

Adeje, 9 de julio de 2024

‘Comunidades Turísticas Circulares’ cierra su segundo año con 24 hoteles y 1.300 toneladas de biorresiduos convertidos en compost

El proyecto de economía circular liderado por Ashotel y Asaga se centra en la minimización proactiva de residuos

La iniciativa, enmarcada en la Estrategia de Sostenibilidad de la patronal, pondrá en marcha un asesoramiento personalizado e incentivos para elevar el consumo de productos de cercanía

La iniciativa ‘Comunidades Turísticas Circulares’ (CTC), planteada como proyecto de economía circular y enmarcado en la Estrategia de Sostenibilidad de la patronal hotelera, ha convertido ya en dos años que lleva funcionando **1.300 toneladas de biorresiduos** procedentes de establecimientos hoteleros del sur de Tenerife en unas **450 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 y **se ha evitado la emisión de unas 7.000 toneladas de CO2 a la atmósfera**, aproximadamente. El proyecto, puesto en marcha por Ashotel y Asaga-Asaja Canarias en el sur de Tenerife, suma ya 24 establecimientos hoteleros participantes, asociados a la patronal hotelera, todos situados en el municipio de Adeje, única corporación local que por ahora ofrece el servicio de recogida selectiva del biorresiduo.

Los últimos 7 hoteles que se incorporan en este mes de julio a esta iniciativa de economía circular, todos de Adeje, son **Gran Tacande Wellness & Relax, Tagoro Family & Fun, Meliá Jardines del Teide, Royal Hideway Corales Beach, Hovima La Pinta Beachfront Family, Iberostar Selection Sábila y GF Isabel**. Estos establecimientos hoteleros se suman a **MYND Adeje, Tropical Park, Atlantic Holidays, Hard Rock Tenerife, RIU Buenavista, H10 Costa Adeje Palace, Guayarmina Princess, Coral Ocean View, Adrián Hoteles Jardines de Nivaria, Royal Sunset Beach Club, Vincci La Plantación del Sur, Bahía Príncipe Tenerife, Bahía del Duque, GF Gran Costa Adeje, RIU Palace Tenerife, Iberostar Bouganville Playa y HOVIMA Costa Adeje**.

Los hoteles implicados por el momento, asociados de Ashotel y ubicados en el municipio de Adeje, se comprometen a sensibilizar a clientes y trabajadores hacia una correcta gestión de los residuos y su minimización, ya que el mejor residuo es aquel que no se produce. Además, deben dar cumplimiento a la ordenanza de residuos de Adeje y comprometerse en el registro y aportación de los datos de producción, a minimizar los residuos en general y los desperdicios alimentarios; a seleccionar correctamente los biorresiduos en origen y garantizar

un bajo contenido en impropios (1,85%, muy por debajo de la normativa, que fija este porcentaje en el 20%); a asumir los costes de contenerización y disposición en zonas; a realizar una visita inicial a la finca donde se elabora el compost, como parte de la formación del proyecto; a comprar producto local de cercanía; así como a notificar cualquier tipo de incidencia y resolver las detectadas por el operador.

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 las Comunidades Turísticas Circulares 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.

Hacia dónde vamos

Para hacer balance de este segundo año de CTC, esta mañana se reunieron en Adeje representantes de las entidades participantes en una jornada a la que asistió también la concejala de Turismo de Adeje, **Patricia Paulsen**. La iniciativa pretende ir más allá de ser un mero proyecto de reciclaje de residuos, sino que quiere desarrollar las sinergias entre agricultura y turismo, y por ello lo lideran ambas organizaciones empresariales (Ashotel y Asaga).

Para el director de Sostenibilidad e Innovación de Ashotel, **Enrique Padrón**, “ el proyecto ha demostrado que no solo vale la pena hacer una recogida selectiva puerta a puerta a grandes generadores para capturar el valor que tienen los biorresiduos, sino que estos después de convertirse en parte del suelo de las fincas agroecológicas deben acabar de nuevo en las cocinas en forma de frutas y verduras”. Al respecto, dijo que “la economía circular aplicada al sector es sin duda una de las herramientas para perfeccionar el modelo turístico actual, generando mucho más utilizando menos recursos”.

La iniciativa quiere centrarse ahora en la minimización proactiva de los residuos que se producen en los hoteles que participan y en el incremento del consumo de producto de cercanía. “Vamos a poner en marcha un **asesoramiento personalizado y un sistema de incentivos para consumir más producto local**. Para ello contamos ya con el apoyo de la FAST, de las cooperativas de Guía Isora y San Miguel de Abona, así como con Gestión del Medio Rural”, informó Padrón.

Pero además de elevar el consumo de producto de cercanía, CTC ha puesto el foco también en sumar al proyecto productores que provean a los hoteles de productos locales, así como en activar las visitas y el diseño de **experiencias agroturísticas**, poniendo en valor las actividades del proyecto y sus resultados.

Por su parte, el gerente de Asaga Canarias, **Theo Hernando**, se detuvo en analizar cuáles son los principales retos que encara el proyecto desde el punto de vista de su sector. “El principal para el sector agrario es conseguir y afianzar un incremento en la demanda de productos locales por parte del sector turístico y la restauración asociada, ya que, de esta forma, conseguiremos generar interés en las nuevas generaciones e inversores para la actividad agraria de nuestras islas”, comentó. “El cierre de la circularidad, es decir, que los productos de cercanía se consuman en nuestros hoteles, es la única vía para conseguir un sector rentable y con futuro, que frene la pérdida paulatina de superficie agrícola y de explotaciones ganaderas; de lo contrario, en 10 años tendremos la mitad de nuestro sector agrario en abandono”, añadió el representante de Asaga.

Por su parte, **Patricia Paulsen**, quien estuvo acompañada de **Román García**, jefe de sección de Obras y Servicios de Adeje, mostró su satisfacción por el hecho de que se sigan sumando hoteles del municipio al proyecto, “porque en Adeje estamos totalmente comprometidos con la economía circular, el impulso a zonas de compostaje y creación de zonas verdes en el municipio”, dijo la responsable, quien mostró la disposición absoluta del ayuntamiento con este proyecto.