

Adeje, 2 de marzo de 2023

Comunidades Turísticas Circulares suma seis nuevos hoteles para convertir en compost sus desperdicios alimentarios

El proyecto de economía circular, enmarcado en la Estrategia de Sostenibilidad de Ashotel, codirigido por Asaga, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Adeje

La finca agroecológica Lomo del Balo, de Serviagroc, en Guía de Isora, es el lugar donde se transforman los biorresiduos

Tras 8 meses de trabajo se han recogido más de 210 toneladas de biorresiduos y 141 de poda grande, que se han transformado en 54 toneladas de compost biológico de alta calidad

El proyecto Comunidades Turísticas Circulares (CTC), puesto en marcha por Ashotel en el sur de Tenerife, avanza y se abre a la participación de nuevos establecimientos hoteleros asociados. Los hoteles **H10 Costa Adeje Palace**, **Guayarmina Princess**, **Coral Ocean View**, **Adrián Hoteles Jardines de Nivaria**, **Vincci La Plantación del Sur** y **Royal Sunset Beach Club** de Hilton Grand Vacations se incorporan al proyecto demostrador desarrollado en Adeje y Guía de Isora. Se trata de una iniciativa de economía circular impulsada por Ashotel, en el marco de su **Estrategia de Sostenibilidad y Digitalización Turística 2022-2030**, y que cuenta con la coorganización de Asaga-Asaja Canarias y la colaboración del Ayuntamiento de Adeje y la empresa Transportes Noda como operadora de poda vegetal.

CTC arrancó el año pasado con [un grupo de seis establecimientos hoteleros](#) asociados a los que se suman ahora otros seis. El fin último de este proyecto es **aprovechar toda la riquísima materia orgánica que se produce en los hoteles**, dejar de enterrarla en vertedero y regenerar suelos y fincas agrarias para una mejor producción agrícola y abastecimiento de cercanía, lo que en definitiva supone generar economía circular.

Representantes de esta nueva Comunidad Turística Circular se reunieron esta mañana en la sede de la Factoría de Innovación Turística (FIT Canarias), en Adeje, en la que coincidieron también con responsables del primer grupo de trabajo. Todos han recibido ya **muestras del compost generado** con los biorresiduos de frutas, hortalizas, posos de café, cáscaras de huevo y pequeñas podas en la finca ecológica Finca del Balo, de la empresa **Serviagroc**, ubicada en Guía de Isora y participante activa en este proyecto.

Ashotel presentó en esta reunión los datos recopilados en ocho meses como resultado de los residuos orgánicos recogidos en seis hoteles del sur de Tenerife. En total, **210.920 kilos de biorresiduos** de preparación de cocina y poda pequeña, que se transformaron posteriormente en **54.735 kilos de compost A+** (alta calidad) con los que poder nutrir hasta 7.820 plantas de plataneras, 782.044 metros cuadrados de cultivos de papas o 54.735 de plantaciones hortofrutícolas.

También han sido necesarios unos 141.000 kilos de poda grande como estructurante en la elaboración del compost. Dicha poda proviene de los hoteles participantes en este proyecto y constituye el 40% del compost total, mientras que el 60% restante procede de los biorresiduos.

Durante el proceso de recogida, un dato realmente reseñable es el bajísimo porcentaje de impropios que se encontraba entre los biorresiduos, solo un 1,13%, lo que permite que el compost tenga una excelente calidad y muy por debajo de las exigencias de la normativa europea al respecto. Esto se ha conseguido con una buena formación previa de todos los participantes del proyecto.

Binomio agricultura-turismo

La bienvenida de la jornada corrió a cargo del director de Innovación y Desarrollo Sostenible de Ashotel, **Enrique Padrón**, quien explicó la importancia del proyecto como iniciativa de economía circular que promueve la reducción de residuos. “Este es un proyecto en favor de la agricultura y el paisaje y cómo el sector turístico puede beneficiarse de ello”, dijo. Y, para ello, insistió, “es muy importante medir y generar datos para poder mejorar”.

Por su parte, el gerente de Adeje Limpio, **Francisco Valiño**, empresa pública encargada de la recogida, resaltó la importancia de mantener en bajos niveles los impropios y controlar bien los cuartos de residuos de los hoteles para evitar que se cuele materia que no corresponde.

Mientras, el gerente de Asaga-Asaja Canarias, **Theo Hernando**, indicó que desde su sector están trabajando con las administraciones públicas –Gobierno de Canarias, Cabildo de Tenerife y ayuntamientos– “para que el esfuerzo que realizan las empresas que participan en este proyecto de economía circular tenga un reconocimiento económico”.

Como ejemplo del trabajo que se realiza vinculado con la reducción de residuos de cocina hoteleros, de la mano de Grupo Fedola, la empresa de *software* Evosocial Soft diseñó una herramienta para reducir los residuos de los buffés, conocida como **Buffet Waste**, que aplica un sistema de inteligencia artificial para reducir y ajustar la producción de la comida que se sirve a los huéspedes en función de su nacionalidad, edad, sexo y período del año.

Economía circular

Comunidades Turísticas Circulares persigue minimizar el desperdicio alimentario y maximizar la recogida selectiva en origen del sector hotelero, algo que pone en valor un **turismo más sostenible**. El proyecto es un ejemplo de colaboración público-privada, en la que se han implicado empresas hoteleras asociadas a Ashotel, el **Cabildo de Tenerife**, el **Ayuntamiento de Adeje**, **Serviagroc y Transportes Noda**, así como la **Cátedra de Turismo CajaCanarias-Ashotel-ULL**.

Esta iniciativa **no es un proyecto de gestión de residuos**, sino de generación de sinergias entre agricultura y turismo, motivo por el cual lo lideran ambas organizaciones empresariales. Su fin último es devolver a la tierra lo que esta da e incrementar el consumo de productos de cercanía en los hoteles, al tiempo que se trabaja en la unión de dos sectores tan importantes en Canarias como son el turismo y la agricultura.

Además, Ashotel persigue incorporar con este proyecto una cuarta 'R' a la conocida regla inicial de las tres erres (reducir, reciclar y reutilizar) con la 'regeneración' de los suelos.