

土地活用コラム
「よくわかる
賃貸住宅経営」

賃貸住宅経営の成功の「鍵」である管理をどうする？

賃貸住宅経営を確実に成功させる大きなポイントが「管理」です。一言で賃貸住宅の管理といっても、仕事は多岐にわたるのですが、大まかに言うと二つのカテゴリーに分けることができます。

ひとつは、入居者の募集から契約などの業務、家賃の集金や入金管理、入居者からの（もしくは入居者への）クレームの対応などの入居者管理の部分。言い換えると、ソフト的な管理というのいいと思います。もうひとつは、建物の清掃や各種設備の点検・メンテナンスを中心としたハード的な部分です。賃貸経営をスタートされるオーナーさんにとって、これを自分でやるのか、管理会社に任せるのか、それともある部分は自分でやって他を管理会社に任せる方式をとるのか、最初に選択することになります。

自主管理か管理会社に委託か

管理会社によっても違いますし、サービスの内容によってもいろいろありますが、管理会社に任せる場合、管理料は家賃収入の5%～10%の間くらいが一般的な部分です。仮に家賃が8万円のファミリータイプで、部屋が15戸ある中規模のマンションを経営する場合、8万円×15戸×12か月＝年間家賃収入1440万円。その5%で年間72万円となります。結構大きいはずよね。でも、自分では思うように、管理もできないしノウハウもないという場合、空室が増えれば損失はもっと大きくなる可能性もあります。オーナーさん自身の置かれた立場や状況によってどうするかを判断することが必要となってきます。

一般的にはいわゆるサラリーマン大家さんには、自主管理はなかなか難しいようです。日常的な入居者からの要望やクレーム処理、同じく日常的な清掃や保守・メンテナンス、更新などの手続き、退去者がした場合の立ち会いや、その後の簡易リフォームの手配など、毎日必ずある仕事ばかりとは言えませんが、土日の休日のみで対応するのは少し大変です。

また、初めて賃貸住宅経営をなさるオーナーさんにとっては、日常業務にしても分からないことがたくさん出てきますので、管理会社が相談相手になってくれるという側面もあります。

現在、管理会社のカバーしてくれる範囲は多岐にわたります。複数のプランがあり、ニーズに応じて任せる範囲を選択できる会社も多くあります。

- ・空室の募集手配～入居者審査
- ・退去手続き～退去立会～退去後のリフォーム手配（リフォーム費は別途実費）
- などの、一般的な業務に加えて、
- ・入居者からのトラブル・クレーム受付
- ・定期的な巡回清掃の手配（清掃費は別途実費）
- ・家賃の収納代行
- ・設備のメンテナンスや修理の手配（修理費は別途実費）
- ・各種保険加入の代行業務
- ・家賃滞納補償会社への手配

などのメニューを揃えているところが多いようです。確かに至れり尽くせりで、忙しいオーナーさんや、賃貸経営が初めてのオーナーさんにとっても安心して充実した内容のサービスがうけられそうです。

賃貸経営の成功の鍵とも言える管理。自主管理か管理会社に任せるか？管理会社によっても管理内容も異なる点があるでしょう。あなたは管理をどうしますか？

「三沢ほっき丼」を制覇！

来月のホッキガイ漁解禁とともに、三沢市内の飲食店でほっき丼の販売が始まるのに合わせ、三沢市商工会は「食べくらべスタンプラリー」を実施するのはご存知でしょうか？。スタンプラリーは今年が初めてということで十店舗のほっき丼を制覇すると先着50名に二千円のお食事券がゲットできるお楽しみつき。

ほっき丼の普及は、三沢の名物料理にしようと昨年12月から始まった企画です。三沢漁港に水揚げされる旬のホッキガイを使い、解禁中の3月まで4カ月間の期間限定でほっき料理が頂ける。

貝のうまみを出した和洋、中華風と各店が創作メニューを販売。前回好評だったのを受け、今年は14店舗も増えたということで、まさにほっきのオンパレード。いろいろなほっきの味が楽しめること間違いなし！！ホッキにはアミノ酸の一種である「タウリン」が豊富でコレステロールの低下や心臓、肝臓、高血圧の改善効果があるとされています！三沢に来たらホッキ丼のノボリが出ているお店で召し上がれ～♪



ほっきのすけ

今年は「キッシュ」でクリスマス

クリスマスに野菜と卵たっぷり
のキッシュでパーティーを華やかに
飾りましょう!!!

＜材料＞みじん切りのタマネギ・5ミリ角に切ったベーコン人参 ジャガイモ（レンジで少しやわらかくしたもの）・茹でたほうれん草 卵3個程度・マヨネーズ・生クリーム（100cc）・塩コショウ・バター＜作り方＞

フライパンにバターを入れ、タマネギ・ベーコンを入れ炒める。しんなりしてきたら人参・ジャガイモを入れ火が通ったらほうれん草を入れ塩コショウで味を整える。最後にコンソメを溶かしたスープ（50cc程度）を入れて蒸し焼きにしたら具材は出来上がり！！次はキッシュの生地です！卵ときほぐし生クリームを入れ、お好みでマヨネーズを入れて混ぜ合わせて耐熱容器やグラタン皿に具材を入れ生地を流し入れれます。オーブンで180℃で40分程度焼いたら出来上がり～♪キッシュはアレンジいろいろで、フライパンで手焼きしたり、冷凍ハイシートを使ったり、春巻きの皮を使用してもGOOD！冷蔵庫に残っている野菜を使って、今年は手抜きさの！??クリスマスレシピで乾杯♪



今年もブレインニュースを読んでいただきましてありがとうございました。引き続き来年も宜しくお願い致します