

MOZAIC

Smithfield România®

CORPORATE | BUSINESS | LEADERSHIP | MOTIVARE

17

MOZAIC
Smithfield România
Iulie 2019

NOUTĂȚI

Maier Com, cel
mai nou membru
Smithfield România

ÎN COMUNITATE

De 10 ani,
Smithfield România
hrănește suflete

BRANDURILE NOASTRE

Elit în dialog
cu clienții săi

Gama Porcușor

comtim
Din tradiția familiei tale!



**Porc Ușor,
surprinzător, îndrăzneț
și ușor de gătit!**

CUPRINS

3

INTERVIURI ECHIPA TOP MANAGEMENT

Goran Panici, Director General Smithfield România
Dana Brindescu-Iovanov, Director General Divizia Carne Proaspătă
Silviu Murariu, Director General Divizia Ferme
Voicu Vușcan, Director General Elit
Laurențiu Pandelescu, Director General Maier Com

8

NOUȚĂȚI

Maier Com, cel mai nou membru al echipei Smithfield România / NEW - Website Smithfield România / NEW - Identitate vizuală Smithfield România

10

PROIECTE INTERNE

Reglementările GDPR la nivelul Smithfield România / Ziua Verde - ediția a XV-a se sărbătorește la Periam / „Ziua Verde” la sediul Maier / Identitate vizuală corporate Smithfield România la sediul Maier Com / Unificarea proceselor de HR la nivel Smithfield România

12

ÎN COMUNITATE

De 10 ani, Smithfield România hrănește sufletele! / Campania „Donare de Sânge” la a V-a ediție / Echipa Comtim la cursa colorată / Smithfield România susține activitatea Societății Inventatorilor din Banat / Sprijinim educația!

15

ANGAJAȚI

Profil de angajat Ferme: Florin Maier și Silviu Nanu / Profil de angajat Divizia Carne Proaspătă: Anca Hepeș și Ionuț Nica / Profil de angajat Elit: Florin Căpușan și Călin Galdau / Profil de angajat Maier: Alexandru Marc / Participarea echipei de recrutori la târguri de joburi / Seminarii organizate pentru colegii de la FNC / Programe interne de training - Smithfield România / Start! Program Internship, ediția a XV-a

25

BRANDURILE NOASTRE

Acțiuni de promovare a brandului Comtim / „Comtim, la iarbă verde” / Brandul Elit în dialog cu clienții săi / NEW - Gama nouă „Porc Ușor”

29

MOZAIC

O nouă expediție marca Horia Colibășanu / Daniel Spiru, Un hobby mai diferit / Ponoarele - un colț de rai / Mâncărică de salată verde cu carne de porc.

Redactor șef: **Bogdan Ban**

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

Colaboratori: **Anca Hepeș, Ioan Măcinic, Daniel Spiru, Florin Maier, Silviu Nanu, Nica Ionuț, Alexandru Marc, Marius Obretin, Raluca Dicu, Simona Axinia, Alexandru Constantinescu, Ana-Maria Lucian, Gabriel Oprea, Liliana Mineață, Răzvan Gheată, Ștefan Clonda, Florin Căpușan și Călin Galdau.**

PRAIS Corporate Communications

Design:

 **Intelligentlogo.com**



Goran Panici
Director General
Smithfield România

// LA SMITHFIELD ROMÂNIA OFERIM ȘANSE REALE DE PROMOVĂRE PENTRU TINERII SPECIALIȘTI //

Din perspectiva afacerilor, în 2019, Pesta Porcină Africană ne-a afectat semnificativ în urma apariției sale în județele Timiș și Arad - prin riscul crescut pentru fermele noastre și prin includerea județelor în "zona roșie". Am pierdut din această cauză dreptul de a comercializa în spațiul intracomunitar carnea de porc produsă în aceste județe, iar efectul acestei decizii a însemnat pentru noi diminuarea semnificativă a pieței de desfacere. Chiar dacă în luna aprilie cele două județe au fost declarate libere de PPA, redeschiderea piețelor externe urmează să fie un proces de durată, iar întreg lanțul de distribuție a cărnii rămâne afectat.

Totuși, există motive pentru gândire optimistă. Cererea pentru carne de porc pe piața mondială este peste așteptări, iar lipsa apariției de noi focare în județele în care ne desfășurăm activitatea denotă control din partea autorităților locale. Ne dorim să nu mai apară alte cazuri și să rămânem în continuare cât se poate de vigilenți și orientați către biosecuritate. Deși a determinat blocaje semnificative, apariția bolii ne-a determinat să privim activitatea noastră cu alți ochi, să acordăm atenție detaliilor care ne vor proteja afacerea în viitorii ani, să ne adaptăm cu rezezițiune noilor condiții de piață și să fim inovativi. Fiecare criză ne forțează să devenim mai buni și mai eficienți. Tocmai pentru că avem o echipă experimentată care știe cel mai bine cum să folosească resursele și beneficiile unui proces integrat de producție și vânzări, sunt convins că vom reuși să transformăm această provocare într-un real succes.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA SMITHFIELD ROMÂNIA?

Smithfield România este mai mult decât o companie, este parte integrantă din comunitate, o echipă unită formată din oameni cu profesii și cu experiență de lucru diferite. Suntem o comunitate de oameni implicați 100%, cărora le pasă și care depun toate eforturile în obținerea unor rezultate notabile. Nu în ultimul rând, la Smithfield România oferim șanse reale de promovare pentru tinerii specialiști și oportunități solide de carieră.

CE I-AȚI SPUNE UNUI COLEG CARE A ÎMPLINIT 10 ANI DE ACTIVITATE ÎN CADRUL COMPANIEI?

Pentru mine este o mândrie că am alături o echipă profesionistă, cu oameni care au crescut în cadrul companiei și s-au dezvoltat devenind cei mai buni din industrie. Eu, la rândul meu m-am format profesional în această organizație. Sunt convins că, prin profesionalismul și pasiunea fiecăruia putem face diferența în activitatea noastră profesională și că fiecare dintre noi suntem cartea de vizită a companiei!

CUM A ÎNCEPUT ANUL 2019 PENTRU SMITHFIELD ROMÂNIA?

Începutul anului 2019 a fost deosebit datorită transformării Smithfield România într-o companie integrată, prin fuziunea celor două divizii: Divizia Ferme - creștere porci și Divizia Carne Proaspătă - producție carne de porc în cadrul unei singure companii. Am realizat acest pas important din dorința de a fi mai buni prin înlesnirea unei colaborări și mai strânse între cele două divizii. Astfel, au fost create toate premisele funcționării unei echipe puternice și unite, capabile să-și consolideze poziția de lider în industria agro-alimentară.

În această nouă formulă și printr-o abordare integrată a proiectelor, de la cereale și până la produsele din carne cu valoare adăugată, vom avea oportunitatea să învățăm mai mult unii de la alții, devenind astfel mai desăvârșiți profesional, cu orizont mai larg.



Dana Brindescu-Iovanov
Director General
Divizia Carne Proaspătă

// 2019 - ANUL ECHIPEI ÎNTREGITE SMITHFIELD ROMÂNIA //

Nu pot însă să nu menționez încercarea grea pe care oprirea comerțului intracomunitar, din cauza episodului de PPA în județele Timiș și Arad din ianuarie 2019, o reprezintă pentru noi. Experiența echipei Diviziei Carne Proaspătă, munca continuă și consecvența în implementarea strategiei noastre de poziționare în piața din România, face ca și această provocare să fie încă o experiență din care învățăm, dar ne face mai buni și mai conștienți de valoarea business-ului pe viitor.

un business sustenabil, care a crescut an de an prin eforturile lor, ceva mult mai important, o CULTURĂ DE CĂȘTIGĂTORI, o cultură organizațională bazată pe respect, încredere și meritocrație. Pe toți acești colegi, dar și pe cei cu mai puțini ani, dar dedicați zi de zi, îi felicit pentru tot ce au realizat, le mulțumesc pentru tot ce au oferit și au de oferit, de la abilitățile și experiența lor profesională la inputul personal care face ca timpul și relațiile pe care le au cu colegii să fie unele de calitate. Trendul pozitiv al companiei, în menținerea aceluiași valori, a unor proiecte convergente cu strategia de creștere a Smithfield România este datorat tuturor celor dedicați și conștienți în realizarea jobului de zi cu zi!

CUM A ÎNCEPUT ANUL 2019 PENTRU DIVIZIA CARNE PROASPĂTĂ?

Anul 2019 a început pentru noi toți, într-un nou format, acela de echipă întregită a Smithfield România, împreună cu Diviziile de Carne Proaspătă și Ferme, o inițiativă menită să ne consolideze poziția în industria agro-alimentară din România. Și pentru că anul 2019 este Anul Porcului în calendarul chinezesc, am început anul cu multe proiecte în minte, de natură să ne poziționăm ca lider în Retailul Modern, pe segmentul de carne proaspătă cu valoare adăugată, proiecte bineînțelese inovatoare, așa cum v-am obișnuit!

Am pregătit în acest an câteva game noi de produse, gândite de echipa COMTIM pentru familia fiecăruia dintre noi: Pachețelul Original Românesc Comtim (PORC), gândit special pentru a facilita consumatorului o masă zilnică în familie, cu un gramaj mic și un ambalaj menit să păstreze cât mai mult prospețimea produsului. În a doua jumătate a anului, vom veni cu o gamă nouă Porc Ușor, o caserolă de gramaj mic cu câteva produse gata pentru gătit în câteva minute: de la felii subțiri de bacon și mușchi file, pentru un mic dejun bogat în proteină, până la șnițel gata pregătit și carne pentru gătit.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA SMITHFIELD ROMÂNIA - DIVIZIA CARNE PROASPĂTĂ?

Le-aș transmite tuturor celor care doresc să ni se alăture că ne face o mare plăcere să primim în echipă oameni noi, cu o viziune proaspătă, talentați și care să își dorească să contribuie la misiunea noastră de a aduce zilnic pe mesele familiilor noastre produse sigure și de calitate! Vor avea șansa să facă parte dintr-o echipă determinată, unită, consecventă, de profesioniști loiali valorilor companiei, care a dus la bun sfârșit nenumărate proiecte în decursul a mai bine de 14 ani! O echipă de CĂȘTIGĂTORI, în care talentul, respectul și dedicarea sunt prețuite!

CE I-AȚI SPUNE UNUI COLEG CARE A ÎMPLINIT 10 ANI DE ACTIVITATE ÎN CADRUL COMPANIEI?

I-aș spune în primul rând că trebuie să fie mândru că a creat pe lângă

CUM VĂ ÎNCĂRCAȚI BATERIILE ÎN TIMPUL LIBER?

Îmi place să cred că eu îmi încarc bateriile și în timpul petrecut aici în echipa Smithfield România și în timpul petrecut acasă, în familie și mi le descarc deopotrivă. Fiecare context vine cu provocările lui, dar și cu multe, multe oportunități de a beneficia de momente deosebite, plăcute, care să transforme situațiile mai grele în experiențe din care să înveți ceva.

Pentru mine este o plăcere să văd la serviciu proiecte noi implementate cu succes, colegi multumiți că și-au atins obiectivele sau colegi care îmi împărtășesc proiecte personale care îi fac fericiți. Iar acasă este o plăcere să îmi petrec timpul cu Nicolas care este la o vârstă deosebită și care mă învață pe zi ce trece tot mai mult despre comunicare, motivare, feedback. Este un veritabil training despre management!



Vușcan Voicu
Administrator
Elit

CUM A ÎNCEPUT ANUL 2019 PENTRU ELIT?

Pentru Elit, începutul de an 2019 a fost foarte interesant și neașteptat în același timp. Avem în prezent o creștere de 10% atât pe producția de mezeluri cât și pe vânzarea de carne proaspătă Comtim. Aceasta este o creștere semnificativă, ținând cont de evoluția prețurilor la carnea de porc și la celelalte materii prime, și ne considerăm mulțumiți din punct de vedere al volumelor puse în piață. Începând din luna aprilie, am început la Elit un proces complex de rebranding, avem o siglă nouă, mult mai apropiată de noile tendințe și de așteptările consumatorilor produselor noastre. Acest rebranding este însoțit pe tot parcursul anului de o puternică promovare la nivel național, pe toate canalele de comunicare - TV, radio, online și outdoor - menită să aducă și mai mult în atenția clienților noștri produsele Elit.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA ELIT?

În toate departamentele Elit avem oameni minunați, cu care se poate lucra foarte bine și de care eu sunt mândru. Sunt convins că un nou angajat se va bucura de o integrare ușoară și pe parcursul activității sale va avea parte de satisfacții atât din punct de vedere profesional, cât și material.

// ÎN TOATE DEPARTAMENTELE AVEM OAMENI MINUNAȚI DE CARE SUNT MÂNDRU //

CE I-AȚI SPUNE UNUI COLEG CARE A ÎMPLINIT 10 ANI DE ACTIVITATE ÎN CADRUL COMPANIEI?

Că mai are puțin până la pensie. Glumesc. Alături de colegii care au 10 sau chiar mai mulți ani în cadrul companiei am trecut prin atât de multe situații împreună încât nu pot decât să le fiu recunoscător și să îi asigur de susținerea mea și de acum încolo.

CUM VĂ ÎNCĂRCAȚI BATERIILE ÎN TIMPUL LIBER?

Îmi place să mă plimb prin cetate în Alba Iulia și să joc golf la Pianu de Jos.

CONCURS INTERN PENTRU ANGAJAȚII ELIT



Concurenții înscriși:
Gabi Vintilă, Claudiu Pieloiu, Răzvan Florin Piringice,
Giusepe Dorin Groza, Cristina Pitarca și Anca Ghibu.

**Laurențiu Pandele**Director General
Maier Com

// SUNTEM O COMPANIE CLĂDITĂ PE PRINCIPII SĂNĂTOASE, CARE NE GARANTEAZĂ SUSTENABILITATEA BUSINESS-ULUI //

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA MAIER?

Am avut și avem deschise recrutări pe diferite poziții: operaționale, tehnice, administrative etc. Fiecărui potențial candidat îi prezentăm, înainte de orice altă discuție, mediul de lucru, adică fabrica. Cred că modul în care operăm, curățenia, disciplina și modul familiar în care ne comportăm unii cu alții reușesc să transmită mult mai mult decât mii de cuvinte. Tuturor le spun însă că, alături de noi, își pot face planuri pe termen mediu și lung, deoarece suntem o companie clădită pe principii sănătoase, care ne garantează sustenabilitatea business-ului.

CUM VĂ ÎNCĂRCAȚI BATERIILE ÎN TIMPUL LIBER?

În timpul săptămânii fac scurte ture cu bicicleta prin dealurile din zona Sălciua, Herneacova sau la Pădurea Verde. Iar iarna, încerc să mă bucur cât de mult pot de cea mai mare pasiune a mea, schi-ul, pasiune pe care o împărtășesc împreună cu cei doi copii ai mei. Când mă vedeți cu căștile în urechi, ascultând muzică, sunt în faza de încărcare a bateriilor.

CUM A ÎNCEPUT ANUL 2019 PENTRU MAIER?

Începutul lui 2019 a fost unul tumultuos, care a reușit să mă scoată complet din sfera de confort: business nou, echipă nouă, modelul de operare total diferit față de ceea ce eram obișnuit la Smithfield România.

Datorită, în primul rând, oamenilor pe care i-am găsit la Maier și a suportului oferit de colegii de la Smithfield România și Elit, am reușit, cu toții, să integrăm rapid acest business și să-l facem operațional și profitabil încă de la început.

INTEGRAREA IDENTITĂȚII VIZUALE CORPORATE SMITHFIELD ROMÂNIA LA SEDIUL MAIER COM

Din dorința de a integra Maier Com, în echipa Smithfield România și din punct de vedere al identității vizuale, în luna martie a acestui an a fost implementat un proiect de amenajare interioară și exterioară la sediul companiei din Arad. Proiectul a fost gândit să includă semnalistica corporată Smithfield România atât în zonele de: exterior (pancarde

de bun-venit, semnalistică informativă pentru șoferi transport produse, vizitatori etc.), cât și în interior (semnalistică SSM, reguli de Biosecuritate în zonele de Producție și alte elemente de identitate vizuală corporate precum pilonii sustenabilității, diagrama excelenței operaționale etc.)





Silviu Murariu
Director General
Divizia Ferme

// DEZVOLTAREA ECHIPEI DE MANAGEMENT REPREZINTĂ PENTRU MINE PRINCIPALA PROVOCARE //

CUM A ÎNCEPUT ANUL 2019 PENTRU DIVIZIA FERME?

Anul 2019 a început într-un context de piață provocator, determinat de evoluția Pestei Porcine Africane în România și la nivel global. În această conjunctură, păstrarea unui înalt grad de biosecuritate în companie, cu scopul de a preveni pătrunderea virusului PPA în fermele noastre și de a menține statusul de sănătate al animalelor, rămâne obiectivul principal al întregii echipe. Nu mai puțin importante rămân însă în perioada următoare, creșterea productivității și eficienței fermelor și derularea proiectelor de dezvoltare și investiții în punctele noastre de lucru.

Pentru mine și nu numai, anul a început și cu noi responsabilități profesionale, (n.r. din perspectiva funcției de Director General, Divizia Ferme), cu care încerc să mă familiarizez în prezent. Gestionarea altor departamente și a unor activități noi, în care nu am fost implicat până în prezent, fac parte din procesul de acomodare cu noile responsabilități. Dezvoltarea echipei de management reprezintă pentru mine principala provocare și îmi doresc ca întreaga echipă, dar și fiecare angajat să fie 100% implicat în activitățile Diviziei, rămânând la convingerea că prin strădanie și muncă ne vom realiza obiectivele asumate.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA SMITHFIELD ROMÂNIA - DIVIZIA FERME?

Să nu mai stea pe gânduri și să se alăture echipei. Înainte de toate, Smithfield România este o excelentă școală, cu oportunități de învățare și dezvoltare profesională și personală, pe care ar fi păcat să o rateze, indiferent de traseul ulterior al fiecăruia. Pentru cei ambițioși, activi, implicați și integrii, cu siguranță nu va fi numai o etapă, ci un destin profesional. Ei își vor găsi întodeauna un loc în echipa noastră și vor fi cu siguranță apreciați.

CE I-AȚI SPUNE UNUI COLEG CARE A ÎMPLINIT 10 ANI DE ACTIVITATE ÎN CADRUL COMPANIEI?

Doresc să le spun că experiența și loialitatea lor sunt apreciate și valorizate și mi-aș mai dori ca fiecare dintre colegii care ne sunt alături de 10 ani să fie multumiți de evoluția lor în cadrul echipei. Sper ca împlinirea celor 10 ani să fie pentru ei un prilej de bucurie și sper să sărbătorim împreună cu ei încă 10 ani de activitate profesională, cu cât mai multe împliniri!

CUM VĂ ÎNCĂRCAȚI BATERIILE ÎN TIMPUL LIBER?

Fiind implicat și în câteva proiecte personale, timpul meu liber este destul de limitat. Cred că sunt o persoană activă și optimistă, care se automotivează, luându-și energia în principal din satisfacția proiectelor reușite și din speranța celor viitoare.

WHO IS WHO?

De la începutul anului, au avut loc o serie de modificări în structura de management Smithfield România. Obiectivul acestora este acela de a uni echipele celor două divizii - Ferme și Carne Proaspătă - sub aceeași „umbrelă” - Smithfield România. Suntem convingși că aceste schimbări vor aduce valoare adăugată performanțelor companiei.

NEW ENTRY:

Goran Panici

Director General Smithfield România

Alexandru Barbos

CFO Smithfield România

Silviu Murariu

Director General Divizia Ferme

Ciprian Lixandru

Director Producție Ferme

Maxim Eșanu

Manager Financiar Smithfield România

Ștefania Surdu

Manager Juridic Smithfield România

Sorin Lazăr

Manager Dezvoltarea Afacerilor
Smithfield România

Valer Martin

Manager Resurse Umane
Smithfield România

Ionel Radu

Manager Producție Furaj

Claudiu Niste

Manager Laborator Calitate Furaj

Dragoș Constantinescu

Team Leader Contabilitate Operațională
Divizia Carne Proaspătă

Oana Petrișor

Team Leader Contabilitate Statutară
Smithfield România

Mircea Bitcă

Manager Mediu Divizia Ferme

În continuare, echipa Diviziei Carne Proaspătă, este condusă de dna Director General Dana Brindescu-Iovanov care are în echipa ei de management pe următorii colegi: Adriana Ilioiu (Manager Logistică & Achiziții), Alin Simoc (Manager Tehnic), Dinu Cerna (Manager Calitate), Dorel Bodea (Manager Fabrică), Florin Raba (Director Comercial), Mihaela Rad (Compliance Manager). În cadrul echipei Diviziei Ferme, condusă de dnul Silviu Murariu, acesta are în echipa lui de management pe următorii colegi: Ciprian Lixandru (Director Producție), Daniel Florea (Manager Transporturi), Ovidiu Țimbotă (Compliance Manager), Nicolae Iorgovan (Manager Biosecuritate) și Cosmin Palade (Manager Construcții și Mentenanță).

Echipa domnului Alexandru Barbos deservește ambele divizii Smithfield România și este formată din Cristina Bodea (Director Sustenabilitate), Diana Ambruș (Manager Audit Intern), Maxim Eșanu (Manager Financiar), Mihai Milchi (Director IT), Ștefania Surdu (Manager Juridic) și Valer Martin (Manager Resurse Umane).

Din echipa domnului Voicu Vușcan (Administrator Elit) fac parte următorii colegi: Cristian Orădean (Director General Vericom), Carmen Trif (Director Financiar), Dan Buda (Director Vânzări Comerț Tradițional), Radu Furdui (Director magazine proprii), Bogdan Curticiu (Director Vânzări K.A) și Natalia Dubleş (Director Juridic).

Din echipa domnului Goran Panici, Director General Smithfield România, fac parte: Dana Brindescu-Iovanov (Director General Divizia Carne Proaspătă), Silviu Murariu (Director General Divizia Ferme), Alina Uncul (Manager Achiziții) și Sorin Lazăr (Manager Dezvoltarea Afacerilor).



MAIER COM, CEL MAI NOU MEMBRU AL ECHIPEI SMITHFIELD ROMÂNIA

În luna ianuarie 2019, fabrica de mezeluri Maier Com a intrat în echipa Smithfield România. Maier Com se află în Arad și produce mezeluri sub marca Elit, prin utilizarea cărnii de porc produsă în sistem integrat Smithfield România. Întreaga activitate operațională este condusă de Laurențiu Pandelescu, Director General.

GHIDUL ANGAJATULUI
SMITHFIELD ROMÂNIA,
ÎN CURÂND ȘI ÎN
VERSIONE PŘINT

Smithfield România®

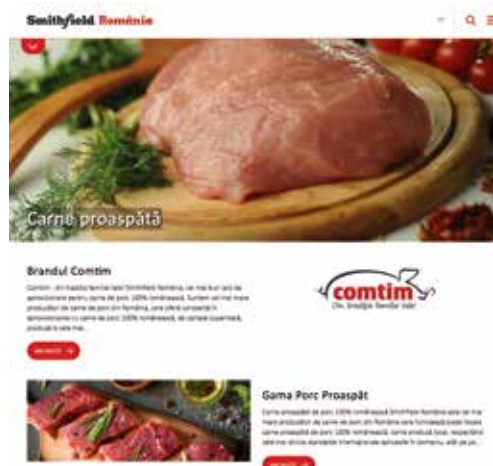
Ghidul
Angajatului

NOU WEBSITE SMITHFIELD ROMÂNIA

A fost lansat noul website -

Smithfield România - www.smithfield.ro

Noua platformă de comunicare online Smithfield România, cu o linie grafică modernă, este o sursă oficială de informații atât pentru angajați, potențiali parteneri de afaceri, cât și pentru clienții produselor noastre și este disponibilă atât în limba română cât și în engleză. Vizitatorii vor găsi cu ușurință date generale despre companie, oportunitățile de angajare în cadrul echipei noastre, descrierea programelor de responsabilitate socială și, nu în ultimul rând, o prezentare a celor mai noi produse Comtim și a mezelurilor Elit.



NOU IDENTITATE VIZUALĂ SMITHFIELD ROMÂNIA

Odată cu unirea forțelor celor 2 divizii - Divizia Ferme și Divizia Carne Proaspătă - sub o singură entitate legală, Smithfield România SRL, au fost actualizate și aliniate, într-o linie grafică unitară, toate formularele de identitate vizuală corporat Smithfield România. Identitatea vizuală corporat, urmărită cu consecvență, ne ajută să comunicăm corect și unitar, atât în interiorul companiei cât și în comunicarea cu publicul extern.

SITUAȚIA PESTEI PORCINE AFRICANE LA ÎNCEPUTUL ANULUI 2019



La finalul lunii ianuarie a fost confirmată prezența virusului PPA în gospodăriile populației din județele Timiș și Arad, fiind declarate 3 focare în Timiș (unul în Belinț și 2 în Bârna) și 1 focar în orașul Arad. Aceste focare au apărut în gospodăriile populației din cauza neconformării cu măsurile impuse la nivel național de către autorități. Toate focarele au fost stinse până la începutul lunii aprilie.

În luna iunie 2019, la nivel național, PPA activează în 54 de localități aflate în 21 de județe. Până în prezent au fost ucise 365.591 de suine.

PREMIUL DE EXCELENȚĂ PENTRU MEDIU ȘI SUSTENABILITATE, CONTINUĂ ȘI ÎN ANUL 2019

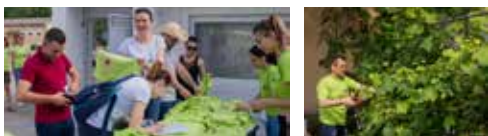
Competiția are ca scop încurajarea schimbului de bune practici ale companiei între toate punctele de lucru Smithfield din întreaga lume, precum și recunoașterea și încurajarea angajaților de a se implica activ în cadrul organizației. Proiectele, inițiativele, programele care au ca obiect principal reducerea consumului și/ sau îmbunătățirea resurselor naturale, materiale/ ingrediente, lanțul de aprovizionare, ambalaje, sănătate și bunăstare, educație și implicarea în comunitate, sunt eligibile pentru înscrierea în competiție. Originalitatea și inovativitatea, valoarea tehnică și transferabilitatea proiectelor sunt aspectele de care se va ține cont în alegerea câștigătorilor. Cele 6 categorii la care pot fi înscrise proiectele sunt Comunitate, Energie, Ambalaje, Training/ Educație/ ISO14001, Deșeuri, Apă. În plus față de cele 6 categorii, Premiul de Excelență pentru Sustenabilitate al Președintelui va fi acordat unui punct de lucru, program sau proiect care exemplifică cel mai bine conceptul ROI (Responsabilitate, Excelență Operațională și Inovație) promovate de Ken Sullivan în cadrul Smithfield. Câștigătorul Premiului de Excelență pentru Mediu și Sustenabilitate va primi suma de 2.000 USD, plus suma de 3.000 USD ce urmează a fi donată în scopuri caritabile unei organizații aleasă de beneficiar. Câștigătorul (sau echipa câștigătoare) premiului Președintelui va primi 7.000 USD, plus suma de 3.000 USD ce urmează a fi donată unei organizații caritabile locale.

Vă rugăm să contactați departamentul PR pentru detalii suplimentare și eventual sprijin în redactarea formularelor de înscriere.



ZIUA VERDE EDIȚIA A XV-A SE SĂRBĂTOREȘTE LA PERIAM

O bună ocazie de a face voluntariat pentru ocrotirea mediului înconjurător, alături de colegi și familie. Așa ne place să denumim evenimentul „Ziua Verde/Eco Day” care în anul 2019 a ajuns la cea de-a XV-a ediție. Anul acesta, ferma gazdă a fost ferma Smithfield România din localitatea Periam.



„ZIUA VERDE” LA SEDIUL MAIER

Odată cu venirea verii, colegii noștri de la Maier, împreună cu Directorul General Laurențiu Pandele, au dat startul primei ediții „Ziua Verde”, la sediul companiei din Arad. Aceștia au reușit să petreacă o zi însoțită, organizând activități de ecologizare și revitalizare a spațiului din jurul fabricii. Finalul a fost unul delicios, alături de produsele Comtim „Bun de Gătit”.



UNIFICAREA PROCESELOR DE HR LA NIVEL SMITHFIELD ROMÂNIA



Odată cu fuziunea Smithfield România, s-a impus o gestionare unitară a proceselor de administrare și salarizare a personalului. Gestionarea se realizează cu ajutorul celor două programe informatice implementate și utilizate distinct în fiecare divizie din cadrul departamentului de HR, permanent conectate:

1. Administrare de personal: stă la baza raportării informațiilor pe platforma electronică, la nivel național, a registrului general de evidență a salariaților - REVISAL
2. Salarizare: stă la baza plății salariilor și raportării veniturilor angajaților către instituțiile statului.

Conform cerințelor legale, transmiterea informațiilor despre angajații Smithfield România și veniturile realizate de aceștia, către instituțiile statului, se face consolidat la nivel de entitate juridică. Pentru buna implementare a proiectului, au fost necesare mai multe etape premergătoare precum și analize minuțioase ale tuturor activităților desfășurate. Astfel s-a luat decizia implementării unui nou modul de unificare a fișierelor din cele două baze de date - Divizia Carne Proaspătă și Divizia Ferme. Proiectul s-a desfășurat prin efortul nemijlocit al colegilor noștri, Ana Maria Lucian (Resurse Umane) și Gabriel Oprea (IT), coordonați de Liliana Mineață (Coordonator Payroll & Admin).

Desfășurarea activităților a constat în:

- Pregătirea cu atenție a fișierelor interne și a resurselor tehnice gestionate de departamentul IT.
- Rularea unor scripturi, pentru cele 2 programe software.
- Crearea de noi baze de date ca suport în verificările efectuate.
- Backup-uri și restaurări ale bazelor de date

în vederea unificării. Prin prisma datelor confidențiale gestionate (date personale ale angajaților, date contractuale și salariile acestora) acest proiect este unul delicat, punându-se mare accent pe securitatea serverelor IT. Dat fiind faptul că aceste informații gestionate îi privesc pe salariați până la vârsta pensionării, baza de date a fost gândită să funcționeze atât în prezent, cât și în viitor. Ținând cont că implementarea proiectului s-a desfășurat pe perioada sărbătorilor de iarnă, putem spune că pentru noi Moș Crăciun a venit cu un cadou foarte frumos, în momentul în care în data de 31 decembrie a fost realizată cu succes transmiterea în REVISAL a informațiilor complete și corecte. Proiectul s-a realizat cu costuri minime, deoarece ne-am bazat pe resursele interne și pe experiența colegilor implicați.

Din experiența acestui proiect am învățat că cel mai important aspect al succesului este o foarte bună comunicare între departamente, în cazul nostru HR și IT. Ținând cont că vorbim de o bază de date cu un număr impresionant de contracte de muncă, misiunea noastră nu se oprește aici deoarece fiecare zi ne va aduce noi provocări.

REGLEMENTĂRILE GDPR LA NIVELUL SMITHFIELD ROMÂNIA

Din 25 mai 2018, Regulamentul European 2016/679 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește protecția datelor cu caracter personal și libera circulație a acestor date a fost aplicat și la nivelul Smithfield România. Scopul principal al acestuia este de creștere a nivelului de protecție a datelor personale și crearea unui climat de încredere care să permită fiecărei persoane controlul asupra propriilor date.

Mai multe detalii: www.smithfield.ro/ro/privacy-policy

// Faptul că fac parte din echipa de implementare GDPR în cadrul Smithfield România a fost o oportunitate să activez într-un domeniu nou, să acumulez noi cunoștințe. Vom continua să îmbunătățim anumite aspecte pentru ca datele cu caracter personal vor fi în continuare prelucrate, iar noi trebuie să ne asigurăm în permanență angajații de securitatea acestora. Cu toții ar trebui să nu vedem acest GDPR ca o „sprietitoare”, ci ca un mod transparent de prelucrare a datelor personale.//
ne-a transmis Andreea Tănăsie (Junior Business Analyst și Data Privacy Analyst)



DE 10 ANI, SMITHFIELD ROMÂNIA HRĂNEȘTE SUFLETE!

HRANĂ PENTRU SUFLETE

Smithfield România

Programul de responsabilitate socială „Hrană pentru suflete” a împlinit anul acesta 10 ani de la lansare. Pentru a marca acest moment, dar și pentru a sărbători Ziua Femeii, Smithfield România alături de Clubul Lions Timișoara Dinamic Plus au organizat 2 evenimente în beneficiul a peste 160 de persoane. Astfel, colegii din departamentul PR, alături de reprezentanții ai Clubului Lions, au vizitat Serviciul de ajutor Maltez din România și au oferit produse alimentare, flori și măștișoare handmade celor 17 beneficiare.

Voluntarele Smithfield România și Lions Club, precum și beneficiarii Fundației pentru Voi au avut ocazia de a petrece o zi frumoasă împreună, ajutând bucătarii Fundației la pregătirea prânzului cu produse din carne Comtim, la aranjarea și servirea mesei. La finalul programului, voluntarii și beneficiarii Fundației s-au bucurat de un frumos program artistic susținut de elevii de la Palatul Copiilor din Timișoara.



Comunități



CAMPANIA „DONARE DE SÂNGE” LA A V-A EDIȚIE

Știați că 60% din populație va avea nevoie de sânge la un moment dat al vieții, dar în România este o criză acută de sânge pentru că doar 2% din populație donează?

Campania de Donare de Sânge organizată de Smithfield România în colaborare cu Centrul pentru Transfuzii Timișoara a ajuns la a 5-a ediție, prilej pentru ca 49 de colegi să răspundă pozitiv invitației de a dăru un ajutor persoanelor care au nevoie transfuzii de sânge.

20 Martie
Cabinet Medical, **Divizia Carne Proaspătă**
începând cu ora 8:30

**DONEAZĂ
SÂNGE!
FII
EROU!**

Vă încurajăm să luați parte la o nouă acțiune a campaniei „Donare de Sânge”, organizată în parteneriat cu „Centrul pentru Transfuzii Timișoara”.

Sponsor:
Divizia Carne Proaspătă, Cabinet Medical

Pentru a fi bună organizare a evenimentului, îi rugăm pe toți cei care doresc să doneze să ne confirme prezența până pe 19 martie, la adresa bban@smithfield.ro



ECHIPA  **LA CURSA COLORATĂ**
Din eroația fetei tale!

Peste 40 de angajați Smithfield România au celebrat sănătatea, cu bucurie și originalitate, parcurgând 5 km "colorați". Cursa cunoscută și drept "Happiest 5k on the Planet" se axează mai puțin pe timpii de alergare și mai mult pe distracție. The Color Run™ este o cursă necronometrată de 5 kilometri, în cadrul căreia mii de participanți sunt vopsiți din cap până-n picioare în diverse culori, la finalul fiecărui kilometru parcurs. Distracția participanților a continuat și după încheierea cursei, cu o zonă de eveniment unde a fost folosită din nou pudra colorată, muzica, dansul și jocurile. Participând la The Color Run Love Tour, am sprijinit Fundația Renașterea pentru derularea campaniilor destinate sănătății femeilor.



ATELIERUL DE LUCRU „GASTRONOMIE ROMÂNEASCĂ” LA O NOUĂ EDIȚIE

Smithfield România a susținut încă o ediție a atelierului pentru elevi „Gastronomie românească” organizat de Școala Gimnazială „Milivoi Trifunșchi” Sânpetru Mare. Atelierul are ca scop dezvoltarea interesului copiilor față de gastronomia cu specific românesc. Câțiva elevi și profesori au pregătit împreună ”Papricaș de porc ca la Igrăș”, folosind carne de porc marca Comtim. Cei peste 100 de elevi ai școlii s-au bucurat împreună și de rezultatul final al atelierului.



Comunități

SPRIJINIM EDUCAȚIA!

Smithfield România a sponsorizat în cadrul programului de responsabilitate socială „Smithfield Academics” Liga Studenților Chimисти din Timișoara.

Liga a organizat, la începutul lunii mai, a XII-a ediție a Concursului Național de Chimie „Coriolan Drăgulescu”. Concursul se adresează elevilor din clasele IX - XII care doresc să devină studenți ai Facultății de Chimie Industrială și Ingineria Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara. Elevii premiați vor beneficia de admitere fără concurs, dacă vor opta pentru specializările din cadrul Facultății de Chimie, de bursă de merit și cazare în cameră de două persoane.

La finalul concursului, organizatorii și participanții s-au bucurat de un grătar cu produse delicioase, marca Comtim.

Smithfield România

Programe
Mediu universitar

SPRIJINIM MEDIUL UNIVERSITAR

Smithfield România continuă să susțină programele și proiectele ce sprijină educația în școli și universități. Astfel, deplasarea din luna mai a studenților de la Facultatea de Zootehnie și Biotehнологii din Timișoara din cadrul USAMVBT la Expoziția Zootehnică de la Novi Sad, în Serbia, s-a realizat cu sprijinul companiei noastre.



O NOUĂ EXPEDIȚIE MARCA HORIA COLIBĂȘANU

Horia Colibășanu, singurul român care a ajuns pe vârfurile Annapurna, K2 și Dhaulagiri, a plecat într-o nouă expediție. În urmă cu 12 ani, Horia Colibășanu a ajuns pe vârful Dhaulagiri (8167m) din Himalaya. În 2018, Horia și-a propus să cucerească din nou vârful și să deschidă o nouă rută, susținut de Comtim, însă din cauza unor probleme întâmpinate în timpul ascensiunii, acesta a luat decizia de a renunța. Alpinistul consideră că expediția din 2019 este cea mai grea de până acum, chiar mai grea decât expediția din 2004 spre vârful K2 (8.611m). Aceasta nu a fost lipsită de pericole, un uragan cu viteză de 180 km/h îndreptându-se la un moment dat dinspre India spre baza muntelui Dhaulagiri.

Din fericire, uraganul a trecut peste tabăra de bază, la altitudinea de 7000m. Horia alături de alți 2 alpiști își vor continua urcările spre vârful Dhaulagiri (n.r. mai 2019). Expediția este un proiect al Clubului Sportiv Alternative Timișoara, club afiliat la Federația Română de Alpinism și Escaladă care derulează și monitorizează proiecte de alpinism în calendarul sportiv internațional.

PROGRAMUL “ADOPTĂ UN RÂU” EDIȚIA 2019

Programul “Adoptă un râu” a continuat și anul acesta, cu ajutorul elevilor și profesorilor din cadrul Școlii Gimnaziale „Milivoi Trifunșchi” Sânpetru Mare. Activitatea s-a desfășurat în cadrul „Săptămânii Altfel” și a avut ca scop dezvoltarea interesului pentru mediul curat și încurajarea activității de voluntariat. Elevii claselor V-VIII, împreună cu profesorii lor și-au petrecut prima jumătate a zilei ecologizând Lunca Mureșului. Smithfield România a sprijinit buna organizare a evenimentului, punând la dispoziția voluntarilor toate consumabilele necesare pentru activitatea de ecologizare și șepci personalizate pentru protecția împotriva soarelui.

**Nanu Silviu**

Manager Îngrășătorie Pădureni
Divizia Ferme

// ÎMI DORESC SĂ CONTRIBUI CÂT MAI MULT LA DEZVOLTAREA PERSONALULUI DIN CADRUL FERMEI NOASTRE //

CARE ESTE ACTIVITATEA DVS. DE ZI CU ZI, ÎN CADRUL COMPANIEI?

Începând cu aprilie 2019, am fost promovat în funcția de Manager la Ferma Pădureni, în cadrul Diviziei Ferme. Principala mea responsabilitate este de a mă asigura, împreună cu colectivul pe care îl coordonez, de îndeplinirea indicatorilor de producție și eficientizarea tuturor activităților din ferma Pădureni.

ÎN CE PROIECT DIN CADRUL COMPANIEI SUNTEȚI MÂNDRU CĂ AȚI FOST IMPLICAT? CARE A FOST CONTRIBUȚIA DVS.?

În cadrul fermelor în care am lucrat, am fost implicat în mai multe proiecte, ultimul și cel mai important fiind eradicarea virusului diareei epidemice la suine din ferma Pădureni. Toate proiectele în care am fost implicat au contribuit la dezvoltarea mea profesională, învățând și punând în aplicare ceva nou. Totodată, ținând cont de noua mea responsabilitate în cadrul companiei, îmi doresc să contribui cât mai mult la dezvoltarea personalului din cadrul fermei pe care o conduc și la punerea în aplicare a proiectelor din cadrul companiei.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CARE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA SMITHFIELD ROMÂNIA?

I-aș spune să încerce! Numai încercând îți poți da seama dacă este sau nu pentru tine acest job. Noii colegi sunt bineveniți în echipă, sunt toate condițiile pentru desfășurarea și dezvoltarea unei cariere în această industrie, să lucrezi cu liderii din acest domeniu de activitate. Smithfield România este locul ideal pentru a performa în carieră, trebuie doar să-ți placă ceea ce faci.

CARE SUNT PRIMELE LUCRURI PE CARE LE-AȚI FACE, DACĂ AȚI AFLA CĂ AȚI DEVENIT MILIONAR?

Hmm... nu m-am gândit niciodată serios la treaba asta, dar cu siguranță aș pleca într-o călătorie în jurul lumii. Și aș avea în vedere deschiderea unei afaceri proprii, în colaborare activă cu compania în care am crescut din punct de vedere profesional - Smithfield România.

CE LUCRURI AȚI LUA CU DVS. DACĂ AR FI SĂ RĂMÂNEȚI PE O INSULĂ PUSTIE ȘI DE CE?!

În primul rând familia, prietenii și telefonul conectat 4G. Nu mi-ar plăcea să stau singur și nu e tocmai plăcut să rămâi neconectat la realitățile cotidiene. Sper doar să nu rămân foarte mult timp pe această insulă!



**Florin Maier**

Manager Bunăstare Animală
Divizia Ferme

// ÎMI PLAC FOARTE MULT CAII ȘI AȘ INVESTI ÎNTR-UN CENTRU DE ECHITAȚIE ȘI AGREMENT //

CARE ESTE ACTIVITATEA DVS. DE ZI CU ZI, ÎN CADRUL COMPANIEI?

Din 2016, ocup funcția de Manager pentru Bunăstarea Animalelor. În acest rol coordonez activitățile legate de respectarea condițiilor de bunăstare a animalelor din fermele Smithfield România. În mare parte a timpului sunt plecat pe teren, vizitând frecvent majoritatea fermelor, pentru a verifica implementarea procedurilor interne și pentru a reinstrui angajații, cu privire la normele de bunăstare animală. Toate aceste demersuri ne ajută și pentru accesarea unor subvenții, în cadrul Programului Național de Dezvoltare Rurală – specifice crescătorilor de suine care asigură condiții suplimentare de bunăstare animală.

CARE SUNT PRIMELE LUCRURI PE CARE LE-AȚI FACE DACĂ AȚI AFLA CĂ AȚI DEVENIT MILIONAR?

În mod cert aș verifica dacă nu este o greșală. Îmi plac foarte mult caii și aș investi într-un centru de echitație și agrement.

CE LUCRURI AȚI LUA CU DVS. DACĂ AR FI SĂ RĂMÂNEȚI PE O INSULĂ PUSTIE ȘI DE CE?!

Cred ca m-aș gândi la ceva sursă de foc, un cuțit, un telefon, acumulatori și încărcătoare solare.

ÎN CE PROIECT DIN CADRUL COMPANIEI SUNTEȚI MÂNDRU CĂ AȚI FOST IMPLICAT? CARE A FOST CONTRIBUȚIA DVS.?

Mă bucur că am fost selectat în echipa de audit intern. În primul rând, a contat faptul că sunt medic veterinar cu experiență, iar apoi atitudinea și seriozitatea cred că au fost punctele cheie.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA SMITHFIELD ROMÂNIA?

În primul rând, trebuie să știe că Smithfield România este cea mai mare firmă de profil din țară și de aici poți să ieși la pensie, dacă îți dorești lucrul acesta. În al doilea rând, dacă ești serios, aici găsești oportunități de promovare.



Angajați

**Anca Hepeș**Specialist Recrutare, Resurse Umane
Divizia Carne Proaspătă

// AȘ VREA SĂ PĂRTICIP LA CURSURI DE PILOTAJ AVIOANE //

CARE ESTE ACTIVITATEA DVS. DE ZI CU ZI ÎN CADRUL COMPANIEI?

De aproximativ cinci ani fac parte din echipa de Resurse Umane Smithfield România și sunt responsabilă de procesul de recrutare pentru pozițiile de specialiști. Este mereu o provocare să găsesc cei mai buni candidați care să devină colegii noștri și, de asemenea, și aceștia să considere compania noastră cea mai bună alegere.

CARE SUNT PRIMELE LUCRURI PE CARE LE-AȚI FACE DACĂ AȚI AFLA CĂ AȚI DEVENIT MILIONARĂ?

Este o întrebare la care m-am gândit de multe ori. Mi-ar plăcea să fac foarte multe lucruri dar, cu siguranță, aș vrea să încerc diverse activități care acum sunt la nivel de dorință. Aș vrea să particip la cursuri de pilotaj avioane, să achiziționez o colecție de viniluri, să călătoresc mai mult decât o fac în prezent și să ofer cadouri familiei și prietenilor fără o ocazie specială. Lista este lungă... dar cred că important este ce nu aș fi dispusă să fac dacă aș avea mulți bani.

CE LUCRURI AȚI LUA CU DVS. DACĂ AR FI SĂ RĂMÂNEȚI PE O INSULĂ PUSTIE ȘI DE CE?!

Aș lua "curajul" pentru a mă descurca singură, departe de civilizație. Ar fi o provocare de depășire a limitelor și de testare a abilităților de supraviețuire.

ÎN CE PROIECT DIN CADRUL COMPANIEI SUNTEȚI MÂNDRU CĂ AȚI FOST IMPLICATĂ?

CARE A FOST CONTRIBUȚIA DVS.?

Am fost implicată în procesul de dezvoltare a brandului de angajator, alături de colegi din Departamentul de Resurse Umane și Relații Publice. Mă bucur de fiecare dată când participăm la evenimente de resurse umane cu materialele dezvoltate de noi, dar mai ales atunci când la târgurile de joburi, candidații ne caută standul. Acest lucru demonstrează că ne-am atins scopul, acela de a dezvolta vizibilitatea companiei ca angajator preferat.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA SMITHFIELD ROMÂNIA?

Tuturor candidaților le spun despre posibilitățile de dezvoltare în cadrul companiei, oferindu-le și exemple. Cred că poveștile de succes ale colegilor noștri sunt un important factor motivator, mai ales pentru pozițiile entry level.





Ionuț Nica

Inginer Industria Alimentară
Divizia Carne Proaspătă

CARE ESTE ACTIVITATEA DVS. DE ZI CU ZI ÎN CADRUL COMPANIEI?

Lucrez la tot ceea ce înseamnă produse noi, începând de la ideea produsului până la punerea acestuia în procesul tehnologic de producție. Mai exact, stabilesc materia primă, modul de lucru, numărul de operatori implicați în proces, condimentele folosite, parametrii de funcționare a utilajului, gramajul produsului, modul de ambalare, ambalajele folosite și întocmirea instrucțiunilor de lucru. De asemenea, realizez proiecte pentru optimizarea anumitor fluxuri tehnologice. Pe lângă aceste activități, lucrez și la proiectul cu Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului Timișoara, în care realizăm teste pentru stabilirea exactă a modurilor și timpul de gătit, analiza organoleptică, declarații nutriționale ale produselor din gama „Bun de Gătit”.

CARE SUNT PRIMELE LUCRURI PE CARE LE-AȚI FACE DACĂ AȚI AFLA CĂ AȚI DEVENIT MILIONAR?

Hmmm... asta este o întrebare foarte grea. Sincer să fiu, nu m-am gândit niciodată la ce voi face, cred că nici nu prea îmi doresc asta.

// LUCREZ DE 3 ANI ȘI JUMĂTATE... ȘI ÎMI PLACE AICI! //

Ca orice om, cred că în primul rând mi-aș cumpăra câteva lucruri, apoi aș încerca să ofer oamenilor săraci și celor bolnavi o mână de ajutor. Mi-aș dori să pot să fac mai multe pentru ei, m-aș simți vinovat dacă nu aș face ceva și pentru acei oameni.

CE LUCRURI AȚI LUA CU DVS. DACĂ AR FI SĂ RĂMÂNEȚI PE O INSULĂ PUSTIE ȘI DE CE?!

Fără doar și poate ... o întreagă bibliotecă ! Atunci aș avea timp să citesc mai mult decât o fac acum.

ÎN CE PROIECT DIN CADRUL COMPANIEI SUNTEȚI MÂNDRU CĂ AȚI FOST IMPLICAT? CARE A FOST CONTRIBUȚIA DVS.?

Un proiect de care sunt mândru ... Să fiu sincer fiecare zi este un proiect nou pentru mine. Totuși, proiectul de care sunt cel mai mândru a fost COMTIMIX (mix-ul grill din carne de porc și carne de pui), proiectul care a câștigat Smithfield Foods ROI Awards, un motiv de bucurie pentru întreaga echipă. La acel proiect, am realizat munca din spate ca să zic așa, am testat condimentele pentru produse, modul de dispunere în ambalaj, greutatea produsului, instrucțiunile de lucru etc.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA SMITHFIELD ROMÂNIA?

În primul rând, Smithfield România este un angajator responsabil, serios, disciplinat și corect. Divizia Carne Proaspătă îți oferă proiecte în care poți să te dezvolti pe plan profesional, atâta timp cât ești serios și îți duci la capăt sarcinile de zi cu zi, munca ta nu va trece neobservată. Sunt foarte multe cuvinte de spus dar cred că cel mai bun exemplu este faptul că lucrez de 3 ani jumătate și... îmi place aici!



Angajați



Alexandru Marc
Coordonator Producție
Maier

// CÂND FACI PARTE DINTR-O ECHIPĂ FAINĂ NIMIC NU ESTE IMPOSIBIL ȘI IMPOSIBILUL DEVINE NORMALITATE! //

CARE ESTE ACTIVITATEA DVS. DE ZI CU ZI ÎN CADRUL COMPANIEI?

Activitatea mea implică planificarea producției, organizarea angajaților, verificarea randamentelor și a consumurilor specifice producției. De asemenea, supraveghez modul de operare astfel încât să se respecte normele de igienă și siguranță alimentară.

CARE SUNT PRIMELE LUCRURI PE CARE LE-AȚI FACE DACĂ AȚI AFLA CĂ AȚI DEVENIT MILIONAR?

Dacă aș afla că sunt milionar primul lucru ar fi să fac un abonament la F1 pentru a putea susține echipa favorită și aș vizita multe locuri noi. Apoi, aș încerca să ajut bătrânii de la satele montane, să aibă acces la energie electrică și apă potabilă curentă. În general, nu aș schimba mare lucru la viața mea, am parte de o familie iubitoare acasă și o echipă super faină la lucru care te face să vii cu drag la muncă. Nu cred că zerourile din cont ar face diferențe majore.

CE LUCRURI AȚI LUA CU DVS. DACĂ AR FI SĂ RĂMÂNEȚI PE O INSULĂ PUSTIE ȘI DE CE?!

Aș lua un cuțit de vânătoare să am cu ce să construiesc un mini-adăpost și arcul să am cu ce vâna. Dacă șederea nu e prea scurtă, câteva cărți bune să mai pot alunga plictiseala. Nu în ultimul rând, încrederea și speranța că în momentul în care cei dragi îmi vor simți lipsa, vor face tot posibilul să mă găsească.

ÎN CE PROIECT DIN CADRUL COMPANIEI SUNTEȚI MÂNDRU CĂ AȚI FOST IMPLICAT? CARE A FOST CONTRIBUȚIA DVS.?

Ținând cont că aceasta este prima și singura companie în care am lucrat, sunt super încântat că pot să contribuie și eu la succesul companiei și să mă dedic acestui lucru cu tot sufletul. Se spune ca toate începuturile sunt grele, dar când faci parte dintr-o echipă faină nimic nu este imposibil și imposibilul devine normalitate.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA MAIER COM?

Dacă vrei să faci parte dintr-o familie frumoasă, aici este locul tău. Cu un gram de pasiune și puțină implicare aici este locul perfect pentru a dezvolta o carieră frumoasă.



**Călin Galdau**Director Vanzări, Regiunea Transilvania
Elit

// MĂ MÂNDRESC CU DEZVOLTAREA COMERȚULUI INTRACOMUNITAR CU PRODUSE ELIT //



Angajați

CARE ESTE ACTIVITATEA DVS. DE ZI CU ZI ÎN CADRUL COMPANIEI?

Sunt angajat în cadrul companiei Elit începând cu anul 2004. Am început ca agent de vânzări, iar în prezent dețin funcția de Director de Vânzări pe regiunea Transilvania. Activitatea mea zilnică constă în coordonarea echipei de vânzări compusă din 8 directori zonali, 75 de agenți de vânzări și 75 de livratori, în vederea îndeplinirii obiectivelor noastre de vânzări.

ÎN CE PROIECT DIN CADRUL COMPANIEI SUNTEȚI MÂNDRU CĂ AȚI FOST IMPLICAT? CARE A FOST CONTRIBUȚIA DVS.?

Proiectul cu care mă mândresc cel mai tare este dezvoltarea comerțului intracomunitar cu produse Elit către Italia, Spania, Germania, Franța, Anglia și Austria. Este

o bucurie pentru mine și pentru echipa noastră să aducem produsele Elit nu numai în regiunea Transilvania, dar și pe mesele romanilor plecați din țară.

CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA ELIT?

Orice candidat care dorește să facă parte din echipa Elit are mai multe oportunități: o echipă dinamică, dezvoltare profesională în cadrul unei companii serioase, un portofoliu excelent de produse și, bineînțeles, un câștig financiar foarte bun, în funcție de rezultate.

CARE SUNT PRIMELE LUCRURI PE CARE LE-AȚI FACE DACĂ AȚI AFLA CĂ AȚI DEVENIT MILIONAR?

Aș investi într-un portofoliu de produse sigure.

CE LUCRURI AȚI LUA CU DVS. DACĂ AR FI SĂ RĂMÂNEȚI PE O INSULĂ PUSTIE ȘI DE CE?

Majoritatea lucrurilor pe care le-aș lua ar fi cele care să mă ajute în special la supraviețuire.



Florin Căpușan
Manager Producție
Elit

// AȘ FACE MAI MULTE ACTE DE CARITATE //

CARE ESTE ACTIVITATEA DVS. DE ZI CU ZI ÎN CADRUL COMPANIEI?

Funcția mea este de manager producție, iar activitatea mea zilnică în cadrul companiei Elit constă în supravegherea și planificarea producției din fabrica de la Oarda. În îndeplinirea atribuțiilor mele coordonez o echipă de aproximativ 320 de angajați.

ÎN CE PROIECT DIN CADRUL COMPANIEI SUNTEȚI MÂNDRU CĂ AȚI FOST IMPLICAT? CARE A FOST CONTRIBUȚIA DVS.?

Sunt angajat în cadrul Elit începând cu anul 2012, iar până în prezent am avut ocazia să particip în cadrul mai multor proiecte. Dintre acestea, proiectul cu care mă mândresc cel mai mult este dezvoltarea produsului Kaizer Premia, prin intermediul căruia am reușit să utilizăm în producție mai

multă carne de porc Comtim, produsă de Smithfield România și să creștem cota de piață Elit pe acest segment de produse.



CE I-AȚI SPUNE UNUI CANDIDAT CE DOREȘTE SĂ SE ANGAJEZE LA ELIT?

Activez în cadrul companiei de peste 7 ani, perioadă în care am avut oportunitatea să evoluez pe plan profesional. Cred că orice persoană care dorește să facă parte din echipa Elit ar trebui să știe că în echipa noastră este loc de creștere și dezvoltare.

CARE SUNT PRIMELE LUCRURI PE CARE LE-AȚI FACE, DACĂ AȚI AFLA CĂ AȚI DEVENIT MILIONAR?

Aș face investiții în mai multe business-uri, dar aș face și mai multe acte de caritate.

CE LUCRURI AȚI LUA CU DVS. DACĂ AR FI SĂ RĂMÂNEȚI PE O INSULĂ PUSTIE ȘI DE CE?

O barcă să pot pleca de pe insulă.

SEMINARIILE ORGANIZATE PENTRU COLEGII DE LA FNC



Începând cu luna decembrie a anului trecut, colegii de la Fabricile de Nutrețuri Combinat de la Pădureni și Vinga au participat la o serie de seminarii cu teme precum: tehnologia de producție și dezvoltarea personală. Primul seminar a fost organizat în regia unei firme colaboratoare, care furnizează companiei ingredientele și echipamentele necesare în FNC-uri. Pentru a afla lucruri interesante despre „dezvoltarea personală”, angajații au putut discuta cu trainerul Sorin Popa. La fiecare seminar vor fi invitați alți vorbitori, iar pe viitor se dorește organizarea acestuia o dată la 3 luni.



START! PROGRAM INTERNSHIP, EDIȚIA A XV-A

Anul 2019 a început cu forțe proaspete pentru colegii echipei de Resurse Umane Smithfield România, care au reluat promovarea programului de Internship Smithfield România, în cele mai importante centre universitare de profil, din țară: Universitatea Politehnică Timișoara, USAMVB Timișoara, USAMV Cluj-Napoca, USAMV „Ion Ionescu de la Brad” din Iași și USAMV București.

Colegii noștri au prezentat compania și fluxul operațional, modul de desfășurare a programului, dar și beneficiile și motivele de a face parte din echipa Smithfield România. Pentru programul de internship, au fost alocate 49 de locuri pentru Departamentele Producție și Administrativ în cadrul Diviziei Carne Proaspătă și 42 de locuri Departamentelor de Producție, Producție furaj, Centrului de vieri și Laborator I.A. Tormac în cadrul Diviziei Ferme.



PARTICIPAREA ECHIPEI DE RECRUTORI LA TÂRGURI DE JOBURI



Echipa de recrutori Smithfield România a participat și anul acesta la diferite târguri de joburi, printre care: „Angajatori de top” – 14, 15 aprilie, Târgul de Joburi de la Nestle – 2 aprilie și „Zilele Carierei” din 27, 28 aprilie. Misiunea lor a fost de a promova posibilitățile de dezvoltare profesională și motivele pentru care potențialii candidați să se alăture echipei Smithfield România.



PROGRAME INTERNE DE TRAINING SMITHFIELD ROMÂNIA

PROGRAME INTERNE DE CERTIFICARE



Departamentul de Training HR Smithfield România a continuat și în anul 2019 programele de certificare internă, după cum urmează:



PROGRAMUL DE "CERTIFICARE INTERNĂ ÎN PRODUCȚIE" H

Cui i se adresează?

- Muncitorilor direct productivi, tehnicienilor veterinari și zootehniști ai Departamentului Producție.

Ce vizează?

- Oferă și asigură posibilitatea dezvoltării cunoștințelor profesionale și a carierei.
- Instituie învățarea și aplicarea standardelor operaționale.



PROGRAMUL DE "CERTIFICARE INTERNĂ ÎN PRODUCȚIE PENTRU NIVELUL 3 DE MANAGEMENT" N

Cui i se adresează?

Responsabililor de fermă tip WTF (Îngrășătorii), Șef Sector fermă tip Îngrășătorii, Șef Sector fermă tip Reproducție.

Ce vizează?

- Oferă și asigură posibilitatea dezvoltării cunoștințelor profesionale și a abilităților manageriale.



PROGRAMUL DE "CERTIFICARE INTERNĂ ÎN PRODUCȚIE FURAJ" O

Cui i se adresează?

Operatorilor direct productivi ai Departamentului Producție Furaj.

Ce vizează?

- Oferă și asigură posibilitatea dezvoltării cunoștințelor profesionale și acumularea de experiență în domeniul în care activează.
- Asigură identificarea viitorilor succesori pentru următorul nivel de management.

În momentul de față, 64,52 % din totalul angajaților eligibili Smithfield România au obținut certificarea:

H - 61,63 %

N - 87,04 %

O - 78,95 %

În urma încheierii primei sesiuni de certificare, desfășurată în perioada 21 martie - 30 aprilie 2019, rezultatele au fost următoarele:

1. "CERTIFICARE INTERNĂ ÎN PRODUCȚIE"

- 254 participanți;
- 126 participanți au promovat (49,61 %);
- 51 participanți au acces pe o treaptă superioară atât de certificare, cât și de salarizare (20,08 %).

2. "CERTIFICARE INTERNĂ ÎN PRODUCȚIE PENTRU NIVELUL 3 DE MANAGEMENT - N"

- 26 participanți;
- 12 participanți (46,15 %) au promovat;
- 12 participanți au acces pe o treaptă superioară atât de certificare, cât și de salarizare (46,15 %).

Ca noutate, în cadrul programului de "Certificare internă în producție pentru nivelul 3 de management - N", începând cu acest an se va demara pregătirea, instruirea și susținerea celui de-al treilea nivel de certificare (N3), existând posibilitatea ca la finele anului 2019 să se atingă potențialul maxim de certificare de către participanți.



PROGRAME INTERNE PENTRU ANGAJAȚII Divizia **Carne Proaspătă**

CURSURILE ON-BOARDING

Cursurile On-Boarding din cadrul Secțiilor de Tranșare și Semiprosesare sunt adresate personalului nou angajat și sunt structurate pe 4 direcții:

- Prezentarea și exemplificarea regulilor de igienă și bună practică pentru acces și activitate în zonele de producție prin Ghidul de Bune Practici în Producție (GMP), Ghidul de Bune Practici de igienă (GHP), cerințe de Calitate și SSM.
- Prezentarea și exemplificarea modului de lucru pe întregul flux tehnologic.
- Pregătirea practică sub îndrumarea șefului de Secție Tranșare sau a șefului de Secție Semiprosesare.
- Evaluarea la 2 luni a cunoștințelor dobândite.

Pregătirea și instruirea operatorilor la locul de muncă conduce la fidelizarea angajaților și la eficientizarea fluxurilor de producție, acestea fiind totodată și principalele obiective ale programelor de On-boarding.

CURSURILE DE TRAINING OPERATORI UTILAJE (PE BAZA MATERIALELOR AUDIO- VIDEO)

Pentru onorarea comenzilor în cantitatea și la calitatea solicitată, dar și pentru ca livrarea să se efectueze în termenul cerut, este necesar ca întreaga activitate desfășurată în Abatorul Smithfield România să se efectueze în mod standardizat. Utilajele folosite în fluxurile tehnologice de fabricare ale diferitelor sortimente de produse din secția de Semiprosesare au fost exemplificate prin prezentări audio-video necesare procesului de training. Materialele și metodele abordate au fost esențiale pentru stabilirea unui



limbaj de comunicare comun, fidelizarea și înțelegerea angajaților prin exemplificarea punctelor tari și slabe, și participarea la un training activ bazat pe feedback continuu. Atingerea parametrilor calitativi planificați pentru produse implică în mod automat optimizarea desfășurării proceselor de pe întreg lanțul alimentară. Toate acestea au condus la rentabilizarea raportului calitate/preț, prin evitarea costurilor suplimentare datorate non-calității și a activităților ineficiente. Proiectele de training demarate au fost concepute pe baza unor obiective stabilite împreună cu managerii din secțiile operaționale, astfel încât să aducă beneficii companiei pe termen lung.

NOU - PROIECT DE UCENICIE

În prezent, a fost depusă toată documentația necesară atingerii obiectivelor de obținere a certificărilor pentru calificarea de Măcelar și Tranșator, prin care se dorește implementarea în cadrul companiei a programului de Ucenicie cu ajutorul Agenției Naționale pentru Ocuparea Forței de Muncă. Agenția va sprijini financiar acest program adresat șomerilor în vârstă de peste 25 de ani, înregistrați în evidențele Serviciului Public de Ocupare.

// *Fac parte din familia Smithfield România din 2015, când am început activitatea ca inginer de calitate, având ca obiective controlul și asigurarea calității produselor din spațiile operaționale din abator. După o perioadă de 2 ani, mi-a fost oferită șansa de a pune bazele unui compartiment de audit intern în calitate. În tot acest timp, am dobândit cunoștințe solide privind evaluarea și monitorizarea modului de lucru, respectarea standardelor de calitate și siguranța alimentară din abator. Toate aceste eforturi, au condus la dezvoltarea unui program de training destinat operatorilor responsabili de utilaje, implementat și validat de către Departamentele Producție, Calitate și Tehnic. Înființarea unui compartiment de Training în cadrul Departamentului de HR, Divizia Carne Proaspătă mi-a oferit perspectiva de a planifica și implementa programe noi de training pentru a veni în suportul secțiilor operaționale din abator.* **//** ne-a transmis colegul nostru Dr. Ing. Ștefan Clonda, Trainer Intern, Divizia Carne Proaspătă.

ACȚIUNI DE PROMOVARE A BRANDULUI



Campania de promovare a produselor din gama Comtim „Bun de Gătit”, continuă și în 2019, în cele mai importante rețele de magazine din România, prin acțiuni de informare la raft și degustare a produselor noastre inovatoare. Ne dorim să aducem bucurie pe mesele românilor prin produsele Comtim „Bun de Gătit”, prin produsele noastre de sezon pentru Cuptor și Grill. Astfel, clienții din marile orașe au ocazia de a savura și aprecia toate produsele noastre dintre care amintim: aripioarele de porc, cotletul cu prune, scărțicia marinată, frigăruiile din ceafă, alături de micii Comtim.



Menționăm câteva din testimonialele clienților întâlniți în aceste campanii de degustare: „Suntem încântați de diversitatea produselor marca Comtim”; „Sunt surprinsă de cât de ușor pot fi gătite produsele Comtim „Bun de Gătit”. „Îmi place gustul lor, iar ambalajele sunt practice și atractive”; „Am crescut cu produsele Comtim. Avem multe amintiri de familie plăcute și ne este drag acest brand.”

PARTICIPARE LA BANAT AGRALIM, EDIȚIA 2019

USAMVB din Timișoara împreună cu Camera de Comerț, Industrie și Agricultură Timiș a organizat în perioada 24 - 26 mai 2019, cea de-a 17-a ediție a expoziției BANAT AGRALIM. Compania noastră a fost prezentă la eveniment cu un stand comun Comtim - Elit.



GAMA NOUĂ „PORC UȘOR” NOU



Brandul Comtim nu își dezmente nici anul acesta caracterul său inovator, demonstrând astfel capacitatea de a se adapta mereu nevoilor dinamice ale pieței. Totodată, demonstrează că poți avea mereu încredere în calitatea produselor noastre gata condimentate, pe care le poți savura alături de familie. De asemenea, îți asigură cea mai ușoară modalitate de a oferi celor dragi produse de cea mai bună calitate, cu un gust bine chibzuit, care se gătesc ușor și într-un timp foarte scurt. În acest sens, o nouă gamă de produse este pregătită să satisfacă dorința iubitorilor de carne de a avea produse gustoase, ușor de gătit, ușor de integrat în diverse meniuri, ușor de adaptat noilor trenduri alimentare, și totodată ușoare din punct de vedere caloric. Gama „Porc Ușor” este gătită în straie frumoase și prietenoase și aduc o adevărată sărbătoare a gustului pentru întreaga familie, deoarece îmbină armonios rețete inspirate din bucătăria internațională cu rețete tradiționale.

Gama „PORC UȘOR” este compusă din 4 produse, după cum urmează:

COTLET LA MINUT



Un produs savuros, care dă un răspuns potrivit pentru clasicele întrebări: "Ce să gătesc la prânz?", "Ce să aleg pentru o cină ușoară?". Astfel, fie că este servit lângă garnitura preferată

sau lângă o salată de sezon reprezintă soluția ideală pentru o dietă echilibrată, un produs fără aditivi, care pe lângă proteinele de cea mai înaltă calitate, vine și cu un profil senzoric echilibrat. Fiecare bucată este feliată cu măiestrie, într-o formă elegantă, propunând astfel felii de doar 5mm grosime, pentru ca tu să te bucuri de porții reduse caloric care îți răsfată gustul.

BACON LA MINUT



Transformă micul dejun sau orice petrecere cu prietenii într-o sărbătoare a gustului cu un produs gata aseasonat, care o dată încercat te va convinge să îl integrezi mereu în rețetele tale de

succes. Astfel, te invităm să încerci feliile de doar 4mm grosime, care după ce ajung pentru un timp foarte scurt în tigaie, te întâmpină cu un aspect rumen și ușor expandat, urmând ca textura și crocanța specifică să îl facă ușor integrat în cele mai diverse și atractive meniuri.

HAMBURGER



Venim în întâmpinarea iubitorilor de burger cu o rețetă lucrată îndelung, din carne de porc, care pe lângă greutatea sa potrivită atât pentru cei mari, cât și pentru cei mici

(125g/bucată), vine și cu un raport carne/ grăsime potrivit pentru a asigura un gust memorabil și un profil nutrițional cât mai prietenos. Așadar, te invităm să îți creezi propria ta rețetă de burger folosind pe lângă feliile de hamburger și baconul la minut.

ȘNIȚEL



Există nenumărate moduri de a încânta papilele gustative, șnițelul fiind una dintre acestea. Fie că îți amintește de gustul copilăriei, fie că îți readuce în minte cea mai spectaculoasă

petrecere sau un concediu relaxant, șnițelul este mereu la loc de cinste în meniurile noastre. Te invităm să reduci timpul acordat preparării șnițelului tău și, în schimb, să te bucuri de mai mult timp împreună cu cei dragi savurând produse de încredere. Am ales una dintre cele mai fragede părți anatomice, cu un conținut redus de grăsime, și i-am adăugat o crustă gustoasă, pentru ca mesele tale să aducă bucurie și o stare de bine!



Gustul desăvârșit

BRANDUL ELIT ÎN DIALOG CU CLIEȚII SĂI

Elit și-a obișnuit clienții cu gustul desăvârșit... când este vorba de produse din categoria specialități, salamuri, afumături, cremvuști sau cărnați. De aceea, prin intermediul campaniei de marketing și comunicare lansată recent, transmitem cu mândrie „La Elit nu se schimbă nimic! Doar eticheta.”

Produsele Elit își păstrează același gust desăvârșit, dar începând cu acest an, sunt prezentate clienților cu o nouă imagine, logo și etichete cu un design nou. Toate acestea, ca urmare a unui proces complex de rebranding care și-a propus să aducă produsele cât mai aproape de clienții noștri și de a alinia modul de prezentare la cele mai noi tendințe în design de ambalaj.

Elit este un brand îndrăzneț, conversațional și amical, susținător al felului de a spune și face lucruri românești, de calitate. Elit este despre oameni, despre profesioniști în industria alimentară și despre produse bune, cu gust desăvârșit. Elit are în plus și un mod relaxat, de a se poziționa drept unul din liderii pieței de mezeluri din România și de a realiza produse bune, apreciate de clienți.


În luna aprilie, au fost lansate două spoturi publicitare pe cele mai urmărite canale TV și trei spoturi radio cu difuzare locală și națională, pentru a păstra în atenția publicului și a transmite, într-o notă umoristică, faptul că echipa Elit își cunoaște foarte bine meseria, nu va face niciodată

rabat de la calitate și nici nu este dispusă să modifice rețetele sale cu gust desăvârșit.

Bine-cunoscutul Chef Foa a intrat în jocul nostru, a venit cu idei „fresh” de a schimba rețetele... iar echipa Elit l-a urmărit cu atenție!

Clienții Elit pot afla ultimele noutăți legate de produse, pot învăța rețete rapide și se pot înscrie la concursuri lunare pe cele mai cunoscute și utilizate rețele de socializare.

Continuăm să comunicăm Elit pe tot parcursul anului 2019 și vă invităm să ne urmăriți cu atenție pe:

 ELIT (@elit.mezeluri)

 Elit

 Elit Mezeluri cu Gust Desăvârșit

www.mezeluri.ro



ACȚIUNE OUTDOOR DE PROMOVARE A PRODUSELOR COMTIM



În perioada 06 - 09 iunie 2019, Smithfield România a organizat o acțiune de promovare, cu vânzare, a produselor din gama Comtim - "Bun de Gătit" la Auchan Nord Timișoara, cu sprijinul echipei de Vânzări (Laura Patian, Alex Constantinescu, Răzvan Tirziu, Alexandru Părvulescu și Simona Axinia) și în parteneriat cu Auchan România.

Astfel, în cele patru zile de campanie, au fost gătitе spre deliciul clienților următoarele produse:

- Porchetta
- Spată la proțap
- Scăricică marinată
- Ceafă marinată
- Mici Comtim

Cu prilejul organizării acestei acțiuni, peste 5000 de oameni au vizitat standul Comtim „Bun de Gătit”. Majoritatea celor care au vizitat standul amplasat în parcare supermarketului, au cumpărat și servit din produsele noastre, proaspăt gătitе. „Campania a decurs foarte plăcut pe toată durata celor 4 zile, clienții fiind încântați de ideea și modul de promovare. Majoritatea vizitatorilor cunoșteau deja produsele, și au fost foarte încântați de gustul, aroma, calitatea și prețul acestei game de produse... Cei care nu au cunoscut până acum produsele au făcut "cunoștiință" cu acestea și chiar au cumpărat și pentru acasă, fiind atrași de gustul lor fantastic. Foarte mulți au avut o reacție mai mult decât pozitivă la adresa produselor Comtim.



Când au văzut "COMTIM", nici nu au mai stat pe gânduri și au servit din gustarea ce le era pregătită." Ne-a transmis Alexandru Constantinescu, Reprezentant Trade Marketing.

Câteva citate din partea consumatorilor:

- „A fost foarte bună Porchetta. De unde o pot cumpara pe viitor?”
- „Mai dorim astfel de acțiuni!”
- „Am mai dori și alte degustări la și mai multe produse, foarte bune!”
- „Sunt foarte bune, condimentate.”
- „Scăricica este deosebită!”
- „Gustul micilor este inedit!”
- „Consumăm aceste produse de ani de zile și încă nu ne-am săturat de gustul lor”
- „Cunoaștem aceste produse, le consumăm aproape în fiecare duminică.”
- „Sunt delicioase, au o aromă și un miros îmbietor! De unde le putem cumpăra?”
- „Am descoperit ceva pe placul gusturilor mele...!”

Multumim tuturor celor implicați în această campanie, pentru sprijinul oferit!



INTERVIU

DANIEL SPIRU, UN HOBBY MAI DIFERIT - KRAV MAGA, UN SISTEM DE AUTO-APĂRARE



CE ÎNSEAMNĂ KRAV MAGA?

Krav Maga este un sistem de auto-apărare recunoscut pentru abordarea pragmatică și realistă a situațiilor periculoase și a tehnicilor defensive extrem de eficiente. A fost creat în anii '30-'40 de către Imi Lichtenfeld pe fondul escaladării violențelor anti-semite din Europa și a persecuțiilor care au urmat în al Doilea Război Mondial și a fost perfecționat, mai apoi în cadrul armatei odată cu înființarea statului Israel (1948).

Krav Maga are aplicabilitate practică pe stradă, precum și pe fronturile de luptă reală. Deoarece sistemul Krav Maga nu are "reguli", creativitatea și adaptarea la nevoi personale este puternic încurajată. Mai mult, tehnicile sunt adaptate la amenințările specifice fiecărei regiuni/ culturii și a prevederilor legale relevante. Tehnicile sunt construite pe reflexele naturale, ceea ce le face ușor de învățat și aplicat. Pe lângă o mare varietate de măsuri defensive și îmbunătățirea condiției fizice, antrenamentele pun accentul și pe prevenirea și evitarea conflictelor și pregătirea psihologică pentru a face față unei confruntări reale, aspecte specifice Krav Maga și ignorate în general de sporturile de contact și arte marțiale.

CE VĂ PLACE LA KRAV MAGA?

În primul rând, îmi place pragmatismul și eficiența sistemului, o combinație de tehnici eficiente împrumutate din mai multe sporturi de contact și discipline: anatomie, fiziologie, sociologie, psihologie etc. În al doilea rând, îmi place că am învățat să previn și să rezolv cele mai uzuale amenințări și posibile atacuri îndreptate asupra mea și a persoanelor apropiate. Sunt învățate inclusiv tehnici de prevenire și evitarea accidentării în cadrul evenimentelor gen concert rock, demonstrații etc.

UNDE PRACTICAȚI KRAV MAGA?

Sala de antrenamente din Timișoara este afiliată IKMF - International Krav Maga Federation care este cea mai mare organizație de Krav Maga cu filiale în peste 60 de țări. Comunitatea de la sală este una foarte diversă, dar obiectivul comun este de promovare a unui stil de viață cât mai sănătos. Pe lângă antrenamentele și evenimentele specifice de la sală, participăm și la evenimentele altor organizații bazate pe aceleași principii, gen curse cu obstacole, semi-maratoane etc. De curând avem și o grupă de Krav Maga Kids. Instructorul nostru Mihai este certificat IKMF, instructor certificat de Krav Maga Kids și instructor de fitness, cu experiență îndelungată în sporturi de contact. Pe lângă certificări și alte calificări, deține și o perseverență pe care, sincer, o admir. Și nu este doar o poveste pentru articol, el este cel care „ține” comunitatea unită și foarte bine informată cu privire la evenimente și seminarii. De asemenea, este la propriu și biblioteca noastră în domeniu.

AȚI PARTICIPAT LA COMPETIȚII DE KRAV MAGA?

Cele mai periculoase situații sunt cele în care atacul este brutal și te ia total prin surprindere. Aceasta este o situație reală de autoapărare și nu poate fi replicată într-un concurs - un motiv pentru care nu există competiții în Krav Maga.

CE NE MAI POȚI SPUNE DESPRE KRAV MAGA?

La antrenamente alocăm timp activităților în ordinea beneficiilor pe care ni le oferă. Antrenamentele de Krav Maga bifează mai multe căsuțe - fitness, socializare, îmbunătățirea atitudinii, încrederii în sine și a procesului de luare a deciziilor, plus autoapărare. Multă lume consideră că nu e nevoie să știi să "te bați" - eviți locurile periculoase și dacă nu cauți probleme, totul va fi în regulă. În general e adevărat, dar ne pregătim pentru acele situații neprevăzute în care nu reușești să eviți sau să previi, ești deja în lift sau în taxi, sau poate nu ești pe cont propriu, ci împreună cu partenerul/a de viață sau copilul și, prin urmare, nu poți să o iei la fugă și trebuie să lupti. Învăță să te aperi și să îi protejezi pe cei dragi!

COLIBIȚA, LOCUL ÎN CARĂ MAREA S-A MUTAT LA MUNTE!

Colibița este o mică localitate din Bistrița-Năsăud, numită și "raiul din inima Transilvaniei" sau "Paradisul românesc". Localitatea se află la poalele Munților Căliman, cu peisaje de o frumusețe Dumnezeiască. Lacul, care poartă același nume, se întinde pe o lungime de 5 km, este înconjurat de munți, iar zona este considerată ca având cel mai pur aer din țară, deoarece este foarte bogat în ozon și are un nivel ridicat de ioni negativi, similar cu cel din Munții Alpi.

Proprietățile curative ale aerului din acest loc au fost descoperite încă din 1883. Legendele locale spun că o tânără din Bistrița s-ar fi vindecat de tuberculoză datorită aerului din această zonă, foarte bogat în ozon. De peste 120 de ani, miraculosul aer de la Colibița, face minuni. Dacă la începutul secolului trecut, la sanatoriul Caritatea, elevii și studenții se vindecau de TBC, acum mulți dintre oaspeții ne spun că au venit stresați, agitați și obosiți, iar după câteva zile, toate acestea au dispărut, ca șterse cu un burete.

Articol scris de Raluca Dicu



Surse: <http://blog.hotelguru.ro/lacul-colibita-locul-de-basm-din-judetul-bistrita-nasaud/si> https://adevarul.ro/locale/bistrita/raiul-colibita-locul-marea-s-a-mutat-munte-s-a-nascut-noua-revelatie-turismului-romanesc-1_5791de175ab6550cb8196964/index.html

MEDALIE DE AUR LA NIVEL NAȚIONAL ÎN DOMENIUL IT

Călin Mădălin Oniea – elev în clasa a XI-a, Liceul Teoretic din Gătaia, pasionat de domeniul IT și de educație.

În luna mai 2019, Călin a participat în cadrul concursului internațional de programare denumit „Coolest Project”, care a avut loc în Dublin, Irlanda. Un concurs în care copiii de toate vârstele, din peste 20 de țări, au concurat cu proiecte interesante și captivante din domeniul IT. La nici 2 săptămâni de la reîntoarcerea acasă din Dublin, Călin a participat, pentru a 3-a oară, la Olimpiada Națională de Tehnologie Informației, unde a reușit să obțină Medalia de Aur.

// În afara domeniului IT, de care sunt profund atras, sunt implicat și în mișcarea de reprezentare a elevilor, și anume în Consiliul Județean al Elevilor Timiș, unde ocup funcția de Avocatul Elevului. Funcție care mi-a conferit dreptul de a participa la a XXVIII-a Adunare Generală a Consiliului Național al Elevilor, o onoare și o satisfacție majoră pentru mine **//**.

CE NE POȚI SPUNE DESPRE EXPERIENȚA CONCURSULUI DE LA DUBLIN?

Întreaga experiență a fost foarte frumoasă și de neuitat. Am avut ocazia să întâlnesc oameni faini, proiecte interesante dar și multe tehnologii inovatoare.

CU CE PROIECT AI PARTICIPAT?

Proiectul cu care am participat se numește “Cookie Store”. Este un joc făcut integral în limbaje de programare specifice. Nu este foarte greu de jucat dar are o complexitate foarte mare.

CE ACTIVITĂȚI PRACTICI ÎN TIMPUL LIBER? HOBBY-URI?

În timpul liber îmi place să merg la festivaluri, concerte sau orice activități care implică interacțiunea umană.

// Sprijinul financiar primit din partea echipei Smithfield România în luna mai, în vederea participării mele la concursul din Irlanda mi-a fost extrem de util. Doresc să mulțumesc, prin această cale, companiei, pentru sprijinul acordat și doresc să o asigur că are toată considerația mea pentru surpriză plăcută pe care mi-a făcut-o **//**. Ne-a transmis tânărul Călin Oniea fiul, domnului Oniea, angajat Smithfield România la Ferma Voiteg.



MARIUS OBRETIN – O PROVOCARE CONTINUĂ

// Dacă ar fi să descriu cum a început totul, aş spune că datorită unui documentar despre prima escaladare reuşită a vârfului Everest (8848m), în anul 1953,



moment în care mi-am zis "ce senzație tare trebuie să fie.

Atunci când sunt pe munte orele devin minute, uit de tot și de toate, mă simt liber. Văd cum totul devine simplu și se întoarce la esență, iar în clipa în care reușesc să "cuceresc" vârful, singurul lucru care mă readuce cu picioarele pe pământ este... febra musculară.

Când vine vorba de realizări, pe primul loc ar fi faptul că am reușit să urc 9 din cele 13 vârfuri de peste 2500m de la noi din țară. Pe locul secund ar fi escaladarea vârfului Grossglockner (3798m) de anul trecut, unde din cauza unei entorse a trebuit să mă opresc la 3600m, **//** ne transmite Marius Obretin Modern retail manager.

MÂNCĂRICĂ DE SALATĂ VERDE CU CARNE DE PORC

INGREDIENTE

• 350-400 gr. salată verde • 500 gr. pulpă de porc • 5 fire ceapă verde • 1 felie țelină rădăcină (50 gr) • 2-3 fire mărar • 5 fire pătrunjel • 1 ou • 3-4 linguri suc de lămâie • 1 linguriță cu vârf de făină albă • 2 linguri ulei.
3-4 porții



PREPARARE

1 Ceapa verde se toacă rondele. Țelina se dă pe răzătoare. Carnea se taie cuburi de 2 cm. **2** În uleiul încins se gătește carnea până cuburile își schimbă culoarea pe toate părțile. Se adaugă ceapa verde și țelina și se călește cam 5 minute, până ceapa e moale. **3** Se acoperă carnea cu apă (500 ml). Se adaugă sare și piper negru măcinat și se aduce la fierbere. Se dă focul la mic și se fierbe cu capac timp de 1 oră (până carnea e bine fiartă). **4** Salata verde se desface frunză cu frunză, se spală, se scurge bine apa. Se rulează strâns frunzele și se toacă. **5** Când carnea este fiartă se ia capacul și se adaugă salata, câte o mână pe rând, amestecându-se până își pierde volumul. După ce ați pus toată salata, puneți la loc capacul și fierbeți 10 minute la foc mic. **6** În acest timp, tocați mărarul și pătrunjelul și puneți-le în oală. **7** Bateți oul cu telul. Adăugați făina și sucul de lămâie și bateți bine până aveți o compoziție fără cocloașe. **8** Cu un polonic scoateți o cană de lichid din vasul unde ați pregătit carnea. **9** Încet, începeți să turnați lichid fierbinte peste ou. Amestecați tot timpul cu telul oul, iar lichidul îl turnați ca și uleiul la maioneză, în fir subțire. După ce ați terminat lichidul, luați oala de pe foc. Așteptați să nu mai clocotească. Turnați compoziția de ou în oală și amestecați repede, pentru omogenizare. Puneți oala la loc pe foc mic și lăsați să stea așa încă 5 minute, să se îngroașe. În acest timp, amestecați des și nu lăsați să fiarbă absolut deloc, ca să nu se taie sosul. **10** Când sosul s-a îngroșat, trageți oala de pe foc. Lăsați să stea acoperită măcar 15 minute, sosul se va mai îngroșa și gusturile se vor amesteca.

Pofta bună!

Sursa: <https://www.e-retete.ro/retete/mancarica-de-salata-verde-cu-carne-de-porc>




Rețete neschimbate de
Chef Foa





Gustul desăvârșit



www.mezeluri.ro

 www.instagram.com/elit.mezeluri/

 www.facebook.com/mezeluri.ro/

 Canal Youtube Elit Mezeluri cu Gust Desăvârșit