

## A inceput cu 60.000 de euro o afacere cu preparate traditionale din Dobrogea



Marius Iosif, un fost navigator, a investit in urma cu patru ani 60.000 de euro intr-o afacere prin care promoveaza preparate traditionale din zona Dobrogei. Pe lista se afla si ghiudemul tataresc, un preparat crud-uscat, care, prin anii '70, se vindea neambalat in mezelariile din Dobrogea.

Marius Iosif, 53 de ani, a absolvit Institutul de Marina "Mircea cel Batran" in anul 1985. A fost navigator.

*"In fiecare an obisnuiam ca de sarbatorile de iarna sa pregatesc bucate. Acum 4 ani, tot de sarbatori, am invitat cativa prieteni acasa sa petrecem. Dupa ce au inceput sa guste, unul dintre prieteni mi-a zis : de*

ce nu faci asa ceva ca sa vinzi? Asa a inceput totul. Denumirea <<Mos losif ([http://www.ghiudemtataresc.ro/index.php?id\\_manufacturer=8&controller=manufacturer](http://www.ghiudemtataresc.ro/index.php?id_manufacturer=8&controller=manufacturer))>> a aparut in urma decesului tatalui meu, in 2013”, povesteste pentru Wall-Street.ro Marius losif.



Investitia initiala a fost de 60.000 de euro, bani pe care inca nu i-a recuperat.

”Lipsa de pe piata a unui preparat adevarat m-a provocat cel mai tare. Am descoperit ghiudemul tataresc la varsta de 14 ani, acum nu gasesti decat la familie tataresti care isi fac pentru ei acasa”, spune antreprenorul.

Ghiudemul tataresc este un preparat crud-uscat, obtinut din materie prima de calitate, din carne de vita si carne de oaie. Se prepara in 21 de zile si are un termen de valabilitate de un an. Alte preparate realizate in fabrica din Cumpana, judetul Constanta, sunt pastrama de vita (reteta armeneasca), piept de curcan marinat, pastrama de capra, carnati de

capra, carnati de vita-oaie. Capacitatea fabricii, in care lucreaza opt angajati, este de 2.000 de kilograme pe zi. Materia prima folosita este autohtona.

"Am inceput ca mic producator in localitatea Tuzla. Firma a fost infiintata inca din anul 2001, dar in 2010 s-a plecat de la ideea de a dezvolta o ferma pentru a satisface nevoile familiale in ceea ce priveste necesarul de produse proaspete si naturale (carne de pasare, vita, oaie, oua, lapte etc.). Cum efectivul de pasari si animale a inceput sa creasca, am obtinut certificatul de producator pentru a putea desface surplusul de produse catre populatie. Incepand cu toamna anului 2012 am infiintat un mic atelier de procesare a carnilor, loc in care am inceput o microproductie cu preparate de casa, preparate traditionale in adevaratul sens al cuvintului, fara adaosuri sau substante de sinteza, neinjectate, folosind numai condimente si mirodenii naturale, operatiunea facandu-se manual, asa cum faceau bunicii si cum ar putea face orice om la el acasa", mai spune Marius Iosif.



## Ghiudemul tataresc, in Mega Image

In prezent, producatorul distribuie la cateva magazine din Constanta, la Auchan Constanta, real Constanta, Auchan Militari si Pallady. Cele mai vandute produse sunt ghiudemul, pastrama de capra, pastrama de vita si pieptul de curcan marinat. Livrarile catre marile lanturi de magazine au inceput in luna martie, iar comenzile nu depasesc 1.000 de lei. In schimb, pentru acest an antreprenorul mai are in plan *extinderea distributiei in lantul de magazine Mega Image*, intrucat "acolo sunt clientii pentru aceste preparate". Preturile produselor pe magazinul online al producatorului sunt cuprinse intre 6 si 10 lei (100 grame de produs).

"As dori ca producatorii sa constientizeze ceea ce folosesc la realizarea unui preparat, la impactul lui cu sanatatea", conchide Marius Iosif.