

Tophotel.de

Top hotel

06
2017

■ DAS MAGAZIN DER HOTELLERIE

16

TOP HOTEL VOTING
DER COOLSTE
TAGUNGSRAUM
DEUTSCHLANDS

24

G20 GIPFEL
AUSNAHMEZUSTAND
FÜR HAMBURGS
HOTELIERS

25HOURS HOTELS

AUF ZU NEUEN UFFERN



GEFAHREN OHNE NAMEN

Hotelgäste sorgen häufiger für Schäden, als man denkt. Zum Glück haben die meisten eine Haftpflicht, die für die Kosten aufkommt. Doch was, wenn nicht?



Unde sind ja so süß! Viele Hoteliers lassen Vierbeiner in ihre Zimmer und erleben nicht selten böse Überraschungen: Der Teppich ist verunreinigt, die Möbel sind angekauert, die Türen zerkratzt. Es muss aber nicht unbedingt das Haustier sein, welches Schäden verursacht. Nicht selten betrinkt sich ein Gast und randaliert; auch Sterbefälle kommen im Hotelzimmer vor. All das sind Fälle für die Haftpflicht des Hotelbesuchers. Sie übernimmt die Kosten der Sachschäden, die dem Hotelier zugefügt wurden. Aber: Die Haftpflicht bezahlt nur den Zeitwert der Sache. Wenn also ein Einrichtungsgegenstand abgeschrieben ist, aber noch top in Schuss, erhält der Hotelier nur einen Bruchteil des Wiederbeschaffungspreises – der Aufwand dagegen ist gratis. Noch schlimmer trifft es den Hotelbesitzer, wenn beim Gast die Forderungen nicht durchzusetzen sind. In einem aktuellen Beispiel kam ein Besucher aus dem Ausland, hatte keine Haftpflicht und verschwand zurück in seine Heimat. Vorher setzte er jedoch ohne Grund den Feuerlöscher im Hotelzimmer in Gang. Der Schaden: eine Reinigung für mehrere Hundert Euro, ein neuer Teppichboden sowie ein Monat Ertragsausfall, da das Zimmer nicht vermietet werden konnte.

Zum Glück haben die meisten Hotelbetreiber ja noch eine eigene Versicherung, die zahlen müsste ... Doch auch hier gibt es Probleme: Wer eine Feuer-, Sturm- und Leitungswasserversicherung abgeschlossen hat, bekommt auch nur diese Schäden ersetzt. Selbst eine Erweiterung auf Elementarschäden hilft da nicht weiter. Nur die Gefahren sind versichert, die explizit aufgezählt werden. »Unbenannte Gefahren« sind dagegen nicht versichert – egal ob Blut, Feuerlöscher oder Baseballschläger. Das gleiche gilt für den Umsatzausfall: Dieser ist meist höher als der eigentliche Schaden.

TIPP: Über den Baustein »unbenannte Gefahren« in seinem Versicherungsvertrag hat der Hotelier die Möglichkeit, sich gegen solche Schadenfälle abzusichern. Hier werden nur die Ausschlüsse benannt, die nicht versichert sind. Bei allen anderen Schäden wird die Versicherung aktiv. Die Zahlung erfolgt zudem zum Neuwert, nicht mehr nur zum Zeitwert. Und auch der Umsatzausfall wird, wenn abgeschlossen, übernommen. Das Tolle dabei: Die Versicherung zahlt zügig und kümmert sich dann um die Regressforderung beim Gast. Der Hotelier kann sich auf sein Tagesgeschäft konzentrieren.



ALEXANDER FRITZ
(B.A. Versicherungswirtschaft) ist Geschäftsführer der Fritz & Fritz Risikoberatung UG (Margethöheim). Er ist auf Risikomanagement-Konzepte und Pakete zur Unternehmensabsicherung für die Hotellerie spezialisiert. FRITZ & FRITZ GmbH
Tel. 0931-468650 • a.fritz@fritzufritz.de • www.fritzufritz.de

WEINTIPP

DEUTSCHER ROSÉ-TIEF- STAPLER

Er war eine Entdeckung eines langen Verkostungstages in einem Hotel in Baden-Württemberg. Zwar wurden etliche tolle Weine aufgeboten, aber ein Rosé aus dem badischen Kronau wurde aufgrund seiner anregenden Art zum besonderen Liebling

Mit Rosé kann man manche Enttäuschung erleben. Der Tropfen von Andreas Braunecker und seiner Frau Nadine ist genau das Gegenteil. In der Preisliste wird er unter der Überschrift »young elements« als »frisch, fruchtig, süffig« und »flippig modern« angepriesen. Aber das ist eher tiefgestapelt. Denn der Wein ist schon mehr als ein unkomplizierter Tropfen für jeden Tag; er hat Struktur und Profil. Man merkt, dass hier ein Winzer am Werk war, der sein Handwerk versteht. Begonnen hat alles mit einem Hobby-Weingut des Onkels Rudolf Bosch in den Neunzigern. Mit den Jahren wollte der inzwischen pensionierte Lehrer mehr daraus machen und holte Enkel Andreas mit ins Boot. Der Bruchsaler hatte bei den renommierten Weingütern Christmann und Lucashof in der Pfalz Weinbau gelernt und dann vier Jahre lang auf der Wein-Uni Geisenheim studiert. Er stürzte sich – unterstützt von Nadine – mit Begeisterung in das Projekt, das inzwischen auf acht Hektar angewachsen ist und schon bei einigen Wettbewerben erfolgreich unterwegs war. Die Weine haben durchgängig ein ausgezeichnetes Niveau von der Basislinie (»esprit«) bis zur Spitze (»charisma«) und eben der eigenständigen jungen Kategorie, zu der auch noch ein Perlwein und ein Rotwein gehören.

RUDOLF KNOLL



Wein: earth Rosé Geschmack:

Klare, zurückhaltende Aromen mit sanfter Beerennote; saftig, fest strukturiert, kaum spürbare Fruchtsüße, viel Herz und durchaus Länge. **Passt zu:** Gegrilltem, Nudelgerichten, gebratenem Fisch und Vorspeisen – oder einfach solo an einem heißen Sommertag. **Preis:** 5,90 Euro inkl. MwSt. **Bezug:** Weingut Bosch, An der Oberen Lußhardt 1, 76709 Kronau, Telefon 07253-9324024, info@weingut-bosch-kronau.de, www.weingut-bosch-kronau.de