



CARMELO VEGA PONCE
 FOUNDER CEO DE PONCE Y MUGAR
 CORREDURÍA DE SEGUROS SL

Productos "ad hoc"

Cuando hablamos de Hostelería, nos situamos ante un modelo de negocio que busca, por tradición y cultura, satisfacer las expectativas del cliente y hacerlo mejor que sus competidores; sin perder de vista, en la gestión -además de contar con los recursos propios de información, conocimiento, habilidades y tecnología-, el aseguramiento integral para que cada empresa marque el rumbo de su objetivo y no se deje llevar por la inercia del mercado e incluso desaparecer ante una situación límite.

Gestionar significa crear sistemas que generen mayor consistencia al negocio en calidad y que, de este modo, los clientes reciben profesionalidad y un enfoque correcto en lo que buscan. Así, una mala gestión provoca fuertes costes, lo que implica dejar de obtener los beneficios adecuados. Y es en la buena gestión donde el Seguro tiene una imprescindible respuesta porque asegura el futuro de la actividad, sea restaurante, bar o cafetería.

Los Corredores / Corredurías damos respuestas a medida de las necesidades de cada negocio, verificando y analizando cada instalación y escuchando las preocupaciones de sus propietarios para poner a su disposición el abanico de posibilidades que nos brinda el sector, con productos específicos, dan-

do soluciones a las inquietudes de los empresarios de hostelería, a los riesgos más comunes de su sector, tanto para los daños a su propio negocio, como para los que puedan sufrir sus clientes y empleados.

Ha sido un sector duramente afectado por la Pandemia, pero ha contado con la ayuda de Corredores, Corredurías y aseguradoras para adaptar las coberturas y primas a la realidad del momento, ajustándonos a cada necesidad y generando tranquilidad y seguridad.

COBERTURAS NECESARIAS

Una actividad tan sensible y continuamente examinada al milímetro por los clientes, requiere una pulcritud extrema en todas sus acciones y una de las más importantes es la protección que les brinda el Seguro creando productos "ad hoc" para su actividad. Nuestra correduría brinda un asesoramiento integral, ofreciendo coberturas adecuadas para empresas de Hostelería, Bares, Restaurantes y Grupos de Restauración, diseñando pólizas de seguro en función de cada Modelo de Negocio.

Además de las coberturas básicas de Incendio, Robo y Daños por Agua, el seguro para esta actividad debe disponer de una suma asegurada elevada de RC de Explotación,

Patronal y Productos, que mucho tiene que ver con el aforo del local. Junto a otras coberturas específicas, la póliza deberá incluir cómo mínimo: Avería de Maquinaria (Cámaras Frío) y Equipos Electrónicos, Daños a Mercancías Refrigeradas, Pérdida de Explotación por Daños Materiales y RC por Intoxicación, RC para las terrazas y nuevas coberturas adaptadas al negocio de Delivery. En suma, soluciones adaptadas al momento.

Nuestra recomendación es tener un buen Multirriesgo, con las garantías mínimas indicadas, abundando en la contratación añadida de un buen seguro de D&O para el administrador y/o administradores de la sociedad. Además, conviene recordar la conveniencia de hacer una revisión anual del Convenio de Hostelería de cada Comunidad Autónoma, por si hay exigencia de contratación de un seguro de accidentes o de vida colectivos para sus empleados.

Un consejo final al empresario de Hostelería: delegue sus seguros en una Correduría de su confianza, que le acompañe en su día a día y le asesore puntualmente de cada nueva necesidad y del devenir del proceso de su negocio. También, que le busque las soluciones aseguradoras que le aporten tranquilidad y sinergias que ayuden en su actividad. \