

Fecha: 03-08-2025
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: A LA FAMILIA SANZ EL HOTEL BIDASOA LE QUEDÓ CHICO

Pág.: 12
 Cm2: 653,8
 VPE: \$ 5.792.954

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: ☐ No Definida

En 1989, el empresario español Mauricio Sanz Jauregui abrió un pequeño hotel en Vitacura con 35 habitaciones. Hoy, más de tres décadas después, la segunda generación lidera el negocio familiar, que ya suma 105 piezas y dos restaurantes. Con terrenos colindantes ya adquiridos, el grupo se prepara para una nueva etapa de expansión.

El río Bidasoa marca la frontera natural entre el País Vasco español y el francés. En ese territorio nació Mauricio Sanz Jauregui, el empresario hispano que décadas más tarde bautizaría con ese nombre al hotel que fundó en Avenida Vitacura.

A los 6 años, y producto de la Guerra Civil Española, Sanz Jauregui partió a Francia y luego a Chile. En Santiago se asentó, se casó con María Elena Raab y formó una familia de siete hijos.

El empresario vasco siempre estuvo relacionado con la industria hotelera y gastronómica. Sus abuelos por parte de su madre tenían hoteles en Europa. Por eso, él nació en uno de ellos en 1932. "Desde ahí siempre se quedó con las ganas de hacer uno", explica a DF MAS su tercer hijo, Mauricio Sanz Raab, actual gerente general del Hotel Bidasoa.

Fue en 1988 cuando el empresario español se lanzó con su proyecto y, al año siguiente, abrió un "hotelcito" de 35 habitaciones, detalla su hijo. Décadas antes, en



así, como crecieron en el mismo entorno -"todos nacimos en la hotelería", recuerda Mauricio-, suelen dar feedback. "Siempre en muy buena onda", detalla el gerente general.

Locura por los detalles

Mauricio Sanz recuerda que cuando asumió la gerencia del hotel en 2010, apretó el acelerador en una serie de procesos. "Había que meterle hora hombre para continuar creando y creciendo".

Fue en ese minuto cuando, como familia, empezaron a apostar por una oferta hotelera más vivencial. "Lo entretenido de esto es salir de un modelo hotelero comercial y apostar por hacer vivir a la gente una experiencia nueva, lo que al final resultó ultra comercial y rentable, permitiéndonos seguir creciendo y profundizando el negocio".

Y agrega: "Empezamos a meternos en esta locura de los detalles y habitamos todos los espacios. Porque al final, al igual que una casa, haces que toda persona se sienta bienvenida, se sienta bien y quiera volver. Esto nos permitió mezclar muchos públicos y no concentramos en un solo nicho".

La expansión

Todos los ajustes al negocio llevaron a los Sanz, en 2014, a dar el siguiente paso: crecer. "La casa nos quedó chica en todo sentido. Explotó el restorán y explotó el hotel", recuerda el gerente general.

Fueron comprando las casas de alrededor para construir una torre de ocho pisos detrás

A LA FAMILIA SANZ EL HOTEL BIDASOA LE QUEDÓ CHICO

1940, su familia ya había inaugurado su primer negocio: el restaurante Pinpilnpuasha, en pleno centro de Santiago.

"Mi papá, como le pasa a toda las personas expatriadas, intentó hacer de este hotel una casa para todos los extranjeros. (Quería) llevar a Chile su España", reflexiona Sanz.

Negocio familiar

Al igual que su papá, dice Mauricio Sanz, él y sus hermanos también nacieron rodeados del contexto hotelero y gastronómico. "Nacimos en este mundo. Cuando era chico, teníamos el restaurante en el centro y yo pasaba metido en una cocina, porque al final era la cocina de mi casa. Me

sentaba en la caja y daba vueltos en vez de estar jugando".

Actualmente, tanto la mayoría de los hijos como la madre son los encargados de seguir con los negocios del padre. Desde 2005, las dos hijas mayores -María Elena y Carolina Sanz- están a cargo de llevar las riendas del restaurante Pinpilnpuasha, hoy ubicado en Isidora Goyenechea.

En 2010, Mauricio y dos de sus hermanas -Maritxu y Andrea Sanz- asumieron el control ejecutivo del Bidasoa. Él tomó la gerencia general, Maritxu quedó a cargo de la operación y Andrea se hizo responsable del área comercial.

Ya van 15 años desde que asumió este rol y para él, dice, es como si fueran tres.

"Esto es infinito y te gusta tanto que uno se pierde y dice: '¿Desde qué minuto yo estoy trabajando?'".

Todo se volvió más cotidiano en 2018, cuando sus padres se mudaron al hotel junto a algunos de sus hijos. Hoy, su madre y varias de sus hermanas siguen viviendo ahí. "Es un mundo que no tiene días", describe Sanz.

Prácticamente cada miembro de la familia cumple un rol en el negocio. El más relevante, dice, es el de su madre: desde la muerte de su padre en 2021, se ha convertido en la matriarca del negocio y hoy está a cargo de los conocidos jardines del hotel.

Dos de los hermanos Sanz no están directamente involucrados en el hotel. Aun

del primer Hotel Bidasoa. Pasaron de tener 2 mil a 12 mil metros cuadrados. "Crecimos casi cuatro veces en facturación y pasamos de atender 20 personas diarias en el restorán del hotel a 300", ejemplifica el gerente general.

"Nos fuimos quedando cortos de oferta y empezamos a soñar cada vez más grande. Y cuando uno sueña en grande, empieza a tener más necesidades. Necesitábamos más espacio para todo lo que hacíamos y para todo lo que queríamos hacer, y desde ahí nos pegamos el salto. Soñamos esto y lo llevamos a cabo en cuatro años".

Hoy en día, el hotel cuenta con 105 habitaciones y lo que era el antiguo hotel se convirtió en Casa Sanz, un restaurante de

Fecha: 03-08-2025
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: A LA FAMILIA SANZ EL HOTEL BIDASOA LE QUEDÓ CHICO

Pág.: 13
 Cm2: 304,1
 VPE: \$ 2.694.363

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: ☐ No Definida



"ESTAMOS EVALUANDO UN PAR DE PROYECTOS AQUÍ MISMO, EN AVENIDA VITACURA. PODEMOS SUMARLE UN 150% MÁS EN HABITACIONES, RESTAURANTE Y ESTACIONAMIENTO, PERO ES CLAVE QUE EL PROYECTO SEA INTEGRAL", ADELANTA EL GERENTE GENERAL.

comida *plant based* -vegana- y con una amplia agenda cultural.

A siete años de la ampliación, entre el hotel y los dos restaurantes, Sanz calcula que por el Bidasoa pasan más o menos entre 500 y 700 personas al día.

Seguir soñando

Actualmente el hotel y su restaurante, decorados por la dupla Grisanti-Cussen, son también *pet friendly*, de modo que las personas pueden llegar con sus mascotas. "Es para que todos lo pasen bien", sostiene

el gerente general. A su juicio, esto es lo que les permite seguir soñando y creciendo. "Un negocio, mientras tenga gente soñando, siempre va a permanecer porque va a ir evolucionando".

Justamente por eso, adelanta, el espacio que tienen les está empezando nuevamente a quedar chico.

"Queremos seguir creciendo. Cuando uno ya está en este mundo, cuando el hotel es muy entretenido y te das cuenta cómo las personas vuelven y no quieren salir, empiezan a nacer millones de necesidades para poder seguir creciendo: estacionamiento, spa, gimnasio, una sala de teatro o helipuerto, además de crecer en capacidad hotelera y de restaurant. Un proyecto más integral".

Por eso, adelanta Sanz, buscan agrandar el hotel, dado que son propietarios de terrenos colindantes. Sin embargo, sostiene que tampoco se cierran a "crecer y hacer un nuevo hotel fuera de Santiago, incluso de Chile".

"Estamos evaluando un par de proyectos aquí mismo, en Avenida Vitacura. Podemos sumarle un 150% más en habitaciones, restaurante y estacionamiento, pero es clave que el proyecto sea integral", adelanta.

Sobre los tiempos para ejecutar el plan, el ejecutivo apunta que no están en apuro. "Los proyectos se dan en el momento correcto, hay que estar despierto y preparado. Cuando las cosas se dan, lo podemos sacar en dos o tres años, y si las cosas no están en el tiempo correcto, pueden ser cinco o 10".+