

junio 2023



# Historias de economía circular en el sector turístico

## CIRCLE2

---



Funded by  
the European Union

# Contactos

## **PMC**

vaida.sinkeviciene@paneveziomc.lt

---

## **Bluebook**

monica.pomero@bluebook.it

---

## **CGU**

J.Baird@gcu.ac.uk

---

## **Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasi**

r.sari@tarsustso.org.tr

---

## **Solski Center Celje**

spela.kumer@sc-celje.si

---

## **AACI**

nelson.sousa.mendes@gmail.com

benjaminscottmcconnell@gmail.com

---

Este documento ha sido creado para ser utilizado digitalmente. Le recomendamos que evite imprimirlo a menos que lo considere absolutamente necesario. En caso de que decida imprimir, le sugerimos que elija papel FSC 100%.

# Historias de economía circular en el sector turístico

Las entrevistas que presentamos aquí se realizaron en el marco del proyecto CIRCLE2 y tienen por objeto presentar los resultados de la aplicación de los principios de la economía circular en el sector turístico, a distintos niveles.

Entrevistamos a seis personas, empezando por Lituania -país líder del proyecto- y siguiendo por los países de los demás socios: Italia, Turquía, Eslovenia, España y Escocia.

Se trata de historias de autónomos, propietarios de microempresas y pequeñas empresas y expertos en diferentes sectores del turismo: un guía turístico en Lituania, la propietaria de un pequeño B&B en Italia, una investigadora de la cultura alimentaria y responsable de Tarsus Slow Food en Turquía, el gestor de una red de instalaciones para eventos en Eslovenia, un gestor de la empresa transportadora ALSA en España y, por último, un experto en gestión de eventos en Escocia.

Este documento está dirigido a estudiantes y profesores de formación profesional, como fuente de inspiración para sus actividades educativas, pero creemos que puede ser de interés para todos aquellos que se dispongan a contemplar la economía circular desde un punto de vista polifacético.

Estas entrevistas también están disponibles en [Youtube](#).

## Contenido

Bienvenido a una experiencia de turismo lento, único y circular en Lituania	<b>04</b>
El gran reto de un pequeño B&B en Italia	<b>08</b>
Cultura y tradiciones alimentarias locales en Turquía	<b>10</b>
Del campo al plato en medio día - Eslovenia	<b>12</b>
En la carretera desde 1923 - España	<b>14</b>
Gestión de eventos y EC - Escocia	<b>16</b>



# ¡BIENVENIDOS A UNA EXPERIENCIA DE TURISMO LENTO, ÚNICO Y CIRCULAR!

## ENTREVISTA A **DAIVA TANKŪNAITĖ**

realizada por el Panevėžys Training Centre, de Lituania



Soy Daiva Tankūnaitė. Mi gran pasión, amor y trabajo es el Turismo. Llevo más de 30 años en este sector. Creo que he encontrado mi vocación. Soy guía turístico y conferenciante de turismo, doy charlas y diversos cursos para guías. Junto con personas de ideas afines, fundamos la Asociación de Turismo Lento de Lituania.



Daiva Tankūnaitė





Imágenes: álbum personal de Daiva Tankūnaite

## ¿QUÉ ES EL TURISMO LENTO?

Hay algunas cosas que destacar a este respecto. En primer lugar, debe mencionarse que es principalmente como un movimiento social, nacido en ciudades y regiones de todo el mundo. Quizás haya empezado con la comida, los restaurantes de comida rápida, cuando la gente quería comer de otra manera, comer mejor y más sabroso, comer productos cultivados en su región o país, hechos como siempre con amor y calidez. Y luego, obviamente, la idea se extendió a un concepto de "ciudad lenta", y ahora nos gustaría decir que a todos nos gustaría realmente un estilo de vida "lento". Comida lenta, estilo de vida lento y turismo lento. Una segunda esencia muy importante es que "lento" no significa necesariamente físicamente lento. "Lento", probablemente, es una alternativa a la experiencia, el gusto, la vista, la detención, las sensaciones. Es para los sentidos, para que podamos detenernos de alguna manera, ya sea en el ritmo de vida, en la educación de los hijos, o en cualquier tipo de creatividad, y así encontrar descanso o experimentar algo más profundo. Es sólo un movimiento, pero aún así, todo el mundo se refiere a la palabra inglesa "Slow" y esas cuatro letras significan "Sostenible", "Local", "Orgánico" y "Bienestar (wellbeing)". Es decir, lo que se llama el espíritu del lugar y también hemos adaptado otra designación latina, "Genius Loci". De alguna manera, uno se siente bien en uno u otro lugar porque tiene una cierta energía, y no es así de sencillo "desbloquearla" de repente, con un golpe de palmas.

## ¿QUIÉNES SON LOS CLIENTES DEL TURISMO LENTO?

Ellos no son realmente "lentos", pueden definirse más bien según distintos criterios de madurez. Poseen experiencia. Es decir, tienen experiencia y quizás prefieran más "sentir" que "ver". Suelen viajar debido a las experiencias que van a vivir. Por supuesto, han visto y visitado varios lugares, y buscan la novedad. Comprenden que tendrán que esforzarse para que las cosas sucedan. Podemos ir hasta Pasvalys (localidad lituana). Cerca de allí se encuentra el molino de agua Riaubonių, cuya cardadora ha sido restaurada. Junto con la comunidad, y la gente que crea allí, se puede observar el auténtico hilado de la lana utilizando la cardadora de agua, y cómo se esquila la lana de las ovejas. Nuestras ovejas bastas, que pastan en el prado, son cardadas, después, la lana se ata a la rueca y después se hila en el mismo lugar. Incluso, se puede hilar su propio recuerdo y llevárselo a casa. Lo más fascinante es el encanto de todo el mundo que participa en ello. Tengo un ejemplo de cuando organizamos las Jornadas del Patrimonio e hicimos una excursión al Centro de Artesanía de Uplytė. La señora Vilienė, una famosa artesana local, simplemente dio instrucciones a todos para trenzar una cinta tradicional, la que a los jóvenes les encanta llevar en la muñeca. Y resulta que eso puede volverse verdaderamente mágico. Hace años, cuando la mujer no tenía otro medio de tranquilizarse, pasaba el tiempo en aquel telar desde Navidad hasta Pascua. Era una especie de trabajo y meditación, ya que no tenía muchas más opciones. Y nosotros entramos en esa meditación. Todo el mundo trenza, con ganas de trenzar algo para una amiga o para que el marido se lo lleve a casa. Y yo tenía que decir: "Vamos, vamos", y ellos decían: "Espera, ¿dónde está ese turismo lento?" Dios está en los detalles, en la sencillez.

## ¿CÓMO PUEDE UNO CONVERTIRSE EN PROVEEDOR DE TURISMO LENTO?

La gente ya vive de esa manera, y nosotros la podemos encontrar. Es decir, esa persona desarrollaría esa actividad de una u otra manera. Si podemos decir, aquí es donde entran en juego las estructuras de las empresas turísticas. Entran en acción los guías y las organizaciones, que buscan activamente qué ofrecer a los clientes. La mayoría de las veces, esa persona no quiere realmente “venderse”. Es así. O la gente se conoce en eventos, proyectos, conferencias. Tienes que querer a tu tierra. Si no, hay que respetarla. En primer lugar, hay que responsabilizarse, creer en lo que se hace y luego explorar lo que nos parece interesante. Es esencial conocer el lugar y luego, ante todo, buscar su gente allí. Si te diriges a un lugar sin vida, o tienes algo que decir por ti mismo, o las vistas valen un millón, o tiene que haber una persona allí.

**Ciudades y pueblos pequeños**  
**Gente de todas las edades**  
**Artesanos**  
**Tradición**  
**Patrimonio cultural**  
**Experiencia y pasión**

Foto de Indrė Stulgaitė-Kriukienė | Obra de Remigijus Kriukas [“Glasremis”](#)





## ¿QUÉ EJEMPLOS DE TURISMO LENTO PODRÍA DAR?

Como ejemplos, tenemos la granja Bagotas Ciba, en Kazlų Rūda. Esta familia se dedica a la cría de cabras. Los niños, junto con sus amigos, salen a pasear con la cabra durante la celebración de su cumpleaños. Los padres pasean a su lado y, más tarde, toman el té en el bosque y hablan de estos animales. Las sesiones de fotos allí, que hoy en día son tan imprescindibles para casi todo el mundo, son excelentes. Del mismo modo, la sostenibilidad entra en el turismo junto con todos los demás aspectos. Todos se preocupan mucho cuando llegan a Rozalimas (pequeña localidad lituana), donde está enterrada la madre de G. Petkevičaitė-Bitė (1861 - 1943), educador, escritor y activista lituano. La gente empieza a preocuparse de inmediato por no haber traído una vela para encender. O a Šiluva (pequeña localidad lituana), donde han enterrado a Eimantas Nekrošius (1952-2018) (famoso director de teatro) - y aquí viene la preocupación del grupo: "No tenemos una vela para encender y poner en la tumba". Y entonces pregunto a todos: "¿Quién llevará la vela después de que la dejemos aquí? ¿Quién la llevará? ¿Deben esperar los familiares, reunirlos después de seis meses en las tumbas?". Mačernis (1921-1944), famoso poeta lituano, está enterrado en el pinar de una pequeña colina que domina su tierra natal. Hay que caminar varios kilómetros para llegar hasta allí, y las velas acompañan todo el camino. Así que, cuando los jóvenes se preocupan por una vela, suelo sugerirles: "¿Quizá sea mejor reunirlos y cargar con ellas esos 3 kilómetros hasta los contenedores?". Sería mejor que encender una vela.

[Foto de Ciba farm](#)



El estudio de arte en vidrio "Glasremis". El nombre de Remigius Kriukas (artista lituano del vidrio) es conocido por mucha gente. Tienen allí una cultura tan propia que todo el equipo hace bandera de ella y estamos muy contentos de que hayan vuelto a encender sus hornos y hayan abierto al público. Y ahí es cuando entra en juego la singularidad excepcional. No es necesario colgar aquí una bandera específica de "turismo lento". Hay que ofrecer una experiencia única. ¡Única! Y porque es así, lo queremos para todos los grupos. Eso es lo más importante: que sea interesante para todos. Que sea interesante para los niños, interesante para los adultos, e incluso para los que son más difíciles de impresionar: para la generación de los cuarenta. Cuando hay festivales de jazz, suena música de jazz, arde el horno y nacen obras de arte. También podemos atraer a ese segmento más complejo, para el que no sabemos qué ofrecer, porque es así.

## ¿QUÉ RECOMENDARÍA A LOS FUTUROS ESPECIALISTAS EN TURISMO Y A SUS MAESTROS QUE QUIERAN POTENCIAR UN TURISMO SOSTENIBLE?

Hace poco hablamos con un estudiante que estaba haciendo un trabajo científico sobre el Patrimonio. Le hice una sencilla recomendación: "En primer lugar, tienes que salir tú mismo a la ciudad. Tú mismo. Y mirar todo esto. Si no, no funcionará". Y la pregunta de los maestros, de la gente que enseña: "¿Has estado allí?" Así que, en resumen, lo primero y más importante es que esos jóvenes lo experimenten. Deben experimentarlo ellos mismos.

# EL GRAN RETO DE UN PEQUEÑO HOSTAL



## ENTREVISTA A **ARIELLA KRISTIANSON**

realizada por Bluebook srl

Llevo doce años viviendo aquí y mi negocio, Verdmont, es un pequeño hostel que ha crecido en los últimos nueve o diez años. Uno de nuestros principios fundamentales es intentar pasar lo más desapercibidos posible. Así, cuando la gente se va de vacaciones puede estar segura de no causar más problemas al medio ambiente.

Foto de Ariella Kristianson en Verdmont



**Paneles solares**

**Luces LED térmicas solares**

**Uso de una bomba de calor**

**Recogida del las aguas pluviales**

**Uso de detergentes respetuosos  
con el medioambiente**

**Reducción del 80% de las emisiones  
de CO2**



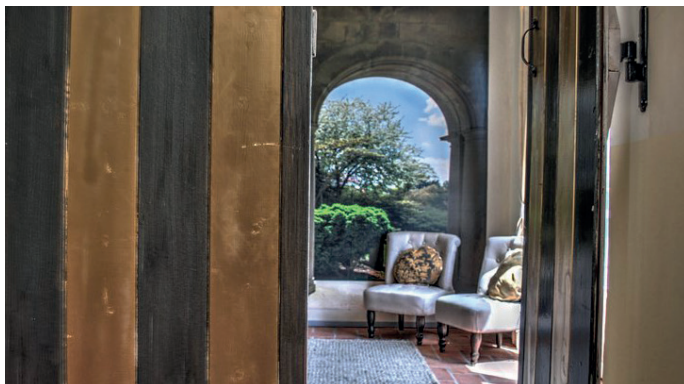


## ¿QUÉ MEDIDAS HABÉIS ADOPTADO PARA LA GESTIÓN DE LA ENERGÍA?

Nuestras mayores inversiones se han realizado en ese ámbito. Por supuesto, hemos reducido el consumo de energía con bombillas LED y utilizando la energía solar también para la iluminación del jardín. Otra decisión que tomamos para la calefacción de invierno fue instalar una bomba de calor, lo que significa que redujimos nuestras emisiones en un 80% porque es súper eficiente y una forma estupenda de calentar. En cuanto a la energía, también ofrecemos recarga para vehículos eléctricos.

## ¿QUÉ HACÉIS PARA LA GESTIÓN DEL AGUA?

La gestión del agua es más complicada en un edificio antiguo, porque si es nuevo, puedes construir un sistema para recoger las aguas pluviales y grises y reciclarlas. Tuvimos que modificar un poco el edificio, así que nos replanteamos un sistema en el que al menos tres baños pudieran utilizar el agua de lluvia y las aguas grises de la lavandería, porque la lavandería de un establecimiento hotelero es enorme y consume mucha agua. Así que hicimos un sistema para recoger el agua y usarla sólo para el lavado y el riego. Por supuesto, utilizamos detergentes ecológicos de muy bajo impacto, por lo que no hay peligro para el riego; no dañan en absoluto las plantas. También disponemos de un gran sistema de recogida de agua, que también se utiliza para la piscina en caso de emergencia, cuando no se puede rellenar por falta de agua. Otra cosa que hicimos fue instalar un pequeño estanque. En cierto modo, sirve para recoger agua, porque recoge el agua de lluvia del tejado, pero otro aspecto importante es la biodiversidad. Esto no está directamente relacionado con el ahorro de agua, pero sin duda ayuda al otro aspecto, que es la naturalización de nuestro entorno.



## ¿QUÉ OCURRE CON EL MOBILIARIO Y LA CADENA DE SUMINISTRO?

Cada habitación está amueblada individualmente, todas son muy distintas. La mayoría de los muebles son de segunda mano y recuperados. Si no podemos comprar de segunda mano, intentamos que sea respetuoso con el medio ambiente, bien hecho, diseñado para durar o reparable. Estos son los principios fundamentales que tenemos en cuenta con respecto al mobiliario. En cuanto a la cadena de suministro, diría que lo más importante para nosotros es la comida. Cuando preparamos alimentos, cuando hacemos pasta y pizza, intentamos recurrir a proveedores locales para todos los productos, como la harina y la fruta. Vamos siempre al mercado ecológico para comprar a los agricultores de la zona; hay algunos productos que son realmente difíciles de conseguir, pero siempre intentamos anteponer lo local. Además, es agradable participar en el mercado de productos ecológicos. Una vez que los conoces, dejan de lado lo que necesitas y la próxima vez te preguntan: "Ya tenemos esto, ¿lo quieres?". Así que, en cierto modo, facilita un poco las cosas a la gente vaga; una vez que has hecho el esfuerzo de hacer ese cambio. Por supuesto, para la mayoría de la gente, probablemente sea más fácil ir al supermercado. Pero desde un punto de vista filosófico, creo que ayudar a los pequeños proveedores es más importante, los supermercados ya se las arreglarán.

## UN MENSAJE PARA LOS JÓVENES QUE TRABAJARÁN EN ESTE SECTOR...

Creo que, en general y en todos los sectores, vivimos una época de cambio, así que diría que lo más importante es tomar conciencia de estos temas, como la circularidad y la sostenibilidad. Una vez creada esa conciencia, no hay que tener miedo a hablar y actuar en consecuencia, porque hay mucha gente que puede haber invertido en su negocio sin nunca haber considerado esto como algo en lo que invertir, tal vez nunca hayan pensado que este es un cambio que deberán hacer. Así que creo que el verdadero valor de los jóvenes, al menos desde mi punto de vista, es que pueden aportar nuevas perspectivas y también alguna energía para lograr los cambios necesarios. Se trata de un gran reto y, creo, el principal problema es que muchas personas aún no han pensado que necesitan cambiar. Así que un joven es la persona perfecta para llevar adelante las organizaciones, también porque los jóvenes son los que más se beneficiarán de este cambio en el futuro.

Finca Verdmont

# GASTRONOMÍA, CULTURA Y TRADICIÓN

## ENTREVISTA A YASMINA LOKMANOGLU

realizada por la Cámara de Comercio de Tarso, Turquía

**Impulso a la  
economía  
agrícola local  
Relacionamiento  
entre los  
productores y  
los turistas**



Yasmina Lokmanoglu



**Slow Food** (“Comida Lenta”) es una organización mundial de base, fundada en 1989 para evitar la desaparición de la cultura y las tradiciones alimentarias locales, contrarrestar el auge de la “vida rápida” y combatir el menguante interés de la gente por los alimentos que consume, su procedencia y el modo en que nuestras elecciones alimentarias afectan al mundo que nos rodea. Desde sus inicios, el movimiento *Slow Food* se ha convertido en una institución global, que implica a millones de personas en más de 160 países, trabajando para garantizar que todo el mundo tenga acceso a alimentos buenos, limpios y justos. *Slow Food* cree que la alimentación está ligada a muchos otros aspectos de la vida, como la cultura, la política, la agricultura y el medio ambiente. A través de nuestras elecciones alimentarias, podemos influir colectivamente en la forma en que se cultivan, producen y distribuyen los alimentos, y cambiar el mundo en resultado de ello.



**Slow Food®**



## ¿CUALES FUERON LOS PRINCIPIOS DEL “MERCADO DE LA TIERRA”?

El punto de partida del “Mercado de la Tierra” fueron las Jornadas Gastronómicas de Tarso. Los productores que invitamos durante estas Jornadas Gastronómicas obtuvieron excelentes beneficios. Fue entonces que resolvemos fundar la Asociación “**Slow Food** (“*Comida Lenta*”)- Slow Food Tarso”. La fórmula más adecuada es el concepto de “Mercado de la Tierra” de la red internacional **Slow Food**. Tiene lugar dos veces al mes, a cada segundo y cuarto domingos.

## ¿RECIBÍS ALGÚN TIPO DE APOYO INSTITUCIONAL?

Recibimos el mayor apoyo por parte del Ayuntamiento de Tarso y de la Cámara de Comercio e Industria de Tarso. La Bolsa de Tarso y la Cámara de Agricultura de Tarso también nos ayudan. Pero la Cámara de Comercio e Industria de Tarso y el Ayuntamiento de Tarso siempre están con nosotros.

## SI SE QUIERE MONTAR UN PUESTO EN EL MERCADO DE LA TIERRA, ¿QUÉ REQUISITOS HAY QUE TENER?

En primer lugar, no es necesario dedicarse a la agricultura ecológica. Pero, sí que hay que demostrar que se cultiva y cría de forma respetuosa con el medio ambiente y los animales. Los sistemas agroecológicos son muy adecuados para el concepto de *Slow Food*. En segundo lugar, si no quieres producir, sino solamente vender tus productos, para ello, tendrás que utilizar productos obtenidos en el propio mercado.

## ¿QUÉ LUGAR OCUPA LA ECONOMÍA CIRCULAR EN EL MERCADO DE LA TIERRA?

Además de la cuestión de cómo se producen los alimentos, gran parte de la atención a la economía circular y la sostenibilidad se centra en los envases. Por ejemplo, el papel es material prioritario, se utilizan cestas hechas de materiales naturales, nunca se utilizan materias plásticas, se aceptan envases con materiales aptos para el reciclaje, y muchas cosas por el estilo. Además, damos mucha importancia a la reutilización. Esto también repercute en el coste, que es más elevado en comparación con el precio medio del mismo producto. Los envases naturales son muy caros en Turquía. Al final, la gente viene con sus propias bolsas o, entonces, se venden bolsas reutilizables en el propio mercado.

## ¿QUÉ TIPO DE SEMINARIOS O CHARLAS SE ORGANIZAN EN EL MERCADO?

Impartimos formación continua. En primer lugar, comunicación, vida sin plástico, respeto por el medio ambiente y la naturaleza, igualdad de género y daños causados por los pesticidas.

Regularmente celebramos seminarios sobre estos temas. Hay al menos uno o dos seminarios cada domingo. Los cocineros explican cómo cocinar sin desperdiciar con los productos que hay en el mercado. Y desde luego enseñamos a los niños algo respetuoso con el medio ambiente. Por ejemplo, la semana pasada explicamos cómo producir energía solar. Organizamos un taller para niños sobre cómo utilizar la energía solar.

El Mercado de la Tierra contribuye mucho al turismo en Tarso. Hay mucho movimiento en Tarso. Se nota por la cantidad de gente que viene y los comerciantes que están abriendo sus tiendas. Antes del terremoto, también llegaban excursiones. La llegada de las excursiones fue muy importante para nuestros Mercados de la Tierra de los domingos. Así promovimos Tarso y damos a conocer los productos de Tarso. Además, establecimos una relación entre el productor y el turista de la excursión. Espero que las excursiones se reanuden en los próximos años.

El Mercado de la Tierra se ha convertido en el centro de todas las atenciones. Porque no se pueden encontrar productos y alimentos tan naturales y genuinos en ningún otro sitio. Con la garantía de *Slow Food*, puedes conseguir alimentos deliciosos, libres de pesticidas o sostenibles, tal como los quieres. Puedes divertirse con tus hijos. Es un lugar de interés muy agradable.



# DEL CAMPO AL PLATO EN MEDIO DÍA

## ENTREVISTA A **MIRKO LAZNIK**

realizada por el Solski Center Celje, Eslovenia



Mirko Laznik es el director de Hiša Lisjak, un establecimiento que cuenta con cinco locales en Eslovenia. Organizan eventos como bodas, reuniones de negocios y celebraciones de aniversarios y preparan caterings. Sus clientes están encantados con los ambientes temáticos, la exquisita cocina y las ideas innovadoras, y, según él, cuentan cada vez más con un enfoque responsable en la preparación de alimentos de producción local.



Mirko Laznik





## ¿CUÁL ES EL MAYOR RETO AL QUE SE ENFRENTA ACTUALMENTE EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN?

Los conceptos de "del campo a la mesa" y de "autosuficiencia" se imponen cada vez más, y acortar el camino de la producción al servicio es nuestro principal reto. Desde los embutidos, hasta las verduras, frutas y legumbres, será importante recurrir siempre a proveedores de proximidad. Sabores auténticos, de cosecha propia, sin colorantes ni aditivos artificiales.

## ¿QUÉ IMPORTANCIA CONCEDE A LOS PROVEEDORES DE PROXIMIDAD?

Ya tenemos muchos proveedores que son prácticamente nuestros vecinos, suministrando desde productos cárnicos curados hasta huevos, fruta y queso. Puede que, a veces, estos agricultores no dispongan de cantidades suficientes, pero las cosas están mejorando también en este campo. En cada evento, planificamos cuidadosamente las cantidades para que no se desperdicie comida y para que sobre lo menos posible. Si sobra, pedimos a los invitados que se lo lleven y la consuman en casa.

## ¿QUÉ HACÉIS CON LAS SOBRAS?

La gente está muy concienciada, es cada vez más reacia a tirar la comida. Si posible, aprovechamos todos los alimentos. Hacemos que todos los invitados se lleven comida a casa y se la coman al día siguiente, por ejemplo para desayunar o para una fiesta o algo así.

## ¿HASTA QUÉ PUNTO OS ENVOLUCRÁIS EN LA VIDA DE LA COMUNIDAD?

Participamos en eventos locales como la "Cocina Abierta". También organizamos un evento de "cocina abierta" como parte de nuestro propio evento, donde ofrecemos un plato a los invitados en ese estilo de servicio. Aquí, utilizamos la mayor cantidad posible de productos de temporada. Hacemos platos de cocina abierta en esta preciosa zona. Los invitados disfrutan al aire libre de lo que está en auge en la naturaleza en ese momento.

**Autosuficiencia**  
**Proveedores de proximidad**  
**Sabores auténticos**  
**Cero desperdicio**  
**Concienciación**

Local de Hiša Lisjak

## ¿EXISTEN INCENTIVOS GUBERNAMENTALES PARA UNA GESTIÓN SOSTENIBLE DE LOS ALIMENTOS?

No percibimos ningún incentivo especial por parte del gobierno ni de las autoridades; sino más bien por parte de nuestros clientes. Los clientes quieren sostenibilidad, la exigen. Existen algunas subvenciones a nivel nacional, pero no las aprovechamos. Como he dicho, los clientes lo exigen y nosotros intentamos adaptarnos a sus demandas.

## ¿CUÁL CREE QUE ES LA CLAVE PARA UNA BUENA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS?

Intentamos trabajar de la forma más ecológica posible y con el menor impacto ambiental. Utilizamos lo que hay disponible en cada época del año. En invierno, por ejemplo, no tenemos alimentos exóticos en el menú. Intentamos encargar nuestros productos de una forma óptima, para que no haya sobras. Utilizamos agua del grifo, que es un privilegio que no todo el mundo tiene, y no cobramos a nuestros huéspedes por ella.

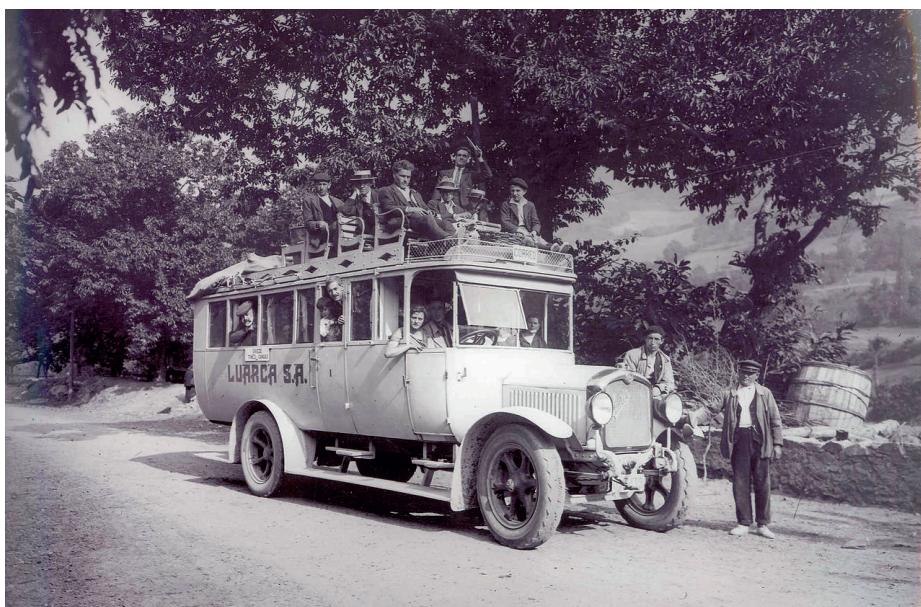


# EN LA CARRETERA DESDE 1923

## ENTREVISTA A JAVIER DE LOS RÍOS VILLALBA

realizada por AACI, Gijón, España

ALSA es una empresa nacida en Asturias que, el 5 de abril de 2023, cumplió 100 años. Desde sus inicios, ALSA siempre ha demostrado ser una empresa con espíritu emprendedor. Nació para transportar viajeros por carretera y, hoy en día, es una de las principales empresas de movilidad de todo el Mundo.



Un autocar Saurer de la línea Oviedo-Cangas del Narcea en 1923



Un autobús de ALSA, actualmente



## ¿DISPONEN DE SERVICIOS ESPECÍFICOS PARA TURISTAS?

Sí, además de nuestros servicios de largo recorrido, que se refuerzan en verano para dar servicio a todos aquellos turistas que necesitan desplazarse durante toda la temporada, también ofrecemos servicios turísticos exclusivos, como los que tenemos aquí en Asturias, en Oviedo y en Gijón, que funcionan durante todo el verano. Estos servicios, que muestran todos los lugares principales, tanto de Oviedo como de Gijón, explicándolos con la ayuda de una audioguía, han tenido un éxito tremendo. Además, también ofrecemos servicios específicos de movilidad a las playas. Por ejemplo, en la playa de Rodiles, tenemos un servicio que traslada pasajeros desde la localidad de Villaviciosa. También tenemos un servicio en Lastres, en verano, para el transporte exclusivo de pasajeros sólo a la playa y el "servicio estrella" de Asturias, que es el servicio "Plan Lagos" que no funciona sólo en verano, sino también en otros periodos de temporada alta. Es un servicio que se desarrolla en un entorno muy singular como es el Parque Natural de los Lagos de Covadonga. Y con estos autobuses, con este servicio, lo que hacemos es sacar a los vehículos privados de la carretera lo que, para nosotros, ha sido un logro muy importante. Pero, para el medio ambiente en Los Lagos y en Cangas de Onís, es aún más importante ya que, al fin y al cabo, el impacto que esta medida tiene sobre el entorno, sobre los animales que allí viven, es crucial, ya que, de esta forma, no los molestamos tanto.

## ¿CUÁLES SON VUESTROS PLANES EN MATERIA DE SOSTENIBILIDAD EN UN FUTURO PRÓXIMO?

Para nosotros, es principal y esencialmente un objetivo clave en nuestra estrategia este cambio hacia un medio de transporte más sostenible para el medio ambiente. Una de nuestras propuestas y objetivos es que, en 2035, toda nuestra flota de servicio urbano pueda haber alcanzado las cero emisiones de CO2. Para ello, seguimos estudiando y trabajando en todas las opciones y alternativas. La tecnología avanza muy deprisa y, actualmente, estamos poniendo todo nuestro empeño y saber hacer en esas alternativas. No nos cerramos a ninguna, sino a todas, ya sea el hidrógeno, la electricidad, los combustibles limpios... Ahora mismo, la opción más "madura" es, como todos sabemos, el autobús eléctrico, pero también estamos trabajando en proyectos relacionados con el hidrógeno y otros combustibles limpios posibles.

**9.719 empleados**  
**76.000 horas**  
**de formación en**  
**seguridad, calidad y**  
**medioambiente**  
**1.7 m de presupuesto**  
**anual para**  
**formación, desarrollo**  
**profesional,**  
**reconciliación**  
**familiar, igualdad de**  
**oportunidades**  
**y prevención de**  
**riesgos laborales**



Javier de Los Ríos Villalba, Director de

**alsa**

# LA GESTIÓN DE EVENTOS EN LA ECONOMÍA CIRCULAR

## ENTREVISTA A **STEVE TAYLOR**

realizada por CGU - Glasgow Caledonian University, Escocia



Steve Taylor

Steve Taylor es un ecologista y asesor de desarrollo económico especializado en la creación y ejecución de proyectos de sostenibilidad. Conocido por su trabajo en festivales de música, ha sido director de sostenibilidad de eventos como "T in the Park", "Lake of Stars Festival Malawi", "Glasgow's Commonwealth Games Festival 2014" y "Stornoway's HebCelt Festival", habiendo obtenido premios Greener Festival en cada uno de ellos.

Ha realizado galardonados trabajos de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero para colegios, clubes deportivos, empresas y grupos comunitarios. Con proyectos que van desde un estudio medioambiental de la Copa Africana de las Naciones de Fútbol en Ghana, hasta el desarrollo de un proyecto de huertos comunitarios en Glasgow, Steve ha ayudado a reducir la huella de carbono en más de 100 proyectos.





**SEGÚN SU EXPERIENCIA,  
¿CUÁLES SON LOS  
PROBLEMAS MÁS HABITUALES  
DE UNA GESTIÓN DE EVENTOS  
SOSTENIBLE?**

En relación al festival "T En El Parque", la sostenibilidad fue algo muy importante. Protegimos el medio ambiente y evitamos que la contaminación llegara a los cursos de agua, y esa fue nuestra prioridad. En otros festivales se ha tratado de reducir los residuos. Otros, se centran en reducir el consumo de energía o un poco de todo, pero uno de los aspectos cada vez más importantes, por ser un gran emisor de CO2, es conseguir que la gente acuda al festival en transportes públicos en vez de en coche.

**Creatividad  
Innovación  
Oportunidades de  
negocio  
Estrategias hechas a  
medida**



Festival de música "T IN THE PARK", Glasgow



**TODA ESTRATEGIA PARA HACER SOSTENIBLE UN EVENTO DEBERÍA ADAPTARSE A LAS CIRCUNSTANCIAS ESPECÍFICAS DEL PROPIO ACONTECIMIENTO. ¿QUÉ MEDIDAS HAN ADOPTADO PARA EL FESTIVAL HEBCELT?**

El sistema de depósito de botellas que aplicamos en el festival celta de las Hébridas, **Heb Celt**, en Stornoway, es el sistema de "devolución de botellas recompensada". En primer lugar, estuvo dirigido por *Zero Waste Scotland*, lo que nos facilitó la financiación para alquilar el equipo de devolución de depósitos, por lo que utilizamos vasos de cerveza biodegradables, que iban a la máquina. Tuvo bastante éxito porque lo hicimos divertido. Lo hicimos un poco como una lotería, a veces te turnabas para meter un vaso en la máquina y, de vez en cuando, salía un ganador. Y vale, normalmente ponía que no habías ganado nada, pero de vez en cuando te tocaba un boleto y te llevabas un premio. Eso hizo que la gente, sobre todo los niños, quisieran probarlo una y otra vez. La máquina separaba las botellas de plástico. Cogía los vasos de cerveza biodegradables y los separaba con una precisión de casi el 99%. Tuvimos que quitar alguna que otra botella de plástico, pero la separación fue realmente eficaz. El evento fue supervisado y evaluado de forma independiente y obtuvimos una tasa de reciclaje del 85%. Pero eso demostró que, haciéndolo divertido, la gente se implica. Querían todos participar y mantuvieron el estadio increíblemente limpio. La gente se me acercaba y me decía que nunca lo había visto tan limpio, porque los niños iban por ahí recogiendo los vasos de cerveza y probando suerte, metiéndolos en la máquina. Lo hicimos divertido y educativo. Así que la gente se implicó, al igual que la dirección del festival, manteniendo esos esquemas de separación y llevándolos al lugar correcto. Eso es muy importante porque, a veces, los flujos de residuos pueden mezclarse después de haber sido separados.

**¿PUEDE DARNOS UN EJEMPLO DE CÓMO SE PUEDE APLICAR LA CIRCULARIDAD A LA GESTIÓN DE EVENTOS?**

Sí, el Festival *Lake of Stars*, en Malawi. Trabajamos muy estrechamente con la comunidad y hay dos escuelas en la zona. En una de ellas, cuando la visité, me di cuenta de que los escolares estaban sentados en un suelo de cemento, aprendiendo delante del profesor, no había pupitres. Hablé con el director de la escuela, y me dijo: "¿Qué vais a hacer con el escenario al final del festival?" Era un escenario de madera, que construimos específicamente para el festival. Se lo dimos a la escuela y ellos lo convirtieron en pupitres. Cuando volví un año después, entré en las aulas y los niños estaban sentados en pupitres hechos con el escenario que había utilizado el festival y en el que habían actuado los artistas. Para mí, es un gran ejemplo de Economía Circular. Ellos utilizaron sus habilidades y sus esfuerzos. Sólo necesitaban la madera, que no podían permitirse comprar normalmente.



[Festival Lake of Stars, en Malawi](#)



*Asume responsabilidades, cree en lo que haces, explora lo que te interesa.* **Daiva Tankūnaite**

*Estamos en una época de cambios, así que yo diría que lo más importante es tomar conciencia de estos temas.* **Ariella Kristianson**

*A través de nuestras elecciones alimentarias podemos influir colectivamente en cómo se cultivan, producen y distribuyen los alimentos, y cambiar el mundo en consecuencia.* **Yasmina Lokmanoglu**

*Nuestros clientes quieren sostenibilidad, la exigen, y nosotros tratamos de adaptarnos a sus demandas.* **Mirko Laznik**

*Una de nuestras propuestas y objetivos es que, en 2035, toda nuestra flota de servicios urbanos haya alcanzado las cero emisiones.* **Javier De Los Ríos Villalba**

*La circularidad consiste en mantener las cosas en su sitio siendo creativos y encontrando alternativas que eviten que los materiales vayan a parar al vertedero.* **Steve Taylor**

Financiado por la Unión Europea. No obstante, las opiniones y puntos de vista expresados son exclusivamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o la Agencia Nacional. Ni la Unión Europea ni la Agencia Nacional pueden ser consideradas responsables de las mismas.



**Funded by  
the European Union**

**CIRCLE2:** VET and SMEs on the road to CE  
Project N. 2022-1-LT01-KA220-VET-000085809