

Hotel „A de Lolo“

FLAG: Costa da Morte
Muxía, Galicia

Prezentarea proiectului

Pentru a-și diversifica activitatea economică a familiei, Maria Luz, soția unui pescar retras din activitate, a deschis un hotel și un restaurant pline de personalitate, cu temă maritimă locală, în satul Muxia, un punct important de atracție turistică unde cererea de cazare depășea oferta. Astfel au fost create cinci locuri de muncă cu normă întreagă și patru cu normă parțială.



Gazdă a unei biserici romane marine, Virxen de la Barca – Fecioara din barcă, micul sat pescăresc Muxia reprezintă una dintre destinațiile finale ale pelerinilor pe urmele Sfântului Iacob către Santiago de Compostela. Legenda sosirii Fecioarei în acest loc într-o barcă de piatră pentru a-l susține pe Sfântul Iacob în predicile sale este motivul popularității enorme a satului și al fluxului de turiști pe parcursul întregului an. Totuși, capacitatea de cazare pentru un număr atât de ridicat de turiști era insuficientă și, atunci când Maria Luz, soția unui pescar retras din activitate, a moștenit o casă veche din piatră, ideea de a o transforma în hotel a fost o alegere evidentă.

Proiectul propriu-zis a constat în reconstrucția și renovarea unei vechi case de piatră în stil tradițional și dezvoltarea unui hotel boutique cu 8 camere și a unui restaurant cu o capacitate de 55 de persoane. Adresându-se unui public educat și cultivat, printre care artiști și scriitori, familia a acordat o atenție deosebită calității și designului. Decorațiunile, de exemplu, ilustrează bogata istorie marină a satului prin lămpi în formă de cârlige de pescuit, noptiere în formă de crabi și, în toate dormitoarele, hărți ale zonelor subacvatice din apropiere realizate manual din pietricele.



Maria Luz se ocupă de restaurant și de bucătărie, iar soțul ei este responsabil de cumpărarea fructelor de mare și a peștelui și de filetarea peștelui pentru bucătărie. Peștele servit este 100% local și proaspăt, iar meniurile oferite sunt adaptate pentru a oferi vizitatorilor opțiunea de a gusta o varietate de specialități locale, precum Meniul Pelerinului (imprimat în engleză, franceză și italiană, precum și galițiană și spaniolă), disponibil în diferite combinații de la 9,50 EUR la 15 EUR.

Restaurantul se mai mândrește cu propriul laborator culinar, unde Maria Luz invită profesioniști din domeniul

culinar să realizeze noi rețete din pește. La cerere, se organizează ateliere culinare, iar laboratorul culinar este deschis tuturor oaspeților și clienților dornici să-și pregătească singuri masa sau să descopere noi modalități de preparare a peștelui galițian. De asemenea, în restaurant se organizează periodic expoziții culturale marine și prezentări de carte.

Lecții-cheie

- › **Relevanța pentru temele FARNET:** diversificare, turism
- › **Eficacitate/eficiență:** Hotelul și restaurantul funcționează din decembrie 2011, oferind vizitatorilor opțiunea unui hotel și a unui restaurant de calitate și pline de dinamism, unde aceștia se pot bucura de patrimoniul cultural și de produsele locale. Prețul pentru o cameră la hotel este de 70 EUR din martie până în noiembrie și de 55 EUR în extra-sezon (mic dejun inclus).

Până în 2014, cu 3 400 de vizitatori pe an, rata de ocupare a hotelului a fost deja de 80% pentru întregul an, cu o rată de rezervare de pe pagina web de 12% (12 rezervări efectuate la fiecare 100 de vizite online). Restaurantul a servit anual peste 12 000 de clienți. Aceste rezultate au reprezentat și crearea a 9 locuri de muncă pe durata întregului an (5 cu normă întreagă și 4 cu normă parțială) pentru populația locală ca bucătari, chelneri, recepționeri și personal pentru curățenie. Patru locuri de muncă suplimentare sunt generate în timpul verii pentru a răspunde numărului crescut de turiști. Afacerea de familie are o cifră de afaceri de 300 000 EUR și profituri anuale de 90 000.



- › **Transferabilitate:** Acest proiect oferă idei FLAG-urilor care activează în zone unde cererea de cazare turistică depășește oferta și unde FLAG-ul are un buget suficient pentru a susține proiecte de infrastructură. Deși în acest caz a fost vorba de o investiție semnificativă, exemplul poate servi drept inspirație și pentru soțiile pescarilor care au camere libere pe care le pot transforma în locuri de cazare pentru turiști la o scară mai mică.
- › **Comentariu final:** Rezultatele obținute până în prezent au inspirat familia să aibă în vedere idei noi precum introducerea unui canal TV cu circuit intern în camere, care să prezinte atelierele culinare organizate la A de Lolo, dar și crearea propriei game de suveniruri.

Costuri totale și contribuție FEP

- › Costul total al proiectului: 1 087 587,08 EUR
- › Finanțare din partea FLAG-ului: 187 587,08 EUR (75% Axa 4; 25% cofinanțare națională/regională)
- › Altele: 400 000 EUR economii și 500 000 EUR credit bancar

Informații privind proiectul

Titlu: Hotel „A de Lolo”

Durată: iulie 2010 – octombrie 2011 | **Data studiului de caz:** februarie 2014.

Promotorul proiectului

María Luz González Romero | info@hoteladelolo.com

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

Informații despre FLAG

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

www.accioncosteira.es | [Fișa informativă a FLAG-ului](#)

Editor: Comisia Europeană, Direcția Generală Afaceri Maritime și Pescuit, Directorul general.

Clauză de neresponsabilitate: Direcția Generală Afaceri Maritime și Pescuit este responsabilă pentru elaborarea generală a acestui document, dar nu este responsabilă pentru conținutul ei și nici nu garantează acuratețea datelor.