



REVVA



КАЗУСИ

Регина и Улрих Хинле

1. Въведение

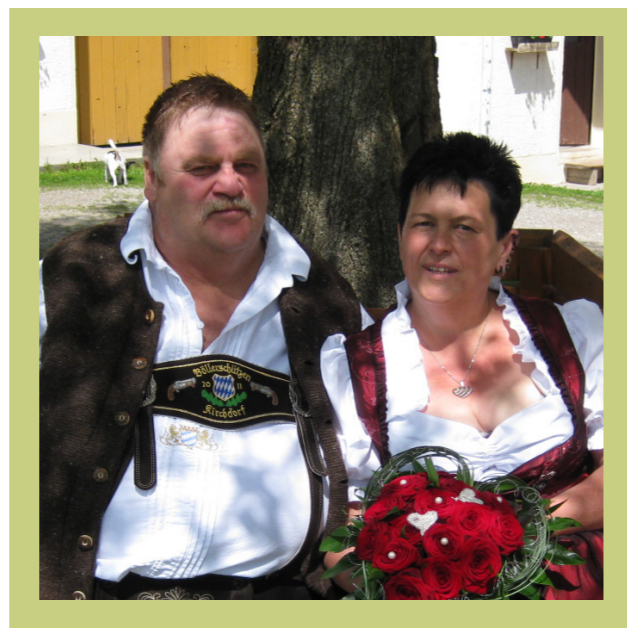
«Пица-Щадл» в Кирхдорф се е превърнала в регионална институция. Заведението представлява неразделна част от бизнеса на семейство Хинле. Днес фермата има две основни дейности: селско стопанство - отглеждане на около 40 млечни крави и тяхното потомство и пицарията «Пица-Щадл».

Всеки втори уикенд, Регина Хинле, която е и оперативен управител на фермата, отваря вратите на пицарията за клиенти, които искат да вкусят нейните невероятни пици. През другите почивни дни, а също и през седмицата се предлагат различни местни специалитети, организират се фирмени или семейни тържества.

Фирмата се е разрастнала по естествен път чрез създаване на мрежа от доволни клиенти, която мрежа предприемачите много умело изграждат и поддържат. Освен сайт (www.pizzastadl.de) пицарията има само визитни картички. Никога не е била необходима допълнителна реклама.

2. Профил на промотора

- **Име:** Регина и Улрих Хинле
- **Възраст:** и двамата са на 52 години
- **Пол:** жена/мъж
- **Образование:** Домакиня/фермер
- **Семейно положение:** женени
- **Брой деца и тяхната възраст:** 4 (32, 23, 21, 20)



3. Използвана повторно/валоризирана сграда

- **Адрес – за определяне местоположението на сградата по карта:** D-86825 Кирхдорф.
- **Тип използвана повторно/валоризирана сграда:** Плевня, гаражи.
- **Цел за повторна употреба/валоризация:** Гастрономия.

Описание на сградата преди повторната употреба/валоризация

Преди реконструкцията, сградата е била плевня-хамбар за селскостопански машини и техника. В даден момент от развитието на фермата, такова помещение вече не е било необходимо за земеделските дейности. По повод честването на 40-ия рожден ден на собственика на фермата, помещението е било напълно изчистено и пригодно за провеждане на тържеството. Това се случва през 2005г. и се счита за рожденна дата на «Пица-Щадл» .

Снимка на сградите преди реконструкцията



Описание на сградата след повторната употреба/валоризация

Основната сграда е разширявана постепенно. След изграждането на първата кухня, водопровода, електрическата система, инсталирането на печка , както и изолацията и необходимото обзавеждане, сега тук има и стаи за настаняване, отговарящи на всички съвременни стандарти, като в същото време е запазен и чара на оригиналната селскостопанска сграда. Кухнята, стаите за гости и санитарният възел са осъвременени. За кухня на пицарията и прилежащите санитарни помещения са били приспособени гаражите, свързани с хамбара



Снимка на сградите след реконструкцията



4. ОПИСАНИЕ НА ФЕРМАТА

- **Адрес:** D-86825 Кирхдорф.
- **Площ на фермата в хектари:** около 40

Описание на фермата преди процеса на повторна употреба/валоризация

Преди реконструкцията на хамбара, както и до сега, във фермата се отглеждат млечни крави, като се поддържа еднакъв броят им, а именно: 40 млечни крави и тяхното потомство, а площта на стопанството е припл. 40 ха земеделска площ. Необходимата за животните храна е изцяло собствено производство на фермата. Това са най-вече пасища. Върху обработваемата земя се отглежда царевица. Основната храна за добитъка са силаж и зърнени смеси.

Описание на фермата след процеса на повторна употреба/валоризация

Както бе споменато, процесът на реконструкция на хамбара и превръщането му в пицария не е променил дейностите във фермата. Проектът е реализиран благодарение на изключителната сплотеност и отдаденост на всички членове на семейството по 24 часа в денонощието, както в селскостопанските дейности, така и в гастрономията. Вложените усилия на всички от фамилията дават резултат в реализирането на проекта.

Снимки на фермата



5. Процес на повторна употреба/валоризация

Началото си Пица-Щадл води от печката в къщата на семейство Хинле. След първия успех с печене на пица в семейната печка, семейството закупува пещ за пици втора употреба. Изградено е специално устройство, което да осигурява преместването на пещта в различни части на фермата. Малко по малко става ясно, че г-жа Хинле прави отлични пици и започва да предлага своите прясно изпечени пици на частни партита, а със закупената втора фурна за пица започва и предлагането на мобилна пица-услуга. С фурна за пица на ремарке, тя предлага пици за семейни, клубни и фирмени партита. За честването на 40-ия рожден ден на съпруга ѝ г-н Хинле през 2005 г., бившата плевня е изпразнена, разчистена и превърната в първото помещение на пицария Пица-Щадл. Най-напред помещението бива оборудвано с фурна за пици и маси за бира. Тогава са проектирани зона за печене и плот, на който са инсталирани кранове за вода и е направено електрозахранване. След модернизацията на зоната за печене на пици е добавено още едно помещение. След като съседното помещение е ремонтирано, 3-те гаража, свързани с хамбара, са превърнати в кухненски помещения и модерни санитарни възли.

Тогава е построена и терасата, сградата е преобоядисана и са монтирани пилони, заедно с рекламно табло.

Разработването на проекта става стъпка по стъпка, с прости средства, но с високо качество и отдаденост от страна на цялото семейство.

Заплахи/предизвикателства

- **Финансиране:** Финансовото усилие за да се постигне използването на един хамбар и гараж за целите на ресторант е много голямо. Освен, ако човек прави това стъпка по стъпка и използва евтини възможности на пазара за употребявани стоки. По този начин, големи части от днешната кухня от неръждаема стомана са закупени, като



част от разпродажбата на хотел. Финансирането е изцяло със собствени средства: първо парите са спечелвани, а след това са инвестирани за следващите стъпки.

- Време: то не е проблем, но човек трябва да се адаптира към него. Поради тази причина, са направени инвестиции на отделни стъпки, за да се види как проектът е приеман от клиенти / гости / пазар.

Основни умения/компетентности

- Убеждение: усилието е огромно. То изисква 100% мотивация за работа.
- Отборен дух и практически умения: Голямо предимство е, когато даден проект се осъществява от цялото семейство – ръка за ръка членовете на семейството си помагат и си сътрудничат - както в селскостопанските дейности, така и в кулинарията: това е най-важното, което характеризира членовете на семейство Хинле.
- Управление: В сектора на ресторантьорството мотивацията, успешното управление и определянето на ясни насоки за развитие са много важни, за да се предложи добра услуга с високо качество, което е много важно днес.

Съвет на промотора

- Трябва да сте много убедени във вашия проект
- Препоръчително е да се върви ръка за ръка с всички членове на семейството при такъв проект (дългосрочен фокус: приемственост от младото поколение)
- Използвайте съществуващи неща.
- Започнете с прости средства и не правте в началото високи разходи.
- Бъдете търпеливи! Всеки проект изисква “стартова” фаза. Очаквайте проектът да бъде приет от клиенти / гости / пазар. Рим също не е бил построен за един ден!
- Свържете се със специалистите предварително, за да обсъдите заедно процесите.
- Финансирайте, доколкото е възможно със собствен капитал! Привличането на средства увеличава натиска върху вас самите и проекта. Средствата трябва да бъдат възстановени в рамките на разумен период от време, дори и печалбата да е твърде малка в самото начало.

6. СЪОБРАЖЕНИЯ, УМЕНИЯ/КОМПЕТЕНЦИИ, ПРОЯВЕНИ В ПРОЦЕСА НА ВАЛОРИЗАЦИЯ И ПОВТОРНА УПОТРЕБА И ЗАПИТВАНИЯ/ВЪПРОСИ

Общи съображения

Важно е още от самото начало да се включат всички страни, участващи в проекта, особено членовете на семейството. Когато в края на краищата всички “дърпат” напред, тогава е възможно да се създаде нещо, подобно на това, което ние създадохме. Земеделие и гастрономия могат да се развиват успешно и могат да постигнат резултати само ако всички работят заедно и вършат своята работа старателно, с усърдие и със страст. Само когато всички участват, включително децата в семейството са подготвени да работят, а резултатът от работата ги удовлетворява, можем да твърдим, че наследствеността е постигната. Това трябва винаги да се има предвид.

Умения/компетенции от особено значение за процеса на повторна употреба/валоризация

- Творчество
- Комуникативни умения / мотивация / сплотеност
- Устойчиво мислене между поколенията

Запитвания/Въпроси

- Какво ниша има в моя район?
- Дали тази ниша предлага възможност за допълнително получаване на доходи?
- Как мога да се създам нещо допълнително, както за себе си, така и за околните, което да стабилизира бизнеса?



ПАРТНЬОРИ



European Landowners Organization
(Белгия)
www.europeanlandowners.org



Hof und Leben GmbH
(Германия)
www.hofundleben.de



On Projects Advising SL
(Испания)
www.onprojects.es



ASAJA-Granada
(Испания)
www.asaja.com.es



Confederazione Italiana Agricoltori
Toscana
(Италия)
www.ciatoscana.eu



Agritour Ltd
(България)

СОЦИАЛНА МЕДИЯ & УЕБ СТРАНИЦА



www.facebook.com/revabproject/

WEB: www.revab-erasmus.eu/



www.twitter.com/REVAB_PRJ



Съфинансиран от програма
„Еразъм+“
на Европейския съюз

Този проект е финансиран с подкрепата на Европейската комисия. Тази публикация отразява само личните виждания на нейния автор и от Комисията не може да бъде търсена отговорност за използването на съдържащата се в нея информация.
Проект №: 2015-1-VE01-KA202-013183