

COFARM



FALLSTUDIE: Agri-restaurant La Ficaia

Einleitung

Das Agrar-Restaurant „La Ficaia“ im Norden der Toskana ist ein kleines Restaurant, das von der örtlichen Vereinigung der Landwirtinnen „Donne in Campo“ geführt wird. Die Landwirte dieser Vereinigung gründeten 2012 ein Catering-unternehmen und bauten 2015 ein altes, verlassenes Haus in ein Restaurant um. Es werden die Zutaten verwendet, die auf 10 landwirtschaftlichen Betrieben hergestellt werden. Vor kurzem gab es eine Änderung in der Managementstruktur. Die Initiative wurde aus dem Verband in ein neues Unternehmen überführt, das von zwei Landwirten gegründet wurde. Das Agrar-Restaurant ist nur am Wochenende geöffnet. Am Freitag- und Samstagabend gibt es Abendessen und am Sonntag Mittagessen. Vier Landwirte sind direkt an diesem Restaurantbetrieb beteiligt.

Grundinformation



Massarosa (Lucca)

Name Agri-restaurant La Ficaia

Erfahrung mit Kooperationen am Hof seit 2012

Art der Kooperation Andere Arten von Kooperation

Anzahl involvierter Landwirte/ Unternehmer

2 Landwirte im Management, 10 Landwirte verkaufen Produkte an das Unternehmen

Internet links <http://www.agristorantelaficaia.it/>
<https://www.facebook.com/agristorantelaficaia/?fref=ts>



Betriebsdaten

Betriebsbeschreibung

Die im Restaurant angebotenen Produkte stammen von 10 Landwirten, von denen acht in der Umgebung liegen. Die Hauptprodukte sind: Fleisch (Lammfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch und Kaninchen); Schafskäse; saisonales Gemüse; Mehl aus verschiedenen Getreidesorten; Öl; und Wein. Bei den Produkthanbietern handelt es sich ausschließlich um Kleinbauern (durchschnittlich 5 ha), von denen die Mehrheit ihre Produkte auf Basis von ökologischem Anbau erzeugt.



Daten zum Kooperationsprozess

In dieser Fallstudie lernt man innovative Lösungen für das Problem anhaltender Schwankungen der globalen Rohstoffpreise im Zuge eines direkten Marktzugangs kennen. In Anbetracht der nicht per se nachhaltigen wirtschaftlichen Bedingungen für die kleinen landwirtschaftlichen Betriebe in Berggebieten ist es für die Betriebe eine Herausforderung, finanziell rentabel zu sein. Die Idee eines landwirtschaftlichen Restaurants wurde von den Landwirtinnen der Frauenvereinigung von Lucca entwickelt, um ihre Schwierigkeiten beim Verkauf von Produkten zu lösen. Diese Zusammenarbeit der Landwirte führte zu:

1. die Produkte werden direkt verkauft
2. die Landwirtinnen erfahren für ihre beruflichen Fähigkeiten in der Gastronomie große Wertschätzung
3. Erzielen Sie einen Mehrwert und steigern Sie damit Ihr Einkommen

Die Leitung des Agrar-Restaurants wird zwei Landwirten übertragen, während die restlichen beteiligten Landwirte ihre Produkte nur anliefern.

Die Herausforderung dieser ursprünglichen Form der Zusammenarbeit besteht darin, die lokalen Produkte durch eine Gastronomie aufzuwerten, die vollständig auf den Produkten der Landwirte basiert. Die tägliche Herausforderung der beteiligten Landwirte besteht darin, immer weiter zu lernen in folgenden Bereichen:

- Produkte (Einkauf, Lagerung),

- Kunden/ Gäste (Reservierungen, Service)
- Die administrativen Verpflichtungen hinsichtlich einer Gastronomie mussten eingehalten werden.

Die Leitung des Unternehmens wird von zwei Landwirten übernommen, von denen der eine frisches Gemüse und der andere ein Honigproduzent ist. Der durchschnittliche Jahresumsatz des Restaurants beträgt ca. 20.000 - 25.000 Euro.

Die wichtigsten Fähigkeiten, die für den Beginn dieser Zusammenarbeit erforderlich waren, beziehen sich auf:

- **Kooperationssysteme in der Landwirtschaft**, in Bezug auf die Vorteile/ kritischen Punkte in den verschiedensten Bereichen in Italien.
- **Regelung dieser Form der Zusammenarbeit**: rechtlicher Rahmen, Verwaltungsmanagement.
- **Netzwerkmanagement**: Ausgehend von einer positiven Einstellung in einer professionellen Beziehung. Die an diesem Projekt beteiligten Landwirtinnen entwickelten besondere Fähigkeiten und Kompetenzen im Netzwerkmanagement, die für die Entwicklung des Arbeitsumfelds sehr wichtig sind. Auch logistisches und administratives Management sind wichtig, um Beziehungen zwischen Landwirten, Produkten/ Zutaten herzustellen.

Die Führung eines Restaurants erfordert auch besondere Fähigkeiten in Bezug auf:

- **Kulinarik und Catering**: Die Kompetenzen in diesem Bereich werden hauptsächlich aus der Erfahrung übertragen. Es sind Kenntnisse in der Zubereitung und Präsentation typischer Gerichte erforderlich
- **Sicherheit und hygienische Behandlung von Lebensmitteln**: Es ist eine eingehende Schulung erforderlich, um zu vermeiden, dass alle relevanten Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften in Bezug auf die Herstellung und Lagerung von Lebensmitteln eingehalten werden

Der größte Vorteil für die Landwirte, die Teil dieser Kooperationserfahrung sind, besteht in der Aufwertung ihrer Produkte, der Reduzierung von „Food-Miles“ innerhalb der Lieferkette und der Beseitigung von Zwischenkosten.

Der kritische Punkt ist, dass das Restaurant keine Möglichkeit sieht, seine Aktivität zu entwickeln und weiter auszubauen. Die lokale Produktion ist nicht signifikant, daher kann das Restaurant keine größeren Mengen an Produkten kaufen. Der Aufwand der tatsächlichen Verwaltung, die direkt von den Landwirten sichergestellt wird, führt dazu, dass das Restaurant nur am Wochenende geöffnet ist. Das Netzwerk stellt eine erste Erfahrung der Zusammenarbeit in einem solchen Agrar-Restaurant dar, das sehr interessant und innovativ ist, jedoch nur eine begrenzte Größe aufweist

Vor- und Nachteile dieser Art von Aktivität sind:

Vorteile:

- Niedrige Verwaltungskosten für Landwirte
- Begrenzte Risiken und Aufwand der Teilnehmer (hinsichtlich des investierten Kapitals, der Einschränkungen bezüglich der Produktion bis zum Verkauf an das Restaurant)
- Gute Qualität und Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit der Produkte, Aufbau von Vertrauen bei den Verbrauchern und Ermutigung, sich beim Einkauf auf Qualität statt auf Quantität zu konzentrieren
- Unterstützung des Unternehmenswachstums und der Nachhaltigkeit von Kleinbetrieben

Nachteile:

- Der geringe Umfang des Vorhabens kann kein hohes Einkommen gewährleisten, sondern nur ein zusätzliches Einkommen für die an dieser Tätigkeit beteiligten Landwirte darstellen.

Ratschlag des Unternehmers

“ Ein Agrar-Restaurant ist eine interessante Alternative für Landwirte, aber die Verwaltung dieser Aktivität ist nicht einfach und erfordert viele Kompetenzen. ”

“ Der Erfolg unserer Zusammenarbeit ist auf die starke Verbindung mit lokaler Landwirtschaft, Landwirten und Territorium zurückzuführen. ”

Überlegungen/ Fragen

- Wie beurteilen Sie die Aufwertung lokaler Produkte durch die Gründung eines Hof-Restaurants?
- Denken Sie, dass ein Restaurant, das auf lokalen Bauernhöfen basiert, eine rentable Tätigkeit sein kann?



Stichwörter

Stichwörter hinsichtlich der Kooperation

Direktvermarktung/
kurze Wertschöpfungskette
Vermarktung/ Verkauf
Andere Arten von Kooperation
Dienstleistung

Stichwörter hinsichtlich der Landwirtschaft

Kleinbetriebe/ Familienbetriebe
Tourismus und Erholung
Frauen

Partner



LIT

Active Leadership in Education,
Enterprise and Engagement

Limerick Institute of Technology:
(Irland)
www.lit.ie/rdi

HOF UND LEBEN

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



Asociace
soukromého
zemědělství ČR

Asociace Soukromeho Zemedelstvi
Ceske Republiky (Tschechische Republik)
www.asz.cz



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



Union de Agricultores y Ganaderos-
Jovenes Agricultores de Jaén (Spanien)
www.coagjaen.es



Biotehniški Center Naklo
(Slowenien)
www.bc-naklo.si



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



European Landowners' Organisation
(Belgien)
www.europeanlandowners.org

Soziale Medien



/CoFarm
www.facebook.com/CoFarm-1793897127551330



/COFARM_ERASMUS
www.twitter.com/COFARM_ERASMUS

Projekt-Homepage

www.cofarm-erasmus.eu



Kofinanziert durch das
Programm Erasmus+
der Europäischen Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.
CO-FARM: Enhancing COoperation amongst FARMing entrepreneurs
Projekt-Nr: 2016-1-IE01-KA202-016870