## CHEF-SACHE GEHT IN 12. RUNDE

Die Chef-Sache geht am 27. und 28. September 2020 in die 12. Runde. In diesem Jahr dreht sich alles um „Environmental Responsibility – What can we do for nature?" Immerhin trägt die Lebensmittelproduktion mit einem Drittel zum weltweiten $CO_2$-Ausstoß bei. Gerade in diesem Bereich kann die Gastronomie zu einer positiven Wende beitragen. Vorreiter arbeiten schon an Zero-Waste- und Zero-Carbon-Footprint-Konzepten. Darüber hinaus will das große „Avantgarde Cuisine Festival" im deutschsprachigen Raum für Gastronomen und Köche die Relevanz der Gastronomie hierzulande sicherstellen. Auf der Bühne erläutern und präsentieren nationale und internationale Spitzenköche aus der ganzen Welt ihre Visionen der geschmacklichen Zukunft. Daneben stellen über 130 Produzenten Neuheiten im kulinarischen und technischen Bereich vor. Wissensvermittlung und -transfer ist auch Thema der begleitenden Masterclasses sowie der School of Wine.
**chef-sache.eu**

RECHTSTIPP

## 15 % KULANZ UND DAS WAR'S...

Versicherer versuchen derzeit ihr Gesamtrisiko aus Betriebsschließungsversicherungen wegen Infektionsgefahr (BS-Inf) mittels sogenannter Kulanzangebote zu beschränken. Die derzeit bekannt werdenden Angebote sehen nicht nur für den Sars-CoV2 (Covid-19) Erreger abschließende Abgeltung vor, sondern wollen jeglichen (auch zukünftigen) Fall des Auftretens meldepflichtiger Krankheiten und -erreger auf den sogenannten „intrinsischen Einzelfall" beschränken. Dahinter steckt der Gedanke, dass die BS-Inf-Versicherungen nur dann einen Versicherungsfall anerkennen wollen, wenn im versicherten Betrieb ein Infektionsbefall aufgetreten ist oder vom Betrieb selbst ein Risiko ausgeht. Die Annahme eines Kulanzangebotes kann kurzfristig überschaubare Mittel in die Kasse spülen, ist aber gleichwohl sorgfältig zu überlegen. Die Annahme der Kulanzangebote bedingt häufig den Verzicht auf „viel Geld" und ändert nachhaltig bestehenden Risikoschutz. Viele Bedingungswerke von BS-Versicherungen schließen keineswegs den Versicherungsschutz gegenüber sogenannten abstrakten Gefahren aus. In ihnen wird nirgends ausdrücklich festgelegt, dass der Versicherungsfall vom Auftreten eines Krankheitserregers im Betrieb abhängig ist, auch wenn das von den Versicherern unter Bezugnahme auf die angeblich notwendige „intrinsische" Gefahr behauptet wird. Sorgfältige Prüfung der eigenen Versicherungsbedingungen lohnt sich daher fast immer. Die meisten Bedingungswerke umfassen den Corona-Virus, auch wenn derselbe in den Bedingungen nicht ausdrücklich genannt wird.

Dirk Buhlmann

Das folgt meist über § 6 Abs. 1 Ziffer 4 IfSG. Etliche Versicherer haben das zudem im Voraus des Auftretens der Pandemie bestätigt. Klauseln über den Versicherungsort greifen meist nicht ein, weil das versicherte Risiko die Betriebsschließung und nicht etwa das Auftreten eines Krankheitserregers ist. Wird die Schließung durch eine „äußere Gefahr" ausgelöst, besteht gleichwohl hinreichender Grund, den Versicherungsfall annehmen zu können. Oft sind BS-Versicherungen als sogenannte Summenversicherungen ausgestaltet, die den Nachweis eines konkreten Schadens nicht erfordern oder aber der Versicherung die Pflicht zum Nachweis des Gegenteils auferlegen. Insgesamt ist daher die Position BS-versicherter Betriebe recht günstig, so dass die Annahme des Kulanzangebotes gut überlegt sein will.

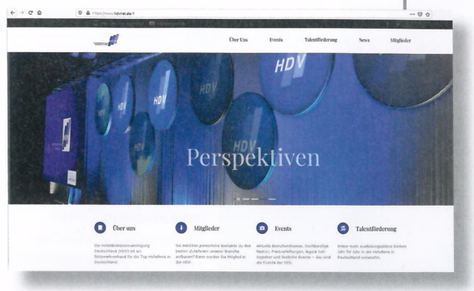
Nur wer absolut auf kurzfristige Liquidität angewiesen ist, oder das Risiko der Auseinandersetzung scheut, sollte hier annehmen. Für alle anderen gilt, dass die derzeitigen Kulanzangebote häufig vergiftet sind. **www.buhlmann-kollegen.de** in Kooperation mit **www.hotelsicherer.de**

Fotos: Chef-Sache, Buhlmann&Kollegen

REDAKTIONELLE PARTNER
AKZENT HOTELS · Berlin Partner · BIO HOTELS · DNSV · HDV · Logis · RINGHOTELS · Wellness · VHF








## NEUER LOOK

Mit einem neuen Webauftritt präsentiert sich aktuell die Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV). Die Website **www.hdvnet.de** wurde überarbeitet und zeigt sich nun mit einem klaren Seitenaufbau und einer benutzerfreundlichen Struktur. Infos zu Events, News und Statements der Mitglieder geben einen Einblick in die Verbandsarbeit. Mitgliedern und Interessenten werden ausführliche Informationen zur Mitgliedschaft in einem eigens eingerichteten Bereich zur Verfügung gestellt. „Eine zeitgemäße Internetseite ist für uns ein wichtiges Kommunikationstool", erklärt HDV-Vorstandschef Jürgen Gangl. Den Relaunch gestaltete die Berliner Agentur Hotelwebbee unter der Federführung des Geschäftsführers Fritz Dickamp.

## CHARMANTES SOCIAL DISTANCING

In Zeiten von Corona versucht Edeltraud Ulbing, Hoteldirektorin des Relexa Hotel München, sich trotzdem etwas Humor zu bewahren. Um die Gäste charmant auf die Einhaltung der Abstandsregeln hinzuweisen, gibt es im Haus Lama-Piktogramme. Die durch die Abstandsregeln frei gewordenen Plätze im Frühstücksbereich füllen nun Stoffteddys auf. „In Zeiten von Corona bleibe ich dem Stil meiner Betriebsführung treu und versuche, dem Zeitfenster mit umfassenden Beschränkungen in der Hotellerie noch immer ein Augenzwinkern abzugewinnen und unsere Gäste zu überraschen und zu begeistern", erklärt Edeltraud Ulbing.
**www.relexa-hotel-muenchen.de**

## CONTAINER-HOTEL

Seit Anfang des Jahres stehen in Wertheim die ersten 21 „My Home"-Apartments. Es handelt sich dabei um recycelte Seefracht-Container, die kostengünstigen Privatwohnraum mit dem Komfort eines Hotels verbinden möchten. Das Angebot richtet sich an Unternehmen, Geschäftsreisende oder Gäste der Urlaubsregion Taubertal. Auf 26 Quadratmetern bietet jede Privateinheit eine voll ausgestattete Küchenzeile, eine private Terrasse, einen separaten Eingang, einen lichtdurchfluteten Ess- und Arbeitsbereich für bis zu vier Personen und einen PKW-Stellplatz direkt vor der Tür. Kostenloses W-LAN, ein Flachbildfernseher und Services wie regelmäßige Bettwäsche-, Handtuch- und Zimmerreinigung komplettieren das Angebot. **www.containerwerk.com**

## LEHR-KOOPERATION

Die Dorint Gruppe hat gemeinsam mit der Deutschen Hotelakademie (DHA) eine E-Learning-Reihe gestartet, mit der sich über 400 Auszubildende zu relevanten Ausbildungsinhalten weiterbilden sollen. „Diese neuen Trainingsmodule ermöglichen unseren Auszubildenden, sich – auch in diesen herausfordernden Zeiten – intensiv mit den wichtigen Themen der Hotellerie zu beschäftigen und ihre Kenntnisse weiter zu vertiefen", erklärt Susanne Rath, Leiterin Organisations- und Personalentwicklung der Dorint Hotels & Resorts. Auch für die Zeit nach der Krise soll Blended Learning ein wichtiger Baustein im Ausbildungskonzept der Hotelgruppe darstellen. **www.dha-akademie.de**

Fotos: HDV, Relexa Hotel München, Stefan Hohloch, DHA/Dorint

MARKENSCHAUFENSTER

Frische heiße PANCAKES per Knopfdruck
Der Gast sieht durch das Schaufenster wie sein Pancake gebacken wird.
Einfach und hygienisch.
**Das Süße Highlight für Ihr Buffet!**
Hof Göken 26169 Thüle Tel: 04495/1213
www.pancake-maschine.de
info@goeken-dispenser.de

NEU! Honigwabe und Display
Ganze naturbelassene Bienenwabe
Natur pur für Ihr Buffet
Honig-Hof Göken • 26169 Thüle
Tel. 04495/1213 • Fax 415
www.goeken-dispenser.de

ECKERT SCHULEN
TRAUMJOB STATT UNDERDOG
#Küchenmeister
#Hotelmeister
#Hotelbetriebswirt
Weiterkommen durch Weiterbildung – unsere Absolventen machen's vor:
www.eckert-schulen.de/traumjob-hotelbetriebswirt