

METIERS DE BOUCHE

Dommages aux biens

Une couverture complète des **dommages aux biens** est indispensable pour sécuriser votre activité de métiers de bouche.

Elle protège vos **locaux professionnels, ateliers, cuisines, équipements et stocks**, afin de limiter l'impact financier d'un sinistre et assurer la continuité de votre exploitation.



Multirisque des locaux professionnels

Elle protège notamment :

- **Locaux professionnels** : cuisine, laboratoire, atelier, boutique
- **Aménagements et agencements**
- **Matériels et équipements professionnels**
- **Stocks et marchandises**, y compris alimentaires

Elle garantit la **poursuite de votre activité** en cas de sinistre affectant vos locaux.

Bris de machines

Cette garantie couvre les **machines et équipements essentiels à votre activité**, notamment :

- fours, chambres froides, vitrines réfrigérées
- pétrins, trancheuses, robots, hottes
- équipements de cuisson et de conservation

Elle intervient en cas de casse mécanique ou électrique, panne accidentelle, erreur de manipulation

Elle Limite les arrêts d'activité et les pertes financières.

Marchandises et denrées alimentaires

La garantie couvre les **pertes de marchandises** liées notamment à :

- une panne de chambre froide ou de réfrigération
- une rupture de la chaîne du froid
- un sinistre impactant le stockage

Protection essentielle pour les produits périssables.



A qui s'adresse ces contrats ?

- Restaurateurs, bars, brasseries
- Traiteurs
- Boulangers, pâtisseries, chocolatiers
- Bouchers, charcutiers, poissonniers
- Fromagers, primeurs
- Food-trucks, laboratoires et cuisines de production



Sécuriser vos locaux, vos machines et vos équipements

- les dommages subis à vos biens du fait d'incendie, explosion, vandalisme... avec des protections renforcées en fonction de votre activité
- Votre responsabilité liée à l'occupation des locaux
- La garantie perte d'exploitation et perte de revenus: couverture des frais fixes, perte de bénéfice ainsi que les frais nécessaires au redémarrage
- la garantie de vos équipements et matériels, perte d'exploitation liée aux matériels endommagés
- les frais de location de matériels de substitution



Prévention et accompagnement

Pour limiter les risques :

- entretenez régulièrement vos équipements
- surveillez les installations électriques et gaz
- contrôlez les températures et systèmes frigorifiques
- sécurisez l'accès aux locaux
- conservez factures, contrats de maintenance et inventaires

En cas de sinistre :

- Déclarez rapidement l'événement
- Ne procédez pas aux réparations sans accord
- Conservez photos, factures et justificatifs



0160461142

agence.dsc@axa.fr



www.agence.dsc.com



linkedIn