

Aquathin Balear: “Apostar por agua de calidad permite ahorrar”



“Nuestro caballo de batalla es hacer entender al restaurador, hotelero o empresario que el agua es la materia prima más usada”

Mario Pérez, es Key Account Manager, Copropietario

Desde 1992, Aquathin Balear realiza el **estudio, la instalación y el mantenimiento de equipos de tratamiento de agua** para [Hostelería](#). La empresa nació con objetivo claro: aumentar la calidad de vida de sus clientes, garantizando “la mejor [agua](#)” para cada uso de forma eficiente y responsable.

En el sector hostelero, trabajan para **optimizar el consumo humano** de agua y mejorar el rendimiento económico, energético y ecológico mediante el perfecto **funcionamiento de maquinaria que utilice agua** como parte de su actividad.



A nivel industrial, su actividad se extiende a panaderías, bodegas, heladerías, fábricas de refrescos, fábricas de bebidas alcohólicas, etc.

Mario Pérez, cuenta con más de 15 años de experiencia en asesoría integral del agua para el [Canal Horeca](#). Es Key Account Manager (KAM) y copropietario de la empresa.

Esta empresa participó **con stand propio** en el evento que se celebró los días 20 y 21 de

noviembre de 2018 en en Palma (Mallorca), durante los primeros [Encuentros Proveedores Hosteltur Baleares](#).

P.- Aquathin Balear trabaja tanto a nivel doméstico como industrial. ¿Qué servicios ofrece al sector de Hostelería?

R.- Ofrecemos un asesoramiento integral. En primer lugar, realizamos el **Estudio técnico previo** con el fin de asegurar al cliente al 100% que esos equipos son los que necesita.

El siguiente paso es la **venta e instalación de los equipos** y, por último, ofrecemos nuestro **mantenimiento 'Premium'**, que contempla revisiones programadas preventivas, actuaciones correctivas incluidas ilimitadas, 365 días de servicio técnico y atención en 24 horas para emergencias.

P.- ¿Es compatible apostar por agua de calidad y, al mismo tiempo, obtener un ahorro amortizable?



“Sin calidad de agua no puedes dar calidad a tus clientes”, asegura.

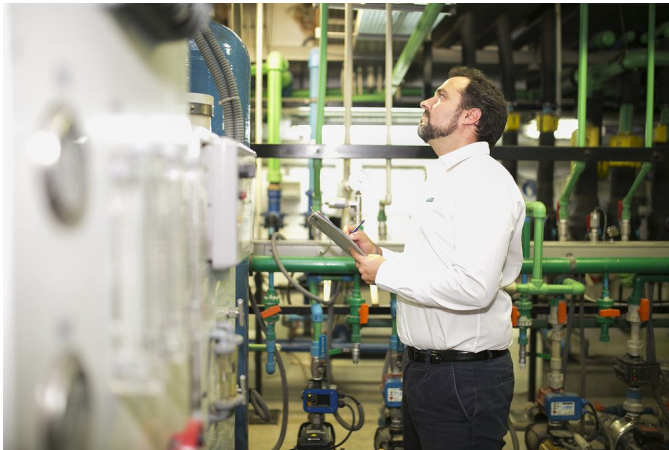
R.- Yo me atrevería a afirmar que es indispensable apostar por una calidad de agua para obtener ahorros amortizables. Podemos llegar **ahorrar un 50% en el consumo de jabones y detergentes**.

Reducir en más de un 99% las **averías ocasionados por incrustaciones** de cal en toda la maquinaria que funcione con agua (hornos de vapor, cafeteras, lavavajillas, calderas, etc.)

Otro hecho importante es que **sin calidad de agua no puedes dar calidad a tus clientes**. Si tienes una cubitera no es lo mismo servir copas con un hielo transparente y cristalino (gracias al acondicionamiento del agua) que ofrecer un hielo blanco y con olor a cloro. Este ejemplo es aplicable al café, al agua de los spas y las duchas, etc.

P.- ¿Cuáles son las principales necesidades a cubrir en este mercado?

R.- En el caso concreto de las **Islas Baleares**, toda la maquinaria de Hostelería que utilice agua (de red municipal o de pozo) requeriría de una mejora (filtración, descalcificación, ósmosis inversa, sistemas inhibidores, sistemas de protección higienica, eliminación del cloro en punto de consumo, etc.) para que el proceso que realiza esa máquina sea óptimo.



Mario Pérez afirma que “el agua osmotizada en Hostelería es una opción rentable”.

Concretamente para la Hostelería, estamos hablando de agua fría sanitaria, agua caliente sanitaria, lavandería, hornos de vapor, cafeteras, lavavajillas/lavavasos, maquinas de hielo, agua de bebida, maquinas de refrescos, maquinas de zumos, cuecepastas, agua para cocinar, etc.

P.- En el negocio hostelero y de restauración es importante apostar por la calidad del agua en cada proceso que se utilice. ¿Es consciente el empresario de la relevancia de disponer de agua de calidad?

Hasta hace unos 10 ó 15 años, sólo un 25-30% eran conscientes de ello. Actualmente, en torno al 80-90% de los empresarios hosteleros o responsable de servicio técnico entiende que igual que es necesario hacerse un estudio de climatización, electricidad, etc., también debe hacerse otro de tratamiento de agua, porque, aunque el agua ya llega al establecimiento hotelero, siempre le “sobrará” o le “faltará” algo.

Por ello nuestro caballo de batalla es hacer entender al restaurador/hotelero/empresario que **el agua es la materia prima más usada**, como lo pueda ser la carne o el pan.

P.- ¿De qué manera puede influir la calidad de agua en el correcto funcionamiento de la maquinaria, de cara, incluso, a alargar su vida útil?

R.- Dependerá de la maquinaria, pero en las muy delicadas (como un horno de vapor) estamos hablando de pocos meses de funcionamiento hasta que se estropee, y son **averías muy costosas**.

Cualquier maquinaria que utilice un agua adecuada y optimizada para esa maquinaria, no tendrá averías ocasionadas por un agua sin tratar, y la calidad visible de su proceso será mayor.

P.- ¿El agua osmotizada en Hostelería es una opción rentable?

R.- Rotundamente sí. Pero no para toda la maquinaria. A mi, personalmente me gusta mas hablar de adecuar el agua según sea el uso a la que va destinada para buscar la máxima eficiencia. De ahí la importancia de contar con un **asesoramiento profesional** que te ayude a tener el agua que necesitas para cada punto. De esta manera ahorraremos costes de implantación y seremos más eficientes.

P.- ¿Qué ventajas ofrece la osmosis inversa en su uso en hospitales?

Se utiliza principalmente para las auto-claves (maquinaria de esterilización de instrumental), procesos de diálisis, para análisis de laboratorio, etc. **Viene a sustituir el agua destilada** que se usaba antiguamente.

P.- Por su parte, el agua descalcificada es idónea para determinados usos en lavanderías, restaurantes... ¿En qué casos la recomiendan?

R.- Para aquellos **procesos donde el agua osmotizada no es una opción idónea** (por la relación coste/rentabilidad), apostamos por suministrar agua descalcificada. En general, esos casos son: Procesos de Lavandería, Agua Fría Sanitaria, Agua Caliente Sanitaria, Lavavajillas (no lavacopas).

P.- Están en contacto con las empresas suministradoras con el objetivo de mejorar el rendimiento de estos equipamiento. ¿Se trata de adaptar la calidad del agua para cada tipo de maquinaria?

R.- Efectivamente. Un buen fabricante de **maquinaria** que utiliza agua detalla en sus especificaciones técnicas, como tiene que ser el agua para que su **maquinaria trabaje de manera óptima**, estableciendo unos mínimos y máximos ciertos valores físico-químicos.

Mediante un análisis del agua (si fuese necesario), nuestro trabajo es proporcionar el agua dentro de esos parámetros, con los equipos de tratamiento de agua que correspondan.