

JHRCA

日本ホテルレストランコンサルタント協会 関西支部

3月例会報告

2008年3月26日

JHRCA正会員 : ゲスト会員各位

1. 3月例会報告

3月の講師は難波理事のご紹介により、保険代理業の(株)三生オンユー・インシュアランス・マネジメントのファイナンシャルプランナー 涌波 和信氏から「ホテル・旅館業のリスク」「レストラン・飲食業のリスク」と題して実例を中心にお話いただきました。概要は以下のとおりです。

- 1) リスクマップを全員に配布し、ホテルとレストランのリスクは似通って共通するものが多いことを確認した。
- 2) 通常保険商品は頻繁に変更されているのが当たり前で、安いものには必ずカラクリがあると考えなくてはならない。保険契約内容に疎い一般契約者は、リスク発生時に補填されないような事態を招かぬように、信頼できる「特級代理店」との契約をお奨めする。
- 3) とくに今年4月から保険商品が大幅に変わるので、一層注意していただきたい。
- 4) リスクマップの分類

事故・災害関係

火災・爆発、落雷、風水害、地震・噴火、盗難、放漏水、電気・機械的事故、労働災害、交通事故、ライフライン途絶、コンピュータ・ネットワーク障害・犯罪、宿泊客に係わる事故・病気・犯罪など広範囲にわたり保険適用のないものもある。

その他法務、財務、労務、政治、経済・社会的関係

以上の各関係要因による経営損失の発生形態と発生要因があり、多くが日常の企業活動にはつき物になっている。

これらのリスクには、企業の経営に影響が極めて高いものから低いものが混在するが、影響の高いものについては日常の会議、朝礼などで、発生時の担当者など対処法を決めておくのも、正しいリスク管理の方法である。

2. その他の報告

正会員連絡会（正会員の勉強会）の運営方法が決まりました。

- 1) 毎回月次例会前の17時30分から45分間、ゲスト会員を混じえず正会員のみで3分スピーチにより意見、提案、報告を行う。とくに発言を求めるときは担当理事に申し出て優先的に発表する。
- 2) 5月までは外部講師が決まっているので、6月以降は当面交代で全正会員により講演を主体に行う。

以上

JHRCA関西支部事務局 山田 寛