

Ξενοδοχείο «A de Lolo»

FLAG: Costa da Morte

Μούξια, Γαλικία

Επισκόπηση του έργου

Η Μαρία Λους, σύζυγος ενός συνταξιούχου ψαρά, προκειμένου να διαφοροποιήσει την οικονομική δραστηριότητα της οικογένειάς της, άνοιξε ένα πολύ ξεχωριστό ξενοδοχείο και εστιατόριο με θέμα τη θάλασσα της περιοχής, στο χωριό Μούξια, μια ιδιαίτερα τουριστική περιοχή με ανικανοποίητη ζήτηση για τουριστικά καταλύματα. Με αυτόν τον τρόπο, δημιούργησε πέντε θέσεις πλήρους και τέσσερις θέσεις μερικής απασχόλησης.



Το μικρό ψαροχώρι της Μούξια, στο οποίο βρίσκεται η ρωμανική θαλάσσια εκκλησία, η Παναγία της Βάρκας, είναι ένας από τους τελευταίους σταθμούς των προσκυνητών που ακολουθούν τη Διαδρομή του Αγίου Ιακώβου στο Σαντιάγο ντε Κομποστέλα. Η τεράστια δημοτικότητα του χωριού και η συρροή τουριστών καθόλη τη διάρκεια του έτους οφείλονται στο θρύλο σύμφωνα με τον οποίο η Παναγία έφτασε στο μέρος αυτό με πέτρινη βάρκα για να ενθαρρύνει το κήρυγμα του Άγιου Ιάκωβου. Τα διαθέσιμα καταλύματα, ωστόσο, για τους τουρίστες δεν ήταν αρκετά και όταν η Μαρία Λους, σύζυγος ενός συνταξιούχου ψαρά, κληρονόμησε ένα παλιό πέτρινο σπίτι, η ιδέα της να το μετατρέψει σε ξενοδοχείο ήταν μια εύκολη επιλογή.



Το έργο περιλάμβανε την ανακατασκευή και ανακαίνιση ενός παλιού παραδοσιακού πέτρινου σπιτιού και τη δημιουργία ενός μπουτίκ ξενοδοχείου 8 κλινών και ενός εστιατορίου χωρητικότητας 55 ατόμων. Δεδομένου ότι απευθύνεται σε μορφωμένους και καλλιεργημένους ανθρώπους, όπως καλλιτέχνες και συγγραφείς, η οικογένεια έδωσε ιδιαίτερη βαρύτητα στην ποιότητα και το σχέδιο. Η διακόσμηση, για παράδειγμα, περιλαμβάνει λάμπες αλιείας, κομοδίνα σε σχήμα καβουριών και χειροποίητους χάρτες από βότσαλα κοντινών παραλιών σε όλα τα δωμάτια, που αντικατοπτρίζουν την πλούσια θαλάσσια ιστορία του χωριού.

Τη διαχείριση του εστιατορίου και της κουζίνας έχει αναλάβει η Μαρία Λους, ενώ ο σύζυγός της είναι υπεύθυνος για την αγορά θαλασσινών και ψαριών και τη φιλετοποίηση και παράδοσή τους στο μάγειρα. Όλα τα ψάρια που σερβίρονται είναι ντόπια και φρέσκα ενώ τα μενού είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να δίνουν στους επισκέπτες τη δυνατότητα δοκιμής μιας σειράς παραδοσιακών πιάτων, π.χ. το μενού του Προσκυνητή (τυπωμένο στα αγγλικά, γαλλικά, ιταλικά, καθώς και στα γαλικιακά και ισπανικά) και διατίθεται σε διάφορους συνδυασμούς που κυμαίνονται από €9.50 έως €15.

Το εστιατόριο διαθέτει επίσης το δικό του εργαστήριο μαγειρικής, στο οποίο η Μαρία Λους προσκαλεί επαγγελματίες από το χώρο της εστίασης που εκτελούν νέες συνταγές με ψάρι. Τα σεμινάρια μαγειρικής διοργανώνονται κατόπιν ζήτησης και το εργαστήριο μαγειρικής απευθύνεται σε όλους τους επισκέπτες και πελάτες που είναι πρόθυμοι να μαγειρέψουν ένα πιάτο ή να ανακαλύψουν νέους τρόπους παρασκευής των ψαριών της Γαλικίας. Επίσης, το εστιατόριο διοργανώνει συστηματικά γευσιγνωσίες κρασιών, πολιτιστικές εκθέσεις θαλάσσιων προϊόντων και παρουσιάσεις βιβλίων.

Κύρια διδάγματα

- **Συνάφεια με τα θέματα της FARNET:** διαφοροποίηση, τουρισμός
- **Αποτελέσματα:** Το ξενοδοχείο και το εστιατόριο λειτουργούν από το Δεκέμβριο 2011, προσφέροντας στους επισκέπτες την επιλογή ενός σφύζοντος και ποιοτικού ξενοδοχείου και εστιατορίου, όπου μπορούν να απολαύσουν την πολιτιστική κληρονομιά και τα τοπικά προϊόντα. Τα δωμάτια διατίθενται στην τιμή των €70 από το Μάρτιο έως το Νοέμβριο και €55 κατά τη χαμηλή τουριστική περίοδο (με πρωινό).

Το 2014, με 3 400 επισκέπτες ετησίως, το ποσοστό πληρότητας έφτασε το 80% καθόλη τη διάρκεια του έτους και ο ρυθμός μετατροπής από το διαδίκτυο το 12% (12 κρατήσεις ανά 100 επισκέψεις μέσω διαδικτύου). Οι πελάτες στο εστιατόριο ξεπέρασαν τους 12 000 ετησίως. Τα αποτελέσματα αυτά οδήγησαν στη δημιουργία 9 θέσεων εργασίας για όλη τη διάρκεια του έτους (5 πλήρους απασχόλησης και 4 μερικής απασχόλησης) για τον τοπικό πληθυσμό όπως μάγειρες, ρεσεψιονίστ και καθαρίστριες. Τέσσερις επιπλέον θέσεις δημιουργούνται το καλοκαίρι προκειμένου να ικανοποιηθεί η αυξανόμενη ζήτηση. Η οικογενειακή επιχείρηση έχει κύκλο εργασιών €300 000 και κέρδη €90 000 ετησίως.



- **Μεταβιβασιμότητα:** Το έργο αυτό προσφέρει ιδέες σε FLAG περιοχών όπου η ζήτηση για τουριστικά καταλύματα δεν ικανοποιείται και οι FLAG διαθέτουν επαρκή προϋπολογισμό για να στηρίξουν έργα υποδομών. Παρόλο που η επένδυση στην περίπτωση αυτή ήταν σημαντική, το παράδειγμα μπορεί επίσης να χρησιμεύσει ως έμπνευση για τις συζύγους των ψαράδων που διαθέτουν άδεια δωμάτια και μπορούν να τα μετατρέψουν σε καταλύματα μικρότερης κλίμακας για τουρίστες.
- **Τελικό σχόλιο:** Τα μέχρι τώρα αποτελέσματα οδήγησαν την οικογένεια να σκεφτεί νέες ιδέες όπως η δημιουργία ενός εσωτερικού τηλεοπτικού καναλιού, που θα μεταδίδει στα δωμάτια τα εργαστήρια μαγειρικής που θα διεξάγονται στο A de Lolo και θα δημιουργούν τη δική τους σειρά αναμνηστικών.

Συνολικό κόστος και συνεισφορά του ETA

- Συνολικό κόστος έργου: €1 087 587,08
- Επιδότηση από τη FLAG: €187 587,08 (75% Άξονας 4- 25% εθνική/περιφερειακή συγχρηματοδότηση)
- Άλλα: €400 000 αποταμιεύσεις και €500 000 τραπεζικό δάνειο

Στοιχεία έργου

Τίτλος: Ξενοδοχείο «A de Lolo»

Διάρκεια: Ιούλιος 2010 – Οκτώβριος 2011 | **Ημερομηνία μελέτης περίπτωσης:** Φεβρουάριος 2014

Φορέας του έργου

María Luz González Romero | info@hoteladelolo.com

+34 981 74 24 22 | www.hoteladelolo.com/

Στοιχεία της FLAG

Costa da Morte, Ισπανία | gac3@accioncosteira.es | +34 626 104 619

www.accioncosteira.es | [FLAG factsheet](#)

Εκδότης: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Θαλάσσιας Πολιτικής και Αλιείας, Γενικός Διευθυντής.

Αποποίηση ευθύνης: Μολονότι η Γενική Διεύθυνση Θαλάσσιας Πολιτικής και Αλιείας είναι υπεύθυνη για τη συνολική παραγωγή του παρόντος εγγράφου, δεν φέρει την ευθύνη για το περιεχόμενο ούτε εγγυάται την αξιοπιστία των στοιχείων.