Hola Soy Laura con Farmer Brown insurance Agency

Si usted es dueño de un restaurante necesita un seguro que brinde la cobertura que necesaria para que quite la preocupación de sus hombros y concentre su atención en atender las necesidades de sus clientes.

***Bienvenidos a un nuevo tutorial, el día de hoy hablaremos sobre seguro para Restaurantes***

***Las actividades del día a día de un restaurante involucran ciertos riesgos, y usted como propietario siempre trata de estar al pendiente de ellos para prevenirlos, pero que pasa cuando la situación escapa de sus manos. Es en este momento en el que usted debe tener la tranquilidad de recurrir a su seguro.***

Entonces: *¿Qué tipo de cobertura necesita para su Restaurante?*

(Cobertura de Propiedad)

El tipo de cobertura dependerá de diversos factores, pero empecemos por la propiedad. Si usted renta el establecimiento entonces debe consultar con el dueño cuáles son los términos del contrato de arrendamiento respecto al seguro de la edificación, si es responsabilidad de él o de usted. Por otro lado, si ud. Es el dueño del edificio siempre es una buena idea asegurarlo por el monto correcto del Costo de Reemplazo.

 (Seguro para la Propiedad Personal o Personal Property)

Así mismo, asegurar su Propiedad Personal ayudará a recuperar todo lo que se encuentre dentro del restaurant en caso de una pérdida… Es decir, que usted tendrá cobertura por sus mesas, sillas, equipos de cocina, utensilios etc. Recuerde tener fotos de sus artículos y el precio de cada uno de ellos para asegurarlo todo a un número adecuado.

Responsabilidad Civil o Liability:

Otra cobertura importante es Responsabilidad Civil o Liability. Esta cobertura en particular le brindará protección en caso alguien sufra un accidente en su establecimiento o alguien se intoxique con algún ingrediente en la comida y decide denunciarlo. Esta cobertura se activará y ayudará a pagar los gastos de su defensa o los subsecuentes acuerdos legales.

Vale mencionar también que el Seguro de responsabilidad por venta de licor o Liquor liability es una parte importante en una Póliza Estándar de Responsabilidad en un Negocio. Todos los establecimientos que sirven alcohol necesitan esta cobertura porque ayudará a protegerlo en caso alguna persona ocasione daños a la propiedad o daños personales debido al consumo de alcohol dentro de sus instalaciones. Esta póliza se basará en sus ventas de licor en bruto y los límites de cobertura que usted necesite.

Cobertura contra robos

Por otro lado, también tenemos la cobertura que lo protege contra robos, porque nadie está libre de ser víctima de la deshonestidad de las personas, por eso no pierda de vista esta cobertura que le ayudará a recuperar lo que tanto esfuerzo le costó ganar.

Cobertura por desperdicios o Spoilage Coverage

Ahora, Uno de los problemas más grandes en el negocio de los restaurantes son los desperdicios. Si usted tiene productos valorizados en miles de dólares, se ha puesto a pensar si puede recuperar todos estos productos de la noche a la mañana y no sufrir con los estragos de una pérdida cuantiosa? Muchos dueños de restaurantes no entienden la importancia de La Cobertura por desperdicios hasta que se ven en la necesidad de tenerla porque perdieron mucho dinero recuperando sus productos malogrados como resultado un corte de energía inesperado o el mal funcionamiento de equipos de refrigeración. Es solo cuestión de minutos para que las bacterias se apoderen de su producto y desate un brote de Salmonela que podría destruir su reputación y subsecuentemente su negocio.

Cobertura para interrupción de Negocios

Hablemos ahora sobre el Seguro por interrupción Comercial de Negocio, también conocido como Seguro para Ingresos económicos del Negocio.

Es un seguro que cubre la pérdida de ingresos económicos de un negocio después de un desastre. Estos montos pueden ser incluso más altos que el monto de su reclamo inicial. Por ejemplo imagine que un pequeño incendio afecte una parte de su cocina, el reclamo por daños podría ser de $50,000 pero su restaurant podría cerrar por semanas o incluso meses mientras se concluyen los trabajos de limpieza y reconstrucción, es ahí donde necesita este seguro para ayudar a recuperar las ganancias que hubiera obtenido durante el tiempo que su restaurant estuvo fuera de servicio. La cobertura por pérdidas de ingresos podría darse por el cierre relacionado al desastre o por el proceso de reconstrucción después de un desastre.

Estas son las coberturas que puede esperar del Seguro para Interrupción Comercial

1.- Ganancias: Tomando en cuenta declaraciones financieras de meses anteriores, usted podría recuperar las ganancias que hubiera obtenido durante el tiempo de cierre.

2. Costos fijos: Esto se refiere a gastos operativos u otros costos que aun estén bajo responsabilidad del dueño por la propiedad y se basan en el historial de gastos.

3. Locación temporal: Algunas pólizas pueden cubrir el costo de mudanza e incluso podrían cubrir las operaciones de su Restaurant desde una locación diferente.

4. Gastos adicionales: Brinda el reembolso de gastos razonables que permita a un negocio continuar operando mientras la propiedad se encuentra bajo reparación.

 Piénselo, asegurar su restaurante es una inversión inteligente, además agregar estos tipos de coberturas a su póliza básica no es costosa, no lamente pérdidas inesperadas. Nosotros en FarmerBrown Insurance Agency nos especializamos en conseguir el mejor seguro para usted y su negocio. Trabajamos en los 50 estados y con las mejores compañías aseguradoras. Obtener este seguro es fácil y estaremos encantados de conseguirlo por usted. Contáctenos hoy. Gracias por su tiempo, le deseamos lo mejor en su Negocio.