



# REVVA B

CASO DE ESTUDIO

Regina and Ulrich Hienle

## 1. INTRODUCCIÓN

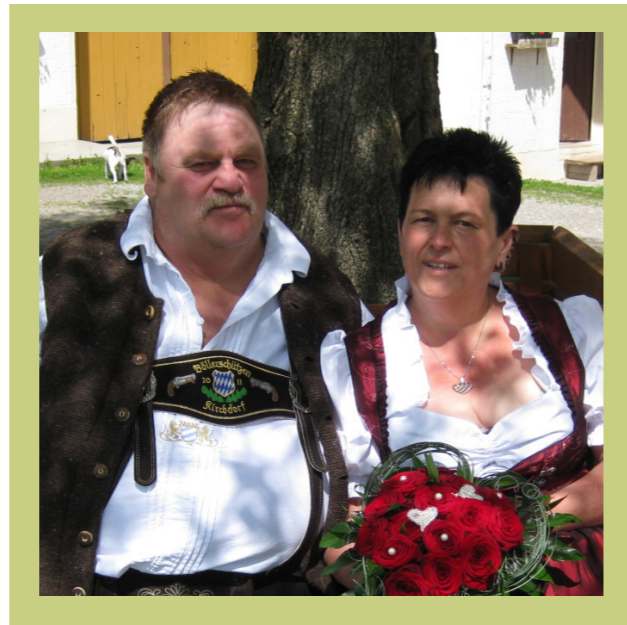
El establecimiento Pizzastadl en Kirchdorf se ha convertido en toda una institución regional. Hoy en día es un elemento esencial del negocio familiar de los Hienle. En la actualidad, la granja desarrolla dos actividades principales: la agropecuaria (con alrededor de 40 vacas lecheras y sus crías) y al mismo tiempo, el negocio Pizzastadl.

Cada dos fines de semana, Regina Hienle, la gerente de operaciones, abre las puertas al público para que disfruten de sus famosas pizzas. En los fines de semana restantes así como durante la semana, se ofrecen exquisiteces culinarias y se organizan celebraciones familiares o de empresa.

La empresa ha crecido integralmente gracias a una red muy activa que los empresarios van desarrollando. Además de un sitio web ([www.pizzastadl.de](http://www.pizzastadl.de)), sólo disponen de tarjetas de visita. Nunca fue necesario ningún otro tipo de publicidad adicional.

## 2. PERFIL DEL PROMOTOR

- **Nombre:** Regina and Ulrich Hienle
- **Edad:** Ambos 52 años
- **Sexo:** Mujer y Hombre
- **Formación:** Ama de casa y granjero
- **Estado civil:** Casados
- **Número de hijos (mencionar su edad):** 4 hijos (32, 23, 21, 20)



## 3. EDIFICIO(S) REUTILIZADO(S)/REVALORIZADO(S)

- **Dirección (para utilizarla en el mapa de localización de edificios):** D-86825 Kirchdorf.
- **Tipo de edificio(s) reutilizado(s)/revalorizado(s):** Establo, garajes.
- **Propósito(s) de la reutilización/revalorización:** Gastronomía.

### Descripción del edificio (o edificios) antes de su reutilización/revalorización

Previamente a la reconversión, el edificio era un establo para todo tipo de equipos utilizados en la explotación. No obstante, este espacio ya no era realmente necesario para el funcionamiento de esta. En 2005, con ocasión del 40º cumpleaños de la gerente de operaciones, el establo fue completamente vaciado y limpiado para las celebraciones. Este fue el nacimiento de Pizzastadl.

### Imágenes de los edificios antes de la reconstrucción/valorización



### Descripción del edificio (o edificios) tras su reutilización/revalorización

El primitivo edificio fue ampliado gradualmente. Tras instalar en un principio una primera cocina, la fontanería, el sistema eléctrico, las instalaciones de los hornos así como el aislamiento y el mobiliario, actualmente cuentan con salas con aspecto más modernizado, sin que por ello hayan perdido el encanto del edificio agrícola original. La cocina, la sala de invitados y las instalaciones destinadas a la higiene (sanitarios) están modernizadas. Para hacer la cocina actual y los sanitarios se reconvirtieron los garajes que comunicaban con el establo..

### Imágenes de los edificios después de la reconstrucción/valorización



## 4. DESCRIPCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA

- **Dirección:** D-86825 Kirchdorf.
- **Superficie de la explotación (en hectáreas):** Alrededor de 40 ha.

### Descripción de la explotación antes del proceso de reutilización/revalorización

Tanto anteriormente a la reconversión como después de ella, la granja lechera de vacas funciona al mismo rendimiento: 40 vacas lecheras con sus crías en un área agrícola de unas 40 hectáreas. El alimento necesario es obtenido enteramente de la superficie disponible, la cual es su mayor parte pastizal, aunque en la tierra cultivable se producen además cereales y maíz. La base de la alimentación del ganado vacuno es ensilado (forraje fermentado en silos) y una mezcla de cereales.

### Descripción de la explotación tras el proceso de reutilización/revalorización

Como se ha descrito arriba, el proceso de revalorización no ha alterado las actividades de la explotación. Esto se ha logrado gracias a una gran unidad y una continua implicación (24 horas al día los 7 días de la semana) de todos los miembros de la familia tanto en la actividad agropecuaria como en la gastronómica

### Imágenes de la granja



## 5. PROCESO DE REUTILIZACIÓN/REVALORIZACIÓN

Los inicios de Pizzastadl se remontan a la hornilla de la casa de la familia Hienle. Tras un primer éxito en el horneado de pizzas, la familia adquirió un horno de pizzas de segunda mano. Se construyó una estructura para instalarlo dentro de la casa. Poco a poco la gente fue enterándose de que la señora Hienle hacía una pizza excelente. Ella ofrecía sus pizzas recién horneadas en fiestas privadas y con el segundo horno para pizzas comenzó un servicio de entrega de pizzas a domicilio. Con un horno para pizzas instalado en un tráiler, horneaba pizzas

en celebraciones familiares, de clubs o de empresa. Con la llegada del 40º cumpleaños de la señora Hienle en 2005 se vació el antiguo establo para poner a disposición de los clientes la primera sala para la Pizzastadl, sentando así las bases del negocio. Al principio, la sala disponía del horno y las típicas mesas alargadas de los bares. Más tarde se diseñaron una barra y un área de horneado y se instalaron los suministros apropiados de agua y electricidad. Tras una modernización del área de horneado se creó otra sala, tras cuya reconversión se rehabilitaron asimismo los tres garajes conectados al establo, convirtiéndolos en cocinas y en aseos.

Después se construyó la terraza. Se le dio una nueva capa de pintura al edificio y se colocaron tanto el poste con la bandera como el panel publicitario.

Siempre se ha ido desarrollando paso a paso, con medios modestos pero con alta calidad y dedicación.

### Amenazas/Retos

- **Financiación:** El esfuerzo económico de usar un establo y unos garajes con el fin de reconvertirlos en un restaurante es muy grande, a no ser que uno lo haga paso a paso y aprovechando las oportunidades a buen precio que ofrece el mercado de segunda mano. Así, gran parte de la cocina de acero inoxidable con la que contamos actualmente fue adquirida gracias al cierre de un hotel. El negocio siempre se ha financiado con capital propio: primero se gana el dinero, y entonces se invierte para dar los siguientes pasos.
- **Tiempo:** No es que sea realmente un problema, pero sí es verdad que uno debe amoldarse a ello. Por este motivo las inversiones se fueron aplicando en pasos sucesivos y graduales, con el fin de comprobar la aceptación del proyecto por parte de los clientes, los visitantes y el mercado en sí.

### Principal formación y destrezas o competencias del usuario

- **Convicción:** El esfuerzo es inmenso y requiere una motivación para el trabajo del 100%.
- **Espíritu de equipo y habilidades prácticas:** Supone una gran ventaja el desarrollar un proyecto codo con codo con tu propia familia. Ser capaces de ayudar y cooperar (ya sea en el ámbito de las actividades de la granja o en el gastronómico) es lo que caracteriza a los miembros de la familia Hienle.
- **Gestión:** en la industria de la restauración, la habilidad de motivar, guiar y establecer directrices claras es importantísima para ofrecer un buen servicio, lo cual es muy importante a día hoy.



### Consejos del promotor

- Tienes que estar muy convencido de tu proyecto.
- Es aconsejable estar codo con codo con la familia en un proyecto como este (pues lo que se pretende a largo plazo es que la nueva generación tome el relevo en el desarrollo del proyecto).
- Utiliza cosas/elementos que ya existan.
- ¡Comienza con medios sencillos! No te embarques desde el principio en grandes gastos.
- ¡Sé paciente! Cada proyecto necesita pasar por una fase de “arranque inicial”. Hay que esperar para conseguir la aceptación del proyecto por parte de consumidores, invitados y el propio mercado. ¡Zamora no se ganó en una hora!
- Contacta de antemano con las autoridades para informarte de los trámites legales a efectuar.
- ¡Finánciate en la medida de lo posible con capital propio! Pedir dinero prestado incrementa la presión sobre ti mismo y sobre el proyecto. Los fondos prestados deberán ser devueltos en un periodo de tiempo razonable, incluso cuando se produzcan pocos ingresos.

## 6. CONSIDERACIONES, HABILIDADES O COMPETENCIAS IMPLICADAS EN EL PROCESO DE REUTILIZACIÓN/REVALORIZACIÓN Y PETICIONES O PREGUNTAS

### Consideraciones generales

Es importante implicar a todas las partes participantes en el proyecto, especialmente en el seno familiar, desde el mismísimo comienzo. Cuando al fin y al cabo todos “tiran del carro”, es posible alcanzar tus aspiraciones tal y como lo hemos hecho nosotros. La actividad agropecuaria junto con la gastronomía, en la medida en que nosotros la hacemos funcionar, sólo puede ir bien si todos ponen de su parte y hacen bien su trabajo, con diligencia y con pasión. El relevo generacional en el proyecto sólo se conseguirá si todos los participantes y los hijos están preparados para la tarea y si el resultado de su trabajo les resulta satisfactorio. Este aspecto debería tenerse siempre en cuenta.

### Habilidades o competencias especialmente relevantes para el proceso de reutilización/revalorización

- La creatividad.
- Las habilidades comunicativas, la motivación y la cohesión.
- Tener un razonamiento sostenible de cara a las siguientes generaciones.

### Peticiones o preguntas

- ¿Qué nicho de mercado existe en mi zona?
- ¿Ofrece este nicho alguna posibilidad de obtener unos mayores ingresos?
- ¿Cómo puedo crear un valor añadido, para mí mismo y el medio ambiente, que establezca el negocio?



## SOCIOS DE PROYECTO

---



European Landowners Organization  
(Bélgica)  
[www.europeanlandowners.org](http://www.europeanlandowners.org)



Hof und Leben GmbH  
(Alemania)  
[www.hofundleben.de](http://www.hofundleben.de)



On Projects Advising SL  
(España)  
[www.onprojects.es](http://www.onprojects.es)



ASAJA-Granada  
(España)  
[www.asaja.com.es](http://www.asaja.com.es)



Confederazione Italiana Agricoltori  
Toscana  
(Italia)  
[www.ciatoscana.eu](http://www.ciatoscana.eu)



Agritour Ltd  
(Bulgaria)

## REDES SOCIALES Y WEB DEL PROYECTO

---



[www.facebook.com/revabproject/](http://www.facebook.com/revabproject/)

WEB: [www.revab-erasmus.eu/](http://www.revab-erasmus.eu/)



[www.twitter.com/REVAB\\_PRJ](http://www.twitter.com/REVAB_PRJ)



Apoyado por el  
programa Erasmus+  
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.  
Proyecto nº 2015-1-BE01-KA202-013183