

Allianz Versicherungs-AG

Schutzkonzepte für Hotellerie und Gastronomie

Wie Sie Ihre größten finanziellen
Risiken ausschalten können.

Hoffentlich Allianz versichert.

Allianz 



Inhalt

- 4** Sachschäden
- 6** Betriebsstillstand
- 8** Schadenersatz an Dritte
- 10** Rechtliche Auseinandersetzungen
- 11** Firmenfahrzeuge
- 12** Vorteile im Überblick
- 13** Ermittlung der Versicherungssumme

Alles zum Wohl der Gäste. Aber wer denkt an Sie?

Der Gast ist König. Der Gast soll sich wohlfühlen. Um das zu erreichen, haben Sie viel investiert. Was aber, wenn Ihr eigenes Wohlergehen gefährdet ist? Beispielsweise durch unvorhergesehene Kosten, die ein Schadenfall in Ihrem Betrieb verursacht?

Gerade in Ihrer Branche gibt es viele Gefahrenquellen. Und ganz gleich, wem oder warum etwas passiert – Sie tragen die volle Verantwortung. Deshalb brauchen Sie einen zuverlässigen Versicherungspartner.

Bei der Allianz sind Sie hier auf der sicheren Seite. Was wir ganz allgemein für Sie tun können, lesen Sie auf den folgenden Seiten. Welche Maßnahmen speziell in Ihrem Fall Sinn machen, erläutern wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Versicherungsschutz für Hotellerie und Gastronomie

Inhaltsversicherung	Ersatz bei Sachschäden an Einrichtungen, Waren und Vorräten
Ertragsausfallversicherung	Ersatz für Umsatzverluste bei Betriebsstillstand durch Sachschäden
Dynamische Betriebs-schließungsversicherung	Ersatz für finanzielle Verluste infolge von Seuchengefahr (Betriebsstillstand, Sachschäden, Personalausfall etc.)
Betriebshaftpflichtversicherung	Ersatz bzw. Abwehr von Schadenersatzansprüchen Dritter
Rechtsschutz	Kostenübernahme bei rechtlichen Auseinandersetzungen
Kfz-Versicherungen	Kfz-Haftpflicht, Voll- und Teilkaskopolicen mit günstigen Angeboten für Fuhrparks ab drei Kfz



FirmenKonzept

Nutzen Sie die Kombivorteile des FirmenKonzepts: Wenn Sie zwei oder drei der Produkte Inhalts-, Betriebshaftpflicht- oder Firmen-Rechtsschutzversicherung abschließen, erhalten Sie attraktive Rabatte und weitere Vorteile. Fragen Sie Ihren Vermittler.

Sicherheit in Sterne-Qualität: Die Inhaltsversicherung

Ein Brand in der Küche, ein nächtlicher Einbruch oder ein undichtes Rohr in der Wasserleitung können Ihnen große finanzielle Verluste bescheren. Eine gute Inhaltsversicherung gehört deshalb zum unerlässlichen Basisschutz.

Zuverlässiger Schutz: Allianz Inhaltsversicherung

Mit einer Allianz Inhaltsversicherung schließen Sie das hohe Verlustrisiko durch Sachschäden an Einrichtung und Vorräten in Ihrem Betrieb zuverlässig aus. Versichert sind dabei

- die gesamte Betriebseinrichtung von Küche, Gastraum, Zimmer, Büro inkl. Hard- und Software etc. sowie Gebrauchsgegenstände von Betriebsangehörigen (außer Kfz, Bargeld, Hausrat etc.)
- sowie Waren und Vorräte.

Das Bausteinsystem – Sie versichern genau das, was Sie brauchen

Günstig und punktgenau versichert: Sie wählen die gewünschten Gefahrenbausteine aus und versichern sich maßgeschneidert für die spezielle Risikosituation in Ihrem Gastronomie- bzw. Hotelbetrieb.

Die Gefahrenbausteine

Diese Risiken können Sie jeweils einzeln versichern:

- Feuer, das z. B. durch ein defektes Gerät oder die Unachtsamkeit eines Mitarbeiters verursacht werden kann.
- Einbruchdiebstahl, Vandalismus und Raub – denn auch die professionellste Sicherheitsanlage kann durch noch professionellere Einbrecher überwunden werden.
- Leitungswasserschäden, die sich bekanntlich verheerend auswirken können.
- Sturm und Hagel, weil z. B. durch ein zerstörtes Dach eindringendes Regenwasser das gesamte Inventar zerstören kann.
- Elementarschäden, z. B. Verluste durch Überschwemmung, Erdbeben und Schneedruck.

Extras für die Gastronomie:

Speziell für Ihre Branche sind auch folgende Werte in begrenztem Umfang mitversichert:

- Lebens- und Genussmittel in Kühlgeräten, die wegen eines Ausfalls der öffentlichen Stromversorgung außerhalb der Geschäftszeiten verderben,
- Eigentum von Gästen,
- bestimmungswidriger Austritt von Getränkflüssigkeiten, z. B. bei einem Rohrbruch in der Zapfanlage.

Ihr Vermittler erläutert Ihnen gerne die Leistungen im Detail.

In Kombination mit anderen Bausteinen können Sie weitere Risiken über Zusatz- bausteine absichern:

- Innere Unruhen und damit z. B. Sachschäden durch Fahrzeuganprall, vorsätzliche Beschädigung oder Zerstörung.
- Glas- und Kunststoffscheiben: Schäden an Ihren Innen- und Außenverglasungen werden unabhängig von der Schadenursache umgehend ersetzt. Außerdem können Sie Ihren Schutz auf Werbeanlagen, Leuchtreklamen und Firmenschilder erweitern.
- Unbenannte Gefahren, womit Sachschäden eingeschlossen sind, die in den bereits genannten Risiken nicht enthalten sind, z. B. versehentliches Umkippen von Waren.
- Schäden an der Betriebstechnik, also an Maschinen, elektronischen Geräten und Anlagen, die über die erwähnten Gefahren hinaus aus einem unvorhersehbaren Grund zerstört und beschädigt werden, z. B. durch Bedienungs- und Konstruktionsfehler.



Wenn Ihre Kellner „schwimmen“, finden Sie selbst eine Lösung. Wenn aber das ganze Lokal unter Wasser steht, hilft nur eine gute Versicherung.

- Schäden an der Software durch nachteilige Veränderungen von Daten und Programmen, z. B. durch Bedienungsfehler.
- Verlust oder Beschädigung von Betriebseinrichtung oder Waren während eines Transportes, z. B. durch Diebstahl oder Unfall.
- Den Stillstand des Betriebes durch einen Schadenfall gleicht die kleine Ertragsausfallversicherung bis zu zwölf Monate aus (Gewinne und fortlaufende Kosten während des Betriebsausfalls). Sie können viele Gefahrenbausteine wie z. B. Feuer und Leitungswasser mit einer kleinen Ertragsausfallversicherung ergänzen. Wenn Sie für einen längeren Zeitraum Schutz möchten oder andere Summen versichern wollen, können Sie eine separate Ertragsausfallversicherung abschließen.

Schadenersatz inklusive Nebenkosten

Wird im versicherten Schadenfall ein Gegenstand zerstört, bekommen Sie den Wert ersetzt, den er bei Neuanschaffung kostet. Bei beschädigten Gegenständen werden die Reparaturkosten erstattet. Eine Vielzahl von Aufwendungen, die im Schadenfall zusätzlich auf Sie

zukommen können, sind bereits ohne Zuschlag mitversichert, z. B. Feuerlöschkosten, Aufräumungs- und Abbrucharbeiten, Mehrkosten durch Preissteigerung, Wiederherstellung von Akten u. Ä. Für solche Schäden steht die Versicherungssumme sogar nochmals zur Verfügung.

Schutz vor Preissteigerungen

Die dynamische Wertanpassung stellt automatisch sicher, dass Sie auch bei steigenden Preisen im Schadenfall die Summe erhalten, die dem Neuanschaffungspreis Ihrer Betriebseinrichtung entspricht.

Wichtig: regelmäßige Bestandsaufnahme

Ein Schaden wird nur dann in voller Höhe ersetzt, wenn die Versicherungssumme auf dem aktuellen Stand ist. Führen Sie deshalb regelmäßig eine Bestandsaufnahme aller Werte durch, damit auch Neuanschaffungen mitversichert werden können. Die Checkliste am Ende der Broschüre hilft Ihnen dabei.

Empfehlung des Hauses: Extraschutz gegen Verdienstaustausfall

Wenn Ihr Lokal oder Ihr Hotel vorübergehend geschlossen werden muss, entsteht Ihnen ein großer finanzieller Verlust. Zwei effiziente Schutzmaßnahmen dagegen sind die Ertragsausfallversicherung und die Dynamische Betriebsschließungsversicherung.

In Hotellerie und Gastronomie ist das Risiko eines vorübergehenden Betriebsstillstands besonders hoch. Denn zusätzlich zu den „normalen“ Sachschäden, die potenziell jede Produktionsstätte lahmlegen können (z. B. durch Brand, Einbruchdiebstahl oder Vandalismus), gibt es in Lebensmittel verarbeitenden Branchen wie Ihrer noch eine zweite Gefahrenquelle: Schließung oder Tätigkeitsverbot wegen Seuchengefahr. Bei der Allianz können Sie beide Risiken absichern.

Ertragsausfallversicherung bei Sachschäden

Sollte ein Brand, ein Unwetter oder eine andere Gefahr zu einem Betriebsstillstand führen, können Sie die dadurch entstehenden finanziellen Verluste durch die Allianz Ertragsausfallversicherung abfangen. Denn dann wird Ihnen der durchschnittlich entstehende Verlust bis zu **12 Monate** lang erstattet. Diese Leistung umfasst den entgangenen Betriebsgewinn sowie den Aufwand für fortlaufende Kosten einschließlich Gehältern, Löhnen und Provisionen, Pacht, Zinsen oder Leasingraten.

Generell kann dieser Zeitraum, falls erforderlich, bis auf 36 Monate ausgedehnt werden.

Dynamische Betriebsschließungsversicherung bei Seuchengefahr

Durch Rohstoffe, Lieferanten, aber auch durch Mitarbeiter können leider jederzeit Seuchenerreger wie z. B. Salmonellen oder Streptokokken in Ihren Betrieb gelangen. Wenn das passiert, haben Sie ein großes Problem. Denn schon beim Verdacht auf Infektionsgefahr kann Ihr Betrieb geschlossen werden. In diesen Fällen hilft die Dynamische Betriebsschließungsversicherung. Sie leistet in einem solchen Fall Folgendes:


- Bei Betriebsschließung: bis zu 30 Tage lang Ersatz für alle laufenden Personal- und Betriebskosten sowie für den entgangenen Gewinn sowie
- Übernahme der Wiedereröffnungskosten.
- Wenn Ware vernichtet, wertgemindert verarbeitet oder beschlagnahmt werden muss: Ersatz des Warenschadens bis zur Höhe der Warenversicherungssumme.
- Wenn gegen Mitarbeiter Ihres Betriebs ein amtliches Tätigkeitsverbot ausgesprochen wird: Übernahme der Lohnfortzahlung für bis zu sechs Wochen.
- Falls Sie oder Ihr Ehepartner von einem Tätigkeitsverbot betroffen sind: bis zu sechs Wochen Kostenübernahme für eine Ersatzkraft. Einzelnachweise für den Schließungsschaden sind nicht erforderlich.

Fallbeispiel:

Durch einen Kurzschluss kommt es in der Küche zu einem Brand, der sich bis in die Gasträume ausdehnt. Die Neuanschaffung der beschädigten Einrichtung und die Renovierung nehmen viel Zeit in Anspruch. Die volle Betriebsbereitschaft ist erst nach einem Jahr wieder gegeben. Die Allianz zahlt den Ausfallschaden.

Fallbeispiel:

Ein Eiscafé wird auf amtliche Anordnung hin geschlossen, nachdem 170 Personen an einer Salmonellenvergiftung erkrankt sind. Die Allianz zahlt die laufenden Kosten und den entgangenen Gewinn.

A white door with a grey mesh screen is set against a red wall. A white note is taped to the screen with the text "Vorübergehend geschlossen!". The door has a silver handle and a keyhole. Two potted plants are on either side of the door.

*Vorübergehend
geschlossen!*

Wenn mal was danebengeht: Die Betriebshaftpflichtversicherung

Wie jeder Unternehmer haften Sie für Schäden, die Sie oder Ihre Mitarbeiter anderen durch Ihre betriebliche Tätigkeit zufügen. Deshalb gehört eine Betriebshaftpflichtversicherung auch für Sie zur unumgänglichen Basisabsicherung.

Sei es der Lieferant, der auf dem frisch gewischtem Flur ausrutscht, sei es der Gast, dessen teures Jackett versehentlich vom Kellner mit Soße bekleckert wird – Haftpflichtrisiken gibt es im Gastronomie- und Hotelgewerbe viele. Die Allianz Betriebshaftpflichtversicherung schützt Sie davor, in einem solchen Fall den Schadenersatzanspruch der Betroffenen auf eigene Kosten begleichen oder abwehren zu müssen:

- Im Schadenfall prüfen wir, ob Sie überhaupt haftbar gemacht werden können, und wehren unberechtigte Ansprüche für Sie ab.
- Besteht ein Anspruch zu Recht, übernehmen wir den Schaden bis zur Höhe der vereinbarten Versicherungssumme: i. d. R. 3 Mio. EUR pauschal für Personen- und Sachschäden. Diese Summe steht für alle Versicherungsfälle eines Versicherungsjahres dreimal zur Verfügung.



Typische Fallbeispiele:

Nach dem Essen im Restaurant bekommt ein Gast nachts starke Krämpfe; ein Arzt muss gerufen werden. Er diagnostiziert eine Salmonellenvergiftung. Arzt- und Behandlungskosten: 1.500 EUR.

Das Reinigungspersonal eines Hotels lässt Arbeitsgeräte im Flur stehen. Ein Gast stürzt darüber. Die Folgen des Unfalls: mehrere Prellungen an Armen und Beinen sowie eine Platzwunde am Kinn. Verdienstausschlag sowie Schmerzensgeldforderung: 3.200 EUR.

Für Sie maßgeschneidert

Ein besonderer Vorteil der Allianz Betriebshaftpflichtversicherung ist das für Hotellerie und Gastronomie maßgeschneiderte Bedingungskonzept. Die typischen betrieblichen Risiken Ihrer Branche sind damit optimal abgesichert. Hier nur ein paar Beispiele:

So gilt Ihr Versicherungsschutz weltweit, wenn Sie z. B. an Messen oder Ausstellungen teilnehmen. Selbst wenn Ihre Produkte ins Ausland gelangen, ohne dass Sie sie selbst dorthin geliefert haben. Sie sind beispielsweise auch dann versichert, wenn ein ausländischer Gast aus Ihrem Café einen Kirschkuchen mit nach Hause nimmt und seine Frau sich dort durch einen versehentlich hineingeratenen Stein einen Zahn beschädigt. Auch das direkte Exportrisiko ist weltweit versichert. Nur die USA, US-Territorien und Kanada sind hierbei ausgeschlossen.

Versichert sind außerdem bewachte Garderoben, Schwimmbäder, Saunen, Solarien, Fitness- und Sportgeräte, die Sie Ihren Kunden unentgeltlich zur Verfügung stellen. Wichtig ist auch der Schutz bei Ansprüchen aus Umweltschäden, die z. B. durch Fettabscheider oder gelagerte Reinigungsmittel entstehen können. Gästeigentum können Sie mit einem zusätzlichen Baustein versichern.

Bis 250.000 EUR mitversichert sind außerdem Ansprüche aus Diskriminierungstatbeständen wie z. B. Belästigung, Ungleichbehandlung oder Schikane. Das ist besonders im Gast- und Hotelgewerbe wichtig, denn nicht nur

Mitarbeiter oder Jobbewerber, auch Gäste können Sie verklagen, falls sie sich diskriminiert fühlen. Die Selbstbeteiligung beträgt 250 EUR. Für höhere Versicherungssummen ist ein gesonderter Vertrag erforderlich.

Den genauen Versicherungsumfang der Allianz Betriebshaftpflichtversicherung erläutert Ihnen Ihr Allianz Fachmann gern im persönlichen Gespräch.

Die Öko-Haftungsversicherung – Schutz bei Forderungen nach dem Umweltschadengesetz

Das Umweltschadengesetz (USchadG) bringt für Gewerbetreibende und Freiberufler eine deutlich schärfere Haftung bei Umweltschäden. Diese erstreckt sich auf sämtliche Schäden, die an geschützten Tieren, Pflanzen und Lebensräumen („Biodiversität“) verursacht werden – wissentlich oder unwissentlich. Behörden können nun die Kosten für die komplette Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes einfordern.

Fallbeispiel:

Nach einem Brand auf dem Betriebsgrundstück ziehen Rauch- und Rußwolken in ein benachbartes Schutzgebiet. Geschützte Tiere und Pflanzen werden erheblich geschädigt. Die Behörde verlangt deren Wiederansiedlung.

Die Allianz hat daher ein Konzept entwickelt, das Ihnen hier wirklich effektiven Schutz bietet. Sie können mit drei aufeinander aufbauenden Bausteinen das exakt auf Ihre Risikosituation zugeschnittene Schutzprogramm zusammenstellen.

Das Beste daran: Der Baustein I für Umweltschäden auf fremden Grundstücken ist bereits in Ihre Haftpflichtpolice integriert. Baustein II schließt auch Schäden auf eigenen Grundstücken ein, Baustein III sogar, wenn keine Gefahr für die menschliche Gesundheit droht. Ermitteln Sie jetzt gemeinsam mit uns Ihr tatsächliches Risiko. Wir beraten Sie gern.

Macht im Streitfall reinen Tisch: Der Rechtsschutz

Den Konflikt mit einem unzufriedenen Gast lösen Sie – je nach Ausmaß – wahrscheinlich auch allein. Doch wenn es um höhere Streitwerte geht, brauchen Sie Rechtsschutz. Andernfalls könnten sehr hohe Kosten auf Sie zukommen.

Rechtliche Auseinandersetzungen mit Mitarbeitern, Anwohnern oder Behörden sind in Ihrer Branche keine Seltenheit. Der Allianz Rechtsschutz hält Ihnen im Falle des Falles zumindest auf finanzieller Seite den Rücken frei.

Immer ein Fall für die Allianz

Ebenso vielfältig wie die hier denkbaren Risikosituationen ist auch der Rechtsschutz der Allianz, den Sie individuell zusammenstellen können. Für Unternehmen mit bis zu 200 Beschäftigten bieten wir den Firmen-, Privat-, Verkehrs- und Immobilien-Rechtsschutz an, in dem alle relevanten Bereiche Ihres beruflichen und privaten Umfeldes versichert sind. Diese Kombination ist auf Wunsch auch ohne Privat-Rechtsschutz möglich.

Mit **Plus** und **Best** können Sie zusätzliche Leistungen nutzen.

Neben den Versicherungsleistungen erhalten Sie in den **Plus- und Best-Varianten** Premiumvorsorgeleistungen, die Sie während der Vertragsdauer in Anspruch nehmen können. Voraussetzung für unsere Leistung ist, dass diese durch einen von uns benannten spezialisierten Dienstleister erbracht wird. Den Zugang zu der Telefonberatung erhalten Sie über das Rechtsschutz-Service-Telefon.

Mehr als eine Versicherung!

Die Allianz bietet Ihnen nicht nur optimalen Versicherungsschutz. Mit vielfältigen Rechtsdienstleistungen und Services sind wir rund um die Uhr für Sie und Ihre Fragen da.

Das kostenfreie Rechtsschutz-Service-Telefon erreichen Sie europaweit in derzeit 30 Ländern 24 Stunden täglich. Hier erfahren Sie zunächst, ob in Ihrem Fall Versicherungsschutz besteht. Sie erhalten auf Wunsch in versicherten

Angelegenheiten Tag und Nacht eine Erstberatung durch einen unabhängigen Anwalt am Telefon. In der **Plus- und Best-Variante** werden Sie sogar dann beraten, wenn die Angelegenheit nicht versichert oder nicht versicherbar ist.

Empfehlung eines spezialisierten Anwalts

Auf Wunsch erhalten Sie die Adresse eines unabhängigen Anwalts in Ihrer Nähe. Ihr Recht auf freie Anwaltswahl wird dadurch natürlich nicht eingeschränkt.

Mediation

Nicht jeder Streit muss vor Gericht enden. In geeigneten Fällen bietet Ihnen die Allianz professionelle Konfliktlösungen mithilfe unabhängiger Mediatoren. Das erhält wertvolle Geschäftsbeziehungen.

Welche Kosten übernimmt der Allianz Rechtsschutz?

Im Falle eines Rechtsstreits übernimmt Ihr Allianz Rechtsschutz die anfallenden Kosten – je Rechtsschutzfall bis zur vereinbarten Versicherungssumme – u. a. für gesetzliche Anwaltsgebühren, Gerichtskosten, Zeugenauslagen, Sachverständigenkosten (gerichtliche), Sachverständigenkosten in Verkehrsstrafsachen und in Kfz-Vertragsstreitigkeiten, Gebühren bei den Verwaltungsbehörden (soweit Erstattungspflicht besteht) oder notwendige Vorschüsse.

Zusätzlich können Sie Ihren Bedarf durch einen Straf-Rechtsschutz für Unternehmen bzw. Straf-Rechtsschutz für Selbstständige ergänzen.

Menüvorschlag: Unser Kleinflottenmodell

Firmenfahrzeuge im Hotel- und Gaststättengewerbe werden nicht immer von denselben Fahrern benutzt. Deshalb müssen Sie sich auf die Leistungsbereitschaft und den Service Ihrer Kfz-Versicherung absolut verlassen können.

Der Küchenchef ist zwar morgens persönlich zum Markt gefahren. Aber nun fehlt doch noch etwas. Deshalb steigt schnell der Jungkoch in den Kleinbus und holt es.

In Ihrer Branche ist das eine typische Alltagssituation. Einkäufe, Lieferungen, z. B. fürs Catering, oder die Abholung von Gästen übernimmt meistens der, der gerade Zeit oder Schicht hat. Und das birgt ein hohes Schadenrisiko. Aus diesem Grund sollten Sie bei der Wahl Ihres Kfz-Versicherers lieber etwas anspruchsvoller sein. Bei der Allianz sind Sie an einer der besten Adressen.

In jeder Hinsicht vorteilhaft: das Allianz Kleinflottenmodell

Bereits ab drei gewerblich genutzten ziehenden Fahrzeugen mit Schadenfreiheitsrabatt-(SFR-)Berechtigung können Sie bei der Allianz das Kleinflottenmodell abschließen, das Ihnen im Vergleich zu Einzelversicherungen eine ganze Reihe von Vorteilen bietet:

- Die Fahrzeuge werden wie gewohnt nach individuellem Schadenfreiheitsrabatt (SFR) eingestuft. Je nach Schadenverlauf erhalten Sie zusätzlich attraktive Konditionen auf alle Kfz-Versicherungs-Arten. Dazu gehören Haftpflicht-, Fahrzeug- und Kraft-Unfallversicherung.
- Wird der Fuhrpark z. B. um ein weiteres gleichartiges Fahrzeug vergrößert, kann dieses je nach Schadenverlauf und vorhandenen Schadenfreiheitsrabatten mit einem besonders attraktiven SFR eingestuft werden.
- Zur Entlastung der Verwaltung können Sie eine Sammelpolice vereinbaren, d. h., Sie bekommen immer nur eine Rechnung für alle Fahrzeuge.

Immer die beste Lösung

Ganz gleich, wie viele und welche Art Fahrzeuge Sie gewerblich im Einsatz haben – Ihr Versicherungsvermittler vor Ort erstellt einen Versicherungsvorschlag nach Maß für Sie, dessen Preis-Leistungs-Verhältnis Sie überzeugen wird. Fragen Sie ihn ruhig direkt nach seinen Erfahrungen in der Schadenregulierung. Er wird Ihnen bestätigen: Mit einer Allianz Kfz-Versicherung genügt im Ernstfall ein einziger Anruf, und das Problem ist für Sie gelöst. Und genau so soll es für Sie laufen. Denn Sie brauchen Ihren Kopf und Ihre Zeit für Ihr Geschäft!



Sinnvolle Extras: NutzungsausfallPlus

Übernimmt die Kosten für den Nutzungsausfall Ihrer Pkw und Lkw bis 3,5 t auch bei selbstverschuldeten Unfällen.

FahrerPlus

Sicherheit für die Fahrer Ihrer Fahrzeuge bei selbstverschuldeten Unfällen oder Fahrerflucht des Unfallgegners.

Vier Vorteile, die Ihnen sicher schmecken:

Mit der Allianz haben Sie einen Versicherungspartner an Ihrer Seite, auf den Sie sich hundertprozentig verlassen können. Wir stellen uns ganz auf Ihre spezifische Situation ein und bieten Ihnen überdurchschnittliche Leistungen und überdurchschnittlichen Service.

1

Maßgeschneiderte Verträge

Versicherungen können Geld sparen. Aber sie kosten auch etwas. Deshalb bieten wir Ihnen Verträge im Baukastenprinzip. So versichern Sie nur die Risiken, die für Sie wirklich relevant sind. Deshalb sind kleine Betriebe bei uns ebenso gut aufgehoben wie große Firmen.

2

Unkomplizierte Regulierung

Die Leistungsbereitschaft und die hohe Servicequalität der Allianz sind bekannt. Im Schadenfall können Sie sich immer auf unsere schnelle und unbürokratische Hilfe verlassen.

3

Fundiertes Know-how

Ob im Vorfeld der Beratung oder im Schadenfall: Für die Klärung spezieller Themen stellt Ihnen die Allianz erfahrene Spezialisten zur Verfügung, die Sie kompetent unterstützen.

4

Kombivorteile nutzen

Sichern Sie sich mit dem FirmenKonzept Rabatte und weitere Vorteile durch die Kombination von zwei oder drei der Produkte Inhalts-, Betriebshaftpflicht- und Firmen-Rechtsschutzversicherung.



FirmenKonzept

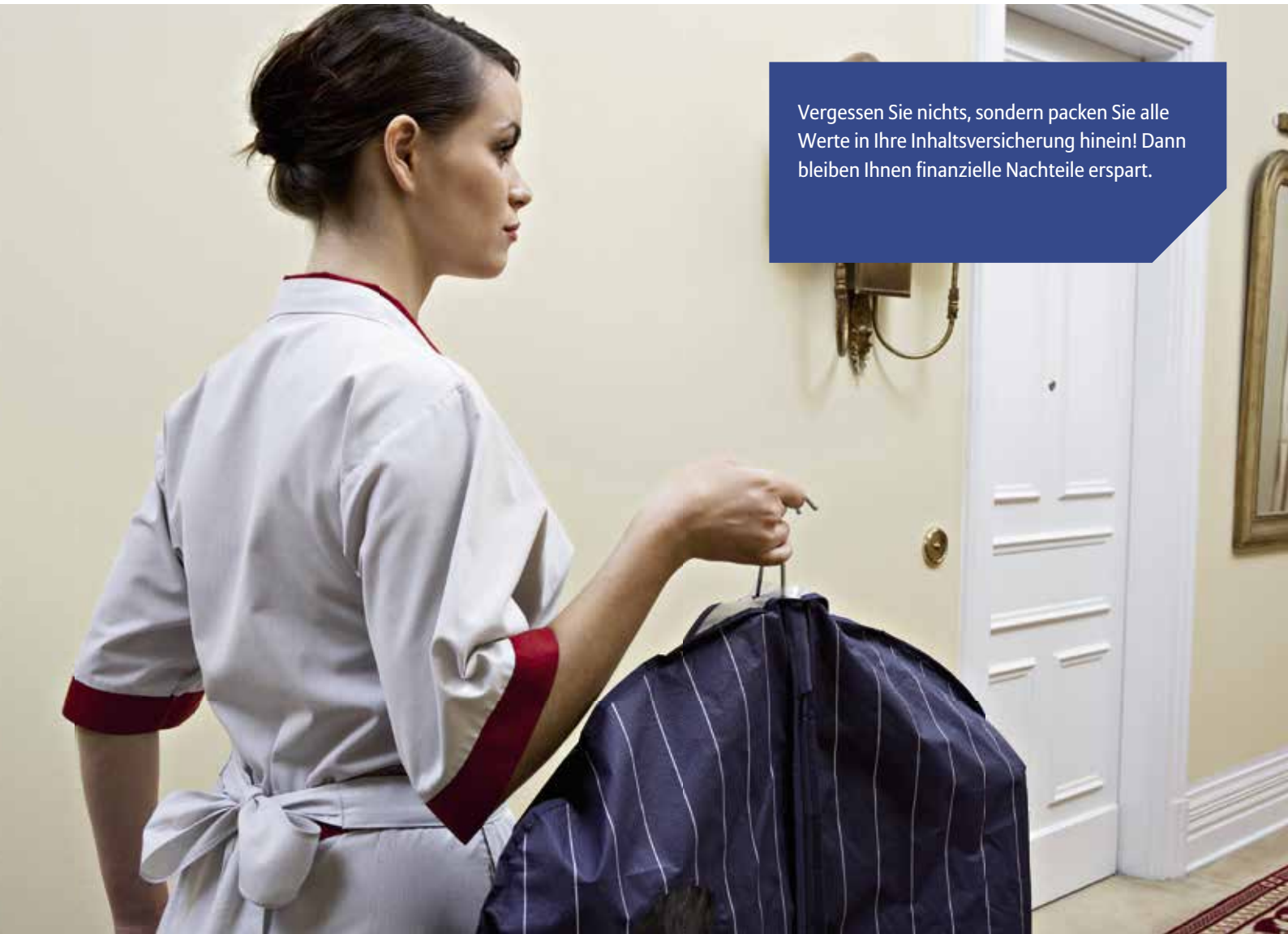
Bitte rechnen Sie alles zusammen!

Damit Sie im Schadenfall umfassend abgesichert sind, sollten Sie regelmäßig überprüfen, ob die Versicherungssumme Ihrer Inhaltsversicherung die tatsächlichen Sachwerte in Ihrem Betrieb vollständig abdeckt.

Tipp: Für Neuanschaffungen, z. B. von Einrichtungsgegenständen, Waren oder Vorräten, sollten Sie zur Sicherheit eine Vorsorgesumme einplanen.

Ein Schaden wird immer nur dann in voller Höhe ersetzt, wenn die Versicherungssumme am Schadentag dem Wiederbeschaffungspreis bzw. den Wiederherstellungskosten Ihrer Sachwerte entspricht. Andernfalls sind Sie **unterversichert** und bekommen Ihre Verluste, auch bei einem Teilschaden, nur anteilig ersetzt. Deshalb ist die genaue Ermittlung der tatsächlichen Werte so wichtig.

Die umseitige Tabelle hilft Ihnen bei der sorgfältigen Bestandsaufnahme. Gehen Sie die einzelnen Punkte am besten gemeinsam mit Ihrem Versicherungsvermittler vor Ort durch.



Vergessen Sie nichts, sondern packen Sie alle Werte in Ihre Inhaltsversicherung hinein! Dann bleiben Ihnen finanzielle Nachteile erspart.

Ihre Checkliste zur Inhaltsversicherung:

Kaufmännische und technische Betriebseinrichtung (sofern nicht über eine Elektronikversicherung versichert)	z. B. Büro, Gaststube, Restaurant, Café, Küche, Theken, Fremdenzimmer, Konferenz-, Tagungs- und Aufenthaltsräume	EUR
	Kühl- und Klimaanlage, Küchengeräte, Kühleinrichtungen, Reinigungsgeräte, Wasch-, Bügel- und Trockenautomaten	EUR
	Informations-, Kommunikations-, Büro-, Sicherungs- und Melde-technik, z. B. PC, Laptop, Telefonanlagen, Rundfunk- und Fernsehgeräte, Drucker, Beamer, Alarm- und Brandmeldeanlagen (einschließlich Datenverarbeitungsanlagen, Datenträgern und Anwenderprogrammen)	EUR
Ausstattung	Tisch- und Bettwäsche, Hand- und Geschirrtücher, Tischschmuck, Gläser, Geschirr, Besteck, Pflanzen, mobile Trennwände, Nebenzimmerausstattung, Antiquitäten, Teppiche, Bilder, Gemälde, Plastiken, Lampen u. Ä., Sauna, Fitnessgeräte, Kegelbahnen u. Ä.	EUR
Fremdes Eigentum (soweit es seiner Art nach zu den versicherten Sachen gehört)	Leasinggeräte, Kunden- und Lieferanteneigentum, gepachtete Sachen, z. B. von Brauereien	EUR
Gebrauchsgegenstände der Betriebsangehörigen	z. B. Bekleidung, Fachliteratur, Taschen, Werkzeuge (nicht: Bargeld, Kfz, Wertpapiere sowie der in den Wohnungen befindliche Hausrat)	EUR
Waren	Souvenir- und Geschenkartikel, Zeitungen, Zeitschriften, Tabakwaren usw.	EUR
Vorräte	für den Küchenbereich, Getränke, Sanitär- und Sanitätsartikel, Kosmetikbedarf, technische Betriebsmittel wie Glühlampen, Putz- und Reinigungsmittel etc.	EUR
Sonstiges (z. B. Nebenbetriebe)	Metzgerei, Bäckerei, Brennerei, Fischzucht	EUR
	Versicherungssumme:	EUR

A close-up photograph of a chef's hands garnishing a white plate. The chef is wearing a white uniform with blue accents. The plate contains a yellowish-green dish, possibly a pasta or vegetable medley, topped with fresh green herbs and small red pieces, likely tomatoes. The background is softly blurred, showing more of the chef's uniform and the kitchen environment.

Darf's noch etwas sein?

In dieser Broschüre haben wir Ihnen lediglich einen allgemeinen Überblick über unsere Versicherungen für Hotellerie und Gastronomie gegeben. Ihr Versicherungsvermittler vor Ort informiert Sie gern detaillierter.

www.business.allianz.de

Allianz Versicherungs-AG

