

Hotel "A de Lolo"

LGR: Costa da Morte

Muxía, Galicja (Hiszpania)

Prezentacja projektu

W celu zdywersyfikowania źródeł dochodu swojej rodziny, Maria Luz, emerytowana żona rybaka, otworzyła niezwykle hotel i restaurację o profilu morskim w wiosce Muxia, bardzo atrakcyjnej miejscowości turystycznej, gdzie brakowało miejsc noclegowych. Stworzyła w ten sposób pięć pełnoetatowych miejsc pracy oraz cztery miejsca pracy w niepełnym wymiarze.



Mała wioska rybacka Muxia jest znana z romańskiego Kościoła NMP Patronki Mórz i jest jednym z ostatnich postojów, w których zatrzymują się pielgrzymi wędrujący do Santiago de Compostela. Popularność tego miejsca i tłumy turystów przybywających tu co roku, tłumaczy legenda o Najświętszej Marii Pannie przybywającej do wioski kamienną łodzią aby wesprzeć św. Jakuba w jego działalności kaznodziejskiej. Jednakże popyt na noclegi pozostawał niezaspokojony aż do momentu, kiedy Maria Luz, emerytowana żona rybaka, odziedziczyła stary kamienny dom i doszła do wniosku, że najlepszym pomysłem będzie przekształcenie go w hotel.



Projekt obejmował renowację i przebudowę starego kamiennego budynku w oryginalny hotel z 8 pokojami oraz restauracją mogącą pomieścić 55 gości. Oferta jest adresowana do osób wrażliwych i wykształconych, w tym artystów i pisarzy, dlatego ten rodzinny biznes przykłada wielką wagę do jakości i wzornictwa. Na przykład wystrój pokoi hotelowych, w których umieszczono lampy nawiązujące do haczyków na ryby, stoliki w kształcie krabów i mapy dna morskiego wykonane ręcznie z kamyczków, ilustruje bogatą historię związków miejscowości z morzem.

Restaurację i kuchnię prowadzi sama Maria Luz, zaś jej mąż odpowiada za zaopatrzenie w ryby i owoce morza oraz ich filetowanie, tak aby mógł je dalej przejąć szef kuchni. 100% ryb serwowanych w restauracji pochodzi z miejscowych połowów, a w karcie znajdują się dania dające możliwość skosztowania jednocześnie kilku tradycyjnych przysmaków, np. Posiłek Pielgrzyma dostępny w różnych kombinacjach, w cenie od 9,50 do 15 euro. Karta jest wydrukowana po angielsku, francusku, włosku, jak również hiszpańsku i galicyjsku.

Restauracja ma również własne laboratorium kulinarne, do którego Maria Luz zaprasza kucharzy, aby opracowywali nowe przepisy rybne. W miarę potrzeby laboratorium może być również wykorzystywane do organizowania warsztatów kulinarnych, a także jest otwarte dla klientów restauracji i gości hotelowych, o ile mają ochotę przygotować sobie własny posiłek lub odkryć nowe metody przyrządzania ryb z regionu Galicji. W restauracji odbywają się też regularnie degustacje wina, wystawy sztuki marynistycznej i prezentacje książek.

Najważniejsze doświadczenia

- › **Zbieżność z tematami FARNET:** różnicowanie działalności, turystyka
- › **Rezultaty projektu:** Hotel i restauracja funkcjonują od grudnia 2011, oferując gościom wysokiej jakości usługi hotelowe oraz pełną życia restaurację, w której mogą docenić walory dziedzictwa kulturowego i produktów lokalnych. Cena pokoju hotelowego ze śniadaniem waha się od 55 euro w okresie zimowym do 70 euro w sezonie turystycznym (od marca do listopada).

Do 2014 roku hotel odwiedzało rocznie 3 400 turystów, a poziom wykorzystania pokoi w całym roku wyniósł 80%, przy czym współczynnik dokonanych rezerwacji w stosunku do liczby odwiedzających stronę internetową hotelu wynosi 12% (spośród 100 odwiedzających, 12 osób rezerwuje nocleg). Restauracja obsługuje rocznie ponad 12 000 klientów. W rezultacie utworzonych zostało 9 całorocznych miejsc pracy (5 pełnoetatowych i 4 na część etatu) dla okolicznych mieszkańców, którzy pracują jako kucharze, kelnerzy, recepcjoniści czy sprzątaczkę. W sezonie letnim zatrudniane są dodatkowo 4 osoby ze względu na dużą liczbę odwiedzających. Ta rodzinna firma ma roczne obroty w wysokości 300 000 euro i zysk rzędu 90 000 euro.



- › **Możliwość przenoszenia doświadczeń w inne warunki:** Projekt może być interesujący dla LGR działających na obszarach, gdzie występuje niezaspokojony popyt na noclegi, jeśli mają wystarczająco duży budżet aby finansować projekty inwestycyjne. Choć w tym przypadku kwota projektu była znaczna, przykład ten może zainspirować żony rybaków dysponujące wolnymi pokojami, które mogą być przekształcone w miejsca noclegowe na mniejszą skalę.
- › **Uwagi końcowe:** Powodzenie projektu zachęciło rodzinę beneficjenta do podejmowania nowych pomysłów, takich jak np. wewnętrzny program telewizyjny dla gości hotelowych, nagrywanie warsztatów kulinarnych prowadzonych w restauracyjnym laboratorium oraz oferta własnych pamiątek.

Łączny koszt i wkład EFR

- › Łączny koszt projektu: 1 087 587,08 €
- › Wsparcie z LGR: 187 587,08 € (75% z Osi 4; 25% współfinansowania krajowego/regionalnego)
- › Inne źródła: 400 000 € środki własne i 500 000 € kredyt

Informacja o projekcie

Tytuł: Hotel "A de Lolo"

Czas realizacji: lipiec 2010 – październik 2011 | **Data przygotowania studium przypadku:** luty 2014

Realizator projektu

María Luz González Romero | info@hoteladelolo.com

+34 981 74 24 22 | <http://www.hoteladelolo.com/>

Dane LGR

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

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

Wydawca: Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa, Dyrektor Generalny.

Zastrzeżenie: Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa odpowiada za całościowe wydanie niniejszego dokumentu, jednak nie odpowiada za jego treść ani nie gwarantuje poprawności danych.