

Fabrica de Fum, o afacere de un milion de lei din preparate artisanale din carne

07 Jun 2021 | de Andra Imbrea



[1]

Paul Gabriel Ioan a luat calea antreprenoriatului în 2017, când a pus bazele a ceea ce avea să devină o afacere promițătoare cu preparate artisanale din carne din regiunea Moldovei. Fabrica de Fum și-a dublat businessul de la an la an și a ajuns în 2020 la vânzări de un milion de lei, la un nivel similar celui din 2019, dar pe care antreprenorul îl consideră o reușită, având în vedere contextul dificil impus de pandemie.

La fel ca multe businessuri antreprenoriale din zona alimentară, Fabrica de Fum a fost construită având la bază o nevoie a proprietarilor. „Totul a pornit de la cumnatul meu, care lucra ca bucătar-șef de peste 20 de ani și nu era mulțumit de calitatea produselor pe care le găsea pentru antreuri, așa că a început să creeze propriile produse”, povestește Paul Gabriel Ioan. Astfel, după șapte ani de experimente ale lui Marius și Liliana-Cristina Lungu, a prins contur ideea unui business propriu, iar în

2017 au demarat producția de preparate din carne. Investiția inițială în Fabrica de Fum s-a ridicat la 100.000 de euro și a constat în închirierea și amenajarea unei fabrici din Iași.

După câteva luni, în octombrie, vedeau lumina primele preparate Fabrica de Fum. „Businessul a ajuns la maturitate peste un an: cu noile condiții de producție, cu noile cuptoare pe care le-am cumpărat, cu o celulă clasică de afumare, a durat aproape un an până am ajuns la un produs matur”, spune co-fondatorul Fabrica de Fum.

Cu experiență în vânzări în industria construcțiilor, Paul Gabriel Ioan a mizat pe intuiția cumnatului care a văzut potențial în piața preparatelor din carne. „Mihai făcea niște produse atât de bune încât am zis de ce să nu încercăm? Mai ales că am observat o lipsă a preparatelor de calitate. Nu cred că această lipsă vine din cauza producătorilor, ci mai degrabă de la consumatori. Totul pornește de la educație: nu citim eticheta, cumpărăm în cantități mari, alegem în funcție de ambalaj, vrem ieftin și bun, ori așa ceva nu există. Ne-am gândit că dacă ne-am concentra să facem produse bune și de calitate am produce cât ar trebui, în loc să avem o producție de trei ori mai mare decât consumul”, spune Paul.

Producător local în pandemie

Dacă în 2017 afacerea pornea cu doar trei persoane, aproape patru ani mai târziu echipa numără până la 10 angajați. „Momentan ne descurcăm în această formulă pentru că în continuare orientarea consumatorilor este înspre produse mai ieftine, doar consumatorii exigenți cumpără de la noi, iar segmentul este destul de îngust”, explică co-fondatorul businessului, care își poziționează brandul pe nișa superpremium din punct de vedere calitate, dar ca buget între mediu și premium.

„Dacă am crește prețurile, s-ar vedea în vânzări. Am încercat să mergem cu un adaos cât mai mic, dar nu facem rabat de la calitate. Dacă am începe să tăiem de aici, de colo, ar fi simplu, dar nu ne adresăm aceluși segment. Încercăm să ne facem cunoscuți la nivel național, dar nu este ușor, mai ales în această perioadă în care cheltuielile sunt limitate. Noi sperăm ca după ce trece perioada de recesiune, piața să-și revină. Trendul înainte de pandemie era crescător pe produse artizanale curate, lumea începe să se intereseze de sănătate”.

Citește articolul complet [AICI.](#) [2]

Articole Asemănătoare

Source URL: <https://revistaprogresiv.ro/articole/fabrica-de-fum-o-afacere-de-un-milion-de-lei-din-preparate-artizanale-din-carne>

Legături

[1] <https://revistaprogresiv.ro/sites/default/files/article/images/257-antre-prenoriat.jpg>

[2] <https://revistaprogresiv.ro/revista/2021-05-may-8h28hr28hdf7weyf7w23rwe/>