

Foto: ONITY

Sistemas de seguridad

ADAPTADOS A CUALQUIER CAMBIO

En un hotel la seguridad es un punto vital, siendo una de las principales preocupaciones de los hosteleros que los clientes se sientan seguros durante su estancia, de tal manera que puedan descansar y disfrutar con tranquilidad, y que al salir de su habitación lo hagan con la certeza de no sufrir ningún percance. En este sentido, de un tiempo a esta parte, esta seguridad se ha visto incrementada con la aparición de la COVID-19, lo que ha hecho que los establecimientos reformulen sus protocolos de seguridad para incluir, además de la seguridad física y de las pertenencias, medidas y sistemas que ayuden a proteger a los usuarios de posibles contagios.

La seguridad es vital en un hotel, la principal preocupación del hostelero es, además de proteger su establecimiento y empleados, que los clientes se sientan seguros durante su estancia; que la disfruten y no tengan preocupaciones. “El objetivo es que tengan una percepción de ausencia de peligro, pero de forma no invasiva, consiguiendo que se encuentren tan cómodos como si estuvieran en su propia casa”, analiza Mikel Gorriti, director de Onity España.

En sus inicios, la seguridad en hostelería se contemplaba únicamente como parte del Plan de Prevención de Riesgos,

en el que los sistemas instalados se limitaban a aquellos que marcaba la regulación: detectores de humo, detectores de gas, etc. “Con el avance en el desarrollo de los sistemas tecnológicos de seguridad, los profesionales de la hostelería han podido implementar otras medidas más allá de las reglamentarias, como son sistemas de intrusión o cámaras de videovigilancia, que permiten controlar los establecimientos y sus bienes, así como salvaguardar la seguridad de los clientes y empleados”, expone Nuño Azcona Lemoine, CEO Almas Industries B+SAFE. De este modo, Javier Blanco, Business Development Manager Retail de Hikvision, opina que la seguridad es un elemento esencial, y así lo ha

entendido el sector. “Los sistemas de detección de intrusos o de cualquier otro peligro son cada vez más sofisticados, eficientes y discretos, pero a la vez se han convertido en algo muy asequible si se dimensiona correctamente la necesidad de cada uno”. Igualmente, Víctor Ciprián, Hotel Division Product Manager de TESA ASSA ABLOY, añade que se es consciente que los huéspedes demandan seguridad y van a decantarse por establecimientos donde se la ofrezcan. Las empresas dedicadas al sector (cerraduras, cajas fuertes, CCTV, etc.) son conscientes de ello e implementan sistemas cada vez más avanzados y que se valoran de forma creciente, tanto por el hostelero como por el usuario final: el huésped.

Teniendo presente la importancia que se le da tanto por parte del empresario como del usuario, “en los últimos años los sistemas de seguridad en el canal Horeca han ido más allá y se han aplicado en procesos rutinarios con el fin de ser más eficaces en su servicio al cliente. Por ejemplo, el/la responsable de sala puede solicitar, a través de las cámaras de videovigilancia más camareros/as en momentos de máxima afluencia, consiguiendo una mejor experiencia de usuario”, explica Nuño Azcona.

De esta manera, Javier Blanco destaca que, ahora mismo, vivimos un momento muy interesante, “porque la evolución de la tecnología está permitiendo funcionalidades cada vez más específicas y ajustadas a las necesidades de los usuarios. El vídeo inteligente es mucho más eficiente en la detección de peligros -la presencia de un intruso, un incendio, una inundación...-, lo que permite saber qué ocurre de forma inmediata y poner en marcha protocolos de respuesta en tiempo real. Esta tecnología, que sigue mejorando día a día, garantiza la seguridad de un establecimiento hotelero y permite un ahorro muy importante de costes y recursos”. En concreto, debemos amoldarnos a los nuevos escenarios que se presentan; hoy en día cada vez se utilizan más los canales digitales y es imprescindible la conectividad, por tanto, es importante, además del hardware reforzar cada vez más la seguridad a nivel software / firmware. “Se debe mantener un equilibrio entre la seguridad, la conveniencia en la gestión y el confort del cliente, maximizando los flujos de información para responder de la forma más rápida posible a las necesidades o incluso anticipándose a las mismas”, define Mikel Gorriti. Con ello, Oscar Conde Pérez, Connectivity Solutions Consultant de GEZE Iberia, confirma que la digitalización también ha llegado al sector de la seguridad en la hostelería, buscando la simplicidad en los sistemas de gestión para la propiedad, la sencillez en la interpretación del uso por parte del usuario final y la garantía de que los sistemas son seguros y cumplen, no solo con la normativa vigente, sino también con el uso real del inmueble donde está ubicado.

Por otro lado, el CEO Almas Industries B+SAFE, destaca la necesidad de las empresas y espacios públicos por instalar sistemas de seguridad que protejan a los ciudadanos de la COVID-19, un hecho que ha provocado un aumento de la demanda en soluciones como sistemas de medición de temperatura, controles de acceso por reconocimiento facial,



Foto: GEZE Iberia

sistemas automáticos de control de aforo, soluciones para medir la calidad del aire, etc. Algo que comparte Víctor Ciprián exponiendo que las empresas proveedoras de soluciones han potenciado soluciones que ya existían pero que no estaban tan valoradas ni demandadas como lo han pasado a ser actualmente. Para evitar el contacto huésped-puerta-personal del hotel se han solicitado de forma rápida sistemas que eviten este contacto. Sustituir las tradicionales tarjetas por sistemas de apertura con el propio móvil del huésped, checkins remotos sin presencia física, kioscos de auto-checkin, sistemas de checkin online por internet, etc. “Además, se valoran materiales biocidas y antimicrobianos en los elementos con más contacto como son manillas, tiradores, pomos, etc. Implantados desde hace tiempo en entornos sanitario-hospitalarios, pero no utilizados hasta este año en los establecimientos hoteleros”.

En definitiva, se trata de un momento de oportunidades, “pues si bien la pandemia ha limitado la demanda en ámbitos como el aeroportuario, el comercial o el del ocio, la expansión del comercio online ha impedido que se produjera un retroceso marcado, gracias al dinamismo sugerido por



Foto: TESA ASSA ABLOY



Foto: Almas Industrias B+SAFE

el sector logístico”, opina José María Camacho, director comercial de ventas de la División Peatonal de ASSA ABLOY Entrance Systems. A esto último, añade que hay que sumar los nuevos protocolos de seguridad para luchar contra la pandemia, los cuales han generado una creciente necesidad en empresas y espacios públicos de instalar equipamientos de seguridad adaptados a las circunstancias.

La incursión de la COVID-19

El sector turístico español es uno de los más golpeados por la situación sanitaria actual. Pese a ello, “nuestros clientes del sector hotelero además de seguir invirtiendo en sistemas que garanticen la seguridad de sus instalaciones y de sus clientes apuestan por la tecnología de vídeo para cumplir con las normativas sanitarias para la prevención del virus”, detalla Raquel Elías Gutiérrez, Marketing Manager de SCATI. El COVID ha hecho que muchos establecimientos se planteen este tema seriamente por primera vez y que endurezcan considerablemente las medidas de seguridad con las que contaban antes. “Especialmente en cuanto a medidas higiénicas se refiere. Ha sido tal la demanda de productos higiénicos, que nosotros incluso hemos incorporado una línea de productos de protección ante la COVID, especialmente pensada para su uso en hoteles y otros establecimientos similares. Esta línea se compone de geles hidroalcohólicos, mamparas de metacrilato, dispensadores de gel automáticos y cañones de ozono”, enumera Isabel de Lorenzo, directora del departamento de hospitality de BTV. A lo que Oscar Conde (GEZE Iberia), añade que ha aumentado la implantación de elementos nuevos de protección frente a la propagación (pantallas de protección, sistemas de ventilación natural, pulsadores sin contacto...) y la adaptación de elementos existentes para que su nivel de seguridad y protección sea acorde a las nuevas necesidades post-pandemia”.

En este sentido, lo que se busca es evitar el contacto con las superficies, “por ello ha crecido la demanda de los dispositivos contactless, un ejemplo son las cerraduras electrónicas de las habitaciones. Se ha pasado de apertura con tarjeta a apertura por Bluetooth”, añade Isabel de Lorenzo. Algo que comparte Víctor Ciprián (TESA ASSA ABLOY), quien destaca

que lo principal es facilitar el no contacto entre huésped-trabajador del hotel. “Sistemas de auto-checkin, uso de aplicaciones móviles para abrir las cerraduras sin necesidad de intercambio de las tradicionales tarjetas para abrir las puertas o códigos de teclado para facilitar las aperturas evitando así el paso por recepción y el contacto físico entre personas”.

Otro aspecto a tener en cuenta indica José María Camacho (ASSA ABLOY Entrance Systems) es que, en el sector de las puertas, al que se dedican, la instalación de un acceso moderno, a poder ser automatizado, puede ofrecer un sellado que favorezca la ventilación, el estado de la temperatura y también el blindaje frente a agentes externos. “Estamos hablando de muchas cosas: seguridad, higiene, aislamiento, ahorro energético, prevención de daños, movilidad, etc. Las medidas de seguridad, ya sea a través de las puertas o de otras soluciones, contribuyen a minimizar los riesgos asociados al virus y, por tanto, elevan la fiabilidad de los negocios”.

Por otro lado, Víctor Ciprián añade que la introducción de acabados biocidas y antimicrobianos en los materiales de mayor contacto como son manillas, pomos o tiradores, será esencial en estos tiempos. “La demanda ha subido mucho y ha favorecido a empresas como nosotros que ya estaban preparadas con la solución disponible anteriormente a la pandemia. Soluciones implantadas desde hace tiempo en el entorno sanitario han pasado a ser de conocimiento y demanda por parte del mercado hotelero”.

Igualmente, soluciones como los sistemas de purificación de aire permiten mantener los espacios libres de virus y bacterias. “Gracias a tecnologías innovadoras, como por ejemplo la “limpieza” del aire mediante Hidróxilos



Foto: Arregui Hospitality

de Oxígeno (OH), que actúa como un desinfectante sobre el ambiente y las superficies. También los medidores de CO2 son de gran ayuda para determinar si un espacio está bien ventilado, aporta información de la calidad del aire y mediante avisos visuales alerta de la necesidad de ventilar un área determinada”, describe Nuño Azcona (Almas Industrias B+SAFE). A lo que añade que, en el caso de los sistemas de medición de temperatura, bien mediante cámaras u otras tecnologías, “podemos verificar si los clientes y empleados que acceden al local presentan temperaturas elevadas, siendo este uno de los principales síntomas de contagio por COVID-19. De este modo, se impide que esta persona entre en contacto inmediato con el resto, evitando una situación de posible contagio”.

Así pues, es plausible reconocer que frente a la COVID-19 en el plan de seguridad ha tomado importancia vital un factor adicional, el sanitario. “Las necesidades de higiene han crecido exponencialmente y los establecimientos se han tenido que adaptar en tiempo récord, pero por supuesto, sin descuidar otros aspectos también importantes. Desde el punto de vista del hardware se han convertido en prioritarios los elementos que maximicen sus condiciones higiénicas”, determina Mikel Gorriti (Onity España).

En definitiva, la seguridad no solamente tiene que ejercer una labor protectora, sino que también debe ejercer una labor preventiva. “Se ha conseguido –con gran esfuerzo– controlar la COVID-19 y gracias a las medidas adoptadas para su control, se han logrado minimizar otras enfermedades con alto nivel contagioso (gripes, catarros...), por lo que los beneficios de mantener este nivel de alerta y exigencia en la limpieza y la seguridad son muy altos”, analizan desde GEZE Iberia. A lo que desde ASSA ABLOY Entrance Systems añaden que el reto estaba ahí y la hostelería ha respondido con creces. “Ahora no solo estamos ante un sector más profesionalizado, sino que además tiene más conciencia

Foto: BTV

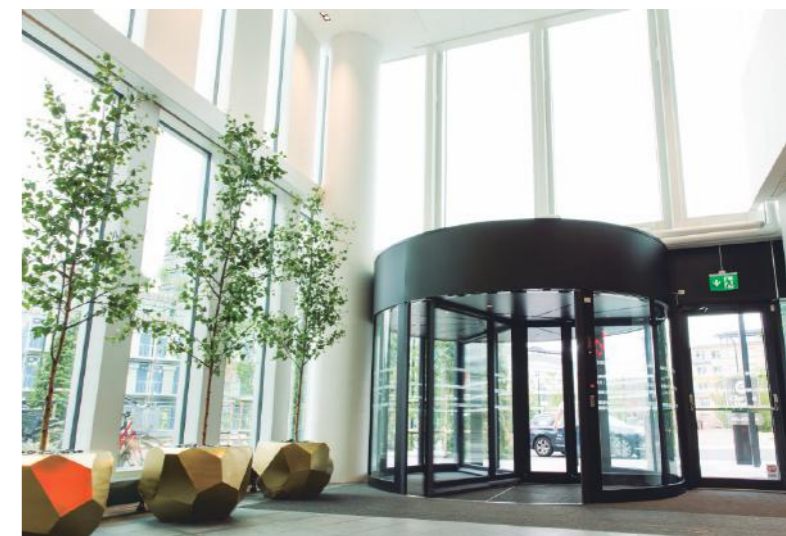


Foto: ASSA ABLOY Entrance Systems

que nunca de la importancia de la seguridad. No es fácil para un pequeño negocio implementar según qué soluciones, pero lo importante es que el mensaje está calando y todos son conscientes de que tanto sus infraestructuras, como sus empleados y como, por supuesto, sus clientes, requieren la garantía que ofrecen las soluciones de seguridad”.

Los más indispensables

Desde siempre son imprescindibles todos aquellos sistemas de seguridad cuya finalidad sea la protección y la evacuación de los usuarios y empleados, en cualquiera de las posibles casuísticas que puedan derivarse de un funcionamiento anómalo del local, edificio o inmueble. “La COVID-19 ha añadido a estas finalidades un nuevo elemento: la prevención. La implantación de pantallas protectoras, sistemas de ventilación natural o sistemas para apertura de puertas sin contacto..., son algunos de los elementos que convivirán con nosotros en el futuro del canal Horeca en los próximos años”, analiza el Connectivity Solutions Consultant de GEZE Iberia. Entre los elementos más solicitados por los establecimientos destacan:

Puertas manuales y automáticas: en opinión del director comercial de ventas de la División Peatonal de ASSA ABLOY Entrance Systems, las puertas serían de los principales, pues tiene efecto inmediato en el movimiento de mercancías y personas. “Los clientes tienen que poder entrar y salir sin encontrar obstrucciones, al mismo tiempo que las entregas y el movimiento de mercancías deben realizarse sin problemas a través de los accesos”. “La seguridad comienza con el primer contacto que el usuario tiene con el inmueble, al cruzar la puerta de acceso. Un acceso seguro generará tranquilidad al gestor del edificio y confianza al usuario. El uso de puertas automáticas en los accesos (batientes, correderas, giratorias...) transmite una imagen de calidad a los servicios que va a recibir el cliente, pero aporta más beneficios que la imagen. Se eliminan las superficies de contacto, se gestionan los controles de aforo, se garantiza la evacuación de todos los usuarios, incluidas las personas con movilidad reducida,



Foto: Hikvision Iberia

se monitoriza su estado y se comunican con sistemas BMS y centrales de incendios, por lo que sus beneficios van más allá de la comodidad de 'no tocar la puerta', describe Oscar Conde. Por último, a la hora de escoger uno u otro producto, José María Camacho destaca que conviene valorar la necesidad de instalar un tipo de puerta que sea corredera, batiente o giratoria, de acuerdo con las singularidades del lugar o de la actividad del propio negocio; para ello, es especialmente relevante la supervisión y la recomendación de los profesionales o especialistas de la marca, quienes podrán evaluar debidamente cuál es la mejor opción.

Cerradura electrónica: esto no solo es aplicable a las habitaciones, sino también a las zonas comunes, que son igualmente importantes a la hora de mantener un nivel óptimo de seguridad. "Los accesos en estas zonas también se pueden gestionar utilizando cerraduras electrónicas, o alternativamente, si van a tener un uso intensivo, se pueden utilizar lectores murales, de forma que se alimenten a través de la red eléctrica", precisa el director de Onity España. Asimismo, el Hotel Division Product Manager de TESA ASSA ABLOY destaca que las cerraduras wireless o que se puedan abrir con teléfonos móviles permiten al hostelero recibir el estado de las cerraduras a tiempo real. "Se pueden controlar, abrir en remoto, bloquear, anular credenciales, etc. Se pueden integrar con otros sistemas y saber cuándo el cliente entra o sale de la habitación, el estado de las cerraduras e incluso si la puerta se deja abierta o mal cerrada. Se trata de sistemas de gama media-alta pero con una relación prestaciones-precio que aconsejan su elección frente a sistemas muy básicos". Del mismo modo, Mikel Gorriti añade que, para garantizar la seguridad de los establecimientos, sus cerraduras tienen que ser robustas, seguras y fiables, incorporando características como la privacidad electrónica o función anti-pánico. Deben contar con un registro auditor para poder conocer el historial de aperturas en caso de que suceda algún incidente, que detalle quién y cuándo ha abierto una determinada puerta. Así, dada su importancia, Víctor Ciprián destaca que la elección de las cerraduras debe implicar a varios actores y cada uno debe de tener su peso

en la elección de las mismas. "Decoradores y diseñadores tienen su peso con su elección a cerca de la estética, pero responsables de seguridad y de sistemas deben de poder aportar sus necesidades y requerimientos. El fabricante contrastado debe de poder cubrir las necesidades de estos actores si se quiere ofrecer un producto óptimo. Siempre, evidentemente, va a estar detrás el departamento financiero que tendrá sus prioridades".

Cajas fuertes: los diseñadores de habitaciones de hotel buscan lugares seguros donde los clientes puedan custodiar sus objetos de valor, demandando en sus nuevos proyectos cajas fuertes que puedan integrarse fácilmente en la decoración, como por ejemplo aquellas que permiten ser instaladas en cajones del mobiliario existente en la habitación, gracias a un sistema de apertura superior de fácil acceso. "En cuanto a la operatividad de estas cajas fuertes la opción más demandada es el sistema de cierre y apertura dual que permite al huésped hacer uso de la caja fuerte de su habitación simplemente acercando su tarjeta personal al dispositivo, o si lo prefiere puede optar por insertar su código de usuario personal al modo tradicional", concreta Agustín Garlito, director comercial de Arregui Hospitality. Asimismo, la directora del departamento de hospitality de BTV destaca que para elegir una caja fuerte además de la seguridad hay otro elemento que está cobrando mucha fuerza: el diseño. "La estética es cada vez más valorable, sobre todo en nuevos hoteles, que la cuidan al milímetro. También es importante para algunos hoteles que sus cajas fuertes cuenten con funcionalidades como la auditoría en pantalla, la auditoría a través de mando, enchufe interior para carga de dispositivos u otras opciones como alquiler con llave interior". A lo que el director de Onity España añade que las cajas fuertes, además del requisito imprescindible de que sean sólidas, "la seguridad que ofrecen se garantiza más todavía si tienen tecnología de código para cierre, de forma que cada cliente genera un código personal que solo él/ella lo conoce. Además, en hoteles de negocios, es muy importante que la caja fuerte tenga suficiente capacidad para acomodar ordenadores portátiles".

Video inteligente: "evoluciona según surgen nuevas necesidades en la sociedad, porque su función es ésta: mejorar la calidad de vida y el día a día de las personas",



Foto: ONITY

define el Business Development Manager Retail de Hikvision. "Las cámaras de videovigilancia IP, proporcionan imágenes en tiempo real a nivel local o en remoto y facilitan la toma de decisiones en caso de peligro o alarma. También permiten obtener pruebas irrefutables frente a robos o incidencias", completa el CEO Almas Industries B+SAFE.

Análisis de vídeo: "los sistemas de cámaras de seguridad, unidos a la Inteligencia Artificial, han dado paso a toda una gama de sistemas que facilitan y mejoran procesos que pueden aplicarse en el sector Horeca: análisis de objeto perdido, análisis de matrícula para gestión de las plazas de parking, etc.", indica Nuño Azcona.

Sistemas de intrusión: permiten mantener el control sobre las instalaciones, de forma remota o presencial. "Recibir alertas en caso de intrusión y actuar en consecuencia en el menor tiempo posible", describe Nuño Azcona.

Control de accesos: gracias a esos sistemas se pueden controlar las entradas y salidas a cada área del negocio, "limitando el acceso a zonas sensibles y obteniendo registros que permitan el seguimiento de los usuarios", analizan desde Almas Industries B+SAFE.

Salidas de emergencia: la sensibilidad que debemos tener al diseñar las rutas de evacuación de un edificio Horeca, donde



Foto: TESA ASSA ABLOY

el 90% de los usuarios son usuarios no habituados al uso del mismo, suponen uno de los mayores retos de cada proyecto. "Existen muchos factores a tener en cuenta, CTE, DB SI, DB SUA, normas UNE (EN179, EN1125, la nueva EN13637, EN1634...), recorridos de evacuación, validación por departamento de bomberos y por supuesto, la lógica. El control electrónico de las salidas de emergencia y su adaptación a la nueva norma

STREAMING EXPERIENCE

DISFRUTA DE LOS CONTENIDOS DEL MÓVIL EN LA TV DEL HOTEL

EL CLIENTE SE SENTIRÁ COMO EN SU CASA



Más de 1000 apps disponibles

(chromecast.com/apps.)

Solución Casting STAYCAST™ powered by Chromecast

Compatible con Android, iOS y ChromeOS



Televes

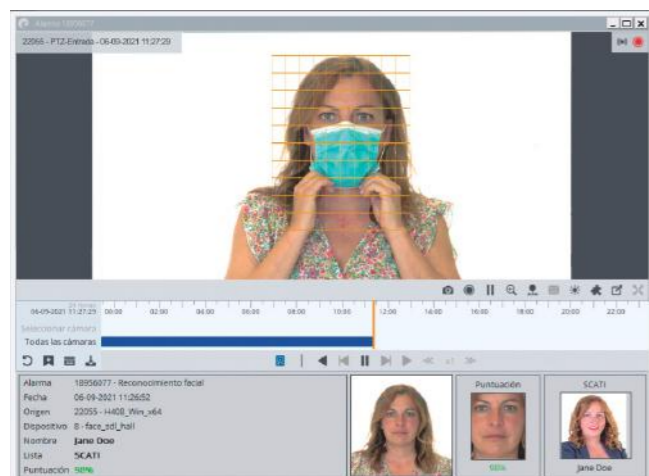


Foto: SCATI

UNE EN 13637, nos traerá cambios importantes, no solo en el diseño de las mismas, sino en el concepto y la educación con la que los usuarios tendrán que afrontar en el futuro la evacuación a través de estos sistemas”, concreta Oscar Conde.

Protección contra incendios: desde GEZE Iberia destacan que los sistemas de extracción natural de humo y calor de los edificios, así recogidos por el CTE, como sistemas de seguridad y protección, pueden ser empleados como un sistema de prevención frente a nuevos factores como la COVID-19. “A través de sistemas de control domótico y aprovechando la infraestructura generada para la evacuación natural de humo y calor, podemos realizar renovaciones naturales de aire en el interior de los edificios, sin añadir costes al sistema necesario de protección contra incendios y minimizando el coste energético de las renovaciones de aire. Debería ser una recomendación obligada el empleo de sistemas de protección como sistemas de prevención”.

Por otro lado, es importante destacar la influencia que ha tenido la aparición de la COVID-19, por ejemplo, en la evolución de la tecnología, la cual ha sido a marchas forzadas con el objetivo de dar respuesta a las necesidades que surgían en el mercado. En este sentido, la gran demanda de productos de protección ante la COVID ha hecho que muchos fabricantes y distribuidores lancen nuevas líneas de producto que den respuesta a las necesidades de los clientes. El impacto de la pandemia ha impulsado el despliegue de

Foto: Almas Industrias B+SAFE



nuevos medios para velar por la seguridad de las personas en interiores de restaurantes, tiendas, almacenes o cualquier otra clase de negocio. Evidentemente, “su implementación es necesaria para poder cumplir con la normativa, pero con ella coexiste la voluntad de los ciudadanos por sentirse seguros en los lugares que visitan. En este sentido, cualquier negocio tiene que estar al día y contar con las medidas necesarias e incluso pensar a largo plazo. Con esto quiero decir que la resiliencia del mañana se trabaja hoy y que, por tanto, adoptar medidas de seguridad en la actualidad eleva las opciones de cualquier empresa de sobrevivir o incluso prosperar en etapas difíciles”, analiza José María Camacho. Teniendo presente esto, hay nuevos sistemas que se están convirtiendo en indispensables:

Medición de temperatura corporal y detección de mascarilla: esto se lleva a cabo a través de dispositivos de vídeo para evitar el acceso de aquellas personas que puedan poner en riesgo la salud del resto de usuarios. “Junto a la alarma, los operadores reciben la imagen térmica y óptica que ofrece simultáneamente la cámara, el dato de la temperatura y una marca sobre quién ha provocado esa alarma, para responder así de una forma rápida”, describen desde SCATI. A lo que Nuño Azcona añade que los sistemas de medición de temperatura son los que más han evolucionado, se han lanzado nuevos modelos y formas de tomar la temperatura a las personas de una manera discreta y funcional. En la actualidad, “podemos encontrar soluciones de medición en forma de tótems, que miden la temperatura desde la muñeca, o sistemas de control de acceso por reconocimiento facial, que no solo miden la temperatura, sino que además verifican si el usuario lleva puesta la mascarilla antes de entrar en el local”.

Control de accesos por biometría facial: “con éstos se detecta y evita que personas no autorizadas o intrusos accedan a un área restringida”, indica Raquel Elías Gutiérrez. Lo que Nuño Azcona complementa indicando que son precisamente los sistemas de control de acceso por reconocimiento facial los que han sufrido un aumento en su demanda, puesto que es una tecnología que no implica contacto con superficie alguna, garantiza la identidad del usuario y resulta muy cómodo de utilizar.

Controlar el aforo en tiempo real: con este sistema podemos conocer el número de personas que entran y

Foto: Almas Industrias B+SAFE



salen, “identificar los momentos de mayor afluencia, realizar un seguimiento de la ocupación automática y mejorar los protocolos de actuación atendiendo a sus necesidades”, analizan desde SCATI. A lo que desde Almas Industrias B+SAFE añaden que antes de la pandemia eran sistemas complejos y que se demandaban en ocasiones puntuales. En la actualidad, “son muchos los establecimientos y grandes espacios que están implantando esta solución, mucho más precisa y económica. Ayudan a garantizar que se mantiene la distancia de seguridad entre las personas que acceden a su local, también a cumplir con las distintas normativas que regulan la capacidad de aforo en los locales de hostelería”.

Sistemas contactless: principalmente se trata de evitar el contacto de la mejor manera posible entre huéspedes y entre huéspedes-personal del hotel. “La pandemia nos ha dejado protocolos de seguridad en la salud que obligan al hostelero a hacer un sobreesfuerzo en su día a día. En el caso de las cerraduras de las habitaciones se están aportando soluciones que faciliten este trabajo”, indica Víctor Ciprián. Enumerando las siguientes; sistemas de checkin que eviten el intercambio de objetos como las tarjetas RFID y cercanía física entre huésped y el personal. Checkins remotos online y el uso de teléfonos móviles para abrir las cerraduras colaboran a evitar estos contactos antes obligatorios. Añadiendo también que existen sistemas de apertura automática también que evitan el contacto total del usuario con la puerta: puertas con brazos

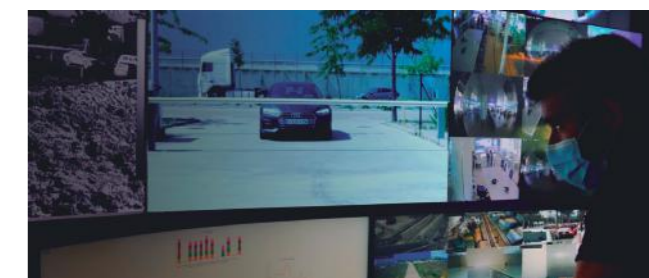
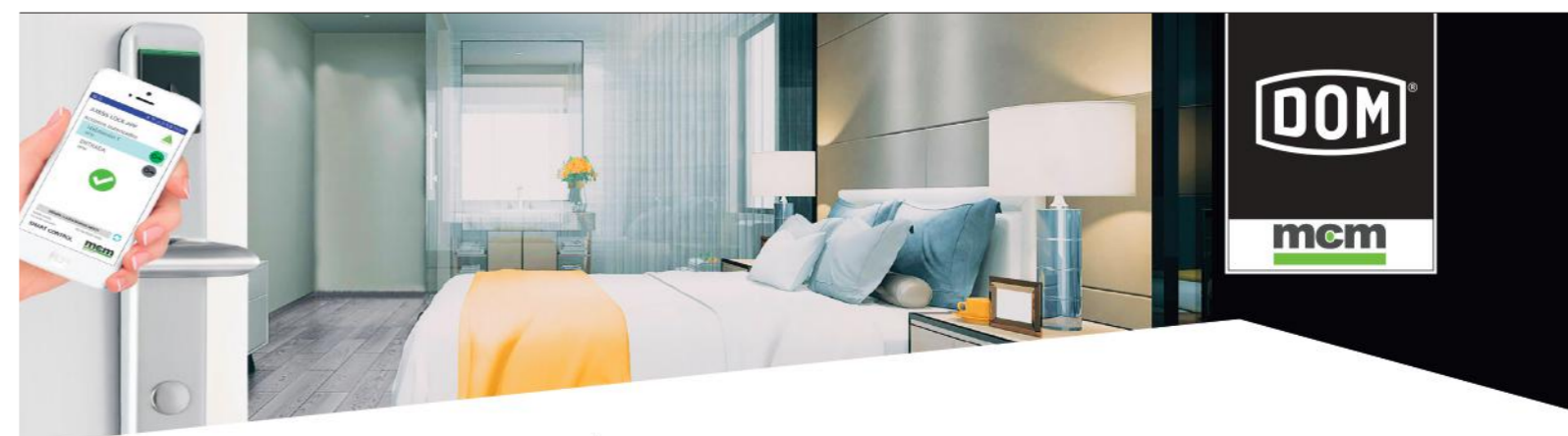


Foto: SCATI

electromecánicos para apertura automática gestionados por lectores y apertura mediante móviles. Se están empezando a tener cuenta. “No resultan económicos, pero aportan una solución extra a la oferta existente actual”.

En resumen, se tratan de productos que estaban en investigación y proceso de desarrollo pero que con la aparición del virus SARS-CoV2, han entrado en el mercado de manera precipitada, teniendo todos ellos, en opinión de Oscar Conde, una buena acogida en el mercado, porque no son medidas temporales, orientadas a proteger puntualmente durante los meses de pandemia, sino que son medidas orientadas también a prevenir acciones futuras. “La seguridad debe continuar en el camino de la protección, pero la inversión económica debe tener siempre en cuenta un segundo factor: la prevención”.



Axess Hospitality
Solución integral para su hotel
con la última tecnología



easyKEY Smart
Actualice sus códigos de acceso
sin necesidad de desplazarse

