

Adeje, 14 de julio de 2023

‘Comunidades Turísticas Circulares’ convierte 570 toneladas de biorresiduos de hoteles en abono de máxima calidad

El proyecto de economía circular liderado por Ashotel y Asaga transforma en compost los desechos de 12 hoteles de Tenerife y evita su envío al complejo ambiental de Arico

Los biorresiduos de cocina y poda de jardines tratados a lo largo de este primer año se han transformado en unas 200 toneladas de compost de alta calidad, apto para agricultura ecológica

A la iniciativa, apoyada por el Ayuntamiento de Adeje, el Cabildo de Tenerife, los establecimientos hoteleros participantes y el complejo agrario Serviagroc, se suma la cooperativa la FAST

La iniciativa ‘Comunidades Turísticas Circulares’ (CTC), planteada como proyecto de economía circular, ha convertido en un año 570 toneladas de biorresiduos procedentes de establecimientos hoteleros del sur de Tenerife en unas 200 toneladas de compost de alta calidad, aptas para agricultura ecológica y jardinería. De esta forma, se ha evitado enterrar estos residuos en el complejo ambiental de Arico. El proyecto, puesto en marcha por Ashotel y Asaga-Asaja Canarias en el sur de Tenerife, cuenta de momento con 12 establecimientos hoteleros participantes, asociados a la patronal hotelera.

Los hoteles **H10 Costa Adeje Palace, Guayarmina Princess, Coral Ocean View, Adrián Hoteles Jardines de Nivaria, y Royal Sunset Beach Club** se incorporaron en marzo de este año al proyecto demostrador desarrollado en Adeje y Guía de Isora, y este mismo mes de julio lo ha hecho **Vincci La Plantación del Sur**. De este grupo de establecimientos participantes ya formaban parte desde un inicio, en julio de 2022, los hoteles **Bahía Príncipe Tenerife, Bahía del Duque, GF Gran Costa Adeje, RIU Palace Tenerife, Iberostar Bouganville Playa y HOVIMA Costa Adeje**.

El destino de ese sustrato en forma de compost es la regeneración de suelos, principalmente de jardines municipales, jardines de hoteles y de diferentes fincas agrícolas. El fin último de este proyecto, enmarcado en la **Estrategia de Sostenibilidad de Ashotel 2022-2030**, es aprovechar la 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 posterior abastecimiento de cercanía, lo que en definitiva supone generar economía circular. La iniciativa es un ejemplo de colaboración público-privada, en la que se han implicado las

citadas empresas hoteleras asociadas a Ashotel, el Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento de Adeje y Serviagroc.

Balance de 12 meses

Para hacer balance de este primer año de CTC, esta mañana se reunieron en Adeje representantes de las entidades participantes. La iniciativa **no pretende ser solo un proyecto de reciclaje de residuos**, sino impulso a las sinergias entre agricultura y turismo, motivo por el cual lo lideran ambas organizaciones empresariales (Ashotel y Asaga).

Para el director de Sostenibilidad e Innovación de Ashotel, **Enrique Padrón**, “el proyecto es de momento solo un comienzo, ya que frente a las cantidades de biorresiduos que se están produciendo en la isla, lo recogido en nuestro proyecto no representa un gran porcentaje del total, pero creemos que es el camino para seguir”. Ese camino, dijo, pasa por “poner en marcha una efectiva recogida selectiva en origen que permita su compostaje aerobio en fincas agrarias y tener un producto reciclado demandado por los agricultores y por la jardinería; debemos reducir la cantidad de desperdicio alimentario y los residuos que generamos, aprovechando mucho mejor los recursos”, dijo Padrón, quien destacó que “el éxito del proyecto es de los hoteles participantes, que han formado a sus equipos y están consiguiendo niveles de impropios insignificantes, así como de los principales operadores: Adeje Limpio y Serviagroc”.

Por su parte, el gerente de Asaga Canarias, **Theo Hernando**, comentó que iniciativas como esta “no responden ya a una cuestión de concienciación medioambiental o ideología ética o moral, sino que es la ruta que nos está marcando Europa, tanto a las empresas en general, pero en especial al sector agrario”, el cual “necesita aliados más que nunca y por eso estamos en proyectos de economía circular como este”. Hernando considera que seguimos desperdiciando nuestros desechos alimenticios “por no hacer un esfuerzo en separarlos y recuperarlos adecuadamente, y con ello estamos causando daño a nuestro entorno, cuando el compostaje de nuestros biorresiduos, si se hace correctamente, minimiza las emisiones de gases de efecto invernadero, enriquece el suelo con nutrientes y lo ayuda a absorber carbono”.

Román García, jefe de sección de Obras y Servicios de Adeje, informó de que “el Ayuntamiento está estudiando nuevas localizaciones de instalaciones agrarias para ampliar las zonas de compostaje, que serán necesarias a medida que vaya creciendo, para no saturar la finca actual, la de Serviagroc”. Además, el gerente de Adeje Limpio, otro de los operadores del proyecto, consideró que esta es una iniciativa consolidada ya y ahora solo queda seguir creciendo y sumando establecimientos hoteleros. Por su parte, **Jacobo Rodríguez**, administrador de Serviagroc, consideró que la puesta en marcha de plantas de compostaje en la isla es muy positivo y necesario, e informó de que la finca donde actualmente se llevan los biorresiduos de este proyecto aún tiene cierta capacidad.

Al proyecto acaba de unirse la Sociedad Agrícola de Transformación FAST, entidad agrícola decana de Canarias, con más de un siglo de historia, que incorporará compost a sus fincas asociadas y proveerá de los mejores productos hortofrutícolas a los hoteles de Tenerife. Su gerente, **Ricardo Torres**, informó de que el 95% de sus productos se venden en el mercado local y puso de manifiesto el interés de esta cooperativa en incorporarse a CTC.

Un dato destacable del proceso de recogida es el **bajísimo porcentaje de impropios** que se ha alcanzado, solo un 1% del total, lo que permite que el material compostado tenga una excelente calidad. Este dato se sitúa muy por debajo de las exigencias de la normativa nacional al respecto (ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados para una economía circular), que lo fija en el 20%. Esto se ha conseguido gracias a la implicación de los equipos participantes y a la adecuada contenerización e información en las instalaciones.

Hacia dónde va el proyecto

Los coordinadores del proyecto confían a partir de ahora en incorporar más hoteles en el municipio de Adeje a esta Comunidad Turística Circular, a los que se sumarán en breve otros hoteles situados en Guía de Isora. Además, se trabaja en poner en marcha la Comunidad Turística Circular de Puerto de la Cruz, en la que participarán inicialmente 10 establecimientos hoteleros.

CTC ha puesto el foco ahora mismo en sumar al proyecto productores que provean a los hoteles de productos locales, así como de activar las visitas y el diseño de **experiencias agroturísticas**, poniendo en valor las actividades del proyecto y sus resultados. El objetivo para finales de 2023 es contar con 20 hoteles en la zona sur y 10 en la zona norte, con una previsión de gestión de entre 1.000 y 1.500 toneladas de biorresiduos al año y una producción de unas 400 toneladas de compost de categoría A.

Otro de los objetivos del proyecto es la incorporación de nuevas tecnologías que permitan la medición y reducción de los residuos generados. En este sentido, la empresa Evosocial Soft, colaboradora del proyecto, está implantando una aplicación de inteligencia artificial, denominada **Buffet Waste**, que persigue reducir el desperdicio alimentario, optimizando el uso de los productos en cocina, y que ya funciona en GF Hoteles. Su responsable, **Antonio Álvarez**, hizo una demostración *in situ* de la herramienta y explicó sus beneficios. Precisamente, la incorporación de tecnologías para la medición y trazabilidad en la gestión, como pesaje, sensores, inteligencia artificial, *Blockchain* y la gestión de datos al servicio de la minimización y circularidad de los residuos orgánicos, es otro de los objetivos de Ashotel.

Finalmente, **Osmar Gomes**, responsable de Canarias Earth Care, explicó cómo funciona el biodigestor instalado en el Hotel Tigaiga, establecimiento hotelero asociado a Ashotel, una compostadora industrial que transforma los residuos hoteleros en compost en un proceso que dura 28 días.