



REVVA B

FALLSTUDIEN

“La Ficaia”

1. EINLEITUNG

Das Agri-Restaurant "La Ficaia", gelegen in Massarosa (Provinz Lucca) im Norden der Toskana, ist ein kleines Restaurant, das von der örtlichen Vereinigung der Bäuerinnen "Donne in Campo" verwaltet wird. Zunächst haben die Landwirte dieses Vereins eine Agri-Catering-Firma (2012) gegründet, dann fanden sie ein altes, verlassenes Haus, in dem sie das Agri-Restaurant (2015) realisierten, das vollständig auf den Produkten von 10 Bauernhöfen basiert ([http:// www.agristorantelaficaia.it /](http://www.agristorantelaficaia.it/)). Die Frauen des Vereins betreuen sowohl Bauernhöfe als auch die Restaurantaktivitäten

2. PROFIL DES UMNUTZERS

- **Name:** Associazione Donne in Campo Toscana Nord – Verantwortlich: Benassi Paola
- **Alter:** 49
- **Geschlecht:** Weiblich
- **Ausbildung:** Schulabschluss (8 Jahre)
- **Familienstand:** Verheiratet
- **Zahl der Kinder (wenn möglich mit Alter):** -



3. UMGENUTZTE/WIEDERVERWENDETE GEBÄUDE

- **Adresse (wird für die Übersichtskarte aller Beispiele verwendet):** Via della Ficaia, 524 – 55054 Massarosa (LU).
- **Art der umgenutzten/wiederverwendeten Gebäude:** Ein altes restauriertes Haus mit 2 Etagen und 245 m² Fläche.
- **Umnutzung/Wiederverwendung für:** Agri-Restaurant.

Beschreibung des Gebäudes vor der Umnutzung/ Wiederverwendung

In der Vergangenheit wurde das Gebäude bereits als Restaurant genutzt. Die vorigen Eigentümer gaben das Geschäft auf und die „Associazione Donne in Campo“ mietete das Gebäude und passte es an die eigenen Bedürfnisse an.

Beschreibung des Gebäudes nach der Umnutzung/Wiederverwendung

Im Erdgeschoss realisierten sie einen offenen Raum mit Garderobe und Service
Im ersten Stock realisierten sie die Küche, den Kaffee- und Restaurantbereich.

Bilder des Gebäudes



4. BESCHREIBUNG DES LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBS

- **Adresse:** Die Produkte, die im Restaurant angeboten werden, werden von 10 Landwirten, 8 davon aus der Gegend und 2 aus weiteren Regionen geliefert. Die wichtigsten Produkte sind Fleisch (Lamm, Schweinefleisch, Rind, Geflügel und Kaninchen), Schafskäse, saisonales Gemüse, Mehl aus verschiedenen Getreidesorten, Öl und Wein.
- **Fläche des Betriebs:** Die Lieferanten sind allesamt kleine Betriebe mit maximal 5 Hektar

Beschreibung des landwirtschaftlichen Betriebs vor der Umnutzung/Wiederverwendung

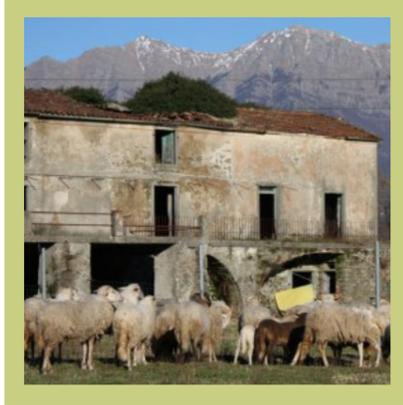
Auf der Homepage des Restaurants sind alle Lieferanten verlinkt.

Beschreibung des landwirtschaftlichen Betriebs nach der Umnutzung/Wiederverwendung

Die Struktur und Produktionsausrichtung der beteiligten landwirtschaftlichen Betriebe hat sich durch die Beteiligung am Restaurant nicht geändert. Allerdings ist dadurch ihr Einkommen gestiegen und sie haben ihr Anbauspektrum etwas angepasst.



Bilder des landwirtschaftlichen Betriebs



5. UMNUTZUNG/WIEDERVERWENDUNG

Der von der Vereinigung „Donne in Campo“ verwirklichte Umnutzungsprozess war nicht sehr tiefgreifend, da das Gebäude nach wie vor für die gleiche Tätigkeit verwendet wird. Durch die Wiederbelebung des Gebäudes wurde jedoch dessen Bestehen – auch in Zukunft – gesichert.

Schwierigkeiten/Herausforderungen

- Ein Weg, um das Überleben der typischen Landwirtschaft in der Toskana zu sichern ist folgender: Die Landwirtschaft dieses Teils der Toskana besteht aus kleinen Bauernhöfen, die in einem sehr urbanisierten Kontext wirtschaften. Die Wahl ein Restaurant zu eröffnen, kann den Landwirten somit eine interessante Perspektive geben.
- Eine Chance, die Rolle der Frauen in der Landwirtschaft zu fördern: In der Toskana werden viele Aktivitäten im Rahmen der Multifunktionalität (z.B. Agritourismus, soziale Landwirtschaft) von Frauen geführt, die die Traditionen innovativ eingebunden und ihre Kompetenzen genutzt haben. Das Restaurant ist dabei ein hervorragendes Beispiel.
- Das Netzwerk als Möglichkeit der Unternehmensführung: Ein weiterer wichtiger Aspekt dieser Fallstudie ist das Management. Die Idee wurde von den Landfrauen entwickelt, die sowohl das Management selbst organisieren, als auch die Beschaffung der Produkte aus ihrem Netzwerk.

Wichtigste Fähigkeiten/Kompetenzen des Umnutzers

- Landwirtschaft und Züchtung: Die verwendeten Produkte sind die Grundlage für den Erfolg des Projekts. Es ist somit wichtig, dass die Landwirte bei Anbau und Zucht ausreichend Fähigkeiten besitzen
- Restaurant und Küche: Das hier angewendete Wissen basiert hauptsächlich auf Traditionen, das mit aktuellem Wissen bei Hygiene und Lebensmittelsicherheit ergänzt wird.

- Netzwerken: Durch die guten Beziehungen und Fähigkeiten der Landfrauen im Bereich der Netzwerkarbeit, schaffen sie im Team eine gute Atmosphäre und Zusammenarbeit mit den Lieferanten.

Rat des Umnutzers

- In der Landwirtschaft kann das Einbeziehen der Kompetenzen der Betriebsleiterinnen einen sehr wichtigen Zusatznutzen im Bereich der Produktion, der Multifunktionalität und beim Management schaffen.
- Die Multifunktionalität ist eine wichtige Möglichkeit für Landwirte. Dabei ist es wichtig eine gute Kultur und Netzwerke aufzubauen.

6. ÜBERLEGUNGEN, FÄHIGKEITEN/KOMPETENZEN BEI DER UMNUTZUNG/WIEDERVERWENDUNG SOWIE FRAGEN

Allgemeine Überlegungen

Diese Fallstudie stellt sehr viele Aspekte der Entwicklung der Landwirtschaft dar, die auf kleinen Bauernhöfen in der Toskana geschehen und wie folgt zusammengefasst werden können:

- Schlüsselbegriffe dieser Fallstudie sind sicherlich „Frauen“, „Netzwerk“, „Qualität“ und „Multifunktionalität“
- Ein weiteres wichtiges Wort ist „Kreativität“. Innovation kann bedeuten Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung einzubinden; Aber Innovation ist auch, wie in diesem Fall, die kreative Verwirklichung von etwas, das auf neue Weise, Altes einbindet.

Kompetenzen/Eigenschaften, die für die Wiederverwendung / Umnutzung besonders relevant sind

- Planung der Geschäftsidee: In diesem Fall lag der Fokus darauf, das Netzwerk aufzubauen und das Management zu organisieren.
- Kommunikation und Marketing: Die Umnutzung zielt darauf ab, ein Unternehmen zu gründen. Dafür war es wichtig, Management und Marketing gut zu planen.



Fragen

- Wie können wir das zur Verfügung stehende Gebäude am besten umnutzen und verwenden?
- Wie können wir das Restaurant so auslegen, dass wir ausschließlich mit den Produkten der Landwirte zurechtkommen und diese garantiert zurückverfolgbar sind?
- Wie können wir mit den zur Verfügung stehenden technischen Mitteln unser Restaurant gut bewerben?

PARTNER



European Landowners Organization
(Belgien)
www.europeanlandowners.org



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



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



ASAJA-Granada
(Spanien)
www.asaja.com.es



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



Agritour Ltd
(Bulgarien)

SOZIALE MEDIEN UND PROJEKT-HOMEPAGE

 www.facebook.com/revabproject/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ

WEB: www.revab-erasmus.eu/



Unterstützt vom Erasmus+
-Programm 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.
Projekt-Nummer 2015-1-BE01-KA202-013183

