



comtim

SCAN
COOK



www.comtim.ro

*Un brand
românesc
din 1967!*

[f](#) [@](#) [You Tube](#) [d](#) **#comtim**

DECEMBRIE 2023

MOZAIC

Smithfield România

INOVARE / RESPONSABILITATE / EXCELENȚĂ

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

Numărul **26**

CUPRINS

3 EDITORIAL

Goran Panici, Director General Smithfield România

4 DE VORBĂ CU...

Dana Brindescu-Iovanov, Director General Divizia Carne Proaspătă

Silviu Murariu, Director General Divizia Ferme

Ciprian Lixandru, Director Producție Divizia Ferme

7 NOUȚĂȚI

Prezența la târgul Anuga | Panouri fotovoltaice în cadrul Smithfield România | Smithfield România, în jurul competiției pentru „Directorul anului 2023 în educație” | Vizita Consiliului Consultativ Tripartit | Smithfield România premiată în cadrul competiției „Sustainability Awards 2023” & ROI Awards | Sistem automatizat pentru decongelare la Maier Com | Marea sărbătoare Smithfield România | Smithfield România și Elit, în topuri! | Noutăți proiecte AFIR | Smithfield Europa formează o alianță strategică prin investiția în Grupul Argal

11 ÎN COMUNITATE

Sărbătorim un deceniu de angajament pentru educația alimentară! | A 8-a ediție a Campaniei de „Donare de Sânge” | „Din nou la școală” – cel mai longeviv program de responsabilitate socială Smithfield România | Vizita elevilor Liceului Tehnologic de Silvicultură și Agricultură „Casa Verde” Timișoara | Bilanț anual Hrană pentru Suflete | O nouă ediție a Conferinței „Swine Day” | Vizibilitatea companiei în cadrul instituțiilor școlare partenerne | Smithfield România și Comtim alături de comunitățile locale | Distincție primită din partea Băncii de Alimente din Timișoara

15 ANGAJAȚI

Interviu Liviu Bogdănescu | Interviu Aurelia Tileagă | Interviu Cristina Munteanu | Interviu Chirteș George | Interviu Stanciu Ramona | Interviu Suci Petre | Interviu Contor Dorin | Interviu Trif Lucian | Interviu Toma Marin | Echipa de recrutare Smithfield România, prezentă la târgul HIPO | Cunoaște echipa Smithfield România | Cunoaște echipa Elit | Cunoaște echipa magazinelor Elit | Susținem viitorii specialiști din domeniul Juridic | Sesiunea anuală a echipei de Vânzări | Smithfield România dezvoltă profesioniști | Ediție aniversară a Programului Internship | Cunoaște echipa Cash&Carry Comtim | Angajații în ochii superiorilor | Dinamica de echipa și negociere

31 BRANDURILE NOASTRE

Elit, partener al emisiunii ROventura | Smithfield România & Comtim, parteneri Flight Festival | Smithfield România a susținut Festivalul de Jazz de la Timișoara | Istoria Salamului Fuet | Comtim, partener Gărâna Jazz Festival ediția 2023 | Premieră Comtim la iarbă verde | Degustări de produs la magazinul de prezentare Comtim | Produse cu care ne mândrim la Gustul Ales, ediția 2023 | Șunca premium Plin de Carne, sub o nouă înfățișare

34 SOCIAL MEDIA

Comunitatea Comtim de pe social media în continuă creștere | Elit, aproape de fanii săi în social media | Peste 1.100 de membri în comunitatea Smithfield România de pe LinkedIn | Elit pe LinkedIn

36 REȚETE DE SENZAȚIE

Rețetă de senzație - Jumări de porc din slănină Comtim | Rețetă din Podgoria Aradului: „Pește” umplut

37 DIN VIAȚA COLEGILOR

Ne mândrim cu ... | Colegii noștri - câștigători în cadrul competiției de gătit „Ceaul de aur” | Magia toamnei la Departamentul Vânzări | Recomandări din partea colegilor | Ineditul brad al echipei IT | Copiii angajaților Smithfield România

Redactor-șef: Lorena Balica

Echipa de redacție: Cristina Bodea, Bogdan Ban

Colaboratori: Andriescu Dorin, Basica Lidia, Cerna Dinu Doruț, Clonda Ștefan, Cosma Vlad, Covaci Ovidiu, Gergely Mihaela, Gheață Răzvan, Ilioiu Adriana, Kosztner Daniel, Macinic Ioan, Miloș Stela, Munteanu Cristina, Sabău Sorin, Sandu Marius, Stancu Dănuț, Surdu Ștefania, Uncul Alina

Design: ADvision



Dragi colegi,

Mă bucur că am ocazia să împărtășesc cu voi gândurile mele de final de an, într-un moment în care privim împreună către realizările și provocările pe care le-am avut în 2023. Este un moment bun să reflectăm asupra muncii noastre și să ne bucurăm de reușitele obținute de întreaga echipă.

Dedicarea, seriozitatea și pasiunea voastră au făcut și în 2023 neclintită misiunea noastră de a oferi României carne de porc Comtim 100% românească. Compania noastră nu doar produce, ci definește standardele în industria de creștere a animalelor și producție de carne de porc în România. Suntem conștienți că ceea ce producem nu este doar o marfă, ci un simbol al calității și tradiției românești.

După un an atât de plin, aș vrea să rămânem cu toții cu acest gând - echipa noastră este mai puternică atunci când lucrăm împreună, când fiecare se implică și nu trece nepăsător pe lângă problemele pe care le întâmpinăm. Fiecare contribuție, indiferent cât de mică sau mare, adaugă o picătură succesului nostru colectiv.

Vreau să vă mulțumesc că ați rămas alături de companie în perioadele dificile. Loialitatea și dedicarea față de companie sunt apreciate de întreaga echipă de conducere! În momentele de provocare, am demonstrat că suntem o echipă puternică, solidară și dedicată, în care fiecare angajat este o parte esențială.

Privind către viitor, am încredere că vom continua să ne impunem ca lider în domeniul nostru. Pentru anul 2024, îmi doresc să fim o echipă din care orice specialist ar dori să facă parte indiferent de profesia sa.

Să aveți parte de un final de an plin de bucurie și liniște alături de cei dragi!

Ne revedem cu forțe proaspete și entuziasm în noul an!

Dana Brindescu-Iovanov

Director General Divizia Carne Proaspătă



Ce ne puteți spune despre proiectul de modernizare a fabricii?

2023 a fost pentru noi în fabrică un efort semnificativ de a reveni, într-o perioadă extrem de scurtă, în poziția de furnizor principal în retailul românesc, după evenimentul nefericit de la finalul anului trecut. Ca orice situație dificilă, ea dă naștere oportunităților, evidențierii caracterelor puternice și a profesionalismului de care pot să spun cu mândrie că întreaga echipă a dat dovadă. Putem să ne mândrim cu faptul că atât managementul local, cât și cel din Smithfield Europa a avut încredere în capacitățile echipei și a aprobat o investiție considerabilă pentru refacerea unei zone noi de lucru și pentru dotarea acesteia cu echipamente de ultimă generație, care să ne permită să avem același flux tehnologic ce poate asigura calitatea deja recunoscută a produselor noastre.

Ce proiecte de promovare a brandului pregătiți pentru Comtim?

În ciuda anului dificil, am întrevăzut oportunități noi în promovarea brandului Comtim bazate pe atributele noastre: calitate garantată, trasabilitate, siguranță alimentară, gust românesc autentic, preț corect, prezență națională și un portofoliu complet de produse. Am creat o nouă identitate vizuală a Comtim în modul de împachetare, prezența la raft și în social media care să ne diferențieze de gamele de private label. Totodată, sunt mândră că „Comteam” a depus efortul de a recrea COMTIM și de a-l crește cu peste

80% față de anul anterior! Este o realizare remarcabilă a întregii echipe, mai ales în contextul refacerii în cursul anului a zonei de producție din semi-procesare.

Ce valori și principii personale vă ghidează în luarea deciziilor de management?

Leadershipul este o „călătorie” complexă cu multe încercări, dar care dezvoltă oportunități de învățare pentru orice manager. Cheia succesului aici, ca oriunde, e să rămâi autentic, în concordanță cu valorile și principiile personale. Pentru mine onestitatea, integritatea, respectul pentru ceilalți și ceea ce faci sunt esențiale. În coroborare cu pasiunea pentru ceea ce faci, crearea unei viziuni clare a încotro vrei să îndrepti organizația, dedicarea, reziliența și adaptabilitatea la toate condițiile în care operăm ca entități, pot servi drept „hartă” în călătoria pe care ne-o asumăm într-o organizație.

Ce vă doriți pentru echipa Smithfield România în 2024?

Le doresc în primul rând colegilor să fie sănătoși, să aibă un echilibru în viața lor personală și profesională și să rămână încrezători în capacitatea lor de a depăși orice situație. Îmi doresc să nu mai trecem prin încercări atât de grele asemenea celor din anul acesta, să ne putem canaliza energia pe creștere, pe lucruri pozitive și construcția frumoasă a brandului Comtim.



Silviu Murariu

Director General Divizia Ferme



Cum a traversat echipa Diviziei Ferme anul 2023?

Întreaga echipă a traversat 2 evenimente dificile în 2023 – episoadele de PPA de la Cenei și Voiteni. În plus, am resimțit de-a lungul anului influența episoadelor precedente din Parța și Pădureni. În pofida acestora și a blocajelor cu care ne-am confruntat, am încercat să ne redresăm, să minimizăm impactul și să livrăm cât mai bine ce ne-am asumat.

Anul acesta însă, am beneficiat și de un context de piață favorabil, în care prețurile de vânzare au fost bune și vom încheia anul cu un rezultat mulțumitor în condițiile date. Sunt convins că dacă am fi reușit să producem numărul de animale pe care ni l-am propus, rezultatele financiare ar fi fost pe măsură.

Care va fi focusul Diviziei Ferme în 2024? Pe ce obiective ne vom concentra?

Să punem lucrurile pe făgaș cât mai repede. Focusul este să ajungem la volumele propuse și să livrăm conform angajamentelor. Productivitatea și eficiența rămân prioritare și în anul ce urmează. Sunt optimist și încrezător că strădania echipei se va materializa, că fermele își vor îmbunătăți rezultatele și că vom reuși să facem ca 2024 să fie un an bun. Trebuie în primul rând să rămânem vigilenți și prin grija și responsabilitatea fiecăruia, să evităm să mai avem episoade de PPA în ferme. Dacă vom reuși să facem acest lucru, restul nu ar trebui să fie complicat, ținând cont de experiența echipei.

Ce sfaturi ați oferi tinerilor profesioniști care doresc să urmeze o carieră în domeniul creșterii animalelor?

Să fie perseverenți și să nu renunțe, este una dintre cele mai frumoase meserii. În cei aproape 20 de ani de când activez în acest domeniu, nu mi-am schimbat această părere și nici nu cred că o voi face. Dacă mă gândesc bine, nici nu prea mi-am dat seama cât de repede au trecut acești 20 de ani și cred că asta se întâmplă atunci când faci ceea ce-ți place. Așa că, încurajez orice tânăr să se îndrepte către o astfel de meserie/carieră. E o meserie nu neapărat ușoară, dar care îți oferă multe satisfacții. Lucrezi cu animale și cu oameni în același timp, deci cu viață în sine, și ai parte mereu de alte și alte provocări, care nu te lasă să te plafonezi.

Ce valori și principii personale vă ghidează în luarea deciziilor de management?

Pornind de la ideea că dreptatea este prima condiție a civilizației, cred că integritatea și corectitudinea sunt cele mai valoroase principii în general, nu numai în management. De ce? Pentru că o atitudine corectă ar trebui să genereze respect, implicare și o bună colaborare din partea celor care sunt tratați echitabil.

Ce vă doriți pentru echipa Smithfield România în 2024?

Îmi doresc ca echipa să rămână unită și să nu lase orgoliile să ne încetinească. Să tragem toți în aceeași direcție și să fim deschiși să învățăm unii de la alții. În plan personal, le doresc colegilor sănătate și mai cu seamă fericire, pentru că fericirea aduce bunătațe și împlinire. Iar pentru că ne apropiem de sărbători, le urez tuturor Sărbători frumoase și mulți ani buni!

Ciprian Lixandru

Director Producție Divizia Ferme



Ce proiecte pregățiți pentru anul 2024?

Cred că toate departamentele operaționale au un obiectiv comun în acest moment: evitarea apariției unui nou focar PPA în fermele Smithfield România. Desigur, în mod particular, Producția urmărește livrarea unui număr cât mai mare de porci la abator în condițiile unei eficiențe maxime. Între proiectele anului 2024, aș menționa dezvoltarea parteneriatului cu grupul de firme Fatrom. Acesta reprezintă o premieră pentru Smithfield România și urmărește creșterea inventarului de scroafe din sistem și implicit a numărului de porci, folosindu-ne de spațiile, logistica și personalul partenerului.

Ce sfaturi ați oferi tinerilor profesioniști care doresc să urmeze o carieră în domeniul creșterii animalelor?

Sfatul meu este să fie onești și ambițioși. Cinstea implică să fim corecți în toate relațiile noastre, iar ambiția este motorul dezvoltării personale. În plus, nu trebuie să-și facă probleme dacă nu cunosc încă anumite aspecte ale domeniului... nimeni nu le-a cunoscut din prima zi și nu ajungem să le cunoaștem pe toate nici în ultima zi de lucru.

Ce apreciați cel mai mult la echipa noastră?

Profesionalismul și implicarea. Le mulțumesc cu această ocazie tuturor. Lucrăm într-un domeniu în care ziua de lucru nu se reduce la 8 ore, zilele de weekend sunt zile lucrătoare, iar urgențele sunt extrem de frecvente.

Ce valori și principii personale vă ghidează în luarea deciziilor de management?

Apreciez onestitatea și susțin dezvoltarea oamenilor din cadrul departamentului. Îmi doresc și încerc ca deciziile mele să nu reprezinte un flux unidirecțional. Mă bucură și aștept tot timpul propunerile celor din jur, iar în acest sens încerc să stimulez, atunci când se poate, „brainstorming-ul” sau competiția de idei care oferă cea mai bună soluție.

Un gând pentru echipă, la final de an.

La sfârșit de an urez tuturor angajaților Smithfield România, familiilor acestora, SĂRBĂTORI FERICITE ȘI UN AN 2024 MAI BUN!

Smithfield România la târgul Anuga

Ultimele noutăți și inovații din industria alimentară au fost discutate la începutul lunii octombrie la cel mai mare eveniment din lume dedicat industriei alimentare – Anuga.

Reprezentanții echipei noastre de Vânzări au avut plăcerea de a se reîntâlni cu cei mai importanți jucători din industrie la nivel global și au făcut schimb de idei și perspective cu profesioniști de top din întreaga lume.

De la inovații tehnologice la cele de produs, toată comunitatea prezentă s-a concentrat pe tema centrală a acestui an - dezvoltarea durabilă, un subiect care stă totodată la baza strategiei de dezvoltare a Smithfield România.



Florin Raba - Director Comercial
Divizia Carne Proaspătă

Panouri fotovoltaice în cadrul Smithfield România

Datorită interesului crescut pentru economisirea energiei electrice și a oportunităților privind implementarea unor proiecte noi în energie verde, la nivelul Diviziei Carne Proaspătă, este în curs de implementare un nou proiect, finanțat prin PNRR, de instalare a unei centrale fotovoltaice cu puterea de 990 kwp.

Până în prezent, în 2023, la nivel de Smithfield România panourile instalate în cadrul fermei New Gătaia au produs 115.707 kWh, iar în cadrul fermei Mișca 2 au generat 26.676 kWh, asigurând peste 50% din necesarul de energie consumat de către aceste puncte de lucru. Proiectele la nivelul Diviziei

Ferme sunt coordonate de colegii noștri Sorin Sabău - Energy Manager și Sorin Lazăr - Business Development Manager.

La nivelul Diviziei Carne Proaspătă, cele 1.980 panouri fotovoltaice au produs până în prezent, în 2023, 1.12 GWh. Proiectele sunt coordonate de colegii noștri Alin Simoc - Manager Tehnic, Florin Barna - Manager utilități și Marius Sandu – Manager proiecte.

Prin aceste proiecte reușim să aducem un aport pozitiv asupra mediului înconjurător.

Smithfield România, în juriul competiției pentru „Directorul anului 2023 în educație”

Smithfield România investește constant în educația tinerei generații prin intermediul programelor de responsabilitate socială care au drept obiectiv accesul la educație, reducerea abandonului școlar, încurajarea performanțelor școlare și îmbunătățirea condițiilor de studiu. Toate aceste obiective coincid cu obiectivele Asociației pentru Valori în Educație - AVE România, motiv pentru care reprezentanții asociației ne-au invitat să jurizăm alegerea Directorului Anului 2023. Această competiție se adresează directorilor de școală care se remarcă prin rezultatele obținute în urma implementării unor proiecte cu impact substanțial pentru elevii din comunitatea respectivă.

Colegul nostru Bogdan Ban, Coordonator Sustenabilitate, a reprezentat Smithfield România în calitate de jurat al etapei finale, alături de alți reprezentanți ai mediului de business. În urma jurizării au fost aleși Directorii ai anului pentru

categoriile Inovare, Egalitate de Șanse și Antreprenoriat, dar și marele premiu pentru Directorul anului 2023.



Mai multe detalii despre competiție:
<https://ave-romania.ro/gala-premiilor-pentru-directorii-anului-2023/>.

Vizita Consiliului Consultativ Tripartit

În luna iunie, Consiliul Consultativ Tripartit constituit la nivelul Inspectoratului Teritorial de Muncă Timiș, a inițiat o discuție pe tema Securitate și Sănătate în Muncă, în cadrul Smithfield România. Cu acest prilej, reprezentanții companiei le-au transmis gânduri bune și aprecieri reprezentanților instituției pentru buna colaborare și pentru întâlnirea productivă: EC. Kasai Pavel - Inspector Șef, JR. Mogoșanu Ileana - Inspector Șef Adjunct Relații de Muncă, Ec. Lupu Rolf Athalvin - Inspector Șef Adjunct Securitate și Sănătate în Muncă, dar și reprezentanților sindicatelor și patronatelor prezenți la ședință.



Printre atribuțiile Consiliului Național Tripartit se numără dezbaterile și analiza proiectelor de programe și strategii elaborate la nivel guvernamental, soluționarea pe calea dialogului tripartit a diferendelor de natură socială și economică, elaborarea și susținerea implementării strategiilor, programelor, metodologiilor și standardelor în domeniul dialogului social și multe altele.



Smithfield România premiată în cadrul competițiilor „Sustainability Awards 2023” și „ROI Awards 2023”

Proiectele Smithfield România sunt apreciate și recunoscute la nivel de grup Smithfield, dovadă fiind premiile obținute de-a lungul anilor.

În 2023, în cadrul competiției anuale „Environmental Awards 2023” care încurajează diviziile Smithfield din toată lumea să aibă inițiative cu impact pozitiv în operațiuni și comunități - programul „Hrană pentru suflete” a fost premiat la categoria „Comunitate”. Proiectul este organizat de membrii echipei PR (Cristina Bodea - Director Sustenabilitate, Bogdan Ban - Coordonator Sustenabilitate și Lorena Balica - PR & Social Media Specialist).

Tot în acest an, în cadrul competiției „ROI Awards 2023”, Smithfield România se poate mândri cu mai multe proiecte și echipe finaliste premiate. Dintre cele 14 proiecte înscrise ediția aceasta, la nivelul ambelor divizii Smithfield România, 3 proiecte au fost votate finaliste:

CURSURI DE FORMARE PROFESIONALĂ PENTRU OCUPAȚIILE DE TEHNICIENI VETERINARI ȘI LUCRĂTORI DDD

Categoria: Inovație

Echipa: Martin Valer – Human Resources Manager, Gheață Răzvan Iulian - Training Coordinator, Macinic Ioan - Senior Internal Trainer, Crăete Cătălin-George - Internal Trainer, Justinian Chiroiu - Internal Trainer

EFICIENTIZAREA PROCESULUI DE TRANȘARE CAP DE PORC

Categoria Excelență Operațională

Echipa: Petre Suciuc - Line Supervisor, Elena Dumitrescu - PPD Specialist, Dorin Andriescu - Manager Deboning & Packaging.

PROGRAMUL SMITHFIELD ROMÂNIA „ZIUA INTERNAȚIONALĂ A ALIMENTAȚIEI”

Categoria: Responsabilitate

Echipa: Cristina Bodea – Director Sustenabilitate, Bogdan Ban – Coordonator Sustenabilitate, Lorena Balica – PR & Social Media Specialist

Sistem automatizat pentru decongelare la Maier Com

Schimbările apărute în ultimii ani pe piața cărnii de porc au dus inevitabil la apariția unor modificări în modul de funcționare a canalelor de aprovizionare cu materii prime din carne de porc.

Astfel, dacă în anul 2019, circa 70% din materia primă utilizată în procesul de producție era reprezentată de carne proaspătă și doar 30% de carne congelată, în ultimii doi ani ponderea celor două tipuri de carne de porc s-a schimbat substanțial, ajungând ca în momentul de față 75-80% din materiile prime utilizate să fie reprezentate de produsele congelate.

Această modificare a generat necesitatea creării unor spații adecvate pentru decongelare, care să corespundă cerințelor de siguranță a alimentului, dar și de eficiență.

Soluția tehnică implementată a fost crearea a 3 spații pentru decongelare, independente, în care schimbul termic dintre produsul congelat și mediul exterior să se medieze prin intermediul aburului și menținerea unui mediu exterior saturat în vapori de apă, iar încălzirea spațiilor se realizează atât prin injecția de abur, cât și prin intermediul unor schimbătoare de căldură electrice.

Întregul proces de decongelare este automatizat și controlat de către un calculator central. Parametrii setați și monitorizați sunt: umiditatea relativă a

camerelor pentru decongelare, temperatura spațiului aferent decongelării, temperatura în centrul geometric al produsului supus congelării și temperatura de suprafață a produsului. Unitatea centrală conduce procesele de o asemenea manieră, încât toți parametrii setați și considerați esențiali privind procesul de decongelării să se afle în limitele presetate.

S-a reușit ca prin acest proiect, a cărui valoare a fost de circa 100.000 USD, să se dețină un control de 100% asupra procesului de decongelării și să se asigure o materie primă care îndeplinește toate rigorile de siguranță a alimentului. Totodată s-a reușit reducerea cu circa 10% a pierderilor privind decongelarea. În termeni cantitativi, înseamnă că s-a reușit eliminarea unei pierderi privind decongelarea de circa 250 tone pe an.

Proiectarea și implementarea proiectului au fost realizate de către dl. Călin Morar și echipa sa.



Marea Sărbătoare Smithfield România



Loialitatea și profesionalismul angajaților sunt valori apreciate în echipa noastră. Pentru a le celebra împreună, în vara anului 2023 a fost organizată prima ediție a Sărbătorii Smithfield România. Muzeul Satului Bănățean a fost gazda perfectă pentru această sărbătoare, oferind un cadru pitoresc pentru cei peste 1.500 de angajați, însoțiți de familiile lor.

Evenimentul a fost încărcat de momente de veselie, relaxare și emoție. Cei mici s-au bucurat de tobogane, trambuline, trenuleț și pictură pe față, iar adulții au cântat în zona de karaoke, au tras la țintă ori au sărit cu pendulul. Muzica a fost nelipsită și a fost un liant pentru toți participanții. De la piese populare până la cele ușoare, sunetele muzicale au

întregit atmosfera de bucurie și unitate, iar delicioasele produse Comtim i-au reunit pe toți la masă.

Prezența angajaților din toate departamentele, dar și a familiilor acestora, a adus o energie specială acestui eveniment și l-a transformat în unul cu adevărat deosebit. Sărbătoarea Smithfield România a fost un prilej de a consolida legăturile dintre colegi și de a arăta aprecierea companiei față de angajați și familiile lor.



Felicitări întregii echipe care a organizat acest eveniment și mulțumim tuturor celor care au acceptat invitația de a participa!

Smithfield România și Elit, în topuri!



Smithfield România a fost premiată în cadrul Galei de Excelență în Afaceri - Topul firmelor din județul Timiș, în cadrul celei de-a 30-a ediție aniversară. Evenimentul a fost organizat de Camera de Comerț, Industrie și Agricultură Timiș, care premiază succesul și performanța în afaceri. Smithfield România a câștigat Premiul 1 în categoria **Industria și conservarea cărnii**.

Elit a câștigat locul 1 în clasamentul **Industria și conservarea cărnii, întreprinderi foarte mari**, din nou, în topul celor mai performante companii din Județul Alba! Compania a fost premiată în cadrul evenimentului „Topul Firmelor din județul Alba pentru anul 2022”, pentru eficiența și performanța dovedite.

Noutăți privind proiectele finanțate de AFIR

În 2023, Smithfield România a finalizat implementarea a 12 proiecte depuse în perioada 2019-2020 spre finanțare la AFIR (Agenția pentru Finanțarea Investițiilor Rurale). Acestea reprezintă investiții în creșterea capacităților de bio-securitate în rândul fermelor din județele Timiș și Arad. Prin aceste proiecte, compania a achiziționat echipamente precum: termonebulizatoare, nebulizatoare, pompe de spălat cu presiune, dezinfecatoare rutiere, spălătoare de roți, două incineratoare mobile, o mașină de transport mortalități, generatoare de curent, containere fixe pentru utilizare ca „filtre uscate” folosite pentru dezinfecția termică a materialelor și produselor introduse în ferme. Pe lângă aceste achiziții de echipamente s-a efectuat și modernizarea spălătoriilor auto din cadrul fermelor Pădureni și Birda.

În acest moment, două proiecte se află în stadiul de derulare:

Realizarea de spălătoare rutiere în vederea prevenirii răspândirii PPA în cadrul fermelor Parța, Pădureni, Peciu și Voiteni din județul Timiș;

Îmbunătățirea capacității de biosecuritate la nivelul fermei New Gătaia prin modernizarea spălătoriei auto.

Smithfield Europa formează o alianță strategică prin investiția în Grupul Argal din Spania

Operațiunile europene ale Smithfield Foods au anunțat în luna octombrie încheierea unei alianțe strategice cu Argal Alimentation, un producător spaniol de mezeluri și alte produse din carne ambalate. Argal oferă o gamă largă de mezeluri și alte tipuri de produse din carne ambalate, inclusiv șuncă fiartă, șuncă afumată, slănină, mezeluri, cârnați, salam fuet, paté, printre altele, precum și mâncăruri gata de consum, toate realizate cu materii prime de înaltă calitate. Argal Group are centre de producție în Catalonia, Navarra și Extremadura, 9 centre de distribuție în Spania și operațiuni de export în peste 30 de țări.

Societățile vor conlucra pentru a realiza sinergii operaționale și pentru a extinde aria de acoperire pe noi piețe. Proiectul se bazează pe oportunitățile de creștere ale societății, echipa acesteia fiind o parte fundamentală a viitoarei expansiuni organice.

„Investiția noastră în Argal este în concordanță cu strategia noastră de creștere a portofoliului de produse din carne ambalată din Europa. Calitatea produselor Argal, angajații și echipa de management fac ca această alianță să fie o platformă solidă pentru creșterea noastră în Spania și în Europa.” a declarat Luis Cerdan Ibanez, Vice Președinte Executiv, Operațiuni pe Europa, Smithfield Foods.

Sărbătorim un deceniu de angajament pentru educația alimentară

De-a lungul ultimilor 10 ani, Smithfield România a investit resurse și a încurajat elevii din comunitățile în care are puncte de lucru, să adopte obiceiuri alimentare sănătoase și un mod de viață echilibrat. Compania este un promotor constant al educației pentru o alimentație sănătoasă, organizând workshop-uri în format fizic, dar și online (pe durata pandemiei), cu invitați speciali și voluntari care să transmită mai departe informații valoroase.

Și în acest an, voluntarii Smithfield România au organizat un nou workshop pentru educație alimentară în beneficiul a 43 de elevi ai Școlii Gimnaziale Parța, din clasele a III-a și a IV-a. Elevii au explorat regulile fundamentale ale unei diete sănătoase, rolul unei alimentații echilibrate în dezvoltarea armonioasă a copiilor și adulților și cum să evite risipa alimentară. Pentru a-și însuși mai ușor cunoștințele, cursul a fost urmat de o aplicație practică.

Pentru al treilea an consecutiv, programul a fost susținut de Carrefour, în cadrul parteneriatului „Pactul pentru Tranziția Alimentară”, inițiat de retailerul francez. În cadrul acestui parteneriat, toți elevii beneficiari au primit cadou pachete cu gustări potrivite pentru o dietă echilibrată.

„Mă bucur că am făcut parte în calitate de voluntar în proiectul „Ziua Internațională a Alimentației” și mulțumesc echipei PR! A fost o plăcere să ascult prezentarea (Lorena are o voce care îți captează atenția). Am observat curiozitatea elevilor de a afla cât mai multe lucruri despre o alimentație echilibrată și sunt sigură că vor pune și în practică informațiile acumulate.” - povestește Ionela Suciuc – Analist Transport.



Lorena Balica - PR & Social Media Specialist

Mulțumim pe această cale voluntarilor: Marius Stroescu - Key Account Executive, Andreea Marzoca – Facturist și Ionela Suciuc – Analist Transport, pentru sprijinul acordat echipei PR în implementarea ediției din acest an!



A 8-a ediție a Campaniei de „Donare de Sânge”



În luna noiembrie a avut loc cea de-a 8-a ediție a Campaniei de „Donare de Sânge” în parteneriat cu Centrul Regional de Transfuzie Sanguină Timișoara. Acțiunea a avut loc la sediul Smithfield România și a fost implementată mulțumită celor 39 de colegi care au donat sânge, din dorința de a face bine comunității.

„Din nou la școală” – cel mai longeviv program de responsabilitate socială Smithfield România



Începutul de an școlar a adus o nouă ediție a celui mai longeviv program de responsabilitate socială Smithfield România: „Din nou la școală”.

Preșcolarii și școlarii din județele Timiș și Arad au fost întâmpinați în prima zi a anului școlar de voluntarii Smithfield România care le-au oferit diverse rechizite școlare ce îi vor încuraja să exploreze și să se bucure de fiecare zi petrecută la școală.

„Longevitatea programului „Din nou la școală” reprezintă dovada concretă a angajamentului Smithfield Romania față de educație și dezvoltarea comunităților în care ne desfășurăm activitatea.” - a declarat Cristina Bodea, Director Sustenabilitate Smithfield România.



Și cei peste 800 de copii ai angajaților Smithfield România, Elit, Vericom și Maier Com din clasele primare, s-au bucurat de asemenea, de câte un ghiozdan Herlitz.



Mulțumim SUPERVoluntarilor care au dat viață programului, care au ajutat la pregătirea rechizitelor și la împărțirea acestora.

Împreună, din 2007 până în prezent, am vizitat 71.900 de elevi în cadrul a 16.600 de ore de voluntariat cumulate.

Inspirăm generații noi de specialiști

La Smithfield România, suntem mândri să susținem educația și dezvoltarea viitorilor specialiști!

În luna octombrie am avut plăcerea de a fi gazda elevilor din clasele a IX-a și a X-a de la Liceul Tehnologic de Silvicultură și Agricultură „Casa Verde” din Timișoara, specializarea Tehnician Veterinar.

Echipa de Training din cadrul departamentului de Resurse Umane a organizat o vizită specială în fabrica de procesare a companiei. Prin această experiență, am dorit să oferim elevilor o perspectivă directă asupra întregului flux tehnologic din cadrul fabricii. Liceenii au avut ocazia să înțeleagă și să urmărească procesele de tranșare, procesare și ambalare a cărnii de porc într-un mediu real de lucru. Elevilor le-a fost prezentat și un film în care este detaliat întregul flux tehnologic, urmat de o sesiune de întrebări și răspunsuri.



Experiența le-a oferit elevilor o perspectivă valoroasă asupra muncii în cea mai mare unitate de procesare a cărnii de porc din țară, dar și asupra oportunităților din industria cărnii de porc din România.

Mulțumim elevilor și profesorilor pentru vizită! Felicitări echipei de Training pentru organizare!

Smithfield România oferă „Hrană pentru Suflete”






Prin intermediul programului „Hrană pentru suflete”, oferim cu titlu gratuit produse Comtim și contribuim la asigurarea hranei necesare zi de zi a persoanelor aflate în diverse situații de risc social.

Pe parcursul anului 2023, mai multe asociații au pregătit peste 105.000 porții de mâncare din produse din carne de porc Comtim, pentru copiii abandonați sau care provin din familii cu un nivel de trai deficitar, mame singure, părinți ai căror copii sunt internați în spital pentru tratamente de lungă durată sau persoane nevoiașe.



Bogdan Ban - Coordonator Sustenabilitate și Președintele Asociației „Au Nevoie de Noi”

Asociații beneficiare în 2023:

-  **Fundația pentru Copii Ronald McDonald**
-  **Arhiepiscopia Timișoarei**
-  **Asociația Pro Vita pentru Născuți și Nenăscuți**
-  **Fundația Umanitară Sfinții Ierarhi Leontie și Teodosie**
-  **Asociația „Au Nevoie de Noi”**

„Hrană pentru Suflete” nu este un simplu program, ci o dovadă a dorinței noastre de a împărtăși prosperitatea cu cei care au nevoie de ea. Ne-am propus ca prin acest program să aducem nu doar hrană în farfurii, ci și bucurie în inimile celor care o primesc!

Statusul sponsorizărilor până la data de: 06.10.2023

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

O nouă ediție a Conferinței „Swine Day”



La finalul lunii octombrie, compania s-a alăturat celei de-a IV-a ediții a Conferinței Swine Day, un eveniment de referință în domeniul creșterii suinelor, organizat de Asociația Medicilor Veterinari pentru Suine în parteneriat cu Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca.

Ediția din acest an a oferit oportunitatea de a discuta despre viitorul industriei suinelor și impactul tehnologiilor inovatoare, inclusiv inteligența artificială, asupra acestei industrii vitale. Temele principale din prima zi a evenimentului au vizat „Starea de sănătate și rezultatele economice influențate de utilizarea noilor tehnologii în industria porcină”. În a doua zi, discuțiile s-au concentrat pe

„Viitorul industriei creșterii porcului în România”. Delegația Smithfield România s-a bucurat de revederea cu specialiști de renume din industria creșterii suinelor prezenți la acest eveniment. Sprijinul oferit în vederea organizării, dar și participarea noastră în cadrul evenimentului, sunt pași importanți în direcția susținerii dezvoltării durabile a industriei suinelor.



Spiru Daniel, Epureanu Mădălina, Man Andrada, Lixandru Ciprian, Lorena Balica, Hidișan Bogdan, Tocaci Daniela, Bădica Cristian, Negură Alexandru, Iorgovan Nicolae

Vizibilitatea companiei în cadrul instituțiilor școlare partenere



Echipele Smithfield România de Resurse Umane și Relații Publice au organizat o campanie de promovare a companiei în rândul liceenilor și studenților menită să evidențieze sprijinul și oportunitățile oferite de Smithfield România tinerilor interesați de o carieră în cadrul industriei alimentare și zootehniei. Prin acest program am amenajat, în cadrul instituțiilor de învățământ, un loc de relaxare pentru elevi în pauzele dintre cursuri, un context bun pentru a face planuri de carieră.

Aducem mulțumiri deosebite cadrelor didactice care ne-au sprijinit în implementarea acestor demersuri și conducerilor instituțiilor:

Facultatea de Zootehnie și Biotehnologii din cadrul USAMV Cluj Napoca, Facultatea de Chimie Industrială și Ingineria Mediului din cadrul UPT, Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare din cadrul USV Iași, Facultatea de Medicină Veterinară, Facultatea de Inginerie Alimentară și Facultatea de Bioingineria Resurselor Animale din cadrul USVT, Liceul Tehnologic Agricol Alexandru Borza Geoagiu, Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Timișoara, Liceul Tehnologic Energetic „Regele Ferdinand I” Timișoara, Liceul Tehnologic de Silvicultură și Agricultură Casa Verde Timișoara.

Smithfield România și Comtim alături de comunitățile locale

Indiferent de anotimp, Smithfield România și Comtim sunt alături de comunitățile locale, cu ocazia manifestărilor culturale și tradiționale. Prin intermediul programului de responsabilitate socială „Fii unul dintre noi”, compania a venit în sprijinul a 22 de comunități locale, oferindu-le sprijin financiar sau produse din carne de porc necesare bunei organizări a evenimentelor.

de sprijin în cadrul programului „Fii unul dintre noi” în 2023 se numără: Apateu, Beliu, Birda, Boldur, Bocsig, Cenei, Cermei, Ciacova, Jimbolia, Lenauheim, Mișca, Parța, Peciu Nou, Sânpetru Mare, Șepreș, Tormac, Voiteg, Ineu, Periam și Vinga.



Prin produsele Comtim oferite drept sponsorizare și sprijinul nostru financiar, am ajutat comunitățile locale să își ducă mai departe tradițiile și obiceiurile străvechi. Printre comunitățile care au beneficiat



Smithfield România - „Ambasador în combaterea risipei alimentare și a sărăciei”



Banca Regională pentru Alimente Timișoara a organizat în luna septembrie un eveniment adresat sponsorilor săi, la care Smithfield România a fost reprezentată de echipa PR. În cadrul evenimentului, Smithfield România a primit distincția de „Ambasador în combaterea risipei alimentare și a sărăciei”. Evenimentul a marcat existența a 3 ani de activitate a Băncii, dar și Ziua Internațională de conștientizare a Risipei Alimentare.

„Doar împreună cu prieteni, susținători și companii care ne susțin constant economic și ne donează alimentele putem să combatem sărăcia și risipa alimentară zi de zi, aici, acum.” au transmis reprezentanții Băncii de Alimente.

„Îmi doresc să rămânem o echipă unită!”

Bogdănescu Liviu

Senior Project Manager în Departamentul
Mentenanță al Diviziei Ferme



Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Sunt angajat Smithfield România din 5 mai 2015. Am trimis un CV, am fost selectat pentru interviu și cam asta a fost.

Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

În cadrul proiectelor de care mă ocup trebuie să mă asigur că lucrările se desfășoară conform planificării și bugetului alocat. Ca activitate zilnică am: pregătirea bugetelor pentru lucrări, realizarea comenzilor, urmărirea lucrărilor aflate în desfășurare, programarea lucrărilor viitoare etc.

Care a fost cel mai important lucru pe care l-ați învățat de la un coleg de muncă sau de la un mentor în cadrul companiei?

Cred că munca într-o echipă mare și complexă, acest lucru l-am învățat și îl învăț în fiecare zi.

Ce valori personale vă ghidează în munca de zi cu zi?

În general încerc să fiu cât mai eficient în activitatea pe care o desfășor și să nu las lucrurile nefăcute.

Cum vă petreceți timpul liber?

Timpul liber îl dedic familiei, dar pot spune că îmi place să ascult muzică în timp ce mă plimb cu skateboardul (știu, știu... nu e recomandat... dar nu mai spuneți la nimeni).

Ce vă doriți pentru echipa noastră în 2024?

Au fost multe încercări prin care echipa Smithfield România a trecut în ultimii ani, dar a reușit să le depășească deoarece a fost o echipă unită. În 2024, îmi doresc în primul rând să rămânem la fel de uniți și să fim sănătoși!

„În logistică, timpul este cea mai importantă resursă!”

Tileagă Aurelia

Coordonator Transporturi, Divizia Carne Proaspătă



Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Prima zi de lucru în echipa Smithfield România a fost în 6 decembrie 2016 – ca un cadou de Moș Nicolae. Procesul de recrutare a început printr-o firmă de headhunting, iar la început nici nu știam

foarte multe detalii despre firmă, doar în ce industrie activează. Am ajuns aici după 8 ani în cadrul unei firme de transport, unde am acumulat experiență în acest domeniu. Mi-am dorit ceva nou, mi-am dorit să trec de cealaltă parte, de partea clientului.

Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Munca mea este dinamică, nu am o zi că alta, dar aceasta este și frumusețea acestui domeniu pentru că mereu te întâlnești cu provocări noi. Departamentul pe care îl coordonez e format dintr-o echipă de 6 oameni și este responsabil de tot ce înseamnă transportul produselor finite care pleacă din Timișoara. Lucrăm pe 3 schimburi, iar telefonul este indispensabil în rezolvarea problemelor cu care ne întâlnim. Zilnic, în timpul săptămânii, primim comenzile de marfă de la colegii din echipa de Vânzări la ora 16:30, după care, eu și colegii mei realizăm rutele de transport și le împărțim pe camioane. De la ora 23:00 camioanele intră la încărcat până a doua zi la 23:00 în funcție de ziua /ora de livrare la client. Noi suntem ultima verigă între companie și clienți. Sunt responsabilă de gestionarea problemelor care pot apărea în timpul

transportului și împreună cu echipa mea rezolvăm orice situație legată de transport. Avem grupuri unde comunicăm constant, în timp real, pentru a rezolva cât mai eficient orice situație. Logistica este un domeniu în care decizia trebuie luată pe loc. 10 minute după poate fi prea târziu. Clientul poate refuza marfa. Timpul este cea mai importantă resursă!

Ce vă place cel mai mult la locul de muncă?

Îmi place că este antrenant. Nu aș lucra niciodată ceva static. Îmi place relația pe care o am cu echipa mea. De 12 ani de când am echipă în subordine, am mizat mereu pe buna înțelegere și lucrul în echipă. Cred că dacă omul vine cu stres și teamă la muncă, atunci nu poate performa. Colegii mei știu că se pot baza pe sprijinul meu, atât legat de job, cât și în viața personală, pentru că eu consider colegii de la lucru a doua familie și dacă pot oferi un sfat, îl ofer cu drag.

Dacă ați putea îmbunătăți ceva la locul de muncă, ce ar fi?

Loc de îmbunătățiri este mereu, oriunde. Aș pune accentul pe o mai bună comunicare între departamente. Cum am spus, noi suntem ultima verigă din lanț și simțim cel mai mult orice întârziere. Întârzierile nu țin mereu de oameni, însă buna cooperare va ajuta la identificarea celei mai bune decizii.

Cum vă petreceți timpul liber?

Dacă mă întrebai acum 4 ani, răspundeam diferit. Acum îmi petrec tot timpul liber împreună cu soțul și băiețelul meu de 4 ani, care este la vârsta la care este dornic să cunoască „cum și de ce” sunt așa lucrurile din jurul nostru. Ne place să avem cât mai multe ieșiri în natură, în parc, să gătim și să ne jucăm. Dacă timpul îmi permite, îmi place să ascult muzică, e modul meu în care mă deconectez de la agitația de zi cu zi.

„Să fim deschiși unii cu ceilalți!”

Munteanu Cristina

Manager Suport Vânzări, Divizia Carne Proaspătă



Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Am ajuns în echipa Comtim în 2007, pe vremea când se numea Smithfield Procesare. Înainte să ajung aici am lucrat la Cristim, în echipa domnului Raba. Mulțumit de modul în care lucrăm împreună, domnul Raba

m-a invitat să mă alătur noii sale echipe de aici, atunci când a început să o formeze.

Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

În principiu, aici la noi, la „Suport vânzări”, ne ocupăm cu „menținerea armoniei”, în general între colegii vânzători din teren și colegii din producție care tranșează porcii, feliază și marinează produsele, fix așa cum vor clienții. Treaba la noi merge așa: centralizăm toate comenzile din țară, de la toți clienții, de pe toate canalele de vânzări și încercăm să le potrivim cât mai eficient cu porcii disponibili și cu capacitățile de producție ale utilajelor. Asta-i un fel de „artizanat”, o negociere continuă, reglaje fine prin toate părțile. Dar și când ne iese, suntem foarte

fericiți. Zilele noastre nu seamănă unele cu celelalte, n-ai timp să te plictisești, de fiecare dată se întâmplă ceva nou.

Care a fost cel mai important lucru pe care l-ați învățat de la un coleg de muncă în cadrul companiei?

O, asta-i simplu: „dacă nu vezi acum soluția, asta nu înseamnă că ea nu există” (asta o știu de la șeful meu). Bine, la el e naturală treaba, cred că el nu-i echipat să vadă obstacolele. Știe ce are de făcut și aia e. Găsește el soluții sau știe pe cine să delege să le găsească. Nu se împiedică de detalii ne semnificative de tip „asta nu se poate”.

Ce valori personale vă ghidează în munca de zi cu zi?

Relația cu omul. Nu în sensul ăla vechi și lemnos de „pile-relații”. Mă refer la conexiunea umană reală, autentică. E demonstrat științific că oamenii care au relații de calitate cu alți oameni, curate, veritabile, sunt mai fericiți.

Cum vă petreceți timpul liber?

Eu sunt pasionată de bărbatu'-miu, așa că ne petrecem timpul liber în funcție de pasiunile lui: mergem împreună la raliuri, la curse moto, la curse de duranță de karting (la Prejmer).

Ce vă doriți pentru echipa noastră în 2024?

Să fim deschiși unii cu ceilalți, să abordăm lucrurile și din „papucii” colegilor.

„Am cunoscut mulți oameni care m-au ajutat să mă dezvolt.”

Chirteș George

Manager sector Reproducție și Gestație
Ferma Bacova



Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Lucrez la Smithfield România din 2019, după ce timp de 2 ani am urmat stagiul de internship – în 2017 și 2018. După ce am terminat facultatea m-am angajat, am început pe poziția de Consilier

Biolog, iar acum sunt Manager sector Reproducție și Gestație la Ferma Bacova.

Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Dimineața începe cu verificarea nivelului de biosecuritate, de exemplu, verific dezinfecțiile pietonale. Apoi, împreună cu șeful de fermă, stabilim programul angajaților și spunem fiecăruia ce are de făcut în ziua respectivă. Printre responsabilitățile mele se află și comanda de material seminal, comanda de furaj, verificarea manoperelor care au loc pe sector: de la însămânțări

artificiale la controale eco, predarea scroafelor gestante spre maternitate.

Care a fost cel mai important lucru învățat de la un coleg de muncă în cadrul companiei?

Am avut șansa de a lucra în mai multe ferme ale companiei, astfel că am cunoscut mulți oameni care m-au ajutat să mă dezvolt. Am lucrat la fermele din Peciu, Birda, Gătaia Nouă și Pădureni cât timp am fost în perioada de internship, iar de când sunt angajat la fermele din Bacova, Periam, Birda și Gătaia Nouă. Am învățat unii de la alții. Un atuu al meu este buna organizare.

Ce valori personale vă ghidează în munca de zi cu zi?

Ce îmi place și încerc să transmit mai departe sectorului de care sunt responsabil este să fim cât mai uniți, să comunicăm, să ne ajutăm unul pe celălalt și să muncim cu bună dispoziție.

Cum vă petreceți timpul liber?

În timpul liber stau alături de familie, citesc cărți de dezvoltare personală, economie și investiții, fac exerciții de fitness și înot.

Ce vă doriți pentru echipa noastră în 2024?

Îmi doresc să avem rezultate cât mai bune și cred că acestea apar cât timp fiecare se concentrează pe responsabilitățile proprii.

„Am conturat relații bazate pe prietenie și înțelegere.”

Stanciu Ramona

Coordonator Achiziții, Divizia Ferme



Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

M-am alăturat echipei Smithfield România în vara anului 2012. Am pășit destul de timidă, fiind primul loc de muncă, însă cu multă încredere și dorință de a învăța. CV-ul l-am depus la recomandarea unor

doamne care lucrau deja aici de mulți ani. Îmi amintesc și acum ziua când am venit la interviu și am fost întâmpinată de câteva persoane ce purtau zâmbetul pe buze, care mi-au transmis o energie bună (doamnele Lili Marinceș și Alina Uncul).

Aș dori pe această cale să îi mulțumesc Alinei, deoarece m-a susținut în călătoria mea profesională, a avut răbdare cu mine, m-a învățat cum să mă organizez și m-a sprijinit să evoluez!

Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Așa pe scurt: am diverse proiecte împreună cu colegii din alte departamente, țin legătura cu portofoliul meu de furnizori și coordonez activitățile Departamentului de Aprovizionare. Activitatea de aprovizionare nu este ușoară, te ține mereu în priză. Crezi că dacă ai stabilite task-urile pentru ziua de lucru, te ajută să te organizezi mai bine, dar te înșeli. Mereu intervin situații care îți „strică planurile” și într-un timp foarte scurt e nevoie să te reorganizezi. Cel puțin în ultimii ani, întreg departamentul a avut o activitate solicitantă, însă am reușit să facem față cu bine provocărilor.

Activitatea și progresul meu se datorează și colegilor mei de departament pentru că împreună facem posibilă aprovizionarea în cadrul companiei. Ne lovim de provocări diverse și uneori nu știm de unde să începem, dar am învățat să facem pași mici astfel încât să avem rezultatul cel mai bun.

Ce vă place cel mai mult la locul de muncă?

Foarte simplu: ceea ce fac și echipa mea, colegii cu care lucrez. O parte din ei m-au învățat ceea ce fac acum, iar pe o parte din ei i-am învățat eu. Cu colegii mei am conturat relații bazate pe prietenie și înțelegere, iar asta ne ajută mult în ce facem. Chiar dacă uneori ne certăm, ne și sprijinim. Chiar dacă ne supărăm și nu ne mai vorbim, înțelegem că toți avem zile mai puțin bune și avem răbdare unii cu alții. Ne chicotim și unii pe alții, și unii cu alții, și cred că suntem faini așa cum suntem. Marius, Ioana, Ani, Dorin, Mariana, Dan, Nico, Alina, Oli, mă bucur că suntem noi, așa cum suntem!

Dacă ați putea îmbunătăți ceva la locul de muncă, ce ar fi?

Consider că este foarte importantă comunicarea. Noi la nivel de departament o avem, însă cred că la nivel de companie ar putea fi îmbunătățiri. Poate discuții lunare ale echipei de management cu toți angajații, pe diverse subiecte despre care fiecare are întrebări. Ar mai fi de impact pentru angajați și o reducere la produsele Comtim achiziționate de la magazinul nostru de prezentare. Mă bucur că avem beneficii sportive, acces la cursuri de dezvoltare, asigurare medicală și întâlnirile cu colegii. Cu această ocazie doresc să adresez felicitări pentru evenimentul din vară organizat la Muzeul Satului!

Cum vă petreceți timpul liber?

lubesc timpul liber, abia aștept zilele de weekend să-mi încarc bateriile. Și eu ca toată lumea: un serial, o carte, o plimbare, o întâlnire cu oameni dragi.

„Am format o echipă de tranșatori de top cu care mă mândresc!”

Suciu Petre

Șef de schimb Secția Tranșare cap



Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Lucrez în cadrul companiei de la începutul anului 2015, unde activez ca Șef Secție Tranșare cap. De la vârsta de 18 ani mi-am început activitatea la Comtim, lucrând prima dată în secția de tăiere

vită, după care am trecut la secția de tăiere porc până la închiderea Comtimului. Apoi am fost nevoit să iau drumul străinătății, am mers în Germania și am lucrat timp de 8 ani tot într-un abator. În tot acest timp, am câștigat multă experiență în domeniul

prelucrării cărnii. După revenirea în România, am ales să vin în echipa Smithfield România, unde am primit responsabilitatea de a organiza și forma o secție de Tranșare cap.

Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Sunt responsabil de coordonarea secției de Tranșare cap. Datorită experienței mele, am format o echipă de tranșatori de top cu care mă mândresc, căci suntem printre primele secții din abator ca eficiență și randament. Pe această cale doresc să felicit toți tranșatorii din echipă pentru munca depusă. În fiecare zi aplicăm planul de lucru, care trebuie să fie foarte bine realizat, pentru a putea produce cele mai bune produse, de cea mai bună calitate. Atunci când apar probleme, cer părerea colegilor și a superiorilor pentru a găsi cele mai bune soluții.

Care a fost cel mai important lucru învățat de la un coleg de muncă în cadrul companiei?

Pentru mine, Dorin Andriescu este un adevărat mentor! Lucrez împreună cu el din 1990 și vreau să îi mulțumesc pentru că m-a îndrumat!

Cum vă petreceți timpul liber?

Fiind de la sat, îmi place să mă ocup de grădinărit. Sunt pasionat de prepararea mezelurilor. O altă

pasiune este muntele. Le recomand colegilor să viziteze cascada Vălul Miresei, situată pe Valea Stanciului, în localitatea Răchițele.

Ce vă doriți pentru echipa noastră în 2024?

Vreau să îi încurajez pe colegi să ajute la menținerea companiei în top! Le doresc tuturor mult succes în atingerea obiectivelor propuse, noroc și prosperitate!

„Echipa este nucleul în realizarea unui scop.”

Contor Dorin

Coordonator Tehnic al Departamentului de Ambalare, Elit



Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

M-am alăturat echipei Elit în anul 2009, în urma unei decizii personale de a activa în sectorul alimentar. Astfel am ajuns să fiu responsabil și coordonator de partea tehnică în cadrul secției de ambalare.

Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Activitatea mea de zi cu zi din cadrul companiei este una complexă și diversă. În secția de ambalare unde îmi desfășor activitatea sunt ambalate peste 300 de sortimente de produse în diverse moduri de ambalare și gramaj. Nu putem vorbi de monotonie în acest departament, mai ales atunci când ești responsabil de: schimbarea matritelor, a filmelor și foliilor în funcție de sortimentele ce urmează a fi ambalate; reglarea parametrilor de sudare (lipire); verificarea concentrațiilor la gazele de ambalare; setarea imprimantelor pentru etichetele produselor; verificarea lizibilității și corectitudinii informațiilor de pe etichetele produselor; instruirea operatorilor echipamentelor de ambalare.

În plus, apar diverse situații, ca de exemplu mentenanța echipamentelor de ambalare sau feliere, cerințe de ambalare diferite din partea clienților, ambalaje noi, pe care trebuie să le testăm și apoi să le punem în practică. Pot spune că zilnic apar situații neprevăzute și antrenante.

Care a fost cel mai important lucru învățat de la un coleg de muncă în cadrul companiei?

Zilnic am ceva de învățat. Având contact cu foarte mulți specialiști în echipamente și utilaje pentru ambalare, există tot timpul câte ceva de învățat pe această temă. Un rol important în dezvoltarea mea profesională îl are comunicarea cu colegii din celelalte departamente ale organizației, împreună cu care reușim să găsim soluții, să implementăm și să realizăm obiectivele propuse.

Ce valori personale vă ghidează în munca de zi cu zi?

Ambiția și pasiunea pentru tehnologie sunt valorile care mă ajută să fac față provocărilor apărute pe tot parcursul zilei.

Cum vă petreceți timpul liber?

Mereu mi-a plăcut să descopăr ce mecanisme se ascund în spatele aparatelor și să îmi dau seama cum funcționează sistemele și cum pot fi ele optimizate.

Ce vă doriți pentru echipa noastră în 2024?

Echipa este nucleul în realizarea unui scop, de aceea îmi doresc o echipă unită, performantă și pozitivă, pentru că doar așa putem depăși toate situațiile ivite.

„Fără o echipă devotată și unită nu se pot atinge obiectivele propuse.”

Trif Lucian

Director Regional pe regiunea Transilvania Nord, Elit



Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Activitatea în cadrul companiei am început-o din studenție, în vacanța de vară în anul 2009, ca agent back-up van-sell pe ruta Alba-Timișoara. Poziția avea ca scop înlocuirea agenților titulari de gestiune pe

perioada lor de concediu, preluarea comenzilor, sortarea mărfii, încărcarea auto-utilității, distribuția la magazine și facturarea produselor. Ulterior am dezvoltat o gestiune de vânzări pe zona Cluj timp de 3 ani, iar la sfârșitul anului 2012 am promovat în rolul de Director Zonal responsabil de județele Cluj și Bistrița. În anul 2022, după 10 ani, am avansat ca Director Regional pe regiunea Transilvania Nord, poziție care îmi este asignată în prezent.

Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Sunt responsabil de formarea și coordonarea unei echipe structurate din 29 de agenți vânzări, 29 de

șoferi livratori și 3 directori zonali în 6 județe din nordul Transilvaniei: Bihor, Sălaj, Satu Mare, Maramureș, Bistrița și Cluj. De asemenea, mai intră în responsabilitate și implementarea și realizarea obiectivelor și strategiilor de vânzări din cadrul companiei, precum și găsirea soluțiilor optime de rezolvare a provocărilor pe care le întâlnim în domeniul nostru de activitate.

O altă activitate importantă ar fi identificarea noilor oportunități de îmbunătățire, creștere și optimizare a activității desfășurate în cadrul departamentului de vânzări.

Activitatea de zi cu zi înglobează diferite aspecte cum ar fi stabilirea obiectivelor zilnice, asigurarea necesarului de marfă, motivarea echipei de vânzări, verificarea operațiunilor desfășurate în cadrul regiunii, rezolvarea problemelor întâmpinate de către echipă în decursul zilei. Nu în ultimul rând, mențin relațiile cu clienții prin vizite la punctele de lucru pentru a identifica nevoile și oportunitățile noi ce apar pe piață.

Care a fost cel mai important lucru învățat de la un coleg de muncă în cadrul companiei?

Am învățat câte ceva de la fiecare coleg, partener și client de-al nostru cu care am colaborat și colaborez în continuare. Cel mai important lucru l-am învățat de

la managementul firmei și anume, că în aproape orice circumstanțe munca în echipă oferă cele mai bune rezultate și că fără o echipă devotată și unită nu se pot atinge obiectivele propuse.

Ce valori personale vă ghidează în munca de zi cu zi?

Optimismul, ambiția și munca în echipă. În decursul anilor am fost pus la încercare în diferite împrejurări, iar împreună cu echipa din care fac parte m-am ghidat după aceste valori și am reușit să ducem la bun sfârșit tot ce ne-am propus, chiar dacă unele obiective păreau de neatins.

Cum vă petreceți timpul liber?

Timpul liber îl petrec împreună cu familia și cu fetițele mele prin diverse activități dedicate lor sau activități sportive cu prietenii (tenis, ski, drumetii, airsoft). Aș menționa pasiunea pentru mașini, dar în mare parte doar la nivel de documentare.

Ce vă doriți pentru echipa noastră în 2024?

Îmi doresc să ne dezvoltăm în același ritm ca până acum, să ne consolidăm poziția de lider de piață și să păstrăm valorile din cadrul companiei, valori care ne-au adus rezultatele de până acum.

„M-a atras ideea de a lucra într-o companie mare.”

Toma Marin

Șef echipă mentenanță Maier Com



Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Am ajuns în această echipă în 2019. M-a atras ideea de a lucra într-o companie mare, cu mai multe oportunități și o echipă din care să fac parte. De asemenea, mi-a plăcut domeniul de activitate și segmentul

tehnic, operațional, unde pot să îmi aduc aportul într-un mod cât mai semnificativ.

Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Mă ocup de echipa de mentenanță și de asigurarea materialelor necesare pentru realizarea lucrărilor conform planului zilnic și săptămânal de mentenanță. Comunicarea cu colegii din producție pentru a înțelege ce au nevoie și pentru a le oferi soluții tehnice bune este unul din lucrurile importante ce fac parte din agenda zilnică. De asemenea, monitorizarea utilităților și infrastructurii fabricii, fac parte din responsabilitățile mele și a

echipei din care fac parte. În fiecare zi, trebuie să fac un plan pentru echipă, să mă asigur că au ce le trebuie și să fiu sigur că lucrează bine.

Care a fost cel mai important lucru învățat de la un coleg de muncă în cadrul companiei?

Cel mai important lucru pe care l-am învățat este să fii organizat și să ai un plan. Acest lucru ajută la menținerea unui mediu de lucru cât mai bun și sănătos. Totodată, am învățat importanța muncii în echipă și a comunicării.

Ce valori personale vă ghidează în munca de zi cu zi?

Valorile personale care mă ghidează în munca de zi cu zi sunt: asumarea responsabilităților și situațiilor zilnice într-un mod cât mai profesionist și tratarea cu respect a tuturor oamenilor cu care interacționez zilnic. Consider că aceste valori sunt esențiale pentru a avea succes în orice domeniu.

Cum vă petreceți timpul liber?

Îmi place să călătoresc, să conduc și să petrec timp cu prietenii și familia. Sunt pasionat de tehnologie și de mașini.

Ce vă doriți pentru echipa noastră în 2024?

Îmi doresc să continuăm să creștem, să oferim servicii de calitate clienților noștri și să construim un loc de muncă atractiv pentru alți profesioniști.

Smithfield România prezentă la târgul HIPO

Din 2006, „Angajatori de Top” este cel mai mare eveniment de cariere din România. Acesta se desfășoară anual în București și Timișoara, în două ediții, de primăvară și toamnă, iar în zona de Vest reunește peste 50 dintre cele mai renumite companii.

Smithfield România participă anual la cele două ediții din anul 2015 și de fiecare dată, prezența la eveniment a constituit o experiență pozitivă și productivă. Ediția din această toamnă a avut loc în perioada 13-14 octombrie la Centrul Regional de Afaceri din Timișoara. Acolo, colegii noștri din echipa de recrutare - Olga, Cosmin și Nicola - au colectat peste 220 de CV-uri de la candidați.

„Majoritatea candidaților erau tineri entuziaști, dornici să evolueze pe plan profesional și interesați de programele de Internship Smithfield România.” spune **Cosmin Mihai**, Coordonator Recrutare.

„Am împărtășit cu ei informații detaliate despre oportunitățile de carieră pe care le oferim în cadrul companiei noastre, iar fiecare interacțiune a fost o oportunitate de a promova cultura noastră organizațională.” a declarat **Olga Bălan**, Specialist Recrutare.

„Suntem recunoscători pentru fiecare discuție purtată și anticipăm cu entuziasm momentul în care potențialul remarcabil al acestor candidați se va traduce în colaborări fructuoase și succese în viitorul apropiat.” ne-a povestit **Nicola Agavriloae**, Specialist Resurse Umane.



În imagine: Cosmin Mihai, Olga Bălan și Nicola Agavriloae

Cunoaște echipa Smithfield România!

Rohlicek Andrei

Manager Asigurarea Calității,
Divizia Carne Proaspătă



„Anul acesta am împlinit 7 ani în cadrul companiei (angajat în mai 2016)”. Primul contact cu compania l-a avut în cadrul programului de internship. După terminarea programului, a fost invitat să se alăture colectivului din secția semiprosesare, unde a lucrat inițial ca operator etichetare.

„Partea cea mai semnificativă a activității mele constă în coordonarea echipei de control al calității. Împreună, servim ca un intermediar între producție și clienți, având ca obiectiv asigurarea faptului că

produsele noastre respectă în totalitate regulile de siguranță alimentară prin dezvoltarea și implementarea procedurilor de lucru. Soluționăm și remediem toate reclamațiile primite. Lucrăm în echipă pentru a efectua teste și analize ale produselor, materiilor prime și proceselor, cu scopul de a ne asigura că acestea corespund specificațiilor noastre și că respectă standardele noastre de calitate stabilite. Cel mai mult mă bucur că sunt provocat încontinuu și că de fiecare dată problemele care pot apărea sunt diferite. Este necesară o dezvoltare continuă pentru a evolua și a crește din punct de vedere profesional.”

Andrei ne-a povestit că atmosfera din echipa Calitate este una plăcută și se simte confortabil alături de colegii din birou. „Nu a existat nicio solicitare de ajutor care să rămână fără răspuns din partea lor.”

Este pasionat de proiectare, modelare și printare 3D. „Desigur, acestea se leagă strâns cu pasiunea pentru modelism. Pe lângă asta am mai cochetat și cu câteva proiecte de tâmplărie în lemn.”

Zivanovic Elena

Responsabil de Ferma Mașloc, Divizia Ferme



Face parte din echipa noastră din 2017, dar a mai lucrat în cadrul companiei în perioada 2011-2014. „Prima dată am ajuns aici după ce am văzut un afiș cu locuri de muncă și a doua oară am venit pentru a lucra împreună cu soțul în fermă.”

Printre responsabilitățile ei zilnice se numără gestionarea actelor, recoltatul sângelui, prelevatul probelor de organe, vaccinări, tratamente. De asemenea, are în echipă 4 persoane pe care le coordonează. Elena a finalizat și un curs de tehnician veterinar. „Pe lângă faptul că iubesc animalele, cel mai mult la locul de muncă îmi place că ne-am format o echipă unită, în care fiecare știe ce are de făcut. Ne bazăm unii pe alții că fiecare își face treaba.”

Timpul liber încearcă să îl petreacă alături de familie sau citind.

Moraru Florentina

Quality System Manager, Divizia Carne Proaspătă



Florentina face parte din echipă din iunie 2016. „Am început activitatea printr-un program de internship, în departamentul Calitate, activitatea desfășurându-mi-o în secția de Abatorizare, ulterior continuând ca și angajat în departamentul

de producție al aceleiași secții. După 1 an, m-am reîntors în cadrul departamentului Calitate unde sunt și în prezent.”

Florentina ne spune că nu are un program tipic, nu face aceleași lucruri zilnic, ci în funcție de situațiile cu care se confruntă echipa. „Sunt răspunzătoare de documentația de sistem a companiei, de verificarea proceselor de producție și împreună cu colegii mei particip la auditurile realizate de către autorități sau clienți în cadrul companiei. De aproximativ 1 an

jumătate am preluat și partea de etichetare și lucrez direct cu o echipă de 5 colegi cu ajutorul cărora asigurăm corectitudinea datelor de etichetare.

Am avut noroc să ajung în cadrul acestui departament sub îndrumarea celui mai bun lider pe care l-aș fi putut avea. Mi s-a dat șansa să evoluez și să cresc așa cum îmi doresc și mai ales așa cum trebuie pe plan profesional. Acum la rândul meu, încerc să ajut alți oameni să crească pentru a face lucrurile să fie mai ușoare. Lucrez degajat, mă implic în toate situațiile ce consider că m-ar putea ajuta atât pe mine, cât și pe colegii mei, pentru ca în final rezultatul să fie cel așteptat. Sunt sigură că avem cea mai faină echipă, cooperăm și ne ajutăm reciproc. Atmosfera din birou e super degajată și asta ne ajută să performăm și să venim cu drag la lucru. Petrecând cel mai mult timp aici, avem o legătură strânsă, zic eu.”

Colega noastră este pasionată de filme, mergând săptămânal la cinema. „În rest, timpul liber mi-l petrec cu familia, având un copil mic totul se petrece în jurul lui. Ne plac plimbările și mai ales ieșirile la restaurant.”

Ciurean Victor

Responsabil de Ferma Biled, Divizia Ferme



Victor lucrează în cadrul companiei din anul 2017. „În copilărie, tatăl meu a fost angajat al fermelor Comtim, astfel am fost atras de zootehnie.”

Întrebat despre activitatea lui zilnică, Victor ne spune că: „În fiecare zi sunt

responsabil de atribuirea sarcinilor pentru echipă, astfel încât să ne asigurăm că atingem obiectivele de bunăstare a animalelor și respectarea regulilor de biosecuritate. Îmi place dinamica în care se desfășoară lucrurile și noile provocări ce intervin zilnic. Mă bucur de toate activitățile sociale la care participă toți colegii.”

Din experiența acumulată în acești ani, lucrând cu mai mulți oameni, Victor spune că de la fiecare se pot învăța lucruri noi. În timpul liber, lui Victor îi place să joace fotbal. Susține echipa CS Avantu Periam, unde joacă fiul lui.

Cotef George

Team Leader al echipei de mentenanță din Secția Semiprocесare, Divizia Carne Proaspătă



George face parte din echipă din iunie 2012. A ajuns aici prin intermediul unui grup de prieteni care lucrau deja la Smithfield România și de la care a auzit multe lucruri bune.

„Activitatea mea zilnică se axează pe sprijinul oferit producției pentru a

avea cât mai puține și mai scurte opriri neplanificate. De asemenea, sunt responsabil de planificarea și implementarea lucrărilor de mentenanță preventivă. Echipa noastră nu are o rutină fixă. În cei 10 ani de când m-am alăturat echipei Tehnic, zona de

procesare s-a extins continuu, apărând noi echipaje, noi tehnologii și noi provocări. Suntem mereu într-o continuă schimbare.”

Pentru George, Smithfield România este o a doua casă, și ne spune că îi pare rău de fiecare dată când angajați dedicați și cu experiență părăsesc echipa. „Lucrez într-o echipă dedicată, destinsă și responsabilă. Suntem în strânsă colaborare cu echipele de producție, achiziții și DPP.”

Întrebat cum își petrece timpul liber, colegul nostru ne spune: „Noua mea pasiune este descoperirea lumii împreună cu băiețelul meu de 3 ani. Sâmbăta merg la fotbal împreună cu colegii de la muncă. Pe timp de iarnă îmi place să merg la munte.”

Rinu Manuel

Operator Master în Secția Tranșare, Divizia Carne Proaspătă



Rinu a venit în echipa Smithfield România în 2009 și este Operator Master în cadrul Secției Tranșare. A venit tocmai din India din dorința de a avea un loc de muncă stabil în Europa și a învățat limba română cu ajutorul colegilor din secție.

Înainte să lucreze în echipa noastră, Rinu a urmat cursuri de bucătar și a lucrat ca bucătar în cadrul unui hotel. „Am vrut să vin în Europa pentru că aici am alte oportunități.”

Rinu ne-a povestit că este foarte mulțumit de programul și condițiile de lucru. „În India se lucrează 6 zile pe săptămână, nu 5 ca aici.”

Timpul liber și-l petrece relaxându-se, vorbind cu familia care a rămas în India și gătind mâncare cu specific indian.

Oniea Vasile

Tehnician zootehnist la Ferma Gătaia Nouă



Lucrează în companie din 8 martie 2005. „Am făcut specializare pentru monte artificiale și procesarea materialului seminal. În 2005 am venit la ferma Birda unde erau necesari specialiști la monte artificiale. De la Birda am plecat la ferma Voiteni și acum la Gătaia Nouă.”

Printre responsabilitățile zilnice, Vasile enumeră: „Dimineața trebuie să mă asigur că fiecare animal are hrana corespunzătoare, apă și microclimat potrivit – lumină, ventilație, căldură. Din 2005 am fost responsabil doar de însămânțări artificiale. Înainte să plecăm acasă ne asigurăm să fie totul în regulă – de la curățenie la mutarea animalelor dintr-o boxă în alta.”

Întrebat ce îi place la locul de muncă, Vasile spune că îi place tot: „Dacă din 2005 am rămas, e clar. Pe șeful de fermă îl știu de când era student, lucrez foarte bine cu el.” Are o părere bună despre colectivul de muncă, dar spune el: „Păduri fără uscături nu există. Trebuie să știi cum să le vorbești oamenilor, cum să îi faci să te asculte.”

Spune că nu are timp liber sau o pasiune anume: „Stau la casă, am animale, grădina cu tot ce trebuie și de care mă ocup.”

Dușcă Constantin

Coordonator Producție în Secția de Procesare,
Divizia Carne Proaspătă

Costi lucrează în cadrul companiei din septembrie 2009. „De cum am terminat facultatea, s-a ivit posibilitatea de a lucra în domeniu ca inginer tehnolog la un abator de pui, apoi, ca inginer tehnolog la o fabrică de preparate din carne. Acolo m-am perfecționat în producerea de salamuri crude/fierțe-afumate, cârnați proaspeți, crud-uscați, paste fine etc. Apoi, în 2009, m-am hotărât să mă angajez în cadrul Smithfield România, unde am și rămas până azi.” Colegul nostru este responsabil de lansarea în producție a comenzilor zilnice și urmărirea executării în bune condiții (cantitativ și calitativ) a acestora. Tot el este persoană de legătură

Crăciun Lucian Ionuț

Line Supervisor în Secția de Semiprocésare,
Divizia Carne Proaspătă

Lucian lucrează în cadrul companiei din iulie 2018, chiar de pe băncile facultății. „Îmi plăcea idea de a lucra în acest domeniu, am fost curios și de aici totul a decurs ușor. Am urmat un program de internship și la final am rămas în echipă.” În prezent este Line Supervisor în zonele de producție cârnați și zonele de ambalare produse vidate și piese. „Mă ocup și de supervizarea producției de produse din gama Comtim. Acest lucru înseamnă realizarea în timp util a produselor la o calitate conformă. Organizarea producției în zonele de care sunt responsabil. Mă ocup de pontajele zilnice, de încărcarea și ținerea în evidențe a facturilor în cadrul secției de procesare și

Matea Liana

Șef de Schimb & Organizator Producție în
Secția Procesare, Divizia Carne Proaspătă

Liana face parte din echipa Smithfield România din august 2020. „Înainte să ajung la Smithfield, am lucrat tot în domeniu ca inginer tehnolog în industria de procesare a cărnii, meserie pe care am îndrăgit-o. Mi-a plăcut lucrul cu oamenii și coordonarea acestora pentru obținerea de rezultate bune, fapt care m-a făcut să aleg pe mai departe o poziție similară în cadrul Smithfield România. Responsabilitățile zilnice nu sunt fixe. În funcție de comenzi, urmărirea și realizarea integrală a comenzilor este una din principalele sarcini!”

Talpă Emanoil Alin-Ionuț

Șef de Linie Tocată în Secția Procesare,
Divizia Carne Proaspătă

Parte din echipa Smithfield România din anul 2015, Alin a ajuns aici din dorința de a profesa în domeniul industriei alimentare.

„Printre responsabilitățile zilnice se numără realizarea de produse calitative și realizarea integrală a comenzilor pe linia de tocate, incluzând carnea tocată și micii, atât fresh, cât și congelați. Eu coordonez și echipa care pregătește paste în funcție de comenzile zilnice. Pentru mine, lucrul cu oamenii este o plăcere, mai ales că am o echipă închegată, cu operatori tineri, dornici de dezvoltare.”

Întrebat dacă ar schimba ceva, Alin spune: „Nu aș schimba, din contră, aș păstra condițiile de angajare și retenție a unei echipe tinere. Echipa mea, aici fac

cu alte departamente.

„Cel mai mult la locul de muncă îmi place că am posibilitatea și libertatea să împărtășesc din experiența dobândită. De curând am primit oportunitatea de a mă întâlni cu tehnologi din diferite mari firme, demonstrându-mi mie în primul rând cât de util este ceea ce am învățat până acum. Din dorința de a evolua, mi-ar plăcea să mi se ofere și mai mult posibilitatea de a descoperi noutățile în domeniu (vizitare târguri, participarea la discuții cu tehnologi pe diferite teme). Știm cu toții că tehnologia și metodele de obținere a unor produse de calitate, se dezvoltă pe zi ce trece.”

Timpul liber și-l alocă unei pasiuni nou dezvoltate de a construi câte ceva pe lângă casă. „Grădinăritul, plantarea și îngrijirea pomilor exotici este una din activitățile mele plăcute.”

de rezolvarea problemelor zilnice de producție. Urmăresc să se respecte producția calitativă a tuturor produselor ce pleacă de la noi. Supervizez și prioritizez producția produselor noastre semnătură din gama Comtim. Pe scurt, în fiecare zi gădesc soluții să îmi duc treaba la bun sfârșit într-un mod cât mai eficient.” Întrebat ce am putea îmbunătăți în cadrul companiei, Lucian propune să alocăm o mai mare importanță comunicării între departamente.

Este foarte mulțumit de colectivul de muncă, în special de echipa din care face parte. „Îmi place că în fiecare zi ne lovim de noi provocări și nu e timp să ne plictisim.”

Lucian ne spune că este pasionat de gătit, dar și de mâncat. „Îmi place să încerc rețete noi calitative din punct de vedere nutrițional. Îmi plac activitățile fizice, în special sala de forță, unde merg săptămânal.

Dezvoltarea proiectului de frigăru și produse Comtim intră tot în responsabilitățile ei zilnice. „Mă mândresc cu faptul că de când am preluat proiectul de produse Comtim, realizarea comenzilor pe acest tip de produse a ajuns la un procent de aproape 100%. Produse calitative și de bun gust.

Satisfacția ei cea mai mare la locul de muncă apare atunci când a trecut ziua de lucru și a reușit să îndeplinească toate obiectivele propuse. Liana spune că are un colectiv de lucru plăcut. „Mă bucur de susținere și îndrumare atât de la colegi, cât și de la superior!”

Timpul liber îl petrece relaxându-se în aer liber, în natură, împreună cu prietenii. „De asemenea, îmi place să îmi mențin lucrurile în ordine și mai ales îmi place să am grijă de cei din jur.”

referire cel puțin la partea de tocate, este o echipă care știe să asculte și cu care îți face plăcere să lucrezi.”

Colegul nostru este pasionat de fotbal și de ieșirile cu familia în natură.



Colegii noștri alături de Daniel Kosztner, Manager Semi-Procesare

Vinceller Mihai

Inginer Electronist în cadrul Departamentului Tehnic Elit



Mihai este angajat în cadrul companiei din anul 2017.

Printre responsabilitățile lui se numără coordonarea echipei din cadrul Departamentului Tehnic și atribuirea de sarcini pentru soluționarea defecțiunilor apărute,

astfel încât funcționabilitatea utilajelor din cadrul fabricii să se desfășoare în mod corect. Un aspect important este respectarea normelor de siguranță, iar în acest sens echipa face verificări preventive din punct de vedere tehnic ale utilajelor.

„În cadrul activității zilnice, principala provocare este găsirea celei mai bune soluții de eliminare a defecțiunilor apărute. Munca de echipă este foarte importantă! Consider că echipa noastră este bine pregătită și dornică de a se dezvolta continuu.” ne spune Mihai.

Colegul nostru este pasionat de sport în general, în special de fotbal pe care îl practică de câte ori are ocazia. O altă pasiune este pescuitul, fiind un bun mod de relaxare și eliminare a stresului.

Gațu Alexandru

Carmanger – operator celule tratament termic Elit



Alexandru este angajat în cadrul Elit începând cu anul 2005. Ne-a povestit că de-a lungul timpului petrecut în cadrul companiei, a acumulat experiență în industria cărnii și a cunoscut oameni frumoși.

„Activitatea zilnică constă în operarea

celulelor de fierbere-afumare și monitorizarea tratamentului termic aplicat produselor fabricate în cadrul companiei Elit. Tratamentul termic este practic etapa în care are loc obținerea produsului finit și presupune alternarea mai multor faze, și anume: zvântarea, înroșirea, afumarea și fierberea. Alegerea

tipului de prelucrare depinde de caracteristicile dorite în produsul final și de natura materiei prime. Pentru fiecare produs care urmează un tratament termic la celulele de fierbere-afumare, există un program prestabilit. Programul este înscris în sistemul de operare al celulelor. Pentru ținerea sub control a temperaturii tratamentelor termice din celulele de fierbere - afumare se face atât o monitorizare electronică, cât și o monitorizare manuală.”

Întrebat ce apreciază cel mai mult la locul de muncă, Alexandru ne-a spus: *„Faptul că suntem o echipă. În momentele grele când avem foarte mult de lucru, toată lumea se mobilizează, se sprijină reciproc și se concentrează pe îndeplinirea sarcinilor.”*

În timpul liber îi place să facă agricultură, să se ocupe de animalele din gospodărie și să stea împreună cu familia, în special cu nepoțelul după care zice că este topit.

Marcu Delia Elena

Dispecer Elit



Delia lucrează în echipa de logistică de 10 ani.

„Mi se spune de către colegii de departament fata care mișcă Elit-ul și sunt responsabilă cu coordonarea șoferilor pe toată durata unei curse.” Printre responsabilitățile ei se află stabilirea traseelor de deplasare și monitorizarea evoluției curselor pentru

autovehiculele din flota companiei, transmiterea detaliilor despre transport conducătorilor auto și menținerea legăturii directe cu aceștia. De asemenea, monitorizează progresul livrărilor în curs

și rezolvă diferitele situații neprevăzute ce pot apărea pe ruta unui transport (avarii tehnice ale vehiculului, drumuri blocate sau probleme la livrarea finală).

„Îmi place că avem o echipă minunată, că muncesc alături de oameni serioși, șoferi loiali, implicați, care înțeleg importanța muncii pe care o fac. Îmi place că fiecare zi este o provocare chiar dacă cantitățile ce le transportăm zilnic, mereu tot mai mari, îți dau emoții, gânduri. Caut mereu soluții ca totul să fie eficient, ca marfa să ajungă la timp, în condiții optime. Îmi place că avem o flotă auto tot mai nouă, acest fapt fiind un real ajutor.”

În timpul liber îi place să facă plimbări împreună cu familia.

Mihuț Dorina

Responsabil de Magazinul Brad 1
din jud. Hunedoara (Str. Republicii, bl.6)



Parte din echipa Elit de 13 ani, Dorina ne povestește emoționată: „Chiar de la început am fost responsabilă de magazin. Cred că sunt cea mai veche șefă de magazin – mai era deschis un singur magazin în Petroșani când am început.”

Întrebată cine e responsabil de cafea și bună dispoziție, Dorina spune: „Eu zic că eu sunt! Când intru în magazin, grijile le las ușă și intru cu zâmbetul pe buze. Chiar le mai zic în glumă fetelor să nu fie acrituri și că nu știu ce s-ar face fără mine. În general ne înțelegem foarte bine, iar dacă apar probleme, încercăm să le depășim repede. Eu sunt responsabilă

și de cafea, o fac imediat când ajung. Eu nu mă consider șefa lor. Prima dată sunt colega lor. Nu stau la birou, eu și servesc, duc, car, toată ziua sunt cu mâna pe produse, fac și curățenie, tot ce e nevoie. Îmi place totul, că dacă nu mi-ar plăcea, nu aș sta. Îmi place că este de lucru și trece ziua mai repede.”

O întâmplare amuzantă din experiența în magazinele Elit? „Vai, dar câte am! Un exemplu ar fi când vin clienți și spun: A fost mama și ne-a luat un salam. Mai aveți? De unde să știu ce salam a luat, sau cine e mama lui?”

Rugată să transmită câteva gânduri vizitatorilor magazinului, Dorina spune: „Să le dea Dumnezeu multă sănătate și bani în buzunar, să ne viziteze, că avem produse proaspete.”

În timpul liber, colega noastră coordonează o mică afacere de făcut trandafiri din pastă de zahăr pentru prajituri. „E ceva ce mă relaxează. Când stau și îi lucrez uit de toate grijile vieții.”

Moldovan Lucia Mirela

Responsabilă de Magazinul Petroșani 1
din jud. Hunedoara (Str. Aviatorilor, bl.13)



Alintată de colegi Mire sau Bosulică, Mirela lucrează în echipa Elit din 2010. Întrebată ce îi place cel mai mult în echipa Elit, Mirela spune: „La echipa din magazin îmi place că suntem o gașcă sudată. În magazinul nostru nu se schimbă frecvent

personalul. Cea mai nouă colegă are un an și ceva și s-a integrat foarte bine. Restul sunt de 7 ani, de 8 ani. Cele care au plecat au avut motive personale, nu au plecat că au fost probleme în cadrul echipei. Noi ne simțim ca într-o familie, ținând cont de faptul că petrecem mai mult timp aici decât acasă. Le consider mai mult decât colege – sunt prietene și familie. La Elit apreciez corectitudinea și promptitudinea, niciodată nu s-a pus problema să nu se rezolve o situație.

Apreciez faptul că am avut mână liberă să îmi selectez marfa, să iau ce consider eu că merge în zonă. Nu mi se impun produse. Apreciez că superiorii mei sunt alături de noi indiferent de problemă.”

Magazinul gestionat de ea se bucură de mulți clienți fideli: „Avem clienți la care știm exact ce vor, nu trebuie să spună. Știm la ce vitrină să mergem când îi vedem. Marea majoritate aș putea să spun că sunt clienți fideli și sunt cam zi de zi aceiași. Sunt și clienți care poate vin din capătul opus al orașului special la noi pentru că știu că e aprovizionat zilnic... sau au prins drag de noi. Virșlii Plin de Carne sunt în topul vânzărilor, micii refrigerații vrac inclusiv iarna și, în rest, câte un pic din fiecare.”

Întrebată ce ar recomanda unui client să cumpere din magazin dacă se pregătesc pentru mers la grătar, Mirela spune: „Pentru grătar - în primul rând micii – nu se pot ocoli, mai ales în perioada verii. Acum avem produsele Bun de Gătit gata marinate Comtim. Avem și clienți care nu au încredere în produsele gata marinate, le feliem orice doresc, ceafa fără os, pieptul îl avem gata feliat și fiecare își condimentează după gust.”

Bădău Iosif

Responsabil magazin Elit Câmpeni
din jud. Alba (Str. Revoluției 1848, bl. C4AB)



Iosif lucrează la Elit de 14 ani. „La început am fost agent de vânzări timp de 3 ani. Apoi am avut în subordine 4 magazine timp de 4 ani, iar acum mă ocup de gestionarea magazinului de la Câmpeni. Începem fiecare dimineață cu aranjatul mărfii și

verificarea termenelor de valabilitate. Facem prima rundă de curățenie, bem o cafea, iar apoi apare marfa nouă. Avem vânzare foarte mare la magazinul nostru, descărcăm, cântărim și aranjăm în camera frig toată marfa, așezăm apoi în vitrine ce este necesar și mai facem o rundă de curățenie. Primii clienți apar chiar de la ora 7 dimineața.”

Întrebat ce îi place cel mai mult în echipa Elit, răspunde imediat: „Totul! Am o echipă de super colege de 10 ani – cred că suntem singura echipă de magazin cu așa istoric lung în Elit. Îmi place că suntem magazinul cu cele mai multe vânzări! Nu am avut niciodată probleme sau reclamații. Eu am o vorbă: sunt comerciant de când m-a scos mama. Am fost

ospătar, am condus magazine și restaurante timp de 35 de ani. Nu am avut lipsă în gestiune niciodată!”

Magazinul gestionat de el se bucură de foarte mulți clienți fideli. „Avem foarte mulți clienți și cam toți sunt fiedeli. Avem clienți și de 10 ani. Chiar dacă a apărut un magazin Unicarm fix lângă noi, nu ne-a afectat. Cine a venit odată ne caută încontinuu, pentru că avem marfă proaspătă, curățenie și fete drăguțe!”

Ionuțiu Elena

Responsabil magazin Lupeni 2
din jud. Hunedoara (Str.Parângului, bl.D5)



Parte din echipa Elit de 9 ani, Elena a început direct pe poziția de responsabil de magazin. Întrebată ce îi place cel mai mult în echipa Elit, colega noastră spune: „Mi-a plăcut întotdeauna seriozitatea de care dă dovadă compania Elit. Am fost foarte bucuroasă

că am reușit să ajung să fiu parte din echipă. Referitor la echipa mea din magazin, am avut noroc de un colectiv foarte bun. Toate suntem responsabile de buna dispoziție. S-a nimerit să fim toate cu spirit glumeț, la noi mereu este o atmosferă foarte faină. Și clienții intră în atmosferă.”

De ce cumpără clienții de la Elit și nu de altundeva?
„În principal datorită calității produselor. Dar, pe

Colgul nostru poate să aleagă cu greu doar câteva produse preferate: „Eu cu familia mea consumăm foarte mult Pieptul feliat, Ceafa și Cotletul de la Comtim, Virșii Plin de Carne și Salamul de vară uscat de la Elit.”

Timpul liber și-l petrece cu nepoțelul de 10 luni. „De când a apărut, viața mea înseamnă el.”

lângă acest aspect, eu cred, și am și auzit de la ei, că o parte vin și pentru modul în care îi tratăm noi, echipa din magazin. Contează foarte mult modul în care îi tratezi clienții.”

Produsul preferat? „Mie îmi place foarte mult parizerul țărănesc. Am așa, un sentiment aparte pentru el deoarece îmi aduce cu gustul de demult, al copilăriei mele.”

A povestit cu emoții una dintre cele mai frumoase amintiri din toată experiența în magazinele Elit: „Noi nu ne cumpărăm cadouri de ziua noastră. Strângem bănuți și luăm un buchet de flori. Îmi aduc aminte că la un moment dat, am avut o colega nouă care de Crăciun a avut ideea să îmi facă un cadou doar mie. A fost un gest care mi-a mers direct la suflet.”

Timpul liber îl petrece în general acasă. „Avem o casă a părinților cu grădină. Mergem acolo, lucrăm grădina, stăm la soare. În weekend dacă se poate ieșim să ne relaxăm, să ne încărcăm bateriile cum ne place nouă să spunem.”

Sușținem viitorii specialiști din domeniul Juridic

În luna august a acestui an, membrii echipei Departamentului Juridic Smithfield România au participat la un proiect educativ special organizat de către Societatea de avocatură NNDKP și denumit „Școală de vară” în cadrul căruia le-au vorbit studenților de la Drept din cadrul Universității de Vest din Timișoara despre ce înseamnă profesia de consilier juridic într-o multinațională cu renume din domeniul alimentar, care sunt avantajele lucrului într-o firmă care dezvoltă constant proiecte complexe, oferind o viziune amplă asupra experienței lor în cadrul societății, dar și răspunsuri la o serie de întrebări adresate de participanți.

Acest proiect, dedicat cunoașterii și consolidării cunoștințelor juridice, a oferit oportunitatea unică de învățare și interacțiune între tinerii studenți și juriști cu experiență solidă în domeniu.

Daniel Drăghici, Andreea Petrilă, Camelia Țârlea și Ada Iancu au participat proactiv alături de studenți și membrii casei de avocatură la soluționarea spețelor juridice supuse dezbaterii studenților.

„Sunt mândră de colegii mei, care au reprezentat cu succes compania noastră!” spune **Ștefania Surdu**, Legal Manager Smithfield România. „Aceștia le-au explicat studenților ce înseamnă să fii „in-house legal” într-o multinațională cu specificul nostru, în ce

constă sprijinul juridic oferit de echipa noastră tututor departamentelor din cadrul companiei și de ce este important pentru studenții care își doresc să aleagă această profesie, după terminarea facultății, să participe la cât mai multe stagii de practică în timpul studenției” adaugă Ștefania.

În urma acestei experiențe, membrii echipei Legal au avut oportunitatea de a face schimb de informații și opinii juridice cu avocații coordonatori ai școlii de vară, avocați de renume din România și de a afla cum se face documentarea juridică într-o casă de avocatură de prestigiu.



Ada Iancu, Camelia Țârlea, Ștefania Surdu, Andreea Petrilă, Daniel Drăghici.

Sesiunea anuală a echipei de Vânzări: analiză & colaborare

La începutul lunii octombrie, echipa de Vânzări s-a reunit într-un cadru deosebit la Valea Cerna – Herculane, pentru ședința anuală de vânzări. În cadrul evenimentului au fost analizate rezultatele din 2023 și stabilite obiectivele pentru 2024. La reuniune au participat 42 de colegi din echipa Vânzări. Din recunoaștere pentru importanța fiecărui departament din lanțul de producție și distribuție, au fost invitați și colegi din alte departamente cheie: Adriana Ilioiu (Logistică și Achiziții), Dinu Cerna (Calitate), Dorin Andriescu și Daniel Kosztner (Producție) și Valer Martin (Resurse Umane).

În timpul ședinței, invitații au urmărit prezentările susținute de dl. Florin Raba, dl. Radu Ghiță, dl. Ionuț Crețu, dl. Valentin Roman, dna. Ana Macarie, dl. Alexandru Vâlceanu, dl. Florin Teodorovici, dna. Adriana Ilioiu, dl. Dorin Andriescu, dl. Dinu Cerna și dl. Valer Martin. După sesiunea de prezentări, a avut loc un workshop creativ. Ziua s-a încheiat într-o notă de bucurie, cu o petrecere cu muzică și dans, oferind tuturor participanților șansa de a sărbători reușita acestei sesiuni anuale.



Colega noastră **Ana Macarie**, Regional Sales Manager, a fost una dintre vorbitorii din cadrul întâlnirii.

„Ne-am întâlnit și am lucrat asemenea unui stup de albinuțe hărnicuțe!”

Ana face parte din echipa Smithfield România din 2009, când, spune ea, „Am primit viză de trecere pe meleagurile Smithfield România și m-am alăturat echipei într-o frumoasă călătorie.”

Prin implicarea ei și a întregii echipe, Ana este responsabilă de implementarea strategiilor și negocierea cu clienții, arondarea zonelor pentru agenții de vânzări, stabilirea numărului de vizite în locații a reprezentanților Comtim, securizarea spațiului aferent expunerii produselor, promovarea acestora la raft, urmărirea și soluționarea problemelor întâlnite, acțiuni de degustare și nu numai.

„Rezultatele frumoase obținute de echipă sunt bazate pe munca tuturor. Având încredere în produsele Comtim și în ceea ce facem, găsim inspirația de a duce mai departe povestea Comtim. Prețuiesc echipa Smithfield România pentru că aici sunt oameni care pentru a străluci, nu sting lumina celorlalți, care ne învață să avem succes prin vorbe cu înțelepciune. Nu sunt atâția ochi pe pământ câtă frumusețe în sufletele fiecărui membru Smithfield România.” spune Ana.



La ședință a participat și **Katona Gellért**, Sales Representative. Gellért lucrează în echipa de Vânzări din 2010. Spune că a învățat foarte multe în cei 13 ani de activitate și că este mândru că face parte din această echipă.

„Team-buildingul din Herculane a fost foarte așteptat deoarece echipa de Vânzări nu s-a văzut de mult timp. A fost o idee foarte bună să fie invitați reprezentați din alte departamente. Ne-au prezentat cum se lucrează în departamentele lor, cum ne ajută să atingem toți obiectivele. A fost plăcut să vedem evoluția brandului Comtim și s-a văzut rodul muncii. Provocare dată de trainer a fost foarte interesantă, am demonstrat din nou că lucrăm bine în echipă. Toți ne am distrat bine.” ne-a povestit Gellért.

Colegul nostru este responsabil de vânzarea produselor Comtim în 3 județe: Mureș, Harghita, Covasna. Ține legătura cu clienții, află nevoile lor și găsește cea mai bună variantă pentru ei. Vizitează magazinele din rețelele de supermarketuri, pregătește împreună cu ei comenzile, aranjează raftul astfel încât produsele Comtim să aibă o vizibilitate bună și face tot posibilul ca brandul Comtim să câștige teren pe piață.



Smithfield România dezvoltă profesioniști

Ne mândrim cu o echipă care pune accent pe dezvoltare și implicare. Trei membri ai departamentului Calitate au finalizat o nouă aventură de învățare și dezvoltare: **Rohlicek Andrei** – Manager Asigurarea Calității, **Moraru Florentina** – Manager Sisteme de Calitate și **Crețu Alin** – Coordonator Siguranța Alimentului și Bunăstare animală.

În perioada 26 iunie – 27 iulie 2023, aceștia au participat la un curs specializat de „Manager al sistemelor de management al calității”. Cursul le-a oferit cadrul ideal pentru dezvoltarea abilităților de leadership și management, concentrându-se pe orientarea către client și analiza riscurilor, esențiale pentru asigurarea excelenței în activitatea noastră zilnică.

„Sunt mândru de prezența lor în echipa Calitate – Smithfield România și îi felicit pentru deschiderea de a lua parte la acest demers de specializare continuă.” – spune dr. Cerna Dinu Doruț, Manager Calitate – Divizia Carne Proaspătă.

Îi felicităm pe colegi pentru curajul și dedicarea lor în călătoria de dezvoltare profesională!



Programul de Internship Smithfield România, la majorat



În 2023, Programul de Internship Smithfield România a atins majoratul, prin ediția cu numărul 18. În acest an, 48 de studenți de la specializările Medicină Veterinară, Zootehnie, Biotehnologii, Inginerie alimentară, Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, Chimie Industrială și Ingineria Mediului, interesați să înțeleagă și să experimenteze partea practică a domeniului creșterii animalelor și a producerii cărnii de porc, dar și activităților conexe, au avut oportunitatea de a lucra împreună cu echipa Smithfield România.

Pentru a contura azi specialiștii de mâine, au îmbinat noțiunile teoretice cu experiențele practice, sub îndrumarea unor tutori experimentați. 11 departamente ale companiei i-au primit pe cei 48 de studenți dornici de o colaborare cât mai productivă – 26 dintre studenți s-au alăturat Diviziei Ferme, iar 22 dintre studenți s-au alăturat Diviziei Carne Proaspătă.



La final de program, Departamentul de Resurse Umane a organizat un eveniment special, menit să aducă inspirație și să creeze conexiuni. Stagiarii ambelor divizii au avut ocazia să interacționeze într-un cadru informal cu profesioniștii care i-au coordonat, dar și cu managementul companiei, oferindu-le idei prețioase despre dinamica industriei și împărtășind din experiențele programului. Această abordare nu doar că încurajează o cultură a colaborării, dar subliniază și angajamentul nostru de a învăța unii de la alții, indiferent de nivelul de experiență.



La finalul programului, într-un cadru formal, studenții au avut șansa de a-și îmbunătăți abilitatea de vorbit în public, prezentând proiectele alocate la începutul perioadei de practică. Acestea au fost realizate cu dedicarea lor și cu sprijinul coordonatorilor.



Cunoaște echipa din cadrul magazinului de prezentare Comtim

Andrei Ștefan Ciprian
Șef de magazin

Ștefan lucrează în cadrul magazinului de 1 an și jumătate. „Activitatea mea de zi cu zi constă în menținerea relațiilor bune cu clienții, pregătirea mărfii, facturarea acesteia și organizarea magazinului. Sunt totodată responsabil de gestionarea situațiilor neprevăzute ce pot apărea. Majoritatea clienților magazinului tind să fie înaintați în vârstă, cu o loialitate foarte mare față de brandul Comtim, legați prin nostalgie de acesta. Foarte important pentru interacțiunea cu clienții este modul de comunicare care trebuie adaptat fiecărui individ.”

Ștefan ne recomandă Burger-ul Comtim, un produs care are un mare succes. De asemenea, recomandă Micii Comtim, „care au un gust excepțional, produși exclusiv din carne de porc.”

Întrebat de modul în care se desfășoară munca în cadrul echipei, Ștefan ne spune: „Avem două tipuri de angajați în cadrul magazinului: casieri și manipulanți. Activitățile lor sunt destul de diferite, munca casierilor presupune mai multă implicare psihică, în timp ce munca manipulaților implică mai multă implicare fizică. Colaborarea și comunicarea între colegi decurge fără probleme.”

Întregii echipe Smithfield România, Ștefan transmite: „Să lucrăm în continuare cu profesionalism!”

Bărbulete Iulian
Manipulant

Iulian lucrează ca manipulant de aproximativ 3 ani. „Activitatea mea constă în descărcarea tirurilor care aduc produse, pregătirea produselor ce urmează să fie livrate spre clienți și aranjarea produselor la raft. Avem grijă să ne comportăm foarte frumos cu clienții noștri și îi ajutăm cu tot ce se poate, în special pe cei

mai în vârstă. De-a lungul timpului am dezvoltat o relație foarte frumoasă cu clienții noștri. Lucrul în echipa magazinului decurge foarte bine. Mă pot baza mereu pe ajutorul colegilor indiferent de situație.”

Produsele lui preferate sunt Ceafa și Cotletul, pe care le recomandă cu încredere oricărui iubitor de carne de porc. Întregii echipe Smithfield România, Iulian transmite: „Să continuăm să fim cât mai uniți și să păstrăm această echipă minunată.”

Giosu Dumitru

Manipulant

Dumitru lucrează ca manipulant marfă de aproximativ 6 ani. „Activitatea noastră începe dimineața cu descărcarea tirurilor și alimentarea magazinului cu produse. Apoi urmărim toate indicațiile primite de la șeful de echipă. Ajutăm cu cea mai mare plăcere toți clienții magazinului. Avem o comunicare foarte bună cu clienții, prietenoasă. Pot spune că în cadrul echipei avem o SUPER colaborare. Dacă intervine o problemă pot conta oricând pe ajutorul colegilor manipulanți, dar și pe colegii casieri.”

Produsele Comtim preferate sunt Pieptul feliat și Ceafa de porc. Întregii echipe Smithfield România, Dumitru transmite: „Să mergem în continuare ca o mare familie.”



Ștefan Ciprian Andrei, Cecilia Buliga, Țandără Ion

Cecilia Buliga

Casieră

Cecilia lucrează în magazinul de prezentare de 8 ani și jumătate. „Activitatea mea principală pe parcursul zilei constă în încasarea sumelor de bani de la clienții care achiziționează produse din magazin. Deși unori mai apar dificultăți în comunicarea cu clienții, le rezolvăm rapid prin interacțiunea corectă. Nu am avut până în acest moment divergențe mari cu un

client. Comunicarea și sinceritatea este cel mai important lucru în echipa noastră. Dacă respectăm aceste valori treaba merge perfect și putem rezolva orice problemă.”

Fără ezitare, Cecilia recomandă Micii Comtim. „Sunt preferații mei deoarece sunt perfecți la orice grătar.” Întregii echipe Smithfield România, Cecilia transmite: „Mă bucur că lucrez aici și că echipa Smithfield este atentă cu noi.”

Țandără Ion

Casier

Lucrez în magazin de aproape 7 ani. „Am început ca manipulant, iar mai târziu am preluat rolul de casier. Deși activitatea mea principală este de casier, îmi ajută colegii și pe partea de prețuri și așezare la raft, chiar și la descărcarea tirurilor. Atât ca și manipulant, cât și în rolul de casier, am interacționat mereu foarte plăcut cu clienții. Nu simt că pot interacționa într-un

mod negativ cu ei deși uneori pot deveni dificili. Toți colegii se înțeleg foarte bine între ei și se ajută oricând este nevoie, indiferent de activitate.”

Ion spune că poate recomanda toate produsele marca Comtim, în special Micii și Scăricica marinată.

Întregii echipe Smithfield România, Ion transmite: „Sper să lucrăm cât mai mult împreună și să mergă la fel de bine ca până acum.”

Suciu Robert Casian

Manipulant

Casian este unul din cei mai noi membri ai echipei, lucrând în magazin doar de 2 luni. „Pregătesc în general toată marfa care se vinde în magazin și o aduc la raft. De asemenea ajut clienții cu orice informații de care au nevoie. Clienții noștri sunt buni și răbdători. Când încercăm să le oferim explicații despre prețul sau poziționarea unui produs în magazin ne ascultă mereu cu atenție, și nu se supără pe noi. Ne ajutăm fiecare cum putem, dacă un coleg are nevoie de ajutor lăsăm treaba și îl ajutăm. Suntem foarte uniți.”

Cu greu alege doar un produs preferat: Cotletul feliat. Întregii echipe Smithfield România, Casian transmite: „Să perseverăm în continuare!”



Bărbulete Iulian, Suciu Robert Casian, Giosu Dumitru

Angajații în ochii superiorilor

Într-o abordare inedită, vom prezenta 2 dintre colegii noștri într-o perspectivă nouă: prin ochii superiorilor lor, evidențiind astfel aprecierea acestora pentru colegii lor. Echipa PR îi mulțumește pentru implicare Managerului Secției Tăiere, Dănuț Stancu, care ne-a transmis o descriere realizată cu entuziasm și într-un ton sincer a doi dintre colegii săi. Apreciam modul autentic de a-și prezenta echipa.

Despre Kibedi Stelian



Kibedi Stelian a fost angajat în iulie 2010 pe postul de muncitor necalificat în departamentul Tăiere. Încă de la început s-a dovedit a fi unul dintre membrii cu potențial ai echipei noastre prin adaptarea și integrarea sa rapidă atât din punct de

vedere social, cât și profesional. A urmat cursul de măcelar în cadrul firmei, în 2014 promovând la postul de măcelar.

Este serios, silitor, cu inițiativă în rezolvarea problemelor în cadrul secției de abatorizare, ajută de câte ori este nevoie și comunică foarte bine cu superiorii.

Stelian stăpânește lucrul pe mai multe posturi (faze) din cadrul departamentului. Este săritor, mereu ajută alți colegi în caz de nevoie, de aceea este un foarte bun coleg și prieten.

În toți acești 14 ani de zile de când este angajat la Smithfield România, a avut ce învăța de la superiori, colegi de departament sau din alte departamente, dar a și oferit la rândul lui ajutorul altor colegi.

Este un om echilibrat, stabil și comunicativ, fiind implicat tot mai mult în activități complexe care depășesc sfera responsabilităților prevăzute în fișa postului.

Despre Popa Vlad – Lucian



Popa Vlad-Lucian s-a angajat în luna octombrie a anului 2022 pe postul de Măcelar în departamentul Tăiere. Fiind un fost angajat al companiei, el s-a integrat rapid în colectiv și s-a readaptat la modul de lucru.

Vlad a venit din Vaslui la recomandarea unchiului său,

angajat vechi al Smithfield, care i-a explicat despre modul și mediul de lucru din abatorizare. În prima zi de lucru a simțit că munca este grea, exprimând chiar: „Nu am mai văzut așa ceva!”. După 3 ani în care a acumulat experiență, a plecat în Germania pentru un trai mai bun. S-a reîntors, căci, zice el: „Tot mai bine este în țara mea”.

Acesta a dovedit că este o persoană serioasă și cu o bună capacitate de relaționare, fiind un bun coleg și angajat. Acordă sprijin altor colegi de câte ori este nevoie și poate.

Este o persoană care îndeplinește volumul de muncă stabilit printr-o execuție corectă și eficientă, cu o colaborare foarte bună cu superiorii, stăpânind mai multe faze de lucru din cadrul secției Tăiere.

S-a remarcat ca o persoană cu o gândire matură, chiar și în situații de criză, cu o atitudine proactivă și o gândire în ansamblu.

Dinamica de echipă și negociere



„Sperăm că acest eveniment ne-a adus mai aproape unii de alții, ne-a oferit abilități și instrumente noi pentru a ne atinge obiectivele și a consolidat o echipă deja puternică. Profităm de ocazie să le mulțumim colegilor de la Elit pentru frumoasa primire și foarte buna organizare.” ne-au spus **Adriana Ilioiu** – Manager Achiziții și Logistică Divizia Carne Proaspătă și **Alina Uncul** – Manager Achiziții Divizia Ferme.

Luna septembrie a reunit echipele de achiziții și logistică ale Diviziei Carne Proaspătă, Diviziei Ferme și Elit în cadrul unui training dedicat dezvoltării profesionale și consolidării echipelor. Cu mult entuziasm și dorință de învățare, 29 de colegi s-au reunit pentru a descoperi tehnici noi în arta negocierii și comunicării și importanța lucrului în echipă. În ultima zi de curs, cu toții au avut ocazia de a vizita fabrica de mezeluri Elit.



În imagine: echipele de Achiziții ale Diviziei Ferme, Diviziei Carne Proaspătă și Elit

Elit, partener al emisiunii ROventura

Prietenii noștri de la ROventura Kanal D au străbătut țara-n lung și-n lat în căutare de locuri frumoase, experiențe culinare noi, povești interesante și oameni faini.

De neîmpresionat din aceste deplasări ale echipei Kanal D sunt „pachețelele” cu gust desăvârșit de la Elit, care le fac popasurile mai bune, mai gustoase, pentru un plus de energie. Puteți urmări emisiunea în fiecare sâmbătă de la 15:00, pe Kanal D.



Smithfield România & Comtim, parteneri Flight Festival

Pentru a patra oară, Smithfield România și Comtim au fost parteneri oficiali al Festivalului Flight!

În 2023, Flight Festival a fost organizat în cadrul conceptului District 23, cel mai mare eveniment open air al Timișoarei, Capitală Europeană a Culturii în 2023. District 23 a cuprins trei festivaluri de excepție: Flight Festival, Vest Fest și Magnetic Festival. Rag’N’Bone Man, Clean Bandit, Tom Odell, sunt doar câțiva din artiștii care au reunit peste 80.000 de participanți în perioada 16-18 iunie.

Smithfield România și Comtim au fost unul dintre pilonii acestui eveniment, oferind o gamă variată de opțiuni atât în ceea ce privește mâncarea, cât și relaxarea. Produsele Comtim și Elit au fost de bază în meniul participanților, rezultatul muncii tuturor angajaților Smithfield România fiind apreciat de toți cei care ne-au vizitat standul. Cu o coordonare atentă din partea Chef-ului Daniel Grosu, echipa de bucătări a creat meniuri de festival care au dus la formarea unor cozi impresionante.



Brandurile noastre au avut, de asemenea, o prezență remarcabilă și în cadrul zonelor de relaxare. Pe parcursul festivalului, Comtim a oferit doritorilor posibilitatea de a păstra amintiri de neuit de la festival printr-un un clip 360° realizat într-o zonă special amenajată. Participanții s-au putut bucura de momente de respiro în zona de relaxare amenajată cu fotolii confortabile din puf, amplasate strategic aproape de zonele de muzică, dar și de zona food din cadrul festivalului. Zona special amenajată pentru copiii angajaților a fost un real succes, oferind ocazia de comunicare pentru părinți și copii.

Proiectul a fost coordonat de echipele PR și Vânzări-Marketing, cu sprijinul dept. Achiziții și HR.

Mulțumim colegilor implicați în organizarea unei noi ediții de succes! Prin efortul și dedicarea voastră, am reușit să oferim participanților o experiență de neuitat.



Smithfield România a susținut Festivalul de Jazz de la Timișoara

La începutul lunii octombrie 2023 a avut loc cea de-a XIII-a ediție a Festivalului de Jazz de la Timișoara. Compania noastră a sprijinit organizarea evenimentului care a reunit la un loc artiști de jazz cu renume mondial.

Ediția de anul acesta a completat seria de evenimente culturale organizate sub egida „Timișoara - Capitala Europeană a Culturii” și este una dintre cele mai importante manifestări culturale din România din anul 2023.

Istoria Salamului Fuet



Salamul Fuet este de un preparat de origine spaniolă, fiind un salam apreciat și foarte des consumat în regiunea Catalonia.

Fuet înseamnă „bici” în catalană. Acest tip de salam își datorează numele formei sale, care este lungă și subțire și care amintește astfel de un bici.

Preparatul are în compoziție carne slabă și slănină tocată, cu sare, condimente și zahăr, având, de asemenea, diferiți aditivi în funcție de zone și rețete, ceea ce face ca Fuet să aibă numeroase varietăți. Mărimea cărnii tocate este variabilă, de obicei medie sau fină, acest aspect dând și el naștere la numeroase tipuri de salam Fuet. Salamul este acoperit cu spori unei ciuperci care contribuie la conservarea sa, împiedicând reproducerea altor ciuperci care ar putea deteriora produsul, iar acest strat este cel care îi conferă acel aspect albicios și făinos. Această tehnică de conservare este foarte veche, potrivit unor autori, ajungând la peste 3.000 de ani și era răspândită în tot bazinul mediteranean.

Degustarea Salamului Fuet se face de obicei în stare naturală, tăiat în felii subțiri, cu sau fără pâine și ca aperitiv sau antreu. Poate fi folosit pe pâine prăjită, alături de orice brânză maturată și stropit cu puțin ulei de măsline. Este o garnitură ideală pentru tapas și merge bine cu un pahar de vin roșu, bere sau măsline.

Depinde de fiecare consumator dacă îndepărtează sau nu pielea înainte de a mânca salamul Fuet. Adevărul este că în tradiția catalană se preferă să se păstreze pielea, deoarece aceasta este cea care conferă gustul, identitatea olfactivă și îi menține textura.

Vă invităm să degustați salamul Fuet de la Elit pentru o experiență autentică!

Comtim, partener Gărâna Jazz Festival ediția 2023



În perioada 5-9 iulie 2023, a avut loc Gărâna Jazz Festival ed. XXVII unde Comtim a fost din nou partener al evenimentului. În cadrul celor 5 zile pline de concerte și experiențe muzicale dedicate pasionaților de jazz, toți cei prezenți s-au putut delecta, în pauzele de masă și nu numai, cu produse delicioase Comtim, la standul prezent în zona de food a festivalului.

Coordonarea prezenței noastre la acest eveniment a fost realizată de echipa PR cu sprijinul dept. Vânzări și Marketing.



Câștigătorul competiției interne „Comtim la iarbă verde”



Am încheiat un alt sezon al grătarelor cu premii pentru angajații care împărtășesc momentele speciale din jurul grătarului!

Câștigătorul ediției din 2023 este Aurel Dogaru, Warehouse Administrator. Acesta s-a bucurat de un coș cu produse Comtim la alegere.

Aurel, mulțumim că ai ales să gătești produsele Comtim pentru familia ta și pentru că ai împărtășit cu noi aceste momente!

Degustări de produs la magazinul de prezentare Comtim

Pentru integrarea produselor procesate și semiprocessate dintre cele două branduri, în perioada 16 – 18 noiembrie 2023 în magazinul propriu a avut loc prima acțiune de activare a produselor Elit. Clienții care au trecut pragul magazinului au avut șansa de a degusta produsele vedetă ale sezonului de iarnă de la Elit.

Întreaga acțiune a fost facilitată de colegii din echipele de Vânzări Comtim și Elit.



Produsele Comtim și Elit participă la Gustul ales, ediția 2023

Ne mândrim cu brandurile Comtim și Elit și cu produsele înscrise în ediția 2023 a competiției „Gustul Ales”. Premiile Gustul Ales 2023 fac parte din concursul „Ora de bun gust 2023” unde atât producătorii care au dezvoltat un produs nou, cât și cei care vor să evalueze sau să confirme calitatea unui produs deja existent în piață sunt invitați să participe. Produsele sunt jurizate de o comisie de specialiști în industria alimentară în funcție de mai

multe criterii precum: gust, miros, aspect, lista de ingrediente, analiza nutrițională etc. Produsele Comtim înscrise sunt: Steak din ceafă de porc și „Aripioare” de porc. Produsele Elit înscrise în competiție sunt: Parizer porc-vită, Salam de vară uscat autentic și Șunca Premium (gama Plin de Carne), și Toba extra (gama Elit). Jurizarea și premiera câștigătorilor vor avea loc în luna decembrie 2023.

Șunca premium Plin de Carne, sub o nouă înfățișare







Șunca Premium din gama Plin de Carne Elit este produsă din pulpă de porc proaspătă, atent selectată și fasonată și este ideală pentru o gustare sănătoasă. Produsul este sursă de proteine cu un conținut scăzut de grăsime, ușor de servit fie ca aperitiv simplu, fie în sandwich-uri delicioase.

Șunca Premium este un produs fără soia, fără monoglutamat, fără amidon și fără OMG, fiind potrivit tuturor membrilor familiei, de la mic la mare.

Comunitatea Comtim de pe social media în continuă creștere

La finalul anului, ne bucurăm să împărtășim evoluția impresionantă a conturilor de social media Comtim. În 2023, comunitatea Comtim pe platformele de social media a crescut considerabil, atingând noi praguri:

-  Peste 40K urmăritori pe Facebook
-  Peste 1K urmăritori pe Instagram
-  Peste 16K vizualizări pe TikTok
-  Peste 500 de abonați la canalul de YouTube



Pe conturile de Facebook și Instagram, comunitatea Comtim ne-a arătat că este dornică de un conținut cât mai variat, reacționând în număr considerabil mai mare în cazul postărilor cu un conținut amuzant sau cu ocazia diverselor sărbători.

Cel mai recent cont Comtim creat pe platforma Tik Tok a adus laolaltă iubitori de carne de porc, bucătari mai mici sau mai mari dornici să afle rețete cu produsele Comtim. Rețetele prezentate în format video, realizate intern de colegii noștri **Lorena Balica** – PR & Social Media Specialist și **Bogdan Ban** – Coordonator Sustenabilitate, au fost bine primite de comunitate.

„Mă bucur că am găsit pe Tik Tok un public dornic să vadă cum pot fi gătite produsele Comtim! Rezultatele bune obținute în mod organic, fără bugete de promovare, ne arată interesul utilizatorilor pentru brandul Comtim.” spune Lorena Balica, responsabilă de gestionarea tuturor conturilor Comtim de pe platformele de social media.

Mulțumim tuturor angajaților care contribuie la promovarea paginilor, care distribuie postările și lasă în mod constant comentarii! Comunitatea Comtim este mai puternică mulțumită vouă!

Elit, aproape de fanii săi pe social media

Elit continuă să fie alături de clienții săi pe platformele de social media: Facebook, Instagram și YouTube. Online, fanii sunt invitați să exploreze lumea fascinantă a mezelurilor cu gust desăvârșit prin postări frecvente despre produse, rețete creative și evenimente speciale.

Cu hashtag-uri personalizate, cum ar fi #pefelie #gustdesăvârșit #RețeteRapide, Elit încurajează clienții să împărtășească propriile experiențe și rețete cu produsele Elit. De asemenea, se organizează concursuri cu premii atractive pentru a încuraja interacțiunea cu fanii.

Pe scurt, prezența vibrantă a Elit pe social media nu numai că atrage clienți noi, dar îi și fidelizează pe cei existenți. Cu ajutorul acestor platforme, Elit aduce gustul autentic al mezelurilor în casele oamenilor și creează o comunitate dedicată.

Nu ezitați să urmăriți #Elit pe Facebook și Instagram!



Peste 1.100 de membri în comunitatea Smithfield România de pe LinkedIn

Din luna iunie, echipa PR a început comunicarea brandului corporat Smithfield România pe platforma LinkedIn, ca parte din planul integrat de comunicare corporat și de brand pe Social Media, alături de Facebook, Instagram și YouTube. Contul de LinkedIn este gestionat de **Lorena Balica** - PR & Social Media Specialist, cu sprijinul echipelor PR & HR.

Într-un timp relativ scurt, am accesat cu succes un canal important pentru comunicarea și interacțiunea noastră cu comunitatea de business din industriile creșterii animalelor și producerii cărnii de porc. Până la finalul lunii octombrie, peste 1.100 de persoane interesate de activitatea desfășurată de Smithfield România ne urmăresc pagina. Timișoara, București, Brașov, Virginia, Chicago sau New York sunt doar câteva dintre locurile în care avem urmăritori.

Cele mai apreciate postări îi prezintă chiar pe angajații companiei, profesioniștii talentați ale căror realizări contribuie la succesul nostru comun.



Deosebite mulțumiri tuturor celor care au contribuit la creșterea și evoluția paginii de LinkedIn Smithfield România! Cu entuziasmul și implicarea voastră, prezența companiei în online va evolua constant.

Elit pe LinkedIn

Elit deschide noi orizonturi în mediul online, prin intermediul paginii sale de LinkedIn.

LinkedIn, rețeaua de social media profesională, oferă companiei Elit o platformă excelentă pentru a-și prezenta istoria, valorile și produsele. Pe pagina LinkedIn, Elit împărtășește conținut relevant despre inovații în producție, implicare în comunitate și angajament față de calitatea produselor.

Dacă sunteți un iubitor de mezeluri cu gust desăvârșit, nu ratați șansa de a urmări Elit pe LinkedIn!



Elit este una dintre cele mai importante companii de pe piața de produse din carne și mezeluri din România

Producția de alimente și băuturi
Alba, Alba • 123 de adepți



Rețetă de senzație - Jumări de porc din slănină Comtim

Îndată ce guști primele jumări, știi că se apropie sărbătorile de iarnă. Jumările se ronțăie presărate cu sare, înainte de masă, ca să deschidă apetitul. Ele nu trebuie să fie nici crude, dar nici prea uscate, ci potrivite.

TIMP GĂTIRE: 2-3h

FEL: aperitiv

BUCĂTĂRIE: bănățenească
ca la Nițchidorf



INGREDIENTE:

- 5 kg slănină crudă
- 500 ml apă rece



INSTRUCȚIUNI:

Slăcina crudă se taie în fâșii egale. Se desprinde șoricul de pe slănină cu un cuțit ascuțit.

Se pun bucățile de slănină într-o oală sau într-un ceaun.

Se adaugă apa rece și se pun la foc mediu.



Se amestecă cu o lingură din lemn cam la 10 minute, să nu se prindă de fundul ceaunului.

Când jumările se ridică la suprafață, nu mai e necesar să se amestece, însă se va supraveghea focul pentru a nu se arde jumările.

Când jumările sunt bine rumenite, ceaunul se trage de pe foc și se scot cu o spumieră.

Se servesc calde sau reci, iar fiecare își va presăra sare după gust.



Untura rămasă se filtrează și se pune în borcane cu capac. Rețeta obținută în cadrul proiectului de promovare a gastronomiei din zona Banatului „Acasă în Banat”, susținut de Comtim.

Rețetă din Podgoria Aradului: „Pește” umplut

În zona Lugoj-Făget, în Podgoria Aradului și Pusta Banatului tradițiile sunt magice. Aici, peștii nu înnoată în Mureș, ci în burta porcului, și se mănâncă doar de sărbători. Câci noi avem și Pește de porc, așa li se spune celor doi mușchiuleți ai porcului care au formă de pește. „Peștii”, mereu în pereche, umpluți cu cârnați proaspeți sau afumați, se învelesc în „prapure” și se bagă în dubă (cuptor). Se servesc cu crumpi (cartofi) sau cu curechi sfârâit (varză) și musai cu compot și sos. Atsta-i gustul tradiției multietnice de acasă: dulce-sărat, moștenire de la șvabii bănățeni.

Vă invităm să gătiți Mușchiuleți umpluți după rețeta diplomatului culinar „Fata care gătește cu flori”. Pun în valoare cârnații Plin de Carne pentru care măcelarii Elit s-au întrecut, astfel ca noi să ne bucurăm de rețeta premiată de cârnați de casă cu gust desăvârșit.

„Pești” umpluți cu cârnați rulați în jambon țărănesc și înveliți în prapur – rețeta festivă de Mușchiuleți umpluți pentru masa de Crăciun sau Revelion.



INGREDIENTE:

- 2 buc. mușchiuleți de porc
- Prapur
- 300 g cârnați Plin de Carne Elit afumați și uscați
- 9 felii Jambon țărănesc Elit
- 4 linguri Untură
- sare, piper, boia, fulgi de ardei iute
- 4 cartofi
- o ceapă
- 2 mere
- 6 felii dovleac
- 4 căței usturoi
- ardei iute.



INSTRUCȚIUNI:

Mușchiuleții îi luăm de la Comtim. Prapurul mare al porcului, ținut înainte în apă caldută, îl desfăci și îl întinzi cu grijă.

Cei doi mușchiuleți de porc îi despici în jumătate și îi bați cu bătătorul de carne și îi condimentezi cu sare, piper și boia.

Peste, așezi felii de Jambon țărănesc Elit și apoi un „dărăb” de cârnați. Pentru fiecare mușchiuleț ai nevoie de aprox. 150g de cârnați Plin de Carne, afumați și uscați. Rulezi cârnații în jambon, apoi mușchiuleții în prapur, presari fulgi de ardei iute.

Ungi prapurele cu untură și așezi „peștii” în tavă. În tavă, pui și ludaie (dovleac), mere, ceapă roșie și câțiva căței de usturoi pentru savoarea festivă.

Torni o cană de apă și dai „peștii” la cuptor timp de 40-50 de minute, însă la jumătatea timpului de gătire adaugi rondele de cartofi și un ardei iute.

„În familia mea, lângă mușchiuleții umpluți, punem pe masa festivă compot de cireșe, vișine sau prune, sos de smântână cu hrean în oțet care merge de minune, scoatem și murături și un borcan de dulceață de lubeniță. Deschidem un vin bun din Podgoria Aradului și începem urările!” spune diplomatul culinar „Fata care gătește cu flori”.



Rețetă realizată în colaborare cu diplomatul culinar „Fata care gătește cu flori”.

Ne mândrim cu...

Xenia Covaci,
fetița colegului nostru Ovidiu Covaci,
Analist Financiar



Născută în martie 2022, Xenia este un copil care a venit pe lume într-o situație dramatică, în plină criză COVID. Încă din timpul sarcinii, Xenia a fost confirmată pozitiv cu virusul SARS-CoV-2, începutul provocărilor cu care micuța și familia ei au trebuit să se

confrunte. În primele două luni de viață, micuța a

avut nevoie de perfuzii cu antibiotice pentru a combate infecția.

Dacă la începutul acestei bătălii, șefa secției Neonatologie, doamna dr. Olariu Gabriela, a fost rezervată în privința șanselor de recuperare, atât micuța, cât și doamna doctor au dovedit că sunt două luptătoare.

Astăzi, Xenia este o rază de soare. Cu un zâmbet fermecător și o energie debordantă, este o încântare pentru toți cei care o întâlnesc. Atunci când merge la plimbare cu mama ei, Xenia aduce zâmbete pe fețele tuturor oamenilor pe care îi întâlnește, salutându-i și făcându-le cu mâna.

Xenia, îți transmitem gândurile noastre bune!

Colegii noștri - câștigători în cadrul competiției de gătit „Ceaunul de aur”

Măiestria tranșatorilor noștri a fost premiată în cadrul competiției „Ceaunul de aur 2023”! Colegii noștri **Moldovan Tiberiu, Moldovan Cristinel Marinel și Tufă Florin**, parte din echipa tranșare pulpă, au participat în nume personal în această competiție și ne-au transmis povestea lor.

„Noi am câștigat locul 3 pentru gulașul nostru. Am dat totul pentru această competiție. A fost o experiență minunată și am fost entuziasmați să participăm. Primarul din Sânmartinul Sârbesc a dorit să ne susțină personal și ne-a invitat să participăm. Ne-a ajutat, s-a bazat pe echipa noastră pentru a delecta papilele gustative ale oaspeților. Am fost binecuvântați chiar și de către Părinte. Au fost mai multe probe de gătit unde am fost jurați pe diferite criterii: gust, aspect etc. Noi am gătit una dintre cele mai bune rețete de gulaș de porc la ceaun, iar rezultate au dovedit. Am fost prieteni și cu ceilalți concurenți, mai mergeam la ei să degustăm mâncarea gătită de ei și ei de la noi. Ne ajutam reciproc pentru că toți suntem acolo să gătim mâncarea cea mai delicioasă. Am învățat să avem încredere în ce știm, în procesul nostru de creație și să experimentăm. Vrem să repetăm această

experiență. Pe 1 decembrie participăm împreună la un alt concurs, cu o rețetă de cârnați de casă. Noi am învățat să gătim acasă, prin familie, de la prieteni dar am învățat și de pe YouTube, de pe internet și prin experimentare constantă. Mereu ne întrebăm prietenii: Da' când mai gătești? Să trecem pe la tine! Sunt încântați mereu de mâncarea pregătită de noi. Noi facem totul cu pasiune și dedicare.”

Felicitări pentru premiul obținut și baftă în viitoarele competiții!



Magia toamnei la Departamentul de Vânzări



Echipa de Vânzări a adus un strop din farmecul toamnei la sediul companiei, transformând spațiul lor de lucru într-un loc plin de căldură și creativitate. Diverse frunze uscate și dovleci decorativi au devenit protagoniștii acestui decor de sezon, iar ceaiurile calde au făcut parte din rutina zilnică.

Așteptăm cu nerăbdare să vedem ce surprize ne aduce echipa lor pentru următoarea perioadă festivă.

Recomandări din partea colegilor

Colega noastră Cristina Munteanu, Sales Support Manager, vine cu propuneri pentru pasionații de cărți și filme.

„**Stai jos sau cazi**” de Bogdan Munteanu. „Scrisă cu mult umor și cu un limbaj simplu și direct, despre epilepsie și vulnerabilitate. Se citește dintr-o suflare. O avem de împrumutat la noi, la vânzări, dacă sunt colegi interesați. Autorul este timișorean de-al nostru.”

„**Șapte povești care nu se termină bine pentru toată lumea**” de Cătălin Ceausoglu. „Tot IT-ist, ca Bogdan. Cartea de proză scurtă e „Un pariu cu umorul, absurdul, sarcasmul, simbolul, cameleonismul literar. Sau ca un joc de glezne neobosit.” Asta zice Eli Bădica, o femeie tare faină, editoare care promovează scriitorii români. La cerere, o avem și pe aceasta de împrumutat la noi, la biblioteca de la vânzări.”

De la autoarea Sally Rooney, Cristina a apreciat „**Oameni normali**” o poveste de dragoste palpitantă și complicată. Goodreads ne spune doar atât: „Marianne este fiica unei familii înstărite și locuiește într-un conac impunător dintr-un orașel irlandez. Introvertită, cu o inteligență uneori prea ascuțită și cu o înfățișare incertă, are toate însușirile pentru a fi marginalizată de colegi. Connell, fiul menajerei, este chipeș și deștept, popular în tot liceul. Atracția care se naște între cei doi adolescenți are o forță magnetică.”

Cristina ne recomandă și ecranizarea cărții „**Oameni normali**” disponibilă pe HBO Max: Normal People (TV Mini Series 2020). „În rolurile principale: Paul Mescal, unul din preferații mei.”

Colega noastră Lidia Basica, Key Account Executive, ne recomandă:

„**Librăria din Teheran**” - o poveste de dragoste împărtășită, dar menită a rămâne neîndeplinită. În zbcuciumata capitală a Iranului din anii 1950, iubirea dintre doi tineri, Roya și Bahman, înflorește printre cărțile unei librării, simbol al cunoașterii. Roya este eroina ce dă totul pentru dragoste, luptă cu soarta potrivnică, dar realitățile violente îi întrerup visul. „Cartea, de altfel foarte actuală, e un bun exemplu despre cum întorsăturile politice împart și despart destinele indivizilor.” spune Lidia.

Colega noastră Stela Miloș, Senior AR Accountant, vine cu o propunere pentru pasionații de filme.

„**Figuri ascunse**” / „**Hidden figures**” - Drama are la bază cartea lui Margot Lee Shetterly, Hidden Figures: The American Dream and the Untold Story of the Black Women Mathematicians Who Helped Win the Space Race, este despre nave și astronauți la fel de mult pe cât este despre ambiție, emoție și distribuția nediscriminatorie a inteligenței.

Colega noastră Lidia Basica, Key Account Executive, ne recomandă:

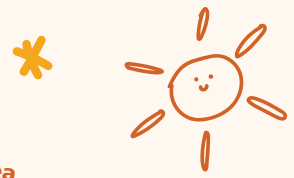
„**The Whale**”. După experiență dureroasă a unui divorț, un tânăr încearcă să se ascundă de viață, creându-și propriul univers, departe de realitate, printre paginile marilor scriitori ai lumii. Charlie își trăiește suferință, fizică din cauza obezității morbide, și sufletească din cauza eșecului, în propriul apartament. Propria-i fiica, adolescentă, îi întrerupe cotidianul, oferindu-i ocazia să încerce să se reconecteze la oameni și la viață.

Mulțumim pentru recomandări!

Ineditul brad al echipei IT



Copiii angajaților Smithfield România



Anastasia Stroescu,
8 luni



Ella Gergely,
7 ani

Iris Bodea,
3 ani



Andrei Tileagă,
3 ani și 8 luni



Vlad Bodea,
1 an și 6 luni



Marc Cosma,
5 ani



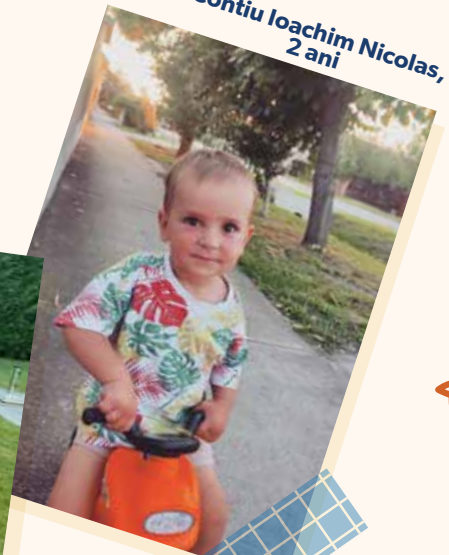
Eduard Stroescu,
2 ani și 2 luni



Contiu Ioachim Nicolas,
2 ani



Bianca Ilioiu,
6 ani



Ionescu Sara Alexandra,
4 ani și 6 luni



Vladimir Ilioiu,
3 ani





Gustul
desăvârșit



Distribuit de: SC Elit SRL - Str. Biruinței, nr. 46 -
Alba Iulia, Jud. Alba - Telefon: 0258-311-957
Fax: 0258-311-956 - www.mezeluri.ro

Fără OMG (organisme modificate genetic)
Fără AMIDON adăugat - Fără SOIA adăugată
Fără MONOGLUTAMAT DE SODIU adăugat
Fără MDM (carne separată mecanică)
Fără GLUTEN adăugat

Cârnații noștri



- Cârnații de Casă Plin de Carne
- Cârnații de Casă Plin de Carne Uscăți
- Cârnații Fuet Plin de Carne
- Cârnații Grătărel Plin de Carne
- Cârnații Grătărel Picant Plin de Carne

sunt câștigători în competiția
„Votat Produsul Anului 2023”



Studiu realizat online, de Exact Business Solutions pe 36 de categorii. Eșantionul total al studiului a fost de 6447 respondenți din mediul urban, utilizatori de internet, între 18-65 de ani. În categoria "Cârnați", eșantionul a fost de 510 respondenți. Eroarea maximă de eșantionare în categorie este +/- 4.3%. Studiul a avut loc în perioada 15 Martie - 03 Mai 2023. Criteriile de evaluare au fost: inovație, atractivitate, intenție de cumpărare. Criteriile de evaluare nu au avut în vedere calitatea, compoziția, disponibilitatea ori alte caracteristici ale produsului în afară celor anterior indicate. Produsele câștigătoare au fost votate de către consumatori dintre produse similare în categorie. Detalii pe www.produsulanului.com.



www.mezeluri.ro



[@mezeluri.ro](https://www.facebook.com/mezeluri.ro)



[@elit.mezeluri](https://www.instagram.com/elit.mezeluri)

