

BETRIEBSHAFTPFLICHTVERSICHERUNG GASTRONOMIE



Andreas Schneider GmbH & Co. KG Finanz- und Versicherungsmakler
Beurener Str. 14 88518 Herbertingen

Tel.: 07586-91789-0 Fax: 07586-91789-29
a.schneider@schneider-vorsorge.de <http://www.schneider-vorsorge.de>

Weitere Informationen unter
<http://www.schneider-vorsorge.de/landingpage/bhvgastro>

BETRIEBSHAFTPFLICHT GASTRONOMIE

Seite 2/5

Eine Betriebshaftpflicht schützt sowohl den Unternehmer als auch seine gesetzlichen Vertreter sowie sämtliche andere Betriebsangehörige vor den finanziellen Folgen der beruflichen Haftung, indem sie eine gestellte Forderung prüft und daraufhin entweder unberechtigte Ansprüche ablehnt oder berechtigte Ansprüche im Rahmen des vereinbarten Deckungsumfangs reguliert.



SCHADENBEISPIELE AUS DER PRAXIS



AUS UNACHTSAMKEIT

In einem Café wird einem Gast das bestellte Kännchen Kaffee serviert. Aus Unachtsamkeit stolpert die Mitarbeiterin und lässt den Kaffee in den Schoß des Wartenden fallen. Dieser erleidet durch den sehr heißen Kaffee mittelschwere Verbrühungen. Hemd, Krawatte und Hose sind zudem verschmutzt. Die Krankenversicherung des Kunden nimmt die Firma wegen der entstandenen Heilbehandlungskosten in Regress. Der Kunde fordert zudem ein Schmerzensgeld und die Erstattung der Reinigungskosten.



BEIM ENTLADEN

Der Partyervice „Dinner for one(hundred)“ liefert das Essen für einen 60. Geburtstag. Der Mitarbeiter, dem das Entladen der Thermoboxen und Warmhalteutensilien aufgetragen wurde, stapelt diese zunächst neben dem Fahrzeug. Der Stapel stellt sich als wenig stabil heraus und kippt auf einen geparkten Pkw. Die Windschutzscheibe trägt einen Sprung davon, die Motorhaube eine Delle und mehrere Kratzer.

BETRIEBSHAFTPFLICHT GASTRONOMIE

Seite 3/5



AUS VERGESSLICHKEIT

Der letzte Mitarbeiter in einem Imbiss macht beim Gehen zwar das Licht aus und verschließt die Tür – vergisst aber die Kaffeemaschine auszuschalten. Der winzige Rest Kaffee in der Kanne ist schnell verdunstet, die Wärme breitet sich aus, Plastik schmort und schließlich kommt es zum Brand. Das Feuer findet seinen Weg von der Küche auch noch in einen der Büroräume, bevor die Feuerwehr die Lage in den Griff bekommt. Die gemieteten Räume und die Fassade des Hauses leiden durch den Brand schwer. Durch das Löschwasser wird der Keller eines Mieters darunter geschädigt, durch den Rauch Mieter in höheren Stockwerken. Alle fordern beim Imbissinhaber Erstattung ihres jeweiligen Schadens.



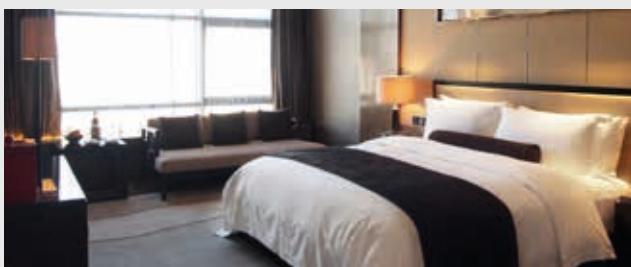
OBACHT, VERKEHRSSICHERUNGSPFLICHT!

Frau Meier, eine ältere Dame, besuchte am frühen Morgen eine Bäckerei mit Café in einer Einkaufspassage. Die Reinigungskraft war trotz des zu erwartenden Kundenansturms gerade erst fertig geworden, sodass Frau Meier auf dem spiegelglatten, frisch gewischten Marmorboden ausrutschte und sich den Oberschenkelhalsknochen brach. Die Kosten für den wochenlangen Krankenhausaufenthalt und die Folgebehandlungen – aufgrund einer dauerhaften Schädigung – trug die Versicherung.



AUF LIEFERTOUR

Einer der Lieferboten eines Pizzaservice fährt mit einem Firmenfahrrad Bestellungen aus. Bei einer Tour ist der Mitarbeiter ein wenig flott unterwegs und übersieht ein heranfahrendes Fahrzeug. Dieses muss ausweichen und rammt dabei eine Ampel. Ampel und Fahrzeug werden schwer beschädigt, Stadt und Pkw-Fahrer fordern Schadenersatz.



DIEBSTAHL AUS DEM HOTELZIMMER

Ein Hotelgast nimmt an einer Tagung teil. Im Zimmersafe lässt er Laptop und Brieftasche zurück, als er ins Seminar geht. Abends stellt er fest, dass der Safe aufgehebelt und geleert wurde. Er fordert vom Hotel Schadenersatz gem. § 701 BGB.

BETRIEBSHAFTPFLICHT GASTRONOMIE

Seite 4/5



WISSENSWERTES



FÜR WEN EIGNET SICH DIE VERSICHERUNG?

Diese Versicherung ist für alle Betriebe der Gastronomie ein absolutes Muss.

WAS IST VERSICHERT?

Versichert ist die gesetzliche Haftpflicht für Schäden, die aus den Tätigkeiten, Eigenschaften und Rechtsverhältnissen Ihres versicherten Betriebes entstehen können.

Steht die Verpflichtung zum Schadenersatz fest, leistet die Betriebshaftpflchtversicherung Entschädigungszahlungen stets bis zur Höhe des entstandenen Schadens, maximal jedoch bis zur Höhe der vertraglich vereinbarten Deckungssumme. Für einige Risiken gibt es separat im Vertrag festgelegte Deckungssummen und ggf. Selbstbeteiligungen.

Unter den Versicherungsschutz fallen alle Chefs (Inhaber, Geschäftsführer etc.), Mitarbeiter und sonstige Erfüllungsgehilfen (Praktikanten, Ferienjobber usw.).

WELCHE GEFAHREN UND SCHÄDEN SIND U. A. VERSICHERBAR?

Der Leistungsumfang der Betriebshaftpflchtversicherung erstreckt sich auf Personen-, Sach- und den daraus als Folge entstehenden Vermögensschäden. Deren Leistungsumfang erstreckt sich auf die Absicherung von Ansprüchen Dritter.

Wichtige Leistungsbestandteile:

- Verwahrungsrisiken (Schäden am Eigentum von Gästen oder der Belegschaft)
- Veranstaltungen auf und außerhalb des Betriebsgeländes
- Partyservice, Catering und Bringdienst
- Falschlieferung (Fehlen zugesicherter Eigenschaften)
- Mietsachschäden an Räumen und Gebäuden
- etc.

WELCHE GEFAHREN UND SCHÄDEN SIND NICHT VERSICHERT?

Eine Haftpflichtversicherung deckt viele Schadenfälle ab, enthält aber auch Ausschlüsse. Nicht versichert sind z. B.:

- Schäden, die man selbst erleidet
- Schäden, die man vorsätzlich herbeiführt
- Schäden, die nicht dem betriebsspezifischen Risiko unterliegen, wie z. B. Schäden an Kommissionsware oder Schäden, die nicht dem versicherten Risiko zuzuordnen sind
- reine Vermögensschäden

WO GILT DIE VERSICHERUNG?

Die Betriebs- und Produkthaftpflchtversicherung gilt für Betriebsstätten in Deutschland. Sofern von dieser Betriebsstätte Schäden im Ausland ausgehen, besteht hierfür auch innerhalb Europas Versicherungsschutz. Dieser kann auf Antrag auch auf Schäden außerhalb Europas oder für Betriebsstätten außerhalb Deutschlands ausgedehnt werden. Darüber hinaus besteht weltweiter Versicherungsschutz für in Deutschland hergestellte Produkte, wenn diese ins Ausland gelangt sind, ohne dass Sie dorthin geliefert haben oder haben liefern lassen (indirekte Exporte). Zudem besteht Versicherungsschutz für Produkte, die durch Ihre Lieferung oder Ihr „Liefernlassen“ ins europäische Ausland gelangen (direkte Exporte).

BETRIEBSHAFTPFLICHT GASTRONOMIE

Seite 5/5



WISSENSWERTES



WIE LÄSST SICH DIE VERSICHERUNGSSUMME ERMITTLEN?

Die Höhe der Deckungssumme richtet sich nach dem speziellen Risiko des Versicherungsnehmers.

WELCHE ZAHLUNGEN WERDEN IM SCHADENFALL GELEISTET?

- Kosten zum Ausgleich berechtigter Ansprüche
- Kosten zur Abwehr unberechtigter Ansprüche

In jedem Fall erfolgt die Schadenzahlung abzüglich der ggf. vereinbarten Selbstbeteiligung. Diese kann für die unterschiedlichen Bereiche individuell ausfallen.

WAS IST ZU BEACHTEN?

Unterschiedliche Betriebe benötigen unterschiedlichen Versicherungsschutz. Die Polisen bestehen daher aus verschiedenen Bausteinen mit frei kombinierbaren Deckungserweiterungen und Zusatzklauseln, die sich dem individuellen Bedarf anpassen lassen.

WELCHE ZUSÄTZLICHEN VERSICHERUNGEN SIND ZU EMPFEHLEN?

Betriebsschließungsversicherung

Speziell im Gastronomiebereich sind Hygiene und Krankheiten natürlich ein heikles Thema. Behörden müssen auf Hinweise aus der Bevölkerung reagieren. Bereits ein einziger Mitarbeiter, der z. B. an Hepatitis erkrankt ist, kann zur behördlichen Schließung Ihres Betriebs führen. Eine Betriebsschließungsversicherung kommt für den in dieser Zeit entgangenen Gewinn und die Lohnkosten auf. Sie leistet auch für den Warenausfall, den Sie erleiden, weil z. B. die Vernichtung von Vorräten angeordnet wurde. Auch Desinfektionskosten oder die anfallenden Kosten für angeordnete Ermittlungs- oder Beobachtungsmaßnahmen des Bundesseuchenschutzgesetzes werden Ihnen erstattet. Eine Betriebsschließungsversicherung kann Ihre Existenz retten.

Umfangreicher gewerblicher Rechtsschutz

Es wird immer wichtiger, sich juristisch vertreten lassen zu können, ohne an mögliche Kosten denken zu müssen. Schließt eine Behörde z. B. ein Hotel, weil gewisse Brandschutzmaßnahmen nicht eingehalten werden, kann ein guter Anwalt entscheidend sein, ob der Geschäftsbetrieb in Gänze oder nur in den Stockwerken, die entsprechend der Auflagen umgebaut werden, ruhen muss. Auch Gäste können oft – auch ungewollt – Probleme verursachen. Wird beispielsweise ein Gast verletzt, strebt er in aller Regel nur einen zivilrechtlichen Ausgleich (z. B. Schmerzensgeld) an. In Unkenntnis rechtlicher Dinge geht man dann aber zur Polizei, die nichts anderes tun kann, als strafrechtlich zu ermitteln. Ein Verteidiger kann helfen, dass ein Versehen keine Strafe nach sich zieht.

Gruppenunfall

Gastronomieküchen sind ein gefährlicher Ort: heiße Flächen, siedendes Öl, rutschige Flächen, scharfe Klingen etc. Verletzungen können schnell passieren – schlimm, wenn sie dauerhafte Folgen haben. Der Schutz der gesetzlichen Unfallversicherung ist im Wesentlichen darauf ausgelegt, für Behandlungs- und Reha-Kosten aufzukommen. Erst bei einer deutlichen Einschränkung zahlt sie eine kleine Rente als Entschädigung. Eine Gruppenunfallversicherung für Ihre Belegschaft zahlt ab dem ersten Prozentpunkt einer Invalidität. So können Sie zeigen, dass Sie Ihre Belegschaft nicht nur als Arbeitskräfte sehen, sondern ihnen verbunden sind und für Absicherung sorgen, wenn beim Einsatz fürs Unternehmen mal etwas passiert.