

Viesnīca "A de Lolo"

FLAG: Kosta da Morte

Muhia, Galīcija

Projekta pārskats

Lai dažādotu ģimenes ekonomiskās aktivitātes, pensionētā zvejnieka sieva Marija Luca (Maria Luz) Muhias ciemā atvēra vietējai jūras pasaulei veltītu viesnīcu un restorānu. Muhia ir populāra tūristu apskates vieta, kurā nebija nodrošināts pietiekami daudz apmešanās iespēju. Atverot viesnīcu un restorānu, tika nodrošinātas piecas pilnas slodzes un četras nepilnas slodzes darba vietas.



Mazajā Muhias zvejnieku ciemā atrodas Romānikas stila Laivas Jaunavas baznīca. Ciemu apmeklē svētceļotāji, kas pa Sv. Jēkaba ceļu dodas uz Santjago de Kompostelu. Ciems ir ārkārtīgi populārs, un to visu gadu apmeklē ļoti daudz tūristu, jo leģenda vēsta, ka tieši šeit akmens laivā ieradusies Jaunava Marija, lai atbalstītu Sv. Jēkaba lūgšanas. Taču daudzajiem tūristiem nepietika vietas, kur apmesties, tādēļ pensionētā zvejnieka sieva Marija Luca ne mīkli nešaubījās, ko iesākt ar seno akmens namu, ko saņēma mantojumā.

Projekts bija saistīts ar senā akmens nama rekonstrukciju un renovāciju. Projekta ietvaros arī izveidota viesnīca ar 8 numuriņiem un restorāns, kurā vienlaicīgi var apkalpot 55 cilvēkus. Ģimene pievērsa īpašu uzmanību kvalitātei un interjera dizainam, jo vēlējās piesaistīt izglītotus un kultūru cenošus cilvēkus, tajā skaitā māksliniekus un rakstniekus. Piemēram, visās guļamistabās esošie rotājumi — lampas no zivju āķiem, krabja formas galdiņi un ar rokām darinātas oļu kartes, kurās attēlotas netālu esošās zemūdens teritorijas — attēlo ciema bagātīgo vēsturi, kas saistīta ar jūru.



Marija Luca vada restorānu un tā virtuvi, savukārt viņas vīrs ir atbildīgs par jūras velšu un zivju iegādi un to sagatavošanu šefpavāram. Pilnīgi visas pasniegtās zivis ir svaigas un nozvejotas tepat, Muhia ciemā. Ēdienkartes veidotas tā, lai sniegtu apmeklētājiem iespēju nogaršot dažādus tradicionālos ēdienus. Tiek piedāvāta Svētceļnieku ēdienkarte (pieejama angļu, franču, itāļu, galīciešu un spāņu valodās), kurā pieejamo ēdienu cenas ir no €9,50 līdz €15.

Restorānā arī izveidota ēdienu gatavošanas laboratorija, kurā Marija Luca aicina ēdināšanas speciālistus veidot jaunas zivju ēdienu receptes. Pēc pieprasījuma tiek

piedāvāti ēdienu gatavošanas darbsemināri. Gatavošanas laboratorija ir pieejama visiem viesiem un klientiem, kas vēlas pagatavot sev maltīti vai atklāt jaunus veidus, kā pagatavot Galīcijas zivis. Restorānā tiek regulāri organizētas arī vīna degustācijas, ar jūras pasauli saistītas izstādes un grāmatu prezentācijas.

Galvenās atziņas

- **Saistība ar FARNET tēmām:** diversifikācija, tūrisms
- **Efektivitāte:** Viesnīca un restorāns darbojas kopš 2011. gada decembra. Apmeklētājiem tiek piedāvāti kvalitatīvi pakalpojumi, kā arī iespēja izbaudīt kultūras mantojumu un vietējos produktus Viesnīcas istabu cena no marta līdz novembrim ir €70, bet klusajā sezonā — €55 (brokastis iekļautas cenā).

Līdz 2014. gadam viesnīcu ik gadu apmeklēja 3 400 cilvēku. Visu gadu bija aizņemti 80% istabu. Tīmekļa vietnes piesaistīšanas efektivitāte bija 12% (12 rezervācijas no katrām 100 apmeklējumiem). Restorānā ik gadu tika apkalpoti 12 000 klientu. Šie rezultāti palīdzējuši visa gada garumā nodrošināt 9 jaunas darba vietas (5 pilnas slodzes un 4 nepilnas slodzes). Vietējiem iedzīvotājiem ir iespēja strādāt par pavāriem, oficiantiem, reģistratoriem viesnīcā un apkopējiem. Lai apmierinātu tūrisma pieprasījumu vasarā, karstajā sezonā tiek nodrošinātas četras papildu darba vietas. Ģimenes uzņēmuma ikgadējais apgrozījums ir €300 000, bet peļņa — €90 000.



- **Nodošanas iespēja:** Šis projekts sniedz idejas FLAG grupām, kas darbojas teritorijās, kur tūristiem nav pieejams pietiekami daudz apmešanās iespēju un FLAG ir pietiekami liels budžets infrastruktūras projektu atbalstīšanai. Lai gan ieguldījums šajā gadījumā bija liels, šis piemērs var iedvesmot zvejnieku sievas, kurām ir brīvas istabas, kurās varētu izmitināt tūristus.
- **Noslēguma komentārs:** Līdz šim uzrādītie rezultāti ir iedvesmojuši ģimeni apsvērt jaunas idejas, piemēram, izveidot viesnīcas iekšējo TV kanālu, kurā pārraidīt *A de Lolo* ēdienu gatavošanas nodarbības, un radīt savu suvenīru līniju.

Kopējās izmaksas un EZF ieguldījums

- Projekta kopējās izmaksas: €1 087 587,08
- FLAG subsīdija: €187 587,08 (75% Axis 4; 25% valsts/reģionālais līdzfinansējums)
- Cits: €400 000 ietaupījumi un €500 000 bankas aizņēmums

Projekta informācija

Nosaukums: Viesnīca "A de Lolo"

Ilgums: no 2010. gada jūlija līdz 2011. gada oktobrim | **Lietas izpētes datums:** 2014. gada februāris

Projekta atbalstītājs

Marija Luca Gonsalesa Romero | info@hoteladelolo.com

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

FLAG informācija

Kosta da Morte, Spānija | gac3@accioncosteira.es | +34 626 104 619

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

Redaktors: Eiropas Komisija, Jūrlietu un zivsaimniecības ģenerāldirektorāts, ģenerāldirektors.

Atruna: Kaut arī Jūrlietu un zivsaimniecības ģenerāldirektorāts ir atbildīgs par šā dokumenta vispārējo izveidi, tomēr tas nav atbildīgs par dokumenta saturu un negarantē datu precizitāti.