



Adeje, 23 de septiembre de 2016

Productores y jefes de compras de hoteles comparten fórmulas que les permitan aumentar su colaboración

Técnicos de la empresa pública GMR se reúnen con los responsables de las despensas hoteleras en el marco del proyecto común 'Crecer Juntos'

Productores de frutas y hortalizas y jefes de compras de cadenas y establecimientos hoteleros de las Islas mantuvieron esta mañana en Adeje un encuentro en el marco del I Congreso de Gastronomía Turística de Canarias, **Culinaria Tenerife 2016**, para analizar los principales obstáculos a los que se enfrentan y acordar posibles fórmulas que les permitan establecer un mayor número de intercambios y colaboraciones.

Este primer encuentro de una serie que está prevista en próximas fechas está integrado en el proyecto 'Crecer Juntos', firmado por Ashotel y el Gobierno de Canarias hace algo más de un año, y persigue generar sinergias que permitan mejorar la introducción de los productos agroalimentarios canarios en los hoteles de las Islas.

La reunión estuvo dirigida por el viceconsejero de Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, el gerente de Ashotel, Juan Pablo González, y el consejero delegado de la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR), Juan Antonio Alonso.

Tras esta cita, celebrada en las instalaciones de la Factoría de Innovación Turística de Canarias, anexas a la sede de Culinaria Tenerife 2016, tuvo lugar una degustación de productos locales en el stand que el Gobierno de Canarias ha instalado en la zona expo de este congreso profesional. La degustación fue servida por los alumnos de los Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa) quienes, además de participar en las actividades del congreso, forman parte del proyecto 'Gana formándote', que permite al alumnado trabajar el 75% de la jornada en la empresa y el 25% restante recibir formación teórica en el centro.

