



REVVA B

STUDIUM PRZYPADKU

Regina and Ulrich Hienle

1. WSTĘP

Pizza-Stadl w Kirchdorf stała się regionalną rozpoznawalną instytucją. Jest teraz integralną częścią firmy Hienle. Obecnie gospodarstwo ma dwa główne pola działania: rolnictwo, na które składa się około 40 krów mlecznych i ich potomstwo, oraz Pizza Stadl.

Co drugi weekend Regina Hienle, kierownik operacyjny, otwiera drzwi dla publiczności dla jej znanych pizzy. W pozostałe weekendy, a także w ciągu tygodnia oferowane są specjalne przysmaki, organizowane są uroczystości rodzinne i firmowe.

Firma rozwijała się naturalnie bazując na tętniącej życiem sieci, którą przedsiębiorcy kultywują. Oprócz strony internetowej (www.pizzastadl.de) używane są tylko wizytówki. Dodatkowa reklama nigdy nie była konieczna.

2. PROFIL PROMOTORA

- **Nazwisko:** Regina i Ulrich Hienle
- **Wiek:** Oboje mają 52 lata
- **Płeć:** Kobieta/Mężczyzna
- **Wykształcenie:** Gospodyni domowa / Rolnik
- **Stan cywilny:** Małżeństwo
- **Liczba dzieci (oraz ich wiek), jeśli dotyczy:** 4 dzieci (32, 23, 21, 20)



3. PONOWNIE UŻYTKOWANY(E)/WALORYZOWANY(E) BUDYNEK (BUDYNKI)

- **Adres – do wykorzystania lokalizacji budynku na mapie:** D-86825 Kirchdorf.
- **Typy ponownie wykorzystanych/waloryzowanych budynków:** Stodoła, garaże.
- **Ponownie użytkowane/waloryzowane typy budynków ponownie:** Gastronomia.

Opis budynku(ów) przed ponownym użytkowaniem/ waloryzacją

Przed przekształceniem budynek był stodołą dla wszelkiego rodzaju urządzeń i wyposażenia. Jednak miejsce to nie było już naprawdę konieczne dla działalności rolniczej. W 2005 roku, aby przygotować tam uroczystość z okazji czterdziestych urodzin kierownika, stodoła została całkowicie wyczyszczona. To były narodziny Pizza-Stadl.

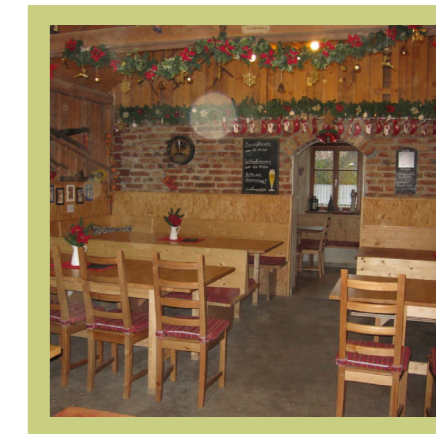
Zdjęcia budynków przed powrotem do użytkowania/ rewitalizacją



Opis budynku(ów) po ponownym użytkowaniu/waloryzacji

Budynek w stanie surowym stopniowo się powiększał. Po zainstalowaniu pierwszej kuchni, wody, instalacji elektrycznej, instalacji piekarnika oraz izolacji i wyposażenia, znajdują się tutaj teraz pokoje o nowoczesnym standardzie bez utraty uroku pierwotnego budynku rolniczego. Kuchnia, pokój gościnny i sanitariaty odpowiadają dzisiejszym standardom. Dzisiejsza kuchnię i zaplecze sanitarne, to przekształcone garaże które były połączone ze stodołą.

Zdjęcia budynków po powrocie do użytkowania/ rewitalizacją



4. OPIS GOSPODARSTWA

- **Adres:** D-86825 Kirchdorf.
- **Powierzchnia gospodarstwa w ha:** Około 40 ha

Opis gospodarstwa przed procesem związanym z ponownym użytkowaniem/ waloryzacją

Przed przekształceniem jak i od tamtej pory hodowla bydła mlecznego funkcjonuje w tym samym stopniu: 40 krów mlecznych i ich potomstwo na ok. 40 ha powierzchni rolnej. Niezbędna żywność jest uzyskiwana całkowicie z powierzchni użytkowej. Pochodzi głównie z łąki. Kukurydzę uprawia się na gruntach ornych. Podstawą dla bydła jest mieszanka kiszonki i zboża.

Opis gospodarstwa po procesie związanym z ponownym użytkowaniem/ waloryzacją

Jak opisano, proces przekształcenia nie zmienił działalności gospodarstwa. Osiąga się to dzięki dużej spójności i aktywności 24h/na dobę wszystkich członków rodziny zarówno w rolnictwie jak i gastronomii. Oczywiście ważnym jest, aby być bardziej wydajnym.

Zdjęcia gospodarstw



5. PROCES PONOWNEGO UŻYTKOWANIA/ WALORYZACJI

Początki Pizza-Stadl związane są z piecem w domu rodziny Hienle. Po pierwszym sukcesie pieczenia pizzy zakupiono z drugiej ręki drugi piec do pizzerii. Struktura została tak zbudowana by móc przenieść ją do domu. Powoli zaczęło się robić wiadomym że pani Hienle robi doskonałą pizzę.

Oferowała ona swoją świeżo pieczone pizzę na prywatnych przyjęciach, a drugi piec został

przystosowany do obsługi mobilnej. Posiadając piec do pizzy na przyczepie wypiekała pizzę na imprezach rodzinnych, klubowych i firmowych. Kiedy w 2005 roku obchodzono 40-te urodziny pana Hienle, dawna stodoła została opróżniona a w ten sposób pierwsze pomieszczenie dostępne; okazało się że został położony fundament pod Pizza-Stadl. Najpierw pomieszczenie zostało wyposażone w kuchenkę i stoły do piwa. Następnie zaprojektowano miejsce do wypieku i ladę barową oraz zainstalowano odpowiednie instalacje do wody i zasilania. Po modernizacji strefy przeznaczonej do pieczenia powstał kolejny pokój. Po przekształceniu następnego pokoju 3 garaże połączone ze stodołą przekształcono w kuchnię i nowoczesne zaplecze sanitarne.

Następnie został zbudowany taras. Budynek został na nowo pomalowany, dodano maszt oraz panel reklamowy. Zawsze rozwijano się krok po kroku, przy użyciu prostych środków ale wysokiej jakości i poświęceniu.

Zagrożenia/ Wyzwania

- **Finansowanie:** wysiłek finansowy w zakresie użytkowania stodoły i garażu do celów restauracyjnych jest bardzo wysoki. Chyba, że robi się to krok po kroku i wykorzystuje tanie okazje z rynku wtórnego. W związku z tym duże części dzisiejszej kuchni ze stali nierdzewnej zostały zakupione w ramach likwidacji hotelu. Zawsze finansowano to z kapitału własnego: najpierw zarobić pierwsze pieniądze, a następnie inwestuje się je w kolejne etapy.
- **Czas:** nie jest to problem, ale należy się do niego dostosować. Z tego powodu dokonano inwestycji w częściach, aby zobaczyć jak projekt zostanie zaakceptowany przez klientów / gości / rynek.

Główne umiejętności/ kompetencje użytkownika

- **Pewność celu:** wysiłek jest olbrzymi. Wymaga to 100% motywacji do pracy.
- **Duch zespołowy i umiejętności praktyczne:** wielką zaletą jest to, że projekt realizowany jest w parze z rodziną. Aby móc pomóc i współpracować - niezależnie od tego gdzie: zarówno w rolnictwie, jak i w gastronomii: to są cechy charakterystyczne dla członków rodziny Hienle.
- **Zarządzanie:** W przemyśle gastronomicznym bardzo ważna jest możliwość motywacji, udzielania wskazówek i wytaczania celów aby oferować bardzo dobrą obsługę, co jest dziś bardzo ważne.

Porady promotora

- Musisz być przekonany do Twojego projektu.
- Wskazany jest aby współpracować w parze z rodziną w takim projekcie (długotermino-



wy cel: sukcesja dla młodego pokolenia).

- Użyj istniejących rzeczy.
- Zaczynaj od prostych środków! Nie trzeba mieć od samego początku wysokich kosztów.
- Bądź cierpliwy! Każdy projekt wymaga fazy “rozruchu”. Czekaj, aż projekt zostanie zaakceptowany przez klientów / gości / rynek. Rzym też nie został zbudowany w jeden dzień!
- Skontaktuj się z władzami wcześniej, aby razem omówić procedurę.
- Finansuj się w jak największym stopniu kapitałem własnym! Pożyczanie zwiększa presję na siebie i projekt. Środki mają być spłacone w rozsądnym terminie, nawet jeśli dochód jest niewielki.

6. ZAGADNIENIA, UMIEJĘTNOŚCI/ KOMPETENCJE ZAANGAŻOWANE W PROCES PONOWNEGO UŻYTKOWANIA/ WALORYZACJI ORAZ PROBLEMY/ PYTANIA

Ogólne zagadnienia

Ważnym jest, aby od samego początku zaangażować wszystkie zainteresowane strony w projekt, zwłaszcza w rodzinie. Kiedy w końcu wszystko “idzie”, wtedy można tworzyć rzeczy, tak jak my to zrobiliśmy. Rolnictwo i gastronomia w zakresie, w jakim działamy, mogą działać tylko wtedy, gdy wszyscy się ze sobą łączą i wykonują swoje prace starannie, bardzo dobrze i z pasją. Tylko wtedy, gdy wszyscy uczestnicy i dzieci są przygotowani do pracy, będzie następowała przyjemność z pracy. To zawsze trzeba pamiętać.

Umiejętności/ kompetencje szczególnie istotne dla procesu ponownego użytkowania/ waloryzacji

- Kreatywność
- Umiejętności komunikacyjne / motywacja / spójność
- Zrównoważone myślenie pomiędzy pokoleniami

Problemy/ Pytania

- Jakie są „nisze” w mojej okolicy?
- Czy ta nisza daje możliwość dodatkowych dochodów?
- Jak mogę stworzyć wartość dodaną zarówno dla siebie, jak i dla środowiska, aby mieć stabilny biznes?

PARTNERZY



European Landowners Organization
(Belgia)
www.europeanlandowners.org



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



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



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



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



Agritour Ltd
(Bułgaria)

MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE I STRONA INTERNETOWA PROJEKTU

 www.facebook.com/revabproject/

WEB: www.revab-erasmus.eu/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ



Projekt jest
wspierany przez program
Unii Europejskiej Erasmus+

Ten projekt został zrealizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej. Projekt lub publikacja odzwierciedlają jedynie stanowisko ich autora i Komisja Europejska nie ponosi odpowiedzialności za umieszczoną w nich zawartość merytoryczną.
Projekt nr: 2015-1-BE01-KA202-013183