

¿Cómo aumentar el aforo en interiores de restaurantes basándose en concentración de CO₂?

Mayo 2021



Antecedentes

La ciencia nos dice que la concentración de CO₂ (dióxido de Carbono) emitido por las personas dentro de un restaurante, permite determinar si la **ventilación es adecuada** para operar con bajo riesgo de transmisión de Virus SARS-COV-2 por el aire.

Iniciativa

Aplicando tecnologías disruptivas y usando la medición de concentración de CO₂ como base, desarrollamos un servicio que integra las **acciones necesarias** para evitar ambientes de alto riesgo de contagios. Con esto, se hace posible el regreso a **aforos rentables y sobre todo seguros** ante las condiciones sanitarias del momento.

01

Los Restaurantes mediante Airi® conocen el nivel de riesgo de contaminación con virus en el aire de sus ambientes interiores.

02

Los Restaurantes efectúan correcciones a su ventilación y aforo, con datos y guía de Airi®, para operar dentro de los niveles de CO₂ adecuados.

Acciones Necesarias

05

RESULTADO

Los restaurantes tienen la certeza de comunicar que sus ambientes son de bajo riesgo de transmisión de COVID-19 por aire, para dar confianza a sus clientes y colaboradores

04

Clientes y colaboradores conocen el nivel de riesgo de los ambientes a los que ingresan mediante códigos QR, prefiriendo ambientes de bajo riesgo.



¿Cómo aumentar el aforo en interiores de restaurantes basándose en concentración de CO₂?

Mayo 2021



Antecedentes

La ciencia nos dice que la concentración de CO₂ (dióxido de Carbono) emitido por las personas dentro de un restaurante, permite determinar si la **ventilación es adecuada** para operar con bajo riesgo de transmisión de Virus SARS-COV-2 por el aire.

Iniciativa

Aplicando tecnologías disruptivas y usando la medición de concentración de CO₂ como base, desarrollamos un servicio que integra las **acciones necesarias** para evitar ambientes de alto riesgo de contagios. Con esto, se hace posible el regreso a **aforos rentables y sobre todo seguros** ante las condiciones sanitarias del momento.

01

Los Restaurantes mediante Airi® conocen el nivel de riesgo de contaminación con virus en el aire de sus ambientes interiores.

02

Los Restaurantes efectúan correcciones a su ventilación y aforo, con datos y guía de Airi®, para operar dentro de los niveles de CO₂ adecuados.

Acciones Necesarias

05

RESULTADO

Gobierno permite operar a los restaurantes que tienen la certeza de comunicar que sus ambientes son de bajo riesgo de transmisión de COVID-19

04

Clientes y colaboradores conocen el nivel de riesgo de los ambientes a los que ingresan mediante códigos QR, prefiriendo ambientes de bajo riesgo.



Solicita una demostración: contacto@airisafe.com