



Μικρός Οδηγός

βιώσιμης διαχείρισης Νερού

σε επιχειρήσεις
Φιλοξενίας &
Καφεστίασης
(HoReCa)



- 04** Νερό, ένας πολύτιμος φυσικός πόρος

- 05** Πότε μία επιχείρηση HoReCa επιτυγχάνει υψηλή απόδοση διαχείρισης νερού;

- 06** Τα οφέλη της επιχείρησής σας με βέλτιστη διαχείριση νερού

- 07** Τα βήματα για τη βελτίωση της απόδοσης μιας επιχείρησης HoReCa στη διαχείριση του νερού

- 08** Τομείς που επηρεάζουν και επηρεάζονται από τη χρήση του νερού σε μια επιχείρηση HoReCa

- 09** Καλές πρακτικές και μέτρα για εξοικονόμηση νερού στην επιχείρηση

- 10** Χαμηλού κόστους πρακτικές & συμβουλές για εξοικονόμηση νερού

- 13** Επεμβάσεις αυξημένου κόστους για εξοικονόμηση νερού

- 14** Πηγές για περισσότερη πληροφόρηση

Νερό, ένας πολύτιμος φυσικός πόρος

Το νερό βρίσκεται στον πυρήνα της βιώσιμης ανάπτυξης και είναι κρίσιμο για την κοινωνικο-οικονομική ανάπτυξη, την παραγωγή ενέργειας και τροφίμων, για υγιή οικοσυστήματα, καθώς και για την ίδια την ανθρώπινη επιβίωση. Το νερό βρίσκεται, επίσης, στο επίκεντρο της προσαρμογής στην κλιματική αλλαγή, αποτελώντας συνδετικό κρίκο μεταξύ της κοινωνίας και του περιβάλλοντος. Ιδιαίτερα το γλυκό νερό, αποτελεί μόνο το 2,5% του νερού της γης, ενώ περισσότερο από τα 2/3 αυτού είναι εγκλωβισμένα σε παγετώνες και στρώματα πολικών πάγων. Η ορθολογική διαχείριση του νερού, ως πολύτιμου φυσικού πόρου, απασχολεί έντονα πλέον όλη την ανθρωπότητα. Ας το χρησιμοποιούμε με υπευθυνότητα...

Γνωρίζετε ότι:

- i** Ένα **καζανάκι που "τρέχει"** μπορεί να σπαταλά έως και **200 λίτρα νερού την ημέρα**, όσα χάνονται αν χρησιμοποιήσετε 50 φορές το καζανάκι!
- i** Μια **βρύση που στάζει** μπορεί να σπαταλά μέχρι **1 λίτρο νερού την ώρα**, που ισοδυναμεί με μια γεμάτη μπανιέρα κάθε εβδομάδα!
- i** Η **χρήση πλυντηρίου πιάτων** εξοικονομεί μέχρι και τα **4/5 του νερού** που θα καταναλώνονταν για πλύσιμο πιάτων στο χέρι!
- i** Ένα **σύγχρονο καζανάκι (διπλής ροής)** χρησιμοποιεί **77% λιγότερο νερό** σε κάθε χρήση σε σχέση με ένα χαμηλής πίεσης καζανάκι 20ετίας!
- i** Το **κλείσιμο της βρύσης**, ενώ βουρτσίζετε τα δόντια σας ή σαπουνίζετε τα χέρια σας πριν τα πλύνετε, μπορεί να εξοικονομήσει έως και **8 λίτρα νερού το λεπτό!**
- i** Κάνοντας **Πρόληψη/Ανακύκλωση/Κομποστοποίηση** στα απόβλητά σας, **μειώνετε δραστικά και το υδατικό σας αποτύπωμα**. Αυτό συμβαίνει, γιατί εξοικονομείται νερό από τη μικρότερη παραγωγή ζωοτροφών, λιπασμάτων, τροφίμων και υλικών από πρώτες ύλες.



Πότε μία επιχείρηση HoReCa επιτυγχάνει υψηλή απόδοση διαχείρισης νερού;

Για την αξιολόγηση της διαχείρισης νερού μιας επιχείρησης HoReCa, εξετάζεται ως βασικό κριτήριο η κατανάλωση νερού της επιχείρησης για χρονικό πλαίσιο 12μηνης λειτουργίας ανά κλίνη (για επιχειρήσεις φιλοξενίας) ή ανά τετραγωνικό μέτρο (m²) (για επιχειρήσεις καφεστίασης) και με ανηγμένη πληρότητα στο 100%. Συνεπώς, **ως τελικό κριτήριο για την αξιολόγηση της διαχείρισης νερού** από μια επιχείρηση HoReCa, **λογίζεται η ανηγμένη κατανάλωση νερού της επιχείρησης (m³/έτος).**

Στη συνέχεια, τα κριτήρια αυτά συγκρίνονται με την αντίστοιχη κατανάλωση νερού σε σχέση με τα μέσα διεθνή πρότυπα κατανάλωσης (CIRIA, Greenest City Scholar), όπως παρουσιάζονται στους δύο παρακάτω πίνακες.

Επιχειρήσεις Φιλοξενίας	Οριακά αποδοτική χρήση νερού για επιχειρήσεις φιλοξενίας (CIRIA)	
	Με πισίνα (m ³ νερού/κλίνη ετησίως)	Χωρίς πισίνα (m ³ νερού/κλίνη ετησίως)
Επιχείρηση με 1 αστέρι	25	10
Επιχείρηση με 2 αστέρια	54	20
Επιχείρηση με 3 αστέρια	54	20
Επιχείρηση με 4 αστέρια	125	30
Επιχείρηση με 5 αστέρια	125	30
Επιχείρηση χωρίς αστέρι	91	30

Πηγή: [CIRIA \(2006\)](#)

Επιχειρήσεις Καφεστίασης	Μέση κατανάλωση νερού για επιχειρήσεις καφεστίασης (USA)	
	Σε lt νερού/m ² ημερησίως	Σε m ³ νερού/m ² ετησίως
Εστιατόριο - Catering	31	11,32
Ζαχαροπλαστείο - Φούρνος	11	4,02
Καφενείο - Bar - Καντίνα	17	6,21
Fast Food	23	8,40

Πηγή: [Greenest City Scholar \(2018\)](#)

Λαμβάνοντας υπόψη τα πρότυπα κατανάλωσης, σύμφωνα με τους παραπάνω πίνακες, **εάν μια επιχείρηση HoReCa έχει ετήσια κατανάλωση νερού:**

- ➔ **Χαμηλότερη των αναφερόμενων στους πίνακες προτύπων**, τότε μπορεί να χαρακτηριστεί ότι έχει: **ΚΑΛΗ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΝΕΡΟΥ** με επιπλέον, πάντα, δυνατότητες βελτίωσης.
- ➔ **Υψηλότερη των αναφερόμενων στους πίνακες προτύπων**, τότε μπορεί να χαρακτηριστεί ότι έχει: **ΧΑΜΗΛΗ ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΝΕΡΟΥ** και με κατάλληλες αλλαγές μπορούν να εξοικονομηθούν σημαντικές ποσότητες νερού και να μειωθεί το λειτουργικό κόστος της επιχείρησης.

Τα οφέλη της επιχείρησής σας με βέλτιστη διαχείριση νερού

Βελτιώνοντας τη διαχείριση νερού στην επιχείρησή σας:

- ➔ Εξοικονομείτε νερό, συνεπώς και χρήματα, αφού οι λογαριασμοί ύδρευσης είναι σημαντικό ποσοστό των λειτουργικών εξόδων.
- ➔ Προστατεύετε το περιβάλλον και συμβάλλετε στο μετριασμό της κλιματικής κρίσης, της οποίας ένα μεγάλο μέρος αφορά στο νερό και στη διαθεσιμότητά του.
- ➔ Βελτιώνετε την εικόνα της επιχείρησής σας προσελκύοντας νέους, περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένους πελάτες.
- ➔ Αυξάνετε την ανταγωνιστικότητα της επιχείρησής σας.
- ➔ Αποδεικνύετε έμπρακτα την περιβαλλοντική και κοινωνική σας ευθύνη.
- ➔ Έχετε ευκολότερη πρόσβαση σε τραπεζικό δανεισμό.



Τα βήματα για τη βελτίωση της απόδοσης μιας επιχείρησης HoReCa στη διαχείριση του νερού



ΒΗΜΑ 1^ο

Ορίστε ένα άτομο στην επιχείρησή σας ως «υπεύθυνο διαχείρισης νερού».



ΒΗΜΑ 2^ο

Καταγράφετε και αξιολογείτε συνεχώς την κατανάλωσή σας.



ΒΗΜΑ 3^ο

Χαράξτε τη δική σας υδατική πολιτική. Βάλτε στόχους και εφαρμόστε συγκεκριμένα μέτρα.



ΒΗΜΑ 4^ο

Ενημερώστε, ευαισθητοποιήστε και εκπαιδεύστε το προσωπικό.



ΒΗΜΑ 5^ο

Βεβαιωθείτε ότι τόσο ο εξοπλισμός όσο και το εσωτερικό δίκτυό σας συντηρούνται τακτικά.



ΒΗΜΑ 6^ο

Εφαρμόστε μέτρα εξοικονόμησης νερού στην καθημερινή λειτουργία της επιχείρησης.



ΒΗΜΑ 7^ο

Ευαισθητοποιήστε, ενημερώστε και εμπλέξτε τους πελάτες σας, κάνοντάς τους μέρος της προσπάθειας.



ΒΗΜΑ 8^ο

Αξιολογείτε συνεχώς την πρόδοό σας.

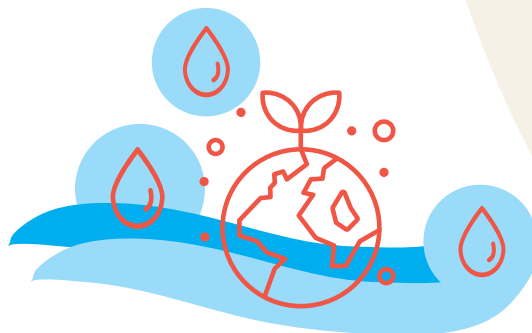


ΒΗΜΑ 9^ο

Επικοινωνήστε την πρόοδο και τα επιτεύγματά σας.

Τομείς που επηρεάζουν και επηρεάζονται από τη χρήση του νερού σε μια επιχείρηση HoReCa

- ➔ **Καθαρισμός και απολύμανση:** Απαιτείται νερό για γενικούς σκοπούς καθαρισμού και απολύμανσης, συμπεριλαμβανομένου του καθαρισμού δαπέδων, τραπεζιών, πάγκων και τουαλετών. Η συχνότητα και η ένταση των δραστηριοτήτων καθαρισμού επηρεάζει την ποσότητα του νερού που καταναλώνεται. Ανάλογα με τις προδιαγραφές της επιχείρησης, διερευνούμε την κατάλληλη συχνότητα και ένταση χρήσης νερού.
- ➔ **Παροχές σε πελάτες:** Η χρήση νερού αφορά και στις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται από πελάτες, είτε κοινόχρηστες είτε σε δωμάτια, όπως τουαλέτες, ντουζιέρες και μπανιέρες, νιπτήρες κ.λπ., καθώς και σε ενδεχόμενες εγκαταστάσεις πισίνας ή spa/κέντρων ευεξίας. Η κατάλληλη επιλογή εξοπλισμού εξοικονόμησης νερού θα κάνει τη διαφορά στη συνολική κατανάλωση.
- ➔ **Στην κουζίνα,** η κατανάλωση νερού αφορά κυρίως τα εξής:
 - ✔ **Προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού:** Απαιτείται νερό για την προετοιμασία του φαγητού, συμπεριλαμβανομένου του πλυσίματος φρούτων και λαχανικών, του καθαρισμού των σκευών και του εξοπλισμού, καθώς και του μαγειρέματος. Η ποσότητα του νερού που χρησιμοποιείται, εξαρτάται από το μέγεθος της κουζίνας, τον αριθμό και το είδος των γευμάτων που παρασκευάζονται και τις συγκεκριμένες διαδικασίες μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται. Ανάλογα με τη διαδικασία, μπορεί να εξοικονομηθεί σημαντική ποσότητα νερού π.χ. ξεπλύματα φρούτων και λαχανικών σε λεκάνες, αντί για έκθεση σε τρεχούμενο νερό.
 - ✔ **Πλύσιμο πιάτων:** Μεγάλη ποσότητα νερού καταναλώνεται κατά τη διάρκεια του πλυσίματος, καθαρισμού και απολύμανσης πιάτων, μαχαιροπήρουνων και μαγειρικών σκευών. Η χρήση γεμάτων πλυντηρίων πιάτων εξοικονομεί σημαντικό νερό σε σχέση με το πλύσιμο στο χέρι και ακόμη περισσότερο εάν τα πλυντήρια πιάτων είναι χαμηλής κατανάλωσης νερού.
- ➔ **Συνεργασία με Προμηθευτές:** Συνεργαστείτε με προμηθευτές που προσφέρουν προϊόντα και υπηρεσίες με αποδοτική/βιώσιμη χρήση του νερού. Αυτό περιλαμβάνει π.χ. τη συνεργασία με φιλικές προς το περιβάλλον υπηρεσίες πλυντηρίων, που χρησιμοποιούν προηγμένες τεχνικές και συσκευές εξοικονόμησης νερού.
- ➔ **Για άρδευση** σε χώρους πρασίνου της επιχείρησης.
- ➔ **Για πισίνες ή spa/κέντρα ευεξίας** που λειτουργούν στους χώρους της επιχείρησης.



Καλές πρακτικές και μέτρα για εξοικονόμηση νερού στην επιχείρηση

Η χρήση του νερού στις επιχειρήσεις καφεστίασης και φιλοξενίας μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος και το χώρο της επιχείρησης, τον αριθμό των επισκεπτών που εξυπηρετούνται, τη σύνθεση του προσφερόμενου μενού και τις ισχύουσες πρακτικές διαχείρισης του νερού που εφαρμόζει η επιχείρηση.

Κάποιες από τις πρακτικές που παρουσιάζονται στον Οδηγό είναι απλές και συχνά σχετικά μικρού κόστους. Απαιτούν μόνο να γίνουν συνήθεια και καθημερινή πρακτική. Σίγουρα, κάποιες από αυτές τις πρακτικές ταιριάζουν και στη δική σας επιχείρηση. Άλλες πάλι μπορεί ήδη να τις εφαρμόζετε. Θυμηθείτε, κάθε μικρή προσπάθεια μετράει όταν πρόκειται για εξοικονόμηση νερού. Θα εκπλαγείτε αν μάθετε πόσο νερό σπαταλιέται χωρίς σοβαρό λόγο.

Στη συνέχεια, παρουσιάζονται κάποιες **καλές πρακτικές και μέτρα, τόσο χαμηλού όσο και αυξημένου κόστους**, που μπορούν να εφαρμοστούν για την εξοικονόμηση νερού στην επιχείρησή σας.



α. Χαμηλού κόστους πρακτικές & συμβουλές για εξοικονόμηση νερού



- 1. Μέτρηση και Παρακολούθηση της κατανάλωσης νερού:** Εγκαταστήστε μετρητές νερού για να παρακολουθείτε τακτικά τη χρήση του νερού. Παρακολουθώντας τα πρότυπα κατανάλωσης, μπορείτε να εντοπίσετε περιοχές υπερβολικής χρήσης νερού και να εφαρμόσετε στοχευμένα μέτρα βελτίωσης.
- 2. Επανεξετάστε τη συνολική παροχή νερού:** Μπορείτε να μειώσετε τη συνολική παροχή νερού, με παράλληλη αύξηση της πίεσης (π.χ. μέσω υφιστάμενου πιεστικού συστήματος), χωρίς επίπτωση στην ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών. Το μέτρο αυτό είναι ιδιαίτερα αποτελεσματικό σε ντουζιέρες και νιπτήρες στα μπάνια.
- 3. Ανίχνευση και επισκευή διαρροών:** Ελέγχετε τακτικά την υδραυλική εγκατάσταση, τις βρύσες, τις τουαλέτες και τα συστήματα άρδευσης για τυχόν διαρροές. Εφαρμόστε ένα πρόγραμμα προληπτικής συντήρησης για τον εντοπισμό και την έγκαιρη επιδιόρθωση τυχόν διαρροών. Οι διαρροές μπορεί συχνά να περάσουν απαρατήρητες και να οδηγήσουν σε σημαντική σπατάλη νερού με την πάροδο του χρόνου.
- 4. Σωστή συντήρηση εξοπλισμού:** Συντηρείτε και ελέγχετε τακτικά τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί νερό, όπως πλυντήρια πιάτων, παγομηχανές, βρύσες κ.λπ. για να βεβαιωθείτε ότι λειτουργούν αποτελεσματικά και ότι δε σπαταλούν νερό, λόγω διαρροών ή δυσλειτουργιών.
- 5. Πλυντήρια ρούχων και πιάτων:** προμηθευτείτε πλυντήρια ρούχων και πιάτων ή/και άλλο εξοπλισμό με χαμηλή κατανάλωση νερού. Λειτουργήστε τα, επιλέγοντας τα «οικονομικά» ή/και «οικολογικά» προγράμματα.



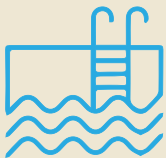


- 6. Αποτελεσματικές πρακτικές πλυσίματος πιάτων:** Χρησιμοποιήστε αποτελεσματικά, νέας γενιάς, πλυντήρια πιάτων που διαθέτουν ψεκαστήρες υψηλής πίεσης και χαμηλού όγκου νερού, έχοντας βεβαιωθεί ότι είναι πλήρως γεμάτα πριν ξεκινήσετε έναν κύκλο πλύσης. Μπορείτε να αφαιρέσετε ξύνοντας την περίσσεια τροφής, αντί να ξεπλύνετε τα πιάτα με τρεχούμενο νερό. Εάν ξεπλένετε τα πιάτα πριν τα τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιήστε ακροφύσια ψεκασμού με λαβές σκανδάλης, που σας επιτρέπουν να ελέγχετε τη ροή του νερού. Αποφύγετε τη συνεχή ροή του νερού κατά τη διαδικασία του προ-ξεπλύματος.
- 7. Ύπαρξη συστημάτων εξοικονόμησης νερού σε βρύσες και μπάνια:** Μπορείτε να εγκαταστήσετε π.χ. αισθητήρες σε όλες τις βρύσες για αυτόματο κλείσιμο, καζανάκια με μηχανισμό διπλής ροής νερού, τηλεφώνια ντους και βρύσες ψεκασμού νερού με αεριστήρες κ.λπ.
- 8. Μονώστε τους υδροσωλήνες σας:** Θα παίρνετε το ζεστό νερό γρηγορότερα και παράλληλα θα αποφεύγετε τη σπατάλη νερού, όσο περιμένετε να θερμομανθεί.
- 9. Τοποθετήστε σήμανση/ταμπέλες για εξοικονόμηση νερού** στους χώρους κατανάλωσης νερού της επιχείρησης.
- 10. Χρήση βιομηχανικών φίλτρων:** Η ύπαρξη βιομηχανικών φίλτρων για το νερό του δικτύου μπορεί να βελτιώσει σημαντικά την ποιότητα του νερού δικτύου σε περιοχές με χαμηλή ποιότητα νερού (π.χ. υψηλή σκληρότητα). Έτσι, το νερό δικτύου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πολλές χρήσεις και, κυρίως, αυξάνεται η αποδοτικότητα και παρατείνεται ο χρόνος ζωής του βασικού εξοπλισμού της επιχείρησης (π.χ. πλυντήρια, βρύσες, σωληνώσεις, καζανάκια κ.α.), καθώς, επίσης, μειώνεται η χρήση χημικών αποσκληρυντικών.



11. Στους χώρους πρασίνου:

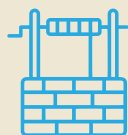
- ✔ Χρησιμοποιήστε τεχνικές ποτίσματος με αποδοτική χρήση του νερού (π.χ. με αισθητήρες υγρασίας, στάγδην, καταιονισμό κ.λπ.).
- ✔ Ποτίστε τα δέντρα/φυτά μετά τη δύση του ηλίου.
- ✔ Προτιμήστε φυτά της περιοχής που μπορούν να επιβιώσουν στις συνθήκες που υπάρχουν ή/και φυτά που απαιτούν λιγότερο νερό.
- ✔ Προτιμήστε να πλένετε τους εξωτερικούς χώρους με πιεστικά πλυστικά μηχανήματα, αντί συμβατικών λάστιχων.
- ✔ Σκεφτείτε το ενδεχόμενο να συλλέξετε περίσσεια νερού π.χ. από πλυσίματα φρούτων/λαχανικών και επαναχρησιμοποιήστε το για άλλες χρήσεις, όπως πότισμα φυτών ή καθαρισμό.



12. Εξοικονόμηση νερού σε πισίνες και spa/κέντρα ευεξίας: Χρησιμοποιήστε καλύμματα πισίνας για να μειώσετε την εξάτμιση, παρακολουθήστε και ρυθμίστε τακτικά τα επίπεδα του νερού και διατηρήστε τα κατάλληλα συστήματα φιλτραρίσματος για να μειώσετε τη συχνότητα των αλλαγών του νερού της πισίνας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε θαλασσινό νερό, εφόσον το επιτρέπουν οι τεχνικές προδιαγραφές ή και σύστημα ανακύκλωσης νερού. Δυστυχώς, μπορείτε να απενεργοποιήσετε την αυτόματη πλήρωση της πισίνας, εκτός εάν έχει εγκατασταθεί μετρητής παροχής. Κάνετε συχνά προληπτικό έλεγχο της πισίνας, του μηχανοστασίου και των περιφερειακών της για τυχόν διαρροές.



β. Επεμβάσεις αυξημένου κόστους για εξοικονόμηση νερού



- 1. Ανακύκλωση ημι-κάθαρων («γκρίζων») νερών:** Ημι-κάθαρα («γκρίζα») νερά παράγονται από πλυντήρια, νιπτήρες, νεροχύτες και μπάνια. Ένα σύστημα ανακύκλωσής τους με προσωρινή αποθήκευση και απλό καθαρισμό, μπορεί να οδηγήσει σε αξιοποίησή τους σε άλλες χρήσεις, όπως πότισμα και καζανάκια.
- 2. Επεξεργασία και επαναχρησιμοποίηση επεξεργασμένων λυμάτων:** Κυρίως αφορά στις μονάδες φιλοξενίας και εξαρτάται από το μέγεθος της εγκατάστασης. Σε μικρές επιχειρήσεις συνίσταται η χρήση μικρής μονάδας επεξεργασίας λυμάτων (compact), η οποία απαιτεί περιορισμένο χώρο εγκατάστασης και μπορεί να τοποθετηθεί υπόγεια ή επιφανειακά. Για μεγαλύτερες εγκαταστάσεις προτείνεται η χρήση μεγαλύτερης, συμβατικής μονάδας επεξεργασίας λυμάτων.
- 3. Συλλογή βρόχινου νερού:** Στα συστήματα συλλογής και αποθήκευσης βρόχινου νερού, το νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άρδευση, εξωραϊσμό ή άλλους μη πόσιμους σκοπούς εντός της επιχείρησης. Ένα τυπικό σύστημα αποτελείται από την επιφάνεια συλλογής (π.χ. οροφή), το σύστημα μεταφοράς και διάθεσης (σωληνώσεις και αντλία διανομής) και τη δεξαμενή αποθήκευσης/συλλογής.
- 4. Χρήση εναλλακτικής παροχής νερού:** Η χρήση νερού από πηγάδι, γεώτρηση, ή αφαλάτωση (εφαρμόζοντας όλες τις νόμιμες προδιαγραφές), αντί για νερό δικτύου, αποτιμάται θετικά και μειώνει σημαντικά τη χρήση νερού δικτύου, που απαιτεί πολύ περισσότερη ενέργεια και κόστος για τη διαχείρισή του.



Πηγές για περισσότερη πληροφόρηση

- ➔ Thomas Cook Futouris Water Management manual
https://www.responseandability.com/images/projekte/ThomasCook_Futouris_Water_Management_Manual_Mai2015.pdf
- ➔ SWA Hotel Water Measurement Initiative
<https://sustainablehospitalityalliance.org/resource/hotel-water-measurement-initiative/>
- ➔ Οδηγός εξοικονόμησης νερού για τουριστικά καταλύματα
http://www.eprocurement.gov.gr/webcenter/faces/oracle/webcenter/page/scopedMD/sd0cb90ef_26cf_4703_99d5_1561ceff660f/Page119.jsp?_afLoop=5241515336781512#%40%3F_afLoop%3D5241515336781512%26_adf.ctrl-state%3D171enm5etl_53
- ➔ Water Key Performance Indicators and Benchmarks for Offices and Hotels, CIRIA (2006)
https://www.waterwise.org.uk/wp-content/uploads/2018/02/CIRIA-2006_Water-Key-Performance-Indicators-and-Benchmarks-for-Offices-and-Hotels.pdf
- ➔ Water Benchmarking Study, Greenest City Scholar (2018)
https://sustain.ubc.ca/sites/default/files/2018-48%20Water%20benchmarking%20study%20-%20Restaurants%20%26%20microbreweries%20in%20the%20City%20of%20Vancouver_Sirikan.pdf

