



REVVA B

ETUDE DE CAS

Regina and Ulrich Hienle

1. INTRO

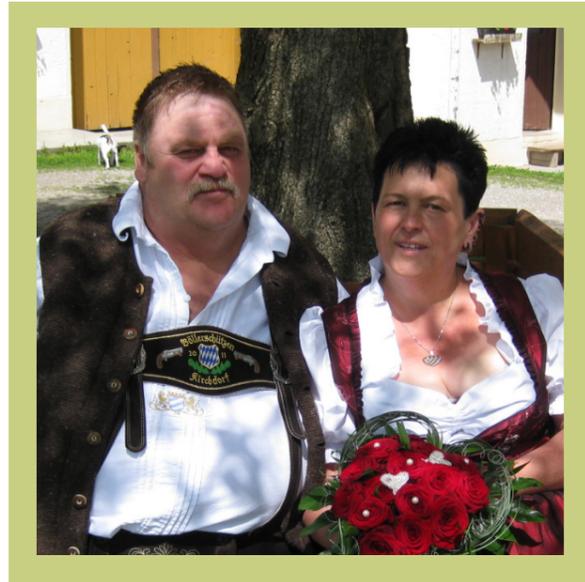
La Pizza-Stadl à Kirchdorf est devenue une institution régionale. Elle fait maintenant partie intégrante de l'activité familiale de Hienle. Aujourd'hui, la ferme a deux activités majeures : l'agriculture, avec environ 40 vaches laitières et leur progéniture, ainsi que la Pizza Stadl.

Un week-end sur deux, Regina Hienle, responsable des opérations, ouvre les portes au public pour ses pizzas renommées. Tous les autres week-ends ainsi que pendant la semaine, des produits spéciaux sont proposés et des événements pour les entreprises ou les familles sont organisés.

La société s'est développée de manière naturelle à base d'un réseau animé par les entrepreneurs eux-mêmes. Outre un site web (www.pizzastadl.de), il n'y a que des cartes de visite. Aucune publicité supplémentaire n'a été nécessaire.

2. PROFIL DU PROMOTEUR

- **Nom:** Regina and Ulrich Hienle
- **Age:** 52 ans tous les deux
- **Genre:** Femme/ Homme
- **Education:** Maîtresse de maison / Fermier
- **Etat civil:** Mariés
- **Nombres d'enfants (l'âge de l'enfant),**
- **le cas échéant:**
4 enfants (32, 23, 21, 20)



3. BÂTIMENT(S) RÉUTILISÉ/VALORISÉ

- **Adresse – à utiliser pour localiser le bâtiment sur une carte:** D-86825 Kirchdorf.
- **Type de bâtiment à réutiliser/valoriser:** Grange, garages.
- **Objectif(s) de la réutilisation/valorisation:** Gastronomie.

Description du (des) bâtiment(s) avant la réutilisation/valorisation

Avant la reconversion, le bâtiment était une grange où l'on entreposait toutes sortes de matériels opérationnels. Cet espace n'était plus vraiment nécessaire pour l'exploitation agricole. À l'occasion du 40ème anniversaire du directeur des opérations, la grange a été entièrement dégagée pour les festivités qui ont eu lieu en 2005. Cela a été la naissance de Pizza-Stadl.

Les photos des bâtiments avant la reconstruction/ valorisation



Description du (des) bâtiment(s) après la réutilisation/valorisation

Le bâtiment brut a été progressivement agrandi. Après y avoir installé une première cuisine, l'eau, l'électricité, le four, l'isolation et l'ameublement, vous y trouverez maintenant des pièces modernes sans que le charme de l'ancien bâtiment agricole n'ait été perdu. La cuisine, la chambre d'hôtes et les installations sanitaires sont en bon état. Pour installer la cuisine actuelle et les sanitaires, les garages contigus à la grange ont été transformés.

Les photos des bâtiments après la reconstruction/ valorisation



4. LA DESCRIPTION DE LA FERME

- **Adresse:** D-86825 Kirchdorf.
- **Superficie de la ferme en ha:** aux environs de 40 ha

La description de la ferme avant la procédure de la réutilisation/valorisation

Avant la reconversion ainsi que depuis, la ferme bovine laitière est exploitée de la même façon: 40 vaches laitières et leur propre progéniture sur une superficie agricole d'environ 40 ha. La nourriture nécessaire provient entièrement de la surface de l'exploitation. C'est principalement une prairie. Le maïs et les céréales sont cultivés sur des terres arables. La base de l'alimentation du bétail est l'ensilage et le mélange de céréales.

La description de la ferme après la procédure de la réutilisation/valorisation

Comme décrit, le processus de valorisation n'a pas modifié les travaux de la ferme. Ceci est dû à une grande cohésion et à l'activité 24h sur 24 de tous les membres de la famille à la fois dans l'agriculture et la gastronomie. Bien sûr, il est également important d'être plus efficace.

Les photos de la ferme



5. LE PROCESSUS DE LA RÉUTILISATION/ VALORISATION

Les débuts de la Pizza-Stadl remontent à l'utilisation du poêle dans la maison de la famille Hienle. Après le premier succès de la cuisson de la pizza, un four à pizza d'occasion a été acheté. Une structure a été construite pour le déplacer dans la maison. Peu à peu, on a su que Mme Hienle faisait une excellente pizza. Elle a proposé ses pizzas fraîchement cuites dans des fêtes privées et avec le deuxième four à pizza, elle mis en place un service de pizza mobile.

Avec un four à pizza sur une remorque, elle préparait les pizzas pendant des fêtes de famille, de club et d'entreprises. Lorsque le 40e anniversaire de M. Hienle est arrivé en 2005, l'ancienne grange a été vidée et la première salle pour la Pizza-Stadl était disponible et sa mise en place a débuté. D'abord, la salle a été équipée d'un four et de grandes tables. Ensuite, une zone de cuisson et une surface de comptoir ont été conçues, l'eau et l'alimentation électrique adéquates ont été installées. Après une modernisation de la zone de cuisson, une autre pièce a été créée. Une fois cette pièce convertie, 3 garages reliés à la grange ont été transformés en cuisines et sanitaires modernes. Ensuite une terrasse a été construite. Le bâtiment a été repeint, un mât et un panneau publicitaire ont été érigés. Le développement s'est toujours fait étape par étape, avec des moyens simples mais de qualité et beaucoup de dévouement.

Les dangers/les défis

- **Financement :** L'effort financier pour utiliser une grange et un garage à des fins de restaurant est très élevé. Sauf si l'on le fait étape par étape, en utilisant des opportunités peu coûteuses du marché de seconde mains. Ainsi, de grandes pièces de la cuisine en acier inoxydable d'aujourd'hui ont été achetées dans le cadre d'une dissolution de l'hôtel. Le financement a été fait avec équité: le premier argent est gagné, puis investi dans les prochaines étapes.
- **Temps:** Ce n'est pas un problème, mais il faut s'y ajuster. Pour cette raison, les investissements ont été effectués par étapes pour voir comment le projet est accepté par les clients / les invités / le marché.

Formation principale / aptitudes/ compétences

- **Conviction :** l'effort est énorme. Il faut 100% de motivation pour travailler.
- **L'esprit d'équipe et les compétences pratiques :** le grand avantage est d'avoir un projet dans les mains d'une famille. Pour pouvoir aider et coopérer - peu importe où: à la fois dans l'agriculture et dans la gastronomie: c'est ce qui caractérise les membres de la famille Hienle.
- **Gestion:** Dans l'industrie de la restauration, la capacité de motiver, de guider et de définir des lignes directrices claires est très important pour offrir un bon service ce qui est très important aujourd'hui.

Conseil du promoteur

- Vous devez être très convaincu de votre projet
- Il est conseillé d'aller de pair avec la famille dans un tel projet (objectif à long terme : succession par la jeune génération)
- Utilisez les moyens existant :
- Commencez par des moyens simples! Pas de dépenses élevées au début.



- Soyez patients! Chaque projet nécessite une phase de “démarrage”. En attendant que le projet soit accepté par les clients / les hôtes/ le marché. Rome n’a pas non plus été construite en une journée !
- Contactez les autorités à l’avance pour discuter ensemble de la procédure
- Ainsi financez-vous autant que possible avec des fonds propres ! L’emprunt augmente la pression sur vous-même et sur le projet. Les fonds doivent être remboursés dans un délai raisonnable, même s’il y a peu de revenus.

6. CONSIDÉRATIONS, APTITUDES / COMPÉTENCES IMPLIQUÉES DANS LE PROCESSUS DE RÉUTILISATION / VALORISATION ET LES REQUÊTES/ QUESTIONS

Considérations générales

Il est important d’impliquer toutes les parties intéressées dans le projet, en particulier dans la famille, dès le début. Lorsque finalement tout “marche”, alors on peut créer des choses telles que celles que nous avons créées. L’agriculture et la gastronomie dans la mesure où nous en occupons, ne peuvent fonctionner que si tous se rassemblent et font leur travail assidument, très bien et avec passion.

Ce n’est que lorsque tous les participants et les enfants sont préparés pour le travail et le résultat du travail que le plaisir de la succession sera obtenu. Il faudrait toujours garder ceci à l’esprit.

Aptitudes/ compétences particulièrement pertinentes pour le processus de la réutilisation/ valorisation

- Créativité
- Compétences en communication / motivation / cohésion
- Pensée durable à travers les générations

Requêtes/ Questions

- Quelle “niche” existe-t-il dans ma région ?
- Cette niche offre-t-elle la possibilité de percevoir un revenu additionnel ?
- Comment créer une valeur ajoutée pour moi-même et pour l’environnement, afin de stabiliser les affaires?

PARTNERS



European Landowners Organization
(Belgique)
www.europeanlandowners.org



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



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



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



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



Agritour Ltd
(Bulgarie)

MÉDIAS SOCIAUX ET LE SITE WEB DU PROJET

 www.facebook.com/revabproject/

WEB: www.revab-erasmus.eu/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ



Soutenu par le
programme Erasmus+
de l’Union Européenne

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication n’engage que son auteur et la Commission n’est pas responsable de l’usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.
Projet n° 2015-1-BE01-KA202-013183