

Successtory in Roemeens Macingebergte

# Van lokale gebakjes tot Europese onderneming

In het Roemeense dorpje Greci, ver van de grote centra, had een meisje een hobby en een droom. Paula Vals. Anno 2018 is ze een bekende ondernemster. Met haar bedrijf Angelo, dat lokale ambachtelijke patisserie maakt, is ze in zeven landen actief.



De culinaire verhalen van de 19 etnische groepen die reeds eeuwen harmonieus samenleven aan de voet van het Macingebergte zijn terug te vinden in de gebakjes.

“Als kind vond ik het reeds erg boeiend alles te berekenen en te organiseren”, zegt de Roemeense ondernemster Paula Vals. “Ik probeerde thuis de huishoudelijke zaken te organiseren en mijn ouders vonden dat prettig. Als mijn moeder koekjes, taarten of gebakjes

maakte, was ik van de partij. Niet alleen omdat ik ze zo snel mogelijk wilde proeven maar ook omdat ik wilde weten hoe ze gemaakt werden.”

Paula ging dan ook met enthousiasme naar de economische afdeling van de

middelbare school in Tulcea en later naar de Academie voor Economische Studies in Boekarest waar ze een master haalde. Daarna begon ze een eigen winkeltje in het Roemeense dorpje Greci waar ze gebakjes maakte die tot de traditionele menggastronomie van de streek hoorden.

**Groei**

Wegens het succes kwam er nog een winkeltje bij en de econoom in Vals zorgde voor het vervolg. “Met het opstarten van mijn zaak maakte ik een droom waar en met de verdere evolutie blijf ik in een droom leven”, zegt Vals. In 1992 stichtte ze met lokaal kapitaal SC Vals & Co Angelo SRL. Angelo zou de merknaam worden voor de erkenning van lokale gastronomische tradities. Het bedrijf richtte een keten winkels op in de streek, wat tegemoetkwam aan de economische en consumentenbehoeften van de regio op dat moment. Mannen en vrouwen uit het dorp maakten handmatig gebakjes onder de merknaam Angelo en die producten werden steeds verder gedistribueerd. Vals was een ondernemer geworden.

De vraag naar kwaliteitsproducten steeg en in 1999 ging de Angelo-groep zich toeleggen op zowel de productie van bakkerijproducten als op gebakjes en banketbakkerijproducten. Omdat er meer technologie vereist was, werd in 2004 in een klein fabriekje in Greci een eerste moderne productielijn geïnstalleerd om aan de vraag naar producten te voldoen en steeds hetzelfde – door de producent verwachte – product te kunnen leveren. In 2006 kwam er een tweede fabriekje bij, dat werd uitgebaat door een nieuw lid van de groep, Piccolo Angelo SRL, en zich toelegt op bakkerijproducten en gebakjes.

**Lokale producten**

“Gezien de groeiende concurrentie van geïmporteerde producten bleek er op de markt behoefte aan authentieke Roemeense producten, gemaakt met lokale grondstoffen, en tegelijk aan de creatie van nieuwe banen, vooral op het platteland”, zegt Vals. “Het was een hele opgave en tevens een uitdaging Europese steun te bekomen om deze ontwikkeling mogelijk te maken. De opening van de fabriek in Greci was dan ook een verademing en een lichtpunt van hoop in een omgeving waar weinig of geen andere jobcreatie mogelijk is.” De krachtige uitrusting van het bedrijf en de groeiende vraag naar deze lokale producten maakten het mogelijk het aantal lokale medewerkers op te drijven, mede dankzij het feit dat de productie van



**De productie van lokale producten is, ondanks de moderne installaties, toch erg arbeidsintensief.**

lokale producten, ondanks de moderne installaties, toch arbeidsintensief is. Om de productie te verbeteren en te verhogen en het productenaanbod te verbreden, onder meer tot roomijs en fruit- en honingverwerking, werd er in een gespecialiseerde opleiding voorzien.

Anno 2018 heeft de groep 16 zetels, verzekert de distributie met eigen transport in 7 landen en – wat voor Vals het belangrijkste is – verschaft de groep werk aan 250 mensen. “Het is belangrijk dat we de lokale plattelandsvlucht willen beperken, veroorzaakt door een gebrek aan banen”, zegt ze. “De bekendheid en waardering die we genieten is vooral te danken aan onze focus op kwaliteit en onze aandacht en respect voor de originele recepten van elk van de 400 producten die we vandaag maken”, zegt Vals nog.

**Blue Air**

Recent werd een nieuw merk ontwikkeld ‘Moesis by Angelo’. “Het was een logisch gevolg van de ontwikkeling van Angelo”, zegt Vals. “Het is een concept gewijd aan de culinaire verhalen van de negentien etnische groepen die reeds eeuwen harmonieus samenleven aan de voet van het Macingebirge, een concept dat met zijn aloude recepten dus aansluit bij de

kleurrijke geschiedenis van Dobrogea. Elk van de etnische groepen heeft zijn eigen unieke smaken meegegeven aan ‘Moesis by Angelo’ en ze reizen mee naar alle kanten van de wereld omdat de producten van dit merk opgenomen zijn in de topmenu’s aan boord van de toestellen van luchtvaartmaatschappij Blue Air.” Vandaag exporteert Angelo deze producten ook naar Italië en België en ook in Duitsland wordt samenwerking gezocht met een geschikte winkelketen. Er is alvast interesse van verschillende ketens. Daarom was Angelo ook aanwezig op de voedingsvakbeurs Anuga in de Roemeense stand.

Onder de naam ‘Moesis by Angelo’ werd de eerste banketbakkerij geopend in Constanta, aan de Zwarte Zee, waar reeds twee winkels van Angelo bestonden. “Het concept en de binnenhuisarchitectuur van deze nieuwe locatie is het resultaat van een nieuwe benadering van de integratie van een banketbakkerij in de lokale gemeenschap. Zonder valse bescheidenheid durven wij beweren dat de locatie in Constanta een model is van hoe een banketbakkerij er vandaag zou moeten uitzien”, aldus Vals. De nieuwe locatie sluit ook aan bij het culturele leven en wil dat in Constanta en gans Tulcea ondersteunen.