



REVVA B

STUDIUM PRZYPADKU

“La Ficaia”

1. WSTĘP

Agro-restauracja "La Ficaia", położona jest w Massarosa (prowincja Lukka) w północnej części Toskanii. Jest to mała restauracja prowadzona przez lokalne stowarzyszenie kobiet-rolników "Donne in Campo". W zasadzie rolnicy tego stowarzyszenia stworzyli firmę agroturystyczną (2012 r.), a następnie znaleźli stary opuszczony dom, w którym otworzyli agro-restaurację (2015 r.), w całości opartą na produktach z 10 gospodarstw (www.agristorantelaficaia.it). Kobiety ze stowarzyszenia zarządzają zarówno gospodarstwami, jak i działalnością gastronomiczną.

2. PROFIL PROMOTORA

- **Nazwisko:** Associazione Donne in Campo Toscana Nord – Reprezentantka Benassi Paola
- **Wiek:** 49
- **Płeć:** Kobieta
- **Wykształcenie:** Szkoła podstawowa (8-letnia)
- **Stan cywilny:** Mężatka
- **Liczba dzieci (oraz ich wiek), jeśli dotyczy:** -



3. PONOWNIE UŻYTKOWANY(E)/WALORYZOWANY(E) BUDYNEK (BUDYNKI)

- **Adres – do wykorzystania lokalizacji budynku na mapie:** Via della Ficaia, 524 – 55054 Massarosa (LU).
- **Typy ponownie wykorzystanych/waloryzowanych budynków:** Jeden stary odrestaurowany dom, z dwoma piętrami i 245 m².
- **Ponownie użytkowane/waloryzowane typy budynków ponownie:** Agro-restauracja.

Opis budynku(ów) przed ponownym użytkowaniem/ waloryzacją

W przeszłości budynek był również używany jako restauracja. Poprzednie kierownictwo zakończyło działalność, a stowarzyszenia 'Donne in campo' wynajęło i przystosowało ten budynek.

nek.

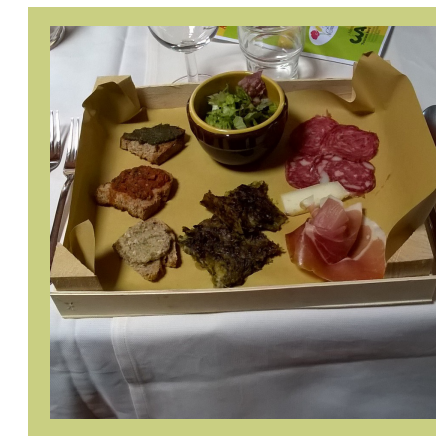
Opis budynku(ów) po ponownym użytkowaniu/waloryzacji

Teraz dom jest całkowicie zaadaptowany.

Na parterze zrealizowano otwartą przestrzeń, szafę i łazienki

Na pierwszym piętrze znajduje się kuchnia, miejsce do wypicia kawy i sala restauracyjna.

Zdjęcia budynków



4. OPIS GOSPODARSTWA

- **Adres:** Produkty oferowane w restauracji pochodzą od 10 rolników, 8 z tego regionu i 2 z innych regionów. Głównymi produktami są mięso (jagnięcina, wieprzowina, wołowina, drób i królik), sery owcze, warzywa sezonowe, mąka pochodząca z różnych zbóż, oliwa, wino.
- **Powierzchnia gospodarstwa w ha:** Wszyscy dostawcy są drobnymi rolnikami (średnio 5 ha)

Opis gospodarstwa przed procesem związanym z ponownym użytkowaniem/ waloryzacją

Strona internetowa restauracji zawiera linki do wszystkich 10 gospodarstw, które dostarczają produkty do restauracji.

Opis gospodarstwa po procesie związanym z ponownym użytkowaniem/ waloryzacją

Struktura i produkcja zaangażowanych gospodarstw nie zmieniła się po ponownym wykorzystaniu budynku. Jednak zgodnie z potrzebami restauracji, dostosowali oni swoje plany uprawne i zwiększyli dochody.



Zdjęcia gospodarstw



5. PROCES PONOWNEGO UŻYTKOWANIA/ WALORYZACJI

Proces ponownego użytkowania realizowany przez stowarzyszenie 'Donne di Campo' nie był tak duży, bo budynek był wykorzystywany do tej samej aktywności. Jednak ponowne wykorzystanie budynku przyczyniło się do uniknięcia prawdopodobnego opuszczenia budynku w przyszłości.

Proces ponownego użytkowania został zrealizowany zachowując cechy starego budynku.

Powstała działalność w rzeczywistości jest komplementarna z rolnictwem. Rolnicy pracują zarówno w rolnictwie, jak i w restauracji, która jest czynna tylko w weekendy lub wymaga rezerwacji.

Zagrożenia/ Wyzwania

- Droga do przetrwania typowego gospodarstwa rolnego Toskanii: rolnictwo tej części Toskanii było reprezentowane przez małe gospodarstwa, które znajdują się w bardzo zurbanizowanym otoczeniu. Wybór restauracji może dać tym małym przedsiębiorstwom ciekawą wartość dodaną.
- Możliwość docenienia roli kobiet w rolnictwie: w Toskanii wiele działań rozwijanych w ramach wielofunkcyjności (tj. agroturystyki, rolnictwa społecznego) kierowanych jest przez kobiety, które potrafiły dodać innowacyjność do tradycji i docenić swoje kompetencje. W tym kontekście agro-restauracja jest oryginalnym doświadczeniem zwyciężonym sukcesem.
- Sieć powiązań jako sposób zarządzania firmą: innym pierwotnym aspektem tego doświadczenia jest forma zarządzania. Działalność ta powstała w kontekście stowarzysze-

nia rolników kobiecych, a zarządzanie zapewnia grupa rolników, produkty pochodzą z sieci rolników.

Główne umiejętności/ kompetencje użytkownika

- Rolnictwo i hodowla: umiejętności rolnika w kwestii uprawy i hodowli są niezbędną podstawą ponieważ produkty pochodzą bezpośrednio od producentów.
- Przekształcenie i kuchnia: kompetencje w tej dziedzinie są głównie przekazywane dzięki tradycji, ale zarządzanie działalnością dla klientów zewnętrznych wymaga wiedzy w zakresie higieny i bezpieczeństwa.
- Zarządzanie siecią: począwszy od dobrej postawy w relacjach, kobiety zaangażowane w ten projekt rozwijały specjalne umiejętności i kompetencje w zarządzaniu siecią, bardzo ważne dla wewnętrznej harmonii w grupie roboczej oraz zarządzania logistycznego i administracyjnego w relacjach z rolnikami dostarczającymi produkty.

Porady promotora

- W rolnictwie rola menadżera-kobiety może mieć bardzo ważną wartość dodaną, w działalności produkcyjnej, jak i w wielofunkcyjnym zarządzaniu.
- Wielofunkcyjność w rolnictwie jest dużą szansą dla małych gospodarstw, ale ważne jest, aby rozwijać kulturę i dobre praktyki w zakresie tworzenia sieci kontaktów.

6. ZAGADNIENIA, UMIEJĘTNOŚCI/ KOMPETENCJE ZAANGAŻOWANE W PROCES PONOWNEGO UŻYTKOWANIA/ WALORYZACJI ORAZ PROBLEMY/ PYTANIA

Ogólne zagadnienia

Niniejsze studium przedstawia bardzo dobrze wiele aspektów ewolucji rolnictwa opartych na małych gospodarstwach rolnych w Toskanii, które można streścić następująco:

- Kluczowe słowa tego studium przypadku to z pewnością "Kobiety", "Sieć", "Jakość" i "Wielofunkcyjność"
- Innym ważnym słowem jest "kreatywność". Innowacja może oznaczać stosowanie technologii i wyników badań naukowych; ale innowacyjnością jest, podobnie jak w tym przypadku, kreatywna realizacja w nowy sposób czegoś opartego na tradycji.



Umiejętności/ kompetencje szczególnie istotne dla procesu ponownego użytkowania/ waloryzacji

- Planowanie biznesowe: w tym przypadku głównym planem biznesowym była organizacja sieci i jej zarządzanie.
- Komunikacja i marketing: ponowne wykorzystanie ma na celu zwiększenie i tworzenie biznesu, dlatego ważnym jest, aby zarządzać strategią marketingową i komunikacyjną.

Problemy/ Pytania

- Jaki może być najlepszy sposób na zakwalifikowanie i waloryzowanie naszych produktów?
- Jak zaplanować działalność naszej restauracji, opierając się jedynie na produktach rolników i jak dać gwarancję klientom w zakresie identyfikowalności produktów używanych w naszej kuchni?
- Jak przeprowadzić, dzięki ICT, dobrą promocję restauracji?

PARTNERZY



European Landowners Organization
(Belgia)
www.europeanlandowners.org



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



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



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



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



Agritour Ltd
(Bułgaria)

MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE I STRONA INTERNETOWA PROJEKTU

 www.facebook.com/revabproject/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ

WEB: www.revab-erasmus.eu/



Projekt jest
wspierany przez program
Unii Europejskiej Erasmus+

Ten projekt został zrealizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej. Projekt lub publikacja odzwierciedlają jedynie stanowisko ich autora i Komisja Europejska nie ponosi odpowiedzialności za umieszczoną w nich zawartość merytoryczną.
Projekt nr: 2015-1-BE01-KA202-013183