

INVESTITIE IN MODERNIZAREA ABATORULUI

Revista presei

BANATEANUL.RO

11.05.2010

Investiție de 3,5 milioane de dolari, finalizată la Comtim



Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane USD, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 m². Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate în acest proiect.

Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al

stopării înmulțirii bacteriilor.

Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

"Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului", declară dl. **Morten Jensen**, Director General Smithfield Prod.

Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc.

Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane USD, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii cinci ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt siguranța



alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001:2004 *Sistemul de Management al Mediului* și ISO 22000: 2005 *Sistemul de Management al Siguranței Alimentare*.

BURSA.RO
11.05.2010

Smithfield Prod: Investiție de 3,5 milioane dolari finalizată la Comtim

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane dolari, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 m², potrivit unui comunicat remis redacției. Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și - 24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior. "Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantaje legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului", a declarat Morten Jensen, Director General Smithfield Prod. (F. A.)

Americanii de la Smithfield au investit inca 3,5 mil. \$ in modernizarea Comtim



Smithfield Prod a finalizat lucrarile de retehnologizare a zonei de refrigerare rapida a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare, in urma unei investitii de 3,5 mil. dolari, a anuntat marti compania.

Investitia actuala se alatura celor peste 67 milioane dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat in ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacitatilor de productie ale fostului Comtim.

Noua zona de refrigerare acopera o suprafata de 755 mp. Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate in acest proiect.

Refrigerarea rapida este o metoda de refrigerare a alimentelor, a carnilor de porc in cazul de fata, la o temperatura scazuta, sigura din punct de vedere al stoparii inmultirii bacteriilor.

Prin aceasta investitie, prin tranzitarea carcaselor in tunele cu temperaturi cuprinse intre -18 si ? 24 grade celsius, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi pastrata in siguranta si a fi consumata ulterior.

"Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe langa avantaje legate de siguranta alimentara si de eficientizarea si modernizarea capacitatii de productie a companiei, prezinta avantajul reducerii pierderilor de frig si implicit reducerea consumului de energie electrica", a declarat Morten Jensen(**foto**), director general Smithfield Prod.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din Romania cu o capacitate de 600 de capete pe ora, fiind situat pe locatia fostului Comtim, in judetul Timis.

WALL-STREET.RO

11.05.2010

Smithfield a finalizat retehnologizarea zonei de refrigerare: Investitie de 3,5 mil. dolari

Smithfield Prod, companie cu activitati in procesarea carnilor de porc, a finalizat lucrarile de retehnologizare a zonei de refrigerare rapida a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare, o investitie de 3,5 milioane dolari, noua zona de refrigerare acoperind o suprafata de 755 m2.

Potrivit diviziei locale de ferme a grupului american Smithfield, timp de aproape patru luni, sapte companii contractoare au fost angrenate in acest proiect.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe langa avantaje legate de siguranta alimentara si de eficientizarea si modernizarea capacitatii de productie a companiei, prezinta avantajul reducerii pierderilor de frig si implicit reducerea consumului de energie electrica, aspecte importante si din perspectiva protejarii mediului”, a declarat directorul general al Smithfield Prod, Morten Jensen.

Refrigerarea rapida este o metoda de refrigerare a alimentelor, a carnilor de porc in cazul de fata, la o temperatura scazuta, sigura din punct de vedere al stoparii inmultirii bacteriilor. Prin aceasta investitie, prin tranzitarea carcaselor in tunele cu temperaturi cuprinse intre -18 si -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi pastrata in siguranta si a fi consumata ulterior.

Aceasta investitie se alatura celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat in ultimii cinci ani exclusiv pentru modernizarea capacitatilor de productie ale fostului Comtim.

Abatorul Smithfield are o capacitate de 600 de capete pe ora, fiind situat pe locatia fostului Comtim, in judetul Timis.

Grupul a intrat pe piata romaneasca in 2004, cand a achizitionat firmele Agrotorvis si Comtim Grup. Smithfield concureaza pe piata locala a carnilor de porc cu Marex, Agricola Bacau, Suinprod Roman si Caruz Group.

INFOALIMENT.RO

11.05.2010

Smithfield Prod, investitie de aproape patru milioane de dolari intr-un depozit frigorific

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare, a anunțat, astăzi, compania. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane USD, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 m². Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate în acest proiect.

Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor.

Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

Re tehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului ♦ declară dl. Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.

Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc.

Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane USD, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt siguranța alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001:2004 Sistemul de Management al Mediului și ISO 22000: 2005 Sistemul de Management al Siguranței Alimentare.

Smithfield Prod a investit 3,5 milioane dolari in retehnologizarea zonei de refrigerare rapida

Smithfield Prod a finalizat lucrarile de retehnologizare a zonei de refrigerare rapida a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare, investitia ridicandu-se la suma de 3,5 milioane de dolari, potrivit comunicatului companiei. Noua zona de refrigerare acopera o suprafata de 755 mp.

Refrigerarea rapida este o metoda de refrigerare a alimentelor, a carniei de porc in cazul de fata, la o temperatura scazuta, sigura din punct de vedere al stoparii inmultirii bacteriilor. Prin aceasta investitie, prin tranzitarea carcaselor in tunele cu temperaturi cuprinse intre -18 si -24 grade Celsius, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi pastrata in siguranta si a fi consumata ulterior.

Racirea rapida a carcaselor de porc poate fi utila si procesatorilor ca metoda aditionala de a controla cresterea microbiana si, implicit, cresterea sigurantei alimentare in ceea ce priveste produsele pe baza de carne de porc.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe langa avantaje legate de siguranta alimentara si de eficientizarea si modernizarea capacitatii de productie a companiei, prezinta avantajul reducerii pierderilor de frig si implicit reducerea consumului de energie electrica, aspecte importante si din perspectiva protejarii mediului”, a declarat Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.

OPINIATIMISOAREI.RO**11.05.2010****Investiție de 3,5 milioane de dolari finalizată la Comtim**

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane de dolari, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 mp.

Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior. Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor.

"Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului", a precizat Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.

Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc. Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului Comtim.

RECOLTA.EU

11.05.2010

Smithfield Prod, investiție de aproape patru milioane de dolari într-un depozit frigorific

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare, a anunțat, astăzi, compania. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane USD, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 m². Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate în acest proiect.



Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor.

Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului”, declară dl. Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.

Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc.

Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane USD, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt siguranța alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001:2004 Sistemul de Management al Mediului și ISO 22000: 2005 Sistemul de Management al Siguranței Alimentare.

Smithfield a investit 3,5 milioane dolari in modernizarea zonei de refrigerare rapida

Smithfield Prod a finalizat lucrarile de retehnologizare a zonei de refrigerare rapida a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare, investitia ridicandu-se la suma de 3,5 milioane de dolari, potrivit comunicatului companiei.

Noua zona de refrigerare acopera o suprafata de 755 mp. Refrigerarea rapida este o metoda de refrigerare a alimentelor, a carniei de porc in cazul de fata, la o temperatura scazuta, sigura din punct de vedere al stoparii inmultirii bacteriilor. Prin aceasta investitie, prin tranzitarea carcaselor in tunele cu temperaturi cuprinse intre -18 si -24 grade Celsius, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi pastrata in siguranta si a fi consumata ulterior. Racirea rapida a carcaselor de porc poate fi utila si procesatorilor ca metoda aditionala de a controla cresterea microbiana si, implicit, cresterea sigurantei alimentare in ceea ce priveste produsele pe baza de carne de porc.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe langa avantaje legate de siguranta alimentara si de eficientizarea si modernizarea capacitatii de productie a companiei, prezinta avantajul reducerii pierderilor de frig si implicit reducerea consumului de energie electrica, aspecte importante si din perspectiva protejarii mediului”, a declarat Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.

Lucrarile au durat aproape 4 luni, timp in care 7 companii contractoare au fost angrenate in acest proiect. Investitia actuala se alatura celor peste 67 milioane USD, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat in ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacitatilor de productie. Smithfield Prod este situat pe locatia fostului Comtim, in judetul Timis si este cel mai mare abator din Romania, avand o capacitate de 600 de capete pe ora.

Investiție de 3,5 milioane de dolari finalizată la Comtim

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane de dolari, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 metri pătrați. Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate în acest proiect. Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor. Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protecției mediului”, a declarat Morten Jensen, director general Smithfield Prod.

Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc. Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt siguranța alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001:2004 Sistemul de Management al Mediului și ISO 22000: 2005 Sistemul de Management al Siguranței Alimentare.

Smithfield a renovat unitatea de refrigerare a carnilor, in urma unei investitii de 3,5 milioane de do

O noua investitie de 3,5 milioane de dolari. Smithfield Prod a finalizat lucrarile de retehnologizare a zonei unitatii de la Timisoara, folosita la refrigerarea rapida a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investitia s-a ridicat la suma de 3,5 milioane dolari americani, noua zona de refrigerare acoperind o suprafata de 755 metri patrati. Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate in acest proiect. Refrigerarea rapida este o metoda de refrigerare a alimentelor, a carnilor de porc in cazul de fata, la o temperatura scazuta, sigura din punct de vedere al stoparii inmultirii bacteriilor.

Prin aceasta investitie, prin tranzitarea carcaselor in tunele cu temperaturi cuprinse intre -18 si -24 A°C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi pastrata in siguranta si a fi consumata ulterior.

"Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe langa avantaje legate de siguranta alimentara si de eficientizarea si modernizarea capacitatii de productie a companiei, prezinta avantajul reducerii pierderilor de frig si implicit reducerea consumului de energie electrica, aspecte importante si din perspectiva protejarii mediului", a declarat Morten Jensen, Director General Smithfield Prod. Racirea rapida a carcaselor de porc poate fi utila si procesatorilor ca metoda aditionala de a controla cresterea microbiana si, implicit, cresterea sigurantei alimentare in ceea ce priveste produsele pe baza de carne de porc.

Investitia actuala se alatura celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat in ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacitatilor de productie ale fostului COMTIM. Smithfield Prod este cel mai mare abator din Romania cu o capacitate de 600 de capete pe ora, fiind situat pe locatia fostului COMTIM, in judetul Timis.

TION.RO
11.05.2010

Smithfield a renovat unitatea de refrigerare a cărnii, în urma unei investiții de 3,5 milioane de dolari



O nouă investiție de 3,5 milioane de dolari. Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei unității de la Timișoara, folosită la refrigerarea rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare.

Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane dolari americani, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de

755 metri pătrați. Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate în acest proiect. Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor. Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului”, a declarat Morten Jensen, Director General **Smithfield Prod**. Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc.

Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania **Smithfield Prod** le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de



producție ale fostului COMTIM. Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul **Timiș**.

ZIUADEVEST.RO

11.05.2010

Investiție de 3,5 milioane de dolari finalizată la Comtim

Lucian Paulescu

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane de dolari, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 metri pătrați. Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate în acest proiect.



Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor. Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi

pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului”, a declarat Morten Jensen, director general Smithfield Prod.

Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc. Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt siguranța alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001:2004 Sistemul de Management al Mediului și ISO 22000: 2005 Sistemul de Management al Siguranței Alimentare.



ZF.RO

11.05.2010

Smithfield Prod a investit 2,7 mil. euro in retehnologizare pentru a reduce costurile

Smithfield Prod, divizia locala de abatorizare a grupului american Smithfield, a investit 3,5 milioane de dolari (circa 2,7 mil. euro) in retehnologizarea zonei de refrigerare rapida a carcaselor de porc. "Retehnologizarea zonei de refrigerare prezinta avantajul reducerii pierderilor de frig si implicit reducerea consumului de energie electrica", a declarat Morten Jensen, director general al Smithfield Prod, completand ca investitia a fost finalizata in aproximativ patru luni.

ZIUA DE VEST

12.05.2010

Investiție de 3,5 milioane de dolari, finalizată la Comtim

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane de dolari, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 metri pătrați. Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate în acest proiect. Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor. Prin această

investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametri optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior. „Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului”, a declarat Morten Jensen,

director general Smithfield Prod. Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc. Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM. Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe

oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt siguranța alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001:2004 Sistemul de Management al Mediului și ISO 22000: 2005 Sistemul de Management al Siguranței Alimentare.

L.P.

SMARTFINANCIAL.RO**12.05.2010****Smithfield Prod - investitie de 3,5 milioane USD finalizata la Comtim**

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane USD, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 m2. Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate în acest proiect.

Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor.

Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 grade C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantaje legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului”, declară dl. Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.

Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc.

Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane USD, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt siguranța alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001:2004 Sistemul de Management al Mediului și ISO 22000: 2005 Sistemul de Management al Siguranței Alimentare.

INFOCARNE.RO

12.05.2010

Smithfield Prod a investit 3,5 milioane dolari in re tehnologizarea zonei de refrigerare rapida

Smithfield Prod a finalizat lucrarile de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapida a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare, investitia ridicandu-se la suma de 3,5 milioane de dolari, potrivit comunicatului companiei.

Noua zona de refrigerare acopera o suprafata de 755 mp.

Refrigerarea rapida este o metoda de refrigerare a alimentelor, a carniei de porc in cazul de fata, la o temperatura scazuta, sigura din punct de vedere al stoparii inmultirii bacteriilor. Prin aceasta investitie, prin tranzitarea carcaselor in tunele cu temperaturi cuprinse intre -18 si -24 grade Celsius, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi pastrata in siguranta si a fi consumata ulterior.

Racirea rapida a carcaselor de porc poate fi utila si procesatorilor ca metoda aditionala de a controla cresterea microbiana si, implicit, cresterea sigurantei alimentare in ceea ce priveste produsele pe baza de carne de porc.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe langa avantaje legate de siguranta alimentara si de eficientizarea si modernizarea capacitatii de productie a companiei, prezinta avantajul reducerii pierderilor de frig si implicit reducerea consumului de energie electrica, aspecte importante si din perspectiva protejarii mediului”, a declarat Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.

AGERPRES

11.05.2010

Smithfield Prod: Investitie de 3,5 milioane dolari la Comtim

Smithfield Prod a finalizat, la Comtim, lucrarile de retehnologizare a zonei de refrigerare rapida a carcaselor de porc din procesul de abatorizare printr-o investitie de 3,5 milioane dolari, se arata într-un comunicat al companiei.

Noua zona de refrigerare acopera o suprafata de 755 mp, în acest proiect fiind angrenate sapte companii contractoare.

Prin aceasta investitie, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între minus 18 si minus 24 grade Celsius, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi pastrata în siguranta si a fi consumata ulterior.

'Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lânga avantaje legate de siguranta alimentara si de eficientizarea si modernizarea capacitatii de productie a companiei, prezinta avantajul reducerii pierderilor de frig si implicit reducerea consumul de energie electrica, aspecte importante si din perspectiva protejarii mediului', a declarat Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.

Racirea rapida a carcaselor de porc poate fi utila si procesatorilor ca metoda aditionala de a controla cresterea microbiana si, implicit, cresterea sigurantei alimentare în ceea ce priveste produsele pe baza de carne de porc.

Investitia actuala se alatura celor peste 67 milioane dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii cinci ani exclusiv pentru modernizarea capacitatilor de productie ale fostului Comtim.AGERPRES/(AS)

NEWSIN
11.05.2010

Smithfield Prod a finalizat retehnologizarea zonei de refrigerare, investiție de 3,5 mil. dolari

Smithfield Prod, companie cu activități în procesarea cărnii de porc, a finalizat lucrările de retehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare, o investiție de 3,5 milioane dolari, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 m².

Potrivit diviziei locale de ferme a grupului american Smithfield, timp de aproape patru luni, șapte companii contractoare au fost angrenate în acest proiect.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului”, a declarat directorul general al Smithfield Prod, Morten Jensen.

Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor. Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

Această investiție se alătură celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii cinci ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului Comtim.

Abatorul Smithfield are o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului Comtim, în județul Timiș.

Grupul a intrat pe piața românească în 2004, când a achiziționat firmele Agrotorvis și Comtim Grup. Smithfield concurează pe piața locală a cărnii de porc cu Marex, Agricola Bacău, Suinprod Roman și Caruz Group.

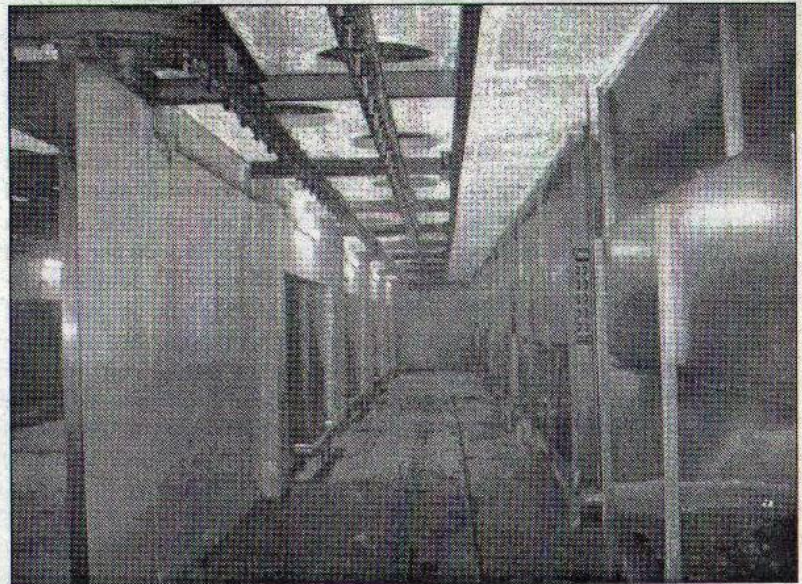
RENAȘTEREA BANATEANA

13.05.2010

Smithfield Prod, investiție de 3,5 milioane de dolari finalizată la Comtim

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane de dolari, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 m². Timp de aproape patru luni, șapte companii contractoare au fost angrenate în acest proiect. Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor. Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

"Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantaje legate de siguranța alimentară și de eficiențizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului", declară dl. Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.



Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc.

Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din România, cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind

situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt siguranța alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001: 2004 Sistemul de Management al Mediului și ISO 22000: 2005 Sistemul de Management al Siguranței Alimentare.

SILVIU FLORESCU

TIMISOARA
13.05.2010

Smithfield îmbunătățește tehnologia cu 3,5 milioane euro

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane de dolari, noua zonă de refrigerare acoperind o suprafață de 755 metri pătrați. Timp de aproape patru luni, șapte companii contractoare au fost angrenate în acest proiect.

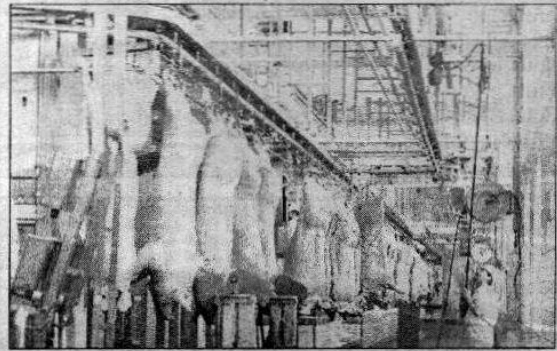
Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură scăzută, sigură din punct de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor. Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24 °C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametri optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantaje legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea

consumul de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului”, a declarat Morten Jensen, director general Smithfield Prod.

Răcirea rapidă a carcaselor de porc poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc. Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt



siguranța alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001:2004 Sistemul de Management al Mediului și ISO 22000: 2005 Sistemul de Management al Siguranței Alimentare.

R.S.

AGENDA

15.05.2010

O nouă investiție a Smithfield Prod

● Refrigerarea rapidă a carcaselor de animale

La peste 70 de milioane de dolari SUA a ajuns valoarea sumelor investite în ultimi cinci ani de către Smithfield Prod pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului ComSim, a anunțat în această săptămână compania. Cea mai recentă investiție a reprezentat-o finalizarea lucrărilor de rețehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare, noul spațiu înzestrat cu tehnologie specială acoperind o suprafață de 755 mp; costurile se ridică la 3,5 milioane de dolari. Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor, a cărnii de porc în cazul de față, la o temperatură foarte scăzută și poate fi utilă și procesatorilor ca metodă adițională de a controla creșterea microbiană și, implicit, creșterea siguranței alimentare în ceea ce privește produsele pe bază de carne de porc, a anunțat producătorul local. „Rețehnologizarea zonei de refrigerare, pe

lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficiențarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit, reducerea

consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului”, a declarat dl Morten Jensen, director general al Smithfield Prod.

EMIL CONSTANTIN



Noul spațiu înzestrat cu tehnologie specială însumează 755 mp și a costat 3,5 milioane de dolari



WWW.TIME4NEWS.RO

12.05.2010

Smithfield, investitii de 3,5 milioane de dolari

O noua investitie de 3,5 milioane de dolari la Timisoara. Smithfield Prod a finalizat lucrarile de retehnologizare a zonei unitatii de la Timisoara, folosita la refrigerarea rapida a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare.

Noua zona de refrigerare acopera o suprafata de 755 metri patrati. Investitia actuala se alatura celor peste 67 milioane de dolari, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat in ultimii 5 ani.

Smithfield Prod: Investitie de 3,5 milioane USD finalizata la Comtim

Smithfield Prod a finalizat lucrarile de retehnologizare a zonei de refrigerare rapida a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investitia s-a ridicat la suma de 3,5 milioane USD, noua zona de refrigerare acoperind o suprafata de 755 m2. Timp de aproape 4 luni, 7 companii contractoare au fost angrenate in acest proiect.

Prin aceasta investitie, prin tranzitarea carcaselor in tunele cu temperaturi cuprinse intre -18 si - 24 Â°C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametrii optimi pentru a putea fi pastrata in siguranta si a fi consumata ulterior.

„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe langa avantaje legate de siguranta alimentara si de eficientizarea si modernizarea capacitatii de productie a companiei, prezinta avantajul reducerii pierderilor de frig si implicit reducerea consumul de energie electrica, aspecte importante si din perspectiva protejarii mediului”, declara dl. Morten Jensen, Director General Smithfield Prod.

Investitia actuala se alatura celor peste 67 milioane USD, sume pe care compania Smithfield Prod le-a alocat in ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacitatilor de productie ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din Romania cu o capacitate de 600 de capete pe ora, fiind situat pe locatia fostului COMTIM, in judetul Timis. De asemenea, compania Smithfield este certificata ISO 14001:2004 Sistemul de Management al Mediului si ISO 22000: 2005 Sistemul de Management al Sigurantei Alimentare.

LUMEA SATULUI

1-15 JUNE 2010

PIEȚE • BURSE • COTAȚII

INVESTIȚIE de 3,5 milioane USD finalizată la Comtim

Smithfield Prod a finalizat lucrările de re tehnologizare a zonei de refrigerare rapidă a carcaselor de porc rezultate din procesul de abatorizare. Investiția s-a ridicat la suma de 3,5 milioane USD. Timp de aproape patru luni, șapte companii contractoare au fost angrenate în acest proiect.

Refrigerarea rapidă este o metodă de refrigerare a alimentelor la o temperatură scăzută, sigură din punctul de vedere al stopării înmulțirii bacteriilor. Prin această investiție, prin tranzitarea carcaselor în tunele cu temperaturi cuprinse între -18 și -24°C, pentru un interval de 90 minute, carnea de porc ajunge la parametri optimi pentru a putea fi păstrată în siguranță și a fi consumată ulterior.



„Retehnologizarea zonei de refrigerare, pe lângă avantajele legate de siguranța alimentară și de eficientizarea și modernizarea capacității de producție a companiei, prezintă avantajul reducerii pierderilor de frig și implicit reducerea consumului de energie electrică, aspecte importante și din perspectiva protejării mediului”, declară dl Morten Jensen, director general Smithfield Prod.

Investiția actuală se alătură celor peste 67 milioane USD, sumă pe care compania Smithfield Prod a alocat-o în ultimii 5 ani exclusiv pentru modernizarea capacităților de producție ale fostului COMTIM.

Smithfield Prod este cel mai mare abator din România cu o capacitate de 600 de capete pe oră, fiind situat pe locația fostului COMTIM, în județul Timiș. Valorile Smithfield Prod sunt siguranța alimentară, responsabilitatea față de mediul înconjurător, înțelegerea specificului local și sprijinul comunității locale în care își desfășoară activitatea, dezvoltarea continuă a tehnologiilor folosite și crearea unui mediu de lucru plăcut angajaților. Smithfield Prod este o companie certificată ISO 14001:2004 Sistemul de Management al Mediului și ISO 22000:2005 Sistemul de Management al Siguranței Alimentare.

Clement LUPU