



Nobile Hotel Estación Central **Cadena hotelera brasileña busca su expansión en Chile y Latam**

A pasos del metro y del terminal de buses Alameda, este hotel fue conocido por años bajo otra marca internacional, sin embargo, a partir de noviembre es visible con la marca Nobile. De estilo moderno y acogedor, el lugar ha logrado captar especialmente a clientes de mercados corporativos, a quienes se les ofrece amplias habitaciones, salones de eventos y un restaurante con una interesante oferta de gastronomía internacional con impronta brasileña.

**POR SEBASTIAN ABELIUK W./
 FOTOGRAFÍAS: RONNY BELMAR V. Y GENTILEZA DE NOBILE HOTEL
 ESTACIÓN CENTRAL**

Por más de cinco años, las bullantes calles de Estación Central conocieron un alto edificio cercano al terminal de buses Alameda que albergó al hotel Best Western en Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 3559, cuyo diseño moderno y cálido siempre sedujo a una cautiva clientela corporativa. El lugar fue administrado por **Nobile Hotels & Resort**, una empresa de origen brasileño que nació en 2008 en Brasilia y que a partir del 28 de noviembre de 2024 se instala como la marca visible de este hotel, conservando no solo su ubicación estratégica, sino que también su personal y estándares de calidad.

La cadena brasileña logra traspasar fronteras en 2019, cuando se crea **Nobile Latam** con oficinas en Uruguay. Ese mismo año se logra un importante acuerdo para inaugurar el primer



RENATA DARRIBA | gerente general y anfitriona del nuevo Nobile Hotel Estación Central

LA CADENA BRASILEÑA LOGRA TRASPASAR FRONTERAS EN 2019, CUANDO SE CREA NOBILE LATAM CON OFICINAS EN URUGUAY. ESE MISMO AÑO SE LOGRA UN IMPORTANTE ACUERDO PARA INAUGURAR EL PRIMER RECINTO EN EL EXTRANJERO CUMPLIENDO LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD, SIENDO SANTIAGO LA CIUDAD ELEGIDA PARA ABRIR EL HOTEL EN ESTACIÓN CENTRAL ■

recinto en el extranjero cumpliendo los estándares de seguridad, siendo Santiago la ciudad elegida para abrir el hotel en Estación Central.

Tras un proyecto por seguir expandiéndose en Chile, se decidió la apertura de un segundo hotel en la capital. Se trata de **Concha y Toro 33 By Nobile**, que cuenta con 20 habitaciones y que está ubicado en un antiguo edificio en el centro

que data de 1926 y en donde se decidió mantener su marca original. Desde su fundación por parte del empresario **Roberto Bertino**, la cadena hotelera oriunda de Brasil se ha dedicado siempre a administrar hoteles y a hacer franquicias de marca, descartando de plano la idea de ser dueña de inmuebles. En la actualidad son siete los recintos de **Nobile Hotels & Resort** fuera de territorio

brasileño y son más de sesenta en su país de origen.

Así nos lo cuenta **Renata Darriba**, gerente general y anfitriona del nuevo **Nobile Hotel Estación Central**. Hotelera de profesión, la brasileña logró formarse en Suiza y ha logrado llevar adelante una vertiginosa carrera de más de 30 años que inició en la turística ciudad de Río de Janeiro.

Junto a **Nobile Hotels & Resort** ha estado trabajando desde 2018, cuando se hizo cargo de la administración de un hotel en Macaé, una localidad distante a cuatro horas de la turística ciudad carioca. Fueron 10 meses en ese cargo, hasta que le ofrecieron guiar la apertura del primer **Nobile Hotels & Resort** fuera del territorio brasileño, ubicado en Estación Central.



“Cuando Nobile inició como empresa administradora, gestionaba algunos hoteles bajo marcas internacionales. Después nos fuimos estableciendo y operando marcas propias con **Nobile Hotels & Resort**. Y allí tenemos varios perfiles distintos como **Nobile Inn, Nobile Hotel, Nobile Suites, Nobile Grand y Nobile Resorts**, permitiéndonos atender a distintos perfiles de clientes”, indica Darriba.

“A lo largo de estos seis años hemos enfrentado grandes desafíos. La apertura, por ejemplo, lo fue debido a que hay que preocuparse de muchos ajustes y capacitación al personal”, asegura Renata, quien pronto se vio enfrentada a la turbulenta época del

estallido social y a la posterior pandemia del Covid-19.

“Estuvimos trabajando con personal que no podía regresar a su hogar por el toque de queda, y servir desayuno en un horario en el que no había transporte público”, comenta, por lo que se vio obligada a realizar turnos junto a un recepcionista y a un cocinero.

Cuando llega la pandemia en marzo de 2020, Renata Darriba y su equipo se ven enfrentados a una importante decisión: o se cerraba el hotel producto del nulo arribo de huéspedes, o se convertían en una residencia sanitaria que les permitía seguir operando. Y así fue, este hotel fue uno de los primeros en Chile —desde el 1 de abril— en





atender alrededor de 250 personas aisladas temporalmente tras contraer Coronavirus. No fue por mucho tiempo. Julio fue el último mes como residencia y en agosto se decidió cerrar un mes para luego regresar a las funciones regulares de hotelería.

El 2021 trajo consigo un periodo de recuperación y una incesante búsqueda del mercado al cual apuntar en base a las condiciones del servicio y la ubicación del inmueble. Esa labor dio frutos: el hotel cerró 2022 con un 78% de ocupación y este 2024 fue incluso mejor; dado que el promedio alcanzado fue de 80%. Un porcentaje récord incluso para los meses más complicados para la hotelería en Santiago durante el verano.

“Nos ha ido muy bien y hemos mantenido números importantes porque trabajamos mucho con el



“CUANDO NOBILE INICIÓ COMO EMPRESA ADMINISTRADORA, GESTIONABA ALGUNOS HOTELES BAJO MARCAS INTERNACIONALES. DESPUÉS NOS FUIMOS ESTABLECIENDO Y OPERANDO MARCAS PROPIAS CON NOBILE HOTELS & RESORT. Y ALLÍ TENEMOS VARIOS PERFILES DISTINTOS COMO NOBILE INN, NOBILE HOTEL, NOBILE SUITES, NOBILE GRAND Y NOBILE RESORTS, PERMITIÉNDONOS ATENDER A DISTINTOS PERFILES DE CLIENTES”, INDICA RENATA DARRIBA, GERENTE GENERAL Y ANFITRIONA DEL NUEVO NOBILE HOTEL ESTACIÓN CENTRAL ■

mercado corporativo, el mercado turístico y los pasajeros que viene por el fin de semana, tanto interno y externo”, señala la anfitriona de Nobile Estación Central, quien, consultada por la tarifa promedio de sus habitaciones dice que es de aproximadamente \$58.000 pesos por noche, logrando ser altamente competitivos frente a otros hoteles con patrón económico similares.

Actualmente el hotel tiene un personal que alcanza la cifra de 34 trabajadores (sin contar cocina ni restaurante), con un potente énfasis internacional en cuanto a su

atención. *“Tenemos, por ejemplo, en la recepción un chileno, un argentino y un venezolano, por lo cual es posible encontrarse con distintos acentos y una cálida acogida desde que se entra al inmueble”,* asegura la administradora.

UBICACIÓN A PASOS DEL METRO

Con una propuesta de

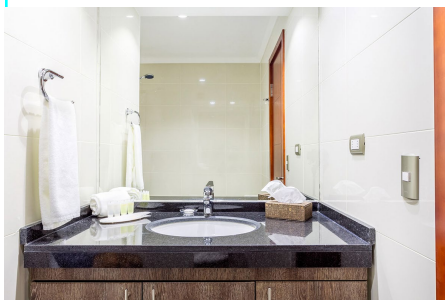
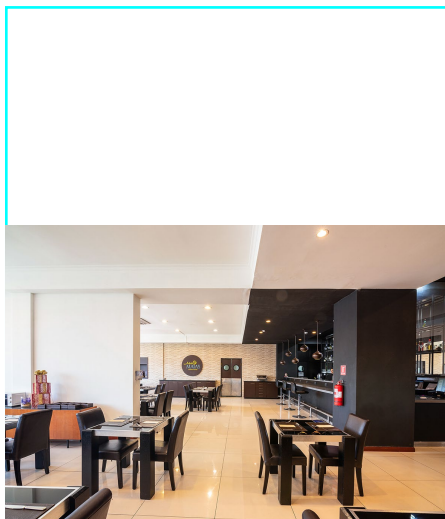
diseño moderno y acogedor, Nobile Hotel Estación Central destaca por su privilegiada ubicación a menos de cinco minutos caminando del metro Universidad de Santiago (Línea 1) del terminal de buses Alameda. Además, está cercano a atractivos tales como el Museo de la

Memoria (2 km), el cerro Santa Lucía (5,8 km) y el Museo de Arte Precolombino (4,6 km), permitiendo así contar con un incentivo adicional a su cautivo público corporativo y turístico.

Ubicado sobre la tranquila vereda norte

de la Avenida Libertador Bernardo O’Higgins, su entorno vibra al ritmo del joven y dinámico ambiente universitario y también del siempre movido comercio del sector cercano al barrio de Meiggs y a la estación de trenes.

“La gente de regiones que viene a trabajar a Santiago



CON UNA PROPUESTA DE DISEÑO MODERNO Y ACOGEDOR, NOBILE HOTEL ESTACIÓN CENTRAL DESTACA POR SU PRIVILEGIADA UBICACIÓN A MENOS DE CINCO MINUTOS CAMINANDO DEL METRO UNIVERSIDAD DE SANTIAGO (LÍNEA 1) DEL TERMINAL DE BUSES ALAMEDA. ADEMÁS, ESTÁ CERCANO A ATRACTIVOS TALES COMO EL MUSEO DE LA MEMORIA (2 KM), EL CERRO SANTA LUCÍA (5,8 KM) Y EL MUSEO DE ARTE PRECOLOMBINO (4,6 KM), PERMITIENDO ASÍ CONTAR CON UN INCENTIVO ADICIONAL A SU CAUTIVO PÚBLICO CORPORATIVO Y TURÍSTICO ■

generalmente se hospeda a partir del domingo y se queda hasta el jueves, por lo cual les resulta tremendamente cómodo la cercanía del hotel con el terminal y el aeropuerto”, señala Darriba, quien comenta que un 60% de sus ventas provienen del mercado corporativo, en especial de industrias tan grandes como la minería, la construcción y la educación.

La seguridad siempre es materia de cuidado para la administración. Por ello se cuenta con una puerta de ingreso que es abierta únicamente por el personal desde el interior, además de

que siempre se tiene una relación muy cercana con la municipalidad y con el Plan Cuadrante de Carabineros. “Solemos hacer un llamado a nuestros clientes a estar atentos a sus pertenencias en la calle, más aún de noche”, indica la gerente general, quien recalca que le gusta cuidar a sus pasajeros para que puedan disfrutar sin inconvenientes de Santiago.

HABITACIONES Y RESTAURANTE CON TOQUE BRASILEÑO

Con recepción las 24 horas del día y estacionamiento gratuito, el hotel pone a disposición de sus

huéspedes 157 habitaciones que se distribuyen en tres categorías: estándar matrimonial, estándar twin y las suites, todas con sistema de bed & breakfast y cuyos tamaños varían entre los 25 y 45 metros cuadrados divididos en dos ambientes. En su interior cuentan con cama matrimonial tamaño king (o dos camas individuales en el caso de las twin), una pequeña cocina con nevera y microondas, televisores de pantalla plana y baños privados. También hay aire acondicionado, caja fuerte y escritorio para trabajar.

Los dos salones de eventos están en el segundo nivel y tienen capacidad para 80 y 100 personas. Para quienes los reserven, Nobile ofrece un servicio completo de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y coffee break) y equipo audiovisual para que puedan desarrollar charlas, capacitaciones y eventos. Además, estos espacios están bien conectados con el restaurante del hotel -cuya operación es externalizada- y el lobby bar, que ofrece alternativas de gastronomía internacional, con toques chilenos para poder darle un perfil local.



Se trabaja con la opción de un menú ejecutivo diario cuyo valor es de \$17.000: incluye entrada, plato de fondo, postre y una bebida. El desayuno –dice Darriba– es sumamente importante en la ecuación gastronómica, por lo cual decidieron preservar el patrón que se aplica en los hoteles en Brasil, es decir, una presentación abundante con varias opciones de panes, frutas, yogurts y productos dulces.

PRESENTE Y FUTURO DE NOBILE

Estas últimas semanas de diciembre han venido de la mano de la firma de un contrato con un hotel en la zona del aeropuerto de Asunción del Paraguay, el que está hoy en construcción y cuyas obras se estiman estarán finalizadas a mediados del 2026. Se llamará **Nobile Hotel Aeropuerto Asunción**. En Santiago y regiones también hay proyecciones de crecimiento –dice Darriba–, con proyectos en mente en ciudades como Iquique y Antofagasta.

“Tratamos de ser muy cuidadosos con los hoteles y su crecimiento, pues el trabajo ha de ser con constancia, pero sin dar grandes tiros que luego no podamos manejar”, asegura.

Consultada acerca de membresías a las cuales pueden acceder los clientes de Nobile, Darriba cuenta que existe actualmente un programa llamado **Nobile Plus**, el que otorga múltiples beneficios a sus socios entre los que se menciona la garantía de acceso a mejores tarifas en todos los hoteles

de la marca y el poder hacer early check-in y late check-out en los hoteles. Para acceder a la membresía hay que ingresar al sitio web de la cadena hotelera brasileña.

Nobile Hotel Estación Central

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins
3559

Instagram (@nobile.br):

<https://www.instagram.com/nobile.br/>

Facebook (@nobilehoteis):

<https://www.facebook.com/nobilehoteis>