



MEIKO DESACTIVA EL COVID-19



Certificados por el
Laboratorio Especializado HYGCEN®



The clean solution

Portavoz oficial:



ASOCIACIÓN MADRILEÑA
DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN



La nueva normalidad en interiorismo

La pandemia exige dotar a los restaurantes y hoteles de todos los protocolos de medidas extraordinarias de L+D (Limpieza y Desinfección) adaptados al COVID 19, para minimizar los riesgos de contagio. Así como del control de aforos, lo que afecta al diseño,

Loli Moroño – Directora Creativa PFI Interiorismo.



Tras pasar estos últimos meses por diferentes etapas, tanto emocional como empresarialmente, nos tendremos que ir adaptando paulatinamente a la nueva realidad que nos marca la situación, teniendo en cuenta las demandas del mercado en cuestión y cumpliendo la legislación dictada por el Gobierno.

Como hemos podido apreciar en varios foros de Hostelería, el objetivo consiste en ofrecer una propuesta que cumpla todos los estándares de salubridad, que sea clara, diferenciadora, transparente y transmita confianza. Los puntos críticos de propagación del COVID-19, son el acceso, la circulación interior, la barra y los aseos. Hay que realizar un estudio personalizado para la optimización de la circulación de clientes y equipo humano de restaurantes y hoteles.

La imagen actual de nuestros establecimientos está sufriendo entre otros cambios los de aforo y medidas higiénicas de refuerzo. Debemos retirar todos los elementos que no sean estrictamente necesarios, tanto decorativos como operativos de nuestros locales, pero siempre con un criterio de calma. Es importante que no

se pierda su esencia y especialmente recordar, que nadie quiere estar en un espacio aséptico y poco acogedor.

La imagen debe ser perfecta, porque sin ella, estás fuera del mercado.

Si volvemos la vista atrás unos años y recordamos aquel periodo de recuperación de la crisis del ladrillo, o incluso en cualquier otra, la tónica general era simplificar los diseños. Pero, en

la actual en concreto, recobra aún más importancia, dado que todo gira alrededor de la salud. Siempre hemos necesitado hacer limpiezas eficientes y en periodos cortos, pero ahora es vital; para ello necesitamos que nuestros establecimientos sean operativos, sin perder su personalidad.

Las empresas de interiorismo especializadas siempre han sido una buena apuesta, pero en este momento cogen mayor peso, debido a la necesidad de tener un conocimiento específico, a la hora de seleccionar los materiales más adecuados para nuestras instalaciones, tanto en las de nueva apertura como para las que se han de adaptar a la nueva realidad. Incluso referenciando materiales más innovadores, priorizando los dotados de propiedades antibacterianas y antialérgicas, pero asegurando que

cumplan todas las normativas y estándares de calidad.

¡Ese es uno de los grandes retos para los diseñadores!

Los aforos están siendo el gran condicionante para la viabilidad de los negocios de Hostelería, especialmente para decidir el momento idóneo para reincorporarse al mercado. Otro de los aspectos a revisar en el sector son las circulaciones, tanto internas como de nuestros clientes. Es importante que todo fluya adecuadamente, respetándose las distancias sanitarias establecidas. Se ha de mostrar especial atención a los espacios dónde se manipulen los alimentos (almacenes, cocinas estén abiertas o no y barras).

Tendremos que diseñar establecimientos de mayor salubridad y flexibles, que sirvan para ofrecer diferentes propuestas a nuestros clientes.



Adaptación del establecimiento

Todos nos tenemos que adaptar y los restaurantes y hoteles también. Es un cambio de mentalidad y de hábitos, necesitamos interiorizarlos.

Se ha de tomar como punto de partida, (tras realizar un estudio exhaustivo de viabilidad económica y revisar las cuentas de explotación), el momento

de la apertura para decidir la estrategia y poder realizar las adaptaciones necesarias de nuestro establecimiento y no precipitamos a la hora de hacer nuevas inversiones, que tal vez sean innecesarias.

¿Cómo decidir lo que realmente es interesante para nuestro negocio? Les propongo algunas opciones:

Deberemos transmitir a nuestros clientes seguridad, al haberle implantado un protocolo de medidas extraordinarias de L+D (Limpieza y Desinfección) adaptados al COVID 19 en el establecimiento, para su seguridad. Además se puede reforzar con una comunicación gráfica, acorde a nuestra propuesta estética del local.

Si los restaurantes trabajasen con reserva previa, sería fantástico para poder tener mayor control de aforos, que se reforzaría con la implementación de algunas herramientas informáticas, que permita una gestión fluida a la hora de gestionar la cita previa, cobros y controles.



Sistemas de desinfección e higiene

Actualmente la industria ofrece diversos sistemas de desinfección como arcos, túneles o dispositivos compuestos por pequeños rociadores, que aplican diferentes sustancias (ozono o dióxido de cloro) sobre los clientes. Basándome en el posicionamiento de SESA es desaconsejable, no existe en España ningún producto biocida que esté autorizado por el Ministerio de Sanidad, para su empleo mediante nebulización sobre las personas".

Otra propuesta es, fuera de horario de apertura al público, realizar una

limpieza exhaustiva utilizando desinfectantes y atomizadores manuales, a través de máquinas o incluso con sistemas de rociadores más sofisticados en los falsos techos, siempre que lo manipule personal cualificado.

También se puede disponer de máquinas depuradoras de aire, como los filtros de HEPA y filtros MERV que neutralizan alérgenos, polen, moho, bacterias virus y el COVID. Estos necesitan mantenimiento, cambios de filtro, que no se pueden reutilizar ni lavar.

Las máquinas de filtros de carbono activo no filtran el virus de forma eficiente, ni alérgenos, pero atrapan bacterias y eliminan olores, humos y el COVID. También requieren mantenimiento y reemplazo de filtros.

Los precipitadores electrostáticos no eliminan humo, ni olores pero sí suprimen alérgenos, virus y bacterias.

En cambio generan ozono y precisan mantenimiento con la necesidad de limpiar el recolector.

Las lámparas UV tienen el inconveniente, que una exposición directa puede causar daños, en la vista y en la piel, además no eliminan alérgenos, ni COVID pero sí bacterias y virus.

Los más conocidos son los generadores de ozono que eliminan bacterias, COVID y virus pero generan subproductos tóxicos, sustancias

corrosivas y tienen efectos nocivos sobre la salud.

Las máquinas de ionizadores eliminan virus y bacterias pero no alérgenos, COVID, humo y olores.

Otra opción son las máquinas de oxidación fotocatalítica, aplicando luz UV sobre dióxido de titanio y zirconio, elimina hongos, virus, bacterias, esporas, alérgenos y COVID y cualquier patógeno medioambiental. No genera residuos químicos y tiene mantenimiento anual.

No hay ninguna evidencia científica, ni el ministerio de Sanidad, ni ninguna autoridad sanitaria, aprueba estos



dispositivos como eficaces frente al coronavirus SARS.COVID-2.

Otros productos útiles son pequeños puntos de desinfección colocados estratégicamente en el establecimiento (compuestos por muebles dispensadores de gel o solución higienizante, pañuelos desechables y papeleras con tapa accionada con pedal), alfombras vinílicas, PVC o de LPP, balizas, vinílicos en pavimento, felpudos desinfectantes de suela de zapatos. Estos últimos se han de sustituir con asiduidad.

La cartelería, complementario al protocolo

Es aconsejable utilizar cartelería estándar con mensajes predefinidos en varios idiomas, para poder señalar el protocolo sanitario, con el fin de controlar los flujos del público, desplazamientos internos, los aforos del local y los teléfonos de emergencia médicos de hospitales y centros de salud más cercanos. Siempre se ha de cuidar la estética general del local.

Para restaurantes y hoteles es un plus contar con una personalización de toda la comunicación, realizados por diseñadores que construya una visión global, revisando la distribución e integrando todos los factores necesarios para un local seguro y sugerente.

La puerta de acceso es otro punto a tener en cuenta, si no se puede mantener abierta por factores que puedan influir en el confort, como corrientes de aire y no se puede reforzar con cortinas de aire (superiores o aparatos independiente verticales) se puede plantear sustituir por una puerta abatible o corredera automatizada, siempre que sea viable financieramente y

cumpla las normativas pertinentes y de construcción.

Puntos calientes



Existen diversos "puntos calientes" en un restaurante para el posible contagio de la pandemia. Para evitarlo se han de tomar medidas extraordinarias en los siguientes puntos, como:

Las barras: se ha de cumplir la distancia social recomendable (2,00m). y

que la clientela rote lo más posible. Para conseguirlo se puede utilizar algún apoyo gráfico o elemento separador, fácil de limpiar, delimitando los espacios.

Otra acción es reconvertir la función de la barra, mientras dure la pandemia, como servicio para recogida de comida de Delivery. Para mayor seguridad, se puede plantear sustituir algún elemento (mesetas de trabajo) por otro, utilizando materiales antibacterianos.

Los aseos: precisan superar los escollos de ocupación y mantener una limpieza completa. Incluso muchos establecimientos para evitar la propagación de la pandemia los han mantenido cerrados.

Para los que están abiertos se deben marcar turnos claros, con el fin de no generar aglomeraciones. También se puede solucionar mediante diferentes dispositivos, pero la forma más sencilla es a través de la implantación de señales de ocupación lumínicas, comunicando

si está ocupado. Se ha de ubicar en una zona visible.

Entrada: se ha de instalar un punto de desinfección.

Estamos ante un escenario muy volátil y la flexibilidad se debe implantar, porque el objetivo es la gestión correcta de hoteles y restaurantes.

En definitiva, se han de crear protocolos internos de actuación que aseguren la salubridad y el aforo. Respecto a la decoración se han de eliminar elementos superfluos; revisar las circulaciones, tanto del público como de las zonas del personal, vestuarios por ejemplo.

Se han de utilizar separadores y elementos de fácil limpieza, acorde con la estética del establecimiento, para delimitar los espacios.

También la comunicación es fundamental, tanto verbal como gráfica para evitar conflictos y transmitir mayor confianza al cliente final.

Este es un pequeño resumen del "Informe sobre la Gestión del Espacio Comercial" que ha editado conjuntamente PF1 Interiorismo con Antro Design.

Especialistas en Proyectos de Interiorismo Hotelero



www.pf1interiorismo.com

Consultas: info@pf1interiorismo.com
T +34 981 979 284