



Algunos cambios sencillos para la gestión eficiente del agua en colectividades

22-03-2021

El pasado 22 de marzo se celebró el Día Mundial del Agua, este año bajo el lema 'Valoremos el agua'. La efeméride nos recuerda la relevancia del agua en el planeta y tiene como objetivo concienciar acerca de la crisis mundial del agua y la necesidad de buscar medidas para abordarla de manera que alcancemos el ODS N° 6: Agua y saneamiento para todos antes de 2030. No queremos dejar pasar la ocasión para recordar algunas claves para ahorrar agua en la restauración social y colectiva.

Aunque por nuestra actitud frente a ella no lo parezca, el agua es un recurso finito que debemos usar de modo eficiente. Como comenta nuestra colaboradora **Isabel Coderch**, consultora y formadora en el ámbito de la alimentación y la restauración sostenible (Te lo Sirvo Verde), *"la sociedad actual trata el agua como si fuera un manantial interminable; como si siempre pudiéramos disponer de ella, potable y deliciosa, por mucho que la contaminemos y sobreexplotemos las reservas. Ignoramos que en gran parte del mundo la escasez de agua potable causa guerras, penurias y hambrunas que no paran de aumentar... además, dejando a un lado los aspectos sociales y políticos, ahorrar agua en nuestras cocinas es una oportunidad para disminuir la huella ambiental de nuestro negocio y para reducir los costes operativos"*.

¿Cómo podemos ahorrar agua en nuestros centros?

No hay una única solución mágica para ahorrar agua en la restauración, pero sí se pueden implantar algunos cambios sencillos que, respaldados por todo el personal, contribuirán a conseguir un uso más eficiente del agua. En este sentido, Isabel Coderch destaca los siguientes:

1. **Maquinaria eficiente.** El lavado de vajilla es uno de los puntos más demandantes de agua en los negocios de restauración. Apostar por lavavajillas eficientes (con etiqueta de eficiencia) nos permitirá ahorrar agua y energía. En el mercado casi todas las marcas ofrecen líneas ecoeficientes y los periodos de amortización no son inasumibles.

No solo consume agua el lavavajillas. Otros equipos como el aire acondicionado, la cafetera y la máquina de hielo tienen consumos elevados que se pueden reducir con sistemas de circuito cerrado y reaprovechamiento del agua.

2. **Pequeños dispositivos de ahorro de agua.** Una cisterna con doble pulsación usa entre 3-6 litros en cada tirada y una cisterna convencional de una pulsación, consume entre 8-10 litros por tirada. Los costes de instalación son bajos y permiten ahorrar hasta un 60% del consumo de agua de los lavabos.

La optimización de las griferías con aireadores, sistemas de reducción de la presión o caudal, detectores de presencia o los temporizadores, permiten reducir el consumo de agua tanto en cocina como en los lavabos. La mayoría de grifos los tienen ya instalados de fábrica, pero si no es así, puedes instalarlos tu mismo porque son realmente económicos.

3. **Ofrecer agua del grifo o tratada.** Este es un tema delicado porque una parte importante de los ingresos en los servicios más puramente de restauración comercial, procede de la venta de botellas de agua; pero es algo que se tiene que abordar si la empresa se preocupa de la sostenibilidad. Ofrecer agua del grifo reduce significativamente la huella ambiental al evitar la extracción del agua, el embotellado y transporte de la misma. En algunas zonas de nuestro país, el sabor no es agradable, pero esto puede solucionarse incorporando sistemas de tratamiento.

En algunas comunidades, como Andalucía, es obligatorio que los restaurantes ofrezcan agua natural y fresca a los clientes de forma gratuita. Y, en Guipúzcoa, han creado una campaña bien divertida para fomentar el consumo de agua en el sector de la restauración.

4. **Procesos eficientes en cocina.** Descongelar o limpiar los alimentos bajo el agua corriente o poner en marcha el lavavajillas a media carga son prácticas habituales dentro de las cocinas. Ambas suponen un gasto innecesario de agua totalmente evitable.

5. **Comunicación y formación continua.** El personal de cocina es el mejor aliado para poner en marcha planes de reducciones de consumo. Se debe incluir la formación en sostenibilidad dentro del dossier de formación, involucrar al equipo en la búsqueda de soluciones y compartir los beneficios del ahorro (al menos los primeros meses. Se puede diseñar cartelera divertida y atractiva para informar y motivar tanto a los comensales como al equipo laboral.

Día Mundial del Agua 2021: 'El valor del agua'

Bajo el lema 'El valor del agua', este año se persigue que cada persona reflexione sobre el papel del agua en su día a día, valorando así la importancia que esta tiene con el fin de conocer el significado que tiene el agua para el planeta y poder así encontrar las mejores soluciones que aseguren su conservación y protección.

Se trata de un recurso sumamente amenazado por el crecimiento demográfico, la demanda en constante aumento de los sectores agrícola e industrial y los efectos cada vez más graves del cambio climático, que hace más irregulares los patrones de disponibilidad de agua. En medio de todo esto, las sociedades tratan de conciliar las distintas exigencias en materia de recursos hídricos, pero, según afirma la ONU, *"no se tienen en cuenta los intereses de muchas personas"*. Y es que, la forma en la que valoremos el agua, determinará la forma en que se gestione y se reparta.

El valor del agua es mucho más que su precio: el agua tiene un valor enorme y complejo para nuestros hogares, la alimentación, la cultura, la salud, la educación, la economía y la integridad de nuestro entorno natural. Si pasamos por alto alguno de estos valores, corremos el riesgo de administrar mal este recurso finito e irremplazable. El ODS 6 consiste en garantizar el agua y el saneamiento para todos. Sin una comprensión completa del verdadero valor multidimensional del agua, no seremos capaces de salvaguardar este recurso fundamental en beneficio de todos.

Noticias Relacionadas

- La huella hídrica del desperdicio alimentario supone 130 litros de agua por persona y día
- Algunas consideraciones para el servicio de agua filtrada con garantías de consumo
- Decálogo de iniciativas para ser sostenible y 'circular' en el sector de las colectividades
- La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en las colectividades