EJEMPLO DE DIVERSIFICACIÓN: UN COMPLEJO DE OCIO QUE FACTURA 6 MILLONES DE EUROS A PARTIR DE UNA GRANJA DE 60 VACAS

Georg y Andrea Blochberger comenzaron hace 25 años vendiendo leche a los colegios de la zona, pero en verano se quedaban sin clientela, así que decidieron hacer helados. Hoy son la marca más conocida de Austria y disponen de un parque de atracciones de 12 hectáreas al lado de la granja que recibe cada año a 150.000 visitantes

CAMPO GALEGO



George y Andrea, delante del nuevo establo, de madera y pensado para recibir visitas, como la de la expedición gallega de técnicos y ganaderos organizada por Agacal

Eis-greissler es un buen ejemplo de diversificación rural. Es la marca de helados artesanos más conocida de Austria. La leche necesaria para elaborarlos procede de una granja familiar de 45 vacas, la que Georg y Andrea Blochberger tienen en Krumbach. A partir de ella, crearon todo un complejo de ocio que factura 6 millones de euros al año, con un parque de atracciones que nada tiene que envidiar al de las grandes ciudades.

Cuando este matrimonio se hizo cargo de la granja familiar en el año 2000 optaron por hacer venta directa de su leche. Comenzaron elaborando yogures y leche pasteurizada que vendían a los colegios de la zona.

Pero se encontraron con el problema de que cuando los niños no tenían clase, se quedaban sin clientes y no les quedaba más remedio que vender la leche a la cooperativa a la que pertenecían. “Pensamos entonces qué hacer con la leche en verano y como teníamos dos niños pequeños a los que les gustaba mucho el helado compramos una máquina pequeña para hacerlo”, explican.

Empezaron a hacer helados para dar salida al excedente de leche que tenían en los meses del verano, cuando cerraban los colegios a los que les vendían los yogures

La idea funcionó tan bien que con el paso de los años se convirtió en su producto emblemático, dejando de vender la leche y los yogures con los que comenzaron para centrarse solo en hacer helado todo el año. Hoy sus helados artesanales son los más famosos de Austria y poseen 10 puntos de venta propios en ciudades como Viena, Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburgo o Lienz.

“Al principio pensamos que nos iba a ser más fácil venderlo en los restaurantes, pero no encontramos la salida que esperábamos, por lo que decidimos montar la primera tienda propia en una localidad próxima y dos años después cogimos un local muy pequeño en una zona peatonal al lado de la catedral de Viena donde ya había otras heladerías italianas pensando que si lográbamos atraer un 5% de su clientela ya nos conformábamos, pero resultó que casi no dábamos producido el helado que vendíamos en Viena”, cuentan.

De los helados a un parque de atracciones



La granja de vacas con el parque de atracciones al fondo

Dos años después abrieron otra tienda en Graz, la segunda ciudad del país, y fueron ampliando a otras localidades como Salzburgo o Linz. En 2014 hicieron una nueva fábrica de producción de helado y como la clientela tenía interés en visitar la granja y ver cómo se hacía el helado, optaron por organizar visitas y abrir una cafetería y un pequeño parque infantil en la granja.

Empezaron haciendo un pequeño parque infantil para las visitas y, como una cosa lleva a la otra, acabaron por construir un parque de atracciones que ocupa 12 hectáreas

El éxito de la iniciativa volvió a sorprenderlos y el primer año ya recibieron a más de 1.000 personas, lo que los llevó a decidirse a ampliarlo y hacer lo que hoy es un auténtico parque de atracciones que tuvo el año pasado 150.000 visitas y sigue creciendo. “No paramos de hacer nuevas zonas de aparcamiento”, reconocen.

El próximo parking estará dotado de 500 kw de placas fotovoltaicas para generar energía para el propio parque de atracciones. “Coincide muy bien, porque cuando hace sol es cuando más gente tenemos y también cuando más electricidad consumimos en el parque de atracciones”, argumenta Georg.

250 puestos de trabajo



En la heladería cuentan con tienda de productos locales para venta directa

La diversificación de la actividad de la explotación hacia la transformación de la leche en helados primero y el complejo de ocio después sirvió para convertir a Eis-greissler en la principal empresa local, dando empleo a más de 250 personas, 70 de ellas a tiempo completo y el resto en los meses del verano.

“En esta región somos la empresa que genera más empleo. Damos vida a toda la zona con el turismo que atraemos. Estamos bien situados, al lado de la autovía de Viena a Graz, a una hora en coche de cada una. Ahora lo que queremos hacer es traer más gente en invierno con actividades como el jardín de luces que pusimos esta Navidad y que fue visitado por 15.000 personas, para de este modo poder mantener al mayor número de empleados posible durante todo el año”, cuenta Georg.

Dos personas atienden la granja de vacas, 12 están en la producción de helado y más de 200 son refuerzos para las tiendas y el parque de atracciones en verano

Desde que comenzaron hace 25 años llevan invertidos en total 20 millones de euros, entre la granja, la fábrica de los helados, las tiendas, el restaurante y el parque de atracciones. El pasado año facturaron 3 millones de euros solo de entradas al parque de atracciones (las entradas cuestan 20 euros por persona en temporada baja y 25 en temporada alta) y otro tanto por la venta de helado en las 10 tiendas (la bola de helado la cobran entre 2,50 y 2,70 euros, en función del tipo de helado).

“Yo veo todo como un negocio circular e interconectado, porque la persona que entra en una de nuestras tiendas, prueba nuestro helado y le gusta, después quiere venir al parque de atracciones y a ver nuestras vacas y tras esa visita se hace consumidor fiel de nuestros helados”, argumenta.

Andrea viene de una familia dedicada al turismo y Georg estudió tres años de Agricultura y fueron capaces de combinar esos dos mundos en una iniciativa singular. “Es nuestro proyecto vital y nunca nos costó trabajar para lograrlo”, dicen echando la vista atrás de estos 25 años, pero llenos de planes de cara al futuro.

“Muchos de nuestros visitantes son niños de la ciudad que nunca han visto una vaca”



Nuevo establo para las vacas en producción, con un mirador suspendido para visitas

Los helados de Eis-greissler o su parque de atracciones no serían lo mismo sin sus vacas, que son las que aportan coherencia y dan sentido a todo su proyecto. Por eso, en este momento Andrea y Georg están inmersos en la construcción de un nuevo establo con capacidad para 60 vacas pensado para las visitas de las familias que quieren conocer cómo se produce la leche que llevan sus helados.

La nueva nave es toda de madera procedente de Estiria, la principal zona forestal de Austria, y está completamente automatizada para reducir las horas de trabajo de las dos personas que en este momento atienden el ganado y las tierras de la explotación (calculan que en el nuevo establo será suficiente con 1.500 horas de trabajo al año).

El nuevo establo está totalmente automatizado y supuso una inversión de 4 millones de euros

Estará dotado con robot de ordeño, sistema de alimentación y de limpieza automático y encamadora robotizada para llenar de paja los cubículos de las vacas. Una pasarela acristalada que atraviesa todo el establo por arriba permitirá observar el ganado sin molestarlo y habrá también una sala multiusos para eventos justo encima de la zona del robot de ordeño.

“Muchos de nuestros visitantes son niños que nunca vieron una vaca. Queremos enseñarles cómo funciona la agricultura moderna y que una vaca que produce leche para alimentar a la población puede estar feliz”, argumenta Georg.

Distintos sabores y colaboración con productores locales



La cabaña ganadera está formada en este momento por 45 vacas lecheras, la mitad fleckvieh y la mitad frisonas, pero quieren aumentar las de raza fleckvieh y reducir las frisonas. La producción media es de 28 litros por vaca y día, con un 4,1% de grasa y un 3,4% de proteína, para una producción anual por vaca de 8.800 litros y un intervalo entre partos de 400 días.

Todo la leche que usan para hacer el helado procede de las vacas de la granja y en invierno, cuando la producción de helado disminuye, siguen vendiendo leche a la cooperativa de la que forman parte. La granja está certificada en ecológico, pero los helados no, ya que usan algunos ingredientes que no son ecológicos.

Utilizan 3 litros de leche para hacer 5 kg de helado

Hacen mucho helado de temporada que no tienen durante todo el año y para los que utilizan materias primas de productores locales. Los productos de estos compañeros de viaje también se pueden comprar en la tienda de la granja, junto con los helados que ellos producen.

Los más vendidos son el sorbete de frambuesa, que no lleva leche, y el helado de vainilla con galleta, para el que usan 3 litros de leche para hacer 5 kg de helado. “En verano se venden más sorbetes de frutas y en invierno más helados de leche”, detalla Andrea.

Un tubo bajo tierra conduce la leche desde la granja a la fábrica de los helados y en ese recorrido la leche ya se va pasteurizando por el camino. Producen al año 400.000 kg de helado, que consumen 1,2 millones de clientes. Además de las tiendas propias, cuentan con más de 200 clientes en la hostelería. Un pañuelo de cuadros azul y blanco es el símbolo de la empresa.

“Las tierras en Austria son el banco de las familias; es impensable venderlas”



Vacas en producción en el establo antiguo

Krumbach es una localidad situada en la región de Bucklige Welt, en el sur de la Baja Austria, una zona a los pies de los Alpes vieneses también conocida como la región de las 1.000 colinas. La granja de la familia Blochberger dispone de unas 120 hectáreas, 79 agrícolas y 40 de monte.

Cultivan soja, trigo, maíz, trébol y otros cultivos forrajeros

Las fincas están situadas a unos 650 metros sobre el nivel del mar y cultivan en ellas soja, trigo, maíz, trébol y otros cultivos forrajeros. De toda la superficie agraria, la mitad de las tierras son propias y la otra mitad alquiladas, con contratos a 10 años y un precio que varía entre los 200 y los 400 euros por hectárea, dependiendo de la calidad del suelo y el tamaño de la parcela.

“En esta zona no se venden fincas. Es impensable aquí vender el terreno. En Austria las tierras son el banco de la familia y se heredan de generación en generación. Solo se vende si hace falta el dinero porque solo se vende una vez”, argumenta Georg. El precio de venta ronda los 40.000 euros por hectárea.

Fuente.

https://www.campogalego.es/ejemplo-de-diversificacion-un-complejo-de-ocio-que-factura-6-millones-de-euros-partir-de-una-granja-de-60-vacas/



MÁS ARTÍCULOS