

Santa Cruz de Tenerife, 22 de mayo de 2025

Asaga, La FAST y Ashotel trabajarán juntas en un modelo de economía circular que apueste por el suministro agroalimentario de proximidad

Las tres organizaciones refuerzan su compromiso con el consumo de producto de cercanía en hoteles y con la regeneración de los suelos a través del compost de calidad de 'Comunidades Turísticas Circulares'

La patronal hotelera fomentará que los productos de La FAST y otros cultivos locales de temporada se integren de forma destacada y regular en la oferta gastronómica de los hoteles

Las organizaciones empresariales **Asaga Canarias**, **La FAST** y **Ashotel** firmaron esta semana un convenio que fomentará el impulso conjunto de un modelo de economía circular y de suministro agroalimentario de proximidad, que persigue reforzar la puesta en valor de los biorresiduos producidos por el sector hotelero y el uso agrario de compost de alta calidad generado a partir de estos.

Este acuerdo se suscribió esta semana en el marco de la décima edición del Salón GastroCanarias, concretamente en el stand de La FAST, por parte de los máximos representantes de las tres organizaciones: **Ángela Delgado**, presidenta de Asaga Canarias; **Fernando Campos**, presidente de La FAST, y **Jorge Marichal**, presidente de Ashotel. Esta iniciativa se circunscribe en el marco del proyecto '**Comunidades Turísticas Circulares**' (CTC), que convierte en compost los biorresiduos hoteleros.

Ashotel y Asaga vienen desplegando CTC desde hace casi tres años y ha supuesto hasta el momento la separación de más de 2.000 toneladas de biorresiduos y restos de poda pequeños, que se han convertido en más de 600 toneladas de **compost biológico de alta calidad**. Este compost de alta calidad nutre los suelos de explotaciones hortofrutícolas, cuyos productos son posteriormente introducidos en los establecimientos alojativos participantes en el proyecto, entre otros destinos. Además, proviene de biorresiduos seleccionados cuidadosamente

en los hoteles –peladuras de frutas y verduras y pequeñas podas de jardín– que ha completado su proceso de descomposición, con un aroma a tierra húmeda y forestal, textura oscura y desmenuzable, muy rico en nutrientes esenciales para las plantas. Este tipo de compost, producido por agricultores para agricultores, es ideal para enriquecer el suelo y promover un crecimiento saludable de producciones agrarias.

El **abastecimiento estable y sostenible de productos cultivados en Canarias** a los hoteles asociados a Ashotel es el principal objetivo de este convenio, así como la promoción activa del consumo de productos de cercanía, integrando su adquisición en las operaciones diarias de los hoteles y diseñando mecanismos que incentiven la compra directa a agricultores locales bajo criterios de sostenibilidad, frescura y trazabilidad.

Conexión directa hoteles-agricultores

Con este acuerdo, Ashotel y Asaga facilitarán la **conexión directa entre hoteles interesados en el modelo kilómetro cero y los productores** vinculados a La FAST. Además, analizarán mediante estudios específicos cómo mejorar las ratios de consumo en el sector; se sensibilizará a los establecimientos turísticos sobre la importancia del abastecimiento local y sostenible; y se impulsará que los productos de La FAST y otros cultivos locales de temporada se integren de forma destacada y regular en la oferta gastronómica de los hoteles, fomentando la visibilidad del producto canario y fortaleciendo el vínculo del cliente con el territorio.

El papel de Asaga Canarias resulta clave en el desarrollo del proyecto, al actuar como entidad impulsora de la profesionalización y la mejora continua de los procesos productivos de los agricultores y entidades agrarias integradas en la red de Comunidades Turísticas Circulares (CTC). Su participación abarca acciones de formación, promoción y transferencia de conocimiento, contribuyendo así a fortalecer la sostenibilidad, la competitividad y la integración del sector primario en la economía circular turística.

Por su parte, La FAST se compromete a participar activamente como entidad agrícola de referencia en el proyecto CTC, incorporando su red de agricultores al modelo de valorización de residuos orgánicos y producción circular. También garantizará el suministro de productos frescos, locales y de temporada a los hoteles de Ashotel interesados, priorizando cercanía, estabilidad y calidad del

producto; y coordinará con Asaga la aplicación del compost generado en las explotaciones participantes, cerrando el ciclo de materia orgánica.

La apuesta de Ashotel por **crear sinergias entre los sectores turístico y primario** se remonta a 2015 y posteriores reediciones del programa ‘Crecer Juntos’, del Gobierno de Canarias, que persigue elevar el consumo de producto local y que ya asumen algunas cadenas hoteleras a través de acuerdos específicos con Gestión del Medio Rural (GMR Canarias) y con La FAST, como son, entre otros, **Spring Hoteles** o **GF Hoteles**.

La FAST, sociedad agrícola decana de Canarias, está integrada en Coplaca, la mayor organización de productores de plátano de la Unión Europea, y cuenta con más de 200 socios y más de 250 fincas. Su actividad principal es la producción, empaquetado y comercialización de plátanos, aunque también gestiona otras frutas tropicales como papaya, aguacate, mango y parchita, entre otros productos ecológicos.

Más información en turismocircular.com