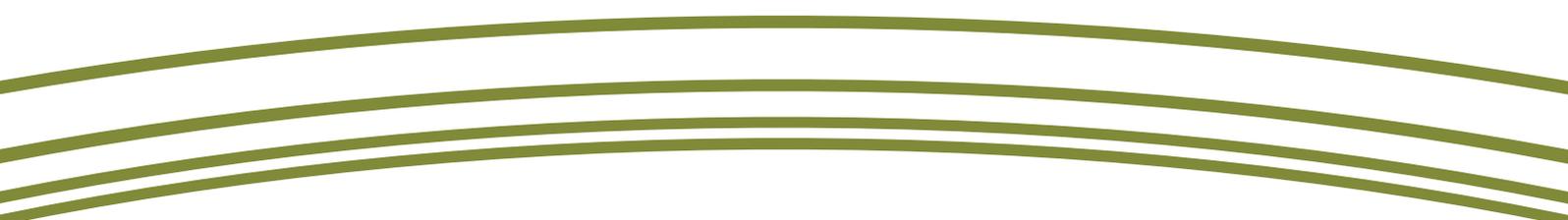




REVVA B



CASO STUDIO

Regina and Ulrich Hienle

1. INTRODUZIONE

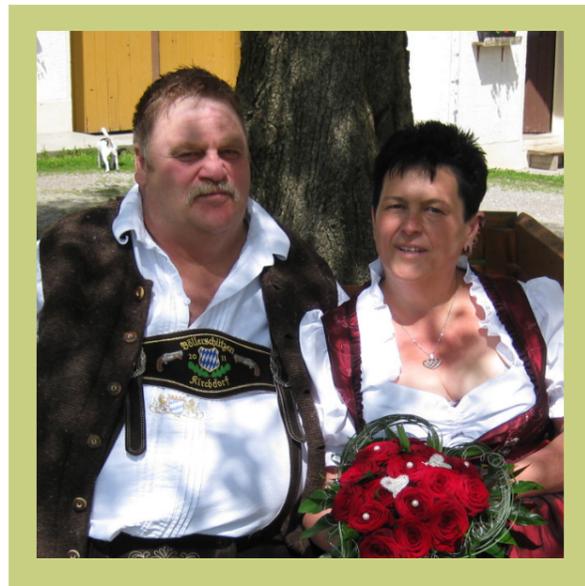
La Pizza-Stadl a Kirchdorf è un'istituzione in tutta la regione. Essa è diventata parte integrante dell'attività della famiglia Hienle. Oggi, la famiglia ha due attività: una agricola con circa 40 mucche da latte e i vitellini e anche Pizza Stadl.

Ogni due weekend, il gestore Regina Hienle apre le porte per la sua eccellente pizza. Durante gli altri fine settimana ma anche durante la settimana, vengono offerte speciali prelibatezze e si festeggiano ricorrenze per azienda e famiglia.

L'azienda è cresciuta in maniera organica sulla base di una rete viva che hanno coltivato gli imprenditori. Oltre al sito web (www.pizzastadl.de) ci sono business card. Non è mai stato necessario altro materiale di promozione.

2. PROFILO DEL PROMOTORE

- **Nome:** Regina and Ulrich Hienle
- **Età:** both 52 years old
- **Sesso:** Donna/Uomo
- **Istruzione:** Casalinga / Agricoltore
- **Stato civile:** Coniugati
- **Numero di figli ed età della prole:** 4 figli (32, 23, 21, 20)



3. EDIFICIO RIUTILIZZATO/VALORIZZATO

- **Indirizzo – da utilizzare per la mappa di locazione dell'edificio:** D-86825 Kirchdorf.
- **Tipo di edificio riutilizzato/valorizzato:** Capanno, Garage.
- **Scopo del riutilizzo/valorizzazione:** Gastronomia.

Descrizione dell'edificio prima del riutilizzo/valorizzazione

Prima della conversione l'edificio era un capanno per tutti i tipi di materiale di lavoro. Ad ogni

modo, non c'era più necessità urgente di spazio per l'attività agricola. In occasione del 40esimo compleanno del gestore, nel 2005, il capanno è stato completamente ripulito. Da qui è nata la Pizza-Stadl.

Foto degli immobili prima del riuso



Descrizione dell'edificio dopo il riutilizzo/valorizzazione

Lo scheletro dell'edificio è stato ingrandito passo passo. Dopo aver installato la prima cucina, l'acqua corrente, l'elettricità, aver installato un forno, e anche isolato e arredato, si trova uno spazio per una gastronomia con uno standard moderno, senza perdere il fascino dell'originale edificio agricolo. La cucina, la stanza per gli ospiti e i servizi sono dell'ultimo modello. Per gli attuali servizi sanitari e la cucina sono stati usati i garage connessi al capanno.

Foto degli immobili dopo il riuso



4. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

- **Indirizzo:** D-86825 Kirchdorf.
- **Area dell'azienda in ettari:** About 40

Descrizione dell'azienda prima del riutilizzo/valorizzazione

Prima della conversione, e dopo di essa, l'allevamento di mucche da latte è attivo alla stessa maniera: 40 mucche da latte e vitelline approssimativamente. Ci sono 40 ha di terreno agricolo. Il mangime necessario viene ricavato completamente dalla superficie dell'attività. È principalmente pascolo. Viene piantato granturco sul terreno coltivabile. La base per il mangime è insilato e una miscela di cereali.

Descrizione dell'azienda dopo il processo di riutilizzazione/valorizzazione

Come descritto, l'azienda ha continuato alla stessa maniera. Questo è stato possibile grazie a una grande coesione e una attività 24-7 che ha coinvolto tutta la famiglia, sia nell'agricoltura che nella gastronomia. Certamente, è anche importante essere più efficiente.

Immagini dell'azienda



5. PROCESSO PER RIUTILIZZO/VALORIZZAZIONE

Gli inizi di Pizzastadl tornano indietro ai fornelli nella casa della famiglia Hienle. Dopo il primo successo con la pizza, è stato acquistato un forno per pizza usato. È stato costruito un telaio per spostarlo in casa. Piano piano divenne noto il fatto che la sig.ra Hienle facesse un'ottima pizza. Lei offriva la sua pizza appena sfornata a feste private e con il successivo forno da pizza ha iniziato un servizio di pizza ambulante. Con un forno su una roulotte, lei sfornava pizza per famiglie, club e feste aziendali. Quando arrivò il compleanno del sig. Hienle nel 2005, l'ex capanno fu svuotato, così con il primo spazio disponibile per Pizzastadl, avvenne la fondazione.

Per prima cosa nella stanza è stato messo un forno e dei tavoli da birra. Poi è stata posta una zona da forno e progettato un bancone, poi vennero allacciate acqua ed elettricità. Dopo la rimodernizzazione della zona forno è stata creata un'altra stanza. Quando è stata riconvertita la terza stanza, i 3 garage connessi alla gastronomia vennero convertiti in cucine e servizi moderni.

Dopo è stata costruita una terrazza. L'edificio è stato ridipinto e vennero eretti una bandiera e un pannello pubblicitario.

Si è sviluppato sempre gradualmente, con piccoli mezzi e grande qualità.

Rischi/Sfide

- **Finanziari:** Lo sforzo finanziario di usare un capanno e un garage per scopi di ristorazione è molto grande, a meno che non venga fatto passo passo e vengono colte le opportunità economiche nel mercato dell'usato. Quindi, molto della cucina di oggi in acciaio inossidabile è stata acquistata come un pezzo di un hotel che ha cessato l'attività. Il progetto è sempre stato finanziato in maniera lineare: prima viene guadagnato del denaro, poi impiegato per dei passi futuri.
- **Tempo:** Questo non è un problema, ma bisogna aggiustarsi a esso. Per questa ragione, gli investimenti vennero fatti a piccoli passi, per vedere come il progetto veniva percepito da clienti/ospiti/mercato.

Principali Training/Abilità/Competenze

- **Convinzione:** Lo sforzo è enorme. Se non si è motivati al 100% non può funzionare.
- **Spirito di squadra e abilità pratiche:** È un buon vantaggio quando la famiglia ti è accanto per il progetto. Questo per aiutarsi e cooperare, non importa in cosa: che sia agricoltura o che sia gastronomia. Questo è quello che caratterizza la famiglia Hienle.
- **Gestione:** Nel settore del catering, la capacità di motivare, guidare e fissare linee chiare è molto importante per offrire un buon servizio, che è cosa fondamentale oggi.

Suggerimento del promotore

- Bisogna essere molto sicuri del proprio progetto
- È consigliabile coinvolgere la famiglia in questo tipo di progetto (focalizzarsi sul lungo termine: successione alle nuove generazioni).
- Usare cose già esistenti.
- -Iniziare con mezzi semplici! Non grandi spese già dell'inizio.
- Sii paziente! Ogni processo richiede una fase "iniziale". Aspettare che il progetto venga accettato da clienti/ospiti/mercato. Neanche Roma è stata costruita in un giorno.



- Contattare prima le autorità in modo da discutere la procedura insieme.
- Utilizza il più possibile con le tue risorse finanziarie! Prendere soldi in prestito aumenta la pressione su di sé e sul progetto. I prestiti vanno ripagati in un tempo ragionevole, anche se gli introiti sono pochi.

6. CONSIDERAZIONI, ABILITÀ/COMPETENZE COINVOLTE NEL PROCESSO DI RIUTILIZZO/ VALORIZZAZIONE E QUESITI/DOMANDE.

Considerazioni generali

È importante coinvolgere tutte le parti nel progetto, specialmente la famiglia, già dall'inizio. Quando poi il tutto è tenuto insieme, a quel punto si può creare qualcosa come abbiamo fatto noi. Agricoltura e gastronomia, alla maniera in cui le facciamo noi possono funzionare soltanto se tutti stanno insieme e fanno il loro lavoro in maniera diligente, bene e con passione. Soltanto quando i partecipanti e i bambini sono preparati al lavoro e il risultato del lavoro da soddisfazione, a quel punto si raggiunge il passo successivo. Questo va sempre tenuto a mente.

Abilità/Competenze particolarmente rilevanti per il processo di riutilizzo/valorizzazione

- Creatività
- Abilità comunicative / motivazione / coesione
- Pensiero sostenibile attraverso le generazioni

Quesiti/Domande

- Quale mercato di nicchia è presente nella mia zona?
- Questo mercato di nicchia offre la possibilità di una ulteriore leva di redditi?
- Come posso creare valore aggiunto per me stesso e l'ambiente, che stabilizzi l'impresa?

PARTNER



European Landowners Organization
(Belgio)
www.europeanlandowners.org



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



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



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



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



Agritour Ltd
(Bulgaria)

SOCIAL MEDIA & SITO WEB DEL PROGETTO

 www.facebook.com/revabproject/

WEB: www.revab-erasmus.eu/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ



Con il sostegno del
Programma Erasmus+
dell'Unione europea

Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.
Progetto n°: 2015-1-BE01-KA202-013183