

## Študija primera

# Bio Agriturismo La Ginestra

## Uvod

Bio Agriturismo La Ginestra je objekt, ki se nahaja na enem od najlepših območij Toskane: na gričevju Chianti. Agroturizem je dejavnost, ki je del zelo posebnega in dolgoletnega kmetijskega konteksta.

Podjetje je bilo ustanovljeno kot kmetijska zadruga, njegovo poslanstvo pa je bilo obnoviti zapuščena zemljišča po izseljevanju podeželja, ki se je zgodilo v šestdesetih letih prejšnjega stoletja.

Kmetija je od samega začetka, ko sta bila ta izraza še malo znana, podpirala naravno in trajnostno kmetijstvo, saj je pridelovala brez uporabe kemikalij, temveč na popolnoma naraven način. Ta naravni pečat je značilen za celotno dejavnost in se je ohranil skozi vsa leta, ko se je dejavnost preoblikovala in razvijala, od leta 1993 pa vključuje tudi kmečki turizem.

Kmetija je zaradi raznolike proizvodnje, od živinoreje, vinogradništva, pridelave žit in čebelarstva, zelo zapletena in jo dopolnjuje agroturizem.

### IME PODJETJA:

Società Agricola La Ginestra  
Società Semplice  
Bioagriturismo La Ginestra

### LOKACIJA:

San Casciano Val di Pesa,  
Toskana, Firenze

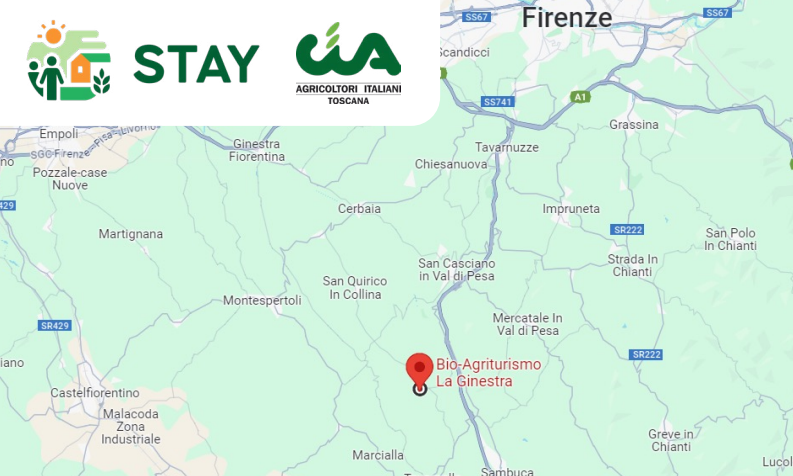
## O agroturizmu

Bio Agriturismo La Ginestra se nahaja v Toskani v občini San Casciano Val di Pesa v pokrajini Firenze. Območje je večinoma hribovito in se nahaja na geografskem območju Chianti, za katerega je značilno gojenje vinske trte in ki je po vsem svetu znano po svojih pokrajinah in pridelavi vina.

Kmetija obsega približno 100 ha, od tega je 40 ha zasajenih z žiti in stročnicami, 6 ha vinogradov in 2 ha oljčnih nasadov. Večina zemljišč je na hribovitem območju, kjer se nahaja tudi kmetija, medtem ko je nekaj posevkov v dolini ob strugi reke Pesa. Nedaleč od glavne ceste, ki povezuje Firenze s Sieno, je njena lega še posebej strateška za dostop do številnih turističnih destinacij različnih interesov. Nedaleč od umetniških mest, 30 km od Firenc in 40 km od Siene je potopljena v območje Chianti, ki je že samo po sebi zelo iskana in priznana turistična destinacija.



Vinograd in delavci med trgatvijo (foto: Chiara Nocci)



GPS: 43.605692155871196, 11.166414288235794

## Kdaj se je začel izvajati agroturizem?

Kmetijo La Ginestra je leta 1978 ustanovila skupina mladih navdušencev z namenom obnoviti in ohraniti tradicijo toskanskega podeželja. Svoje ime je dobila na desetletja zapuščenih neobdelanih zemljiščih po čudovitem rumeno cvetočem plevelu, ki je značilen za naša polja. Od leta 1989 se podjetje odloča za ekološko kmetovanje in proizvaja svoje izdelke brez uporabe sintetičnih kemikalij. Leta 1978 ustanovljena kmetijska zadruga se je leta 1989 preoblikovala v kmetijsko podjetje, leta 1993 pa se je začela izvajati tudi dejavnost agroturizma.

## Številka delavcev

V obdobju največje zaposlenosti v agroturizmu je za poln delovni čas zaposlenih 7 do 8 ljudi, ki skrbijo za vse vidike upravljanja in se med seboj izmenjujejo, tako da pokrivajo vse potrebe upravljanja. Delo na kmetiji in delo v agroturizmu sta ločena.

## Nekaj turističnih podatkov iz agroturizma

Na kmetiji je 5 apartmajev s 17 ležišči. Trije apartmaji so sestavljeni iz treh sob in so namenjeni družinam, en apartma je studio, zadnji pa je dvosobni apartma, primeren za pare. V apartmajih je veliko udobja, vključno s popolnoma opremljeno kuhinjo, pripomočki za invalide, žarom, bazenom in parkiriščem. Odpiralni čas je od marca do prvega tedna januarja do praznika Epifanije.

Gostje so večinoma družine in pari, veliko pa je tudi mladih strank, občutljivih na vidike, povezane s spoštovanjem narave in okolja, ki jih privlačijo naravni pridelki in zlasti naravno vino.

Ponudba obsega prenočitve z vključenim zajtrkom.

V starem skednju kmetije je urejen Bio Ristoro, kjer je mogoče kositi, večerjati in degustirati ter uživati v izjemnem razgledu na griče Chianti.

Proizvodi, ki so na voljo v Bio Ristoro, so pridelani na kmetiji in lokalno ter se ravnajo po sezoni. Med dejavnostmi, ki jih ponujajo gostom, je voden ogled kmetije, pridelkov in vinske kleti, med katerim se razloži filozofija kmetije in vse dejavnosti, ki se izvajajo. Gostje lahko sodelujejo tudi pri čebelarjenju skupaj s strokovnimi čebelarji. Po predhodni rezervaciji se je mogoče udeležiti kuharskih tečajev na kmetiji Bio Ristoro.

Za obogatitev ponudbe, namenjene gostom, agroturizem sodeluje s fizioterapevti in maserji, ki nudijo storitve neposredno na agroturizmu. Sodeluje tudi s turističnimi ponudniki, ki ponujajo kolesarske izlete, in podjetji, ki izposojajo kolesa za preprost najem.

Gostje ne sodelujejo neposredno pri kmetovanju, lahko pa pomagajo pri nekaterih opravilih, kot je oskrba čebel. Letni obisk je približno 1450 obiskovalcev na leto, ki so nekoliko razporejeni v celotnem obdobju odprtja.



Bio Agriturismo Dvoposteljna soba (foto: Chiara Nocci)



Bio Agriturismo Samopostrežni zajtrk (foto: Chiara Nocci)

## O oglaševanju

Podjetje nima izkušenega lastnega osebja za trženje, zato vse promocijske dejavnosti izvajajo ljudje, ki so vključeni v upravljanje kmetije.

Za oglaševanje kmetija uporablja predvsem platforme družbenih medijev Facebook <https://www.facebook.com/www.laginestra.toscana.it> in Instagram [https://www.instagram.com/cooperativa\\_la\\_ginestra/?hl=it](https://www.instagram.com/cooperativa_la_ginestra/?hl=it). Ima tudi spletno stran podjetja <https://www.laginestra.toscana.it/>.

Kot sredstvo oglaševanja se uporablja tudi nekaj ilustriranih letakov, ki se razdeljujejo na kmečkih tržnicah, na katerih kmetija tedensko sodeluje s stojnico. Na tržnicah je mogoče kupiti izdelke, ki izvirajo iz pridelave žit in stročnic, pa tudi pekovske izdelke, testenine itd. Najboljša oblika oglaševanja, na katero se zanaša kmetija La Ginestra, je ustno izročilo.

## O začetku poslovanja podjetja

Zgodovina te kmetije sega daleč v preteklost, izvor današnjega stanja pa sega v konec sedemdesetih let prejšnjega stoletja, ko se je skupina mladih odločila obnoviti nekaj zapuščenih kmetijskih zemljišč in je nastala zadruga, ki je začela obdelovati zemljo. Z leti se je zadruga preoblikovala v kmetijsko podjetje in ohranila svoj prvotni značaj, tj. izboljšanje zemljišč in obdelovanje v skladu z zahtevami naravnega kmetijstva, ter postala ekološka kmetija.

Dejavnost agroturizma je bila ustanovljena leta 1993 za diverzifikacijo dejavnosti kot podpora donosnosti kmetije. Dejansko je agroturizem še danes zelo pomemben del celotne dejavnosti. Ko se je začela izvajati dejavnost agroturizma, nihče od sodelujočih ni imel izkušenj na področju turizma ali poslovanja. Bolj so se ukvarjali s kmetijstvom in tehnično agronomijo.

## O spletni strani komercializacija

Za trženje izdelkov in storitev se uporabljata predvsem kanala Facebook in Instagram, na katerih se izvajajo tudi posebne promocije, povezane z dogodki in degustacijami. Prek spletne strani podjetja je trenutno mogoče rezervirati bivanje na kmetiji, vendar nakup ni mogoč.

Podjetje si prizadeva za prenovo spletnega mesta z uvedbo e-trgovine za nakup izdelkov neposredno na spletnem mestu. Rezervacijo bivanja na kmetiji ureja neposredno podjetje, rezervacijo je mogoče opraviti po elektronski pošti, s klicem in tudi neposredno s spletne strani podjetja.

Rezervacija je mogoča tudi prek spletnestrani [booking.com](https://www.booking.com/hotel/it/bio-agriturismo-la-ginestra.it.html) <https://www.booking.com/hotel/it/bio-agriturismo-la-ginestra.it.html>.

Poleg tega je kmetija prisotna na posebnem portalu agroturizma Agriturismo.it <https://www.agriturismo.it/it/agriturismi/toscana/firenze/Bio-AgriturismoLa-Ginestra-4900176/index.html> na portalu Expedia <https://www.expedia.it/San-Casciano-In-Val-Di-Pesa-Hotel-Bio-Agriturismo-La-Ginestra.h27484540.Informazioni-Hotel> in na Airbnb <https://www.airbnb.it/>.



Jedilnica Bio Agriturismo (foto: Chiara Nocci)



Čebelar pri delu s panji in sončničnim poljem  
(foto: Chiara Nocchi)

Agroturistični posel se je rodil in razvil z delom ljudi, ki so brez uporabe zunanje pomoči ali podpore sledili ideji in spoznali, da bi to lahko bila priložnost za prihodnost kmetije.

Pot do vzpostavitve agroturističnega podjetja ni bila lahka, prav zaradi neizkušenosti v turističnem sektorju je bilo storjenih veliko napak.

Leta 2015 je bila na kmetiji ustanovljena ekipa, ki trenutno vodi tako kmetijski kot agroturistični del podjetja.

Osebe, ki sodelujejo pri upravljanju agroturizma, so usposobljene za to dejavnost in imajo ustrezna znanja za upravljanje nastanitvene dejavnosti. Zelo pomembno je predvideti ali ujeti trenutne trende, da bi lahko gostom ponudili zanimive in nove dejavnosti.

Najpomembnejše ovire, s katerimi so se srečali pri zagonu dejavnosti agroturizma, so bile vsekakor tiste, povezane s pomanjkanjem usposabljanja na področju turizma.

Območje, na katerem se nahaja Bio Agriturismo La Ginestra, Chianti, je območje, ki je zelo znano po svojih naravnih lepotah in posebni antropizaciji vinogradov, ki so zaradi svoje geometrije ustvarili edinstveno pokrajino. V tem kontekstu so agroturizem in druge vrste nastanitve zelo številni, zato se je zelo težko uveljaviti na območju, kjer je konkurenca zelo velika.

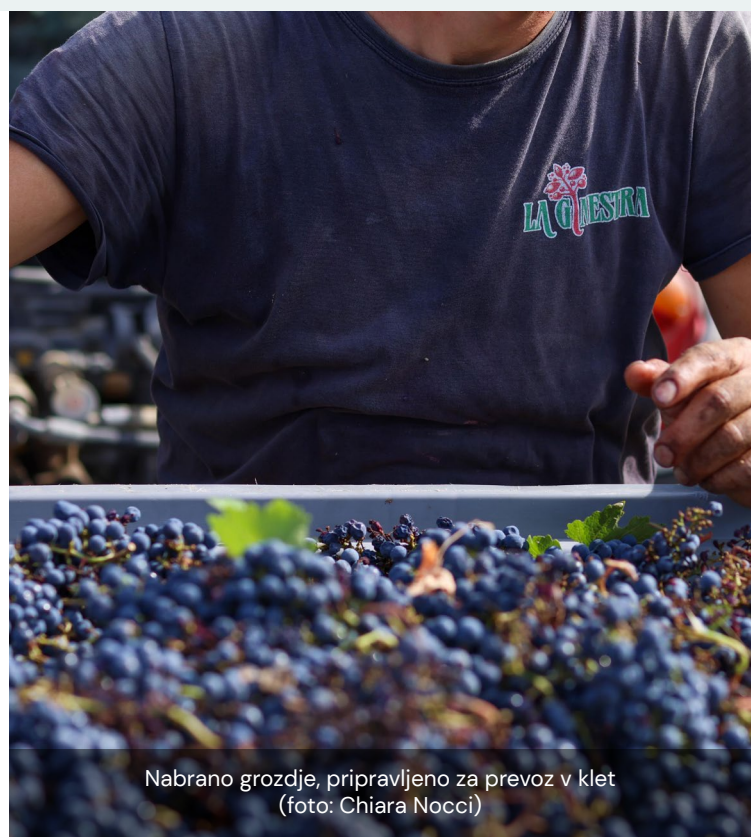
Danes si ne bi bilo mogoče predstavljati, da bi brez potrebnega znanja vodili objekt, kot je agroturizem. Usposabljanje je vedno koristno in potrebno, da se ohranijo visoki standardi kakovosti ponudbe.

## O upravljanju agroturističnem podjetju

Kmetija se razprostira na približno 100 ha, od tega je 6 ha vinogradov, v katerih se prideluje grozdje za pridelavo naravnih vin.

Zelo pomembna je čebelarska dejavnost, ki se je začela v osemdesetih letih prejšnjega stoletja in vključuje približno 700/800 panjev za pridelavo monoflornega medu (akacijevega, kostanjevega, sulskega, deteljinega, sončničnega, koriandra, ajlanta, lipe), medu divjih cvetlic in gozdne medicine ter vseh panjskih proizvodov (cvetni prah, vosek, propolis, roji, matice).

Na več kot 40 hektarjih se po starodavnem sistemu kolobarjenja pridelujejo stara žita in stročnice. Ta tehnika omogoča kravam, da se vsako sezono



Nabrano grozdje, pripravljeno za prevoz v klet  
(foto: Chiara Nocchi)

pasejo na različnih pašnikih, s čimer gnojijo polja in jih očistijo semen plevla.

Kmetijstvo vključuje govedo in prašiče.



Prašiči na paši (foto: Chiara Nocci)

Med starodavno trdo pšenico so poleg pire, tritikale in rži pomembne še Cappelli, Verna in Rondine. V kolo-barje so vključene tudi nekatere stročnice, vključno s čičerko in lečo. Po spravi pridelka najboljši obrtniki na tem območju poskrbijo za perlanje, mletje zrnja in peko kruha iz moke.

Svinjino predela lokalna tovarna mesnih izdelkov.

Kruh, ki ga dobimo, je naravno kvašen, pečen na drva, iz polnovredne moke, mlete v kamnu. Testenine se sušijo pri zelo nizkih temperaturah.

Pravo sušeno meso se pripravlja v skladu z najboljšo toskansko tradicijo. Med pridelki so nekatere žgane pijače, kot so nocino, grappa, medena grappa in vino z okusom orehov.

Obstaja tudi majhna proizvodnja konoplje, iz katere se izdelujeta konopljin liker in eterično olje.

Ekstra deviško oljčno olje se proizvaja iz oljk tipičnih sort osrednje Toskane, Frantoio, Moraiolo in Leccino, ki se pridelujejo na približno 2 ha oljčnih nasadov. Proizvedeno olje se uporablja skoraj izključno v agroturismo's Bio Ristoro.

Glavni prihodek je agroturizem, ki prinaša 75 % celotnega prihodka. Agroturizem La Ginestra Bio je povprečen objekt med tistimi na tem območju in za upravljanje, ki je podobno družinskemu, niso potrebna posebna znanja. Zadostujejo minimalna znanja s področja turizma. Pomembna zahteva za tiste, ki se ukvarjajo z agroturizmom, je, da so zelo prilagodljivi in zamenljivi v vlogah.

Pričakovanja za prihodnost so rast, izboljšanje in potrditev tega, kar je bilo doseženo v zadnjih letih, ter zavezanost podjetju, da ga bo nadaljevalo na najboljši možni način.



Bio Ristoro Miza za zajtrk (foto: Chiara Nocci)

# Nasveti za nove podjetnike

Nasveti, namenjeni bodočim podjetnikom na področju agroturizma, izhajajo iz izkušenj pri vodenju ekološke kmetije La Ginestra. Za lokalna podjetja je ključnega pomena, da se povezujejo. Poiskati je treba stičišča, ki olajšajo upravljanje in omogočajo nenehno izboljševanje poslovanja. Žal med objekti na tem območju ni prave mreže, ki bi lahko bila namesto tega resnično pomembna.

Ta značilnost je značilna za območje, kjer se nahaja Bio Agriturismo La Ginestra, žal pa je značilna tudi za številna druga območja.

Še en koristen nasvet je, da se glede cenovne politike prilagodite času.

Številni objekti še vedno uporabljajo zastarelo in staro cenovno politiko, ki temelji na visoki, srednji in nizki sezoni.

Danes je pomembno, da se nastanitve prodajajo z uporabo dinamične cenovne politike, tako da se z analizo tržnih trendov ponudba prilagodi povpraševanju.

Projekt N. 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by  
the European Union

Projekt financira Evropska unija. Izražena stališča in mnenja pa so izključno stališča in mnenja avtorjev in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Niti Evropska unija niti agencija EACEA ne moreta biti odgovorni zanje.