



Salmonellenalarm im Betrieb ...

... aber Entwarnung auf seinem Firmenkonto. Wer „seine Brötchen“ in der Lebensmittelbranche verdient, benötigt einen besonderen Versicherungsschutz. Denn schon der kleinste Verdacht einer gefährlichen oder ansteckenden Krankheit genügt, und die Behörden müssen reagieren.

Selbst größte Sorgfalt und peinlichste Sauberkeit schützen nicht immer davor, dass Krankheitserreger durch Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter, Waren oder Rohstoffe in das Unternehmen gelangen.

Dieses Risiko lastet auf allen Betrieben, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten, verkaufen oder in anderer Form an Verbraucher weitergeben.

Den Behörden reicht bereits der kleinste Verdacht, um Maßnahmen auszulösen, die Kosten verursachen:

Diese können ohne Wenn und Aber den Betrieb schließen, Vorräte und Waren vernichten lassen oder Tätigkeitsverbote gegen Betriebsangehörige verhängen.

Top-Leistungen der Betriebsschließungsversicherung

- Bei Schließung: Fortlaufende Kosten wie Miete, Raten für Maschinen, Steuern, Löhne usw.
- Bei Warenvernichtung: Wiederbeschaffungs- und Wiederherstellungskosten für Waren und Vorräte
- Bei Tätigkeitsverboten: Bruttolohn- und Gehaltsaufwendungen plus Kosten für Ersatzkräfte u. ä.
- Desinfektionskosten: Für Vorräte und Waren sowie für Betriebsräume und –einrichtung
- Folgekosten: Für Ermittlung und Beobachtung