

Canal de Isabel II y Hostelería Madrid han firmado un convenio de colaboración para favorecer el buen uso de este recurso

La Comunidad de Madrid avanza en el reconocimiento a la hostelería que sirve agua del grifo a los clientes

- Hasta ahora más de 350 establecimientos se han unido al proyecto #deMadridydelgrifo, recibiendo un sello distintivo
- El objetivo de esta iniciativa es incentivar su consumo responsable en restaurantes y cafeterías, así como reducir los envases desechables
- Un estudio de la empresa pública madrileña revela que el 96% de los madrileños la prefiere antes que la embotellada

4 de junio de 2024.- La Comunidad de Madrid avanza en el reconocimiento a la hostelería que sirve agua del grifo a sus clientes. El consejero delegado de Canal de Isabel II, Mariano González, y el presidente de Hostelería Madrid, José Antonio Aparicio, han rubricado un convenio de colaboración para promover su buen uso en restaurantes y cafeterías, favorecer su consumo y resaltar su excelente calidad.

Beber agua del grifo en Madrid cuenta con todas las garantías de salubridad y seguridad, por ser blanda, de mineralización débil y no requerir filtrados adicionales tras pasar por las instalaciones de potabilización. Un estudio elaborado por Canal revela que el 96% de los madrileños la prefiere, destacando su agradable sabor como una de las características más apreciadas.

El acuerdo también conlleva la responsabilidad con el medio ambiente, ya que se contribuye a reducir los envases plásticos y desechables y se minimizan las emisiones vinculadas al embotellado, etiquetado y transporte. El convenio forma parte del proyecto #deMadridydelgrifo, con el que el Ejecutivo autonómico fomenta negocios ambientalmente responsables.

Así, Canal de Isabel II invita a unirse a su mapa de embajadores a los establecimientos hosteleros y de ocio que facilitan agua del grifo a sus clientes, sin filtrar y empleando puntos de autoservicio, jarras u otros dispositivos. Hostelería Madrid verifica con auditorías de control los más de 350 locales que ya cuentan con el sello *Hostelería Sostenible* por sus medidas de ahorro y uso racional.



Medios de Comunicación

La iniciativa incluye un [portal web](#) que ofrece información sobre los controles que se realizan para garantizar no solo su buen sabor, sino el cumplimiento de todos los requisitos legales y sanitarios, sin que requieran ningún tipo de filtrado adicional. Además, dispone de un mapa interactivo con las más de 1.300 fuentes públicas de la región para poder localizar la más cercana.