

Sin embargo, tenemos que contar con la climatología y por ello aunque las carpas son de lona, cuentan con cristales e incluso con calefacción. Lo habitual es ofrecer el aperitivo en el exterior y luego las bodas en los salones interiores. De otro lado, en estos últimos años se han renovado las plantas tercera y segunda de lo que era el hotel antiguo y nos quedaría por reformar la primera planta, ahora destinada a las estancias de los grupos del Imsero, que estamos decididos a hacerlo en un futuro cercano para completar toda la renovación de la parte más antigua de las instalaciones.

–Contar con un balneario también habrá comportado actuaciones de

renovación...

–Me gustaría destacar la apuesta por las energías renovables que nos ha llevado a realizar actuaciones importantes en estos últimos cuatro años. Hemos apostado por la geotermia que nos permite el aprovechamiento del agua caliente de nuestro manantial. El agua que se utiliza se recupera y con la energía que genera nos permite calentar las piscinas del ‘Templo del agua’ y las exteriores. Vamos a seguir invirtiendo en este tema para conseguir que todo el agua caliente que se utilice en el hotel se pueda realizar a través de la geotermia. Además, también aplicamos medidas medioambientales ya que reciclamos todos

los residuos que genera el hotel y no sólo el papel y el vidrio sino el aceite, que lo viene a recoger una empresa, o los productos químicos.

–¿Sigue el empuje del turismo termal?

–Está en auge. Ha sido uno de los campos en los que menos se ha notado la crisis, en buena medida porque se ha mantenido el convenio con el Imsero, lo que ha facilitado en buena medida la continuidad de la plantilla. Hay que recordar que en los años 90 los balnearios empezaron una nueva etapa de recuperación y desde entonces han estado en auge. Es importante la oferta que se realiza de cara a los más jóvenes para que vengan y lo prueben y lo cierto es que cuando lo hacen les gusta. Nuestro ‘Templo del agua’ los fines de semana está lleno precisamente de jóvenes.

–¿Qué actuaciones serían las mejores para el sector turístico de Cantabria?

–Creo que hay dos cosas que van a ser muy importantes para el futuro como es el Centro Botín que se acaba de inaugurar y el Año Jubilar Lebaniego, que estamos viviendo ahora, pero que podría tener más recorrido. Pienso que el futuro es bueno si se saben hacer las cosas. Pediría que se realizara un estudio para saber qué turismo queremos, si más cultural o de ocio y playa y apostar por ello con planes a medio y largo plazo. El Gobierno tendría que ir de la mano de las empresas privadas y llegar a un acuerdo con medidas que se lleven a cabo esté quién esté gobernando. En definitiva, se trata de saber qué turismo queremos y apostar por ello con una hoja de ruta que sirva para todos. Por cierto, ya hay algunas cosas que se están haciendo como el acuerdo de Banco Santander con el Gobierno cántabro para atraer a visitantes de Reino Unido. Ya se están dando los primeros pasos.

–¿Y a nivel nacional?

–También se están haciendo cosas y es importante en este caso que se apuesta por el turismo del Norte de España. Contamos con una herramienta interesante que es el ‘Spaincais’ que es un clúster en el que están las empresas del sector sanitario, agencias de viaje y hoteles para promover el denominado turismo de salud. Lleva ya dos años de funcionamiento y con buenos resultados.

–¿Cree que el turismo de salud tiene futuro?

–En Cantabria, la CEOE está elaborando un libro blanco de la sanidad

NUEVO NEGOCIO

«Hemos empezado con un servicio de catering y vamos avanzando»

–La hostelería es un sector en continua evolución. Han cambiado las bodas y banquetes, los eventos... ¿Cuál es la nueva apuesta?

–Hace tres años empezamos con un servicio de catering y está empezando a funcionar. A raíz de la fuerte crisis, que nosotros notamos sobre todo en 2013, se buscaron nuevas fórmulas de negocio. No había entrado en el catering porque mi hermano se había quedado con esa parte de la actividad de la empresa familiar, pero lo dejé y comenzamos a explotarlo desde el hotel. Las celebraciones de bodas en fincas se ha puesto de moda y nosotros ofrecemos la posibilidad de servir la comida. La experiencia en este terreno está siendo muy positiva ya que tenemos un acuerdo con una finca que es muy adecuada para lo que están pidiendo los clientes. Sin embargo, en el

tema eventos vamos más lentos, pero pensamos que en cuanto conozcan la calidad del servicio va a funcionar mucho mejor. Desde la hostelería nos tenemos que adaptar. Antes las bodas eran de más invitados y se centraban en comida o cena. Ahora, lo máximo son 150 invitados (la media está en torno a 100) y lo más habitual es que se ofrezca una comida con recena y sin olvidar el aperitivo inicial y el baile

–¿Y la formación del personal?

–La verdad es que falta personal cualificado a pesar de la existencia de las escuelas que hay en la región. Igual no hay suficientes plazas o faltan perfiles que se adapten más a nuestras necesidades. Necesitamos más personal para fines de semana, eventos o temporada alta y no lo encontramos. Por ese motivo, este pasado invierno firmamos un acuerdo con el Ayuntamiento de Puente Viesgo para formar personal y la verdad es que estamos satisfechos del resultado. Creo que es una experiencia que podría llevarse a cabo en otras zonas turísticas. Es necesario contar con personal bien formado.

LAS FRASES

Cambios

«Se reserva 'online'. Las bodas son más largas, con menos invitados y en entornos exteriores»

Formación

«Tenemos un acuerdo con el Ayuntamiento de Puente Viesgo para formar personal»

y para ello se ha constituido una mesa de trabajo en la que están representados los hospitales y toda las empresas relacionadas con la salud, entre ellas los balnearios. Una de las cuestiones que se plantean es la diferenciación entre lo que son actividades de salud y lo que es belleza y relax. Por ejemplo, en nuestro caso, en la página web ofertamos todas aquellas posibilidades de mejorar la salud que tenemos, es decir, los beneficios de las aguas termales que son cardiovasculares, para mejorar la hipertensión, los reumatismos o para las personas como los deportistas que necesitan estar en forma.

–Por cierto, en el pasado acudieron a concentrarse las selecciones españolas de fútbol o balonmano...

–Nos gustaría que volvieran a contar con nosotros y lo estamos intentando, pero las cosas han cambiado mucho en el panorama deportivo y ahora es más complicado.

–Se insiste en que el sector hostelero se está recuperando, pero también se recuerda que se bajaron los precios en la etapa de crisis. ¿Cómo está la situación?

–Se habla mucho de la recu-



DANIEL PEDRIZA

Promoción del turismo de Cantabria en Reino Unido

Dando a conocer Cantabria como destino turístico fuera de temporada vacacional entre nuestros clientes de Reino Unido.

bancosantander.es

Santander

