

COFARM



CASO DE ESTUDIO: Agri-restaurant La Ficaia

Introducción

El restaurante "La Ficaia", ubicado en el norte de la Toscana, es un pequeño restaurante gestionado por la asociación local de mujeres agricultoras "Donne in campo". Los agricultores de esta asociación crearon una empresa de catering agrícola en 2012 y posteriormente, en 2015, convirtieron una antigua casa abandonada en un restaurante agrícola. Ambas iniciativas utilizan ingredientes producidos en 10 fincas. Recientemente se produjo un cambio en la estructura de gestión, un cambio de la Asociación a una nueva empresa creada por dos agricultores. El agro-restaurante está abierto solo durante el fin de semana, con cenas los viernes y sábados por la noche y almuerzo los domingos. Cuatro agricultores están directamente involucrados en esta empresa de restaurant.

Información básica



Massarosa (Lucca)

Nombre Agri-restaurant La Ficaia

Año de establecimiento 2012

Tipo de cooperación Otros tipos de cooperación

Nº de agricultores/ terratenientes/ empresarios/ empresas involucrados

2 agricultores en la gestión, 10 agricultores vendiendo productos de la empresa

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



Datos de la granja

Descripción

Los productos ofrecidos en el restaurante provienen de 10 agricultores, con ocho situados en la localidad. Los principales productos incluyen: carne (cordero, cerdo, ternera, pollo y conejo); queso de oveja; vegetales de temporada; Harina de diferentes cereales; aceite; y vino. Los proveedores de productos son todos pequeños agricultores (promedio de 5 Ha) con una mayoría que crece o cría sus productos de manera ecológica.



Datos del proceso de cooperación

El principal elemento de aprendizaje que surgió de este tipo de cooperación, se refiere a la identificación de soluciones innovadoras para combatir las fluctuaciones continuas de los precios mundiales de los productos básicos y para facilitar el acceso al mercado. En el contexto de condiciones agrícolas insostenibles y de subsistencia, como consecuencia de tener pequeñas fincas ubicadas en áreas montañosas, es realmente muy difícil que las propiedades sean financieramente viables. La idea del restaurante agrícola fue elaborada a partir de los agricultores asociados con la asociación de mujeres de Lucca, como una forma de resolver sus dificultades para vender productos. Esta cooperación permitió a los agricultores

1. Vender directamente los productos de este grupo de pequeñas fincas.
2. Valorar las habilidades profesionales de la mujer en la actividad de cocina.
3. Obtener valor agregado aumentando así sus ingresos.

La gestión del restaurante agrícola se confía a dos agricultores, mientras que los otros agricultores involucrados venden y traen sus productos al restaurante.

El desafío de esta forma original de cooperación es valorizar los productos locales a través de una actividad gastronómica, totalmente basada en productos de los agricultores, creando un objetivo para los clientes interesados en el consumo local. El desafío diario de los agricultores involucrados es aprender, paso a paso, una nueva profesión que

requiere muchas actividades para poder gestionarla:

- Productos (compra, almacenamiento),
- Clientes (reservas, servicio)
- Deben respetarse las obligaciones administrativas con respecto a establecer un establecimiento de restauración.

La gestión de la empresa está a cargo de dos agricultores, uno produce hortalizas frescas y el otro es un productor de miel. El ingreso anual promedio del restaurante es de aproximadamente 20,000 a 25,000 euros.

Las principales habilidades requeridas para comenzar en esta forma de cooperación se relacionan con el desarrollo de un conocimiento suficiente sobre:

- **Sistemas de cooperación en la agricultura**, en términos de ventajas / puntos críticos relacionados con los diferentes tipos existentes en Italia.
- **Reglas que regulan esta forma de cooperación**: marco legal, gestión administrativa.
- **Gestión de redes**: a partir de una actitud positiva en una relación profesional. El agricultor (mujer) involucrado en este proyecto desarrolló habilidades y competencias especiales en la gestión de redes, muy importante para desarrollar una armonía interna en el entorno laboral y la gestión logística y administrativa, especialmente el establecimiento de relaciones con los agricultores que producen los productos / ingredientes.

La gestión de un restaurante también requiere habilidades específicas relacionadas con:

- **Cocina y catering**: las competencias en este campo se transfieren principalmente de la tradición, pero para administrar una actividad para clientes externos, se requieren conocimientos en la preparación y presentación de platos típicos.
- **Tratamiento de seguridad e higiene de los alimentos**: se requiere capacitación en profundidad para cumplir con todas las regulaciones de salud y seguridad relevantes en relación con la producción y el almacenamiento de alimentos.

El principal beneficio para los agricultores que participan en esta experiencia de cooperación es valorizar sus productos, reducir las "millas de alimentos" dentro de la cadena de suministro y eliminar los costos intermedios.

El punto crítico es que el restaurante, no tiene posibilidad de desarrollar y aumentar su actividad. La producción local no es significativa, por lo tanto, el restaurante no puede comprar más cantidades de productos; La gestión real, asegurada directamente por los agricultores, significa que el restaurante solo está abierto durante el fin de semana. La red representa una primera experiencia de cooperación en un agro restaurante tan interesante e innovador, pero de escala limitada.

Las ventajas y desventajas asociadas con este tipo de actividad incluyen:

Ventajas:

- Bajos costos de gestión para los agricultores.
- Riesgos limitados e involucración de los participantes (en términos de capital invertido, restricciones relacionadas con la producción para la venta al restaurante)
- Buena calidad y garantía de trazabilidad de los productos, generando confianza entre los consumidores y alentán-

dolos a centrarse en la calidad en lugar de la cantidad en sus compras.

- Apoyar el crecimiento empresarial y la sostenibilidad de los pequeños agricultores.

Desventajas:

- La pequeña escala de la operación no puede garantizar un ingreso alto, sino solo un ingreso suplementario para los agricultores involucrados en esta actividad.

Consejo/Recomendación

Según Monica Palagi, uno de los dos agricultores que administran LA FICAIA, las siguientes son consideraciones clave:

“ La restauración agraria es una perspectiva interesante para los agricultores, pero la gestión de esta actividad no es fácil y requiere muchas competencias. ”

“ El éxito de nuestra cooperación se debe a la fuerte conexión con la agricultura local, los agricultores y el territorio. ”

Consultas/Preguntas

- ¿Cuál es su opinión sobre la valorización de los productos locales a través del establecimiento de un agro-restaurante?
- ¿Cree que en su área un restaurante basado en productos de granjas tradicionales locales puede ser una actividad rentable?



Palabras clave

Palabras clave de la cooperación

Venta directa/ cadena corta de distribución
Marketing / ventas
Otros tipos de cooperación
Servicios

Palabras clave de la granja

Finca pequeña / familiar
Turismo y recreo
Mujeres

Socios



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



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



Asociace
soukromého
zemědělství ČR

Asociace Soukromeho Zemedelstvi
Ceske Republiky (República Checa)
www.asz.cz



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



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



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



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



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

Redes Sociales



/CoFarm
www.facebook.com/CoFarm-1793897127551330



/COFARM_ERASMUS
www.twitter.com/COFARM_ERASMUS

Web del proyecto

www.cofarm-erasmus.eu



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.
CO-FARM: Enhancing COoperation amongst FARMing entrepreneurs
Proyecto N°: 2016-1-IE01-KA202-016870