



IULIE 2024

# MOZAIC

## Smithfield România

INOVARE / RESPONSABILITATE / EXCELENȚĂ

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

Numărul **27**

# CUPRINS

## 3 EDITORIAL

**Goran Panici**, Director General Smithfield România

## 4 DE VORBĂ CU...

**Dana Brindescu-Iovanov**, Director General al Diviziei Carne Proaspătă, Smithfield România | **Silviu Murariu**, Director General al Diviziei Ferme, Smithfield România | Noi poziții de conducere pentru Elit

## 6 NOUȚĂȚI

20 de ani de Smithfield România! | Vizită specială la sediul Elit | Vă prezentăm Ambasadorii Comtim! | Declarația nonfinanciară și Taxonomia europeană | Publicarea unei noi ediții a Raportului de Sustenabilitate Smithfield Foods | 25 de proiecte înscrise în cadrul competiției ROI Awards 2024 Smithfield Foods | Smithfield România & Elit în topuri! | Terenuri în arendă, secțiune în website destinată agriculturilor

## 14 PROIECTE INTERNE

„Cabinetul medical mobil” ajunge și anul acesta la angajații Smithfield România - Divizia Ferme! | Curățenie de primăvară | Identitate vizuală aniversară | Curs de prim-ajutor organizat la nivelul Diviziei Carne Proaspătă | Plantarea de noi perdele vegetale în jurul fermelor Smithfield România | Vizite la sediul companiei | Noul „decor digital” la sediul Smithfield România

## 17 ÎN COMUNITATE

Susținem noile generații de gimnaști! | Ziua Femeii petrecută împreună cu beneficiarii centrului de zi al Asociației Semper Agape | Sprijinim Banca Regională pentru Alimente Timișoara | Smithfield România oferă „Hrană pentru Suflete” | Vizite de studiu în cadrul companiei | Sprijinim mediul academic din Banat! | Investind în învățământ, investim în viitor | Start unei noi ediții de Internship Smithfield România

## 22 ANGAJAȚI

Interviu Mădălina Dănculescu | Interviu Călin Deian Murgea | Interviu Cristina Enache | Interviu Dorin Vișan | Interviu Ciprian Bota | Interviu Anca Ghibu | Interviu Andreea Petrilă | Interviu Mihaela Țirlea | Angajați Elit de 20 de ani! | Cunoaște echipa Depozitului Central al Diviziei Ferme! | Workshop intern: „Managementul emisiilor de gaze cu efect de seră” | Echipa Smithfield România, prezentă la târgul HIPO | Training organizat de echipa Veterinary Services | Autorizarea cursului de formare profesională „Noțiuni fundamentale de igienă”

## 30 BRANDURILE NOASTRE

START „Comtim la iarbă verde” | Descoperă delicioasele sandwichuri Elit! | Elit și RoVentura: Aventura cu gust desăvârșit prin România continuă și în 2024! | Oferte Comtim pentru comunitatea angajaților Smithfield România | Comtim by Smithfield România partener Flight Festival | Inovație și Calitate: Ambalaje noi pentru produse din gama Elit, Plin de Carne | Șunca Premium, Plin de Carne, premiată la Gustul Ales 2023 | Magazinul Comtim - reorganizat | Blogul „Savori Urbane” susține brandul Comtim! | D’ale Porcului & Comtim la GrillFest 2024! | Noi rețete Comtim | Noutăți pentru clienții magazinului Comtim! | Comtim, pe frecvențele Europa FM și Virgin Radio

## 35 REȚETE DE SENZAȚIE

Ruladă șvăbească de pâine, umplută cu cârnați Elit și varză murată | Șnițele ungurești „zburlite”, rețeta Savori Urbane

## 37 DIN VIAȚA COLEGILOR

Ne mândrim cu... | Scrisoare către Penteleciuc Ioan | Poezie pentru Comtim | Copiii angajaților Smithfield România

**Redactor-șef:** Balica Lorena

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

**Colaboratori:** Agavriloae Nicola, Bălan Olga, Berci Ioan Daniel, Cadariu Andreea Ioana, Cerna Dinu, Clonda Ștefan, Dan Anca-Maria, Dicu Raluca, Gergely Mihaela, Gheață Răzvan, Murgea Călin, Nemeș Alexandra, Paľcsuga Denisa, Salcudean Elisa, Stancu Dănuț.

**Design:** ADvision

# „În 2024, ne bucurăm de o cerere în creștere pentru carnea de porc românească de calitate superioară!”



## Goran Panici

Director General Smithfield România

Dragi colegi,

În acest an aniversar, ne bucurăm să vedem cum consumatorii sunt din ce în ce mai preocupați de originea și calitatea produselor pe care le achiziționează și încep să fie orientați mai degrabă către produsele cu valoare adăugată, precum feliate, marinate, vacuum packed, gramaj fix, tocate etc, față de carnea fresh, vândută vrac. Vedem în același timp o cerere mai mare pentru carnea de porc de calitate superioară, produsă în România.

Prin munca întregii echipe, răspundem în mod constant nevoilor clienților noștri, fie că sunt lanțuri de retail, HoReCa sau consumatorii finali. De aceea, continuăm să investim în dezvoltarea gamei noastre de produse, în îmbunătățirea proceselor de producție și în extinderea capacităților de livrare. Suntem încrezători că tendința de creștere a cererii pentru carne românească de calitate va continua și suntem încântați că putem să oferim produse autohtone clienților noștri.

Ne-am propus să ne aliniem dezvoltarea business-ului cu nevoile comunităților în care activăm. Orice creștere a companiei noastre s-a tradus printre altele și în deschiderea de noi locuri de muncă, noi contracte cu furnizori locali, o contribuție mai mare la bugetul de stat și mai multe produse românești pe piață. Suntem mândri că în cei 20 de ani de activitate în România am reușit să lăsăm o amprentă puternică în zona de Vest a țării și să transformăm industria alimentară locală. Rămânem dedicați să fim unul dintre pilonii importanți ai industriei și comunităților și să oferim în continuare gustul autentic românesc tuturor consumatorilor. Dincolo de obiectivele legate strict de business, promisiunea companiei noastre este de a se dezvolta sustenabil, de a produce „Hrană bună. În mod responsabil.”.

Vă propun să lucrăm constant pentru ca Smithfield România să rămână un lider care setează standarde de operare, calitate, inovație și industrie. În același timp, continuăm să lucrăm pentru revitalizarea producției de carne de porc din România.

La mulți ani, Smithfield România! La mulți ani, dragi colegi!



## „Comtim este sinonim cu carnea de porc 100% românească!”

### Dana Brindescu-Iovanov

Director General al Diviziei Carne Proaspătă,  
Smithfield România



Dragi colegi,

Mulțumită muncii noastre, a tuturor, pentru consumatorii din întreaga țară, Comtim a devenit sinonim cu carnea de porc 100% românească! În cei 20 de ani de Smithfield România, am reușit să ne reinventăm și să ne adaptăm preferințelor actuale ale pieței, păstrând însă esența noastră tradițională. Produsele Comtim oferă astăzi o adevărată experiență culinară, continuând totodată să susțină economia locală și să promoveze savoarea tradițiilor. Ne mândrim cu un portofoliu de peste 40 de

produse distribuite la nivel național prin rețelele de retail clasic și modern. De la preparate clasice și până la delicatose și produse ready-to-cook, toate acestea contribuie la creșterea cotei noastre de piață. Brandul nostru păstrează vie tradiția și autenticitatea gustului românesc, încorporând calitatea și inovația.

Mulțumită investiției greenfield într-o zonă complet nouă de producție de semi-procesare, care a început acum 10 ani, ne bucurăm de poziția de prim furnizor de produse feliate, tocate, marinate și ambalate în atmosferă controlată pentru toate lanțurile partenere din retailul modern din România. Azi, Comtim reprezintă promisiunea gustului românesc, iar diversitatea gamelor de produse și rețetelor noastre tradiționale, obținute cu cele mai avansate tehnologii de procesare, răspunde tuturor nevoilor pieței. Prin produsele noastre, consumatorii pot avea încredere că achiziționează carne de porc 100% românească, obținută prin metode de creștere și procesare durabile.

Mă bucur să lucrez cu o echipă care caută constant idei noi în toate aspectele operaționale, inclusiv modalități de a lucra mai inteligent, de a deservi mai bine clienții și de a face din Smithfield o companie și mai bună. Mă bucur să fac parte dintr-o echipă care evoluează constant, de 20 de ani!

La mulți ani, colegi! La mulți ani, Smithfield România!

## „Bunăstarea animalelor reprezintă o prioritate pentru Smithfield România!”

### Silviu Murariu

Director General al Diviziei Ferme,  
Smithfield România



Dragi colegi,

La ceas aniversar, doresc să le mulțumesc tuturor colegilor pentru contribuția lor la dezvoltarea companiei. Împreună, am contribuit la depășirea numeroaselor provocări și am adaptat mersul companiei la situațiile cu care ne-am confruntat. Astfel, Divizia Ferme a reacționat rapid și a luat toate măsurile necesare pentru a depăși situațiile generate de PPA și pentru menținerea standardelor de operare la nivel de excelență.

Doresc să reafirm faptul că excelența operațională, biosecuritatea și bunăstarea animalelor reprezintă priorități pentru Divizia Ferme.

Compania continuă să se dezvolte și are în plan ca până în 2026 să ajungă la o producție de 1,5 milioane de porci. Împreună, cu responsabilitate, construim un viitor mai bun, cu grijă pentru angajați și animalele din ferme noastre!

La mulți ani, Smithfield România!

# Noi poziții de conducere pentru Elit

La începutul lunii martie 2024, conducerea Smithfield Europa a anunțat două noi poziții de conducere pentru Elit.

Cristian Orădan este numit Director Operațional (Chief Operating Officer), având responsabilitatea directă pentru implementarea strategiei grupului și conducerea operațiunilor zilnice în cadrul celor cinci fabrici de mezeluri din România.



## Cristian Orădan

Director Operațional, Elit

„Dragi colegi, Este o mare onoare pentru mine ca azi să îmi pot exprima gândurile la preluarea mandatului de Administrator Elit. Vă mulțumesc pentru încrederea, sprijinul și susținerea acordată odată cu numirea mea în noua funcție!

Sunt de 19 ani în companie, am ocupat diverse funcții de la șef de producție la Director General, iar azi, ca Administrator Elit, pot spune ca voi continua să fiu loial și fidel companiei, responsabil și profesionist în deciziile și acțiunile mele. Voi menține mediul de lucru pozitiv și productiv și voi colabora strâns cu echipa de management pentru ca împreună să finalizăm cu succes proiectele deja demarate și aflate în curs de implementare. Îmi doresc ca împreună să asigurăm o tranziție eficientă către noile direcții de acțiune propuse, să implementăm cu succes procese și proiecte de business conform strategiei de consolidare și de ascensiune a companiei noastre.” ne-a transmis Cristi Orădan, Administrator Elit.

Dan Mihai Buda este numit Director de Vânzări (Chief Sales Officer) fiind direct responsabil pentru implementarea strategiei în vânzări, marketing și inovare de produs pentru Elit. Din 2019, Dan a ocupat funcția de Manager Național de Vânzări pentru canalul TT (traditional trade).



## Dan Mihai Buda

Director de Vânzări, Elit

„Încep acest nou mandat cu un gând de recunoștință pentru fiecare dintre colegi, pentru implicarea, seriozitatea și dorința voastră de succes - lucruri fără de care acest nou drum ar fi fost imposibil. Sunt recunoscător pentru sprijinul și implicarea voastră continuă și vă mulțumesc pentru încrederea voastră! Consider că împreună avem oportunitatea de a ne dezvolta, de a crea produse noi și de a atinge obiective care, cu mulți ani în urmă, când am început să formăm echipa, păreau foarte îndepărtate, poate chiar imposibile. Cu toate acestea, datorită perseverenței și disponibilității noastre de a ieși constant din zona de confort, am reușit să facem progrese remarcabile, și astăzi, brandul Elit este unul recunoscut la nivel național.

Am încredere că inteligența și puterea de muncă a fiecărui membru al echipei ne vor ajuta să construim în continuare o companie și branduri de care să ne mândrim. Împreună, vom stabili noi standarde pe piața produselor din carne din România și nu numai. În această nouă etapă, îmi propun să dezvoltăm o echipă și mai puternică, orientată spre performanță și colaborare. Vom pune un accent deosebit pe dezvoltarea competențelor individuale și pe crearea unui mediu de lucru motivant și inspirant. Vom analiza tendințele actuale și vom implementa strategii creative și eficiente pentru a ne asigura că brandul Elit este din ce în ce mai cunoscut, că produsele noastre ajung la cât mai mulți clienți și răspund nevoilor acestora. Sunt onorat să fac parte din această echipă și să contribui la povestea de succes a companiei noastre.” spune Dan Buda, Chief Sales Officer Elit.

Cei doi colegi au o bogată experiență și cunoștințe valoroase din industrie, fiind acum responsabili de profitabilitatea și creșterea Elit.



# 20 de ani de Smithfield România!

**2024 marchează 20 de ani de la debutul operațiunilor Smithfield România și tot atâția ani de angajament continuu în formarea carierelor de succes!**

Reușita vine tocmai din investiția în echipă: din identificarea calităților fiecărui angajat, amplificarea lor prin programare de specializare ori dezvoltare, asigurarea unui mediu optim de creștere cu o cultură organizațională sănătoasă, cu instrumente, sisteme de lucru și colegi cu același grad de dedicare.

*„De la programe de internship sau programe de training personalizate, oportunități de dezvoltare profesională, proiecte de implicare în comunitate, la programe și premii de recunoaștere a performanței, de 20 de ani investim continuu în dezvoltarea echipei noastre.”*

Goran Panici, Director General Smithfield România

## Investiție continuă în cariere sigure, de viitor

Smithfield România este unul dintre cei mai mari angajatori din Banat, acolo unde locurile de muncă sigure oferite de companie sprijină indirect crearea unui lanț valoric stabil, având un impact important asupra angajaților, partenerilor comerciali sau furnizorilor de servicii adiacente, fermierilor și asupra a 66 de comunități locale.

Compania investește continuu în formarea specialiștilor, în creșterea animalelor și procesarea cărnii, în menținerea siguranței și sănătății la locul de muncă, în diminuarea impactului asupra mediului și în proiecte comunitare semnificative pentru zonele din care provin membrii echipei. Smithfield România a dezvoltat 3 tipuri de programe pentru formarea, perfecționarea și dezvoltarea celor peste 2.400 de angajați din Timiș și Arad și atragerea de noi talente.

## 1 Programe de training și certificare internă

Echipa Smithfield România își asumă responsabilitatea de a produce carne de porc într-o manieră sustenabilă. De aceea, programele de training și certificare internă se adresează angajaților din departamentele Producție, Calitate, Veterinari, dar și din departamentele conexe.

## 2 Programe de dezvoltare profesională pentru angajații cu potențial managerial și a echipelor de coordonare

Am elaborat programe specifice, adaptate responsabilităților colegilor. Smithfield România organizează programe dedicate pentru dezvoltarea competențelor soft de comunicare, management, tehnici de vânzare și negociere, modelate pentru fiecare echipă în parte.

## 3 Program de Internship

Smithfield România își deschide anual porțile pentru studenții interesați să experimenteze partea practică a domeniilor creșterii animalelor și a producerii cărnii de porc, dar și activităților conexe. Studenții au ocazia de a lucra în cadrul unei companii lider în domeniile creșterii animalelor și în industria alimentară.

## Implicați cu responsabilitate în educație, mediu și comunitate



Descoperă acțiunile noastre de CSR pe

[www.smithfield.ro](http://www.smithfield.ro)

## La Smithfield România, producerea de „Hrană bună. În mod responsabil.” e mai mult decât o promisiune.

★ Este busola culturii organizaționale, în inima căreia sunt transparența și încurajarea ideilor inovatoare.

★ Este un angajament față de locurile de muncă sigure, investiția în cariere de succes, grijă pentru animalele din ferme și mediul înconjurător.

★ Este sprijinul continuu oferit comunităților locale. Angajații împliniți vin din familii fericite. Așa că Smithfield România investește în dezvoltarea comunităților în care își desfășoară activitatea încă de la începutul operațiunilor.



În cei 20 de ani de activitate, compania s-a dedicat, complementar activităților de bază din zootehnie și industrie alimentară, dezvoltării de programe de responsabilitate socială, croite pe nevoile comunităților în care își desfășoară activitatea. Prin intermediul lor, suntem implicați în construirea unui viitor mai bun pentru familiile din 66 de comunități din județele Timiș și Arad. Această implicare se concretizează prin programele de sprijin comunitar dezvoltate pe patru direcții prioritare de sprijin: mediu – educație – social – sănătate. Toate aceste inițiative de succes sunt mărturie că fiecare acțiune contribuie la schimbarea în bine pe care cu toții ne-o dorim în România.

### **20 de ani de dezvoltare responsabilă, ridicați pe 7 piloni de sustenabilitate**

Strategia de business Smithfield România are la bază șapte piloni de sustenabilitate: „Bunăstarea animalelor”, „Diversitate, cultură și implicare”, „Mediu înconjurător”, „Calitate și siguranță alimentară”, „Sprijin comunități”, „Sănătate și stare de bine” și „Sănătatea și securitatea angajaților”.

Acești piloni reprezintă un angajament solid, asumat, pentru un mod de acțiune responsabil și acționează ca o busolă a business-ului în activitatea de zi cu zi.

### **Fiecare membru al echipei a contribuit la succesul și dezvoltarea continuă a companiei noastre!**

*„Succesul nu poate fi altfel decât împărtășit. Mulțumim celor care dau suflet echipei Smithfield România! Fără voi, nu am fi devenit una dintre cele mai longevive companii din industria alimentară și zootehnie din țară.”*

Valer Martin, Director HR Smithfield România.

Împreună, am crescut nu doar în dimensiune, ci și în calitate, inovație și responsabilitate. Angajamentul nostru neclintit este cel care ne ajută să ne dezvoltăm împreună, să înfruntăm provocările viitoare cu aceeași determinare și să ne bucurăm de fiecare succes ce va veni.

**La mulți ani, Smithfield România! Spre multe decenii de „Hrană bună. În mod responsabil.”!**

## **Vizită specială la sediul Elit**

Echipa Elit a avut onoarea de a-l primi în vizită la sediul companiei pe Excelența Sa, Han Chunlin, Ambasadorul Chinei. Această vizită marchează un moment important în dezvoltarea relațiilor noastre internaționale și subliniază angajamentul față de colaborarea globală. Ambasadorul a fost întâmpinat cu căldură și a avut ocazia să descopere în detaliu procesele de producție, tehnologiile avansate și angajamentul echipei față de calitate și inovație. Discuțiile au fost axate pe oportunități de colaborare și schimburi de bune practici între companiile din România și China.

Vizita a fost un real succes, întărind legăturile noastre internaționale și deschizând noi perspective pentru colaborări viitoare. Ne exprimăm recunoștința față de Excelența Sa pentru interesul acordat companiei noastre și pentru discuțiile valoroase purtate.



Excelența Sa, Han Chunlin și Voicu Vușcan



Cristian Orădan, Han Chunlin, Voicu Vușcan, Dan Buda



# Vă prezentăm Ambasadorii Comtim!



În anul aniversării celor 20 de ani de activitate Smithfield România, ne-am propus să dezvoltăm noi proiecte ce pun în lumina reflectoarelor angajații care au adus compania în acest punct. Ne-am propus să arătăm că produsele Comtim sunt realizate de oameni deosebiți, care ilustrează valorile și pasiunea noastră comună pentru calitate și autenticitate.

Așa a luat naștere campania „Ambasador Comtim” - o sărbătorire a muncii, a entuziasmului și mândriei cu care angajații își asumă rolul în cadrul companiei noastre. Campania a fost deosebit de bine primită în rândul colegilor. 46 de angajați din ambele divizii au acceptat provocarea, aducând o contribuție valoroasă imaginii brandului Comtim.

Pe parcursul a două sesiuni foto am realizat o serie de imagini deosebite, care surprind diversitatea echipei ce dă suflet brandului Comtim. Fotografii obținute în urma sesiunilor foto vor fi publicate pe canalele noastre de social media, pe website-uri și în alte materiale de comunicare, și vor purta o parte din spiritul Comtim, reflectând valorile autentice care ne unesc.

Lansarea în mediul online a campaniei a avut loc în cadrul unui eveniment festiv, unde conducerea companiei și-a arătat aprecierea față de implicarea tuturor, marcând momentul cu discursuri emoționante și cadouri pentru fiecare ambasador.



Vă prezentăm câțiva dintre Ambasadorii Comtim - cei mai mândri dintre colegii noștri care lucrează zi de zi pentru a produce „Hrană bună. În mod responsabil.” sub eticheta Comtim. Aceștia au fost rugați să ne spună ce i-a motivat să participe în cadrul proiectului și cum s-au simțit în cadrul sesiunilor foto.

## Prezentarea ambasadorilor va continua în următoarea ediție a revistei Mozaic Smithfield România!

Vă mulțumim pentru curajul de a vă expune în fața camerei, pentru disponibilitatea de a împărtăși o parte din povestea voastră și pentru angajamentul neclintit față de valorile noastre comune.



**Florina Micle**  
AR Accountant

*„Am acceptat propunerea de a deveni Ambasador Comtim din dorința de a participa la cât mai multe activități desfășurate în cadrul companiei și din dorința de a contribui la dezvoltarea brandului Comtim în mediul online și nu numai. Mă bucur că există astfel de activități în cadrul companiei. La sesiunea*

*foto am participat alături de alți colegi, într-o atmosferă foarte plăcută, împărțind zâmbete și voie bună. A fost o experiență nouă și plăcută, fiind prima ședință foto de acest gen la care particip.”*



**Ștefan Ciprian Andrei**  
Sales Agent - Master

*„Am acceptat propunerea deoarece cred în calitatea și prospețimea produselor Comtim și vreau să le reprezint cu mândrie! Atmosfera din timpul sesiunii foto a fost una foarte plăcută, mi-a făcut plăcere să particip alături de colegii din celelalte departamente. Am avut ocazia să socializăm și să ne îmbunătățim legăturile colegiale.”*



**Freund Amalia**  
Responsabil Ferma Sânpetru

*„Mi-a plăcut ideea de a promova produsele Comtim prin intermediul oamenilor. Mai ales că avem Ambasadorii reprezentativi pentru toate etapele de realizare a produselor, de la ferme până la produsul finit. În timpul sesiunii a fost o atmosferă foarte plăcută și plină de energie pozitivă!”*



**Patricia Mădălina Mircioiu**  
Invoice Operator

*„Lucrez de 4 ani în cadrul companiei, timp în care am testat personal calitatea produselor. Le recomand cu mare drag. Sunt foarte mulțumită că am luat parte la acest proiect!”*





**Radu Ghiță**  
NSM Modern Retail

„În primul rând, ca Ambasador, poți contribui la promovarea culturii și tradițiilor românești prin intermediul produselor sub brandul Comtim. Ai ocazia să împărtășești bucuria și gustul autentic al mâncărilor românești.

Fiind Ambasador, am oportunitatea de a susține

producția locală și de a promova calitatea produselor românești. În plus, aduc un strop de tradiție în lumea modernă. Cam așa sumarizez motivația de a deveni Ambasador Comtim. Cât despre sesiunea foto: un moment de revigorare alături de colegi dragi.”



**Teodora Tucă**  
Operator comenzi

„Am primit propunerea de a participa la acest proiect cu un zâmbet și un gând care m-a bucurat: „Am șansa să mă mândresc că fac parte din acea echipă minunată!” În percepția mea, a fi Ambasador Comtim nu înseamnă doar câteva poze cu care te mândrești. Eu sunt de părere că a fi ambasador este

un pas în față de a arăta clienților și oamenii din spate, care dau suflet acestui brand. În timpul sesiunii foto atmosfera a fost foarte plăcută, aș repeta-o. PS: când este următoarea?”



**Bodea Vanesa**  
Îngrijitor animale

„Prin Comtim văd munca depusă la fermă, cum ne îngrijim de porci, pentru că toți avem rolul nostru, fie că suntem pe ferme, la birouri, în abator, în magazin, toți vrem ca lucrurile să fie perfecte. În timpul sesiunii foto m-am simțit în largul meu, ca acasă. Am avut o primire caldă, ca și cum ne-am fi cunoscut cu toții de o viață. E minunat să ai colegi super de treabă!”



**Florin Teodorovici**  
Senior Risk Controller

„Mă bucur de fiecare dată când sunt proiecte la care noi, angajații, putem participa, contribuind astfel pe lângă atribuțiile profesionale, și prin acțiuni de voluntariat la bunul mers al companiei. Satisfacția persoană este de asemenea împlinită după astfel de momente frumoase. Timpul petrecut în fața obiectivului

foto a fost foarte plăcut. Am ascultat indicațiile oferite și a fost simplu. Atmosfera a fost caldă, iar atunci când ai colegii lângă tine, nu ai cum să nu râzi.”



**Adrian Vasileniuc**  
Trade Marketing Representative

„Lucrez de 12 ani în cadrul companiei, timp în care am testat personal calitatea produselor noastre. Din calitatea mea de vânzător am și păreri din partea clientului final. Acest lucru mă face să am încredere deplină în produs și reprezintă în mândrie compania în activitatea mea de zi cu zi. În timpul sesiunii foto m-am simțit entuziast,

încercător și mulțumit că am ales să particip la acest proiect.”



**Stela Miloș**  
Senior AR Accountant

„Am vrut să-mi aduc contribuția la promovarea produselor Comtim, mai ales că familia mea cumpără frecvent produsele Comtim. Le prelucrăm acasă pentru consum propriu în jambon, salam, costițe afumate și kaizer. M-am simțit ca la filmarea unui reclame. Atmosfera a fost plăcută și starea de entuziasm s-a simțit în fiecare persoană



**Tomoiogă Adina**  
Senior Terminal Operator

„Am acceptat cu foarte mare entuziasm oportunitatea de a deveni Ambasador Comtim! În primul rând, pentru faptul că mi s-a oferit posibilitatea de a experimenta lucruri noi, prin care îmi doresc să expun capacitatea de învățare, dar și modul eficient de comunicare. În al doilea rând, doresc ca munca colegilor mei să fie

pusă într-o lumină plăcută, deoarece produsele preparate de noi fac parte din categoria produselor superioare, originale, cu gust și prospețime inconfundabile. În timpul sesiunii foto mi s-a oferit ocazia de a întâlni oameni amabili, bine organizați, cu spiritul umorului bine dezvoltat, care au contribuit la starea mea de spirit și m-au făcut să mă simt minunat.”



**Ionel Rusu**  
Environmental Responsible 1

„Sincer să fiu, mereu mi-a plăcut fotografia, atât din ipostaza fotografului, cât și a celui fotografiat, iar ideea de a fi Ambasador Comtim mi s-a părut o îmbinare perfectă a pasiunii mele cu brandul Comtim. În timpul sesiunii foto totul a fost mai bine decât mă așteptam. Atmosfera a fost degajată, amuzantă (să nu uităm șorțul “gogoșar”) și creativă. Abia aștept să văd modul în care aceste fotografii vor fi folosite pentru a promova brandul Comtim.”



**Liliana Mineață**  
Comp & Ben Coordinator

„Cu o vechime în companie de aproape 20 de ani, aș putea doar să întăresc faptul că Smithfield România pentru mine este o a doua familie. Nu doar cele 8 ore/zi petrecute împreună cu colegii mei de birou, ci și relațiile cu colegii din toate celelalte departamente mă determină să fac această afirmație.

Faptul că am avut colegi care s-au căsătorit și au avut copii în toată această perioadă, sau colegi pe care i-am îndrumat să-și pregătească dosarul de pensionare, discuțiile pe care le avem după o perioadă de timp când ne reîntâlnim, mă fac să mă simt Ambasador Comtim. Cu siguranță toți simțim mândrie față de munca noastră și implicit față de produsele Comtim, pe care le recomand foarte încrezătoare prietenilor și cunoscuților.”



**Nica Geroge Titi**  
Line Supervisor, Producție  
Carne Semi-Procesată

„Îmi face plăcere să particip la promovarea brandului Comtim! La sesiunea foto a fost super.”



**Mara Cristina**  
Sales Representative

„M-am angajat la Smithfield România în urmă cu aproape 14 ani, în departamentul Vânzări. Reprezint și respect politica comercială a companiei în 4 județe. În ultimii 2 ani, cu mândrie și fericire spun că am fost nr. 1 pe țară la vânzări. Sunt mândră că reprezint Smithfield România, vând produse care au

indiscutabil cea mai bună calitate. În același timp, sunt fericită că am onoarea să contribuie pe zona mea la dezvoltarea și promovarea produselor și brandului Comtim! Vă mulțumesc pentru sesiunea foto care a fost frumoasă!”



**Marius Stroescu**  
Key Account Executive

„Am acceptat propunerea pentru că acest proiect va contribui semnificativ la promovarea produselor noastre și va ajuta la creșterea vizibilității brandului pe piață. Am fost impresionat de profesionalismul și abilitățile doamnei fotograf și am fost convins că va reuși să creeze imagini de calitate, care vor atrage atenția publicului nostru țintă.”



**Dinu Cerna**  
Quality Manager

„Întotdeauna am promovat și susținut compania, indiferent de momentele bune sau mai puțin bune prin care a trecut. Prin demersul creat, consider că este un moment bun de a menține trendul de susținere a companiei în care m-am format și dezvoltat continuu. M-am simțit bine și relaxat în prezența colegilor de sesiune foto. A fost chiar amuzant.”



**Pop Ana Maria**  
Master Equipment Operator

„Sunt foarte mândră de munca noastră, a tuturor, și de brandul Comtim. M-am simțit minunat la ședința foto.”



**Constantin Dușcă**  
Area Coordinator Producție  
Carne Semi-Procesată

„Acest proiect mi-a oferit oportunitatea de a reprezenta produse de top, cu care ne mândrim pe piață, bucuria fiind și mai mare datorită faptului că aceste produse sunt preparate chiar de noi! La sesiunea foto a fost suuuuper! Atmosfera a fost destinsă!”



**Estera Toma**  
Junior Buyer

„Îmi plac pozele și am zis să profit la maxim de această experiență, mai ales că anul acesta sărbătoresc 10 ani în cadrul companiei. Proiectul a apărut la fix pentru mine. M-am simțit în largul meu, iar timpul a zburat.”



**Chindea Mihai**  
Responsabil Ferma  
Nițchidorf 2

„Mi s-a părut interesantă ideea de promovare a produselor care, sincer, sunt excepțional de bune! În timpul sesiunii foto m-am simțit foarte bine, atmosfera a fost foarte bună și toată lumea a fost glumeață.”





**Robert Solticzki**  
Shift Coordinator  
Producție Ambalare

„Având în vedere că activez în industria asta din 2003, mai exact când m-am angajat la Comtim Grup, nu aveam cum să ratez această oportunitate. M-am simțit extraordinar pe toată durata ședinței foto!”



**Daniel Kosztner**  
Manager Procesare

„Am acceptat această provocare din mândria că reprezint acest brand! Sesiunea foto a fost super OK!”

## Declarația nonfinanciară și Taxonomia europeană

Declarația nonfinanciară reprezintă o raportare complexă, pe linie de sustenabilitate, care trebuie realizată și depusă de către entitățile publice sau private care depășesc numărul mediu de 500 de salariați, la data la care se efectuează bilanțul financiar anual.

O declarație nonfinanciară cuprinde o serie de informații legate de dezvoltarea, poziția și performanța companiei, informații cu privire la aspecte de mediu, de personal, respectarea drepturilor omului, aspecte sociale, o descriere a modelului de afaceri și a politicilor, dar și rezultatele implementării acestor politici și indicatorii de performanță, precum și eventualele riscuri care pot apărea și modalitatea prin care entitatea gestionează aceste riscuri.

Începând cu 2022, la nivelul UE și implicit în România, au apărut noi cerințe privind raportarea activităților economice care pot fi considerate durabile din punctul de vedere al mediului, în urma adoptării Pactului Verde European. Au fost introduse șase obiective de mediu tematice din perspectiva cărora trebuie analizate activitățile economice ale companiilor cu scopul de a atesta dacă acestea sunt durabile din punct de vedere al mediului.

Astfel, în momentul redactării declarației nonfinanciare, companiile trebuie să aibă în vedere o serie de indicatori de performanță în domeniul climatic, precum proporția din cifra de afaceri obținută din produse sau servicii asociate cu activități economice care se califică drept durabile din punctul de vedere al mediului în conformitate cu cerințele Regulamentului (UE 2020/852), numit și Taxonomia europeană. Pentru a putea întocmi această raportare, societățile comerciale trebuie să facă o analiză a cheltuielilor de exploatare din prisma activităților eligibile conform taxonomiei și să determine ponderea activităților considerate sustenabile din totalul elementelor financiare.

Începând cu anul 2020, Smithfield România întocmește și raportează această Declarație nonfinanciară, incluzând și toate companiile din grup, Smithfield România, Elit, Vericom și Maier Com. Raportarea este un proces complex, care implică mai multe departamente precum Financiar, HR, Mediu, SSM, HSE, Agricultură - întreg proiectul fiind coordonat pentru toate entitățile din grup de către departamentul PR, prin contribuția directă a lui Bogdan Ban, Coordonator Sustenabilitate.

## Publicarea unei noi ediții a Raportului de Sustenabilitate Smithfield Foods

La nivel de grup, în fiecare an, Smithfield România raportează performanța de sustenabilitate, ținând cont de cei 7 piloni reprezentativi pentru domeniul nostru de activitate.

Structura raportului este construită în jurul următoarelor principii:

- 1. Administrare bună (Good stewards)**
  - I. Bunăstare animală
- 2. Muncă excelentă (Good work)**
  - I. Diversitate, Cultură și Implicare
  - II. Sprijin acordat comunităților
  - III. Sănătatea și securitatea angajaților

### 3. Hrană bună (Good food)

- I. Calitatea și siguranța alimentului
- II. Sănătate și stare de bine

Pentru mai multe detalii, puteți consulta Raportul de sustenabilitate pe website-ul [www.smithfield.ro](http://www.smithfield.ro).

**Mulțumim tuturor colegilor responsabili de pilonii de sustenabilitate, care contribuie lunar cu informațiile ce stau la baza realizării acestui raport!**

# 25 de proiecte înscrise în cadrul competiției ROI Awards 2024 Smithfield Foods

Competiția Smithfield Foods, ROI Awards recunoaște și recompensează angajații Smithfield care și-au însușit principiile Responsabilitate, Excelență Operațională și Inovație și îi inspiră pe alții prin împărtășirea poveștilor câștigătorilor.

Ediția din 2024 s-a bucurat de un interes crescut în rândul angajaților Smithfield România, care au înscris 25 de proiecte în cadrul competiției.

Proiectele Smithfield România înscrise în ediția 2024 sunt:

## 1. Implementare mod de creare și validare etichetă de produs nou

**Categoria:** Inovație

**Echipa:** Dinu Cerna - Manager Calitate, Florentina Moraru - Quality System Manager, Tănăsie Andreea - IT Application Team-Leader

## 2. Digitalizarea controlului de calitate în cadrul Smithfield România

**Categoria:** Inovație

**Echipa:** Dinu Cerna - Manager Calitate, Rohlicek Andrei - Quality Assurance Manager, Abunei Alexandru - MES Project Manager

## 3. Colaborări cu instituții educaționale din România

**Categoria:** Responsabilitate

**Echipa:** Răzvan Gheață - Training Coordinator HR, Nicolae Voia - Internal Trainer HR, Bogdan Ban - Coordonator Sustenabilitate, Lorena Balica - PR & Social Media Specialist

## 4. Angajamentul operațiunilor responsabile: Semnarea de către Smithfield România a Codului de conduită al UE

**Categoria:** Responsabilitate

**Echipa:** Cristina Bodea - Director Sustenabilitate, Bogdan Ban - Coordonator Sustenabilitate, Lorena Balica - PR & Social Media Specialist, Mihaela Rad - Compliance Manager, Dinu Cerna - Manager Calitate.

## 5. Smithfield România sărbătorește „Ziua Internațională a Femeii” în comunitate

**Categoria:** Responsabilitate

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

## 6. Campania „Donare de Sânge”

**Categoria:** Responsabilitate

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

## 7. Maximizarea vizibilității și impactului Comtim și Smithfield România prin parteneriatul cu Flight Festival

**Categoria:** Responsabilitate

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

## 8. Utilizarea LinkedIn, o nouă inițiativă de comunicare de business

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

## 9. Utilizarea unui nou tip de mănuși pentru sporirea siguranței alimentare și pentru a crește protecția operatorilor împotriva accidentelor

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Dinu Cerna - Manager Calitate, Iulia Man - Expert Buyer Logistic and Purchasing.

## 10. Îmbunătățirea culturii siguranței la locul de muncă prin training inovator: munca la înălțime

**Categoria:** Responsabilitate

**Echipa:** Rad Mihaela - Compliance Manager, Crisan Cristian - OHS Technician.

## 11. Îmbunătățirea siguranței la locul de muncă: Implementarea unui dispozitiv de împingere a coastelor de porc

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Savu Mihai - Technical Team Leader, Bisca Leontin - Technical Team Leader2, Cojocariu Ilie - Technical Shift Coordinator 2, Crisan Cristian - OHS Technician.

## 12. Optimizarea procedurilor de recepție și livrare a animalelor în cadrul Diviziei Ferme

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Carmen Corici - Management System Manager, Raul Munteanu - B&W Coordinator 2, Nicolae Iorgovan - B&W Manager.

## 13. Valorificare energetică prin eliminarea fibrei nucii de cocos

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Rad Mihaela - Compliance Manager, Stredie Lilioara - Environmental Specialist.

## 14. Consolidarea pregătirii pentru situații de urgență

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Rad Mihaela - Compliance Manager, Lungu Mihai - PSI Technician.



### 15. Digitalizarea probelor de instruire și evaluarea instruirii în cadrul programelor de certificare din fabrică

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Răzvan Gheață - Training Coordinator, Clonda Dan-Ștefan - Senior Trainer, Chiroiu Justinian - Internal Trainer.

### 16. Comtim brand

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Alexandru Constantinescu - Master Sales Agent, Valentin Roman - Regional Sales Manager, Adina Marciuc - Trade Marketing Representative, Cristina Munteanu - Sales Support Manager.

### 17. Acționarea ghilotinei din rampă - ferma Birda Tineret

**Categoria:** Inovație

**Echipa:** Buha Vasile - Mechanic, Birda Nursery Farm, Plesuvu Petre - Farm Manager, Birda Nursery Farm, Racz Ludmila - Flow Manager, Farms Division.

### 18. Sistem automat de retenție a probelor pentru analiza fizico-chimică

**Categoria:** Inovație

**Echipa:** Dan Vulcanescu - Mechanical Engineer, Catalin Manea - Padureni Feed Mill Manager.

### 19. Concept nou - produs mici CG 1kg IQF

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Daniel Kosztner - Semiprocessing Manager, Ramona Ștefănescu - Production Process Development Coordinator, Victor Popescu - Process Improvement Manager, Codruța Pfeifer - Expert Buyer.

### 20. Redimensionare ambalaje (Map și Vid)

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Fănel Dobrescu - Technical Area Coodinator 1, George Cotef - Team Leader 1 (Technical Maintenance), Victor Popescu - Process Improvement Coordinator.

### 21. Ajustare comenzi cu livrări la multipli de rânduri complete cu baxuri

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Ramona Ștefănescu - Production Process Development Coordinator, Victor Popescu - Process Improvement Coordinator, Cezar Ludosean - National Sales Manager Deputy.

### 22. Eficientizare operațională pe liniile de producție prin implementare mod de comandă minimă

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Gabriel Matis - Senior Production Planner, Oana Crețu - Production Planner, Andreea Cadariu - Production Planner, Claudiu Mihaes - Production Process Development Team Leader.

### 23. Reabilitarea și extinderea platformei de recepție, ferma Mureș 1

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Bejerea Mihai - Responsabil fermă, Negru Valentin - îngrijitor animale, Caia Ionel - îngrijitor animale, Vadana Constantin - îngrijitor animale.

### 24. Eficiență energetică a sistemului de dezinfecție termică

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Alexandru Negură - Finishing Farm Manager, Romica Zaharia - Lăcătuș mecanic, Călin Ratiu - Responsabil de fermă, Vasile Rasca - îngrijitor animale

### 25. Optimizarea ambalajului prin imprimarea bulinei „Gustul ales” pe film

**Categoria:** Excelență Operațională

**Echipa:** Adriana Ilioiu - Logistics & Purchasing Manager, Codruța Pfeifer - Expert Buyer, Iulia Coca - Expert Buyer.

**Felicitări tuturor pentru munca depusă!**

## Smithfield România & Elit în topuri!

Prestigiosul Ziar Financiar, cea mai importantă publicație de business din România, a publicat în luna martie Topul **1.000 Cele mai mari companii din Romania 2024**.

*„1.000 de firme, 1.000 de povești, 1.000 de fațete ale businessului românesc. Fiecare este locomotiva unei direcții, realizarea unui vis sau pur și simplu folosirea unei resurse.”*

Cu mândrie, Smithfield România ocupă locul 183. Sărbătorim această recunoaștere și mulțumim pe

această cale tuturor angajaților care produc zi de zi „Hrană bună. În mod responsabil.”!

Compania Elit a fost clasată pe locul 333 în cadrul aceluiși top. Este o onoare să fim recunoscuți printre cele mai importante și mari companii la nivel național.

Acest succes nu ar fi fost posibil fără dedicarea echipei și sprijinul constant al clienților noștri.

## Terenuri în arendă, secțiune pe website destinată agriculturilor

Smithfield România și-a propus să contribuie la dezvoltarea agriculturii în zona de Vest a României, oferind fermierilor locali cadrul potrivit de a colabora pe segmentul arendării terenurilor agricole. Cei interesați să ia în arendă terenuri agricole în județele Timiș și Arad și doresc să colaboreze cu compania noastră, o pot face online, la secțiunea Arendare terenuri agricole, pe website-ul corporate smithfield.ro.

Din dorința unui proces de arendare cât mai transparent și eficient totodată, compania a dezvoltat o platformă online prin care agricultorii interesați pot viziona în timp real harta și stadiul fiecărei parcele în parte, iar pentru cele disponibile pentru arendare au posibilitatea de a plasa o ofertă care ajunge la colegii responsabili din dept. Agricultură. Ulterior, aceștia iau legătura cu agricultorii și stabilesc următorii pași, pentru ca întreg proces să aibă o finalitate, iar colaborarea să

## „Cabinetul medical mobil” ajunge și anul acesta la angajații Smithfield România - Divizia Ferme!



„Cabinetul medical mobil” a fost conceput la inițiativa colegilor din echipa SSM a Diviziei Ferme din dorința de a eficientiza procesul de examinare medicală periodică a angajaților din punctele de lucru ale Diviziei Ferme. Echipa SSM și-a dorit asigurarea celor mai bune condiții pentru prevenirea apariției PPA și oferirea unui control medical desfășurat în condiții de igienă maximă.

„Angajații reprezintă una din valorile de bază ale companiei, de aceea sănătatea la locul de muncă este foarte importantă. Întotdeauna ne asigurăm de îmbunătățirea continuă a tuturor condițiilor necesare pentru un mediu de lucru sigur și sănătos.” ne transmite Raluca Dicu, Health & Safety Responsible.

„Cabinetul medical mobil” este o rulotă amenajată cu toate echipamentele necesare unui consult medical general (EKG, spirometru, audiometru, glucometru etc.). La acestea se adaugă și dotările

interioare specifice unui cabinet medical (pat medicinal, corp sanitar, ventilație, instalație electrică, lampă UV pentru dezinfecție etc.). Cabinetul medical mobil este utilizat doar pentru uz intern și se adresează strict angajaților Smithfield România.

Cu acest cabinet „pe roți” se merge în toate punctele de lucru ale Diviziei Ferme, împreună cu echipa de medici a furnizorului de servicii medicale, pentru a realiza examinarea medicală periodică a angajaților.

Anual, în perioada mai - iulie, în cele peste 50 puncte de lucru Smithfield România se realizează aprox. 700 de consultații medicale după un program bine stabilit. Pe tot parcursul desfășurării activității de examinare medicală se efectuează dezinfecția zilnică a cabinetului medical mobil și se respectă regulile și măsurile de biosecuritate.





## Curățenie de primăvară

Cu entuziasmul specific începutului de primăvară, sâmbătă, 30 martie, căminul „Casa Albă” a fost martorul unei frumoase transformări, odată cu desfășurarea evenimentului de curățenie de primăvară. Peste 100 de locatari s-au unit într-o echipă dedicată și plină de energie, reușind să revigoreze spațiile exterioare ale căminului.

Printre activitățile de bază s-au numărat toaletarea și văruirea copacilor, întreținerea spațiilor verzi, vopsirea porților și a bordurilor, colectarea selectivă a deșeurilor, precum și măturarea aleilor, a locurilor de parcare și spațiilor exterioare. *„Cu mâinile și inimile unite, am transformat într-adevăr aspectul și atmosfera spațiilor comune. La finalul unei zile pline de muncă, am organizat un moment de răsfăț culinar pentru toți cei implicați. Cu bucurie, am oferit tuturor participanților ocazia să se bucure de produsele Comtim, în semn de apreciere pentru efortul și implicarea lor de neegalat.”* povestește Nicola Agavriloae, Recruitment Specialist, parte din echipa care a organizat această activitate.

Această zi de curățenie de primăvară nu a fost doar un simplu eveniment, ci o dovadă a solidarității echipei.



## Identitate vizuală aniversară

În calitate de angajați Smithfield România avem onoarea de a menține o imagine coerentă și profesională a companiei în raport cu interlocutorii. La începutul anului 2024, echipa PR a actualizat formatele de documente ce cuprind elemente de **identitate vizuală** noi, dar și **semnătura oficială a companiei**.

Aceste schimbări reflectă evoluția continuă a companiei, ajunsă acum la 20 de ani de activitate.



**Materialele pot fi vizualizate și descărcate de pe pagina de intranet, la secțiunea „Identitate vizuală”.**

În cazul **semnăturii oficiale a companiei**, folosirea corectă a acesteia nu este doar o chestiune de conformitate (confidențialitate, GDPR etc.), ci și o reflectare a profesionalismului și atenției noastre pentru detalii.

Pentru a avea siguranța că toți angajații cu adresă de e-mail utilizează noua semnătură electronică, echipa PR a implementat, cu sprijinul echipelor IT și HR, un sistem automatizat care include semnătura actualizată în toate e-mailurile trimise.

**Mulțumim echipelor IT, HR și Legal** pentru deschiderea dovedită proiectului și pentru sprijinul acordat în implementarea semnăturii electronice aniversare!

## Curs de prim-ajutor organizat la nivelul Diziviei Carne Proaspătă

În perioada 12-15 aprilie 2024, departamentul HSE a organizat un curs de prim ajutor în colaborare cu furnizorul de servicii medicale. Acest curs a fost destinat angajaților Smithfield România din toate secțiile, incluzând atât personalul din producție, cât și cel administrativ. În total, 55 de angajați au participat la această inițiativă importantă care a avut loc în sala de instruire HSE, de lângă cabinetul medical.



Pe parcursul acestor zile, participanții au avut oportunitatea să învețe și să practice diverse tehnici și proceduri de prim ajutor, care pot face diferența în situații de urgență.

Felicitări tuturor celor implicați pentru angajamentul și dedicarea lor în învățarea și practicarea primului ajutor! **Felicitări echipei HSE pentru organizarea cursului!**

## Plantarea de noi perdele vegetale în jurul fermelor Smithfield România

Smithfield România continuă acțiunile de protejare a mediului prin plantarea de noi perdele vegetale în perimetrul punctelor sale de lucru. Anul acesta, în luna martie, colegii de la Mentenanță lagune și spații verzi au plantat peste 3.100 de butași de plop energetici la fermele din Boldur, Nițchidorf, Periam, Sânnicolau-Mare, Biled, Igrîș, Sânpetru Mare, Jimbolia, Ciacova, Dudeștii Vechi și Birda. Acești plop cresc foarte repede, în 3 ani un plop putând ajunge până la 10 m înălțime.

Anual, la începutul primăverii și sfârșitul toamnei, colegii responsabili din dept. Agricultură, se ocupă de toaletarea plopilor existenți și de plantarea unor noi perdele vegetale. Doar anul trecut au fost plantați peste 7.000 de plop energetici în jurul fermelor Smithfield România.





## Vizite la sediul companiei

La finalul lunii aprilie, ne-am bucurat de vizita colaboratorilor Banat Farming, o rețea de ferme de creștere porcine din România. Această întâlnire a fost o oportunitate de a consolida legăturile între cele două companii și o ocazie excelentă pentru schimbul de cunoștințe în domeniul agro-zootehnic și cel al procesării cărnii. Grupul, compus din 23 de responsabili de ferme din România și Germania, a avut ocazia să viziteze fabrica Smithfield România, parcurgând zonele de tranșare, semiprocessare și abatorizare. Acest tur al fabricii a fost conceput pentru a ilustra complexitatea și eficiența proceselor noastre.

Schimbul de informații nu s-a limitat doar la aspectele tehnice, ci au fost abordate și teme de

interes comun care vor contribui la optimizarea colaborării. Prin astfel de vizite, ne reafirmăm angajamentul de a menține cele mai înalte standarde în industrie și de a colabora strâns cu partenerii noștri pentru a asigura nu doar excelența operațională, ci și un produs finit de neegalat pentru consumatorii noștri.



## Noul „decor digital” la sediul Smithfield România

Sediul companiei Smithfield România se bucură de un decor digital inspirațional printr-o serie nouă de materiale care rulează pe ecrane LCD amplasate în spațiile comune. Selecția de imagini și filmulețe include momente captivante din cadrul programelor de responsabilitate socială și reflectă spiritul comunității noastre. Noile materiale nu doar că îmbogățesc experiența vizuală a angajaților și vizitatorilor noștri, dar servesc și drept o fereastră spre cultura noastră organizațională.

La baza acestei inițiative se află dorința de a face din spațiile noastre comune nu doar un loc de trecere, ci un mediu în care angajații și vizitatorii să se simtă bineveniți și inspirați.



## Suștinem noile generații de gimnaști!

Smithfield România a susținut cu mândrie Federația Română de Gimnastică în organizarea Competiției Internaționale de Gimnastică Artistică Feminină „Rising Star” și a Campionatului Național de Juniori. Evenimentele au avut loc în perioada 6-9 aprilie 2024, la Sala Sporturilor „Constantin Jude” din Timișoara.

Parteneriatul reflectă angajamentul continuu față de comunitate, compania noastră contribuind astfel la succesul și recunoașterea tinerelor talente sportive din România.

Ne bucurăm că noile generații de sportivi care își propun să exceleze atât pe plan național, cât și pe cel internațional, au purtat cu mândrie logourile Comtim și Smithfield România.





# Ziua Femeii petrecută împreună cu beneficiarii centrului de zi al Asociației Semper Agape



Conform tradiției deja cunoscute, Smithfield România a marcat Ziua Femeii printr-o acțiune de voluntariat adresată doamnelor și domnișoarelor din companie, în beneficiul unei cauze sociale din comunitatea Partoș.

Evenimentul caritabil din acest an a fost organizat sub forma unei vizite la Asociația Semper Agape, cu rădăcinile în comunitatea formată în jurul Mănăstirii Iosif cel Nou de la Partoș. Această asociație își propune să fie o mână întinsă către cei în nevoie, oferind sprijin și educație culturală, spirituală, moral-civică, în special tinerilor, persoanelor cu dizabilități și celor din categorii sociale defavorizate.

Cu bucurie, voluntarii Smithfield România au servit masa beneficiarilor Asociației Semper Agape, le-au oferit flori, zâmbete calde și le-au ascultat poveștile. Gesturi simple, dar profunde, prin care au reușit să împărtășească momente de bucurie. Cu toții au participat la activitățile centrului și au aflat mai multe despre învățăturile părintelui Varlaam Almăjanu, stareț al Mănăstirii Iosif cel Nou de la Partoș în perioada 2008-2020.



Patricia Mădălina Mircioiu

Organizat sub egida programului „Hrană pentru suflete”, evenimentul caritabil nu doar că i-a adus mai aproape de comunitate pe voluntarii Smithfield România, ci și unii de ceilalți, consolidând spiritul comunitar în cadrul echipei.

**Mulțumim voluntarilor care au ales să se alăture acestei inițiative:** Mihaela Constanța Ionescu, Ana-Maria Giurgea, Cristina Gianina Hojda, Selena Murgu, Corina Ignuta, Florina Ispas, Alina Lăzău, Stela Milos, Andreea Raluca Costan, Raluca Dicu, Patricia-Mădălina Mircioiu, Silviu Popșa, Lorena Balica, Bogdan Ban.



Raluca Dicu și Lorena Balica

## Sprrijinim Banca Regională pentru Alimente Timișoara



Smithfield România crede în puterea comunității și în susținerea celor care fac diferența! Pentru a ne demonstra solidaritatea, compania a oferit Băncii Regionale pentru Alimente Timișoara sprijin financiar în valoare de 13.700 RON, care a facilitat procesul de achiziționare a unei mașini frigorifice. Astfel, activitatea logistică de colectare a alimentelor este eficientizată, permițându-le să își ducă la îndeplinire misiunea de a combate risipa alimentară. Posibilitatea de a oferi acest sprijin financiar a apărut în urma desfășurării competiției interne de proiecte Environmental Awards organizată de Smithfield Foods – în cadrul căreia echipa PR a fost desemnată câștigătoare, iar premiul în bani a fost donat de echipă către Banca Regională de Alimente din Timișoara.

Echipa de comunicare a avut plăcerea de a vizita sediul Băncii de Alimente, o ocazie perfectă de a întâlni colectivul dedicat și de a marca sprijinul

companiei pentru această cauză nobilă. „Ne-am bucurat să întâlnim o echipă formată din oameni calzi și muncitori, o echipă mică, dar dornică să aducă un impact major în comunitate.” spune Cristina Bodea, Director Sustenabilitate.

Din 2020, Banca Regională pentru Alimente Timișoara a reușit să redefinească valoarea alimentelor, luptând împotriva risipei și venind în sprijinul comunității. Colaborarea dintre Smithfield România și Bancă a început în 2022, atunci când compania a donat conserve de carne Comtim pentru refugiații din Ucraina care au trecut granița în România.

Suntem mândri să sprijinim această inițiativă și să contribuim la eforturile Băncii Regionale pentru Alimente Timișoara de a oferi nu doar alimente, ci și speranță celor în nevoie.



Voluntarii Băncii Regionale de Alimente din Timișoara și echipa PR Smithfield România

## Smithfield România oferă „Hrană pentru Suflete”

HRANĂ PENTRU  
**SUFLETE**  
Smithfield România

Prin intermediul programului „Hrană pentru suflete”, oferim cu titlu gratuit produse Comtim și contribuim la asigurarea unei hrane necesare zi de zi a persoanelor aflate în diverse situații de risc social. În primele patru luni ale anului 2024, patru asociații au pregătit peste 16.500 porții de mâncare din produse din carne de porc Comtim, pentru persoane aflate în diverse situații de risc social.

- **Fundația Semper Agape;**
- **Asociația Pro Vita pentru Născuți și Nenăscuți;**
- **Fundația Umanitară Sfinții Ierarhi Leontie și Teodosie;**
- **Asociația „Au Nevoie de Noi”.**

Status program la data de: 30.04.2024



## Vizite de studiu în cadrul companiei

În luna aprilie, Smithfield România s-a bucurat de vizita a 21 de studenți de la Facultatea de Bioinginerie a Resurselor Animale. Vizita de studiu organizată de membrii echipei de Training din cadrul dept. de Resurse Umane a început cu o prezentare detaliată a activității noastre. Ulterior, Florentina Moraru, Quality Systems Manager, a pregătit studenții pentru ceea ce urmau să descopere în cadrul fabricii noastre de procesare a cărnii.

Ghidați de colegii noștri Florentina Moraru, Ștefan Clonda, Răzvan Gheață și Justinian Chiroiu, studenții au avut oportunitatea de a urmări întregul flux tehnologic, de la tranșarea cărnii până la procesarea și ambalarea acesteia. 6 din cei 21 de vizitatori sunt studenți din Italia, veniți în România prin intermediul programului Erasmus. Pentru aceștia a fost organizată o prezentare separată a fluxului, în limba engleză.



Întâlnirea s-a încheiat cu o sesiune de dialog și o masă gustoasă cu pizza, momente care au permis schimbul de idei și impresii. Această experiență le-a fost oferită în cadrul parteneriatului nostru de lungă durată cu USVT, o colaborare care subliniază angajamentul nostru față de mediul academic.

La Smithfield România, susținem cu mândrie educația și proiectele de cercetare universitară, contribuind la formarea viitoarelor generații de specialiști în industria alimentară. Această vizită de studiu face parte dintr-o serie de evenimente organizate cu ocazia celor 20 de ani de activitate a companiei.



## Sprrijinim mediul academic din Banat!

Smithfield România își reafirmă angajamentul față de educație și inovație în domeniul veterinar, oferind sprijin financiar pentru organizarea unei noi ediții a Simpozionului Științific al Facultății de Medicină Veterinară din cadrul USVT. Evenimentul, intitulat „Actualități în Creșterea și Patologia Animalelor” a avut loc în perioada 30-31 mai și a adus împreună elitele academice și profesionale din domeniu.

Simpozionul s-a concentrat pe diseminarea ultimelor cercetări și progrese în științele fundamentale ale medicinei veterinare, patologiei animalelor de fermă

și de companie, siguranței și calității alimentare, precum și legislației și managementului veterinar.

Prin programul de responsabilitate socială „Smithfield Academics” demonstrăm o viziune pe termen lung asupra importanței educației de specialitate.

Smithfield România

**Programe**  
**Mediu universitar**



## Investind în învățământ, investim în viitor

Smithfield România continuă angajamentul de a aduce valoare adăugată procesului educațional. Cea mai recentă inițiativă a apărut în cadrul parteneriatului dezvoltat cu Liceul de Silvicultură și Agricultură „Casa Verde” Timișoara. Trainerii Smithfield România au organizat o vizită de studiu pentru elevii clasei a X-a, profilul veterinar, la Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” Timișoara.

În timpul vizitei, viitorii tehnicieni veterinari au avut ocazia de a explora laboratoarele Facultății de Medicină Veterinară, au asistat la lucrări practice și operații, au învățat despre bolile parazitare și infecțioase. Elevii au putut adresa întrebări direct cadrelor didactice, dobândind o perspectivă reală asupra meseriei de veterinar și a provocărilor acesteia.

Aceste experiențe sunt esențiale în formarea profesională a tinerilor, permițându-le să cunoască din timp complexitățile domeniului pe care urmează să-l abordeze. Smithfield România este mândră să fie parte a acestui proces educațional, contribuind la

dezvoltarea viitoarei generații de specialiști veterinari și consolidând în același timp legăturile dintre teoria academică și practica profesională în agricultură și medicină veterinară.



Vizita elevilor de la liceul Silvic la FMV – USVT

## Start unei noi ediții de Internship Smithfield România

Departamentul de training a dat startul pregătirilor pentru cea de-a XIX-a ediție a programului de Internship Smithfield România, dedicat mediului universitar!

În perioada aprilie-mai, programul de internship Smithfield România a fost promovat în rândul studenților de la:

- **UPT** - Facultatea de Chimie Industrială și Ingineria Mediului
- **USV Timișoara** - Facultatea de Inginerie Alimentară, Facultatea de Medicină Veterinară și Facultatea de Bioingineria Resurselor Animale.
- **USV Iași** - Facultatea de Medicină Veterinară și Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Animale.
- **USAMV Cluj-Napoca** - Facultatea de Medicină Veterinară, Facultatea de Inginerie și Biotehnologii, Facultatea de Știință și Tehnologie a Alimentelor.

Astfel, studenții au aflat informații legate de istoricul companiei, criteriile de eligibilitate, desfășurarea programului și beneficiile participanților. Și în acest an așteptăm să ne treacă pargul cât mai mulți studenți dornici de a învăța lucruri noi, care doresc să își lărgescă orizonturile.



Prezentare la Facultatea de Chimie Industrială și Ingineria Mediului, 17.04.2024

# „Concentrarea și nevoia de învățare sunt necesare pentru a reuși în acest domeniu!”

## Mădălina Dănculescu

Quality Supervisor, Divizia Carne Proaspătă



### Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

M-am alăturat echipei Comtim în anul 2020, în cadrul dept. Calitate. Mi-am dorit să dezvolt cunoștințele acumulate în urma anilor de studiu în cadrul Facultății de Tehnologia Produselor Alimentare Timișoara.

Anterior aveam cunoștințe doar din activitatea desfășurată în timpul facultății în domeniul HoReCa. A fost o oportunitate pe care nu am vrut să o ratez și în același timp a fost și momentul în care am reușit să mă integrez în domeniul pe care mi-l doream din timpul studiilor.

### Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Sprrijin echipa de producție prin informațiile pe care le ofer acestora astfel încât să realizăm produse calitative și sigure pentru consumatorul final. Controlez calitatea produselor prin intermediul cunoștințelor și al documentelor specifice care trebuie completate conf. procedurilor de calitate. Există o serie de piloni care trebuie respectați în

activitatea zilnică: cunoștințe specifice de industrie alimentară, focus pe calitate și siguranța alimentului, sprijin pentru colegii din departament și din departamentele conexe. În acest fel, putem oferi consumatorului un produs calitativ și sigur din punct de vedere al siguranței alimentului.

### Ce sfat ați oferi unui angajat nou?

Trebuie știut de la început că nu este un domeniu de activitate ușor. Trebuie să fie concentrat și să știe care este direcția pe care o dorește în viață. Concentrarea și nevoia de învățare pentru a reuși în acest domeniu trebuie să fie aspecte prioritare pentru el, deoarece sunt necesare foarte multe cunoștințe în desfășurarea activității zilnice. Toate acestea duc la obținerea unui produs de cea mai bună calitate.

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

Dedicată, concentrată, dorința de învățare, sprijin pentru cei din jur, deschisă la dezvoltare.

### Cum vă petreceți timpul liber?

Încerc să îmbin utilul cu plăcutul și, în general, timpul liber este alocat familiei și eventualelor mici ieșiri împreună cu aceștia. Pe scurt: timp de calitate petrecut cu familia.

### O urare pentru colegi și companie cu ocazia celor 20 de ani de activitate?

La mulți ani tuturor și succes în toate domeniile de activitate și dezvoltare pe care vi le doriți!

# „Sărbătorim împreună o etapă remarcabilă!”

## Călin Deian Murgea

Coordonator echipă spații verzi, Divizia Ferme



### Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

În aprilie 2009 am aflat că este un loc disponibil în echipa de spații verzi. Am venit la sediu, am avut un interviu și m-am angajat. Astfel, de 15 ani fac parte din echipa de spații verzi.

### Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Sunt responsabil de întocmirea programului de lucru al echipei de mentenanță spații verzi, formată din 12 colegi. Avem sediul la Birda. Asigur toate condițiile necesare desfășurării activității: carburant, mașini, consumabile. Colaborez cu dept. Producție pentru realizarea programului de eliminare a vegetației nedorite din jurul fermelor. De 2-3 ani mă ocup și de gestionarea produselor de agricultură (îngrășăminte, seminte, pesticide), coordonez și mă ocup de organizarea plantărilor de perdele vegetale pe ferme prin intermediul a două echipe de lucru.

### Ce sfat ați oferi unui angajat nou?

Cel mai important: respectarea biosecurității! Respectarea programului de lucru, seriozitate și îndeplinirea sarcinilor primite sunt de asemenea sfaturi de ținut cont.

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

Dorința de a învăța cât mai multe lucruri noi, dorința continuă de dezvoltare.

### Cum vă petreceți timpul liber?

Îmi place să petrec timpul liber cu familia, am doi copii. Când am timp, îmi place să merg la jocuri de fotbal. Ne adunăm mai mulți din zona Gătaia, Birda și Deta și jucăm între noi. Sunt pasionat și de pescuit, merg la Dunare, Timiș și la bălțile locale.

### O urare pentru colegi și companie cu ocazia celor 20 de ani de activitate?

La 20 de ani de la înființare, transmit colegilor cele mai sincere felicitări și urări de bine! Sărbătorim împreună această etapă remarcabilă și ne bucurăm să facem parte dintr-o echipă atât de dedicată și talentată. Să continuăm să lucrăm împreună cu pasiune și determinare. Să construim împreună un viitor de succes pentru companie.

# „Fiecare are nevoie de cineva care să îl ghideze la început de drum.”

## Cristina Enache

Senior Transport Specialist, Divizia Carne Proaspătă



### Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Prima mea interacțiune cu echipa Smithfield a fost în 2014, printr-un program de internship în dept. de Logistică. La momentul respectiv, fiind și la master în același domeniu, a fost o oportunitate de a vedea cum decurg lucrurile și practic, într-o multinațională.

### Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Pe scurt, am în responsabilitate investigarea diferențelor de marfă din livrări și implicit luarea măsurilor necesare, cum îmi place mie să glumesc „muncă de detectiv”. Sunt responsabilă și de verificarea traseelor de deplasare a camioanelor după finalizarea curselor, să fie în concordanță cu rutele transmise: km efectuați, valori etc. Mă ocup de obținerea tuturor documentelor/facturilor de

transport, complete, conforme și alte câteva sarcini administrative.

### Ce sfat ați oferi unui angajat nou?

În primul rând, să găsească un mentor. Fiecare are nevoie de cineva care să îl ghideze la început de drum și să nu îi fie teamă să pună întrebări. Nu e alt mijloc mai bun de a învăța decât acesta.

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

Cele mai importante valori pentru mine sunt corectitudinea, perseverența și ambiția de a obține rezultatele dorite.

### Cum vă petreceți timpul liber?

Timpul liber este o evadare din cotidian și îmi place să-l fructific într-un mod cât mai plăcut mie, să călătoresc, prin diverse activități cu familia și prietenii, să conduc ascultând muzica preferată etc.

### O urare pentru colegi și companie cu ocazia celor 20 de ani de activitate?

Felicitări cu prilejul celei de-a 20-a aniversări! Vă doresc un parcurs lung, cu rezultate ramarabile! Să fiți cu toții la fel de optimiști în tot ceea ce realizați și să primiți meritele cuvenite în urma eforturilor.

# „Când vii la lucru dimineața, trebuie să îți spui: Azi dau tot ce pot eu mai bine!”

## Dorin Vișan

Senior Buyer, Dept. Achiziții, Divizia Ferme



### Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Am ajuns aici la 1 iulie 2007. În urma unei discuții cu o cunoștință am aflat de o oportunitate. Eram în căutare de job pentru că lucrasem până atunci la o firmă de Comisionariat vamal și, din 2007, când am intrat în UE, nu mai era nevoie de atât de multe firme în acest domeniu. Când m-am angajat, activitatea era organizată în alt mod față de acum. Fiecare dept. avea cumva o echipă proprie de aprovizionare. Prima dată am fost alocat aprovizionării Autobazei Pădureni și făceam naveta acolo. Apoi am preluat și aprovizionarea pentru FNC-uri. Din 2011 m-am întors la Timișoara, atunci când a fost format un dept. de Achiziții care deservea toate departamentele Smithfield Ferme de atunci.

### Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Activitatea mea este destul de complexă. Mă ocup în principal de achiziții mai deosebite pentru FNC-uri și Autobaza Pădureni. Deosebite atât din punct de vedere al valorii, cât și al specificului. Sunt

responsabil de închirieri de utilaje pentru lucrările făcute cu terți, dar și de transportul angajaților. Zilnic sunt multe situații care trebuie rezolvate foarte operativ. Validez toate comenzile care trec prin dept. de aprovizionare, merg apoi la furnizor, iar ulterior se finalizează printr-o recepție.

### Ce sfat ați oferi unui angajat nou?

În primul rând să aibă răbdare și să țină cont de un principiu pe care l-am mai explicat de-a lungul timpului. E destul de simplu: când vii la lucru dimineața, trebuie să îți spui „Azi dau tot ce pot eu mai bine!”. Apoi, când pleci, trebuie să spui „Da, sunt mulțumit de ce am făcut azi!”. Nu e foarte complicat.

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

Perseverența.

### Cum vă petreceți timpul liber?

Îmi place să citesc. În general aleg cărți care abordează subiecte de dezvoltare personală. Mă pasionează cum funcționează creierul uman și citesc mult pe acest subiect. Îmi petrec timpul cu cei 2 nepoți ai mei. Și încerc să călătoresc cât mai mult. Pentru mine și soția mea o destinație de suflet este Italia – oriunde în Italia.

### O urare pentru colegi și companie cu ocazia celor 20 de ani de activitate?

Le doresc multă sănătate și să ducă mai departe tradiția Comtim – care simt eu că evoluează zilnic. Suntem pe direcția bună.



# „Ai răbdare cu tine și cu cei din jurul tău.”

## Ciprian Bota

Șef de schimb dept. Livrare Elit



### Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Acum un an, în luna mai 2023, la recomandarea unui prieten. Am decis că trebuie să cresc din punct de vedere profesional și am ales să-mi îndrept atenția asupra Elit.

### Care sunt

#### responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

În prezent îmi desfășor activitatea în cadrul departamentului „Livrare”, în calitate de Șef de schimb. Mă ocup în principal cu întocmirea, verificarea și coordonarea activităților privind recepționarea și livrarea mărfurilor în cadrul companiei. De asemenea, mă ocup și de

coordonarea echipei astfel încât să putem eficientiza munca și să îndeplinim activitățile zilnice.

### Ce sfat ați oferi unui angajat nou?

Ai răbdare cu tine și cu cei din jurul tău. Învață și acumulează cât mai repede cunoștințe. Încearcă să devii o variantă mai bună a ta în fiecare zi.

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

Încrederea în mine și în cei din jurul meu, seriozitatea și corectitudinea.

### Cum vă petreceți timpul liber?

Cea mai mare parte a timpului liber îl petrec alături de cei doi copii, încerc să mă conectez cât mai mult cu natura. Iubesc caii, utilajele grele și călătoriile. Îmi plac de asemenea schiatul și călăria.

### O urare pentru colegii care aniversează 20 de ani de activitate?

La mulți ani cu spor!

# „Cultivați conexiuni cu colegii pentru a vă simți confortabil în mediul de lucru!”

## Anca Ghibu

Responsabil Managementul Calității Elit



### Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Da, aici este o poveste! În echipa Elit am ajuns în 2 decembrie 2007, în urma unui anunț de angajare pentru postul de responsabil SSM, fără a avea inițial calificări în acest domeniu. Fiind proaspăt absolventă de

Chimie industrială și chimie alimentară, cu o experiență de doar câteva luni în industria alimentară, am decis totuși să îmi încerc norocul și am trimis CV-ul. Așa am fost convocată la interviu, iar întâmplarea a fost că unul dintre angajații din departamentul de Calitate și-a dat demisia și așa CV-ul meu a fost potrivit pentru post.

### Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Principalele mele responsabilități includ implementarea, certificarea și menținerea standardelor ISO în fabricile de la Oarda și Cugir (ISO 22000/2018, ISO 9001/2015, ISO 14001/2015 și ISO 45001/2018). Aceste activități implică elaborarea diverselor proceduri de lucru în conformitate cu cerințele legale și cu cerințele standardelor, planificarea și realizarea de training-uri pe diverse subiecte de siguranță alimentară, controlul activităților operaționale, planificarea și organizarea auditurilor interne, precum și soluționarea și remedierea reclamațiilor. În plus, săptămânal apar noi provocări și probleme diferite.

### Ce sfat ați oferi unui angajat nou?

Noilor angajați le recomand să comunice deschis și respectuos, să întrebe și să nu se sfiască să ceară feedback de la colegi. De asemenea, îi sfătuiesc să fie proactivi și implicați, să cultive conexiuni cu colegii pentru a se simți confortabil în mediul de lucru, și nu în ultimul rând, să își asume greșelile, să înțeleagă ce a mers rău și care sunt pașii pentru a remedia greșeala. A fi deschis la comunicare și receptiv la feedbackul constructiv poate fi cheia succesului într-un nou loc de muncă.

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

Atitudine pozitivă, entuziasmul și simț al scopului. Fiecare ar trebui să știe ce își dorește din punct de vedere personal și profesional și să își definească propriul succes. Pentru mine, succesul înseamnă găsirea unui echilibru sănătos între viața personală și cea profesională. Este esențial să ne prioritizăm fericirea și sănătatea, în timp ce ne îndeplinim și obiectivele profesionale.

### Cum vă petreceți timpul liber?

Timpul liber încerc să îl folosesc la maxim prin ieșiri în natură cu familia și activități dedicate fetițelor mele. Unul dintre hobby-urile mele preferate este practicarea turismului pe bicicletă, care reprezintă un mod extraordinar de a explora, de a te bucura de frumusețea naturii și de a experimenta latura culturală a locurilor într-un ritm mai relaxat.

### O urare pentru colegii care aniversează 20 de ani de activitate?

Felicitări Smithfield România pentru cei 20 de ani de activitate! Vă doresc un viitor plin de inovație și parteneriate durabile, continuând să vă distingeți în industrie și să contribuiți la dezvoltarea comunităților locale!

# „Comunicarea eficientă în echipă, ingredient care ne și definește ca entitate!”

**Andreea Petrilă**  
Senior Legal Adviser Smithfield România



## Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Întrucât am simțit că este momentul unei schimbări care să îmi ofere perspective noi și să îmi deschidă o nouă direcție profesională, acum 6 ani m-am alăturat echipei Smithfield, în cadrul dept. Juridic, pe poziția

de Junior Legal Adviser. Deși am știut încă de la început ca nu va fi un parcurs ușor, ci unul plin de provocări, am avut încredere că rezultatele nu vor întârzia să apară dacă depun efort, dacă îmi dau silința să înțeleg și să sprijin activitatea și nevoile companiei.

Sub coordonarea Ștefaniei Surdu – Legal Manager, am continuat parcursul dezvoltării mele profesionale, fiind implicată în proiectele implementate în cadrul companiei și, astfel, prin muncă și perseverență, începând cu anul 2020 ocup poziția de Senior Legal Adviser.

Pot spune că luna februarie 2018 a însemnat pentru mine integrarea într-un colectiv care m-a primit cu profesionalism și căldură, dar și oportunitatea de a dobândi cunoștințe extinse asupra activității juridice într-un domeniu de activitate ofertant.

## Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Rolul meu în cadrul companiei presupune asigurarea consultanței juridice, deci pot spune că activitatea mea în cadrul echipei este plină de provocări zilnice. Ritmul este unul dinamic, în fiecare zi apărând spețe noi de rezolvat. Dintre principalele activități care îmi revin zilnic aș enumera: întocmirea/revizuirea contractelor pe care societatea le încheie cu clienți și colaboratori, sprijin juridic oferit tuturor departamentelor din cadrul companiei, participarea la procesul de due diligence în cursul diverselor proiecte dezvoltate de către companie, avizarea legalității actelor cu caracter juridic, menținerea relației cu autoritățile/instituțiile publice.

Îndrumarea Ștefaniei de-a lungul parcursului meu în Smithfield a contribuit esențial la modul în care îmi desfășor activitatea, iar sprijinul venit din partea

colegilor din companie m-a ajutat să îmi îndeplinesc responsabilitățile profesionale zilnice și să mă familiarizez cu tot ce ține de cultura organizațională. Începând cu anul 2024, departamentul Juridic a preluat și responsabilitatea privind protecția datelor cu caracter personal, în colaborare cu departamentul IT. Acest proiect comun, Legal-IT, reprezintă pentru mine o nouă provocare profesională, fiind implicată direct în creșterea gradului de conștientizare și compliantă GDPR la nivelul grupului Smithfield din România.

## Ce sfat ați oferi unui angajat nou?

Unui nou coleg i-aș recomanda să fie cea mai bună versiune a sa, să fie implicat și în permanență deschis să învețe lucruri noi. Să se concentreze pe detalii, dar în același timp să aibă capacitatea de a vedea activitatea companiei în ansamblu, astfel încât să poată evolua și să se poată modela pe valorile și obiectivele grupului Smithfield. Nu în ultimul rând, încurajez noii colegi să adauge rețetei cel mai important ingredient, comunicarea eficientă în echipă, ingredient care ne și definește ca entitate.

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

Integritatea și responsabilitatea sunt două dintre valorile importante care mă ghidează inclusiv în munca de zi cu zi și pentru a căror temelie le sunt recunoscătoare, în primul rând, părinților mei.

## Cum vă petreceți timpul liber?

Ca activitate recreativă, în timpul liber îmi place să mă plimb în natură și să captez în fotografii frumusețile pe care aceasta ni le oferă. Lectura face, de asemenea, parte din rutina mea recreativă. Mă relaxează să citesc seara, înainte de culcare, dar și în dimineațele de weekend în timp ce savurez o cafea caldă. Mă fascinează romanele polițiste și sunt adepta cărților tipărite, nu a celor în format electronic.

## O urare pentru colegi și companie cu ocazia celor 20 de ani de activitate?

Dragă Smithfield, dragi colegi, felicitări cu ocazia aniversării celor 20 de ani de activitate, 20 de ani de responsabilitate, excelență operațională și calitate! Sunt onorată să fac parte din acest colectiv profesionist și îmi doresc ca în continuare să ne dezvoltăm într-un mod sustenabil, prin menținerea unui nivel adecvat de bunăstare animală și crearea de bun gust prin produse Comtim!

# „Niciun obstacol nu este imposibil de trecut atât timp cât suntem împreună!”

## Mihaela Țirlea

Economist, Elit (punct de lucru Arad)



### Când și cum ați ajuns în echipa noastră?

Anul acesta se împlinesc 10 ani de când fac parte din echipa Maier de la Arad, actual punct de lucru Elit. Schimbarea din 2019, când am fost preluați de Smithfield România, a adus noi provocări, o gură de aer

proaspăt, colegi noi, oportunități de dezvoltare profesională. Am fost surprinsă să descopăr un mediu de lucru plăcut, un mod de lucru mult mai organizat și mai bine structurat.

### Care sunt responsabilitățile dvs. la locul de muncă?

Din 2014 până în prezent lucrez ca economist în cadrul departamentului Financiar – Contabil. Responsabilitatea mea principală este acuratețea datelor înregistrate în programul de contabilitate. Activitatea mea de zi cu zi constă în înregistrarea facturilor, a bonurilor de consum privind consumul de materii prime și condimente, precum și a producției realizate.

### Ce sfat ați oferi unui angajat nou?

În primul rând, trebuie să fie deschis la nou și neapărat să pună suflet în ce face! La noi va găsi întotdeauna o familie, o echipă care îl va susține și îndruma. Niciun obstacol nu este imposibil de trecut atât timp cât suntem împreună!

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

Valorile personale care mă ghidează zi de zi sunt seriozitatea și perseverența, calmul, organizarea și adaptabilitatea privind schimbările din cadrul societății.

### Cum vă petreceți timpul liber?

Timpul liber îl petrec alături de familie. Îmi plac plimbările în natură, călătoriile, iubesc soarele și marea. Comparativ cu munca de birou, activitatea fizică și muzica îmi oferă relaxarea și energia necesară pentru a o lua de la capăt în fiecare zi.

### O urare pentru colegii care aniversează 20 de ani de activitate?

La mulți ani vă doresc cu ocazia împlinirii a 20 de ani de activitate Smithfield România! Felicitări tuturor pentru rezultatele obținute în acești ani și cât mai multe realizări în viitor!

## Angajați Elit de 20 de ani!

Vă prezentăm 2 colegi din echipa Elit care aniversează în acest an **20 de ani** de activitate în cadrul echipei Elit.

### Drăgan Simona Maria



Angajată la Elit din iulie 2004, Simona este în prezent șef secție. „Atunci am terminat facultatea de Tehnologia controlului calității produselor alimentare la Arad și am auzit că este nevoie de ingineri la fabrica Elit. Sunt o fire calmă, corectă și

responsabilă, calități care mă ajută în activitatea mea de coordonare a oamenilor în realizarea producției.”

Întrebată ce sfat ar oferi unui angajat nou, Simona i-ar spune să învețe cât mai multe și să fie responsabil la locul de muncă.

Simona este pasionată de plimbările în parc împreună cu copiii, iar timpul liber îl petrece acasă cu familia.

„Le doresc tuturor colegilor din echipele Elit și Smithfield România mult succes în atingerea obiectivelor propuse!”

### Teacoe Doina Petronela



Doina face parte din echipa Elit din mai 2004. „Am auzit că este nevoie de personal și am dorit să fac parte din această echipă.”

O persoană responsabilă și dedicată muncii, Doina ocupă în prezent funcția de coordonator.

Activitatea ei zilnică presupune coordonarea echipei și supervizarea procesului de producție în secția de preparate din carne. Unui angajat nou, Doina i-ar recomanda să învețe cât mai multe și să fie deschis la oportunități. Timpul liber îl petrece alături de familie.

„Le doresc colegilor din echipa Elit și Smithfield România mult succes și putere de muncă pentru a continua să atingă toate obiectivele stabilite.”



# Cunoaște echipa Depozitului Central al Diviziei Ferme!

Vă invităm să aflați mai multe despre activitatea Depozitului Central al Diviziei Ferme, aflat pe platforma Incontro din Timișoara.

## Care sunt activitățile principale ale punctului de lucru?

Activitățile principale vizează recepția, depozitarea și distribuția de medicamente de uz veterinar, produse agricole și materiale auxiliare necesare fermelor și altor departamente.

## Cum sunteți organizați?

Suntem o echipă formată din 5 membri:

- Atudosiei Ciprian – Gestionar șef
- Atudosiei Valentin - Gestionar
- Baloia Simona - Gestionar
- Oprea Panait Pascu - Gestionar
- Stanoev Lucian - Gestionar

Activitatea noastră este structurată pe 3 zone:

**1.** zona de medicamente, vaccinuri și produse agricole care asigură fluxul operațional al produselor începând de la recepții, depozitare, picking și livrare.

**2.** zona de materiale auxiliare care asigură fluxul operațional al produselor începând de la recepții, depozitare, picking și livrare.

**3.** zona de facturare, care asigură și gestionează fluxul de documente primite de la furnizori, colaborarea cu Departamentul Contabilitate și eliberarea documentelor necesare livrării mărfii către ferme sau alte puncte de lucru ale companiei.

## Care a fost unul dintre cele mai provocatoare momente prin care a trecut echipa?

În general încercăm să menținem o ordine a activității în depozit, dar sunt și situații provocatoare din punct de vedere al complexității activităților. Cred că perioada de Pestă Porcină Africană a fost cea mai mare provocare întâlnită până acum, atât pentru noi, cât și pentru întreaga companie. Ne-am alăturat proiectelor comune și ne-am asigurat că toate livrările către ferme au fost făcute în condiții optime. De menționat că toată marfa trece printr-un proces de dezinfecție înainte de a fi livrată la ferme, întreg procesul de livrare fiind supravegheat și respectând regulile interne de biosecuritate.

## Cum faceți față perioadelor încărcate?

Încercăm să ne adaptăm constant nevoilor apărute și ne reorganizăm prin ajutor reciproc astfel încât să fie un echilibru în cadrul echipei și înțelegere între colegi.

## Câteva amintiri frumoase?

Reuniunile organizate de companie, atunci când ne revedem cu toții și ne amintim momentele plăcute din timpul anului.

## O urare din partea voastră cu ocazia celor 20 de ani de activitate Smithfield România?

La cât mai mulți ani de activitate responsabilă și felicitări tuturor pentru munca depusă!

## Cu drag, Ciprian Atudosiei – Gestionar șef & Echipa Depozitului Central



Atudosiei Valentin - Gestionar, Stanoev Lucian - Gestionar, Atudosiei Ciprian - Gestionar șef, Nicolae Iorgovan - B&W Manager, Baloia Simona - Gestionar, Oprea Panait Pascu - Gestionar

## Workshop intern: „Managementul emisiilor de gaze cu efect de seră”



Smithfield România a organizat un workshop tematic concentrat pe un subiect de mare importanță și actualitate: managementul emisiilor de gaze cu efect de seră. Acest eveniment a fost susținut la sediul nostru de specialiștii Susphera și face parte din angajamentul nostru continuu de a contribui la eforturile globale de combatere a schimbărilor climatice, prin educație, dialog și acțiune strategică.

Workshopul adresat angajaților Smithfield România a abordat teme precum efectele schimbărilor

climatice, noutăți legislative europene și managementul carbonului, evenimentul urmărind creionarea de decizii strategice eficiente în ceea ce privește gestionarea emisiilor de CO2 și a altor gaze cu efect de seră. Au participat angajați din diverse departamente ale companiei noastre, Mediu, HSE, Achiziții, Financiar, Producție, Tehnic și Sustenabilitate.

Cu o experiență de peste 15 ani în domeniul dezvoltării durabile, lectorul Susphera, dl. Churican Andrei a abordat riguros atât aspectele teoretice, scenariile posibile, dar și sesiunea de întrebări și răspunsuri, pregătind echipa Smithfield România pentru o mai bună înțelegere a managementului emisiilor de gaze cu efect de seră. Această inițiativă reflectă angajamentul companiei de a contribui la eforturile globale de combatere a schimbărilor climatice, prin educație, dialog și acțiune strategică și subliniază angajamentul companiei de a acționa ca un lider responsabil în industrie!

## Echipa Smithfield România, prezentă la târgul HIPO

Reprezentanți ai echipei HR, împreună cu reprezentanți din echipele PR și Construcții au participat la cel mai mare eveniment de carieră din Banat: Târgul Angajatori de TOP. Desfășurat în perioada 15-16 martie la Centrul Regional de Afaceri din Timișoara, evenimentul a atras un număr impresionant de participanți.

Echipa prezentă la târg a căutat oameni pasionați, gata să se alătore celui mai mare crescător de animale și producător de carne de porc din țară. Smithfield România și-a făcut simțită prezența prin numărul mare de reprezentanți care așteptau candidații la standul ușor de identificat și mai ales: celebra mascotă Comtim!



Nicola Agavriiloae, Cristina Bodea, Lorena Balica, Olga Bălan, Liviu Bogdănescu, Cosmin Mihai

Ne-am bucurat de vizite din partea studenților, dar și a specialiștilor cu experiență, candidați care știau bine povestea companiei sau care nu ne cunoșteau, dar au fost impresionați de dimensiunea companiei. În cele 2 zile de târg, echipa HR a primit 280 CV-uri.



**Pentru Smithfield România, participarea anuală la cele două ediții ale târgului este o tradiție încă din anul 2015!**



Cosmin Mihai, Nicola Agavriiloae, Alina Iliescu, Ștefan Clonda, Nicolae Voia, Olga Bălan

## Training organizat de echipa Veterinary Services

Membrii echipei Veterinary Services au organizat în luna martie un nou workshop. Temele abordate au fost:

- Avantaje și dezavantaje între fluxul cu monte săptămânale și cel cu monte la 3 săptămâni.
- Patologia digestivă la purceii sugari și tineret.
- Cauzele infecțioase și neinfecțioase ale avorturilor.
- Patologia respiratorie la tineret și animalele la îngrășat.

Cursul a fost susținut de dr. Ruben del Poso Sacristan, EURAM Technical Director și dr. Cristian Spectu, din partea companiei MSD, în beneficiul a aprox. 50 de colegi din cadrul departamentelor Veterinari, Producție, Biosecuritate și HR. Aceste inițiative demonstrează angajamentul constant pentru dezvoltarea profesională continuă a angajaților și de îmbunătățire a practicilor noastre. Echipa Veterinary Services își reconfirmă astfel rolul important în promovarea excelenței operaționale și inovației în cadrul companiei.



## Autorizarea cursului de formare profesională „Noțiuni fundamentale de igienă”

Departamentul de Training Smithfield România pregătește documentația necesară pentru ca în perioada următoare să fie depus dosarul în vederea obținerii autorizației pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform metodologiei din ordinul nr. 2209/4469/2022.

Această autorizare este necesară lucrătorilor din categoria de servicii cu risc pentru sănătatea populației care au obligația legală a instruirii periodice în domeniul noțiunilor fundamentale de igienă conform legislației în vigoare. Cursul de igienă este obligatoriu indiferent dacă este vorba de vânzătorul de la magazinul alimentar, bucătar, ospătar sau de coafeză ori manichiuristă, toți angajații sunt obligați să fie absolvenții unui curs de igienă. Astfel, urmează a fi instruiți angajații Smithfield România care își desfășoară activitatea în abatorul Freidorf, precum și în punctele de lucru ale companiei.

Aceștia vor fi instruiți în următoarele module:

- **Modulul nr. 1 - Nivelul I** - Instruirea managerilor, directorilor pentru asigurarea calității, șefilor de secție, de producție etc., din unitățile cu profil alimentar și din unitățile de alimentație publică și colectivă.
- **Modulul nr. 1 - Nivelul II** - Instruirea operatorilor din industria alimentară și din unitățile de alimentație publică și a vânzătorilor din unitățile cu profil alimentar.
- **Modulul nr. 2** - Instruirea personalului din unități care prestează servicii de curățenie.
- **Modulul nr. 3** - Instruirea personalului din unități care prestează servicii în domeniul apei destinate consumului uman: producția și distribuția apei potabile și apă din fântânile publice, producția apei îmbuteliate.
- **Modulul nr. 6 - Nivelul I** - Instruirea personalului din unități care prestează servicii de dezinfecție.
- **Modulul nr. 6 - Nivelul II** - Instruirea personalului din unități care prestează servicii de dezinsecție și deratizare.



## START „Comtim la iarbă verde”

**Știm deja: venirea verii înseamnă „Comtim la iarbă verde”!**

Competiția internă de fotografii în jurul grătarelor pregătite cu produse Comtim își caută noi participanți. Vă invităm să împărtășiți cu echipa momentele pline de bun gust, bucurie și relaxare la adresa [pr@smithfield.ro](mailto:pr@smithfield.ro), până la **finalul lunii septembrie**.

**Cei doi câștigători aleși prin tragere la sorți (un câștigător din cadrul fiecărei divizii) se vor bucura de câte un coș plin cu produse Comtim la alegere de la magazinul de prezentare!**

Cele mai reușite imagini vor fi postate pe contul de Facebook Comtim (cu acordul participantului). Toți participanții vor fi răsplătiți cu un premiu surpriză!



## Descoperă delicioasele sandwichuri Elit!



**Pentru consumatorii mereu pe fugă, în căutarea unor gustări rapide și delicioase, Elit prezintă noua gamă de produse: sandwichuri Elit.**

Inspirându-se din tendințele din piață și ascultând nevoile consumatorilor, echipa Elit a dezvoltat cu atenție această gamă diversificată de sandwichuri care oferă consumatorilor un echilibru perfect între prospețime și savoare.

Gama cuprinde cinci variante de sandwichuri, fiecare gândită pentru a oferi o experiență culinară distinctă:

- 1. Sandwich cu chorizo, mozzarella, cremă de brânză și ardei gras;**
- 2. Sandwich cu mușchi țigănesc, cremă de brânză, cașcaval și ardei gras;**
- 3. Sandwich cu piept de pui grill, bacon și sos remoulade;**
- 4. Sandwich cu șnițel de pui, sos remoulade și castraveți murați;**
- 5. Sandwich cu șuncă Praga, cremă de brânză, cașcaval și ardei.**

Fiecare ingredient este ales cu grijă, oferind o combinație perfect echilibrată de gusturi. Folosind ingrediente de înaltă calitate, fiecare sandwich contribuie la un aport echilibrat de proteine, grăsimi și carbohidrați. Astfel, sandwichurile Elit nu sunt doar o plăcere pentru papilele gustative, ci și o opțiune alimentară sănătoasă pentru o masă rapidă și satisfăcătoare.

Conceptul sandwichurilor Elit a luat naștere din dorința de a oferi consumatorilor opțiuni de a servi o masă rapidă și gustoasă, care să se integreze perfect în stilul lor de viață activ. Sandwichurile sunt disponibile în magazinele mici, urmând să fie extinse și în marile lanțuri de magazine și în localuri precum cafenele. Această extindere a distribuției va face ca produsele Elit să fie accesibile unui număr și mai mare de consumatori, oferindu-le posibilitatea de a se bucura de gustul și calitatea lor oriunde s-ar afla.

## Elit și RoVentura: Aventura cu gust desăvârșit prin România continuă și în 2024!

Elit continuă parteneriatul cu emisiunea RoVentura de la Kanal D și în cursul anului 2024. Acest parteneriat aduce în prim plan peisajele pitorești, dar și gastronomia locală. În lunile următoare, cei doi prezentatori carismatici vor străbate țara pentru a descoperi și a împărtăși cu publicul locuri pline de farmec.

Mezelurile Elit vor fi prezente la fiecare pas al călătoriei, îmbogățind experiențele culinare a celor implicați în aceste aventuri. Emisiunea RoVentura este difuzată la Kanal D în fiecare sâmbătă, de la ora 14:45.



## Oferte Comtim pentru comunitatea angajaților Smithfield România

Cu ajutorul colegilor din echipele HR și PR, echipa de Vânzări a activat promoții prin intermediul platformei de emailuri interne. Astfel, întreaga comunitate din cadrul companiei poate afla mai rapid ofertele pe care le pot găsi la „un pas” distanță, în magazinul lor preferat. Echipa de Vânzări și-a propus să faciliteze accesul mai ușor al angajaților la produse cu preț optim și calitate premium Comtim. Promovăm ceea ce producem împreună.

*„Dorim să le mulțumim tuturor colegilor din departamentele IT, HR, Vânzări și, nu în ultimul rând, colegilor ce dezvoltă serviciul de Marketing Comtim, pentru efortul, consecvența și profesionalismul lor. Comtim devine, și în acest fel, un brand premium cu produse proaspete, din carne de porc 100% românească, realizat de români pentru români, pe gustul lor!”* ne-a transmis echipa de Marketing.



## Comtim by Smithfield România partener Flight Festival



Pentru al cincilea an, am fost parteneri oficiali FLIGHT FESTIVAL!

În perioada 21-23 iunie, spațiul pitoresc al Muzeului Satului Bănățean se va transforma într-un tărâm magic unde muzica, arta și bucuria de a fi împreună vor crea momente de neuitat. Vă așteptăm în toate cele 3 zile de festival la zona de food, unde vă puteți bucura de produsele preferate Comtim.

**Mai multe detalii despre prezența companiei în cadrul festivalului vor fi prezentate în următoarea ediție a Revistei Interne Mozaic.**



## Inovație și Calitate: Ambalaje noi pentru produse din gama Elit, Plin de Carne

Din dorința continuă de îmbunătățire a experienței brandurilor din portofoliul Elit, în anul 2024, echipa a propus o nouă identitate vizuală pentru o parte din cele mai consacrate produse ale sale, care s-a concretizat prin implementarea unor ambalaje noi pentru unele dintre cele mai apreciate produse din gama Plin de Carne. Această schimbare nu este doar una estetică, ci vizează îmbunătățirea calității și funcționalității produselor Plin de Carne. Designul modern și atrăgător captivează privirile și are totodată funcționalitatea de a menține prospețimea produselor pentru o perioadă mai lungă de timp.

Prin intermediul noului ambalaj, punem la dispoziția consumatorilor informații esențiale despre produse, inclusiv detalii despre ingrediente, premii obținute și informații relevante despre brand. Această abordare promovează o alegere informată și consolidează încrederea clienților în produsele Elit.

Produsele cu ambalaj nou sunt:

- **Salam de vară autentic: 450 g**
- **Cârnați de casă uscați: 600 g și 1200 g**
- **Cârnați Grătărel: aproximativ 600 g**
- **Șunca Premium: 650 g și 1200 g**

Produsele pot fi achiziționate din marile lanțuri de magazine Carrefour, Supeco, Auchan, Profi și Selgros, precum și din magazinele proprii Elit.



## Șunca Premium, Plin de Carne, premiată la Gustul Ales 2023



Șunca Premium Plin de Carne a obținut premiul „Gustul Ales 2023 – Syluette”, în cadrul concursului „Ora de bun gust 2023”, organizat de RoAliment.

10 experți în domeniu (printre care și medicul nutriționist Mihaela Bilic) au făcut parte din juriul care a desemnat cele 22 de produse alimentare câștigătoare. Aceștia au luat în calcul mai multe criterii: gust, miros, caracteristică specifică fiecărei grupe, aspect în

secțiune, listă ingrediente, proces tehnologic, analiza nutrițională și senzorială etc.

Acest premiu reconfirmă calitatea și gustul produsului și oferă încredere pentru consumatorii care apreciază și caută un produs desăvârșit.



**Felicitări colegilor care au fost implicați în proiect!**

## Magazinul Comtim - reorganizat

Începând cu anul 2024, magazinul Comtim a fost reorganizat și actualizat pentru a deveni un redevabil ambasador pentru brandurile Comtim și Elit. Prin nouă strategie și abordare vizuală Comtim, produsele de brand au avut un impact considerabil pe piața de retail din România în sectorul carne proaspătă. Ambalajul roșu și comunicarea adecvată a promisiunii de brand, au poziționat mai coerent în conștiința consumatorului român beneficiile și

avantajele cărnii de porc românești, realizate din porci născuți și crescuți în România. A fost stabilită o strategie corectă de mercantizare specifică categoriilor de produse, orientate către consumator și experiență de brand la raft. Prin organizarea a vitrinelor, numerotarea și identificarea lor facilă, au fost implementate mai multe acțiuni de optimizare a procesului de vânzare – cumpărare.



## Blogul „Savori Urbane” susține brandul Comtim!

Anul 2024 a adus pentru brandul Comtim un parteneriat deosebit cu Savori Urbane – unul dintre cele mai apreciate și urmărite bloguri culinare din România. Prin acest parteneriat ne propunem să aducem în casele românilor preparate care mai de care mai savuroase, folosind carne de cea mai bună calitate.

Blogul Savori Urbane va crea o serie de rețete folosind unele dintre cele mai versatile produse de la Comtim: pulpă, spată, piept și cotlet. Aceste rețete nu doar că vor evidenția versatilitatea și calitatea superioară a cărnii Comtim, dar vor inspira consumatorii să experimenteze noi modalități de preparare a cărnii de porc în bucătăria proprie.



Rețetele vor fi disponibile pe blogul Savori Urbane și vor fi promovate prin intermediul canalelor noastre de social media, oferind astfel oportunități ample pentru angajații și clienții noștri să se inspire și să încerce noi delicii culinare. Această colaborare nu este doar o confirmare a calității și a gustului, ci și o modalitate de a construi o comunitate a iubitorilor de carne de porc românească.

**Primele rețete vă așteaptă deja pe blog, dar și pe canalele de socializare Comtim și Savori Urbane!**

## D`ale Porcului & Comtim la GrillFest 2024!



Echipa **D`ale Porcului & Comtim** a făcut senzație la cel mai mare festival de BBQ din Europa!

Demonstrația Povești D'ale Porcului de la **GrillFest** Snagov a fost urmărită de sute de persoane, care au apreciat produsele la grătar, gătite pe loc! Ne-am delectat oaspeții cu cârnați și mici din carne de porc Comtim, dar și cu băuturile oficiale D`ale Porcului Bihor - pălincă de prune Trămuța, bere neagră artizanală Bers Nova și vin roze Familia Darabont! Totul în jurul unui grătar cu cărbune, preferatul românilor pentru petrecerile în aer liber!

**D'ALE PORCULUI** este cel mai important festival-concurs de preparare tradițională a porcului din România, cu un istoric de 10 ediții. Partenerul principal al evenimentului este Comtim.

**GrillFest** este cel mai mare festival de BBQ din Europa. Peste 50.000 BBQ lovers, 10 țări partenere, 200 chefi BBQ, 8 zone de BBQ! Ediția 2024 (a II-a) a avut loc în perioada 10-12 mai 2024, la Lagoo Snagov.

## Noi rețete Comtim



### Cârnați Grill

Nevoia de dezvoltare a cârnaților pentru grill a venit din cerința clientului de a avea și un produs mai puțin picant în gama de Cârnați, pe lângă Cârnații grill picanți.

Înainte de lansarea produsului s-au respectat toți pașii din procedura de dezvoltare a unui produs nou: dezvoltarea condimentului special împreună cu colaboratorii externi, realizarea testelor de produs, degustarea și aplicarea corecțiilor rețetei pentru a atinge standardul propus, testarea în laborator pentru stabilirea termenului de valabilitate și determinarea valorilor nutriționale.

Este un produs calitativ, cu conținut ridicat de carne de porc (CPL 80/20), slănină, condimente și un număr redus de aditivi. Acest lucru face ca produsul să aibă proprietăți gustative apropiate de gustul tradițional și să fie ușor de gătit. Totodată, acest produs nu conține alergeni și are un conținut ridicat de proteină animală. Ambalat la caserolă de 500g, cu greutate fixă, poate fi găsit atât în magazinul de prezentare Comtim, cât și în magazinele partenerilor.



### Cârnați Tărănești

Dezvoltarea produsului a plecat de la nevoia de a avea în portofoliu și un produs din categoria cârnaților groși. Și la acest produs s-a menținut aceeași linie de condimentare cu cea de la Cârnații Grill (nepicant), urmând aceiași pași necesari dezvoltării unui produs nou. Este un produs calitativ, cu mai multe modalități de ambalare și mai multe posibilități de gătit. Fiind un produs din categoria cârnaților groși, oferă posibilitatea consumatorului final de a-l putea prelucra și adăuga o amprentă produsului, printr-un proces de afumare în gospodăria proprie care să-i confere o savoare specifică produselor afumate care fac parte din tradiția românilor. Produsul poate fi găsit în magazinele partenerilor, dar și în cadrul magazinului de prezentare Comtim.

*„Aceste noi rețete mențin linia de dezvoltare a produselor și crează o vizibilitate a brandului Comtim prin punerea în valoare a cărnii de porc 100% românești de cea mai bună calitate. Prin implicarea echipei Comtim, punem în piață noi produse care respectă cele mai înalte standarde de calitate și siguranță alimentară, apreciate de consumatorul final. Dincolo de obiectivele legate de calitate și siguranța alimentului, mențin trendul de susținere al brandului nostru și din postura de Ambasador Comtim.”* a transmis Dinu Cerna, Director de Calitate Smithfield România.

## Noutăți pentru clienții magazinului Comtim!

Magazinul Comtim beneficiază din luna martie de un sistem multimedia pentru promoțiile săptămânale. Consumatorii au la dispoziție două ecrane de înaltă rezoluție prin care vizualizează produsele din promoție, fiind îndrumați către vitrina alocată obiectivului de promovare în care este comunicat prețul produsului.

Prin acest mod de comunicare ajutăm la buna organizare a produselor din promoție și la o interacțiune îmbunătățită pentru brandul Comtim la noi „acasă”.





## Comtim, pe frecvențele Europa FM și Virgin Radio



În perioada 12 februarie - 3 martie 2024, Comtim a lansat o campanie îndrăzneță pe Europa FM și Virgin Radio. Prin mai multe reclame publicitare și un concurs plin de creativitate, Comtim a reușit să promoveze brandul

la nivel național și să realizeze o activare a produselor pentru cuptor.

Campania a fost comunicată și optimizată împreună cu partenerii din retail. Magazinele partenere au beneficiat din partea echipei de vânzări de activări și degustări de produse Comtim. Acțiunea a făcut parte din strategia Trade Marketing de promovare și activare a brandului Comtim la nivel național.

Obiectivele campaniei au fost de creștere a vizibilității și recunoașterii brandului Comtim la nivel național, impulsivarea consumatorului final de a

căuta în magazinele partenere produsele Comtim cu ambalaj original de culoare roșie, de a alege un produs din carne de porc 100% românească în detrimentul unui produs din import.

Campania radio a pus accent pe pasiunea românilor pentru carnea de porc provocând ascultătorii să-și exprime dragostea pentru acest produs într-un mod inedit. Concursul desfășurat în perioada sărbătorii Dragobetelor, a oferit ascultătorilor șansa de a câștiga premii valoroase și de a-și demonstra pasiunea pentru produsele Comtim. Acesta s-a desfășurat sub sintagma: De Dragobete, sărbătorim dragostea pentru carnea de porc! Sărbătorim iubirea 100% românește, cu carne de porc 100% românească Comtim.

Prin intermediul matinalilor de la Europa FM, ascultătorii au fost încurajați să trimită mesaje pline de creativitate și umor, exprimându-și dragostea pentru carnea de porc și brandul Comtim. Cei mai creativi au beneficiat de produse din carne de porc 100% romanesc, un kit full-service pentru bucătărie, constând într-un set de instrumente pentru gătit, un șorț din piele.

## Ruladă șvăbească de pâine, umplută cu cârnați Elit și varză murată



Rețetă realizată în colaborare cu diplomatul culinar Romana Rista, cunoscută în mediul online drept „Fata care gătește cu flori”.



### INGREDIENTE:

- 250g Cârnați Casă Uscăți, Plin de Carne
- 500g făină
- 300 g varză murată
- 5g drojdie
- 300ml apă caldă
- 1 linguriță de chimen
- 2 lingurițe de smântână grasă
- Lapte rece
- Ulei
- 1-2 foi de dafin
- Sare și zahăr



### MOD DE PREPARARE:

Faci un aluat de pâine din făina amestecată cu sare, drojdie, o linguriță de zahăr și apa caldă.

Lași la dospit.

Între timp, călești în puțin ulei varză murată, tocată mărunt, adaugi o linguriță de chimen, o foaie de dafin și apoi o cană de apă. Lași să scadă, când e gața amesteci cu 2 linguri de smântână grasă. Dai la rece. Întinzi aluatul, pui varză și peste ea cârnații Plin de Carne. Rulezi, ungi cu lapte și lași la odihnă 30 de minute. Coci în cuptorul preîncălzit la 180 de grade, timp de cca 1 oră.

O feliezi rece. Poftă mare!



# Șnițele ungurești „zburlite”, rețeta Savori Urbane

**Calitatea excepțională a produselor noastre se reflectă în fiecare bucată de carne Comtim. Și cine ar putea scoate mai bine în evidență această calitate, dacă nu Oana de la Savori Urbane? Ea a ales să pregătească șnițele ungurești „zburlite” folosind Cotlet feliat fără os Comtim.**

Rețeta acestor șnițele zburlite sau ciufulite este de origine maghiară, ele numindu-se „Mátrai borzaska”.

**TIMP PREPARARE:** 30 min | **TIMP GĂTIRE:** 15 min



## INGREDIENTE ȘNIȚELE:

- 1 kg cotlet de porc fără os, feliat (Comtim)
- sare
- piper negru proaspăt măcinat
- 2 căței de usturoi
- 2 linguri de ulei de floarea soarelui



## INGREDIENTE PENTRU CRUSTA DE CARTOFI RAȘI:

- 600 g cartofi
- 3 ouă
- 100 g făină
- sare
- 2 - 3 linguri de făină pentru tăvălit șnițelele
- cca. 600 ml de ulei pentru prăjit



## INGREDIENTE PENTRU TOPPING:

- 150 g smântână groasă (fermentată)
- 1 cățel de usturoi
- sare
- 150 g cașcaval ras
- pătrunjel verde tocat



## MOD DE PREPARARE:

Pentru început am zdrobit 2 căței de usturoi și i-am amestecat cu 2-3 linguri de ulei. Am etalat feliile de cotlet pe un tocător și le-am tamponat, pe ambele fețe, cu șervete absorbante de bucătărie. Apoi am uns (pe ambele părți) viitoarele șnițele cu uleiul aromatizat cu usturoi. Le-am presărat apoi cu sare și cu piper negru și le-am clădit într-o cutie de plastic cu capac. Marinarea se poate face la frigider (12 ore) sau la temperatura camerei (2-3 ore).

După timpul de marinare am crestat superficial, în 2-3 locuri, bordura albă (fascia) pentru a preveni contractarea șnițelelor în timpul frigerei.

## Pregătirea compoziției pentru crustă

Pentru prepararea compoziției pentru crusta zburlită din cartofi rași, am curățat cartofii cruzi, i-am spălat și i-am dat pe răzătoarea cu ochiuri mari. I-am presărat cu un pic de sare și i-am lăsat cca. 5 minute în castron. Apoi am stors bine cartofii rași și i-am așezat într-o strecurătoare.

Într-un castron încăpător am pus cartofii rași și storși bine, făina și ouăle întregi. Am început cu 2 ouă. Am sărat totul lejer și am trecut la amestecarea cu lingura. În funcție de soiul cartofilor și de cât de bine au fost storși, s-ar putea să fie sau nu nevoie de al 3-lea ou.

Am ales o tigaie largă și adâncă în care am pus la încălzit uleiul (cca. 600 ml). El trebuie să fie în strat gros de 2 degete.

M-am pregătit o farfurie adâncă cu un pic de făină. Când uleiul s-a încălzit (la cca. 170-180 C) am trecut, pe rând, câte o felie de cotlet prin făină, am scuturat ușor excesul și am așezat-o în castronul cu mixul de cartofi rași. Am tăvălit șnițelele (pe ambele părți) prin compoziție, astfel încât acestea să fie bine acoperite de ea.

Apoi, cu grijă, am pus feliile de cotlet la prăjit. Am redus focul la mediu și am cronometrat cam 3 minute de prăjire pe fiecare parte. Aceste șnițele plutesc în baia de ulei încălzit, nu stau lipite de fundul tigăii. Nu înțepați șnițelele cu furculița deoarece, prin acele orificii, intră uleiul sub crustă! Eu le-am întors cu o clamă (clește de bucătărie). Ideea este ca șnițelele să aibă crustă aurie.

Rând pe rând am prăjit feliile de cotlet și le-am scos într-o tavă așternută cu șervete absorbante. Nu le-am clădit unele peste altele ci le-am aranjat „în picioare” pe marginile tăvii. Dacă le punem grămadă atunci se creează abur și acesta înmoaie crusta crocantă de cartofi.

## Gratinarea șnițelor zburlite cu smântână și cașcaval

Am pus la preîncins cuptorul la funcția grill (rezistența de pe tavanul lui) la 200 C. Dacă nu aveți așa ceva, atunci încingeți-l la 220 C (căldură sus+jos+ventilație) sau maximum posibil la cele pe gaz.

Am zdrobit ultimul cățel de usturoi și l-am amestecat în smântână. Am pus și un pic de sare. Am pregătit și cașcavalul ras.

Am așternut o tavă mare (30x40 cm) cu hârtie de copt și am aliniat în ea șnițelele zburlite. Pe fiecare felie am pus 1-2 lingurițe de smântână cu usturoi și câte o grămăjoară de cașcaval ras.

Să știți că sunt rețete de „Mátrai borzaska” care se servesc fără a mai fi gratinate! Eu am mers pe varianta cu gratinarea acestor șnițele sub grill-ul cuptorului, preț de câteva minute. Atenție, să nu le faceți scrum! Sfatul meu este să verificați din minut în minut stadiul de rumenire și să fiți pe fază! Ideea e ca brânza să se topească și să devină ușor aurie. Nu lăsați prea mult aceste șnițele la cuptor pentru a nu distruge carnea!

## Servirea șnițelor ungurești „zburlite”

Aceste minunate șnițele se servesc fierbinți. Interiorul este suculent și gustos, crusta de cartofi este fabuloasă, iar toppingul de cașcaval topit și smântână încoronează perfect aceste șnițele din cotlet fără os! Nu degeaba aleg mereu carne de porc de la Comtim!

## Poftă bună!

**Oana Igrășiu, Blogul culinar Savori Urbane**

## Ne mândrim cu...

**Eliza Maria Dan,**  
fata colegei noastre Anca-Maria Dan,  
Ap Accountant



Eliza are 9 ani și este foarte pasionată de dansurile populare din zona Banatului. De doi ani face parte din grupul de juniori al Ansamblului Ghiocelul de la Giroc. A început să meargă la dansuri din dorința părinților de a face o

activitate în timpul liber în care să cunoască și alte persoane pe lângă colegii de la școală. „*Ne-am gândit că participarea la diverse evenimente, cu public, o va ajuta să-și învingă emoțiile.*” spune colega noastră Anca. În cadrul Ansamblului, Eliza nu numai că a învățat pași de dans, dar și-a format și un cerc de prieteni cu care păstrează legătura și după orele de curs.

În luna aprilie, grupul de juniori din care face parte a participat pentru prima dată în cadrul unui concurs: Lada cu Zestre. Până atunci a luat parte la nenumărate spectacole, printre care: Festivalul Ghiocelilor, Spectacolul de 1 Decembrie organizat în cadrul Târgului de Crăciun din Giroc, Festivalul Recoltei, Ceaiul Chizoșean, Ruga Chizoșeană.

Pentru a se pregăti, de obicei merge o dată pe săptămână la cursurile de dans, dar în apropierea unui spectacol fac repetiții mai des.

În timpul liber, Eliza pictează sau se plimbă cu bicicleta sau rolele.

Prin dedicarea și talentul său, Eliza nu doar că îmbrățișează patrimoniul cultural, dar îl și perpetuează cu fiecare pas de dans. Felicitări din partea echipei Smithfield România!

**Aylin-Maria Cadariu,**  
fata colegei noastre Andreea Ioana Cadariu,  
Junior Production Planner



La doar 4 ani, Aylin-Maria este o mică balerină! Micuța Aylin practică balet și dans modern de circa 1 an în cadrul unei școli de dans. „*De mică i-a plăcut să danseze și văzând la televizor balerine și dansatoare, și-a dorit să*

*meargă la balet. Așa că atunci când a împlinit vârsta de 3 ani, am înscris-o la cursuri de dans.*” ne povestește colega noastră Andreea.

Fiind o fire foarte sociabilă, și-a făcut repede prietene în cadrul școlii de dans.

Până în prezent a participat la concursul „Magia Dansului” și la aproximativ 10 spectacole. În mod normal merge la cursuri o dată pe săptămână, dar repetițiile se instensifică atunci când are spectacole sau concursuri. Felicitări din partea echipei Smithfield România!

**Alessia și Sara Berci,**  
fetele colegului nostru Ionuț Berci,  
Team Leader Security



La doar 13 ani, gemenele Alessia și Sara Berci au transformat o simplă activitate extracurriculară într-o pasiune vibrantă pentru street dance. Din cele 40 de fete care practică dansurile la clubul unde merg gemenele, ele sunt

printre cele 9 selectate pentru a forma trupa Candy Crew, care participă la festivaluri și concursuri de dans. Anul trecut, au obținut locul 1 la competiția Bounce Romania în Satu Mare. De asemenea, au

ocupat locul 3 la concursul The Game din Salonta, iar la prestigioasa competiție World of Dance România, trupa s-a clasat pe locul 2 din 46 de echipe. Cea mai recentă competiție la care au participat a fost Dance Star în București, unde s-au clasat pe locul 4 și s-au calificat în finala din Croația, desfășurată în perioada 22-26 mai.

Pe lângă succesul în competiții, dansul le-a adus gemenelor multe prietenii. Împreună cu părinții lor, au creat o comunitate care se sprijină reciproc. Chiar dacă alocă mult timp repetițiilor, gemenele nu neglijează școala. Ambele sunt bursiere, dovedind că pasiunea și dedicarea pot merge mână în mână cu excelența școlară.

Felicitări pentru perseverența și pasiunea pentru a fi mereu pe podium!

## Scrisoare către Penteleciuc Ioan



### Despre Penteleciuc Ioan

Domnul Penteleciuc Ioan este unul dintre angajații care și-au dovedit fidelitatea și devotamentul față de companie, acesta începându-și activitatea încă din anul 1982 în cadrul fostei firme Comtim. Pornind de jos, la început a lucrat ca zilier, ajungând să fie cunoscut drept „Comisaru” de toți colegii pentru felul cum gestiona munca și timpul, reușind să se facă respectat. El a lucrat în cadrul departamentului Tăiere ca gestionar materiale auxiliare și operator terminal organe roșii. Capabil să manevreze orice sarcină de lucru cu ușurință datorită gândirii lui pragmatice și a felului său de a comunica și relaționa cu colegii din department, din alte departamente, dar și cu superiorii direcți, acesta a reușit să lase un puternic impact pozitiv asupra tuturor celor din jurul lui.

Felicitări pentru bine meritata și așteptata pensionare!

Ca unul dintre cei mai fideli angajați ai companiei, ne veți lipsi foarte mult! Ați fost mereu entuziasmat de a contribui la buna organizare în cadrul companiei și mereu ați inspirat întreaga echipă cu temperamentul dvs. întotdeauna senin. Ne-a făcut o deosebită plăcere să lucrăm cu dvs. în toți acești ani. Deja ne simțim ca și când o parte din noi lipsește.

Pe 1 martie 2024 acesta și-a încetat activitatea în cadrul firmei, pregătindu-se pentru pensie, iar gândurile și urările noastre, ale colegilor, sperăm că vor face această trecere mai ușoară.

**Vă urăm pensie lungă și fericită! Să vă bucurați din plin de ea!**  
**Cu mult drag, echipa Tăiere.**



## Poezie pentru Comtim



*Colegul nostru Mioc Aurică, parte din echipa de Securitate, a oferit o surpriză brandului Comtim și colegilor, scriind o frumoasă poezie.*

*Aurică este recunoscut în rândul colegilor pentru versurile sale. Poezia postată drept comentariu pentru o postare a contului de Facebook Comtim a atras un număr mare de aprecieri din partea următorilor Comtim în social media.*

**Aurică, așteptăm cu drag noi versuri scrise de tine!**

*„De gustați cât de puțin,  
Carne dulce de Comtim.  
O să fiți fără de veste,  
„Greunceanul” din poveste!  
Că avem un porcușor...  
Fără de colesterol!  
Foarte mic strat de grăsime,  
Și bogat în proteine!  
Hai veniți și cumpărați,  
Pulpe, spată sau cărnați!  
Cotlet, burgeri, niște mici,  
Coaste, ceafă sau șorică!  
Porci crescuți de-ai noștri frați,  
Toți la Comtim angajați.  
Un produs jos pălăria,  
Comtim Made în România!”*



# Copiii angajaților Smithfield România



Anastasia Stroescu,  
1 an



Andrei Cristian Cotef,  
3 ani



Erica Crețu,  
9 ani

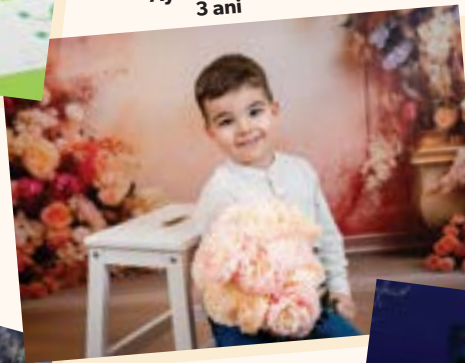


Levi, 3 ani

Filip, 5 ani



Ayan Cădariu,  
3 ani



Ivana Maria Murgea,  
1 an



Ella Gergely,  
7 ani

Milan Nicolas  
Murgea,  
3 ani



Eduard Stroescu,  
2 ani



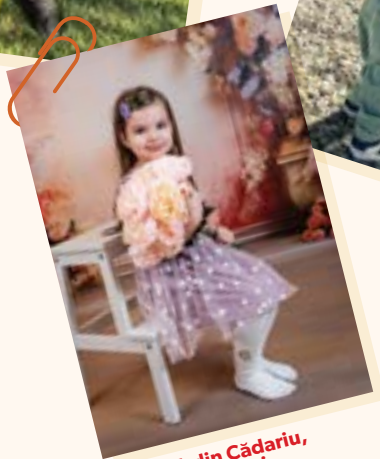
Matei Dobrescu,  
1 an



Leila Petra Pataki,  
2 ani



Aylin Cădariu,  
4 ani



**Te invităm să descoperi  
delicioasele sandwichuri Elit!**

