

Cómo transformar los espacios comunes: Guía Actiu para crear entornos hospitality seguros y funcionales

Actiu, líder español en diseño y fabricación de soluciones de mobiliario para espacios de trabajo y hospitality, ha desarrollado una guía para resolver los retos de una socialización segura en los entornos hospitality

Los modelos de vida, trabajo y ocio que hasta hace unos meses se daban como válidos están siendo reestructurados, a través de una búsqueda de entornos seguros, que garanticen la salud de sus ocupantes. Pensando en esta etapa post-covid19 y ajustándose siempre a las necesidades de seguridad, las zonas de uso colectivo en hoteles, aeropuertos, centros de ocio o locales comerciales donde los usos se entremezclan para crear una nueva experiencia de usuario deben adaptarse, de manera segura, a nuevos usos y convertirse en espacios de colaboración transversales, vertebrados con elementos como el mobiliario, la vegetación o recursos tecnológicos, entre otros.

La transformación de los lobbys de los hoteles

Hace tiempo ya que los hoteles dejaron de ser un lugar únicamente para dormir y pasaron a ofrecer diferentes espacios donde sus usuarios, estén alojados o no, puedan trabajar, reunirse, conversar o simplemente pasar un rato distendido. Sus zonas comunes ya están pensadas para un uso multifuncional y ahora deben adaptarse a las exigencias de seguridad sanitaria.

La Guía “Cómo transformar los espacios comunes: El reto de los entornos Hospitality Post-covid” de Actiu ofrece soluciones detalladas para el rediseño y equipamiento de estos espacios. En el caso de los hoteles, la guía aborda recomendaciones para readaptar los distintos ambientes de las zonas comunes que se pueden encontrar en sus lobbys más allá de las zonas recepción, desde espacios colaborativos que permitan trabajar en remoto a terrazas exteriores que posibiliten incrementar tanto la seguridad como la experiencia del cliente.

“En un contexto tan tecnológico como el actual, el reto para los espacios comunes de los hoteles es seguir fomentando momentos de socialización y colaboración tan necesarios, en un entorno más seguro si cabe. Sabemos que los hoteles van a reinventarse y a seguir evolucionando, como siempre lo han demostrado. En adelante se va a incidir mucho más poniendo el foco en las personas y, por ello, desde Actiu trabajamos ya en ideas concretas con soluciones sostenibles, eficientes y rentables que permitan acompañarlos en esta transformación, con el objetivo de rentabilizar sus metros, aportar experiencias y preservar el bienestar de los usuarios en estos entornos”, señala Soledat Berbegal.

Espacios transversales

Otros espacios comunes en entornos hospitality van a experimentar también una profunda reestructuración. Restaurantes, hospitales, bancos, terminales aeroportuarias, centros de ocio o locales comerciales, todos cuentan con espacios comunes capaces de adaptarse a las nuevas necesidades y convertirse en espacios de colaboración transversales y que ahora deben también garantizar la seguridad que desde el punto de vista sanitario precisa esta nueva realidad.

En todos ellos se replican ambientes similares: áreas de recepción y atención, zona de espera, de reunión, de descanso, de restauración, de trabajo, de consulta, etc. “En todos los casos, 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, haciéndoles más amigables e incorporando nuevos usos”, comenta Soledad Berbegal.

Densidad, distancia e higiene

La guía incluye pautas para aplicar criterios de densidad, distancia e higiene y rediseñar los distintos ambientes que se pueden encontrar en estos espacios. Además de ofrecer las más altas garantías de higiene y seguridad es necesario establecer normas de circulación para evitar el cruce de personas, utilizar materiales antibacterianos y de fácil limpieza, contar con mobiliario versátil que permita variar fácilmente la configuración del espacio, o garantizar una adecuada ventilación y circulación del aire.

Espacios cada vez más automatizados, que incorporan puertas automáticas, ascensores activados por voz, o accesos, servicios y pagos controlados por teléfono móvil. En muchos bares y restaurantes, menús digitales están sustituyendo a los tradicionales en papel, y dispositivos tecnológicos integrados en los clásicos elementos de decoración evitan el contacto directo y posible contagio. Todo ello acompañado de un adecuado protocolo de actuación, dirigido tanto a clientes como al personal y que asegure espacios seguros como aliados del bienestar. En paralelo, la tendencia es agudizar el ingenio y encontrar soluciones que permitan aprovechar el espacio disponible y sacar el máximo partido de las zonas comunes.

Datos de contacto:

María Guijarro
622836702

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

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>