



Iulie 2021

MOZAIC

Smithfield România®

INOVARE / RESPONSABILITATE / EXCELENȚĂ

Un univers al inovației și al pasiunii pentru responsabilitate,
creat de oameni dedicați de peste 17 ani.

Numărul **21**

03 INTERVIURI ECHIPA DE MANAGEMENT

Goran Panici, Director General Smithfield România / **Dana Brindescu-Iovanov**, Director General Divizia Carne Proaspătă / **Silviu Murariu**, Director General Divizia Ferme / **Voicu Vușcan**, Administrator Elit / **Alexandru Barbos**, CFO Smithfield România

06 NOUȚĂȚI

Smithfield România și Elit, în topuri! / Adrian Oros, ministrul Agriculturii, vizită în cadrul fabricii Elit / Campanie de informare Vaccinare contra COVID-19 / Campanie de vaccinare organizată la sediul Elit / Programul „Solidar cu sistemul medical” – premiat în cadrul competiției CSR Awards / Campanie de informare asupra pericolului Pestei Porcine Africane (PPA) / Noi investiții pentru limitarea răspândirii virusului PPA / Smithfield România, participantă în cadrul Expo-Conferinței Meat&Milk, ediția 2021

10 NOU! SECȚIUNE SOCIAL MEDIA

Interviu Lorena Balica: Povestea Comtim, spusă pe rețelele sociale / Comtim, amicul tău de zi cu zi! / Interacțiunea cu fanii pe Google MyBusiness / Social media Elit 2021 / Cum a fost primit Comtim pe platformele de socializare? / Concursurile Elit din Social Media 2021 și aprecierile consumatorilor / Fanii Comtim / Smithfield România prezentă pe LinkedIn / Rețete împărtășite cu fanii #Elit

14 PROIECTE INTERNE

Continuăm seria proiectelor de consolidare a poziției Smithfield România de angajator preferat în zona de vest a țării! / Smithfield România prezent la Angajatori de Top 2021 / Buddy, primul tău prieten din echipa Smithfield România! / Recertificări ale sistemelor de management / Start! Competiția „Comtim la iarbă verde” / Smithfield România dezvoltă o platformă de arendare a propriilor terenuri agricole / Smithfield România, alături de beneficiarii Serviciului de Ajutor Maltez

17 ÎN COMUNITATE

Smithfield România dezvoltă o platformă de arendare a propriilor terenuri agricole / Smithfield România, alături de beneficiarii Serviciului de Ajutor Maltez / Sprijin pentru mediul academic / Sprijinim publicațiile locale / Smithfield România sprijină educația viitorilor chirurghi! / Proiectele finanțate în cadrul programului „Solidar cu sistemul medical” se află în plin proces de implementare! / Smithfield România susține economia socială!

21 ANGAJAȚI

Programul de Internship continuă! / Profil de angajat Divizia Ferme: Raul Munteanu, Ciprian Barboni / Profil de angajat Divizia Carne Proaspătă: Estera Toma, Ana Macarie / Profil de angajat Elit: Alin Fotin / Profil de angajat Maier: Laura Peagu

26 BRANDURILE NOASTRE

Website Comtim, bogat în surprize... absolut savuroase! / Comtim, participant în cadrul evenimentului anului, Carnexpo Grill! / Comtim, tot mai prezent în magazinele partenere! / Comtim, prezent periodic și în căsuța poștală a celor care aleg gustul 100% românesc / Elit, în dialog cu jurnaliștii și bloggerii / Câștigă cu Comtim la Radio ZU / Comtim în drum spre vârful Dhaulagiri / Rețete cu produse Elit, într-o carte de bucate de senzație / Concept French hot-dog, by Elit / Elit susține emisiunea „Meriți” / Brandul Comtim, în marile rețele de magazine / Mihaela Bilic, PRO carne de porc!

34 MOZAIIC

Ne mândrim cu... copii talentați, care merită descoperiți / Cum să ne bucurăm de vacanța de vară în deplină siguranță? / Viața e mai bună când practici Krav Maga!

36 REȚETE DE SENZAȚIE

Frigărui din conopidă și Salam Poiana de la Elit / Tomahawk de porc cu sparanghel, roșii cherry și sos cu prosecco, preparat cu semnătură Chef Daniel Grosu / Bucate savuroase cu Laura Laurențiu și Comtim

38 MENȚINEREA UNUI NIVEL ÎNALT DE BIO SECURITATE - PRIORITATEA COMPANIEI!

Despre starea de bine în contextul pandemiei COVID-19 / Smithfield România, în contextul COVID-19 / Despre neutralizarea focarelor PPA / Menținerea unui nivel înalt de bio securitate - prioritatea companiei!

Redactor-șef: **Andrada Calancea**

Echipa de redacție: **Cristina Bodea, Bogdan Ban, Lorena Balica.**

Colaboratori: **Cristina Florea, Răzvan Gheată, Ioan Macinic, Ștefan Clonda, Alina Uncul, Carmen Corici, Ioana Bobici, Cezar Ludoșean, Nicolae Iorgovan, Daniel Spiru, Raul Munteanu, Ciprian Barboni, Estera Toma, Ana Macarie, Alin Fotin, Laura Peagu.**

Tiraj Revista: **2000 de exemplare**

Consultant editorial: **Prais Corporate Communications**

Design: **Outline Marketing**



Goran Panici
Director General

Smithfield România

Dragi colegi,

Se spune că adevăratul caracter al unei persoane se dezvăluie în situații limită și în modul cum acea persoană - pusă în astfel de situații - reacționează. Cred că în acest an al pandemiei echipa Smithfield România a făcut pe deplin dovada caracterului și a rezilienței sale.

Iată-ne după mai bine de un an de încercări nemaiîntâlnite, care ne-au pus în situații dificile atât din punct de vedere sanitar, cât și al business-ului nostru. Pot să afirm că echipa noastră a demonstrat că poate găsi mereu resurse de a performa, chiar și în momentele în care s-au confruntat cu cele mai grele condiții.

În ciuda situației generate de pandemia COVID-19 și de epidemia de Peste Porcină Africană, ne-am îndeplinit cu succes principala noastră misiune, aceea de a oferi „Hrană bună. În mod responsabil”, pentru milioane de români! Indiferent de contextul economic, carnea de porc proaspătă, produsă local, rămâne un aliment esențial, care va fi constant în topul preferințelor, pentru mese gustoase, 100% românești.

Vreau să vă mulțumesc, tuturor, încă o dată, pentru mobilizarea exemplară de care ați dat dovadă, prin care ați demonstrat, o dată în plus, coeziune și spirit de echipă. Acestea sunt lucrurile care fac diferența, mai ales în perioadele dificile. Este nevoie să păstrăm această energie de muncă dovedită în lunile care au trecut, pentru a aborda cu succes această perioadă de refacere post-criză PPA. Pesta rămâne în continuare o amenințare, de aceea este nevoie să menținem gradul înalt de biosecuritate pentru a evita alte situații de contaminare. Este o luptă continuă, un război de uzură în care am intrat încă de la începutul activității mele la Smithfield, în 2007, când eram proaspăt angajat și când am fost confruntat direct cu unda de șoc a pestei porcine care a atins atunci fermele noastre.

Este însă un război din care trebuie să ieșim învingători și care poate fi câștigat prin profesionalism, prin eforturi constante, prin inițiative eficiente în ceea ce privește asigurarea biosecurității - tot atâtea atuuri de care echipa Smithfield România a dat dovadă, de-a lungul timpului.

Smithfield România înseamnă înainte de toate respectarea promisiunii date, stabilitate, încredere, calitate, iar acest lucru este valabil și în ceea ce privește relația cu angajații. Mai mult decât atât, ne dorim să devenim cel mai apreciat angajator din regiune, să ne consolidăm statutul de angajator de top, să fim recunoscuți și apreciați pentru sprijinul pe care îl oferim în dezvoltarea carierei, promovarea talentelor și inițiativelor personale, specializarea profesională și atractivitatea pentru tinerii absolvenți, aflați în căutarea unei cariere. Vrem să reușim împreună, conștienți fiind de faptul că, fără parteneri și angajați mulțumiți, nu se atinge excelența în business.

Mizez așadar pe sprijinul vostru, al tuturor, pentru a atinge cu succes obiectivele de business și pentru a reporni creșterea care ne va asigura dezvoltarea viitoare. Suntem conștienți de misiunea specială pe care o avem în calitate de principal producător de carne de porc de calitate 100% românească. Avem un nume și un renume de onorat, un blazon de promovat.

Vă doresc multă sănătate și o vară liniștită, frumoasă, cu reușite profesionale și personale!

“ **SPIRITUL DE ECHIPĂ la locul de muncă este esențial în evoluția companiei!** ”

Goran Panici

Director general

Smithfield România

Vorbiți-ne despre acele momente din munca Dvs. de care sunteți mândru.

Sunt mândru de toți acești 16 ani petrecuți în cadrul Smithfield România deoarece am avut șansa de a mă dezvoltata în cadrul echipei, atât din punct de vedere profesional, cât și personal. Sunt mândru de colegii mei și le sunt deopotrivă recunoscător pentru realizările noastre, ale echipei, ce au adus compania în punctul în care este prezent.

Dacă ar fi să ne gândim la echipa Smithfield România ca la o singura persoană, care ar fi caracteristicile care o fac unică și specială?

Profesionist desăvârșit, dornic de învățare, perseverent și devotat colegilor săi și companiei.

Dacă ar trebui să angajați un om bazându-vă pe răspunsul oferit de acesta la o singură întrebare, ce l-ați întreba?

Probabil l-aș întreba cât de bine poate lucra în

echipă. Spiritul de echipă la locul de muncă este esențial atât în evoluția companiei, prin susținerea proiectelor derulate, cât și în depășirea situațiilor dificile, prin loialitate și cooperare.

Care este cea mai importantă învățătură primită de la părinții Dvs?

Sunt profund recunoscător părinților mei pentru tot ceea ce am realizat. Ei m-au educat și au avut grijă să îmi asigure toate cele necesare, astfel încât să devin un adult responsabil, să urmez o facultate și să încep o carieră într-un domeniu drag mie. M-au învățat să fiu corect, onest, să-mi dau silința să fac bine orice aș face.

“ **Esența echipei Smithfield România? EXPERIENȚA, RESPONSABILITATEA și PASIUNEA de care dau dovadă angajații, în munca de zi cu zi** ”

Alex Barbos

Chief Financial Officer

Smithfield România

Vorbiți-ne despre acele momente din munca Dvs. de care sunteți mândru.

Momentele în care reușesc să formez, să dezvolt și să unific echipe sunt pentru mine momente de mulțumire și mândrie profesională.

Dacă ar fi să ne gândim la echipa Smithfield România ca la o singura persoană, care ar fi caracteristicile care o fac unică și specială?

Aș menționa trei aspecte care se combină perfect și care sunt, din punctul meu de vedere, esența echipei Smithfield România: experiența, responsabilitatea și pasiunea de care dau dovadă angajații, în munca de zi cu zi.

Dacă ar trebui să angajați un om bazându-vă pe răspunsul oferit de acesta la o singură întrebare, ce l-ați întreba?

Nu aș alege niciodată bazându-mă pe răspunsul unei singure întrebări. Interviuurile la care particip și eu durează mai mult de obicei, pentru că aloc

timp suficient în descoperirea atitudinii candidatului față de dezvoltarea profesională și pentru aflarea motivației sale zilnice. Sunt atent la alegerile profesionale pe care le-a făcut de-a lungul timpului și încerc să înțeleg care au fost motivele din spatele acestora. Pe scurt, sunt interesat în egală măsură de competențele profesionale, dar și de resortul motivațiilor și de atitudinea sa față de dezvoltare.

Care este cea mai importantă învățătură primită de la părinții Dvs?

Cea mai importantă învățătură primită din partea părinților, prin intermediul exemplului, este legată de integritate și bun simț. Mulțumită părinților mei, am învățat de ce este important să nu aleg în viață varianta cea mai mai ușoară, chiar dacă poate fi cea mai comodă.

“ **Echipa Smithfield România e UNICĂ și SPECIALĂ, prin mixul de personalități care lucrează bine împreună** ”

Dana Brindescu-Iovanov

Director General

Divizia Carne Proaspătă

Vorbiți-ne despre acele momente din munca Dvs. de care sunteți mândru.

Cred că mi-ar trebui sute de criterii să pot alege doar momente :) din 16 ani de muncă în această echipă! Eu sunt, în primul rând, mândră de activitatea pe care o desfășurăm noi toți ca și companie. Să fii parte din industria alimentară, să poți hrăni cu alimente proaspete, românești, milioane de familii, este o mândrie aparte, pe care noi toți o putem considera justificată în raport cu alte industrii. Sunt foarte mândră de faptul că am clădit împreună încă din 2005, de la zero, o companie pe care eforturile fiecăruia dintre voi au făcut-o unică, mai bună an de an, mai rezilientă. Sunt sincer mândră când văd produsele Comtim pe raft în supermarket și se diferențiază de restul într-un mod plăcut, când merg în vizită la cineva și îmi spune că e client Comtim, sau cât de bun este un produs din gamele noastre... sunt foarte mândră când băiețelul meu spune că facem cei mai buni hamburgeri, și chiar îl putem considera „Top Fan”) întrucât consumă acest produs săptămânal.

Dacă ar fi să ne gândim la echipa Smithfield România ca la o singura persoană, care ar fi caracteristicile care o fac unică și specială?

În primul rând, echipa aceasta e UNICĂ și SPECIALĂ, și aceasta tocmai prin diversitatea ei, prin mixul de personalități care lucrează bine împreună! Și vine cu o „etichetă curată”, pentru că bifează tot ce îmi doresc la o echipă: profesionalism, loialitate, respect reciproc, deschidere și clar este foarte puternică!

Dacă ar trebui să angajați un om bazându-vă pe răspunsul oferit de acesta la o singură întrebare, ce l-ați întreba?

Când aleg un nou coleg care să facă parte din echipa Comtim, îmi doresc să îl cunosc ca om, ce tip de persoană este, ce îl motivează, cum gândește, cum privește viitorul, dar și ce a învățat din trecut, așa că mă gândesc la câteva întrebări deschise... una ar fi de exemplu, dacă te gândești la ultimii cinci ani din cariera ta, ce ai face mai bine acum sau diferit și de ce?

Care este cea mai importantă învățătură primită de la părinții Dvs?

Clar bunul simț, cu tot ceea ce înseamnă acest lucru!

“ **Echipa Elit este caracterizată de LOIALITATE, SERIOZITATE și PRIETENIE** ”

Voicu Vușcan

Administrator



Vorbiți-ne despre acele momente din munca Dvs. de care sunteți mândru.

Sunt mândru de fiecare dată când, împreună cu echipa, reușesc să creez ceva nou, fie un produs, fie un brand nou, atunci când reușim să ne demonstrăm și să ne reconfirmăm poziția de leader în industrie. Sunt mândru de fiecare dată când reușim să setăm trenduri în piață, când suntem inovativi și când văd cât de armonios lucrăm noi, echipa Elit, o echipă formată din oameni cu experiență și pasiune.

Dacă ar fi să ne gândim la echipa Elit ca la o singura persoană, care ar fi caracteristicile care o fac unică și specială?

Aș enumera doar câteva: seriozitate, loialitate și prietenie.

Dacă ar trebui să angajați un om bazându-vă pe răspunsul oferit de acesta la o singură întrebare, ce l-ați întreba?

Cu siguranță aș întreba pentru cât timp dorește să fie parte din echipa noastră. Este foarte important să cunoaștem intențiile, să știm dacă ne putem baza unii pe alții. Răspunsul acesta m-ar ajuta să evaluez dacă pune preț pe loialitate, seriozitate și stabilitate. Echipa Elit este caracterizată de aceste atribute și caută membrii care să le prețuiască și să le respecte la fel de mult.

Care este cea mai importantă învățătură primită de la părinții Dvs?

Corectitudinea este valoarea cea mai de preț învățată de la părinții mei. Țin cont de ea atât în viața personală, cât și în cea profesională. În zona de business, corectitudinea în raport cu angajații, clienții și toți partenerii noștri este cea care ne-a ajutat să menținem și să creștem poziția brandului Elit în industria alimentară.

“ Tot ce obții prin MUNCĂ și STRĂDANIE îți aduce satisfacții! ”

Silviu Murariu
Director General



Vorbiți-ne despre acele momente din munca Dvs. de care sunteți mândru.

De fiecare dată când reușesc să duc la capăt ceea ce mi-am propus sunt mulțumit, nu neapărat mândru. **Dacă ar fi să ne gândim la echipa Smithfield România ca la o singură persoană, care ar fi caracteristicile care o fac unică și specială?** Dintre atribuțiile care îmi vin în minte acum, ar fi: echipă tânără - cu tot ceea ce înseamnă tinerețea - câteodată prea încrezătoare și care dorește să își compenseze lipsa de experiență prin învățare. **Dacă ar trebui să angajați un om bazându-vă pe răspunsul oferit de acesta la o singură întrebare, ce l-ați întreba?**

Cred că nu poți ghici caracterul unui om doar prin răspunsul la o întrebare, și cred că adesea te poți înșela. De obicei, în cadrul interviurilor încerc să aflu cât mai multe despre istoricul profesional al candidatului și de ce dorește să se alăture echipei noastre. **Care este cea mai importantă învățură primită de la părinții Dvs?** Tot ce obții prin muncă și strădanie îți aduce satisfacții.

Adrian Oros, ministrul Agriculturii, vizită în cadrul fabricii Elit

Adrian Oros, ministrul Agriculturii, a vizitat fabrica Elit, parte a grupului Smithfield România, la începutul lunii iunie 2021. Alături de dl. ministru Adrian Oros s-au aflat europarlamentarul Mircea Hava și prefectul județului Alba, Nicolae Albu, precum și administratorul fabricii de mezeluri Elit, Voicu Vușcan.

Vizita a inclus spațiile de producție ale fabricii Elit, aflată în județul Alba, una dintre cele mai importante companii de pe piața de mezeluri din România, cu o experiență de peste 20 ani în acest domeniu.



Smithfield România și Elit, în topuri!

Cine a spus că doar toamna se numără bobocii nu știa de topurile de primăvară, în care grupul Smithfield România a fost menționat, cu rezultate excepționale!

Primul dintre ele este **Top 1000 cele mai mari companii din România**, ediția 2021, publicat în luna martie și realizat de prestigiosul cotidian de business Ziarul Financiar, în care Smithfield România ocupă onorantul loc 4 între cele mai mari companii din industria alimentară și a băuturilor.

Tot în luna martie, Transilvania Business a publicat **Top 220 companii cu capital străin**, unde Smithfield România a fost clasată pe poziția a 9-a. Nu doar Smithfield România se bucură de notorietate, ci și compania Elit! Potrivit aceleiași publicații Transilvania Business, Elit figurează pe locul 2 în **Topul 220 firme românești din județul Alba** și pe locul 7 la **nivel național**.

Vești la fel de bune ne vin și pentru brandurile noastre! Atât Comtim, cât și Elit figurează lună de lună în **Topul celor mai vizibile 20 de branduri din România**, ocupând poziții de top în clasamentul realizat de experții de la ZEList Research.



RANKING ELITE TOP 220 FIRME ROMÂNEȘTI

LOC	Județ	COMPANIA	PARCURI DE CREDIT				SUA FINAL	
			CREDITUL SA	ACTIVE SA	PERTE SA	REVENITUL SA		
1	HARGHETA	ROMAQA GROUP SA	441	443	442	440	442	641.9
2	ALBA	TRANSVIA SA	437	442	443	439	443	641.85
3	MARAMUREȘ	ARAKUS INVEST SRL	442	445	449	445	445	441.25
4	BRĂȘOV	MILKA STEEL SRL	439	437	441	420	439	437
5	SĂTU MARE	LINCARM SRL	440	440	408	442	437	432.9
6	TOURNAI	ELIKSA SA	415	438	419	526	440	430.28
7	ALBA	ELIT SRL	432	424	432	438	433	430.9
8	ARAD	INTERNATIONAL ALEXANDER SRL	427	438	425	436	422	428.75

În imagine, de la stânga la dreapta:
Voicu Vușcan, Administrator Elit;
Cristian Orădan, Director general Elit;
Nicolae Albu, Prefect Județul Alba;
Adrian Oros, Ministrul Agriculturii;
Mircea Hava, Europarlamentar.



Campanie de informare Vaccinare contra COVID-19

În ultimele luni, compania noastră a desfășurat o campanie de informare adresată angajaților, pentru conștientizarea riscurilor asociate pandemiei COVID-19.

Protejarea noastră și a celor dragi este responsabilitatea fiecăruia dintre noi! Activitatea noastră este una de bază: oferim zilnic hrană sigură, în mod responsabil. Această activitate poate fi desfășurată doar cu angajați care înțeleg cât de importantă este munca lor. Compania dorește să mulțumească pe această cale tuturor angajaților care au înțeles faptul că industria în care activăm este esențială, că trebuie să aibă grijă de sănătatea lor și a celor din jur și au ales să se vaccineze.

Vaccinarea salvează vieți! Și eu particip la #ROVACCINARE

Pentru mai multe informații sigure, oficiale, vizitați pagina: vaccinare-covid.gov.ro

Campania de vaccinare organizată la sediul Elit

În colaboare cu autoritățile sanitar-veterinare, compania Elit a organizat în luna Iunie 2021 un centru mobil de vaccinare la sediul său din Oarda. Angajații Elit au avut posibilitatea de a alege să se protejeze împotriva virusului COVID-19, într-un mod accesibil, chiar la sediul firmei.

Care sunt beneficiile vaccinării împotriva COVID-19?

Vaccinarea împotriva COVID-19 este importantă pentru că reduce riscul de îmbolnăvire și riscul de a dezvolta o formă severă de boală.

Vaccinarea este un instrument important pentru a opri răspândirea pandemiei, scădea supraîncărcarea unităților sanitare, permițând astfel, redeschiderea unităților sanitare pentru pacienții non-COVID. Astfel, vor fi create condițiile pentru redeschiderea activităților socio-economice și înlesnirea liberei circulații.

Sursa: www.vaccinare-covid.gov.ro

VACCINAREA SALVEAZĂ VIEȚI! ȘI EU PARTICIP LA #ROVACCINARE

3 motive pentru care aleg să mă vaccinez împotriva COVID-19

- Îmi reduc riscul de a mă îmbolnăvi și riscul de a dezvolta o formă severă de boală.
- Voi ajuta la stoparea răspândirii virusului, supraîncărcarea spitalelor și scădea permisiunii redeschiderea lor pentru pacienții care au alte afecțiuni, nu COVID-19.
- Voi ajuta la crearea condițiilor necesare pentru redeschiderea activităților economice, sociale.

Ce trebuie să știu despre vaccinare?

Adminstrarea unui vaccin împotriva COVID-19 reprezintă unul dintre instrumentele critice pentru limitarea efectelor pandemiei, alături de: respectarea restricțiilor și a măsurilor igienico-sanitare (gustarea mâinii, spălarea pe mâini și distanțarea fizică).

VOLUNTARĂ/NEOBLIGATORIE GRATUITĂ REALIZATĂ DE PERSONAL MEDICAL

0 PERSOANĂ CARE A FOST INFECTATĂ CU SARS-COV-2 POATE FI VACCINATĂ ÎN MOD VOLUNTAR. NU SE VOR EXCLUDE PERSOANELE CU INFECȚIE ANTERIOARĂ CUNOSCUTĂ.

Cum se va realiza vaccinarea? Procesul de vaccinare va fi derulat în 3 etape

Etapa I:	Etapa II:	Etapa III:
Identificarea și documentarea stărilor și social - viațelor publice și private	Prepararea cu grad ridicat de risc, lucrătorii care desfășoară activități în domeniul sănătății, pentru care va avea și domeniul de Protecții a consumatorilor din țară și străinătate	Populația generală

Pentru mai multe informații sigure, oficiale, vizitați pagina: vaccinare-covid.gov.ro



Programul „Solidar cu sistemul medical” – premiat în cadrul competiției CSR Awards

Competiția Romanian CSR Awards

Competiția Romanian CSR Awards – ediția 2021 și-a propus să aducă în prim-planul opiniei publice și să pună în valoare proiectele, produsele și campaniile de responsabilitate socială (CSR) ale companiilor din România, **implementate pe parcursul anului 2020**. Evenimentul a adus, de asemenea, un plus de vizibilitate celor mai de impact acțiuni de CSR, contribuind astfel la o mai bună cunoaștere a domeniului responsabilității sociale în România.

În cadrul competiției au fost premiate companiile care au ajutat la îmbunătățirea și chiar schimbarea pozitivă, pe termen lung, a calității vieții angajaților, clienților și comunităților din România. Câștigătorii au fost anunțați în cadrul unei gale online care a avut loc în luna aprilie a acestui an. În cadrul acestei ediții, Smithfield România a înscris două proiecte: Acțiunile derulate în cadrul programului de tradiție „Adoptă o școală” și cele derulate în cadrul noului program CSR „Solidar cu sistemul medical”.

Smithfield România a fost recompensată cu Mențiune

Smithfield România a fost recompensată cu Diploma – MENȚIUNE la categoria „Sănătate” pentru proiectul „Solidar cu sistemul medical”!

Proiectele medicale finanțate în cadrul acestui program, inițiat de compania noastră, au ajuns la valoarea de 280.000 euro! Noul program a venit în sprijinul instituțiilor medicale și sanitare publice, ONG-uri care au stipulat în statut obiectul de activitate asistența medicală sau îmbunătățirea condițiilor de viață a persoanelor care suferă de diferite afecțiuni medicale, precum și centre publice de îngrijire pentru vârstnici, a căror activitate zilnică presupune utilizarea echipamentelor medicale. *Smithfield România a mai fost premiată în cadrul competiției CSR Awards în perioada 2013-2016 cu premiile: Mențiune pentru programele „Smithfield Prieten” și „Adoptă un râu”, Locul III pentru programul „P.O.R.C.” și Locul II pentru programul „Din nou la școală”.*



Campanie de informare asupra pericolului Pestei Porcine Africane (PPA)

Fii informat! Fii responsabil!

INFORMARE PESTA PORCINĂ AFRICANĂ (PPA)

Fii doar călător!
Nu contribuie la răspândirea virusului!

Ce este Pesta Porcină Africană?

7196 persoane din România au fost infectate de Pesta Porcină Africană în anul 2017, întregă echipă Smithfield România a depus eforturi pentru a proteja punctele de lucru, fermele și unitățile de procesare a cărnii, prin întărirea procedurilor de biosecuritate, comunicare continuă și campanii de informare și conștientizare asupra riscurilor care derivă din apariția bolii în România.

BUCURĂ-TE DE VACANȚĂ, DAR FI ATENT LA:

- **Ca să nu faci:**
 - Să mergi în țări unde există PPA (Africa de Vest, Asia de Sud-Est, America de Sud, etc.)
 - Să mănânci carne de porc din țări unde există PPA.
 - Să bei apă din țări unde există PPA.
- **Ca să faci:**
 - Să te informezi despre PPA înainte de a călători în țări unde există PPA.
 - Să raportezi imediat orice simptome de PPA la autoritățile sanitare locale.

Un nou film informativ poate fi descărcat de pe www.smithfield.ro

Încă de la apariția primelor focare de Peste Porcină Africană (PPA) în România în anul 2017, întreaga echipă Smithfield România a depus eforturi pentru a proteja punctele de lucru, fermele și unitățile de procesare a cărnii, prin întărirea procedurilor de biosecuritate, comunicare continuă și campanii de informare și conștientizare asupra riscurilor care derivă din apariția bolii în România. Campania de comunicare se desfășoară cu consecvență și integrează eforturile echipei atât la nivel intern, cât și extern, prin mijloace eficiente de informare, care transmit informații despre **importanța respectării măsurilor de protecție** astfel încât să **înțelegem mai bine riscul evoluției PPA în România:**

- Informări săptămânale trimise tuturor colegilor, un număr de peste 171 ediții până în prezent, începând cu anul 2017;
- Chestionar adresat colegilor din departamentul producție, pentru eficientizarea și personalizarea informărilor periodice pe subiectul PPA;
- Prezentări și clipuri rulate pe ecranele din zonele de producție și spații comune (puncte de recepție, săli de mese);
- Materiale grafice informative afișate pe monitoarele colegilor de la birouri;
- Afișe distribuite atât intern, în punctele de lucru Smithfield România, cât și extern, către fermierii independenți, crescătorii de animale cu care colaborăm;
- Campanie de informare prin distribuția de afișe și flyere, în localități cheie din județul Timiș, comunitățile rurale afectate de acest virus;
- Participarea la campaniile de informare – conștientizare derulate de asociațiile de profil.

Subiecte abordate în cadrul **comunicărilor inițiate voluntar** de către Smithfield România:

- Acțiuni obligatorii pentru prevenirea extinderii virusului: indicații și contraindicații pentru turiști;
 - Informații despre prezența virusului în România și UE;
 - Recomandări pentru a evita extinderea acestuia;
 - Recomandări specifice pentru vânători și detalii despre recompensele stipulate prin lege;
 - Indicații pentru recunoșterea animalelor afectate, poze ilustrative, detalii privind transmiterea virusului.
- Implicarea fiecăruia dintre noi și respectarea cu strictețe a **standardelelor de bio-securitate în gospodăria și exploatarea comercială** asigură în continuare protecția zootehniei românești.

Povestea Comtim, spusă pe rețelele sociale

Interviu **Lorena Balica,**
Asistent PR Smithfield România

Colega noastră Lorena s-a format ca viitor specialist în comunicare în cadrul Facultății de Științe ale Comunicării – UPT. Ea a urmat programul de licență „Comunicare și Relații Publice”, unde a învățat care sunt strategiile de PR și cum se folosesc în Social Media, iar ulterior un program de master în domeniul „Comunicării în afaceri”, unde a aprofundat studiul principiilor comunicării în mediul online și modalități de promovare a produselor. Înainte de a coordona proiectul de creștere a notorietății brandului Comtim prin intermediul canalelor Social Media, Lorena a contribuit în cadrul echipei PR la toate proiectele de comunicare on-line.



În cadrul companiei, se vorbește de mult timp de o eventuală prezență pe social media a brandului Comtim. Care a fost momentul decisiv pentru prezența brandului Comtim pe paginile de socializare?

Mediul digital, telefoanele și rețelele de socializare au devenit indispensabile în viața de zi cu zi. În România, în luna ianuarie 2021, 12 milioane de români din totalul de 19 milioane au conturi de Social Media, iar în medie, un utilizator român petrece zilnic 2 h și 16 min pe platformele de socializare. 39,3% din acest timp este folosit căutând informații despre branduri. Migrarea masivă în mediul online a comunicării brandurilor a fost de asemenea un argument important, la fel și dorința noastră de a fi din ce în ce mai aproape de consumatorul final, de a afla care sunt nevoile și obiceiurile sale. Un alt motiv a fost diversificarea portofoliului de produse și lansarea unor game care vizează un public țintă la care se poate ajunge ușor prin intermediul canalelor Social Media. Brandul Comtim a dovedit cu brio că poate face față digitalizării. Modul în care a fost primit Comtim pe Social Media indică faptul că momentul de lansare a fost cel potrivit.

Cum te așteptai să fie publicul Comtim și cum i-ai găsit, prin munca la acest proiect?

Mă așteptam ca viitorii fani ai paginilor Comtim să aprecieze un conținut de calitate, destinat prezentării unor produse de calitate. Nu m-am așteptat ca publicul să fie atât de implicat, să meargă mai departe de un like sau un share, și să ofere feedback constant, să ne adreseze atât de multe întrebări despre produse, la care încercăm să răspundem cât mai detaliat și prietenos de fiecare dată.

Spune-ne câteva cuvinte despre munca de pregătire a lansării noilor pagini de Facebook, Instagram și Youtube. Care au fost cele mai interesante momente, pentru tine?

Întregul proces de lansare a fost interesant. Pitchul de creație a fost partea preferată, deoarece am avut ocazia să observ diverse concepte creative prin care putem spune povestea Comtim. Au urmat apoi etape în care am stabilit pilonii de conținut, adică tipurile de materiale pe care dorim să le comunicăm și modul în care se va construi în online personalitatea brandului Comtim. Echipa PR s-a bucurat de sprijinul echipei de management, care s-a implicat încă din etapele timpurii ale proiectului și care a adus contribuții valoroase în trasarea pilonilor care stau la baza comunicării.

Care sunt activitățile principale în derularea proiectului?

În fiecare lună edităm un plan editorial, care prevede ce materiale vor fi postate și în ce zi. Produsele care ar trebui aduse în atenția fanilor într-o anumită perioadă sunt desemnate de departamentul Vânzări.

În atribuția departamentului PR este inclusă zona de creativitate, respectiv modul în care prezentăm produsul și care sunt mesajele pe care dorim să le transmitem clienților. Pentru un conținut dinamic și captivant, echipa PR pregătește o gamă largă de postări: de la informații de nutriție la rețete video sau jocuri. Acestea urmăresc creșterea atașamentului următorilor față de pagină și de brand. Activitatea mea zilnică cuprinde dezvoltarea conținutului editorial, dar și interacțiunea cu următorii paginilor de FB și IG. Întreg proiectul reprezintă o muncă susținută în cadrul departamentului PR, dar și un permanent dialog cu colegii din Vânzări și Calitate, care ne ajută cu informații necesare în interacțiunea cu fanii paginilor, și cărora doresc să le mulțumesc pentru colaborare.

Îți amintești prima postare și modul în care au reacționat consumatorii la prezența în mediul online a unui brand atât de îndrăgit, cum este Comtim?

Desigur! În prezent verific de câteva ori pe zi pagina, însă la primele postări verificam la câteva zeci de minute cum evoluează situația și cum sunt primite postările. Următorii și-au arătat interesul și dorința de a cumpăra produsele chiar de la prima postare, acolo unde am prezentat Ceafa din gama Porc Proaspăt, solicitând atât informații despre prețuri, cât și lista magazinelor în care sunt distribuite produsele.

Care sunt cele mai frecvente comentarii?

Marea majoritate a comentariilor sunt reprezentate de GIF-uri (animații scurte, repetitive), care exprimă aprecierea următorilor pentru produsele Comtim. O altă parte semnificativă a comentariilor exprimă interesul următorilor de a localiza produsele (în ce magazine, din ce orașe). Am observat un atașament mare al următorilor față de brand. Interacționează cu postările noastre, răspund la întrebări de genul „Ce garnitură ai pune lângă Coteletul Porc Ușor?”, sugerează ocazii de consum, ne trimit imagini cu produsele Comtim găsite, au grijă să ne trimită urări în momentele de sărbătoare și ne încurajează să deschidem magazine proprii în diverse orașe, pentru a le fi mai aproape.

Dupa 9 luni în care ai gestionat activitatea conturilor de social media ale brandului Comtim, care consideri că sunt trăsăturile comune ale fanilor produselor Comtim?

Trăsătura comună este evident plăcerea de a savura carne de porc calitativă, 100% românească! Marea majoritate a fanilor activi cunosc povestea brandului, dinainte ca aceasta să fie spusă pe platformele de Social Media. Faptul că știu deja informații despre produse, dar sunt în continuare interesați să aflu detalii noi, susține și mai mult decizia de a comunica brandul în cadrul acestor platforme.

Care sunt cele mai apreciate produse? Poți face un top 5 al acestora?

Conform reacțiilor la postări, detașat, cele mai iubite produse sunt Scăricica din gama Bun de Gătit și Micii Comtim. Un număr mare de reacții pozitive primesc și Coteletul din gama Porc Proaspăt, Ceafa și Aripioarele. Premiul pentru cea mai distribuită postare merge către scăricica din Gama de Bun de Gătit.

Care a fost modul în care a fost primită de către colegi lansarea brandului pe paginile de socializare?

Am primit feedback pozitiv din partea colegilor pentru noul proiect! Mă bucur să văd că sunt implicați în popularizarea paginilor: distribuie des postările, lasă comentarii, răspund provocărilor și ne oferă feedback atunci când identifică aspecte

care pot fi îmbunătățite. Apreciez interesul lor și dorința de a contribui la popularizarea paginilor. Pe această cale, doresc să le mulțumesc și să îi invit să fie în continuare cât mai activi! Și să stea mereu cu ochii pe pagină, sunt pregătite postări tot mai interactive, însă mai multe nu spunem acum... Păstrăm surprizele, la timpul lor.

Care sunt surprizele pe care le pregătești fanilor Comtim, în următoarele săptămâni?

Tocmai pentru a nu strica farmecul surprizelor, vă spun doar atât: stați conectați! Urmăriți îndeaproape paginile de Social Media Comtim: Facebook, Instagram și Youtube pentru o vară plină de gust.

Noi investiții pentru limitarea răspândirii virusului PPA

Smithfield România continuă să investească în dezvoltarea business-ului și în creșterea măsurilor de biosecuritate care să limiteze răspândirea virusului PPA în unitățile sale de lucru.

Începând cu anul 2019, Smithfield România a obținut finanțare pentru 16 proiecte depuse la AFIR (Agenția pentru Finanțarea Investițiilor Rurale), pentru realizarea de investiții în creșterea capacităților de biosecuritate în rândul fermelor din județele Timiș și Arad. În prezent, 5 proiecte au fost implementate integral, iar prin intermediul acestora am reușit să achiziționăm echipamente necesare limitării răspândirii virusului PPA, printre care: incineratoare mobile de mare capacitate, pompe de igienizat prin spălarea cu presiune, generatoare electrice, stații de dezinfectare / igienizare a mâinilor, containere fixe pentru utilizare ca „filtre uscate” etc.

O serie de alte 11 proiecte se află în acest moment, în stadiul de implementare și vizează următoarele investiții: modernizarea spălătorii auto existente pentru uzul flotei proprii, construirea de noi spălătorii auto, instalarea unor sisteme de spălarea a roților autovehiculelor în ferme, construirea unor dezinfectoare rutiere la intrare în ferme și achiziția unor echipamente de termodezinfectie.



Smithfield România, participantă în cadrul Expo-Conferinței Meat&Milk, ediția 2021

În perioada 24-25 mai 2021, reprezentanții ai Smithfield România au participat la Expo-Conferința Internațională Meat&Milk. În cadrul evenimentului au fost prezenți fermieri, procesatori, reprezentanți ai instituțiilor guvernamentale și specialiști din industriile de lapte și carne din România.

Subiectele discutate au fost abordate sub genericul „Sectoarele de carne și lapte ale României, la startul unei noi istorii”. Compania noastră a fost reprezentată la eveniment de către Florin Raba, Cezar Ludoșean, Radu Ghiță și Bogdan Ban. Smithfield România a fost premiată cu Diploma de Excelență pentru înaltul etalon al activității de producție a cărnii de porc, precum și pentru calitatea desăvârșită a produselor procesate și comercializate sub brandurile Comtim șiELIT.

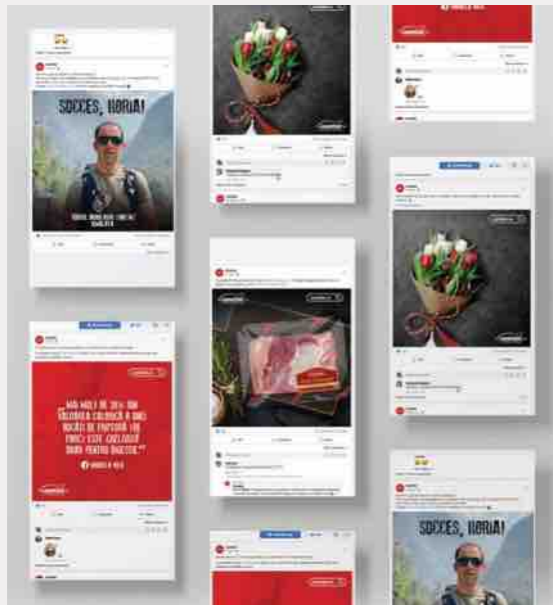
În imagine, de la stânga la dreapta: **Radu Ghiță**, National Sales Manager Modern Retail; **Florin Raba**, Director Vânzări; **Bogdan Ban**, Coordinator Sustenabilitate; **Cezar Ludoșean**, Deputy National Sales Manager





Comtim, amicul tău de zi cu zi!

Paginile de social media Comtim și-au propus nu doar creșterea popularității produselor, ci și să fie alături de fanii brandului în cele mai importante momente din viața lor. Prin intermediul platformelor sociale oferim recomandări de consum pentru produsele Comtim, sfaturi pentru o dietă echilibrată, jocuri potrivite pentru un moment de respiro, rețete pentru pasionații de gătit și câte altele!



Interacțiunea cu fanii pe Google MyBusiness

Începând cu anul 2019, suntem cu un click mai aproape de consumatorii noștri, când au fost lansate paginile *Magazin Comtim*, *Smithfield România*, respectiv *Elit*, pe *Google Căutare* și *Google Maps*! Acum, mai mult decât oricând, informațiile despre companie sau despre programul cu publicul sunt la îndemâna celor interesați. Platforma permite adresarea întrebărilor despre locuri de angajare și locurile unde pot găsi produsele noastre.



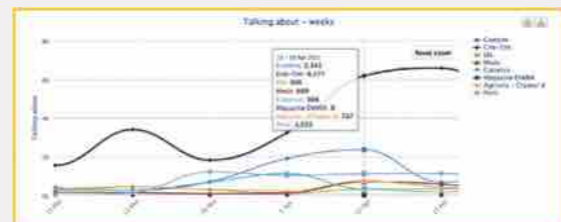
Social media Elit 2021

Pe conturile de Facebook și Instagram Elit evidențiem bucuriile simple ale vieții și în special pe cei care pot vorbi despre mâncare fără să se plictisească, mereu cu poftă! Le pregătim mereu ceva bun, cu gust desăvârșit! Când toți cei dragi se adună la masă, mezelurile Elit fac senzație în orice combinație. Iar pentru porția de inspirație, invităm fanii Elit să viziteze mereu paginile de Facebook ori Instagram, unde pot găsi rețete rapide, idei de gustări și, de ce nu, muuuulte motive de distracție. Pentru fanii gustului desăvârșit, răsfațul culinar e trăit autentic, în jurul mesei, iar laudele și aplauzele își găsesc ecou digital chiar pe pagina noastră, în comentariile concursurilor. Vă prezentăm câteva frânturi din succesul paginii noastre și vă invităm la like, share, subscribe! Poftă mare!



Cum a fost primit Comtim pe platformele de socializare?

Acum, la 9 luni de la lansarea brandului Comtim pe platformele de socializare, contul de Facebook Comtim unește peste 13.500 pasionați de produse din carne de porc 100% românească. Ne bucurăm de un raport echilibrat din punct de vedere al genului, fie că vorbim de fanii care apreciază pagina, fie că ne referim la cei care interacționează cu postările. Marea majoritate a fanilor Comtim locuiesc în regiunea Banat și București. În luna aprilie, brandul Comtim s-a bucurat de cel mai mare procent de „talkability”. Termenul înglobează numărul de utilizatori unici care au creat o anumită „poveste” despre brandul nostru, adică orice informație nouă despre brandul nostru care apare în secțiunea Noutăți, fie că e vorba despre un check-in, o postare pe pagina noastră, un comentariu, un share, etichetarea unui prieten etc.



Concursurile Elit din Social Media 2021 și aprecierile consumatorilor

Rezultatele concursurilor lunare de pe rețelele de Social Media Elit sunt dovada entuziasmului și aprecierii mezelurilor cu gust desăvârșit. Fanii creativi și implicați, în număr mare, nu au ezitat să împărtășească în comunitate preferințele de consum și combinațiile de senzație în care se regăsesc bunățile cu gust desăvârșit. Vedeta concursurilor Elit este întodeauna produsul în sine, iar povestea cu sens și bun gust pe care o spune cumpărătorul despre rețetele și gustările rapide, desăvârșite, inspirate de brandul nostru este răsplata muncii de dezvoltare a produsului. Ne bucurăm de sute de astfel de povești, notate în comentarii, de către următorii paginii.



Fanii Comtim

Încă de la lansarea brandului Comtim pe platformele de socializare, interacțiunea cu fanii a fost foarte dinamică! Pagina în care veți găsi informații despre produsele gustoase din gamele Comtim s-a bucurat de fani activi, care reacționează des în comentarii. Aceștia ne arată aprecierea lor pentru produsele Comtim și pentru munca depusă de echipă.

- „Foarte bun baconul!”
- „Comtim - Un mare Brand!!”
- „Acolo mi-am făcut proiectul de diplomă!!”
- „Succes... și vreau și eu un coș!!”
- „Cei mai buni mici ever!”
- „Sănătate și bunătațe!”
- „Sunt foarte gustoși!” (postare Mici)
- „În fiecare zi e bun să aveți poftă” (postare Burger)
- „Îmi plac produsele Comtim”
- „Super tare” (postare Bacon)
- „Foarte gustos” (postare Bacon)
- „Foarte bun” (postare Pate)
- „Foarte bune sunt costițele de la Comtim, noi tot timpul cumpărăm de la magazinul lor.”
- „Minunată! Este foarte bună!!” (postare Scăricică)



Smithfield România prezentă pe LinkedIn

LinkedIn este cea mai mare rețea profesională de pe internet, utilizată pentru recrutarea și angajarea persoanelor din întreaga lume. Platforma permite utilizatorilor să se conecteze și să își consolideze relațiile profesionale sau să afle care sunt abilitățile căutate în diverse sectoare de activitate. La începutul lunii martie, peste 3 milioane de români utilizau această platformă. Pentru a fi aproape de profesioniștii din domeniile de interes ale companiei, Smithfield România are o secțiune special alocată în cadrul contului corporate Smithfield Foods. Vizitatorii paginii pot afla date relevante despre companie, modul în care ne desfășurăm activitatea pe baza unor principii de sustenabilitate sau cum alegem să fim alături de comunitățile în care activăm. Pagina poate fi accesată folosind link-ul: <https://www.linkedin.com/company/smithfield-foods/life/romania/>! Vă invităm să apăsați butonul *follow*!



Rețete împărtășite cu fanii #Elit

De sărbători, Cârnații de casă Plin de Carne, Tobă Extra și Caltaboșii Elit Premium s-au reunit într-un platou festiv, pregătit de **Teo's Kitchen**. Rețeta video difuzată pe **YouTube**, postările de pe **Facebook**, Instagram și conținutul promovovat de echipa noastră în social media s-au bucurat de o mare vizibilitate și de un feedback apreciativ, de calitate. În februarie, **Teo's Kitchen** a îmbrăcat crenvurștii noștri cu piept de pui extra în aluat, i-a uns cu unt aromat și i-a așezat într-o coroniță senzațională, lângă sosul preferat. Minunea aceasta, marca Elit, e de testat, savurat și laudat!



Continuăm seria proiectelor de consolidare a poziției Smithfield România de angajator preferat în zona de vest a țării!



Seria proiectelor menite să consolideze poziția Smithfield România de angajator preferat în zona de vest a țării a continuat și în ultimele 6 luni! În strânsă colaborare, departamentele Resurse Umane și Comunicare și Relații Publice au realizat un clip video de prezentare a beneficiilor de care se bucură angajații Smithfield România. Acesta va fi utilizat în cadrul târgurilor de cariere, și prezintă informații de interes pentru candidații care caută să se angajeze. Vă invităm pe contul de Youtube Comtim pentru a-l viziona!

Un alt pas important realizat în procesul de consolidare a poziției de angajator preferat a fost dezvoltarea unei rețele de promotori în cadrul comunităților în care avem puncte de lucru. Membrii departamentului de Resurse Umane au vizitat lideri de opinie din cadrul comunităților Smithfield România, pentru a prezenta oportunitățile de angajare oferite de companie.



Din dorința de a ne asigura că anunțurile noastre de angajare ajung la un număr cât mai mare de posibili candidați, a fost planificată și implementată o campanie de mediatizare pe un canal radio. Activitățile din aria employer branding vor continua și în următoarele luni.



creșcut și mă aștept ca la ediția viitoare să avem rezultate și mai bune. Pentru mine personal a fost ceva nou, dat fiind faptul că sunt obișnuit cu interacțiunea directă cu candidatul. Având în vedere contextul actual, ca specialiști în recrutare, cred că trebuie să fim deschiși la nou și să găsim metode prin care să facilităm comunicarea cu candidații interesați de compania noastră”, ne-a povestit colegul nostru Daniel Ilie - Specialist Recrutare Divizia Carne Proaspătă.

Smithfield România prezent la Angajatori de Top 2021

Smithfield România a participat și anul acesta la o nouă ediție a târgului online de joburi „Angajatori de top Business”.

Platforma Hipo a permis contactul dintre candidați și reprezentanții companiilor participante, prin intermediul unui chat room. În urma acestei ediții, colegul nostru Daniel Ilie din cadrul departamentului de Resurse Umane a interacționat cu peste 100 de potențiali candidați interesați de Smithfield România.

Subiectele abordate de majoritatea candidaților au fost: pozițiile vacante, sarcinile și programul de lucru. Stabilitatea locului de muncă rămâne un subiect relevant, abordat des în procesele de recrutare din ultima perioadă.

„Având în vedere că a fost a doua ediție online la care am participat, pot face o comparație cu anul trecut, și observ o creștere și o deschidere mai mare a candidaților față de ediția precedentă. Interacțiunile online dintre recrutați și participanții de la târg au

Buddy, primul tău prieten din echipa Smithfield România!



Perioada de integrare la noul loc de muncă este extrem de importantă pentru fiecare nou angajat! Smithfield România dorește să ofere noilor angajați o experiență de integrare pozitivă, cât mai ușoară, care începe încă din prima zi. O experiență plăcută ajută la construirea unui brand de angajator puternic și pune bazele succesului pe termen lung! Implementarea unui program cu acțiuni specifice nu asigură doar noilor angajați anumite beneficii, ci aduce o valoare adăugată la nivel de companie.

Obiectivele programului

- Acomodarea rapidă a noilor angajați;
- Retenția angajaților în primii 1-5 ani de la angajare;
- Optimizarea productivității în primele luni de la angajare;
- Îmbunătățirea și consolidarea brandului de angajator preferat.

Etapele procesului

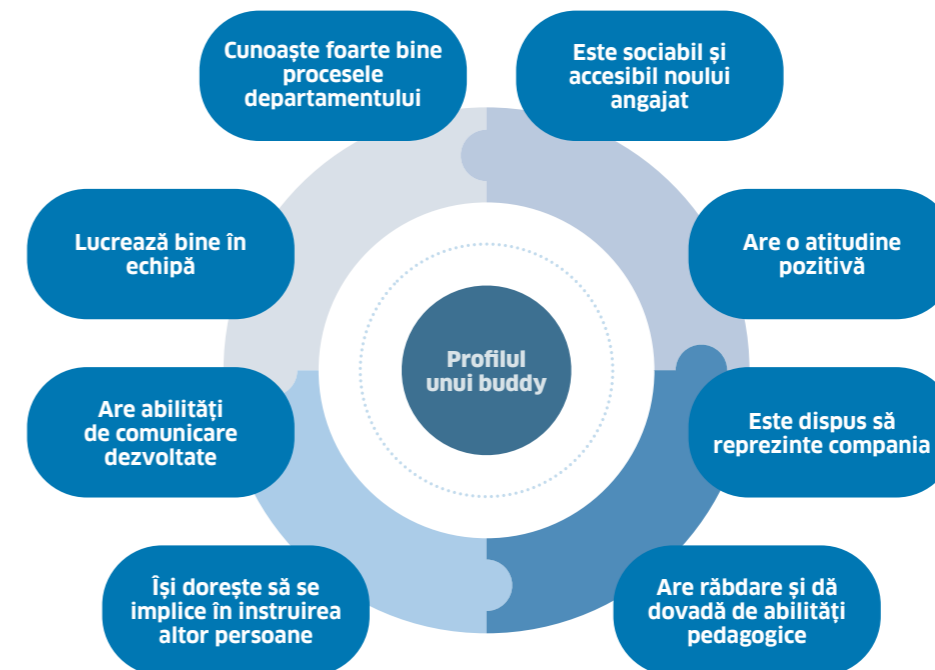
- Superiorul direct alocă noului angajat un coechipier/buddy începând cu prima zi de activitate;
- Cu 7 zile lucrătoare înainte de finalizarea perioadei de probă, superiorul direct, specialistul HR și buddy-ul alocat noului angajat au prima sesiune de feedback;
- Cu 5 zile înainte de finalizarea perioadei de

probă, angajatul și superiorul direct au sesiunea finală de feedback, pentru evaluarea perioadei de acomodare;

- Înainte cu 7 zile de finalizarea perioadei de inducție, buddy-ul prezintă superiorului direct observațiile sale cu privire la evoluția și comportamentul noului angajat.

Cum funcționează Programul “Buddy”?

- Sistemul implică atribuirea unui “amic” la locul de muncă, care ghidează noul angajat în primele săptămâni de activitate;
- Este o metodă prin care transmitem cunoștințe și informații noului angajat, facilitând integrarea și orientarea acestuia;
- Buddy-ul este partenerul de drum al noului angajat;
- Asistă la perioada de adaptare, oferă informații despre cum se desfășoară lucrurile în companie, care sunt procesele, procedurile și modul de lucru;
- Este disponibil pentru a prezenta noului angajat compania, colectivul și facilitează familiarizarea acestuia cu organizația;
- Un astfel de sistem încurajează noul angajat să împărtășească cunoștințe, tehnici și metode întâlnite în experiența anterioară;
- Aceste idei noi pot duce la dezvoltarea/eficientizarea anumitor procese.



Pentru informații **Cristina Florea**, Talent Acquisition Team Leader, Smithfield România

Recertificări ale sistemelor de management

Smithfield România a dezvoltat și aplică cu consecvență și continuitate programe strategice, politici și proceduri de lucru în domeniile: protecția mediului, bunăstarea animalelor, siguranța alimentară, calitate, sănătate și securitate, drepturile omului etc.

La debutul acestui an, Diviziile Ferme și Carne Proaspătă ale companiei au demarat demersurile de recertificare și reînnoire pentru certificările interne obținute din partea TÜV Austria, BRC și IFS.

Divizia Carne Proaspătă:

International Food Standard
Global Standard for Food Safety
Certificat ISO 22000:2005
Certificat ISO 22000:2018
Certificat ISO 14001:2015

Divizia Ferme:

Certificat ISO 9001:2015
Certificat ISO 22000:2018
Certificat ISO 14001:2015
Certificat ISO 45000:2018

Păstrăm în continuare angajamentele noastre, care ne definesc pentru standarde înalte de calitate și încrederea consumatorilor în produsele noastre.



Start! Competiția „Comtim la iarbă verde”

Tradiția de a avea un sezon al grătarelor de neuitat continuă și în acest an!

Produsele Comtim vor fi vedetele zilelor petrecute cu familia și prietenii, și vor aduce momente de neuitat, numai bune de pus în ramă sau pe rețelele de socializare!

Vă invităm să ne trimiteți imaginile surprinse la adresa pr@smithfield.ro! La finalul concursului vor fi desemnați doi câștigători.

Așteptăm cu interes imaginile până la finalul lunii septembrie 2021!

Cele mai reușite imagini vor fi încărcate la secțiunea Story a paginii de [Facebook Comtim](https://www.facebook.com/comtim) (cu acordul participantului), iar toți participanții vor avea parte de un premiu surpriză.

Pe locuri, fiți gata... start competiției!



Smithfield România dezvoltă o platformă online de arendare a propriilor terenuri agricole

În colaborare cu USAMVBT, Smithfield România a dezvoltat în ultimele luni o bază de date care urmărește facilitarea accesului fermierilor independenți la informația referitoare la numărul de parcele disponibile pentru arendare deținute de companie. Smithfield România deține 10.000 ha de teren în județele Timiș și Arad, care sunt lucrate, în

procent de 100%, prin arendare către fermierii din zona Banatului, fermieri specializați în cultivarea cerealelor. Noua platformă online de tip hartă va oferi posibilitatea de a viziona în timp real stadiul fiecărei parcele în parte, iar în cazul celor disponibile pentru arendare, posibilitatea de a plasa o ofertă, prin accesarea www.smithfield.ro.



Smithfield România, alături de beneficiarii Serviciului de Ajutor Maltez

Pentru a sărbători 8 Martie - Ziua Internațională a Femeii - Smithfield România a oferit cadouri beneficiarilor și angajaților Serviciului de Ajutor Maltez din România, filiala Timișoara.

Serviciul de Ajutor Maltez în România este una dintre organizațiile umanitare ale Ordinului Suveran, Militar și Ospitalier al Sfântului Ioan Botezătorul de Ierusalim, care contribuie la transmiterea unei tradiții de aproape zece secole în ajutorarea nevoiașilor și protejarea bolnavilor.

La Timișoara, asociația gestionează o cantină socială unde 90 de persoane mănâncă zilnic și un azil de bătrâni în care locuiesc 15 beneficiari. Atât beneficiarii cantinei sociale, cât și ai căminului, precum și cei 33 de angajați ai acestuia s-au bucurat de 2 mese cu produse de carne Comtim.

Pe lângă delicioasele mese preparate cu produsele Comtim, beneficiarii și angajații azilului de bătrâni au primit flori parfumate și colorate, care au adus primăvara mai aproape, și prăjituri pentru un moment dulce.

„În numele beneficiarilor și angajaților SAMR filiala Timișoara, mulțumim din suflet tuturor celor care ne-au adus primăvara în suflet și acasă” - Facebook Maltez Timișoara - SAMR.

Mulțumim departamentului Achiziții, Divizia Ferme, pentru sprijinul acordat în achiziționarea și livrarea cadourilor.

HRANĂ PENTRU SUFLETE

Smithfield România



Status program **Hrana pentru suflete** la: 18.05.2021.



Sprrijin pentru mediul academic

Studentii Facultății de Medicină Veterinară din cadrul USAMVBT și medicii veterinari practicanți beneficiază acum de un nou material didactic, publicația **„Repertoriu de Parazitologie”**. Repertoriul de Parazitologie dezvoltă tematica paraziților mamiferelor și păsărilor. *„Acest stil didactic comprehensiv este mai ușor de urmărit și însușit de practicienii medici veterinari. În activitatea curentă sanitar-veterinară, timpul este un element limitant, care nu-ți dă răgaz să consulți tratate de specialitate, să poți ulterior stabili un diagnostic etiologic. Aici este „secretul” acestei cărți. Este anti-cronofagă. Aștept reacția firească (eventuale critici) din partea colegilor practicieni. Studentii care au primit cartea susțin ideea că acest material bibliografic le-a ușurat munca în pregătirea examenului clinic și practic la disciplina de Boli parazitare.”* - Prof. dr. Ion Oprescu - FMV Timișoara

Sprrijinim publicațiile locale

Smithfield România a oferit sprijin financiar Asociației Culturale „Nicolae Ursu” în vederea realizării unei noi ediții a revistei locale „Foaia Șanovițană”, care surprinde momente din viața satului bănățean.



Publicarea materialului a fost posibilă mulțumită sprijinului financiar oferit de Smithfield România. Tot în beneficiul studenților Facultății de Medicină Veterinară din cadrul USAMVBT, Smithfield România a oferit materialul didactic necesar în instruirea didactică.

Smithfield România
Academic Programs

Smithfield România sprijină educația viitorilor chirurghi!

Societatea Studențească de Chirurgie din România și-a propus să promoveze educația pe teme de chirurgie în rândul studenților de la Facultățile de Medicină din întreaga țară, prin organizarea de activități științifice și sociale care conturează portretul medicului de mâine. În luna martie, asociația a organizat workshop-ul „Basic Surgical Skills for Residents” cu scopul de a oferi tinerilor medici oportunitatea de a deprinde și exersa manevre chirurgicale de bază. Fiecare participant a avut propria masă de lucru, instrumentar chirurgical și materiale de pregătire, care au fost puse la dispoziție de către organizatori. Smithfield România a venit în sprijinul organizatorilor oferind materialul didactic necesar workshop-ului.

Smithfield România
Programe
Mediu universitar

Proiectele finanțate în cadrul programului „Solidar cu sistemul medical” se află în plin proces de implementare!

Cel mai nou program de responsabilitate socială lansat de Smithfield România în 2020, în beneficiul sistemului medical, se află acum în plin proces de implementare în cadrul instituțiilor medicale.

Linia de finanțare în valoare de 1.36 mil Lei a fost alocată în beneficiul a 21 de instituții medicale publice și ONG-uri care au stipulat în statut obiectul de activitate asistența medicală sau îmbunătățirea condițiilor de viață a persoanelor care suferă de diferite afecțiuni medicale. Printre activitățile care se află în prezent în proces de implementare menționăm: dotarea cu aparatură necesară tratamentelor prin radioterapie, achiziția de diverse echipamente moderne pentru chirurgia minim-invazivă urologică, dotarea cu echipament medical de oftalmologie, dezvoltarea și implementarea platformei Pandemic Controller în contextul COVID-19 etc. Raportul final de activitate din partea beneficiarilor va fi disponibil la finalul anului 2021.



Smithfield România susține economia socială!

Măinile harnice merită o șansă!

Tratăm cu responsabilitate comunitățile în care trăim și muncim

Strategia Smithfield România de sprijin acordat comunităților este structurată pe trei direcții mari de acțiune: protecția mediului înconjurător – social /medical – educație. Compania noastră urmărește să își îndrepte atenția mai mult asupra cauzelor problemelor sociale și nu asupra efectelor lor, și își concentrează eforturile în a oferi sprijin pentru soluționare.

Activitatea comunitară a Smithfield România merge dincolo de cele 14 programe proprii de responsabilitate socială și își îndreaptă atenția către proiecte și inițiative punctuale, care deschid oportunități persoanelor dezavantajate social:

- integrare pe piața muncii;
- integrare în comunitate;
- creșterea respectului și motivației, a stimei de sine;
- consiliere, susținere în procesul de identificare, accesarea și menținerea locului de muncă.

Colaborările deschise pentru furnizorii de servicii și produse sunt analizate și selectate prin proceduri stricte, criteriile de performanță și costuri transparente, la nivelul pieței, însă în selecția noilor furnizori, un criteriu major este reprezentat de prezența persoanelor cu dizabilități în cadrul echipei.

Smithfield România a făcut primul pas pentru a susține egalitatea de șanse în muncă pentru toți membrii comunității. Prin intermediul contractării de servicii prestate de persoane care provin din categoriile sociale vulnerabile, **susținem o multitudine de posibilități de dezvoltare profesională.**

Încurajăm furnizorii de articole și servicii, producătorii, afacerile de familie, fermierii locali

Încurajăm furnizorii de articole și servicii, producătorii, afacerile de familie, fermierii locali să încadreze în muncă persoane cu dizabilități, cărora să le ofere oportunități egale și șansa de a se afirma profesional.

Sprijinim abilitățile deosebite în crearea de produse utile

Sprijinim abilitățile deosebite în crearea de produse utile, realizate cu multă implicare, de către oameni speciali, care aleg să muncească și să fie membri activi ai comunității din care provin.

Produsele de îmbrăcăminte realizate prin aportul persoanelor speciale sunt purtate zi de zi de către colegii noștri din departamentele producție și tehnic. Produsele de igienizare sunt, de asemenea, utilizate pentru păstrarea curățeniei în punctele noastre de lucru, la un nivel cât mai înalt. Folosim, în acțiunile și proiectele de promovare a brandului Comtim și a comunicării corporate, materiale realizate în ateliere de tipografie unde sunt angajate persoane provenite din categoriile vulnerabile social. Produsele meșteșugite de mâinile pricepute ale angajaților UP, recunosători pentru această șansă sunt utilizate în activitatea zilnică a companiei: salopete de protecție pentru angajați, materiale publicitare și de promovare ș.a.m.d.

Următoarele categorii de lucrători comerciali sunt susținuți pe piața muncii, prin achizițiile făcute de către compania noastră, de la firmele care angajează persoane cu dizabilități pentru posturile:

- Operator fabricare detergenți;
- Croitor-confectioner îmbrăcăminte;
- Funcționar administrativ;
- Muncitor în industria confecțiilor;
- Montator-reglor și depanator instalații electrice;
- Tipograf print digital și offset;
- Mașinist legătorie mecanică;
- Cartonagist;
- Arhivar.

Program de pregătire profesională pentru studenții din facultățile de profil din România

Printre programele de succes ale Departamentului HR Smithfield România se numără programul de Internship, dedicat exclusiv studenților facultăților de profil din întreaga țară. Programul a luat naștere în anul 2005, atunci când primii studenți ai facultăților de profil din Timișoara (Facultatea de Medicină Veterinară și Facultatea de Zootehnie) au avut ocazia să fie angajați ai companiei timp de 6 săptămâni și să se familiarizeze cu procedurile specifice în funcție de punctul de lucru în care au fost repartizați.

De-a lungul celor 15 ani de desfășurare, numărul universităților partenere a crescut, astfel că în prezent Smithfield România colaborează cu următoarele universități de profil din țară:

- ✓ Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București;
- ✓ Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca;
- ✓ Universitatea de Științe Vieții „Ion Ionescu de la Brad” din Iași;
- ✓ Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara;
- ✓ Universitatea Politehnică Timișoara.

Din cauza evoluției pandemiei de COVID-19 la nivel național, programul nu s-a desfășurat în anul 2020. Anul 2021 a adus, odată cu relaxarea măsurilor generale de combatere a pandemiei și relansarea programului de „Internship”. Astfel, trainerii Smithfield România au reluat în luna mai promovarea națională a programului.

Programul oferă o oportunitate pentru cei interesați de a face parte, pentru o perioadă determinată, din compania lider pe plan național în domeniul creșterii suinelor, abatorizării și procesării acestora - Smithfield România. Posibilitățile de a lucra alături de o echipă managerială tânără, dar cu experiență în domeniu, având la dispoziție tehnologii moderne, le oferă șansa de a se dezvolta pe plan profesional și, de ce nu, la absolvirea facultății, să ne devină colegi. Programul de Internship se desfășoară pe perioada vacanței de vară, perioadă în care studenții vor fi expuși întregului proces de producție, pentru acumularea de cunoștințe profesionale și dezvoltarea de aptitudini relevante, specifice Diviziei Carne Proaspătă.

Studenții repartizați în cadrul departamentelor operaționale beneficiază de sprijinul și ghidarea unui coordonator, în vederea pregătirii și dezvoltării pe perioada activității, care se finalizează cu un proiect de îmbunătățire sau dezvoltare a unui proces tehnologic.

Activitățile de Internship se desfășoară pe o perioadă de **6 săptămâni**, din **26 Iulie** până în **03 septembrie**.



Succes Story

Crăciun Lucian, Line supervisor, Divizia Carne proaspătă:

„Am început călătoria în cadrul companiei încă de pe băncile facultății, din anul 2018, prin participarea la programul de internship. Am activat în cadrul departamentului producție pe o perioadă de 9 luni unde, datorită abilităților organizatorice, am fost promovat pe rolul de Line Supervisor.”

George-Adrian Chirteș, manager sector reproducție, Divizia Ferme:

Această „poveste” își are începuturile în anul 2017, când în urma participării echipei de HR a Smithfield România la prezentarea programului de „Internship” în fața studenților Facultății de Zootehnie și Medicină Veterinară din Iași, un timid student al Facultății de Zootehnie a aplicat pentru a participa în cadrul programului. Astfel, a venit pentru prima dată în contact cu tot ceea ce înseamnă fermele grupului Smithfield România. A avut posibilitatea să participe în cadrul programului atunci când desfășurarea acestuia a prevăzut ca pe parcursul celor șase săptămâni, la fiecare două săptămâni să lucreze în alt sector (maternitate, reproducție și sectorul de creștere și îngrășare).

Având experiența anului 2017, acesta s-a reîntors în 2018 pentru a-și perfecționa cunoștințele dobândite și a-și continua dezvoltarea în cadrul programului de training. În toamna anului 2019 a aplicat pentru un post de „Manager Trainee Jr”. Participarea sa în cadrul programului, seriozitatea de care a dat dovadă în cei doi ani consecutivi, implicarea sa în procesul de producție l-au recomandat pentru angajarea pe postul vizat într-una din fermele de scoafe ale Smithfield România, Ferma Băcova. La sfârșitul anului 2020, în urma mai multor proiecte gestionate și finalizate, Chirteș George-Adrian, a fost numit manager sector reproducție, coordonând astfel întreaga activitate a sectorului (depistări, monte, control eco, mutări în cadrul departamentului și între departamente etc).

Programul de Certificare internă

Programul de certificare internă cuprinde sesiuni de pregătire în activitățile de bază ale companiei

- Operator producție, implementat și funcțional în secția de Carne Semiprosesată din luna aprilie a anului 2020, continuă cu implementarea și desfășurarea pe Secțiile de Tranșare și Ambalare din luna februarie a anului 2021.
- Producție animale.
- Producție animale -nivel de management.
- Producție furaj.

Scopul programelor este de a forma angajați responsabili și performanți, capabili să ofere sprijin noilor angajați, precum și identificarea potențialilor succesori ai șefilor de linie.

Programul de certificare internă operator producție, cuprinde noțiunile teoretice de pe liniile de producție, utilaje, echipamente de etichetare, conform fluxului tehnologic de producție din Secția de Carne Semiprosesată, Secția de Tranșare și Secția de Ambalare.

CENTRALIZATOR CERTIFICARE INTERNĂ OPERATOR PRODUCȚIE		
ANUL	ANGAJAȚI	INSTRUIȚI
2020	617	386
2021 ongoing	237	197
TOTAL	854	583

“ **Oamenii care fac parte din echipa Elit sunt implicați în ceea ce fac!** ”

Alin Fotin

Tehnician producție Elit



Care este activitatea ta de zi cu zi în cadrul companiei?

Activitatea mea în cadrul companiei este aceea de a urmări procesul de producție, ambalare și livrare a produselor Elit. Aceste procese trebuie efectuate la cele mai înalte standarde, iar eu am responsabilitatea de a îndeplini obiectivele pe cele 3 segmente.

Ce înseamnă pentru tine împlinirea la locul de muncă?

Mă consider împlinit atunci când finalul fiecărei zi de muncă se încheie cu bine, când greutățile au fost depășite cu succes, iar sarcinile atribuite au fost îndeplinite cu desăvârșire.

Care este proiectul în care ai fost implicat ca membru al echipei Elit, de care ești cel mai mândru?

Consider că toate activitățile în care am fost implicat sunt importante, deoarece la finalul zilei, toate proiectele derulate de întreaga echipă contribuie la dezvoltarea companiei. Astfel, prin munca noastră, toate proiectele dușe cu succes la un bun final ajută compania să devină unul dintre cei mai importanți producători de mezeluri din țară.

De unde îți iei energia dimineața, ce anume te motivează să începi ziua de lucru cu zâmbetul pe buze?

Motivul principal pentru care fiecare zi de muncă este un prilej de bucurie este faptul că oamenii care fac parte din echipa Elit sunt implicați în ceea ce fac și știu mereu că mă pot baza pe ei. Echipa în care lucrez mă motivează și mă inspiră!

Care este cea mai plăcută amintire de la locul de muncă?

Pot spune că cea mai plăcută amintire este și va rămâne prima zi de muncă în cadrul companiei deoarece am fost primit cu brațele deschise de către colegii mei. Nu mă așteptam să găsesc așa mulți oameni minunați la un loc.

Cum ai caracteriza, într-un cuvânt, echipa Elit?

O echipă „beton” cu foarte mulți oameni minunați, muncitori și cu suflet mare.

“ **Familia mea reprezintă energia de zi cu zi!** ”

Corina Căpușan

Responsabil Siguranță Alimentului



Care este activitatea ta de zi cu zi în cadrul companiei?

Sunt angajată în cadrul companiei Elit începând cu anul 2014. Principala mea activitate implică coordonarea echipei pentru Siguranța Alimentului, menținerea și actualizarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului și sensibilizarea angajaților în privința siguranței alimentului și a Normelor Generale de Igienă.

Ce înseamnă pentru tine împlinirea la locul de muncă?

Colectivul frumos din care sunt mândră că fac parte, susținerea obținută din partea conducerii și rezultatele obținute de-a lungul timpului în materie de siguranță alimentară pentru brandurile din portofoliul Elit.

Care este proiectul în care ai fost implicat ca membru al echipei Elit, de care ești cel mai mândru?

Un proiect foarte interesant a fost participarea la filmarea reclamei TV pentru Elit. Echipa noastră a oferit întreg sprijinul pentru a ne asigura că fabrica

și oamenii sunt pregătiți pentru filmare. A fost o experiență nouă, foarte captivantă, la care am lucrat cu foarte multă plăcere și care a avut rezultate frumoase.

De unde îți iei energia dimineața, ce anume te motivează să începi ziua de lucru cu zâmbetul pe buze?

Familia mea reprezintă energia mea de zi cu zi, iar motivația mea pentru începerea zilei de lucru este oferită de cafeaua de dimineață în compania colegilor, un bun prilej de a stabili și planul de bătaie pe ziua respectivă.

Care este cea mai plăcută amintire de la locul de muncă?

O amintire plăcută a fost un audit de la un client, care a durat de dimineața și până seara și pe care l-am finalizat cu bine. Pentru mine a fost momentul în care am realizat că m-am maturizat din punct de vedere profesional.

Cum ai caracteriza, într-un cuvânt, echipa Elit?

O familie!

“ **Deși zootehnia nu este un domeniu ușor, asta mi-am dorit să fac de când mă știu!** ”

Ciprian Barboni

Inginer zootehnist



Care este activitatea ta de zi cu zi în cadrul companiei?

Activitatea mea de zi cu zi în cadrul companiei este aceea de coordonare a echipei din cadrul fermei, setarea obiectivelor zilnice și săptămânale, pentru atingerea indicatorilor de producție.

Ce înseamnă pentru tine împlinirea la locul de muncă?

De-a lungul vieții un om își petrece destul de mult timp la locul de muncă. Este important astfel să alegem o carieră într-un domeniu care ne pasionează și în care simțim că ne putem dezvolta. Consider că doar dacă facem ceea ce ne place putem atinge „împlinirea la locul de muncă”.

Care este proiectul în care ai fost implicat ca membru al echipei Smithfield România, de care ești cel mai mândru?

La scurt timp după angajare am fost implicat într-un proiect legat de aspecte ale bunăstării animalelor în cadrul fermei. L-am considerat un proiect foarte plăcut! Motivarea mea zilnică vine și din coordonarea și implementarea unor noi proiecte specifice departamentului de producție animală.

De unde îți iei energia dimineața, ce anume te motivează să începi ziua de lucru cu zâmbetul pe buze?

Deși zootehnia nu este un domeniu de lucru ușor, asta mi-am dorit să fac de când mă știu. Iubesc animalele... iar dragostea mea pentru ele mă ajută să încep ziua de lucru cu zâmbetul pe buze.

Care este cea mai plăcută amintire de la locul de muncă?

Sunt mai multe, nu aş putea spune că am doar una plăcută, deoarece colectivul este minunat. Îmi amintesc însă cu plăcere de primele zile alături de noii mei colegi, când am simțit susținere, coordonare pentru trasarea responsabilităților zilnice și multă organizare, lucru care mă ajută și acum să îmi îndeplinesc obiectivele.

Cum ai caracteriza, într-o frază, echipa Smithfield România?

O echipă tânără, frumoasă, bine pregătită și dornică de performanță.

“ **Este foarte important să știi că în orice problemă, ai echipa care te ajută și te susține!** ”

Raul Muntean

Responsabil biosecuritate



Care este activitatea ta de zi cu zi în cadrul companiei?

Activitatea mea în cadrul echipei Smithfield România a început în anul 2014, atunci când am avut plăcerea să fiu acceptat în echipa de veterinari, de unde am făcut primii pași în companie. Ulterior, în anul 2019 am avut onoarea să fiu ales pentru a face parte din Departamentul de Biosecuritate, o echipă restrânsă, dar ambițioasă și puternică. Aici nicio zi nu este ca alta! Este o activitate complexă, pentru că în același timp trebuie să muncești atât la birou, cât și în fermă, atât direct cu oamenii, cât și cu animalele sau situațiile neprevăzute care apar.

Ce înseamnă pentru tine împlinirea la locul de muncă?

Pentru mine, împlinirea la locul de muncă este să te trezești dimineața, să pleci la muncă liniștit și entuziasmat că ziua aceea poate să fie o nouă provocare peste care clar poți trece cu ajutorul echipei, iar la sfârșit de zi sau de proiect să vezi un rezultat în urma ta. Îți dă curajul, plăcerea și puterea să mergi mai departe.

Care este proiectul în care ai fost implicat ca membru al echipei Smithfield România, de care ești cel mai mândru?

Cel mai recent proiect în care am fost implicat mi-a oferit ocazia să fiu ales coordonator în una din echipele formate ca urmare a contextului

epidemiologic. Sunt mândru de acest lucru! Cu ajutorul echipei am finalizat responsabilitățile primite, conform planificărilor, fără incidente.

De unde îți iei energia dimineața, ce anume te motivează să începi ziua de lucru cu zâmbetul pe buze?

Familia mea este cea care îmi dă putere să pășesc în fiecare dimineață plin de energie și să rămân pozitiv tot restul zilei. Sunt o persoană foarte optimistă, colegii mă știu, însă este foarte important să știi că la muncă, în orice problemă, ai echipa care te ajută și te susține, iar seara acasă familia îți șterge toată oboseala de peste zi. Cam asta este rețeta mea zilnică.

Care este cea mai plăcută amintire de la locul de muncă?

Cu siguranță trebuie să fie câteva momente mai plăcute în viața de zi cu zi sau la muncă, însă nu pot să mă gândesc doar la un lucru anume. Pentru mine, amintirile plăcute sunt atunci când duc la bun sfârșit un lucru, când se poate vedea un rezultat.

Cum ai caracteriza, într-o frază, echipa Smithfield România?

O echipă tânără, frumoasă, cu potențial, unde înveți, te dezvolți, vii cu plăcere la locul de muncă și pleci liniștit și mulțumit acasă.

“ **Încă din primele luni în cadrul companiei, am simțit că fac parte dintr-o familie!** ”

Laura Peagu

Team-Leader



Care este activitatea ta de zi cu zi în cadrul companiei?

Lucrez în cadrul companiei de peste 10 ani, de aproximativ 2 ani sunt Team-Leader la secția „Legare”. Activitatea mea zilnică constă în supravegherea îndeplinirii planului de producție, monitorizarea indicatorilor de performanță, supervizarea atingerii parametrilor de calitate a produselor, respectarea normelor de siguranță alimentului, a celor de sănătate ocupațională și coordonarea unei echipe de 15 persoane.

Ce înseamnă pentru tine împlinirea la locul de muncă?

Vreau ca înainte de toate să precizez că, încă din primele luni în cadrul companiei, am simțit că fac parte dintr-o familie. Același lucru îl simt și în prezent! Pentru mine, împlinirea la locul de muncă înseamnă să fac parte dintr-un colectiv unit, care să mă ajute să-mi ating adevăratul potențial. Foarte important de asemenea este ca mediul de lucru să fie unul plăcut, constructiv și pozitiv, iar conducerea companiei să fie gata să răspundă oricând la nevoile noastre. Pot afirma cu încredere că acest lucru se întâmplă în fabrica Maier Com.

Care este proiectul în care ai fost implicat ca membru al echipei Elit, de care ești cel mai mândră?

Toate proiectele în care am fost implicată au fost valoroase și importante. Personal, m-a ajutat foarte mult proiectul de implementare a standardelor

de performanță, deoarece a uniformizat lucrul în echipă. Astfel, la începutul zilei, e mult mai ușor să organizezi modul de lucru.

De unde îți iei energia dimineața, ce anume te motivează să începi ziua de lucru cu zâmbetul pe buze?

Cred că în momentul în care vii cu drag la lucru, energia pozitivă vine de la sine. Motto-ul meu este „O zi fără zâmbetul pe buze este o zi pierdută!”. Și da, vin în fiecare dimineață cu zâmbetul pe buze, iar energia mea pozitivă o transmit și echipei mele.

Care este cea mai plăcută amintire de la locul de muncă?

Îmi amintesc cu drag de primul Team Building la care am participat, deoarece am putut să cunosc mai mult latura personală a colegilor mei, nu doar cea profesională. Pot afirma cu bucurie că, în urma acestei experiențe, am legat relații de prietenie adevărată.

Cum ai caracteriza, într-o frază, echipa Maier Com?

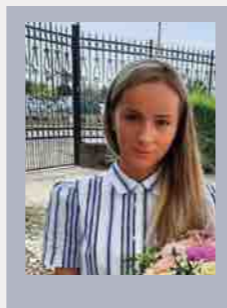
Pentru mine echipa Maier Com este pur și simplu MINUNATĂ! Aici găsesc înțelegere din partea colegilor, ușurință în comunicare, deschidere la nou și dorința de a face performanță. Aici am avut oportunitatea de a face școala postliceală „Tehnician în Prelucrarea Cărnii și a Laptelui”, care îmi oferă ocazia dezvoltării profesionale în mod continuu.

“ **Aici am fost ajutată să înfloresc, să mă dezvolt, să fiu omul de astăzi!** ”

Estera Toma

Key Account Executive

Divizia **Carne Proaspătă**



Care este activitatea ta de zi cu zi în cadrul companiei?

Fiecare zi aduce ceva nou, deși task-urile sunt neschimbate. Ziua începe prin pregătirea și prioritizarea email-urilor, întocmirea rapoartelor necesare, introducerea, verificarea și ajustarea comenzilor date de Key Accounts. De asemenea, mă ocup zilnic și de emiterea facturilor de corecție în timp util (pe baza documentelor justificative pe care le colectez de la colegii).

Ce înseamnă pentru tine împlinirea la locul de muncă?

Împlinirea la locul de muncă pentru mine reprezintă să ai parte de un colectiv frumos, să faci ceea ce îți place și să ai susținerea necesară pentru a

putea evolua cât mai productiv. Sunt fericită să mă regăsesc în toate acestea.

Care este proiectul în care ai fost implicat ca membru al echipei Smithfield Romania, de care ești cel mai mândră?

În decursul celor 7 ani de muncă în cadrul companiei, mi-au făcut cinste, am învățat și mi-au lăsat o amintire plăcută toate proiectele la care am luat parte, nu aș putea menționa doar unul. Aș aminti totuși de zilele frumoase în care am avut șansa să merg la copii la școală în cadrul programului „Din nou la școală”, acolo m-am simțit foarte bine, în mijlocul micuților fericiți.

De unde îți iei energia dimineața, ce anume te motivează să începi ziua de lucru cu zâmbetul pe buze?

Energia o iau încă de acasă, apoi din natură și nu în ultimul rând de la colegii mei, care mereu îmi dau o stare bună (aproape în fiecare zi :)). Am și doi cățeluși, care mă încarcă cu energie de fiecare dată. **Care este cea mai plăcută amintire de la locul de muncă?**

Ca și în cazul proiectelor, sunt multe amintiri, mult prea multe. Aș putea menționa zilele în care eram doar o studentă la început de drum, timidă și rezervată, iar aici am fost ajutată să înfloresc, să mă dezvolt, să fiu omul de astăzi. Nu ai cum să uiți așa ceva!

“ **La Smithfield România am învățat să am încredere în mine și în cei din jurul meu** ”

Ana Macarie

Area Sales Manager

Divizia **Carne Proaspătă**



Care este activitatea ta de zi cu zi în cadrul companiei?

În primul rând, vreau să vă mulțumesc pentru această frumoasă surpriză! Activitatea mea, în fiecare zi, începe cu... "Bună dimineața!" În acest domeniu, respectiv lumea vânzătorilor, nicio zi nu seamănă cu altă zi. În această călătorie incredibilă descoperi oameni talentați, veseli și hotărâți, de la care, zilnic, ai de învățat câte ceva.

Aria geografică alocată, respectiv Moldova, este superbă, din toate punctele de vedere - peisaje, oameni - și este bogată în clienți din diverse segmente:

- Clienți Modern Retail;
- Clienți Tradiționali;
- Clienți Industrie.

Pe acești clienți îi ascultăm zilnic cu atenție, pentru a obține și cele mai mici detalii care să ne ajute în a descoperi soluția potrivită pentru nevoile lor. Colaborarea frumoasă și pe termen lung cu toți clienții înseamnă să le rămânem aproape. Coordonarea activității de vânzări din zona alocată, organizarea echipei de vânzări, stabilirea regulilor de comun acord cu colegii, transmiterea către colegi a sarcinilor posibile de realizat, ajutarea colegilor să-și îndeplinească atribuțiile și să-și atingă adevăratul potențial, susținerea colegilor la necaz, responsabilitatea pentru eșecurile echipei, colaborarea cu toate departamentele, munca în echipă, respectul și încrederea pe care o avem unul față de celălalt - toate acestea fac parte din activitatea mea de zi cu zi în cadrul companiei.

Ce înseamnă pentru tine împlinirea la locul de muncă?

Pentru mine, este bucuria pentru munca pe care o fac, privilegiu că pot învăța de la superiorii mei multe părghii în realizarea fiecărui proiect, plăcerea de a lucra cu colegii, de a savura cu toții rezultatele noastre, bucuria de a transmite colegilor să fie pe primul loc în viața lor, dar nu numai. La Smithfield România am învățat să am încredere în mine și cei din jurul meu.

Cum ai caracteriza, într-un cuvânt, echipa Smithfield România?

Abilitatea de a lucra într-o echipă este legată în primul rând de capacitatea de a recunoaște competențele celorlalți. Aș caracteriza echipa Smithfield România doar cu un cuvânt: PUTERNICĂ!

Care este proiectul în care ai fost implicată ca membru al echipei Smithfield România, de care ești cel mai mândră?

Sunt mândră că există dorința ca pe termen lung să păstrăm imaginea brand-ului Comtim și propria noastră reputație pe cea mai înaltă treaptă.

De unde îți iei energia dimineața, ce anume te motivează să începi ziua de lucru cu zâmbetul pe buze?

În fiecare dimineață mă gândesc că sunt binecuvântată că sunt în viață și pot să mă bucur de fiecare rază de lumină. Iubesc viața pe care am primit-o de la părinții mei, oameni simpli, care știu să aducă zâmbetul pe chipul meu.

Care este cea mai plăcută amintire de la locul de muncă?

Sunt multe amintiri plăcute, însă ceea ce îmi amintesc este ceea ce mi-a spus o persoană dragă și specială pentru mine. Să nu mai pun niciodată întrebarea „De ce?”. Și astfel vei găsi soluții la fiecare problemă. Din toate amintirile la locul de muncă, am învățat ceva bun și pentru familie. Am învățat să fiu un bun vânzător în familie și să ofer celor care au nevoie, clipe fericite, zâmbete (indiferent de situații) și sunt recompensată cu sănătate, bucurii, îmbrățișări.

Cum ai caracteriza, într-o frază, echipa Smithfield România?

Oameni frumoși, delicați, sensibili care trec surzând prin toate.

**Scăricică Marinată**

Cu garnitura de cartofi lucrurile sunt foarte simple, aceasta se gătește la cuptor, în același timp cu scăricica marinată. În cazul în care nu doriți sau nu aveți în casă cartofi dulci, puteți pregăti garnitura doar din cartofi obișnuiți, se va potrivi perfect cu scăricica marinată.

**Hamburger de Porc**

Reteta cu hamburger de porc Comtim este gata în 15 minute și e foarte delicioasă, un adevărat festin! Aceasta se poate face atât în tigala grill cât și pe grătarul din curte. La fel de bine, însă, putem să gătim burgerii de porc și într-o tigală non aderență obișnuită.

**Frigărui din Cărnați**

Reteta de frigărui vă prinde bine dacă vă gândiți cum să diversificați preparatele cu cărnați proaspeți. Ar mai fi unele situații în care frigăruiile acestea se potrivesc perfect. De exemplu, atunci când sunteți pe grabă sau când pur și simplu aveți chef de ceva neașteptat de savuros.

**Mici pe Pâine**

O modalitate simplă și rapidă de a ne bucura de gustul tradițional românesc al mitelilor într-o formă inedită. Veți aprecia acest aperitiv original, cald și foarte gustos, cu orice ocazie. În special când va fi să l includeți într-un meniu cu mai multe preparate tradiționale românești.

Porc Proaspăt Comtim

Descoperă acum produsele Comtim Porc Proaspăt într-un ambalaj clasic și atractiv, care garantează timp îndelungat calitatea și prospețimea produselor. Calitatea Comtim este garantată! Carnea de porc Comtim este produsă în sistem 100% integrat, în fermele proprii și în parteneriat cu fermieri locali. Porcii sunt crescuți în România și hrăniți cu cereale românești.

Porc Proaspăt Comtim



NOU

Website Comtim, bogat în surprize... absolut savuroase!

Dorim să oferim și în mediul online o experiență completă pentru consumatorii cărnii de porc Comtim. La începutul acestui an, am dezvoltat o nouă structură a website-ului Comtim, bazată pe dezvoltarea experienței unice pe care o oferă brandul Comtim.

Noutățile aduse website-ului Comtim au ca scop oferirea a cât mai multor informații utile pentru vizitatori, iar prioritare au fost următoarele linii de comunicare:

- prezentarea tuturor gamelor - informații utile despre produsele preferate, descrierea acestora, fotografiile și sugestii de servire;
- rețete de tip video, savuroase, realizate pas cu pas de Chef Daniel Grosu sau prietena brand-ului

Comtim, bucătar Laura Laurențiu;

- sfaturi pentru o dietă echilibrată, integrarea cărnii de porc într-o astfel de dietă echilibrată - informații susținute de specialiști în materie de nutriție, precum Dr.Mihaela Bilic;
- idei și rețete delicioase, simple, ușor de gătit, pornind de la produsele Comtim;
- promoții sau informații cu privire la concursurile organizate;
- Chef C, o animație a unui personaj-gazdă care oferă îndrumare pe site.

Vă invităm să descoperiți noutățile pe website-ul www.comtim.ro!

Comtim, participant în cadrul evenimentului anului, Carnexpo Grill!



În luna iunie 2021, echipa Comtim a fost prezentă în cadrul celui mai prestigios și important eveniment din industria cărnii.

Organizatorii CARNEXPO Grill au pregătit o nouă ediție de top, la care au fost invitate echipele naționale de bucătări ale României, specialiști din sectorul de carne și preparate din carne, reprezentanți de seamă din segmentul HORECA și retail, atât din țară, cât și din străinătate.

Standul de prezentare a gamei Comtim a devenit neîncăpător pentru vizitatorii care au căutat gustul inconfundabil al produselor 100% delicioase, gătite pe loc, marca Comtim!

Chef Daniel Grosu a oferit produse gătite din gama Steak House și Bun de Gătit în cadrul unui cooking show de excepție!

În imagine, de la stânga la dreapta: **Daniel Grosu**, Chef Bucătar, **Ioana Bobici**, Specialist Marketing, **Florin Raba**, Director Vânzări, **Cristina Bodea**, Director Sustenabilitate, **Goran Panici**, Director General Smithfield România, **Adriana Ilioiu**, Manager Achiziții și Logistică, **Cezar Ludoșean**, Deputy National Sales Manager, **Radu Ghiță**, National Sales Manager Modern Retail



Comtim, tot mai prezent în magazinele partenere!

Anul acesta am acordat o atenție sporită construirii comunicării de brand în magazine, prin evidențierea produselor la raft, folosind diverse materiale vizuale care aduc în atenția consumatorilor cele mai importante atribute ale brandului Comtim:

- + Produse 100% românești
- + Siguranța alimentară
- + Gust autentic
- + Produse originale Comtim

Pentru a impresiona privitorii, am folosit în grafica materialelor fotografii proprii ale produselor Comtim.

Oferind produselor noastre vizibilitatea corectă la raft, le arătăm clienților că le putem oferi ceea ce îi doresc și au nevoie. Mai mult decât atât, acest lucru poate duce și la îmbunătățirea experienței în timpul cumpărăturilor.



Nu te-ai hotărât încă ce faci weekendul acesta? Ei bine, Comtim îți vine în ajutor cu bunătați numai bune pentru o masă pe cinste împreună cu cei dragi. Caută Micii Comtim în magazinele tale preferate și savurează gustul autentic al cârnii de porc 100% românești!

NOU

Comtim, prezent periodic și în căsuța poștală a celor care aleg gustul 100% românesc

Brandul Comtim debutează online, unde este la fel de apreciat!

O alternativă la informările clasice este trimiterea de newsletter abonaților website-ului comtim.ro, un instrument implementat de curând. Astfel, oferim săptămânal informații despre brandul Comtim, lansări de concursuri cu premii, noutăți privind gamele proaspăt lansate, sfaturi de gătire corectă și consum echilibrat.

Adoptarea acestui instrument în cadrul strategiei de marketing ne ajută să fim mai aproape de cei interesați de produsele marca Comtim, fiind o parte integrată a comunicării companiei cu clienții noștri. Astfel, scopul comunicării cu abonații website-ului este de a crește vizibilitatea în rândul consumatorilor noștri, să îi menținem cât mai aproape de cei care caută savoare produselor din gamele Comtim.

Câștigă cu Comtim la Radio ZU

Gama Comtim „Bun de gătit” la Grill a fost promovată în luna mai la Radio ZU! Ascultătorii au avut posibilitatea de a participa la un concurs radio al cărui premiu a fost un coș cu produse Comtim 100% românești, 100% delicioase!

Concursul „Câștigă cu Comtim la Radio ZU” a oferit ascultătorilor posibilitatea de a savura produsele Comtim, 100% românești, a-și testa abilitățile de bucătar, precum și gustul savuros al fiecărui produs al brandului îndrăgit Comtim.

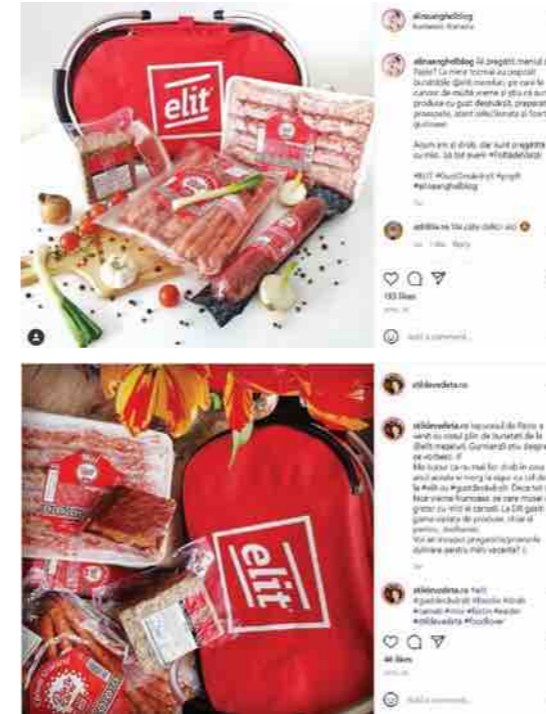
În doar 10 minute de la lansare, un număr mare de ascultători s-au înscris la concurs, prin trimiterea unei povești gustoase din experiența lor de bucătari, iar cadoul a fost oferit personal de către unul din colegii noștri.

Acest proiect a însemnat pentru brandul Comtim și un prim pas către crearea unei legături emoționale cu ascultătorii.

Câștigător a fost **dl. Cosmin Cîrnu!**

Elit, în dialog cu jurnaliștii și bloggerii

În perioada sărbătorilor Pascale, Elit a lansat o campanie media cu 50 de jurnaliști și bloggeri din industria alimentară, cu scopul de a promova produsele gamei Plin de Carne și Elit. Mai multe articole pe rețelele de socializare Facebook și Instagram au dus mai departe vestea că mezelurile de la Elit au într-adevăr un gust desăvârșit, și conțin doar ingrediente de calitate.



Comtim în drum spre vârful Dhaulagiri

Comtim susține perseverența și ambițiile 100% românești!

Horia Colibășanu a pornit într-o nouă încercare de cucerire a vârfului Dhaulagiri din Himalaya (8167m). Acesta și-a propus să deschidă o rută nouă, în premieră mondială, avându-ne ca partener principal.

Deși mulți pași importanți din expediție au fost realizați, cum ar fi depășirea celei mai abrupte părți din traseu, Horia și cei 2 colegi de expediție au fost nevoiți să renunțe la proiect.

Cauza care a dus la oprirea expediției a fost o avalanșă care i-a surprins în noaptea dintre 9-10 mai. Avalanșa a durat câteva zeci de secunde și i-a

îngropat sub un strat de zăpadă de peste un metru, transformând ascensiunea într-o cursă contra-cronometru pentru supraviețuire.

„E greu să întorci spatele vârfului, mai ales când este unul dintre cei mai frumoși munți din Himalaya. E greu să pleci când, din a treia încercare, ecuația a fost rezolvată pe trei sferturi. Decizia este grea, dar este cea corectă, după cum o confirmă datele obiective de pe munte,” a declarat Horia pe pagina personală de Facebook.

Horia este singurul român care a ajuns pe vârfurile Annapurna, K2 și Dhaulagiri. Șapte vârfuri de peste 8.000 m, atinse fără ajutorul șerpașilor de altitudine și fără oxigen suplimentar!





Rețete cu produse Elit, într-o carte de bucate de senzație

Produsele Elit devin tot mai prezente în viața cotidiană a gurmanzilor care sunt în căutare de rețete de-a dreptul desăvârșite. În colaborare cu comunitatea Zesty.ro, Elit a pregătit pentru cei mai pofticioși consumatori 16 rețete cu produse Elit care pot fi preparate în toate cele 4 anotimpuri ale anului: primăvara, vara, toamna și iarna.

Credem că dincolo de necesitatea de a ne hrăni, trebuie să redescoperim fascinația de a reinterpretă savori demult uitate. Mesajul acestei cărți de bucate este - **DESCOPERĂ, REDESCOPERĂ ȘI LASĂ-TE PURTAT DE SIMȚURI!**

Cei care doresc să câștige o asemenea carte de rețete ce conține detalii despre valoarea calorică, timpul de preparare sau nivelul și dificultatea de gătit, sunt invitați să urmărească concursurile de pe rețelele de socializare **#Elit**.



Concept French **HOT DOG**, by Elit

Elit, alături de Lantmannen Unibake (companie la nivel global specializată în panificație congelată) și Unilever (companie la nivel global care oferă ingrediente și servicii profesionale în domeniul alimentar) și-au unit forțele și au dezvoltat un proiect destinat segmentului de food service. Astfel a luat naștere „Motz”, un hot dog spectaculos, rezultat dintr-o combinație perfectă de 3 ingrediente, chiflă crocantă – cârnați sau crenvurști Elit – sosuri. RAPID, CALD și GUSTOS, Hot-dog-ul Motz este pregătit a fi savurat în numai 55 secunde!

De ce îi spunem Motz?

Pentru că e un produs deosebit față de hot dog-ul clasic pe care îl cunoaște toată lumea - e mai cu moț.

Estetic și ușor de consumat, Motz atrage o paletă largă de public:

- Scrierea fără diacritice, cu tz în loc de ț e specifică tinerilor;
- Cuvântul în sine e românesc, pe limba generațiilor mai în vârstă, nu e un englezism.

Printre rezultatele acestui proiect se numără creșterea cotei de piață pe categoria crenvurști și cârnați grill, creșterea cifrei de afaceri pe această categorie și pătrunderea pe zone noi de piață. Echipa de implementare a proiectului este formată din: **Dan Budă, Cristian Orădan, Bogdan Curticiu, Cristian Kilin.**



NOU



Elit susține emisiunea „Meriți”

Începând cu luna mai 2021, brandul Elit este susținător al noii emisiuni „Meriți” moderată de bine-cunoscutul actor Mugur Mihăescu.

În asertimentul valorilor brandului Elit, noul format de emisiune TV își propune să ofere recunoaștere și să promoveze în spațiul public profesioniști din diferite domenii. Astfel, într-un cadru relaxat, ni se prezintă povești de viață, trasee profesionale și personale desăvârșite.

De luni până joi, de la 22:30, fanii gustului desăvârșit sunt cu ochii pe [Metropola TV](#), [#live](#), [#metropolatv](#), [#mugurmihăescu](#), [#ELIT](#)



Brandul Comtim, în marile rețele de magazine

Brandul COMTIM se bucură de o notorietate din ce în ce mai mare în rândul clienților retailului modern, deoarece 365 zile/an suntem prezenți în piață cu produse din carne de porc 100% Românească, adaptate celor mai noi tendințe alimentare, care mențin promisiunea pentru calitate și siguranța alimentară.

Am reușit să venim în întâmpinarea clienților noștri cu cea mai mare gamă de produse proaspete din carne de porc din piață, care acoperă toate categoriile de produse: produse proaspete din gama *Porc Proaspăt*, produse semiprocinate din gamele *Bun de Gătit la Cuptor și Grill și Porc Ușor*, precum și produse ready to eat în gamele *Steak House și Conserve*.

Astfel, în prima parte a anului 2021 am inițiat noi proiecte de promovare a brandului Comtim, prin dezvoltarea de noi parteneriate strategice cu Lidl, Penny, Auchan, Remarkt și Metro, iar rezultatele nu s-au lăsat așteptate.

Pentru cea de-a doua jumătate a anului, planurile sunt și mai ambițioase, având ca obiective extinderea prezenței la raft în mai multe orașe și dezvoltarea de parteneriate noi cu Profi și eMag. - Prezența produselor noastre în rafturile Penny a crescut vânzările cu 80%, iar în Auchan cu 40%; - Am avut apariții lunare cu produse Comtim în cataloagele Lidl, Rewe.

Obiectivul strategic al echipei Comteam este să ajungem în casele cât mai multor români într-un timp cât mai scurt, oferindu-le „Hrană bună”. În mod responsabil, continuând să investim în creșterea notorietății brandului Comtim, în paralel cu extinderea rețelelor Key Account la nivel național.

Se spune că „un brand puternic poate contura personalitatea unui oraș”, iar Comtim face cinste Timișoarei oriunde ar ajunge, prin produse savuroase care împletesc tradiția cu inovația.

Cezar Ludoșean, Deputy National Sales Manager





PRO carne de porc!

Mihaela Bilic, medic nutriționist

În ce constă mai exact această reacție și cum ne ajută ea să obținem o carne la grătar perfect gătită și cu un gust desăvârșit? Puneți o bucată de carne într-o tigaie bine încălzită, așteptați câteva minute cât să înceapă să sfârșie și gata, reacția lui Maillard s-a produs! Pe lângă mirosul inconfundabil care se degajă, este vorba de o serie de reacții chimice ce au loc în timpul procesului de gătit, care dau gustul unic și aspectul rumenit pe care îl iubim.

Carnea de porc este printre cele mai consumate carni de la noi din țară, dacă nu cea mai consumată, și este aproape automat asociată cu ideea de grătar. Carnea de orice tip este formată în cea mai mare parte din proteine, iar acestea sunt și adevăratele protagoniste ale reacției Maillard. Lanțurile lungi compuse din molecule de aminoacizi interacționează cu glucidele prezente în mod natural în carne, formând glucozamine. Datorită temperaturii ridicate (120-140°C) apar o serie de reconfigurări ale structurii chimice (reconfigurarea lui Amadori&Heyns), responsabile de aroma unică a unei bucăți de carne la grătar.

Fiecare tip de carne făcută la grătar are alt gust, pentru că reacția Maillard diferă în funcție de o serie de parametri: tipul și cantitatea glucidelor și aminoacizilor din carne, pH-ul preparatului,

umiditatea produsului, temperatura de gătit etc. Este suficient să schimbăm un singur aminoacid, pentru ca produsul final să capete alt gust. Nu întâmplător ceafa de porc și pulpa de pui au savoare total diferită, chiar dacă sunt puse pe același grătar.

Ca să obținem un grătar perfect, pe lângă calitatea și prospețimea cărnii alese, elementul esențial este temperatura: reacția Maillard apare la aproximativ 140°C, iar căldura trebuie să fie uniformă, intensă și rapidă. Umiditatea crescută blochează reacția, prezența apei pe suprafața cărnii prelungeste timpul de gătit și duce la scăderea temperaturii, deci rumenirea nu o să mai aibă loc. Un alt amănunt important: carnea pregătită pentru grătar trebuie să fie la temperatură ambientă, nu abia scoasă de la frigider, altfel riscați ca ea să rămână crudă la interior atunci când e gătită.

Ca regulă de aur țineți cont că un grătar reușit înseamnă carne frumos rumenită, dar în niciun caz arsă. Indiferent că e vorba de carne prăjită excesiv, sau pâine/aluat copt excesiv, orice produs care e ars/negru conține acrilamide, substanțe cu potențial cancerigen. Ele iau naștere prin gătirea prelungită, la temperaturi foarte înalte și constau într-o degradare ireversibilă a structurii chimice a proteinelor/glucidelor.

„BUCAȚILE DE CEA MAI BUNĂ CALITATE SUNT CELE CARE CONȚIN FIBRĂ, MUȘCHI ȘI FOARTE PUȚINĂ GRĂSIMI. PUTEM SĂ LE GĂTIM IMEDIAT. TRATAMENTUL TERMIC NU TREBUIE SĂ FIE PRELUNGIT, PENTRU CĂ ÎN MOMENTUL ÎN CARE LE LĂȘĂM PREA MULT LA CUPTOR SAU PE GRĂTAR, PROTEINELE SE ÎNTĂRESC, IAR CARNEA DEVINE MAI GREU DE DIGERAT.”

MIHAELA BILIC
MEDIC NUTRIȚIONIST



TOP 3 CARNURI ALBE

PUIUL
IEPURELE
ȘI... PORCUL

MIHAELA BILIC
MEDIC NUTRIȚIONIST



Dacă vreți să vă dați aere de mare cunoscător în materie de carne la grătar, încercați să folosiți în conversație numele „Maillard”... mai precis „reacția Maillard”. Toată lumea pare că se pricepe la făcut grătare, însă vă promit că această abordare științifică vă va aduce admirația întregii audiențe și un renume cert de „expert în grătar” în tradiția nescrisă a familiei voastre.



Pentru a evita formarea acestor compuși toxici, iată câteva recomandări:

- evitați contactul direct între flacără și alimente, gătitul trebuie să fie făcut pe baza căldurii indirecte, nu a contactului direct cu flacără;
- temperatura nu trebuie să depășească 220°C, deci plasați grătarul la măcar 10 cm distanță de jar/cărbuni;
- nu lăsați grăsimea care picură din carne să ia foc, fumul care se degajă duce la formarea unor compuși chimici toxici, nocivi pentru sănătate;
- ca să întoarceți carnea folosiți un clește, NU o furculiță, în felul acesta păstrați toată savoarea și umiditatea fripturii;
- gătiți carnea lent, pe foc mediu, pentru a evita carbonizarea și îndepărtați eventualele bucăți care sunt prea rumenite/arse;
- pe lângă clasicul grătar cu cărbuni, încercați și grătarul electric, este mult mai sigur din punctul de vedere al riscului de fumegare.

Nu în ultimul rând, folosiți pentru grătar bucăți mai împănate, grăsimea frăgezește și dă gust fripturii. Pentru prepararea la grătar, carnea de porc ar trebui să aibă o culoare rozalie înspre roșu și o structură marmorată – așadar străbătută de fire de grăsime.

Marinați în prealabil bucățile de carne: mediul acid și grăsimea din marinadă fac proteinele mai ușor de digerat și le protejează de flacără. Puneți sare pe carne abia după ce ați luat-o de pe foc, în felul acesta va rămâne moale și succulentă. Fierul nu se pierde prin gătit, așa că o bucată de friptură va avea același conținut de fier indiferent dacă este gătită mediu sau în sânge. Însă un timp de gătit prelungit coagulează excesiv proteinele, iar carnea va deveni tare și greu de mestecat- alegeți varianta „gătit mediu” și lăsați friptura să se odihnească câteva minute înainte de a o consuma, ne transmite Mihaela Bilic, medic nutriționist de renume în România.

Ne mândrim cu...

Gabriela Camelia Fătu – fiica colegei noastre Adina Fătu „Muzica este pasiunea mea!”

„Muzica pornește de la inimă și se adresează inimilor.”
George Enescu

La doar 3 ani, Gabriela a fost pitica grupei de canto de la Palatul Copiilor din Drobeta Turnu Severin, unde a pășit încrezătoare, încurajată de bunică, și a descoperit cu ușurință pasiunea: **clasa de canto**.

Muzica a primit o altă culoare atunci când, în imobilul în care locuia, s-a întâlnit cu o vecină, cu care a mers la clasa de canto popular a doamnei profesoare Sita Novac. Copil entuziast, melodiile le învăța... ca într-o joacă, și reușea să memoreze versurile foarte repede. Debutul pe scenă l-a avut la serbarea de Crăciun, în 2014, iar din 2016, concursurile nu s-au mai oprit pentru ea.

A muncit cu seriozitate și implicare pentru pasiunea sa, iar talentul i-a fost remarcat și răsplătit prin primirea premiului 1 sau trofeu la fiecare concurs la care a participat. A descoperit ulterior și vioara, care îi completează și îi desăvârșește studiile muzicale, după ce a devenit elevă a Liceului de Arte Ion Vidu din Timișoara. Sub îndrumarea doamnei profesoare Elena Mihăieș, a reușit să deslușească tainele acestui instrument și să obțină performanța după numai 2 ani de studiu.



Palmaresul impresionant a fost câștigat la peste 50 de concursuri, la care a participat între 2016-2019, în țară și în străinătate.

1. Trofeul categoriei de vârstă a fost primit la „Festivalul Național ArteFest” din 26-27 Martie 2016, de la Craiova, unde a interpretat cu succes o melodie deosebit de complexă (Constantine, Constantine, a interpretei Floarea Calotă);
2. August 2016 a participat la Capitala Muzica Sibiu, unde a câștigat premiul 1;
3. 2017, Festivalul Young Artists desfășurat la Timișoara cu profesori de la Facultatea de Muzică și Teatru, unde a obținut trofeul Festivalului, cu 100 puncte;
4. August 2018 - premiul de popularitate la concursul televizat Zestrea Neamului unde, pe lângă faptul că a cântat pe scenă alături de Taraful Victor Florea, a avut ocazia să cânte alături de mari interpreți ai muzicii populare din Oltenia: Nina Predesc, Petrică Mățu Stoian, Maria Cârnelci.

Cum să ne bucurăm de vacanța de vară în deplină siguranță?

Pentru iubitorii de călătorii, adrenalină, aer curat, relaxare, fotografie și nu în ultimul rând peisaje minunate, propun o vacanță în județul Neamț, zona Bicaz, oraș situat la poalele Muntelui Ceahlău. La o distanță de numai 4 km de orașul Bicaz, se află Barajul Bicaz și Lacul de acumulare Izvorul Muntelui. Barajul Bicaz a fost construit între anii 1950-1960, fiind cel mai mare baraj de greutate (de pe râurile interioare ale României) și al treilea dintre cele mai înalte baraje din România, având o înălțime de 127 metri. Lacul de acumulare Izvorul Muntelui sau Lacul Bicaz este cel mai mare lac antropoc amenajat pe râurile interioare din România. Lacul situat pe râul Bistrița are un perimetru de 71 km și o lungime de 40 km. Din portul turistic Bicaz, se poate face o plimbare cu vaporul pe lac sau, pentru cei mai activi, se pot închiria hidro biciclete, caiace sau șalupe. Pentru cei mai puțin dornici de adrenalină, se poate servi masa (specialitatea locului, păstravul) într-un cadru de poveste, cu o priveliște de vis. În zilele cu soare se poate observa cum Masivul Ceahlău se oglindește în lac. Ce poate fi mai frumos decât un traseu în munți, presărat cu peisaje care îți taie răsufarea, aer curat, mult verde, liniște și adrenalină? După aproximativ 4 ore de mers pe cărări de munte, se ajunge la baza scării care duce spre Vârful Toaca (1904 m), al doilea ca mărime din Munții Ceahlău. Scara care duce până aproape de vârf pornește de la altitudinea de 1771 m și ajunge la 1893 m. Încă 2 pași și ai ajuns în vârf. Tot efortul depus la urcarea celor aproape 500 de trepte dispăre ca prin minune când observi frumusețea care te înconjoară: flori de colț, capre negre, lacul... Îndreptându-ne spre o altă destinație, la doar 20 km de orașul Bicaz începe un drum șerpuit: Cheile Bicazului. Acestea sunt cele mai înalte chei din țară și impresionează prin pereții verticali de stâncă ce pot atinge înălțimea de 500 m. Pentru a admira peisajul și a asculta trilarile de păsări și sunetul apei, vă propun să parcurgeți distanța de 5 km (din localitatea Bicaz Chei și până la Lacu Roșu) pe jos. Satisfacția va fi și mai mare când ajungeți la un lac de baraj natural format în 1838 prin prăbușirea



unui versant în Pârâul Roșu în urma unui cutremur cu magnitudinea 6,9 grade pe scara Richter. Pentru a vă bucura de frumusețea Lacului Roșu și de a face slalom printre trunchiurile de copaci care parcă răsar din apă puteți închiria una din bărcile multicolore. Și pentru iubitorii de adrenalină nu putea lipsi o tură de Via Ferrata în Cheile Bicazului. Aceasta este cea mai lungă Via Ferrata din România și include 5 variante posibile de ascensiune, de diferite lungimi și dificultate. Sunt trasee recomandate atât pentru începători cât și pentru profesioniști.

Ionelia Miron, Analist dezvoltare business, departamentul Dezvoltare

„Viața e mai bună când practici Krav Maga!”

În luna februarie 2021, colegul nostru Dani Spiru, a.k.a. Doc, a dorit să identifice o variantă de a practica un sport care să îi crească starea de bine și care să îl ajute să găsească, în același timp, o comunitate cu care să împărtășească idei și cu care să petreacă timp de calitate. Din preocupare pentru sănătate prin sport, Doc practică această formă de auto-apărare ca mișcare constantă, iar ca un pas firesc a decis să devină... instructor de Krav Maga! A urmat până în acest moment Modulul 1 al cursului, sub îndrumarea lui Israel Tamir. Printre temele abordate s-au numărat: Cum să începi un antrenament, De ce este importantă etapa de cool-down. Care sunt principiile Krav Maga, Tehnici de dezamorsare a conflictelor etc.

Un curs de autoapărare contribuie la dezvoltarea multor calități utile în identificarea, evitarea și soluționarea unor situații periculoase. La autoapărare nu învățăm „să ne batem”, ci cum să luăm cele mai bune decizii tactice pentru a ne ține departe de pericole și pentru a ști să reacționăm

corect când un pericol devine iminent. Pe parcursul antrenamentelor **Krav Maga** punem accentul pe două aspecte foarte importante:

- să învățăm să „citim” situația și să anticipăm ce poate să se întâmple mai departe - recunoști o lovitură de pumn, o postură violentă, apariția unei arme albe etc. Astfel putem să facem diferența între diferitele tipuri de pericole.
- să ne folosim corpul mai bine - crește coordonarea, rezistența, forța și viteza, pentru a executa tehnici simple, dar eficiente (bazate pe reacții naturale și pe care le poate reproduce oricine). Astfel putem să reacționăm incisiv și hotărât atunci când trebuie.

Fiecare din noi e responsabil pentru propria siguranță și trebuie să își poartă purta de grijă și să îi protejeze pe cei dragi, dacă vine vorba de abuz verbal sau fizic, bullying, jaf.

Viața e mai bună când practici Krav Maga!
www.kmtm.ro

Material de dl. **Narcis Arjoca**.

Frigărui din conopidă și Salam Poiana de la Elit

Ce poate fi mai promițător la masă decât un aperitiv cald, cu o aromă fantastică? E timpul să faci cunoștință cu frigănelele din conopidă și salam, un preparat care își va câștiga instant locul pe lista bunătaților preferate de întreaga familie!

Ingrediente pentru 8 porții

- 1 conopidă
- 250 g Salam Poiana Plin de Carne de la ELIT
- 2 ouă
- 100 ml ulei
- 100 g brânză telemea
- 1 legătură pătrunjel
- 1 legătură mărar
- Piper

MOD DE PREPARARE:

Pune conopida în apă clocotită cu sare și las-o să fiarbă pentru 10 minute. Scurge apa și las-o la răcit. Între timp, pregătește robotul unde vei mixa conopida cu cele două ouă, Salamul Poiana Plin de Carne de la ELIT, brânza și piperul. Mixează până când ingredientele sunt tocate mărunț și au o textură lipicioasă datorită oului. Nu este nevoie de sare, brânza și mărarul aromat o vor înlocui cu succes. Toarnă generos ulei într-o tigaie, ca atunci când te pregătești să prăjești șnițele, și aprinde focul, lăsând uleiul la incins. Pune în tigaie, pe rând, câte o lingură din compoziția pentru frigănele, aplatizând-o până la grosimea unui deget. Frigănelele trebuie prăjite pe ambele părți, până ce devin aurii. Scoate minunățiile pe un platou pe care ai așezat un șervetel absorbant și servește-le calde, împreună cu smântână sau alte sosuri pe care le preferi.

Poftă bună!



Tomahawk de porc cu sparanghel, roșii cherry și sos cu prosecco

Preparat cu semnătură
Chef Daniel Grosu

INGREDIENTE

- 1 TOMAHAWK de porc Comtim
- 5 fire de sparanghel
- 1 buchețel de roșii cherry
- 8 cubulețe de unt
- 1 cățel de usturoi tocat mărunț
- 100 ml prosecco sau vin alb
- 1 crenguță de rozmarin
- Pătrunjel verde

*Opțional

- Cremă de oțet balsamic
- Piper roșu proaspăt măcinat

MOD DE PREPARARE:

Scoateți produsul din ambalaj. Așezați-l în tavă, împreună cu 4 cubulețe de unt, rozmarin după gust, piper proaspăt măcinat (opțional) și prosecco sau vin alb.

Urmăriți indicațiile de pe ambalaj, introduceți tava în cuptor pentru 10 minute, la 180 grade C. Scoateți produsul din tavă și lăsați-l să se odihnească pentru 4 minute, timp în care pregătim garnitura. Astfel, carnea va rămâne fragedă și succulentă după feliere. Păstrați sosul pentru garnitură. Adăugați 3 cubulețe de unt într-o tigaie ușor încălzită. Dacă tigaia este prea incinsă, untul se va putea arde, și se va obține un gust ușor amarui. După ce untul s-a topit, puteți adăuga sparanghelul, usturoiul și sosul păstrat de la carne. Adăugați roșiile cherry, puțin unt și gătiți la foc mic pentru 2-3 minute. Adăugați câteva frunze de pătrunjel pentru un plus de aromă, după care puteți opri focul. Pentru un gust deosebit, adăugați cremă de oțet balsamic!

Poftă bună!

Bucate savuroase cu Laura Laurențiu și Comtim

Continuăm povestea rețetelor delicioase, alături de bine-cunoscuta Laura Laurențiu și produsele Comtim. În această ediție vă prezentăm rețeta de **Hamburger de porc cu ou moale și avocado**.

INGREDIENTE:

- 2 burgeri de porc Comtim (160 gr./bucată, sunt ușor aseasonați);
- opțional: 1 linguriță de frunzulițe de cimbru proaspăt + ¼ de linguriță de amestec de piper sau alte mirodenii după gust;
- 2 linguri bune de sos barbecue;
- 2 ouă proaspete;
- 2 ardei copti, decojiți și marinați în vinegretă simplă cu oțet, usturoi, miere și sare;
- 1-2 avocado bine copti (în funcție de mărime);
- zeama de la ½ de lămâie;
- ½ de ceapă roșie, tăiată în rondele subțiri;
- sare și piper, după gust;
- opțional: 1 lingură de sos Tabasco verde, alte sosuri și garnituri pentru servire;
- 2 chifle proaspete.

MOD DE PREPARARE:

• Începem prepararea acestui hamburger de porc cu salsa de avocado. Curățăm avocado de sâmbure, îndepărtăm coaja și-l feliem. Punem felii într-un castron și le stropim cu zeama de lămâie, să prevenim oxidarea. Adăugăm inelele de ceapă roșie. Nu aseasonăm deocamdată.

• Punem pe foc mediu-iute tigaia grătar. Alături, pregătim o cratiță largă sau o tigaie mai adâncă în care turnăm apă de 4 degete. Adăugăm sare și aducem apa la fierbere. Reducem focul la minimum sub tigaie. Spargem ouăle întregi și le punem în câte un castronel (fără coajă). Adăugăm cu atenție ouăle întregi, cu care vom servi hamburgerii, în apa care trebuie să fremete la suprafață. Poșăm ouăle timp de 4 minute, timp în care nu le atingem deloc. După 4 minute, acestea trebuie să aibă albușul bine gătit, iar gălbenușul foarte moale. Scoatem ouăle cu o spatulă perforată, cu grijă să nu le spargem. Punem ouăle poșate pe o hârtie absorbantă de bucătărie, să se dreneze de apa în exces.



• Cât timp ouăle se poșează, punem deja burgerii de porc la făcut în tigaia - grill. Opțional, putem să-i aseasonăm suplimentar. După 3-4 minute îi întorcem pe cealaltă parte și distribuim cu o pensulă sos barbecue deasupra lor. Acoperim parțial tigaia cu capacul. După alte 3-4 minute îi întorcem din nou și distribuim din nou sos barbecue. Îi mai ținem pe foc 1 minut, apoi îi scoatem.

• Tăiem rapid chiflele în două și le prăjim ușor în tigaia în care am gătit burgerii, unde le punem cu tăietura în jos. Aseasonăm rapid avocado cu sare, piper, opțional și un pic de tabasco verde. Pe baza chifloror prăjite, punem salsa de avocado, apoi burgerii. Mai adăugăm un pic de sos barbecue (sau altul, după gust), apoi punem câte un ardei copt, curățat de cotor și semințe și bine scurs de vinegretă. Deasupra ardeiului copt punem cu grijă ouăle poșate, acoperim cu a doua jumătate de chiflă și fixăm totul cu o scobitoare lungă.

Poftă bună!



Despre starea de bine în contextul pandemiei COVID-19

Odată cu declanșarea stării de urgență la nivel național, au intervenit rapid schimbări majore în modul nostru de viață, cum ar fi: amânarea cursurilor și a întâlnirilor, schimbarea modului în care muncim, anularea vacanțelor, concertelor și festivalurilor etc. Toate aceste măsuri au dat naștere unor stări intense, generate în special de incertitudinea care încă planează asupra noului coronavirus.

Grija pentru bunăstarea noastră în momente de acest fel poate ajuta la reducerea stresului și este crucială pentru a ne permite să adoptăm acțiuni calme și eficiente în mijlocul acestei crize globale. Semne utile în recunoașterea stresului și a anxietății:

- Modificări ale obiceiurilor de somn sau rutine alimentare (insomnie, somn de proastă calitate, lipsa poftelor de mâncare sau mâncat excesiv);
- Stări de îngrijorare excesivă;
- Iritabilitate;
- Atacuri de panică;
- Uz excesiv de alcool sau tutun.

În câteva strategii utile în gestionarea anxietății și păstrarea sănătății mentale și fizice, nu numai în situația actuală, ci în orice situație de criză:

1. Menține conexiunea virtuală cu grupul tău social. Sună sau trimite mesaje prietenilor și facilitează comunicarea virtuală dintre bunici și nepoți. Poți organiza o "happy-hour" virtuală pe Whatsapp, Facebook, Skype, împreună cu prietenii, sau poți programa o seară a jocurilor, te poți alătura unui grup de pe rețelele de socializare, cu interese sau hobby-uri similare cu ale tale. De asemenea, este recomandat să interacționezi cu vecinii în limitele permise de distanțarea socială.
2. Nu te teme să ceri sfatul unui profesionist din domeniul sănătății mentale. Atunci când simți că nu mai poți face față anxietății, poți opta să discuți cu un psiholog. Poți face acest lucru atât online, cât și prin intermediul unei consultații la cabinet.
3. Practică zilnic exerciții de respirație controlată. De exemplu, respirația profundă în 3 timpi ajută la reducerea stresului și anxietății.

4. Adoptă o rutină a somnului. Este de preferat să încerci să adormi și să te trezești la o oră fixă, fără să te abați prea des de la acest program. Înainte cu 30 de minute de culcare, este recomandat să oprești telefonul și televizorul, să încerci să-ți goleşti mintea de grijiile din timpul zilei și chiar să citești ceva ușor.

5. Menține o alimentație echilibrată. Încearcă să nu consumi prea multe dulciuri sau junk-food și limitează pe cât posibil consumul de cafea, deoarece această îți accentuează anxietatea. Este recomandat să eviți să consumi alcool, tutun sau alte droguri ca mecanism de adaptare în situațiile stresante.

6. Limitează timpul de expunere la canalele de știri. Stabilește 2 momente ale zilei (dimineața și seara) pentru a te informa cu privire la evoluția situației - în acest fel previi influențarea prin zvonuri neverificate sau manipularea prin știri false.

Folosește numai surse credibile și încearcă să treci prin filtrul rațiunii tale orice informație nouă!

7. Fă mișcare în aer liber sau antrenează-te zilnic - mișcarea reduce stresul și îmbunătățește dispoziția. Încearcă să faci o plimbare pe jos sau cu bicicleta. Îți poți stabili un program de exerciții fizice, fie urmărind video-uri de profil, fie participând o clasă online.

8. Practică exerciții de meditație mindfulness. Tehnicile de relaxare și meditație mindfulness te ajută să scapi de stress. Încearcă să exersezi posturi de stretching și yoga.

9. Concentrează-te pe aspectele pozitive ale vieții tale. Fă următorul exercițiu: realizează o „listă de recunoștință”, trece pe ea lucrurile bune din viața ta și mulțumește-ți pentru ele. Optimismul alungă stresul. Nu în ultimul rând, ai grijă de tine și de cei din comunitatea ta! A avea grijă de cei din familia ta și de prietenii tăi este o reacție de adaptare la stres.

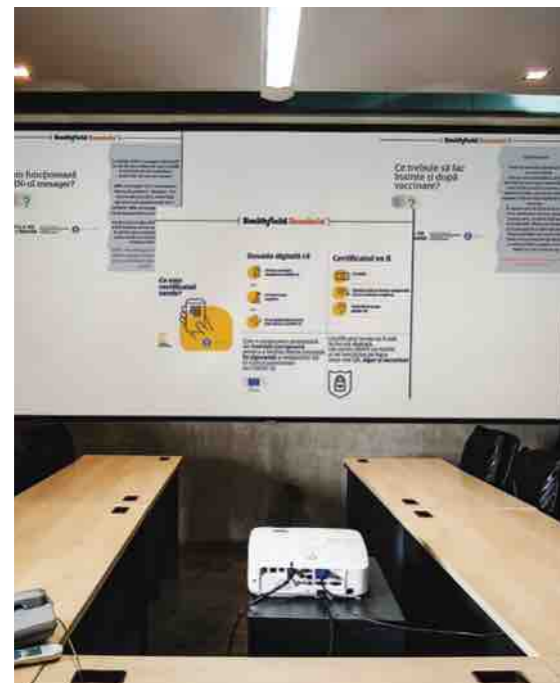
Articol scris de **Dr. Raluca Costinescu** - Medic specialist Psihiatrie pediatrică Regina Maria.

Smithfield România, în contextul COVID-19

Smithfield România a continuat implementarea setului de măsuri esențiale, în acest context pandemic, astfel încât sănătatea și siguranța angajaților să rămână o prioritate pentru întreaga echipă.

Campania de comunicare internă a inclus mai multe activități, printre care se enumeră:

- Webinar-ul online realizat împreună cu reprezentanții furnizorului de servicii medicale Regina Maria. În cadrul acestuia, s-a discutat importanța vaccinării împotriva Covid-19 și a avut loc o sesiune de întrebări și răspunsuri.
- realizarea și difuzarea unor materiale video informative pe subiectele vaccinare și beneficiile sale;
- materiale informative transmise săptămânal pe subiectul Covid-19 tuturor colegilor care au adrese de e-mail.



Despre neutralizarea focarelor PPA

Gestionarea eficientă a celor trei focare PPA care au afectat fermele Gătaia Nouă, Satu Nou și Șiclău a necesitat un efort extraordinar din partea departamentelor Biosecuritate, Construcții, Producție, Veterinari, Transporturi, Securitate și nu numai. Pentru aproximativ 2 luni, aceștia și-au dedicat timpul, energia, cunoștințele și pasiunea scopului de a neutraliza focarele PPA! Conform procedurilor interne, au fost create 3 echipe de lucru:

- Echipa de neutralizare a focarului din Ferma Șiclău, coordonată de Raul Muntean;
- Echipa de neutralizare a focarului din Ferma Gătaia Nouă, coordonată de Nicolae Iorgovan;
- Echipa de neutralizare a focarului din Ferma Satu Nou, coordonată de Nicolae Iorgovan.

„Coordonarea acțiunii în primele 2 ferme a durat aproximativ o lună și a necesitat prezența permanentă a colegilor și a mea în fermă. S-a lucrat zi și noapte pentru a ne asigura că se respectă atât cerințele legale, cât și cele interne, cu privire la bunăstarea animalelor și limitarea răspândirii virusului. Din păcate, vremea nu ne-a ajutat, luna aprilie a acestui an fiind foarte capricioasă și oferindu-ne toate anotimpurile la un loc. Am avut parte de ploaie, temperaturi de -7°C, grindină, vreme călduroasă, ceea ce a pus presiune în plus pe echipele care au lucrat în ferme. Pe lângă gestionarea focarului de PPA, a trebuit să ne asigurăm că nu avem probleme cauzate de COVID-19. Detaliile referitoare la acțiunile desfășurate sunt emoționante. Pe această cale, doresc să subliniez încă o dată importanța respectării stricte a regulilor de biosecuritate. Doar așa putem preveni apariția altor focare PPA în punctele de lucru Smithfield România.” - ne-a povestit Nicolae Iorgovan, Manager Biosecuritate și Bunăstarea animalelor.

Toate eforturile colegilor și rezultatele acestora dovedesc loialitate, dedicare și atașament pentru echipă!

Menținerea unui nivel înalt de biosecuritate - prioritatea companiei!

În această perioadă și nu numai, contăm în mod special pe sprijinul fiecăruia dintre angajații companiei pentru a menține **la nivele înalte standardele de bio-securitate în toate punctele de lucru.**

În contextul numărului semnificativ de focare de Pestă Porcină Africană (PPA) înregistrate în ultima perioadă în județele Timiș și Arad la porcii domestici și mistreți, compania a înregistrat cazuri confirmate de PPA la Ferma New Gătaia, Ferma Șiclău și Ferma Satu Nou. Această situație reprezintă o provocare majoră pentru companie.

Colaborăm îndeaproape cu autoritățile de resort și am implementat cu promptitudine toate măsurile ce se impun. Fermele au fost plasate sub supraveghere oficială, iar traficul persoanelor, animalelor, produselor, subproduselor și mijloacelor de transport a fost restricționat.

Impactul pentru companie este complex. Enunțăm câteva clarificări pentru următoarele aspecte: locuri de muncă, măsuri de bio-securitate, vigilență și comunicare.

- **Locuri de muncă:** locurile de muncă în cadrul companiei nu vor fi afectate.
- **Măsuri de bio-securitate:** Singura metodă eficientă pentru prevenția răspândirii bolii în sistemul nostru de creștere este **menținerea unui nivel înalt de bio-securitate.**



Smithfield România mulțumește în mod deosebit colegilor care au făcut parte din cele 3 echipe:

- **Echipa Șiclău:** Muntean Raul, Bogdănescu Liviu, Anton Slavîn, Morar Ionel, Daraban Cătălin, Gheață Răzvan, Nicu Iordache, Chiș Florian, Lup Călin, Lup Răzvan, Zima Ilie, Bonca Lucian, Frenz Petru.
- **Echipa Gătaia Nouă:** Nicolae Iorgovan, Petroviți Alin Petre, Nicolaescu Sorina, Iucu-Bumbu Laviniu, Bojin Elisabeta, Cercega Ionel, Chircea Traian-Marian, Ciurea Nicoleta, Comariță Mihaela, Dumitran Daniela, Găman Iliana-Violeta, His Valer, Hotea Vasile, Ionița Constantin, Istvan Rodica, Juca Valentina, Mihai Ion-Eugen, Muraru Gheorghe, Petan Maricica, Popa Nicu Sorin, Rostaș Petru-Florian, Rus Grigore, Rus Marius-Grigore, Vuicin Radoico, Vuin Dorina, Dumitru Radu Stelian, Laiu Ionel Marian, Țarină Vlad, Regea Dan, Mircea Trifu, Suciuc Lucian, Adi Matei, Almăjan Remus Iulian, Bud Marinel, Brezga Constantin Petrică, Codița Ion Doru, Ciuban Alin, Groza Gheorghe Nicu, Pascariu Ionuț Sebastian, Sas Radu Daniela, Szucs Iosif.
- **Echipa Satu Nou:** Nicolae Iorgovan, Liviu Săvescu, Liviu Bogdănescu, Berbeti Viorel, Rus Dumitru, Vulcănescu Ionuț Ovidiu, Morar Daniel, Haneș Vasilica, Buliga Gheorghe, Ionel Morar, Malița Ionel, Sârb Liviu, Vale Petru, Bliđar Cosmin, Ciubotaru Florin, Despi Ioan Nicoale, Regea Dan.

Câteva dintre măsurile de bio-securitate de respectat cu strictețe:

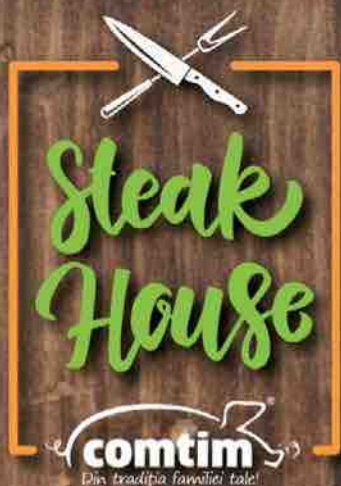
- dușuri la intrare-ieșire din fermă;
- control al fluxului de vehicule, documente și al personalului;
- respectarea timpilor de așteptare pentru intrarea pe diferite fluxuri de producție;
- acțiuni eficiente de DDD.

Apelăm și pe această cale la respectarea de urgență și întocmai, de către toți angajații, a măsurilor de combatere a PPA implementate de companie. Cooperarea tuturor este esențială!

Pentru orice întrebare legată de măsurile care trebuie luate/respectate, integrate în planul de măsuri anti PPA, **vă rugăm să contactați superiorul ierarhic, șeful de echipă și/sau șeful de fermă.**

• **Vigilență și comunicare:** Este necesară în continuare o **vigilență crescută și o comunicare eficientă și în afara fermelor sau a companiei. Orice încălcare a regulilor de bio-securitate trebuie raportată** responsabililor de bio-securitate și superiorului direct. Dorim să comunicăm consecvent în raport cu comunitatea și cu presa, pentru a evita eventuale neînțelegeri, informații eronate sau interpretări răuvoitoare apărute în presă. În contextul în care PPA a fost raportată în România începând cu anul 2017, compania noastră a implementat un plan complex de măsuri pentru a întări bio-securitatea în fermele și unitățile de procesare ale companiei și pentru a preveni răspândirea bolii în cadrul punctelor noastre de lucru.

Vă rugăm să direcționați către Cristina Bodea, la cbodea@smithfield.ro orice comunicare directă cu ziariștii și/sau cu persoanele din afara companiei care solicită informații pe subiectul PPA.



Preparate cu Semnătură



Doar
10 minute
la cuptor

100% DELICIOS
100% PROASPĂT
100% ROMÂNESC
0% COMPROMISURI

Comtim își extinde portofoliul de produse cu noua gamă Comtim Steak House - Produse cu semnătură. Un concept original și puternic pentru toți cei care doresc să savureze, fără efort, calitatea și gustul cărnii de porc, 100% românesc. Prin gama Steak House, Comtim aduce originalitate și propune produse de restaurant, la tine acasă!



Chef Daniel Grosu

