

Eficiencia hídrica

Acciones de Eficiencia Hídrica en Cocina

Las acciones de eficiencia hídrica en cocina incluyen el registro preciso del consumo mediante sensores inteligentes, análisis comparativo mensual de datos, comunicación periódica de resultados, implementación de mejoras continuas y seguimiento del impacto. Estas medidas promueven el uso racional del agua, reducen costos y refuerzan la sostenibilidad ambiental.

Lineamientos técnicos

Instalar sensores inteligentes para monitoreo en tiempo real y detecta fugas, realiza mantenimiento preventivo, emplea equipos de bajo consumo, optimiza protocolos de limpieza, capacita al personal, registra y analiza datos mensualmente, y promueve la reutilización de agua. Estas acciones mejoran la eficiencia, reducen costos y refuerzan la sostenibilidad hídrica en la cocina.

Beneficio

1. Impacto

Reducción de la huella hídrica.

Tipo: Ambiental

2. Reducción de costos

Reducción de costos operacionales

Tipo: Económico

3. Mantenimiento

Menor gasto en mantenimiento

Tipo: Económico

4. Conciencia

Contribución a la sostenibilidad ambiental

Tipo: Ambiental / Social

Aplica en:



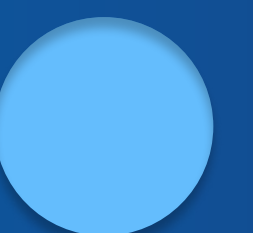
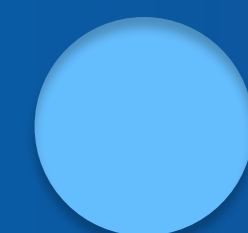
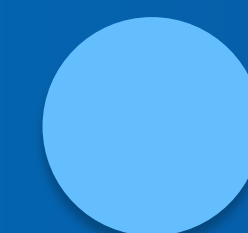
Agua



Tipo de Gestión



Dificultad de Implementación



Nivel de Inversión



Orientación

Comience revisando los puntos de mayor consumo de agua en cocina, como lavado, limpieza y preparación de alimentos. Aplique acciones simples, como reparar fugas, usar equipos eficientes y capacitar al personal, registrando los consumos para evaluar avances y priorizar futuras mejoras.

Más información

WTTC
UNWTO
GREEN BUILDING COUNCIL