

Hotell A de Lolo

FLAG: Costa da Morte
Muxía, Galicien

Projektöversikt

För att bredda sin familjs ekonomiska verksamhet öppnade Maria Luz, hustru till en pensionerad fiskare, ett mycket speciellt hotell och restaurang med lokalt havsanknutet tema i byn Muxía, ett mycket intressant turistmål med en ouppfylld efterfrågan på logi. Det skapade fem heltids- och fyra deltidjobb.



Den lilla fiskarbyn Muxía som rymmer en kyrka i romansk stil med sjöfartsanknytning, Båtjungfrun, utgör ett av slutmålen för pilgrimer som följer den helige Jakobs väg till Santiago de Compostela. Legenden om jungfrun som kommer till denna plats i en stenbåt för att uppmuntra den helige Jakob i hans predikningar, ligger bakom byns enorma popularitet och tillflöde av turister året runt. Men efterfrågan på logi för så många turister uppfyllades inte och när Maria Luz, hustru till en pensionerad fiskare, ärvde ett gammalt stenhus blev tanken på att omvandla huset till hotell en självklar möjlighet.

Själva projektet omfattade att bygga om och renovera ett gammalt traditionellt stenhus och utveckla ett boutique-hotell med åtta bäddar och en restaurang med kapacitet för 55 personer. Familjen riktade in sig på en välutbildad och kultiverad målgrupp, däribland konstnärer och författare, och lade särskild vikt vid kvalitet och design. Inredningen ger t.ex. prov på byns rika sjöfartsanknutna förflutna med lampor av fiskekrokar, krabbformade nattygsbord och handgjorda småstenskartor av intilliggande undervattensområden i alla sovrum.



Restaurangen och dess kök drivs av Maria Luz, medan hennes man ansvarar för att köpa in fisk och skaldjur och filéa dem åt kocken. 100% av fisken som serveras är lokal och färsk, medan menyerna anpassas för att ge besökare möjlighet att smaka en rad olika traditionella rätter, t.ex. pilgrimsmenyn (tryckt på engelska, franska och tyska, utöver galiciska och spanska) som finns i form av olika kombinationer för mellan 9,50 och 15 euro.

Restaurangen står också med ett eget matlagningslabb dit Maria Luz bjuder in fackfolk inom catering för att ta fram nya fiskrecept. På begäran anordnas matlag-

ningsseminarier och matlagningslabbet står öppet för alla gäster och kunder som är villiga att laga sin egen mat eller är intresserade av att upptäcka nya sätt att laga till galicisk fisk. Regelbundet erbjuds också vinprovningar, kulturella utflykter med havsanknytning och bokpresentationer i restaurangen.

Viktiga erfarenheter

- › **Relevans för Farnet-teman:** diversifiering, turism
- › **Effektivitet/verkan:** Hotellet och restaurangen har varit i drift sedan december 2011 och erbjuder besökarna ett hotell fullt av liv och av hög kvalitet, där de kan njuta av kulturarv och lokala produkter. Hotellrummen kostar 70 euro per rum från mars till november och 55 euro under lågsäsong (inklusive frukost).

Med 3400 hotellbesökare per år fram till 2014 låg beläggningen redan på 80% för helåret, med en omsättningstakt via webbplatsen på 12% (12 bokningar per 100 online-besök). Restaurangen serverade fler än 12 000 kunder per år. Utfallet innebär också att man skapat nio året runt-jobb (fem heltids och fyra deltids) för lokalinvånare i form av kockar, serveringspersonal, receptionister och städpersonal. För att möta det växande antalet turister skapas ytterligare fyra jobb under sommaren. Familjeföretaget har en omsättning på 300 000 euro och en vinst på 90 000 per år.



- › **Överförbarhet:** Projektet utgör en källa till idéer för FLAG som verkar i områden där efterfrågan på logi för turister inte är uppfylld och där FLAG har en budget som är tillräckligt stor för att stödja infrastrukturprojekt. Även om investeringen i detta fall var betydande, kan exemplet också fungera som inspirationskälla för de hustrur till fiskare som har rum till övers som de kan göra om till logi för turister i liten skala.
- › **Avslutande kommentar:** De resultat man hittills uppnått har inspirerat familjen till att överväga nya idéer som att ta fram en intern tevekanal för rummen, visa de matlagingsseminarier som hålls i A de Lolo och att ta fram ett eget souvenirsortiment.

Totalkostnad och EFF-bidrag

- › Samlad projektsumma: 1 087 587,08 euro
- › FLAG-bidrag: 187 587,08 euro (75% område 4, 25% nationell/regional medfinansiering)
- › Övrigt: 400 000 euro i form av sparade medel och ett banklån på 500 000 euro

Projektinformation

Rubrik: Hotell A de Lolo

Längd: juli 2010 – oktober 2011 | **Dag för fallstudien:** februari 2014

Projektansvarig

María Luz González Romero | info@hoteladelolo.com

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

Närmare uppgifter om FLAG

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

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

Utgivare: Europeiska kommissionen, Generaldirektoratet för havsfrågor och fiske, generaldirektören.

Ansvarsfriskrivning: Medan generaldirektoratet för havsfrågor och fiske ansvarar för den övergripande framställningen av detta dokument, ansvarar det inte för innehållet och garanterar inte heller att uppgifterna är exakta.