

Opinión

Sello del Agua: innovación sostenible que transforma escuelas y restaurantes

En el esfuerzo por mejorar la calidad de la educación existen metodologías que están impulsando cambios positivos, de la mano de innovaciones y colaboración entre diversos grupos de personas que conforman una comunidad educativa. Las escuelas que están dando pasos virtuosos en su gestión son las que se abren al entorno y a nuevas ideas para tomar acción sobre sus desafíos.

En el sector gastronómico, las capacidades de emprender y diferenciarse son clave, a través de una experiencia de servicio satisfactoria y en el mejor de los casos memorable, de la mano de muy buenos ingredientes, técnicas de cocina apropiadas y un servicio impecable.

¿Qué pueden tener en común

ambas experiencias? desde nuestra visión, un colegio y un restaurante están unidos por el agua, y especialmente por la oportunidad que representan para generar cambios en cómo disfrutamos de ella de forma sostenible.

Desde esta mirada, impulsamos el programa Sello del Agua para fortalecer alianzas en torno a buenas prácticas en el uso del agua potable. Se trata de un indicador de sostenibilidad con el que, en una primera etapa, se trabajó junto a 10 liceos y escuelas; y 8 restaurantes, que esta semana recibieron el Sello Bronce, tras haber realizado la medición de sus consumos de agua potable.

A partir de estos resultados, los participantes deberán implementar un plan de gestión con

medidas concretas que apunten a la eficiencia hídrica y así avanzar al Sello Plata, hasta lograr consolidar estos planes para ser reconocidos con el Sello Oro.

Como toda innovación, comenzamos con un piloto, y ha sido muy importante trabajar colaborativamente con el Servicio local de educación pública Andalién Sur, con los colegios y liceos seleccionados; y con emprendedores gastronómicos de Tomé. Y creemos que este esfuerzo conjunto es una fortaleza para abordar los desafíos del agua que nos inspiran.

Para ello, llevamos un plan de trabajo a detalle, con acciones que permitieron establecer una relación de confianza con los actores locales, recopilar datos

fundamentales y asegurar un seguimiento técnico continuo en el marco del piloto del sello. Así, pudimos levantar una línea base del consumo inicial de agua potable; establecer metas de eficiencia específicas por establecimiento; comparar de forma mensual el comportamiento respecto a la línea base; e identificar tendencias, desviaciones y oportunidades de mejora.

Durante el proceso, hemos capturado aprendizajes fundamentales para el análisis del escalamiento del Sello del Agua, permitiendo fortalecer la estrategia metodológica y consolidar una relación más cercana y efectiva con los participantes.

Desde el análisis del piloto, tomamos la decisión de sistematizar la iniciativa, y ya estamos desarrollando un sistema digital integrado a nuestra Sucursal Virtual que permitirá a los clientes llevar a cabo de forma autónoma y guiada el proceso de obtención del sello.

Agua para tu vida y el cuidado del entorno es el propósito que en Essbio nos inspira para estar siempre al servicio de nuestra comunidad y su desarrollo hacia el futuro. Para impulsar ese bienestar, hemos trazado una hoja de ruta de inversiones e innovaciones con impacto positivo en las personas y el desarrollo de las regiones en que operamos.

Este Sello del Agua es parte de esas nuevas iniciativas que nos permitirán trabajar más unidos para los objetivos de largo aliento que son urgentes de abordar. Estamos seguros de que el cambio en nuestra cultura de uso eficiente del agua es coherente con nuestro rol como empresa proveedora de un servicio tan esencial. Y es con esa convicción que felicitamos a todas las comunidades educativas y emprendimientos gastronómicos que han dado este primer paso con tanto entusiasmo.

to que son urgentes de abordar. Estamos seguros de que el cambio en nuestra cultura de uso eficiente del agua es coherente con nuestro rol como empresa proveedora de un servicio tan esencial. Y es con esa convicción que felicitamos a todas las comunidades educativas y emprendimientos gastronómicos que han dado este primer paso con tanto entusiasmo.



Cristian Vergara
Castillo
Gerente General
Essbio