

26 de Noviembre de 2012  
www.granadadigital.com

---

## “La innovación es estar muy despierto ante las necesidades de los clientes”

Silvia Roth-Bruggers es la dueña del Cortijo del Marqués, que acogió una sesión del Máster en Innovación Turística de ESCO

Lunes, 26/11/12 10:47

---

### Marta Eulalia Martín / ESCO

Silvia Roth-Bruggers es la dueña del [Cortijo del Marqués](#), situado en Albolote, donde se ha impartido una sesión del [Máster Profesional en Innovación Turística](#) de la Escuela Superior de Comunicación y Empresa (ESCO).

Roth-Bruggers destaca los “grandes proyectos” de los alumnos y subraya la importancia de la innovación en el sector turístico.

**PREGUNTA.-** El Cortijo del Marqués está afiliado a Rusticae, club de calidad internacional de pequeños hoteles con carácter. Procede del vocablo del latín “rusticae”, que define la casa en el campo o de labranza, frente a la villa urbanae o de ciudad. ¿Cuáles son las principales diferencias entre una y otra?

**RESPUESTA.-** Creo que el turismo rural se ha desarrollado por aquellos clientes que buscan naturaleza, tranquilidad, sosiego y un entorno puro. Tiene que ver también con la gastronomía sana y el huerto ecológico. Es estar en las raíces, fuera de la ciudad que a veces nos ahoga. El campo permite desconectar y respirar. Es lo que la gente ve en este tipo de turismo, escapar de todo.

**P.-** Según la web del cortijo, éste es un hotel rural único en toda Granada. ¿Qué puede ofrecer a sus clientes que sea diferente del resto?

**R.-** Tenemos la gran ventaja de que se trata de un cortijo señorial, así que desde el momento de entrar, los clientes notan una cierta grandeza. También el Cortijo del Marqués se encuentra en un estado de conservación estupendo. Hemos intentado conservarlo en su manera más auténtica y aprovechar el máximo de elementos originales de su anterior uso agrícola. Por ejemplo, en una suite tenemos una espectacular bañera construida entre aljibes de aceite, y en una habitación están colgados unos bonitos pesebres en la pared. La gente se sorprende porque no se esperan estos elementos en su habitación.

- “Es importante incentivar este tipo de proyectos, cuyo eje es la innovación”
- ESCO impulsa la creación de la experiencia en empresas turísticas
- ESCO inaugura su Máster Profesional en Innovación Turística



Fachada principal del Cortijo del Marqués

## OFERTA DE OCIO

**P.-** ¿Qué opina acerca de la innovación en el sector turístico?

**R.-** Es un sector donde hay bastante complacencia, no toda la gente está dispuesta a innovar. Hay que reinventarse y estar conectados con la tecnología y los medios sociales. Estamos en crisis y hay que ofrecer lo que se ha prometido. Hay varias maneras de hacerlo. Por ejemplo, el wi-fi es imprescindible en un hotel. Hay que ofrecer variedad y algo diferente cada día. La oferta de ocio también es muy importante. Aunque los clientes quieran tranquilidad, hay que ofrecerles actividades, como una cata, por ejemplo. La innovación es estar muy despierto ante las necesidades de los clientes.



Silvia Roth -dueña del cortijo-, Raúl Lozano -director del máster- y María López. Foto: ESCO

## **“LA FORMACIÓN CONTRIBUYE A AVANZAR”**

**P.-** ¿Qué opina sobre la iniciativa de ESCO de crear su Máster Profesional en Innovación Turística?

**R.-** Es una muy buena iniciativa porque el sector hotelero cambia bastante porque la gente es cada vez más exigente. Quieren calidad en los servicios y una atención personalizada y profesional. En el caso de los clientes exigentes hay que hacerlo todavía mejor. Me impresionó la ponencia de María López, directora de Unidad Negocio Hoteles de Rusticae, es una mujer sabia en este sector y conoce innumerables hoteles. Sabe lo que tiene que tener un hotel. Cada uno tiene ventajas, de las que hay que aprovecharse, y retos, resolver cualquier problema que haya. A la clase asistió un grupo de estudiantes muy motivados con grandes proyectos teniendo en cuenta la situación actual de los jóvenes respecto al empleo y las oportunidades. La formación contribuye a avanzar y tener más posibilidades.