

1. Nazwa przedmiotu: **Wyposażenie technologiczne przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego**
2. Temat zajęcia: Wyposażenie w zakresie bezpieczeństwa obiektu.
3. Cel zajęcia: Student potrafi wymienić i scharakteryzować elementy wyposażenia zabezpieczającego obiekt hotelarski. Poznaje rodzaje zabezpieczeń.
4. Zadania dla studentów: Należy zapoznać się z podanym materiałem pod kątem zagadnień egzaminacyjnych
5. Treść zajęcia / materiały do zajęć /

Należy zapoznać się z treścią zawartą w:

1. Witkowski Cz.: Hotelarstwo cz. I Podstawy hotelarstwa, wydanie drugie, zmienione, Almamater, Warszawa 2007,s.153-164
2. Dominik P., Drogoń W.: Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego. Almamater, Warszawa 2007,s. 138-141
3. Turakiewicz J.: Bezpieczny hotel, PZH, Warszawa 2004
4. Dominik P.: Systemy zabezpieczenia obiektu stosowane w hotelach. Hotel Polska 12/2008,s.36-38
5. Kowalik A.: Bezpiecznie jak w hotelu. Przegląd Gastronomiczny1/2007,s. 32
6. Materiały pokonferencyjne. Bezpieczny hotel Konferencja naukowo-branżowa „Bezpieczny hotel – oczekiwania i wyzwania wobec EURO 2012”, Warszawa 30.11.2011r.
7. Materiały reklamowe firm oferujących zabezpieczenia dla hoteli

Stan techniczny hotelu a bezpieczeństwo gości

Bezpieczeństwo gościa w obiekcie hotelowym zależy od kilku czynników. Do najważniejszych zalicza się zagrożenia zewnętrzne i wewnętrzne, powodowane zarówno przez czynniki techniczne (stan techniczny budynku, liczba, stan oraz stopień niezawodności zabezpieczeń obiektu hotelowego, stan techniczny urządzeń i wyposażenia), jak i czynniki

osobowe (predyspozycje psychiczne i fizyczne pracowników hoteli, gości lub osób z zewnątrz).

Aby zwiększyć bezpieczeństwo gości i ich mienia w obiekcie hotelarsko-gastronomicznym, należy sprawować ciągły nadzór nad stanem technicznym budynku, urządzeń, podnosić jakość usług oraz kwalifikacje personelu.

Funkcjonalność, rentowność i przede wszystkim bezpieczeństwo obiektu hotelarskiego powinny być brane pod uwagę na etapie planowania danego obiektu. Już w programie użytkowym uwzględnia się drobiazgowy opis rozwiązań, urządzeń technicznych, dróg ewakuacyjnych, wyposażenia oraz zabezpieczeń poszczególnych zespołów funkcjonalnych.

Hotele powinny być budowane z materiałów trwałych, atestowanych, które wpływają nie tylko na estetykę hotelu, ale także na bezpieczeństwo osób w nim przebywających.

Sprawą nadzwyczaj istotną jest wyposażenie hoteli, które niezależnie od kategorii obiektu wymaga estetyki, stabilności, pełnej sprawności użytkowej, funkcjonalności, prostoty obsługi oraz bezpieczeństwa w użytkowaniu.

Zabezpieczenia stosowane w hotelu

Ochrona przeciwpożarowa

Ochrona przeciwpożarowa to priorytetowe zadania dla pracowników hotelu odpowiedzialnych za bezpieczeństwo w obiekcie. Podstawowym aktem prawnym regulującym sprawy ochrony i bezpieczeństwa przeciwpożarowego w Polsce jest ustawa z 24.08.1991 r. O ochronie przeciwpożarowej, której jednolity tekst został opublikowany w Dz.U. z 2002 r. nr 147 poz. 1229. Jej uzupełnieniem jest ustawa z 24.08.1991 r. O Państwowej Straży Pożarnej, której jednolity tekst został opublikowany w Dz.U. z 2009 r. nr 12 poz.68. Najważniejszymi aktami wykonawczymi do ustaw regulujących zagadnienia ochrony i bezpieczeństwa przeciwpożarowego są: Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 21.04.2006 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. 2006 nr 80 poz. 563), Rozporządzenie Rady Ministrów z 4.07.1992 r. w sprawie zakresu i trybu korzystania z praw przez kierującego działaniem ratowniczym (Dz.U. nr 54 poz. 259) oraz Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 16.06.2003 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych (Dz.U. nr 121 poz. 1139).

Ponadto, międzynarodowym aktem prawnym dotyczącym ściśle obiektów hotelowych jest Zalecenie Rady 86/666/EWG z dnia 22.12.1986 r. dotyczące bezpieczeństwa pożarowego w istniejących hotelach. Zalecenie to najdokładniej opisuje wymogi konstrukcyjne oraz organizacyjne w powstałych obiektach. Zastosowanie zabezpieczeń przeciwpożarowych w istniejących hotelach, o których mowa jest w dyrektywie, ma na celu:

- zmniejszenie ryzyka wybuchu pożaru;
- przeciwdziałanie rozprzestrzenianiu się ognia i dymu;
- zapewnienie bezpiecznej ewakuacji wszystkich osób obecnych w hotelu;
- umożliwienie podjęcia akcji ratunkowej wyspecjalizowanym służbom.

Do podstawowych obowiązków właściciela i użytkownika obiektu, wynikających z ustawy o ochronie przeciwpożarowej, należy:

- przestrzeganie przeciwpożarowych wymagań budowlanych, instalacyjnych i technologicznych;
- wyposażenie obiektu w sprzęt przeciwpożarowy i ratowniczy oraz środki gaśnicze;
- zapewnienie przebywającym w obiekcie osobom bezpieczeństwa i możliwości ewakuacji;
- przygotowanie obiektu do prowadzenia akcji ratowniczej;
- ustalenie sposobu postępowania na wypadek powstania pożaru.

Do dokumentów wewnętrznych dotyczących ochrony przeciwpożarowej będzie należała między innymi „Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego” określona Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 21.04.2006 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. 2006 nr 80 poz. 563). Zgodnie z tym przepisem w instrukcji powinny zostać określone warunki ochrony przeciwpożarowej wynikające z przeznaczenia obiektu (warunki te określane są z reguły w dokumentacji budowlanej obiektu), sposobu użytkowania, prowadzonych w nim procesów technologicznych i ich warunków technicznych – w tym zagrożenia wybuchem, sposoby poddawania przeglądowi technicznemu i czynnościom konserwacyjnym stosowanych w obiekcie urządzeń przeciwpożarowych i gaśnic, sposoby postępowania na wypadek pożaru i innego zagrożenia, sposoby wykonywania prac niebezpiecznych pod względem pożarowym (jeżeli takie prace są przewidywane), sposoby praktycznego sprawdzania organizacji i warunków ewakuacji ludzi (ćwiczeń ewakuacyjnych) oraz sposoby zaznajamiania

użytkowników obiektu z treścią przedmiotowej instrukcji oraz z przepisami przeciwpożarowymi.

W całym systemie ochrony przeciwpożarowej najwięcej miejsca należy poświęcić profilaktyce, w ramach której, podobnie jak w przypadku BHP, ogromne znaczenie ma właściwe szkolenie pracowników.

Każdy pracownik przed przystąpieniem do pracy powinien odbyć szkolenie wstępne dotyczące sposobu zachowania na wypadek pożaru. Szkolenie podstawowe teoretyczne i praktyczne, obejmujące między innymi zasady użycia podręcznego sprzętu gaśniczego, powinno odbyć się najpóźniej w ciągu trzech miesięcy od daty przyjęcia pracownika. W wyniku szkolenia pracownik powinien znać:

- zagrożenia pożarowe;
- przepisy przeciwpożarowe i „Instrukcję bezpieczeństwa pożarowego” dla obiektu;
- zasady rozmieszczenia, przeznaczenia oraz obsługi podręcznego sprzętu gaśniczego;
- zasady postępowania na wypadek pożaru i zadania poszczególnych pracowników w tym zakresie

Wszelkie wewnętrzne ustalenia dotyczące systemu ochrony przeciwpożarowej w obiekcie należy uzgadniać z miejscową Komendą Państwowej Straży Pożarnej.

Systemy i metody zabezpieczeń w obiektach hotelarsko-gastronomicznych

Kolejnym istotnym elementem mającym wpływ na bezpieczeństwo gości i ich mienia w hotelu są systemy i metody zabezpieczeń.

Na efektywną ochronę obiektu ma wpływ bezpośrednia ochrona fizyczna, zabezpieczenia mechaniczne (np. szafy sejfowe, pancerne), budowlane (okna odporne na rozbicie, odpowiednie drzwi) oraz zabezpieczenia elektroniczne (system alarmowy napadu, telewizyjny system nadzoru).

Nowoczesne systemy zbudowane są na bazie sieci komputerowej z jednostką nadrzędną, do której przekazywane są wszelkie informacje z systemu. Jednostka ta ma możliwość komunikowania się zarówno z komputerami podrzędnymi, jak i ze środowiskiem zewnętrznym hotelu, np. policją, pogotowiem, strażą pożarną. Zadaniem jednostki nadrzędnej

jest rejestracja zdarzeń, powiadamianie o alarmie, przekazywanie informacji pod wskazany adres i wydawanie poleceń.

Systemy zabezpieczeń w obiektach hotelarsko-gastronomicznych dzielimy na:

- **systemy zabezpieczeń elektronicznych** (np. sygnalizacji pożaru, sygnalizacji włamania i napadu);
- **systemy teletechniczne** (centrale telefoniczne oraz serwery telekomunikacyjne);
- **systemy automatyki** (automatyki oświetlenia oraz instalacji elektrycznych).

Współczesne systemy ochrony mienia posługują się m.in. kamerami penetrującymi obszary wewnątrz i na zewnątrz budynku, kamerami wraz z wideosensorem, umożliwiającymi zapamiętanie programowanej treści obrazu oraz sygnalizującymi każdą zmianę, czujnikami ochrony przestrzeni, przyciskami napadowymi, sygnalizatorami optyczno-akustycznymi, urządzeniami przenośnymi do bezprzewodowego przekazywania informacji o alarmie na odległość min. 10 km. Kamery rejestrują zdarzenia przez całą dobę. Zadaniem czujek jest niezwłoczne przekazanie do centrali odpowiedniego impulsu o naruszeniu określonych stref chronionych lub przekroczeniu parametrów wskazujących na działanie nieprzewidzianych sił i zjawisk¹.

Hotele, które nie dostosują się do współczesnego standardu, będą traciły klientów, gdyż stopień wyposażenia hotelu w instalacje i ich stan techniczny jest jednym z ważniejszych elementów bezpieczeństwa i komfortu pobytu.

¹ Błądek Z., *Hotelarstwo, programowanie, projektowanie, wyposażenie*, Palladium, Poznań 2001, s. 249.