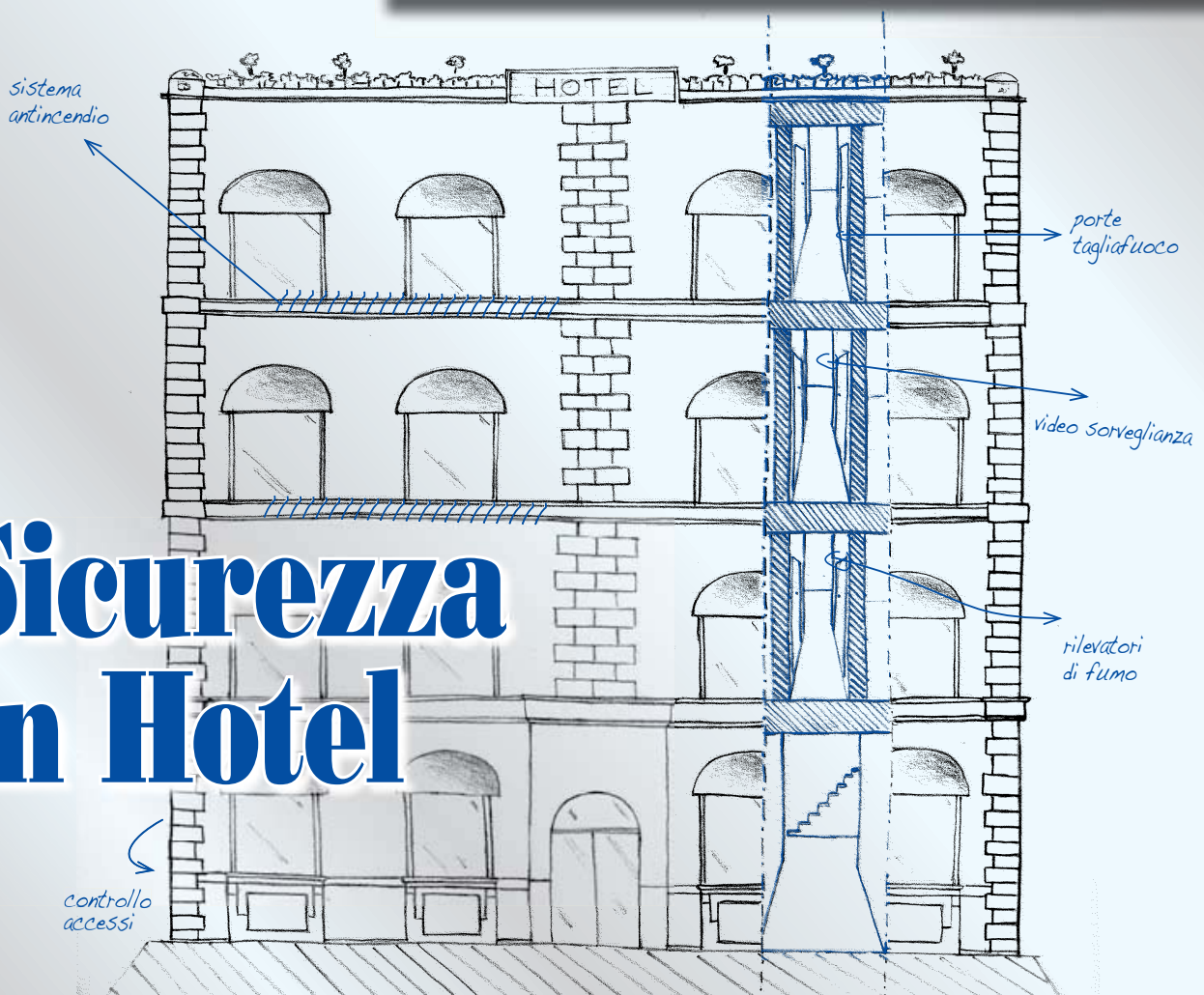




JOB in TOURISM®

APPROFONDIMENTI, FOCUS E TENDI DI SETTORE PER I MANAGER E I PROFESSIONISTI DEL TURISMO



Sicurezza in Hotel

ANTINCENDIO

Fuoco: tolleranza zero negli Atahotels

PAGINA 3

INFORMAZIONI UTILI

Vademecum per l'industria dell'ospitalità

PAGINA 11

DATI PERSONALI

Privacy e hotel: non bastano adempimenti formali

PAGINA 24

(continua)

settore sanitario, in una struttura ricettiva. Le cameriere ai piani, per esempio, inalando le sostanze tossiche presenti in molti prodotti detergenti, possono compromettere e irritare le vie respiratorie; oppure durante le pulizie, possono danneggiare la postura, mentre si arrampicano per raggiungere finestre, tende e specchi o ancora essere soggette ad allergie per acari e polvere. Un'altra minaccia, poi, può essere costituita dalle sostanze biologiche e dal sangue con cui può venire a contatto chi ordina e rassetta le stanze nonostante i dispositivi di protezione individuale (come guanti e mascherine). Non sono esenti da guai neanche i facchini (che il medico incaricato

deve giudicare idonei al carico e allo scarico) che ogni giorno fanno la spola tra le camere e la hall con chili e chili di bagagli. Stesso discorso vale per i cuochi che possono contrarre il tetano (le cui spore sono sul suolo o nell'intestino degli animali) tagliandosi con arnesi contaminati. «La Cds Service 626 si prende in carico tutte queste problematiche fornendo non solo i medici competenti, ma anche le unità mobili sanitarie (camper attrezzati con apparecchiature medicali) su cui effettuare gli esami e

le visite diagnostiche di tutto il personale alberghiero, direttamente nella sede del cliente», nota Morelli.



«Un altro servizio, infine, che può rivelarsi utile per gli hotel, è fornito dal nostro laboratorio di analisi accreditato Sinal, interno alla società, che effettua sia accurati esami microbiologici sui cibi sia tamponi superficiali, che consentono di testare la corretta esecuzione delle operazioni di pulizia e sanificazione delle superfici delle cucine degli alberghi», sottolinea Morelli. Questi controlli sono previsti dal sistema Haccp (*Hazard Analysis and Critical*

Control Points) che prevede l'analisi dei punti critici all'interno della fase produttiva degli alimenti obbligando il datore di lavoro alla redazione di un manuale di autocontrollo.

Altrettanto importante in questo campo sono le competenze del personale: Cds service si occupa di formare una figura cruciale come quella del responsabile dell'industria alimentare (l'interlocutore delle Asl e dei Nas durante le visite ispettive) che ogni albergo deve, per legge, nominare. «Il corso sostituisce il vecchio libretto sanitario e si focalizza non solo sui comportamenti igienici e sul controllo della salubrità del prodotto durante tutta la catena, ma approfondisce anche molti aspetti tecnici: da come immagazzinare le scorte, alla microbiologia alimentare senza dimenticare la chimica merceologica» conclude Giulio Morelli.

Il decreto legislativo 81/2008 ha mandato in pensione la vecchia 626

C'è una chiave per ogni serratura. Ci sono quelle della reception, della caldaia, della sala meeting, della spa, dei depositi e dei magazzini per le provviste. In un grande hotel ogni giorno si maneggiano centinaia e centinaia di chiavi. In questo tintinnio assordante di chiavistelli, lucchetti e catenacci, capita spesso di fare confusione, di rimettere al posto sbagliato la chiave giusta o peggio ancora di perderne qualcuna. Tutto questo, inutile dirlo, va a discapito della sicurezza. A risolvere il problema ci ha pensato Keyco, l'armadio "intelligente", messo a punto dalla Indaco Project di Bologna, dalle dimensioni personalizzabili, strutturato con diversi cassetti (per un massimo di 32: ogni box, a forma di spicchio e rotabile, può contenere mazzi con più di cento chiavi) che si aprono automaticamente solo con l'utilizzo di badge *transponder*, impronte digitali e tramite la lettura ottica dell'iride. «Le chiavi meccaniche delle aree sensibili devono seguire un protocollo di rintracciabilità nella loro movimentazione, al fine di risalire con assoluta certezza a chi le ha utilizzate, al quando e al perché», spiega Antonio Marzo amministratore delegato di Indaco Project, azienda specializzata nello sviluppo dei sistemi di rilevazione dati. «Per questo motivo si configurano le autorizzazioni di ciascuna persona per ogni singolo box e si assegnano badge di abilitazione che presentano scadenze temporali», prosegue Marzo. Nel caso poi l'utente commetta qualche manovra errata si attivano allarmi acustici e luminosi e lo sportello dell'armadio si blocca. Ma non è tutto

È arrivato l'armadio intelligente

Custodisce le chiavi, registra i prelievi, monitora il transito del personale e dei clienti



Sotto, l'armadio intelligente Keyco con box per la gestione di chiavi ed oggetti

Keyco non si limita a registrare i prelievi e le consegne delle chiavi, ma consente anche di monitorare il transito del personale e dei clienti dai varchi controllati dell'albergo (cancelli, porte, tornelli e carraie) nei giorni e nelle fasce orarie desiderate. È possibile, infatti, personalizzare le funzioni del software "Sesamo" che gestisce Keyco con numerosi parametri. «Alcuni albergatori ad esempio ci chiedono di

misurare i tempi di utilizzo di alcuni strumenti di lavoro come autoveicoli, muletti e macchinari in genere», continua Marzo, «oppure di poter consultare o stampare, in tempo reale, il registro dei transiti per singolo utilizzatore riportante l'orario e l'identificazione del box o del varco usato. Diverse strutture, invece, hanno l'esigenza di controllare le schede anagrafiche del personale abilitato oppure di ottenere l'elenco dello staff presente/assente in un determinato ambito, sulla base del registro dei transiti disponibile in tempo reale. Un'altra necessità è quella di gestire, mediante prenotazione, le richieste di accesso esclusivo al contenuto dei box Keyco, quali ad esempio le chiavi del parco auto o le chiavi di accesso alle sale riunioni».

«Un'ulteriore applicazione di Keyco» informa l'ad di Indaco Project «è quella che permette di presidiare l'albergo sostituendo il portiere di notte senza la necessità di cablare tutte le stanze». Il funzionamento è semplice e non ammette errore. Ad ogni cliente viene assegnato un badge personale che apre la porta d'ingresso dell'hotel. Quando l'ospite è entrato nella hall, per prelevare le chiavi della stanza, deve solo avvicinare il proprio badge all'armadio Keyco, che dopo la lettura ottica, fornisce all'utente il box dedicato, in cui si possono trovare oltre che le chiavi meccaniche, anche documenti d'identità, fax, comunicazioni o quant'altro. La tecnologia Rfid (*Radio frequency identification*) inserita nei badge degli ospiti, permette inoltre, agli addetti alla sicurezza o ai gestori dell'esercizio, di verificare, anche da remoto la situazione: le stanze libere e occupate o a che ora il cliente è entrato e uscito dalla sua camera.

«Sicurezza e affidabilità dunque a prezzi contenuti» conclude Marzo «Keyco, infatti, utilizza solo il browser di Internet explorer per il suo funzionamento sfruttando le connessioni di internet e intranet di solito già presenti negli hotel, senza alcuna necessità quindi di installazioni supplementari».





VIDEOSORVEGLIANZA



Per il furto di una pelliccia la Cassazione ha stabilito che un hotel dovesse risarcire la proprietaria di 40 mila euro.

Durante gli orari di chiusura dei guardaroba e del caveau, l'hotel deve sempre rafforzare la videosorveglianza.

Senza fili o a fibre ottiche, telecomandabili o a infrarossi: le telecamere di ultima generazione costituiscono per gli hotel un grande e potente occhio in grado di sventare furti, immortalare malintenzionati e monitorare eventuali situazioni di pericolo. I dispositivi per la ripresa delle immagini rappresentano dunque un alleato prezioso per la sicurezza, «a patto di usarli nel migliore dei modi», precisa **Franco Valentini** sales manager di Selea, la società di ingegneria (con sede nel mantovano) che produce e commercializza hardware, algoritmi d'analisi video, intelligenza artificiale e applicativi software per il settore della videosorveglianza.

«Le esigenze di sicurezza di un albergo mutano nel tempo: cambia la clientela, si moltiplicano i bisogni, si effettuano modifiche strutturali sugli edifici», spiega Valentini, «per questo motivo è necessario che le apparecchiature siano progettate per essere flessibili, duttili e riprogrammabili. La maggior parte dei vendor utilizza, per costruire una telecamera di videosorveglianza, chip dedicati, che offrono il vantaggio dell'economicità del prodotto, ma proprio per questo motivo non sono modificabili». «Selea

L'occhio digitale che protegge l'hotel

Brandeggiabili, senza fili, a fibre ottiche: le telecamere di ultima generazione

Accanto, Multi Video Recorder: il software completo di Selea per la realizzazione di una vera sala di sorveglianza e videoregistrazione. In basso, Targh@ 604, la Network Camera che effettua la lettura delle targhe



pratica alcuni componenti dello staff interno, aprendo di qualche centimetro le porte antincendio passavano la refurtiva ai ladri e consentivano a questi di entrare nelle stanze e fare razzia di preziosi. Nonostante le immagini delle videocamere di sorveglianza fossero nitide, i malviventi camuffati erano irriconoscibili e non identificabili». «Per fronteggiare questa situazione abbiamo predisposto, a bordo delle telecamere già esistenti dell'hotel un algoritmo che segnalava tutti i passaggi e riconosceva il movimento delle porte. Un allarme luminoso - visibile dalla reception e dalla centralina di controllo - si accendeva, poi, ogni volta che le porte si aprivano o anche semplicemente quando le si lasciavano scostate», prosegue Valentini. «In questo caso specifico ci siamo limitati a implementare gli algoritmi di analisi video, senza effettuare alcuna modifica fisica all'impianto: questo proprio perché i nostri sistemi nascono per tali scopi, ovvero adattarsi alle nuove esigenze. Con semplici accorgimenti siamo riusciti quindi a intervenire, senza costi onerosi per il cliente».

Ma non è tutto: la tecnologia messa a punto da Selea (che si è aggiudicata nel 2005 (segue)

invece», prosegue Valentini, «utilizza dei microprocessori (D.S.P.), le cui funzionalità sono ampliabili e modificabili dal momento che sono determinate semplicemente dal programma (firmware) installato dentro la loro memoria. In questo modo offriamo soluzioni personalizzate, cucite su misura del cliente, che non è costretto a sostituire un prodotto che non corrisponde più alle sue esigenze, ma può integrare quello stesso prodotto con nuovi sistemi e nuovi comandi a costi molto contenu-

ti, mantenendo così alto il valore del Roi (Return on investment)».

«Quando si parla di sicurezza negli hotel l'attenzione è concentrata soprattutto sui sistemi antincendio, su cui confluisce la maggior parte degli investimenti», osserva Valentini, «per la sorveglianza di solito, invece, ci si limita a un videoregistratore e a telecamere piazzate qua e là nei punti di maggior passaggio dell'albergo». «Ma trascurare la sorveglianza può venire a costare molto», continua Valentini, «ricordo un nostro cliente, un albergatore, che lamentava dei furti ai piani. In



Sistema per Alberghi di Controllo Accessi Sesamo.

LA GESTIONE NOTTURNA DELLE CHIAVI SENZA PRESIDIO.

Vuoi mantenere le chiavi tradizionali delle camere rilevando in automatico chi entra/esce in tutta sicurezza? Il sistema SESAMO, con il gestore delle chiavi **KeyCo**, permette di sostituire il "portiere di notte" senza dover cablare tutte le stanze del Vostro albergo. Al cliente verrà consegnato un **badge personale** (stessera RFID) che gli permetterà di entrare in modo autonomo all'interno della hall e con la medesima tessera prelevare la chiave della sua stanza monitorando tutti i movimenti.



KeyCo

BOX intelligenti



by **INDACO**

ulteriori info & contatti: +39 051.6166900
www.indacoproject.com

