



# REVVA B

CASO DE ESTUDIO

Jerzy Mankowski

## 1. INTRODUCCIÓN

La finca fue confiscada por los comunistas en los años 40. Sólo en el año 2000 pude volver a recomprar la finca de mi familia, pero las tierras de cultivo pertenecen a otro dueño. Hoy en día, el castillo se usa como hotel; yo también estoy viviendo allí. Es una decisión de negocios, pero también una decisión personal, pues quiero mantener vivo este pedacito de la historia de Polonia. Para más información, por favor visite la página web: [www.brodnicamansion.com](http://www.brodnicamansion.com)

## 2. PERFIL DEL PROMOTOR

- **Nombre:** Jerzy Mankowski
- **Edad:** 72
- **Sexo:** Hombre
- **Formación:** Doctorado
- **Estado civil:** Casado
- **Número de hijos (mencionar su edad):**  
1 hijo (25)



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

- **Dirección (para utilizarla en el mapa de localización de edificios):** Brodnica 37, 63-112 Brodnica, Polonia.
- **Tipo de edificio(s) reutilizado(s)/revalorizado(s):** Edificio residencial.
- **Propósito(s) de la reutilización/revalorización:** Gastronomía, funcionamiento como hotel, espacio residencial, espacio comercial, fines pedagógicos, oficinas.

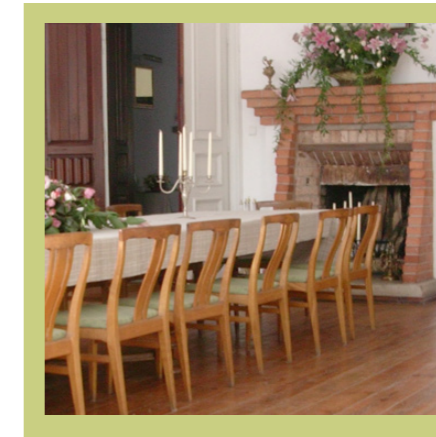
### Descripción del edificio (o edificios) antes de su reutilización/revalorización

La Mansión Brodnica fue construida alrededor del año 1890 por mis bisabuelos Waclaw Mankowski y Antonina Chlapowska, nieta del General Dezydery Chlapowski. Tuve que esperar hasta el año 2000 para poder recomprar la mansión a la Tesorería del Estado y restaurarla, con la intención de crear un lugar exclusivo para nuestros huéspedes, los cuales serán recibidos por mi esposa y por mí mismo en el cálido ambiente de un hogar privado.

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

La restauración ha tardado más de 15 años y de hecho aún se está continuando. Actualmente, ofrecemos habitaciones modernas y espaciales (las instalaciones de agua y electricidad son nuevas). En todo el edificio hay conexión wifi disponible, sin haber perdido el encanto de la mansión del siglo XIX. Además, tenemos un restaurante que promociona la cocina polaca. Estamos orgullosos pues nuestra Mansión Brodnica pertenece a la red de "Châteaux et Hôtels de Charme" ("Castillos y hoteles con encanto", en francés).

### Imágenes de los edificios



## 4. DESCRIPCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA

- **Dirección:** Brodnica 37, 63-112 Brodnica, Polonia.
- **Superficie de la explotación (en hectáreas):** -

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

-

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

Antes del comunismo, la finca se componía de varios edificios rodeados por tierras de cultivo. A día de hoy, la Mansión Brodnica disfruta de 1000 m<sup>2</sup> de superficie útil y un fabuloso parque de 6 hectáreas. Junto a la iglesia de Brodnica se encuentra la tumba de Jozef Wybicki, el compositor del himno nacional de Polonia. La región está repleta de castillos, palacios y mansiones como el palacio Rogalin, el cual tiene además una de las mayores colecciones de pinturas polacas, o bien el castillo de Kornik, una auténtica joya representativa de la tradición y cultura polacas.



## 5. PROCESO DE REUTILIZACIÓN/REVALORIZACIÓN

Mis padres, Kazimierz Mankowski y Zofia Potocka, nieta de Anna Dzialynska de Kornik, fueron los últimos propietarios de Brodnica antes de su expropiación por el régimen comunista.

Pude volver a recomprar la mansión a la Tesorería del Estado y restaurarla, con la intención de crear un lugar exclusivo para nuestros huéspedes, los cuales serán recibidos por mi esposa y por mí mismo en el cálido ambiente de un hogar privado. El objetivo era hacer posible que los huéspedes compartieran con nosotros nuestro día a día e intercambiar ideas con otros, disfrutando juntos de una comida en torno a una mesa común.

Como las tierras de cultivo pertenecen a otro propietario, tuvimos que asegurarnos de contar con nuevos servicios para garantizar los medios financieros necesarios para la continuación de las reformas y el mantenimiento diario. A día de hoy, somos un lugar muy famoso para celebraciones de bodas, seminarios... y nuestro restaurante promociona la cocina polaca con recetas del siglo XIX adaptadas a los gustos modernos.

### Amenazas/Retos

- La financiación: este es siempre el mayor desafío cuando se trata de la restauración y el mantenimiento diario de los edificios. Como además tenemos empleados, la responsabilidad es aún mayor. Por lo tanto, es mejor pensar dos veces antes de cada inversión aunque debes estar abierto a las buenas ideas que van surgiendo espontáneamente.
- El tiempo: siempre es mejor ganar primero y después gastar, pero si estás convencido de que una idea te aportará un ingreso adicional tienes que estar listo para correr con el riesgo. No obstante, se debe tener una buena planificación “sí o sí”.
- Problemas técnicos: debes estar motivado puesto que te encontrarás con un montón de problemas de los que no eres consciente: el papeleo burocrático, los documentos administrativos o jurídicos que rellenar o presentar, etc.

### Principal formación y destrezas o competencias del usuario

- Motivación y habilidades de gestión: la motivación tiene que estar al 110% ya que a menudo te enfrentarás a dificultades. Además, debes contar con un buen gerente si tú mismo no tienes esta capacidad.
- Espíritu de equipo y destrezas prácticas: es muy importante tener un buen equipo trabajando contigo día a día, para crear un clima de confianza dentro del equipo pero también con tus clientes.

### Consejos del promotor

Estos aspectos son imprescindibles:

- Estar altamente motivado pero también bien preparado (plan de negocios).
- Tener un buen equipo, incluyendo miembros de tu familia.
- Aceptar los desafíos y mantener una actitud positiva.
- Estar seguro de que tu mente sigue abierta a nuevas ideas, pero siempre recordando tu capacidad económica.
- Pensar siempre por adelantado.

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

### Consideraciones generales

Lo más importante es tener las ideas claras de por qué quieres involucrarte en la restauración o revalorización en zonas rurales. El campo puede inspirar y ofrecer nuevas posibilidades pero también tienes que tener en cuenta que debes ser capaz de asegurar una buena calidad de vida para tu familia (escuela para los niños, etc.).

Por consiguiente, un negocio rural puede ser un desafío aún mayor que uno en el ámbito urbano. Sin embargo, si incluyes las necesidades de la población local y construyes vínculos con tus vecinos, gente de la zona, etc., entonces te verás “recompensado” a distintos niveles.

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

- Buenas habilidades de gestión
- Mentalidad abierta
- Habilidades comunicativas

### Peticiones o preguntas

- ¿Qué servicios puedo ofrecer?
- ¿Quiénes serán mis clientes?



- ¿Cómo puedo involucrar a la población local y a la administración?

## 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