



TRANSAVIA



DE LA BOB LA FURCULIȚĂ

Soluția Transavia pentru excelență,
predictibilitate și stabilitate



transavia.ro



TRANSAVIA

PRIMA COMPANIE DIN ROMÂNIA

Co-semnatară a Codului de Conduită al UE cu privire la Practicile Responsabile Comerciale și de Marketing în Sectorul Alimentar

Nimic nu e mai important decât reputația.

Reputația noastră nu vine din faptul că suntem cei mai mari, lideri de piață, nici din succesul la export, sau din profitul companiei. Reputația noastră vine din responsabilitatea asumată *de la bob la furculiță*, de a asigura, de peste 30 de ani, cel mai bun standard de calitate și siguranță alimentară pentru milioane de oameni, într-un mod sustenabil și cu grijă față de mediu.



Well Made in Romania



TRANSAVIA

SUMAR

NR.1 ÎN PRODUCȚIA DE CARNE DE PUI ÎN ROMÂNIA	2
SUNTEȚI ÎN COMPANIA LIDERILOR!	4
CREȘTEM ȘI NE DEZVOLTĂM PAS CU PAS	6
WELL MADE IN ROMANIA. PUR ȘI SIGUR, DE LA BOB LA FURCULIȚĂ	10
LANȚ DE PRODUCȚIE INTEGRAT UNIC ÎN SUD-ESTUL EUROPEI	12
RESPONSABILITATEA DE A FACE LUCRURILE AȘA CUM TREBUIE	16
CONSTRUIM PARTENERIATE PUTERNICE	18
TRANSAVIA STAR SYSTEM	20
PRINCIPALELE NOASTRE CATEGORII DE PRODUSE	22
CARNE DE PUI NEPREPARATĂ	24
PRODUSE MARINATE ȘI MIXURI DIN CARNE DE PUI	36
PRODUSE SEMIPREPARATE DIN CARNE DE PUI	40
APRECIEREA PARTENERILOR NOȘTRI NE ONOREAZĂ!	44

Nr.1

ÎN PRODUCȚIA DE CARNE DE PUI ÎN ROMÂNIA



TRANSAVIA

Transavia este o companie cu capital 100% românesc construită cu răbdare și perseverență de-a lungul a peste 30 de ani. Reputația excelentă de care se bucură Transavia în România și în relațiile cu partenerii săi externi este rezultatul muncii unei echipe dedicate, pentru care calitatea produselor și inovarea continuă sunt esențiale și se reflectă în dinamica companiei și în rezultatele obținute.

BUSINESS DE SUCCES

170 mil. €

ESTE CIFRA DE AFACERI TRANSAVIA PENTRU ANUL 2020,
ÎN CREȘTERE SEMNIFICATIVĂ DE LA AN LA AN

25 mil. €

pe an însumează investițiile
din fonduri proprii realizate de companie

PESTE

2.200

DE ANGAJAȚI

lucrează în facilitățile de
producție ale companiei

100.000
DE TONE DE CARNE DE PUI PRODUSE ANUAL

25

81 mil. €

este valoarea cumulată a portofoliului de brand-uri Transavia în 2021, cu 8 milioane mai mult decât în 2020 (Brand Finance® Romania 50*, ediția 2021)

*raportul anual privind cele mai valoroase și puternice brand-uri românești, publicat de Brand Finance®, cea mai mare firmă independentă globală în consultanța privind evaluarea brand-urilor

ACTIVITATE DE PRODUCȚIE

40 milioane

DE PUI DE O ZI, PRODUCȚIE ANUALĂ

50 milioane

DE OUĂ LIVRATE ANUAL



DIN PRODUCȚIA ANUALĂ A COMPANIEI MERGE CĂTRE EXPORT, ÎN 17 ȚĂRI DIN EUROPA, PRECUM ȘI ÎN ȚĂRI DIN AFRICA, DIN ZONA MĂRII MEDITERANE ȘI CSI

FACILITĂȚI DE PRODUCȚIE

4

FERME VEGETALE

ce asigură din surse proprii furajele pasărilor

>10.000 ha

DE TEREN AGRICOL

exploatat cu echipamente agricole proprii

1 FABRICĂ DE NUTREȚURI COMBinate

cu o capacitate de producție de 250.000 t/an

29 DE FERME

de creștere a păsărilor dotate cu tehnologie de ultimă generație și care respectă cele mai stricte norme europene de bunăstare a păsărilor

3 ABATOARE

cu o capacitate de producție de 100.000 de tone/an, inspectate și autorizate de către autoritățile relevante, având cel mai înalt nivel de certificare

5 LABORATOARE DE ANALIZE

în care se efectuează analize microbiologice și fizico-chimice pentru carne, analize pentru furaje și apă, analize serologice etc.

1

FABRICĂ DE PROCESARE A CĂRNII

cu linii de producție moderne, în care materia primă este procesată prin operațiuni complet automatizate

>500 DE VEHICULE PROPRII

care asigură în fiecare zi transportul sigur al materiilor prime și al produselor din carne de pui



TRANSAVIA





SUNTEȚI ÎN COMPANIA LIDERILOR!

Transavia, liderul industriei de carne de pui din România, pune mereu în centrul activității sale consumatorii. Obiectivul nostru este de a oferi oamenilor carne de pui de cea mai bună calitate, pe care să o poată prepara conform stilului lor de viață, aflat mereu în schimbare. Această abordare ne-a ajutat să creștem sănătos și sigur, să fim relevanți pentru consumatorii noștri, indiferent de generație și obiceiuri de consum, și să adăugăm valoare produselor pe care le oferim, atenți la evoluția pieței, la tendințele locale și internaționale.

CREȘTEM ȘI NE DEZVOLTĂM PAS CU PAS

Cu o experiență de peste 30 de ani, Transavia este liderul industriei de carne de pui din România. Compania și-a fundamentat creșterea pe calitate, siguranță și seriozitate în relația cu toți cei cu care interacționează. Misiunea pe care și-a stabilit-o este aceea de a oferi carnea de pui cea mai sănătoasă, pur naturală și cu cel mai înalt grad de siguranță alimentară disponibil pe piața din România la ora actuală. Următorul pas în dezvoltarea companiei este extinderea parteneriatelor externe și dezvoltarea exporturilor.



Transavia își are sediul în satul Oieșdea, la 14 km de Alba Iulia (foto), reședința județului Alba, în inima Transilvaniei.

Parteneri de încredere de peste 30 de ani

Fondatorii Transavia au creat compania în urmă cu trei decenii cu dorința de a construi un business durabil, de familie, care să crească de la o generație la alta, rămânând loiali unor principii de bază precum seriozitatea, reponsabilitatea, onestitatea, disciplina, grija auten-

tică față de semenii noștri, de animale și de mediul înconjurător. Consecvența cu care au fost urmate aceste principii se reflectă și în prezent, în fiecare aspect al business-ului.

Integrarea pe verticală, o formulă câștigătoare

Strategia de creștere a companiei a vizat integrarea

pe verticală, extinderea activității în interiorul lanțului de producție și distribuție, ceea ce oferă un control mai bun asupra calității, costurilor și gestionării predictibile a afacerii, fără a depinde de furnizori terți. Verigile acestui lanț integrat includ toate aspectele strategice ale business-ului Transavia, de la cultivarea cerealelor,

recoltarea și pregătirea acestora pentru hrana puiilor la ferme de creștere și reproducție, de la abatoare și fabrică de procesare a cărnii la distribuție exclusiv cu mijloace de transport din flota proprie de mașini. Acest model de funcționare garantează siguranța aprovizionării pentru fiecare dintre entitățile Transavia

Transavia a atins în anul 2020 o bornă importantă: 100.000 de tone de carne de pui produse anual, din care 25% merg la export.



și respectarea celor mai exigente norme specifice industriei noastre în fiecare etapă care duce la obținerea unor produse de calitate fără egal.

Calitatea și diversitatea portofoliului de produse

Calitatea constant excelentă a produselor noastre, confirmată de consumatori de-a lungul anilor, se îmbină cu diversitatea pe care o oferim. Dinamica pieței locale și internaționale, preferința oamenilor pentru consumul de carne de pasăre (acceptată cu plăcere și de copii, și de adulți, bine integrată în bucătăriile tradiționale din mai toate țările) au creat premisele pentru creșterea fără precedent a diversității produselor pe care le oferim.

Transavia are un portofoliu complex bazat pe carne

de pui, de la carne de pui nepreparată (pui grill, piept filé, pulpe dezosate, ficăței, cubulețe, tocată etc.) la produse marinate (frigărui, aripioare condimentate) și produse semipreparate (burger, chifteluțe, șnițele, nuggets). Pe lângă gustul savuros, consumatorii apreciază tot mai mult alimentele care contribuie la o dietă echilibrată nutrițional. Carnea de pui pur, naturală, produsă de Transavia, provenind de la păsări hrănite cu furaje de calitate, din soiuri selectate, este preferată de tot mai mulți consumatori.

Certificări care garantează calitatea și siguranța produselor noastre

Suntem primul producător de carne de pasăre din România care a implementat și a primit, încă din 2018, certificarea GLOBALG.A.P., cel mai important program

de certificare a fermelor la nivel mondial, care atestă Bunele Practici din agricultură în ferme și în facilitățile de producție. Sistemul de management al calității și siguranței alimentului implementat în toate etapele de producție este certificat FSSC 22000, ISO 22000, iar angajamentul nostru față de siguranța consumatorilor și față de relațiile cu partenerii noștri este confirmat de certificarea BRCGS Food Safety. Un semn de recunoaștere și de apreciere a calității deosebite a produselor noastre este și statutul Transavia de „Furnizor al Casei Regale”, încă din 2006.

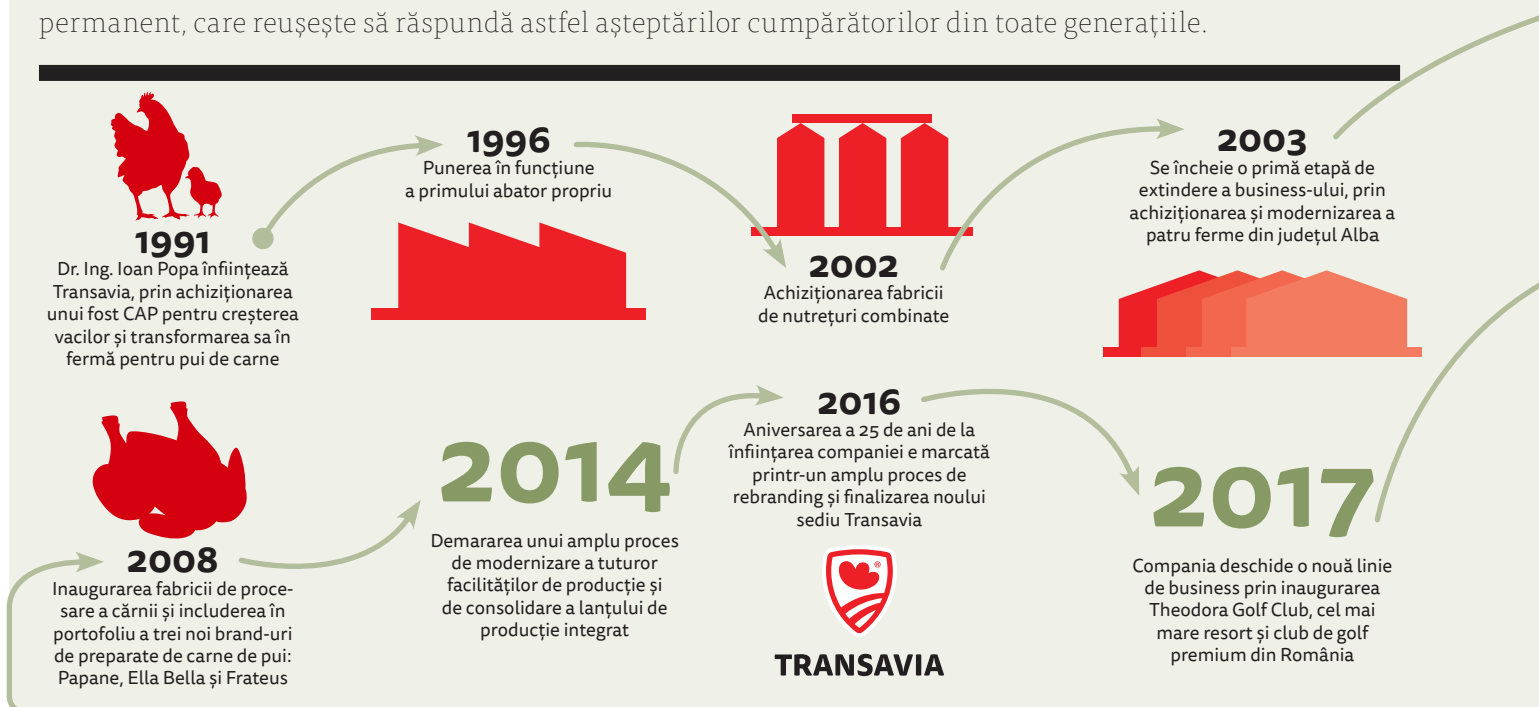
Contribuim la dezvoltarea unei industrii alimentare sustenabile

Transavia este prima companie din România cosemnatară a Codului de

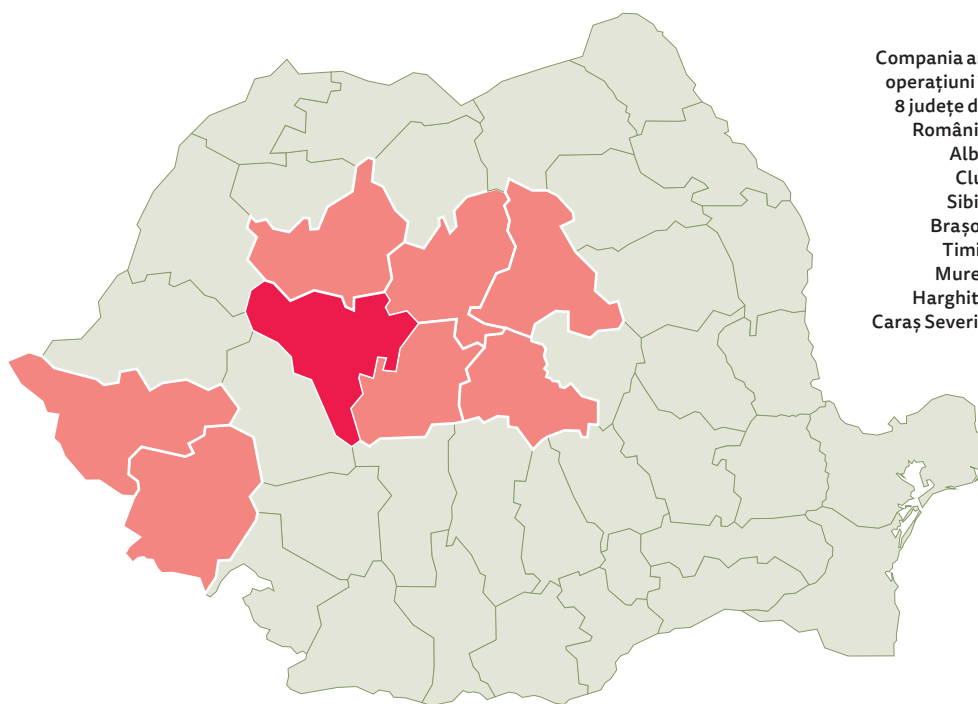
Conduită al UE cu privire la practicile responsabile comerciale și de marketing în sectorul alimentară. Industria europeană de profil este deja recunoscută pentru calitatea și siguranța produselor sale. Codul de Conduită stabilește un cadru astfel încât aceasta să devină și referința în materie de sustenabilitate. Printre angajamentele pe care și le iau cosemnatarii se numără reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră, stoparea pierderii biodiversității legate de producția de alimente și crearea unui sistem alimentar care să faciliteze alegerea unei alimentații sănatoase și durabile. Abordarea acestor provocări de mediu, de sănătate și sociale în cadrul sistemului alimentar european necesită o cooperare de-a lungul întregului lanț alimentar.

REPERE 1991-2021

De la o fermă de pui la liderul incontestabil al pieței de carne de pui din România, Transavia a crescut așezat, constant, cu răbdare. Compania a investit în construirea, achiziționarea și modernizarea a zeci de facilități de producție și procesare, a creat un model de business integrat care și-a dovedit rezistența și puterea de adaptare inclusiv în timpul pandemiei de COVID-19 și are un portofoliu de produse divers, actualizat permanent, care reușește să răspundă astfel așteptărilor cumpărătorilor din toate generațiile.



Prin semnarea Codului de Conduită UE pentru o industrie alimentară sustenabilă, Transavia își consolidează angajamentele luate față de mai multe obiective, incluse și în raportul de sustenabilitate al companiei (primul din industria alimentară locală realizat de o companie cu capital 100% românesc). Printre acestea se numără implementarea sistemului de management de mediu conform celor mai recente cerințe; reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră; menținerea gradului de conformare cu cerințele legale în domeniul protecției mediului; îmbunătățirea managementului deșeurilor; îmbunătățirea managementului apelor uzate; reducerea consumurilor de energie; procurarea de materii prime din zone certificate ca producții sustenabile, fără impact negativ

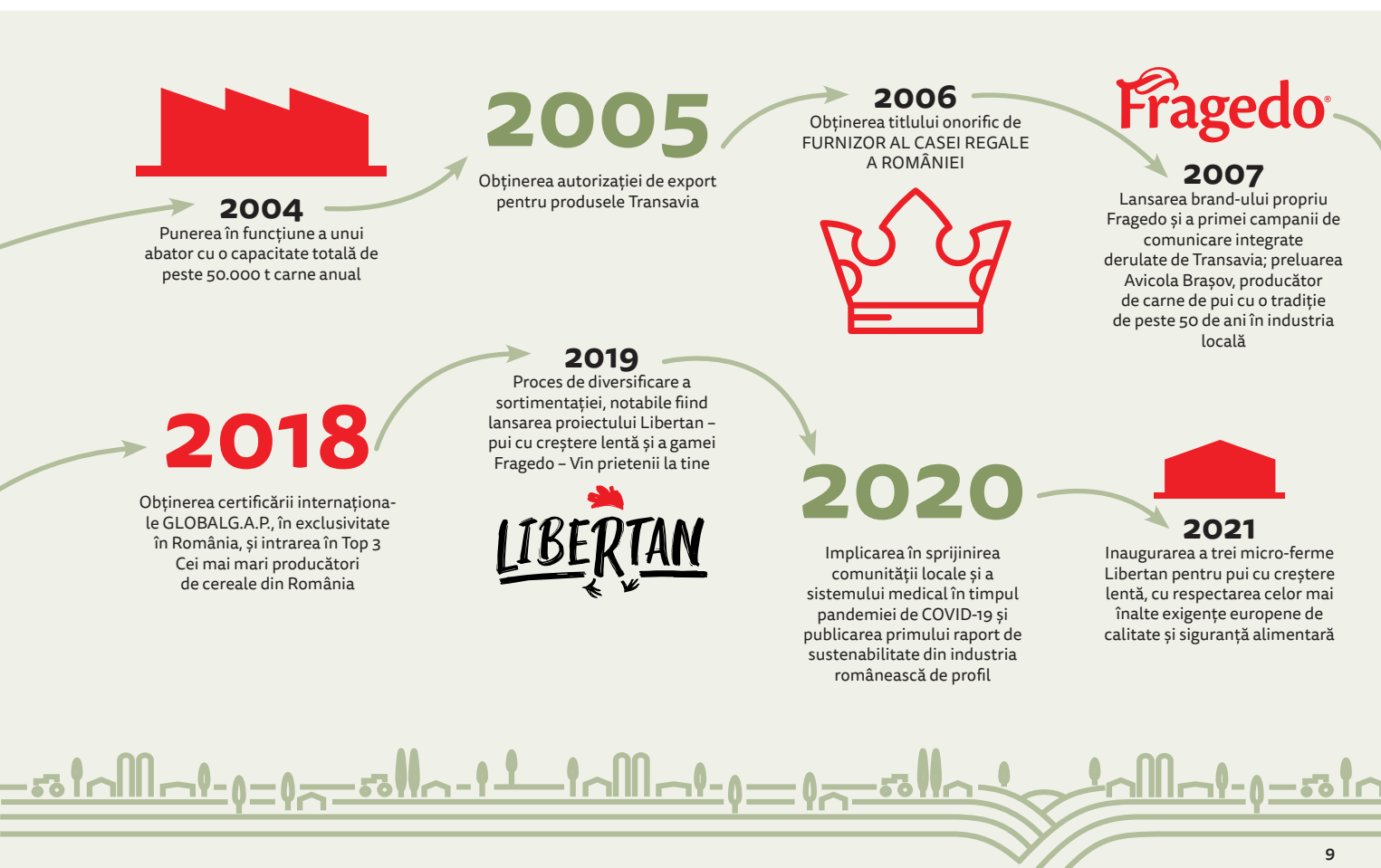


Compania are operațiuni în 8 județe din România:
Alba,
Cluj,
Sibiu,
Brașov,
Timiș,
Mureș,
Harghita,
Caraș Severin.

asupra mediului înconjurător; menținerea gradului de retenție a personalului; utilizarea ambalajelor inovatoare; modernizarea și re tehnologizarea continuă

pentru producții sustenabile; crearea unui centru de practică și susținerea activităților profesionale pentru tinerii mecanici, ingineri și electricieni; extinderea flotei

pentru transportul angajaților; extinderea flotei pentru transportul mărfurilor și al produselor și planificarea curselor într-un mod economic și eficient.



WELL MADE IN ROMANIA. **PUR ȘI SIGUR, DE LA BOB LA FURCULIȚĂ**

Dr. Ing. Ioan Popa și-a câștigat reputația unui antreprenor pasionat de profesia sa, chibzuit în decizii și cu o viziune ambițioasă pe termen lung pentru compania pe care a construit-o cu mîgală alături de echipa sa.



Cum reușește o afacere de familie, cu capital 100% românesc, să-și țină promisiunea de a oferi carnea de pui cea mai sănătoasă, pur naturală și cu cel mai înalt grad de siguranță alimentară disponibil pe piața din România la ora actuală? Facem lucrurile exact așa cum trebuie! Controlăm întreg procesul de producție și distribuție, de la bob la furculiță, contribuind astfel la calitatea vieții clienților noștri cu produse de cea mai înaltă calitate, sigure, valoroase nutrițional și cu gust savuros, autentic.

Ne autosusținem prin agricultura sustenabilă de care ne îngrijim în fermele proprii din *divizia vegetală* – o inovație pe care am introdus-o în afacerea noastră integrată vertical acum mai bine de 10 ani, fiind prima companie producătoare de carne din România care asigură hrana păsărilor în sistem propriu. Pentru a controla calitatea și siguranța produselor noastre, hrana păsărilor este produsă, fără niciun contact cu mediul exterior, în *fabrica proprie de nutrețuri combinate*, dotată cu o instalație de sterilizare a furajelor unică în țară. Păsările noastre au acces nelimitat la furaj integral de origine vegetală, fără produse secundare sau medicamente. Puii crescuți de noi provin integral numai din ouă produse în *sectorul de reproducție* Transavia. Toate *fermele noastre de creștere* au facilitățile localizate în spații izolate de alte ferme de animale și de posibile surse de contaminare.

Același respect pentru reguli se găsește și în cele 3 *abatoare proprii*, aliniate celor mai noi standarde și având fiecare laboratoare proprii pentru analize. Condițiile de maximă siguranță alimentară sunt asigurate și în ceea ce privește transportul materiilor prime și al produselor din carne de



pui prin propriul nostru parc auto, care deservește sectorul de transport și distribuție.

Transavia controlează toate aspectele lanțului de producție și aprovizionare, fiind o afacere integrată vertical. Ce avantaje aduce această strategie?

Strategia noastră ne permite să controlăm în cel mai fin detaliu calitatea și siguranța produselor noastre de-a lungul întregului lanț de producție. Această abordare integrată ne permite, de asemenea, să avem *predictibilitate și stabilitate* pentru afacerea noastră și în relația cu partenerii noștri. Suntem un *partener și un furnizor de încredere* pentru marile rețele comerciale și pentru rețelele de distribuție, precum și pentru rețele de restaurante fast-food, pentru că produsele noastre au aceeași calitate de fiecare dată, iar noi dăm dovadă mereu de rapiditate și flexibilitate în onorarea comenzilor.

Inovația este o prioritate pentru Transavia. Ce înseamnă acest lucru concret, în activitatea de zi cu zi a companiei?

Inovația pentru noi nu se reduce la lansări de produse create doar „din marketing”. Inovația înseamnă să *punem mereu clienții noștri în centrul a ceea ce facem*, să le înțelegem nevoile și dorințele și să intrăm într-un dialog cu ei. Inovație înseamnă să *fii relevant*. Este un proces continuu, în care căutăm soluții care să ne ghideze pentru a genera plus valoare în întreg lanțul de producție și aprovizionare. De aceea, ne perfecționăm permanent procesele și activitățile, venim cu soluții de îmbunătățire a calității produselor noastre și de reducere a impactului asupra mediului. Suntem aproape de consumatori, mereu atenți la trenduri, la nevoile lor, la impactul unor factori externi asupra comportamentului

11 *Strategia noastră de integrare pe verticală a tuturor componentelor Transavia ne permite să avem predictibilitate și stabilitate pentru afacerea noastră și în relația cu partenerii noștri. Suntem un partener și un furnizor de încredere pentru marile rețele comerciale și pentru rețelele de distribuție, precum și pentru rețele de restaurante fast-food, pentru că produsele noastre au aceeași calitate de fiecare dată.”*

DR. ING. IOAN POPA — Președinte și Fondator Transavia

consumatorilor. Totodată, investim constant și masiv în tehnologie de ultimă oră, modernizare și extindere a capacităților de producție.

Ați menționat rolul brand-urilor puternice. Care e secretul succesului mărcilor din portofoliul TRANSAVIA?

Ca lider de piață în topul preferințelor consumatorilor, știm că un brand puternic înseamnă un produs excelent, realizat respectând cele mai înalte standarde de calitate și siguranță alimentară, cu o poveste captivantă, convingătoare. Mărcile noastre cu care ne mândrim – *Fragedo, Libertain, Papane, Vin Prietenii la Tine, Durdulan, Bravis, CumSeCade* – au exact aceste calități. Campaniile noastre de comunicare sunt susținute puternic, continuu, pe canalele TV, în digital, în social media și în alte puncte de contact relevante pentru consumatori și transmit mereu *credo-ul nostru, Well made in Romania*. Comunicăm transparent și onest, atât la raft, cât și prin canalele de comunicare de masă. Noi ne concentrăm pe ce facem și pe cum facem, pentru ca cei care ne cumpără să poată să facă alegerea corectă.

Care este cel mai bun sfat pe care l-ați primit vreodată și pe care l-ați oferit mai departe?

Mă ghidez în tot ceea ce fac și trăiesc așa cum m-au învățat părinții mei: „Dacă faci ceva, fă-o din toată inima și fă-o corect, exact așa cum trebuie. Atunci vei avea succes”. Acest sfat a devenit motto-ul vieții mele. Așa mi-am crescut fiica, așa mi-am crescut afacerea. Aceeași învățătură aș transmite-o și eu mai departe oricui, indiferent dacă este vorba de studii, de sport, de relații sau de meserie: dacă nu ești gata să o faci așa cum trebuie și cu toată energia, ar trebui să faci altceva.

BUSINESS DE FAMILIE

Transavia este un business de familie fondat în anul 1991 de Dr. Ing. Ioan Popa, alături de membrii familiei sale, precum și de echipa care pune în mișcare întreaga activitate de zi cu zi a companiei, de peste 30 de ani, bazându-se pe valori care au fost transmise din generație în generație. Peste 20 de membri ai familiei din prima și a doua generație muncesc în companie, atât în board și management, cât și pe celelalte paliere ale afacerii. Theodora Popa, fiica fondatorului Ioan Popa, lucrează deja alături de tatăl său și se pregătește ca, la momentul potrivit, să preia compania. Theodora a urmat cursurile școlii de afaceri IMD (International Institute for Management Development) de la Lausanne, Elveția, specializată în pregătirea moștenitorilor pentru a prelua afacerile părinților, este vicepreședintă a board-ului companiei și a preluat conducerea celei mai noi linii de business a familiei, Theodora Golf Club.



„A face bine este unul dintre principiile după care ne ghidăm toți cei care facem parte din Transavia și se referă atât la a face lucrurile responsabil, așa cum trebuie, cât și la a contribui la binele celor din jurul nostru, al celor alături de care trăim și lucrăm, al comunităților în care activăm. Viziunea noastră pe termen lung despre dezvoltarea companiei se reflectă în toate aspectele activității noastre. Una dintre preocupările mele prioritare este consolidarea business-ului Transavia într-un mod sustenabil, înglobând cele mai noi principii de management și tehnologii inovatoare, pentru a avea o afacere puternică, prosperă, adaptată la așteptările clienților noștri acum și în viitor.”

THEODORA POPA — VP & Membru al Board-ului Transavia

LANȚ DE PRODUCȚIE INTEGRAT UNIC ÎN SUD-ESTUL EUROPEI

Transavia și-a dezvoltat un sistem integrat care include toate componentele procesului de producție și distribuție a produselor sale, de la producția cerealelor și a nutrețurilor pentru păsări, fermele de reproducție și creștere, abatoarele și fabrica de procesare a cărnii până la distribuția în România și în străinătate. Este un sistem care ne permite să ne respectăm promisiunea făcută consumatorilor noștri: *Pur și sigur, de la bob la furculiță.*

FERME VEGETALE

În 2011, Transavia a devenit primul producător local de carne de pasăre care și-a dezvoltat o divizie proprie de agricultură vegetală, cele 4 ferme deținute în prezent având o suprafață totală de 10.000 ha și fiind dotate cu utilaje proprii, ceea ce ne permite să asigurăm păsărilor hrană din surse proprii (culturi de grâu, porumb și floarea soarelui).



„Divizia noastră include 2 ferme vegetale în județul Alba și 2 ferme vegetale în județul Cluj, care se ocupă de cultivarea cerealelor. Fermele sunt dotate cu utilaje de ultimă generație, combine și tractoare noi achiziționându-se permanent, pe măsură ce creștem suprafețele cultivate. Printre obiectivele noastre se numără creșterea producției, creșterea calității produselor și creșterea suprafețelor fertilizate cu îngrășământ natural.”

ADRIAN FARCAȘ — Director Sector Vegetal

FABRICA DE NUTREȚURI COMBinate

În fabrica de nutrețuri combinate de la Sântimbru producem hrana păsărilor din fermele noastre de creștere, în colaborare cu experți nutriționiști. Fabrica are o capacitate de producție de 250.000 de tone anual, o capacitate de stocare de 120.000 de tone în 21 de silozuri și este dotată cu un sistem performant de sterilizare a nutrețurilor, unic în România.



„Producem un nutreț combinat de calitate pentru păsări (atât pentru creșterea puilor, cât și pentru reproducția păsărilor) și asigurăm trasabilitatea atât de la produsul finit la materia primă, cât și de la materia primă la produsul finit.

În ultimii ani, ne-am concentrat pe extinderea spațiului pentru depozitarea cerealelor și a produselor finite, iar printre obiectivele noastre imediate se numără creșterea capacității de cântărire și descărcare a materiilor prime vrac.”

DANIELA ROȘCA — Responsabil calitate și siguranța alimentului, Fabrica de Nutrețuri Combinate

FERME DE CREȘTERE

Cele 29 de ferme de creștere Transavia sunt amplasate în zone izolate, departe de orice sursă de poluare sau contaminare, asigurând păsărilor un nivel maxim de bio-securitate, protecție și confort. Fermele sunt proiectate și gestionate în conformitate cu cele mai recente standarde, fiind implementate tehnologii moderne și procese automatizate de furajare, adăpare și monitorizare controlate prin senzori, care asigură bunăstarea păsărilor, sub supravegherea unui personal calificat. Transavia este și cel mai mare producător din domeniul aviculturii din România, cu o producție de peste 50 de milioane de ouă anual.



„Lucrez în Transavia din 1998, iar sectorul de care răspund din 2020 este cel de creștere a păsărilor (pui de carne, reproducție rase grele, stație de incubație), al cărui rol este de a furniza materie primă Abatorului și Fabricii de preparate. Lucrăm pe baza unui

plan anual astfel încât să avem un număr relativ constant necesar de ouă pentru incubat și un flux constant pentru fermele de creștere a puilor de carne, în funcție de capacitatea abatorului de a procesa. În sectorul de creștere a păsărilor se fac anual rețehnologizări și se mărește capacitatea de producție. Recent, a fost dată în funcțiune o fermă construită de la zero cu cele mai noi tehnologii și sunt în lucru alte două ferme de creștere a puilor de carne, pe care urmează să le integram în producție.”

DIANA URSALES — Director Tehnic, Fermele de creștere

ABATOARE

Compania are o producție de 100.000 de tone de carne de pasăre/an. Cele 3 abatoare pe care le deținem sunt dotate cu linii tehnologice moderne și echipamente de mare performanță, iar calitatea produselor este permanent testată în laboratoare de analize proprii. Produsele sunt ambalate în atmosferă controlată, stocate în spații de congelare și refrigerare dedicate și livrate în condiții sigure, prin intermediul vehiculelor din propriul nostru parc auto. Toate unitățile sunt auditate și acreditate de către autoritățile relevante, având cel mai înalt nivel de certificare.



„Obiectivul nostru este automatizarea integrală a tuturor proceselor tehnologice din cadrul Abatorului și a întregii companii. De asemenea, încurajăm aplicarea unor soluții inovatoare, pornite de la membrii echipei noastre, care aduc îmbunătățiri în automatizarea activității de abatorizare.”

MARIUS LUPȘAN — Șef Departament Tehnic, Abatorul Oiejdea

FABRICA DE PROCESARE

Materia primă este transformată în produse finite cu ajutorul unor linii de producție moderne și a unor soluții inovatoare, precum și a operațiunilor complet automatizate, cu minimă intervenție din partea muncitorilor, care au rol de supervizare. Obținem astfel un randament ridicat și o mare diversitate de produse cu grad mare de siguranță alimentară.



„Calitatea este un pilon important în cadrul întregului lanț de producție. Fiecare structură de producție din companie este monitorizată și verificată de o echipă atentă la cele mai mici detalii.

Produsele noastre sunt certificate conform celor mai înalte standarde internaționale. Avem

certificări autorizate GFSI (Inițiativa Globală pentru Siguranța Alimentelor) încă din 2008 – BRC Food v8, FSSC 22000 v5.1 (abatoarele și fabrica de procesare). Din 2017 suntem furnizor McDonald's, auditați anual și certificați pe 4 scheme de cerințe specifice. Am dat curs tuturor auditurilor efectuate de către clienți, care ne-au oferit un feedback valoros, pe care l-am folosit pentru îmbunătățirea sistemului de calitate și siguranță a alimentului. Printre realizările recente ale diviziei noastre menționez obținerea celui mai mare punctaj la auditul neanunțat BRC Food v8: Grade AA+ și punctaj maxim, fără nici o neconformitate, la două audituri externe pentru clientul McDonald's (HACCP și Animal Health & Welfare). Obiectivele pentru următoarea perioadă includ trecerea documentației SMCSA (sistemului de management al calității și siguranței alimentare) în format electronic (paperless) și obținerea punctajelor maxime la auditurile speciale pentru clienți și la auditurile de certificare.”

CRISTINA LUPȘAN — Director Calitate, Sector Industrializare, Fabrica de procesare

DISTRIBUȚIE

Transavia deține o flotă de peste 500 de vehicule care asigură zilnic livrarea produselor noastre din carne și preparate din carne atât în țară, cât și în străinătate. Accesul exclusiv al autovehiculelor companiei în unitățile de producție maximizează gradul de siguranță alimentară, permițându-ne un control strict al condițiilor de livrare a produselor. Autovehiculele și căile de acces și transport din companie sunt dezinfectate zilnic, iar flota de mașini este dotată cu echipamente și sisteme performante care să asigure livrarea în cele mai bune condiții a produselor la clienți.



„Lucrez la Transavia din 2009 și, din 2011, coordonez activitatea de export a companiei, din cadrul Departamentului Comercial. Conectarea cu piața internațională reprezintă o sursă de dezvoltare și de elaborare de noi strategii pentru companie. Ca verigă

aflată la capătul unui lanț de produc-

ție integrat, beneficiem de rezultatele acestui sistem ce garantează un produs de calitate, livrat la timp și în condiții optime, iar asta ne sporește încrederea echipei și contribuie la rezultatele departamentului.

Printre realizările noastre recente aș aminti menținerea cotei de export chiar și pe perioada pandemiei și o creștere de peste 30% în volum pentru anul 2021. De asemenea, aș vrea să menționez colaborarea pe care am dezvoltat-o cu compania McDonald's. Pentru perioada următoare, obiectivele noastre includ inițierea unor noi colaborări internaționale pentru zona de retail și automatizarea părții ală a proceselor din cadrul departamentului, astfel încât să absorbim cele mai eficiente tehnologii actuale în vederea îmbunătățirii eficienței modului de lucru.

Creșterea continuă și sustenabilă a afacerii și investițiile permanente pe care compania le face recomandă Transavia ca partener strategic pentru anii următori.”

DANIEL OPRIȘ — Director Vânzări Externe
daniel.opris@transavia.ro

RESPONSABILITATEA DE A FACE LUCRURILE AȘA CUM TREBUIE

Responsabilitatea este un atribut al liderilor, indiferent de industria în care performează. Ne străduim să fim cei mai buni în tot ceea ce facem, fie că vorbim despre calitatea produselor pe care le oferim consumatorilor, de atitudinea față de oameni – clienți, angajați sau parteneri –, de modul în care tratăm animalele și de acțiunile concrete pe care le inițiem pentru diminuarea impactului asupra mediului ori de implicarea noastră în dezvoltarea comunităților în care suntem prezenți.

Cei 4 piloni strategici ai sustenabilității Transavia

Conceptul de „responsabilitate” se regăsește pe toate palierele activității noastre de zi cu zi și în relațiile cu toate entitățile cu care colaborăm.



VALORIZAREA RELAȚIILOR CU OAMENII

Avem grijă de siguranța și performanța angajaților

Oamenii din echipa noastră sunt mândri că fac parte dintr-o companie respectată, în care integritatea profesională este apreciată și care investește în sănătatea, siguranța și dezvoltarea personală a angajaților. Creștem adevărați profesioniști în domeniul nostru de activitate și ne preocupăm de pregătirea viitorilor specialiști în cadrul unor centre de practică.

Ne respectăm clienții

Oferta noastră de produse, actualizată permanent, inovațiile pe care le introducem pe piață, atât în privința rețetelor, cât și a ambalajelor, sincronizarea cu cele mai noi și relevante tendințe internaționale sunt modul în care reușim să ne ținem aproape clienții. Lansarea fiecărui produs nou urmărește pași riguroși, fiind efectuate diferite teste și consultări, inclusiv cu clienții, iar campaniile noastre de comunicare sunt realizate responsabil și onest.

Ne tratăm cu seriozitate partenerii și furnizorii

Abordarea cu responsabilitate, transparență și flexibilitate a fiecărui aspect al relației cu partenerii noștri a contribuit la dezvoltarea afacerilor noastre. Pentru a susține dezvoltarea comunităților în care ne desfășurăm activitatea, preferăm achizițiile de la furnizori locali cu care împărtășim aceleași valori, aceleași etică de afaceri și aceleași standarde de calitate.

CALITATEA PRODUSELOR

Ne ținem promisiunea: cel mai bun standard în calitate și siguranță alimentară

Contribuim de peste 30 de ani la facilitarea accesului oamenilor la o hrană sănătoasă și sigură, cu valoare nutrițională ridicată, care să le asigure o calitate a vieții ridicată. Transavia este singurul producător de carne de pasăre din România cu certificare GLOBALG.A.P. și 5 certificări internaționale, ceea ce atestă faptul că respectăm normele internaționale de bune practici din agricultură în fermele și facilitățile noastre de producție.

Avem 5 laboratoare de analize

Efectuăm permanent determinări privind calitatea cărnii și a produselor din carne, calitatea apei utilizate și calitatea hranei păsărilor.

Facem investiții substanțiale în mod constant

În ultimii ani am investit minimum 25 de milioane de euro anual. Investim în echipamente de producție, tehnologii de ultimă oră și implementarea unor inovații și proceduri care să asigure o calitate excepțională atât a produselor, cât și a producției, a modului în care ne desfășurăm afacerea, la toate nivelurile.

GRIJA PENTRU ANIMALE ȘI MEDIU

Respectăm cele mai bune practici de management pentru tratarea responsabilă a păsărilor

În fermele Transavia, păsările sunt tratate cu toată grija. Acestea au acces nelimitat la furaj proaspăt, integral de origine vegetală, provenit din culturile noastre și procesat în fabrica noastră de nutrețuri combinate. Avem o abordare sustenabilă în ceea ce privește customizarea hranei, optimizând rețetele furajere astfel încât să asigurăm o bună asimilare din partea păsărilor și să reducem risipa de materii prime sau resurse. În halele bine termoizolate, temperatura, umiditatea, ventilația, sistemul de răcire etc. sunt monitorizate automat.

Ne concentrăm eforturile pentru a reduce impactul ecologic al companiei

Pe lista noastră de priorități s-au aflat în ultimii ani implementarea sistemului de management de mediu, îmbunătățirea managementului deșeurilor, al apei și al apelor uzate, reducerea consumului de energie, reducerea cantității de gaze naturale și a poluanților emiși în atmosferă, utilizarea ambalajelor inovatoare, reciclarea 100% a produselor secundare generate din activitățile de abatorizare. Compania a înregistrat zero accidente de poluare și zero sancțiuni pentru impact asupra mediului.

IMPLICARE ÎN COMUNITATE

Susținem sistemul de sănătate din România

Am acordat sprijin financiar pentru modernizarea mai multor secții ale Spitalului Județean de Urgență Alba Iulia. În 2017, am demarat construirea Transavia Medical Center, primul spital din România pentru recuperarea copiilor cu handicap locomotor, o investiție de peste 3 milioane de euro.

Sprijinim educația, cheia prosperității personale și a societății

Sprijinim proiecte reprezentative ale unor instituții de învățământ de prestigiu (Universitatea Babeș-Bolyai și Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca), echipe de tineri din domenii inovatoare (robotică), dar și inițiative de suflet (dotarea de biblioteci, program nutrițional pentru elevi).

Încurajăm sportul ca parte a unui stil de viață activ

Susținem tinerii care promit să atingă performanțe remarcabile în domeniul sportului. Compania este un promotor recunoscut pe plan național al golfului, deținând Theodora Golf Club, destinația premium a golfului românesc.

Venim în ajutorul celor vulnerabili

Sprijinim cu produse peste 30 de centre sociale și centre pentru copii în care servesc o masă caldă sute de oameni aflați în dificultate.

CONSTRUIM PARTENERIATE PUTERNICE

Nevoile şi aşteptările clienţilor noştri interni şi externi – companii din retail-ul modern, de distribuţie en-gros sau HoReCa – sunt ceea ce ne inspiră în fiecare zi. Construim parteneriate gândind strategic, în perspectivă, şi ştiind că reputaţia bună se câştigă în timp, demonstrând mereu seriozitate, respect, spirit de cooperare, onestitate.



Participăm la târgurile şi evenimentele reprezentative pentru domeniul nostru de activitate pentru a ne consolida parteneriatele existente, a explora noi oportunităţi de afaceri şi a înţelege care sunt direcţiile în care se dezvoltă industria noastră.

Activitatea Transavia presupune folosirea mai multor canale de vânzare, fiecare având categorii de produse, servicii şi soluţii logistice specifice. Echipa noastră este mereu în contact cu echipele partenerilor noştri, astfel încât să le înţelegem rapid nevoile şi să ne putem calibra împreună activitatea, în funcţie de tendinţele pieţei.

Principalele pieţe de export

Transavia şi-a dezvoltat permanent parteneriatele externe, oferind atât mărci proprii, precum Fragedo

şi Papane, cât şi produse realizate sub brand privat. Peste 25% din producţia anuală a companiei este livrată pe pieţele internaţionale, din Franţa şi Marea Britanie până în ţări din Africa şi Orientul Mijlociu. În ultimii 5 ani, ne-am consolidat prezenţa în

spaţiul Uniunii Europene, având astăzi operaţiuni în majoritatea ţărilor membre. Acest proces s-a intensificat în contextul schimbărilor apărute pe piaţa cărnii de pasăre la nivel mondial, precum şi al modificărilor din interiorul lanţurilor de distribuţie cauzate de pandemie.

Produse de calitate realizate într-un sistem integrat şi livrate în siguranţă

Transavia a investit masiv în optimizarea capacităţilor sale de producţie şi a serviciilor din cadrul tuturor componentelor sistemului integrat pe verticală pe care l-a dezvoltat. Acest

Garanţia respectării standardelor din domeniu

Toate produsele Transavia, fie că sunt comercializate pe piaţa internă sau pe cea externă, respectă cele mai exigente norme şi standarde internaţionale de siguranţă alimentară, un aspect confirmat de certificările pe care le deţinem: GLOBALG.A.P. – Integrated Farm Assurance Standard (IFA), BRC 8 A+, FSSC 22000, ISO 22000, McDonald's SQMS, SWA, SMETA, RTRS, Halal, Furnizor oficial al Casei Regale a României.



Principala destinație de export pentru Transavia sunt țările din Europa:

Bulgaria
Cehia
Croația
Estonia
Franța
Grecia
Italia
Irlanda
Letonia
Macedonia
Malta
Moldova
Marea Britanie
Serbia
Slovacia
Spania
Ungaria



Colaborăm cu companii de retail, de distribuție en-gros și HoReCa din România, din 17 țări europene și din Africa. Sistemul integrat pe verticală al Transavia a permis menținerea cotei de export inclusiv pe perioada pandemiei, în 2020, și creșterea cu peste 30% a volumului în 2021.

lucru a permis mărirea volumelor pentru export și este considerat un avantaj competitiv important de către partenerii noștri care produc mărci private pentru brand-uri și retaileri din Europa. Livrarea produselor prin flota proprie de mașini Transavia este o garanție că produsele ajung la destinație în condiții de siguranță maximă, în cel mai scurt timp posibil, cu respectarea tuturor normelor și condițiilor agreate cu partenerii noștri. Portofoliul Transavia dedicat pieței externe de retail este alcătuit din produse cu

valoare adăugată mare, de la carne proaspătă refrigerată, atent selecționată și porționată, până la semi-preparate ce corespund gusturilor consumatorilor actuali. Strategia noastră de dezvoltare pentru următorii ani include intrarea pe noi piețe și consolidarea operațiunilor din piețele în care suntem deja prezenți, printr-o abordare deschisă, flexibilă.

Optimizăm permanent modul de lucru cu partenerii

La fel de important precum calitatea produselor

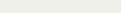
sau condițiile de livrare este modul în care colaborăm zi de zi cu partenerii noștri interni și externi. Mizăm pe comunicarea simplă, eficientă și transparentă, pe implementarea tehnologiilor de ultimă generație care să ne ajute în gestionarea comenzilor și monitorizarea livrărilor, pe experiența echipei noastre de profesioniști, pregătită să vină cu soluții indiferent de situațiile care pot apărea. Ne respectăm astfel promisiunea făcută clienților și consumatorilor noștri – Well Made in Romania.

Participăm la cele mai importante târguri de profil

Transavia este prezentă constant la târguri și expoziții reprezentative pentru industria noastră, din România și din străinătate, pentru a-și consolida sau dezvolta noi relații de parteneriat și a fi la curent cu tendințele pieței. Prezența cu standuri proprii la evenimente de prestigiu precum SIAL, Anuga sau Indagra confirmă poziția de lider de piață a companiei și grija față de reputația pe care o avem în țară și pe piețele internaționale.

TRANSAVIA STAR SYSTEM

Valoarea unei companii este dată și de valoarea brand-urilor sale, iar Transavia este mândră că ocupă locul al 4-lea în clasamentul companiilor cu cele mai valoroase portofolii de mărci (Brand Finance® Romania 50, ediția 2021).



Fragedo®

Fragedo este brand-ul premium din portofoliul Transavia și se bucură de o reputație deosebită – este nr. 1 pe piața cărnii de pui din România. Cuprinde o gamă variată de produse din carne proaspătă, porționată astfel încât să răspundă tuturor nevoilor consumatorilor, de la cei individuali la profesioniștii din HoReCa. Sub umbrela Fragedo se află sub-brand-urile Fragedo Deli (Barbecue, Marinés și Sortimente alese) și Vin prietenii la tine (specii ready-to-cook create după rețete proprii).



LIBERTAN

Libertan oferă tot ce este mai natural, etic, avansat tehnologic și sustenabil în materie de creștere a puiilor și procesare a cărnii de pui. Produsele reflectă o abordare craft, de la rasa de pui selectată, hrana naturală 100% vegetală și ritmul de creștere lent și până la micro-ferma construită special pentru acest brand. Libertan este răspunsul Transavia la așteptările clienților care își doresc produse sănătoase și naturale și, în egală măsură, apreciază atitudinea responsabilă față de bunăstarea păsărilor și mediu.



Papane

Papane oferă meniuri din carne de pui rapide și delicioase pentru cei care au o viață activă și doresc să mănânce sănătos. Gama cuprinde produse semipreparate din carne de pui proaspătă – de la șnițele și nuggets la burgeri și gujoane –, coapte și congelate cu ajutorul unei tehnologii de ultimă generație, care le menține gustul și textura irezistibile.

Gama Papane Bistro se adresează profesioniștilor din HoReCa și cuprinde sortimente ambalate în pungi de 2,5 kg.





TRANSAVIA





PRINCIPALELE NOASTRE CATEGORII DE PRODUSE

Clienții noștri sunt companii din retail-ul modern, distribuitori și firme din sectorul HoReCa, atât din România, cât și din străinătate. Portofoliul nostru include carne de pui nepreparată (proaspătă și congelată), produse marinate și mixuri din carne de pui, precum și produse semipreparate. Produsele sunt porționate și selecționate astfel încât să răspundă celor mai înalte exigențe și nevoilor consumatorilor de pretutindeni, iar metoda de ambalare se poate adapta în funcție de cerințele clienților.



PRODUSELE NOASTRE

Carne de pui nepreparată



Gama noastră de produse de carne proaspătă de pui este adaptată unei mari diversități de gusturi, putând sta la baza atât a unor rețete tradiționale îndrăgite de toate generațiile, cât și a unor preparate inedite din bucătăria internațională. Frăgezimea și calitatea cărnii se datorează hranei curate și naturale a puilor, provenite din culturile proprii ale companiei, și protocoalelor riguroase de calitate pe care le aplicăm în fiecare etapă a producției.

LISTĂ DE PRODUSE

- ★ Piept de pui dezosat, jumătăți
- ★ Piept de pui dezosat, fără piele, feliat
- ★ Carne tocată din piept de pui fără piele
- ★ Mini fileuri din piept de pui dezosat
- ★ Pulpe de pui întregi
- ★ Pulpe de pui cu o porțiune de spate
- ★ Pulpe de pui superioare
- ★ Pulpe de pui inferioare
- ★ Pulpe de pui dezosate, fără piele
- ★ Carne tocată din pulpă de pui dezosată
- ★ Aripioare de pui
- ★ Aripioare de pui, secționate, fără vârf
- ★ Pui întreg (griller)
- ★ Ficat de pui
- ★ Pipote și inimi de pui
- ★ Amestec de pui pentru ciorbă
- ★ Tacâm de pui
- ★ Spinări de pui
- ★ Găină de rasă grea

GAMA LIBERTAN - FREE RANGE

- ★ Pui întreg (griller)
- ★ Piept de pui dezosat, jumătăți
- ★ Pulpe de pui întregi
- ★ Aripioare de pui
- ★ Tacâm de pui
- ★ Pipote și inimi de pui
- ★ Ficat de pui



Piept de pui dezosat, jumătăți

Piept de pui fraged, dezosat, fără piele, porționat în jumătăți, cu inner. Perfect pentru rețete delicioase de piept de pui umplut.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
158	~0,6 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
68	~0,85 kg	12			
72	~1,5 kg	8			
44	~2,5 kg	4			
339	~5 kg	2			
48	~12 kg	-	vrac	7 zile	
54	~2 kg	7	pungă		
317	~1,1 kg	8	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C
43	~0,5 kg	20	produs ambalat individual (IWP)		
321	~1 kg	10	pungă		
467	10 kg	-	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)		
382	2,5 kg	4			
213	1,25 kg	10			
324	~5 kg	-	vrac în carton, congelat bloc		
57	2x5 kg	-			
67	~15 kg	-	vrac, congelat bloc		



Piept de pui dezosat, fără piele, feliat

Piept de pui fraged, fără piele, gata feliat pentru a ajuta consumatorii să reducă timpul petrecut în bucătărie. Este ideal pentru șnițele sau fripturi rapide pe tigaia grill.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
51	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
50	~0,6 kg	12			
49	~1 kg	9			

Certificările produselor Transavia: GLOBALG.A.P. – Integrated Farm Assurance Standard (IFA), BRC 8 A+, FSSC 22000, ISO 22000, McDonald's SQMS, SWA, SMETA, RTRS, Halal, Furnizor oficial al Casei Regale a României.





Carne tocată din piept de pui, fără piele

Carne gata tocată, din piept de pui fraged, fără piele. Ideală pentru perișoare, chifteluțe ori sărmăluțe dietetice.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
27	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-2°C
26	~0,9 kg	9			



Mini fileuri din piept de pui, dezosat

Fileuri fragede din piept de pui dezosat, gata de transformat rapid în pui Shanghai sau „degețele de pui” crocante pentru cei mici.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
159	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C



Pulpe de pui întregi

Pulpe de pui întregi, numai bune de băgat la cuptor, simple sau cu legume, pentru o friptură fragedă și succulentă.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
142	~0,6 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
143	~1,1 kg	8			
138	~2 kg	4			



Pulpe de pui cu o porțiune de spate

Pulpe de pui fragede, cu o porțiune de spate. Își găsesc locul foarte bine într-un pilaf cremos cu carne de pui.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
479	~1,75 kg	4	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
125	~4 kg	2			
127	~0,35 kg	28	produs ambalat individual (IWP)	7 zile	
124	~12 kg	-	vrac	10 zile	
327	~0,35 kg	28	produs ambalat individual (IWP)	18 luni	congelat, -18°C
328	~5 kg	-	vrac în carton, congelat bloc		



Pulpe de pui superioare

Pulpe de pui superioare, cu os și piele. Sunt o alegere foarte bună pentru un ostropel de pui aromat, cu roșii și usturoi.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
136	~0,8 kg	4	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
95	~12 kg	2	vrac		
318	~1,1 kg	8	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C
214	1,25 kg	10	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)		
383	2,5 kg	4			
325	~5 kg	-	vrac în carton, congelat bloc		



Pulpe de pui inferioare

Pulpe de pui inferioare sau ciocănele de pui, cum mai sunt cunoscute la noi. Sunt foarte versatile, putând fi integrate cu ușurință în multe rețete.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
161	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
114	~0,7 kg	12			
118	~1 kg	8			
119	~2,0 kg	4			
112	~4,0 kg	2			
146	~12 kg	-	vrac	7 zile	
319	~1,2 kg	8	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C
215	1,25 kg	10	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)		
326	~5 kg	-	vrac în carton, congelat bloc		



Aripioare de pui

Aripioare de pui cu vârș. Pot fi învelite în crustă crocantă de pesmet sau fulgi de porumb, glazurate cu miere și muștar ori marinate în sos picant.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
18	~0,8 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
22	~1 kg	8			
374	~2 kg	4			
295	~4 kg	2			
302	~12 kg	-	vrac	7 zile	
296	~1 kg	8	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C
13	~5 kg	-	vrac în carton, congelat bloc		



Pulpe de pui dezosate, fără piele

Pulpele de pui dezosate fără piele sunt foarte nimerite pentru fripturi ușoare sau pentru mâncăruri de pui cu conținut scăzut de grăsimi.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
106	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
297	~0,9 kg	12			
107	~1,2 kg	8			
108	~2,5 kg	4			
99	~5 kg	2			
300	~12 kg	2	vrac		
102	~0,9 kg	12	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C
381	2,5 kg	10	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)		
468	~ 5 kg	-	vrac, congelat bloc		
329	~15 kg	-	vrac în carton, congelat bloc		



Aripioare de pui secționate, fără vârf

Recomandate în rețetele de pui preparate pe grătar, fiindcă se pătrund uniform.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
160	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
304	~1 kg	12			
292	~12 kg	-		7 zile	
217	1,25 kg	10	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)	18 luni	congelat, -18°C
24	~15 kg	-	vrac, congelat bloc		



Pui întreg (griller)

Pui întreg, numai bun de pus în cuptor, umplut cu ingredientele preferate ori pe sticlă, fript la grill sau la rotisor.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
85	~1,8 kg	7	pungă	7 zile	refrigerat, 0-4°C
91	~1,8 kg	6	tăviță din polistiren expandat (EPS)	8 zile	
84	~13 kg	-	vrac	7 zile	
298	~1,8 kg	7	pungă	18 luni	congelat, -18°C



Ficat de pui

Ficat de pui foarte fraged. Este delicios tras la tigaie cu usturoi, cu ceapă caramelizată sau cu sos de roșii și servit cu mămăliguță.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
33	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	7 zile	refrigerat, 0-2°C
287	~0,5 kg	16	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C
31	~10 kg	-	vrac în carton, congelat bloc		



Carne tocată din pulpă de pui dezosată

Carne gata tocată, din pulpă de pui dezosată. Ideală pentru musaca, lasagna, burgeri sau paste cu carne tocată pentru copii.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
29	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	7 zile	refrigerat, 0-2°C
26	~0,8 kg	12			



Pipote și inimi de pui

Sunt delicioase trase la tigaie cu ceapă sau sub formă de tocăniță, alături de mămăliguță.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
80	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	7 zile	refrigerat, 0-2°C
290	~0,5 kg	16	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C



Amestec de pui pentru ciorbă

4 aripioare întregi cu vârș și 4 spinări de pui cu piele. Carnea cu os cum este aceasta este ingredientul de bază pentru o ciorbă sau supă de pui delicioasă.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
4	~1,2 kg	6	tăviță din polistiren expandat (EPS)	7 zile	refrigerat, 0-4°C



Spinări de pui

Spinările de pui pot fi baza unui borș de pui delicios cu tăieței de casă ori pot fi făcute tocăniță și servite cu orez, piure de cartofi sau mămăliguță.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
152	10 kg	10	vrac în carton, congelat bloc	18 luni	congelat, -18°C



Tacâm de pui

Spinări de pui cu gâturi. Pot fi folosite la prepararea supelor sau tocănițelor, iar pielea poate fi folosită ca membrană pentru diferite umpluturi.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
153	~1,3 kg	10	pungă	5 zile	refrigerat, 0-4°C
320	~1,3 kg	10	pungă	18 luni	congelat, -18°C



Găină de rasă grea

Găinile din rasele grele au masă corporală mare și o carne deosebit de gustoasă. Pot fi fierte întregi și apoi rumenite la cuptor sau pot fi porționate și congelate în pachete separate pentru a fi utilizate ulterior. Stock-ul rezultat în urma fierberii este o bază excelentă pentru supe delicioase sau pilaf.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
207	~3,5 kg	4	pungă	18 luni	congelat, -18°C



Pui întreg (griller)

Libertan este cea mai recentă gamă de produse proaspete dezvoltate de Transavia – pui de micro-fermă crescut lent, după regulile abordării craft, cu respectarea celor mai exigente standarde de biosecuritate alimentară. În cele 63 de zile de creștere lentă în mediu natural, nepoluat, bucurându-se de lumina naturală, puii au acces nelimitat la hrană complet vegetală (porumb, soia, grâu integral), oferind astfel o carne de calitate premium, sănătoasă și savuroasă.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
90	~1,6 kg	5	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	10 zile	refrigerat, 0-4°C
470	~1,6 kg	5	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C



Piept de pui dezosat, jumătăți

Jumătăți de piept de pui dezosat și fără piele, pentru rețete simple și gustoase, în care gustul puiului crescut lent este perfect pus în evidență.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
194	~0,5 kg	8	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	14 zile	refrigerat, 0-4°C
472	~0,5 kg	8	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C



Pulpe de pui întregi

Pulpe de pui întregi, provenite din pui crescut lent, în micro-fermă, ce dau un gust inegalabil oricărui preparat.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
371	~0,6 kg	8	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	14 zile	refrigerat, 0-4°C
471	~0,6 kg	8	tăviță din polistiren expandat (EPS)	18 luni	congelat, -18°C



Aripioare de pui

Aripioarele de pui cu piele de la Libertan se disting printr-un gust și o textură deosebite.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
370	~0,5 kg	8	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	14 zile	refrigerat, 0-4°C



Tacâm de pui

4 aripioare întregi cu vârf și 4 spinări de pui cu piele, provenite din pui crescuți lent și hrăniți cu furaj exclusiv vegetal (porumb, soia, grâu integral).

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
367	~0,9 kg	8	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C



Ficat de pui

Ficat de pui provenit din pui crescut lent, în micro-fermă, conform celor mai exigente standarde de biosecuritate alimentară.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
368	~0,5 kg	8	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-2°C



Pipote și inimi de pui

Pipote și inimi de pui, a căror proveniență este o garanție pentru calitatea nutrițională și gustul lor deosebit.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
369	~0,5 kg	8	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-2°C



PRODUSELE NOASTRE

Produse marinate și mixuri din carne de pui



Obiceiurile de consum ale clienților noștri sunt în continuă schimbare, iar produsele Transavia reflectă această diversitate de preferințe. Oferim produse marinate folosind ingrediente de calitate (ierburi aromatice, condimente), rețete verificate și mixuri selectate în funcție de cerințele consumatorilor.

Produsele din această categorie îmbină valoarea nutrițională deosebită a cărnii de pui Transavia cu gustul unic pe care rețetele noastre de marinade îl oferă.

LISTĂ DE PRODUSE

- ★ Aripioare de pui cu note picante
- ★ Aripioare de pui cu influențe alpine
- ★ Mix de aripioare de pui marinate, picante și barbeque
- ★ Mix de pulpe dezosate și aripioare de pui picante, marinate
- ★ Mix grill barbeque
- ★ Burger proaspăt din pulpă dezosată de pui
- ★ Cârnăciori proaspeți din pulpă dezosată de pui
- ★ Cârnăciori proaspeți din pulpă dezosată de pui, picanți
- ★ Chifteluțe proaspete de pui



Aripioare de pui cu note picante

Aripioare de pui marinate într-un amestec de condimente naturale, ușor picante, pe bază de chilli și piper.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
168	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C



Aripioare de pui cu influențe alpine

Aripioare de pui marinate într-un amestec de condimente naturale, pe bază de paprika, ceapă și coriandru.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
167	~0,5 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C



Mix de aripioare de pui marinate, picante și barbeque

Mix de aripioare de pui marinate, gata de pus pe grătar, în două arome intense: picante și barbeque.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
177	~1,2 kg	4	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C

Produsele marinate și mixurile din carne de pui Transavia răspund așteptărilor consumatorilor care au un stil de viață activ, oferindu-le opțiuni de preparare rapidă a unor rețete delicioase, pentru familie și prieteni. Pot fi asociate cu numeroase garnituri sau integrate într-o mulțime de rețete tradiționale sau intrate mai recent pe lista de preferințe a consumatorilor noștri.





Mix de pulpe dezosate și aripioare de pui picante, marinate

Mix de pulpe de pui dezosate și aripioare de pui picante, marinate într-un amestec de condimente naturale.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
179	~1,2 kg	4	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C



Mix grill barbeque

Mixul perfect pentru barbeque: aripioare de pui picante, mușchiuleț din piept de pui marinat și cârnăciori din pulpă de pui proaspăt tocată.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
181	~1,5 kg	4	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C



Burgeri proaspeți din pulpă dezosată de pui

4 burgeri din pulpă de pui proaspăt tocată și amestecată cu un mix de condimente special, fără conservanți și coloranți artificiali.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
246	0,39 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C



Cărnăciori proaspeți din pulpă de pui dezosată

12 cărnăciori din pulpă de pui proaspăt tocată și amestecată cu un mix propriu de condimente, în membrană naturală comestibilă, fără conservanți și coloranți artificiali.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
245	0,55 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C



Cărnăciori proaspeți din pulpă de pui dezosată – picanți

12 cărnăciori picanți din pulpă de pui proaspăt tocată și amestecată cu un mix de condimente cu note picante, în membrană naturală comestibilă, fără conservanți și coloranți artificiali.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
248	0,55 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C



Chifteluțe proaspete de pui

15 chifteluțe din pulpă de pui proaspăt tocată și amestecată cu un mix de condimente special, fără conservanți și coloranți artificiali.

COD DE PRODUS	GREUTATE NETĂ/ PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
247	0,32 kg	12	ambalaj (tăviță) cu atmosferă modificată (MAP)	8 zile	refrigerat, 0-4°C



PRODUSELE NOASTRE

Produse semipreparate din carne de pui



Versatilitatea cărnii de pui este pusă în valoare și cu ajutorul produselor semipreparate, care servesc la pregătirea celor mai rapide și irezistibile meniuri cu pui. Gustoase, cu texturi crocante sau moi și cremoase, sunt potrivite la orice masă a zilei, fie pentru o gustare frugală în doi, fie la petreceri cu prietenii, alături de salate, cartofi prăjiți sau dip-uri diverse. Gramajele sunt optimizate astfel încât să răspundă nevoilor de consum ale cumpărătorilor, inclusiv ale profesioniștilor din HoReCa.

LISTĂ DE PRODUSE

- ★ Șnițele de pui cu pesmet clasic
- ★ Șnițele de pui cu pesmet auriu/fulgi de porumb
- ★ Nuggets de pui
- ★ Smiley nuggets de pui
- ★ Cordon Bleu de pui
- ★ Burgeri de pui
- ★ Aripioare de pui
- ★ Gujoane de pui cu ierburi și usturoi/amestec iute



Șnițele de pui cu pesmet clasic

Șnițele fragede, din piept de pui tocat și format, învelite într-o panadă gustoasă cu pesmet crocant.

Sortimentele Papane Bistro, în pungi de 2,5 kg, reprezintă alegerea avantajoasă pentru clienții din industria HoReCa.

COD DE PRODUS	GRAMAJ/ BUCATĂ	GREUTATE NETĂ/PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
341	80 g	0,64 kg	15	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)	18 luni	congelat, -18°C
347	80 g	2,5 kg	4			



Șnițele de pui cu pesmet auriu/fulgi de porumb

Șnițele dichisite, din piept de pui tocat și format, învelite într-o panadă gustoasă, cu pesmet auriu (350) sau cu fulgi de porumb (349), pentru o notă în plus de crocănțeală.

COD DE PRODUS	GRAMAJ/ BUCATĂ	GREUTATE NETĂ/PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
350	75 g	0,45 kg	12	pungă tip stand-up, IQF (produs congelat rapid și individual)	18 luni	congelat, -18°C
349	75 g	0,45 kg	12			

Semipreparatele din Gama Papane sunt pregătite din carne proaspătă, după rețete preferate de consumatorii noștri. Acestea sunt apoi coapte și congelate, ceea ce asigură păstrarea calităților lor nutriționale, a gustului delicios și a texturii. Pregătirea lor pentru a fi servite necesită astfel minimum de timp și efort din partea consumatorilor.





Nuggets de pui

Nuggets dolofani, din piept de pui tocat și format, tăvăliți în panadă gustoasă cu pesmet crocant.

Sortimentele Papane Bistro, în pungi de 2,5 kg, reprezintă alegerea avantajoasă pentru clienții din industria HoReCa.

COD DE PRODUS	GRAMAJ/ BUCATĂ	GREUTATE NETĂ/PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
340	22 g	0,69 kg	15	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)	18 luni	congelat, -18°C
346	22 g	2,5 kg	4			



Smiley nuggets de pui

Nuggets zâmbăreți, din piept de pui tocat și format, înveliți în pesmet crocant; produși în exclusivitate de Transavia sub licența Smiley®.

COD DE PRODUS	GRAMAJ/ BUCATĂ	GREUTATE NETĂ/PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
351	24 g	0,38 kg	12	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)	18 luni	congelat, -18°C



Cordon Bleu de pui

Cordon Bleu savuros, din piept de pui tocat și format, umplut cu șuncă și cașcaval și învelit în pesmet crocant.

COD DE PRODUS	GRAMAJ/ BUCATĂ	GREUTATE NETĂ/PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
343	165 g	0,66 kg	15	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)	18 luni	congelat, -18°C



Burgeri de pui

Burgeri fragezi și suculenți, din piept de pui tocat și format, înveliți în pesmet crocant.

Sortimentele Papane Bistro, în pungi de 2,5 kg, reprezintă alegerea avantajoasă pentru clienții din industria HoReCa.

COD DE PRODUS	GRAMAJ/ BUCATĂ	GREUTATE NETĂ/PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
342	60 g	0,66 kg	15	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)	18 luni	congelat, -18°C
348	60 g	2,5 kg	4			



Aripioare de pui

Aripioare de pui pufoase, învelite într-o crustă de pesmet gustoasă și crocantă, cu note picante.

COD DE PRODUS	GRAMAJ/ BUCATĂ	GREUTATE NETĂ/PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
345	55 g	0,45 kg	15	pungă tip pillow (pernă), IQF (produs congelat rapid și individual)	18 luni	congelat, -18°C



Gujoane de pui cu ierburi și usturoi/amestec iute

Gujoane delicioase, din piept de pui tocat și format, învelite într-o crustă crocantă de pesmet, aromată cu ierburi și usturoi (354) sau înviorată cu un amestec de condimente iuți (353).

COD DE PRODUS	GRAMAJ/ BUCATĂ	GREUTATE NETĂ/PACHET	NR. DE PACHETE/ CUTIE	AMBALAJ	VALABILITATE	CONDIȚII DE DEPOZITARE
353	24 g	0,423 kg	12	pungă tip stand-up, IQF (produs congelat rapid și individual)	18 luni	congelat, -18°C
354	25 g	0,45 kg	12			

APRECIEREA PARTENERILOR NOȘTRI NE ONOREAZĂ!

De-a lungul anilor, am construit împreună cu partenerii noștri relații durabile, bazate pe profesionalism, corectitudine și flexibilitate. Fie că lucrăm cu firme din România, din Uniunea Europeană sau din oricare altă țară, ne adaptăm nevoilor locale ale clienților și găsim împreună soluții eficiente de colaborare și oportunități de a inova. De aceea, feedback-ul clienților este o sursă valoroasă pentru noi, care ne ajută să ne stabilim noi direcții strategice.



„Colaborarea cu Transavia a început în urmă cu mai bine de 16 ani, iar de-a lungul timpului s-a dovedit a fi unul dintre partenerii de încredere care ne-au ajutat să deservim la standarde de calitate, în mod consecvent, cerințele clienților noștri, reprezentați în primul rând de magazine specializate în revânzarea produselor alimentare sau profesioniști din industria ospitalității. Calitatea, inovația, dar și disponibilitatea de a înțelege nevoile specifice clienților METRO, dorința de a ne fi alături cu soluții optime pentru a ne ajuta să asigurăm succesul afacerilor independente din România sunt aspecte-cheie care au susținut colaborarea noastră pe parcursul anilor de parteneriat.”

ALEXANDRA DODIȚĂ — Șef Departament Produse Proaspete și Ultra Proaspete, METRO România



„Lucrăm împreună cu Transavia din 2015. Avem o colaborare foarte strânsă, ceea ce ajută ambele companii să-și securizeze business-ul. Apreciem faptul că Transavia – Daniel Opriș și toți cei cu care comunicăm frecvent – sunt foarte deschiși și de încredere. Sunt întotdeauna prompti în a ne răspunde la solicitări și a rezolva orice chestiune. Calitatea și consecvența sunt, probabil, cuvintele care caracterizează cel mai bine Transavia. Comerțul și distribuția în Marea Britanie sunt în perioada aceasta o adevărată provocare: transportul, Brexit-ul și gestionarea situației post-Covid înseamnă timp în plus alocat proiectelor obișnuite. Sper ca în 2022 să avem o dinamizare a retail-ului și, în consecință, o creștere a produselor listate la raft și o diversificare a acestora. Va fi o nouă oportunitate pentru parteneri precum Transavia să vină cu rețete noi, pe gustul consumatorilor noștri.”

JON TWEED — Senior Manager, Kiril Mischief Limited UK



Am început parteneriatul cu Transavia în 2017 pentru unul dintre principalele ingrediente pe care le folosim în produsele noastre: carnea de pui. Standardele globale McDonald's impun anumite proceduri și tehnologii, la care Transavia s-a conformat foarte ușor, și care în continuare stau la baza parteneriatului nostru. Nu e simplu să devii furnizor McDonald's, este un proces riguros, sunt reguli foarte stricte.

De-a lungul acestor ani, am folosit aproximativ 5.000 de tone de carne de pui de la Transavia – aripioarele de pui și carnea de pui pentru unul dintre cele mai iubite produse de către clienții noștri din România, și anume McPuișor. 2021 a fost un an în care ne-am dorit să introducem în meniul nostru produse de calitate superioară, pe bază de pui 100% românesc, iar împreună cu Transavia am dezvoltat produse care s-au bucurat imediat de succes: burger premium și chicken tenders. Un proiect foarte drag nouă și pe care ne bucurăm că am avut ocazia să îl dezvoltăm împreună cu Transavia a fost lansarea Supreme Chicken Tenders – un produs realizat din bucăți întregi de 100% piept de pui din gama Fragedo, gamă sub care Transavia oferă produse de cea mai înaltă calitate, cu gust autentic, frăgezime și valoare nutrițională superioară.

Transavia este unul dintre cele mai notorii business-uri din România, iar pentru noi, la McDonald's, aceasta este o colaborare care ne face cinste, care ne permite să le oferim clienților noștri produse pe bază de carne de pui 100% românesc, provenită de la pui crescuți natural, hrăniți cu cereale ce provin din fermele Transavia. Pe lângă standardele de calitate, ne bucurăm să avem un partener recunoscut pentru valorile sale, pentru încrederea pe care o acordă atât consumatorilor, cât și angajaților și partenerilor.

CORA FLOREA — Head of Supply Chain & Procurement, Premier Restaurants Romania





Fermele
TRANSAVIA

Fragedo®

PUI HRĂNIT 100% CU
CEREALE DIN FERMELE
TRANSAVIA

Făcut așa cum trebuie





TRANSAVIA

Transavia SA

Str. Blajului nr. 244 D,
Loc. Sântimbru, 517675, jud. Alba, România
Tel: +40 (258) 813 515; Fax: +40 (258) 851 043
Email: trade@transavia.ro
www.transavia.ro

