Lockdown Procedure for Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

A continuación, se exponen algunos peligros potenciales asociados a los procedimientos de cierre en establecimientos de hostelería:

1. **Fallos de Comunicación:** Una comunicación ineficaz durante un cierre puede provocar confusión, pánico e incumplimiento de los protocolos de seguridad, aumentando el riesgo de daños a los huéspedes y al personal.
2. **Capacitación Insuficiente:** Sin una capacitación regular y completa, el personal puede no saber cómo implementar correctamente los procedimientos de cierre, lo que lleva a retrasos o errores en la respuesta.
3. **Medidas de Seguridad Inadecuadas:** Una infraestructura o planificación de seguridad inadecuada puede comprometer la eficacia de un cierre, permitiendo potencialmente que las amenazas accedan a áreas seguras.
4. **Problemas de Evacuación:** En lugares de hospitalidad grandes o complejos, garantizar que todos los huéspedes sean contabilizados y evacuados o asegurados de forma segura puede ser un desafío, especialmente si hay personas con problemas de movilidad o barreras lingüísticas.
5. **Estrés Psicológico:** Las situaciones de cierre pueden ser altamente estresantes y traumáticas para los huéspedes y el personal, lo que potencialmente puede conducir a impactos psicológicos a largo plazo.
6. **Control de Accesos:** Controlar adecuadamente el acceso a y desde la propiedad es crucial durante un cierre. No hacerlo puede agravar la situación al permitir la entrada de amenazas o impedir que la ayuda llegue a los que están dentro.

7. **Suministros de Emergencia**: La falta de acceso a suministros de emergencia, como botiquines médicos o alimentos y agua, durante cierres prolongados puede crear riesgos adicionales, especialmente para las personas vulnerables.

ESTADÍSTICAS

- Los cierres patronales y las restricciones han afectado significativamente a los ingresos de las empresas del sector de la hostelería. Según datos de Statista, los ingresos mundiales de la industria hotelera cayeron más de un 50% en 2020 en comparación con el año anterior debido a la pandemia de COVID-19 y los cierres asociados.
- Las medidas de cierre han provocado cierres temporales y, en algunos casos, cierres permanentes de establecimientos hosteleros. Un informe de la American Hotel & Lodging Association (AHLA) estimaba que casi el 70% de los empleados de los hoteles de Estados Unidos habían sido despedidos en el momento álgido de la pandemia, y miles de hoteles corrían el riesgo de ser embargados sin ayuda gubernamental adicional.
- Los cierres y las restricciones provocaron cierres temporales y, en algunos casos, permanentes de establecimientos hosteleros en todo Canadá. Los datos de la Federación Canadiense de Empresas Independientes (CFIB) indicaron que casi uno de cada seis (17%) negocios de hostelería en Canadá corrían el riesgo de cierre permanente debido a la pandemia a principios de 2021.
- El sector de la hostelería en Canadá experimentó importantes pérdidas de empleo durante la pandemia. Según Statistics Canada, el empleo en los servicios de alojamiento y alimentación disminuyó más de un 40% entre febrero y abril de 2020, lo que representa el mayor descenso entre todas las industrias del país.