

Versicherungsschutz



Foto: NÜRNBERGER Versicherung

Schon ein kleiner Zwischenfall kann sich im Gastgewerbe zu einem finanziellen Risiko entwickeln. Deswegen ist sowohl für kleine Cafés und Bars als auch für größere Restaurants und Hotels eine passende Absicherung unerlässlich. Welche Risiken in der Gastronomie und Hotellerie lauern, welche Versicherungen unverzichtbar sind und worauf dabei zu achten ist, weiß Volker Helmhagen, Experte von der Nürnberger Versicherung.

In der Gastronomie ist der Arbeitsalltag meist stressig. Ist ein Servicemitarbeiter in Hektik und schüttet versehentlich ein Glas Rotwein auf das teure Designerkleid eines Gastes, können schnell hohe Schadenersatzansprüche für eine Ersatzbeschaffung oder Reinigung auf den Gastronom zukommen. Kommt es zu Sach- oder Personenschäden, für die Mitarbeiter verantwortlich sind, haftet das Unternehmen. Um nicht auf den Kosten sitzen zu bleiben, ist eine Betriebshaftpflichtversicherung für Restaurant- und Hotelbesitzer ein Muss, so Volker Helmhagen. Verletzt sich beispielsweise ein Gast bei einem Grillabend und muss ärztlich behandelt werden, übernimmt die Betriebshaftpflichtversicherung auch hier anfallende Kosten für Krankenhaus oder Schmerzensgeld. Helmhagen empfiehlt Gastronomen, eine Deckungssumme von mindestens fünf, besser noch zehn Millionen Euro zu wählen, um bei schweren Verletzungen mit mehreren Personen gut abgesichert zu sein. Das Besondere: Schadenersatzansprüche gegenüber dem Betrieb prüft die Versicherung, zu Unrecht erhobene Ansprüche wehrt sie ab und übernimmt auch dafür die Kosten eines möglichen Prozesses.

Zur Sicherheit des eigenen Inventars

Aber nicht nur Schäden an fremden Sachen können hohe Kosten verursachen ? auch Schäden an Einrichtung, Waren und Vorräte können schnell teuer werden. ?Eine Geschäfts-Inhaltsversicherung kommt für die Kosten auf, die beispielsweise durch Feuer, Sturm oder Hagel, aber auch durch Einbruch entstanden sind?, so der Experte der Nürnberger Versicherung. Sie umfasst das gesamte Betriebsinventar. Werden etwa hochwertige Einrichtung oder teure Geräte in der Küche durch einen Rohrbruch zerstört, leistet sie für Ersatz oder Reparatur. Darüber hinaus sind auch Waren und Vorräte versichert. Sorgt zum Beispiel ein öffentlicher Stromausfall dafür, dass die Tiefkühlgeräte ausfallen und Lebensmittel verderben, übernimmt die Geschäfts-Inhaltsversicherung ebenfalls die Kosten für den entstandenen Schaden. Wichtig ist, dass nicht nur Sachwerte ersetzt werden: ?Ein Ertragsausfall in Folge eines Sachschadens tritt schnell ein. Deshalb sollte der Baustein ?Klein-Ertragsausfall?, der bis maximal 24 Monate einspringt, ergänzend abgeschlossen werden?, rät Helmhagen.

Kombi-Schutz

Die Gewerbeversicherung Smart der Nürnberger Versicherung bietet mit einer Kombination aus Betriebshaftpflicht- und Geschäfts-Inhaltsversicherung einen passgenauen Versicherungsschutz, beispielsweise für das Gastgewerbe. Das Besondere: Durch den kombinierten Tarif sind die Leistungen perfekt aufeinander abgestimmt und unnötige Überschneidungen werden vermieden. Weiterer Vorteil: Die Gewerbeversicherung Smart bietet zusätzliche Leistungsextras, die speziell für vier verschiedene Zielgruppen zugeschnitten sind. Dazu zählen neben der Gastronomie unter anderem auch die Tourismus- und Freizeitbranche. Um einen zuverlässigen Schutz zu liefern, umfasst die Versicherung daher beispielsweise Schäden an gemieteten Gebäuden und Räumen, Außenmöbeln durch Sturm oder Tätigkeitsschäden beim Be- und Entladen. ?Außerdem zahlt sie den Neuwert für beschädigte Kundensachen wie etwa Schäden an Reisegepäck und Gäste-Kfz?, erläutert Helmhagen. Aber auch der Diebstahl von Bargeld aus der Registerkasse ist mitversichert. Durch verschiedene Bausteine kann der Versicherungsschutz individuell erweitert werden. Der Baustein ?Erweiterte Naturgefahren? sichert beispielsweise unter anderem gegen Überschwemmung, Starkregen oder Schneedruck ab.