

MUIÑADA DE BAROSA



“Temos dentro do muíño dúas lareiras e tres muíños interiores que ás veces poñemos en funcionamento”

Juan Carlos Taboada Sarmiento

Datos básicos

Actividade:	Mesón Restaurante
Sector de actividade	Turismo, hostalería e restauración
Nº empregados	3
Inversión inicial	18.030 €
Financiamento inicial:	O investimento inicial foi financiado integramente con fondos propios.
Web:	
Municipio: Barro, Pontevedra	Ano creación: 2000

Descrición do proxecto

Trátase dun mesón restaurante situado nun muíño que forma parte dun complexo de 17 muíños situados no Parque Natural Ría Barosa, en Barro.

O mesón ofrece tapas, comidas e ceas, sempre nun estilo de cociña tradicional galega.

Ademais, ofrece aos visitantes a oportunidade de realizar actividades de sendeirismo, rutas en bicicleta, trecking, etc.

E en verán, excursións pola zona.

É un lugar tranquilo, de grande beleza paisaxística, polo terreo pasa un río que forma un istmo no medio, unha illa con unha cascada de 80 metros de altura.

Ao noso mesón acode moita xente que vai veranear a Sanxenxo. E en inverno, recibemos numerosas excursións de colexios, ensinámoslles a zona e facémoslles demostracións sobre o funcionamento dun muíño.

Por último, temos un vínculo moi forte con grupos de música tradicional galega, e ofrecemos actuacións en directo de gaiteiros, pandereteiras, etc., e festas tradicionais como os magostos.



Datos empresa

Claves do éxito

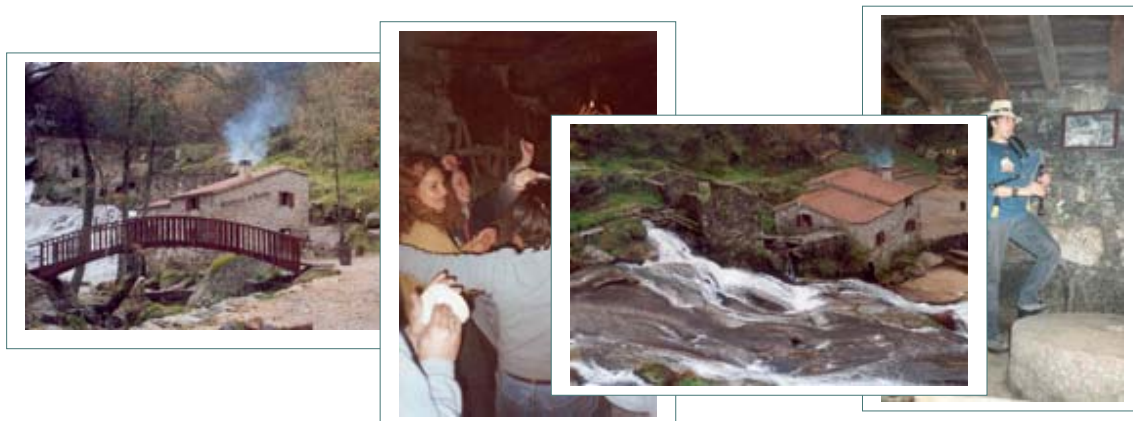
- O entorno.
- A gama de produtos e servizos que ofrecemos .
- A calidade dos servizos de restauración (a cociñeira é excelente), e a flexibilidade, xa que ofrecemos infinidade de tapas así como pratos á carta e todo tipo de pratos de cociña tradicional (chourizos ao viño, calamares, orella, churrascadas, carnes e peixes á brasa, etc.).
- O traballo diario e a mellora constante. Non é bo conformarse sempre co que un ten. Hai que ter un pouco de cobiza para non estancarse e actuar fronte á competencia.
- Ter moita vontade, ser moi positivo e manter sempre viva a ilusión.

Situación actual

Na actualidade traballamos na empresa un xerente, dous empregados a tempo completo e varios empregados temporais para desenvolver tarefas puntuais ou picos de traballo en determinadas épocas do ano. Teño perspectivas de seguir crescendo. Gustaríame ampliar a gama de servizos e, debido ao aumento da demanda, véxome na necesidade de ampliar a miñas instalacións, polo que solicitei a concesión doutro muíño.

Perfil cliente

Os meus clientes son de todo tipo: maiores, novos, parellas, familias, grupos de amigos... En verán abundan as familias que veñen a comer ás mesas que temos no Parque Natural. Todos os nosos visitantes teñen en común que lles gusta a natureza e queren pasar un anaco nun ambiente tranquilo e cordial, rodeados dun entorno de grande beleza paisaxística.



Idea inicial

Sempre fun un grande amante da natureza e das tradicións culturais galegas. Gustábame a zona na que nacín e tiña a ilusión de recuperar un dos muíños, xa que opinaba que a situación era perfecta.

Conseguín unha concesión do concello por tempo determinado e comecei a rehabilitalo. Tivemos que traballar moito nas obras xa que inicialmente só tiñamos as paredes e o tellado, así que tivemos que refundir o chan sobre pedra viva. Agora temos dentro do muíño dúas lareiras e tres muíños interiores que ás veces pomos en funcionamento.

Principales dificultades y amenazas futuras

As principais dificultades que tiven que afrontar nun inicio foron:

- A dificultade da obra, os prazos de entrega, os permisos, ...
- O financiamento.
- A falta de experiencia no sector.
- Ter que poñerme ao día e conseguir xente para traballar.
- A captación de clientes da zona, máis estábeis durante a semana (ao muíño non acostuma acudir xente do entorno, senón xente de fóra e normalmente concentrados nas fins de semana).

En canto ás ameazas futuras, destacaría a crise desatada polo aumento do custo da vida desde que se instaurou o euro e a crise económica que ameaza tras o afundimento do Prestige.

Perfil promotores

O promotor non aporta experiencia en hostalería, aínda que traballou en varias pousadas en Andorra.

Aos vintenove anos abre un mesón nun vello muíño rehabilitado.

Aptitudes necesarias

Moita vontade e ser moi teimudo. O positivismo e a ilusión.



Guía de Actividad

Restaurante : Mesón - Asador (www.guias.bicgalicia.es)

Motivacións

O reto que supón

Formación

¿Recibi información específica sobre a creación de empresas?

Si, o Seminario de Planificación Empresarial.

¿Considera importante recibir formación específica sobre creación de empresas para desenvolver con éxito un proxecto empresarial?

Si.

Anecdotario

Aínda que está nun lugar un pouco apartado, sorprendémonos unha vez dunha visita de Loyola de Palacio, que acudiu ao muíño porque un amigo llo recomendara.

