



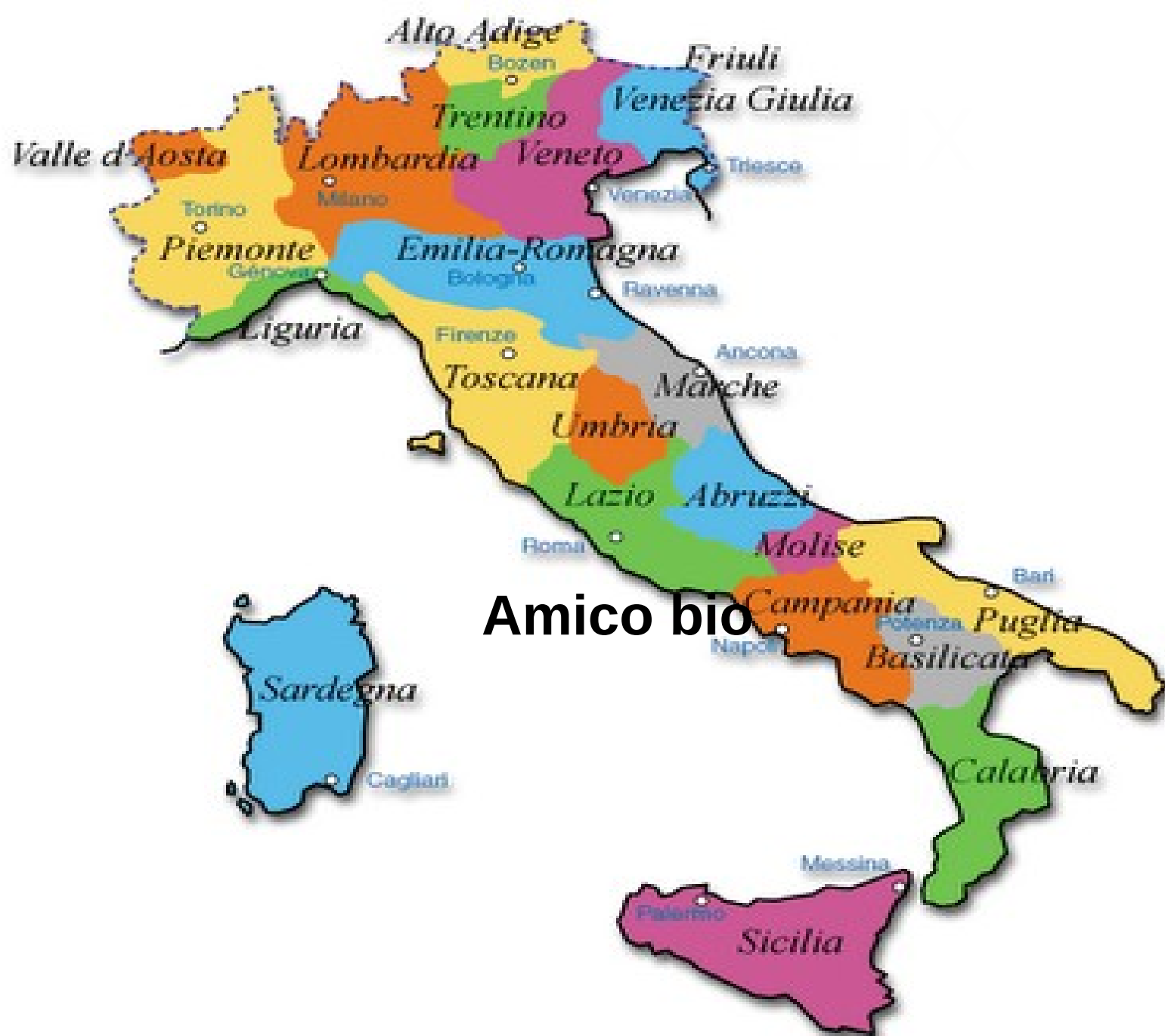
amico

green thinking

bio

better living

BIODYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT



REISEN IN ITALIEN — J.W. GOETHE

- Neapel ist ein Paradies, jedermann lebt in einer Art von trunkner Selbstvergessenheit. Mir geht es ebenso, ich erkenne mich kaum, ich scheine mir ein ganz anderer Mensch. Gestern dacht' ich: "Entweder du warst sonst toll, oder du bist es jetzt."
- Die Reste des alten Capua und was sich daran knüpft, hab' ich nun von hier aus auch besucht.
- In dieser Gegend lernt man erst verstehen, was Vegetation ist und warum man den Acker baut. Der Lein ist schon nah am Blühen und der Weizen anderthalb Spannen hoch. Um Caserta das Land völlig eben, die Acker so gleich und klar gearbeitet wie Gartenbeete.



Filip Hackert, *Ferdinando IV bei der Ernte in der Real-sito Carditello*, im Detail.



amico

green thinking

bio

better living

Unsere Stärken

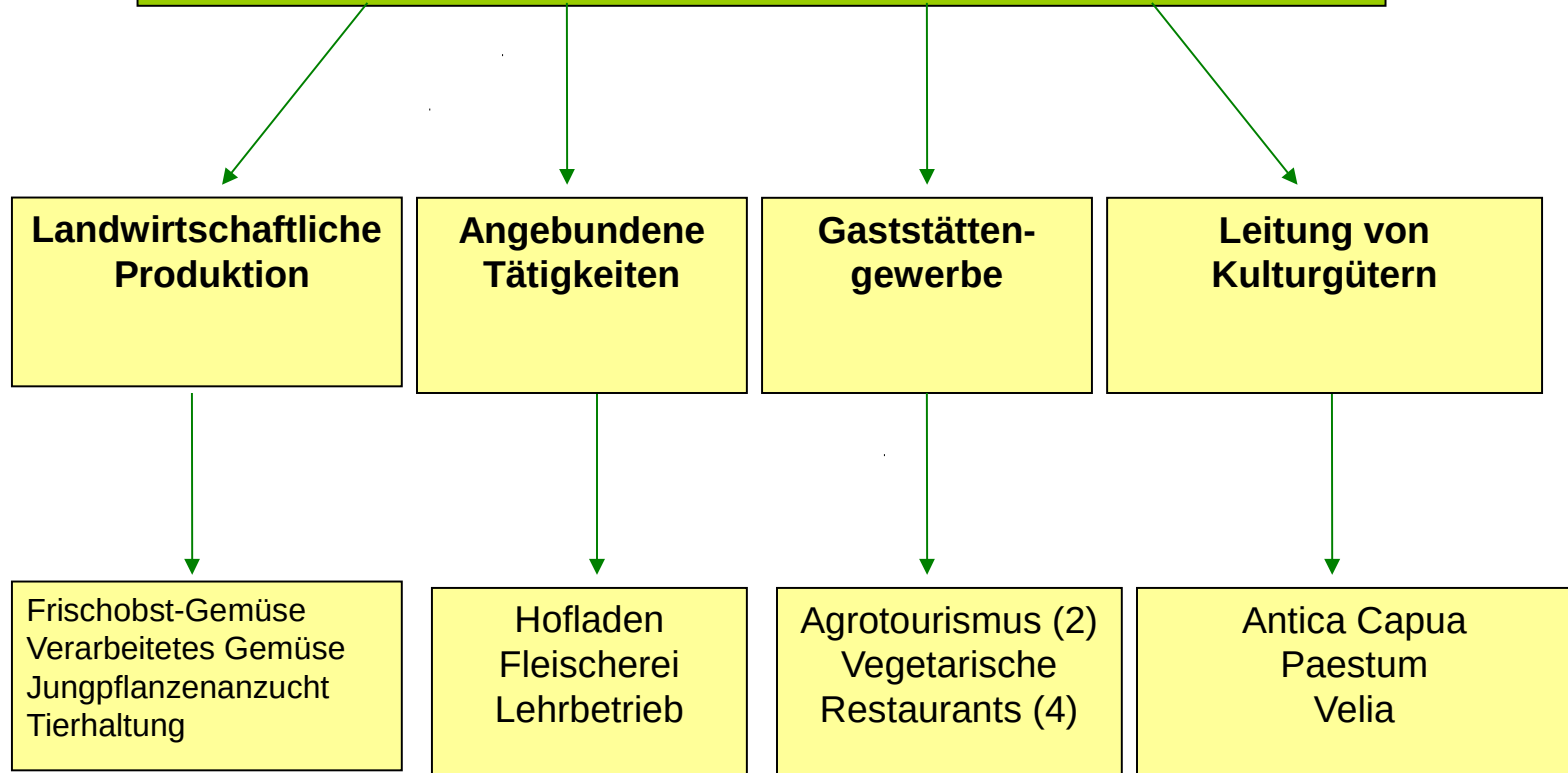
- Herstellung von anerkannter Qualität
- größere Nachfrage als Angebot
- hochpreisige Marktpreise
- italienische Produktion
- Führungsstil des Betriebes: das „Team“
- Multifunktionsfähigkeit
- Bündnisfähigkeit

Schwachstellen

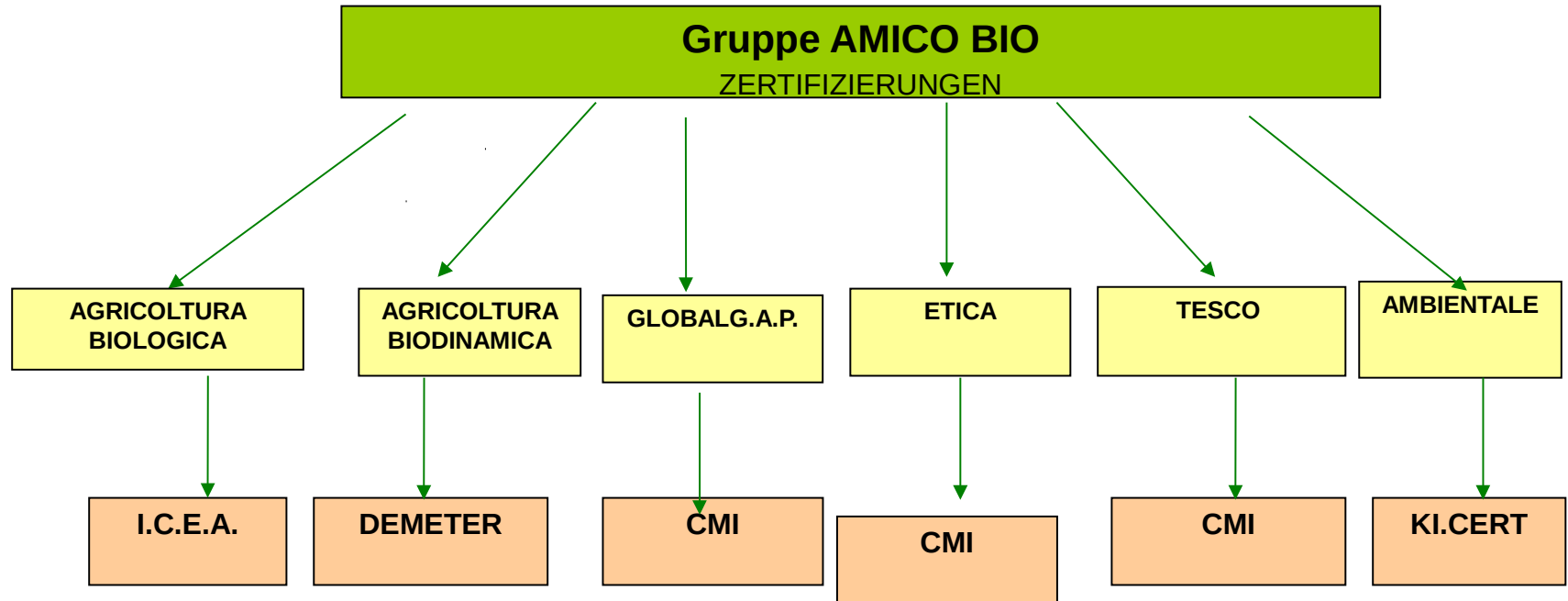
- fehlende Kritik
- Geringe Angliederung
- übermäßige Bürokratie

BETRIEBLICHE BETÄTIGUNG

AMICO BIO



UNTERNEHMEN ZERTIFIZIERUNGEN



- Fläche: 150ha
- Firmenbetriebe: 5
- Betriebsanordnung: Gemüse – Obst – Gärtnerei – Getreideanbau – Tierhaltung
- Obstgarten: 10 ha (300.000 kg)
- Gemüseanbau: 80 ha davon 30 ha unter Tunnel (2.800 kg)
- Getreide: 30 ha (150.000 kg)
- Umsatz: > 3.000.000,00 €
- Absatzgebiete:
 - A) Italien 10%
 - B) Ausland 90% (Deutschland 50%, England 20%, Schweiz 20%)
- Personal: 62
- Unsere wichtigsten Kunden: Tegut (Deutschland), Dennree (Deutschland), Tesco (England), Migros (Schweiz), Ecor NaturaSi (Italien)



VOGELPERSPEKTIVE DER FIRMENZENTRALE



GEMÜSEANBAU IM FREILAND



ANBAU VON DEMETER RUCOLA



ANBAU VON DEMETER
FEINSALATEN





“BIODYNAMISCHE”
QUALITÄTSKONTROLLE



UNSERE BIODYNAMISCHE
TIERZUCHT



ANBAU VON ZIERPFLANZEN AUF
BIODYNAMISCHE WEISE



UNSERE
BIODYNAMISCHEN
PRODUKTE



demeter



amico bio

green thinking

better living

demeter

UNSERE LANDWIRTSCHAFTLICH –
BIODYNAMISCHEN FRISCHE
PRODUKTE



UNSERE LOGISTIK UM NACH GANZ
EUROPA ZU GELANGEN



STAGE VON JAPANERN UM UNSERE
ITALIENISCHE BIODYNAMISCHE
LANDWIRTSCHAFT KENNENZULERNEN



DAS "TEAM AMICO BIO"

Biologisches Gaststättengewerbe

Die Realisierung unseres 1. vegetarischen Restaurants Amico bio entstand 2005 in Neapel aus dem Bedürfnis unsere landwirtschaftlichen Produkte in eine gesunde, einfache und schmackhafte Küche umzuwandeln.

Die Entscheidung „Vegetarisch“, wenig bekannt bei den Verbrauchern, wurde getroffen durch unsere Überzeugung, daß es sich hierbei um eine gesunde Grundernährung handelt.

Unser Motto lautet: „vegetarisch für nicht Vegetarier kochen“, mit der Überzeugung, daß, wenn die vegetarische Küche gut umgesetzt wird, überzeugt Sie auch den störrischen Gaumen. In der Tat haben wir heute 90% Nichtvegetarische Gäste, die aber verstanden haben, wie wichtig eine ausgewogene gesunde Ernährung ist.

- Biobauernhöfe: 2
- Restaurants: 5 (2 in Neapel, 2 in London, 1 in Santa Maria C.V.)
- Umsatz: > 4.000.000
- Angestellte: 48

Betriebsführung von Kulturgütern

- Am 10. Juni 2013 begann das erste Experiment in Italien von öffentlich-privaten Betriebsführungen einer Reihe von Kulturgütern in der Region Kampanien. Die MIBAC vertraute einer Genossenschaft von Unternehmern, Amico bio ist eine davon, die Leitung von 3 archäologischen Gütern (Paestum, Antikes Capua, Velia) an. Die Unternehmen betreuen die Kasse, Touristenführungen und betreuten Führungen.
- Amico bio bietet auch den Service von eigenen biologisch-dynamischen Gaststätten mit an.
- Wir haben heute auf dem Areal der Arena in der der Held Spartaco kämpfte, zweitgrößte Arena nach dem Kolosseum, eine moderne und effiziente Anlage geschaffen, in der

Kultur und gesunde Ernährung verheiratet sind



UNSERE VEGETARISCHEN
RESTAURANTS



ANTIKES CAPUA: KAMPANISCHES AMPHITHEATER
– SPARTAKUS ARENA –

demeter



amico bio

www.amicobio.net

we are growing our future