

¿Cómo crear espacios hospitality seguros y funcionales?

Actiu propone una serie de recomendaciones para adaptar los espacios comunes de entornos hospitality a las exigencias de la nueva normalidad aportando nuevos usos

Garantizar la seguridad sanitaria en espacios hospitality como hoteles, aeropuertos, estaciones de tren, centros de ocio, locales comerciales o entidades financieras es un factor clave contra la Covid19.

Para facilitar este objetivo, Actiu, líder español en diseño y fabricación de soluciones de mobiliario para espacios de trabajo y hospitality, propone una serie de recomendaciones para adaptar los espacios comunes de entornos hospitality a las exigencias de la nueva normalidad y aportando nuevos usos, desde espacios colaborativos que permitan trabajar en remoto a terrazas exteriores que posibiliten incrementar tanto la seguridad como la experiencia del cliente.

Cada vez más automatizados, estos espacios públicos incorporarán puertas automáticas, ascensores activados por voz, o accesos, servicios y pagos controlados por teléfono móvil. En bares y restaurantes se están imponiendo menús digitales y dispositivos tecnológicos integrados en los elementos de decoración que evitan el contacto directo y posible contagio. Estas medidas se deben completar con un protocolo de actuación para clientes y el personal así como soluciones detalladas para el rediseño y equipamiento de estos espacios.

“La gestión de los espacios comunes es clave contra el coronavirus-comenta Soledat Berbegal, Consejera y directora de reputación de Marca de Actiu-. “El objetivo de Actiu es innovar, enriqueciendo su uso, tanto desde el punto de vista del ocio como del trabajo. Pasamos muchas horas en espacios comunes y el objetivo es que no sea tiempo perdido. Se trata de reinventar estos espacios, aportarles diseño, funcionalidad y seguridad, haciéndolos más amigables e incorporando nuevos usos”, afirma Berbegal.

Para simplificar su uso, Actiu ha estructurado la Guía “Cómo transformar los espacios comunes: El reto de los entornos Hospitality Post-covid” según la tipología de los espacios hospitality que se pueden encontrar en el lobby de un hotel:

Zonas de bienvenida: Sistemas de detección de temperatura. Accesos controlados y automatizados. Mobiliario sobrio y confortable acompañado de puntos de información.

Zonas check in/out: Aplicaciones tecnológicas para evitar el contacto con superficies comunes y personas. Uso de pantallas de protección para mejorar la seguridad de personal y clientes. Señales visuales que ayuden a los usuarios a respetar la distancia interpersonal. Utilizar puestos alternos o separados en elementos soft seating para mantener la distancia de seguridad.

Zonas de espera: Uso de nuevos materiales, tecnología y domótica. Diseño simple y espacios diáfanos que faciliten la libre circulación sin renunciar al confort. Implementación de sistemas de esterilización del aire o desinfección.

Zonas de uso privado (salas de reunión, zonas VIP, etc): Uso de nuevos materiales, tecnología y

domótica. Un diseño simple y espacios diáfanos para facilitar la libre circulación. Sistemas de esterilización del aire o medios estables de desinfección.

Zonas de restauración: Transformación de bufés libres en espacios showcooking. Un diseño simple y espacios diáfanos para facilitar la libre circulación. Implementación de sistemas de esterilización del aire o medios estables de desinfección. Uso de pantallas de protección para mejorar la seguridad de personal y clientes. Mobiliario confortable y de fácil limpieza.

Zonas de coworking: Uso de nuevos materiales, tecnología y domótica que eviten contacto físico. Implementación de sistemas de esterilización del aire o desinfección. Un diseño simple y espacios diáfanos para facilitar la libre circulación. Pantallas de protección. Conectividad y un mobiliario ligero, versátil y móvil.

Zonas plaza: Automatización y uso de nuevos materiales, tecnología y domótica. Un diseño simple y espacios diáfanos para facilitar la libre circulación. Implementación de sistemas de esterilización del aire o medios estables de desinfección.

Zonas de encuentro: Implementación de nuevos materiales, tecnología y domótica. Un diseño simple y espacios diáfanos para facilitar la libre circulación. Implementación de sistemas de esterilización del aire o medios estables de desinfección. Mobiliario flexible y confortable.

Zonas de terraza: Prioridad de uso de espacios exteriores por su amplitud y ventilación. Uso de pantallas de protección para mejorar la seguridad de personal y clientes. Equipamiento polivalente apto para exterior, apilable y de fácil limpieza.

Pautas comunes para respetar medidas y distancias de seguridad:

Densidad:

- Evitar permanecer en zonas de paso con el fin de no obstaculizar los flujos de circulación de clientes.
- Realizar la menor cantidad de desplazamientos en las zonas de pública concurrencia, con el fin de minimizar el contacto con elementos y superficies de uso común.
- Respetar y adaptar por zonas el aforo estipulado según el momento de afección de la pandemia vigente.

Distancia

- Respetar la distancia de interpersonal de 1,5 / 2 m siempre que sea posible.
- Utilizar de manera obligatoria la mascarilla en zonas comunes, especialmente si forman parte de espacios cerrados. Respetar turnos de paso cuando el ancho de los espacios de circulación no permitan mantener distancias interpersonales de 1,5 / 2 m.

- Identificar en zonas de paso zonas más amplias y seguras de cruce (zonas de buena visibilidad, donde poder ver quien viene y esperar a que este pase sin problema).

- Disponer señales visuales con flechas que indican el sentido de los flujos de movimiento por el edificio, preferiblemente en el sentido de las agujas del reloj.

Higiene

- Situar puntos de higiene en los accesos al edificio y por el recorrido, disponiéndose a la vista de todos para facilitar su uso.

- En zonas de aseo, disponer de accesos automatizados o mantener las puertas comunes abiertas para facilitar el acceso con el menor contacto con superficies.

- Disponer señales visuales para identificar los puntos de higiene y de uso del espacio

Datos de contacto:

María Guijarro
622836702

Nota de prensa publicada en: [Alicante](#)

Categorías: [Interiorismo](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>