Alberghi: vincono domotica e riprogettazione degli spazi

ospitalita-e-turismo-domotica-1-d856262f

Hotel grandi e piccoli, ma anche boutique hotel, bed & breakfast e agriturismi. In attesa di conoscere da Palazzo Chigi quelli che saranno le disposizioni definitive in materia anti Coronavirus nei prossimi mesi i “must” per l’intera filiera dell’ospitalità professionale saranno ridotti a tre: pulizia, igienizzazione e sanificazione. In una parola sicurezza, per il personale e per gli ospiti, tenendo presente la strada tracciata dall’Organizzazione Mondiale della Sanità già a fine marzo. E se sono già molte le catene alberghiere che hanno scelto la strada della certificazione delle strutture, per tutti la priorità è la riprogettazione dell’esperienza degli ospiti per garantire il rispetto degli obblighi sanitari e le forme di distanziamento sociale. Molte le disposizioni già previste, dalla riduzione delle superfici ad alto contatto (telecomando, telefono, termostato, interruttori, chiavi), alla necessità di evitare assembramenti negli spazi comuni, passando per il trattamento di tessuti e lenzuola e la gestione dei rifiuti potenzialmente a contatto con il virus. Risultato: in una fase in cui l’uomo è costretto al distanziamento sociale, l’automazione e l’Internet Of Things si riveleranno importanti alleati degli albergatori. «Stiamo diventando, in questo storico momento, sempre più smart, ci stiamo velocemente abituando ad utilizzare ciò che la tecnologia ci offre per connetterci e condividere, per muoverci virtualmente e ciò rappresenta solo l’inizio di una trasformazione del nostro modo di relazionarci con l’attuale dimensione spazio temporale», scrive a questo proposito nel suo blog un architetto come **Simone Micheli**. Che non a caso, individua nel tris alterazione, ibridazione, contaminazione, le parole chiave in grado di rappresentare il mondo che verrà. «La tematica della sicurezza congiunta alla sostenibilità, in ogni luogo, diverrà nodale e partendo da questo punto fermo, nasceranno una miriade di prodotti, adatti a coprire diversi quadri esigenziali». Nella pratica, via allora al controllo di fasi delicate come il check-in e il check-out, attraverso l’utilizzo di Termo-telecamere per rilevare la temperatura corporea, e di app che, previa registrazione, consentono l’accesso in camera tramite il proprio dispositivo mobile. Qui, una volta chiusa la porta, la domotica può limitare il contatto con quei dispositivi e interruttori considerati “a rischio” , mentre un sistema di Interactive TV può fungere da touch poi continuo tra Hotel e ospiti. Più in generale però, sottolinea chi da anni si occupa di ideare

soluzioni innovative per l’ospitalità professionale, la Fase 2 e 3 porteranno con sé una ridefinizione di ruoli e funzioni. Proprio gli hotel, in Italia percepiti ancora di rado come luoghi di aggregazione da parte del cliente esterno, possono infatti ora puntare ad una nuova vita. «Attualizzando le sale e aprendo le strutture al pubblico, con una tipologia di servizio full time e la garanzia di qualità della struttura, gli alberghi possono ora svolgere un ruolo inedito, recuperando ampie fasce di mercato, e offrendo un servizio estremamente originale e qualificato», sottolinea il Presidente di Costa Group, **Franco Costa**, azienda che nelle scorse edizioni di HostMilano ha presentato soluzioni innovative e in questi giorni è molto attivo sul fronte dell’adeguamento delle strutture per garantire la massima sicurezza. Costa, proseguendo nel suo ragionamento, spiega come una possibile soluzione consista, ad esempio, «nel diventare bar e pasticcerie, coinvolgendo anche il mondo del packaging, che da sempre è uno strumento da non sottovalutare e dovrà avere l’identità della struttura». Perché, nel post-emergenza, anche gli alberghi di fascia media dovranno ispirarsi al settore lusso: sia nell’adozione di soluzioni modulabili e personalizzate, che nell’attenzione alla privacy e alla presenza di spazi comuni ben divisi.