

Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible es uno de los 17 objetivos prioritarios de desarrollo sostenible establecido por Naciones Unidas que cada vez más entidades públicas y privadas están incorporando a su práctica medioambiental.

Compañía Cervecera de Canarias, una de las empresas canarias pioneras en la consecución de una estrategia de desarrollo sostenible en el Archipiélago, ha incluido este aspecto dentro de sus prioridades. Su apuesta constante por la reducción del consumo de agua ha venido dando sus frutos, de forma que en los últimos diez años ha acumulado un descenso del 15% en todo el proceso de producción de cerveza. Este índice ha sido objeto de una progresiva reducción, que en tan solo en los últimos tres años ha llegado al 5%.

El importante peso que tiene el agua como materia prima dentro del proceso de producción de la cerveza, así como en todo el proceso de elaboración y embotellado han sido los principales argumentos que han revalidado su apuesta por el ahorro del consumo de agua. Una medida con la que, además, corrobora su compromiso con el entorno en el que opera, máxime en el marco de un territorio insular que exige una gestión rigurosa de sus recursos hídricos.

Los resultados obtenidos han sido posible gracias a las acciones desarrolladas durante este periodo y que se han ido actualizando año tras año con el fin de incrementar la eficiencia del proceso productivo.

Las últimas iniciativas aplicadas en las dos fábricas se han centrado en actuaciones como la mejora de automatización del filtro de cerveza mediante

La compañía aboga también por implementar las estrategias de ahorro en otros sectores

la sustitución del sistema de bujías y la instalación de un tanque intermedio entre los procesos de fermentación y filtrado. A esto se suma la instalación de una nueva torre de refrigeración de agua más eficiente.

Por otro lado, se ha hecho una apuesta por la mejora de la calidad del agua entrante, a través de la instalación de una planta de ósmosis, así como la optimización del consumo de agua en las calderas de vapor.

En continua mejora. Estas acciones se completan con la estrategia de identificación continua de mejoras en las dos fábricas, fruto de las cuales se han conseguido logros tan significativos como la reutilización del agua en determinadas actividades del proceso productivo, como las labores de limpieza y los transportadores.

Otra de las iniciativas que ha permitido mejorar los resultados ha ido unida a la instalación de medidores de consumo a lo largo de las diferentes fases del proceso productivo con el fin de monitorizar el uso de agua en cada momento determinado.

Por otro lado, desde Compañía Cervecera de Canarias se lleva a cabo una continua evaluación del riesgo de agua en Canarias, que se canaliza a través del seguimiento de los datos y estadísticas que emiten los organismos oficiales competentes en la materia. Para ello se incide en los estudios de la situación hidrográfica del área de influencia de la empresa, así como de las fuentes de las que obtienen el agua para fabricar la cerveza.

Más allá de las medidas directas que se pue-

Implicando a bares y restaurantes

➤ ➤ La conservación del medio ambiente a través de prácticas que garanticen la sostenibilidad en un territorio especialmente vulnerable como el insular es uno de los aspectos recogidos también en el III Curso Superior en Gestión de Bares y Restaurantes, desarrollado por la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Santa Cruz de Tenerife con la colaboración de Compañía Cervecera de Canarias. Las buenas prácticas medioambientales conforman uno de los módulos formativos que se desarrollan, en el que se incluye, entre otras medidas, el uso racional del agua como una de las prioridades de la gestión de bares y restaurantes. El responsable del Servicio de Medio Ambiente de la institución cameral, Javier Concepción, aboga en dicho módulo por que se tomen medidas que reviertan en un ahorro en el consumo del agua, uno de las materias primas más utilizadas en este sector.

Entre las actuaciones recomendadas se incluye el correcto cierre de los grifos y el control de posibles fugas o goteos con el fin de evitar desperdiciar el agua. En este sentido, recuerda que la pérdida de una gota de agua por segundo se convierte en 30 litros al día.

Otra de las iniciativas propuestas pasa por la instalación de economizadores de agua en grifos, duchas y cisternas, que pueden hacer posible el ahorro de 30 litros al día por persona.

Por otro lado, aboga por un uso racional del inodoro, desterrando su empleo como papelera con el doble objetivo de ahorrar agua y evitar que se ensucien las aguas residuales.

Compañía Cervecera reduce un 15% el consumo de agua

La aplicación de medidas de gestión sostenible y la introducción de maquinaria más eficiente han permitido alcanzar este ahorro en los últimos diez años



dan incorporar dentro del proceso de producción de cerveza, la compañía aboga también por implementar las estrategias de ahorro en otros

sectores vinculados a su actividad, como es el de la hostelería, y que se canalizan mediante su implicación en acciones formativas.