

Fragebogen für das Hotel- und Gaststättengewerbe

1. Versicherungsnehmer: _____

2. Anschrift: _____

3a. Risikoort: _____

- 3b. Lage des Betriebes:
- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> normales Wohn- und Geschäftshaus | <input type="checkbox"/> innerhalb geschlossener Ortschaft |
| <input type="checkbox"/> für den Betrieb errichtetes Gebäude | <input type="checkbox"/> außerhalb geschlossener Ortschaft |
| <input type="checkbox"/> Gebäude, das vorher zu anderen Zwecken genutzt wurde (z. B. Kinosaal, Landwirtschaft) | <input type="checkbox"/> Industrie-/Gewerbegebiet |
| | <input type="checkbox"/> Rotlichtviertel |

3c. Liegen am Versicherungsort oder in unmittelbarer Nachbarschaft gefahrerhöhende Umstände vor? (z. B. feuergefährdende Betriebe innerhalb 10 m oder auf dem Versicherungsgrundstück; überwiegende Ausstattung aus brennbarem Material (Holz etc.) und/oder offene Feuerstelle)

Wenn ja, welche? _____

4a. Betriebsbezeichnung gemäß Konzessionsurkunde: _____

4b. Art des Betriebes: _____

4c. Unterhaltungsangebot? Nein Ja

Falls ja, welcher Art (Mehrfachnennungen möglich)?

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> keine öffentlichen Tanz-/Musikveranstaltungen, nur Familien-, Vereinsfeiern | <input type="checkbox"/> Tanz
<input type="checkbox"/> gelegentlich, 1- bis 2-mal monatlich
<input type="checkbox"/> regelmäßig, 1- bis 2-mal wöchentlich
<input type="checkbox"/> regelmäßig, öfter als 2-mal wöchentlich
<input type="checkbox"/> mit Discjockey <input type="checkbox"/> ohne Discjockey
<input type="checkbox"/> mit Kapelle | <input type="checkbox"/> Live-Musik / Konzerte
<input type="checkbox"/> gelegentlich, 1- bis 2-mal monatlich
<input type="checkbox"/> regelmäßig, 1- bis 2-mal wöchentlich
<input type="checkbox"/> regelmäßig, öfter als 2-mal wöchentlich |
|--|---|--|



4d. Öffnungszeiten: _____

5a. Seit wann ist der VN Betreiber des Betriebes? _____

5b. Seit wann ist der VN im Gastronomie/ Beherbergungsgewerbe tätig? _____

5c. Seit wann besteht der Betrieb? _____

6a. Änderungen der Pacht bzw. Eigentumsverhältnisse in den letzten 3 Jahren (Anzahl): _____

6b. Nähere Erläuterungen hierzu: _____

6c. Besitzverhältnisse der Betriebsräume: _____

6d. Besitzverhältnisse der zu versichernden Sachen: _____

7. Erfolgt eine regelmäßige Revision der elektrischen Licht- und Kraftanlagen?

Hinweis zur Prüfung elektrischer Anlagen und Betriebsmittel

Gemäß den aktuellen gesetzlich-behördlichen Bestimmungen (DGUV Vorschrift 3 – ehem. BGV A3) müssen elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel mindestens alle vier Jahre auf ordnungsgemäßen Zustand überprüft werden. Die Prüf- fristen für ortsveränderliche Betriebsmittel sind abhängig von den verschiedenen Arbeitsbereichen und variieren zwischen 3 und 24 Monaten.

Durch die länger andauernde Verwendung von elektrischen Betriebsmitteln und Anlagen können Gefährdungen für den Benutzer entstehen. Um diese Gefährdungen zu identifizieren und zu beheben, müssen sie daher in bestimmten Zeit- abständen geprüft werden. Der Zeitabstand zwischen zwei Prüfungen wird als Prüffrist bezeichnet. Die Prüfung zur Fest- stellung der elektrischen Sicherheit ist durch eine Elektrofachkraft durchzuführen.

Ja, zuletzt am: _____

Nein, die Überprüfung wird bis zum _____ durchgeführt.

Nein, wird nicht durchgeführt.

Der Versicherungsnehmer verpflichtet sich,

1. dem Versicherer bei Antragstellung auf Versicherung auf dessen Verlangen das Attest bzw. die Bestätigung der sachgemäßen Installation der elektrischen Licht- und Kraftanlagen nach anerkannten Regeln der Technik mit entsprechend voller Funktionsfähigkeit einzureichen.
2. dem Versicherer bei Antragstellung auf Versicherung alle Angaben zur Vorversicherungen und Vorschäden einzureichen sowie über den Kündigungssachverhalt des Vorvertrages zu informieren.
3. neben den gesetzlichen und behördlichen die auf Seite 3 dieses Formulars aufgeführten Sicherheitsvorschriften einzuhalten und allen Betriebsangehörigen und ggf. einem Pächter oder Mieter diese Sicherheits-

vorschriften bekannt zu geben und deren Einhaltung zu verlangen. Der Versicherungsschutz kann beeinträchtigt werden, wenn Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden (Teil B § 17 VGIB bzw. Teil B § 15 VGGB).

Schlusserklärung: „Ich bestätige, dass ich alle Fragen vollständig und richtig beantwortet habe.“

Eine Nichtbeachtung dieser Verpflichtung kann zu einer rückwirkenden Vertrags- und somit Beitragsanpassung sowie zu Leistungsfreiheit und Rücktritt oder Kündigung durch den Versicherer führen. Ausführliche Erläuterungen und Informationen hierzu ergeben sich aus der Verbraucherinformation (siehe „Vorvertragliche Anzeigepflichten“) und aus den Versicherungsbedingungen.

Ort und Datum

Unterschrift des Vermittlers

Unterschrift des Antragstellers



Die Sicherheitsvorschriften gelten für alle Betriebe des Gaststättengewerbes.

1. Brandschutzmaßnahmen

1.1 Feuerschutztüren dürfen nicht blockiert werden. Müssen solche Türen während der Betriebszeit offen gehalten werden, so dürfen hierfür nur bauaufsichtlich zugelassene Feststellanlagen benutzt werden, die im Brandfall selbsttätig auslösen. Diese Türen sind auf jeden Fall in der betriebsfreien Zeit geschlossen zu halten.

1.2 Elektrische Anlagen sind nach den anerkannten Regeln der Technik zu installieren, zu betreiben und Instand zu halten. Nicht nur neue, auch bestehende Anlagen müssen nach Änderungen vor ihrer Inbetriebnahme geprüft werden. Ortsfeste elektrische Anlagen und Betriebsmittel müssen regelmäßig in geeigneten Zeitabständen, nach DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) mindestens alle vier Jahre, von einer Elektrofachkraft überprüft werden. Mängel sind unverzüglich durch eine Elektrofachkraft beseitigen zu lassen. Der entsprechende Prüfbericht muss der Auftrag erteilenden Person überlassen werden. Auf Verlangen ist er dem Versicherer einzureichen.

Für ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel, Anschlussleitungen mit Steckern sowie Verlängerungs- und Geräteanschlussleitungen mit ihren Steckvorrichtungen gilt nach den berufsgenossenschaftlichen Richtlinien eine Prüffrist von in der Regel sechs Monaten.

Elektrische Betriebsmittel müssen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen und für gewerbliche Nutzung geeignet sein. Es dürfen nur normgerechte und für die Anwendung geeignete elektrische Betriebsmittel verwendet werden, wie z. B. Kaffeemaschinen für gewerbliche Nutzung.

Tragen Betriebsmittel das GS-Zeichen oder Prüfzeichen unabhängiger Prüf- oder Zertifizierungsstellen wie VDE oder TÜV, kann davon ausgegangen werden, dass Anforderungen einschlägiger Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden. Sie dürfen nur nach den Betriebs- und Bedienungsanweisungen der Hersteller betrieben werden.

1.3 Flüssiggasanlagen und -geräte müssen den hierfür geltenden „Technischen Regeln Flüssiggas“ (TRF) entsprechen, müssen von einer Fachkraft angelegt sein und dürfen nur nach diesen Regeln benutzt werden. Entsprechend gelten für Niederdruck-Gasanlagen (Erdgas) die „Technischen Regeln für Gasinstallationen“ (DVGW-TRG).

1.4 Mit Zündmitteln, hierzu gehören auch sogenannte Discolaser der Klasse 4, offenem Feuer und brandgefährlichen Stoffen ist stets sorgfältig umzugehen. Wandverkleidungen und ständige Dekorationen müssen aus mindestens schwerentflammbarem Material bestehen.

1.5 Abstell- und Lagerräume, auch Dachböden und Keller, in denen brennbare Stoffe lagern, sind gegen Betreten durch Unbefugte zu sichern und regelmäßig zu entrümpeln. In diesen Räumen und an ihren Zugangstüren sind Schilder etwa folgenden Wortlauts anzubringen: „Rauchen, offenes Licht und Umgang mit Feuer verboten“.

1.6 Glutfeste Aschenbecher sind in ausreichender Zahl aufzustellen. Sie sind nur in doppelwandigen Metallbehältern mit selbstschließendem Metalldeckel zu entleeren. Brennbare Sammelbehälter sowie gläserne oder keramische Behälter, ferner in Schanktische eingebaute Behälter, auch wenn sie mit Blech ausgeschlagen sind, sind für das Sammeln von Glut- und Ascheresten unzulässig.

1.7 Für die vorübergehende Aufbewahrung sonstiger brennbarer Abfälle sind dichtschließende, nichtbrennbare Abfallbehälter aufzustellen.

1.8 Nach Betriebsschluss sind alle brennbaren Abfallbehälter aus den Gasträumen zu entfernen. Sie sind im Freien mit sicherem Abstand von Gebäuden oder in feuerbeständig abgetrennten Räumen zu lagern.

1.9 Heiz-, Koch- und Wärmegeräte sind nur nach der jeweiligen Bedienungsanweisung zu benutzen und nach Gebrauch oder nach Betriebsschluss so außer Betrieb zu setzen, dass eine Brandgefahr ausgeschlossen wird.

1.10 Mit Siedefettgeräten (Friteusen) ist sachgemäß umzugehen, das heißt z. B., dass kein nasses Bratgut in heißes Siedefett eingesetzt werden darf.

Stark braun verfärbtes Fett ist auszuwechseln. Schlammabsetzungen auf dem Boden und an den Heizwedeln sind restlos zu entfernen. Das dabei anfallende unbrauchbare Fett und die zum Reinigen gebrauchten Lappen dürfen nur kurzzeitig in nichtbrennbaren Behältern mit Deckel aufbewahrt werden und sind nach Betriebsschluss aus dem Gebäude zu entfernen.

1.11 Lüftungsanlagen für den Küchenbetrieb einschließlich ihrer Abzugsleitungen müssen aus nichtbrennbaren Stoffen bestehen. Sie sind nur mit nichtbrennbaren Filtern zu betreiben und regelmäßig zu reinigen. In die Reinigung sind auch der Fettauslass, die Ventilatorflügel und das Ventilatorgehäuse mit einzubeziehen. Tücher oder Papier dürfen nicht zum Aufsaugen des Fettes in die Rinnen der Abzugshauben gestopft werden. Die zum Reinigen verwendeten Lappen dürfen nur kurzzeitig in nichtbrennbaren Behältern mit Deckel aufbewahrt werden und sind nach Betriebsschluss aus den Gaststätten zu entfernen. Sie sind im Freien mit sicherem Abstand von Gebäuden oder in feuerbeständig abgetrennten Räumen bis zum Abtransport aufzubewahren.

2. Alarm- und Löschorganisation

2.1 Es muss mindestens ein Fernsprecher vorhanden sein, von dem im Gefahrenfall die Feuerwehr benachrichtigt werden kann. Die Rufnummer der Feuerwehr ist auffällig anzubringen.

2.2 Die auf Grund der besonderen Betriebsgefahren geforderten Feuermelde- und -löscheinrichtungen müssen ständig betriebsbereit sein. Diese Einrichtungen müssen regelmäßig gewartet werden.

2.3 Zur Bekämpfung von Entstehungsbränden sind Gaststättenflächen gemäß gesetzlicher Bestimmungen mit einer gemäß der Betriebsfläche ausreichenden Anzahl und Art von Feuerlöschern auszustatten. Die Feuerlöscher müssen amtlich zugelassen, an gut sichtbaren und leicht zugänglichen Stellen angebracht und mindestens alle zwei Jahre überprüft werden.

2.4 Eine ausreichende Anzahl von Betriebsangehörigen muss mit der Bedienung der Feuerlöscheinrichtungen vertraut sein.

2.5 Zufahrtswege und Flächen für die Feuerwehr sowie Rettungswege im Freien sind ständig von Fahrzeugen, Müllcontainern und dergleichen freizuhalten.

