

Horecakeukenclausule

Een regelmatige check of u voldoet aan de afspraken in de clausules is belangrijk

U heeft één of meerdere verzekeringen bij ons met de horecakeukenclausule Z401: Welke afspraak geldt er bij het gebruik van een horecakeuken? Bij schade kijken wij of u voldoet aan de voorwaarden in deze clausule. Dat bepaalt namelijk of uw schade gedekt is. Met deze informatie herinneren wij u aan clausule Z401, wat de risico's zijn wanneer u niet voldoet aan de voorwaarden in deze clausule en wat u zelf kunt doen om schade te voorkomen.

Het gevaar van brand en ... het belang van voldoen aan de voorwaarden

U moet er toch niet aan denken dat uw bedrijf in vlammen opgaat. Brand in de bakwand of afzuiginstallatie veroorzaakt vaak een grote schade. Soms zelfs tot het geheel afbranden van het horecapand. In de horecakeukenclausule Z401 staan voorwaarden die helpen om dergelijke schade te voorkomen en te beperken. Ontstaat er toch brand? Dan zorgt het voldoen aan de voorwaarden ervoor dat deze schade gedekt is. Daarom is het belangrijk om te voldoen aan de verplichte keuringen, het verplicht schoonmaken van de afzuigkanalen en om regelmatig te checken of u voldoet aan de andere voorwaarden die staan in clausule Z401.

Voor uw gemak hierbij de horecakeukenclausule Z401 om aan te voldoen, zodat uw verzekering geldig is:

Welke afspraken gelden er bij gebruik van een horecakeuken?

Voor het gebruik van een horecakeuken geldt dat zichtbaar en onder handbereik zijn:

- ▶ een blusdeken of een passende deksel voor het doven van een vlam in een pan;
- ▶ een vetbrandblusser met minimaal 6 liter inhoud. De vetbrandblusser moet u jaarlijks laten keuren. Informatie over gecertificeerde bedrijven staat op preventiecertificaat.nl als u zoekt op 'REOB draagbare blustoestellen'.

Voor het gebruik van een horecakeuken geldt ook dat u moet zorgen:

- ▶ dat er toezicht is als een horecakeuken in gebruik is;
- ▶ dat deze is voorzien van een maximaalthermostaat en dat deze goed werkt;
- ▶ dat de afzuiginstallatie goed werkt;
- ▶ dat er een koppeling is tussen de toevoer van gas en de afzuiginstallatie en dat deze goed werkt;
- ▶ dat elk filter van een afzuigkap minimaal 1x per week door u wordt schoon gemaakt;
- ▶ dat de binnenzijde van een afzuigkap achter de filter, de afzuigmotor en het afzuigkanaal minimaal 1x per jaar door een gespecialiseerd bedrijf wordt gekeurd. Een horecakeuken die voornamelijk wordt gebruikt voor wokken en grillen moet minimaal 1x per 6 maanden worden gekeurd. Let op: De adviezen uit het keuringsrapport dienen binnen 3 maanden na de datum van het keuringsrapport te zijn uitgevoerd.

Voldoet u bij schade niet aan deze afspraak? Dan is de schade niet gedekt. Tenzij u aantoont dat de omvang van of de kans op schade niet groter is geworden.

Geen dekking als u niet aan de horecakeukenclausule Z401 voldoet

Het niet-nakomen van de afspraken in deze clausule heeft grote impact. Dan kan een brandschade namelijk niet gedekt zijn. En dan betaalt u zelf alle herstelkosten, met misschien aanzienlijke gevolgen voor uw onderneming.

Wat kunt u zelf nog meer doen?

Wilt u weten wat u nog meer kunt doen om schade en teleurstelling bij schade te voorkomen?

- ▶ De gratis risicogids geeft veel informatie. Deze kunt u downloaden op de site abnamroverzekeringen.nl als u zoekt op 'gratis risicogids'.
- ▶ Op uw polis ziet u aan welke clausules u nog meer moet voldoen. Het kan bijvoorbeeld gaan om de clausule inbraakpreventie of de clausule horeca. Uw regelmatige check of u voldoet aan alle afspraken die staan in de clausules op uw polis is belangrijk. Zo zorgt u ervoor dat een eventuele schade gedekt is.
- ▶ Geef wijzigingen zo snel mogelijk aan ons door. Zodat de gegevens op de polis kloppen en u bij schade niet voor vervelende verrassingen komt te staan. Wijzigingen die u altijd moet doorgeven zijn bijvoorbeeld: een uitbreiding van uw bedrijfsactiviteiten of het verbouwen van uw horecapand.

Op deze manier zorgt u dat uw verzekering actueel is. En dat u eventuele schade vergoed krijgt.

