



Hanul Hora Românească din Eforie Sud

Împletește tradiția cu tehnologia smart

Hanul Hora Românească din Eforie Sud este unul dintre locurile de pe litoralul românesc care atrag prin modul armonios în care împletesc tradiționalul cu tehnologia smart.

Destinată evenimentelor și turiștilor deopotrivă (atât celor care doar doresc să ia masa ori să savureze o cafea, cât și celor care aleg să se cazeze aici), inaugurată în luna septembrie 2018, după ample lucrări de reame-

najare efectuate de noii proprietari, clădirea a fost construită și dată în folosință în perioada 1953-1962, având o arhitectură în stil brâncovenesc și urmărind linia vechilor construcții boierești ridicate la întemeierea stațiunii Eforie Sud.

După renovarea generală realizată de familia Griguță, care a preluat Hanul de la societatea Carmen Sylva, hanul este pregătit să facă față tuturor cerințelor moderne în materie de turism și evenimente deosebite.

Hanul Hora Românească își propune să fie o reflexie a culturii românești și a tradițiilor populare din toată țara, după cum afirmă cei care îl administrează: "Ne dorim să fim un exponent al ospitalității și gastronomiei românești, o soluție perfectă atât pentru servicii turistice, cât și pentru evenimente private sau publice, organizare de cursuri, seminarii sau sejururi de tip team building".

Camerele hanului au fost renovate complet și decorate într-un

stil rustic boieresc, care completează arhitectura locului, iar salonul restaurant și terasa parțial acoperită sunt special proiectate pentru evenimente de până la 100 de oaspeți la interior și 80 la exterior. Decorul este adecvat pentru servirea unui meniu tradițional.

Mobilierul, decorurile și meniul cu iz tradițional nu i-au împiedicat pe investitori să aducă tehnologia la Hanul Hora Românească, ba chiar să apeleze la soluții smart care presupun



un consum de energie eficient.

Mai mult decât atât, toate proiectele pe care le derulează soții Griguță sunt realizate din fonduri europene.

Unul dintre programele pentru care au aplicat este Electric Up, în vederea instalării de panouri fotovoltaice, profitând, astfel, de vremea însorită de la malul Mării. De asemenea, becurile convenționale au fost înlocuite cu sisteme de corpuri de iluminat cu LED, iar cei care au autovehicule electrice își pot încărca mașinile în curtea hanului, la stația de încărcare rapidă produsă și furnizată de Electromagnetica.

Salina - cea mai nouă atracție de la Hanul Hora Românească

Atracția cea mai nouă de la Hanul Hora Românească din Eforie

Sud este salina situată în spatele hanului, singura salină din stațiunea Eforie. Nicoleta Griguță - Nicoleta Hangița, cum îi spune toată lumea - ne-a spus că ideea de salină a venit din dorința de a educa turistul, "în sensul că marea nu înseamnă numai apă, ci un complex de beneficii și de relaxare": "Turiștii care vin în lunile de toamnă și chiar de iarnă să se plimbe pe malul mării sau al ghiolului au și alte așteptări. Ei pot alege să beneficieze de o terapie cu aerosol salin.

Ideea de salină a apărut de la faptul că dorim să oferim servicii complementare și, în acest sens, dorim să ne dezvoltăm și un mini spa. Urmează să construim două ciubere, pentru că vin foarte mulți turiști care vor să aibă câte o după amiază la dispoziție să se relaxeze. Pentru acestea putem aduce apă sărată, pentru că la cinci minute de mers pe jos

este lacul Techirghiol.

La realizarea salinei am folosit bulgări de sare de Praid - în jur de 30 de tone -, iar pe jos am pus aproape trei tone de sare de Ocna Dej - este sare gemă, cea mai pură din România".

Salina, care a fost deschisă în aprilie și care va rămâne deschisă și peste iarnă, a fost construită în proporție de 70% din fonduri europene, ne-a spus Nicoleta Griguță, care ne-a explicat: "Am construit salina prin Fondul Social - am înființat o Societate de Economie Socială și suntem obligați să angajăm din grupul țintă, să meținem locurile de muncă și să dăm în societate 90% din profit. Am creat cinci locuri de muncă permanente și am făcut abonamente pentru bătrânii din localitate. Avem în plan să încheiem contracte cu toate cabinetele medicale, astfel încât medicii să recomande sali-

Mobilierul, decorurile și meniul cu iz tradițional nu i-au împiedicat pe investitori să aducă tehnologia la Hanul Hora Românească, ba chiar să apeleze la soluții smart care presupun un consum de energie eficient.

na pentru tratamente respiratorii". Potrivit domniei sale, din fonduri europene a accesat 87.000 de euro, iar investiția totală în salină s-a ridicat la aproape 150.000 de euro.

Despre han, Nicoleta Hangița ne-a povestit: "Hanul este construit din 1957, s-a numit dintotdeauna Hanul Hora, noi l-am redenumit, spunându-i Hora Românească, este unul din cele

Piața hotelieră



patru hanuri de acest gen de pe litoral, iar arhitectura este impusă de către boierul Movilă, cu piatră de Techirghiol. Este singurul han din cele patru care beneficiază de partea de cazare. Când l-am cumpărat, în 2017, de la compania Carmen Sylva, care era în insolvență, era nefolosit de circa zece ani. Am investit în recondiționare aproximativ 500.000 de euro, din credite și fonduri proprii. Am încercat să-i redăm frumusețea - avem mobilier vechi din lemn masiv recondiționat, toate decorațiunile pe care le avem sunt unice, avem o colecție foarte frumoasă de fațurii de ceramică din toate zonele din țară, iar meniul este unul tradițional. Avem o capacitate de cazare de 38 de locuri. În extrasezon, hanul este deschis pentru cazare doar în weekenduri".

Pe lângă faptul că administrează acest han și că deține o asociație prin care derulează o serie de proiecte, Nicoleta Griguşă are, ca hobby, confecționarea de decorațiuni din hârtie, ornamente florale, pereți pentru evenimente etc. "În restaurant organizăm și evenimente private și am dorit să înlocuiesc clasicul florilor de mătase. Mă gândesc să extind afacerea de decorațiuni din hârtie spre vânzare, dar acum mă concentrez să pun pe piață la adevărată sa valoare sălina și toate produsele pe care pot să le am acolo. Acum punem la dispoziție pachetul Relax-sare, ce are ca idee "aruncă conținutul în cadă și toate grijile la coș". Pachetul conține sare de Praid brută cu tot cu nămol, plante aromatice - lavandă, cimbrisor și rozmarin - pe care le cultivăm la noi și bile eferescente. Opțional, pachetul poate conține și o sticlă de vin".