

# COFARM



ŠTUDIJE PRIMEROV: Kmečka restavracija La Ficaia

# Uvod

Kmečka restavracija "La Ficaia", ki se nahaja v Severni Toskani, je majhna restavracija, ki jo vodi lokalna povezava kmetov "Donne in campo". Najprej so leta 2012 ustanovile agro-catering, potem pa v letu 2015 opuščeno staro hišo pretvorile v kmečko restavracijo. V obeh iniciativah so se uporabljale sestavine z desetih kmetov. Nedavno je prišlo do spremembe v strukturi vodenja, namesto Zveze je zdaj vzpostavljena nova družba, ki jo vodita dve kmetici. Kmečka restavracija je odprta le ob vikendih, ob petkih in sobotah imajo večerje, ob nedeljah pa kosila. Štiri kmetice pa so v to delo neposredno vključene.

## Osnovni podatki



Massarosa (Lucca)

Ime Kmečka restavracija La Ficaia

Leto ustanovitve 2012

Vrsta sodelovanja Drugi tipi sodelovanja

Število kmetov/lastnikov/podjetnikov/vključenih kmetov ali podjetij

2 kmetici v upravi, 10 kmetov, ki prodajajo podjetju

Internetne povezave

<http://www.agristorantelaficaia.it/>

<https://www.facebook.com/agristorantelaficaia/?fref=ts>



# Podatki o kmetijah

## Opis kmetij

Proizvodi, ki se ponujajo v tej restavraciji izvirajo s strani desetih kmetov. Osem izmed njih jih je lociranih v bližini. Glavni proizvodi vključujejo: meso (jagnje, svinjina, govedina, perutnina in zajec), ovčji sir, sezonsko zelenjavo, moko iz različnih vrst žitaric, olje in vino. Dobavitelji proizvodov so mali kmetje s pretežno ekološko pridelavo in prirejo (kmetije s povprečno površino 5 hektarov).



# Podatki o poteku sodelovanja

Glavni nauk, ki ga je bilo možno potegniti iz tega tipa kooperacije, zadeva vključevanje inovativnih rešitev v boju proti stalnim nihanjem globalnega trga cen in zagotavljanje lažjega dostopa do tržišč. V kontekstu ne-trajnostno usmerjenih obstoječih pogojev v kmetijstvu (majhne hiše, razpršene po goratem področju) je kmetijam resnično težko finančno preživeti. Ideja za kmečko restavracijo se je rodila med kmeticami, povezanimi v Zvezi Lucca, in sicer kot poskus reševanja problemov v zvezi s prodajo njihovih proizvodov. Ta zadruga je kmetom pomagala:

1. pri neposredni prodaji proizvodov in pridelkov malih kmetij,
2. ovrednotenju strokovnih veščin žensk v kuhinjskih opravilih,
3. v doprinosu dodane vrednosti in povečanja njihovih dohodkov.

Vodenje kmečke restavracije je prepuščeno dvema kmeticama, drugi pa ob tem prodajajo svoje pridelke in jih tudi dostavljajo restavraciji. Izziv te res izvirne oblike kooperacije je v ovrednotenju lokalnih proizvodov skozi proces gastronomske dejavnosti, ob čemer vse skupaj temelji le na proizvodih in pridelkih kmetov in je tako restavracija pravzaprav cilj vseh potencialnih potrošnikov, ki želijo uživati sadove domače, lokalne kmetijske pridelave. Kmetje se ob tem dnevno srečujejo z izzivi, ki jih premagujejo po korakih, saj to delo zahteva obvladovanje znanj z različnih področij. Poskrbeti morajo za:

- kakovostne proizvode (vključno z njihovo prodajo in skladiščenjem),
- stranke (rezervacije, strežba),



- administrativne formalnosti, upoštevajoč naravo dela restavracije.

Vodenje podjetja je v rokah dveh kmetov, eden skrbi za svežo zelenjavo, drugi za med. Povprečni letni prihodek restavracije je od 20.000-25.000 evrov. Za tovrstno kooperantsko dejavnost je potrebno imeti določena znanja in veščine:

- **Zadružni sistemi v kmetijstvu**, v smislu prednosti in slabosti, ki zadevajo različne obstoječe tipe tovrstnega sodelovanja v Italiji.

- **Pravila, ki regulirajo to obliko kooperacije**: pravni okviri, administrativno upravljanje.

- **Mrežni menedžment**: izhodišče mora biti pozitiven pristop v smislu profesionalnih odnosov. Kmet (kmetica), ki vodi projekt, je pridobila ustrezna specialna znanja in veščine v mrežnem menedžmentu. To je pomemben element, ki omogoča vzpostavitev notranje harmonije v delovnem okolju. Poleg tega sta za odnose s kmeti, ki proizvajajo potrebne produkte, pomembna tudi logistični in administrativni menedžment.

Za vodenje restavracije pa so pomembne še naslednje veščine:

- **Kuhanje in catering**: kompetence s tega področja se pretežno prenašajo iz tradicije, a strežba zunanjim gostom zahteva znanja o pripravi in pogrinjkih za ponudbo tipičnih jedi.

- **Varnost in higiena ob pripravi in ponudbi hrane**: za ustrezno pripravo na ta vidik dela v restavraciji, ki zadeva pripravo in skladiščenje hrane, so potrebne temeljite priprave.

Glavna prednost sodelovanja kmetov v tej zadružni izkušnji je v ovrednotenju njihovih proizvodov, zmanjšanju obsega transporta v dobaviteljski verigi in odpravljanju posredniških stroškov. Slabost pa je v omejitvah restavracije, ki ne more razvijati in povečevati obsega svojih dejavnosti. Lokalna produkcija kmetijskih proizvodov, ki jih uporabljajo, je omejena in je tako restavracija omenjenih proizvodov ne more nabavljati v večjih količinah. Uprava se je tako odločila, da je restavracija lahko odprta le ob vikendih. Omrežje predstavlja prvo izkušnjo kooperacije v obliki takšne restavracije. Gre torej za zanimiv, inovativen projekt, ki pa je omejen v svojem obsegu delovanja.

### Prednosti:

- Nizki stroški upravljanja za kmete.

- Omejena tveganja in stalna vključenost deležnikov (v smislu investiranega kapitala in pritiskov na kmete, ki restavraciji prodajajo svoje proizvode).

- Visoka kakovost in zagotovilo sledljivosti proizvodov, gradnja zaupanja med potrošniki, ki se jih spodbuja, da dajo prednost kvaliteti pred kvantiteto.

- Podpora poslovni rasti in trajnostni usmeritvi malih kmetov.

### Slabosti:

- Relativno majhen obseg dejavnosti ne more zagotavljati visokih dohodkov in gre tako le za dodatni zaslužek kmetov, ki se ukvarjajo s to dejavnostjo.

## Nesveti/Priporočila

Po besedah Monice Palagi, ene izmed dveh kmetic, ki vodita restavracijo FICAIA, je pri tem najpomembnejše:

“ Kmečka restavracija predstavlja perspektivno dejavnost za kmete, toda vodenje ni enostavno in zahteva veliko kompetenc. ”

“ Uspeh te kooperacije je posledica močnih povezav z lokalnim kmetijstvom, kmetijami in območjem kot takim. ”

## Trditve/Vprašanja

- Kaj menite o vrednotenju lokalnih pridelkov na podlagi vzpostavitve in delovanja kmečke restavracije?
- Se vam zdi, da bi bila lahko restavracija, ki temelji na tradicionalnih kmetijskih pridelkih, dobičkonosno podjetje?



## Ključne besede

### Ključne besede o sodelovanju

Direktna prodaja/kratke dobavne verige  
Trženje/prodaja  
Drugi tipi sodelovanja  
Storitve

### Ključne besede o kmetiji

Majhna/družinska kmetija€  
Turizem in rekreacija  
Ženske

## Partnerji



Limerick Institute of Technology:  
(Irska)  
[www.lit.ie/rdi](http://www.lit.ie/rdi)



Hof und Leben GmbH  
(Nemčija)  
[www.hofundleben.de](http://www.hofundleben.de)



Asociace  
soukromého  
zemědělství ČR

Asociace Soukromého Zemedelstvi  
Ceske Republiky (Češka republika)  
[www.asz.cz](http://www.asz.cz)



On Projects Advising SL  
(Španija)  
[www.onprojects.es](http://www.onprojects.es)



Union de Agricultores y Ganaderos-  
Jovenes Agricultores de Jaén (Španija)  
[www.coagjaen.es](http://www.coagjaen.es)



Biotehniški Center Naklo  
(Slovenija)  
[www.bc-naklo.si](http://www.bc-naklo.si)



Confederazione Italiana Agricoltori Toscana  
(Italija)  
[www.ciatoscana.eu](http://www.ciatoscana.eu)



European Landowners' Organisation  
(Belgija)  
[www.europeanlandowners.org](http://www.europeanlandowners.org)

## Socialni mediji



/CoFarm  
[www.facebook.com/CoFarm-1793897127551330](http://www.facebook.com/CoFarm-1793897127551330)



/COFARM\_ERASMUS  
[www.twitter.com/COFARM\\_ERASMUS](http://www.twitter.com/COFARM_ERASMUS)

## Spletna stran projekta

[www.cofarm-erasmus.eu](http://www.cofarm-erasmus.eu)



Sofinancira program  
Evropske unije  
Erasmus+

Izvedba tega projekta je financirana s strani Evropske komisije. Vsebina publikacije je izključno odgovornost avtorja in v nobenem primeru ne predstavlja stališč Evropske komisije.  
CO-FARM: Enhancing COoperation amongst FARMing entrepreneurs  
Št.Projekta: 2016-1-IE01-KA202-016870