



Mulțumim angajaților și tuturor celor  
care aleg cu încredere produsele ELIT

**pentru cei 20 de ani  
de parteneriate cu gust desăvârșit!**



IUNIE 2022

# MOZAIC

## Smithfield România<sup>®</sup>

INOVARE / RESPONSABILITATE / EXCELENȚĂ

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

Numărul  
**23**

**03 INTERVIURI ECHIPA DE MANAGEMENT**

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

**05 NOUTĂȚI**

Smithfield România și Elit în topuri! / Website-ul Comtim vă așteaptă cu o pagină nouă / 20 de ani de „Gust desăvârșit” alături de Elit & Interviu la ceas aniversar / Smithfield România premiata în cadrul evenimentului Forbes „Best cities for business” / Gala „Femei care schimbă România” / Smithfield România la Expo-Conferința Meat.Milk / Proiecte de eficientizare a consumului de energie și combustibil / Proiectele înscrise în cadrul competiției ROI Awards 2022 / Povești și rețete marca „La masă în Banat” / Rebranding Comtim / Smithfield România și Elit prezente la Carnexpo Grill

**15 SOCIAL MEDIA**

Interacțiunea cu fanii Comtim și Elit din Social Media / Concursuri pe paginile Elit și Comtim / Echipa Comtim se prezintă pe Social Media / Ați vizitat Magazinele Elit?

**17 PROIECTE INTERNE**

O nouă ediție a programului Smithfield Kids / Workshop intern: comunicare pe e-mail în context de business / Audit Responsabilitate Socială / Concurs intern: Comtim la iarbă verde / Proiect pilot - alimentare electrică prin panouri fotovoltaice / Proiecte de întărire a biosecurității

**20 ÎN COMUNITATE**

Peste un milion de porții de mâncare donate în cadrul programului „Hrană pentru suflete” / Ziua femeii sărbătorită alături de beneficiarii Căminului pentru persoane vârstnice Inocențiu M. Klein / Sprijin acordat refugiaților din Ucraina / Elevii Liceului Tehnologic Agricol din Geoagiu au vizitat Smithfield România / Rezultatele investițiilor oferite în cadrul programelor Adoptă o școală & Solidar cu sistemul medical / Sprijin acordat diverselor proiecte din domeniile educație și sănătate

**23 GÂNDURI BUNE**

Gânduri bune din partea beneficiarilor programelor Solidar cu sistemul medical / Adoptă o școală / Hrană pentru suflete

**24 ANGAJAȚI**

Profil de angajat Divizia Ferme: Ciobanu Răzvan și Mureșan Teodor / Profil de angajat Divizia Carne Proaspătă: Claudia Deac și Corina Tat / Profil de angajat Elit: Medrea Aurel și Dregheciu Robert / Profil de angajat Maier: Siclovan Alin / Interviu cu responsabilii magazinelor Elit / Programul Internship Smithfield România continuă! / Cursuri de Tehnicienii veterinari / Smithfield România la târgurile de cariere dedicate studenților din Banat

**29 BRAND-URILE NOASTRE**

Elit, partener emisiune ROventura / Produse din gama „Plin de Carne” cu „eticheta curată” / Comtim s-a înscris la prima ediție Star Products by Carrefour

**30 DIN VIAȚA COLEGIILOR**

Mini Chef Comtim / Copii care merită descoperiți / Poze cu copiii angajaților / Recomandări de filme, seriale, cărți

**33 REȚETE DE SENZAȚIE**

Rețete Comtim / Rețete Elit

**35 CONCURSURI**

Concursuri cu premii: Q&A pe subiectele PPA & Calitate / „Cititor atent” - Întrebări din revistă

Ediția 2022

Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România

Redactor-șef: **Lorena Balica**

Echipa de redacție: **Cristina Bodea, Bogdan Ban**

Colaboratori: **Loredana Tioc, Stela Ovcear, Nicolae Iorgovan, Laura Patian, Ioan Macinic, Alex Umberto Horvath, Sorin Sabău, Raluca Dicu, Dorina Coteanu Zorila, Alin Simoc, Ionel Radu, Olga Balan, Nicolae Voia, Răzvan Gheață, Mihaela Gergely.**

Design: **Outline Marketing**



## Goran Panici

Director General Smithfield România

Dragi colegi,

Începutul acestui an a fost unul plin de provocări, în care am făcut împreună eforturi suplimentare considerabile, pentru a ne putea adapta rapid situațiilor noi, cu care a trebuit să ne confruntăm. Știu că fiecare dintre voi ați contribuit semnificativ la îmbunătățirea performanței companiei printr-o deosebită atenție asupra eficienței operaționale (și a gestionării costului de producție). Sunt evidente efortul și pasiunea fiecăruia pentru identificarea soluțiilor la provocările zilnice. Consider că astăzi suntem mai eficienți și mai pregătiți pentru orice provocare. Atunci când vremurile își vor reveni, vom fi într-o poziție în piață mult mai bună decât am fost vreodată. Am avut de suferit după episodul de PPA, însă ne-am îmbunătățit sistemul de biosecuritate și am modernizat fermele. Acum, ferma Gătaia este în proces de populare cu 1.000 de scrofițe rasă

pură, de o valoare genetică mare, care ne vor ajuta să revenim la performanțele de producție atinse în trecut. Avem încredere în investițiile făcute și în pasiunea angajaților, care vor ajuta compania să se adapteze pieței, indiferent de condiții.

Să lucrezi în zootehnie sau în industria alimentară poate că nu este la modă, dar trebuie să fim conștienți că aceste 2 domenii sunt esențiale, prioritare indiferent de contextul macroeconomic. Sunt domenii solicitante, în care pasiunea pentru muncă face diferența, la fel și dorința de implicare și dezvoltare personală și profesională. De aceea, imediat după aceea compania abordează unitar și investește în continuare în pregătirea și dezvoltarea angajaților din ambele divizii, atât în cazul angajaților din zona operațională și de suport, cât și în cazul tuturor nivelurilor de management.

Mă bucură proiectele de eficientizare a consumului de electricitate și combustibil implementate în cadrul diviziilor Ferme și Carne Proaspătă, despre care veți citi în paginile revistei. Felicit echipele responsabile, care au optimizat procesele de producție, eliminând ineficiența acolo unde a fost cazul. Nu pot să nu menționez dezvoltarea noilor secții din cadrul fabricii de procesare care susțin dezvoltarea și punerea în piață de produse cu valoare adăugată mare și totodată salut actualizarea identității brand-ului Comtim cu o nouă imagine, mai aproape de consumatorul final. Toate acestea, alături de grija și responsabilitatea fiecăruia pentru munca depusă, fac din Smithfield România un producător sustenabil, care oferă consumatorilor produse cu valoare adăugată, obținute în urma unui sistem integrat de producție, ce reușește să garanteze siguranța alimentară și calitatea produselor Comtim. Mulțumesc fiecărui coleg care contribuie, prin munca de zi cu zi, la producerea de „Hrană bună. În mod responsabil.”!

## Dana Brindescu-Iovanov

Director General Divizia Carne Proaspătă

Aș dori să vă mulțumesc tuturor pentru munca depusă din prima jumătate a anului: echipei de Vânzări, pentru efortul de a pune în preț de vânzare creșterile semnificative ale materiilor prime și de a păstra în aceeași măsură clienții, echipelor din Producție, Calitate, Logistică și Tehnic, care au lucrat unitar pentru a asigura eficiența maximă a fabricii, echipei de Achiziții pentru eforturile de a păstra costurile la cel mai bun nivel și colegilor din echipele de suport, care ne-au susținut să rămânem același producător de top! În mod deosebit, aș dori să îi felicit pe colegii talentați din producție care ne-au reprezentat cu brio la evenimentul Carnexpo: Dușcă Constantin, Ceucă Mihai, Nica George Titi, Dugalici Sava, Mureșan Daniel.

Traversăm acum o perioadă foarte volatilă, cu incertitudini la nivel macroeconomic, politic, dar și la nivelul tendințelor în consum, căci perioadele de inflație mare în general schimbă tendințe de consum. Noi vom fi alerți și vom căuta să anticipăm nevoile clienților, pentru a ne asigura viabilitatea. Lucrăm într-un domeniu în care adaptabilitatea este esențială, pentru că cerealele și carnea sunt produse de larg consum ce fluctuează anual. În acest an, variațiile foarte abrupte și continue, fac dificilă predictibilitatea unui cost de producție eficient. Vom traversa această perioadă cu ajutorul angajaților noștri cărora le place ceea ce fac, care lucrează cu



drag și responsabilitate într-un domeniu în care satisfacția muncii apare când știi că ai ajutat la producerea hranei de bază a milioane de români.

Mă bucur că în acest an am putut continua investițiile în zona de semiprocasare, cu un spațiu nou de producție și alte 2 linii complete de feliate și tocate, pentru a crește vânzările de produse cu valoare adăugată. De asemenea, mă bucură finalizarea proiectului de rebranding Comtim, care are acum un nou aspect mai modern, cu linii simple, dar care oferă aceleași produse de calitate, 100% românești. Sper că perioada verii să fie una plină cu momente petrecute alături de familie în jurul grătarului, pregătind produsele Comtim! Eu le aleg de fiecare dată, pentru că știu cu câtă responsabilitate sunt realizate pe întregul lanț de producție.

Ediția 2022

Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România



## Voicu Vușcan

Administrator Elit

Dragi colegi,  
Pentru echipa Elit, anul 2022 este unul special, în care aniversăm împlinirea a 20 de ani de activitate. Sărbătorim longevitatea companiei și echipa care a contribuit la dezvoltarea acesteia, și nu în ultimul rând, loialitatea angajaților care fac parte din echipă încă de la început (printre care cu bucurie spun că mă aflu și eu). În tot acest timp, Elit a devenit un adevărat reper în industrie și și-a desfășurat activitatea în așa fel încât s-a bucurat mereu de recunoaștere din partea consumatorilor (vezi câștigarea premiului consumatorilor Produsul anului în 2020) și de prezența în topurile naționale (Topul procesatorilor de carne din România, Topul celor mai vizibile brand-uri din România, Topul Firmelor, Top 10 companii din jud. Alba, Top 100 cele mai valoroase companii, Top 1.000 cele mai mari companii din România, Cele mai mari 50 de companii din industria alimentară etc).  
În 20 de ani, am dezvoltat sute de produse remarcabile, venind prompt în întâmpinarea cerințelor clienților sub umbrela celor 7 brand-uri proprii, unite de același fir roșu - autenticitatea acestora - suntem recunoscuți în piață pentru promptitudinea cu care ne servim clienții. De când am pus pe raft primul produs Elit, până azi, industria a trecut prin multe schimbări: de la preferințe și obiceiuri de consum diferite la preferințe diferite pentru modalități de ambalare, dar am avut mereu abilitatea de a ne adapta trend-urilor și, mai ales, de a seta trend-uri. Deși ne caracterizează adaptabilitatea, am fost mereu constanți în calitatea



produselor oferite consumatorilor și a serviciilor oferite clienților. Intuiția echipei de vânzări, dorința echipei operaționale de a fi cei mai buni și pasiunea întregii echipe Elit pentru a produce mezeli cu gust desăvârșit au făcut din Elit brand-ul iubit care este azi.

Cu fiecare an în care Elit își menține locul în topul preferințelor familiilor de români, amprenta economică a companiei și contribuția în comunitate devin tot mai semnificative. Împreună cu clienții, producătorii și consumatorii, Elit generează valoare pe întreg lanțul de producție și aduce o contribuție considerabilă la dezvoltarea industriei și creșterea economică la nivel local și național.  
Mulțumesc întregii echipe Elit pentru implicarea de care a dat dovadă, echipelor Smithfield și WH Group pentru modul în care ne-au primit în grup, partenerilor de afaceri pentru seriozitatea de care dau dovadă și, nu în ultimul rând, tuturor clienților care ne apreciază produsele!

## Silviu Murariu

Director General Divizia Ferme

Dragi colegi,  
Prima parte a acestui an a determinat echipa Smithfield România să fie mai flexibilă, mai adaptabilă și să depună un efort suplimentar pentru a-și defășura mai eficient activitatea. Contextul actual, dominat de creșterea prețurilor la utilități, carburanți și în special la cereale, a fost principala provocare pentru echipa Diviziei Ferme, care a fost nevoită să găsească soluții imediate pentru a limita costurile de producție și să-și stabilească strategii pe termen mediu și lung pentru a reduce dependența de piața cerealelor și cea a energiei. Mobilizarea a fost generală, fiecare departament înțelegându-și rolul și aducându-și contribuția în acest demers. Astfel, dacă departamentele Producție animale și Producție furaj s-au reorganizat și s-au străduit să gestioneze mai bine resursele disponibile, eficientizând procesul de producție, alte departamente, precum cel de Mentenanță, au venit cu soluții și propuneri inovative, preluând și internalizând o mare parte din serviciile care până nu demult erau făcute de către prestatori externi. În acest sens, tot mai multe confecții metalice, lucrări de reparare a incineratoarelor, a pompelor de spălat cu presiune și a motoutilajelor folosite în ferme sau de sudare în aluminiu a trailerelor se fac acum de către colegii noștri de la departamentul Mentenanță. Și fiindcă orice perioadă de criză vine cu oportunitățile ei, în contextul reducerii disponibilității îngrășămintelor pe



pieță și al creșterii prețului acestora, departamentele Agricultură și Dezvoltare lucrează în prezent pentru a identifica cele mai bune variante în care dejecțiile produse în ferme pot fi valorificate.

Referitor la dependența noastră de piețele de cereale și de energie electrică, două proiecte pilot au fost demarate anul acesta. Primul dintre ele are ca scop integrarea producției de cereale și constă în cultivarea a 1.500 de hectare de teren din suprafețele deținute de Smithfield România. Derularea de până acum a proiectului ne dă un sentiment de optimism și ne face să ne gândim la posibilitatea de a-l extinde în anii următori la o suprafață de 7.000 de hectare, ceea ce ar însemna asigurarea din sursă proprie a 13% din necesarul nostru de cereale. Cel de-al doilea proiect vizează independența energetică a fermelor și a fost  
(Continuarea la pagina 5.)

(Continuare editorial Silviu Murariu – Director General Divizia Ferme)

implementat cu succes la ferma Mișca 2, ca investiție 100% Smithfield România, unde, începând cu 1 mai 2022, funcționează o centrală fotovoltaică de 22 kw. Alte două astfel de proiecte, dar cu o capacitate mult mai mare (200 kw), au fost inițiate pentru fermele Cenei și Gătaia.

Acestea sunt doar câteva inițiative și proiecte pe care echipa Diviziei Ferme a reușit să le implementeze într-o perioadă dificilă, demonstrându-și încă o dată implicarea, maturitatea și experiența. Vremurile ce vor veni ne vor mai oferi cu siguranță astfel de „ocazii” și eu sunt sigur că vom reuși să le depășim cu bine. Smithfield România este un proiect care nu doar că va rezista în timp, ci va reveni la dimensiunea de dinainte de 2021, când ne-am confruntat cu episoadele de Pestă Porcină

Africană și chiar va crește ca mărime, atunci când conjunctura va fi favorabilă. Deși traversăm o perioadă complicată, nu ne oprim, ci doar încetinim puțin încercând să ne adaptăm contextului. Până atunci, investim în continuare în biosecuritate, adică în siguranță, și pregătim momentul în care va trebui să repornim în forță, investind în repopularea fermei Gătaia Nouă, prin achiziția a 1.000 de scrofițe de rasă care vor fi viitorul nucleu genetic al fermei.

Toate provocările prin care am trecut în acești ultimi doi ani, în primul rând au consolidat o echipă unită și au reușit să creeze un colectiv de oameni dedicați și experimentați. Cu acest colectiv responsabil și dispus să își asume noi provocări, căruia îi mulțumesc pentru toată strădania, sunt sigur că vom continua să livrăm ceea ce ne dorim cel mai mult: performanță și calitate.

## Smithfield România și Elit, companii de top!



Cele două companii continuă să fie premiate și să apară în topurile de business și din industria alimentară. În cadrul Topului 1.000 cele mai mari companii din România, ediția 2022, Smithfield România ocupă onorantul loc 2 între cele mai mari companii din industria alimentară și a băuturilor. Topul a fost publicat în martie 2022 și este realizat de prestigiosul cotidian de business Ziarul Financiar.

Tot în luna martie, Transilvania Business a publicat Top 220 companii cu capital străin, unde

Smithfield România a fost premiată, obținând locul al 5-lea. Nu doar Smithfield România se bucură de notorietate, ci și compania Elit! Potrivit aceleiași publicații Transilvania Business, Elit figurează pe locul 2 în Top 20 firme românești din județul Alba. Vești la fel de bune avem și pentru brand-urile noastre! Atât Comtim, cât și Elit, figurează lună de lună în Topul celor mai vizibile 20 de brand-uri din România, ocupând poziții de top în clasamentul realizat de experții de la ZeList Research.

## Website-ul Comtim vă așteaptă cu o pagină nouă!

Ne dorim ca experiența trăită de consumatori alături de brand-ul Comtim să fie una cât mai plăcută și complexă, atât în bucătărie și la masă, cât și în mediul on-line! La începutul anului, website-ul Comtim a fost actualizat cu o nouă pagină: Știați că? Acesta oferă vizitatorilor informații prețioase pentru o alimentație echilibrată și un stil de viață sănătos, informații oferite chiar de Dr. Mihaela Bilic – medic nutriționist. Secțiunea „Restaurant” a fost îmbogățită cu rețete video noi, care pun în valoare delicioasele produse Comtim!  
Vă invităm să descoperiți noutățile și să accesați site-ul [www.comtim.ro](http://www.comtim.ro)!



Ediția 2022

Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România

## 20 de ani de „Gust desăvârșit”, alături de



În 2022, Elit aniversează 20 de ani de la momentul așezării primului produs Elit pe rafturile magazinelor alimentare. Compania Elit a reușit, în acești 20 de ani de activitate, să devină reper în industria alimentară, cu un portofoliu de brand-uri puternice, apreciate de clienți și consumatori deopotrivă. Gustul desăvârșit, calitatea produselor și grija pentru clienți sunt trecute cu mândrie pe cartea de vizită Elit.

*„20 de ani de activitate sunt dovada vie că Elit este o companie puternică, care face cinste industriei și care poate concura de la egal la egal cu marii jucători internaționali.”* a declarat dl. Voicu Vușcan, Administrator Elit.

### Despre Elit și realizările ultimilor 20 de ani

La începuturi, compania a pornit la drum cu un capital 100% românesc și a crescut organic, prin votul de încredere al clienților și consumatorilor, câștigat prin perseverență și prin muncă susținută. Istoria de succes a companiei își are rădăcinile în filozofia de business antreprenorială, în care viziunea e întotdeauna însoțită de acțiune, de curaj și de asumarea deciziilor luate. Astfel, s-a format în timp o echipă de profesioniști capabili să facă față și celor mai neprevăzute provocări ale pieței.

Compania a surprins la nivel de industrie, prin dezvoltarea în ritm continuu a capacității de producție și prin calitatea constantă a produselor realizate. Rețeta succesului? Elit s-a dezvoltat datorită angajaților dedicați și datorită dorinței întregii echipe de a fi cei mai buni din industrie. Elit a dezvoltat de-a lungul timpului un portofoliu de produse și brand-uri care însumează astăzi peste 340 de produse din carne delicioase, autentice, atent selectate. Printre cele mai apreciate produse Elit, menționăm Cârnații „Grătare!” din gama Plin de Carne care au fost desemnați câștigători ai premiului publicului „Votat Produsul Anului 2020”.

Pe lângă rețetele speciale, ingredientele calitative folosite, diversitatea de produse și gramaje, compania oferă consumatorului informat ceva în plus: garanția gustului desăvârșit! Responsabilitatea Elit este prioritară pe întregul sistem de producție, prin asumarea unor valori apreciate de consumatorii atenți și bine informați: calitate, siguranță alimentară, gust autentic, diversitate de opțiuni și nu în ultimul rând, încredere. Din 2018, Elit este parte a grupului Smithfield, cel mai mare producător și procesator de carne la nivel mondial.

### Contribuții semnificative în economie și la nivel social

Contribuția companiei la dezvoltarea economică a zonei a crescut odată cu creșterea dimensiunii companiei și continuă să fie semnificativă pe întreg lanțul de producție. Pe lângă contribuții substanțiale la bugetul de stat, Elit continuă să fie un angajator preferat în zona Transilvaniei, acolo unde locurile de muncă sigure oferite de companie sprijină indirect crearea unui lanț valoric sigur și stabil. Amprenta economică a companiei și contribuția în comunitate devin tot mai semnificative, cu fiecare an în care Elit rămâne în topul preferințelor clienților. Împreună cu clienții, producătorii și consumatorii, Elit generează o contribuție considerabilă la dezvoltarea industriei și la creșterea economică la nivel național.

### Producție-distribuție-magazine, un trio de succes!

Filozofia proprie de business a condus echipa Elit la construirea unor spații de producție la cele mai înalte standarde europene. În cadrul celor 4 fabrici proprii din București, Alba Iulia, Cugir și Arad, Elit produce toate gamele de mezeluri: Salamuri, Cârnați, Specialități, Crenvurști, Parizer, Afumături, Prospături, Crud-Uscate, Mici, activând pe toate canalele de vânzare, dar preponderent în comerțul tradițional. Rețeaua proprie de 57 de magazine de tip supermarket comercializează o gamă variată de produse de larg consum.

Distribuția se face prin 5 depozite logistice (Alba Iulia, București, Craiova, Bacău și Constanța) și peste 20 de depozite cross-docking, plasate în mod strategic pentru a deservi clienții din orice parte a țării. Rețeaua de magazine Elit, depozitele și rețeaua de distribuție fac posibil ca mezelurile Elit să ajungă în cel mai scurt timp pe mesele consumatorilor. Elit deține una dintre cele mai eficiente rețele de distribuție națională din România.

*„În toți acești ani de activitate mi s-a reconfirmat mereu importanța implicării personale în rezolvarea problemelor care apar, importanța abordării deschise, orientării spre soluții. Această filozofie de lucru a fost preluată de întreaga noastră echipă de vânzări. Ne mândrim acum nu numai cu produse de calitate, dar și cu servicii de calitate.”* declară dl. Dan Buda, Director Vânzări Elit.

Planurile de viitor rămân optimiste: modernizarea fabricii de mezeluri, a flotei de transport, investiții în infrastructură și, automat, creșterea numărului locurilor de muncă.

**La mulți ani desăvârșiți, Elit!**

## Interviuri la ceas aniversar



### păstrează cu grijă standardele înalte de calitate, pentru consolidarea poziției de top în industria alimentară

De 20 de ani, Elit a implementat constant proiecte de optimizare a capacităților de producție, depozitare și distribuție a produselor și diversificare a portofoliului de produse pentru a-și consolida poziția de top în rândul procesatorilor de carne din România. Principala preocupare a echipei Elit rămâne însă aceea de a oferi produse sigure, de calitate superioară, în conformitate cu prevederile stricte ale unor sisteme de management al calității și siguranței alimentare.

„Autenticitatea definește brand-ul Elit, grija și atenția la nevoile clienților definesc echipa Elit.” spune Cristian Orădan, Director General Elit. Într-un proces continuu de inovare, Elit transpune rețete conturate pe baza nevoilor clienților în produse competitive, sub umbrela brand-urilor: Elit, Plin de Carne, Premia, Promo, Veri. Într-o societate în continuă dinamică, brand-ul lansează consumatorilor provocarea de a intra în relație directă cu noile produse pentru a-și exprima părerea, rezultatul final fiind o „calibrare aproape de perfecțiune” între produs și nevoi.



Cristian Orădan - Director General Elit

„Această abordare strategică ne diferențiază și ne oferă unicitate, ajutându-ne în stabilirea unei relații echilibrate cu clienții. Cred cu tărie că „modul de lucru” și „rețeta” fac diferența și mă refer atât la mezeluri în particular, cât și la business în general.” declară Cristian Orădan, Director General Elit.

## Grija pentru clienți, un alt produs premium marca



Pentru Elit, preocuparea deosebită față de clienți și consumatori este parte integrantă a modului de lucru, apreciat de toți cei care comercializează în magazinele lor mezelurile Elit, dar și de clienții finali. Pe lângă rețetele speciale, ingredientele calitative, diversitatea produselor și a gramajelor, dar și siguranța pe care o au clienții că mezelurile Elit sunt produse responsabil, echipa Elit mai are un avantaj pe o piață din ce în ce mai concurențială: „Customer care constant, la cel mai înalt nivel!” Indiferent de dimensiunea business-ului, toate magazinele partenere sunt așezate pe aceeași scară de valori, prin calitatea colaborării și a produselor oferite.

Înțelegerea nevoilor este atuu prin care compania își menține aproape clienții. „Când am început să coordonez echipa de vânzări, mi-am propus să cunosc toți clienții, pentru a putea dezvolta relații bazate pe încredere. E important să te implici personal în rezolvarea problemelor. Toată lumea întâmpină situații neprevăzute. Contează care e disponibilitatea ta pentru nevoile clientului. Această filozofie a fost preluată de întreaga echipă Elit. Agenții noștri răspund clienților la orice oră și soluționează orice neprevăzută ivită.” spune Dan Buda, Director Vânzări Elit.

Elit urmărește preferințele consumatorilor și își adaptează constant portofoliul pentru a veni în întâmpinarea acestora. „Strategia noastră de vânzare



Dan Buda - Director Vânzări Elit

e bazată pe o foarte bună cunoaștere a pieței și e caracterizată de o flexibilitate mare. Având o forță de vânzări experimentată, luăm decizii rapide și reușim să răspundem nevoilor identificate pe un anumit segment. Ne considerăm temerari și credem că dacă nu punem în piață un produs, sigur nu se vinde.” adaugă acesta.

Încrederea acordată de către clienți în acești 20 de ani de activitate motivează echipa să păstreze standardul înalt de calitate al mezelurilor Elit, cu gust desăvârșit.



## Smithfield România premiată în cadrul evenimentului Forbes „Best cities for business”

În aprilie 2022, sub egida „Forbes România - Best Cities For Business”, a avut loc la Timișoara, un eveniment dedicat comunității de business, și reprezentanților instituțiilor și autorităților locale, care au analizat provocările mediului de afaceri în această perioadă fără precedent, dar și oportunitățile oferite de zona de Vest. Directorul General Smithfield România, Goran Panici, a reprezentat compania și a participat la panelul de discuții care a analizat modul în care pandemia a adus în atenție rolul tot mai important pe care îl joacă autoritățile locale, regionale și naționale, în societate și în economie. În cadrul evenimentului au fost premiate 14 companii care au o contribuție importantă la dezvoltarea economică a acestei regiuni. Companiei Smithfield România i-a fost decernat premiul pentru cea mai mare companie din industria alimentară din județul Timiș.



## Dana Brindescu-Iovanov, Directorul General al Diviziei Carne Proaspătă, premiată în cadrul Galei „Femei care schimbă România”

În martie 2022 a avut loc o nouă ediție a Galei „Femei care schimbă România”, organizată de Fin Team Advertising și revista Piața Financiară, care își propune să aducă un omagiu femeilor și totodată un argument suplimentar în sprijinul diversității de gen de care orice companie are nevoie. În cadrul galei au fost premiate personalități feminine aflate la conducerea unor importante companii sau instituții din România. Una dintre distinsele premiante ale galei este Dana Brindescu-Iovanov - Directorul General al Diviziei Carne Proaspătă. Premiul dovedește aprecierea realizărilor profesionale remarcabile și calităților de leadership dovedite de-a lungul carierei. Sub coordonarea ei, Divizia Carne Proaspătă Smithfield România produce zilnic „Hrană bună. În mod responsabil.” pentru milioane de români. Felicitări pentru premiu și realizări!



## Smithfield România la Expo-Conferința Meat.Milk

Începutul lunii iunie a găsit reprezentanții echipelor de Vânzări și PR la unul dintre cele mai importante evenimente din calendarul manifestărilor de gen din România, Expo-Conferința Internațională Meat.Milk, organizată de Agenția infoGROUP și revistele Meat.Milk și infoFERMA. Evenimentul a reunit și în acest an elita fermierilor, procesatorilor și furnizorilor de tehnologii și servicii din sectoarele de carne și lapte ale României.



Radu Ghiță - National Sales Manager Modern Retail, Cezar Ludoșean - National Sales Manager Deputy, Bogdan Ban - Coordonator sustenabilitate

Ediția 2022

Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România



## Proiecte de eficientizare a consumului de energie și combustibil

În ultimele luni, la nivel de companie au fost implementate proiecte ce vizează eficientizarea consumului de energie electrică și combustibil.

În cadrul **Diviziei Carne Proaspătă**, echipa departamentului Tehnic s-a concentrat pe implementarea mai multor măsuri prin care fiecare proces tehnic desfășurat pe platforma abatorului să poată fi derulat cât mai eficient. Au fost refăcute sistemele de automatizare a Centralei Termice astfel încât să aibă un consum mai mic pentru fiecare tonă de abur produsă. Datorită eficientizării unor parametri, a fost obținută o reducere între 2% și 4% față de aceeași perioadă a anului trecut. Au fost implementate și programe de monitorizare riguroasă, cu frecvență zilnică, a consumului de energie electrică, pentru a putea identifica acei consumatori care își pot eficientiza modul de lucru, astfel încât să obțină un consum mai mic. De asemenea, au fost înlocuite sursele de iluminat convențional cu unele LED, care prezintă beneficiul unui consum mai mic și o durată de viață mai lungă. S-au implementat programe de optimizări a consumurilor electrice ale motoarelor electrice din incintă, prin montarea de convectoare de frecvență, și s-au optimizat programele de funcționare din Stația de epurare. Nu în ultimul rând, menționăm proiectul de realizare a unei centrale

fotovoltaice ce va fi amplasată pe acoperișul zonelor de producție din abator.

În cadrul **Diviziei Ferme**, echipa FNC a implementat un proiect pentru eficientizarea modului în care sunt produse și livrate furajele către ferme, cu scopul de a reduce consumul de energie. Loturile de furaj sunt produse în cantități mai mari, pentru a reduce cantitatea de energie consumată la schimbarea rețetelor. De asemenea, pentru 2 rețete de furaje s-a eliminat procesul de granulare, eficientizând astfel și consumul de GPL. Echipetele din ferme, împreună cu cele de la Transport furaje, s-au coordonat cu o mai mare grijă în comandarea cantităților de furaje pentru eficientizarea comenzilor și transportului furajelor. Astfel, la FNC-uri, a fost consumat cu 5 Kw mai puțin pentru realizarea unei tone de furaj, dar și mai puțin combustibil pentru livrare. Tot în cadrul punctelor de lucru ale Diviziei Ferme au fost amplasați senzori de mișcare și crepusculari, pentru a eficientiza consumul de electricitate pentru iluminat și încălzit la un minim necesar. În urma analizei amănunțite a funcționării sistemului de producere a aburului, au fost identificate și eliminate ineficiențele în funcționarea utilajelor de producere și consum a acestuia.



Echipa Utilități - Divizia Carne Proaspătă  
Marius Sandu, Alin Simoc, Florin Bărnă, Claudiu Tomoiagă



Echipa FNC Pădureni - Divizia Ferme  
Epure Alexandru, Mizorca Ionel Iulian, Anca Marcel, Iancu Ionica, Vulcănescu Dan, Mancea Viorel, Tripon Iosif



Echipa FNC Vinga - Divizia Ferme  
Sorin Pascalău, Rozgony Robert, Marincu Marian, Laszady Attila

## 6 proiecte înscrise în cadrul competiției ROI Awards 2022 Smithfield Foods!

Concursul de premii de excelență Smithfield Foods este organizat anual pentru toate companiile din grup și își propune să evidențieze angajații care se afirmă prin idei inovative și proiecte de succes în aria lor de activitate.

Pentru ediția 2022, angajații Smithfield România au înscris 6 proiecte, fapt care atestă munca susținută a echipei și implicarea colegilor în identificarea de soluții viabile în susținerea celor trei valori de bază - responsabilitate, excelență operațională și inovație.

În luna septembrie a acestui an, programul ROI Awards Smithfield Foods va premia meritele deosebite ale angajaților nominalizați, oferind premii de peste 100.000 USD pentru:

- 30 de finaliști
- 9 câștigători
- 3 câștigători ai marilor premii

### Proiectele Smithfield România înscrise în ediția 2022:

- Programul de responsabilitate socială „Adoptă o școală”

Categoria: responsabilitate

Promotori: Cristina Bodea, Bogdan Ban, Lorena Balica



Demarat în 2017 la inițiativa Smithfield România, în parteneriat cu inspectoratele școlare județene Timiș și Arad, proiectul are ca scop îmbunătățirea continuă a procesului educațional și a condițiilor de studiu în școlile din cele 2 județe și constă în finanțarea unor proiecte de investiții pentru reabilitarea și renovarea infrastructurii școlare, achiziționarea și dotarea cu noi echipamente IT&C pentru învățământul la distanță sau amenajarea de locuri de joacă și de spații sportive.

Peste 90% din fonduri au fost alocate creării infrastructurii IT pentru clasele on-line, în scopul digitalizării procesului educațional.

De la începutul acestui program, Smithfield România a investit 2,48 milioane lei în școlile din județele Timiș și Arad.

- Programul de responsabilitate socială „Solidar cu sistemul medical”

Categoria: responsabilitate

Promotori: Cristina Bodea, Bogdan Ban, Lorena Balica



În 2020, Smithfield România a lansat un nou program de responsabilitate socială, „Solidar cu sistemul medical”, menit să ofere sprijin spitalelor și instituțiilor medicale. Proiectul a prins formă la 2 ani de la sponsorizarea primelor proiecte medicale pe care Smithfield România le-a inclus în strategia de implicare comunitară. Noul program a fost accesat de instituțiile medicale și de sănătate publică, ONG-uri care oferă asistență medicală și ajută la îmbunătățirea vieții persoanelor care suferă de diverse afecțiuni medicale și centre de îngrijire publică pentru persoanele în vârstă. Până în prezent, au fost oferite finanțări în valoare de peste 2,14 milioane lei.

Conform raportărilor primite din partea beneficiarilor, finanțările noastre au fost investite în îmbunătățirea infrastructurii medicale de care au beneficiat peste 352.200 pacienți.

Programul „Solidar cu sistemul medical” a fost premiat la Gala „CSR Awards” din România din 2021.

**Proiectul „Solidar cu sistemul medical” a fost selectat finalist în categoria „Responsabilitate”!**

- Standardizarea procesului de mixare produse secundare în CPL Malaxor 80/20 și 70/30 cu respectarea și menținerea conținutului de carne declarat

Categoria: Excelență operațională

Promotori: Ramona Ștefănescu, Lorin Rosca, Nicoleta Suceava, Claudiu Mihăies

Obiectivul proiectului este dezvoltarea de rețete alternative pentru folosirea mai multor componente secundare, care permit valorificarea superioară a acestor produse.

Proiectul a fost structurat în 3 etape principale:

- Colectare mostre CPL-uri și analize laborator per



categoriilor de greutate a porcilor;  
 - Elaborarea, testarea și validarea rețetelor alternative CPL Malaxor;  
 - Standardizarea procedurii de lucru și implementarea la nivel de operatori producție.

Folosirea rețetelor alternative pe categorii de greutate a porcilor sacrificați și respectarea cu acuratețe a dozării componentelor pe fiecare sară de malaxor au generat o reducere a costurilor directe de 36.000\$ în perioada octombrie-decembrie 2021. Implementarea acestui proiect va genera o reducere a costurilor directe de 165.000\$/an doar datorită respectării cu acuratețe a dozării componentelor/produselor secundare.

### • Îmbunătățirea procesului de răcire a pieselor și optimizarea parametrilor de lucru în vederea creșterii randamentului de feliere piese cu minim 1%

*Categoria: Excelență operațională*  
*Promotori: Cosmin Samfirescu, Valentin Rasbici, Dan Vdovicenco, Elena Dumitrescu, Alexandru Ianc*

Obiectivul echipei de proiect a fost acela de a îmbunătăți procesul de răcire a pieselor și de a optimiza parametrul de lucru, în vederea creșterii randamentului de feliere a pieselor. Proiectul a fost structurat în 3 etape principale. Prima etapă a presupus revizuirea parametrilor de lucru a tunelelor de răcire, testarea și validarea parametrilor noi versus capacitatea tunelelor de răcire necesare. Următoarea etapă a constat în testarea parametrilor optimizați ai procesului de feliere pentru toate piesele existente și actualizarea rețetelor de producție pe utilajele de feliere. Ultima etapă a presupus standardizarea procedurilor de lucru și implementarea acestora la nivel de operatori producție. Implementarea acestui proiect a generat o reducere a costurilor directe de 404.000\$/an. Adicional, îmbunătățirea aspectului și consistenței produsului finit, livrat către consumatorul final, a adus o creștere a vânzărilor de produse feliate cu +11%.

### • Reducerea consumului de azot lichid pentru răcirea corespunzătoare a pieselor de feliere, cu păstrarea capacității de răcire a pieselor

*Categoria: Excelență operațională*  
*Promotori: Fanel Dobrescu, Dan Vdovicenco, George Cotef, Victor Popescu*

În cadrul acestui proiect au fost implementate o serie de acțiuni care au avut ca obiectiv reducerea consumului de azot lichid pentru răcirea corespunzătoare a pieselor de feliere. Inițial, a avut loc o măsurare a consumului de azot lichid pe fiecare utilaj consumator din fabrică. Ulterior, s-a înlocuit tunelul de criogenare cu un nou tunel tip Air Liquid și s-a stabilit capacitatea de utilizare a tunelului de



înainte de răcire vs. parametrii de proces (temperatură răcire și timp trecere prin tunel). Optimizarea parametrilor de lucru ai procesului de răcire a dus la o îmbunătățire a calității pieselor răcite în vederea felierii. Consumul de azot lichid (N2) s-a redus cu 21% pentru produsele răcite pe tunelul nou și cu circa 10% per total consum fabrică.



Implementarea acestui proiect a generat o reducere a costurilor directe de 95.000\$ doar datorită optimizării consumului de azot lichid în 2021 vs. consumul din 2020. Adicional, optimizarea parametrilor de răcire a pieselor de feliat a dus la obținerea unui randament de feliere de 90.64% în 2021 vs. 89.23% în 2020, rezultând o economie suplimentară de 58.000\$.

### • Valorizare piese feliate într-un nou produs – frigărui souvlaki și reducerea manoperei procesului de producere frigărui

*Categoria: Excelență operațională*  
*Promotori: Daniel Kosztner, Elena Dumitrescu, Liana Mateia, George Nica*

Pentru implementarea proiectului, a fost necesară achiziționarea unui model manual de matriță pentru frigărui souvlaki (în vederea producerii mostrelor și promovarea produsului la potențialii clienți), au fost recepționate și instalate echipamentul și matrița de umplere și a fost validată capacitatea de producție a frigăruiilor/zi.



După achiziționarea celor 4 matrițe manuale, a început producția frigăruiilor, în ediție limitată. Ulterior, operatorii și-au dezvoltat abilitățile de lucru în cadrul acestui proiect, astfel că a avut loc o creștere graduală a producției pe 6 matrițe manuale. În etapa finală a proiectului a fost închiriată o mașină automată de înfipt bețe și tăiere a porțiilor de frigărui.

Implementarea acestui proiect a generat o reducere a costurilor directe de 173.000 \$ doar datorită reutilizării capetilor pieselor ceafă și cotlet în produsul frigărui și o reducere a costului cu manoperă de 80%. Adicional, proiectul a adus plusuri în zona comercială, îmbunătățirea consistenței calitative a produsului generând creșteri în vânzări cu 70%.



## Povești și rețete „La masă în Banat”

Povestea brand-ului Comtim este despre oameni, tradiție în familie, emoții și produse cu gust 100% românesc. Prin sprijinul acordat proiectului „La masă în Banat” ne dorim să evidențiem toate aceste elemente, dar și să promovăm rețete tradiționale din Banat, zonă cu o gastronomie bogată și oameni faini.

Din luna octombrie a anului trecut, până în prezent, în cadrul proiectului am vizitat 3 comunități din Timiș (Tormac, Nițhidorf și Timișoara) și am documentat 8 rețete care mai de care mai interesante și mai gustoase. Printre cei care au acceptat provocarea noastră se numără colegii noștri Nicolae Voia și Robert Solticzy, echipă de excepție care pregătește mâncăruri delicioase cu carne de porc și nu numai, dar și Arpad Pataki, care ne-a primit de asemenea în familia lui și a cărui mamă ne-a pregătit 2 rețete specifice zonei Tormac. Puteți urmări poveștile video și pregătirea rețetelor tradiționale pe pagina de Facebook Comtim <https://www.facebook.com/comtim.ro/>, iar rețetele detaliate le puteți găsi și pe website <https://www.smithfield.ro/ro/operatiuni/carne-proaspata/rețete-delicioase-cu-carne-de-porc-comtim>.

Pe măsură ce sunt documentate, rețetele sunt publicate și puse la dispoziția publicului, atât pe pagina de internet dedicată ([www.lamasainbanat.ro](http://www.lamasainbanat.ro)), cât și pe site-urile proprii [www.smithfield.ro](http://www.smithfield.ro), [www.comtim.ro](http://www.comtim.ro) și pe rețelele de socializare.



Acasă la Maricica Cocorean din Nițhidorf



Doamna Sarlota Pataki, mama colegului nostru Arpad Pataki



Colegii noștri Nicolae Voia și Robert Solticzy



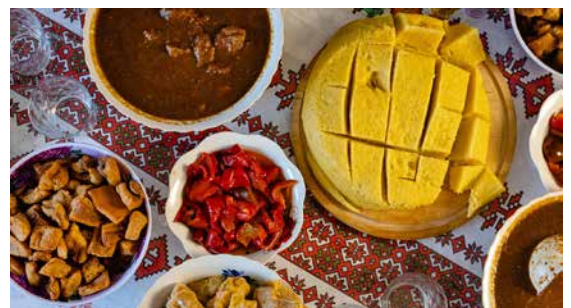
Crumpi în plec - gătiți de Nicolae Voia și Robert Solticzy



Szekely Gulyas - rețetă secuiască gătită de Nicolae și Robert



Ciorbă cu ficat ca la Tormac, gătită de doamna Pataki



Sarmale, Jumări și Papricaș de porc ca la Nițhidorf

# Rebranding

În anul 2022, brand-ul Comtim a trecut printr-un proces complex de rebranding și se prezintă acum clienților într-o notă modernă, stilizată. Logo-ul Comtim a fost redesenat în linii moderne, pentru a oferi claritate și a fi recunoscut ușor în rândul consumatorilor.

Fiecare gamă de produse are un set definit de atribute și beneficii, clar evidențiate prin design-ul de ambalaj ușor de recunoscut.

**Gama „Porc Proaspăt”** poartă pe ambalaj o serie de simboluri românești, restilizate: spicul și soarele, care definesc tradiția și autenticitatea brand-ului. Hrana uscată reprezentată de cerealele de pe câmpurile noastre, coapte sub soarele dătător de viață, definesc exemplar manifestul nostru „Hrană bună. În mod responsabil.”.

**Gama „Porc Ușor”** este evidențiată la raft prin elemente funcționale, moderne, care relevă consumatorilor versatilitatea produselor pentru momentele noi de consum, precum și rapiditatea gătirii.

**Gama „Bun de gătit”** are atribuite elemente vizuale ușor de asociat, validând metoda de gătire și faptul că produsul este aseasonat după rețete originale. Coerența imaginii și a mesajului sunt consolidate prin culoarea ușor de recunoscut ce unește toate gamele: roșu Comtim. Astfel, Comtim se prezintă consumatorilor cu o nouă imagine unitară la nivel de game, coerentă, menită să genereze emoție, în scopul consolidării legăturii dintre brand și consumatori.



Ediția 2022

# Nr. 23

Mozaic  
Smithfield  
România



## Smithfield România și Elit prezente la Carnexpo Grill

Smithfield România și Elit au participat, în calitate de expozanți, la a treia ediție a evenimentului Carnexpo Grill, cel mai mare eveniment dedicat produselor alimentare din România, organizat de revista Industria Cărnii.

Organizat în luna mai la Olimp, evenimentul a dat startul sezonului de grill în România, luna mai fiind perfectă pentru ca industria cărnii să prezinte cele mai noi tendințe într-un eveniment dedicat exclusiv zonei de business-to-business.

Atât Smithfield România, cât și Elit, au participat în cadrul evenimentului cu standuri de prezentare de produse. Participanții la eveniment au avut ocazia să cunoască noua identitate a brand-ului Comtim, să vadă noile ambalaje, cu o grafică modernă și elemente restilizate, dar și să deguste produsele Comtim din gama Bun de Gătît (la Grill și la Cuptor). De asemenea, iubitorii gustului desăvârșit au putut degusta produsele Elit din gamele Plin de Carne și Motz. Organizatorii evenimentului le-au lansat invitația la participarea la concursul „Top Chef MĂCELAR”. În cadrul concursului, echipele au avut la dispoziție o jumătate de carcasă de vită, o jumătate de carcasă de porc, un miel întreg și cinci carcasi de pui, pe care le-au transformat în doar 3 ore în produse cu valoare adăugată.

Produsele au fost jurizate de un complet internațional. În cadrul concursului a participat și echipa Smithfield România, formată din: Dușcă Constantin - Area Coordinator, Secția Semi-Procesate, Ceucă Mihai - Line Supervisor în Secția Tranșare, Nica George Titi - Line Supervisor în Secția Procesare, Dugalici Sava și Mureșan Daniel - Master Operatori în Secția Tranșare, Grosu Daniel - Master Chef Bucătar (în imaginile de mai jos, alături de Ioana Bobici - Brand Manager, Laura Patian - Trade Marketing Manager și Dinu Cerna - Manager Calitate).



Ediția 2022

Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România

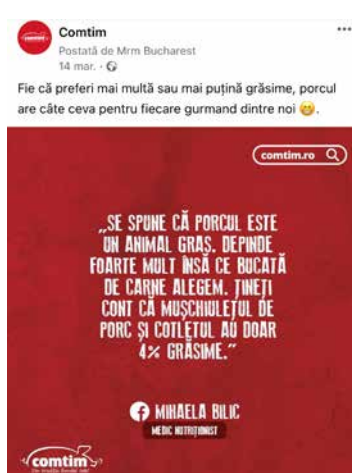


## Interacțiunea cu fanii Comtim din Social Media

Postările de pe contul de Facebook Comtim care au obținut cele mai bune rezultate în anul 2022 ne reconfirmă faptul că brand-ul și produsele Comtim sunt parte importantă din momentele de sărbătoare și mesele de acasă, în familie, a mii de români.



Postarea cu cele mai multe comentarii



Postarea cu cele mai multe reacții



Cel mai vizionat clip

Prin intermediul conturilor de Social Media, interacționăm zilnic cu fanii brand-ului Comtim. Aceștia ne scriu pentru a-și arăta aprecierea pentru produsele Comtim, a ne felicita pentru munca depusă de întreaga echipă și a afla unde pot găsi delicioasele produse.

## Interacțiunea cu fanii Elit din Social Media

Brand-ul Elit este mereu aproape de fanii gustului desăvârșit. Următorii paginilor Elit de Social Media sunt încurajați să fie activi prin diferite quiz-uri, postări care îi provoacă să fie inventivi sau jocuri pentru cei mici, dar și prin sugestii de rețete delicioase și ușor de preparat.



Postarea cu cele mai multe aprecieri



Postarea cu cele mai multe reacții



Cel mai vizionat clip

Suntem mereu aproape de consumatori și următorii rețetelor de Social Media Elit. Oferim cu drag răspunsuri comentariilor primite, dar și mesajelor private care conțin întrebări legate de disponibilitatea produselor în localitățile din țară sau posibilitatea de parteneriat.

## Concursuri pe paginile Elit

Ne place să surprindem plăcut și să provocăm mereu următorii paginilor de Social Media Elit. De aceea, organizăm periodic concursuri care să scoată „untul” din cei care vor să participe. Bineînțeles că aceste concursuri sunt așa ușoare încât poate participa oricine – chiar și cei mai mici dintre fanii gustului desăvârșit. Stați cu ochii pe rețelele de socializare Elit pentru a fi la curent cu noutățile și concursurile ce vor fi postate în perioada următoare!



## Comtim deschide sezonul grătarelor cu un concurs!

Sezonul grătarelor nu poate începe altfel, decât alături de produsele Comtim! La începutul lunii mai, fanii paginii de Facebook Comtim au avut posibilitatea de a câștiga unul din cele 10 coșuri cu produse Comtim, 2 aparate sandwich maker și marele premiu: un grătar electric! Pentru a se înscrie, participanții au achiziționat un produs Comtim și și-au menționat în comentarii prietenii alături de care vor să facă un grătar. Concursul a fost foarte apreciat în rândul fanilor: postarea a atras 170 de participanți.



## Echipa Comtim se prezintă pe Social Media

Fanii paginilor Comtim au ocazia să cunoască o parte din echipa care lucrează pentru realizarea produselor preferate. Lunar, este prezentat un angajat mândru că lucrează pentru a produce „Hrană bună. În mod responsabil.” sub brand-ul Comtim. Aceștia împărtășesc cu fanii Comtim cum a fost începutul lor în cadrul echipei, cele mai frumoase provocări și realizări, care sunt beneficiile preferate și ce sfaturi ar avea pentru persoanele interesate să se alăture echipei.

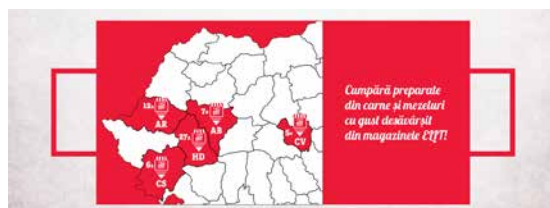
**Dorești să faci parte din acest proiect?  
Contactează departamentul PR!**



## Ați vizitat magazinele Elit?

Fanii gustului desăvârșit pot găsi produsele lor preferate în cadrul celor 57 de magazine proprii Elit din județele CS, CV, HD, AB și AR. Toți cei care doresc să fie la curent cu promoțiile produselor Elit din cadrul magazinelor proprii sau care doresc să cunoască echipa responsabilă de magazine, au acum la îndemână o pagină de Facebook special dedicată – Magazine Elit. Tot acolo, vor avea ocazia să participe la concursuri atractive pentru a câștiga premii surpriză.

Vă invităm să vizitați magazinele Elit și să apreciați pagina de Facebook, pentru mese cu gust desăvârșit!





## O nouă ediție a programului Smithfield Kids

În preajma zilei de 1 Iunie, Smithfield România a organizat a doua ediție a programului special destinat copiilor angajaților: Smithfield Kids. Cu ajutorul cadrelor didactice și studenților Facultății de Arte a Universității de Vest din Timișoara, am pregătit două ateliere de creație pentru copiii angajaților:

- Atelier creativ de **modelaj în ceramică** - unde cei mici au avut ocazia să învețe cum să modeleze diverse obiecte decorative;
- Atelier creativ de **realizare păpuși** - unde printr-o tehnică simplă de legare, cei mici și-au realizat propriile păpuși.

Ambele ateliere au avut loc în data de 28.05.2022, activitățile fiind special propuse pentru juniorii cu vârstele între 7 și 13 ani. Pregătiți cu voie bună și creativitate, cei 14 participanți au realizat adevărate opere de expoziție.



Smithfield  
KIDS

Ediția 2022  
Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România



## Workshop intern „Comunicare pe e-mail în context de business”

Departamentul PR a conceput un workshop dedicat comunicării eficiente și profesioniste pe e-mail, prin intermediul căruia angajații Smithfield România au parcurs un set de reguli de bază ce se respectă în mod uzual în comunicările de business.

**Smithfield România®**

Comunicarea scrisă prin  
intermediul e-mail-ului în  
contextul de afaceri

Workshop intern 2022

Ideea acestui workshop s-a încheiat din convingerea că modul profesionist prin care ne exprimăm atât verbal, cât și în scris, în relațiile cu partenerii de afaceri sau colegii de serviciu este esențial în stabilirea și păstrarea unor relații de business de durată.

Cei 72 de participanți au avut oportunitatea de a-și consolida cunoștințele despre:

- Comunicarea pe e-mail în contextul de afaceri;
- Structura e-mail-ului;
- Folosirea semnelor de punctuație și de ortografie;
- Reguli gramaticale etc.

La final, au fost oferite exemple Așa NU / Așa DA și au fost realizate o serie de exerciții practice. Participanții au primit ulterior și un suport de curs în care sunt detaliate toate subiectele abordate în cadrul workshop-ului.

În cazul în care nu ați participat în cadrul workshop-ului, dar doriți să aveți acces la materialele de curs, vă rugăm să contactați departamentul PR la adresa [pr@smithfield.ro](mailto:pr@smithfield.ro)!

## Audit Responsabilitate Socială

Pe 9 martie, Divizia Carne Proaspătă – Smithfield România a avut primul audit din aria responsabilității sociale ca furnizor al lanțului de magazine Auchan România. Obiectivul auditului a fost stabilirea gradului de conformare cu legislația aplicabilă la nivel național

și internațional, precum și cu alte standarde internaționale privind munca și drepturile omului, pentru a proteja întreg personalul care furnizează produse sau servicii pentru acea organizație. Mulțumim colegilor implicați, din cadrul departamentelor HR, HSE, Calitate, PR, Vânzări, IT și Juridic.

## Concurs intern: Comtim la iarbă verde, ediția 2022

Luna mai înseamnă startul unui nou sezon „Comtim la iarbă verde”, tradiționala noastră competiție internă de fotografii surprinse în jurul grătarelor pregătite cu produse Comtim.

Doriți să câștigați un coș plin cu produse Comtim la alegere? Așteptăm imagini cu chefi grătarelor, în timp ce pregătesc produsele Comtim sau imagini care surprind momente speciale cu familia în jurul mesei ori pe pătura de picnic, în timp ce savurează produsele Comtim.

Fotografiile pot fi înscrise în concurs la adresa [pr@smithfield.ro](mailto:pr@smithfield.ro), până la finalul lunii septembrie. Cele mai reușite imagini vor fi promovate pe contul de [Facebook Comtim](https://www.facebook.com/Comtim) (cu acordul participantului)! Ca în fiecare an, toți participanții vor fi premiați cu un premiu surpriză! Spor la grătare!



Ediția 2022

Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România

## Proiect pilot – alimentare electrică prin panouri fotovoltaice

În cadrul fermei Mișca 2 a fost implementat un proiect pilot de producție a energiei electrice prin panouri fotovoltaice cu o putere de 22.2 kWp. Prin intermediul acestora, energia solară este transformată în energie electrică.

În prezent, o mare parte din energia electrică necesară pentru funcționarea fermei este generată de aceste panouri. Proiectul coordonat de colegii noștri Sorin Sabău și Sorin Lazăr urmărește reducerea costurilor aferente consumului de energie electrică, cu un impact pozitiv asupra mediului înconjurător.

Începând cu 30.12.2021 s-a publicat OUG 143/2021 care prevede că pentru prosumatorii care dețin instalații de producere a energiei electrice cu o putere instalată de până la 200 kW, toată energia produsă să fie compensată cantitativ cu cea consumată. În caz de surplus, se raportează pe următoarele luni timp de 2 ani.

În funcție de rezultatele proiectului pilot, acesta va fi implementat și în cadrul altor puncte de lucru ale companiei. Vom reveni cu informații privind parametrii tehnici și de producție ai centralei fotovoltaice în următoarea ediție a revistei Mozaic Smithfield România.



## Noi investiții de întărire a sistemului de biosecuritate

În 2019 și 2020, Smithfield România a depus proiecte și a obținut fonduri europene nerambursabile prin Programul Național de Dezvoltare Rurală (PNDR) pentru întărirea sistemelor de biosecuritate din cadrul punctelor de lucru ale Diviziei Ferme.

Cu ajutorul finanțării, au fost achiziționate deja echipamente necesare limitării răspândirii virusului PPA: termonebulizatoare, nebulizatoare, pompe de spălat cu presiune, dezinfectoare rutiere, două incineratoare mobile, o mașină de transport mortalități, generatoare de curent, filtre, vestiare și containere folosite pentru dezinfecția termică a materialelor și produselor introduse în ferme. În curs de realizare se află acum proiecte de modernizare a spălătoriilor de la fermele Pădureni, Birda și Gătaia Nouă, dar și de construire a unor



spălătorii noi, în cadrul punctelor de lucru de la Bacova și Periam.

Pentru implementarea tuturor proiectelor, colaborează cu succes echipele de Biosecuritate, Construcții, Juridic, Achiziții, Mediu și Financiar.



## Peste 1 milion de porții de mâncare oferite gratuit de Smithfield România prin programul de responsabilitate socială

H R A N Ă P E N T R U  
S U F L E T E

Smithfield România

Îndeplinim promisiunea de a sprijini cele peste 60 de comunități locale și de a contribui la un viitor mai bun. Până în prezent, Smithfield România a oferit peste 1 milion de porții de mâncare persoanelor aflate în situații de risc social, prin programul propriu de responsabilitate socială „Hrană pentru suflete”.

Din 2009, de la lansarea programului, Smithfield România oferă produse din carne de porc Comtim cu titlu gratuit și din suflet, asociațiilor caritabile din întreaga țară, spre a fi gătite cu ajutorul voluntarilor și servite ca o masă caldă (\*o porție = 112,5 g carne) de către beneficiarii programului, persoane aflate în situații de viață dificile. Astfel, meniul zilnic al beneficiarilor este completat cu o sursă esențială de proteină de origine animală de înaltă calitate, necesară pentru un regim alimentar echilibrat, o condiție de bază pentru sănătatea și dezvoltarea armonioasă.

În 2022, programul „Hrană pentru suflete” a ajuns la cel de-al XIII-lea an de implementare continuă și a venit în sprijinul a 45 de asociații neguvernamentale, cantine sociale, spitale și centre de zi și de noapte care au în grijă copii, vârstnici, mame singure sau alte persoane în situații de risc social.

Chiar și atunci când contextul epidemiologic nu a permis o întâlnire directă între beneficiari și voluntarii Smithfield România, compania a continuat să le fie alături, oferindu-le constant produsele Comtim și Elit.

În acest moment aniversar, mulțumim tuturor colegilor care s-au implicat voluntar în organizarea acțiunilor din cadrul programului și tuturor angajaților Smithfield România, căci prin munca lor, am putut oferi produse din carne de porc de cea mai bună calitate asociațiilor care ne-au solicitat ajutorul.



## Ziua femeii sărbătorită alături de beneficiarii Căminului pentru persoane vârstnice Inocențiu M. Klein

Smithfield România a continuat și în acest an tradiția de a începe primăvara cu o acțiune publică organizată în cadrul programului propriu de responsabilitate socială

H R A N Ă P E N T R U  
S U F L E T E  
Smithfield România



În data de 8 Martie 2022, de Ziua Internațională a Femeii, cei 66 de beneficiari ai Căminului pentru persoane vârstnice Inocențiu M. Klein s-au bucurat de o vizită din partea reprezentanților Smithfield România.

Florile colorate pentru doamne, gândurile bune din partea noastră și prânzul deosebit, pregătit cu ajutorul nostru și al produselor Comtim, au făcut ca ziua să fie una deosebită.

Meniul zilei? Două dintre rețetele cele mai apreciate de beneficiari: ciorbă cu perișoare din carne tocată Comtim și ceafă fragedă Comtim la cuptor, cu piure și murături. Produsele Comtim nu s-au aflat pentru prima dată în meniul beneficiarilor. Căminul a beneficiat de sprijinul nostru și în alte ocazii. Acțiunea a fost organizată sub egida programului „Hrană pentru suflete”, care a ajuns în 2022 la cel de-al XIII-lea an de implementare continuă.

Ediția 2022

Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România

## Smithfield Foods contribuie cu 2 milioane USD la eforturile de ajutorare a populației afectate de criza din Ucraina

În luna martie, Smithfield Foods a venit în sprijinul a 4 parteneri filantropici care oferă asistență refugiaților și victimelor războiului din Ucraina, oferind sprijin financiar în valoare de 1 milion USD, dar și produse alimentare în valoare de 1 milion USD. Compania a răspuns rapid la escaladarea violențelor din Ucraina și a venit în ajutorul persoanelor afectate prin intermediul operațiunilor sale din Europa Centrală, oferind câte 250.000 USD către fiecare dintre următoarele organizații non-profit:

- **Rețeaua Globală a Crucii Roșii**
- **Mercy Chefs**
- **Save the Children/Organizația Salvați Copiii**
- **World Central Kitchen (WCK)**

*„La fel ca întreaga lume, ne simțim umili și suntem profund mișcați de rezistența poporului ucrainean. Membrii echipei noastre din Europa Centrală s-au mobilizat pentru a oferi ajutor cetățenilor ucraineni. Suntem extrem de mândri de inițiativele pe care familia noastră Smithfield le-a întreprins în apropierea granițelor și ne angajăm să continuăm să sprijinim și să amplificăm acțiunile lor de binefacere.” - Shane Smith, Președinte și Director Executiv al Smithfield Foods.*

De la începutul violențelor, la sfârșitul lunii februarie, Smithfield Europa, prin societățile Smithfield Polonia (Animex și Agri Plus), Smithfield România, Smithfield UK și Mecom din Slovacia și Ungaria – au oferit sprijin



dedicat membrilor echipei ucrainene și refugiaților din regiune, asigurând transport, cazare, locuri de muncă și alte tipuri de asistență.

*„În mijlocul celei mai mari crize a refugiaților din Europa de după cel de-al Doilea Război Mondial, facem tot ce putem pentru a ajuta, începând cu membrii echipei noastre ucrainene. Întrucât majoritatea refugiaților s-au refugiat în țările limitrofe Ucrainei, unde sunt localizate operațiunile noastre, simțim o responsabilitate sporită la nivel de Smithfield Europa de a oferi sprijin integrat în această perioadă tragică.”* a declarat Luis Cerdan Vice-președinte Executiv Smithfield Foods, Operațiuni pe Europa.

### Smithfield România a oferit refugiaților produse alimentare necesare pentru hrana zilnică

Încă de la începutul escaladării violențelor, Smithfield România a intrat în contact cu autoritățile locale și centrale pentru a veni în ajutorul cetățenilor ucraineni nevoiți să își părăsească țara. 25.000 de conserve de carne au fost distribuite refugiaților care au trecut granița în România și celor care au ajuns în Timișoara prin intermediul unor asociații nonguvernamentale (Fundația Comunitară Timișoara & Asociația Banca Regională pentru Alimente Timișoara).

În cazul în care doriți să oferiți sprijin în nume personal, vă încurajăm să verificați veridicitatea grupurilor care gestionează strângerile de fonduri. Transmitem gânduri bune vecinilor noștri și mulțumiri tuturor angajaților Smithfield România care au venit în sprijinul acestora în orice formă – financiar, material sau cu o rugăciune.



Bogdan Ban - Voluntar Smithfield România

### Smithfield România și-a asumat angajamentul de a ajuta refugiații care ajung în Timișoara să beneficieze de cazare și mese calde, oportunități de angajare și de îngrijirile medicale necesare pe perioada timpului de ședere aici.

Proiectul se desfășoară cu ajutorul a două ONG-uri partener: Federația Caritas a Diecezei Timișoara și Hub-ul ONG: Timișoara pentru Ucraina.

*„Sunt fericită că pot să îi ajut, să vorbesc cu ei aceeași limbă, și să fac ce țin de mine ca să le fie mai ușor în această perioadă dificilă. Sunt oameni buni și încercați de viață, care au nevoie de ajutorul nostru.” - Olga Bălan - voluntar Smithfield România.*



## Elevii Liceului Tehnologic Agricol din Geoagiu au vizitat Smithfield România

La finalul lunii mai, 12 elevi ai Liceului Tehnologic Agricol din Geoagiu au vizitat fabrica de procesare Smithfield România, ca parte din procesul de învățare a ceea ce înseamnă industria alimentară. Aceștia au avut oportunitatea să parcurgă întregul flux, de la recepția animalelor la zona de ambalare a produselor finale. La finalul vizitei a avut loc și o sesiune de întrebări, în cadrul căreia elevii au dovedit curiozitate și interes pentru toate procesele. Curiozitățile elevilor au primit răspunsuri de la specialiștii Smithfield România.



## Rezultatele investițiilor din cadrul programului



În 2021, pentru al cincilea an consecutiv, Smithfield România a continuat implementarea programului „Adoptă o școală”, destinat instituțiilor școlare de învățământ primar și gimnazial din comunitățile în care ne desfășurăm activitatea. Sprijinul financiar oferit de compania noastră în valoare de aproape 1 milion lei a fost distribuit în cadrul a 34 de unități școlare care au depus solicitări de finanțare. Vă prezentăm o nouă serie de rezultate obținute în urma implementării programului în cadrul a 3 unități școlare incluse în programul finanțat de Smithfield România:

- **Școala Gimnazială Tormac a achiziționat laptop-uri, notebook-uri și un videoproiector, echipamente necesare cadrelor didactice pentru buna derulare a procesului educațional în sistem on-line. În cadrul acestei școli învață peste 280 de elevi.**

- **Cei 445 de elevi ai Liceului Teoretic Alexandru Mocioni din Ciacova își vor desfășura activitățile sportive în condiții optime, într-o sală cu un ambient mai primitor.**

- **Cei 156 de elevi ai Școlii Gimnaziale Nițchidorf se bucură și ei acum de o sală de sport dotată cu materialele necesare pentru desfășurarea activităților sportive în condiții optime. Preșcolarii beneficiază acum de jucării și materiale didactice noi. Tot cu ajutorul finanțării obținute din partea companiei noastre, școala a putut fi dotată cu aparate automate de dezinfectare și uscătoare profesionale de mâini, pentru menținerea unui climat sigur în contextul epidemiologic generat de COVID-19.**

Urmăriți viitoarele ediții ale revistei interne pentru a afla ce alte investiții au fost realizate prin intermediul programului „Adoptă o școală”!

## Rezultatele finanțărilor oferite în cadrul programului



În cadrul programului „Solidar cu sistemul medical”, Smithfield România a finanțat proiecte medicale în valoare de 2.14 mil lei.

Vă prezentăm o nouă serie de rezultate obținute de 3 unități medicale incluse în programul finanțat de Smithfield România:

- **Asociația Școala Mamei Junior** – a oferit ședințe gratuite de terapie prin apă pentru beneficiari cu vârste între 2 luni și 18 ani, copii cu diverse dizabilități locomotorii și psihiatrice. Proiectul este susținut exclusiv prin sponsorizări și voluntariat. Cu ajutorul sprijinului financiar primit din partea noastră, asociația a putut să ofere ședințe gratuite de terapie prin apă pentru 50 de copii cu nevoie speciale.

- **Spitalul Clinic Județean de Urgență Arad** - Garderoba Spitalului Clinic Județean de Urgență Arad

a fost reabilitată și dotată cu mobilier și echipamente specifice pentru ca pacienții care folosesc acest serviciu să beneficieze de cele mai bune condiții!

- **Spitalul Orășenesc Sănnicolau Mare** – Cu ajutorul finanțării primite din partea noastră, spitalul a achiziționat o lampă scialitică necesară în sala de operație a Secției Obstetrică-Ginecologie. Aceasta este esențială pentru reușita actului chirurgical, pentru că luminează în mod uniform întregul câmp operator și emite o cantitate mică de infraroșu, ceea ce evită supraîncălzirea fizică a spațiului folosit de echipa chirurgicală.

Urmăriți viitoarele ediții ale revistei interne pentru a afla ce alte investiții au fost realizate prin intermediul programului „Solidar cu sistemul medical”!

## Sprijin acordat mediului academic

În luna mai, Smithfield România a susținut mediul academic din Banat și a oferit sprijin financiar Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului. Cu ajutorul nostru, Facultatea de Medicină Veterinară a organizat în luna mai un Simpozion Științific, iar Facultatea de Bioinginerie a Resurselor Animale a organizat o vizită de studiu la Expoziția Agrozootehnică de la Hódmezővásárhely, Ungaria.

## Smithfield România susține înființarea claselor de tehnicieni veterinari

În luna aprilie, Smithfield România a oferit sprijin financiar Liceului Tehnologic de Silvicultură și Agricultură Casa Verde pentru înființarea și promovarea clasei de tehnicieni veterinari. Astfel, instituția și-a extins oferta educațională, având de acum posibilitatea să le ofere elevilor de liceu din județul Timiș pregătirea necesară pentru ca aceștia să poată lucra în viitor în industria creșterii animalelor.

## Alături de sistemul medical și mediul de cercetare

Smithfield România a oferit asociației Epi Vest sprijin financiar pentru organizarea conferinței "Covid19 Punct! Prevenție și de la capăt", care a avut loc în Timișoara, în perioada 8 - 9 aprilie 2022.



## Gânduri bune din partea beneficiarilor programelor de responsabilitate socială Smithfield România

*„Asociația Împreună pentru Spitalul Clinic C.F. Timișoara mulțumește companiei Smithfield România pentru ajutorul acordat (...). Am colaborat cu o echipă de oameni inimoși și generoși de la Smithfield România, care ne-au ajutat pe parcursul pandemiei SARS-CoV2 pentru îmbunătățirea condițiilor de tratament și de găzduire a pacienților internați în cadrul Spitalului Clinic C.F. Timișoara. Asociația noastră a beneficiat de donații din partea companiei pentru achiziția de concentratoare de oxigen, esențiale în tratamentul pacienților cu forme ușoare și moderate de boală. Ulterior, am fost onorați să beneficiem de finanțarea unui proiect în cadrul programului „Solidar cu sistemul*

*medical”. Sprijinul financiar în valoare de 75.000 lei a fost investit în achiziția a 72 de saltele medicale, 50 noptiere medicale și 10 troliuri de tratament. Acestea au fost donate secțiilor Spitalului Clinic C.F. Timișoara, îmbunătățind astfel semnificativ confortul pacienților și condițiile de lucru ale angajaților. Doresc să le mulțumesc doamnei Cristina Bodea și domnului Bogdan Ban, cu care am avut o colaborare minunată și oamenilor din echipa Smithfield România care au făcut această colaborare posibilă.” - Derban Mihnea-Dragoș, președinte al Asociației Împreună pentru Spitalul Clinic C.F. Timișoara*



*„A investi în educație înseamnă a investi în viitor, în viitorul copiilor noștri. Spre cinstea lor, exact acesta este lucrul pe care îl fac cei de la Smithfield România. An de an, investesc în școlile din județele Arad și Timiș, implicit în Școala Gimnazială „Gheorghe Popovici” Apatcu. Dacă în anul 2020 ne-au ajutat să realizăm unul*

*dintre cele mai moderne laboratoare multimedia din județul Arad, în anul 2021 au fost alături de noi sprijinindu-ne să construim o rețea wireless de înaltă calitate și să dotăm sălile de clasă de la ciclul primar cu sisteme de videoproiecție digitală. Mulțumim, Smithfield România!” Prof. Claudiu Daniel Vlad, Școala Gimnazială „Gheorghe Popovici” Apatcu*



*„De peste 23 de ani, în 65 de țări din întreaga lume, Fundația pentru Copii Ronald McDonald dezvoltă proiecte și programe care îmbunătățesc calitatea vieții și a sănătății copiilor. Fundația pentru Copii Ronald McDonald oferă „family centered care” familiilor cu copii bolnavi care călătoresc distanțe foarte mari și depun eforturi uriașe pentru a avea acces la tratamente și îngrijiri adecvate. În cele peste 370 de Case existente la nivel global ajung în fiecare an milioane de copii și familiile lor. În România, Casele Ronald McDonald din București (Spitalul Clinic de Urgență pentru Copii „Grigore Alexandrescu”) și Timișoara (Spitalul Clinic de Urgență pentru Copii „Louis Turcanu”) au găzduit gratuit până în prezent peste 21.000 de părinți și copii din 2003, respectiv 2008. Aici, ei au primit sprijin financiar, emoțional*

*și fizic în mod gratuit pe toată perioada șederii. În cadrul programului „Hrană pentru suflete”, Smithfield România susține Casa Ronald McDonald Timișoara, oferind mezeluri Elit și diverse produse din carne Comtim, având drept beneficiari direcți familiile cazate în Casă. Părinții din Casa Ronald McDonald Timișoara se bucură de aceste produse în fiecare zi. Dimineața începe cu mezelurile Elit, iar carnea este folosită în felurile de mâncare găsite de către părinți în Casă. În acest fel, hrana devine „hrană pentru suflet”, momentul mesei unind părinții și închegând comunitatea din Casa Ronald McDonald. Aceste lucruri sunt esențiale în momente în care aceste familii sunt greu încercate.” Andreea Cioban - Director Executiv al Fundației pentru Copii Ronald McDonald.*





**De mic copil am fost atras de tot ceea ce înseamnă autovehicule.**



## Răzvan Ciobanu

Manager Mentenanță Transport - Divizia Ferme

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

Activitatea mea zilnică în cadrul companiei presupune planificarea și coordonarea lucrărilor de mentenanță aferente flotei de transport a Diviziei Ferme.

Lucrările de mentenanță pot fi preventive și sunt planificate atât intern, în autobaza de la Pădureni, cât și extern. Pe lângă lucrările preventive, avem și situații de urgență, lucrări neplanificate, ce presupun o mobilizare rapidă în vederea deblocării și remedierii problemelor apărute, pentru a reveni la buna desfășurare a proceselor de lucru. Am început să lucrez în cadrul companiei din 2016, la scurt timp după terminarea studiilor. Am început de pe poziția de inginer mecanic junior, fiind responsabil de buna funcționare a flotei de autoturisme, prin coordonarea lucrărilor de mentenanță în service-urile partenerere. Tot ceea ce înseamnă reparații periodice, daune, și probleme neprevăzute apărute în timp datorită exploatarei. Treptat, datorită mediului de lucru în care am evoluat și sprijinului primit din partea colegilor, am ajuns să coordonez întreaga activitate de mentenanță a flotei Smithfield România, Divizia Ferme.

### Ce te-a determinat să lucrezi la Smithfield România?

Pur și simplu, așa s-au așezat lucrurile. Fiind proaspăt absolvent al Facultății de Mecanică, secția de Autovehicule Rutiere, mi-am dorit să îmi desfășor activitatea în domeniu.

După terminarea facultății, am aflat de Smithfield România din discuțiile cu prietenii. Am văzut un post disponibil de inginer mecanic pe internet care mi-a atras atenția, iar în urma documentării, am decis să aplic.

### Cum depășești provocările de la locul de muncă?

Prin flexibilitate și dedicare. Am învățat faptul că în mediul de lucru în care îmi desfășor activitatea apar schimbări de program de la o zi la alta și chiar în aceeași zi, de la un moment la altul. Având flexibilitate să mă adaptez schimbărilor și diferitelor situații limită, am reușit să depășesc provocările.

### Cum ai descrie produsele Comtim?

Bune de servit cu un „aperitiv rece”, pe bază de hamei. Preferatele mele sunt micii și scăricica marinată.

### Care sunt pasiunile tale?

De mic copil am fost atras de tot ceea ce înseamnă autovehicule, tatăl meu fiind persoana alături de care am dezvoltat această pasiune. O mare parte din timpul liber îl petreceam împreună în garaj, având diferite activități care au stârnit în mine o curiozitate aparte pentru domeniul mecanicii auto și dorința de aprofundare a cunoștințelor. Pe lângă această pasiune, în timpul liber îmi place să fac plimbări în natură, să vizionez filme, să ajut la desfășurarea diferitelor treburi gospodărești și să intru pe platformele on-line de socializare.



**Îmbunătățirea constantă a indicatorilor de producție este în strânsă legătură cu abilitatea de a comunica eficient.**



## Teodor Mureșan

Manager Ferme creștere-îngrășare - Divizia Ferme

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

În acest moment, gestionez activitatea din 4 ferme de creștere și îngrășare deținute de Smithfield România în județul Arad. Printre principalele mele responsabilități zilnice se numără atribuirea sarcinilor pentru echipele pe care le coordonez, în funcție de priorități, gestionarea stocurilor și comenziilor de furaj, verificarea și menținerea microclimatului din hale la standardele optime și asigurarea condițiilor de bunăstare pentru animalele din ferme.

### Ce te-a determinat să lucrezi la Smithfield România?

Creșterea animalelor m-a pasionat încă din copilărie, motiv pentru care am ales să studiez Zootehnia. Am urmat Facultatea de Zootehnie din cadrul USAMVB Timișoara. Acolo am aflat de Smithfield România, principalul angajator al studenților din zootehnie. În anul 3 de facultate s-a ivit o oportunitate de a mă angaja în cadrul unei ferme de îngrășare din Arad. Am optat să lucrez în cadrul departamentului de producție pentru a fi în legătură directă cu animalele.

### Cum depășești provocările de la locul de muncă?

Activând în departamentul de producție, eu și echipele mele întâmpinăm în mod constant provocări, dar printr-o comunicare eficientă, reușim să le rezolvăm. Consider că îmbunătățirea constantă a indicatorilor de producție este în strânsă legătură cu abilitatea de a comunica eficient atât cu superiorul direct, cât și cu echipele pe care le coordonez.

### Cum ai descrie produsele Comtim?

Produsele Comtim sunt net superioare produselor din piață datorită calității și gustului unic. Ca produs preferat pot să menționez scăricica marinată. Le recomand și prietenilor să aleagă produsele Comtim, pentru că îi pot asigura că respectăm cele mai bune condiții în procesul de fabricare.

### Care sunt pasiunile tale?

Sunt pasionat de drumețiile în natură alături de familie. Celor care îmi împărtășesc pasiunea, le-aș recomanda să aleagă circuitul Cetățile Ponorului din munții Apuseni. Este un traseu de aproximativ 5 h, cu un nivel de dificultate ridicat. Merită efortul, deoarece oferă priveliști de o sălbăcie și de o frumusețe rar întâlnite.



**Îmi place să fiu mereu la curent cu noutățile legislative din domeniul în care activez, pentru a putea să îmi fac treaba cât mai bine.**



## Claudia Deac

Specialist salarizare - Divizia Carne Proaspătă

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

Eu mă ocup de verificarea pontajelor și a tuturor concediilor medicale ale angajaților Smithfield România, astfel încât toate dosarele depuse la Casa de Asigurări să fie complete, iar concediile decontate. Smithfield România este apreciată de instituție ca fiind un angajator care oferă mereu dosarele complete, bine întocmite.

Este o muncă ce necesită răbdare și atenție la detalii. Nu toți angajații știu cum să își verifice concediul medical atunci când îl primesc de la medicul de familie. Pentru a putea fi decontat, legislația prevede anumite aspecte de care trebuie să se țină cont în realizarea acestuia. Atunci când găsesc un document neconform, trebuie să contactez medicul de familie pentru actualizarea lui.

### Ce te-a determinat să lucrezi la Smithfield România?

Știam de Comtim de multă vreme, de la o mătușă ce locuia la Lugoj. Când am venit la Smithfield România și am văzut modul în care se lucrează în fabrică, am rămas plăcut surprinsă - de utilajele, de modul în care se lucrează, de amploarea activității.

Am încheiat colaborarea cu o firmă care efectua lucrări de construcții de drumuri și poduri, pentru care făceam contabilitate și salarizare, și am venit la Smithfield România pentru a mă ocupa doar de domeniul salarizării. Am găsit aici o echipă frumoasă, colegi care mă apreciază pe mine și îmi apreciază munca. Am simțit asta mai ales când am

revenit la muncă după concediul medical. Am simțit că oamenii s-au bucurat să mă revadă.

### Cum depășești provocările de la locul de muncă?

Cu foarte multe telefoane! Nu îmi place să las un subiect nerezolvat. Fie că eu am o problemă, fie că ajut un coleg, mă documentez, citesc legislația și contactez toate persoanele care m-ar putea ajuta.

Îmi place să fiu mereu la curent cu noutățile legislative din domeniul în care activez, pentru a putea să îmi fac treaba cât mai bine.

### Cum ai descrie produsele Comtim?

În familia noastră consumăm des produsele Comtim! Preferatele celor mici sunt produsele la minut din Gama Porc Ușor. Mai ales burgerii. Nu trece o săptămână fără burgerii Comtim. Pe lângă familie, și prietenii mei consumă produsele Comtim, pe care le recomand cu încredere pentru că sunt cele mai bune produse de carne de porc de pe piață.

### Care sunt pasiunile tale?

Îmi place să citesc, mai ales romane polițiste. Rodica Ojog-Brașoveanu și Agatha Christie sunt autoarele mele preferate. Împărtășesc această pasiune cu colega mea, Corina Cheregi. Urmărim împreună ofertele și comandăm împreună cărți.

Pe lângă citit, îmi place să pictez. Lucrez acum la câteva tablouri pe care îmi doresc să le donez Clinicii de Pediatrie Bega și Asociației Oncohelp.



**Am început drumul în acest domeniu de activitate fără experiență, dar cu multă dorință de a învăța și a înțelege procesele ce stau în spatele unui departament.**



## Corina Tat

Specialist HSE - Divizia Carne Proaspătă

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

M-am alăturat echipei HSE Smithfield România în urmă cu 3 ani, în anul 2019, imediat după absolvirea facultății. Aveam atunci și experiența unei sesiuni de internship derulate cu un an înainte. Am început drumul în acest domeniu de activitate fără experiență, dar cu multă dorință de a învăța și a înțelege procesele ce stau în spatele unui departament complex cum este cel de HSE.

Activitatea mea a început cu responsabilități privind controlul medical periodic și ulterior, a dus la coordonarea activității cabinetului medical din incinta sediului. Mă ocup în mare parte de aria SSM, cercetarea evenimentelor, întocmirea procedurilor de lucru, instruire și raportări. În ultimii doi ani, aspectele legate de pandemie au fost prioritare pentru mine, m-am ocupat de programul intern de testare COVID-19, dar și de programul de vaccinare.

### Ce te-a determinat să lucrezi la Smithfield România?

În urmă cu 4 ani, eram studentă la Universitatea Politehnica Timișoara și am ales să urmez programul de internship derulat de Smithfield România, lucrând atunci în secția Tranșare. În urma experienței, am rămas impresionată de

modul de lucru, atenția cu care angajații își desfășoară activitatea, și de cooperarea dintre nivelurile ierarhice. Drept urmare, dorind să mă dezvolt profesional, m-am alăturat echipei din departamentul HSE.

### Cum depășești provocările de la locul de muncă?

Provocările au apărut încă din prima zi, fiind primul meu loc de muncă, și întâmpin provocări în fiecare zi. Pentru rezolvarea acestora, apelez la superiorul direct care mă ghidează în direcția corectă, iar apoi merg pe metoda autodidactă.

### Cum ai descrie produsele Comtim?

Aleg produsele Comtim deoarece cunosc munca și procesul de lucru din spatele acestor produse. La fel și familia și prietenii mei, care le apreciază calitatea.

### Care sunt pasiunile tale?

Pasiunile mele sunt gătitul și cititul, astfel că în timpul liber petrec câteva ore gătind, iar o carte nouă nu poate decât să mă încante, oricând. De voie de nevoie, sora mea mă provoacă la experimente de cofetărie, iar eu o ajut cu interes de fiecare dată.





**Experiența acumulată de-a lungul timpului face posibilă depășirea cu ușurință a oricărui obstacol!**



## Medrea Aurel

Operator utilaj cutterizare Elit

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

Lucrez în cadrul companiei Elit din anul 2003. Activitatea mea de zi cu zi se desfășoară în secția de cuttere, ca operator utilaj cutterizare, acesta fiind locul în care rețeta de carne se îmbină cu cea de condimente, rezultând pasta produsului. Este o etapă importantă a procesului de fabricație, în care trebuie urmărit modul de adăugare a condimentelor, temperatura și textura pastei, pentru a obține produse care să corespundă calitativ standardelor înalte specifice impuse de Elit.

### Ce te-a determinat să lucrezi la Elit?

În primul rând calificarea pe care o am în domeniu, de preparator produse din carne. La Elit am găsit locul potrivit în care să îmi practic meseria. Un alt motiv pentru care am început, dar mai ales pentru care am continuat să lucrez în cadrul companiei, este reprezentat de colectivul pe care l-am întâlnit aici. În acești 19 ani, am dobândit foarte multe

informații, care m-au ajutat să devin persoana care sunt astăzi.

### Cum depășești provocările de la locul de muncă?

Atribuțiile mele la locul de muncă sunt bine definite, iar experiența acumulată de-a lungul timpului face posibilă depășirea cu ușurință a oricărui obstacol.

### Cum ai descrie produsele Elit?

Produse cu „gust desăvârșit”, exact așa cum zice și sloganul. Îmi plac foarte mult produsele noastre, în special Micii și Cârnații Grătare din gama Plin de Carne. Elit produce o gamă variată de produse, pentru toate gusturile și pentru toate buzunarele.

### Care sunt pasiunile tale?

În primul rând, mă consider a fi un mare gourmand. Sunt pasionat de bucătăria românească. În timpul liber, îmi place să fac plimbări în aer liber și să mă ocup de grădinărit.



**Am fost captivat de amploarea procesului de producție și încântat de întreg colectivul de angajați.**



## Dreghiciu Robert

Inginer tehnologic Elit

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

Sunt angajat în cadrul companiei Elit pe postul de inginer tehnologic responsabil de secția de produse crud-uscate. Tehnologia de fabricație a produselor crude-uscate este una complexă, caracterizată de succesiunea unor procese în care au loc modificări controlate ale cărnurilor: fermentare/acidificare, maturare și uscare. Prin monitorizarea strictă a parametrilor (temperatură, umiditatea relativă și viteza de circulare a aerului), obținem produse sigure și calitative. Activitatea mea de zi cu zi constă în planificarea producției de crud-uscate, monitorizarea procesului tehnologic pentru această gamă și coordonarea echipei din secție.

### Ce te-a determinat să lucrezi la Elit?

Am început să lucrez la Elit în anul 2018, dar încă din perioada facultății veneam în practică la fabrică în vacanțele de vară. Am fost captivat de amploarea procesului de producție și încântat de întreg colectivul de angajați foarte primitiv. Deși eram încă student, colegii mi-au oferit sprijin și informații prețioase care m-au ajutat să înțeleg procesul tehnologic și tot ceea ce implică această meserie. Devenisem nerăbdător să termin studiile, cu toate că îmi plăcea mult viața de student, dar mă simțeam pregătit să trec în următoarea etapă, dezvoltarea vieții mele profesionale în cadrul Elit.

### Cum depășești provocările de la locul de muncă?

Ca în orice companie, întâmpinăm diferite provocări, dar cu ajutorul echipei, caracterizată de seriozitate și profesionalism, este ușor să depășim orice nouă provocare. Consider că sunt o persoană calmă și răbdătoare, ceea ce mă ajută să depășesc anumite provocări atât la lucru, cât și în viața de zi cu zi. Motto-ul după care mă ghidez este: „Baza oricărei înțelepciuni este calmul și răbdarea”.

### Cum ai descrie produsele Elit?

Produsele Elit, în special cele crud-uscate, pentru că acesta este domeniul meu de activitate, sunt o gamă de produse din carne cu o mare varietate de arome și texturi, fapt pentru care se bucură de un interes sporit din partea consumatorilor care caută produse cu gust desăvârșit. Personal, îmi plac foarte mult Salamul Regal din gama Elit și Cârnații Fuet din gama Plin de Carne, produse pe care le recomand cu drag.

### Care sunt pasiunile tale?

Îmi place fotbalul. Am practicat acest sport timp de 3 ani, începând cu anul 2009, la echipa județeană de fotbal. Regret faptul că nu am reușit să merg mai departe în această profesie, dar cu toate acestea, fotbalul este și va rămâne o mare pasiune a mea.



**Pot spune că odată cu Maier Com am crescut și eu.**



## Siclovan Alin

Team leader Ambalare și Administrator SWR, Maier Com

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

Activitatea mea zilnică în cadrul companiei constă în coordonarea echipei de Ambalare și în verificarea tranzacțiilor care se fac în sistemul SWR (program de colectare și înregistrare a datelor din tot fluxul tehnologic). De asemenea, ajut colegii să lucreze corect în sistemul SWR și când e cazul, mă ocup de livrarea zilnică.

### Ce te-a determinat să lucrezi la Maier Com?

La mine a fost puțin mai simplu deoarece tatăl meu lucra deja în cadrul companiei când m-am angajat. Am început ca ajutor al tatălui meu, iar apoi am ajuns să coordonez propria mea echipă, lucru pe care-l fac și în prezent. Compania s-a dezvoltat constant de la an de an, iar astfel am primit noi responsabilități. Pot spune că odată cu Maier Com am crescut și eu.

### Cum depășești provocările de la locul de muncă?

Fiind primul job pentru mine, la început mi s-a părut puțin dificil, dar de fiecare dată când am cerut ajutor, colegii au fost entuziaști să-mi împărtășească din experiența lor. Am simțit că fac parte dintr-o echipă adevărată. Consider că atitudinea este foarte importantă la locul de muncă, de

aceea încerc să fiu creativ și proactiv, dornic să învăț și să contribuie la dezvoltarea companiei.

### Cum ai descrie produsele Elit și Comtim?

Produsele noastre se adresează oricărui tip de consumator, cum îmi place mie să spun: „avem câte ceva pentru fiecare”. Lucrând în interiorul fabricii observ fiecare fază a producției și de aceea le recomand cu încredere prietenilor mei produse de la Elit. Îmi place foarte mult toba de curcan de la Elit și pachetul Comtimix, pachet care nu lipsește de la niciun grătar.

### Care sunt pasiunile tale?

Pasiunea mea pentru tehnologie a apărut încă de când am avut primul calculator. Din acea perioadă mi-a plăcut foarte mult să descopăr lucruri legate de tehnologie, practic eram autodidact. În cadrul companiei, odată cu implementarea sistemului SWR mi s-a oferit posibilitatea să fac ceea ce îmi place și am văzut cum munca oamenilor este foarte mult simplificată datorită tehnologiei. Mă consider norocos deoarece pasiunea mea pentru tehnologie s-a transformat în activitatea mea zilnică în cadrul companiei.

## Interviu cu responsabilii magazinelor Elit

Ați vizitat magazinele proprii Elit? Dacă da, știți că acolo, clienții sunt întâmpinați mereu cu zâmbetul pe buze, de un personal amabil. Vă invităm să cunoașteți echipa responsabilă de cele 57 de magazine proprii Elit! Astăzi vom face cunoștință cu doamna Cioara Ramona Georgeta, printre cele mai vechi membre ale echipei. Ea are grijă de clienții care trec pragul magazinului Elit din localitatea Bran.

### Cu ce te ocupi la Elit?

Zi de zi, sunt responsabilă de a gestionarea activității

magazinului, astfel încât să funcționeze cât mai bine și productiv. Zilnic, alături de echipa mea, mă ocup de preluarea mărfii, aranjarea produselor la raft și la vitrină și de servirea clienților noștri.

### Care este produsul tău preferat Elit?

Virșii Plin de Carne – au un gust desăvârșit!

### Urarea zilei pentru următorii paginii și vizitatorii magazinului?

Îi așteptăm cu drag să ne treacă pragul!

## Programul Internship Smithfield România continuă și în 2022

Din 2009 până în prezent, studenții interesați să experimenteze partea practică a domeniului creșterii animalelor și a producerii cărnii de porc, au oportunitatea de a lucra împreună cu echipa Smithfield România! Și în acest an, Smithfield România își va deschide ușile pentru a primi studenții care doresc să scrie povestea unei noi ediții a programului de „Internship”. În luna mai, departamentul de Training a prezentat programul universităților de profil din țară care pregătesc viitorii specialiști din industriile în care activăm. Pentru a-i atrage pe studenți, le-au fost prezentate:

- istoricul companiei;
- criteriile de eligibilitate pentru participanți;
- beneficiile programului;
- modul de desfășurare al programului.

Păstrăm și în acest an colaborările cu partenerii de tradiție ai programului, universități în cadrul cărora se pregătesc studenți dornici să învețe și să asimileze cât mai mult din cultura Smithfield România, care pot ajunge în timp lideri de succes.

- USAMVB Timișoara;
- USV „Ion Ionescu de la Brad” din Iași;
- USAMV Cluj-Napoca;
- USAMV București;
- UPT Timișoara.

Colegii noștri Nicolae Voia, Răzvan Gheată, Ioan Macinic și Ștefan Clonda au susținut prezentări on-line pentru studenții universităților de profil din București, Iași și Cluj și au vizitat studenții facultăților din Timișoara. În cadrul prezentărilor au participat studenți din toți anii de studiu, dar și cadre universitare.

În acest an, în cadrul programului de internship vor fi deschise 10 locuri pentru studenții doritori să se alăture echipei Ferme și 10 pentru echipa Carne Proaspătă.

Ediția 2022

Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România

## Echipa de Training a demarat procedurile de acreditare a cursului de calificare pentru tehnicieni veterinari



Pentru ca activitatea din cadrul fermelor proprii să se poată derula la parametrii optimi, echipa Smithfield România are nevoie de tehnicieni veterinari bine pregătiți și pasionați, care să aibă grijă ca animalele noastre să aibă mereu o stare bună de sănătate.

Echipa de training s-a adaptat contextului actual, în care oferta educațională a liceelor de profil din județ, dar și din țară, este destul de restrânsă pentru persoanele care doresc să obțină o calificare în industria creșterii animalelor și a demarat, cu resurse interne, procedurile necesare implementării unui program de calificare pentru această ocupație. Datorită efortului susținut al tuturor colegilor din departament, la finalul lunii aprilie 2022, a fost depus dosarul necesar obținerii acreditării la „Agenția Județeană pentru Plăți și Inspecție Socială Timiș”.

Reușita acestui demers ar aduce companiei mai multe beneficii:

- **Portofoliul de calificări pe care angajații Smithfield România le pot obține la locul de muncă se va diversifica;**
- **În urma finalizării cursului, după susținerea examenului, fiecare angajat va primi o diplomă recunoscută de Ministerul Muncii și Ministerul Educației;**
- **Fermele Smithfield România vor avea în echipe și mai mulți angajați calificați, instruiți conform nevoilor proprii ale companiei.**

Informații noi pe acest subiect vor fi comunicate în numărul viitor al revistei.

## Echipa de recrutare Smithfield România, prezentă la târgurile de cariere dedicate studenților din Banat

În această primăvară, echipa de recrutare Smithfield România (reprezentată de Alex Umberto Horvath, Justinian Chiroiu, Ștefan Clonda, Olga Balan, Diana Blidariu și Cosmin Mihai - în imaginile de mai jos) a participat la două târguri de cariere, organizate de două dintre cele mai importante universități din Vestul României.

- **Oportunități de angajare pentru studenții Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului**

Smithfield România a răspuns pozitiv apelului din partea USAMVBT și a fost prezentă la târgul de cariere organizat în aprilie la rectoratul universității. În cadrul acestui eveniment, studenții au aflat ce presupune un început de carieră și ce perspective pot avea în cadrul companiei. Studenții au fost îndrumați să aplice în funcție de specializarea pe care aceștia o studiază și să se înscrie la viitoarele programe de internship desfășurate de companie.

- **Târg dedicat studenților Universității Politehnica Timișoara**

Al doilea târg de cariere la care Smithfield România a fost prezentă a fost organizat de UPT, în 19.04.2022, în incinta Bibliotecii Centrale Universitare „Eugen Todoran”.

Evenimentul a început în sala Auditorium, unde echipa de Resurse Umane a susținut o prezentare a companiei Smithfield România pentru studenții prezenți în cadrul târgului. Standul amplasat în holul bibliotecii a fost vizitat de zeci de studenți curioși să afle care sunt oportunitățile de dezvoltare profesională în cadrul echipei noastre. Participarea la acest târg a fost un succes, deoarece peste 30 de studenți și-au lasat CV-urile în vederea participării la ediția din 2022 a programului de Internship Smithfield România.





## Pofta de aventură merge de minune cu gustul desăvârșit al produselor Elit!

**elit** partener al emisiunii  
RoVentura

Elit, un brand îndrăzneț, a ales să se promoveze pe parcursul anului 2022 printr-un parteneriat TV cu acoperire națională, în cadrul unei emisiuni de Food & Travel realizate de Kanal D. Elit și-a propus să fie și mai aproape de consumatorii săi, să facă parte dintr-un proiect de prezentare a atracțiilor României și să contribuie cu produse și rețete la prezentarea tradițiilor gastronomice din diferite zone ale țării.

RoVentura propune un concept unic, care îmbină armonios recomandări de Călătorie, Cazare, Aventură, Tradiții și Turism Culinar. Puteți urmări emisiunea la Kanal D în fiecare sâmbătă, de la ora 15:00.

Prin intermediul acestui proiect de colaborare media, produsele Elit vor beneficia de o expunere media pe TV și de o creștere a vizibilității brandului Elit în rândul consumatorilor la nivel național. „Cârnații de casă” Plin de Carne au fost primul produs vedetă prezentat în cadrul emisiunii, care au adus gustul desăvârșit în farfuria invitaților emisiunii alături de bulzul muscelean, urmați de „Micii Plin de Carne” și „Salamul Poiana”. În fiecare lună, urmează ca un alt produs marca Elit să-și facă apariția pe ecranele TV și pe canalele de Social Media #Elit și #RoVentura.



## Produse Elit din gama „Plin de Carne” cu „eticheta curată”

Pe parcursul anului 2022, ca urmare a colaborării dintre echipele operaționale și de vânzări, Elit a derulat un amplu proiect de îmbunătățire continuă, cu obiectivul de a realiza o serie de mezeluri cu „eticheta curată”, optimizate conform ultimelor trend-uri ale pieței.

Astfel, tehnologiile companiei au actualizat rețetele pentru produsele din gama fanion „Plin de Carne”: Cârnații Casă, Cârnații Casă Uscăți, Cârnații Grătărel, Cârnații Grătărel Picanți, Salamul de Vară Uscat și Micii se prezintă acum în fața clienților cu o „etichetă curată”, semnalată atât pe ambalaj, cât și prin lista de ingrediente folosite.

Fanii gustului desăvârșit se pot bucura de acum înainte de mezeluri gustoase, **produse fără OMG, fără amidon adăugat, fără soia adăugată, fără monoglutamat de sodiu adăugat, fără MDM și fără gluten adăugat.**



Ediția 2022

Nr.  
23Mozaic  
Smithfield  
România

## Comtim s-a înscris la prima ediție a proiectului Star Products organizată de Carrefour

Grupul Carrefour organizează prima ediție a proiectului Star Products, în cadrul căreia partenerii exclusivi ai Pactului Local și Pactului Internațional pentru Tranziție Alimentară au putut să-și înscrie produse emblematiche conceptului Tranziției Alimentare (nutriție îmbunătățită, comunicare transparentă etc.), în vederea promovării acestora în mediul on-line, dar și în magazine.

Comtim a înscris în competiție 3 produse star: Cotlet umplut cu prune și Aripioare de porc din gama Bun de Gătit și Cotlet la minut din gama Porc Ușor. În prezent se află în desfășurare etapa de selecție a

listei finale de câștigători. Urmăriți-ne pe paginile de social media pentru a fi la curent cu noutățile Comtim!

*În 2021, Smithfield România s-a alăturat programului „Pactul Local de tranziție alimentară”, inițiat de Carrefour. Alături de alți producători internaționali și locali, membrii pactului și-au asumat comunicarea transparentă și implementarea unor noi măsuri în 5 domenii de acțiune: producție responsabilă, transparentă, ambalaje, climă și biodiversitate. Din partea Smithfield România, proiectul este gestionat de echipele de Sustenabilitate și Marketing.*

### Mini Chef Comtim

Continuăm seria articolelor de prezentare a celor mai mici dintre bucătarii care aleg produsele Comtim: copiii angajaților Smithfield România.

Vă invităm să faceți cunoștință cu Evelyne Ayanna, fata colegei noastre Coteanu Dorina din Secția de Semi-Porcesate. La doar cei 5 anișori, Evelyne este un ajutor de nădejde pentru părinți când vine vorba de gătit. De la gătirea produselor pe grătar, la pregătirea aluatului pentru gogoși și langoși, este nelipsită din bucătărie. Produsele ei preferate de la Comtim sunt Micii și Cârnații pentru gătar, în gătirea cărora se implică mereu!

*Așteptăm pe tot parcursul anului să-i cunoaștem pe Mini Chefii Comtim și să le aflăm rețetele, la adresa [pr@smithfield.ro](mailto:pr@smithfield.ro).*



### Ne mândrim cu...

#### Tudor Tioc - meseriaș în devenire

Ai avut de curând nevoie de un meseriaș?

Un tâmplar priceput care știe să asambleze corpuri de mobilă sau de un mecanic ingenios care să repare o motocicletă?

Un zidar dibaci care să repare tencuiala căzută de pe casă?

Îți este dor de o friptură gătită ca la bunica, pe un cuptor din cărămidă, la foc de lemne? Nu ai găsit așa un meseriaș care să le facă pe toate? Pentru că nu l-ai întâlnit încă pe Tudor Tioc!

Tudor, baiatul colegei noastre Loredana Tioc, este elev în clasa a VI-a la Colegiul Național Bănățean și are ca pasiune „secundară” cititul, căci principala lui preocupare este cea a „meșteritului”.

De regulă, își petrece mare parte din vacanțe la bunica, la Cebza, unde spune că s-ar muta în orice moment, deoarece acolo îi place foarte mult. Încă de la 7 ani s-a jucat de-a „tâmplarul” și a confecționat băncuțe și o măsuță din scânduri, apoi o teighea





numai bună pentru a vinde suc și înghețată. După acestea au urmat alte proiecte: de la reparat biciclete, moped, motocuțoare, lipit diferite fire electrice, tuns iarba și chiar construit și tencuit pereți.

Cel mai recent proiect al lui Tudor se află în curtea bunicii și este un cuptor zidit de el, încă de la prima cărămidă și până la punerea în folosință. În ultimii ani, când a fost întrebat ce cadou își dorește de ziua lui, de fiecare dată Tudor și-a exprimat interesul pentru câte o trusă cu unelte, o mașină electrică de înșurubat, un pistol de lipit fire sau un set de chei.

**Felicitări meseriașului în devenire!**



## Ne mândrim cu...

### Ianis Luca Ovcear – Fotbalist, handbalist, înotător și... matematician

Ianis, băiatul cel mare al colegei noastre Stela Ovcear, are 10 ani și iubește sportul! În prezent practică fotbal, handbal și înot. Înotul este sportul pe care îl practică de la 4 luni. Până la începutul pandemiei, se antrena regulat sub îndrumarea unui antrenor la Arena Aqua Sport. Deși împrejurările au făcut în așa fel încât să nu mai poată înota acolo, în prezent, Ianis își face singur antrenamentele la un alt bazin. A participat la multe competiții, unde a fost mereu pe podium (locurile 1 și 2 la toate).

Este elev în cadrul Wendy School, instituție de învățământ care are un club de sport, unde Ianis și-a ales să facă parte din echipele de fotbal și handbal. Ultima competiție la care a participat alături de echipele lui a fost cea din primăvara anului 2022 - Cupa Gimnaziilor, unde au fost clasati pe locul 3. Ianis este pasionat și de karting și, de obicei, ziua de



duminica, ora 11, îl prinde pe kartodromul de la Red Motor. Spune că: „Acele 10 minute petrecute în kart sunt magnifice!”.

Pe lângă pasiunea și responsabilitatea cu care abordează toate sporturile practicate, este foarte conștiincios și la școală. Îi plac calculele, este campion în fiecare an la COMPERUL de matematică, și recent a început să meargă și la cursuri de aritmetică mentală.

**Felicitări sportivului talentat!**

## Ne mândrim cu...

### Ștefan Nicholas Ovcear – Micul sportiv

Ștefan are 6 ani și este băiatul cel mic al colegei noastre Stela Ovcear. În toamna acestui an va merge la școală, fapt pentru care este extrem de nerăbdător. La fel ca fratele lui, Ianis, este pasionat de fotbal. Practică acest sport în cadrul clubului ACS Electrica Timișoara și nu lipsește niciodată de la antrenamente, căci sunt foarte importante pentru el. Acolo și-a făcut mulți prieteni cu care se antrenează și în alte zile, pe lângă cele de antrenament oficial. Este un mare fan al fotbalistului Kylian Mbappé!

Deși a fost încurajat de la o vârstă fragedă să practice înot, acesta și-a învins frica de apă la 4 ani, când l-a văzut pe fratele său Ianis câștigând 3 premii în cadrul unei competiții de înot. Atunci a decis că și el își dorește să devină un bun înotător.

Ștefan este pasionat și de jocul de șah, fiind „campionul casei Ovcear”. Când te roagă să joci un meci cu el, nu ai cum să îl refuzi, atât de frumos și cu atât de multă pasiune o face.

**Felicitări micului sportiv!**





## Copiii angajaților Smithfield România



## Recomandări pentru pasionații de cărți și filme

Colega noastră Raluca Dicu, Specialist SSM, vine cu recomandări pentru pasionații de cărți și filme.



### Film

Deepwater horizon: Eroi în largul mării - Bazat pe fapte reale, filmul reproduce cele 12 ore dinaintea unui dezastru uriaș precum explozia care a avut loc în 25 decembrie 2010 pe o platformă de petrol și deversarea acestuia în Golful Mexic. Poate fi vizionat pe Netflix.



### Serial

Mindhunter - bazat pe cartea Mindhunter: În interiorul FBI-ului, serialul prezintă diverse interviuri ale persoanelor condamnate pentru crime multiple, cu scopul de a înțelege cum gândesc ei și cu speranța de a aplica aceste cunoștințe în rezolvarea cazurilor în curs de cercetare. Poate fi vizionat de asemenea pe Netflix.



### Cărți

„O minte cu totul nouă”, scrisă de Daniel H. Pink - O lectură vioaie, originală și intuitivă. În prima parte a cărții, autorul descrie diferențele dintre emisfera dreaptă și cea stângă, iar în cea de-a 2-a parte descrie cele 6 aptitudini esențiale de care avem nevoie în viață.

Mulțumim pentru recomandări, Raluca!

*Ați vizionat un film/serial care v-a ținut captiv până în ultimul moment? Ați citit o carte pe care cu greu ați lăsat-o din mână? Vă invităm să împărtășiți recomandările voastre cu colegii, trimițându-le la adresa [pr@smithfield.ro](mailto:pr@smithfield.ro) pentru a fi prezentate în următoarea ediție a revistei.*

## Szekelygulyas (Gulașul lui Szekely sau varză secuiască)

Nicu și Roby sunt o echipă imbatabilă de bucătari pasionați. Împart pasiunea pentru brand-ul Comtim atât în cadrul activității profesionale, dar și în concursurile culinare la care participă. Cei 2 au acceptat provocarea de a participa în cadrul proiectului „La masă în Banat”, iar Nicu ne-a primit acasă la el, unde am aflat cum se prepară Szekelygulyas.

Felul acesta de mâncare se gătește în special la tăiatul porcului. Legenda acestui fel de mâncare are o poveste de pe la 1850, când scriitorul Szekely Jozef și prietenul său, poetul Petőfi Sandor, au ajuns într-o cărciumă din Budapesta, foarte târziu. Acolo, pentru că în bucătărie nu mai era decât varză murată fiartă și niște tocană de porc, dar lor le era foame, Szekely i-a spus bucătarului să le amestece.



### INGREDIENTE:

- 1,2 kg ceafă porc fără os
- 600 g cap de piept porc Comtim
- 800 g curelușă de piept cu șoric Comtim
- 2,4 kg varză murată. Dacă varza este prea sărată, se folosește 1,2 kg varză proaspătă și 1,2 kg varză murată
- 5-6 linguri untură de porc
- 1,2 kg ceapă
- Foi de dafin
- Piper, după gust
- Boia
- Jumătate de cană de moare de varză

Notă: acest fel de mâncare nu are nevoie de sare suplimentară, deoarece gustul sărat va veni de la varza murată



Robert Solticzki



Nicolae Voia



### MOD DE PREPARARE:

1. Se taie carnea în cuburi relativ egale, de 2-3 degete;
2. Se încinge ceaunul sau cratița, se pune untura la topit, apoi se rumenește carnea;
3. Se curăță și se taie ceapa, se adaugă peste carne;
4. Se taie varza și se adaugă peste carne. Se amestecă ușor. Se adaugă puțin lichid (moarea de varză) și se pune capacul.
5. După 20-30 de minute, se adaugă condimentele: dafin și chimen.
6. Când varza este suficient de moale, se adaugă boia dulce (2-3 linguri). Se mai lasă să se întrepătrundă 30 de minute.
7. Se ia cratița/ceaunul de pe foc și se lasă la odihnit minim 15 minute.
8. Se poate mânca cu smântână și pâine proaspătă, dar și cu ardei iute.

Poftă bună!



© foto: Andrei Dragomir



## Rețetă de senzație - Elit Tetrazzini cu ciuperci, șuncă și vin

Tetrazzini cu șuncă presată e o alternativă grozavă la varianta clasică în care se folosește piept de pui. Mixul delicios dintre sosul bogat și cremos, paste, ciuperci și o șuncă de calitate constituie un fel principal ideal pentru o masă de seară în familie, la povești.

### Ingrediente pentru 4 porții



- 350 g spaghetti
- 2 căni Șuncă presată Elit
- 2 căni ciuperci, tăiat e felii
- 6 linguri unt
- ½ cană făină
- ½ cană parmezan
- ½ cană lapte
- ½ cană supă de pui
- 1 vârf de cuțit nucșoară
- ¼ linguriță cimbru
- 1 ceașcă boabe de ma zăre
- vin alb
- sare și piper, după gust



### MOD DE PREPARARE:

1. Fierbe spaghetti conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
2. Separat, într-o tigaie, prepară rântașul – mixul dintre făină și unt, pentru îngroșarea sosului.
3. Amestecă bine ingredientele și lasă rântașul să fiarbă pentru 2-3 minute la foc mic.
4. În aceeași compoziție adaugă ciupercile, amestecând delicat.
5. Toarnă ușor laptele, în timp ce amesteci încontinuu în tigaie, până când compoziția începe să se îngroașe.
6. Adaugă și supa de pui, apoi nucșoara, coriandrul și piperul.
7. Stinge totul cu puțin vin alb și adaugă șunca presată Elit, tăiată bucățele, și sare după gust.
8. Combină spaghetti cu acest sos minunat, presară câteva boabe de mazăre și pune toată compoziția într-o tavă ai cărei pereți au fost tapetați cu unt.
9. Las-o la cuptor, la 200° Celsius, pentru 30 de minute, până când suprafața devine aurie.
10. Bucură-te împreună cu întreaga familie de acest tetrazzini, dar nu înainte de a-i oferi 15 minute de odihnă.

Poftă bună!





## Concursuri cu premii!

Invităm angajații care doresc să își testeze cunoștințele în domeniile PPA / Calitate să răspundă corect întrebărilor de mai jos. Așteptăm răspunsurile la adresa de e-mail: pr@smithfield.ro. Participanții care vor oferi toate răspunsurile corecte vor fi premiați cu un articol personalizat.

Răspunsurile vor fi verificate împreună cu colegii din departamentul Biosecuritate / Calitate pentru validare. Pot exista mai multe variante corecte de răspuns.



### Chestionar Pestă porcină africană (PPA)

#### 1. Biosecuritatea constă în măsuri, reguli și proceduri care se aplică:

- a) În interiorul fermelor.
- b) În exteriorul fermelor.
- c) Atât în interiorul, cât și în exteriorul fermelor.

#### 2. Respectarea regulilor de biosecuritate constă în:

- a) Imposibilitatea angajaților de a crește porci în gospodăriile proprii.
- b) Respectarea procedurii de duș obligatoriu în ferme.
- c) Respectarea procedurii privind introducerea obiectelor personale.

#### 3. Procedura de duș se respectă:

- a) La intrarea în fermă.
- b) La ieșirea din fermă.
- c) Atât la intrarea, cât și la ieșirea din fermă.

#### 4. După efectuarea dușului și intrarea în zona curată, vă mai puteți întoarce în zona murdară:

- a) Da.
- b) Nu.
- c) Doar dacă ați uitat ceva.

#### 5. În fermă se pot introduce:

- a) Telefonul mobil, bijuterii, ceasuri.
- b) Medicamentele necesare, care se dezinfectează la introducerea în fermă.
- c) Pachetul de țigări sigilat, care se dezinfectează la introducerea în fermă.

### Chestionar calitate și siguranță alimentară

#### 1. La intrarea în secțiile de producție, operatorul trebuie să poarte masca de protecție pentru respectarea regulilor de igienă și bună practică în industria alimentară:

- a) Da.
- b) Nu.
- c) Nu este obligatorie.

#### 2. De câte ori trebuie să te igienizezi pe mâini, obligatoriu, în timpul programului de lucru:

- a) Doar la începutul programului.
- b) Ori de câte ori este nevoie.
- c) Când mă întorc din pauze și de la toaletă.

#### 3. Este permisă purtarea bijuteriilor în spațiile de producție:

- a) Da.
- b) Nu.
- c) Nu, cu excepția verighetelor.

#### 4. Este permisă utilizarea telefonului mobil în timpul desfășurării activității de producție:

- a) Da, doar în caz de urgență, prin ieșirea din linie și îndepărtarea echipamentului de protecție.
- b) Nu.
- c) Nu știu.

#### 5. În cazul unor afecțiuni medicale, este permis accesul la locul de muncă:

- a) Nu.
- b) Da, doar după primirea acceptului de la medicul specialist.
- c) Da, după termenul limită menționat în concediul medical.



Nume/Prenume:

Nr. telefon:

Departament:

Nume/Prenume:

Nr. telefon:

Departament:

## Concurs „Cititor atent” - Întrebări din revistă

Dragi cititori,  
Ați parcurs cu interes această ediție a revistei Mozaic Smithfield România? Dacă da, vă invităm să oferim răspunsurile celor 3 întrebări de mai jos:

#### 1. Câți ani de activitate aniversează Elit?

.....

#### 2. Ce proiect înscris în competiția ROI Awards este selectat finalist?

.....

3. Câte porții de mâncare au fost donate de către Smithfield România în cadrul programului Hrană pentru suflete?

.....

Așteptăm răspunsurile la adresa pr@smithfield.ro. Participanții care au răspuns corect tuturor întrebărilor vor primi un premiu surpriză. Baftă!

Nume/Prenume:  
Nr. telefon:  
Departament:



Ediția 2022

Nr.  
23

Mozaic  
Smithfield  
România



**comtim**<sup>®</sup>



Un **+** de prospețime.

