



Modernización de sanitarios, medidas de cuidado, ahorro, definición de cisternas, además de compra del líquido vía pipas, son algunas de las medidas de contención que se han visto obligados a instrumentar bares y restaurantes del Estado de México ante la crisis de agua que se vive.

De acuerdo con Alejandro Rayón, presidente de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (Canirac) en el Valle de Toluca, documentaron que al menos 15 por ciento de sus unidades ha tenido que invertir en sistemas de ahorro del líquido para paliar la escasez.

Señaló que estas medidas, que antes eran una opción, hoy son obligatorias como: cambio de llaves ahorradoras; mingitorios secos para varones y la búsqueda de mingitorios para mujeres.

De igual forma, indicó que deben hacer uso de un equipo sofisticado para lavar lozas; además de la instalación de mecanismos para la captación de agua pluvial a fin de tener un poco del recurso en los meses por venir.

“Ahora no hemos tenido un beneficio, porque ha habido muy poca agua, lo vemos para dentro de tres o cuatro meses que inicie la temporada de lluvias, captar esa agua

## Restauranteros asumen acciones ante la sequía



**AUSENCIA.** Los restaurantes del Estado de México han tenido que tomar medidas por la falta de agua.

y sobrevivir esos meses sin pipas”, manifestó.

Reconoció que hacer este tipo de cambios no ha sido sencillo, pues aseguró que se trata de “inversiones millonarias” para las que no están

preparados los negocios; sin embargo, ante la situación de crisis que se avecina reconoció que deberán llevarse a cabo en todos los sitios o en aquellos quienes quieran brindar un buen servicio. /QUADRATÍN