

MOZAIC

Smithfield România®

CORPORATE | BUSINESS | LEADERSHIP | MOTIVARE

16

MOZAIC
Smithfield România
Decembrie 2018

NOUTĂȚI

ComtiMix premiat
la Smithfield Foods
ROI Awards 2018

ÎN COMUNITATE

Suștinem mediul
academic

PROIECTE INTERNE

Ghidul angajatului
Smithfield România



CUPRINS

3

EDITORIAL

Shane Smith, Președinte Smithfield România

4

INTERVIURI DIRECTORI GENERALI

Dana Brindescu-Iovanov, Director General Smithfield România, Divizia Carne Proaspătă

Goran Panici, Director General Smithfield România, Divizia Ferme

Vuşcan Voicu, Director General Elit

6

NOUTĂȚI

ComtiMix premiat la Smithfield Foods ROI Awards 2018 / Proiectul „Zero Waste” / Campionatul de Golf Smithfield, ediția 1 / Audit S.P.A.S / Biosecuritatea este responsabilitatea fiecărui angajat Smithfield România / Prima ediție a conferinței „SWINE DAY, ROMÂNIA”, organizată la Timișoara / Vizită ELIT la WH GROUP

12

PROIECTE INTERNE

FNC Pădureni „în haine noi” / NEW - Depozit pe platforma Incontro / Reamenajare Cabinet Medical Prod / „Ghidul angajatului - Smithfield România” / Confortul și siguranța animalelor - un obiectiv principal Smithfield România

19

ÎN COMUNITATE

Programul „Din nou la școală” / Programul de responsabilitate socială “Hrană pentru suflete” / Smithfield România a organizat „Lecția de sănătate alimentară” / „Programe mediu universitar” - Smithfield România / Programul „Adoptă o școală” la bilanț / Zilele FSC sprijinite de Smithfield România

22

ANGAJAȚI

Profil de angajat Ferme: Florian Chiș și Mihai Costescu / Profil de angajat Producție Carne: Cezar Ludoșean și Raymond Szakal / Profil de angajat Elit: Cristian Oaneș și George Angheliescu / Program internship - Smithfield România, ediția a XIV-a / Programe interne de certificare Producție (Divizia Ferme) / Participare la „Angajatori de top Timișoara” - 2018 / Programe de training Smithfield România (Vânzări, Logistică, Compliance, IT & Financiar, Top-middle management, On-boarding, Line-Management)

30

BRANDURILE NOASTRE

„Comtim, la iarbă verde” / NEW - ComtiMix / Produsele Elit te pregătesc de sezonul rece

32

MOZAIC

NEW Instrument de promovare a sustenabilității - Smithfield Foods / Recomandări de vacanță / Comtim la 8.848 m altitudine / Rețetă - gem de bacon / Colțul de creativitate / Timișoara și Alba Iulia în top 10 “Cele mai bune orașe pentru afaceri din România” / O pasiune pentru editare video

Redactor șef: **Bogdan Ban**

Echipa de redacție: **Cristina Bodea și Lorena Balica**

Colaboratori: **Anca Hepeș, Nicolae Voia, Mihai Costescu, Ioan Macinic, Simona Surugiu, Mircea Bitcă, Daniel Spiru, Dorin Vișan, Florina Căndea, Cosmin Mihai, Andrei Rohlicek, Cezar Ludoșean, Florian Chiș, Raymond Szakal, Cristian Oaneș, George Angheliescu, Cosmin Palade și Marius Obretin.**

PRAIS Corporate Communications

Design:

 **Intelligentlogo.com**

**Shane Smith**

Președinte

Smithfield România**Smithfield România®**

Dragi colegi,

Pe măsură ce ne apropiem de sfârșitul încă unui an, avem o mulțime de motive pentru care să fim mândri. Anul 2018 a fost un an cu suișuri și coborâșuri, dar, în general, un an foarte bun. După cum bine știți, am finalizat achiziționarea companiilor Elit și Vericom, pentru a începe anul cu bine. Această nouă achiziție ne-a consolidat poziția în România și ne-a înlesnit pătrunderea în sectorul de carne ambalată al industriei de profil. În Timișoara, am văzut o creștere în toate domeniile afacerii noastre – carne de porc proaspătă, produse semi-procesate și creștere a porcinelor – care ne-au ajutat să finalizăm anul în forță. Sunt incredibil de mândru de fiecare dintre voi și de ceea ce ați realizat ca parte a procesului continuu de transformare a Smithfield România în liderul industriei de profil din Europa Centrală.

Anul 2019 va fi o perioadă frumoasă pentru Smithfield Europa. Vom continua să investim în operațiunile și oamenii noștri și vom fi în căutarea de noi achiziții care să se potrivească planului nostru de dezvoltare. Nici una dintre acestea nu va fi însă posibilă fără dedicarea și altruismul vostru în a face ceea ce este corect, în mod corect! Am avut parte de un sprijin imens din partea Smithfield Foods și WH Group, care au observat dedicarea și profesionalismul echipelor noastre incredibil de talentate. Și acum, depinde de noi să continuăm! Ar trebui să fiți cu toții mândri de ceea ce ați reușit să realizați în mod sustenabil în România!

Sper că veți avea un Crăciun minunat și că veți petrece clipe frumoase, împreună cu familia și prietenii.

Vă doresc numai bine!

Shane Smith

COOPERARE este cuvântul care descrie cel mai bine anul 2018



Dana Brindescu-Iovanov
Director General Smithfield România
Divizia Carne Proaspătă

Smithfield prod®

Cum ați descrie anul 2018, în câteva cuvinte?

2018 a fost pentru noi, Divizia de Carne Proaspătă a Smithfield România, un an bun, în care ne-am continuat proiectele începute în anii anteriori, care ne-au consolidat poziția de furnizor principal de carne de porc în retailul românesc. Obiectivul nostru de a asigura consumatorului carne de o calitate ridicată și profesionalismul cu care ne-am dedicat acestui deziderat s-a dovedit de succes în acest an, într-un context dificil pentru industria noastră afectată de evoluția rapidă a virusului de Pestă Porcină Africană.

Am continuat să creăm și în acest an produse noi, inovatoare, care să convingă consumatorul că ceea ce oferim este nu numai un produs de calitate, ci și o propunere de valoare adăugată din perspectiva serviciului oferit, a economisirii timpului, a

efortului de gătire redus, a varietății și flexibilității. Am creat în cadrul gamei „Bun de Gătit la Grătar” produse mixte, din carne de pui și porc, care au convins atât principalii noștri clienți din retailul modern din România, cât și managementul Smithfield Foods care ne-a premiat cu ocazia Galei Smithfield Foods Innovation, drept cea mai inovatoare companie din grup, datorită acestui proiect.

Cuvântul „COOPERARE” descrie cel mai bine anul 2018 pentru echipa noastră, întrucât atât colegii din Divizia Ferme, cât și cei din Elit au fost partenerii noștri în multe proiecte de anvergură din acest an.

Care sunt obiectivele companiei pe care o conduceți pentru anul 2019?

Obiectivul numărul unu al companiei este ca și în 2019 să fim un jucător semnificativ la nivel european, în industria cărnii de porc. În acest cadru instabil care ne afectează industria atât din perspectiva evoluției PPA cât și a comerțului global, afectat de protecționismul pe care multe țări îl afișează, ne setăm ca obiective majore respectarea criteriilor de biosecuritate și siguranța alimentară, dar și eficientizarea business-ului în toate zonele operaționale. Ca întotdeauna, obiectivele de vânzare sunt cele mai îndrăznețe, de expansiune, atât volumetric cât și în zona de valoare adăugată. Proiectul nostru de suflet rămâne creșterea notorietății brandului COMTIM, prin ambele game atât „Porc Proaspăt”, cât și „Bun de Gătit”, atât în retailul modern cât și tradițional.

Care este motto-ul după care vă ghidați activitatea?

Aș vrea să vorbesc nu neapărat despre un motto, ci despre un principiu

pe care îl respect și îl consider primordial în business atunci când ești responsabil de a ghida o organizație, de destinul profesional și siguranța locurilor de muncă a atâtor oameni, iar în cazul business-ului nostru mai mult decât atât, ești responsabil de sănătatea milioaneilor de consumatori care îți oferă încrederea lor necondiționată de fiecare dată când pun pe masa celor dragi produsul tău.

În business sunt multe lucruri care se schimbă, se vând, se cumpără, însă un singur lucru este de neclintit REPUTAȚIA. Pentru ea muncești enorm, continuu și nicio greșeală nu este trecută cu vederea, de aceea mereu mă gândesc la orice decizie pe care o iau dacă respectă acest criteriu. Din acest punct de vedere, consider că a lucra în industria alimentară este o responsabilitate majoră pentru fiecare angajat și mai mult pentru fiecare manager de a institui în cadrul organizației acea cultură, acele reguli și proceduri care să păstreze REPUTAȚIA întregului business. Eu, personal, ader foarte mult la cele spuse de Mahatma Ghandi: “Fii schimbarea pe care o cauți în jurul tău”. Cred că fiecare putem face o mică sau o mai mare diferență în lumea în care trăim, mai ales dacă lășăm „indiferența” la o parte.

Câteva gânduri bune pentru colegi, la sfârșit de an...

La acest sfârșit de an, și în acest decembrie special, al Centenarului, vreau să le urez tuturor colegilor un „La Mulți Ani” călduros! Vreau să îi felicit pe fiecare dintre ei pentru că pun pe masa românilor de sărbători un produs autentic românesc, dar mai ales sigur și de o calitate ridicată, care vine dintr-un lanț alimentară integrat, în cadrul căruia fiecare din colegii noștri muncesc cu sârguință în fiecare zi.

Performanța noastră ține de noi înșine și de curajul de a fi mai buni



Goran Panici
Director General Smithfield România
Divizia Ferme



Cum ați descrie anul 2018, în câteva cuvinte?

Anul 2018 a fost unul cu multe provocări, în special prin evoluția și răspândirea rapidă a Pestei Porcine Africane în România. Această realitate din teren a condus la o reanalizare a obiectivelor pe care ni le-am propus la începutul anului. Astfel, ceea ce a început a fi un an cu o dinamică bună în implementarea obiectivelor de dezvoltare a afacerii, s-a modificat pe parcurs, concentrându-ne pe intensificarea măsurilor de biosecuritate în ferme.

Fiecare membru Smithfield România a acordat atenție sporită și a depus efort suplimentar pentru a implementa sistemele de protecție și biosecuritate, în toate punctele noastre de lucru. Vreau să le mulțumesc colegilor care au sprijinit acest demers și care s-au adaptat noilor reguli și proceduri, menite să protejeze porcii din fermele noastre împotriva virusului PPA.

Deși preocuparea noastră majoră a fost anul acesta virusul PPA, am continuat planurile de investiții precum renovarea exterioră a halelor fermelor Cenei și Gătaia, rezultatul fiind ușurarea muncii angajaților noștri, confort suplimentar pentru animale și prelungirea vieții productive a activelor companiei. O altă prioritate a fost și îmbunătățirea stării de sănătate a efectivelor de porci. Au fost planificate de către echipa de producție și cea a medicilor veterinari, și realizate cu sprijinul tuturor colegilor din departamentele Smithfield România proiecte de eradicare a unor boli tehnologice din mai multe ferme de porci. Concentrându-ne efortul la îmbunătățirea infrastructurii și a stării de sănătate a animalelor, am realizat o investiție pentru viitorul mai bun al companiei și al nostru.

Care sunt obiectivele companiei pe care o conduceți pentru anul 2019?

Anul 2019 este încă neclar din perspectiva evoluției PPA, ce este sigur însă: vom continua să căutăm soluții pentru a realiza dezvoltarea afacerii promise, Smithfield România rămânând astfel cel mai important reper în

zootehnia românească.

Valoarea noastră, a organizației, este strâns legată de competențele angajaților noștri învățate prin efortul susținut din ultimii ani, experiența lor profesională și de gradul crescut de responsabilitate față de îndatoririle zilnice, față de respectarea normelor de bunăstare animală, mediu, calitatea produselor livrate și sănătate și securitate în muncă. Nu trebuie să uităm de virusul PPA și să continuăm să respectăm cu strictețe regulile de biosecuritate pentru a proteja efectivele noastre de porci.

Care este motto-ul după care vă ghidați activitatea?

Performanța noastră ține de noi înșine și de curajul de a fi mai buni, de a-i ajuta și determina și pe ceilalți să fie mai buni.

Așa cum spunea Tom Rath – "Dacă doriți să vă îmbunătățiți viața și viața celor din jur, trebuie să luați măsuri".

Cred că rețeta succesului nostru se poate descrie prin forța dată de pregătirea și experiența noastră acumulată, de obstacolele pe care le-am depășit împreună, de încrederea dată de colegii noștri, oricând gata să ajute la rezolvarea oricărei situații, cu optimismul dat de deschiderea la tot ce este nou în profesia noastră.

Câteva gânduri pentru colegi, la sfârșit de an...

Vreau să vă urez, tuturor, un an bun, îmbelșugat și sărbători fericite în liniște, alături de cei dragi!



Vușcan Voicu
Administrator Elit



În 2019, ne propunem să creștem brandurile Elit și Comtim

Cum ați descrie anul 2018, în câteva cuvinte?

Anul 2018 a însemnat pentru ELIT cel mai bun an din istoria companiei, atât din punct de vedere al volumului de produse, cât și al profitului. De asemenea, a fost un an important datorită integrării în Smithfield și consider că au fost făcuți pași importanți în această direcție.

Care sunt obiectivele companiei pe care o conduceți pentru anul 2019?

În anul 2019, ne propunem să continuăm creșterea, să continuăm investițiile atât în companie cât și

în oamenii care fac parte din ea, să promovăm și să creștem brandurile Elit și Comtim.

Care este motto-ul după care vă ghidați activitatea?

Motto-ul după care mă ghidez este: „Negociez orice, mai puțin principiile”.

Câteva gânduri bune pentru colegi, la sfârșit de an...

Doresc tuturor colegilor, atât din Elit cât și din Smithfield, să avem un an cât mai bun împreună, să ne atingem obiectivele și să fim sănătoși.

ELIT ÎN VIZITĂ LA WH GROUP

La începutul lunii iulie, delegația Elit a vizitat compania-mamă, la sediul central WH Group, prilej de a vizita mai multe puncte de lucru din China, dar și de a prezenta produsele Elit acționariatului WH Group și Președintelui Wan.





ECHIPA DE TOP MANAGEMENT – SMITHFIELD ROMÂNIA

PROIECTUL "ZERO WASTE" PREMIAT

Divizia de Carne Proaspătă a Smithfield România a obținut certificarea "Zero Waste" în cadrul Conferinței Smithfield Foods "Environmental and Sustainability Awards 2018".

"Zero Waste" este un program Smithfield Foods prin intermediul căruia companiile din Grup sunt încurajate să dezvolte și să implementeze programe de mediu robuste și să demonstreze ulterior rezultatele obținute pe componenta managementul deșeurilor, în vederea reducerii cantității de deșeuri generate. În prezent, Smithfield Prod este prima companie din grup, din afara Statelor Unite, care a obținut certificarea "Zero Waste".



Felicitări echipei de proiect: Mihaela Rad, Manager Compliance, Lilioara Pascaru, Responsabil Mediu și Cristina Bodea, Director Sustenabilitate.

ROI AWARDS 2018

Smithfield Foods își propune să motiveze și să recompenseze angajații care aplică valorile Smithfield - Responsabilitate, Excelență Operațională și Inovare - în activitatea de zi cu zi. Anul acesta, Divizia de Carne Proaspătă a Smithfield România - a fost unul din cei 3 finaliști ai categoriei Inovare, cu produsul „ComtiMix”:

Atuurile ComtiMix:

- Produsul este listat în rețeaua de KA din toată țara;
- Combinație unică de proteină Porc-Pui în același ambalaj;
- Colaborarea cu colegii noștri din Polonia (Animex) pentru produsele din carne de pui;
- Sortimentația diversă a produselor pentru Grill;
- Calitatea premium la un preț atractiv;
- Îmbină gusturi regionale (ex. Mici) - tradiționale (ex. Frigărui) - moderne (ex. Cârnați);

- Ambalajul „clean label”;
- Ușor de gătit.

Felicitări întregii echipe!



Echipa de proiect: Gheorghe Szekely (Manager produse semi-procesate), Florin Raba (Director Comercial), Ioana Bobici (Specialist Marketing) și Adina Uță (Specialist Trade Marketing).

CAMPIONATUL DE GOLF SMITHFIELD, EDIȚIA I

Campionatul de Golf Smithfield, eveniment adresat clienților și colaboratorilor Smithfield România, a avut loc în luna septembrie, în județul Alba și a beneficiat de prezența mai multor reprezentanți Smithfield România și Elit.

Produsele Comtim și Elit au fost vedetele evenimentului, fiind degustate cu plăcere de către invitații noștri.



AUDIT S.P.A.S.

Smithfield România a primit vizita reprezentanților Safety Corporate din cadrul Smithfield Foods, dl. Gary L. Walters, Senior Director Safety & Health și dl. Michael S. Hawn – MBA, SPHR, Director, Human Resources, Smithfield Hog Production. Scopul principal al acestei vizite a fost familiarizarea și instruirea auditorilor interni S.P.A.S. (Sistem de Prevenire a Accidentelor în Smithfield) – ai diviziilor Ferme și Producție Carne - cu cerințele auditului noului standard de Securitate și Sănătate Ocupațională ISO 45001.

De asemenea, validarea prin eșantionare a rezultatelor referitoare la corecard 2018 și postate pe serverul comun Safety SharePoint, a fost un alt subiect abordat în cadrul întâlnirilor. Pentru compania noastră, anul 2018 a fost un an pregătit în vederea implementării programului S.P.A.S. și pentru o bună desfășurare a primului audit intern S.P.A.S. care va avea loc în 2019.

Obținerea, în urma auditului intern, a unui rezultat de cel puțin 90%, validat de colegii noștri din cadrul Smithfield Foods, ne va permite certificarea performanțelor de Securitate și Sănătate Ocupațională conform standardului ISO 45001:2018.



SMITHFIELD ROMÂNIA - PREMIUL 1 LA GALA „TOPUL FIRMELOR”

Smithfield România s-a numărat și în acest an printre laureații Topului Firmelor din județul Timiș și a Topului Național al Firmelor! În cadrul celei de-a 25-a ediție a Galei „Topul firmelor” au fost premiați cei care și-au respectat angajamentul față de comunitate și continuă să exceleze în domeniul său de activitate. Criteriile clasamentului sunt: Cifra de afaceri; Profitul din exploatare; Eficiența utilizării resurselor umane; Eficiența

utilizării capitalului angajat și Rata profitului din exploatare. Smithfield România a obținut și distincția Trofeul de Excelență pentru rezultate economice deosebite și clasarea pe pozițiile 1-3 ale Topului Firmelor pe plan local și național, în ultimii 7 ani.

Felicitări tuturor colegilor care au contribuit la obținerea acestor rezultate!



INFORMARE ORGANIZAȚIONALĂ FUZIUNE SMITHFIELD ROMÂNIA

Consolidarea poziției de lider în domeniul nostru de activitate reprezintă un demers comun, de durată, care necesită consecvență, perseverență și abilitatea de a fructifica oportunitățile pieței în care activăm. Unirea forțelor celor două divizii: Divizia Ferme și Divizia Carne Proaspătă în cadrul unei companii unice, Smithfield România, reprezintă o etapă firească care se aliniază modelului de afacere integrată de succes “from farm to fork” (din fermă în furculiță).

Astfel, nu mai târziu de 31 decembrie 2018 se va finaliza procesul de fuziune prin absorbție a societății Smithfield Prod SRL de către Smithfield România SRL. Acesta va determina organizarea Smithfield Prod și Smithfield România, în final, în cadrul unei singure entități legale sub denumirea de Smithfield România SRL. Una dintre consecințele implicate este transferul tuturor salariaților Smithfield Prod către societatea Smithfield România. Acest transfer se va face cu păstrarea tuturor drepturilor și obligațiilor salariaților transferați, cuprinse atât în contractul individual de muncă, cât și în contractul colectiv de muncă, în conformitate cu normele legale în vigoare.

Pentru orice informații suplimentare, vă rog să contactați în scris Departamentul de Resurse Umane.



Nicolae Iorgovan
Manager Biosecuritate
(Divizia Ferme)

„Biosecuritatea este
responsabilitatea fiecărui
angajat Smithfield România”

Care sunt responsabilitățile Dvs. în cadrul companiei?

Responsabilitatea mea este de a elabora și implementa reguli care au scopul de a preveni apariția bolilor în fermele noastre și ale partenerilor noștri.

Ce înseamnă „Biosecuritate”?

Prin „Biosecuritate” se înțelege complexul de măsuri organizatorice și tehnice care, în cazul nostru, se aplică în toate unitățile Smithfield România (sediul administrativ, ferme, FNC-uri și alte puncte de lucru) cu scopul de a preveni introducerea bolilor, dar și pentru a evita răspândirea acestora.

Cum credeți că ar trebui procedat, astfel încât să fie stopată răspândirea virusului Pestei Porcine Africane (PPA)?

În primul rând, consider că este important ca oamenii să fie informați

despre acest virus, despre modul în care se transmite și cum ne putem implica, direct sau indirect, fiecare dintre noi, în stoparea răspândirii lui. E important ca oamenii să se informeze doar din surse sigure, precum site-urile oficiale ale instituțiilor care se ocupă de aceste probleme - ANSVSA (Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentului), MADR (Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale -Comitetul pentru Situații de Urgență), ARC (Asociația Română a Cărnii) etc. În al doilea rând, un rol important în stoparea răspândirii virusului îl are limitarea mișcărilor ilegale de animale inter- județene, evitarea hrănirii porcilor cu resturi alimentare provenite din județele contaminate cu PPA, evitarea contactului între porcii din diferite gospodării etc.

Acestea sunt doar câteva din măsurile pe care ar trebui să le respectăm.

Ce reguli trebuie respectate de colegi și terți pentru a preveni apariția virusului în fermele Smithfield România?

Este necesar să fie respectate toate regulile de Biosecuritate existente la fiecare punct de lucru.

Regăsiți mai jos câteva dintre acestea:

- Respectarea procedurii de duș obligatoriu la intrarea în fermă;

- Respectarea procedurii de introducere a obiectelor personale în ferme;
- Respectarea procedurilor de dezinfecție a tuturor obiectelor introduse în fermă;

Care sunt măsurile de Biosecuritate pe care Smithfield România le-a luat odată cu apariția virusului PPA în România?

În urma apariției virusului PPA la nivel național, măsurile de Biosecuritate Smithfield România au fost sporite. Mai jos sunt enumerate câteva dintre principalele acțiuni implementate:

- Achiziția de nebulizator, folosit pentru dezinfecție în camera special destinată dezinfecției;
- Dotarea camerelor de dezinfecție cu lămpi;
- Dezinfecteur rutier funcțional în sezonul cald la toate fermele;
- Limitarea accesului în perimetrul fermelor a mașinilor, cu excepția celor care transportă materiale și medicamente, care se vor dezinfecta cu atomizorul;
- Montarea de plase anti-păsări (rabit) fără discontinuități în partea superioară a coșurilor de ventilație/ seduri/ obloane/ tunel/ cortine pentru fiecare fermă;
- Achiziția de rampe mobile pentru transbordări de animale.



SMITHFIELD ROMÂNIA, 100% CONFORMITATE, 100% DIN TIMP

Ca urmare a unui proces de proiectare și implementare a recentelor modificări în domeniul standardizării, Smithfield România, Divizia Ferme, a obținut recertificarea Sistemului de management integrat conform noilor standarde internaționale ISO 9001:2015, ISO 14001:2015. În același timp, certificările conform OHSAS 18001:2007 și ISO 22000:2005 au fost menținute.

„Echipa implicată în acest proiect a dovedit profesionalism, perseverență și creativitate pentru adaptarea cerințelor conforme noilor standarde la specificul activității Smithfield România.

SMITHFIELD ROMÂNIA ÎN TOPUL CELOR MAI VALOROASE COMPANII DIN ROMÂNIA

Smithfield România (fostă Smithfield Ferme) a intrat în clasamentul celor mai valoroase companii în acest an direct pe locul 85.



SMITHFIELD FERME VALOARE **277 MIL. EURO** NOU INTRAT

Smithfield România (fostă Smithfield Ferme), una dintre companiile de pe plan local ale gigantului chinez Smithfield, a intrat în clasamentul celor mai valoroase companii în acest an direct pe locul 85. Compania deține pe plan local peste 50 de ferme active și produce peste un milion de porci comerciali pe an, conform datelor furnizate anterior de companie. Smithfield România este și cea mai profitabilă companie din grup, înregistrând un profit net de 172 de milioane de lei (aproximativ 35 mil. euro), aproape dublu față de anul precedent. Pe de altă parte, cifra de afaceri a companiei s-a situat la 900 mil. lei (peste 200 mil. euro), în creștere cu 25% față de anul precedent, arată datele de la Ministerul Finanțelor.

acestui proiect. Cu acest prilej, doresc să le mulțumim pentru întreg suportul acordat,” ne transmite Mircea Bitcă, Manager Sisteme de Management Integrat.



Mulțumiri echipei fermei Birda Tineret (șef de fermă: Dan Bradia, Manager de flux: Marian Sabadis) și FNC- Vinga (manager FNC: Ionel Radu, Director Operațiuni: Sergiu Liubimirescu) pentru sprijinul și implicarea în desfășurarea auditului extern la aceste puncte de lucru. De asemenea, și colegii care își desfășoară activitatea pe teren au avut o contribuție majoră la succesul

Din echipa de proiectare și implementare au făcut parte: Mircea Bitcă (Reprezentant Management Integrat), Neboisa Giurici (Reprezentant Management Sănătate și Securitate în muncă), Carmen Corici (Reprezentant Management Calitate) și Codruț Dan (Reprezentant Management Mediu).

SMITHFIELD ROMÂNIA ESTE TRUE LEADER!



ICAP România a organizat în luna noiembrie Gala de decernare a premiilor True Leaders, în cadrul căreia Smithfield România, Divizia Ferme a obținut premiul True Leader pentru performanțele obținute în anul precedent și care se încadrează în top 500 cele mai profitabile companii.

Scopul evenimentului este acela de a oferi recunoaștere publică și de a promova companiile care s-au remarcat recent prin:

1. Creșterea numărului de angajați în 2017 comparativ cu 2016;
2. Suntem lideri în sectorul nostru de activitate;
3. ICAP Credit Score ridicat A1-B2 (încadrarea în cele mai scăzute zone de risc financiar și comercial pe un orizont de timp de 12 luni).

PRIMA EDIȚIE A CONFERINȚEI „SWINE DAY, ROMÂNIA”, ORGANIZATĂ LA TIMIȘOARA



Asociația Medicilor Veterinari pentru Suine din România (AMVS) a organizat prima ediție a conferinței „SWINE DAY, ROMÂNIA”, la Timișoara.

Medici veterinari de renume, reprezentanți naționali și internaționali ai asociațiilor de medici veterinari, autorități locale, experți în managementul biosecurității, reprezentanți ai mediului academic din Cluj-Napoca, Timișoara și București, precum și crescători și reprezentanți ai companiilor de profil naționale și internaționale au fost prezenți în cadrul celor două zile de conferință, 26-27 octombrie 2018.

Ne-a făcut o deosebită plăcere să organizăm în premieră, la Timișoara, o reuniune a medicilor veterinari care au o colaborare cu fermele de suine din industria cărnii de porc din România. Această întâlnire a avut ca scop promovarea calității și profesionalismului în domeniul serviciilor sanitar-veterinare și a tratat subiecte de actualitate pentru medicii veterinari din sectorul suin, JJ a declarat Marius BOC, DVM, MSc.

Reprezentanții Smithfield România și PIG Veterinary Services prezenți

au contribuit la buna desfășurare a întregului eveniment.

Alberto Morillo Alujas (Statistician, Nutriționist și Medic Veterinar), Prof. Herman Viorel (DVM, Phd USAMV Timișoara), Prof. Zygmunt Pejsak (DVM, Phd, ScD, Dr h.c), Dr. Giampietro Sandri (Director al Sănătății Suinelor, Gruppo Veronesi), Dr. Lupu Tudorel (AMVS

epidemiologice, plan de contingență și programe de prevenire a Pestei Porcine Africane (PPA)...

Experții invitați din Polonia, Cehia, Italia, Austria, Spania și SUA sunt îngrijorați de evoluția virusului în România și doresc să ne ofere sprijinul necesar în combaterea lui. Conferința a fost foarte apreciată deoarece au fost



România) - sunt doar câteva dintre numele de referință din domeniu care au participat la eveniment.

Tematica abordată a fost variată, atingând subiecte precum: biosecuritate, aspecte clinice și

discutate subiecte tehnice, pe nișă. O concluzie la finalul celor două zile ... pentru a stopa răspândirea virusului PPA, este foarte importantă implicarea autorităților, companiilor de profil, dar și a oamenilor din întreaga țară, JJ ne-a transmis Dani Spiru, Manager PIG Veterinary Services.

SMITHFIELD ROMÂNIA SĂRBĂTOREȘTE ZIUA INDEPENDENȚEI SUA

Smithfield România a susținut evenimentul organizat de către Ambasada Statelor Unite la București cu prilejul Sărbătoririi Zilei Independenței SUA.

Ziua Independenței, Centenarul Marii Unirii a României și prietenia dintre SUA și România au fost subiectele în jurul cărora a fost creionată festivitatea la care au participat personalități din domeniul politic, militar, dar și persoane publice din diferite domenii de activitate.

Prezența Smithfield România la eveniment a fost planificată până la cele mai mici detalii, astfel încât să beneficiem de o vizibilitate bună, atât a companiei, cât și a tuturor brandurilor Comtim și Elit.

Sutele de vizitatori s-au bucurat de savoirea produselor Comtim și Elit. Standul nostru de prezentare, precum și pavilioanele personalizate în care au fost amplasate mese au fost special



create pentru acest eveniment. Invitații au aflat povestea produselor Comtim și Elit atât din pliantele primite, cât și din discuțiile cu reprezentanții departamentului PR, prezenți la eveniment ca promotori ai brandurilor Elit și Comtim.



COMTIM PREZENT LA INDAGRA 2018



Smithfield România a participat la o nouă ediție a INDAGRA, cel mai mare și important târg de profil din țară. Evenimentul a fost organizat la ROMEXPO, în parteneriat cu Camerele de Comerț și Industrie din România. Ajuns la cea de-a XXIII-a ediție, INDAGRA este locul unde se reunesc cele mai reprezentative firme din țară și din străinătate care activează în sectorul agricultură și sectoarele conexe.

Produsele noastre vedetă la târg au fost cele din gama „Bun de gătit” la Cuptor, dedicată sezonului de iarnă.

FNC PĂDURENI ÎN „HAINE NOI”

Pentru FNC (Fabrica de Nutrețuri Combinat) Pădureni, 2018 a adus cu un nou proiect de amenajare a spațiului de birouri. Acesta a urmărit să revitalizeze și să modernizeze corpul de birouri de la intrarea în FNC, prin diferite lucrări aduse sediului administrativ și spațiului din jurul clădirii.

Pentru a da ”o pată de culoare” zonelor de acces în clădire, dar și în birourile colegilor care își desfășoară activitatea acolo, s-a apelat la diferite elemente vizuale corporate, cu rol de prezentare a activității companiei noastre, precum: pilonii de sustenabilitate, logo-urile programelor de responsabilitate socială, infoboard cu detalii despre FNC Pădureni, diplome cu diferite premii obținute de Smithfield România, logo-urile de certificări furaje etc.



DIVIZIA FERME DISPUNE DE UN NOU DEPOZIT PE PLATFORMA INCONTRO

Totul a început acum un an, pe când programul Fermier-Partener a luat amploare și a fost necesar să identificăm un depozit mai generos care să reunească articolele stocate în depozitele actuale. Această decizie a fost luată în vederea modernizării și îmbunătățirii Biosecurității și a eficienței de lucru și timp. Astfel, în urma unei analize din punct de vedere al amplasării strategice și a costurilor implicate, s-a stabilit închirierea acestui spațiu de pe platforma Incontro de pe Calea Șagului (vis-à-vis de Metro).

Acest depozit va beneficia și de un sistem de management (WMS) care va

eficientiza gestionarea stocurilor în timp real.

Beneficiile pe care le vedem la acest depozit:

- Biosecuritate, ținându-se cont de toate regulile impuse la nivel de companie;
- Eficiența de timp, spațiu și lucru, care sunt importante pentru buna desfășurare a activităților;
- Relocarea celor 3 magazine într-un spațiu comun, dotat corespunzător și cu o capacitate de depozitare suficientă astfel încât să corespundă nevoilor de dezvoltare Smithfield România pe viitor.



Acest depozit central din Timișoara va deservi cu precădere Departamentul de Producție.

Doresc să le mulțumesc tuturor colegilor din departamentele operaționale cu care am colaborat atât de bine, încât să putem realiza într-un timp atât de scurt, acest proiect, JJ ne transmite Dorin Vișan, Senior Buyer, coordonator al proiectului.

CABINETUL MEDICAL PROD - O NOUĂ „ÎNFĂȚIȘARE”



Sănătatea angajaților Smithfield România este și va rămâne în continuare un obiectiv fundamental. Pe parcursul anului 2018 au fost realizate mai multe lucrări de amenajare a Cabinetului Medical pentru consultații și a Sălii de recoltare, din zona de Producție Abator. S-a achiziționat mobilier nou, sistem de climatizare, pardoseală specială și un scaun pentru recoltări. De asemenea, programul cabinetului a fost extins astfel încât să acopere schimburile 1 și 2.

Noul orar al cabinetului:

**8:00-23:00 -
permanentă asigurată
de un asistent medical.**

**8:00-16:00 - cabinetul
va fi deservit de un
medic.**



„GHIDUL ANGAJATULUI SMITHFIELD ROMÂNIA”

Finalul anului 2018 a adus cu el și concretizarea proiectului „Smithfield România - Employee Handbook”/ „Ghidul angajatului - Smithfield România” care face parte din programul de instruire a celor nou-veniți în cadrul companiei.

„Ghidul angajatului - Smithfield România” este compus din mai multe module și abordează integrat, tematica de induction a celor doua divizii: Prod și Ferme, pe următoarea structură:

1. Prezentarea companiei (Valori, Misiune, Descriere Departamente/ Divizii etc.)
2. Modulul Resurse Umane (Documente angajare, Program de lucru, Timp de odihnă/ de muncă, Beneficii etc.)
3. Modulul Sănătate și Securitate în Muncă (Siguranța la locul de muncă, Echipamentul de protecție, Primul-ajutor etc.)
4. Modulul Securitate (Accesul în companie, Măsuri de securitate, etc.)
5. Modulul Calitate (Bunăstarea animalelor, Reguli de igienă, Siguranța alimentului etc.)
6. Modulul Biosecuritate (Măsuri interne și externe, Proceduri specifice, etc.)
7. Modulul Mediu (Protecția mediului, Managementul utilităților și al deșeurilor etc.)

Formatul de prezentare este dinamic, fiind realizat pentru fiecare modul câte un video - astfel încât noii colegi să cunoască cât mai bine organizația, dar și cele mai importante reguli și proceduri interne la nivel de companie.

„Ghidul angajatului - Smithfield România” va fi disponibil și în format printat.

Acest proiect vine în completarea eforturilor constante ale companiei de a-și valoriza angajații, de a-i integra mai ușor în echipa noastră, și de a-și menține poziția de angajator preferat!



INTERVIU



Mihaela Adam
Director HR
Smithfield România

Vă rog să prezentați în câteva cuvinte proiectul „Ghidul angajatului – Smithfield România”.

Acest proiect a pornit din dorința de a integra, într-un mod standardizat, ușor de înțeles și atractiv, întreg setul de module de instruire pe care trebuie să-l parcurgă în prima zi de lucru noii colegi din Smithfield România. El a fost gândit în două formate: video, care include o serie de scurte și dinamice filme de prezentare, și print, sub forma unui ghid. În „Ghidul angajatului” se vor regăsi

informații de interes general care îi vor ajuta pe noii colegi să se familiarizeze cu echipa Smithfield România, cu activitatea companiei și cu procedurile și politicile de lucru specifice.

Ne dorim să ținem pasul atât cu actualele tendințe în materie de „induction”, cât și cu cele mai bune practici în managementul Resurselor Umane. Ne propunem să valorizăm întregul colectiv și să rămănem în continuare un angajator preferat.

Care sunt obiectivele proiectului și ce beneficii aduce acesta companiei?

Proiectul a fost gândit și implementat pe baza unor obiective bine stabilite, astfel încât să aducă multiple beneficii companiei atât pe termen scurt, cât și lung. Familiarizarea cu activitatea companiei (misiune, seturile de politici interne, informațiile de interes general etc.) și obținerea unui flux de informație unitar vor facilita o adaptare rapidă și eficientă la locul de muncă.

Aceste filme realizate potrivit tendințelor actuale, sub formă animată, în care informațiile sunt prezentate

într-un mod dinamic și captivant, îi vor ajuta pe noii colegi să rămână cu noțiuni esențiale pentru activitatea lor viitoare, contribuind astfel la îmbunătățirea culturii organizaționale.

În același timp, proiectul are și menirea de a simplifica programul de instruire din prima zi de lucru, reducând astfel eforturile colegilor care îl susțin.

Câteva cuvinte pentru colegii care au contribuit la realizarea ghidului...

Acest proiect laborios nu s-ar fi putut finaliza fără implicarea colegilor din departamentele de Resurse Umane, PR, SSM-HSE, Mediu, Calitate, Securitate și Biosecuritate, din Divizia Ferme și Divizia Carne Proaspătă – Smithfield România. Efortul susținut și deschiderea necondiționată din partea tuturor colegilor implicați în proiect au condus la o consolidare a relațiilor inter-departamentale la nivel de companie. A fost o muncă de echipă, iar acum suntem cu toții mândri de rezultatele obținute în urma întregului proces de creație și implementare.

Felicitări întregii echipe!



CONFORTUL ȘI SIGURANȚA ANIMALELOR - UN OBIECTIV PRINCIPAL SMITHFIELD ROMÂNIA



Smithfield România investește constant în creșterea confortului animalelor în zonele noastre de producție, printr-o serie de proiecte punctuale, derulate în cursul anului 2018.

În acest program au fost incluse Cenei și Gătaia, Birda, Parța și Peciu, iar din categoria lucrărilor efectuate se



numără: reparații ale acoperișurilor și obloanelor, instalarea unor noi instalații de încălzire, lucrări de montare a unei termoizolații sau montare a instalațiilor de sprinklere de joasă presiune și a unor obloane noi din policarbonat – îmbunătățiri care vor genera un confort crescut atât în sezonul rece cât și în sezonul cald.



În cadrul fermei din localitatea Peciu, la halele de „tineret” existente, are loc un proiect de transformare a acestora în hale de „îngrășare”. Prin urmare, pe lângă lucrările de reabilitare a clădirii, aceste hale vor fi echipate cu echipamente de ultimă generație specifice halelor de „îngrășare”.



„DIN NOU LA ȘCOALĂ” ADUCE ZÂMBETE ÎN FIECARE AN

Timp de 3 zile, 7.000 de elevi din 60 de comunități din județele Timiș și Arad au fost vizitați de voluntarii Smithfield România în cadrul programului de educație „Din nou la școală”. Elevii și preșcolarii au fost deosebit de încântați să primească rechizite școlare și tăblițe magnetice pentru activitățile de grădiniță, ghiozdane, rechizite și orare cu sfaturi pentru un stil de viață sănătos și o alimentație echilibrată.

Bucuria sinceră a copiilor la revederea voluntarilor “cu tricouri verzi” confirmă faptul că programul de responsabilitate socială „Din nou la școală” este așteptat cu nerăbdare în fiecare an.

Ne dorim ca prin acțiunile noastre la începutul fiecărui an școlar să asigurăm accesul la educație și să încurajăm performanța școlară a elevilor din comunitățile unde ne desfășurăm activitatea, a declarat Cristina Bodea, Director Sustenabilitate, Smithfield România.

În acest an, au fost incluși și cei peste 500 dintre copiii angajaților Smithfield România – Divizia Ferme și Divizia Producție Carne Proaspătă, Elit și Vericom: preșcolari și elevi ai claselor pregătitoare - IV, care au primit câte un ghiozdan și rechizite.

Programul de sprijin pentru educație “Din nou la școală” a debutat în 2007 și până în prezent au fost incluși peste 46.000 de elevi din localitățile unde Smithfield România își desfășoară activitatea.

„Faptul că am putut să ajut acești copilași a însemnat foarte mult pentru mine”. Participarea mea ca voluntar în cadrul programului “Din nou la școală” a fost prima mea experiență de acest

gen. O experiență cu adevărat unică și foarte plăcută. Întâlnirea cu copiii a stârnit în mine un amalgam de emoții, stări și sentimente de nedescris, m-a făcut să îmi amintesc cu drag de anii copilăriei și de primii mei pași în școală. Zâmbetul și bucuria pe care le-am văzut, crescând, în ochii lor, în momentul în care primeau pachetelele

din partea noastră, mi-au încălzit sufletul.

Faptul că am putut să ajut acești copilași a însemnat foarte mult pentru mine și m-am bucurat enorm să îi văd fericiți. Am trăit prin ei, și odată cu ei, sentimentul de fericire și împlinire.

A fost o experiență nemaipomenită pe care aș repeta-o fără a sta pe gânduri.” – câteva cuvinte frumoase transmise de Mădălina Nițulescu, voluntar în cadrul programului „Din nou la școală”, ediția 2018.



„SMITHFIELD FRIENDS” ÎN VIZITĂ LA HORSEEMOTION



jucându-se cu baloane de apă. Au învățat despre dieta cailor și au avut ocazia de a face câteva ture cu căluții din centru, spre bucuria lor. În timpul turelor de călărit, terapeuții de la centru le-au arătat exerciții de corectare a posturii, îmbunătățirea echilibrului și cum se poate comunica cu căluții.

Ca semn de mulțumire pentru Smithfield România, copiii au realizat la final un tablou colorat, cu amprentele lor.

În luna august, voluntarii Smithfield România au vizitat, în cadrul programului de responsabilitate socială “Smithfield Friends” centrul de Hipoterapie HorsEmotion din localitatea Ianova, județul Timiș.

Cei 10 voluntari Smithfield România, împreună cu terapeuții ai centrului de hipoterapie “HorsEmotion”, au organizat o zi cu activități interactive și distractive pentru cei 19 copii de la casa familială din Bocsig, județul Arad.

Copiii s-au bucurat de activități precum vizita fermei, s-au relaxat în grădina senzorială, dar s-au și răcorit




PROGRAMUL DE RESPONSABILITATE SOCIALĂ “HRANĂ PENTRU SUFLETE”

HRANĂ PENTRU
SUFLETE
Smithfield România

Începând cu anul 2009, prin intermediul programului de responsabilitate socială „Hrană pentru suflete”, Smithfield România oferă carne Comtim, cu titlu gratuit, persoanelor aflate în situații de risc social. În luna august a acestui an, voluntarii Smithfield România au vizitat copiii găzduiți de Casa de tip familial “Mamă Copil” din Timișoara cu dorința de a petrece o zi frumoasă împreună și de a pregăti un grătar pentru ei, cu produsele noastre, Comtim. Pregătirea mesei împreună, diversele activități organizate de voluntari, dar și premiile oferite la



final, ce constau în rechizite școlare, le-au făcut ziua mai frumoasă celor 18 copii din centru. Finalul vizitei a fost marcat de un moment “dulce”, un tort surpriză care a făcut ziua cu adevărat specială.

 Pentru copii în acea zi noi, voluntarii Smithfield România, am fost

o lecție de viață. Există zile în care Dumnezeu te cheamă să fii „hrană pentru suflete” dar, ești „hrănit” din abundență tu, cu dragoste, îmbrățișări, bunătate, bucurie, milă. Există momente în viață în care trebuie să fii „hrană pentru suflete”, dar și „hrană pentru zâmbete” și totodată hrană pentru trup pentru cei din jurul tău.

(Continuare în pagina 18)

Consider că este o datorie și în același timp o onoare să fim alături, atât ca ființe cât și ca firmă, de persoanele nevoiașе, în acest caz alături de acești copii minunați.

Pentru ei în acea zi noi, voluntarii Smithfield România, am fost o lecție de viață, o lecție de dărnicie, de bunătate, de blândețe, de dragoste, de acceptare. Atât de mult bine poate să facă puțină iubire ... JJ
ne-a transmis Luminița Costinar - voluntar Smithfield România.

Casa "Mamă Copil" Timișoara din cadrul Federației Caritas a Diacezei Timișoara asigură cazarea, hrana

și îmbrăcămintea necesară copiilor găzduiți pe o perioadă nedeterminată.

De asemenea, oferă asistență medicală, îngrijire permanentă și un climat favorabil dezvoltării personalității copiilor.



Ziua Internațională a Alimentației SMITHFIELD ROMÂNIA A ORGANIZAT „LECȚIA DE SĂNĂTATE ALIMENTARĂ”

Pentru al VI-lea an consecutiv, Smithfield România în parteneriat cu Societatea Studenților în Medicină din Timișoara (SSMT), a marcat data de 15 octombrie - „Ziua Internațională a Alimentației”, printr-o lecție deschisă despre nutriția echilibrată și o viață sănătoasă. Beneficiarii lecției au fost în acest an elevii claselor a IV-a din Școala Gimnazială Cenei.

Sub deviza „Noi mâncăm sănătos”, elevii au aflat despre importanța alimentației echilibrate, a piramidei alimentare și despre alimentele recomandate pentru vârsta lor. La finalul lecției, noile cunoștințe le-au fost testate printr-un set de ghicitori.

„Suntem onorați să răspundem în fiecare an invitației lansate de

Smithfield România de a lua parte a lua parte la manifestările organizate cu prilejul Zilei Mondiale a Alimentației, având în vedere că voluntarii Societății Studenților în Medicină din Timișoara desfășoară o serie de proiecte educaționale adresate tinerei generații. Și ce zi mai potrivită de a discuta despre alimentația sănătoasă, nutriție și stil de viață sănătos, dacă nu aceasta?” a declarat Cosmin Filip, Președinte SSMT.



Smithfield România a continuat să dezvolte în ultimii ani, ca parte a strategiei de sustenabilitate la nivel de grup, acțiuni de responsabilitate socială care au drept obiectiv conștientizarea importanței unei alimentații echilibrate în menținerea unei stări de sănătate optime.

„Smithfield România rămâne fidel tradiției sale de a marca Ziua Internațională a Alimentației alături de elevii din comunitățile în care ne desfășurăm activitatea. Suntem bucuroși că putem pune bazele, în fiecare an, alături de voluntarii de la Societatea Studenților în Medicină din Timișoara, la crearea unor obiceiuri de nutriție echilibrată”, ne-a transmis Cristina Bodea, Director Sustenabilitate Smithfield România.





SMITHFIELD ROMÂNIA SUSȚINE EDUCAȚIA SPORTIVĂ

În cadrul programelor de responsabilitate socială inițiate de către Smithfield România, acțiunile care susțin un stil de viață sănătos, prin mișcare fizică și alimentație echilibrată reprezintă o prioritate!

Smithfield România a susținut, în luna august, organizarea a 2 competiții sportive organizate la Timișoara: „Turneul Național de Minirugby” etapa a-III-a și „Memorialul Internațional Cristi Breb” ediția a-XVI-a. În cadrul celor 2 evenimente sportive au participat peste 600 de copii din diferite localități, campioni regionali, naționali și internaționali la Rugby. Produsele Comtim oferite drept sponsorizare le-au oferit participanților sursa de proteine și energie necesare pe parcursul ambelor competiții desfășurate.

Scopul Asociației Club Sportiv Warriors Timișoara care s-a ocupat cu organizarea celor 2 competiții sportive, a fost acela de a promova activitățile sportive, de a îmbunătăți starea de sănătate în rândul copiilor și de a transmite noilor generații de sportivi - rugby-ul timișorean.



În vara acestui an, compania noastră a susținut o competiție sportivă de amploare care a avut loc în mai multe școli din Banat. În cadrul "Academiei de Handbal", au fost organizate multiple evenimente sportive menite să încurajeze tinerii să aibă o viață mai sănătoasă și să practice activități sportive pentru o viață echilibrată.

„PROGRAME MEDIU UNIVERSITAR” SMITHFIELD ROMÂNIA

Smithfield România®

Programe Mediu universitar

Programul de responsabilitate socială „Smithfield Academics” a continuat și în 2018 să ofere sprijin mediului academic și de cercetare. Pe parcursul anului, Smithfield România a contribuit financiar la organizarea mai multor proiecte, care urmăresc să susțină educația în rândul elevilor și studenților din întreaga regiune de vest.

☞ Datorită sprijinului Dvs., au fost primite multe aprecieri elogioase din partea participanților, cadrelor didactice din țară și străinătate, reprezentanți ai M.E.N. și ai universităților de prestigiu din Timișoara și București. Competiția s-a desfășurat în cele mai bune condiții, premiile obținute de elevi au fost numeroase și consistente, iar prestigiul orașului și județului a avut de câștigat. Am avut încă o dată dovada unei comunități unite și solidare care nu ezită să investească în viitorul acestei țări, fapt pentru care vă mulțumim și vă suntem recunoscători, ☞ ne-a transmis Prof. Jelco Stancov, Inspector Școlar - în urma sprijinului oferit în cadrul „Olimpiadei Balcanice de Informatică”, desfășurată în perioada 7 - 13 iulie 2018 la Timișoara.

PROGRAMUL „ADOPTĂ O ȘCOALĂ”, LA PRIMA EDIȚIE

Smithfield România®



PROGRAMUL "ADOPTĂ O ȘCOALĂ"!

Smithfield România susține în continuare învățământul în comunitățile în care își desfășoară activitatea!

Peste 10.000 de elevi și cadre didactice din 25 de unități de învățământ au beneficiat de cel mai nou program de responsabilitate socială derulat de Smithfield România, „Adoptă o școală”. Programul are ca obiectiv îmbunătățirea infrastructurii de învățământ și a condițiilor de studiu în școlile din județul Timiș, în peste 25 de unități de învățământ. În acest scop, suma totală oferită drept sponsorizare în acest an, se apropie de 1 milion de lei. Banii au fost repartizați în funcție de dimensiunile unității de învățământ, iar investițiile au fost supervizate de compania noastră și de Inspectoratul Școlar Județean Timiș.

Pentru a fi eligibile în acest program, toate școlile au prezentat un proiect punctual în care au fost evidențiate detaliile investițiilor pe care le vizează. Majoritatea școlilor au solicitat fonduri pentru echipamente IT, mobilier pentru sălile de clase și echipamente pentru amenajarea spațiilor de joacă și a terenurilor din curțile școlilor. „Pentru Școala Gimnazială Nițchidorf, Smithfield România este un partener de încredere, care ne sare în ajutor ori de câte ori

este nevoie. La fiecare început de an școlar se asigură că elevii noștri au parte de rechizite, iar la finalul acestuia, că cei mai buni elevi sunt premiați cum se cuvine. Mai mult, la evenimentele desfășurate de-a lungul anului, avem parte de sprijin prin diferitele programe de responsabilitate socială. Școala a fost sponsorizată, de asemenea, pentru achiziționarea unor table smart, dar și a mai multor videoproiectoare, în cadrul programului „Adoptă o școală” - conducerea Școlii Gimnaziale Nițchidorf.

„Școala Gimnazială Cenei are o îndelungată colaborare cu Smithfield România. De-a lungul anilor, școala a fost inclusă în diverse programe de sprijin pentru educație și de încurajare a performanțelor școlare, precum: "Din nou la școală", "Să ne hrănim sănătos" și "Adoptă o școală".

În cadrul programului "Din nou la școală", elevii și preșcolarii școlii noastre au beneficiat, la început de an școlar de rechizite, ghiozdane și echipamente oferite de Smithfield România, iar în cadrul programului "Să ne hrănim sănătos", elevii de la ciclul primar au beneficiat de activități educative cu impact pozitiv asupra elevilor. Școala Gimnazială Cenei a beneficiat de sprijinul financiar din cadrul programului „Adoptă o școală” care ne-a ajutat să îmbunătățim baza materială din școală, și anume: s-a achiziționat mobilier școlar, s-a utilizat și a fost pus în funcțiune un laborator multimedia, iar formația de dansuri populare românești a fost echipată cu costume populare.

Elevii Școlii Gimnaziale Cenei mulțumesc pe această cale companiei Smithfield România pentru oportunitățile oferite în cadrul programelor inițiate de aceștia și așteaptă noi provocări” - Diana Fericean, Director Școala Gimnazială Cenei.

ZILELE FSC SPRIJINITE DE SMITHFIELD ROMÂNIA

Cu ocazia a „25 DE ANI DE COMUNICARE ȘI TRADUCTOLOGIE ÎN UPT, 1993-2018”, în luna noiembrie au fost organizate mai multe întâlniri sub forma „masă-rotundă” de către Facultatea de Științe ale Comunicării (FSC) - Universitatea Politehnică Timișoara.

În cadrul evenimentului aniversar „Zilele Facultății de Științe ale Comunicării”, Smithfield România a fost premiată în semn de recunoaștere a solidarității și a sprijinului acordat în organizarea acestui eveniment.



Smithfield România®

Programe Mediu universitar



SMITHFIELD ROMÂNIA, PARTENER DE TRADIȚIE PENTRU UNIVERSITATEA POLITEHNICA DIN TIMIȘOARA

Printre cei prezenți la eveniment au fost invitați foști și actuali rectori și decani din cadrul Universității Politehnica Timișoara. Alături de cadrele didactice din Politehnica, la eveniment au participat și reprezentanți ai mediului economic și de afaceri din Timișoara și din țară.

În luna noiembrie, a avut loc simpozionul "Șapte Decenii de Chimie Industrială în Timișoara", organizat de Biblioteca Universității Politehnica din Timișoara. În cadrul evenimentului s-a prezentat istoricul Facultății de Chimie Industrială și Ingineria Mediului, precum și tendințele și cerințele actuale în formarea noilor specialiști din domeniu.

Subiectele discutate în cadrul simpozionului au pus accent pe colaborarea cu mediul economic și modul în care se reușește integrarea noilor specialiști în zona de producție - operațiuni, dar și rolul agenților economici în formarea și dezvoltarea noilor generații de ingineri.

Colaborarea între Smithfield România și Universitatea Politehnica este una de tradiție și stă la baza implementării programelor Smithfield Academics și Internship Smithfield România și a ofertelor de practică din cadrul companiei oferite studenților din întreaga universitate.

SUSȚINEM MEDIUL ACADEMIC

Asociația Română de Tehnologii Neconvenționale (ARTN) aduce mulțumiri Smithfield România pentru sprijinul acordat în organizarea Conferinței Internaționale de Tehnologii Neconvenționale - ICNcT 2018. Ediția a XIX-a a conferinței, desfășurată în perioada 4-6 octombrie la Universitatea Politehnica Timișoara, s-a încadrat în contextul mondial actual, în care tehnologiile moderne, nanotehnologiile se dovedesc esențiale pentru viitorul planetei, inclusiv a industriei alimentare. Lucrările prezentate, dezbaterile desfășurate pe durata Conferinței au scos în evidență importante rezultate ale cercetătorilor de pretutindeni, dar în special ale tinerilor specialiști români din Timișoara, Sibiu, București, Iași, Baia Mare, Cluj-Napoca, Arad, Oradea și Chișinău (Rep. Moldova).

Smithfield România®

Programe Mediu universitar

Succesul acestei colaborări a dovedit încă o dată necesitatea conlucrării permanente dintre mediul academic și cel industrial, ne-a transmis dnul Prof.dr.ing. Dumitru MNERIE, UPT, ARTN.





Florian Chiș
Manager Zona Producție
Divizia Ferme

„Am reușit să mă perfecționez în domeniul meu”

Care este activitatea Dvs. de zi cu zi, în cadrul companiei?

Sunt manager de zonă în cadrul Diviziei Ferme, iar principala mea responsabilitate în cadrul companiei este aceea de a gestiona două ferme de îngrășare/WTF (Wean to Finish) și de a mă asigura de îndeplinirea indicatorilor de producție. O altă responsabilitate importantă este organizarea eficientă a tuturor activităților din cele două ferme.

Care sunt primele lucruri pe care le-ați face, dacă ați afla că ați deveni milionar?

Bună întrebare! Nu pot spune că nu m-am gândit de mai multe ori la asta. Cred că în primul rând, dacă aș deveni milionar „peste noapte” nu aș renunța la serviciu.

Îmi place ceea ce fac în cadrul companiei și aș continua, indiferent de câștigul surpriză. În al doilea rând, cu o parte din banii „câștigați” aș ajuta persoanele care au nevoie de ajutor.

În ce proiect, din cadrul companiei, sunteți mândru că ați fost implicat? Care a fost contribuția Dvs.?

Absolvirea recentă a facultății și masteratului, în domeniul Zootehniei, m-a ajutat să pot aprofunda mult domeniul în care activez. Sunt bucuros că am deprins multe cunoștințe noi, pe care le-am aplicat în cadrul programului de calificare a personalului. Astfel, am reușit să mă perfecționez în domeniul meu și să-i ajut pe ceilalți colegi să se dezvolte în cadrul companiei.



Mihai Costescu
Recrutor HR
Divizia Ferme

„Singura cale să faci o treabă extraordinară este să iubești ceea ce faci”

Care este activitatea Dvs. de zi cu zi, în cadrul companiei?

De curând, am împlinit 1 an în echipa Smithfield România și pot spune că nicio zi nu seamănă cu cealaltă. Fac parte din Departamentul de Resurse Umane și mă ocup cu recrutarea și selecția de personal. Ca Recrutor, provocările apar în fiecare zi și totul este într-o continuă „mișcare”.

Îmbin munca de birou cu cea de teren, încerc să acopăr necesarul de personal și să promovez oportunitățile de angajare ale companiei. Mă identific cu munca mea și îmi place ceea ce fac!

Care sunt primele lucruri pe care le-ați face, dacă ați afla că ați deveni milionar?

Nu aș face nimic special sau extravagant... Primul lucru care îmi vine în minte este să donez o parte din bani; sunt atâția oameni și situații care au nevoie de sprijin. Personal, pentru a fi fericit nu mi-ar trebui milioane. Familia și sănătatea sunt primordiale, iar „milioanele” nu vor compensa niciodată lipsa lor.

Dacă ar fi să vă alegeți 2 puteri (paranormale etc.) pe care să le dețineți, care ar fi acelea și de ce?

O întrebare ce te pune pe gânduri...Prima super-putere pe care aș vrea să-o am este aceea de a controla timpul. De ce? Mi se pare că timpul este un mare dușman al omului modern. Utilizarea tehnologiei atât în viața personală, cât și în viața profesională, promovarea unei atitudini mereu active, fac ca lucrurile din jur

să fie agitate și să pară că timpul trece repede. Astfel, oamenii nu mai reușesc să aibă o graniță bine-definită între muncă și timp liber.

A doua super-putere este aceea de a citi gândurile, dar nu în sensul „viclean” al lucrurilor. Observ tot mai des oameni cărora le e frică să își exprime gândurile, guvernați de întrebări „Oare e bine să spun...?”, „Oare ce o zice „x, y”?”. Îmi place să ascult oamenii și să încercăm împreună să găsim soluții la probleme, dar pentru asta am nevoie ca ei să exprime clar ce gândesc, dezinhbat și sincer.

În ce proiect, din cadrul companiei, sunteți mândru că ați fost implicat? Care a fost contribuția Dvs.?

Din primele zile în cadrul companiei pot spune că am primit credit din partea colegilor mei în a participa la multe acțiuni și proiecte. Pentru mine, toate proiectele la care am participat au fost importante și au avut un aport în dezvoltarea mea. Participarea la Târgul de Joburi USAMV București, unde am prezentat oportunitățile Smithfield România, în fața posibilibilor candidați, a fost o provocare pentru mine, ce a adus un plus abilităților mele.

**Cezar Ludoșean**Vânzări Export
Divizia Carne Proaspătă

„Niciodată nu este târziu să-ți îndeplinești visurile”

Care este activitatea Dvs. de zi cu zi, în cadrul companiei?

Deși activez în cadrul companiei de 2 ani, încă din primele luni am simțit că fac parte dintr-o familie. Fac parte din Departamentul Export și coordonez activitățile de vânzare în țările din Europa de Sud - Est (Grecia, Bulgaria, Cipru) pe carne de pui și porc. Totodată, mai sunt implicat și

în proiectele pe care le derulăm cu colegii noștri din Polonia pe importuri de produse procesate, carne proaspătă de pui, curcan și carne de porc – pe care le vindem atât în România cât și în Balcani (Macedonia, Serbia, Bulgaria etc.)

În ce proiect, din cadrul companiei, sunteți mândru că ați fost implicat? Care a fost contribuția Dvs.?

Mi-ar fi foarte dificil să fac o nominalizare... pun foarte mult suflet în ceea ce fac. Ce mă avantajează este faptul că lucrez pentru un grup de companii care dețin branduri foarte respectate, inovative și foarte bine organizate. Unul din proiectele în care m-am implicat și țin foarte mult a fost introducerea în piața din România a produselor Animex (mezeluri „ready to eat” și pui proaspăt). A fost un proiect destul de greu, pe care l-am dezvoltat împreună cu colega mea Laura Patian.

Care sunt primele lucruri pe care le-ați face, dacă ați afla că ați devenit milionar?

Aș investi în dezvoltarea mea personală și profesională. Aș vizita India o lună de zile și mi-ar plăcea să aflu mai multe lucruri noi despre

mine. Sunt convins că o vizită într-unul din Ashramurile din sudul Indiei m-ar ajuta să-mi îmbunătățesc capacitatea de a mă relaxa. Mi-a plăcut de mic să fiu pilot de avion. Aș fi dispus să iau cursuri de zbor și licență de pilot și să îmi pot cumpăra un Zephyr 2000. Nu în ultimul rând, aș construi un centru de echitație pentru copiii cu autism. Consider că sunt foarte mulți care au nevoie de ajutor. Niciodată nu este târziu să-ți îndeplinești visurile!

Dacă ar fi să vă alegeți 2 puteri (paranormale etc.) pe care să le dețineți, care ar fi acelea și de ce?

Timpul este comprimat. Mi-ar plăcea să pot face mult mai multe lucruri într-o zi. Dacă aș avea capacitatea de a mă teleporta, mi-ar plăcea ca de Crăciun să fiu la un concert la Viena, după care să pot lua cina cu părinții mei acasă la ei și în același timp să fiu cu prietenii mei pe patinoarul din fața faimosului Rockefeller Center.

Cu toate acestea, mi-ar mai plăcea să am și puterea de a vindeca oamenii. Sunt un milion de boli care nu sunt descoperite la timp și tot atâtea pentru care nu există leac. Oamenii ar trebui să moară doar de bătrânețe...

**Raymond Szkal**Funcționar Administrativ, Departament Producție
Divizia Carne Proaspătă

„În cadrul proiectului „Management Trainee” am contribuit cu o propunere de îmbunătățire a departamentului în care activez”

Care este activitatea Dvs. de zi cu zi, în cadrul companiei?

Activitatea mea începe în fiecare zi cu o cană de cafea. Uneori le pregătesc și colegilor mei cafeaua, încât să înceapă și ei ziua cu bună-dispoziție. Cine poate fi supărat după o cană de cafea?! Activitatea mea se rezumă la rapoarte de producție și corecții în SWR-Bis și bineînțeles, ofer sprijin colegilor în orice e nevoie, cu ce știu iar cu ce nu știu, sunt deschis să învăț.

De care proiect sunteți cel mai mândru? Care a fost contribuția Dvs.?

Un proiect la care am luat parte a fost cel de „Management Trainee”, proiect al cărui scop este de a forma viitoarele generații pentru a putea fi cadre de organizare și conducere în secțiile unde își desfășoară activitatea. Proiect în care mă bucur că am fost implicat deoarece mi-a oferit o imagine de ansamblu mult mai bună

(Continuare în pagina 24)

asupra business-ului pentru care lucrez. Contribuția mea s-a fructificat printr-o propunere de îmbunătățire a departamentului în care activez.

Care sunt primele lucruri pe care le-ați face, dacă ați afla că ați deveni milionar?

Poate ca sună plictisitor, dar cu siguranță nu s-ar schimba nimic, aș fi tot același om cu aceleași obiceiuri

cotidiene. În schimb, probabil aș avea în vedere deschiderea unui business propriu. Nu știu dacă cu specific în industria cărnii neapărat, dar cu siguranță în industria alimentară.

Dacă ar fi să vă alegeți 2 puteri (paranormale etc.) pe care să le dețineți, care ar fi acelea și de ce?

Prima superputere pe care aș alege-o ar fi să mă pot teleporta. Aș putea fi

în orice loc cât aș clipi și aș avea mai mult timp să fac o grămadă de lucruri. Cealaltă putere, fără îndoială, ar fi telekinezia. Limitat de înălțimea mea, m-aș bucura să pot ajunge cumva să iau borcanul de pe ultimul raft fără nici un efort și cel mai convenabil ar fi cu puterea minții.

Care este activitatea Dvs. de zi cu zi, în cadrul companiei?

Sunt în echipa ELIT începând cu anul 2005. În prezent coordonez activitatea fabricii Elit de la Oarda. Activitatea mea zilnică constă în planificarea producției, supravegherea îndeplinirii planului de producție și conducerea unei echipe de peste 900 de angajați.

„Dezvoltarea produsului Cârnați de Casă reprezintă cel mai drag proiect”



Cristian Oaneș
Director
Fabrica Elit Oarda

Povestiți-ne despre proiectul Elit care vă este cel mai drag.

Proiectul Elit care îmi este cel mai drag este dezvoltarea produsului Cârnați de Casă - Plin de Carne, un produs fabricat după o rețetă tradițională care conține doar carne de porc și condimente naturale. Acest produs este cel mai vândut articol din portofoliul Elit și se bucură de o mare apreciere din partea consumatorilor din toată țara.

Care sunt primele lucruri pe care le-ați face, dacă ați afla că ați deveni milionar?

Depinde de monedă și de numărul milioanelelor... :)



George Anghelescu
Director Regional Vânzări, Muntenia
Elit

„Am reușit să creez în 2018 o divizie specială pentru HORECA”

Care este activitatea Dvs. de zi cu zi, în cadrul companiei? De cât timp activați în organizație?

Sunt la Elit din anul 2013 și de atunci până în prezent am activat în cadrul Departamentului de Vânzări, inițial ca director de zonă și apoi ca director regional. Administrez activitatea de vânzări din comerțul tradițional în regiunea Muntenia și activitatea mea zilnică constă în coordonarea unei echipe de 5 directori de zonă și 28 de agenți de vânzări. De asemenea, împreună cu echipa pe care o coordonez, administrăm un portofoliu de peste 3.000 de clienți, 400 de produse din carne și carne proaspătă.

Povestiți-ne despre proiectul Elit care vă este cel mai drag.

În cadrul Elit, am participat la mai multe proiecte pe partea de vânzări, cel mai drag fiindu-mi cel de HORECA, prin extinderea distribuției numerice către clienții din acest sector, o mare contribuție fiind vânzarea către aceștia de carne proaspătă de porc provenită de la Comtim. În anul 2018, am activat peste 200 de clienți HORECA din regiunea mea și am reușit să creez o divizie specială pentru acest sector.

Care sunt primele lucruri pe care le-ați face, dacă ați afla că ați devenit milionar?

Aș încerca să investesc în portofolii cât mai sigure.

ECHIPA COMTIM ÎN DIVIZIA A II-A A LIGII DE FOTBAL

Povestea echipei de fotbal Comtim...

Din pasiunea colegilor pentru sport, în 2007 a fost înființată echipa de fotbal Comtim. Printre inițiatorii acestei echipe îi reamintim pe Ion Oprinel, Sandor Venczel, Robert Har, Dobrescu Fănel și Tiberiu Abraham. Această pasiune s-a transformat, încet și sigur, în ceva mult mai serios, și anume participarea la Campionatul de fotbal al orașului Timișoara. Această realizare a adus cu sine și rezultate pozitive, datorită determinării colegilor din echipă: după 7 ani petrecuți în liga a IV-a, în 2016 a avut loc avansarea în liga a III-a, cea mai recentă reușită fiind clasarea în a 2-a divizie și ocuparea locului III la Cupa Multinaționalelor, ediția 2018.



Felicitări băieților pentru rezultatele fantastice, efortul depus, imaginea bună adusă companiei și promovarea brandului Comtim în competițiile sportive ce susțin stilul de viață sănătos.

Felicitări echipei Comtim!

Ca semn de apreciere, întreaga echipă de fotbal a fost recompensată cu mingi și echipamente de fotbal personalizate Comtim. Ne dorim ca aceste premii să le ofere motivația necesară pentru următoarele lor performanțe.

ANGAJAREA ȘI INTEGRAREA PERSONALULUI VIETNAMEZ ÎN ECHIPELE PRODUCȚIE ABATOR



Nguyen Cao Cuong
Coordonator Echipă

Smithfield România este în continuă dezvoltare și creștere, atât a volumelor de vânzări și a diversificării de produse, cât și a numărului de angajați care să susțină această creștere. Astfel, colegii din Departamentul de Resurse Umane au apelat și la recrutarea de personal extern începând cu anul 2018.

Proiectul de recrutare și asimilare a muncitorilor străini de origine vietnameză este unul dintre cele mai importante la nivelul Departamentului de Resurse Umane din cadrul Diviziei Carne Proaspătă. În momentul de față avem un număr de 61 de colegi vietnamezi care activează în cadrul companiei pe diferite posturi în Departamentul Producție.

Proiectul de recrutare a fost complex, de durată, a generat multe semne de întrebare la început, dar în final s-a dovedit a fi unul de bun augur. Relația dintre muncitorii străini și cei români s-a dovedit a fi una extrem de bună, încă de la început.

Pentru a vă putea expune și primele impresii ale unui coleg străin, colegul nostru Cosmin Mihai, din Departamentul de Resurse Umane,

a cules următoarele impresii în urma discuției cu Nguyen Cao Cuong, coordonatorul muncitorilor străini, în vârstă de 34 de ani.

De ce Smithfield România? Ce te-a ghidat spre România?

De mult timp mi-am dorit să ajung într-o țară care face parte din Uniunea Europeană. Am dorit să fac o schimbare majoră, să schimb total cultura și să cunosc oameni noi. Am fost atras și de domeniul de activitate, de munca complexă din zona de producție abator.

Care a fost prima impresie când ai ajuns în România?

M-a impresionat căldura cu care am fost primiți. Oamenii au fost foarte

(Continuare în pagina 26)

prietenosi cu noi și ne-au făcut să nu ne simțim stingheri. În cadrul echipei Smithfield România, am găsit extrem de multă înțelegere, orice problemă am avut a fost rezolvată într-un timp scurt. Toată lumea a avut răbdarea necesară ca noi să putem învăța într-un ritm normal și natural.

Ce impresie ai despre orașul Timișoara?

Îmi place vremea, faptul că e un oraș cu oameni calmi, iar traficul e incomparabil cu cel din Vietnam, te poți deplasa foarte ușor. Iar legat de

vreme, abia aștept să vină iarna și să văd zăpada, ar fi prima oară în viața mea.

Ce îți place să faci atunci când ești în timpul liber?

Îmi place să vorbesc cu familia mea: am trei copii, două fete și un baiat. Încerc să îi văd prin videocall în fiecare zi, dorul față de ei este foarte mare și distanța dintre noi la fel de mare. De asemenea, îmi place să fac sport, să joc fotbal, volei și basket, iar dacă vremea nu îmi permite, îmi place să ascult muzică românească sau vietnameză.

Ce planuri ai de viitor?

Îmi doresc să rămân în cadrul companiei cât mai mult timp și, de asemenea, să îmi pot aduce alături și familia.

Un gând bun din partea lui Coung pentru colegi...

În numele tuturor colegilor din Vietnam, doresc să vă mulțumim pentru integrarea în marea echipă Smithfield România și pentru tot ceea ce faceți pentru noi.

Smithfield România Internship Program

O nouă ediție a programului de Internship Smithfield România s-a derulat cu succes. Aflat la cea de-a XIV-a ediție, programul a adus un plus de noutate. Este primul an când am găzduit participanți din 6 centre universitare importante de profil din țară: USAMVB Timișoara "Regele Mihai I al României", USAMV "Ion Ionescu de la Brad" din Iași, USAMV Cluj-Napoca și USAMV București.

Acest lucru demonstrează interesul ridicat al actualilor studenți, respectiv viitori absolvenți, atât față de oportunitățile programului de Internship - Smithfield România, cât și față de posibilitatea unei viitoare colaborări ca și angajați.

În cadrul acestei ediții, au participat 41 de studenți în cadrul Diviziei Ferme și 38 de studenți în cadrul Diviziei Prod:

- 29 din cadrul USAMVB Timișoara "Regele Mihai I al României";
- 17 din cadrul USAMV "Ion Ionescu de la Brad" din Iași;
- 2 din cadrul USAMV Cluj-Napoca;
- 2 din cadrul USAMV București;
- 26 de la Universitatea Politehnică Timișoara;
- 3 de la Universitatea de Vest Timișoara.

Pentru Divizia Ferme, o noutate în desfășurarea programului de Internship - Smithfield România a constat în faptul că în cadrul ambelor sesiuni, studenții și-au desfășurat activitatea într-un singur punct de lucru. Acest lucru a oferit participanților oportunitatea de a acumula mai amplu cunoștințe despre operațiunile specifice punctului de lucru în care au fost repartizați și de-a înțelege fluxul tehnologic din cadrul

unităților Smithfield România. Studenții au avut posibilitatea de-a lucra cu tehnologii de înaltă performanță, sub îndrumarea unei echipe profesionale în domeniu.

[[Acest internship a fost pentru mine în întregime o amintire frumoasă. Lucrurile noi pe care le-am învățat, colegii cu care am lucrat, toate au făcut parte dintr-o experiență care va rămâne adânc întipărită în mintea mea și care cu siguranță mă va ajuta pe viitor. A fost o experiență pe care o recomand tuturor JJ Andreea Ardelean, internă PR.

„Toată experiența la Smithfield România a fost frumoasă, atmosfera, prietenii, însă mereu mi-am dorit să semnez contracte cu oamenii. Ceea ce s-a și întâmplat și a fost o experiență unică” Andrei Don, intern HR.

La final de stagiou au fost organizate



două întâlniri la iarbă verde, cu delicioasele preparate Comtim „Bun de Gătit” pentru toți pofticioșii prezenți. A fost ocazia perfectă de a discuta cu echipa de management, într-un mediu informal, situațiile întâlnite în munca de zi cu zi și viitoarele oportunități în cadrul echipei Smithfield România.



Divizia **Ferme**

PROGRAME INTERNE DE CERTIFICARE PRODUCȚIE



Anul 2018 a fost unul plin de proiecte interne pentru departamentul de Training Smithfield România. O atenție mărită a fost acordată programelor de training intern:

- Certificare internă în producție – “H”;
- Certificare internă în producție furaj – “O”;
- Certificare internă în producție pentru nivelul 3 de management – “N”



Programele de training mai sus amintite sunt menite să dezvolte cunoștințele specifice ale angajaților (H, O) și aptitudinile manageriale (N) ale acestora, în conformitate cu standardele impuse la nivel de Smithfield România.

Până în prezent, în cadrul sesiunilor de testare din cadrul celor trei programe principale de certificare,



239 de persoane au obținut acces pe o treaptă superioară atât ca și grad de certificare, cât și ca grilă salarială.

În momentul de față, un număr de 63.91% din totalul angajaților eligibili Smithfield România sunt certificați.



PARTICIPARE LA „ANGAJATORI DE TOP TIMIȘOARA”



Colegii noștri din Departamentul Resurse Umane Smithfield România au participat și în acest an, la târgul de joburi „Angajatori de top Timișoara”, aflat la cea de-a 13-a ediție. Evenimentul a avut loc în perioada 19 - 20 octombrie și s-a ținut la Centrul Regional de Afaceri Timiș, unde au fost prezenți peste 70 de companii și peste 3.000 de poziții oferite.



PROGRAME DE TRAINING SMITHFIELD ROMÂNIA



Smithfield România investește continuu în dezvoltarea profesională a angajaților săi, oferind numeroase posibilități de dezvoltare a carierei, a competențelor tehnice, cât și a celor personale.

În a doua jumătate a anului 2018 au fost organizate două programe de tip team-building, la care au participat aproximativ 70 de colegi și care au avut ca obiectiv principal construirea unei echipe de succes, eficiente și unite:

- 11-13 octombrie 2018, în localitatea Pianu, jud. Alba, echipele de top și middle management din cadrul Diviziei Ferme, Smithfield România;
- 1-3 noiembrie 2018, în localitatea Sarmizegetusa, jud. Hunedoara, departamentele ISO, Agricultură, Mediu și SSM (Sănătate și Securitate în Muncă) din cadrul Diviziei Ferme, Smithfield România;

În cadrul celor două workshop-uri au fost abordate subiecte precum: dezvoltarea creativității, îmbunătățirea atitudinii proactive, energizarea și motivarea echipei, conștientizarea rolului și asumarea acestuia, dar și comunicare - relaționare.

Aceste programe au ca scop înțelegerea interdependenței sarcinilor, când se lucrează în echipă, și exemplificarea practică a diverselor

situații de lucru din cadrul companiei. Cu fiecare eveniment organizat, am putut realiza că doar având un scop comun putem performa, iar o echipă unită și plină de energie ne poate conduce spre atingerea obiectivelor.

TEAM BUILDING IT - FINANCIAR



Sarmizegetusa, Jud. Hunedoara

În perioada 31 august - 1 septembrie, a fost organizat primul program de team-building la care au participat colegi din Departamentul Financiar & IT dar și o parte din colegii din Departamentele Juridic, Achiziții, Vânzări și PR. A fost primul program care a reunit echipele departamentelor din cele trei divizii: Divizia Ferme, Divizia Producție Carne și Elit.

Obiectivul acestui program a fost dezvoltarea abilităților de lucru în

echipă și petrecerea unor momente frumoase împreună cu colegii.

Pe parcursul celor două zile, cei 65 de colegi au participat la diferite activități organizate în aer liber. Dintre acestea, una a fost cea de repartizare pe echipe și pregătirea unor preparate specifice unei țări propuse. Provocarea lor a fost să pună la punct, până în cele mai mici detalii, restaurante atractive conforme specificului meniului primit. Participanții și-au pus în aplicare creativitatea pentru amenajarea restaurantelor, alegerea și pregătirea meniului specific și servirea cât mai bună a „clienților”, adică al celorlalți colegi. Produsele vedetă a tuturor meniurilor pregătite au fost produsele Comtim și Elit.

Invitatul special la eveniment a fost Horia Colibășanu. Acesta a prezentat experiențele trăite în Himalaya tuturor colegilor prezenți și a organizat pentru cei doritori un scurt traseu montan în Retezat.

WORKSHOP DEDICAT ECHIEI DE LINE MANAGEMENT OPERAȚIONAL SMITHFIELD ROMÂNIA



În luna octombrie, au avut loc 2 sesiuni de workshop „Dezvoltă-te pentru a fi un lider de succes” dedicat echipei de Line Management Operațional Smithfield România.

Obiectivele workshopului au fost următoarele:

- Înțelegerea nevoilor de dezvoltare până la nivel de comportamente observabile;
- Conștientizarea impactului

comportamentelor asupra rezultatelor obținute;

- Setarea de obiective individuale de dezvoltare și stabilirea modalităților de măsurare a progresului;
- Construirea unui plan de dezvoltare personală.

TRAINING ECHIPA DE LOGISTICĂ - SMITHFIELD ROMÂNIA



18 colegi din echipa de Logistică Smithfield România au participat în perioada 24-26 mai 2018 la workshopul "Managementul variabilității în procesele operaționale". Acest workshop a fost construit ca o continuare a programului de optimizare a proceselor logistice realizat în 2017. Scopul acestui program a fost cel de identificare și transmitere a informațiilor vitale pentru procesele standard, pe lanțul de producție-vânzări-logistică, organizat în activități interactive și provocatoare.

TRAINING ECHIPA DE VÂNZĂRI - SMITHFIELD ROMÂNIA



Echipa de vânzări Smithfield România a participat, în perioada 28 - 29 iunie 2018, la un training sub deviza "Challenger sales". Obiectivul acestui training a fost cel de exersare a

tehnicilor de vânzare a brandului și transpunere în oportunități de generare a valorii imediate, cât și în parteneriate pe termen lung. Au fost prezenți 28 de colegi, iar evenimentul s-a ținut în localitatea Gura Humorului din județul Suceava.

CURSUL LINE MANAGEMENT, DIVIZIA CARNE PROCESATĂ - SMITHFIELD ROMÂNIA



În perioada 23 - 25 august și 06 - 08 septembrie 2018 a avut loc Cursul de Line-Management pentru secțiile din producție abator, linia a 2-a. Anul acesta au participat 26 de angajați din secțiile Tăiere, Tranșare și Carne Semiprosesată. Obiectivul cursului este cel de însușire și dezvoltare a capacităților de management ale șefilor de linie, cât și formarea și pregătirea angajaților desemnați să substituie aceste poziții. Cursul a fost susținut atât de furnizori externi - SC A&C CONSULTING, cât și de colegii din Departamentele Financiar, Vânzări, Calitate și Tehnic. La finalul cursului, urmează 2 sesiuni de feedback (după 3 luni și 6 luni) care au ca scop urmărirea însușirii capacităților de management și modul cum au fost puse în aplicare aceste principii.

CURS ON-BOARDING SECȚIA CARNE SEMIPROCESATĂ

Începând cu anul acesta, am dezvoltat și pentru Secția Carne Semiprosesată cursul de On-boarding. Acest curs are ca obiectiv instruirea de bază și integrarea noilor angajați în cadrul secției de Carne Semiprosesată.

Cursul are un modul de teorie de 2 ore și o componentă practică care se desfășoară la locul de muncă,

sub supravegherea șefului de linie. Obiectivul acestui curs este de integrare și acomodare la noul loc de muncă, cât și despre deprinderea și însușirea manualității specifice postului de lucru. În urma evaluării finale, angajații sunt repartizați pe posturi de lucru în cadrul secției respective.

Cursul a început în luna mai, iar până în prezent au fost instruiți 141 de noi angajați.

Multă baftă în continuare colegilor!

PROGRAM DE CERTIFICARE INTERNĂ VET SERVICES - NIVEL 2



În perioada 26-30 noiembrie, a avut loc prezentarea programului de certificare internă Vet Services - nivel 2, continuarea lui Vet Services - nivel 1, din anul 2017. Examenul, care a avut loc la începutul lunii decembrie 2018, a fost luat cu succes de cei 6 colegi veterinari.

Vet Services - nivel 2 are ca și scop dobândirea cunoștințelor tehnice legate de procesul tehnologic specific fiecărui tip de fermă: scroafe, îngrășătorii vechi, WTF și consolidarea noțiunilor de patologie suină. Prin promovarea Vet Level 2, medicii veterinari vor avea capacitatea să participe și să îmbunătățească managementul fermelor.

„Cu această ocazie, le urăm succes și noilor colegi din Departamentul Servicii Veterinare și îi încurajăm să participe în cadrul programelor de certificare internă Smithfield România” - Daniel Spuru, Manager Departament Servicii Veterinare.

SMITHFIELD ROMÂNIA OASPETE LA TÂRGUL DE JOBURI USAMV, BUCUREȘTI 2018



Smithfield România a participat, în octombrie, la primul târg de joburi organizat de „Centrul de consiliere și orientare în carieră-AgriCons AgriTin”, din cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară din București.

Peste 30 de companii cu specific zootehnic și agricultură au fost prezente la târg al cărui obiectiv a fost acela de a

oferi oportunități de angajare și formare profesională a studenților și absolvenților USAMV.

Prezenți la acest eveniment au fost colegii noștri din Departamentul Resurse Umane, Răzvan Gheță – Coordonator Training și Mihai Costescu – Specialist Recrutare. Cei doi reprezentanți au făcut cunoscută activitatea Smithfield România prin interacțiunea cu candidații la stand, promovând oportunitățile de carieră prin susținerea unei prezentări cu tematica “Creșterea Porcinelor și Producția din carne de porc”.

„COMTIM LA IARBĂ VERDE”



Ingredientul secret pentru o mini-vacanță cât mai reușită poate sta ... în savurarea produselor Comtim. Fie că împarți bucatele gătite cu familia sau cu prietenii, poți fi sigur că nu vei da greș cu produsele Comtim!

Așa cum ne-am obișnuit colegii, în intervalul 1 mai - 1 septembrie a avut loc concursul intern „Comtim la iarbă verde”. Concursul încurajează colegii să realizeze fotografii care surprind bucuria adusă de produsele marca Comtim, la picnic - grătar sau în jurul unei mese tradiționale.

Cei doi câștigători ai acestei ediții au fost: Marius Stroescu din Departamentul Vânzări, Divizia Prod și Codruț Dan din Departamentul Mediu, Divizia Ferme. De asemenea, toate imaginile înscrise în concurs au fost premiate cu premii surpriză, iar în coșul de picnic al câștigătorilor au stat la loc de cinste delicioasele produse Comtim, gama “Bun de Gătit!”.



Nu uitați! Magazinul de prezentare Comtim - o adevărată sursă de delicii gastronomice din carne de porc- vă așteaptă să-i treceți pragul!

COMTIMIX „GRĂTARUL FAMILIEI TALE”

Dorim ca anul 2018 să rămână în istoria brandului drept un an al inovării, în care să ne poziționăm pe piață drept lideri în inovarea categoriei de produse pentru grătar. Ne-am propus să ne surprindem în continuare clienții cu produse noi, diverse și gustoase, care să armonizeze cele mai variate preferințe culinare. Astfel, specialiștii noștri au pregătit cea mai inedită combinație ComtiMix Porc-Pasăre, fiind propunerea pentru un grătar potrivit familiei tale.

Noile produse ComtiMix din gama „Bun de gătit”:

ComtiMix Savuros - pentru amintiri de neuitat - care conține Ceafă de porc, Mici Comtim, Aripioare de pui.



ComtiMix Creativ - pentru gusturi diverse - care conține Ceafă de porc, Cârnați grill, Piept de pui.



ComtiMix Echilibrat - pentru vârste diferite - care conține Piept de porc, Frigărui de porc, Pulpe de pui.



Vă invităm să savurați noile produse ComtiMix „Porc-Pasăre”!



PRODUSELE ELIT TE PREGĂTESC DE SEZONUL RECE



Mesele de sărbători vor fi mai bune cu "Toba extra Elit" și "Cârnații de Casă" din gama Plin de Carne. Odată cu intrarea în sezonul de iarnă, Elit își continuă angajamentul de a fi în continuare atent la cerințele clienților, în a le oferi produse tradiționale românești de o calitate superioară.

Elit se pregătește de sezonul de iarnă aducând în atenția clienților noștri produsele tradiționale „Toba extra Elit” și „Cârnații de Casă - Plin de carne”. Brandurile „Elit” și „Plin de Carne” sunt

brandurile noastre fanion, în cadrul cărora am reunit o sortimentatie largă de produse de calitate superioară, adresate consumatorilor care vor să descopere produse cu un gust desăvârșit.

„Toba Extra Elit”, deși este un produs disponibil în piață întreg anul, are un consum sezonier specific perioadei sărbătorilor de iarnă, care îi reconfirmă, în fiecare an, poziția de „cel mai vândut produs din România pe categoria de produse ce au la

bază rețete tradiționale românești”. Vedetele brandului nostru premium „Plin de carne” pentru sezonul rece sunt „Cârnații de casă”, care rămân în continuare lideri de piață în categoria cârnați premium, tradiționali.

Toate produsele Elit sunt disponibile pe toate canalele de vânzare, corner shops, key accounts, export (comerț etnic), dar preponderent în comerțul tradițional unde deținem un portofoliu impresionant de clienți activi.

NEW INSTRUMENT DE PROMOVARE A SUSTENABILITĂȚII - SMITHFIELD FOODS



Noile trenduri de aplicații IT prin care îți poți promova un produs sau serviciu creează un context excelent de a relaționa ușor și eficient cu consumatorul, în moduri inovative.

Dat fiind faptul că inovația „face parte din ADN-ul Smithfield Foods”, la nivel de grup a fost dezvoltată și implementată o platformă online care prezintă trasabilitatea produselor din carne pe întreg fluxul de producție, din fermă în furculiță. Acest instrument îi ajută pe clienți ”să vadă” cum realizările noastre în materie de sustenabilitate și inovare contribuie la pregătirea unui produs de calitate, gustos pentru întreaga familie.

Din momentul semănării cerealelor, până la modul în care produsele sunt distribuite pentru a ajunge la client, fiecare pas este prezentat simplu și atractiv. Puteți viziona platforma accesând sustainability.smithfieldfoods.com, disponibilă în curând cu o versiune mobilă, pentru desktopuri și tablete.

CÂTEVA MOTIVE SĂ VIZITEZI ALBA IULIA ÎN ACEASTĂ IARNĂ



Anul 2018 marchează 100 de ani de la Marea Unire. Îți propunem ca în această iarnă să vizitezi chiar orașul unde s-a înfăptuit Marea Unire, Alba Iulia. Iată câteva motive:

1. Poți vizita Muzeul Unirii și Sala Unirii: Muzeul găzduiește cele mai importante documente și obiecte ale Unirii, precum și o expoziție de etnografii.
2. Cetatea Alba Carolina este alcătuită din șapte bastioane, accesibile prin șase porți. La Poarta Mare sunt întâmpinați turiștii de către străjeri în uniforme de epocă. Traseul cetății se face în aproximativ o oră și jumătate, unde se pot vedea clădiri istorice, statui și monumente.
3. Poți vizita Catedrala Încoronării, construită în anul 1921, fiind locul unde regele Ferdinand și regina Maria au fost încoronați.

Articol realizat de Adriana Puriș, intern Departament PR.

Sursa: http://www.turistcenter.ro/ghidul-4-motive-sa-vizitezi-alba-iulia_137

TIMIȘOARA ȘI ALBA IULIA ÎN TOP 10 “CELE MAI BUNE ORAȘE PENTRU AFACERI DIN ROMÂNIA”

Potrivit clasamentului realizat de Forbes România, orașele Timișoara și Alba Iulia se află în Top 10 “Cele mai bune orașe pentru afaceri din România”. Timișoara ocupă în clasament locul 2, pentru al doilea an consecutiv. Cu avantajul poziționării pe hartă aproape de granița de vest, Timișoara este un oraș plin de oportunități pentru investitori. Alte avantaje sunt reprezentate de sutele de hectare de terenuri industriale disponibile, transporturile feroviare, rutiere și aeriene puse la punct și de universitățile care pregătesc buni specialiști. Alba Iulia ocupă locul 7 în clasamentul “Cele mai bune orașe pentru afaceri din România”, și este marea câștigătoare a titlului de “Cel mai inteligent oraș din România”. În 2018, an centenar, Alba Iulia a dezvoltat, în urma unei strategii smart, 72 de proiecte (implementate și în curs de implementare), cât următoarele șase orașe din top la un loc.

COMTIM - PROMOVAT CU MÂNDRIE LA ÎNĂLȚIME



Colegul nostru Marius Obretin
Departament Vânzări

O REȚETĂ INOVATIVĂ ȘI GUSTOASĂ GEM DE BACON



Ingrediente :

- 500 grame de bacon (felii groase, tăiate în bucăți)
- 2 cepe mici, tocate
- 1 șalotă tocată
- 1/2 cană de sirop de arțar
- 1/4 cană de oțet balsamic
- 2 linguri de muștar
- 2 lingurițe de sos Worcestershire
- sare grunjoasă și piper negru

Mod de preparare:

1. Puneți pe foc o oală mare, din fontă. Adăugați baconul și amestecați până când acesta devine maroniu și crocant (circa 15 minute). Păstrați toată grăsimea baconului în oală.
2. Reduceți focul. Adăugați ceapa și șalota și căliți-le până când devin moi (circa 8 minute). Adăugați siropul de arțar, oțetul, muștarul și sosul Worcestershire. Asezonați cu sare și piper. Peste amestec, puneți o jumătate de cană de apă și amestecați până se omogenizează.
3. Lăsați totul să fiarbă, după care dați focul la minimum și amestecați din când în când. În circa o oră, gemul va începe să aibă o consistență groasă.
4. Lăsați gemul să se răcească timp de 20-30 de minute. Transferați-l într-un blender, pentru a pasa bucățile care au rămas mari. Nu îl lăsați foarte mult în blender! Consistența lui trebuie să rămână groasă.
5. Transferați gemul într-un recipient pe care îl puteți ține la frigider.

Se păstrează la rece maxim o lună! Rezistă mai puțin!

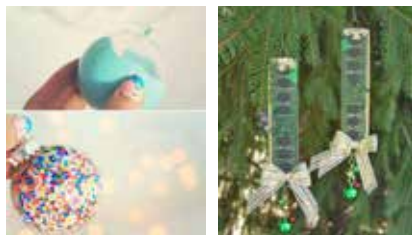
Poftă bună! Așteptăm la poșta redacției pozele preparatului Dvs.

Articol realizat de Andreea Ardelean - intern Departament PR

Sursa: <https://www.gustos.ro/sfaturi-culinare/curiozitati-culinare/cum-preparam-gemul-de-bacon.html>

COLȚUL DE CREATIVITATE

Globuri personalizate pentru un brad de vis



O tradiție importantă asociată sărbătorii Crăciunului o reprezintă împodobirea bradului de Crăciun. Cu mic cu mare ne adunăm în Ajun de Crăciun pentru a lua parte la acest eveniment specific. Pentru că această sărbătoare este atât de importantă pentru a fi împreună cu cei dragi, de ce să nu îi dăm o notă de culoare prin activități care să ne apropie mai mult. Iată câteva idei de globulețe handmade cu ajutorul cărora veți pune o amprentă de originalitate bradului Dvs. de Crăciun. Materiale necesare: globuri transparente, lipici siliconat, acuarele, vopsea, mărgelă, plăcuțe vechi de la calculator, CD.

O PASIUNE PENTRU EDITARE VIDEO



Andrei Rohlicek - Controlor Calitate, Divizia Carne Proaspătă

De unde s-a născut această pasiune a Dvs. pentru editare video?

Asemenea multor copii, atunci când "am pus mâna" pe primul calculator am fost foarte captivat. La început, interesul meu era doar pentru jocuri, dar în timp, am început să descopăr și alte utilizări mai practice.

Prima întâlnire cu editarea foto s-a întâmplat prin perioada liceului, când mi-am dorit să îmi fac un joc de societate, pentru care aveam nevoie să creez diferite cărți de joc. După ce am făcut mai multe căutări pe internet, am reușit să descopăr un program de editare foto.

Cu ajutorul tutorialurilor de pe internet și a perseverenței, am învățat cât este de ușor "să alterezi" orice poză sau să creezi ceva frumos de la zero.

Te-au ajutat aceste cunoștințe pe parcursul timpului? Cum?

Pe plan personal, acest hobby mă ajută să-mi modific pozele făcute în vacanțe. Doar acolo unde nu sunt mulțumit de claritatea lor, de felul în care cade lumina sau să pot șterge diferite „imperfecțiuni” din cadru.

Atunci când m-am angajat la Smithfield România, nici prin cap nu mi-a trecut că o să ajung să mă folosesc de acest hobby. Deși sunt de profesie controlor calitate, în urmă cu câteva luni mi s-a oferit ocazia să lucrez la realizarea de filmulețe de training pentru angajați. La început am ezitat, deoarece nu știam exact ce implică asta, dar pe urmă am perceput-o ca pe o provocare și am îmbrățișat oportunitatea.

Sub îndrumarea colegei mele, dna. Liliana Bărbuț, am făcut primii pași în editare video a materialelor de instructaj și în scurt timp am început să realizăm filmulețe pentru operatori.



Nu m-am gândit niciodată că îmi va plăcea așa mult.

Se spune că a transforma un hobby într-o carieră este o modalitate perfectă de a petrece opt ore pe zi pentru a-ți câștiga existența, iar eu pot spune că vin cu plăcere în fiecare dimineață la serviciu.

Atunci când privim un film la televizor ne bucurăm de acțiune și nu realizăm multitudinea de elemente care îl compun. Secretul este să fii atent la cele mai mici detalii, atât vizuale cât și auditive, la fiecare animație sau tranziție dintre scene. Îmi place posibilitatea de a crea ceva din nimic și de a vedea că rezultatul este apreciat și de alte persoane.

PREPARAREA SĂPUNULUI DE CASĂ CU UNTURĂ DE PORC

În popor se folosește expresia „ești murdar ca un porc”. Dar știți că porcul vă poate ajuta să vă mențineți curăți? Bunicile noastre știau secretul acesta și îl foloseau ori de câte ori era nevoie. Am aflat și noi în cele din urmă și vrem să vă învățăm și pe voi cum puteți face un săpun natural, folosind grăsime de porc.

Aveți nevoie de:

1. 1 kg untură/grăsimi
2. 200 de grame sodă caustică
3. 2 litri de leșie concentrată (preparată din cenușă și apă de ploaie)
4. 1 mână sare grunjoasă

Mod de preparare:

1. Puneți cenușa și apa într-o găleată de plastic, amestecați și puneți un capac. Lăsați amestecul să stea la

macerat 1-2 săptămâni. Pentru a testa dacă e gata înmuiați degetul în apă și atingeți de vârful limbii. Dacă pișcă, este gata.

2. Într-un vas, se dizolvă soda caustică într-un litru de leșie. Într-un cazan sau într-un alt vas mare, în care preparați săpunul, se pune grăsimea la topit. După ce s-a dizolvat complet, se adaugă amestecul de sodă și leșie de mai sus. Acesta se toarnă cu multă grijă, amestecând în continuu.

3. Se slăbește focul. La final, se adaugă și restul de leșie (1 litru), și se lasă să fiarbă totul la foc potrivit, amestecând des. Săpunul se fierbe o oră și jumătate, apoi se adaugă sarea.

4. Se ia vasul de pe foc, se acoperă, și se lasă în repaus 12 ore.

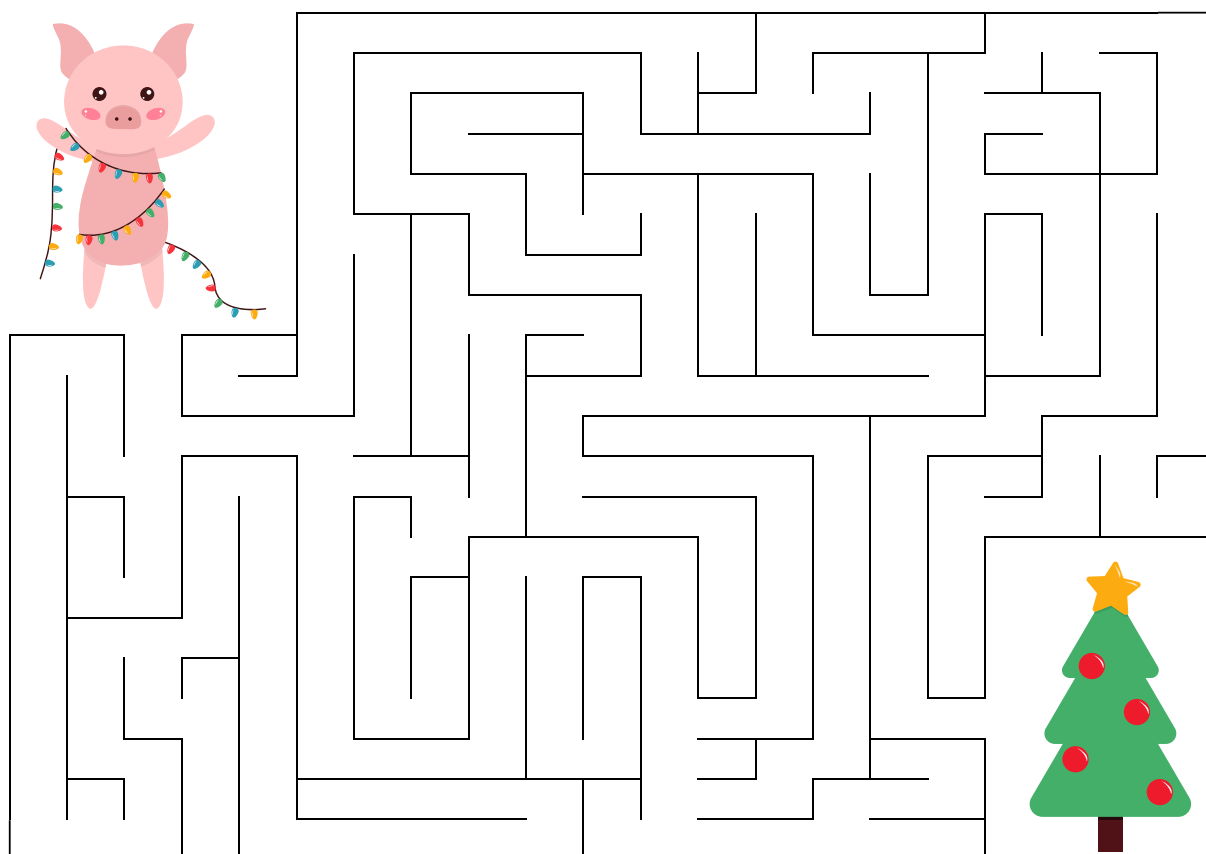


După acest interval, săpunul se taie bucăți potrivite, și se păstrează la loc rece și uscat.

Sursa de inspirație: <https://lataifas.ro/>

Articol realizat de Andreea Ardelean - intern Departament PR

Sursa: <https://lataifas.ro/retete-naturiste/66746/cum-se-facea-sapunul-pe-vremuri-reteta-bunicii/>



Smithfield România[®]



Divizia Ferme

Str. Polonă nr.4, corp A,
Cod 300523 Timișoara, jud. Timiș
E-mail: office@smithfield.ro
Birou: +40 256 278 800 | Fax: +40 256 490 614

Divizia Carne Proaspătă

Str. Polonă nr.4, corp B,
Cod 300523 Timișoara, jud. Timiș
E-mail: office@smithfield.ro
Birou: +40 256 400 400 | Fax: +40 256 490 614

Elit

Str. Biruinței Nr. 46,
Cod 515600 Oarda de Jos, Jud. Alba
E-mail: office@mezeluri.ro
Birou: +40 258 753 311