

2019 年 10 月 8 日

ハウス委員各位

ハウス委員会
委員長 関 達郎

「ハウス委員会」議事録

1. 日 時 2019 年 10 月 8 日（火）11 時 00 分～12 時 00 分
2. 場 所 垂水ゴルフ倶楽部 2 階 コンペルーム
3. 出席者 関委員長、松谷副委員長、大澤委員、東委員、森本委員、竹歳委員
レストラン：大川部長兼マネージャー
事務局：濱田支配人、大岡

4. 会議概要

(1) 委員長挨拶

本日はお忙しい中お集まり頂まして有難うございます。

無事に開場記念競技会が終わりでしたが、来年は 100 周年記念開場記念競技となり、6 日間（2 週間に亘る）の開催の予定です。今後食事の提供方法等、検討する必要があります。

100 周年に向け各実行委員会は着々と計画を進めておりますが、ハウス委員会の 100 周年事業検討項目についても具体化・実現に向け審議したいと思いますので、忌憚のないご意見頂きますようよろしくお願い申し上げます。

(2) レストラン運営報告

・月替わりランチメニュー

8 月 冷やしカレーうどん、9 月 海老のチリソースを提供 何れの月も好評でしたが、9 月 海老のチリソースはご飯のおかずとしては少し弱かったと感じた。
10 月 ビーフシチュー&海老マヨネーズは、シンエーフーズ 50 周年記念事業一環でサーフ&ターフをテーマに料理コンクールに出展した作品を使用した。
今後の予定として、11 月 神戸ポークの生姜焼き、12 月 カツとじ、1 月 彩り膳を予定

・開場記念競技会

お客様からは、料理サービス等クレームはなかった。昨年同様レストランソファールを活用して B ルームに設置し、レストランのテーブル数を増加。今年より、生ビールに加えて、ハイボールをサーバにて提供。

- ・消費税増税に伴う軽減税率対象商品は以下の通り

軽減税率対象商品：売店ペットボトル・缶飲料（売店外で飲む場合）、レストラン販売のテイクアウト・お土産商品

- ・今後の取り組み

スタート売店リニューアルに伴い、席数の減少となる為、今後はレストランコンペルームを使用し、プレー前の懇親を図る事を目的にバイキング形式の朝食プランを実施。 1,100 円（税込）/人

料理内容：珈琲、紅茶、ジュース、サンドウィッチ、玉子料理、サラダ、ソーセージ等

- ・100 周年記念オリジナルお土産商品

100 周年記念オリジナルお土産商品（食べ物・飲み物）を販売できるよう検討している。

ご意見等：

食べ物だけでは形として残らないので、形となる物（グラス等）と合わせて販売する方がよい。

(3) ハウス内備品の更新について

前回の検討項目

全フロアを更新すると 5,000 千円 ～ 18,000 千円と金額の幅がある。全フロア一上質な物にすると費用が嵩むので各フロアに見合った適正なカーペット（種類）としてはどうか。

仕様：

1F：カーペット（階段まで）

2F：レストラン部分：フローリング（メンテナンスしやすいよう）

※コンペルームはカーペットかフローリング（シート）で検討

以上を踏まえて業者より作成したデザイン・見積を基に議論した。

更新の対象外箇所：

1F：クラブバック引換所・保管庫、従業員トイレ・更衣室、リネン室

2F：パントリー、厨房、従業員食堂・休憩室

ソファーカーバーの更新：

1 階フロアのソファが、夏場の汗染み等かなり汚れており、早急に更新する必要があるため、カーペット更新（デザイン）に合わせて、ソファのカーバー（ソファ

一更新は費用が掛かるので)のみ更新したい。素材は、汗等染みつかないように直ぐ拭き取れるよう合皮を予定している。

その他ご意見等

- ・図案とカーペット等の実際の色とでは恐らく異なるのでサンプルで確認したい。
(業者より取り寄せる)
- ・脱衣室にある簾(塩ビシート)は滑らない仕様になってるか確認するように。
- ・簾(塩ビシート)は日光で劣化しやすいので、どれ位のタイミングで更新が必要なのか確認したほうが良い。(将来、更新する必要があった場合でも、同じようなシートが準備できるのかも含めて)

以上、業者とデザイン・金額を詰めて、理事会に提案する。

(4) その他ご意見等 【レストラン現場確認】

- ・ボトルキープが増えており、棚に収まらない状況であるので対策が必要。
(新しい棚の購入を検討)
- ・ラウンジの横(物置にしている箇所) レストラン事務スペース(PC設置している箇所)のパーテーションの見栄えが悪いので、更新を検討した方が良い。

次回委員会 2020年2月4日(火) 11時から予定

以上