

●●● ¿Sabías que...?

El primer paso para reducir el consumo de agua en nuestro establecimiento es conocerlo y compararlo con los datos medios de instalaciones similares

- Mide el consumo medio de agua en tu establecimiento con ayuda del recibo. Calcula los consumos medios por cliente, por mesa o por plato preparado.
- Sigue la evolución de ese consumo de agua a lo largo del tiempo para detectar fugas o averías.
- Chequea la instalación consumidora de agua: mantenimiento, contadores, eficiencia, acciones de mejora posibles...



Café Bar Astoria

Cuadro comparativo de consumos medios de agua en distintos tipos de establecimiento

Tipo de instalación	Consumo de agua
▶ Restaurante	30 litros/usuario/día
▶ Bar	8 litros/usuario/día 130 litros/asiento/día
▶ Cafetería, por mesa	500 litros/mesa/día
▶ Comedor, por mesa	500 litros/mesa/día

Fuente: Adaptado de "Manual de depuración de Uralita".



Serunión



SECTOR Restaurantes, bares y cafeterías



En la Fundación Ecología y Desarrollo podemos asesorarle en materia de uso eficiente del agua, proporcionándole acceso a información, publicaciones, guías y entidades de interés.

Promueve y gestiona

FUNDACIÓN ECOLOGÍA Y DESARROLLO

Plaza de San Bruno, 9
50001 Zaragoza
Tel. 976 298 282, Fax 976 203 092

agua@ecodes.org

<http://www.agua-dulce.org>

Con la colaboración de



Socios



Guía

de bolsillo de Buenas Prácticas

Uso eficiente del agua en la ciudad

SECTOR Restaurantes, bares y cafeterías



Buenas prácticas

El consumo de agua en restaurantes, bares y cafeterías es muy variable en función del tipo de establecimiento, de los servicios que ofrece y del grado de sensibilización de los usuarios.

Puede reducir el consumo manteniendo la calidad en el servicio y la satisfacción de sus clientes.

En cuanto a **buenos hábitos**:

- Informar a clientes y empleados de las medidas que se han llevado a cabo para reducir el consumo de agua y animarles a que adopten hábitos responsables a la hora de utilizar el agua.

En cuanto a **tecnologías ahorradoras**:

- La elección de electrodomésticos eficientes (lavadoras, lavavajillas, trenes de lavado, cafeteras y máquinas de hielo), preferentemente de clase energética A, puede suponer una importante reducción de consumo de agua y energía.

- Las máquinas productoras de hielo pueden ser unas grandes consumidoras de agua. Todavía existen en el mercado máquinas de hielo con circuito abierto de agua para la refrigeración, que llegan a gastar 10,8 litros de agua por cada 1,2 kilos de hielo que producen. Sustitúyalas por otras refrigeradas por aire.

- Correcta elección, instalación y mantenimiento de los equipos de refrigeración (aire acondicionado, torres de refrigeración) y calefacción. Utilice doble vidrio o vidrios especiales para aislar del exterior.

- Sustitución de equipos obsoletos de refrigeración por agua en circuito abierto por los de refrigeración por aire o, al menos, con recirculación de agua.

- La elección de elementos de fontanería eficiente reduce de una manera muy importante el consumo de agua de la instalación y es compatible con la calidad del servicio a los clientes.

- Reductores de presión en la red principal. Si se dispone de una presión alta puede reducirse hasta los 3/3,5 bar. sin perjudicar el confort de los clientes.

- Aireadores/perlizadores para los grifos de servicios y cocina (hasta un 30% de ahorro).

- Grifos con temporizador a 8 l/min o electrónicos con caudal regulado a 6 l/min.

- Mecanismos de doble descarga (3 ó 6 l) o de descarga interrumpible en las cisternas de los inodoros. La eficiencia de estos dispositivos está vinculada al conocimiento y al empleo de esta medida por los usuarios.



Guía de bolsillo de Buenas Prácticas

Uso eficiente del agua en la ciudad

SECTOR Restaurantes, bares y cafeterías

Práctica de referencia ●●●

Serunión

calidad@serunion.com

Pol. Ind. El Águila. 50180 Utebo, Zaragoza
976 77 50 09
Mercedes Villar (Dep. Calidad)



Resumen

Serunión es una industria de preparación de comida para colectividades, que desde 2001 ha implantado un sistema de gestión medioambiental con arreglo a la norma ISO 14001. Desde el año 2000 ha reducido el consumo de agua por kg de comida producida en casi un 75%.



Partida

Previamente a la implantación de este sistema de gestión se realizó un análisis completo de la situación y la evaluación del estado de las instalaciones.



Objetivos

Los objetivos de la política ambiental adoptada por Serunión se basan en determinar, evaluar y seguir sus diversos aspectos medioambientales.



Descripción

Evaluación del consumo de agua y detección de una fuga en la planta de producción. Se instalaron dispositivos ahorradores de agua en los servicios (grifos accionados por pedal, cisternas de doble descarga, urinarios con temporizador). Se colocaron adhesivos en las instalaciones con el fin de informar a los usuarios sobre su buen uso. El personal recibió formación específica sobre el consumo de agua y el buen uso de los productos de limpieza. En las zonas de producción se mejoraron las tuberías y se cambió el pavimento por uno antideslizante que debería permitir una limpieza y desinfección más eficientes.



Resultados

Es importante señalar que aunque la producción de comida creció entre 2000 y 2002 en más de un 25%, el consumo de agua por kilogramo de comida se redujo en casi un 75%.



Problemas

No se han descrito problemas.

Práctica de referencia ●●●

Café Bar Astoria

cafeastoria@hotmail.com

San Vicente de Paúl, 18-20. 50001 Zaragoza
976 29 40 27
Marcelo Mur (Encargado)



Resumen

El Café Bar Astoria ha realizado una actuación integral de uso eficiente del agua en todas las actividades en las que se produce consumo: cafetera, máquina de hielo, limpieza y servicios.



Partida

El uso anterior del local no tenía relación con la hostelería, por lo que el acondicionamiento del mismo se realizó partiendo de cero, pudiendo llevar a cabo todas las adecuaciones que se consideraron oportunas.



Objetivos

Establecer una serie de medidas de ahorro económico, potenciadas desde un punto de vista ambiental, por la especial sensibilización de algunos miembros de la empresa.



Descripción

La cafetera instalada dispone de un sistema cerrado de recirculación del agua caliente del cazo, ahorrando unos 100 ml. de agua por café servido. Se ha instalado una máquina de producción de hielo refrigerada con aire, que supone un importante ahorro de agua frente a las refrigeradas con agua en circuito abierto. Se ha priorizado el lavado de vajilla a máquina frente al manual, lo que supone un 80% de ahorro. Todos los elementos instalados en los servicios cuentan con dispositivos de ahorro de agua (grifos con temporizador, urinarios accionados mediante célula fotoeléctrica, inodoros con cisternas de descarga interrumpible).



Resultados

Se pueden estimar los siguientes ahorros en los diferentes usos:
Cafetera: 750 litros mensuales.
Máquina de hielo: 21.000 litros mensuales.
Lavavajillas: 10.000 litros mensuales.
A esto habría que añadir el ahorro que suponen los dispositivos instalados en los servicios.



Problemas

No se han descrito. Si bien es cierto que este tipo de intervención supone un ligero sobrecoste, no se suele hacer una adecuada valoración del ahorro económico que enseguida se consigue, al considerar el consumo de agua como un gasto fijo y no como un posible ahorro fijo.