

Hotel "A de Lolo"

FLAG: Costa da Morte
Muxía, Galicia

Hankkeen kuvaus

Eläkkeelle jääneen kalastajan vaimo Maria Luz halusi löytää perheelleen uusia tulonlähteitä ja avasi omaperäisen merihenkisen hotellin ja ravintolan Muxian kylään. Muxia on mitä viehättävin matkailukohde, joka kärsi kuitenkin majoituspaikkojen puutteesta. Hankkeessa kylään syntyi viisi kokoaikaista ja neljä osa-aikaista työpaikkaa.



Muxian pieni kalastajakylä, jossa sijaitsee romaaninen merimieskirkko, Virgen de la Barca, on yksi päätekohte Santiago de Compostelaan suuntautuvalla Pyhän Jaakobin (Camino de Santiago) pyhiinvaellusreitillä. Legenda neitsyestä, joka saapuu Muxiaan kivisellä veneellä kannustaakseen Pyhää Jaakobia rukoilemaan, on tehnyt kylästä suunnattoman suosittua kohteita, jonne virtaa matkailijoita kaikkina vuodenaikoina. Matkailijoille ei ollut kuitenkaan tarjolla riittävästi majoituspaikkoja, ja kun Maria Luz peri vanhan kivitalon, sen muuttaminen hotelliksi oli helppo päätös.

Hankkeessa peruskorjattiin vanha perinteinen kivitalo kahdeksan huoneen boutique-hotelliksi, jossa on myös 55 hengen ravintola. Hotellia markkinoidaan sivistyneille ja kulttuurista kiinnostuneille matkailijoille, kuten taiteilijoille ja kirjailijoille, joten kunnostustöissä kiinnitettiin erityistä huomiota laatuun ja muotoiluun. Sisustuksessa korostetaan esimerkiksi kylän runsasta merellistä historiaa: ongenkoukkulamppuja, taskuravunmuotoisia yöpöytiä ja joka hotellihuoneessa käsin aseteltu kivinen kartta, jossa kuvataan lähiseutujen merenalaisia alueita.



Maria Luz vastaa ravintolasta ja sen keittiöstä, ja hänen miehensä hankkii kalat ja äyriäiset ja fileoi ne kokille. Kaikki kala on tuoretta ja paikallista, ja ruokalistalla on erilaisia perinteisiä herkkuja. Asiakas voi valita esimerkiksi pyhiinvaeltajan menyyneen, joka on saatavilla englanniksi, ranskaksi, italiaksi, galegoksi ja espanjaksi. Menyyneen hinta vaihtelee 9,50 eurosta 15 euroon valitun ateriyhdistelmän mukaan.

Ravintolan yllpeytenä on sen oma kokekeittiö, jossa Maria Luzin kutsumat catering-ammattilaiset kokeilevat uusia kalareseptejä. Keittotaidosta kiinnostuneille

järjestetään pyynnöstä ruoanlaittopajoja, ja kaikki vierailijat ja asiakkaat voivat valmistaa kokekeittiössä oman ateriansa tai oppia uusia tapoja valmistaa galicialaista kalaa. Ravintolassa järjestetään myös säännöllisesti viininmaistelutilaisuuksia, merellisestä kulttuurista kertovia näyttelyitä ja kirjojen esittelytilaisuuksia.

Tärkeimmät kokemukset

- **Merkitys FARNET-sivuston teemojen kannalta:** elinkeinotoiminnan monipuolistuminen, matkailu
- **Vaikuttavuus/tehokkuus:** Joulukuussa 2011 avattu hotelli ja ravintola tarjoavat vierailijoille laadukkaan ja eloisan ympäristön, jossa he voivat tutustua kulttuuriperintöön ja paikallisiin tuotteisiin. Hotellihuoneen hinta on 70 euroa maaliskuun ja marraskuun välisenä aikana ja 55 euroa hiljaisempina aikoina (aamiainen sisältyy huoneen hintaan).

Vuoteen 2014 mennessä hotellissa oli käynyt vuosittain 3 400 matkailijaa, ja ympärivuotinen majoitusaste oli 80 prosenttia. Hotellin sivustovierailuista 12 prosenttia on johtanut varaukseen. Ravintola-asiakkaita on vuosittain yli 12 000. Kävijämäärän ansiosta paikkakunnan asukkaille on pystytty luomaan yhdeksän kokovuotista työpaikkaa (viis kokoaikaista ja neljä osa-aikaista). He työskentelevät kokkeina, tarjoilijoina, vastaanottovirkailijoina ja siivoajina. Kesäisin kasvavaa matkailijoiden määrää varten palkataan vielä neljä kesätyöntekijää. Perheyriksen vuotuinen liikevaihto on 300 000 euroa ja liikevoitto 90 000 euroa.



- **Siirrettävyys:** Tämä hanke tarjoaa ideoita FLAG-ryhmille, jotka toimivat majoituspaikkojen puutteesta kärsivillä alueilla ja joilla on riittävästi rahoitusta infrastruktuurihankkeiden tukemiseksi. Vaikka investointi oli tässä tapauksessa huomattava, hanke voi myös innoittaa kalastajien vaimoja muuttamaan ylimääräiset huoneensa pienimuotoisen matkailun majoituspaikoiksi.
- **Loppukommentti:** Hankkeen tähänastiset tulokset ovat innoittaneet perheen uusiin ideoihin, kuten sisäiseen TV-kanavaan, jonka kautta huoneissa voi seurata hotellissa järjestettyjä ruoanlaittopajoja, ja hotellin omien matkamuistojen valmistukseen.

Kokonaiskustannukset ja EKTR: n rahoitusosuus

- Hankkeen kokonaiskustannukset: 1 087 587,08 euroa
- FLAG-ryhmältä saatu avustus: 187 587,08 euroa (75 % toimintalinjasta 4 ja 25 % kansallista/alueellista yhteisrahoitusta)
- Muu rahoitus: 400 000 euroa säästöjä ja 500 000 euron pankkilaina

Hankkeen tiedot

Nimi: Hotel "A de Lolo"

Kesto: Heinäkuu 2010 – lokakuu 2011 | **Tapaustutkimuksen ajankohta:** Helmikuu 2014

Hankkeen vetäjä

María Luz González Romero | info@hoteladelolo.com

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

FLAG-ryhmää koskevat tiedot

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

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

Toimittaja: Euroopan komissio, Meri- ja kalastusasioiden pääosasto, pääjohtaja.

Vastuuvapauslauseke: Vaikka meri- ja kalastusasioiden pääosasto vastaakin asiakirjan koko tuotannosta, se ei ole vastuussa asiakirjan sisällöstä eikä takaa tietojen oikeellisuutta.