

Studiu de caz: Fabrica de magiun de la Topoloveni Un brand românesc de succes

Fabrica de Magiun de la Topoloveni, un simbol al tradiției și inovației românești, a devenit un exemplu de succes în industria alimentară. Cu o istorie de peste un secol, această fabrică a reușit să își consolideze poziția pe piața internațională prin produse de calitate superioară și recunoaștere oficială.

Context istoric și recunoaștere europeană

Fabrica de magiun de la Topoloveni, situată în județul Argeș, la 20 de kilometri de Pitești și 97 de kilometri de București, are o tradiție de peste un secol, fiind înființată în 1914 sub denumirea de "Cooperativa din Topoloveni". A fost prima fabrică de acest gen din România, specializată în producerea magiunului din prune și alte fructe.

În urma declinului economic de după Revoluția din 1989, fabrica a fost readusă la viață în 2001, când Bibiana Stanciușov, împreună cu fiica sa, Diana, a cumpărat secția de magiun și alcool cu 275.000 de lei. Procesul de redresare a fost dificil, implicând găsirea de personal, obținerea finanțărilor și asigurarea surselor de materie primă. După un an de muncă intensă, în 2002, utilajele au fost repornite, iar prima producție a fabricii a fost de 200 de tone de magiun.

În 2011, magiunul de Topoloveni a devenit primul produs românesc cu Indicație Geografică Protejată la nivel european, fiind recunoscut pentru autenticitatea, tradiția, istoria, aria geografică, reputația și calitățile sale excepționale. Acest statut plasează magiunul de prune de Topoloveni în gama premium a pieței produselor conservate din Uniunea Europeană.

Recunoașterea europeană a avut un impact semnificativ asupra brandului, deschizând ușa către piețele internaționale. Începând din 2019, magiunul de Topoloveni este o marcă protejată și în Japonia, Statele Unite și Canada, fiind promovat la târguri internaționale și exportat în țări din întreaga lume.

Procesul de producție și calitatea produsului

Magiunul de Topoloveni este realizat fără zahăr adăugat sau conservanți, folosind doar prune atent selecționate, netratate cu pesticide. Acestea sunt achiziționate din regiuni precum Argeș, Olt și Sibiu, iar loturile sunt analizate riguros pentru a asigura calitatea.





Procesul de producție implică spălarea și eliminarea sâmburilor, urmată de tocarea prunelor. Acestea sunt apoi găsite timp de 8-10 ore în cazane bain-marie, la o temperatură controlată de maximum 68°C. Această metodă de preparare păstrează vitaminele, mineralele și fitonutrienții naturali ai fructelor, oferind magiunului o capacitate antioxidantă extraordinară. Pentru un kilogram de magiun sunt necesare minimum cinci kilograme de prune.

Datorită acestei metode de producție, magiunul de Topoloveni a obținut numeroase premii internaționale și este încadrat în categoria A a sistemului Nutri-Score, destinată alimentelor cu cel mai ridicat conținut nutritiv.

Extinderea afacerii și promovarea internațională

Cu sprijinul fondurilor europene, fabrica a reușit să își promoveze produsele la nivel global. În prezent, 5% din producția de magiun este exportată în țări precum Spania, Elveția și Coreea de Sud. În 2023, magiunul a fost promovat în Grecia, Vietnam și Emiratele Arabe Unite.

Un aspect distinctiv al fabricii este inovarea în domeniul producției de dulceață fără zahăr adăugat. Sonimpex Topoloveni deține un brevet internațional pentru utilizarea sucului natural de măr în locul siropului de zahăr, reducând astfel riscurile asociate consumului ridicat de zahăr și oferind un produs mai sănătos consumatorilor.

Povestea fondatoarei: Bibiana Stanciulov

Bibiana Stanciulov, sociolog de profesie și fost om de radio, și-a început cariera în afaceri imediat după 1989. Confruntându-se cu dificultăți financiare ca văduvă și mamă singură, a decis să își înființeze propria companie. „Am lucrat ca reporter și realizator de emisiuni la Radio România, dar salariul de ziarist la stat era insuficient pentru a întreține două persoane – pe fiica mea și pe mine. M-am decis să fac altceva și mi-am deschis o societate cu răspundere limitată”, spune ea.

Prin perseverență și viziune, a transformat fabrica de magiun de la Topoloveni într-un brand de succes, recunoscut la nivel internațional. Datorită eforturilor sale, Sonimpex Topoloveni a devenit furnizor oficial al Casei Regale a României și unul dintre cele mai prestigioase branduri alimentare din România.



Concluzie

Fabrica de Magiun de la Topoloveni este un exemplu de succes în industria alimentară românească, demonstrând că tradiția și inovația pot coexista armonios. De la o afacere aproape pierdută, datorită viziunii și determinării Bibiane Stanciulov, magiunul de Topoloveni a devenit un brand internațional, recunoscut pentru calitatea și autenticitatea sa.

Succesul acestui produs este rezultatul unei combinații între respectarea metodelor tradiționale de producție și adaptarea la cerințele internaționale de calitate și siguranță alimentară. Recunoașterea sa ca Indicație Geografică Protejată și extinderea pe piețele internaționale sunt dovezi ale valorii pe care acest produs o aduce industriei alimentare românești.

Pe lângă calitatea sa deosebită, magiunul de Topoloveni demonstrează importanța protejării produselor autentice românești pe plan mondial și a susținerii antreprenorilor locali care contribuie la promovarea tradițiilor gastronomice ale României. Prin inovație, perseverență și sprijin european, acest brand continuă să își consolideze poziția pe piața internațională, ducând mai departe o moștenire de peste un secol.



Se cere:

1. Ce factori au determinat-o pe Bibiana Stanciulov să investească în revitalizarea fabricii de magiun de la Topoloveni?
2. Care este impactul certificării europene asupra pieței și a vânzărilor produsului?
3. Cu ce provocări se confruntă brandul Magiun de Topoloveni pe piața internă și internațională?
4. Ce strategii a implementat Sonimpex Topoloveni pentru a-și consolida poziția pe piață și a-și extinde prezența globală?

Prelucrat și adaptat din: <https://adevarul.ro/stiri-locale/pitesti/cum-se-fabrica-magiunul-de-topoloveni-primul-2221056.html>
https://www.magiun-sonimpex.ro/?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiAwOe8BhCCARIsAGKeD561BBojdhuhrv7WJbsF1UodU1-fd6OpFaUflPiByWVYFh8PgencQaAlggEALw_wcB

<https://hotnews.ro/magiunul-de-topoloveni-primul-produs-traditional-romnesc-recunoscut-de-ue-eliminat-de-pe-rafturile-metro-i-am-dat-n-judecata-voiau-sa-ne-ia-borcanul-cu-95-lei-si-l-pu-911446>
https://www.dailybusiness.ro/stiri-interne/magiun-de-topoloveni-425816/?uord=JW0aJzGlhAETUB%3DzPkEeipnzniJrlTI7JO7jWKEzJzGmsTJHVnCtOE2GpX3ZmCNwtDJIHh2BOoM6O1B2nSlwRV8tPX2fvUcDzVNrjTktJOz6W-Q_HWe%3DiAEQJFG3/kcs12nzyS5%3D

Autor: Popescu Denisa- Gabriela, student, FAA, anul 2