

BESUCH VON DER VERSICHERUNG

Wer sein Hotel umfangreich gegen Schäden jeglicher Art versichert, wird vermutlich irgendwann Besuch von seiner Versicherung bekommen. Doch worauf wird bei der Besichtigung geachtet?



Hat sich ein Mitarbeiter Ihrer Versicherung angekündigt, brauchen Sie nicht in Panik zu verfallen. Ziel einer solchen Besichtigung ist es, die aktuelle Risikosituation zu erfassen. Der »Gutachter« schaut aus brandschutz- und einbruchtechnischer Sicht nach kritischen Punkten und schlägt Verbesserungsmaßnahmen vor. Hauptzweck ist nicht, Betriebsangehörige oder Behörden zu kritisieren; die Empfehlungen sollen vielmehr die bisherigen Weichenstellungen im Unternehmen und die behördlichen Vorschriften sinnvoll ergänzen. Die Maßnahmen stellen Vorkehrungen zum Schutz vor Sachschäden und Betriebsunterbrechung dar und erhöhen die Sicherheit.

Der Bericht des Prüfers basiert auf einem Rundgang, bei dem er alle Auffälligkeiten schriftlich und meist auch mit Bildern dokumentiert. Wichtige Punkte im Bericht werden sein:

1. Objektbeschreibung: Von der Heizung über Wanddurchbrüche bis hin zum Denkmalschutz werden individuelle Gegebenheiten dokumentiert.
2. Risikobereiche: Saunen, Technikräume und Raucherzonen.
3. Interne Brandschutzorganisation: Liegt ein Brandschutzgutachten vor? Sind Fluchtwege ausgeschildert und Löschgeräte erreichbar? Sind Mitarbeiter geschult und Prüfverfahren (zum Beispiel Saunabetrieb) ordnungsgemäß dokumentiert?
4. Elektrik: Wird die Prüfung der elektrischen Anlagen regelmäßig veranlasst und auf Elektroheizungen für Innenräume und handelsübliche Mehrfachsteckdosen verzichtet?
5. Empfehlungen zur Schadenvermeidung: Lagerung von brennbaren Materialien, Brandschutzvorkehrungen, Ausstattung der Wäscherei etc. Begreifen Sie den Besuch also als Chance, Risiken in Ihrem Betrieb zu minimieren.

TIPP: Am Ende des Prüfberichts wird häufig eine Frist zur Behebung der Mängel genannt. Sollte nach deren Ablauf ein Schaden eintreten und die Mängel wurden nicht beseitigt, ist der Versicherungsschutz in Gefahr. Die Empfehlungen erheben allerdings keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Gibt es weitere (versteckte) Mängel, sind Sie trotzdem verpflichtet, diese abzustellen. Zudem entbinden die empfohlenen Maßnahmen nicht von der Einhaltung der gesetzlichen und behördlichen Vorschriften.



ALEXANDER FRITZ
(B.A. Versicherungswirtschaft) ist Geschäftsführer der Fritz & Fritz Risikoberatung UG (Margetshöchheim). 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



**Foodservice Consultants Society International
Deutschland-Österreich e.V.**

Telefon +49 (0)211-5203627 · Fax +49 (0)211-5203626

info@fcsi.de · www.fcsi.de

Speed-Dating an der Hotelfachschule Hamburg

Mit Ludwig Kohlermann wurde der erste Gewinner beim Hamburger FCSI-Speed-Dating für seine Abschlussarbeit ausgezeichnet und mit 1.000 Euro und einer einjährigen Mitgliedschaft im FCSI bedacht.

Kohlermanns Arbeit beschäftigte sich mit der potenziellen Geschäftserweiterung eines Hotelrestaurants in der Hansestadt. Die Umsätze waren leicht rückläufig, sodass der junge Betriebswirt sich als Moderator mit der bestehenden Mannschaft daran machte, mittels verschiedener Kreativitätstechniken ergebnisoffen an der Aufgabenstellung zu arbeiten. Herausgekommen ist ein Shop-Konzept, in dem gut laufende Produkte für daheim angeboten und veräußert werden sollen. Die Theorie soll auch tatsächlich in die Praxis umgesetzt werden, das Roll-out ist für kommenden Herbst geplant. Bei der Umsetzung durfte Kohlermann die Erfahrung machen, dass sowohl das Zusammenspiel mit der operativen Mannschaft als auch mit externen Partnern wie Kollegen aus dem Marketing und der Lebensmitteltechnik durchaus reizvoll sein kann. »Es ist beeindruckend, wie sich der Verlauf der Arbeit und auch der junge Mann selbst im Vergleich zur ersten Konzeptpräsentation im Januar bis heute entwickelt haben«, lobte Björn Grimm, Vizepräsident des FCSI bei der Scheckübergabe. »Sie sind alle Gewinner – auch wenn Sie den wahren Wert Ihrer Arbeit erst später erkennen werden«, lauteten die motivierenden Worte an die weiteren Finalisten, deren Arbeiten sich mit dem Gesundheitsmanagement auf einem Kreuzfahrtschiff, einem Camping-Hotel-Konzept und einer Instagram-Offensive für ein Restaurant auseinandersetzten. Der FCSI und die Hotelfachschule Hamburg mit Direktor Robert Panz freuen sich über eine Neuaufgabe im kommenden Winter-Halbjahr.

H. DORN-PETERSEN



Gewinner Ludwig Kohlermann (Mitte) im Kreise der Jury: Rolf Henke FCSI (Henke Küchenplanung), Björn Grimm FCSI (Grimm Consulting), Oliver Meurer (MKN) und Schulleiter Robert Panz (v.li.).