



Comunidades Turísticas Circulares

el turismo inteligente

¿Cómo convertir los residuos del turismo en fertilidad para la tierra? Hoteles y productores locales hacen equipo. Comunidades Turísticas Circulares conecta al sector turístico con la agricultura para dar nueva vida a los restos orgánicos y vegetales.

Así nace un ciclo lleno de salud, bienestar y sostenibilidad: de la cocina o el jardín del hotel al compostaje y después a la huerta que alimenta nuestras mesas.

Juntos y con profesionalidad construimos un ecosistema que une turismo, campo y territorio, generando beneficios reales para las personas y el medioambiente.



De la mesa a la mesa

From the table and back to the table



La cocina.

Un ingrediente esencial

En la cocina todo comienza. Separar bien los restos orgánicos, como restos de frutas y verduras, es el primer paso para aprovecharlos.

El personal de cocina y limpieza cumple una función clave, ya que una buena separación y el uso de bolsas compostables permite convertir esos residuos en compost, cerrando el círculo de la sostenibilidad hotelera.

2



El jardín. Mucho que aportar

Los jardines de los hoteles también generan materiales valiosos. Las podas y restos vegetales se recogen y trasladan a plantas especializadas, donde se mezclan con la materia orgánica. Así, lo que antes era un desecho se convierte en parte del compost que devuelve fertilidad al suelo.





Los centros de compostaje. La ayuda necesaria

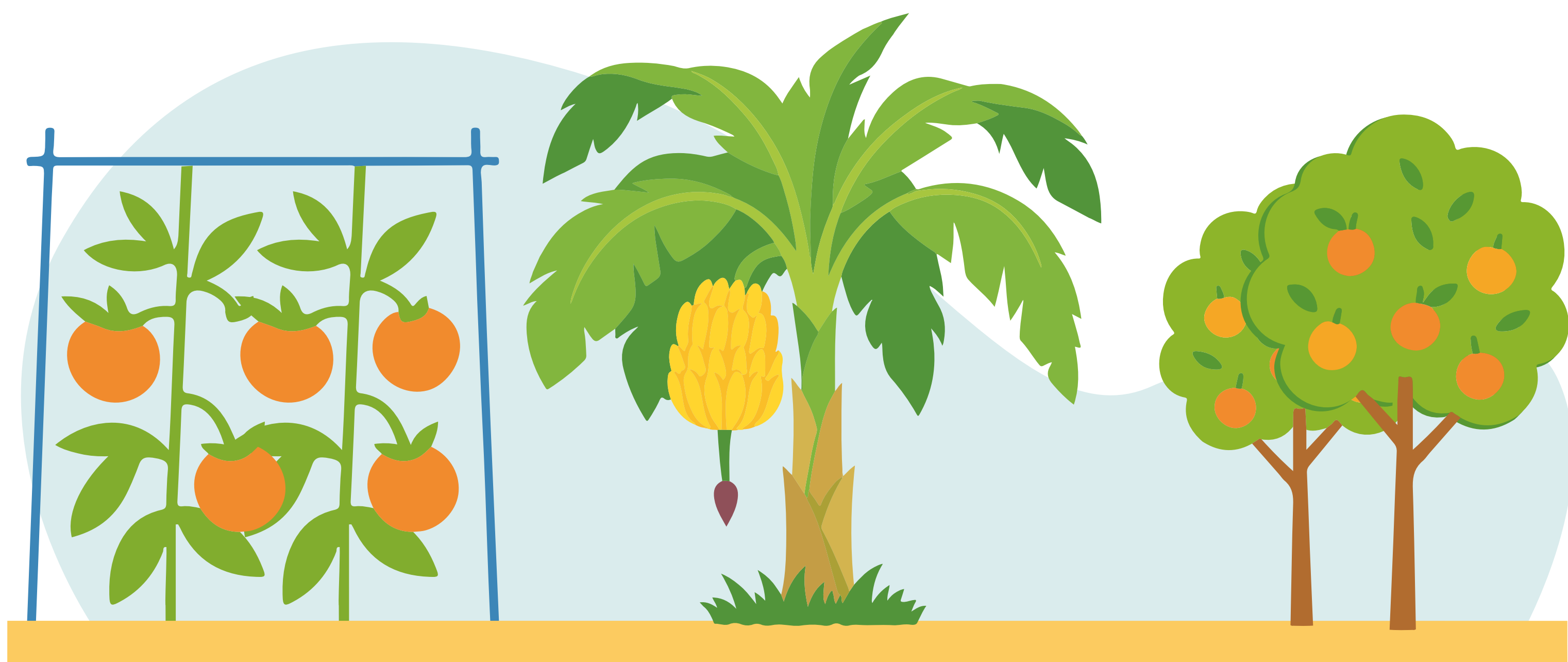
Estas instalaciones autorizadas transforman los restos orgánicos de las cocinas y jardines en compost de calidad. Con procesos controlados y técnicas específicas, logran un producto natural que mejora el suelo agrícola y también útil para las zonas verdes de los hoteles. Este compost es un fertilizante ecológico que devuelve nutrientes a la tierra y reduce el uso de productos químicos.



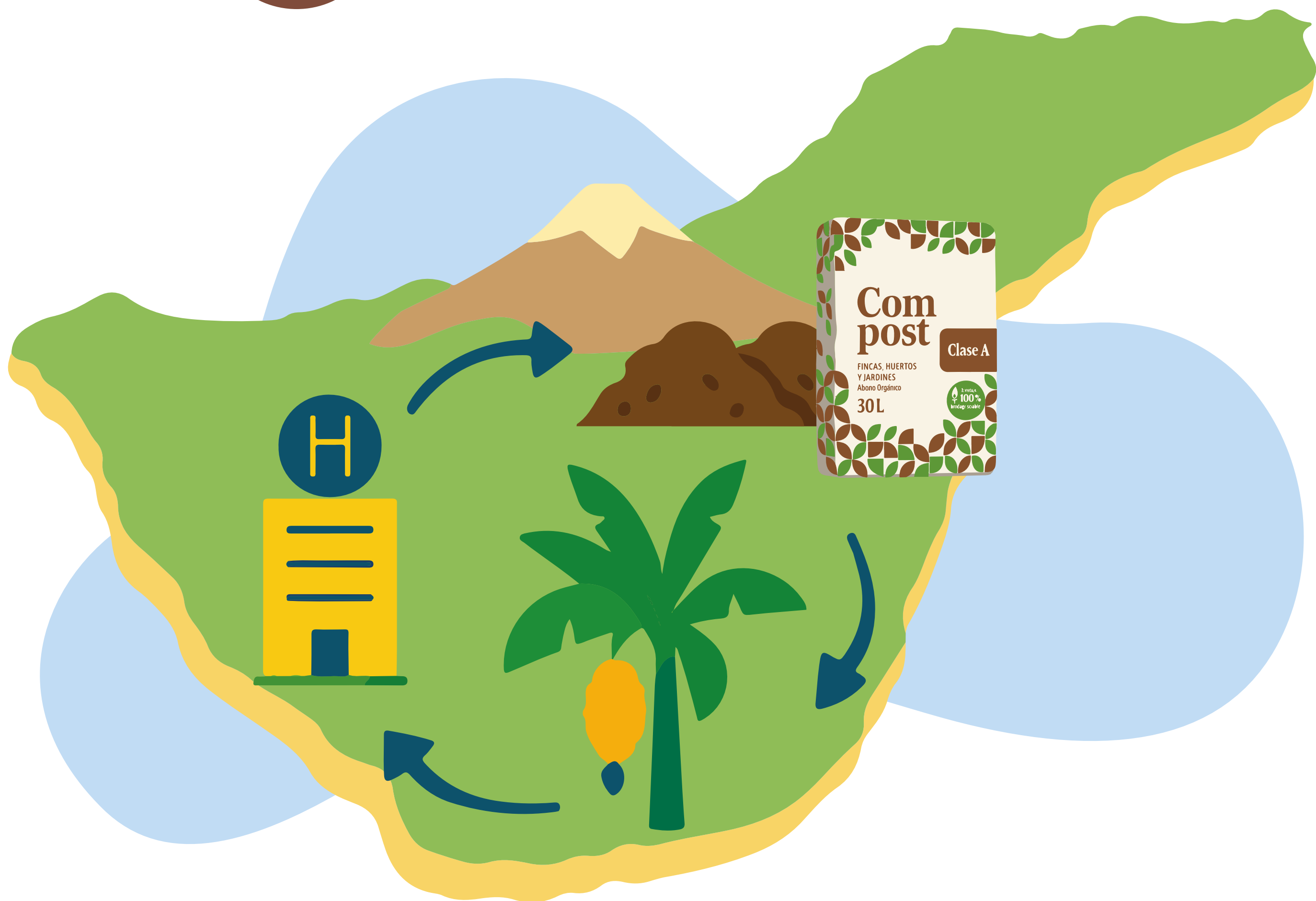


La huerta. Alimentos bien cuidados

El compost regresa al campo, nutriendo el suelo donde se cultivan frutas y verduras locales. Agricultores y agricultoras cuidan cada planta para obtener productos frescos, llenos de sabor y nutrientes. Gracias a este ciclo, los hoteles pueden ofrecer alimentos sanos y de cercanía en su oferta gastronómica.



5



Km 0. Todo queda en casa

El modelo CTC promueve la proximidad: menos transporte, menos emisiones y más valor local. Los hoteles compran productos cultivados con el compost, reduciendo la huella de carbono y apoyando el producto de cercanía. Cada plato servido cuenta una historia de colaboración, sostenibilidad y compromiso con la tierra.





El hotel. Directo a la mesa

Los hoteles incorporan frutas y verduras locales a sus menús, enriqueciendo la oferta con productos frescos y de temporada. La cadena del campo a la mesa se acorta, mejorando la calidad y reduciendo impactos.

Cada plato refleja el trabajo conjunto entre hoteles, agricultores y la planta de compostaje.





Cuidar la tierra. Cuidarnos.

Clic en el botón para
conocer más sobre el proyecto



**Comunidades
Turísticas
Circulares**

**el turismo
inteligente**



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Gobierno de Canarias
Consejería de Turismo y Empleo

ashotel

ASOCIACIÓN HOTELERA Y EXTRAHOTELERA DE
TENERIFE, LA PALMA, LA GOMERA Y EL HIERRO



**ASAGA
Canarias
ASAJA**