



HAPPYAGUA®

All you need is water. **Think blue!**

EL AGUA

LA MATERIA PRIMA MÁS UTILIZADA Y OLVIDADA



Restaurante Arrel by Intercontinental Barcelona

HORECA SOLUTIONS EXPERIENCE

TRATAMOS Y ADECUAMOS EL AGUA SEGÚN SU USO

SALA



HAPPYCAFÉ
Café con aroma y cremosidad perfectas. Más del 90% de una taza de café es agua.



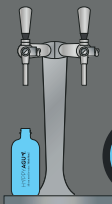
HAPPYSABOR

Agua de la red adecuada, sin transporte, en botellas de vidrio reutilizables.

- ✓ Recién microfiltrada.
- ✓ Máxima calidad.
- ✓ Segura y controlada.
- ✓ Mineralización muy débil.
- ✓ Equilibrada.

HAPPYHIELO

Cubitos transparentes, cristalinos, sin cloro ni turbidez. Cócteles sin sabores ni olores alterados.



HAPPYPROTECCIÓN

Protección total. Reduce el coste de posibles averías en equipamiento y tuberías provocadas por incrustaciones.



COCINA



HAPPYGASTRO

Conserva las propiedades de los alimentos y sus texturas, manteniendo su sabor original. Ahorro energético, menor tiempo de cocción.

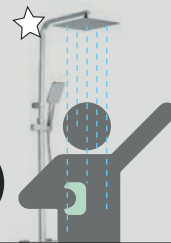


HAPPYCONFORT

Agua blanda y suave para la ducha en habitaciones.



HOTEL



ECONOMÍA CIRCULAR

Damos una segunda vida al agua. Sistema de reaprovechamiento de agua para las cisternas de los WC's, limpieza, riego...



NO TODAS LAS AGUAS SON IGUALES

EXPERTXS EN LA GESTIÓN EFICIENTE Y RESPONSABLE DEL AGUA



Món Sant Benet

ENVASES REUTILIZABLES Y RECICLABLES

CONECTA Y COMUNICA TU PROPUESTA DE VALOR

Botellas de vidrio

Termo inox.



NOMIA

500 ml
700 ml



MILO

500 ml
700 ml



HALIA

500 ml
750 ml



DELOS

700 ml



ARETUSA

350 ml
1000 ml



KEROS

500 ml



Termo INOX

500 ml



A black cylindrical QR code reader stands on a wooden table. To its right is a clear glass bottle of Cocíname, labeled 'cocíname mc1906'. Several empty wine glasses and a small tumbler glass are also on the table. The background is softly blurred, showing a restaurant or bar setting.

QR CODE

INFORMA E INTERACTÚA CON TUS CLIENTES

Cocíname by Montagud Editores

LO QUE NO SE COMUNICA, NO EXISTE



TAN CLARO COMO EL AGUA JUNTXS MARCAMOS LA DIFERENCIA

Te ayudamos a divulgar tus buenas prácticas en diferentes medios de comunicación y a sensibilizar a tu staff y clientes. ¡Formamos a tu equipo!

Pere Calvera, Director General de HappyAgua - CaterNews

Entrevistamos a Hideki Matsuhisa, el primer cocinero japonés en conseguir una estrella Michelin en España - HappyAgua

Podcast Rezero: Mirada residuo zero al agua - HappyAgua

Ca l'Enric en cocinaME & HappyAgua



CLIENTES



Purobeach



one
co
work.



La Malaxica

TESTIMONIALES



ELISA PÉREZ

*Directora de Comunicación
Eboca Restaurants*

“Es prescindible generar residuos cada vez que queramos ofrecer agua a nuestros clientes. Por eso, en Simultáneo, hemos implementado el sistema de aguas filtradas HappyAgua con la intención que sirva de precedente para aplicarlo a toda la cadena hotelera Catalonia. Con este sistema mejoramos la calidad del agua que servimos y somos más sostenibles, a la vez que ahorramos dinero y ganamos en comodidad, ya que eliminamos stocks, pedidos y, como no, la generación de residuos que tan prescindible consideramos.”



Simultáneo by Hotel Catalonia Plaza

TESTIMONIALES



HIDEKI MATSUHISA

*Chef ejecutivo y Co-propietario
Ikoya by Grupo Sagardi*

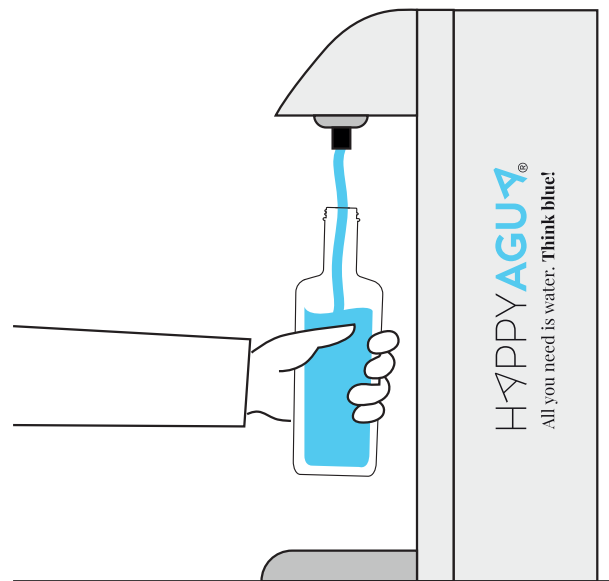
"Colaboramos en diferentes proyectos desde 2015. Trabajar con HappyAgua nos proporciona las soluciones ideales para poder realizar unas buenas prácticas en el consumo responsable del agua. Nuestros proveedores deben compartir nuestros valores y responsabilidad por el medio ambiente."



Ikoya by Grupo Sagardi

PARTNERS | CERTIFICACIONES

¡ÚNETE A LA REVOLUCIÓN!



Nº de certificado:
BOS 024/2022 RTI

[Más información](#)

HAPPYAGUA®

All you need is water. **Think blue!**

