

ELECONÓMICO

SEMANARIO DE LA EMPRESA Y EL TURISMO DE BALEARS



El propietario, el sueco Henning Bensland, a la entrada del pequeño hotel de cinco estrellas, que cuenta con 15 habitaciones. Foto: A.G.

Cal Reiet: un retiro de lujo en Santanyí

Este hotel de cinco estrellas abrió sus puertas en julio de 2015. Basa su oferta en la combinación de meditación, actividad física y comida vegetariana. Sus propietarios, Henning y Petra Bensland, ya piensan en expandir el negocio **P2Y3**

Aina Ginard

Fotos: Cal Reiet/A.G.

En el municipio de Santanyí, a diez minutos andando del centro del pueblo, se encuentra Cal Reiet, un hotel de cinco estrellas que abrió en julio de 2015 especializado en retiros holísticos -integrales, de cuerpo y mente-.

El edificio data de 1881 y toma prestado el nombre de la calle donde está. Perteneció durante muchos años a una familia de Barcelona, y algunos *santanyiners* recuerdan haber aprendido música en el piano de la casa, el único que había en el pueblo. Luego fue de unos ingleses, que anexaron a la casa una terraza. En 2012 pasó a manos de Henning y Petra Bensland, suiza y sueco, y casi por casualidad se convirtió en hotel.

“Queríamos comprar una casa privada en Eivissa, pero no había vuelos directos y teníamos que pasar por Mallorca. Hablé con una agente inmobiliaria y nos recomendó ver Mallorca. Nos llevó a esta casa y nos enamoramos de ella. Después, vimos que este lugar era demasiado grande para una familia y para el uso privado. Pensé que tenía que dar algo de la casa a los demás, y pensamos en hacer un retiro holístico. La idea era que la gente viniera a regenerarse y sanar mediante una combinación de movimiento físico con yoga, taichí y diferentes técnicas, comida vegetariana y tratar la alimentación como una medici-

El hotel está pensado para que el cliente venga a Mallorca unos días a regenerarse y sanar

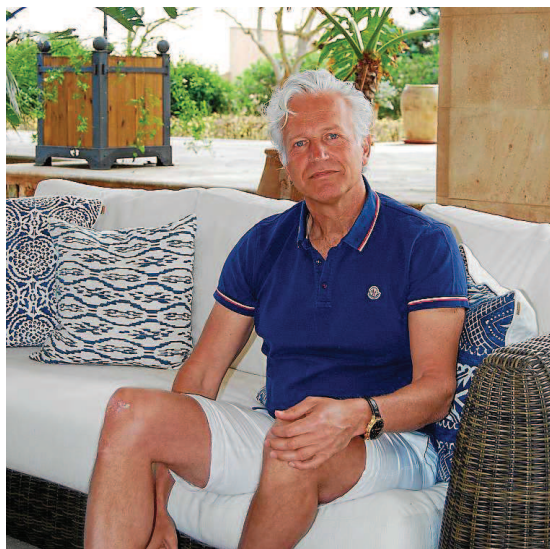
na, y también una tercera esencia que es la meditación y el *mindfulness*”, explica Henning, quien menciona que tanto él como su esposa llevan un estilo de vida que han trasladado a los valores y servicios del hotel.

A Henning, ingeniero y empresario, hace diez años le diagnosticaron una enfermedad para la que no existe tratamiento, y a raíz de empezar a practicar meditación y *mindfulness* se empezó a sentir mejor y su cuerpo se recuperó. Y por su parte, Petra es profesora de yoga y tiene un estudio en Suiza.

Los propietarios no imaginaban “para nada” que la casa se convertiría en un hotel de cinco estrellas. A su llegada se hi-

zo una reforma integral del interior, de estilo elegante, rural y chic, y también una gran inversión en los jardines con el objetivo de ofrecer espacios de intimidad, sosiego y conexión con la naturaleza. Desde la entrada, que tiene unas puertas acristaladas, se puede atravesar con la vista toda la casa: se ve el patio de detrás e incluso se puede intuir la piscina. “Fuimos a un estudio de diseño de interiores para discutir el proyecto de reforma. Queríamos que se respetara la elegancia y belleza del edificio, utilizar materiales de calidad y autóctonos, y se fue encareciendo el precio. Entonces entendimos que teníamos que hacerlo de cinco estrellas porque si no nunca recuperaríamos el dinero”, cuenta.

El hotel cuenta con 18 trabaja-



▲ El propietario, Henning Bensland, muestra pasión por Cal Reiet.



Cal Reiet, retiro holístico en Santanyí

Este hotel de cinco estrellas abrió en julio de 2015. Con 15 habitaciones, basa su oferta en combinar movimiento físico, comida vegetariana y meditación

dores y 15 habitaciones. Diez están en la casa principal. Las otras cinco están en dos casas de invitados con suite, cocina completa y terraza privada. Una gran sala acristalada delante de la piscina sirve para las clases y ejercicios. Además cuenta con 5,6 hectáreas de terreno.

LA FILOSOFÍA. La filosofía del establecimiento gira en torno al cultivo del cuerpo, la mente y el espíritu. Los clientes vienen sobre todo de Alemania y Escandinavia -daneses, suecos, noruegos y finlandeses-, aunque también del Reino Unido y Estados Unidos. Españoles tienen unos pocos. Llegan tanto de manera individual, eligiendo las actividades dirigidas que quieren realizar a su medida, o en retiros holísticos en



▲ Cal Reiet se encuentra a diez minutos andando del centro de Santanyi pero ya en el campo. El edificio ha sido completamente reformado.

grupo, donde las actividades ya están programadas en paquetes cerrado. Los retiros están organizados por profesionales especializados en diferentes temáticas como yoga, taichí, meditación o ayurveda. Éste ha sido el principal canal de divulgación del hotel en su corto periodo de vida. Se plantean el objetivo de tener más retiros en temporada baja y más clien-

tes individuales en temporada alta.

En cuanto a la gastronomía, con los chefs Rafel Mulet y Paolo Tonarini al mando, ofrecen un menú vegano y basado en la cocina energética, con una gran importancia del producto

Los chefs Rafel Mulet y Paolo Tonarini ofrecen un menú vegano basado en la cocina energética

local, ecológico y de temporada, aunque se adapta a las demandas de los clientes y de los grupos de retiro.

Cal Reiet está en continuo proceso de mejora. “Yo he lanzado muchas compañías y la clave es rodearse de un buen equipo. Por ello tenemos el mejor sumiller de Mallorca, ahora contamos con un consultor de Nueva York que nos ayuda a crear el programa Detox, y vamos paso a paso para levantar el hotel”. Esta temporada también han empezado a diseñar un huerto ecológico para cultivar sus propias hortalizas y verduras que está a cargo del ingeniero agrónomo Pere Mulet.

Johanna Schinker, directora general, se encarga de las operaciones, mientras que Henning Bensland lleva la dirección estratégica y Petra Bensland dirige las actividades de retiro. Daisy Kirova está al frente del departamento de ventas y marketing. En el equipo de Cal Reiet hay siete mallorquines “autóctonos”.

FUTURO. Uno de los objetivos de la dirección de Cal Reiet es alargar la temporada de apertura al máximo, lo que creen factible porque los retiros “no nece-



▲ Parte del equipo de Cal Reiet está formado por Johanna Schinker, directora general; Christian Luke, camarero; Rafel Mulet y Paolo Tonarini, chefs, y Daisy Kirova, responsable de marketing y ventas.



▲ Cal Reiet está empezando un huerto para autoconsumo.

sitan la playa”. “La gente está estresada, el Norte es oscuro, hace frío, y necesitan el sol y el descanso. Además es muy fácil porque hay buenas conexiones con Alemania, Reino Unido y Escandinavia y pueden pasar

Aunque es la segunda temporada, los propietarios ya están pensando en expandir el negocio

aquí una semana y recuperarse”, indican. Durante los periodos en que el hotel está cerrado, se alquila la casa entera sin el personal.

Los Bensland cambiaron una casa de vacaciones por el negocio hotelero, aunque siguen residiendo en Suecia, ya que tienen hijos en edad escolar. “Te tiene que gustar servir, y tengo que decir que es algo nuevo para mí, porque me gusta ser servido, pero de corazón digo que me gusta”, indica Henning.

El proyecto es reciente, ya que esta es tan solo la segunda temporada completa que el establecimiento lleva abierto, pero sus propietarios ya piensan en expandir el negocio hotelero especializado en los retiros holísticos y están buscando ubicaciones.



▲ El hotel cuenta con quince habitaciones de estilo informal pero elegante. Está especializado en retiros holísticos para cultivar cuerpo, mente y alma.

