

Betriebsschließungsversicherung Profis schützen Profis



Infektionen melden sich nicht an. Ihre Erreger können in jeden Betrieb eindringen. Zunehmende Ausweitung der Importe, größere Schnelligkeit des Verkehrs und Mobilität der Menschen begünstigen diese Entwicklung.

Umso aktiver sind die Gesundheitsbehörden. Ihnen sind durch das Infektionsschutzgesetz (IfSG) weitgehende gesetzliche Befugnisse eingeräumt, um eine Gefährdung durch Infektionskrankheiten nach Möglichkeit zu bannen, zumindest aber ihre Ausbreitung zu verhindern.

Darum eine Betriebsschließungsversicherung:

Die Betriebsschließungsversicherung leistet nur bei behördlich angeordneter Einzelverfügung für alle Krankheiten und Krankheitserreger, die im Infektionsschutzgesetz §§ 6, 7 zum Zeitpunkt des Schadenfalles meldepflichtig und dort aufgeführt sind.

Leistungen im Überblick

Betriebsschließung

- In Höhe der vereinbarten Tagesentschädigung bis zu 30 Tage
- Für laufende Personal- und Betriebskosten sowie entgangenem Gewinn
- Betriebsschließung kann erfolgen, weil Erreger im Betrieb aufgetreten sind oder weil, deshalb sämtliche Mitarbeiter eines Betriebes Tätigkeitsverbote erhalten haben

Wareschaden

- Bis zur Höhe der Versicherungssumme
- Für Schäden an Waren und Vorräten, die vernichtet, wertgemindert verarbeitet oder beschlagnahmt werden müssen

Tätigkeitsverbot

- Für einzelne Mitarbeiter: Lohnfortzahlungskosten bis zu sechs Wochen

Kosten der Gesundheitsbehörde

- Für durchzuführende Ermittlungs- oder Beobachtungsmaßnahmen

Desinfektions-/Reinigungskosten



Einen vollständigen Schutz bei behördlichen Maßnahmen nach dem Infektionsschutzgesetz gibt es allerdings nicht.

Insbesondere in Pandemie-/Epidemie-Situationen und bei generalpräventiven Anordnungen zur Gefahrenvorsorge (z. B. bei „Lockdown-Anordnungen“) besteht kein Versicherungsschutz für den auslösenden Krankheitserreger.

Die Module der Betriebsschließungsversicherung

Modul Schließungsschaden

Einfache Ermittlung der Betriebsschließungssumme (Rohertrag):

= Umsatz des Vorjahres ./ Wareneinsatz

Modul Warenschaden

Einfache Ermittlung des Warenschadens:

= Wert des im Geschäftsjahr voraussichtlich größten vorhandenen Warenvorrats

Zielgruppen

Hotellerie/Gastronomie

- Restaurants
- Gaststätten
- Bistros
- Eisdielen

Lebensmittelhandwerk

- Bäckereien
- Konditoreien
- Fleischereien

Lebensmittelverarbeitende Betriebe

- Sennereien

Schadenbeispiele

Betriebsschließung

Im Eiscafé von Michael K. erkrankten 40 Gäste an einer Salmonellen-Vergiftung.



Die Gesundheitsbehörde nimmt Lebensmittelproben und untersucht die Mitarbeiter. Aufgrund der akuten Gesundheitsgefahr ordnet das Amt eine vorübergehende Schließung des Betriebs an, bis der Infektionsherd gefunden und beseitigt ist. Das dauert zehn Tage – Michael K. hat keine Einnahmen, aber hohe Kosten.

Schadenzahlungen

- 15.000 Euro Fortlaufende Kosten und entgangener Gewinn während der Betriebsschließung
- 2.500 Euro Kosten für die Desinfektion des Betriebs

→ **17.500 Euro Gesamtkosten**

Warenschaden

Verdacht auf Lebensmittelvergiftung im Hotel von Alexander S.



Einige Gäste klagen nach dem Verzehr von Speisen vom Frühstücksbuffet über Übelkeit und Erbrechen. Nachdem die Gäste medizinisch versorgt wurden, ordnet der Amtsarzt wegen des dringenden Verdachts auf Lebensmittelvergiftung die Vernichtung sämtlicher Lebensmittel an. Außerdem verordnet er die gründliche Reinigung und Desinfektion aller Betriebsräume. Eine unerwartete finanzielle und logistische Herausforderung für den Hotelbesitzer.

Schadenzahlungen

- 20.000 Euro Wiederbeschaffungswert der vernichteten Waren und Vorräte
- 7.500 Euro Kosten für die Reinigung und Desinfektion des Betriebs

→ **27.500 Euro Gesamtkosten**