

Besondere Bedingung Nr. 9520

SOLL & HABEN - Kühlgutversicherung

Es gelten folgende Ergänzungen bzw. Erweiterungen zu den Allgemeinen Bedingungen für die Versicherung von Waren in Tiefkühlanlagen und Kühlhäusern (Kühlgutversicherung) 1977:

Fremdes Eigentum

Sofern fremdes Eigentum (Waren, Vorräte) mitversichert ist, gilt Folgendes:

Fremdes Eigentum ist zum vollen Wert mitversichert, soweit es seiner Art nach zu den versicherten Sachen gehört und dem Versicherungsnehmer zur Bearbeitung, Benutzung oder Verwahrung oder zum Verkauf in Obhut gegeben wurde und soweit nicht der Versicherungsnehmer mit dem Eigentümer nachweislich eine andere Vereinbarung getroffen hat. Die Versicherung gilt für Rechnung der fremden Eigentümer und nur sofern aus einer anderweitigen Versicherung keine Entschädigung erlangt werden kann.

Waren, deren Verbrauchsdatum überschritten ist

Für Waren, deren Verbrauchsdatum überschritten ist, erfolgt keine Ersatzleistung.

Schadenmeldung

In Abweichung von den Allgemeinen Bedingungen für die Versicherung von Waren in Tiefkühlanlagen und Kühlhäusern sind Schäden, deren Betrag voraussichtlich EUR 750,00 überschreiten wird, unverzüglich telefonisch, telegrafisch oder fernschriftlich dem Versicherer anzuzeigen.

Lagerbuch, für Kühlhäuser und gewerbliche Anlagen

Der Versicherungsnehmer ist verpflichtet, über sämtliche bei ihm eingelagerten Waren ein Lagerbuch oder eine Lagerkartei zu führen, aus der ersichtlich sein muss:

1. Angabe des Tages der Einlagerung.
2. Name des Versicherten.
3. Art und Menge der eingelagerten Waren.
4. Bezeichnung der in Anspruch genommenen Kühlräume.
5. Angabe des Tages der Auslagerung.

Sicherheitsvorschriften und Obliegenheiten für Kühlhäuser und gewerbliche Anlagen

Bei der Versicherung von Waren in Tiefkühlanlagen hat der Versicherungsnehmer nachstehende Sicherheitsvorschriften bzw. Obliegenheiten im Sinne der Allgemeinen Bedingungen für die Versicherung von Waren in Tiefkühlanlagen und Kühlhäusern zu beachten:

1. Bedienungs- und Wartungsvorschriften sind sorgfältig einzuhalten.
2. Vorgesehene Überprüfungen durch eine Fachfirma sind pünktlich vorzunehmen.
3. Die Anlage ist regelmäßig nach Vorschrift abzutauen.
4. Jede Kühlanlage ist mit einem entsprechenden Thermometer, das die Kontrolle der Temperatur erlaubt, auszurüsten. Wenigstens dreimal täglich mit Ausnahme sonn- und feiertags ist eine Kontrolle vorzunehmen. Bei Tiefkühlanlagen ist eine Temperatur von mindestens -18 Grad Celsius einzuhalten.
5. Die Stromzuführung ist so zu sichern, dass sie nicht unabsichtlich, versehentlich oder willkürlich unterbrochen werden kann.
6. In Tiefkühlanlagen dürfen nur industriell tiefgekühlte Waren eingelagert werden, nicht jedoch Frischhaltewaren, die vor ihrer Einlagerung nicht industriell tiefgekühlt worden sind.