

GASTGEWERBE

MAGAZIN

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

BETRIEBSÜBERGABE

The next generation



VERSICHERUNGEN

Was man wirklich braucht

WINTEREIS

Abwechslung fürs Dessert-Geschäft

VERSICHERUNGEN

BRANCHENSPEZIFISCHE
LÖSUNGEN

Nicht alle Versicherungen sind gleichermaßen gut geeignet. Deshalb raten die Experten von Fritz & Fritz, Kompetenz-Partner des DEHOGA Bayern, zu maßgeschneiderten Spezialkonzepten für die Hotellerie und Gastronomie.

Auf dem Versicherungsmarkt gibt es eine Vielzahl von Produkten, mit denen die Risiken eines Gewerbebetriebes abgesichert werden können. Hierbei handelt es sich in der Regel um „Standardprodukte“, die zum einen nicht die besonderen Risiken der Hoteliers und Gastronomen berücksichtigen und zum andern nicht die individuelle Risikosituation analysieren.

„Es ist deshalb empfehlenswert, sich für eines der wenigen speziellen Deckungskonzepte für die Hotellerie und Gastronomie zu entscheiden, in welchem bereits die relevanten Deckungsbausteine enthalten sind“, meint Alexander Fritz von Fritz & Fritz. Er schlägt daher vor, beim Abschluss von Versicherungen auf folgende Punkte zu achten:

ALLGEFAHRENDECKUNG

Bei der Absicherung der Sachsubstanz (Gebäude, Inventar, Elektronik, Maschinen, usw.) ist es ratsam eine Allgefahrendeckung zu wählen. In solch einem Vertrag gibt es keine Aufzählung der einzeln versicherten Gefahren wie zum Beispiel Feuer, Leitungswasser, Sturm/Hagel, etc., was den Versicherungsschutz einengen würde. Durch das Nennen der Ausschlüsse wird im Umkehrschluss alles versichert, was nicht explizit ausgeschlossen ist.

Vorteil einer durchgeschriebenen Allgefahrendeckung ist die Umkehr der Beweislast. Dies bedeutet, im Schadensfall muss der Versicherungsnehmer nicht mehr nachweisen, dass es sich um einen ersatzpflichtigen Schadensfall handelt, sondern der Versicherer hat den Beweis zu erbringen, dass der angezeigte Schadensfall nicht unter den Versicherungsschutz fällt.

BÜNDELVERTRAG

Für kleinere gastronomische Betriebe kann die Absicherung über einen Bündelvertrag sinnvoll sein. Hier werden sowohl die Sachsubstanz gegen die klassischen einzeln benannten Gefahren (Feuer, Leitungswasser, etc.) wie auch die Betriebshaftpflicht in einem Vertrag versichert.

„Aufgrund der mehr als 30-jährigen Berufserfahrung und langjähriger Branchenerfahrung haben wir in Zusammenarbeit mit unseren Kunden und dem DEHOGA Bayern einzigartige Versicherungslösungen entwickelt“, so Alexander Fritz. Die FRITZ & FRITZ Allgefahrendeckung für die Hotellerie und Gastronomie sowie den FRITZ & FRITZ Rundum-Versicherungsschutz „Ein Beitrag – alles drin!“ für kleinere und mittlere Pachtbetriebe. Hierin wurden bereits die speziellen Risiken für die Hotellerie und Gastronomie eingeschlossen beziehungsweise entsprechend angepasst. > atk

FRITZ & FRITZ
Zukunft sicher gestalten!

KONTAKT

Fritz & Fritz GmbH
Bachwiese 3
97276 Margetshöchheim

Telefon: 09131 468650
info@fritzufriz.de
www.fritzufriz.de

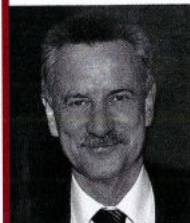
— Anzeige —

www.hogast.de

**IHR EINKAUF MIT
HOGAST-FAKTOR**

günstige Konditionen
+ hohe Qualität
+ persönliche Beratung
= IHR ERFOLG

hogast
Unser Service. Ihr Gewinn.

**hogast-
Erfolgsgeschichten**

„Wir arbeiten schon seit vielen Jahren gerne mit der hogast und ihren Mitgliedern zusammen und schätzen die professionellen Strukturen.“

Johann Geier, Burkhof Kaffee GmbH
Geschäftsführer

„Durch die Mitgliedschaft bekomme ich nicht nur günstigere Preise, sondern auch geprüfte Qualität und hohe Lieferzuverlässigkeit. Das ist manchmal sehr viel wichtiger als der Preis.“

Christian Dreisbach, Best Hotel Mindelta
Geschäftsführer Best Hotel Mindelta, Best Hotel ZELLER



hogast GmbH, Rosenheimer Str. 145 i, 81671 München, Tel: 089 649860-60