

Pescadería Casa Vargas

● **SECTOR**
Comercios.

● **ÁMBITO DE ACTUACIÓN**
Tecnología ahorradora en Fontanería.
Mejora del Proceso productivo.



Resumen de la actuación

El sector de venta detallista de pescado se considera como uno de los establecimientos minoristas de alimentos perecederos que más agua consumen.

El empleo indiscriminado de agua como vehículo de arrastre en todas las operaciones de limpieza (el denominado manguero), así como la gran cantidad de hielo utilizada para la conservación y exposición del género condicionan un consumo injustificadamente elevado en todo el sector.



Pescadería Casa Vargas

Distintivo de Buena Práctica en el ahorro de agua



El establecimiento Casa Vargas ha actuado sobre estos dos campos citados (limpieza y conservación del pescado) reduciendo el consumo de agua hasta niveles que podrían asimilarse a los de cualquier otra tienda de alimentos perecederos.

Situación de partida

La pescadería Casa Vargas tenía su sede hasta hace dos años en la conocida calle de San Pablo.

El nuevo local dedica parte de las instalaciones a las actividades de la distribución de pescado a pequeños y grandes colectivos que desarrolla la misma empresa.

Objetivos

El objetivo de reducción del consumo de agua no sólo perseguía el ahorro económico, sino también mejorar la higiene e imagen del local.

La sensación de limpieza y salubridad que transmite el establecimiento tiene una estrecha relación con las medidas adoptadas de ahorro de agua.

Descripción de la actuación

Las mejoras llevadas a cabo por Casa Vargas se basan en los dos aspectos citados anteriormente (manipulación y conservación del pescado, limpieza), actuando mediante la instalación de tecnología ahorradora y la introducción de buenos hábitos de trabajo.

Interior de la pescadería



Manipulación del pescado

El pescado es preparado para la venta en una amplia superficie de acero inoxidable que dispone de un grifo contiguo. Dicho grifo se acciona mediante un pulsador de pie, de forma que la salida de agua se consigue de una manera fácil y cómoda, evitando que el grifo permanezca abierto innecesariamente.

Anexo a la superficie de trabajo citada, existe un orificio con descarga a un contenedor de basura de manera que los desperdicios se vierten a éste directamente, evitando la práctica habitual de tirar los desechos al suelo para recogerlos con una posterior acción de mangueo.

Limpieza del establecimiento

Gracias a estos buenos hábitos, la limpieza del suelo del local sólo se realiza al final de cada jornada. La ligera inclinación del suelo facilita que el agua discurra a un canal perimetral evitando la generación de charcos.

Las zonas más amplias del local se limpian mediante un aragán (escoba plana similar a las empleadas para los cristales), que barre toda la suciedad evitando los arrastres con agua.

Conservación del pescado

La instalación de mostradores refrigerados mejora la conservación del pescado y hace que el hielo que se emplea como base para la exposición del pescado se mantenga durante más tiempo.

Como complemento, se utilizan materiales aislantes que evitan el contacto directo del hielo con la superficie, de manera que se potencia aún más la duración del hielo en perfectas condiciones.

Con el fin de cumplir la normativa vigente, dichos materiales aislantes no están compuestos por materia orgánica.

Resultados obtenidos

La empresa dispone de un único contador de agua compartido para las actividades de venta al por menor (objeto de esta ficha) y la distribución a colectivos.

Por ello, no es posible obtener unos consumos diferenciados para cada caso, impidiendo establecer ratios de consumo de agua que puedan ser comparativas con otros centros.

El único dato que se puede presentar es la valoración objetiva de la tecnología ahorradora y los hábitos de trabajo, en los que no existe duda alguna de la eficiencia resultante.

Problemas encontrados en la realización del programa y continuación

Los cambios descritos anteriormente han sido posibles gracias a la combinación de dos aspectos muy importantes: un cambio de mentalidad en el tradicional sector de la venta de pescado, y la facilidad de adoptar soluciones técnicas gracias a la reforma integral del local (superficies de trabajo que integran grifos eficientes y vertedero, cámaras refrigeradas, suelos inclinados, etc.).

En el caso de que no se hubiera dado alguno de estos dos factores, la mejora en el consumo de agua no hubiera sido tan notable y hubiera presentado serios inconvenientes.

- **Entidad:** Casa Vargas. Gran Pescadería San Pablo
- **Dirección:** San Blas, 50-58 local. 50003 Zaragoza
- **Teléfono:** 976 43 95 69
- **Responsable:** Eva García Torralba (Responsable de administración)