

EQUIPEMENT HOTELIER - FEU - VOL - FRAUDE - PROTECTION - HYGIENE - MAINTENANCE...



# MAGAZINE

OFFICIAL PUBLICATION

HOTEL SECURITY WORLDWIDE ASSOCIATION

*Publié sous le haut patronage de  
Published under the auspices of*



Organisation Mondiale de l'Industrie Hôtelière  
World Organisation of Hotels and Restaurants

5  
1989

HOTEL EQUIPMENT - FIRE - THEFT - FRAUD - SAFETY - HYGIENE - MAINTENANCE...





**Schindler** 

«We are sure you will reach  
your target with us...»

«Nous sommes certains que vous  
atteindrez votre but avec nous...»

Schindler Lifts Ltd  
CH-6030 Ebikon/Lucerne





## SOMMAIRE - 5/89

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Editorial .....                                                       | 1  |
| Sommaire .....                                                        | 2  |
| En bref .....                                                         | 4  |
| Vos prochains rendez-vous .....                                       | 9  |
| L'AIH et la promotion de la sécurité dans l'industrie hôtelière ..... | 10 |
| «Hotels of the Future» - étude de Horwath & Horwath .....             | 13 |
| Immolez-vous par le feu dans les hôtels de vacances .....             | 15 |
| Qu'est-ce qu'un hôtel sûr? .....                                      | 17 |
| Le Rotopark: parking du XXIème siècle .....                           | 18 |
| Sécurité: le concierge en première ligne .....                        | 23 |
| La sécurité contre les catastrophes et les intempéries .....          | 26 |
| Hotel Security Worldwide Association .....                            | 31 |
| Hôtels: l'exemple asiatique .....                                     | 35 |
| La filouterie d'auberge .....                                         | 39 |
| L'irradiation alimentaire est-elle dangereuse? .....                  | 42 |
| Risques hôteliers et assurances .....                                 | 49 |
| Formation sécurité .....                                              | 56 |
| Informations techniques .....                                         | 58 |



*Hotel Security Worldwide Magazine est une revue bi-annuelle d'informations et de documentation traitant de tous les problèmes de la sécurité et de la protection dans l'hôtellerie et la restauration.*

*Hotel Security Worldwide Magazine is a bi-annual publication providing technical data and other information on a wide range of safety and security issues affecting the hotel and restaurant industry.*

*Prix de l'abonnement/Subscription rates: 4 numéros/issues (2 par an/per year) Swiss francs 60.- Prix du numéro/Single copies: Swiss francs 20.-*

**Copyright:** Publishing & Communications Marcel Meichtry, 26 Caroline, CH-1213 Petit-Lancy, Geneva.

*L'éditeur n'est pas responsable des opinions exprimées par les auteurs des articles. The editor is not responsible for the views expressed by contributors.*

**Impression/Printing:** Heliographia SA, Lausanne, Switzerland.





## Editorial

*Ce cinquième numéro d'HOTEL SECURITY WORLDWIDE MAGAZINE nous permet de mesurer non seulement le chemin parcouru depuis le lancement de notre revue, mais aussi l'intérêt que les hôteliers manifestent pour le problème crucial de la sécurité. Certes, il n'est jamais agréable d'entendre parler de catastrophes potentielles pouvant frapper sa clientèle ou son établissement. Mais les notions de responsabilité et de service sont trop ancrées dans l'esprit des professionnels pour que le moindre détail en matière de sécurité soit laissé au hasard.*

*Dans cet ordre d'idées, nul ne s'étonnera de l'accroissement des investissements humains, matériels et techniques consentis pour le renforcement de la sécurité hôtelière, dans tous les domaines. Du côté de la clientèle, la prise de conscience s'est accélérée et certains hôtes (ou les agences qui organisent leur séjour) commencent déjà à faire leur choix en matière d'hébergement sur la base du critère sécuritaire.*

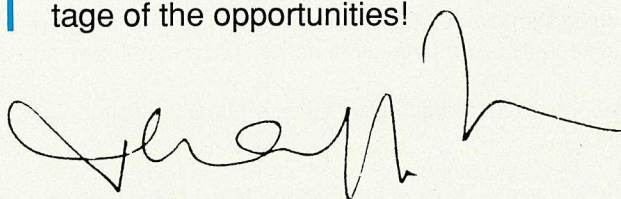
*L'Association et le Magazine HOTEL SECURITY WORLDWIDE, aujourd'hui plus que jamais, souhaitent servir d'outil aux hôteliers, aux fournisseurs et à la clientèle hôtelière pour faciliter et développer la concertation et l'information dans ce domaine. Cet outil, n'hésitez pas à vous en servir!*

After five issues of HOTEL SECURITY WORLDWIDE MAGAZINE, we are now able to measure not just the progress we have made since the launch of this publication, but also the growing interest of hoteliers in the critical problems of safety and security. Thinking about the potential disasters which could affect one's hotel or hotel guests is of course not particularly pleasant. But because of their education and upbringing, hoteliers take their responsibilities so much to heart that not even the slightest risks can be taken.

It won't come as a surprise to anyone, therefore, to learn that investments in safety and security - in terms of manpower, equipment and technology - are growing significantly. From a client's point of view, too, awareness of the security issue is increasing and some clients (or their agencies who make their reservations) are starting to pay more attention to safety and security aspects when it comes to selecting the hotels in which they stay.

HOTEL SECURITY WORLDWIDE Association and Magazine hope more than ever that they will be able to serve as a tool for hoteliers, suppliers and hotel guests to encourage and promote awareness in this field.

Please do not hesitate to take advantage of the opportunities!



**Thierry B. Oppikofer**



## L'Association HSW se développe

Jean Gillet, fondateur et président de l'International Concierge Institute (ICI) - «Clés d'Or», préside également la nouvelle Hotel Security Worldwide Association (HSWA), dont le but est de promouvoir la sécurité hôtelière à travers le monde.

Les noms de tous les membres du Comité de l'Association ne sont pas encore connus, mais Peter Balas, président sortant de l'Association Internationale de l'Hôtellerie (AIH), et Jean-Claude Bonvin sont Vice-Présidents, et Robert Fehlmann, Associé suisse de Horwath & Horwath International, Trésorier.

Marcel Meichtry est Secrétaire Général et Thierry Oppikofer Secrétaire Général-Adjoint.

## HSW Association up and running

Jean Gillet, best known as Founder and President of the International Concierge Institute (ICI) - «Clefs d'Or» - is the President of the recently established Hotel Security Worldwide Association, the aim of which is to promote adequate safety and security in hotels worldwide.

The full composition of the Association's Board of Directors is not yet finalised but Peter Balas, Past-President of the International Hotel Association (IHA), and Jean-Claude Bonvin have agreed to become Vice-President and Treasurer of the Association is Robert Fehlmann of Horwath & Horwath International, Geneva. Secretary General is Marcel Meichtry and Deputy Secretary General Thierry Oppikofer.



Jean Gillet, Président de HSW Association, devant le Grand Hôtel à Paris où il est responsable des relations publiques.

Jean Gillet, President of HSW Association, outside the Grand Hotel in Paris, where he is responsible for public relations.

## L'Hotrec prend position

La Confédération d'Associations nationales d'hôtellerie et de restauration de la Communauté Européenne (Hotrec) a décidé de publier un Livre blanc regroupant les opinions des hôteliers et restaurateurs dans la perspective de 1993. Au nombre de leurs sujets de préoccupation particuliers figure la proposition d'un taux européen unique de TVA

pour les tarifs d'hôtel et de restaurant. Le Livre blanc, qui sera soumis à la Commission européenne, au Parlement européen et aux gouvernements nationaux, comprend les conclusions et résolutions adoptées par le second Congrès de l'Hotrec, tenu à La Haye les 8 et 9 mai, et qui réunit près de 300 hôteliers et restaurateurs de 22 pays.

## Hotrec takes a stand

The Confederation of National Hotel and Restaurant Associations in the European Community (Hotrec) has decided to publish a White Paper putting together the views of the hotel and restaurant industry in the run-up to 1993. Subjects of specific concern to the industry include the EC's proposed imposition of standard VAT rates on hotel and

restaurant tariffs. The White Paper, which will be presented to the European Commission, the European Parliament and national governments, includes the conclusions and resolutions of Hotrec's Second Congress which was held in the Hague from May 8-9. It attracted close to 300 hoteliers and restaurateurs from 22 different countries.





## CONTENTS - 5/89

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Editorial .....                                                         | 1  |
| Contents .....                                                          | 2  |
| Briefly .....                                                           | 4  |
| Meetings calendar .....                                                 | 9  |
| The IHA - promoting safety and security within the hotel industry ..... | 10 |
| «Hotels of the Future» - Horwath & Horwath study .....                  | 14 |
| Holiday Hotels condemned as fire death traps .....                      | 15 |
| What makes a hotel safe? .....                                          | 17 |
| Rotopark: parking for the 21st century .....                            | 18 |
| Security: the concierge in the front line .....                         | 23 |
| Construction - natural disasters and adverse weather conditions .....   | 26 |
| <i>Hotel Security Worldwide Association</i> .....                       | 31 |
| Asian hotels set good example .....                                     | 35 |
| Swindling and cheating in the hotel and restaurant business .....       | 41 |
| Is food irradiation harmful? .....                                      | 42 |
| Hotel risks and insurance .....                                         | 49 |
| Security training .....                                                 | 56 |
| Product update .....                                                    | 58 |

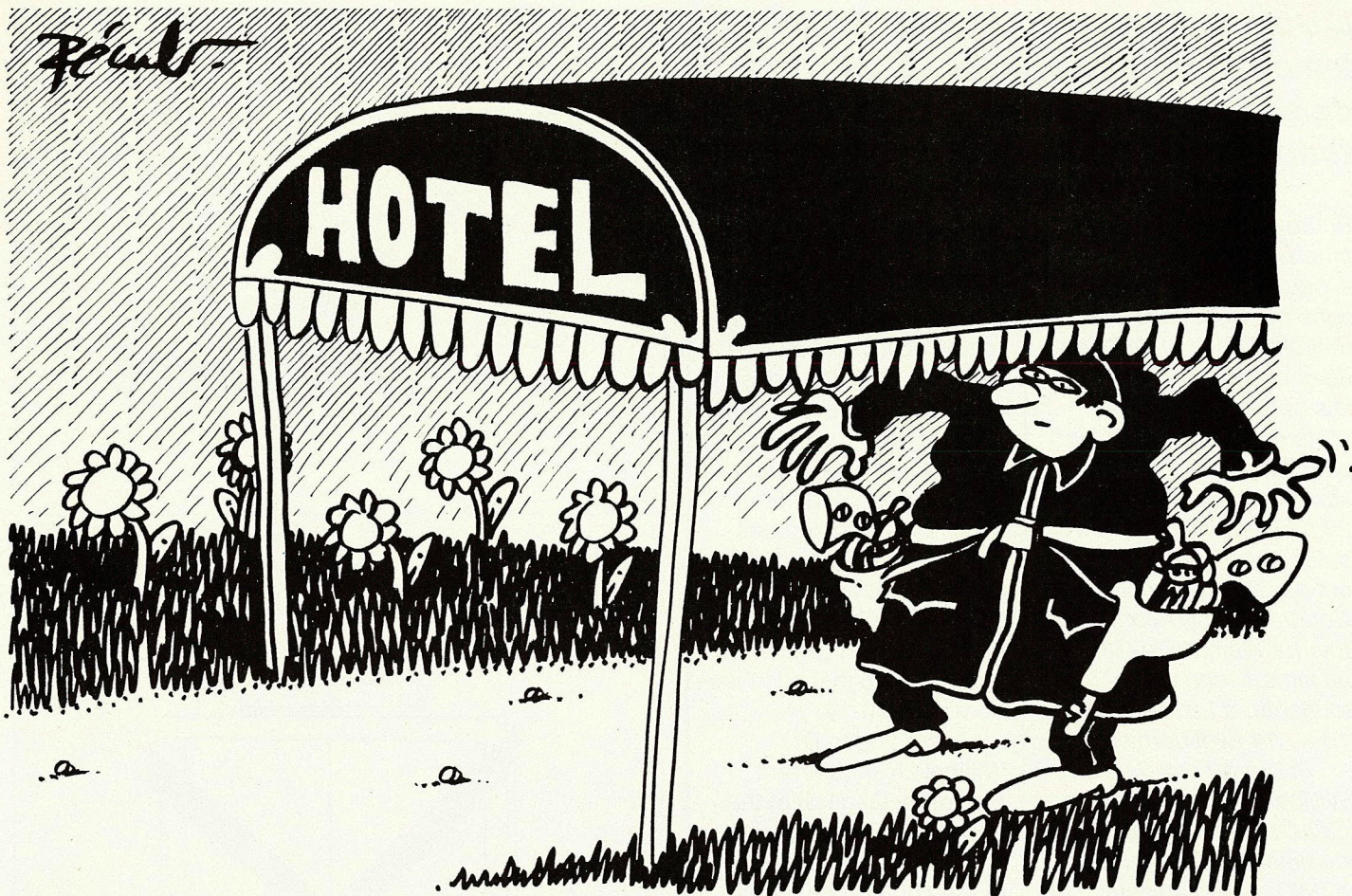


**Publisher & General Manager:** Marcel Meichtry; **Executive Manager & Editor in Chief:** Thierry-Brian Oppikofer;  
**Managing Editor:** Nancy Cockerell; **Administration & Advertising:** Philippe Kaiser, Michèle Jacquemetaz;  
**Production:** Georges Golay, Didier Sautières, Maria Bernal.

**Correspondants:** Murray Bailey (Hong Kong), Jill Hunt (China), Claude-Léa Kadouch and Rémy Leroux (France),  
 Ian Marshman (Australia), Vivien O'Brien (UK).

**Editorial Advisors:** Jean Gillet, President HSWA/President ICI Clefs d'Or; Peter Balas, Vice-President HSWA,  
 Immediate Past President, IHA; Jean-Claude Bonvin, Vice-President HSWA; Jean Chevallaz, Manager,  
 International Hotel School, Lausanne; Jürgen Chopart, Manager, International Centre of Glion; Raymond Fenelon,  
 Secretary General, IHA; Pierre Gentinetta, Hotel Advisor & Consultant; Bruno Dammert, Security Advisor, Davos  
 World Economic Forum; V.G. Peissard, Technical Editor, Cerberus; Gérard Parlebas, Conseiller de sécurité;  
 Alexandre Kanel, La Revue Polytechnique; Jean-Louis Noverraz; Revue Suisse de la Sécurité et de l'Environ-  
 nement.





## Les incendies révèlent l'urgence

Mauvais jour que le 27 mai dernier pour la commune de Tarasp, Grisons, Suisse. Le Grand Hôtel Waldhaus, symbole de l'hôtellerie helvétique datant du siècle dernier, a été entièrement détruit par le feu, sinistre évalué à plusieurs millions de francs suisses. Heureusement, on ne déplore aucune victime.

On ne peut en dire autant de l'incendie d'hôtel survenu dans le 3ème arrondissement de Paris, dans lequel deux personnes furent tuées et 17 blessées. Le feu a pris dans les étages inférieurs. Enfin, rappelons que quatre personnes ont péri dans un incendie en Vendée; l'une des victimes a sauté par une fenêtre du troisième étage. □

## Continuing hotel fires - need for better fire safety

May 27 was a sad day for the commune of Tarasp in the Swiss Grisons. The Grand Hotel Waldhaus, a symbol of the Swiss hotel industry of the late-1800s, was totally destroyed by fire, with damages estimated at several million Swiss francs. Thankfully, there were no victims.

It was a different story in the 3rd arrondissement of Paris a couple of months ago when two people died and 17 others were injured during a hotel fire which broke out on one of the lower floors. And four people also died in a fire in La Roche-sur-Yon in France's Vendée region earlier this year. One of the victims reportedly jumped out of a third-floor window. □

*En espérant que ceci ne se produise pas... mais tous les membres de la SSH devront disposer dès maintenant d'un responsable de sécurité. Let's hope it doesn't come to this...but all SSH members are now obliged to employ a security manager*

## Etoiles suisses menacées

*En Suisse, environ un hôtel sur cinq pourrait perdre une ou deux étoiles s'il ne satisfait pas aux nouvelles exigences minimum imposées par l'Association suisse de l'Hôtellerie (SSH). La sécurité est l'un des points essentiels de la liste de 27 domaines concernés. Le nouveau règlement entre en vigueur l'an prochain. Tous les membres de la SSH devront disposer d'un responsable de sécurité. Excellente initiative: l'Helvétie donne l'exemple!*

## Swiss stars could fall

An estimated one in five Swiss hotels risks losing a star or two if they fail to meet the new minimum standards being imposed by the Swiss Hotel Association (SSH).

Out of a total of 27 areas covered by the new rules, which come into force next year, security comes high on the list.

All SSH hotel members will now be obliged to employ a security manager. Well done, SSH. Trust the Swiss to set an example. □



## L'Union Interparlementaire traite de sécurité touristique

Pourquoi les gouvernements se préoccupent-ils si peu de l'industrie touristique? Et comment si peu de politiciens ont-ils l'idée de considérer l'effet des lois nationales sur les visiteurs étrangers de leur pays? Ces deux points sont deux exemples des thèmes abordés par les délégués de 46 pays qui ont assisté au premier Congrès que l'Union Interparlementaire (UIP) ait jamais tenu sur le tourisme, à La Haye, du 10 au 14 avril derniers.

Si l'on en croit le Dr. Willibald Pahr, Secrétaire Général de l'Organisation mondiale du Tourisme (OMT), co-organisatrice de la réunion, très peu de gouvernements à travers le monde ont une fois jeté un oeil sur le problème de la sécurité et de la protection des touristes. On souhaite que les choses changent avec la signature de la «Déclaration de la Haye», adoptée par les membres de l'UIP. □

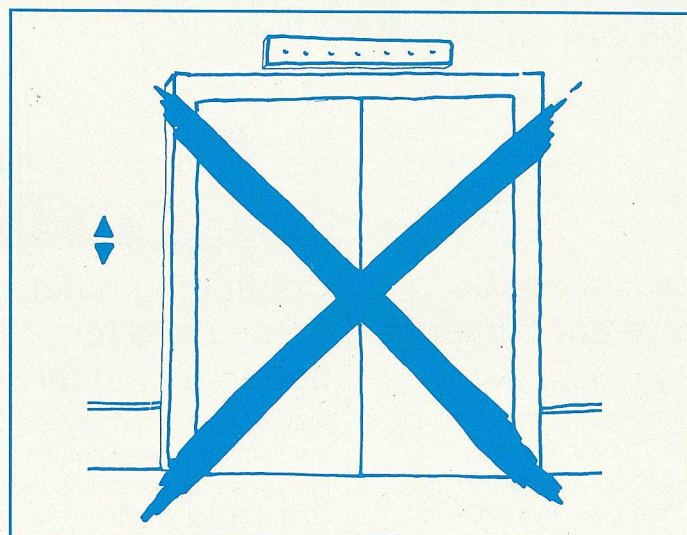
## Inter-Parliamentary Union speaks out on tourist security

Why is it that so little attention is paid by governments to the tourism industry? And how come so few politicians ever bother to take into consideration the effect of their national laws on international visitors? These were just a couple of the themes addressed by delegates from 46 countries attending the first ever Congress of the Inter-Parliamentary Union (IPU) on tourism, held in the Hague from April 10-14.

According to Dr. Willibald Pahr, current Secretary General of the World Tourism Organisation (WTO) - co-organiser of the conference - very few governments around the world have ever seriously taken a look at the problem of security and the protection of tourists. But hopefully, things will change with the signing of the «Declaration of the Hague», which was adopted by the IPU members. □



Les images parlent mieux que les mots.  
Pictures speak better than words.

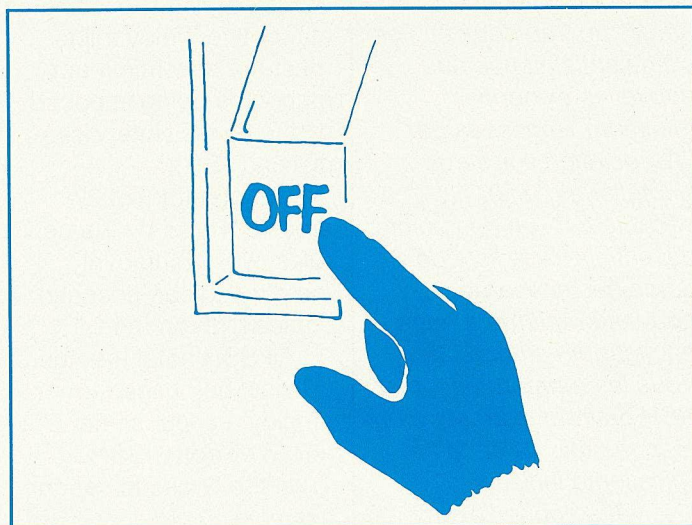


### «Au cas où»...

Le Palace Hôtel de Pékin, géré par Manila Hotels International, mérite des compliments pour ses instructions de sécurité en cas d'incendie. La plaquette, placée dans toutes les chambres, est rédigée en anglais et en chinois mandarin. La direction de l'hôtel a néanmoins assorti son prospectus de dessins clairs et simples - au cas où certains clients ne parleraient ni l'un ni l'autre! □

### «Just in case» is just what's needed

Beijing's recently opened Palace Hotel, managed by Manila Hotels International, should be congratulated on its fire safety instructions. «Just in case», distributed in all guestrooms, is written in English and Mandarin but the hotel management has wisely included simple and clear diagrams to accompany the text - just in case there are some guests who speak neither language. □





## L'OMT s'intéresse à la sécurité

Une conférence de 4 jours s'est ouverte le 12 juin au Caire et permettra au Comité d'Experts de l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT) sur la Sécurité et la Protection des Touristes et des Lieux touristiques de se réunir pour la première fois. On s'attend à la participation de 30 représentants de gouvernements et d'organismes intergouvernementaux, de même que des membres affiliés à l'OMT. L'agenda très complet et ambitieux comprend:

- l'établissement d'une liste des aspects de la sécurité devant être réglés dans l'avenir;
- la fixation d'un instrument légal, de règles générales concernant la protection des touristes;
- l'assurance touristique;
- la drogue et les moyens de la combattre;
- le tourisme des handicapés.

L'OMT présentera les résultats d'une enquête sur la manière dont les gouvernements à travers le monde traitent la question des droits des touristes.

Deux projets de brochures, l'une destinée à informer le touriste sur leur propre sécurité, l'autre consacrée à leur santé, seront étudiées. Enfin, l'OMT se propose de publier tous les deux ans un rapport sur la protection des touristes dans le monde. □

## WTO steps up interest in security

A four-day conference in Cairo starting June 12 will be the scene for the first meeting of the World Tourism Organisation's Committee of Experts on Security and the Protection of Tourists and Tourist Facilities. Around 30 representatives of governments and inter-governmental organisations, as well as affiliate members of the WTO, are expected to attend.

A very comprehensive, ambitious agenda has been drawn up which includes:

- establishing a checklist of aspects of security to be covered in the future;
- establishing some kind of legal instrument/general rules governing tourist protection;
- tourist insurance;
- drugs and measures to be taken to combat the problem;
- tourism for the handicapped;

The WTO will present the results of a survey conducted to determine how governments around the world deal with the question of tourist rights and two draft brochures, one designed to advise tourists about personal security, the other tourist health.

Finally, it is proposed that the WTO should produce a bi-annual report on the state of tourist protection in different countries around the world. □

## Nouvelle enquête de l'IFAPA

L'International Foundation of Airline Passengers' Associations (IFAPA) lancera sa seconde enquête sur les passagers aériens à la fin de cette année. Des questionnaires vont à nouveau atteindre 250.000 personnes voyageant souvent pour leur travail ou pour leurs loisirs; cette fois, six langues différentes seront utilisées, y compris le japonais et l'arabe. L'enquête recueillera l'opinion des passagers sur une vaste gamme de questions concernant les compagnies aériennes, les aéroports, les hôtels, les locations de voitures et l'aviation. Les domaines traités incluent la sécurité. Les résultats de cette enquête, qui devraient être disponibles au début de 1990, pourront être acquis en bloc ou par chapitres. □

## New International Passenger Survey from IFAPA

The International Foundation of Airline Passengers' Associations (IFAPA) is launching its second international passenger survey at the end of this year. Questionnaires will again be sent to some 250,000 frequent business and leisure travellers around the world but this time, they are being distributed in six different languages, including Japanese and Arabic. The survey will cover passenger views on a wide range of issues concerning airlines, airports, hotels, rental cars and aviation policy. Issues include safety and security. The survey results, which should be published early next year, will be available for purchase, either whole or in part. □

## Hotel Security Worldwide Association

The following is a list of the donors who have recently signed up for membership of the Association:

*Ont été récemment enregistrés comme membres donateurs:*

CERBERUS  
HOTEL NORGE  
SECURETUDE  
TELJOY

Switzerland  
Norway  
Switzerland  
South Africa



## Malte: normes de sécurité hôtelière

*Le Ministère du Tourisme de Malte a récemment élaboré, après consultations d'experts en Hollande et ailleurs, des normes et directives de sécurité-incendie pour les hôtels.*

*Bien que ces règles n'aient pas existé auparavant, des contrôles de police avaient toujours eu lieu pour contrôler régulièrement les standards de sécurité. Les hôtels de Malte sont d'ailleurs d'autant moins vulnérables à l'incendie qu'ils ne sont*

*les exploitants. Les matériaux importés pour l'équipement et la rénovation d'hôtels sont exempts de droits de douane; dans le futur, ce ne sera plus le cas que si ces matériaux sont anti-feu.*

*Autre avancée, le gouvernement a lancé une école hôtelière, l'Institut d'Etudes Touristiques, dont on attend qu'il devienne l'un des meilleurs centres de formation de la Méditerranée lorsqu'il tournera à plein régime.*

## Malta's incentives to improve safety in hotels

Malta's Ministry of Tourism has recently developed fire safety regulations and guidelines for local hotels after consultation with experts in Holland and other countries. Although regulations did not exist before, there has always been regular police control to monitor safety standards. Maltese hotels are also less vulnerable to fire as the majority are not high-rise buildings and are constructed out of local

ted from customs' duty, only flame-retardants will in future qualify for this exemption.

In another move to upgrade its tourism product by ensuring suitably trained and qualified staff, the government has started a hotel school, the Institute of Tourism Studies, which is expected to be one of the best training centres in the Mediterranean when it is running to capacity. Courses offered



Hotel Cavalieri, St. Julian's Bay, Malta

*généralement pas construits en hauteur et que le matériau est du calcaire local.*

*Le gouvernement et l'Association des hôteliers maltais ont également pris une initiative éclairée pour encourager la réduction des risques d'incendie par*

*L'Institut offrira un programme allant d'études de gestion hôtelière à plein temps jusqu'à des cours de perfectionnement pour le personnel déjà en fonction.*

*L'entraînement à la sécurité fait partie de ce programme.* □

limestone. As an added incentive to encourage hoteliers to minimise fire risks, the Maltese government and hotel association have come up with a clever initiative. While imported materials for hotel upgrading and refurbishments are exemp-

range from full-time three-year hotel management studies to refresher courses for staff already working in hotels and special courses for travel agents and tourist guides. Training in safety and security is included as part of its programmes. □



## L'AIH et la promotion de la sécurité dans l'industrie hôtelière

## The IHA - promoting safety and security within the hotel industry

*Dans une récente interview accordée à Hotel Security Worldwide, M. Sam Federmann, Président de l'Association Internationale de l'Hôtellerie (AIH), a exprimé son point de vue sur l'importance de la sécurité dans les hôtels et a présenté le rôle de l'AIH dans la promotion à l'échelle internationale de mesures de sécurité et de protection dans l'industrie hôtelière.*

In a recent interview with Hotel Security Worldwide, the President of the International Hotel Association (IHA), Sam Federmann, gave his own personal views about the importance of safety and security in hotels and discussed the role of the IHA in promoting adequate standards throughout the industry.

**Nancy Cockerell:** Vous venez d'un pays où les mesures de protection rigoureuses et les normes de sécurité sévères sont choses courantes. Cela veut-il dire que vous partagez nécessairement les mêmes vues?

**Sam Federmann:** Oui, il est vrai qu'en Israël le terme sécurité s'écrit avec un «S» majuscule et moi, en tant qu'hôtelier, je suis d'avis que pour ce qui touche aux investissements dans la sécurité et la protection, il ne faut pas vouloir faire des économies de bout de chandelles d'une part, et investir à outrance de l'autre. Considérez par exemple le tragique désastre de Pan Am de décembre dernier. Je ne prétends pas apporter d'éléments nouveaux, la presse a largement parlé du sujet, mais si Pan Am avait opté pour les mesures de sécurité strictes qui lui étaient proposées, la tragédie de Lockerbie n'aurait jamais eu lieu. La compagnie

considérerait que les mesures étaient trop onéreuses. L'on ne devient plus sage que lorsque la catastrophe a déjà eu lieu, bien évidemment!

Il est possible de tirer le même parallèle pour les hôtels. L'industrie hôtelière pensait qu'un détective, un concierge et peut-être un responsable de sécurité étaient suffisants pour un hôtel de taille moyenne, exception faite de l'éventualité qu'un client à haut risque réside à l'hôtel. Et dans ce cas, le problème était généralement délégué à la police. Aujourd'hui, malheureusement, les choses ont bien changé.

**Cockerell:** Que pensez-vous des conclusions de l'étude de Horwath & Horwath, ou plus spécifiquement des recommandations faites à l'AIH de formuler les lignes directrices des exigences minimales de sécurité et de protection qui soient acceptables universellement?

**Nancy Cockerell:** You come from a country where tough security measures and high standards of safety and security are a matter of course. Does that mean that you personally share the same views?

**Sam Federmann:** It's true that in Israel, security is spelt with a capital «S». But as a hotelier, I am also of the firm opinion that where safety and security investments are concerned, it's a question of «penny wise, pound foolish». You've only got to consider the tragic Pan Am disaster of last December to see what I'm getting at. I'm not saying anything new of course because it was all reported in the press, but if Pan Am had adopted the tighter security measures available to them, the Lockerbie tragedy would never have occurred. Yet the airline believed they were too expensive. You only become wise after a catastrophe, of course.

One can draw the same parallel for hotels. The industry used to think that a house detective, a concierge and maybe one security man per shift were all that were needed in an average-sized hotel except when a high security risk state guest was staying at the hotel. And then it was usually a matter for the police. Today, sadly, it's an entirely different state of affairs.

**Cockerell:** What do you think of the conclusions of the Horwath & Horwath report or more specifically, of their recommendation that the IHA should issue an outline structure of minimum requirements for security and life safety that can be universally accepted?

**Federmann:** I am in full agreement. It is our duty, for the good of our members, to provide as much information as possible on new developments and on equipment and services available - thus guiding



En raison des inévitables changements de dates ou des annulations imprévues, nous recommandons à nos lecteurs de prendre contact avec les organisateurs avant d'entreprendre de longs déplacements. Sur demande, Hotel Security Worldwide Magazine vous communiquera les adresses utiles.

Since dates tend to be changed and meetings cancelled, we would recommend that you contact the organisers before planning a long trip. Hotel Security Worldwide can provide you with the relevant addresses/telephone numbers on request.

|              |                                                                                                                                                                        |               |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 27-29 June   | <b>ISC Expo-Central</b> , <i>exp. et conf. int. sur la sécurité</i><br>International security conference and exhibition                                                | Dallas        |
| 29-31 August | <b>ISC Expo-East</b> , <i>exp. et conf. int. sur la sécurité</i><br>International security conference and exhibition                                                   | New York      |
| 4-8 Sept     | <b>FIRE INTERNATIONAL</b> , <i>exp. int. sur le feu</i><br>International fire exhibition                                                                               | Birmingham    |
| 19-22 Sept   | <b>SECURITY</b> , <i>foire int. sur la sécurité</i><br>International security exhibition                                                                               | Utrecht       |
| 17-21 Sept   | <b>AIH/IHA (International Hotel Association)</b><br>27th Congress and Exposition                                                                                       | Chicago       |
| 26-29 Sept   | <b>RESTA</b> , <i>foire int. sur l'hôtellerie et la restauration</i><br>International hotel, restaurant and catering fair                                              | Malmö (Swe)   |
| 3-6 Oct      | <b>FINNRESTA</b> , <i>exp. sur les équipement hôteliers</i><br>Hotel and catering equipment fair                                                                       | Tampere (Fin) |
| 15-23 Oct    | <b>EQUIP'HOTEL</b> , <i>foire int. sur l'hôtellerie et la restauration</i><br>International industrial fair for hotels and restaurant equipment and management         | Paris         |
| 16-23 Oct    | <b>HOTERES</b> , <i>exp. int. sur les hôtels, les restaurants, l'alimentation et les boissons</i><br>International exhibition of hotels, restaurants and catering      | Kuala Lumpur  |
| 20-24 Oct    | <b>EXPO TURISMO</b> , <i>foire int. sur le tourisme et l'hôtellerie</i><br>International exhibition of tourism, hotel and catering equipment                           | Milan         |
| 21-26 Oct    | <b>HOSTELCO</b> , <i>foire int. sur l'hôtellerie et la restauration</i><br>International hotel, restaurant and catering exhibition                                     | Barcelona     |
| 8-10 Nov     | <b>ALARME PROTECTION SECURITE</b> , <i>exp. int sur la sécurité</i><br>International exhibition on security                                                            | Paris         |
| 8-12 Nov     | <b>FOOD INTERNATIONAL</b> , <i>exp. int sur l'hôtellerie, la restauration et l'alimentation</i><br>International exhibition of hotels, restaurants and food processing | Jakarta       |
| 12-15 Nov    | <b>IH/M + RS</b> , <i>exp. int. sur les hôtels, motels et restaurants</i><br>International Hotel, Motel and Restaurant Show                                            | New York      |
| 16-20 Nov    | <b>HOTELIA</b> , <i>exp. int. sur les équipements hôteliers</i><br>International exhibition of hotel equipment                                                         | Thessalonika  |
| 18-24 Nov    | <b>HORECA EXPO</b> , <i>foire int. sur les équipements d'hôtels et de restaurants</i><br>Hotel and restaurant equipment trade fair                                     | Ghent (Bel)   |
| 23-29 Nov    | <b>IGEHO</b> , <i>foire int. sur la restauration et l'hôtellerie</i><br>International fair for hotels and restaurants                                                  | Basel         |



une chaîne d'hôtels que pour un hôtel individuel, par exemple, de compenser ses dépenses de la même manière qu'elle peut compenser des pertes.

Mais si un hôtel est équipé de sprinklers, ou de coffres de dépôt, ou même d'une simple signalisation de secours, il va - et il devrait - payer des primes plus basses que s'il n'existait aucun de ces équipements. Il est bien clair qu'une signalisation de secours n'est pas suffisante. Combien de fois des sorties de secours sont-elles bloquées ou fermées?

**Cockerell:** Comment ces investissements additionnels vont-ils affecter les tarifs hôteliers?

**Federmann:** Il est naturel qu'avec tous ces coûts additionnels, les tarifs hôteliers augmentent. Les clients se verront confrontés à certaines mesures contraignantes. N'oublions pas que le public est déjà habitué dans les aéroports à des mesures similaires. Le «check-in» et les contrôles à l'immigration prennent plus de temps aujourd'hui qu'autrefois. Les gens ne s'en plaignent pas du fait qu'ils savent que c'est pour leur bien. Espérons que nous n'y arriverons jamais, mais je vois déjà le jour où tous les clients d'hôtels et les visiteurs seront contrôlés sévèrement avant que l'accès ne leur soit accordé. C'est peut-être désolant, mais c'est une réalité de la vie. Au vu des frais que ces mesures impliquent, il est normal que le client partage une partie de l'augmentation du coût.

**Cockerell:** Qu'en est-il de la Commission sur la sécurité créée par l'AIH?

**Federmann:** Le rôle de la Commission est d'informer et de conseiller les membres et de s'assurer de leur prise de conscience des problèmes et des solutions à apporter. Ce n'est pas juste une question d'organiser plus de réunions pour le plaisir de les organiser. Les thèmes des conférences et des réunions doivent être plus spécifiques - dans tous les domaines et pas seulement dans ceux de la protection et de la sécurité - de manière à ce que les membres, quand ils retournent chez eux, soient à même d'appliquer la théorie à la réalité. Si tel est le cas, alors nous aurons réussi à fournir un réel service à nos membres. □

**Cockerell:** What effect might these additional investments have on hotel tariffs?

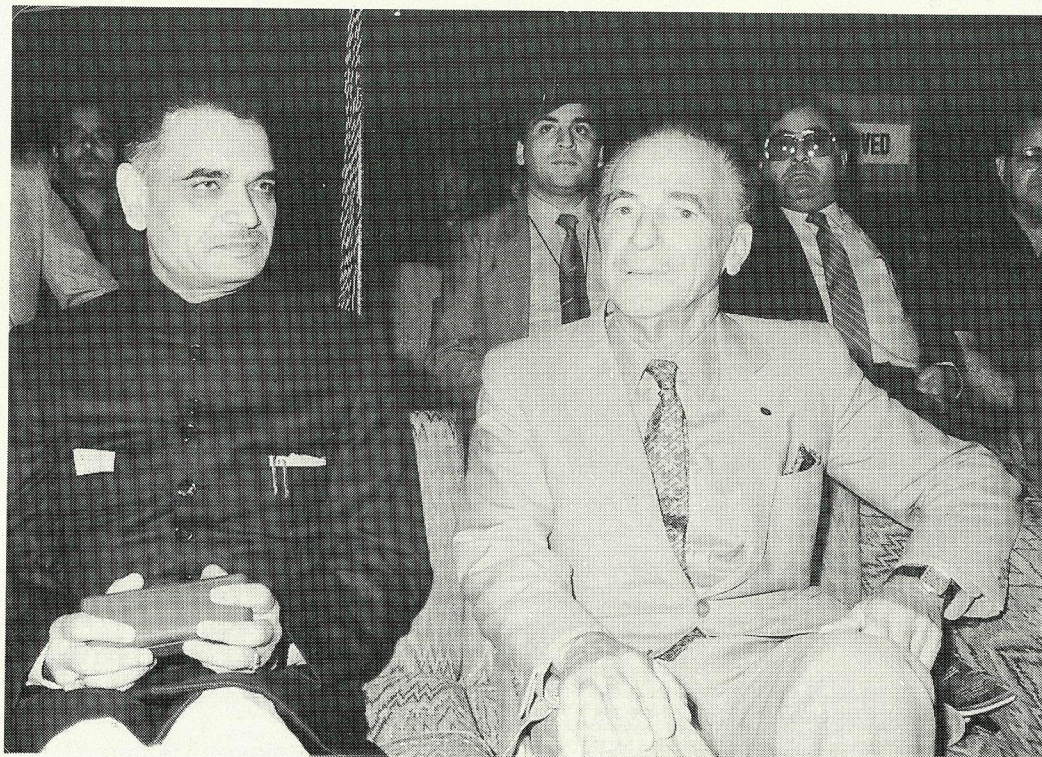
**Federmann:** It is inevitable that with all these additional costs, hotel rates will have to rise because hotels are providing more. And guests might have to put up with more inconvenience, too. We mustn't forget that the public is already putting up with a lot more inconvenience at airports. Check-in and immigration control take longer nowadays, but people don't really complain about it as they know it's for their own good. Let's hope it never comes to it, but I can see the day when all guests and visitors to hotels have to be checked thoroughly on arrival. It's sad, but it's a fact of life. And obviously, all this costs more, so it's

natural that the guest should share part of the increased cost.

Cockerell: What about the Commission on Security which the IHA has established?

Federmann: The role of the Commission is to inform and advise members, to make sure they are aware of the problems and solutions. It's not a matter of just having more meetings. And conferences and meetings must become more specific - in all areas, not simply in the area of safety and security - so that our members can return home and turn the theory into practice. Then we will have succeeded in providing a real service to our members. □

**Nancy Cockerell**



Sam Federmann with India's Prime Minister, Rajiv Gandhi.  
Sam Federman en compagnie de Rajiv Gandhi, Premier ministre de l'Inde.





Au début de l'année, M. Sam Federmann qui a à son actif 40 ans d'expérience dans l'industrie hôtelière, a succédé à M. Peter Balas en qualité de Président de l'Association Internationale de l'Hôtellerie (AIH).

Comme vice-président de Dan Hotels Corporation - qui comprend notamment l'hôtel de réputation mondiale King David à Jérusalem - M. Federmann est aux avant-postes d'une organisation qui comprend une chaîne de huit hôtels et une école hôtelière autogérée par les étudiants.

Membre de l'AIH depuis plus de 40 ans, M. Federmann a été Président de l'Association israélienne de l'hôtellerie, ainsi que son Directeur général pendant 15 ans. Il est membre actif du Conseil de l'AIH depuis 1955 et est membre du Comité Exécutif depuis 1977.

En qualité de nouveau Président de l'AIH, l'objectif principal de M. Federmann pour les deux années à venir est de développer les actions entreprises par ses prédécesseurs. L'une de ses priorités est de mettre en application la liste de recommandations suggérée dans la récente étude sur l'avenir de l'industrie hôtelière, *Hotels of the Future*, menée par Horwath & Horwath (H&H), pour le compte de l'AIH. Parmi les aspects les plus importants de ces priorités se trouvent les recommandations mises en évidence par H&H dans le domaine de la sécurité et de la protection.

Sam Federmann took over the Presidency of the International Hotel Association (IHA) from Peter Balas at the beginning of this year, bringing with him a wealth of knowledge based on four decades of industry experience. As Vice-Chairman of Dan Hotels Corporation of Israel - which includes the world-renowned King David hotel in Jerusalem - Sam is at the helm of an organisation that includes a chain of eight hotels and a student-run hotel school.

A member of the IHA for over 40 years, Sam was President of the Israel Hotels Association and also its Chairman for 15 years. He has been an active IHA Council member since 1955 and on the IHA Executive Committee since 1977.

As the incoming President of the IHA, Sam Federmann's major objective for the next two years is to develop the policies initiated by his predecessors. One priority is to put into practice the findings and recommendations of the recent research conducted by Horwath & Horwath on behalf of the IHA on the future of the industry. And high on this priority list are the recommendations put forward by H&H in the area of safety and security.

**Federmann:** Je suis entièrement d'accord. Il est de notre devoir, pour le bien de nos membres, de diffuser autant d'informations que possible sur de nouveaux développements, ainsi que sur les équipements et services à disposition. Il est primordial que les membres de l'AIH disposent de conseils et de fils conducteurs sur la manière la plus efficace d'améliorer leurs prestations en matière de protection et de sécurité.

**Cockerell:** Maintenez-vous que les investissements sont nécessaires, même si les législations ne les rendent pas obligatoires?

**Federmann:** Oui, mais il y a une autre manière de considérer la question. Pousser les hôteliers à accroître leurs investisse-

ments dans la sécurité est une manière de les guider sur une voie qui leur permet de payer des primes d'assurances réduites. Dans beaucoup de pays - ce n'est pas le cas pour tous - les hôteliers sont contraints de payer des primes d'assurances majorées, si leurs hôtels ne répondent pas à certaines normes de protection et de sécurité. Bien évidemment, plus le risque est grand, plus il est onéreux de l'assurer.

**Cockerell:** Les coûts de ces assurances ne sont-ils pas prohibitifs pour certains hôtels?

**Federmann:** Il est évident que les coûts varient selon l'âge d'un hôtel et de grandes différences sont à constater suivant la taille et le nombre de chambres. Il est bien plus simple pour

them as to how to improve their standards of safety and security most effectively.

**Cockerell:** So you maintain investments are necessary, even if legislation does not enforce them?

**Federmann:** Yes, but there's another way of looking at it. It's also a question of guiding them as to ways in which they can pay lower insurance premiums. In many countries around the world - not all, I know - hoteliers have to pay steep increases in insurance premiums if their hotels do not meet certain safety and security standards. Obviously, the greater the risk, the greater it costs to insure it.

**Cockerell:** But aren't the costs involved prohibitive for certain hotels?

**Federmann:** Costs obviously vary, depending on the age of a particular hotel, and there are big differences between costs for hotels of different sizes/number of rooms. It's a lot easier, for example, for a hotel chain to offset expenditure, in the same way as it can offset the losses from one property more easily.

But to give you an example, if a hotel is equipped with sprinklers in guest rooms and other areas, or safety deposit boxes, or even just fire escape signs, they will - and they should - pay lower premiums than they would do if they didn't have them. Of course, the fact that some hotels have fire escape signs isn't enough. How many times does one see fire escapes blocked, or exit doors locked?



# «Hotels of the Future»

The Horwath & Horwath study, *Hotels of the Future*, was commissioned by the IHA in summer 1987. Its objective was to evaluate the current operations of its members and to develop strategies to help the industry meet the challenges of the 21st century. A major part of the research work involved interviews with selected individuals and companies from within the industry worldwide.

One of the key concerns of hoteliers and restaurateurs, which emerged from the interviews, was the need to improve the image of the industry. A high 84% of respondents cited this as «very important» or «important». But how should this image be improved?

Close to two-thirds of respondents (66%) rate safety and security as the single most important internal influence.

## One security incident can destroy years of marketing effort

Security has become, and is expected to continue to be a major issue. Worldwide media exposure of terrorist attacks on airlines and other air disasters has raised public awareness of safety and security risks for travelers and has increased public demand for adequate security precautions. As far as hotels and restaurants are concerned, not only do they owe it to their clients to improve or maintain adequate standards, it also makes commercial sense to do so. One incident can destroy years of marketing effort.

In fact, in the last ten years, major hotel groups have greatly strengthened their security protection because of the threat of terrorism. As an example, they have installed closed-circuit TV and keyless door locking systems, both of which have helped combat crime. In the United States, modern hotels lend themselves to these systems, but things are more difficult in Europe because of the older hotel stock and smaller hotels.

## Findings of the Horwath & Horwath Study

The main findings of the H&H study indicate that:

- Within the next few years, conventional key locking systems will not be acceptable to hotel guests. Many hoteliers, the report says, already regard them as inadequate.
- The use of electronic key card systems will replace conventional keys and integration with credit cards and/or smart cards is anticipated. With the integration of systems, particularly reservation systems, one plastic card may be the traveller's visa, plane ticket, car hire authorisation, guest history record, charge card and room key.
- Biometric systems to control access to high security areas in some hotels will become more commonplace. These systems will allow or disallow access

through recognition of physical characteristics such as finger-prints or the retina of the eye.

- The use of energy will become more closely controlled as resources become relatively more expensive and control techniques improve.
- System security will be a major concern to both suppliers and users alike, as systems become increasingly integrated and people become more computer literate.

## Hotels will be forced to take safety and security more seriously

The implications of these developments and the changing environment will be widespread, according to H&H, and hotels will be forced - whether they like it or not - to consider safety and security aspects more seriously and to devote more time, effort and investment to them.

With guest safety in mind, litigation cases will influence design and standards, whether they relate to bacteria in whirlpools or fire-resistant fixtures in the lobby.

The need for increased security and the rapid development of systems, together with environmental control, will also have implications regarding the design of both bedrooms and public areas, for example: cabling and wiring requirements. New hotels will need to incorporate cabling for security, environmental control and other systems as an important design factor. It could mean big problems for hoteliers with older properties, though, as the re-cabling of vast areas of their hotels is likely to be extremely costly. But developments in wireless transmission of signals may provide an acceptable solution.

## Need for secure computer systems

As computer systems become a more integral part of the hotel operation, as more people - staff and guests - have access to them, and with increasing integration with third-party systems, it will become necessary to establish security controls over the systems, the H&H report maintains. All hotels should therefore investigate the availability and effectiveness of such controls before acquiring systems. Additionally, H&H says, any system with which the hotel decides to share information, or whose off-premise function it decides to utilise, should provide a guarantee of system security integrity to ensure dedicated information protection.

## IHA should issue guidelines for members

In conclusion, the H&H report recommends that the IHA should take the responsibility of issuing an outline structure of minimum requirements for security and life safety that can be universally accepted by its members.

«Hotels that have installed effective security systems and show high commitment to guest security will have an advantage over their competitors.» □



# «Hotels of the Future»

L'étude d'Horwath & Horwath, intitulée *Hotels of the Future*, a été demandée par l'AIH au cours de l'été 1987. Son objectif était d'évaluer les actions entreprises par les membres de l'AIH et de développer des stratégies pour aider l'industrie à s'adapter aux défis du XXI<sup>e</sup> siècle. Une partie importante de la recherche se compose d'interviews de personnes et de compagnies établies dans différentes régions du monde, faisant partie de l'industrie hôtelière.

Il s'avéra que l'un des principaux soucis des hôteliers et des restaurateurs fut la nécessité d'améliorer l'image de l'industrie. Pas moins de 84% citèrent ce problème comme «important», voire «très important». Mais comment améliorer cette image? La sécurité est devenue, et devrait rester à l'avenir, un des problèmes majeurs. La couverture des attaques terroristes contre les avions et autres désastres aériens par les média a provoqué une prise de conscience des risques pour les voyageurs et a accru les exigences du public en matière de mesures de sécurité. Pour ce qui est des hôtels et restaurants, non seulement ils doivent maintenir la qualité des prestations existantes, mais il est également dans leur intérêt de s'en préoccuper pour des raisons commerciales. Des années d'effort de marketing peuvent être anéanties par un simple incident.

## Sécurité renforcée

Au cours des dix dernières années, de nombreuses grandes chaînes d'hôtels ont grandement renforcé leur sécurité en raison des dangers liés au terrorisme. Elles se sont équipées, entre autres, de systèmes de télévision en circuit fermé et de serrures à carte, moyens qui ont permis de réduire les infractions. Aux Etats-Unis, les hôtels modernes se laissent facilement convaincre par de telles installations, mais en Europe il en va autrement du fait que ce sont souvent de petits et anciens hôtels.

Dans ses conclusions, l'étude de H&H estime:

- qu'au cours des prochaines années, les serrures de porte conventionnelles ne seront plus acceptées par les clients. Beaucoup d'hôteliers, selon le rapport, les jugent inadéquates, déjà aujourd'hui;
- que les serrures à carte vont remplacer les serrures conventionnelles et que l'intégration de systèmes compatibles avec les cartes de crédits sera anticipée. Avec le développement de systèmes intégrés, et en particulier des systèmes de réservation, une simple carte en plastique sera peut-être demain le visa du voyageur, son ticket d'avion, son autorisation pour louer une voiture, sa carte de fidélité, son moyen de paiement ainsi que la clé de sa chambre;
- que les systèmes biométriques pour le contrôle d'accès à des zones de haute sécurité dans les hôtels vont devenir plus courants. Ces systèmes permettront ou empêcheront l'accès par une reconnaissance de caractéristiques telles que les empreintes digitales ou la rétine des yeux;
- que l'utilisation d'énergie sera contrôlée plus sévèrement du fait du renchérissement des ressources énergétiques et que les techniques de contrôle s'amélioreront;

- que la sécurité considérée en tant que système sera un souci majeur pour les fournisseurs aussi bien que pour les utilisateurs, du fait qu'elle sera intégrée à un ensemble plus vaste de prestations et que les gens auront une meilleure connaissance de l'informatique.

## Transformation du contexte général

Les implications de ces développements et la transformation du contexte général seront très vastes selon H&H. Les hôtels seront forcés - qu'ils le veuillent ou non - de considérer la protection et la sécurité plus sérieusement et d'y consacrer plus de temps, d'efforts et d'investissements.

Avec la sécurité des clients à l'esprit, des cas de litige influenceront le design et les normes, qu'il s'agisse des bactéries dans les piscines à tourbillons ou des décorations ignifuges dans les «lobbies».

La nécessité d'une sécurité accrue et le développement rapide de systèmes intégrés associés à de meilleures techniques de contrôle de l'environnement auront également des implications quant au design des chambres à coucher et des espaces publics.

Par exemple, en ce qui concerne le câblage, les nouveaux hôtels se verront dans l'obligation d'incorporer un câblage pour la sécurité, le contrôle de l'environnement et d'autres systèmes, ce qui aura un impact significatif sur le design. Cela pourrait représenter un problème important pour les vieux hôtels, si l'on considère que le recâblage à grande échelle est extrêmement coûteux.

Le développement de la transmission sans fils pourrait toutefois être une solution acceptable pour l'avenir.

## Limiter le risque informatique

Alors que les systèmes informatiques deviennent partie intégrante de toutes les opérations relatives à l'hôtellerie et que plus de gens - personnel et clients - y ont accès, que l'intégration de systèmes tiers progresse, il sera nécessaire, selon l'étude de H&H, d'établir des contrôles de sécurité sur l'ensemble de ces systèmes. En vertu de cela, les hôtels devraient vérifier, avant de faire l'acquisition d'un système, si de tels contrôles existent et s'ils sont efficaces.

De plus, l'étude de H&H estime que, quel que soit le système avec lequel l'hôtel décide de partager des données ou sur lequel il se branche, il devrait fournir une garantie de sécurité suffisante pour protéger l'information.

En conclusion, le rapport de H&H recommande à l'AIH de prendre la responsabilité de formuler les exigences minimales de protection et de sécurité qui soient acceptables pour tous ses membres.

«Les hôtels qui ont installé des systèmes de sécurité efficaces et démontrent un engagement volontaire pour la sécurité des clients auront un avantage sur leurs concurrents».





toujours qu'un hôtel, le Krasnapolsky, qui obtient l'évaluation maximale «bon» - ce qui veut dire qu'en cas d'incendie, les clients trouveraient un chemin pour se mettre en sécurité. Tous les autres hôtels ont été classés «moyen», ce qui indique qu'un minimum de protection est assuré.

### Efforts aux Pays-Bas

Pour donner une idée des différences constatées entre les hôtels choisis dans les trois villes, prenons l'exemple des escaliers. Aux Pays-Bas, tous les hôtels sont équipés d'escalier de secours, les chambres sont réparties dans des compartiments hermétiques au feu et aucun hôtel n'a de corridor sans issue. En Espagne et en Grèce, par contre, à l'exception de trois hôtels, les experts ont trouvé des escaliers non protégés - qui permettent à la fumée de se propager dans tout le bâtiment - dans tous les établissements contrôlés. Cet état de fait contrevient à l'abc de la sécurité et il n'est nullement tenu compte des enseignements tirés de catastrophes dans lesquelles il a été prouvé que la propagation de la fumée était la cause majeure des décès.

Dix hôtels à Athènes et huit à Benidorm ont encore des corridors de 30, et même 40 mètres, dans lesquels les clients pourraient facilement être piégés, soit parce qu'un seul escalier permet l'évacuation, soit parce que les escaliers sont mal situés. Les experts ont également estimé que trop peu d'hôtels ont des séparations entre les

chambres et les espaces publics, susceptibles pourtant de diminuer les risques.

### Recommandation européenne sans effets

Le magazine *Holiday Which?* constate que malgré la publication en 1986 par la Commission européenne d'une recommandation sur les normes à respecter en matière de sécurité hôtelière, certains pays comme la Grèce et l'Espagne n'ont fait aucun effort dans ce sens. Le problème, ajoute le magazine, est que la recommandation n'a pas force de loi et qu'en définitive ce n'est qu'une liste de mesures minimales que la Commission conseille aux pays membres d'adopter.

L'Association britannique des consommateurs est décidée à demander aux Communautés européennes d'élaborer une directive sur la protection incendie qui oblige les états membres à se conformer aux normes, mais qui leur laisse le choix sur la manière d'y parvenir.

Il est permis de se demander qui sera chargé de contrôler si les directives sont effectivement appliquées. Et qu'en sera-t-il dans les pays hors du Marché commun? Selon l'Association britannique des consommateurs, de multiples éléments conduisent à la conclusion qu'il faudrait changer la loi britannique et rendre les tours opérateurs responsables à l'égard de leur clientèle des hôtels qu'ils choisissent. □

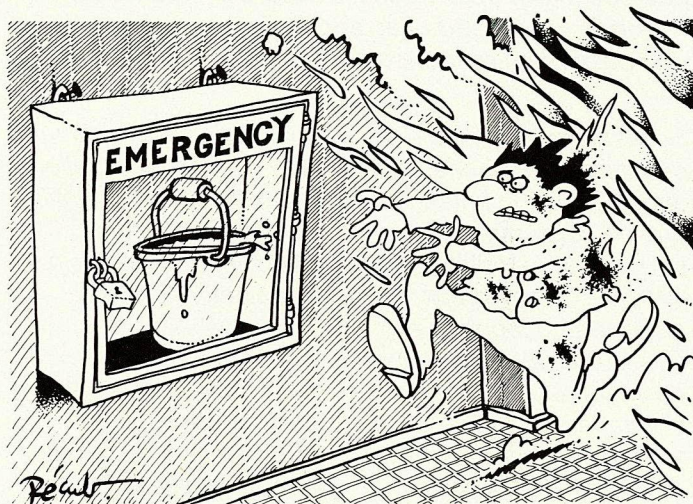
Nancy Cockerell

### Big improvements in Dutch hotels

To give some idea of the difference in safety levels between the hotels surveyed in the three cities, the Dutch properties all had protected stairways and separate bedroom areas and none had long dead-end corridors. In sharp contrast, the UK Consumer Association's fire expert found unprotected stairways - which allow smoke to spread through the building - in all but

### European Commission code ignored

*Holiday Which?* said that although the European Commission published a suggested code of standards on hotel fire safety in 1986, the inspections in Greece and Spain show that it was being ignored in some countries. The problem, it added, is that this is a minimum agreed code of standards for member states. It has no legal force.



three of the hotels in Athens and Spain. These flout every accepted fire safety code, he maintained, and ignore the lessons from past fires which show them to be the major culprit in fire deaths.

Ten hotels in Athens and eight in Benidorm also had long dead-end corridors of 30 or even 40 metres long where people could be trapped in a fire, either because there was only one stairway or because the stairways were badly sited. And too few hotels in both resorts were found to have bedroom floors fully separated from public areas, which helps cut down the risks from fire.

The UK Consumer Association is now calling on the EC to issue a directive on fire safety which would oblige member states to achieve the agreed safety standards, but leave them to decide how to do this.

Who would look after compliance, though? And what about hotels in countries outside the EC? According to the UK Consumer Association, this reinforces the need for another change in the UK law which would make tour operators strictly liable for the hotels they use. □

Nancy Cockerell



# Immolez-vous par le feu dans les hôtels de vacances

# Holiday hotels condemned as fire death traps

**Qui doit être tenu pour responsable lorsqu'un hôtel est proposé par un tour opérateur lors d'un voyage organisé et que les mesures de sécurité et de protection ne sont pas respectées? Le tour opérateur peut-il être tenu pour responsable de ne pas avoir vérifié si les normes de sécurité et de protection étaient respectées avant de proposer l'hôtel aux clients? Et l'agence qui a vendu l'arrangement, partage-t-elle une partie des responsabilités?**

Selon un rapport publié au début de cette année par une association britannique de consommateurs dans la revue *Holiday Which?*, de nombreux hôtels en Espagne et en Grèce bafouent les règles de sécurité les plus élémentaires et sont de véritables pièges. Dans la moitié des hôtels inspectés, les mesures de sécurité sont tellement précaires, dit le rapport, qu'en cas d'incendie de nombreux clients n'échapperaient certainement pas à la mort.

L'enquête de l'Association de consommateurs menée en été 1988, qui est à la base du rapport paru dans *Holiday Which?*, se concentre sur 33 hôtels (11 dans chaque pays) régulièrement fréquentés par les clients des tour opérateurs britanniques et situés à Amsterdam, Athènes et Benidorm. Les mêmes hôtels dans les mêmes villes ont fait l'objet d'une enquête similaire il y a 10 ans. A cette occasion, il fut découvert que la plupart des hôtels manquaient des mesures de

sécurité les plus rudimentaires et que les hôteliers eux-mêmes ignoraient les mesures de sécurité incendie, ou s'en désintéressaient.

## **Situation toujours aussi alarmante**

Selon l'inspecteur du feu de l'association de consommateurs, la nouvelle inspection de l'été dernier est aussi alarmante que la première. Aucun des hôtels d'Athènes n'a pu être classé dans la catégorie «bon», ni dans la catégorie «moyen». Six d'entre eux ont été classés dans la catégorie «mauvais». A Benidorm, la situation s'est avérée légèrement meilleure, avec un hôtel, le *Dalmatas Sol*, classé dans la catégorie «bon», mais cinq hôtels sont encore considérés «mauvais» du point de vue de la sécurité.

Amsterdam s'en tire mieux que les deux autres destinations. Selon *Holiday Which?*, «en dix ans les standards ont été considérablement améliorés». Néanmoins, il n'y a

Who should be held responsible if a hotel sold by tour operators as part of a package programme offers inadequate safety and security protection? Is it the fault of the tour operators for not checking out the safety and security standards of the hotel before sending their clients there? And does the retail agent who sold the tour to the client bear any of the responsibility?

According to a UK Consumers' Association report published in *Holiday Which?* early this year, many holiday hotels in Spain and Greece are fire death traps that flout every accepted safety code. Standards are so bad in half the hotels inspected, it said, that if there were a serious fire many guests would certainly not get out alive. The Consumer Association survey, which was the basis for the *Holiday Which?* report and which was conducted in summer 1988, covered eleven hotels frequently used by British tour operators in each of three popular holiday destinations: Amsterdam, Athens and Benidorm. The same hotels in the same cities had been the subject of a previous survey ten years ago. On that occasion, inspections discovered that most of the hotels lacked even the most rudimentary fire safety provisions and that hoteliers themselves displayed a frightening ignorance or disregard for fire safety measures.

## **Still cause for alarm**

But last summer's re-inspections, according to the Consumer Association's fire expert, still give cause for alarm. None of the hotels in Athens could be rated «good» for fire safety, or even «fairly good», and six were given a «poor» rating. Benidorm did slightly better with one hotel, the *Dalmatas Sol*, classified as «good» but as many as five hotels were considered «poor».

Amsterdam came out of the survey much better than the other two destinations, «reflecting a dramatic improvement in standards over the past ten years», according to *Holiday Which?*

Nevertheless, there was still only one hotel, the *Krasnapolsky*, which deserved the top rating of «good» - which means that if a fire started and developed, the occupants of the hotel would find protected routes to safety. All the rest were «fairly good», indicating that they provide an acceptable minimum level of safety.



# Le Rotopark: parking du XXI<sup>e</sup> siècle

# Rotopark: parking for the 21st century

by Pascal Zähler

**Conçu et développé il y a plus de 20 ans par un ingénieur suisse, le Rotopark est un parking mécanique entièrement automatisé qui devrait se présenter comme la solution d'avenir pour l'entreposage des véhicules automobiles dans les centres urbains, les complexes immobiliers ou les hôtels. Que ce soit face à l'inextricable problème du parage dans les villes, à l'augmentation alarmante de la criminalité, au problème grandissant de la pollution, ou au manque d'espace constructible, le Rotopark offre de multiples avantages qui en font le parking du XXI<sup>e</sup> siècle.**

Roger Bajulaz, concepteur du Rotopark, s'est pour la première fois intéressé au problème du parage lors d'un séjour aux Etats-Unis au début des années 50. A cette époque, les grandes cités américaines commençaient à prendre conscience des problèmes liés à l'augmentation exponentielle du nombre de voitures et le parage des véhicules exigeait des solutions nouvelles.

En Europe, la question se posait de façon moins aiguë, et comme les bords de trottoirs étaient en nombre suffisants pour accueillir la quasi totalité des véhicules, l'inventivité des esprits ne fut guère mise à contribution.

Lorsque le problème se posait, il fut résolu par des parkings traditionnels.

Construits en hauteur ou en sous-sol, ils n'apportèrent pas de solutions radicalement nouvelles.

C'était une manière rudimentaire de mettre le bord de trottoir sous toit, ce qui contribua à compli-

quer la vie de l'automobiliste. Encore aujourd'hui, celui-ci est souvent condamné à circuler sur plusieurs centaines de mètres dans des labyrinthes dont il faut l'ingéniosité de Thésée pour retrouver les issues.

En outre, la plupart de ces parkings sont la scène d'agressions nocturnes et diurnes, de vols, de raptus - la direction de certaines entreprises interdit aux cadres de s'y rendre - et de vols à répétition qu'il est extrêmement difficile de combattre.

L'idée de départ du Rotopark fut de trouver une solution pour le parage des voitures qui apporte à l'automobiliste un service, du confort et de la sécurité, tout en contribuant à limiter les nuisances, à réduire l'emprise au sol, et à rester compétitif dans les prix de construction et d'exploitation.

La construction de plusieurs prototypes en Suisse et au Japon permit

Conceived and developed more than 20 years ago by a Swiss engineer, Rotopark is a totally automated parking system which should provide the solution to the parking problems of tomorrow, whether in city centres or in large residential and commercial buildings such as hotels. It offers a wide range of advantages: such as meeting the ever-growing demand for parking facilities in cities, helping to cope with the alarming increase in crime and the spread of pollution, or simply in finding the space to build car parks.

Roger Bajulaz, who developed the original concept of Rotopark, first became interested in the subject of parking problems during a trip to the United States in the early-1950s.

At the time, the big American cities were already starting to worry about the number of cars on the road and realised they had to plan ahead to try to find solutions to what would become major parking problems in the future.

In Europe, meanwhile, the problem was much less acute - there was enough space along the roadsides to cater for most cars - so there was no incentive to use inventive genius.

And when the problem of parking did arise, it was solved by building traditional car parks. Multi-storey buildings constructed above or below ground, these did not provide any radically new solutions to the basic problem. In fact,

the solution offered was nothing more than a means of moving the roadside under cover, complicating the driver's life at the same time.

Everyone is familiar with the problem of having to drive around and around in circles in multi-storey car parks, either in search of a parking space or the exit - a feat for which you often require the ingenuity of Theseus in his labyrinth to accomplish.

What is worse is that most of these car parks are the scene of repeated car break-ins and many night-time and daytime assaults and rapes - which are all extremely difficult to prevent - with the result that many companies do not permit their staff to use them.

The objective of Rotopark from its conception was to provide a solution to the car parking problem - by offering a convenient and safe service for drivers, helping to reduce



## Qu'est-ce qu'un hôtel sûr?

**Le présent texte est tiré du rapport de l'association britannique des consommateurs:**

*Si un incendie se déclare dans un hôtel, les chances d'en réchapper dépendent de la manière dont l'hôtel a été conçu et de comment il a été équipé pour lutter contre le feu.*

*En général ce n'est pas le feu qui tue, mais le volume important de fumée qu'il génère rapidement. Dans un hôtel sans séparations entre les divers espaces, tels que le bar, les aires de repos et les escaliers qui mènent aux chambres, la fumée d'un feu qui se déclenche dans un endroit retiré de l'immeuble peut rapidement menacer tous les clients de l'hôtel. Comme certaines tragédies l'ont démontré, les fumées envahissent des escaliers et des corridors plus rapidement qu'un homme ne peut courir. Si le feu se déclenche au cours de la nuit, les clients sont asphyxiés dans leur lit.*

*Le moyen le plus efficace pour empêcher la fumée de s'étendre est de cloisonner l'escalier à tous les étages. La porte d'accès devrait être équipée de manière à ce qu'elle se referme automatiquement après le passage d'une personne. En cas d'incendie, cela permet d'éviter que l'escalier ne devienne un chemin privilégié pour la fumée et cela assure un chemin de fuite aux occupants de l'hôtel. Des escaliers non cloisonnés sont encore plus dangereux s'ils font le lien direct entre les étages réservés aux chambres et les aires publiques ou les étages inférieurs de l'hôtel, dans lesquels les risques d'incendie sont les plus grands. Les escaliers de secours ne devraient pas être trop proches et ne pas être regroupés au centre du bâtiment, afin d'éviter les corridors sans issue qui ne permettent de s'échapper que dans une direction.*

*Tous les grands espaces, tels que salles de réceptions, halles, bars, et discothèques, présentent des risques, car ce sont des lieux de réunion où des incendies peuvent avoir des conséquences désastreuses. Tous ces endroits nécessitent plusieurs sorties bien visibles, situées dans des endroits qui présentent une réelle alternative. Peu importe où le feu démarre, les gens doivent avoir la possibilité de s'échapper et de se mettre en lieu sûr. La plupart des hôtels ont amélioré leur équipement de lutte contre l'incendie.*

*Toutefois, à moins qu'un hôtel ne soit construit de manière à assurer des chemins de fuite, l'équipement seul ne peut pas garantir la sécurité des clients. Les détecteurs et les alarmes avertiront les gens de l'incendie - et cela est crucial - mais ils ne permettront pas, pour autant, aux gens de sortir de l'immeuble. Les extincteurs ne sont utiles que lorsque le feu est en phase de démarrage. Ils peuvent jouer un rôle crucial à ce moment-là, comme être totalement inutiles par la suite. De même la signalisation de sécurité et l'éclairage de secours peuvent être très importants pour aider les gens à s'échapper, mais inutiles si la fumée empêche de les voir.*

*Le rapport Holiday Which? se termine par la conclusion que les améliorations de l'équipement sont à saluer, mais craint que «ce progrès ne donne la fausse impression que le problème a été résolu. Tant que des chemins de fuite protégés n'auront pas été prévus, très peu d'améliorations auront été réalisées dans la pratique».* □

## What makes a hotel "safe"?

**The following is taken from the UK Consumer Association's report:**

If a fire breaks out in a hotel, one's chances of escaping safely depend on how the hotel has been designed and how it has been equipped to deal with fire.

The real killer is not usually the fire itself but the huge volumes of smoke it quickly generates. In a hotel with open, interconnecting spaces such as lounges and bars on the lower floors, and stairways open to the bedroom corridors above, smoke from a fire in one corner of the building can soon threaten people everywhere. As past tragedies have shown, it can funnel up stairways and along corridors faster than people can run. And if the fire occurs at night, many people could be asphyxiated in their beds.

The most important way of preventing smoke spreading is to enclose the stairways - surrounding them with either walls or screens at each landing. The access doors into the stairwell should have spring closure arms so that they can close automatically after someone has passed through. In a fire, this prevents the stairway from becoming a smoke path through the building and, at the same time, protects it as an escape route out of the hotel.

Unenclosed stairways are even more of a hazard if they connect the bedroom floors directly with public rooms or basement areas, where fires are likely to develop. Alternative stairways should also not be sited close together in the centre of each floor. This creates "dead-end" corridors where one can only escape in one direction.

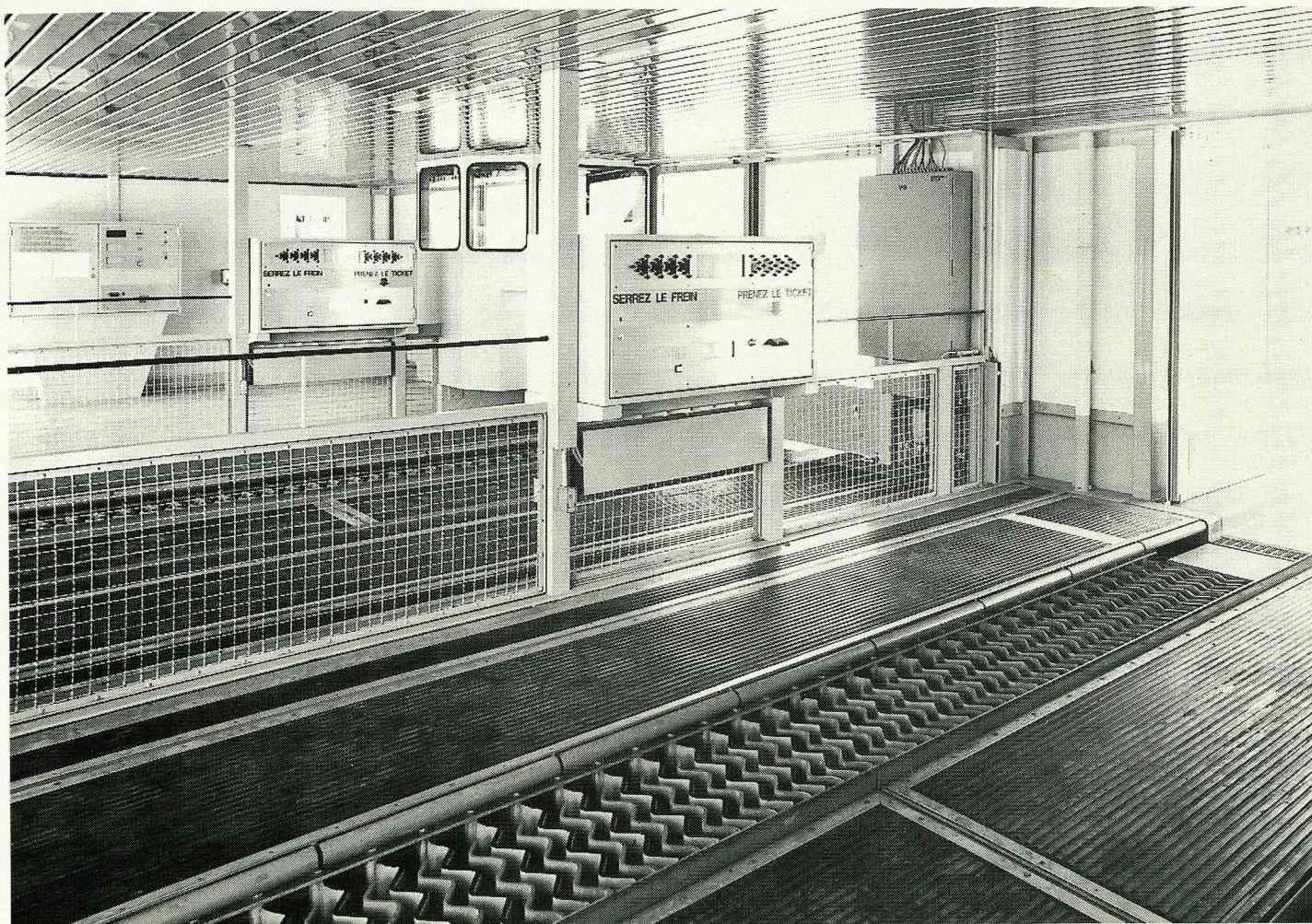
Large dining rooms, lounges, bars and discos all present risks because they are often crowded and there is the chance of sudden flash fires trapping people. All such spaces need more than one exit and the exits must be clearly visible and so placed that they are really alternatives. No matter where a fire starts, people must be able to turn their backs on it and move to safety. Most hotels have improved the equipment they contain to fight fires. This includes extinguishers; alarms capable of waking and warning people everywhere in the hotel; escape signs to tell people where to go; emergency lighting to enable people to see where to go; and smoke detectors.

But unless the hotel is constructed to protect escape routes, installed equipment alone cannot guarantee the guests' safety. Detectors and an alarm will tell people there is a fire - and that could be crucial. But they cannot do anything about the fire or get people out of the building. Extinguishers are a first-aid measure, to be used safely only when the fire is still small. They can be crucial, or too late and thus irrelevant. Signs and emergency lighting are very important in enabling people to find and safely use escape routes, but they may be worthless if smoke means there are no safe routes to take.

The *Holiday Which?* report concludes by saying that the improvement in equipment is to be welcomed. «But we are concerned,» it states, «that this improvement will give the false impression that the problem has been solved.

«Without the provision of protected escape routes, very little improvement will have been achieved in practice.» □





Une cabine située au niveau de la rue (ou au premier sous-sol). The entrance cabin located at street (or basement) level.

de mettre au point le système. Ces travaux furent suivis par la réalisation de trois installations. Une à Genève, près de l'aéroport sous l'immeuble du World Trade Center, d'une capacité de 225 places, construit par la société Giovanola SA, et deux à Tokyo de 130 et 150 places, construits par les sociétés Hitachi et Mitsubishi.

#### **Parking traditionnel versus Rotopark**

Dans les zones urbaines de forte densité, la construction de parkings en élévation n'est plus rentable et, sur le domaine public, on tolère de moins

en moins le sacrifice de zones vertes ou de places publiques pour le parage des voitures. L'avenir appartient donc aux aménagements de parkings souterrains de petite et moyenne capacité (de 100 à 500 places environ), les seuls qui soient réellement adaptés aux besoins actuels et aux possibilités d'absorption de la circulation urbaine.

Les solutions conventionnelles à rampe ont actuellement atteint, en zone urbaine, leur limite de concentration et ne permettent plus, compte tenu de l'incidence du prix du terrain et du génie civil souterrain, de tirer le meilleur parti possible des volumes disponibles.

the risks of attacks, etc., as well as economising on the ground space required to build car parks.

It also had to be competitive in terms of pricing, both as far as construction and operation were concerned.

The construction of several prototypes in Switzerland and Japan enabled the system to be perfected and this was followed by the building of the first three Rotoparks - a 225-car park in Geneva under the World Trade Centre, constructed by a Swiss company Giovanola; and two Rotoparks in Tokyo - with 130 and 150 spaces respectively - by the companies Hitachi and Mitsubishi.

#### **Traditional versus Rotopark parking**

In built-up urban areas, multi-storey car parks above ground can no longer be justified in terms of environmental impact. In addition, there is a growing consumer lobby against the use of «green» or public areas for car parks. For the future, therefore, it will be necessary to build car parks underground. Their capacity will also have to be no bigger than for 100-500 cars to cope with the problems of urban traffic.

Conventional systems of car parks with ramps have now been exploited to their limits in urban areas and in view of the



*Par sa conception en éléments indépendants concentriques et par la disposition groupée de ses cabines d'accès, le système Rotopark offre à l'architecte et à l'urbaniste une gamme étendue de possibilités d'aménagements. L'emprise nécessaire, en surface, à l'accès et à la sortie d'un parking situé sous une place publique ou sous un immeuble est limitée au minimum.*

*Par le volume réduit de chaque place, par la suppression des sommiers due aux courtes portées, la faible épaisseur des dalles de séparation, la suppression des rampes*

*d'accès, etc., le coût du génie civil par place est abaissé dans une proportion importante (environ 50% moins cher que les solutions traditionnelles).*

*D'autre part, avec les progrès de la mécanique et de l'électronique, le Rotopark de deuxième génération offre une fiabilité accrue, un gain de temps important, des coûts moins élevés, une maintenance simplifiée, et une grande souplesse d'utilisation.*

### **Le fonctionnement du Rotopark**

*Le principe de fonctionnement du Rotopark est*

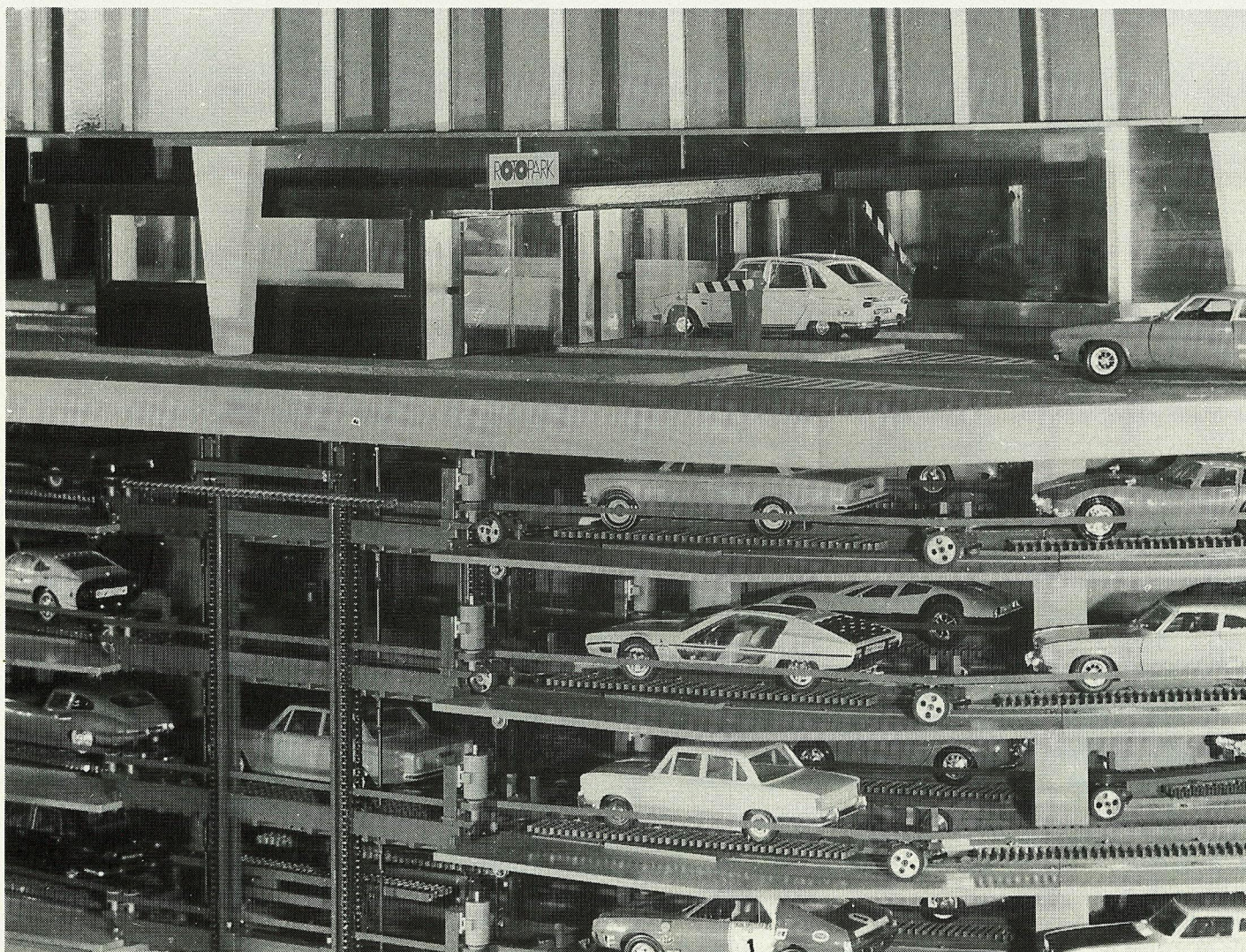
rising cost of land and the cost of commissioning civil engineering projects underground, they no longer provide good value for money.

The Rotopark system, on the other hand, allows both architects and town planners to give free rein to their creative imagination. And it reduces to a minimum the amount of space above ground required to build the car park which can be constructed under a public place or building. The only space above ground needed is for the entrance and exit.

In terms of overall cost, the Rotopark system

works out at about 50% cheaper than traditional car parks, too, due to the smaller size of each parking space, the lack of access ramps and the fact that neither big concrete beams nor the usual thickness of concrete flooring are required.

Moreover, with technological progress in the field of mechanical and electronic engineering, the second generation Rotoparks have brought greater reliability, additional important time-saving in operation of the system and even lower costs, simplified maintenance and improved flexibility of operation.



*Les transporteurs horizontaux. The horizontal conveyors.*



d'une extrême simplicité. Une signalisation guide l'automobiliste vers une des cabines située au niveau de la rue (ou au premier sous-sol), dans laquelle il pénètre et se gare, comme dans un garage particulier. Avant de quitter la cabine, l'utilisateur prend un ticket et laisse au Rotopark le soin de garer sa voiture.

Un transporteur vertical dépose la voiture sur une plate-forme intégrée à des transporteurs horizontaux, qui se trouvent sur l'un des étages inférieurs. Contrairement à d'autres systèmes mécaniques, lorsque la voiture a été déposée sur la plate-forme sélectionnée, elle ne subit plus aucune manutention ni transfert, jusqu'au moment où elle est reprise par le transporteur vertical pour la restituer à son propriétaire.

Cette opération entièrement automatique, est effectuée dès que le ticket a été introduit dans la caisse et que le montant affiché a été acquitté. La plate-forme correspondant au code du ticket est amenée dans la cage du transporteur vertical qui remonte la voiture dans la cabine. L'automobiliste quitte cette dernière au volant de sa voiture, en marche avant, 50 secondes après l'introduction du ticket. Dans un parc comprenant cinq cabines, cinq voitures peuvent entrer ou sortir simultanément en moins d'une minute, temps d'occupation des cabines compris.

Le seuil de rentabilité du Rotopark se situe à 200 places, soit 3 cabines. Le coût par place (\$ 16.000.- à 23.000.-), se répartit de la manière suivante: 50% génie civil, 50% Rotopark

(dont 50% pour la mécanique et 50% pour la partie électrique et l'électronique). Un ordinateur central gère les cabines et permet, le cas échéant, de gérer plusieurs parkings simultanément.

### **Multiples avantages**

Outre la simplicité d'utilisation, le Rotopark offre à l'usager de multiples avantages. La corvée des trajets à pied et de la circulation dans l'atmosphère polluée des sous-sols, la recherche d'une place, les manoeuvres de parage souvent difficiles, ainsi que les risques d'accrochage sont supprimés.

La sécurité de l'usager est garantie par la conception même de la cabine. Spacieuse, bien éclairée, dotée de plusieurs systèmes électriques et optiques, tout danger en est exclu.

Quant à la voiture, elle n'est en contact qu'avec les peignes de la plate-forme sur lesquels elle repose, et ne peut subir aucun dommage.

Enfin, personne n'ayant accès à l'intérieur du Rotopark, toute possibilité de vol est exclue. Dans les parkings traditionnels, la sécurité des usagers et des véhicules ne peut être garantie sans un service de surveillance qui nécessite du personnel supplémentaire et augmente les frais d'exploitation.

Pour les hôtels, le Rotopark présente une solution idéale qui permet un service de premier ordre. Le véhicule est protégé, les clients peuvent laisser sans risque une partie de leurs bagages dans la voiture s'ils le désirent, le

### **How does Rotopark work?**

Rotopark is extremely simple to operate. On arrival at the car park, a driver simply follows the signs leading him to one of the vacant cabins located at street (or basement) level. There, he parks his car as he would in a normal garage. Before leaving the cabin, he takes a ticket and leaves his car to be properly parked. A vertical conveyor transports the car onto a platform which is linked to horizontal conveyors on one of the floors below.

What is different from other mechanical car park systems is that once the car has been parked on the selected platform, it is not moved until such time as the driver returns to collect it.

The operation, which is handled automatically, is set in motion as soon as the driver has put his colour-coded ticket into the machine and paid the relevant parking fee. The horizontal conveyor at the correct floor level moves automatically around until the car reaches the vertical conveyor. It is then transported back up to ground level where it is retrieved by the driver. He then simply drives the car out of the cabin in forward gear.

The total operation from the moment the driver feeds his parking ticket into the machine takes some 50 seconds. In a car park with five entry/exits cabins, five cars can enter or leave simultaneously in less than one minute - including the time it takes to park one's car or drive away from the cabin.

The ideal size for a Rotopark is for a total capacity of about 200 cars, which means three cabins. Per parking space, the construction cost works out at between US\$16,000-\$23,000, split as follows: 50% for the civil engineering work and 50% actual construction (50:50 each for mechanical and electrical/electronic work). A central computer controls the operation and, where required, can handle several separate installations at the same time.

### **The user's point of view**

Apart from its simplicity of operation, Rotopark offers a number of advantages for the users themselves. There is no longer any need to trudge around on foot in those polluted car parks looking for one's car, nor drive around in one's car looking for a space with the added risk of making a false manoeuvre and bumping into another car.

Security is fail-safe thanks to the design of the cabin which is spacious, well-lit and equipped with a number of electrical and optical systems. As for the cars themselves, they are only in contact with the combs of the escalator on which they sit, so they cannot suffer any damage.

### **Theft-proof**

Finally, since nobody has access to the inside of a Rotopark, there is no possibility of any thefts taking place. In traditional car parks, the security of passengers and their vehicles cannot be gua-





*Le transporteur vertical. The vertical conveyor.*

délai pour récupérer le véhicule est minime, et le Rotopark permet un gain de place. Néanmoins, du fait que la capacité minimale est de l'ordre de 150 places, il n'est envisageable que dans les hôtels d'une certaine taille.

Le volume central libre peut être utilisé à de multiples fins, telles que: fitness, disco, restaurant,

galerie d'exposition, salle de gymnastique, etc. Si le Rotopark est situé sous un immeuble ou un hôtel, l'espace central peut également recevoir les installations de chauffage et de climatisation, les locaux d'archives, des abris, etc.

Le système Rotopark permet de tirer d'un volume donné une capaci-

té de parcage supérieure de 30 à 60% à celle des meilleures réalisations conventionnelles à rampes. Pour l'exploitant, le Rotopark offre de plus la possibilité d'une automatisation intégrale des opérations de contrôle et un self-service difficilement réalisable avec des solutions classiques.



ranted without the provision of some kind of control. And this means additional staff which puts up the costs of operation. Rotopark offers an ideal solution for hotels which want to provide their guests with that extra service. The car is safeguarded, clients can even leave some of their belongings in their cars if they want to and they can retrieve their cars whenever they want without delay. Rotopark also saves a hotel valuable space. But since a minimum size of 150 car slots is necessary to ensure profitability of operation, the system is not really worth considering for smaller properties.

### **Rotopark offers great flexibility, too**

Another advantage worth considering is that the central area within a Rotopark can be used for many different purposes, such as restaurants, an art gallery, gymnasium, health and fitness centre, disco, etc. If it is located under the hotel, it could be used to house the central heating and air conditioning installations, too, or even archives or air-raid shelters.

In a given area, the Rotopark system provides around 30%-60% more usable parking space than in the best designed traditional car parks with ramps. It also offers the bonus of a totally automated control system designed to be operated on a self-service basis - something that would be extremely difficult to achieve with the more conventional, classic car park.





# Sécurité: le concierge en première ligne

# Security: the concierge in the front line

by Thierry-Brian Oppikofer

L'International Concierge Institute (ICI - Fondation Ferdinand Gillet), créé par Jean Gillet, Président d'honneur de l'Union internationale «Clés d'Or», a organisé en mai à Paris une fort intéressante matinée d'information sur les problèmes de la sécurité hôtelière. L'ICI forme les futurs Concierges d'hôtels de haut rang et les stagiaires en uniforme impeccable étaient les destinataires de ces informations. Bien que leur rôle ne soit pas celui d'agents de sécurité, il demeure évident que leurs responsabilités et leur position stratégique dans l'accueil et l'organisation d'une réception d'hôtel en font les premiers concernés par la maîtrise des risques de toute sorte pouvant mettre en danger leur clientèle et leur établissement.

On notait la présence, ce matin-là à l'ICI, de nombreuses personnalités de l'hôtellerie: Jean Gillet, président et fondateur de l'ICI et patron des relations publiques du Grand Hôtel Inter-Continental; Pierre Porte, président des Clefs d'Or France et Chef concierge du Méridien Montparnasse, ainsi que président de l'ICI Paris; Pierre Berthet, directeur de l'ICI Paris et du Bureau national et international des Clefs d'Or; José Rabadan, secrétaire

général des Clés d'Or internationales et Chef concierge de l'Intercontinental Paris; Marc Bertaut, Chef concierge du Marriott - Prince de Galles; Alain Dreyer, Chef concierge du Sofitel Paris-Invalides; Jacques Desjeunes, Trésorier des Clefs d'Or internationales; MM. Dialo, Chef concierge du Powers Paris, et Correia, Chef concierge du Hilton Orly, etc... sans oublier bien sûr une délégation de Hotel Security Worldwide Association.

Les orateurs rassemblaient compétence et concision. Le Commissaire de police principal Alain Beaujard, patron du Service Information Sécurité (SIS) de la Préfecture de police de Paris, est le «Monsieur Sécurité» de la Ville-Lumière. Martine Monteil, chef adjointe de la Brigade des Stupéfiants et du Proxénétisme, l'Inspecteur divisionnaire François Abjean, chef du «Groupe Vol à la tire et rats d'hôtel» et son collègue de grade Gérard Labro occupaient la tribune.

Mme Monteil traça un portrait plutôt inquiétant du Paris de la drogue. On ne saisit - selon les estimations policières - qu'environ 10% des stupéfiants introduits en France. Autrefois, l'on parlait du «Triangle d'Or» asiatique comme du lieu de produc-

Hotel security was the subject of a very interesting seminar held in Paris last month. The seminar was organised by the International Concierge Institute (ICI), the Ferdinand Gillet Foundation - set up by Jean Gillet, Honorary President of the International Union of the «Clefs d'Or» and President of Hotel Security Worldwide Association - and was intended primarily for ICI students, the future concierges of the world's deluxe hotels.

Security may not be the primary role of concierges, but it is clear that because of their day-to-day responsibilities in a hotel's operations, particularly in their constant contact with guests, they are closely concerned with the problems which could put either the hotel or its guests in danger.

A number of well-known personalities were invited to the seminar, including Jean Gillet himself, who also looks after public relations for the Inter-Continental Grand Hotel; Pierre Porte, President of the Clefs d'Or, France, and Head Concierge of the Méridien Montparnasse hotel, as well as President of the ICI in Paris; Pierre Berthet, Director of the ICI, Paris, and of the national and international office of the Clefs d'Or; José Rabadan, Secretary

General of the International Clefs d'Or and Head Concierge of the Inter-Continental hotel, Paris; Marc Bertaut, Head Concierge of the Marriott-Prince de Galles; Alain Dreyer, Head Concierge of the Sofitel Paris-Invalides; Jacques Desjeunes, Treasurer of the Clefs d'Or; and Messrs. Dialo and Correia, Head Concierges of the Powers hotel and the Hilton Orly.

Speakers included Alain Beaujard, Chief Inspector of the Security Information Service (SIS) for the Paris Police; Martine Monteil, Deputy Chief Inspector from the Paris brigade responsible for crimes relating to drugs and pimping; and François Abjean and Gérard Labro, Divisional Inspectors, responsible for pickpocketing and hotel thefts.

A somewhat disturbing picture of the drug problem in Paris was painted by Ms. Monteil. According to police estimates, only about 10% of drugs smuggled into France are detected. Once upon a time, one talked about the «Golden Triangle» in Asia as the main source of drugs introduced into Europe. Today, it would be more appropriate to speak of the «Golden Crescent», since they come from all over the Middle East and increasingly from countries such as Afghanistan, Iran



tion principal de ce poison des sociétés occidentales; aujourd'hui, il conviendrait plutôt d'évoquer le «Croissant d'Or», puisque les toxiques arrivent de plus en plus des pays du Proche-Orient, notamment de ceux où la guerre a facilité le trafic de drogue: Afghanistan, Iran, Liban, etc.

Martine Monteil a aussi tenu à mettre en garde les futurs concierges contre le délit multiforme de proxénétisme. En effet, une call-girl qui rencontre un client dans un hôtel et qui laisse en partant un pourboire au concierge ou à n'importe quel employé du palace fait du bénéficiaire un proxénète. Evidemment, la question d'interprétation est primordiale, de même que la conscience, de la part de l'employé, de recevoir une gratification pour des raisons précises. Mais enfin, mieux vaut prévenir...

Par ailleurs, si les trafiquants de drogue de grande carrure savent se faire passer pour des gens respectables et constituent une clientèle inévitable pour les vendeurs de voitures, les sociétés de services, les banques et les palaces, leur activité conduit à un accroissement énorme de délits de vol, de vandalisme et d'agression. Aux concierges de faire preuve de vigilance et de signaler aux autorités tout fait suspect qu'il pourrait compromettre la réputation de leur établissement.

L'inspecteur Abjean, dont le nom a été cité avec effroi lors d'un congrès de voleurs à la tire en Colombie (!), a traité pour sa part de la criminalité des pickpockets, voleurs organisés et autres «visi-

teurs» de chambres d'hôtel. Originaires surtout d'Amérique latine et de préférence du Pérou (statistiquement, le pourcentage est net), les pickpockets se lèvent tôt, travaillent à plusieurs, et leur lieu de résidence est en général un petit hôtel discret. Par contre, leur lieu d'activité a plus de classe: le hall d'un palace, ou éventuellement les salons de Roissy-Aéroport. Ils connaissent évidemment leur métier et n'hésitent pas à investir: on cite le cas d'un riche Arabe dont la mallette dut être remplacée par une autre, identiquement cosuée, mais vide.

Autre sorte de malfaiteurs, les rats d'hôtel. Ils s'introduisent dans les chambres «intéressantes» selon plusieurs méthodes. Il y a le simple loquet qui cède grâce à une carte de crédit ou un morceau de bouteille plastique introduit entre la porte et le mur. Sinon, une méthode à plus long terme consiste à louer une chambre de prestige et à faire un double de la clé. Quelques jours plus tard, on revient et l'on embarque les valeurs. Il y a aussi la complicité de certaines call-girls: un riche client s'est ainsi fait gruger d'un demi-million parce que sa douce compagne avait prévenu un rat d'hôtel de la cachette du magot.

Les conseils aux concierges: repérer les individus suspects: badauds immobiles trop longtemps, photographes, quidams observant les clients qui rendent leur clés (on a vu des bandits se faire remettre la clé dix minutes après, profitant de l'inattention de l'employé). Méfiance surtout lorsque

and Lebanon, where constant wars and strife have encouraged the business.

Martine Monteil was also keen to warn tomorrow's concierges about the widespread incidence of pimping. In theory, for example, when a concierge - or any other member of a hotel's staff - accepts a tip from a call-girl who meets a client in the hotel, he could be considered guilty of pimping. Obviously, one could argue against this interpretation, but it is better to be warned of the possibility than be sorry later...

Finally, while leading drug traffickers are adept at passing themselves off as respectable citizens - a clientele much in demand by car salesmen, service companies, banks and deluxe hotels, their activities encourage increasing theft, vandalism and aggression. Concierges need to be constantly on the alert and to inform the relevant authorities of any suspicious behaviour which might compromise the reputation of their hotel.

Inspector Abjean - the mention of whose name filled delegates with terror at a recent conference of pickpockets in Colombia! - talked about the crimes of pickpockets and organised thieves who are frequent «visitors» in hotel guest rooms. More often than not of Latin American origin - and notably from Peru, according to statistics available - pickpockets tend to get up early, work in groups and generally live in small, out-of-the-way hotels. In contrast, their places of work tend to be a lot more classy: the lobbies of deluxe hotel, or

even First-class airport lounges. They clearly know their job well and do not hesitate to invest to ensure even bigger gains. Abjean quoted the case of a rich Arab whose briefcase was stolen and replaced by an identical, but empty one.

Another typical hotel thief has standard methods of getting into «interesting» hotel rooms. In some cases, doors can be simply unlatched by inserting a credit card or even a piece of plastic bottle in between the door and the wall. A more sophisticated method - and one which can provide longterm as well as short-term gains - consists of renting a room in a deluxe hotel and making a copy of the key. A few days later, when the room is occupied by someone else, the thief comes back, lets himself into the room and takes any valuables he can find.

Another method requires the complicity of a call-girl. One rich hotel guest was relieved of half-a-million French francs because his friendly companion let her accomplice know where the gentleman had hidden his money in the room.

A few words of warning for concierges. Keep on the look-out for suspicious characters: people who hang around in hotel lobbies, photographers, or anyone watching guests hand in their keys (there have been cases of thieves lifting keys while the concierge was not paying attention and returning them as quickly as ten minutes later, before he had time to notice their absence). Particular attention should be paid when working in



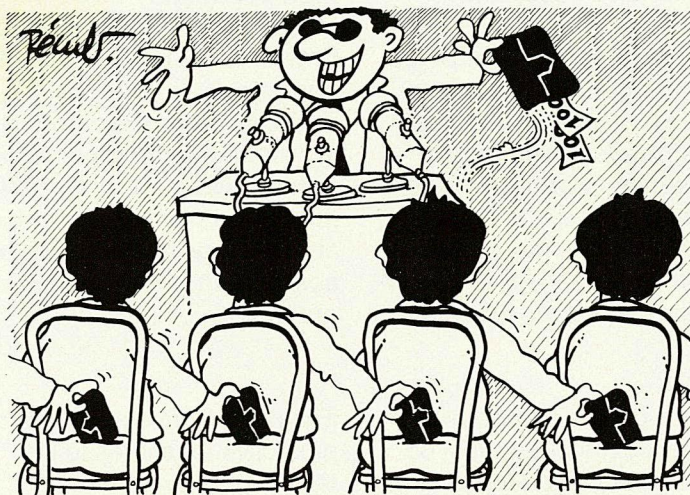
vous travaillez dans un très grand hôtel. Il faut songer à cacher les clés dès que le client les rend. La direction devrait aussi envisager, si possible, de dissimuler le lieu de rangement des clés à la vue du public.

A noter enfin que les bandes d'écumeurs d'hôtels passent de Paris à Genève ou à Bruxelles très régulièrement, selon un rythme étudié et en utilisant toujours les mêmes méthodes.

Le dernier cas traité par les experts du SIS de Paris fut l'attaque d'hôtel. Attention, souligne le commissaire Beaujard, les criminels ont changé. Plus question de simple appât du gain: ils s'identifient à des héros de film ou à des «caïds» et veulent parfois tant utiliser la violence qu'ils en sont eux-mêmes les victimes, comme ces gangsters qui avaient mitraillé une vitrine de sécurité et avaient été atteints par leurs propres projectiles qui ricochaient!

Les attaques se produisent normalement vers 4 heures du matin, moment où aucun hôtel ne dispose de beaucoup de personnel et où les employés sont atteints par la fatigue. Les conseils peuvent ici sauver des vies: ne jamais fixer les attaquants dans les yeux; ne pas faire preuve d'empressement, ni d'héroïsme; obéir passivement; afin de limiter les dégâts, noter tout ce qui ne peut se modifier chez le malfaiteur: taille, défauts physiques, usage de la main gauche, etc. et non couleur des cheveux ou autres moustaches qui peuvent tromper les policiers qui tenteront de retrouver l'agresseur. Enfin, la prévention com-

prend une fois de plus, pour le concierge, une grande vigilance. Il n'est pas normal qu'un extra se renseigne sur les boraires de nuit. Il n'est pas non plus logique qu'un touriste se mette à photographier le hall.... une attaque de malfrats, comme d'ailleurs un attentat, ne se fait jamais sans reconnaissance répétée des lieux et recherche de renseignements fiables.



Pour lutter contre une éventuelle dépose de bombe, les mesures suivantes sont préconisées: n'accepter de garder un paquet que si l'on connaît le client. Ne pas hésiter à demander au propriétaire du paquet ou de la valise de l'ouvrir devant vous. Faire déposer les sacs au vestiaire lorsque quelqu'un de «menacé» se trouve au restaurant par exemple. Au bar, vérifier de temps en temps sous les banquettes si «quelque chose» n'a pas été oublié volontairement. □

**Note:** Le SIS se tient gratuitement à disposition au No. de téléphone 46 34 20 34 à Paris.

large hotels, too. Keys should be removed from the counter as soon as the clients hand them in and management should also, wherever possible, provide for a key rack away from public view.

An important point to remember, too, is that groups of hotel thieves tend to move from one city to another on a regular basis, always working in the same way.

ledge of what might happen can even help save lives. You should never look the attackers directly in the eye, never attempt anything heroic. Do everything they tell you to do and, to try to help the police catch the criminals later, make a careful note of characteristics which could identify them. This means traits which cannot be modified, such as height, physical defects, hand movements, etc. and not colour of hair, moustaches and so on.

As far as the concierge is concerned, crime prevention requires constant vigilance. It is unusual, for example, for a temporary employee to ask questions about night working hours, just as it is for a tourist to start taking lots of pictures of the hotel lobby.....one should remember that any kind of attack is never made without very careful planning and reconnaissance.

To help guard against the possibility of a bomb attack, the following measures should always be taken. You should never accept a package from a guest unless he or she is well-known to you. And you should not hesitate to ask the owner of the package, or of a suitcase, to open it in front of you. If someone important, who is particularly susceptible to an attack, is eating in the restaurant, you should consider requesting all other guests in the restaurant to leave their bags in the cloak-room. Periodic checks should also be made under seats in the bar, for example, to make sure nothing has been conveniently forgotten. □



# La sécurité dans les complexes hôteliers

*Se préserver des catastrophes et des intempéries*

**Les hôtels étant considérés comme bâtiments à usage du public et à haute densité d'occupation, nécessitent une protection spéciale et accrue contre les catastrophes naturelles et les intempéries. Si les conditions climatiques et les incidences des intempéries sont en général connues suivant le lieu géographique d'implantation des hôtels, les catastrophes naturelles sont imprévisibles quant au moment du déclenchement et quant à leur force d'action. En considération de ce qui précède, il est nécessaire de prévoir le pire, afin de pouvoir sauvegarder la sécurité des vies humaines du personnel et des clients.**

Les mesures de prévoyance et de protection contre les catastrophes naturelles influencent les paramètres suivants:

- implantation des bâtiments;
- orientation du complexe;
- hauteur et gabarits;
- choix du type de structure;
- mesures de renforcement;
- mesures de protection;
- incidence sur l'évacuation des gens.

Les conditions climatiques varient de pays en pays et sont essentiellement caractérisées par les éléments suivants: températures maximales et minimales en hiver; températures extrêmes en été; humidité relative de l'air; heures et courbes d'ensoleillement; orientation des vents dominants.

Les catastrophes naturelles ont souvent comme base des intempé-

ries de force et d'envergure exceptionnelles, ou font l'objet de mouvements provoqués par l'écorce terrestre. Elles peuvent se présenter sous les formes suivantes:

- tremblements de terre, séismes;
- inondations;
- tornades, cyclones;
- avalanches;
- foudre, incendies.

## **Tremblements de terre, séismes**

La géotechnique de la terre est divisée en plusieurs zones de séismes, plus ou moins graves, qui peuvent être définis suivant la structure de l'écorce terrestre et d'après l'expérience de séismes qui se sont produits antérieurement.

Peuvent être considérées comme zones très exposées aux tremblements de terre les régions

# Safety and security in hotel construction

*Precautions against natural disasters and adverse weather conditions*

by H.J. Stämpfli, Architect EPFZ/SIA, Geneva

Since hotels are public buildings and usually have a high occupancy level, they need to be much more sturdily designed and equipped than other buildings to withstand natural disasters and adverse weather conditions. In most cases, the climactic conditions of the country or region in which the hotel is located are well known before construction starts. But natural disasters are often unpredictable, particularly in so far as timing or intensity are concerned. So it is always important to plan for the worst possible scenario in order to safeguard the lives of hotel guests.

The preventative and protective measures to be taken in the event of natural disasters will influence the following parameters:

- the implantation of the hotel complex;
- its orientation;
- height and size of the building;
- type of structure;
- reinforcement measures;
- special precautionary measures;
- the evacuation process.

Climactic conditions vary from country to country and are largely characterised by: maximum and minimum winter temperatures; extremes of temperature in summer; relative humidity; the hours of sunshine per day; direction of the predominant winds.

In addition to these basic considerations, one can take into account the

natural elements to which hotels are likely to be exposed, either directly or indirectly, in other words: cold and snow; sunshine and heat; rain; storms and fog; winds.

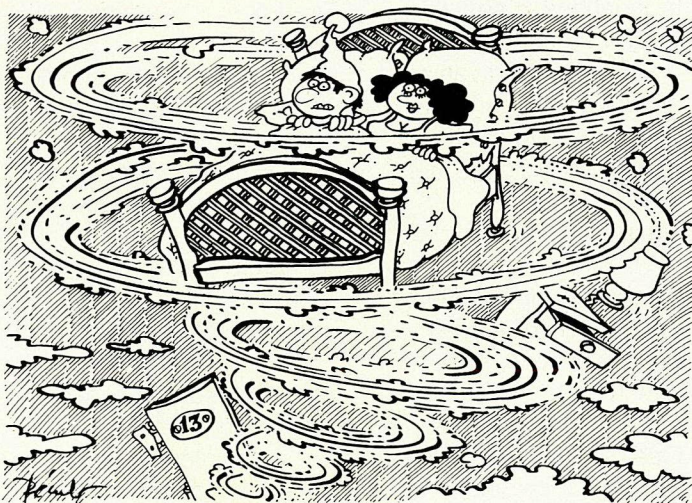
Natural disasters are often the result of extreme weather conditions or are due to movement of the earth's crust. They can be summarised as:

- earthquakes and seisms;
- floods;
- hurricanes, cyclones;
- avalanches;
- thunderstorms, fires.

## **Earthquakes and seisms**

In geotechnical terms, the earth is divided into several seismic zones due to the formation of the earth's crust. These zones are well defined as a result of earthquakes and seisms which have occurred in the past. Particularly vulnera-





de la Californie (San Francisco) et le Japon (Tokyo), où plusieurs graves séismes ont provoqué dans le passé de nombreuses victimes.

La côte de la Méditerranée représente des dangers faibles à moyens et les bâtiments construits dans cette zone nécessitent l'application de mesures adéquates.

Les règles parasismiques sont applicables généralement à tous les bâtiments. Elles sont cependant considérablement renforcées pour les édifices à usage public, tels que les hôtels.

Les mesures applicables touchent essentiellement la conception de la structure porteuse des bâtiments, à savoir:

- éviter la torsion des éléments constructifs par l'application de contreventements et d'éléments de raidissement;
- éviter les portes compliquées et les cours intérieures couvertes;
- séparer les bâtiments en plusieurs éléments constructifs par l'application de joints de dilatation;
- prévoir des raidissements dans les éléments de façade;
- concevoir des planchers et des dalles épais,

ainsi que des renforcements par des poutres;

- appliquer les structures sur des articulations;

- séparer les collecteurs intérieurs des collecteurs des routes.

Il est évident, que l'application de telles mesures augmente considérablement le coût de construction.

Une autre mesure de protection des individus contre les séismes, consiste à construire des abris de protection antisismiques, tels que ceux construits dans les grandes villes exposées aux dangers sismiques.

### Inondations

Des conditions météorologiques défavorables (stagnation d'une dépression, orages) peuvent conduire à des pluies intenses et diluviennes, et provoquer ainsi des inondations de plusieurs types: débordements de fleuves et de lacs; déchaînement de la mer; rupture de barrages naturels et artificiels; éboulement de terrains.

Les mesures de prévention sont multiples:

- surélévation des bâtiments ou construction sur pilotis;

ble areas are the San Francisco region of California and the Tokyo region in Japan, where several very bad earthquakes have caused the loss of many lives.

The Mediterranean coast is also a minor-to-medium risk area where buildings have to be suitably reinforced. The standard anti-earthquake building regulations are usually applied for all construction in the area, but they are considerably tightened when it comes to public buildings such as hotels.

The regulations in force apply essentially to the type and strength of a building's foundations, in other words to:

- prevent torsion by applying wind-bracing and tautening measures;
- avoid doors out of plumb (i.e. that have an overhang) and covered inner courtyards;
- use expansion joints to connect separate sections of the building under construction;
- allow for tautening of the exterior facade;
- reinforce foundations and beams by making them extra thick;
- use articulated fixtures;
- separate the interior drains from the main road drainage system.

Clearly, all these additional measures will add considerably to the cost of construction.

Another means of ensuring increased protection in the event of an earthquake is to build shelters, similar to those constructed in big towns in earthquake zones.

It is also important to take into consideration other risks which could result, such as burst gas

pipes (which could produce an explosion and fire) and other pipes (carrying a risk of epidemics and pollution).

### Floods

Unfavourable meteorological conditions (longstanding depressions and storms, for example) can result in heavy diluvian rain causing floods for a number of different reasons: overflowing of lakes and rivers; giant waves from the sea breaking over coastland; the bursting of natural and artificial dams; landslides.

Flood risk zones are usually located on river beds, on the coast and in tropical and sub-tropical regions.

There are many different precautionary measures which can be taken:

- raising buildings above sea level by constructing them on stilts;
- allowing for sufficient gutters on the roof to cope with overflows;
- ensuring that the waterspouts of the gutters are large enough to prevent a build-up of water on rooves and balconies;
- constructing canals to allow rainwater to flow away from the buildings into deep pits;
- constructing covered walkways between rooms and restaurants;
- ensuring that roads themselves are so constructed as to prevent the build-up of puddles;
- reinforcing embankments to guard against erosion;
- artificial canalisation of river beds and streams close to the hotel;
- ensuring that basements are watertight by incorporating floating



- prévoir un nombre suffisant d'écoulements pour les eaux pluviales sur les toitures;

- aménagement de «gargouilles trop pleines» pour éviter une accumulation d'eau sur les balcons et les toits;

- ramener les eaux de pluie librement (le long de chaînes), dans des puits perdus pour éviter une mise en charge du réseau de canalisations;

- prévoir des auvents et des passages couverts entre chambres et restaurants;

- profilage très accentué des routes pour éviter les flaques d'eau pouvant créer des dégâts d'eau à la chaussée;

- consolidation des talus contre l'érosion par les eaux de pluie;

- canalisation artificielle des lits de rivières et de ruisseaux à proximité de l'hôtel;

- étanchéité par cuvelage des sous-sols contre une remontée de la nappe phréatique;

- clapets antirefoulement sur le raccord entre les canalisations intérieures et les collecteurs publics.

### **Tornades et cyclones**

Les tornades et les cyclones se forment dans les régions proches de l'équateur. Les zones les plus affectées sont le golfe du Mexique et l'Océan Indien. Le passage des cyclones est en général connu par avance et leur nombre annuel peut varier entre 10 et 20 suivant les régions.

Les mesures de prévention architecturales contre les tornades sont les suivantes:

- construction solide des bâtiments en béton armé ou maçonnerie (sous

l'effet de la tempête les cabanes en bois sont les premières à s'envoler);

- tous les objets mobiles doivent être attachés, scellés dans le sol, ou mis sous abri (mobiliers extérieurs, parasols, etc.);

- prévoir des abris solides pour les voitures (garages souterrains);

- éviter la construction d'auvents légers;

- en bordure de mer, un enrochement solide de la plage est à prévoir;

- éviter la plantation d'arbres fragiles à proximité immédiate des bâtiments;

- prévoir des contrevenements dans la structure du bâtiment, par la création de noyaux rigides en béton armé (cages d'escalier, gaines techniques);

- prévoir une couverture lourde des toitures;

- ancrer la charpente du toit dans la maçonnerie;

- prévoir une fermeture efficace des ouvertures et fenêtres par des volets ou des stores;

- orientation du pignon (façade étroite et non vitrée), contre le vent dominant;

- la construction à angles avantage la résistance contre les vents.

### **Avalanches**

Les pays alpins sont malheureusement très familiarisés avec le problème des avalanches et les victimes qu'elles occasionnent chaque année. Les zones d'avalanche sont généralement bien connues et figurent sur des cartes spéciales. En Suisse l'on distingue trois zones d'avalanches, soit: la zone blanche (sans danger); la zone bleue (danger moyen); la zone rouge (danger accru).

foundations to seal the area;

- incorporating valves between the interior and main drains to stem any excessive flow of water.

### **Hurricanes and cyclones**

Hurricanes and cyclones develop in equatorial regions. Those most affected are the Gulf of Mexico and the Indian Ocean. There is usually warning of imminent cyclones and the average number which occur every year is from 10-20, depending on the region. All hurricanes and cyclones are given a name, with the first letter of each name following the letters of the alphabet. Hurricanes or tornados can reach speeds of 120-200 km an hour and are accompanied by torrential rains.

Architectural measures to be taken to safeguard buildings against tornados and cyclones are as follows:

- construction of buildings using reinforced concrete or cement (wooden buildings can easily be blown away under these conditions);

- all movable exterior fittings (such as furniture, parasols, etc.) must be firmly attached to the ground or be able to be quickly put under shelter;
- reinforced underground car parks should be built;
- there should be no unprotected porches;
- if the hotel is on the sea front, a wall of protection should be constructed;
- small trees should not be planted close to buildings;

- wind-bracing measures should be incorporated into the structure of the building, such as reinfor-

ced concrete stairwells and casing;

- roof coverings should be thicker than they would usually need to be;
- all timber work should be set into concrete;
- window blinds or shutters should be added for extra protection;
- the side of the building without windows should be oriented so that it takes the main wind forces;
- an angled construction of the building provides a better resistance to winds.

### **Avalanches**

Alpine countries are unfortunately, all too familiar with the problem of avalanches and the loss of lives that they cause every year. Areas at risk are well-identified and are clearly marked on maps of the region. In Switzerland, for example, three avalanche zones have been defined: white zones (where there is no real danger); blue zones (medium risk); and red zones (high risk).

The construction of buildings in white zones is not subject to the application of any special safety measures. To obtain a permit to build in a blue zone, however, the following rules apply:

- the side of the building facing up the mountain slope must be strengthened with reinforced concrete;
- well-implanted foundations are required;
- the number of window and door openings facing up-slope is restricted;
- walls of protection or embankments must be constructed to protect the building in the event of an avalanche.

Building in red zones is



Les constructions dans la zone blanche ne nécessitent aucune mesure spéciale de renforcement. Les bâtiments dans la zone bleue sont autorisés sous réserve de l'application de certaines mesures de prévention, qui peuvent être résumées comme suit:

- construction de la face côté montagne avec des retours latéraux en béton armé;
- fondation spéciale ancrée profondément dans le terrain;
- limitation des baies (portes et fenêtres) ouvrant sur pignon face à la montagne;
- protection par des murs de soutènement ou des talus (pare-avalanches).

La construction de bâtiments est interdite dans la zone rouge. De nombreuses infractions à cette loi sont à constater, et les indigènes des villages de montagne ont souvent raison en prétendant qu'une avalanche se déclencherait un jour dans un endroit où personne ne l'attend.

Les mesures de prévention directes contre les avalanches sont par exemple les pare-avalanches par grilles, qui évitent le décrochement de l'avalanche au sommet de la montagne, la plantation de forêts, ou le déclenchement prématuré des avalanches par minage artificiel.

### **Foudre et orages**

Les orages se produisent surtout en été par la rencontre entre des masses d'air chaud et de l'air polaire. Les premiers effets des orages sont les éclairs, provoqués par des

décharges électriques. Ces décharges peuvent être conduites à la terre par des moyens naturels (arbres hauts, peupliers), ou par des moyens artificiels, tels que les paratonnerres. Tous les bâtiments à forte densité, tels que les hôtels, doivent impérativement être mis à terre. La mise à terre se fait par un ruban de cuivre ou de fer, noyé sous les fondations des bâtiments et relié aux armatures du béton. Les effets secondaires des orages sont: les dangers d'incendie, les vents violents et la pluie ou la grêle.

### **Conditions climatiques et intempéries**

Tous les jours nous subissons les effets climatiques de la météo, qui par leurs excès peuvent se transformer en intempéries ou en catastrophes naturelles. Chaque région est soumise de par sa situation géographique et son altitude à des conditions climatiques différentes. Les variations importantes nécessitent l'application de mesures techniques très importantes en matière de production de chaleur en hiver, de production de froid en été et d'isolation du bâtiment.

Même dans les pays tropicaux, où les températures varient entre +20°C et +40°C, une bonne isolation thermique du bâtiment est un bon moyen d'économie pour la climatisation des chambres et des lieux publics de l'hôtel. Les mesures de protection adéquates peuvent être:

- des stores ou des volets devant les fenêtres;

not permitted. Nevertheless, there are many instances where this rule has been broken and the local villagers responsible are often right when they claim that avalanches could well occur in areas where they are least expected.

The measures usually applied to limit the damage caused by avalanches or to prevent them occurring at all include the installation of iron grating which helps contain the snow at the top of a mountain so that an avalanche cannot start, the planting of forests, or the premature setting off of avalanches using explosives.

### **Lightning and thunderstorms**

Thunderstorms usually occur in summer and are caused by the coming together of large masses of hot air with cold polar air. The first effect of a thunderstorm is lightning as a result of the electrical charge. High trees serve as a natural form of lightning conductor but all large buildings, such as hotels, must be equipped with artificial lightning conductors. This includes incorporating copper or iron ribbons which are buried in the buildings' foundations and connected to the reinforced concrete of the walls. Thunderstorms also generate secondary dangers, such as: fire, violent winds and rain or hail.

### **The effects of climate on weather**

The weather forecast is a big influence in our daily lives and extreme weather

conditions can result in natural disasters. Every region of the world, according to its geographical location or its altitude, is subject to different climatic conditions. Because of the significant variations from one region to another and from one season to another, special technical measures have to be applied when constructing buildings and these must take account of the extremes possible.

Even in tropical countries, where temperatures vary from +20°C to +40°C, good thermal insulation is one way of economising on the cost of providing air-conditioning in guest rooms and public areas.

The following are considered adequate protective measures to guard against all types of weather conditions in tropical countries:

- shutters or blinds for all windows;
- the construction of double walls with the aid of a sun-break;
- the planning of shady areas using trees to create covered alleys;
- the use of full-grown trees to keep parking places in the shade;
- the building of covered walkways;
- the use of solar energy;
- energy recuperation.

In cold countries, measures to protect against the cold and snow conditions include:

- thermal insulation which is adequate for the building in question;
- specially tailored roof supports, depending on the amount of snow they may have to support (it is necessary to take into account whether the slope is north or south-facing, for example);



- la conception de doubles façades, à l'aide d'un voile brise soleil;
- création d'une zone d'ombre par des plantations sous forme d'allées;
- protection des places de parc par des arbres à large futaie;
- création d'auvents et de passages protégés;
- utilisation de l'énergie solaire;
- récupération d'énergie.

Contre la neige et le froid, les mesures de protection adéquates seront:

- une isolation thermique élevée des bâtiments;
- le dimensionnement des dalles de toiture en fonction des charges de neige (tenir compte des charges asymétriques entre pans de toitures orientés vers le nord et ceux orientés vers le sud, sur lesquels la fonte des neiges se fait plus rapidement);
- prévoir des crochets ou des barres à neige sur les toitures inclinées;
- aménager des auvents de protection et créer des Sas devant les entrées;
- installer de préférence un chauffage électrique (insensible au gel);
- prévoir des vidanges faciles de toute la tuyauterie extérieure;
- aménager des routes d'accès aux hôtels avec pente douce et rampes chauffantes;
- installer des garages souterrains ou couverts.

Sous certains climats spécifiques, régions à brouillard, régions à climat salin ou régions à climat tropical, il convient de prendre des mesures particulières:

- éviter l'utilisation de matériaux en acier sur les façades et les charpentes métalliques (oxydation du

fer au contact du sel ou de la pollution);

- la construction dans les climats très humides nécessite un traitement antirouille très poussé des parties métalliques par sablage des éléments en acier et trempage dans un bain spécial à base de zinc;

- le climat tropical exige des précautions particulières quant à l'entreposage des matériaux sur le chantier, soit: protection contre le soleil pour éviter la déformation des matériaux, traitement spécial contre les insectes de toutes les boiseries, tropicalisation de certains matériaux en fonction de l'humidité accrue.

### **Prendre des mesures dès la conception**

En conclusion, il est à noter que la réalisation de complexes hôteliers dans le monde nécessite une connaissance approfondie des conditions climatiques spécifiques à chaque région, une prévoyance contre les intempéries et l'application stricte des normes et lois existant dans chaque pays en prévision des catastrophes naturelles.

Bien trop souvent les mesures de prévoyance sont négligées par souci d'économie et lorsque un sinistre, provoquant une destruction partielle ou totale de l'ouvrage, accompagné de victimes, survient, les responsabilités sont difficiles à établir.

Il est important que ces mesures de prévention soient appliquées dès la conception du projet, et que leur application soit suivie et contrôlée tout au long de la réalisation du projet. □

- protective barriers on sloping roofs to limit the risks of large amounts of snow falling;
- porches to give added protection and even special screens in front of entrances;
- electric central heating where possible as it is unaffected by freezing temperatures;
- ensuring that all external pipes can easily be drained;
- ensuring that access roads to the hotel are gently sloping and that ramps are heated;
- installation of underground or covered garages.

In certain climactic conditions, such as regions where there is a lot of fog, or a lot of salt in the air, or tropical regions, additional considerations have to be taken:

- avoid the use of steel on metal surfaces (it oxidises when it comes into contact with salt or pollution);
- in very humid conditions, special anti-rust measures have to be taken by dipping metal parts in a zinc bath;
- tropical climates require extra precautions as far as leaving building materials on the building site. They should be protected from

the sun to avoid warping, all wood should be specially treated against damage by insects, and some materials have to be treated to withstand humidity.

### **Plan well ahead**

Before deciding to construct a hotel in a particular part of the world, it is clear that a thorough knowledge of climactic conditions is of vital importance. In addition to following the local rules and regulations, it is also essential to take special precautions against the effects of weather conditions and possible natural catastrophes.

All too often, these precautionary measures are overlooked because of cost considerations and when a disaster does occur, resulting either in partial or total damage to the property coupled with the loss of lives, it can be difficult to determine where the fault lies.

These precautionary measures must also be taken into account right from the start and their proper application must be controlled throughout the period of construction. □



*Hôteliers, restaurateurs, écoles hôtelières, prestataires de services et industriels au service de l'hôtellerie, devenez membre de **Hotel Security Worldwide Association (HSWA)**, une association sans but lucratif nouvellement créée à Genève, qui s'intéresse à tous les problèmes de sécurité liés à l'hôtellerie et la restauration.*

Whether you are a hotelier, a restaurateur, hotel school, or a supplier of services or equipment for the hotel trade, you should become a member of **Hotel Security Worldwide Association (HSWA)**. A non-profit organisation based in Geneva, HSWA has one basic goal: to promote adequate safety and security standards in hotels worldwide.



**Hotel Security Worldwide Association (HSWA)** a pour but de promouvoir la sécurité dans les hôtels et les restaurants à l'échelon mondial, en agissant en tant qu'organisme de liaison, de promotion et d'information dans le domaine de la sécurité hôtelière auprès du plus grand nombre possible d'hôtels, de restaurants et d'écoles hôtelières.

Dans ce but, l'association diffusera des informations et des conseils au travers d'**Hotel Security Worldwide Magazine (HSWM)** et organisera des colloques réunissant hôtels, écoles hôtelières et entreprises diverses, pour promouvoir la sécurité dans les hôtels à tous les niveaux: prévention des incendies, lutte contre le vol, contrôle d'accès, mesures contre la filouterie d'auberge, mesures hygiéniques, améliorations possibles en cas de rénovation, isolation phonique, prévention du terrorisme.

Why an association, you might ask. **Hotel Security Worldwide Association (HSWA)** will provide a forum whereby the users on the one hand - hotels, restaurants, hotel schools - will be able to meet together with suppliers - safety and security equipment manufacturers, consultants, etc. - to discuss problems and to try to find solutions.

Some examples of the many safety and security sensitive issues HSWA expects to cover include fire, theft, safety drills in hotels, access controls, the protection of valuables, fraud prevention, terrorism, food and hygiene. In order to help achieve its goals, the Association's message will be promoted through **Hotel Security Worldwide Magazine (HSWM)** and symposiums will be organised on a regular basis, bringing together experts in the field to provide technical guidance.



## Une étoile de plus pour votre établissement!

Outre des membres fondateurs et des membres d'honneur, choisis par le Comité, l'association connaît deux catégories de membres: les membres ordinaires et les membres donateurs.

### Les membres

Les membres recevront un panonceau en métal doré, à placer à l'entrée ou à la réception de l'établissement, qui indique à la clientèle qu'ils se préoccupent de sa sécurité et qu'ils sont affiliés à **Hotel Security Worldwide Association (HSWA)**. En outre, ils sont abonnés gratuitement à **Hotel Security Worldwide Magazine (HSWM)**.

Les membres soutiennent l'association par une participation personnelle aux activités de celle-ci. Ils s'engagent, dans la mesure du possible, à informer le comité des nouveaux développements dans le domaine de la sécurité hôtelière, ainsi que de leur mise en oeuvre pratique, des avantages et des difficultés rencontrées.

D'autre part, ils sont invités à collaborer au magazine et à participer à l'organisation de diverses réunions, de colloques, de congrès, auxquels ils peuvent prendre part à des conditions préférentielles.

### Les membres donateurs

Les membres donateurs ont droit aux mêmes prestations que les membres ordinaires. De plus, les nouveaux seront cités dans chaque numéro d'**Hotel Security Worldwide Magazine (HSWM)**.

Par leur dons, les membres donateurs facilitent l'organisation des réunions, colloques, congrès et autres activités de l'association.

Pour devenir membre ou recevoir de plus amples informations, veuillez remplir la page ci-contre et la renvoyer à:

**Hotel Security Worldwide Association**  
Case postale 228  
1213 Genève - Switzerland

## Another star to add to your rating!

In addition to Founders and Honorary Members - the latter who are chosen by the Association's Executive Committee - HSWA offers two broad categories of membership: Ordinary Members/Affiliates and Donors.

### Ordinary members/Affiliates

Ordinary Members - both users and suppliers - are entitled to participate in all the Association's activities. They receive a gilt metal plaque which can be placed at the entrance or reception desk of their hotel/restaurant/company, showing that the establishment is a member of **HSWA** and that their clients' safety and security interests are of the highest priority. In addition, ordinary membership entitles you to a two-year subscription to **Hotel Security Worldwide Magazine (HSWA)**.

Affiliate membership is granted to national and international travel and tourism bodies, not directly linked to the hotel industry, as well as consumer associations and other organisations interested in safety and security matters. They have no voting rights. On the other hand, the Members are invited to collaborate in the magazine and to participate in the organisation of reunions, symposiums, conferences, which they can attend at special conditions.

### Donors

Donors are entitled to the same services as Ordinary Members. In addition, they will be mentioned as donors in future issues of **Hotel Security Worldwide Magazine (HSWM)**. Through their donations, these Members will facilitate the organisation of reunions, symposiums and other activities of the Association.

To become a Member or to receive further information, please complete the attached form and send it to:

**Hotel Security Worldwide Association**  
PO BOX 228  
1213 Geneva - Switzerland



## Hotel Security Worldwide Association

Pour faire progresser la sécurité dans l'hôtellerie, nous désirons bénéficier des prestations de Hotel Security Worldwide Association (HSWA):

1. Pannonceau d'identification «Member.
2. Abonnement à Hotel Security Worldwide Magazine (2 fois par an).
3. Conditions de participation préférentielles aux manifestations organisées par Hotel Security Worldwide Association.

Nous désirons également devenir membre en qualité de:

- ☐ **Membre ordinaire/affilié** - cotisation minimum pour 2 ans Francs suisses 250.-  
☐ **Membre donateur** - cotisation minimum pour 2 ans Francs suisses 500.-

(Paiement par chèque bancaire à l'attention de Hotel Security Worldwide Association, PO BOX 228, 1213 Geneva - Switzerland ou par virement bancaire compte No 339.452.00V Union de Banques Suisses, Geneva)

Nom et titre du membre: \_\_\_\_\_

Nom de l'hôtel, du restaurant, de l'entreprise: \_\_\_\_\_

Adresse complète: \_\_\_\_\_

Montant de la cotisation: \_\_\_\_\_

(Pour hôteliers seulement)

Nombre de chambres: \_\_\_\_\_ Catégorie: \_\_\_\_\_ Nombre d'étoiles: \_\_\_\_\_

Date et signature: \_\_\_\_\_

## Hotel Security Worldwide Magazine

☐ Nous ne sommes pas intéressés par l'association, mais désirons nous abonner à Hotel Security Worldwide Magazine pour 2 ans (4 numéros) au prix de Francs suisses 60.-

Nom et titre de l'abonné: \_\_\_\_\_

Adresse complète: \_\_\_\_\_

Date et signature: \_\_\_\_\_

Hotel Security Worldwide  
Editions Marcel Meichtry  
26, chemin de la Caroline, 1213 Petit-Lancy, Geneva - Switzerland  
Tél: (41 22) 792 10 32 Téléfax: (41 22) 792 88 34



## Hotel Security Worldwide Association

In order to help promote hotel security worldwide, we would like to become a Member of Hotel Security Worldwide Association (HSWA). We understand that we will receive:

- a gilt metal plaque testifying to our membership
- a two-year subscription to Hotel Security Worldwide Magazine (HSWM)
- special conditions for participation in all events organised by the Association

Membership category:

☐ **Ordinary/Affiliate Member** - minimum subscription rate for 2 years Swiss Francs 250.-

☐ **Donor** - minimum subscription rate for 2 years Swiss Francs 500.-

(Payment to be made by banker's cheque to Hotel Security Worldwide Association, PO BOX 228, 1213 Geneva - Switzerland or by bank transfer to the Union Bank of Switzerland, Geneva, Account No. 339.452.00V)

Name and title: \_\_\_\_\_

Name of hotel, restaurant, company: \_\_\_\_\_

Full address: \_\_\_\_\_

Subscription amount: \_\_\_\_\_

(For hoteliers only)

Number of rooms: \_\_\_\_\_ Category: \_\_\_\_\_ Number of stars: \_\_\_\_\_

Date and signature: \_\_\_\_\_

## Hotel Security Worldwide Magazine

☐ We are not interested in becoming members of the Association, but would like to subscribe to Hotel Security Worldwide Magazine for 2 years (4 issues) at the price of Swiss Francs 60.-

Name and title: \_\_\_\_\_

Full address: \_\_\_\_\_

Date and signature: \_\_\_\_\_

Hotel Security Worldwide  
Editions Marcel Meichtry  
26, ch. de la Caroline, 1213 Petit-Lancy, Geneva, Switzerland  
Phone: (41 22) 792 10 32 Fax: (41 22) 792 88 34



## Hôtels: l'exemple asiatique

*A quelques évidentes exceptions près, les hôteliers d'Asie sont très soucieux de sécurité. La raison en est souvent attribuée au fait que bon nombre d'établissements sont gérés par des chaînes hôtelières internationales qui s'imposent des standards de sécurité très élevés au niveau mondial. Mais les législations gouvernementales sont aussi devenues plus strictes au cours de ces dernières années.*

A **Bangkok**, les clients d'hôtel devraient - au moins sur le papier - être bien protégés de l'incendie, puisque les règlements officiels exigent un poste d'alarme à chaque étage, ainsi qu'un extincteur et un tuyau d'incendie pour chaque centaine de mètres carrés de bâtiment. Sont stipulés: des portes anti-feu et anti-fumée, des voies de secours extérieures (dont plusieurs hôtels sont néanmoins dépourvus) pour quitter les lieux en cas d'urgence, un éclairage automatique, des plans d'évacuation dans chaque chambre et des autocollants indiquant le numéro des pompiers (199) sur chaque téléphone. Les hôtels doivent également entraîner leur propre équipe de lutte anti-incendie.

Les nouveaux hôtels de **Hong Kong** doivent posséder des sprinklers dans tout l'immeuble et des systèmes automatiques de détection d'incendie dans les chambres. Les autres parties du bâtiment doivent être dotées de portes anti-fumée, de prises d'eau, de tuyaux sur enrouleur et de signaux

d'alarme manuels liés aux signaux automatiques. Tous les systèmes de détection doivent en outre être connectés au central des pompiers. Bien que ces règles n'aient pas de force rétroactive (et donc que les hôtels plus anciens ne soient pas obligés de s'y plier), les pompiers estiment que la majorité des établissements respectent ce qu'elles préconisent.

## Asian hotels set good example

Although there are obviously exceptions, hoteliers in Asia are generally very safety and security conscious. This is partly attributed to the fact that so many properties in the region are managed by international chains which have stringent safety and security standards for all their hotels around the world. But local government legislation has also become much tougher in the last few years.

On paper, at least, **Bangkok** hotel guests should be well protected from fire as government regulations specify an alarm on each hotel floor and an extinguisher and a hose for every 100 square metres of the building. Fire-resistant doors, outside escape routes - which a number of hotels do not have - smoke doors, automatic lighting, escape plans in each

room, and stickers giving the «199» fire number on all telephones for outside calls are all covered. Hotels must also run their own fire-fighting units.

New hotels in **Hong Kong** must have sprinklers throughout the building and automatic fire detection systems in guestrooms. Other parts of the building must have smoke doors, fire hydrants,



Un des hôtels préférés dans le monde: l'hôtel Regent, Hong Kong.  
One of the world's favourites: the Regent hotel, Hong Kong.



Les normes anti-incendie au **Japon**, renforcées en 1981, sont très strictes, bien que leur mise effective en vigueur soit une autre question. Les respecter semble une affaire de conscience professionnelle des propriétaires et gérants. Mais depuis l'incendie du New Japan Hotel au début des années 80, un système de «label d'approbation» a été introduit, tandis que la liste des hôtels se trouvant au-dessous des normes était publiée. La vitesse avec laquelle, depuis, des incendies mineurs ont été maîtrisés dans des hôtels paraît indiquer que la leçon a porté...

La réglementation anti-incendie en **Corée du Sud** est très sévère, à la suite d'un sinistre d'hôtel au début des années 70, qui tua plus de 70 personnes. Toutes les chambres disposent de lampes d'alarme à flash et de masques à fumée; celles du huitième étage et des étages inférieurs sont dotées de glissières d'évacuation, auxquelles s'ajoutent des treuils et d'autres dispositifs.

**Manille** détient un triste record d'incendies d'hôtels. De 1984 au début de 1985, pas moins de six sinistres ôtèrent la vie à 42 personnes au total. Les hôtels cinq-étoiles indépendants ou appartenant à une chaîne, eux au moins, ont renforcé depuis lors leurs mesures de sécurité, pour la protection de leur hôtes et pour préserver leur réputation.

A **Singapour**, le Service du Feu effectue deux fois par an une inspection pour vérifier que les sorties de



*Vue de Singapour. A view of the beautiful Singapore skyline.*

secours ne soient pas obstruées, que les ascenseurs d'incendie fonctionnent et que les autres règles soient bien respectées. Tous les hôtels construits en hauteur doivent posséder deux escaliers d'évacuation, des tuyaux d'incendie et des détecteurs de fumée ou de feu installé à chaque étage, connectés au poste de pompiers le plus proche. Ces précautions ont porté leurs fruits, puisque les incendies d'hôtels sont inconnus à Singapour.

Mais si la sécurité des bâtiments semble satisfaisante, qu'en est-il de celle des personnes?

### **Mini-enquête sur la sécurité hôtelière à Singapour**

Une mini-enquête effectuée récemment à Singapour par **Hotel Security Worldwide** en collaboration avec le magazine de Hong Kong «**Business Traveller**» a démontré

hosereels and manual fire alarms linked to the automatic ones. And all detection systems must be connected directly to the Fire Services headquarters. Although the regulations are not applied retroactively - so older hotels are not forced to abide by them - the fire department says that most hotels comply with their recommendations.

**Japan's** hotel fire regulations, tightened in 1981, are strict, although their enforcement is a different matter. Implementation depends to a great extent on owners' and operators' consciences. But after a fire at the New Japan hotel in the early-1980s, a «mark of approval» system was introduced, with lists of hotels which failed to toe the line being published and publicised. The speed with which minor fires in hotels have since been put out suggests that lessons have been learned.

Fire regulations in **South**

**Korea** are very strict, following a hotel blaze in the early-1970s which killed more than 70 people. All guestrooms have flash lights and smoke masks and those up to the eighth floor are accessible by escape chutes, winches and other devices.

**Manila** has had a grim record of hotel fires. Between 1984 and early-1985, no fewer than six blazes killed a total of 42 people. But the five-star independent and chain hotels, at least, have since strengthened their safety precautions for the sake of their guests and their own reputations.

In **Singapore**, the fire department carries out inspections twice a year to ensure that fire exits are not obstructed, fire lifts are working and other regulations are being obeyed. All high-rise hotels must have two emergency staircases, water hoses and heat or smoke detection systems installed on every floor, with these systems con-



que la sécurité est un souci permanent pour les hôteliers. «Les hôtels sont des lieux où l'on cultive l'hospitalité. Et une sécurité étroite est inhospitalière!», se plaint un directeur général d'hôtel.

«Nous n'avons pas beaucoup de chances d'empêcher les crimes prémédités et bien préparés. Nous cherchons évidemment à décourager les malfaiteurs, mais ne pouvons totalement nous garantir contre leurs méfaits». Souvent, les hôtes eux-mêmes sont la principale source de tracas en matière de sécurité. Le fait que le client, surtout dans l'hôtellerie, ait toujours raison (même s'il a souvent tort!) rend difficile la vie des responsables de sécurité.

C'est à qui va sortir de l'hôtel en laissant pendre de sa poche la clé de sa chambre, à qui va contourner le dispositif de sécurité pour faire entrer subrepticement une call-girl dans sa chambre, à qui va reprocher à l'hôtel la disparition, le matin suivant, de son portefeuille, de son passeport et de sa montre en or, à qui refusera de se donner la

peine d'utiliser le mini-coffre proposé par tout bon hôtel et demandera ensuite le dédommagement de la perte de son appareil-photo flambant neuf, disparu de sa chambre,...

Singapour présente un danger spécifique: les boissons «assaisonnées». Plusieurs fois par an, apparemment, un client d'hôtel emmène une femme de rencontre dans sa chambre, où sa conquête verse un soporifique dans son verre. Lorsque le «pauvre» client se réveille, son portefeuille et ses biens ont disparu avec la femme en question.

Les hôteliers de Singapour expliquent qu'ils doivent bien sûr observer une certaine discrétion quant aux visiteurs (euses) invité(e)s dans des chambres, mais que sinon, la sécurité est stricte. Dans de nombreux hôtels, des gardes surveillent les entrées, mais les parkings en sous-sol peuvent être des points faibles, offrant un accès facile au bâtiment. Une fois introduites à l'intérieur, les personnes étrangères risquent peu d'être repérées.

La question se pose

nected to the nearest fire station. These precautions have paid off, too, since hotel fires are unheard of in Singapore.

But if fire safety seems to be relatively well under control, what about guests' security?

## Mini-survey on security in Singapore hotels

A mini-survey recently conducted in Singapore by **Hotel Security**

**Worldwide** in collaboration with the Hong Kong-based **Business Traveller** magazine showed that security is a constant worry for hoteliers. «Hotels are places of hospitality and tight security is most inhospitable,» said one hotel general manager.

«We don't have much chance of stopping the premeditated, well-planned crimes. We obviously try to discourage them, but we cannot totally prevent them.»

Often the biggest sources of worry from a security point of view are the guests themselves. The fact that, especially in the hotel business, the customer is always right - even though he's often very wrong! - makes life very tough for hotel security managers.

● Who is it who walks out of his hotel with his keys dangling from his back pocket?

● Who evades the security net to smuggle a lady of the night into his room?

● Who then blames the staff when his wallet, passport and gold watch

are missing the following morning?

● Who cannot be bothered to use the safety deposit boxes every good hotel provides and then demands compensation when his brand new camera goes missing from his room?

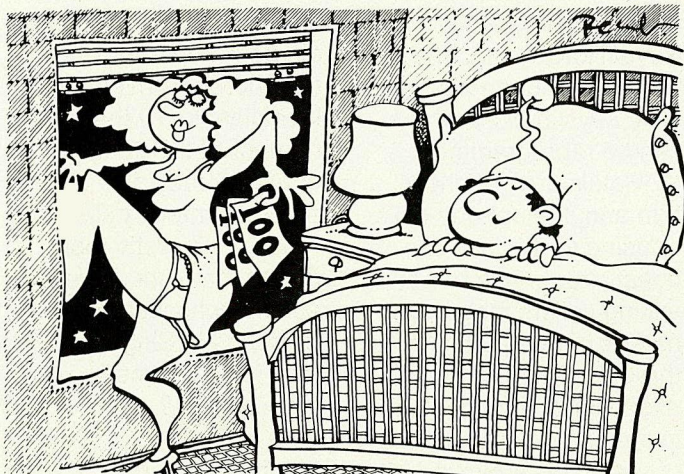
One uniquely Singaporean hazard is spiked drinks. Every few months, it seems, a hotel guest picks up a girl and takes her to his room, where she slips chemicals into his drink. When the «poor» guest awakes, his wallet and valuables have disappeared, along with the girl.

Singapore hoteliers say they have to use discretion about unregistered visitors in rooms but otherwise, security is fairly strict. Guards man entrances at most hotels but basement car parks can be a weak point, allowing easy access into the building. Once inside, foreigners are unlikely to be challenged.

The story is totally different for Asian ladies, of course.

During the five days of the survey, at least five attractive spouses of delegates to a conference in Raffles City were questioned in the lobby of their hotels. All, needless to say, were genuine guests and were somewhat dismayed to be taken for «ladies of the night». But perhaps it is better for hotels be too security conscious than not enough.

The majority of the top 20 or so hotels in Singapore still use old-fashioned keys although some, including the Goodwood Park, Hilton, Hyatt, Pan





différemment pour les dames asiatiques. Au cours des cinq jours de cette enquête, au moins cinq séduisantes épouses de délégués à une conférence à Raffles City furent poliment interrogées dans le hall de leur hôtel. Elles étaient évidemment toutes

tionnelles. Les hôtels sont généralement fermes en ce qui concerne les appels téléphoniques, refusant de donner le numéro de chambre d'un client et demandant au correspondant le nom dudit client avant de passer l'appel. Mais il y a des exceptions.



Holiday Inn, Guilin/Gweilin.

des clientes authentiques de l'hôtel et furent un peu vexées d'être prises pour des «dames de la nuit». Mais peut-être vaut-il mieux, pour les hôtels, trop penser à la sécurité que pas assez.

La plupart des vingt meilleurs hôtels de Singapour utilisent toujours des clés traditionnelles, tandis que certains, comme le Goodwood Park, le Hilton, le Hyatt, le Pan Pacific et les Sheraton Towers, sont dotés de cartes-clés. Le Westin Stamford et le Plaza, de même que le Holiday Inn Park View, ont choisi le système Marlock, qui est en installation au Royal Holiday Inn. Le Marina Mandarin possède des serrures programmables munies de clés tradi-

Bien que n'appartenant pas exactement à la même catégorie que la plupart des hôtels concernés par notre mini-enquête, le Peninsula Hotel de Singapour (qui n'a rien à voir avec le célèbre groupe hôtelier du même nom) laisse quelque peu à désirer en matière de sécurité des hôtes. Non seulement le personnel de réception et celui du central téléphonique fournissent-ils le numéro de chambre du client, mais encore transmettent-ils des appels non souhaités durant la nuit. Si un hôte désire vraiment un massage, il peut certainement arranger cela de lui-même (ou d'elle-même)! □

**Nancy Cockerell**

## Fire safety regulations in hotels and restaurants China's point of view

*The following is distributed by the Public Security Bureau, Beijing to hotels and restaurants in China for display in guest rooms and in public areas. It is reproduced without changes or corrections.*

«To ensure the safety of the guests, hotels and restaurants, we draw the following points to your attention, based on the Fire Regulations of the P.R.C.:

1. Do not bring the flammables, explosive chemicals and pressure vessels into the hotel and restaurants.
2. Do not use fuel oil or L.P.G. cooking equipment and other electric heating equipment.
3. Do not smoke in bed, in the lift and on the stairways. Do not drop cigarette ends and matches anywhere.
4. Do not set off fireworks and firecrackers in the hotel and restaurants.
5. Do not install any duplicators, facsimiles and elefac-similes in rooms without the permission of the security departments of the hotels and restaurants.
6. Do not put sundries by the exits and fire equipment.
7. If fire and other accident, do not panic. Give the alarm to the reception desks and then evacuate through the exits.
8. Those who violate the above-mentioned points and cause fires and fire accidents should compensate for the economic losses. Those who cause serious consequences will be subjected to criminal prosecution by the judicial department.
9. The security departments of the hotels and restaurants are authorised by the Beijing Fire Department to ensure the realisation of points for attention.»

Pacific and Sheraton Towers use card keys. The Westin Stamford and Plaza and the Holiday Inn Park View use the Marlock system, which is also being installed at the Royal Holiday Inn, and the Marina Mandarin has old-style keys in locks which can be reprogrammed.

Hotels are generally firm about telephone calls, refusing to disclose a guest's room number and asking callers for guests' names before putting calls through. But there are exceptions. Admittedly not in the same class as most of the hotels surveyed,

Singapore's Peninsula hotel (it has nothing to do with the world renowned international group of the same name) leaves a lot to be desired in terms of guest security. Not only did both front office and telephone exchange staff let callers know the room number of the guest in question, they also allowed «unwanted» calls to reach the guest's room during the night. Surely anyone who wants a massage in Singapore can look for one himself - or even herself? □

**Nancy Cockerell**



# La filouterie d'auberge

par Pierre Vargas

**La filouterie dans le monde des restaurateurs, des cafetiers et des hôteliers n'a pas bonne presse, et cela se comprend aisément. Ne dit-on pas d'un filou qu'il est, tel un aigrefin, un escroc, un larron, un voleur, puisqu'il dérobe subtilement quelque chose appartenant légitimement à quelqu'un? La filouterie d'auberge, que l'on appelle aussi grivèlerie, est en fait une infraction qui tient à la fois du vol et de l'escroquerie ou qui se situe à mi-chemin de l'un et de l'autre et qui est donc le fait de celui qui, en se sachant dans l'impossibilité absolue de payer, soit consomme des aliments ou des boissons, ou se fait attribuer ou occupe effectivement une ou plusieurs chambres dans un hôtel ou une auberge.**

## Qu'en est-il en droit?

En droit français, ce délit est sanctionné par les articles 401 et suivants du Code Pénal. La peine peut aller de six jours à six mois d'emprisonnement, et peut être accompagnée d'une amende.

En Suisse, la disposition spécifique est l'article 150 du code pénal qui stipule que celui qui se sera fait héberger dans un hôtel ou une pension, celui qui se sera fait servir des aliments ou des boissons dans un restaurant ou une pension, et qui aura frustré l'établissement du montant à payer sera, sur plainte, puni de l'emprisonnement, des arrêts ou de l'amende.

Examinons plus précisément les éléments constitutifs de cette infraction très particulière. Remarquons tout d'abord qu'elle fait partie du chapitre où sont traités les délits contre les droits pécuniaires. Elle fait ainsi partie du même groupe que l'escroquerie, l'obtention frauduleuse d'une prestation (par exemple d'un parcours en chemin de fer ou en bus). Il s'agit d'un délit de tromperie particulier et le législateur l'a érigé en infraction particulière, car

l'escroquerie eût peut-être été difficile, voire impossible, à prouver dans tous les cas de grivèlerie. On dit ainsi qu'il s'agit d'un délit sui generis.

Ce délit a donc trait à des prestations offertes au public sous condition tacite du paiement sans retard et même généralement au comptant. Il n'y a donc, en principe, pas de possibilité de discussion préalable avant paiement ni examen de la situation personnelle de celui qui veut bénéficier de ces prestations.

Ce dernier n'a d'autre part pas besoin d'affirmer, pour les obtenir, qu'il peut et veut payer. Et, comme le précise le professeur Paul Logoz<sup>1</sup>, «à l'origine, cette infraction était conçue exclusivement comme une filouterie d'aliments ou de boissons (grivèlerie proprement dite).

La filouterie qui consiste à se faire héberger dans un hôtel ou une pension, puis à frustrer l'établissement du montant à payer, était alors assimilée à l'escroquerie». Désormais, ce cas fait également partie de ce qu'il est convenu d'appeler filouterie d'auberge. Le législateur a spécifié

expressément qu'on ne saurait aujourd'hui admettre que cette infraction ne peut viser que des cas de peu de gravité.

Au contraire, il l'a érigée en délit, et non en simple contravention, passible de l'emprisonnement jusqu'à trois ans, c'est dire l'importance qu'il attachait à la répression de cette tromperie.

Précisons encore, avec le professeur Paul Logoz<sup>2</sup>, que «si dans les travaux préparatoires et dans la doctrine on a, à propos de la filouterie d'auberge, parlé de petite criminalité, c'est seulement en ce sens que l'on doit en distinguer certaines tromperies de grand style par lesquelles, par exemple, un chevalier d'industrie insolvable peut donner cause à un préjudice considérable à l'hôtelier chez lequel il s'est fait héberger; en particulier dans les cas de ce genre, l'application de l'article 148 (du Code Pénal et traitant de l'escroquerie) doit demeurer réservée». Il est ici rappelé que l'escroquerie est, dans ce domaine comme dans de nombreux autres, possible par l'exploitation de l'erreur de la victime.

## Quand y a-t-il filouterie?

Cette infraction contre le patrimoine peut exister, à défaut d'escroquerie, dans deux cas précis. Dans le premier cas l'auteur est celui qui se sera fait héberger dans un hôtel ou une pension et qui aura, ensuite, frustré l'établissement en question du montant à payer. Bien que cela soit généralement le cas, il n'est toutefois pas nécessaire de démontrer et prouver que l'auteur a agi dans un dessein d'enrichissement illégitime. Il n'est pas impératif non plus de démontrer et prouver qu'il a, comme dans le cas typique de l'escroquerie, par des affirmations fallacieuses ou par la dissimulation de faits vrais (par exemple de son insolvabilité ou de son intention de ne pas payer), astucieusement induit son hôte en erreur pour le déterminer à des actes préjudiciables à ses intérêts pécuniaires. La doctrine juridique admet encore qu'il n'est pas nécessaire non plus de démontrer qu'il a astucieusement exploité une erreur de son hôte. Enfin, il importe peu que le délinquant soit véritablement



ou ne soit pas insolvable, ou qu'il ait pris la résolution de ne pas payer à tel moment ou à tel autre (c'est-à-dire dès le début, ou seulement plus tard, par exemple seulement après avoir bénéficié de la prestation obtenue. La jurisprudence du tribunal fédéral a d'ailleurs confirmé ce point de vue<sup>3</sup>.

Cette infraction est en somme assez simple à établir puisque le délit est consommé non seulement lorsque l'autre n'a rien payé, mais aussi lorsqu'il n'a pas payé en temps utile, c'est-à-dire en général avant de quitter l'hôtel ou la pension, comme l'a justement précisé dans un célèbre arrêt le Tribunal fédéral. L'éminent commentateur que fut le professeur Paul Logoz a pertinemment marqué à ce propos<sup>4</sup> que «ce qui est décisif, c'est que la prestation qu'il a obtenue lui était offerte sous condition de paiement fait sans retard. Réserve est ainsi faite du cas où le renvoi du paiement à plus tard reposerait sur un accord exprès ou tacite (qui naturellement devrait être non seulement allégué, mais établi). L'assentiment de l'hôtelier qui a accordé un délai rendrait l'ajournement licite».

L'autre cas de filouterie prévu par l'article 150 du Code Pénal Suisse est celui où le délinquant se sera fait servir des aliments ou des boissons dans un restaurant ou une pension, puis aura ensuite frustré l'établissement du montant à payer. Il convient de noter que ne tombe pas, sans délai, sous cette disposition pénale, le client habituel ou le pensionnaire vis-à-

vis duquel il est convenu ou d'usage de faire crédit en inscrivant la consommation à son compte.

### **Quelques remarques complémentaires**

La filouterie est de caractère intentionnel. L'auteur doit donc avoir consciemment et volontairement frustré son hôte du montant à payer. Rappelons ici que l'article 18 (alinéa 2) du Code Pénal Suisse prévoit que «celui-là commet intentionnellement un crime ou un délit, qui le commet avec conscience et volonté». Il est vrai que le dol éventuel suffit, mais que tel n'est pas le cas de la négligence (ainsi du client distrait qui, quittant un établissement partirait sans payer, celui-ci ne serait pas punissable). Précisons qu'est animé d'un dol éventuel celui qui compte sérieusement que le résultat délictueux pourrait se produire et y consent pour le cas où il se produirait. La différence avec la négligence consciente est la suivante: celui qui agit consciemment par négligence sait, comme celui qui est animé d'un dol éventuel, que les éléments objectifs d'une infraction peuvent se réaliser, mais loin de consentir au résultat éventuel de ses actes, il le refuse au contraire et compte qu'il ne se produira pas. Le dol éventuel doit être nettement et strictement caractérisé; pour l'admettre, il faut que la probabilité du résultat se soit imposée au délinquant d'une façon si pressante que son acte ou son omission implique raisonnablement un consentement.

Quant à la peine qui sera infligée au délinquant, elle peut consister en un emprisonnement (trois jours au moins à trois ans), un arrêt (soit la peine privative de liberté la moins grave, dont la durée est d'un jour au moins à trois mois au plus) ou en amende (le juge fixera le montant de celle-ci d'après la situation du condamné, de façon que la perte à subir par ce dernier constitue une peine correspondant à sa culpabilité et pour apprécier la situation du condamné, le juge tiendra compte notamment du revenu et du capital de celui-ci, de son état-civil et de ses charges de famille, de sa profession et de son gain professionnel, de son âge et de son état de santé). Par ailleurs, le juge pourra toujours cumuler la peine privative de liberté et l'amende s'il l'estime opportun.

Relevons encore que ce délit n'est poursuivi que sur plainte du lésé et qu'il n'y a pas de poursuite d'office par l'autorité compétente. Enfin, il sied de remarquer que la tentative de filouterie d'auberge est punissable, de même que la participation (y compris la complicité). Le délit est consommé si le client quitte l'hôtel ou le restaurant sans payer son dû, et il y a tentative lorsque le client, au moment de devoir payer, refuse ou se dit insolvable et est dans l'impossibilité de donner suite à son obligation.

### **Le droit français**

En préambule de cet article nous avons dit quelques mots de la

situation en droit français. Il nous paraît opportun d'y revenir quelque peu, tant il est vrai que le droit de ce pays connaît également cette infraction spécifique. En France la filouterie fait partie du chapitre concernant les crimes et délits commis contre la propriété.

Selon la plus éminente doctrine juridique de ce pays<sup>5</sup>, «il y a filouterie d'aliments ou «grivèlerie» lorsqu'un individu, sachant être dans l'impossibilité de payer, s'est fait servir, dans des établissements à ce destinés, des aliments ou des boissons qu'il a consommés en tout ou en partie (art. 401, § 4 du Code Pénal français). Les éléments du délit sont au nombre de quatre. L'inculpé en premier lieu, doit s'être fait servir des boissons ou des aliments: il faut qu'il en ait fait explicitement ou tacitement la demande. Les aliments ou boissons doivent avoir été consommés en tout ou en partie: la tentative n'est pas punissable (ce qui n'est pas le cas en droit suisse, rappelons-le). Les boissons ou aliments doivent avoir été servis dans un établissement à ce destiné: hôtel, auberge, restaurant, café, cabaret. Il n'y aurait pas délit si les aliments avaient été demandés à un particulier ou à un commerçant autre qu'un hôtelier ou un débitant. Enfin, en quatrième lieu, il faut que l'inculpé se soit fait servir, alors qu'il savait être dans l'impossibilité de payer, n'ayant pas l'argent nécessaire pour solder le prix des aliments ou boissons commandés. La loi n'atteint pas celui qui, ayant des ressources



suffisantes, refuse de payer. Seule une action civile est possible contre lui. La peine est l'emprisonnement de six jours à six mois et l'amende de 500 à 1500 francs».

En ce qui concerne la filouterie de logement, il y a également quelques différences entre le droit suisse et le droit français qu'il vaut la peine de préciser. En effet, l'article 401, § 5, complété par une loi du 28 janvier 1937, «punit celui qui, sachant qu'il est dans l'impossibilité de payer, s'est fait attribuer une ou plusieurs chambres dans un hôtel

ou une auberge, et les a occupées. Le délit comporte également quatre éléments. Tout d'abord, l'inculpé a dû se faire attribuer une ou plusieurs chambres. Il faut qu'il les ait demandées: le délit n'existerait pas si elles lui avaient été offertes. Peu importe qu'il ait consommé ni boissons, ni aliments. Il faut que la chambre ait été effectivement occupée; la simple tentative n'est pas punissable (ce qui, encore une fois, ne correspond pas à la situation en droit suisse). La chambre a dû être attribuée dans un hôtel ou une auberge,

c'est-à-dire dans un établissement destiné à recevoir les voyageurs. Enfin, l'inculpé doit avoir su qu'il était dans l'impossibilité de payer; le délit est intentionnel. La peine est la même que dans le cas précédent». Dans tous les cas de grivèlerie, d'aliments ou de logement, il faut que l'occupation du logement en particulier n'ait pas dépassé dix jours (article 406, § 6 du Code Pénal français). Dans le cas contraire, il n'y a pas de délit: l'hôtelier ou l'aubergiste a eu tort de faire confiance au client et n'a contre lui que son

recours civil. Pour conclure, signalons enfin que le droit français prévoit encore et réprime la filouterie de carburant et la filouterie de voiture de louage.

#### Références

<sup>1</sup> Commentaire du Code pénal suisse, par le Professeur Paul Logoz, Partie spéciale, Tome I, art. 111 à 212, Editions Delachaux et Niestlé SA, Neuchâtel, 1955, p. 162.

<sup>2</sup> Op. cit., p. 163.

<sup>3</sup> Op. cit., ibidem.

<sup>4</sup> Op. cit., p. 164.

<sup>5</sup> Droit pénal spécial, par F. Goyet, 8e édition par Marcel Rousselet, Pierre Arpaillange & Jacques Patin, Editions Sirey, Paris, 1972, pp. 720 et ss.

## Swindling and cheating in the hotel and restaurant business

Sneaking a meal in a restaurant or booking a room in a hotel when one has no intention of paying - or no money to pay - are «crimes» which do not go down well with hoteliers and restaurateurs. Who can blame them, either? The French have a particular word for it, «grivèlerie», which does not exist in the English language. But the word in translation can encompass everything from a simple petty offence to swindling, theft or fraud. It is hardly surprising, therefore, that the «crime» in question is penalised differently in different parts of the world.

*The following is a summary of the French article which looks in detail at the laws governing the offence in Switzerland and France. (A copy of the full article in English is available on request)*

In France, the offence is sanctioned under Articles 401 and following of the Penal Code. The sentence given to offenders can range from six days to six months imprisonment, in addition to a fine.

In Switzerland, the law is more specific (Article 150 of the Swiss Penal Code). This states that: «he who stays in a hotel or a guesthouse, or who is served a meal or drinks in a restaurant or bar and who avoids paying what is due, will be punished by imprisonment, arrest or a fine.»

It should be noted that the chapter covering this offence

is the same as the one covering pecuniary law. This means that it comes under the same group heading as swindling and fraud - like travelling on a bus or train without a ticket. The penalty for offenders can be as much as three years in prison.

But in certain cases, when it is considered the offender intended to do serious damage to the hotelier or restaurateur, the crime can be judged as a serious crime of fraud under Article 148.

For the offender to be found guilty of the lesser crime, it has to be proved that he never had any intention of

paying - or rather, proved that the non-payment was not just an oversight.

A person can also be found guilty - although he or she is likely to be given a more lenient sentence - if a meal or drinks are ordered and then not consumed, or a room in a hotel booked but not subsequently used. The offence is in the intention to cheat as much as in the cheating itself.

The situation is different in France. For an offender to be punished, he or she must have consumed at least part of the food or drink, or stayed in the hotel. The intention to cheat is not sufficient justifica-

tion for punishment. In addition, the law only applies to people who order the service or goods knowing they do not have the money to pay for them. If they do have the money and simply refuse to pay, then the crime becomes a civil offence.

Interestingly, too, in the case of someone reserving a hotel room with no intention of paying for it, if the person occupies the room for more than ten days, the offence is no longer punishable under Article 401. Again, it becomes a civil offence - because the hotelier was wrong to trust him or her in the first place!



# L'irradiation alimentaire est-elle dangereuse?

# Is food irradiation harmful?

by John Quick\*

**Bien que l'irradiation alimentaire soit autorisée sur la scène mondiale dans 30 pays, excepté pour certaines utilisations, elle est illégale en Angleterre depuis 1967 et les intentions du gouvernement de dispenser certains aliments de l'interdiction ont causé des protestations. John Quick fait le compte rendu d'un séminaire sur l'irradiation alimentaire qui a eu lieu l'année dernière à la Royal Society à Londres.**

L'irradiation alimentaire a récemment retenu l'attention des médias en raison d'une décision gouvernementale tendant à minimiser les restrictions qui avaient jusqu'alors interdit sa pratique sauf pour des applications spéciales.

Cet état de fait a amené certaines personnes à prétendre que la technique est potentiellement dangereuse et qu'elle est imposée à un public sans méfiance.

Des spéculations sur le comportement du gouvernement ont fait naître de nombreuses théories: l'industrie alimentaire, à la recherche de moyens pour augmenter les profits, exercerait des pressions sur le gouvernement, de même que l'industrie nucléaire avide de trouver des moyens de développer les techniques nucléaires ou d'utiliser les matériaux nucléaires dont des quantités importantes seraient à disposition. Pour ceux qui ont étudié le sujet de l'irradiation

alimentaire, cette conjecture est plutôt ridicule. Il existe une explication beaucoup plus simple. Alors, quels sont les faits?

## Techniques d'irradiation

Toutes les installations d'irradiation en Angleterre sont contrôlées par le Health and Safety Executive (HSE) et une usine ne peut être construite sans que le HSE soit satisfait, que l'utilisation soit justifiée et que l'usine soit gérée convenablement. L'irradiation des aliments peut actuellement être faite de deux manières: par une machine qui émet des faisceaux d'électrons ou par des rayons gamma provenant du cobalt 60 ou du césium 137. Il est probable qu'à l'avenir l'irradiation alimentaire se fasse plutôt par faisceaux d'électrons, étant donné que le cobalt 60 et le césium 137 ne sont disponibles qu'en quantités limitées.

Although it is permitted in 30 countries around the world, food irradiation has been illegal in Britain since 1967 except for certain specific uses. However, the government's intention to exempt certain foods from the ban has caused protest. John Quick reports from a seminar on the subject of food irradiation held last year at the Royal Society in London.

The subject of food irradiation has recently been given media attention due to a government decision to relax restrictions which have previously made its use illegal in this country, except for special applications. This has led some to claim that the technique is potentially harmful and is being forced on an unsuspecting public.

Speculation as to why the government has acted in this way has spawned a number of sinister theories, including the idea that the government is giving way to pressure from the food lobbies wishing to find ways of increasing profits, or to pressure from the nuclear industry trying to find a way of spreading nuclear techniques or using up some of the supposedly growing mountain of nuclear materials.

To those who have studied the subject of food irradiation this conjecture is rather ridiculous, as there is a much simpler

explanation. So what are the facts?

## Irradiation techniques

All UK radiation installations are controlled by the Health and Safety Executive (HSE), and the plant cannot be built unless the HSE is satisfied its use is justified and it will be properly run. The actual irradiation of food can be performed in two ways - by electron beams from a machine or by gamma rays from cobalt 60 or caesium 137. It is thought that the most likely means of food irradiation in the future could be by electron beams, as there may not be enough cobalt 60 or caesium 137 available.

The strength of a radioactive source is measured in becquerels (Bq) but the dose received by the food is measured in grays (Gy). At this point we should stress that there is a difference between irradiation and fallout. Irradiation

\*John Quick est l'éditeur délégué du magazine ATOM de la UK Atomic Energy Authority (UKAEA). Cet article a été publié dans le numéro 375 de ATOM en Janvier 1988.

\*John Quick is deputy editor of the United Kingdom atomic energy authority (UKAEA) magazine ATOM. This article was published in number 375 of ATOM, January 1988.



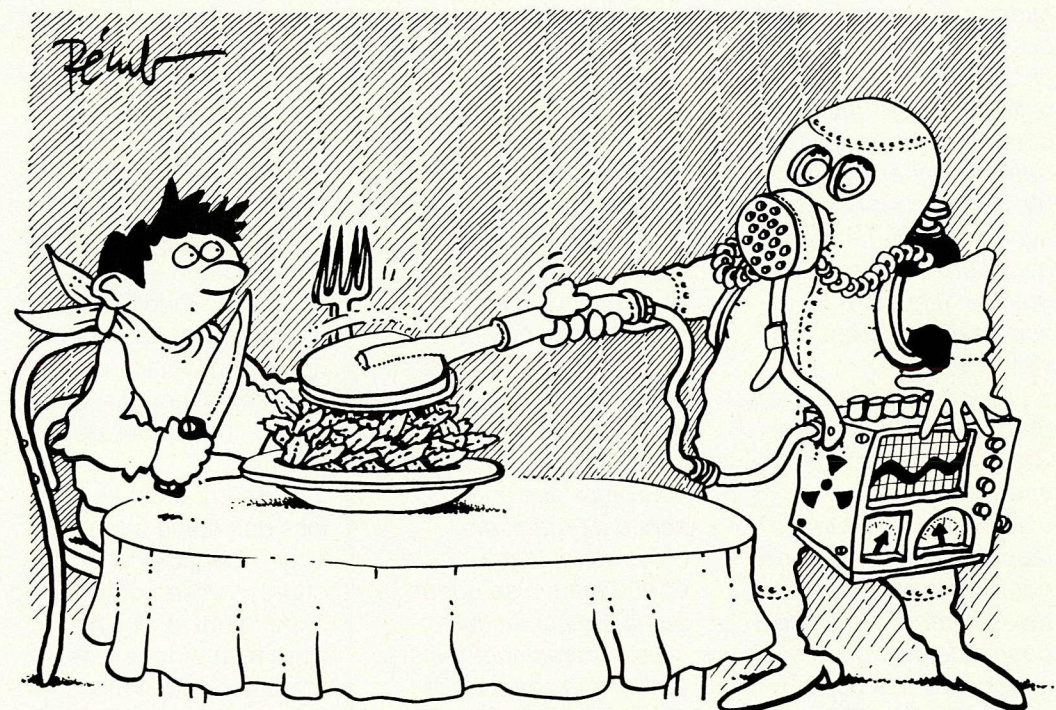
La force d'une source radioactive est mesurée en becquerels (Bq) mais la dose absorbée par la nourriture est mesurée en grays (Gy). Il est peut-être utile de souligner ici la différence entre l'irradiation et la retombée radioactive. La retombée, comme à Tchernobyl, rend la nourriture radioactive alors que ce n'est nullement le cas de l'irradiation.

Les bénéfices de l'irradiation alimentaire sont qu'ils empêchent la germination; retardent le mûrissement des fruits; contrôlent l'invasion d'insectes des grains de blé et d'autres produits stockés; tuent les organismes qui détériorent la nourriture ou la rendent dangereuse à consommer.

Sur la scène mondiale, 30 pays autorisent l'irradiation. Parmi les plus importantes nations industrialisées, seuls le Royaume-Uni et l'Allemagne de l'Ouest ont édicté des interdictions. En Grande-Bretagne, l'irradiation alimentaire est utilisée pour stériliser la nourriture animale, y compris celle destinée aux animaux de laboratoire. Des patients hospitalisés, particulièrement vulnérables aux infections, comme les victimes du Sida, peuvent également être alimentés avec de la nourriture irradiée.

### Problèmes liés à l'irradiation

En considérant les désavantages potentiels de l'irradiation alimentaire, il faut toujours se souvenir de la capacité d'une



technique de résoudre à elle seule un problème. Par exemple, la volaille est considérée comme une des pires nourritures en matière d'infections bactérielles et cause des millions de cas d'empoisonnements alimentaires chaque année. Seule une personne très imprudente refuserait une solution à ce problème sans de bonnes raisons. En fait, certains ont même estimé qu'il devrait être illégal de vendre de la volaille congelée qui n'ait pas été irradiée.

### La valeur nutritive des aliments peut être réduite par l'irradiation

Dans l'absolu pas de doutes là-dessus, mais l'effet n'est pas pire qu'avec n'importe quelle autre méthode de conservation et, si l'on considère l'alimentation en général, il n'y a pas de perte nutritionnelle. En regardant les composants de la nourriture après irradiation, il s'avère que les valeurs nutritives des

does not make food radioactive but fallout, as from Chernobyl, does.

The benefits of food irradiation are that it inhibits sprouting; delays the ripening of fruit; controls insect infestations of grain and other stored products; and kills organisms that spoil food or make it dangerous to eat.

On the world scene, 30 countries permit irradiation and of the major industrialised nations only the UK and West Germany have bans. In the UK, food irradiation is used to sterilise animal feed including that given to closely bred strains of laboratory animals. Hospital patients who are particularly vulnerable to infection, such as Aids victims, can also be given irradiated food.

### Problems with irradiation

When considering possible disadvantages associated with food irradiation one

should always keep in mind the extent of the problem that the technique is capable of solving. For instance, poultry is considered to be one of the worst foods for bacterial infection and causes millions of cases of food poisoning every year, and it would be a very unwise person indeed who would deny us a solution to this problem for no good reason. In fact some have even argued that it should be illegal to sell frozen poultry that has not been irradiated.

There are now a number of accusations that have come to be associated with food irradiation. Some are correct and some are not, so let us study the more common criticisms and attempt to separate fact from fiction.

### The nutritional value of food can be reduced by irradiation

Strictly speaking this is true, but the effect is no worse than for other preservative methods and, within the diet



hydrates de carbone et des protéines sont inchangées de même que celles des minéraux, alors que les graisses deviennent rances et immangeables. Aucun fabricant sensé n'irradierait de la nourriture contenant de la graisse. Il nous reste à voir ce qu'il advient des vitamines.

Les inquiétudes au sujet de la perte vitaminique viennent d'une mauvaise interprétation d'une expérience au cours de laquelle un spécimen de nourriture avait été irradié massivement avec une dose plus de cinq fois supérieure à la dose habituelle. Dans des circonstances normales, une partie de la vitamine C contenue dans la nourriture est de toute façon perdue pendant le stockage. Dans le cas de cette expérience, la perte de stockage après irradiation était de 56 % plus élevée que le résultat attendu. Il a donc été rapporté que «l'irradiation tue 56 % de vitamine C», ce qui n'est pas du tout la même chose.

En fait, les rapports sur la vitamine C sont très variables. Alors que certains parlent de pertes, d'autres annoncent des gains. Les chercheurs pensent que, probablement, très peu de changements se produisent.

**Le processus ne détruira pas toutes les espèces de micro-organismes et permettra une survie sélective** - Cette affirmation est généralement considérée comme fausse par les scientifiques. Lorsque 99.99 % d'une espèce de micro-organismes sont tués, on estime que toutes les

espèces sont atteintes. Toutefois, étant donné que le taux d'irradiation recommandé ne stérilise pas, les spores de quelques bactéries peuvent survivre et se reproduire, produisant ainsi des bactéries pouvant grossir et se multiplier sans concurrence vu que les autres organismes ont été tués. Ces bactéries pourraient alors produire des toxines dans de la nourriture qui, en l'absence d'organismes provoquant la pourriture et une mauvaise odeur, semblent comestibles.

Les spores sont résistantes à la plupart des formes de traitement des aliments, et ce problème n'est pas propre à l'irradiation.

**Certains champignons sont capables de survivre à l'irradiation** - A ce sujet les conclusions divergent. Il est vrai que la survie sélective des champignons comporte le risque de former des toxines, comme l'ergot, mais celles-ci sont facilement détectables et sont déjà contrôlés de près par l'industrie alimentaire.

**Certaines bactéries irradiées peuvent muter et former des souches plus résistantes** - Cette déclaration est exacte mais elle n'a été démontrée que dans des conditions de laboratoire. Théoriquement, des souches mutantes, qui résistent à toute forme de traitement de nourriture, comme par exemple à l'ébullition, pourraient se former, mais dans la pratique ceci n'a pas été identifié comme un problème. En fait, les organismes irradiés semblent être plus sensi-

as a whole, there will be no loss of nutrition. Looking at the components of food after irradiation, the nutritional values of carbohydrates and proteins are unaffected; minerals remain unchanged; and fats become rancid and inedible, so that no manufacturer in his right mind would irradiate food containing fat. What we are left to consider are vitamins.

Concern about vitamin loss has come about largely because of a case of gross misreporting of an experiment in which a specimen of food was irradiated with a massive dose, over five times that normally used. Vitamin C in food is lost during storage in normal circumstances, but in this case the storage loss was found to be 56 per cent greater than one might have expected. This was reported as «irradiation kills 56 per cent of vitamin C», which is not the same thing at all.

In fact, reports on vitamin C vary widely, with both losses and gains being claimed. Present scientific thinking is that there is probably little change.

But assuming that irradiation of food can produce some vitamin loss, so do all methods of food processing and storage such as freezing, canning or leaving the food in the fridge. Cooking and keeping food hot will also reduce the vitamin content.

**The process may not kill all species of microorganism, allowing selective survival to occur** - This is generally considered by scientists to be untrue.

While 99.99 per cent of some species of microorganism are killed it is thought that all species are affected. However, because the recommended irradiation does not sterilise, the spores of some bacteria can survive and later hatch out, producing bacteria which can grow and multiply without competition when other organisms have been killed. They could produce toxins in food that appears edible due to the absence of spoilage organisms that make food smell.

But spores are resistant to most forms of food treatment, and this problem is not unique to irradiation.

### **Some fungi are capable of surviving irradiation**

The evidence in this case is conflicting and inconclusive. It is true that selective survival of fungi carries the risk of toxins such as ergot being formed, but these are easily detectable and are already closely monitored by the food industry.

### **Some of the irradiated bacteria can mutate to form more resistant strains**

This statement is true but has only been demonstrated in laboratory conditions. Theoretically, mutant strains could be formed that resist any form of food processing, such as boiling, but in practice this has not been identified as a problem. In fact, organisms that have been irradiated seem to be more susceptible to other forms of food treatment.

Microorganisms could change their characteristics so that they are not identifiable by existing methods, thus making



bles à d'autres formes de traitement de la nourriture.

Les micro-organismes pourraient changer leurs caractéristiques de manière à ne pas être identifiables par les méthodes existantes, rendant ainsi les diagnostics difficiles. Mais une fois de plus, ceci pourrait arriver avec n'importe quelle autre forme de traitement et n'a pas été mis en évidence dans la pratique.

**Des changements chimiques peuvent être produits dans la nourriture** - L'irradiation produit un changement chimique, au même titre que la cuisson d'un oeuf ou l'action de griller du pain. Environ 300ppm<sup>1</sup> de nouveaux produits sont formés, dont 90 % se produisent naturellement ou sont produits par les processus de traitement normaux de la nourriture. Les 10% (30ppm) restants sont composés de nouveaux produits qui sont inoffensifs même à des doses élevées.

Certains aspects de l'irradiation alimentaire nécessitent encore des recherches. Dans une étude menée en Inde, des enfants sévèrement sous-alimentés ont été nourris avec du blé fraîchement irradié. Par la suite ils sont devenus polypléides - production de chromosomes supplémentaires dans les cellules.

Un autre domaine qui doit encore être étudié est l'effet de l'irradiation sur les additifs et l'agrochimie, ainsi que les effets des matériaux d'emballages irradiés sur la nourriture qu'ils contiennent.

**Surveillance et contrôle**  
Voilà vraiment le domaine dans lequel des problèmes restent à résoudre, surtout parce qu'il est souvent impossible de détecter si la nourriture a été irradiée ou pas. Néanmoins, un mécanisme naturel permet de faire la différence lorsque la nourriture est trop irradiée: elle prend un goût désagréable et sa texture change. Mais, à la dose recommandée de 10kGy, il n'y a actuellement aucun moyen de détection.

Il n'est pas inconcevable qu'une méthode scientifique soit développée, probablement par la

diagnosis difficult. But again this could happen with any form of food processing and has not been discovered in practice.

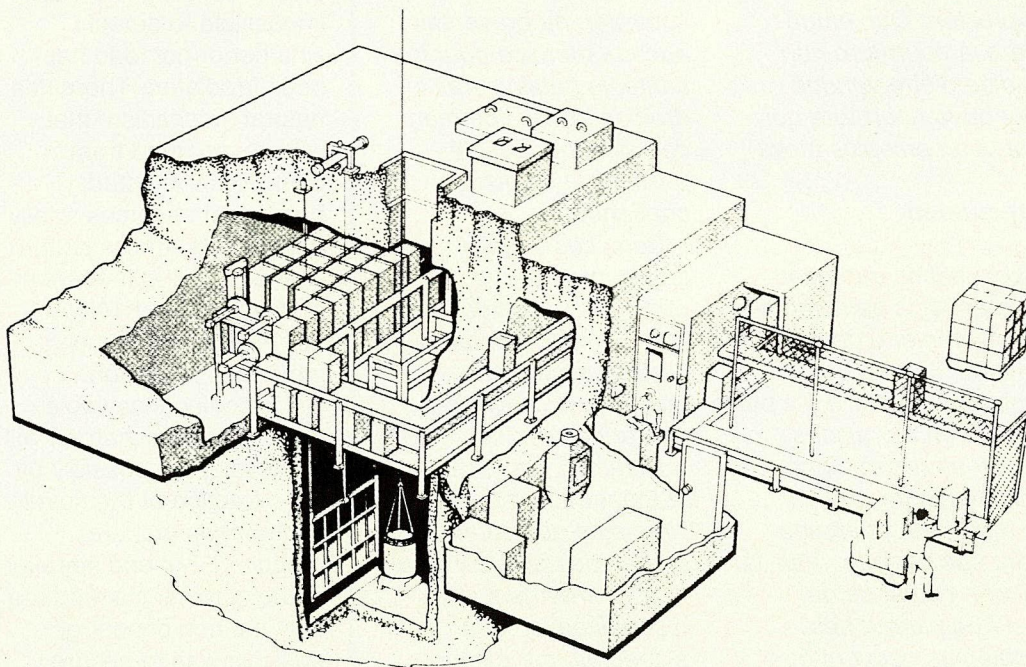
### **Chemical changes can be produced in the food**

- Irradiation does induce chemical change, but so does boiling an egg or making toast. There are 300ppm<sup>1</sup> of new chemical products formed, 90 per cent of which occur naturally or are produced by normal food processes. The remaining 10% (30ppm), which are novel products, are harmless even in high doses.

There are certain as-

pects of food irradiation that do need more research. In one study from India severely undernourished children were fed freshly irradiated wheat and developed a condition called polyploidy, which is the production of extra chromosomes in cells.

Some scientists have questioned the validity of these results because the children displayed no polyploidy before feeding, whereas a proportion of polyploidy cells would be expected in most people. Also, the number of children examined was small, only four or five in each group, with only 25 cells being inspected from



détection des nouveaux composés produits lors de l'irradiation, mais un participant du séminaire a prétendu que le seul moyen de contrôle possible était d'accompagner la nourriture d'une documentation adéquate. Pour la plupart des gens cette solution est insuffisante tant qu'une méthode de vérification sérieuse n'existe pas.

Diagramme d'une installation d'irradiation type.

Elle consiste en une salle blindée en béton à l'intérieur de laquelle se trouve une source de cobalt 60 de radiation gamma et un système de convoyeurs pour transporter la nourriture autour de la source. Quand la source radioactive n'est pas utilisée, elle est descendue dans un puits rempli d'eau, ce qui permet d'entrer sans risques dans la salle pour l'entretien et d'autres travaux.

(Illustration: Isotron, Swindon).

A diagrammatic view of a typical irradiation plant.

It consists of a concrete shielded chamber housing a cobalt 60 source of gamma radiation and a conveyor system to carry the food around it. When not in use the radioactive source is lowered into a deep pool of water, allowing the chamber to be safely entered for maintenance and other purposes. (Courtesy: Isotron, Swindon)

(Illustration: Isotron, Swindon).

<sup>1</sup>parties pour million / parts per million.



La question est épineuse. Des cas se sont déjà produits où de la nourriture à laquelle le droit d'entrée dans un pays avait été refusé, a été admise quelques jours plus tard, après un examen minutieux, probablement après avoir été irradiée. Actuellement, il n'y a aucun moyen de savoir si la nourriture a été traitée avant d'être expédiée.

Un membre de l'audience émet une idée originale de tromperie envers les consommateurs. Assumons que la nourriture irradiée devienne acceptable et que les fabricants soient capables de la vendre à un prix fort. Qui empêchera la nourriture non irradiée d'être vendue pour de la nourriture qui l'est, à un prix plus élevé?

## Conclusion

S'il est admis que quelques aspects de l'irradiation alimentaire demandent des recherches supplémentaires, il y a par contre peu de raisons d'avoir peur lors d'une utilisation correcte. La méthode n'est certainement pas parfaite, mais là encore, qu'est-ce qui l'est? La plupart des problèmes peuvent être associés à ceux rencontrés par d'autres méthodes de conservation alimentaire qui sont utilisées couramment sans être remises en question. Et n'oublions pas que l'irradiation est déjà utilisée dans 30 pays sur divers continents. Si nous sommes réellement intéressés par son utilisation, il existe de multiples exemples desquels nous pouvons nous inspirer.

La vérité en la matière est que certaines personnes ont peur de tout ce qui inclut le mot «irradiation» et d'autres s'opposent à tout ce qui a trait au nucléaire. Nous avons déjà mentionné que l'avenir de l'irradiation se trouve probablement dans les machines produisant des électrons plutôt que les sources radioactives. Si le public accepte la nourriture cuite par micro-ondes, pourquoi n'accepterait-il pas de rendre l'alimentation plus sûre par des faisceaux d'électrons? Les problèmes associés à la surveillance restent malgré tout délicats. Même si l'irradiation alimentaire, difficile à contrôler, ne présentait aucune menace pour la santé, le public aurait le droit de savoir comment ces aliments ont été produits et ce qu'ils contiennent.

Dans ces conditions pourquoi le gouvernement relâcherait-il soudainement la réglementation sur l'irradiation alimentaire? Il est difficile de cerner ce que l'industrie nucléaire y gagnerait, et la théorie affirmant que l'industrie alimentaire exerce des pressions sur le gouvernement est discréditée lorsque l'on s'aperçoit, par exemple, que l'interdiction avait été levée pour le poisson à chair blanche, mais que l'industrie ne s'y est pas intéressée et que par conséquent aucune réalisation ne s'en est suivie.

Il n'y a pas d'éléments qui viennent démontrer que l'industrie alimentaire s'est réellement désintéressée de la question, toujours est-il que rien n'a été réalisé.

each child. Most polyploidy studies would examine large numbers of people and 2,000 to 5,000 cells per person. A subsequent Chinese study on 380 children did not find this problem.

Other areas that still need to be looked at are the effect of irradiation on additives and agrochemicals, and whether or not irradiated packaging materials leak into, or interact with food.

## Monitoring and controls

This is really the area in which there are problems which have to be solved, mainly because it is often impossible to detect whether or not food has been irradiated. There is a natural mechanism that will prevent food from being overirradiated, because it becomes totally unpalatable and its texture changes, but at the recommended dose of 10kGy there is at present no method of detection.

It is not inconceivable that a scientific method will be developed, possibly by the detection of the novel compounds that are produced, but one speaker at the seminar claimed the only method of control possible was to ensure that food has proper documentation.

This is definitely a problematic area. There have already been cases of food being denied entry into the country but returning some days later and passing scrutiny, presumably after being irradiated. At present there is no way of knowing if food has been treated after it has started to go off.

One member of the

audience came up with an original idea for consumer fraud. Assuming that irradiated food becomes acceptable and the manufacturers are able to sell it at a premium, what will stop non-irradiated food being sold as irradiated food for a higher price?

## Conclusion

While accepting that some aspects of food irradiation require more research, there seems to be little to be afraid of with its correct use. The method is clearly not perfect but, then again, what is? Most of its problems can be associated with other methods of food preservation that we regularly use without question. And let us not forget that food irradiation is already continuing in 30 countries around the world. If we do have concern about its use there must be plenty of evidence for us to look at.

The truth of the matter is that some people are afraid of anything that includes the word «radiation», and there are those who will oppose all things nuclear. We have already stated that the future of irradiation will probably lie with machines that produce electrons rather than with radioactive sources. If the public accepts food cooked by microwaves, why not food made safer by electron beams?

The problems associated with monitoring, however, are a concern. Even if there were absolutely no health threats posed by a food irradiation industry which could not be properly controlled, the public would still have a right to know how its food



En fait, rien ne prouve que l'industrie alimentaire en général soit intéressée par l'irradiation alimentaire. A elles seules, les machines pourraient coûter de grosses sommes d'argent, en écartant leur utilisation pour la production de marchandise bon marché qui ne pourrait supporter le coût du traitement. La germination des pommes de terre, par exemple, peut être ralentie par l'irradiation, mais les maraîchers seraient probablement aptes à résoudre ce problème plus économiquement par le développement d'une espèce qui germe moins rapidement.

Les épices sont une marchandise chère qui pourrait supporter une augmentation. Les fruits, qui ont normalement une courte durée de vie en magasin, pourraient également se prêter à l'irradiation, de même que la volaille en raison des dangers importants d'empoisonnement alimentaire. Mais supposer qu'un jour tous les aliments soient irradiés n'est pas réaliste.

La raison pour laquelle le gouvernement a pris des mesures est très simple. Le Parlement européen est en train d'introduire une législation pour standardiser l'irradiation alimentaire et permettre son commerce à l'intérieur de la CEE. Si cela arrive le Royaume-Uni aura 18 mois pour aligner ses pratiques avec celles du reste de l'Europe. Si tel n'est pas le cas, les Britanniques pourraient tous en souffrir parce qu'incapables d'arrêter le flux des produits irradiés et de le contrôler. Les aliments

que la Belgique, les Pays-Bas et la France irradient doivent bien trouver un chemin jusqu'au Royaume-Uni et le gouvernement serait bien sot de ne pas se mettre au diapason.

L'irradiation alimentaire n'est pas la panacée, mais elle trouvera une niche sur le marché. Les problèmes actuels ne sont pas d'ordre technique, mais sont relatifs au contrôle.

Certains aliments seront peut-être irradiés de manière systématique à l'avenir, alors que d'autres ne peuvent pas l'être; enfin pour certains cela n'aurait aucun sens du point de vue économique. Mais la décision revient à vous, le consommateur. Si vous ne voulez pas payer la différence ou si vous ne voulez pas accepter l'irradiation, simplement parce que vous n'aimez pas le mot «irradié», alors les producteurs oublieront bien vite l'idée. Dans les années 50 et 60, l'industrie alimentaire voyait de grands avantages à l'utilisation de la chimie dans l'alimentation, en proposant de la nourriture moins chère au consommateur. Aujourd'hui c'est la nourriture «sans additifs» qui est à l'affiche. L'irradiation alimentaire ne provoquera probablement pas les problèmes de santé rencontrés lors de l'utilisation de certains additifs, mais il ne fait pas de doute que le consommateur moderne est en train de développer un goût pour une alimentation plus naturelle. Tout ce bruit sur l'irradiation alimentaire est peut-être totalement hors de propos. □

was produced and what it contained.

So why would the government suddenly relax its rules on the use of food irradiation? It is hard to see what benefit the nuclear industry would gain, and the theory that the food industry is pressurising the government is discredited when one realises that there has already been an application for the irradiation ban to be lifted for white fish, but the industry was not interested and it did not come into being.

In fact, there is no real evidence to suppose that the food industry as a whole is at all keen on food irradiation. The machines themselves could cost quite large sums of money, ruling out its use on low cost produce which could not tolerate the price increase. For instance, sprouting in potatoes can be slowed down by irradiation, but growers could probably solve this problem more economically by developing strains that sprout less rapidly.

Spices are a high price commodity that could stand the increase in price. Fruit produce, which normally has a short shelf life, would also be an area of use, as would poultry because of the severe dangers of food poisoning. But to suppose that all our food will one day be irradiated is far from the truth.

The reason why the government has acted is a very simple one. The European Parliament is introducing legislation to standardise food irradiation and permit its trade within the EEC. If that happens, we in Britain will

have 18 months in which to align our practices with the rest of Europe. If we do not we may all suffer, because we will neither be able to stop the flow of irradiated products into the country nor have any power to control it. With Belgium, the Netherlands and France already irradiating a number of foods which must be finding their way into the UK, the government would be unwise to do anything other than pursue correct legislation.

Food irradiation is not a panacea for all ills but it will find a niche in the market place. The problems are not with the technique itself, but with its control.

It may become standard for certain foods to be irradiated, but many cannot be irradiated and for others it would not make economic sense. But in the end the final decision will be made by you, the consumer. If you will not pay the increased cost, or if you will not contemplate it simply because of a dislike of the word «irradiated», then the manufacturers will soon forget the idea.

In the 1950s and 60s the food industry saw great benefits in the use of chemical additives, with cheaper food being offered to the consumer. Now, it is «additive-free» food that one sees advertised. While food irradiation may not produce the health problems that have been seen with some additives, there is no doubting that the modern consumer is developing a taste for more natural food. All this fuss about food irradiation may eventually be irrelevant. □



## Une opinion personnelle sur la nourriture irradiée

Après le séminaire, les délégués ont eu le droit de goûter de la nourriture irradiée. Du poulet, des crevettes, des fraises et des prunes, irradiés et non irradiés, nous étions proposés et nous devions deviner ce que nous goûtions. Il est difficile de prendre une décision impartiale dans une telle atmosphère étant donné que les commentaires des différentes personnes vous influencent et permettez-moi d'émettre des réserves sur mon propre jugement puisque je semble être incapable de distinguer la margarine du beurre. Le test était néanmoins intéressant et voici donc mes résultats.

**Poulet** - J'ai détecté peu de différence de goût et à la fin j'ai fait le mauvais choix, mais il m'a semblé que presque tous ont deviné juste et pensaient que la nourriture non irradiée était meilleure. Cette différence d'opinion peut être due à mon palais peu sensible, toujours est-il que j'ai trouvé que la nourriture irradiée était plus jolie à regarder.

**Crevettes** - Dans ce cas j'ai deviné juste. Les crevettes non irradiées avaient un goût légèrement meilleur et une couleur bien plus rose.

**Fraises** - Là encore, j'ai deviné juste. Les fraises non irradiées étaient moins appétissantes mais elles avaient un meilleur goût.

**Prunes** - J'ai mal choisi, surtout parce que je n'ai pas appliqué une bonne logique. Alors qu'il n'y avait pas de différences notoires dans les deux choix précédents, il y avait une différence marquante entre les deux sortes de prunes. Sur un plat, se trouvaient des prunes fraîches, juteuses et avec un goût agréable, tandis que celles qui se trouvaient sur l'autre plat avaient un goût désagréable. Victime de mon parti-pris habituel, j'en ai tout de suite déduit que les fruits du deuxième plat avaient souffert pendant le traitement, alors qu'il s'agissait en fait d'un exemple qui démontrait que la nourriture reste fraîche plus longtemps grâce à l'irradiation. Les fruits non irradiés étaient en fait en train de pourrir et moi j'ai terminé dernier de la classe.

### Verdict sur la nourriture irradiée

D'une manière générale, je n'ai pas été très impressionné, mais si l'on m'avait offert un repas complet d'aliments irradiés, sans que je sois en mesure de faire une comparaison immédiate, je n'aurais pas protesté et n'aurais certainement rien remarqué. Il est possible que les personnes avec un palais plus sensible soient en mesure de faire la différence, étant donné que l'irradiation n'améliore certainement pas le goût de la nourriture.

Mon impression personnelle est que l'irradiation des aliments sera plus utilisée dans la restauration collective que dans l'alimentation destinée aux particuliers. Et moi, achèterai-je de la nourriture irradiée? Si j'avais des problèmes de stockage, alors sans hésiter, mais dans des circonstances normales, probablement pas.

## A personal opinion of irradiated food

After the seminar the delegates were allowed to taste irradiated food for themselves. Chicken, prawns, strawberries and plums were laid out in both irradiated and non-irradiated forms, and we guessed which was which. Making an impartial decision in such an atmosphere is difficult as other people's comments have an effect and I have distinct reservations about the value of my own judgement as I seem to be unable even to distinguish between butter and margarine. But the test was an interesting one, so here are my results.

**Chicken** - I detected little difference in taste and in the end chose wrongly, but nearly everyone else seemed to guess correctly and thought the non-irradiated food tasted better. This difference of opinion could have been due to my dull palate, but I certainly thought the irradiated food looked better.

**Prawns** - In this case I guessed correctly. The non-irradiated prawns had a slightly better taste and a much pinker colour.

**Strawberries** - Here again I guessed correctly. While the non-irradiated berries looked less appetising they tasted better.

**Plums** - I choose wrongly, mainly because I did not apply proper logic. While there had not been a great deal of difference between the two choices of the other foods, there was a marked difference between the two plums. One plate had fresh looking, juicy and reasonably tasty plums while the other supported very unpalatable fruit. Applying my usual bias I determined that the latter had suffered during the treatment, but this was actually an example of how food stays fresher with irradiation. The poor fruit, not having been irradiated, was beginning to go bad, and I went to the bottom of the class.

### Verdict on irradiated food

Overall I was not that impressed, but if I had been offered a meal of irradiated food without being able to make an immediate comparison, I would not have complained and would probably not even have noticed. However, those with more discerning palates may well be able to make the distinction, as irradiation certainly does not improve the taste of the food.

My own feeling is that it will be much more popular with mass caterers than with private individuals. And would I buy irradiated food? If I had a storage problem, then definitely yes, but under normal circumstances, probably not.



# Risques hôteliers et assurances

# Hotel Risks and Insurance

Part 2 of an article by Dr. F. Steinrisser & D. Lang, Winterthur Insurance, Switzerland

*La première partie de cet article (HSW Magazine 4/88) traitait le principe de la gestion du risque et analysait les risques hôteliers sur le plan des causes et des conséquences. Dans ce second volet, les résultats de cette analyse des risques sont présentés sous forme de graphique, montrant les causes, les conséquences et la gravité des pertes potentielles pour un hôtel. Suit une description méthodique du processus de gestion des risques appliqué aux principaux dangers courus par un hôtel: incendie, accidents, attaques, vol à main armée et vol simple.*

## Matrice de risque

Une matrice de risque est un graphique qui révèle le résultat de l'analyse de risque d'un système. Les X représentent les dangers menaçant le système et les Y figurent les éléments dudit système. Chaque élément de la matrice est hachuré en fonction de la gravité du risque.

Les dangers et les éléments menacés dans un hôtel ont été décrits dans la première partie de cet article, mais la classification classique des risques en fonction de leur gravité est la suivante:

- sont graves les risques qui mettent en cause le fonctionnement futur d'un hôtel;
- sont moyens les risques qui peuvent forcer un hôtel à modifier considérablement ses plans d'activité, mais sans menacer son exploitation pour autant;
- sont réduits les risques qui n'affectent pas le fonctionnement de l'hôtel.

Un risque peut, bien entendu, en entraîner un second, voire un troisième. Par exemple, un incendie peut provoquer une blessure à un hôte qui peut se lancer dans un procès en responsabilité contre l'hôtel. Des plaintes en responsabilité contre un hôtel résultent généralement de dommages réels ou supposés causés à des personnes ou à des biens par l'hôtel ou ses employés.

## Gestion du risque

De hauts standards de sécurité sont naturellement d'une importance vitale pour les clients d'hôtel, exactement comme pour les passagers d'un avion. Une compagnie d'aviation a besoin de bons équipages et de pilotes compétents, d'avions bien entretenus et d'un environnement de sécurité. De la même manière, une équipe efficace sous la direction d'un chef compétent, des équipements et locaux

Part 1 (HSW Magazine 4/88) of this two-part article covered the principles of risk management and analysed hotel risks according to causes and consequences. In this second part, the results of this risk analysis are presented in the form of a risk matrix displaying causes, consequences and the severity of potential losses in a hotel. This is followed by a step-by-step description of the risk management process applied to the most important hotel risks: fire, accidents, assault, robbery and theft.

## Risk matrix

A risk matrix is a graph which demonstrates the results of the risk analysis of a system. The X-axis shows the dangers threatening the system and the y-axis, the elements of the system. Each matrix element is shaded according to the severity of the risk.

The dangers and the elements at risk for a hotel were described in Part 1 of this article, but the standard classification of risks according to severity is as follows:

- Large - risks which endanger the future operations of a hotel;
- Medium - risks which may force a hotel to change its business plans considerably without, however, endangering its operation;
- Small - those which do not affect a hotel's operations.

One risk can, of course, lead to a second or even third risk. As an example, a fire can cause personal

injury to a guest who could start a liability suit against the hotel. Liability claims against a hotel are generally the result of real or perceived damage to persons or property caused by the hotel or its employees.

## Risk management

High standards of safety and security are obviously of vital importance for hotel guests, just as they are for airline passengers. An airline needs good crews with competent pilots, well-maintained planes and a safe environment. Similarly, it takes a team of capable staff under the direction of a competent manager, well-designed, well-maintained premises and equipment and a safe neighbourhood to ensure low-risk service to hotel guests.

A first risk analysis will help a hotel general manager, or the person responsible for risk management activities, deter-



# RISK MATRIX: Dangers and Elements at Risk in a Hotel

ELEMENTS AT RISK

| PERSONS:         |        |        |        |          |        |           |         |
|------------------|--------|--------|--------|----------|--------|-----------|---------|
| • GUESTS         | LARGE  | LARGE  |        |          |        | LARGE     | LARGE   |
| • EMPLOYEES      | LARGE  | LARGE  |        |          |        | MEDIUM    | MEDIUM  |
| • OTHERS         | MEDIUM | MEDIUM |        |          |        | SMALL     | SMALL   |
| PROPERTY:        |        |        |        |          |        |           |         |
| • BUILDINGS      | LARGE  | LARGE  | MEDIUM |          |        |           |         |
| • CONTENTS       | LARGE  | LARGE  | MEDIUM |          |        |           |         |
| • PERSONAL PROP. | MEDIUM | MEDIUM | SMALL  |          |        |           |         |
| FINANC. ASSETS   |        |        |        |          |        |           |         |
| • HOTEL          |        |        |        | LARGE    | LARGE  |           |         |
| DANGERS →        | FIRE   | STORM  | WATER  | BUS.INT. | LIAB.  | ACCIDENTS | ASSAULT |
|                  | NIL    |        | SMALL  |          | MEDIUM |           | LARGE   |



bien conçus et en bon état et un environnement sûr sont nécessaires pour offrir aux clients d'hôtel un service à risques réduits.

Une première analyse de risque aidera le chef de sécurité, ou la personne responsable de la gestion du risque, à déterminer les plus importants risques menaçant un hôtel donné (voir la matrice de risques). Ce sont:

- L'incendie;
- Les accidents;
- Les attaques, hold-up et vols.

## Sécurité hôtelière

L'incendie est le risque principal dans un hôtel-voilà un fait bien connu des hôteliers et des pompiers. Les règlements diffèrent de pays à pays, voire de ville à ville. Et même dans une même cité, les hôtels récents doivent habituellement répondre à de plus hautes exigences que les plus anciens.

### Objectifs de sécurité-incendie

-Aucun sinistre ne doit causer de grave dommage à des personnes ou à des biens.

-Le feu doit être immédiatement détecté.

-La lutte contre le feu doit être engagée rapidement et efficacement, de sorte que les atteintes aux personnes et aux biens soient limitées.

-Les clients et le personnel doivent être évacués de manière sûre en cas d'incendie.

-La couverture d'assurance en ce qui concerne les dégâts matériels, l'interruption d'activité et la responsabilité doit être adéquate.

### Analyse du risque-incendie

-Comment et où le feu peut-il prendre?

Les statistiques, assorties d'une pointe d'imagination, permettent de dégager les causes les plus fréquentes et les plus logiques: cigarettes, travail avec une flamme nue, équipement électrique défectueux, etc. Le responsable de sécurité doit connaître les zones dangereuses de son hôtel.

-Comment détecter l'incendie rapidement?

Il faut songer notamment au feu provoqué, intentionnellement ou non.

-Comment est organisée la lutte contre le feu?

Y a-t-il un service du feu (professionnel ou volontaire) situé à courte distance de l'hôtel et qui pourrait donner une suite très rapide à un appel d'urgence? Le personnel de l'hôtel a-t-il été entraîné pour agir correctement en cas d'incendie -donner l'alerte aux pompiers, sauver des vies, combattre le feu? Disposera-t-on d'assez de temps, entre le début d'un incendie et la possibilité de le combattre, pour préserver les vies des employés et des clients? Ou existe-t-il au contraire des zones à problèmes, comme des voies d'accès bloquées, des accès limités aux chambres, ou des restaurants et salles de conférences dans les étages supérieurs, ces éléments pouvant augmenter le temps nécessaire au sauvetage? Existe-il un système de sprinklers en bon état au cas où un tel retard se produirait, menaçant les vies des clients ou des employés? L'évacuation du public et du personnel est-elle

mine the most important risks in a particular hotel (see risk matrix). These are:

- fire
- accidents
- assault, robbery and theft

## Safety and security in a hotel

Fire is the dominant risk in any hotel - a fact well known both to hotel management and to local fire authorities. Local codes differ greatly from one country to another and even from city to city. And even in the same city, new hotels usually have to meet higher standards of fire safety than old ones.

### Fire safety goals

Let's list some appropriate fire safety goals:

- There shall be no fire which could cause severe damage to persons or property.

- Unwanted fires shall be detected early.

- Fire fighting shall be initiated quickly and efficiently so that damage to persons and property is kept small.

- Guests and employees shall be evacuated safely in the event of fire.

- Insurance coverage for property damage, interruption of business and liability shall be adequate.

### Fire risk analysis

The next step is the risk analysis itself:

- How and where can a fire originate?

Statistics, together with a little imagination, can pinpoint the most frequent

and most logical causes of fire: smoking, working with an open flame, defective electrical equipment, etc. The risk manager must be familiar with the danger areas in his hotel.

- How can a fire be detected early?

This includes fires caused intentionally (arson), as well as unintentionally.

- How is fire fighting organised?

Is there a public (professional or voluntary) fire brigade located within a short distance from the hotel and which could respond extremely fast to an emergency call? Have the hotel personnel been trained to act correctly in case of fire - alerting the fire brigade, saving lives, fighting the fire? Is there enough time - between a fire starting and the ability to respond by fire fighting to be able to protect the guests and employees' lives? Or are there problem areas, such as blocked access roads, poor access to rooms, or restaurants and meetings rooms on high floors which could delay intervention? Is there a sprinkler system installed and in good working order in the event that delays might occur, threatening the lives of guests or employees?

Is the evacuation of guests and employees well organised? Has the risk manager studied the tragic stories of other hotel catastrophes in order to anticipate problems and possible solutions?

Is there a contingency plan to minimise losses to guests and to the hotel?

Is the insurance coverage sufficient for the different consequences of a fire, i.e. property da-



bien organisée? Le responsable de sécurité a-t-il étudié la tragique histoire des catastrophes d'hôtel afin d'anticiper et de résoudre les éventuels problèmes?

A-t-on prévu un plan d'urgence pour minimiser les dommages causés aux clients et à l'hôtel lui-même?

La couverture d'assurance est-elle suffisante en ce qui concerne les conséquences variées d'un incendie, comme les dommages à la propriété, l'interruption d'activité et la responsabilité légale, entre autres? La compagnie d'assurance fournit-elle de bonnes prestations en cas de sinistre?

### **Amélioration de la sécurité-incendie**

L'analyse de ces objectifs, placée en face de l'analyse de risque, indiquera les secteurs où des mesures d'amélioration de la sécurité sont nécessaires pour arriver au but. Ces dernières peuvent être divisées en trois catégories:

- améliorations dans l'organisation;
- améliorations techniques;
- améliorations dans la construction et le bâtiment.

Le responsable de sécurité d'un hôtel peut chercher conseils et appui à différents endroits, comme par exemple chez les ingénieurs et firmes spécialisées dans la sécurité hôtelière, ou les fournisseurs de matériel de détection et de protection contre l'incendie, ou encore les spécialistes en gestion du risque employés par les compagnies d'assurance.

Il est essentiel que les responsables de sécurité

n'abaissent pas leurs standards, même si des difficultés financières se présentent dans la poursuite de leurs objectifs. Il est mieux de négocier un délai plus long que de sacrifier les buts fixés.

### **L'assurance-incendie**

L'assurance-incendie est l'un des plus vieux fleurons de la branche; son rayon de couverture a cependant crû avec le temps pour comprendre les explosions, tempêtes, inondations, avalanches et même tremblements de terre. La couverture dépend du pays où le risque est traité. Dans certains pays ou parties de pays, l'assurance des immeubles est une affaire gouvernementale, tandis que l'assurance de leur contenu contre le feu et les autres dommages revient au secteur privé.

Le responsable de sécurité doit être sûr qu'un incendie catastrophique ou une explosion (même d'origine terroriste) ne va pas mener l'hôtel à la banqueroute. La couverture d'assurance doit donc comprendre les dommages à la propriété et les pertes dues à l'interruption de l'exploitation. Si des clients sont blessés, il faut aussi s'être préparé à des procès en responsabilité contre l'hôtel: là encore, l'assurance est indispensable.

### **Contrôle du risque-incendie**

Dans toute opération complexe, le contrôle à un ou à plusieurs niveaux est très important:

- auto-contrôle dans les différents secteurs de responsabilité d'un hôtel: cuisine, stocks, locaux techniques, conciergerie,

mage, business interruption and liability? Does the insurance company provide good service in case of loss?

### **Improvement of fire risks**

An analysis of these goals set against the results of the risk analysis will indicate areas where risk improvement measures are necessary to meet goals. These can be divided into three categories:

- organisational improvements;
- improvements of technical installations;
- improvements of building and construction.

A hotel's risk manager can turn to many different sources of help and guidance in this area, such as engineering firms specialising in hotel safety and security, suppliers of fire detection and protection equipment and risk engineers attached to insurance companies.

It is vital that risk managers do not lower their standards, even if there are financial difficulties in achieving goals. It is better to discuss a more flexible time frame than to sacrifice ultimate goals.

### **Fire insurance**

Fire insurance is one of the oldest products of the insurance industry but it has grown in scope over time to include explosions, storms, floods, avalanches and even earthquakes. Coverage depends on the country where the risk is located. In some countries or states, the insurance of buildings is looked after by government while the insuring of contents of buildings and personal belongings is covered against fire and other

property risks by private insurance companies.

The risk manager has to make sure that a catastrophic fire or explosion (even one caused by a terrorist) does not lead to bankruptcy. Insurance coverage should, therefore, include both property damage and business interruption losses. If guests are hurt, one also has to be prepared for law suits against the hotel. So adequate liability insurance coverage is a necessity.

### **Fire risk control**

In every complex operation, control at one or more levels is very important, i.e.:

- self-control in the different areas of responsibility of a hotel, e.g. kitchen, storage, technical, concierge, etc. Checklists for daily, weekly, monthly, quarterly and annual checks are available.
- control of the self-control by the risk manager. He must ensure that the self-control checks are carried out properly and that the required risk improvement steps are implemented.

- control by an external specialist who is familiar with hotel risks and their management.

With employees frequently changing jobs in the hotel industry, there is an even more urgent need for continuous training and education. The risk manager must ensure that all staff act correctly in the event of an emergency. Among the most important steps to be taken are the immediate calling of the fire-brigade and the guidance of guests to safety.



etc. Des listes de vérification quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles, trimestrielles et annuelles sont disponibles.

-contrôle de l'auto-contrôle par le responsable de sécurité. Il doit être certain que les listes de vérification sont utilisées convenablement et que les mesures d'amélioration requises sont prises.

-contrôle par un spécialiste extérieur, familier des risques hôteliers et de leur gestion.

Les employés changeant fréquemment de travail dans l'hôtellerie, il y a un besoin d'autant plus urgent de formation et d'entraînement. Le responsable de sécurité doit vérifier que tout le personnel agira correctement en cas d'urgence. Les premières mesures à prendre comprennent en priorité: appeler les pompiers et diriger les clients vers un lieu sûr.

## Prévenir les accidents

L'incendie est peut-être le risque le plus meurtrier dans un hôtel, mais les accidents pourraient bien être le plus ruineux. Les clients comme les employés sont susceptibles d'en être victimes. Faisons le tour de ces risques.

### Objectifs de prévention

-Il faut réduire dans l'hôtel le risque d'accident sérieux, concernant les hôtes comme le personnel.

-Il faut un effort déterminé pour diminuer la fréquence et la gravité de tous les accidents dans l'hôtel.

-Si un accident survient, une organisation efficace de premier secours doit s'occuper de la victime.

-La couverture d'assurance doit être suffisante pour régler la note médicale.

Si l'hôtel est jugé responsable de l'accident, l'assurance-responsabilité doit être adéquate.

### Analyse du risque accidentel

-Comment et où des accidents peuvent-ils se produire?

Les causes d'accident sont multiples: glissade, chute, noyade, inhalation de fumées toxiques, suffocation, brûlure, coupure, électrocution, heurt par un véhicule ou un objet qui tombe.

-Qu'indiquent les statistiques de fréquence et de gravité d'accidents à propos des hôtels en général et de celui-ci en particulier?

-L'organisation de premiers secours est-elle capable de réagir vite lors d'un accident? Peut-elle fournir l'assistance médicale et personnelle adéquate à la victime et à son entourage?

-La couverture d'assurance-accident et d'assurance-responsabilité est-elle suffisante?

### Améliorations à apporter

Comme dans le cas du risque d'incendie, la comparaison entre analyse et objectifs permettra de juger des améliorations à effectuer. On les classera de nouveau en catégories d'organisation, technique et de construction. L'un des domaines où l'on peut

## Accidents and their prevention

Fire might be the deadliest risk in a hotel, but accidents can be the most expensive ones. Both guests and employees can be victims of accidents. All accident risks are dealt with in this article.

### Accident prevention goals

- The risk of serious accidents to both guests and employees on the premises of a hotel shall be minimised.

- There shall be a determined effort to reduce the frequency and severity of all accidents in a hotel.

- If an accident occurs, there shall be an efficient first-aid organisation which takes care of the victim.

- There shall be sufficient accident insurance coverage to take care of the medical bill. If the hotel is held liable for the accident, there shall be sufficient liability insurance.

### Accident risk analysis

- How and where can accidents happen?

There are many reasons for accidents like slipping, falling, drowning, inhaling toxic fumes, suffocating, being burnt, cut, electrocuted, or being hit by vehicles and by falling objects.

- What do the hotel accident statistics indicate about the frequency and severity of accidents in the particular hotel and in hotels in general?

- Is the first-aid organisation capable of reacting fast to accidents? Does it provide both medical care and personal care of the victim and his or her family

and companions?

- Is there sufficient accident and liability insurance coverage?

### Accident risk improvement

As is the case with fire risks, comparison of the goals and the actual situation will point to some areas where improvements should be made. They can also be classified into organisational, technical and constructional improvements. One of the main areas where improvements are easy to achieve is in human behaviour. This requires a detailed analysis of the causes and the consequences and efforts to instruct and persuade people to behave differently.

Organisations specialising in accident prevention can assist the risk manager with this task.

### Accident insurance

Accident insurance for employees is mandatory in most countries. And it has been shown that the indirect cost of an accident is typically two-to-three times greater than that of insurance - according to figures published, for example, by the Swiss Workers Compensation Insurance (SUVA). These are mostly expenses paid by the employer, i.e. the hotel. The risk manager has to check these expenses carefully to keep the cost of risk as low as possible.

Accident insurance for guests is available in the insurance market, too. In principle, liability insurance will pay for accident expenses if the hotel is found to be at fault. This can take a long time and



apporter facilement des améliorations est le comportement humain. Cela implique une analyse détaillée des causes et des effets, ainsi que des efforts de formation et de persuasion destinés à modifier la manière dont se comportent les intéressés.

Les organisations spécialisées dans la prévention d'accidents peuvent aider le responsable de sécurité dans cette tâche.

### **Assurance-accidents**

L'assurance-accidents pour les employés est obligatoire dans de nombreux pays. Il a été prouvé par ailleurs que le coût indirect d'un accident était ordinairement deux à trois fois plus élevé que celui de l'assurance, comme les graphiques publiés par la SUVA (Caisse de compensation des ouvriers suisses) l'attestent par exemple. Les dépenses sont pour la plupart engagées par les employeurs, ici l'hôtel. Le responsable de sécurité doit vérifier soigneusement ces dépenses pour maintenir le coût du risque aussi bas que possible.

L'assurance-accidents pour les hôtes est également disponible sur le marché. En principe, l'assurance-responsabilité paiera les frais d'un accident si l'hôtel est reconnu coupable. Cela peut prendre un certain temps et causer de la frustration au client. Une assurance-accidents prend au contraire le problème en charge immédiatement, sans s'occuper d'examiner qui est responsable de l'accident.

### **Contrôle du risque-accident**

Le contrôle peut être réalisé à plusieurs niveaux:

- auto-contrôle dans des secteurs donnés;
- contrôle de cet auto-contrôle par le responsable de la sécurité;
- contrôle par un spécialiste extérieur.

Un important outil de gestion du risque est une statistique couvrant les accidents mineurs. Le responsable de sécurité peut immédiatement repérer les zones à risque accru, de même que suivre les résultats d'un programme d'amélioration de la sécurité.

### **Risque d'attaque, de hold-up et de vol.**

Un hôtel est un lieu où les gens espèrent être pris en charge dans une atmosphère d'amabilité et de sécurité, même si le niveau du service varie en fonction de la catégorie de l'établissement. Le client le sait et il est habituellement prêt à payer le prix de l'excellence. La sécurité est une autre question. Quelque prix qu'il ait payé, l'hôte s'attend à un haut niveau en ce domaine. Le responsable de sécurité doit faire en sorte que le client ne se sente pas seulement en sécurité, mais le soit effectivement.

### **Objectifs de protection**

Il est impossible de se protéger complètement des risques traités dans ce chapitre, mais la probabilité d'un acte délictueux peut être considérablement réduite en décourageant des agresseurs

cause a lot of frustration for the guest. But an accident insurance takes care of the problem immediately without going into whose fault the accident was.

### **Accident risk control**

Control can be implemented at several levels:

- self-control in specific areas;
- control of the self-control by the risk manager;
- control by an external specialist.

An important tool for risk control is accident statistics covering minor accidents. The risk manager can immediately spot areas of increased risk as well as the positive results of a risk improvement programme.

### **Risks of assault, robbery and theft and their control**

A hotel is a place where guests expect to be cared for in an atmosphere of friendliness and safety, although the level of service can be quite different depending on the rating of the hotel. The guest knows this and is usually prepared to acknowledge excellence by paying a higher rate. Safety is a different matter. Regardless of the rate paid by a guest, he expects a high level of safety. The risk manager has to ensure that the guest not only feels safe, but is safe.

### **Goals for protection**

It is impossible to guard against these risks completely, although the probability of an act or an

attempt can be reduced considerably by deterring potential aggressors. A hotel's goals could therefore be to:

- prevent access of unauthorised individuals to areas where they could commit such acts unchecked;
- ensure that such acts are detected quickly before any real harm is suffered by guests;
- inform guests about the risks to be expected and how to protect against them;
- in the event of such an act occurring despite precautions having been taken, the hotel manager should react quickly, apologise to the guest and reimburse him without undue fuss.

### **Analysis of the risks**

- What can happen and what are the consequences?
- Where and how do such acts occur? How often?
- Who is a typical victim and why?
- What are the deterrents for a potential aggressor?
- What are the crime statistics in this hotel? In the neighbourhood?
- Is the risk periodically checked?
- Is an external organisation (police, insurance specialist, consultant) consulted to audit the risk from time to time?
- Are the hotel personnel trained to cope with such cases of criminal behaviour?
- Are the personnel selected carefully to reduce the risks of having criminals employed?
- Is insurance coverage



potentiels. Les objectifs d'un hôtel pourraient être en l'espèce:

-empêcher l'accès de personnes non autorisées à des secteurs où elles pourraient commettre facilement de tels actes;

-s'assurer que de tels actes soient détectés rapidement, avant qu'un tort sérieux n'ait été causé à un client;

-informer les hôtes des risques potentiels et de la manière de s'en protéger;

-dans le cas où un tel événement se produit malgré toutes les précautions prises, le directeur de l'hôtel devrait réagir vite, s'excuser auprès du client et le rembourser sans tapage inutile.

### Analyse du risque

-Que peut-il se passer, avec quelles conséquences?

-Où et quand se produisent de tels délits? A quel rythme?

-Qui est la victime typique et pourquoi?

-Quels sont les mesures qui découragent l'agresseur?

-Quelles sont les statistiques criminelles concernant cet hôtel? Et ses environs?

-Le risque est-il régulièrement évalué?

-Une organisation extérieure (police, spécialiste d'assurance, consultant) est-elle sollicitée pour contrôler la sécurité en la matière de temps en temps?

-Le personnel de l'hôtel est-il entraîné pour faire face à ces actes criminels?

-Ce personnel est-il sélectionné soigneusement, de manière à réduire le risque d'engager un malfrat?

-La couverture d'assurance est-elle suffisante, en regard des résultats de l'analyse de risque?

### Améliorations à apporter

Une fois encore, il faut comparer objectifs et enseignements de l'analyse de risque, afin de voir où des améliorations sont obligatoires. Cela doit être «fait sur mesure» pour chaque hôtel et l'un des meilleurs moyens de trouver des solutions est de mandater un consultant neutre qui ne cherche pas à vous vendre de l'équipement.

### Contrôle du risque

Un contrôle de risque périodique, de même qu'une estimation pour les projets de construction importants, sont cruciaux.

### Résumé et conclusions

Les hôtels, leurs clients et leurs employés sont exposés à de nombreux risques différents, principalement l'incendie, les accidents, les attaques, les hold-up et le vol.

Le responsable de sécurité dans un hôtel a un rôle difficile, mais peut obtenir l'aide de diverses organisations. Les assurances possèdent par exemple leurs propres ingénieurs spécialisés et consultants en matière de sécurité. Mais le principal service offert par les assurances est le traitement des sinistres. Un règlement rapide et non bureaucratique des sinistres peut être d'une importance vitale pour un hôtel. Il est donc sage de choisir soigneusement son assureur.

adequate according to the results of the risk analysis?

### Risk improvements: prevention of assault, robbery and theft

Once again, goals should be set against the results of the risk analysis to determine areas where improvements are mandatory. These must be tailor made for the particular hotel and one of the best ways of finding the optimum solution is to hire a neutral consultant who has no direct interest in selling hardware.

### Risk control

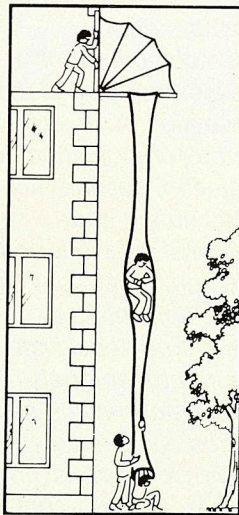
Periodic risk control, as well as risk assessment for major building projects is crucial.

### Summary and conclusions

Hotels, hotel guest and hotel employees are exposed to many different risks, the greatest being fire, accidents and assault, robbery and theft.

The risk manager in a hotel has a difficult job, but he can look for assistance from a number of outside organisations. The insurance industry, for example, has its own risk engineers and risk consultants. But the main service provided by insurance companies is the handling of claims. Rapid and unbureaucratic handling of claims can be of vital importance to a hotel. So it is wise to select one's insurer carefully.

## SYVAC LA MANCHE D'EVACUATION



conforme à la réglementation  
(art. CO41 - GN 8)

**Pour équiper  
vos bâtiments  
« D'ISSUES DE SECOURS »**

- Sécurité d'utilisation
- Efficace pour personnes valides et handicapées
- Mise en oeuvre immédiate
- Adaptée à tous types de bâtiments et constructions

#### Coupon-réponse à renvoyer à :

ASCINTER-OTIS (département SYVAC)  
141 rue de Saussure 75822 Paris - tél (1) 40.54.40.00.

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

désire recevoir une visite ☐ une documentation ☐

Etablissement : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

CL 05/87



# Formation sécurité

## Le rôle de l'enseignant spécialisé et sa place dans le concept de risk management

# Security training

## The role of specialised teaching in risk management

by Gérald Sellie, SECURETUDE, Aigle, Switzerland

*Toute étude sérieuse du point de vue de la sécurité d'un hôtel débute par une prise de conscience, au niveau de la direction, de la notion de risk management. C'est l'analyse systématique et approfondie du risque. Le risk management est, de ce fait, un instrument de la politique du risque de l'entreprise.*

**Any serious study of a hotel's security problems must start with an awareness, on the part of management, of what risk management is all about. In simple terms, this is a systematic and thorough analysis of the risks involved, which determines a company's policy regarding risks.**

Le résultat concret de cette approche est consigné dans un concept global de sécurité qui comprendra trois divisions importantes:

- des mesures constructives, liées au bâtiment et à ses alentours;
- des mesures techniques, liées aux installations de sécurité les plus diverses (alarme, asservissements, etc.);
- des mesures d'organisation.

Si les deux premières analyses semblent aller de soi dans la prévention des risques, les mesures d'organisation sont souvent négligées, par manque de temps, par manque de spécialistes ou, simplement, par ignorance.

### **Qu'entend-on par mesures d'organisation?**

Ce sont les précautions prises avant l'événement pour éviter, en premier lieu une atteinte à l'intégrité corporelle (hôtes, personnel) et ensuite des dommages disproportionnés.

Les mesures d'organisation se composent de l'établissement des règles de travail; de consignes personnalisées pour les différents secteurs de l'établissement (réception, cuisine, direction, etc.), sur les différents événements pouvant survenir dans l'hôtel (feu, inondation, malaise, accident, alertes à la bombe, etc.).

Elles comprennent l'établissement d'un plan d'intervention en ce qui concerne l'organisation de l'évacuation, destiné aux services du feu et de police, ainsi qu'à la formation du personnel. Ces documents doivent être établis par un spécialiste qui saura présenter clairement les informations nécessaires aux services d'intervention (plan synoptique, description technique).

C'est à ce niveau que la direction doit réussir dans le choix de l'instructeur. En effet, le collaborateur ne devra pas «subir» cette formation, car il risque de prendre les mesures de sécurité

In practice, this policy should cover three basic areas:

- construction - anything to do with the building itself and its surroundings;
- technical aspects - concerning the installation of equipment in the building (alarm systems, etc.)
- organisational measures.

If the importance of the first two are generally accepted without question when it comes to risk prevention, organisational measures are often neglected, either because of a lack of time or expertise, or simply through ignorance.

### **What do we mean by organisational measures?**

These are the precautions taken to protect people (guests and staff) in the event of a disaster and to minimise damages.

Organisational measures require the establishment of rules applicable to all staff working in the

different areas of a hotel - front office, kitchen, back office, etc. But they must also take into account all the different incidents which might occur such as fire, flooding, accidents or illness, bomb threats, etc.

In addition, an action plan needs to be drawn up so that staff know immediately how to contact the relevant outside authorities - fire-brigade, police, etc. These instructions should be drawn up by a specialist who is capable of providing the authorities with a clear plan of the premises, technical installations and equipment.

A plan of evacuation is also necessary, including instructions for operating the alarm system. This can be reinforced by safety drills.

As far as staff training is concerned, it is the responsibility of management to make a careful choice of instructor. It is essential that staff understand the importance of security training and realise that it is not just something they are forced



comme des contraintes ou des entraves à son travail. C'est à ce niveau que l'instructeur a une position déterminante dans le succès d'une opération de formation.

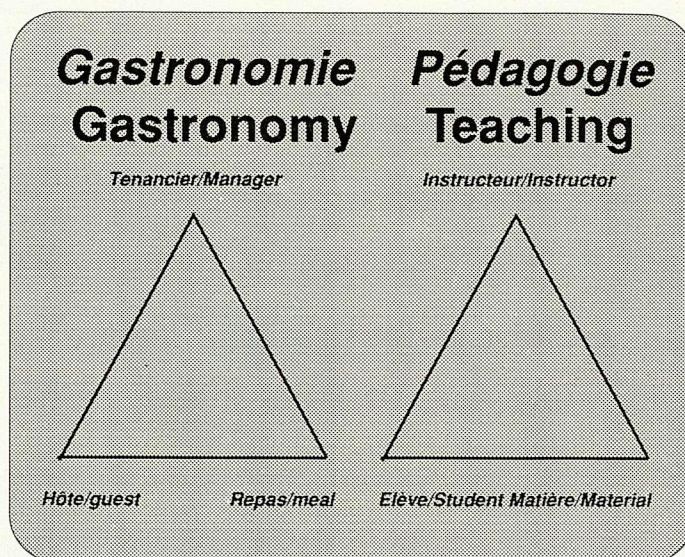
Il ne doit pas se contenter d'être un bon vendeur dans un one-man show. Il doit être un professionnel de la formation dans le domaine de la sécurité. Pour ce faire, il devra faire vibrer les cordes sensibles de son auditoire, comme le fait le restaurateur vis-à-vis de son hôte. Cela ne pourra se réaliser que s'il maîtrise parfaitement la pratique du terrain dans tous les domaines de la sécurité. Il doit avoir été instruit dans les corps de sapeurs-pompiers et être intervenu réellement dans le terrain.

Ce que l'on appelle «les spécialistes par correspondance», par exemple le pompier qui a une fois vu un extincteur et qui s'intitule pompeusement «spécialiste en prévention incendie», ou la personne qui a assisté une fois à un accident et qui prétend former les autres en se basant sur sa seule et unique expérience, ternissent fortement l'image de l'enseignement spécialisé dans les domaines de la sécurité. Ce sont, bien sûr, des extrêmes mais méfiez-vous, ces individus existent!

### Pourquoi former?

Les hôteliers connaissent bien la qualité de l'accueil qui fait que leurs hôtes s'y sentent bien et reviennent.

Mais ce directeur, est-il conscient que son hôte se trouve soudain hors de son environnement habituel, loin de son médecin de famille, de sa commune



dont il connaît l'efficacité des services d'urgences?

C'est pour répondre à ce besoin de sécurité qu'éprouve tout être humain que le personnel devra être instruit pour être en mesure de réagir correctement aux différentes situations d'urgence comme, par exemple, la prise en charge de cet hôte, momentanément exilé et se posant peut-être la question de savoir comment il serait traité dans tel ou tel cas (malaise cardiaque, chances de survie lors d'un incendie, moyens de sauvetage dans les immeubles de grande hauteur). En conclusion, quelle que soit la matière, elle devra être adaptée aux participants et répondre aux besoins pratiques de la vie quotidienne.

Point n'est besoin d'exposés universitaires sur la chimie du processus de combustion ou sur le développement des globules rouges. Le participant aux cours de sécurité veut repartir avec des solutions simples et pratiques, adaptées à ses problèmes particuliers. □

to undergo, or they will tend to view it as simply a hindrance to their daily work.

This is where an instructor plays an important role in determining either the success of security training. He needs to be much more than just a good salesman running a one-man show. He must be thoroughly versed himself in all aspects of security training. He has to be capable of whetting the appetite of his students in the same way as a restaurateur is capable of whetting the appetite of his guests sitting down for a meal. And he can only hope to do this if he knows his subject inside out. He must have received full fire-brigade training himself and have experienced simulated disasters.

Those instructors who are generally known as «specialists by correspondence», such as the fireman who has seen a fire-extinguisher once in his life but claims to be «a specialist in fire prevention», or the person who has once been at the

scene of an accident and who bases all his teaching on this experience, do a lot of harm to the image of the specialist instructor. The two cases quoted are clearly extremes, but people like this do exist.

### Why the need for training?

Hoteliers are all very familiar with the concept of quality service, which makes their guests feel comfortable and encourages them to return to the hotel.

But do hotel managers realise that their guests can find themselves in unfamiliar surroundings, far from their family doctors and from the well-known emergency services of their local community?

It is important for hotel staff to be trained to be able to provide the reassurance the guests need when faced with an emergency away from home. This means being able to reassure a guest that they can take full responsibility for him if he has heart problems, that they know what to do in the event of a fire in the hotel - including having an escape plan for guests on high floors of a multi-storey building. In summary, whatever the problem, it must have a practical solution.

There is no point in providing university-level lectures on the chemical combustion process or on the development of red blood corpuscles. The student following a course in security training is looking for simple, practical solutions, carefully tailored to individual hotels where necessary. □

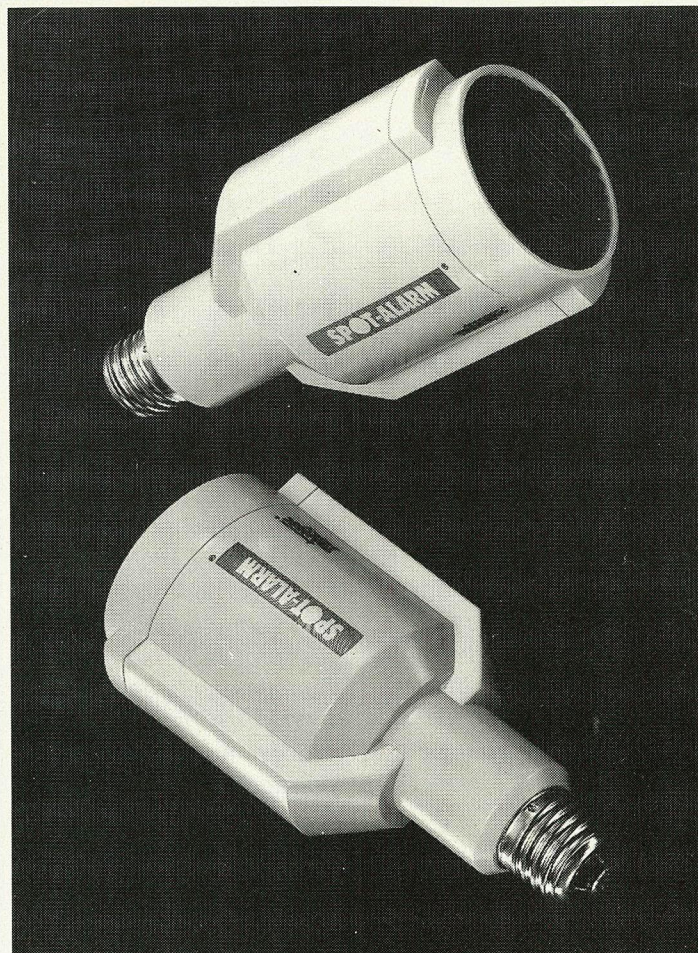


## Spot-Alarme: la sécurité pour tous

En termes de chiffres d'affaires, le marché de la sécurité augmente annuellement de 20 à 30% en Europe. C'est dans ce contexte que la société Transec SA a introduit sur le marché un produit à la fois simple, efficace et économique: le Spot-Alarme. L'idée de base est de permettre à tout un chacun l'installation par ses propres moyens d'un système d'alarme. Le Spot-Alarme utilise la chaleur humaine pour la détection (infrarouge), le réseau électrique pour la transmission et les douilles de lampes et spots pour l'installation. Il se compose d'une centrale-sirène et d'une ampoule détectrice à infrarouge. La portée du rayon infrarouge est de 7 mètres pour une ouverture de 18 degrés. Livré en kit prêt à poser, son prix est de 895 francs. Qui dit mieux?

## Spot-Alarm: simple, effective, low-cost security

Although the European market for safety and security equipment is growing by an estimated 20%-30% a year in terms of turnover, it is still wise to be cost-conscious when it comes to spending. That is why the Swiss company, Transec SA, has launched a new product which is not only simple and effective, but also cheap. The basic idea was to produce an alarm system that everyone can afford. Spot-Alarm utilises body heat for detection (infrared), existing AC power lines for transmission and spot and lamp sockets for installation. It comprises a central alarm transmitter and a spot detector. The latter is as easy to fit as an electric light bulb. The range of the infra-red ray is 7-m and the scope of angle, 18 degrees. Supplied in ready-to-install kits, Spot-Alarm costs Swiss francs 895. What more can be said?



Service lecteurs/Reader enquiry service 300

## «Quick-Key» ou la fin des bousculades au check-in

Une percée technologique pourrait bien signifier la fin des queues devant les check-in d'hôtels, particulièrement tard le soir. Il s'agit du nouveau système «Quick Key» produit par Express Check-In, Inc. Cette nouveauté permet au client de sélectionner la catégorie et le prix de sa chambre et de recevoir sa clé automatiquement, sans intervention de la réception. Le lecteur de cartes de crédit de Quick-Key vérifie l'autorisation de débit de la carte de crédit, délivre

## «Quick-Key»- end of check-in queues

A breakthrough in technology may mean the end of the check-in line at hotels, particularly late at night, thanks to the development of the Quick-Key system by Express Check-Inn, Inc. The system allows the guest to select the specific type and price of accommodation he requires and receive his room key automatically, without help from the front office desk. Quick-Key's credit card reader authorises the charge, issues a receipt and registers the guest in less than 30

un reçu et enregistre le client en moins de 30 secondes. Un lecteur de billets de banques peut aussi équiper le système Quick-Key pour des opérations avec argent liquide.

Ce dispositif est non seulement pratique pour les hôtes, mais également pour les hôteliers, en contribuant à réduire le nombre d'heures de travail improductives inhérentes à l'ouverture 24 heures sur 24. C'est pourquoi Quick-Key -ou Insta-Key pour les structures hôtelières de grande dimension- contribue à amoindrir les frais de l'exploitation d'hôtels.

seconds. A currency reader is also available to equip Quick-Key for cash-only transactions.

In addition to being user-friendly, the system is hotelier-friendly too, helping to eliminate many unproductive man-hours. Hotel operators often have to employ supplementary registration staff on a full shift when their services are actually only needed to cover a two-hour check-in peak.

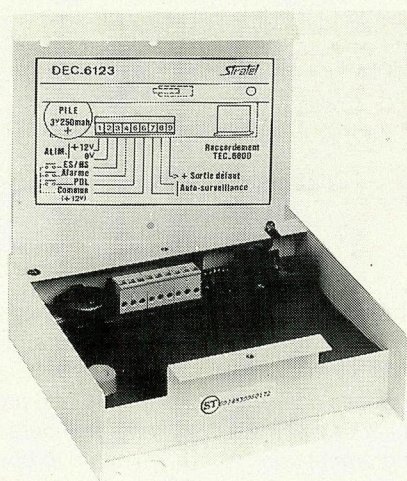
So Quick-Key - or Insta-Key for busy large hotels and resorts - contributes to a reduction in the hotel's cost of doing business.

Service lecteurs/Reader enquiry service 301



## Contrôleur-enregistreur

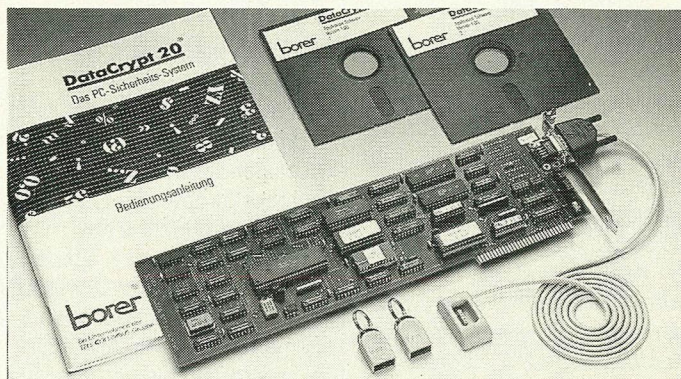
La société Stratel SA, spécialisée dans l'étude, la conception, la fabrication et la commercialisation de produits et systèmes télématiques et domotiques appliqués à la sécurité des personnes et des biens et aux processus domestiques, techniques et industriels, a récemment lancé un contrôleur enregistreur, le DEC 6123, développé autour d'un micro-processeur qui permet l'enregistrement horodaté de toutes les informations provenant d'une installation d'alarme. L'autonomie de la pile est de trois mois au minimum et sa durée de vie est de cinq ans. La lecture de mémoire du DEC 6123 nécessite l'utilisation du Terminal portable TEC 6000 par l'intermédiaire d'une prise DIN prévue à cet effet. Seul le bornier de raccordement à l'installation, la pile de sauvegarde et la prise de raccordement du terminal sont accessibles. L'ensemble contrôleur-enregistreur est placé sous coffret métallique plombé auto-protégé à l'ouverture.



## Monitoring recorder

Stratel is best known as a research and development specialist, as well as for its production and marketing of security systems and products for household, technical and industrial applications. But the company has also just launched a monitoring recorder, the DEC 6123, onto the market. The basis of the appliance is a micro-processor, which enables information coming from an alarm system to be fully recorded with details of time of message. The internal memory and the electronic clock are protected by a lithium battery in the event of an electricity failure. The battery has a minimum three-month operating life and can be used for a period of five years. A TEC 6000 portable terminal is required for the memory reader and this uses a DIN plug. The monitoring recorder is housed in an airtight leaded metal case, with only the connecting terminal and cable and the safety battery being accessible from the outside.

## Données de PC protégées



La société Borer Communication AG, filiale de TeleColumbus a récemment présenté un système inédit, dénommé DataCrypt 20, permettant de contrôler les données mémorisées dans un PC. Cette nouveauté, développée en collaboration avec l'Institut suisse pour le traitement des signaux et des données de l'Ecole polytechnique de Zurich, représente cinq ans de recherches. DataCrypt 20 consiste en une carte d'extension, un logiciel de commande et de dialogue, et un «token» qui est la clé du système. Inspiré des techniques utilisées par l'industrie spatiale pour coder les informations transmises et reçues des satellites artificiels, le système se trouve sous forme d'extension BIOS, et de ce fait, toutes les communications de ou vers le système d'exploitation DOS sont capturées par DataCrypt 20. Le dialogue avec le système s'effectue au moyen d'un programme unique permettant de: définir les paramètres de chiffrement; définir et modifier le «setup» du système; programmer le «token» et conserver ces données; consulter un fichier contenant toutes les erreurs que le système a détectées. DataCrypt 20 est disponible actuellement pour les PC de la famille IBM XT/AT ou compatibles ainsi que pour la série 30 de la nouvelle famille PS/2.

## Protection of PC data

Borer Communications, a subsidiary of TeleColumbus, has recently commercialised an entirely new system, known as DataCrypt 20, which is capable of checking the data within a PC's memory. The system has been developed in collaboration with the Swiss Computer Institute attached to the Polytechnic School in Zurich (EPFZ). Not only can access to the PC and the user's identity be checked, but the information stored is also protected against all abusive use. DataCrypt 20 comprises an extension card, a software programme and a «token», which is the key to the whole system.

Based on techniques used in the space industry to code information transmitted and received by artificial satellites, the system is available in BIOS extension form, so that all data which passes to or from DOS can be captured by the DataCrypt 20.

A unique software system allows the operator to define parameters; define and modify the system set-up; programme the «token» and save data; and consult a listing within the computer memory which contains all the errors that the system has detected. DataCrypt is currently available for the IBM XT/AT family of PCs or compatibles as well as for the series 30 of the new family PS/2, using DOS.

Service lecteurs/Reader enquiry service 302

Service lecteurs/Reader enquiry service 303



## Sécurité globale: horizon 90

La division **Systèmes industriels et électro-acoustiques de Philips** a dévoilé en avril dernier, à l'IFSEC (Exposition et Conférence internationale du Feu et de la Sécurité) de Londres, plusieurs nouveaux produits de sécurité et de prévention.

AMC-8, système modulaire de contrôle des entrées, permet la surveillance simple et efficace de 2 à 4 portes par gardien. La conception modulaire des cartes de contrôle à introduire dans le système monté sur rack offre une grande flexibilité, et comme les unités de contrôle peuvent simplement être raccordées les unes aux autres, le système peut être facilement étendu ou intégré dans des dispositifs existants comme l'AMS-1 de Philips, système computerisé de contrôle des accès. Comme les autres systèmes Philips, l'AMC-8 fonctionne grâce à des «clés» codées spéciales -cartes à puces, cartes à code-barre, etc.

Dans le domaine de la détection des intrusions, un autre nouveau produit Philips est le PC «Security Master». D'une façon rentable, cet assemblage hors du commun de hardware et de software place à portée de main du client une vue globale de son propre dispositif de sécurité. Il permet une présentation de l'état du système et une gestion étroite et centralisée de toutes les fonctions de sécurité.

Le détecteur de bris de verre «Zéro fausse alerte», une nouvelle caméra-tube noir-blanc et un système autonome, contrôlé par cartes à code-barre, pour la surveillance de deux portes, faisaient partie des autres produits de sécurité électronique proposés par Philips à l'IFSEC 89 de Londres.

## Integrated security solutions for the 1990s

London Olympia's IFSEC (International Fire and Security Exhibition and Conference) in April was the occasion for the unveiling of a number of new safety and security products from **Philips Industrial & Electro-acoustic Systems Division**.

A modular access management controller, AMC-8, allows for simple yet effective management of between 2-8 doors per controller. The modular concept of the rack-mounted system's plug-in control cards promotes great flexibility and since controllers can be simply looped together, systems can be readily expanded or integrated into existing arrangements such as a Philips computer-controlled access management system, AMS-1 installation. The new AMC-8 system is a logical extension to the existing AMC-2, two-door controller. Like other Philips' systems, AMC-8 operates via specially encoded «keys» - smart cards, magstripe cards, proximity cards and a tough nylon key.

In the field of intruder detection, another new Philips' product on the market is the PC Security Master. In a cost-effective way, this off-the-shelf package of hardware and software puts an overview of a customer's own security arrangements at his fingertips. It permits presentation of system status and different security functions to be closely monitored at a central control.

Other products demonstrated by Philips at IFSEC 89 in the electronic security field included its «zero false alarm» glassbreak detector, a new black-and-white tube camera and a simple magstripe card-managed, stand-alone access control system for a pair of doors.

## Des coffres faciles à vivre

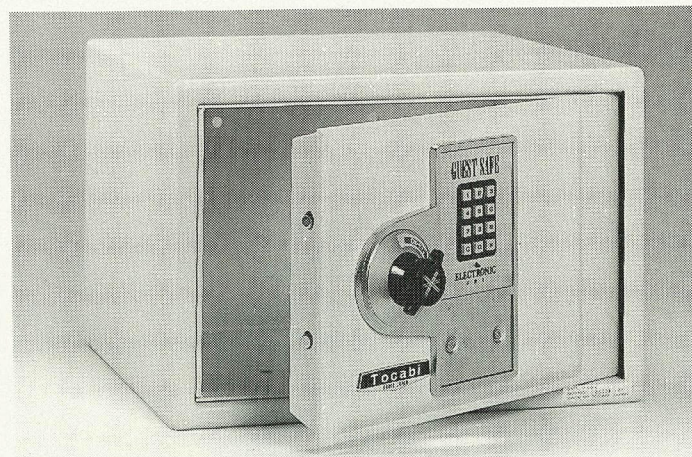
*Un mini-coffre-fort destiné à vos hôtes doit être sûr, facile à installer et à réparer, et -ce qui est tout aussi important- simple à utiliser. Mais si la plupart des coffres de ce genre sont bien conçus du point de vue de l'utilisateur, nombreux sont les modèles où l'on a pas tenu compte du surcroît de travail que pouvait représenter la gestion de ce parc de coffres pour le personnel de l'hôtel.*

*Les coffres à clé ou à fermeture programmable entraînent pour l'hôtel un travail administratif coûteux en temps. La clé ou la combinaison de fermeture doivent être enregistrées, afin qu'en cas d'urgence la réception puisse intervenir, ce qui crée un risque du point de vue de la sécurité. Des clés peuvent être perdues, interverties ou laissées sur la serrure, ce qui implique que le retour des clés doit aussi être contrôlé. Les coffres fonctionnant avec une carte de crédit posent le même problème, la carte n'étant qu'une forme de clé.*

## Safes - and simple to use

A guest safe must be secure, easy to install and repair and, just as important, simple to use. But while all guest safes are clearly designed for the user, many do not take into consideration the additional workload the administration of guest safes can create for hotel staff.

Safes which use keys, and even those with programmable locks, involve hotel staff in a lot of time-consuming key management. The key or the lock have to be registered at reception, so that the spare key fits in the case of an emergency, and this also creates a security risk. Keys can be lost, misplaced, or left in the lock and the return of the key must be registered and controlled, too. As for using a credit card system for operating safes, the problems are very similar as the credit card is simply another key system. This is why a code safe, with a corresponding emergency opening system, was the solution adopted by Tocabi. The code system is secure



*La maison Tocabi a donc adopté un système de coffre à combinaison, avec système d'ouverture en cas d'urgence. Le code est sûr et pratique. Le client programme son numéro et le recompose pour ouvrir. Ni clé, ni carte: l'hôtel est ainsi libre de tout supplément de travail administratif.*

and easy to operate. The guest programmes or sets his own personal code at the safe and presses the same numbers on the keyboard to operate it. No keys or cards are required, so the hotel is not involved in any extra administrative work.



**Le coffre d'hôte Tocabi** - qui existe en différentes tailles et offre aussi une version anti-feu pour les documents importants - est conçu de telle sorte qu'il ne nécessite aucun entretien et dispose d'un système unique et breveté d'ouverture au cas où le client oublie son code chiffré.

The **Tocabi Guest Safe** - which comes in different sizes, as well as in a fireproof version for important documents - is constructed so that no maintenance is required and it has a unique patented emergency system in the event that the guest forgets his code.

**Service lecteurs/Reader enquiry service 305**

## Sensor infra-rouges pour le contrôle de grands périmètres

Les systèmes d'alarme à infra-rouges sont préconisés pour la surveillance de périmètres en raison de leur résistance aux fausses alertes. Par le passé, ces alarmes à infra-rouges «couvraient» le terrain par pans assez étendus; mais **Zettler** offre désormais un sensor de haute technologie, de sa production, qui surveille par infra-rouge des zones plus resserrées.

Le système sensor réagit à chaque modification du rayonnement infra-rouge invisible émanant des objets et des personnes. Un objet qui se refroidit lentement ne provoque pas une impulsion d'alarme, mais un être humain en mouvement n'échappe pas à ce signal. Le sensor alterne zones positives et négatives. Chaque combinaison d'une zone positive et d'une zone négative constitue un secteur sensible. Si un tel secteur est traversé par quelqu'un, le sensor transmet un signal électrique au système électronique SMD intégré à l'appareil. Un mouvement à l'intérieur d'un seul secteur sensible provoque un faible signal et ne déclenche pas l'alarme générale. Une garantie supplémentaire contre les fausses alertes est

## Large-area foil sensor for accurate space surveillance

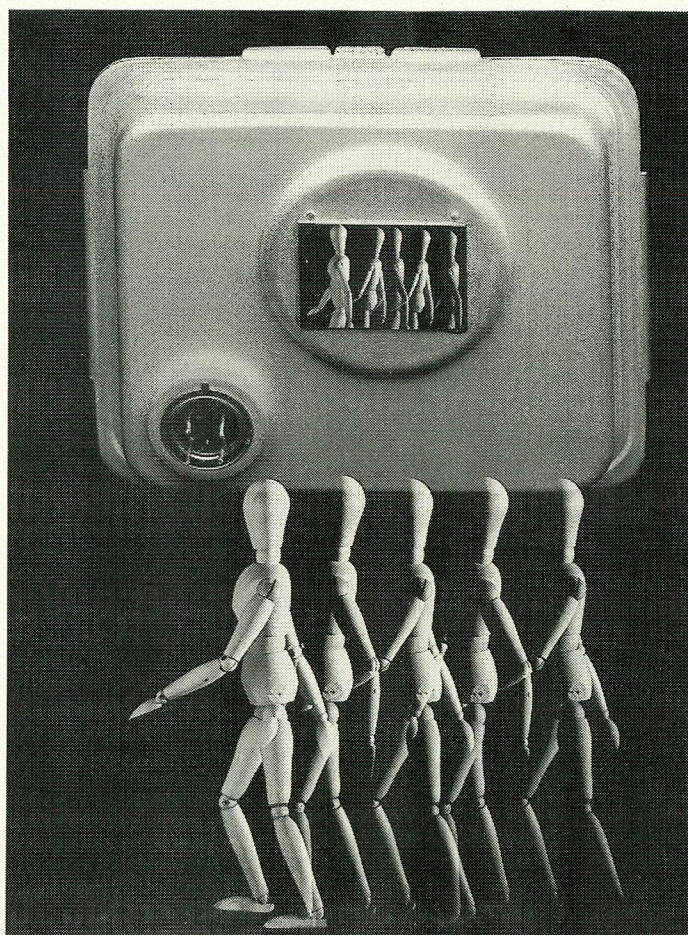
Infra-red alarm systems are preferred for space-surveillance applications because of their resistance to false alarms. But while infra-red alarms in the past have divided the coverage area into relatively large zones, **Zettler** is now offering a high-tech sensor system from its own production range with narrow infra-red zones.

The sensor system reacts to all changes in the invisible infra-red radiation emanating from objects and people. An object which is slowly cooling down does not trigger an alarm pulse, but a moving person does. On the sensor, there are alternate positive and negative sensitive zones. Each combination of adjacent positive and negative sectors constitutes a sensitive area. If such a sensitive area is crossed by a person, the foil sensor delivers an electrical signal to the built-in SMD electronic device. Movements within a sensitive area only give rise to a relatively weak signal and hence do not trigger the alarm. Additional protection against false alarms is afforded by the step-by-step actuation (pulse count). This excludes external thermal influences.

The 85-degree coverage area ensures optimum

offre par la procédure d'activation par étapes (décompte modulé). Les influences thermiques extérieures sont exclues.

surveillance. The system is hermetically encapsulated and hence unaffected by capacitive and inductive influences.



**Service lecteurs/Reader enquiry service 306**

## Echec aux voleurs potentiels

N'attrapez pas un voleur alors qu'il a déjà commis son forfait! Empêchez le vol et le vandalisme grâce à la prévention. Et cela grâce à la caméra de surveillance factice **MRL SSC-20**: aucun voleur ne commettra son délit s'il pense qu'il est observé. Telle qu'elle se présente, la caméra SSC-20 ne saurait être distinguée d'un véritable appareil. De plus, elle est munie d'un éclairage néon qui attire l'attention sur elle. On peut enclencher ou déclencher cette lampe grâce à un commutateur placé à l'arrière de l'appareil.

## Foil those would-be thieves

Don't catch a thief after he's committed the crime! Prevent theft and vandalism before it happens with **MRL's SSC-20 Simulated Surveillance Camera** - no thief is likely to commit a crime if he thinks he's being watched. The actual camera housing of the SSC-20 makes it almost impossible to distinguish from the real thing and it is also equipped with a neon light at the front to draw attention to the camera. The light can be switched on and off from the rear of the unit.

**Service lecteurs/Reader enquiry service 307**

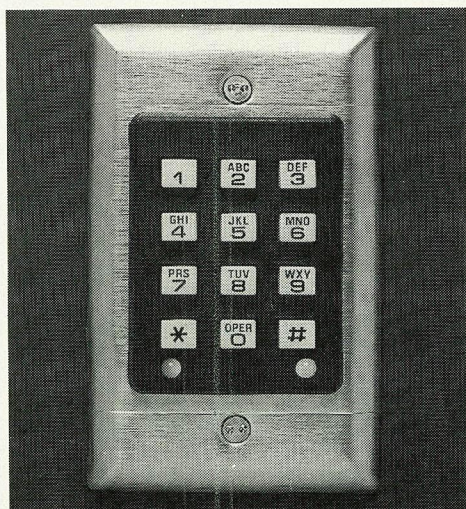


## Contrôle numérique des accès

**MRL** propose également le **Crypto Code-CC 2500**, système numérique autonome de contrôle des accès, qui mémorise 31 codes d'utilisateurs, chacun avec un nombre de 1 à 8 chiffres. Il y a plus de cent millions de possibilités de code. Le système de fermeture est indifférent aux intempéries; l'appareil possède une alimentation sur batterie et offre un réglage à volonté des périodes de fermeture et d'ouverture. Le **CC 2500** est livré avec boîte de contrôle, chargeur de batterie et batterie, adaptateur au secteur, transformateur et système de fermeture. Le tout pour moins de 200 dollars américains. Il suffit de rajouter le dispositif électrique de déblocage.

Un système similaire, développé et fabriqué par **Security Door Controls**, est le **Digital Entry série 900**, qui a été conçu pour une utilisation commerciale et industrielle à titre d'alternative économique aux autres systèmes numériques de contrôle d'accès. **Digital Entry** offre des possibilités qu'on trouve normalement sur des appareils plus coûteux, dont:

codes d'accès programmables sur clavier, re-verrouillage en 5 secondes, interrupteur de marche, cristaux liquides, contrôle à distance relié, blocage en cas de fausse manipulation, mémoire des codes assurée et fonctionnement sur 12-24 v - secteur.



**Service lecteurs/Reader enquiry service 308**

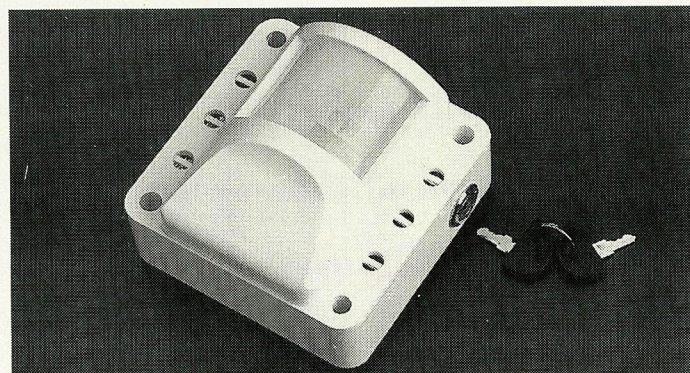
## Digital access control systems

Also from **MRL** is the **Crypto Code - CC2500** stand-alone digital access control system which features 31 active user codes - each with a variable length of 1-8 digits - over 100 million possible code combinations, 100% weatherproof keypad, operational battery backup, variable open and penalty times and penalty lockout. The **CC2500** comes complete with control box, battery charger and battery, AC adapter, power supply and weatherproof keypad - all for less than US\$200. The only thing to be added is the electric release device.

Another similar system, developed and manufactured by **Security Door Controls**, is the **900 series Digital Entry** which has been designed for commercial and industrial use as a cost effective alternative to other digital access controls on the market. **Digital Entry** provides features typically found on more expensive digital access controls and include: keyboard programmable access codes, five-second delay on relock, on-off latching, LED status, remote control tie-in, tamper lockout, code memory backup and 12-24v AC/DC operation.

## Surveillance par Roomalert

Le système **Roomalert** consiste en un appareil d'alarme à rayons infrarouges passifs pour la surveillance des locaux. Il est équipé d'une batterie de 9 volts usuelle dans le commerce, et donc indépendant du réseau électrique. Un signal d'alarme audible à bonne distance (107 dB) se fait entendre lorsque quelqu'un pénètre sans autorisation dans le local protégé. **Roomalert** est enclenché et débranché au moyen d'une clé; le retardement est d'environ 1 minute lorsque quelqu'un pénètre sans autorisation dans la pièce, puis le signal retentit après un nouveau retardement de 2 à 30 secondes réglable individuellement. La durée de l'alarme est d'environ 3 minutes.



**Service lecteurs/Reader enquiry service 309**

## Un bijou de sprinkler

Les sprinklers sont utilisés depuis plus de cent ans, mais la conception fondamentale de la tête de ces dispositifs n'a été améliorée et modernisée que récemment.

A la suite de nombre d'accidents tragiques à travers les années, le rôle des sprinklers a changé: de la protection des biens, leur mission a évolué vers la préservation de la vie. La rapidité de leur fonctionnement a dès lors pris une importance essentielle. Tandis que les sprinklers utilisés le plus communément

## Surveillance with Roomalert

**Roomalert** is an infra-red alarm system designed to provide constant surveillance of business premises. It uses a 9-volt standard battery so it does not depend on a building's electrical system. As soon as an unauthorised person enters the protected zone, an alarm signal (107dB) is set off and this can be heard quite far away. **Roomalert** is switched on and off with a key. The alarm is set off within about one minute from someone entering the room and the alarm signal is repeated every 2-30 seconds, depending on how the system is adjusted. The alarm signal lasts about three minutes.

## A GEM of a sprinkler

Sprinklers have actually been in existence for well over 100 years, but the fundamental design of sprinkler heads has only been upgraded and modernised fairly recently.

Following some very tragic incidents over the years, the role of sprinklers has moved on from one of property protection to that of life safety and to fulfil this role, speed of operation is naturally of vital importance. Whilst the most commonly used sprinkler heads operate at 68 C, the ambient temperature during a fire situation can



se déclenchent à 68 C, la température ambiante au cours d'un incendie peut atteindre 400 C avant qu'ils fonctionnent! Ce laps de temps est dû au retard thermique; soit l'espace temporel durant lequel l'élément central, qu'il s'agisse d'un tube-quartz ou d'un filament de métal, absorbe la chaleur et la transmet au matériau sensible, solide ou liquide.

Pour accroître la vitesse de réaction, la masse doit donc être réduite et la surface augmentée. D'autres moyens consistent en l'utilisation de matériaux spéciaux qui réduisent l'obstruction à la circulation de gaz chaud sur la surface sensible et maximisent la conduction thermique entre l'élément et la partie de raccordement du sprinkler. Augmenter la rapidité de fonctionnement présente beaucoup d'avantages:

- En attaquant le feu plus vite, le sprinkler devrait normalement combattre un sinistre moins important;
- L'émission de substances toxiques, comme le monoxyde de carbone, est réduite de beaucoup;
- La quantité de fumée est réduite, ce qui permet de rendre les sorties plus longtemps visibles;
- Pour combattre un feu plus petit et limité, moins de sprinklers devront fonctionner.

La recherche en vue du développement et de l'installation de sprinklers à réponse rapide se poursuit, mais pour le moment, le seul modèle présentant cette caractéristique et approuvé tant par les Underwriters Laboratories aux Etats-Unis que par le Loss Prevention Council/ Fire Officers Committee anglais est le FR-1, de **Gem Sprinkler Company**. C'est le type de sprinkler utilisé dans l'industrie, surtout dans les locaux de stockage de grande dimension.

Dans les cas où un sprinkler à réponse rapide

reach as high as 400 C before they activate. This delay is caused by thermal lag, that is the length of time it takes for the operating element, whether it be a quartzoid glass bulb or metal link, to absorb heat and pass it to the sensitive material, solder or liquid.

To increase the operating speed, therefore, mass has to be reduced and surface area increased. Other means include using low specific heat materials, maximising obstructions to the flow of heated gas across the surface and minimising thermal conduction from the element to the mating parts of the sprinkler. Increasing the speed of operation has many advantages:

- In attacking the fire earlier, the sprinkler will normally be dealing with a much smaller fire
- The emission of toxic elements, such as carbon monoxide, is greatly reduced
- The volume of smoke is reduced, thus enabling exits to remain visible longer
- In dealing with a smaller and more confined fire, fewer heads will normally operate

Research is continuing into the development and application of fast response heads but for the time being, the only model with the fast response characteristic approved by both the Underwriters Laboratories in the United States and the Loss Prevention Council/Fire Officers Committee in the UK is the **Gem Sprinkler Company's** FR-1 Model. This is the type normally used in industrial applications, mainly in high rack warehousing.

Where a fast response sprinkler needs to be of a more aesthetic nature, such as in hotels, Gem - a division of Grinnell Corporation - recommends its Aquarius series of sprinklers. The series, which feature smooth, low-profile, flush-style design,

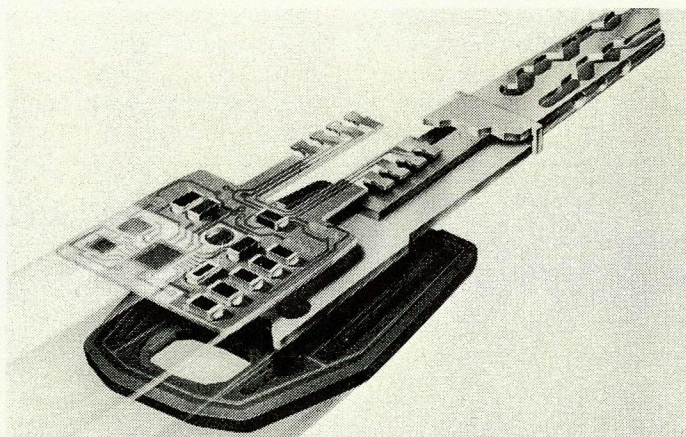
*nécessite une allure plus esthétique, comme dans les hôtels, Gem - qui appartient à la Grinnell Corporation - recommande sa série de sprinklers Aquarius. Cette catégorie, qui offre des sprinklers plats, à profil mince, affleurants, comprend le modèle F-993. Ce dispositif à couverture étendue est prévu pour être utilisé lorsque la protection d'un côté d'une pièce seulement est souhaitée, ce qui rend le sprinkler central superflu. Cette conception est particulièrement arrangeante, selon Gem, lorsqu'il s'agit d'équiper tardivement un hôtel existant d'un système sprinkler.*

includes Model F993, an extended coverage version, which is intended for use where protection from one side of a room only is desirable, thus making the need for a centrally placed ceiling sprinkler unnecessary. This is particularly useful, says Gem, when retrofitting a system to an existing hotel.

**Service lecteurs/Reader enquiry service 310**

## Fermeture électromécanique intelligente

## The smart lock



*Aussi simple qu'une clé, aussi sûre qu'un système à badges. Partant de cette idée, la maison Berchtold - connue surtout pour les cylindres infracturables SEA - a développé un système de fermeture Seatron. Grâce à un concept de sécurité sans compromis et des possibilités de mémorisation inégalées à ce jour, ce système permet la gestion des accès avec une grande liberté dans l'attribution des autorisations et un très haut niveau de sécurité dans le contrôle. Et ceci aussi bien pour des locaux isolés*

It's as simple as a key system, but as safe as one using electronic identity badges. This was the main idea behind the Seatron locking system developed by Berchtold, a company best known for its unbreakable cylinders SEA. As well as being totally fail-safe, the system is also endowed with an exhaustive memory. So it is an ideal surveillance system for complete buildings as well as small areas. The main components of the system are a key, which is capable of memorising all the



que pour des bâtiments entiers. Les éléments tangibles du nouveau système Seatron sont la clé, capable de mémoriser les opérations qu'elle effectue, le Seatron board, un élément électronique compact qui se monte sur la porte, et l'appareil de programmation mobile. Mais au-delà de ces éléments visibles, il y a, au niveau de la planification et de la fabrication, un concept global de la sécurité.

operations it effects, the Seatron board, a compact electronic component which is fitted to the door, and the portable software programme. But in addition to all these visible parts, there is also the built-in security of the system.

cence traditionnelles. Pour atteindre et même dépasser la durée de vie de 8000 heures, il suffit d'observer un rythme de commutation judicieux. Les ampoules Philips SL et SL Deco devraient fonctionner environ 3 heures sans commutation, alors que les PLC Electronic peuvent être enclenchées et déclenchées toutes les demi-heures.

working life is reached, or even exceeded, is to avoid switching the lamps on and off too frequently. Philips SL and SL Deco bulbs last about three hours non-stop, while the Electronic PLCs can be switched on and off every half-an-hour.

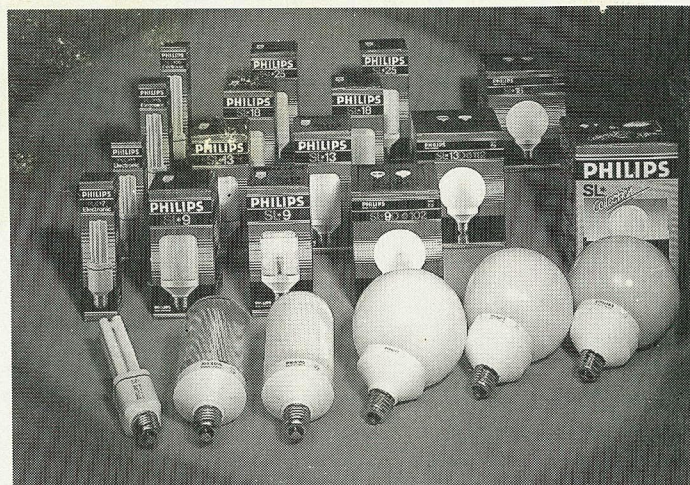
**Service lecteurs/Reader enquiry service 311**

## Ampoules électriques économes

Des recherches intensives et des millions d'heures d'utilisation dans de nombreuses régions ont démontré que les lampes économisant l'énergie de la société Philips ont une durée de vie moyenne de 8000 heures. Elles consomment environ 80 pour cent d'électricité en moins et durent 8 fois plus longtemps que les lampes à incandes-

## Economic electric light bulbs

Intensive research and millions of hours of usage in different regions have proven that the Philips energy-saving lamps have an average working life of about 8,000 hours. They consume around 80% less electricity and last roughly eight times longer than traditional incandescent lamps. The only thing required to ensure the 8,000-hours



**Service lecteurs/Reader enquiry service 312**

## Service lecteurs/Reader enquiry service

Please fill out this form and circle specific numbers to receive further details of products in the Product Update section.

Demandez une documentation plus complète par l'intermédiaire de notre service lecteurs. Veuillez nous retourner le coupon ci-joint.

**Hotel Security Worldwide Magazine - 5/89**

|     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| 300 | 301 | 302 | 303 | 304 |
| 305 | 306 | 307 | 308 | 309 |
| 310 | 311 | 312 | 313 | 314 |

Name/Nom: \_\_\_\_\_

Title/Fonction: \_\_\_\_\_

Company/Entreprise: \_\_\_\_\_

Address/Adresse: \_\_\_\_\_

**Editions Marcel Meichtry, 26 chemin de la Caroline, 1213 Petit Lancy/Genève  
Switzerland. Tel. (41 22) 792 10 27 Fax. (41 22) 792 88 34**



# Minibar: The 24 hour waiterless room service

## The Minibar by minibar

The hotel management provides minibars for the ultimate in guest satisfaction. Please advise reception if one was not available in your room. It could make a world of difference to your next visit.



  
**minibar®**  
unifridge-System

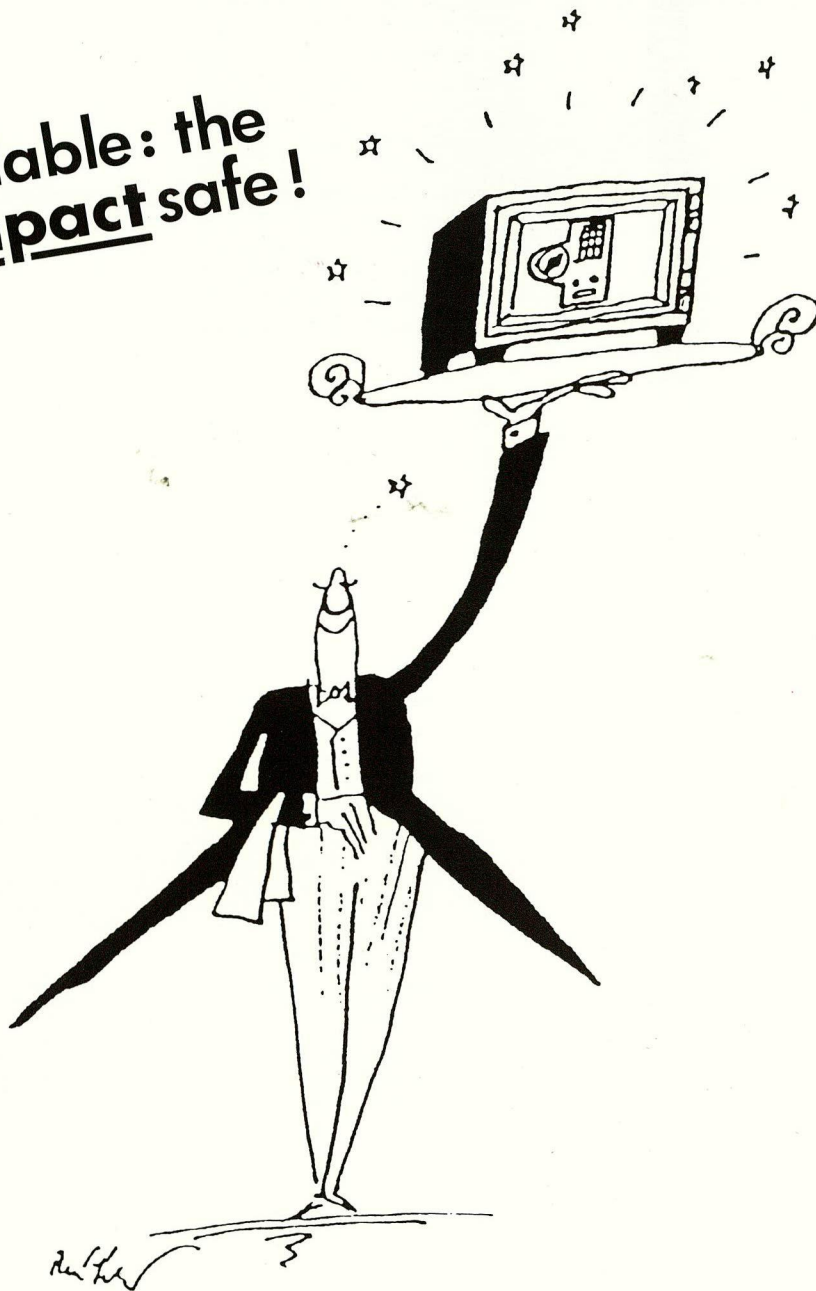
Minibar installs Minibars, Minisafes and Cosmeticbars  
in Welcome Chic Hotels.

Minibar Schweiz AG, Seestr. 89, 8942 Oberrieden, Switzerland  
Telephone 01 / 721 10 00



AND NOW, LADIES AND GENTLEMEN, WE PROUDLY  
PRESENT YOU THE UNIQUE **Tocabi Guest Safe®**

**Now available: the  
new compact safe!**



Our VIP-Menu ● more security and convenience for  
your guests – and your staff ● no keys, no activators  
and no magnetic or credit cards required ● very simple  
and secure operation enabling an easy use for every-

body ● unique fast and secure method of emergency  
opening for the management ● Bon appétit!

**Tocabi Guest Safe®**

**THE CONVENIENT KIND OF SECURITY**

**Tocabi AG**, Flughofstrasse 61, CH-8152 Glattpburg Zürich, Switzerland  
Telephone 01 / 810 70 70, Telex 828 744 toca ch  
Telefax 01 / 810 49 63