

Santa Cruz de Tenerife, 17 de diciembre de 2024

‘Comunidades Turísticas Circulares’ amplía sus expectativas de crecimiento a nuevos municipios y zonas de la Isla

24 hoteles de Adeje han logrado hasta la fecha la recogida de 2.383 toneladas de biorresiduos, convertidos en 625 toneladas de compost orgánico de alta calidad

Comunidades Turísticas Circulares (CTC) amplía sus expectativas de crecimiento tras dos años y medio de trayectoria y aspira a implantarse en otros municipios y zonas de Tenerife. En este tiempo se han recogido 1.783 toneladas de biorresiduos y 600 toneladas de poda en 24 establecimientos alojativos de Costa Adeje, lo que ha permitido la elaboración total de 625 toneladas de compost orgánico de alta calidad.

Gracias a la implicación y formación del personal hotelero para la correcta separación de los biorresiduos, la recogida global supone solo un 1,15% de impropios en el contenedor específico, muy por debajo del 20% que establece la normativa. Asimismo, el proyecto ha evitado la emisión de más de 7.000 toneladas de CO2 a la atmósfera.

Impulsado por Ashotel y Asaga Canarias, CTC nació con el objetivo de reunir distintas iniciativas de economía circular que potencien las sinergias entre sectores; en este caso, entre el turismo y el sector primario, a través de la participación de los establecimientos hoteleros con la recogida selectiva puerta a puerta de biorresiduos para la producción de compost destinado a la agricultura ecológica. La iniciativa, que comenzó en julio de 2022, cuenta con el impulso del Ayuntamiento de Adeje y de las consejerías de Turismo y de Agricultura del Gobierno de Canarias, así como con la colaboración de Serviagroc.

Además de los establecimientos hoteleros como generadores de los biorresiduos, también forman parte de la cadena de valor del proyecto instalaciones gestoras autorizadas, donde se procesan esos biorresiduos para convertirlos en compost de primera calidad. Finalmente, también participan fincas agroecológicas en las que se usará el compost producido para la obtención de producto local ecológico, en cooperativas agrícolas como la Casmi o la FAST.

En materia de divulgación y concienciación, se plantea la elaboración de guías y módulos de formación para la reducción de residuos o mejora del equipamiento de los establecimientos adscritos; el objetivo de esta parte persigue poner en valor las sinergias existentes entre el sector turístico y primario, así como la transversalidad de este mensaje, tanto para residentes como para visitantes.

Asimismo, y en esta línea de actuación, se valora la organización de eventos y campañas para involucrar al sector agrícola en el proyecto, a través de la regeneración de suelos y propuestas de ecodiseño para el *packaging* del compost.

En esta nueva fase se ha cerrado un acuerdo con la Universidad de La Laguna para la toma de datos mediante sensores de llenado durante un año, con el objetivo de evaluar el ciclo anual completo de cantidades y tipología de residuos generados.

Compromisos y avances del proyecto

Los hoteles participantes en esta primera fase del proyecto han cumplido con una serie de compromisos para formar parte de esta iniciativa. Han facilitado sus datos de pesaje, medición, control y registro de los datos de producción de los residuos que aportan, adquiriendo posteriormente el compost producido por el proyecto para sus jardines e incentivando su uso entre sus suministradores de productos vegetales.

Como compromisos paralelos también se ha promovido la compra preferente de producto local y de cercanía, así como la visita a la finca donde se elabora el compost como parte de la formación inicial y con visitas previstas a posteriori, según el despliegue de acciones del proyecto.

Esta iniciativa de economía circular está financiada por la Unión Europea, NextGeneration EU y el Ministerio de Industria y Turismo, a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia; cuenta también con la colaboración de las consejerías de Turismo y Empleo y de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.

Más información en turismocircular.com