

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/53273/1463123/kleines-feuer-grosser-schaden-brandgefahr-in-gastronomie-und-hotellerie-sach-und> abgerufen werden.



## Kleines Feuer - großer Schaden: Brandgefahr in Gastronomie und Hotellerie: Sach- und Haftpflichtversicherungen schützen Betriebe vor finanziellen Folgen (mit Bild)

25.08.2009 - 10:11 Uhr, AXA Konzern AG

Köln (ots) - Ein scheinbar harmloser Funke kann schnell zu einem zerstörerischen Brand werden - und ein ganzes Feuerwerk an existenzgefährdenden Folgen nach sich ziehen: ein Albtraum für jeden Gastronomen oder Hotelier. Dabei kann nicht nur der Verlust von Sachwerten zum Ruin führen. Auch die Kosten für längerfristige Verdienstaufschübe oder Feuerwehreinsätze sowie hohe Ausgaben für Wiederaufbau oder Renovierung des Betriebs stellen große finanzielle Risiken dar. Gerade nach einem Feuerschaden kann sich eine Wiederaufnahme des Betriebs lange Zeit hinauszögern. Hinzu kommen die finanziellen Folgen von Personenschäden, wenn beispielsweise verletzte Gäste Schadenersatzforderungen stellen. Daher sollte sich jeder Gastronom und Hotelier über die wichtigsten Versicherungen informieren, die im Brandfall für die finanziellen Folgen aufkommen. Ein umfassender Versicherungsschutz, abgestimmt auf die Bedürfnisse der Gastgewerbebranche, ist daher unverzichtbar.

### Feuerfester Versicherungsschutz mit AXA

Aus Kostengründen oder Unwissenheit verzichtet so mancher kleine oder mittelständische Betrieb auf einen umfassenden Versicherungsschutz. "Im Brandfall kann der Versicherungsschutz über das Fortbestehen eines Betriebs entscheiden", so Guido Stier, Leiter Sachversicherungen Industrie- und Firmenkunden bei AXA. "Leider wird häufig am falschen Ende gespart." Zur Auswahl des passenden Versicherungsschutzes sollten sich Gastronomen Hilfe holen. Professionelle Beratung gibt es bei Versicherungsvermittlern oder -maklern. Der Unternehmer sollte darauf achten, dass der Versicherer spezielle Kompetenzen im Hotel- und Gastronomiebereich aufweist. Besonders empfehlenswert sind Branchenlösungen, die verschiedene Versicherungen sinnvoll kombinieren und an die individuellen Bedürfnisse des Betriebs angepasst werden. Profi-Schutz von AXA beispielweise bietet maßgeschneiderten Versicherungsschutz, der individuell gestaltet werden kann. Zu den Basisbausteinen eines umfassenden Leistungspaketes gehören in jedem Fall eine Betriebshaftpflicht- sowie eine Gebäudeversicherung. Weitere sinnvolle Versicherungen, die vor den finanziellen Folgen eines Brandes schützen, sind eine Sachinhalts- und eine Betriebsunterbrechungsversicherung. Diese können mit dem Vermittler individuell angepasst werden.

### Vorsorge und Information: Beim Brandschutz nichts anbrennen lassen

Durch einfache Vorsichtsmaßnahmen können Hoteliers und Gastronomen das Risiko von Bränden im eigenen Betrieb deutlich reduzieren. Neben dem aktiven Brandschutz steht vor allem die Information aller Mitarbeiter über mögliche Brandgefahren an erster Stelle. Generell gilt: Zündquellen minimieren und Gefahrenherde vermeiden. Da defekte elektrische Geräte zu den häufigsten Brandursachen zählen, sollte die technische Ausstattung regelmäßig und sorgfältig überprüft werden. Um kleinere Brände direkt löschen zu können, sind gut sichtbare und leicht zugängliche Feuerlöscher in der Nähe möglicher Brandherde wichtig. In der Nähe des Herds sollte außerdem immer eine Löschdecke vorhanden sein. Achtung: Fettbrände dürfen niemals mit Wasser gelöscht werden, da Explosionsgefahr besteht. Vorsicht ist auch bei der Entsorgung von heißen oder leicht entzündlichen Abfällen wie zum Beispiel Asche geboten, da diese Schwelbrände in Abfallbehältern verursachen können. Außerdem ist der Gastronom gesetzlich verpflichtet, Gäste und Mitarbeiter innerhalb seines Betriebes und auf Wegen vor potenziellen Gefahren zu schützen. Dazu gehört auch, dass Flächen, auf denen Speisen flambiert werden, abgesperrt sind. Um möglichst viele Gefahrenquellen vor Ort zu erkennen und entsprechende Schutzmaßnahmen zu ergreifen, lohnt sich vor allem für größere Betriebe ein Check durch einen Sicherheitsexperten. Einige Versicherer wie zum Beispiel AXA haben sogar eigene Brandschutzingenieure, die hierbei Hilfestellung leisten.

#### Servicekasten

Gefahrenquellen für Brände in Gastronomie- und Hotelbetrieben - Fettbrände in Friteusen und Pfannen

- Lagerung von brennbaren Materialien in der Nähe des Herds
- Flambieren von Speisen in Küche und Restaurant
- Kerzen auf Restaurant- und Bartischen
- Gasbetriebene Wärmestrahler auf Außenterrassen
- Unsachgemäße Entsorgung heißer Stoffe (zum Beispiel Asche) In Hotels lauern zusätzliche Feuergefahren:

- Zigaretten auf dem Hotelzimmer
- Veraltete, nicht gewartete Fernsehapparate und Mini-Kühlschränke
- Saunaöfen, die nicht gewartet werden Bildmaterial zur Pressemitteilung können

Journalisten kostenfrei herunterladen unter [www.axa.de/bildarchiv](http://www.axa.de/bildarchiv) . Abdruck honorarfrei bei Quellenangabe "AXA Konzern AG".

Pressekontakt:

AXA Konzern AG  
Konzernkommunikation  
Sabine Friedrich  
Colonia-Allee 10-20  
D-51067 Köln  
Tel.: (0221) 148 - 31374  
Fax: (0221) 148 - 30044  
E-Mail: [sabine.friedrich@axa.de](mailto:sabine.friedrich@axa.de)

Originaltext:

ISIN:

Pressemappe:

Pressemappe als RSS:

AXA Konzern AG

DE0008410002

<http://www.presseportal.de/pm/53273/axa-konzern-ag>

[http://presseportal.de/rss/pm\\_53273.rss2](http://presseportal.de/rss/pm_53273.rss2)