



therezia®



Consumă zi de zi produse locale. O campanie de promovare a producătorilor mureșeni

Zi de Zi MUREȘ

O PARTE DIN VIAȚA TA

Joi 17 decembrie 2020
Anul XVI, nr. 3883
16 pagini

apare în județul Mureș
director fondator
Aurelian GRAMA
www.zi-de-zi.ro
înscris în BRAT
și auditat SATI (Studiul de
Audiență și Trafic Internet)

Cod ISSN Zi de Zi
1584-305X

Adresa redacției:
Str. Primăriei nr. 1
Tg. Mureș, Tel: **0265215613**
redactia@zi-de-zi.ro
publicitate@zi-de-zi.ro

Abonamente:
Pentru abonamente îți
stăm la dispoziție la sediul
redacției sau la telefon
0265215613

Ediție coordonată
de Alex TOTH și
Florin Marcel SANDOR

WWW.ZI-DE-ZI.RO



5°C / -3°C Târgu-Mureș
5°C / -2°C Reghin
7°C / -2°C Sighișoara
6°C / -2°C Luduș
7°C / -2°C Târnăveni

PREȚ
4 LEI
1 EUR = 4,8684 LEI
1 USD = 3,9889 LEI
1 GR. AUR = 239,0062 LEI

Consumă produse locale



EDIȚIE SPECIALĂ

Lactatele de Ibănești, un munte de gust la tine acasă



Oamenii au învățat să cumpere nu neapărat ce este mai ieftin; oamenii au învățat că nu prețul este cel care face diferența ci calitatea. Și asta este nișa în care intră produsele lactate de Ibănești. Faptul că acum puteți găsi aceste produse locale nu doar în Darina, ci și în marile lanțuri de magazine, nu este decât un semn al recunoașterii unui brand local la nivel național și, în cazul nostru, european. Este semnul unei dezvoltări sănătoase, pusă la cale de doi oameni responsabili, care promit să nu cedeze nici un gram de calitate în fața provocărilor care, cu siguranță, vor apărea.

PAG. 7

Kovács - O pâine pentru fiecare zi



De patru generații brutăria Kovács este alături de clienții săi, păstrând toate elementele dragi acestora: prospețimea produselor, rețetele tradiționale și preocuparea ca toți oaspeții care trec pragul magazinelor să fie mulțumiți. Uneori, clienții și-au potolit foamea, atunci când au rupt o coajă de pâine, caldă și rumenită. Alteori, s-au îndulcit cu produsele de patiserie, mereu gustoase, produse cu mult drag și dăruire în brutării.

PAG. 4-5



Therezia. Produse autohtone proaspete și gustoase.

Pănet e locul de unde vine Therezia. Un continuator autentic al tradiției prelucrării laptelui în zonă, o companie care încă de la început și-a propus să aducă din trecut și să transmită mai departe valorile autentice ale culturii culinare transilvănene. Grație produselor Therezia, preparatele de sărbători ale mureșenilor, și nu numai, au mai multă savoare....

PAG. 6



Consumați produse locale! Mai ales acum



Aveți în față o nouă ediție a campaniei "Consumă produse locale". Producători mureșeni de pâine și produse de patiserie, carne, lactate, brânzeturi, dulciuri, fructe, dar și de preparate culinare își prezintă povestea și ofertele într-o ediție specială a cotidianului Zi de Zi, inițiator și realizator al proiectului. La finalul unui an greu pentru multe companii, sprijinirea firmelor locale este un demers vital, care poate influența serios destinul acestora.

Ecuția este simplă. O vânzare mai bună de produse locale înseamnă păstrarea locurilor de muncă, impozite și taxe plătite la bugetul local. Pe scurt, banii se întorc în comunitatea locală, iar acest lucru înseamnă dezvoltare. De asemenea, avantaje mari sunt și de partea consumatorilor, care prin funcționarea firmelor locale din domeniul producției agroalimentare au parte de produse mai bune, mai proaspete, pe scurt de calitate.

Județul Mureș este renumit pentru fabricarea produselor tradiționale, așa că vă invităm să cumpărați cu încredere produsele companiilor prezente în noua ediție "Consumă produse locale", fie că sunt producători mari, consacrați, sau inițiative noi, ale unor întreprinzători cura-joși.

Florin Marcel SANDOR

În Târgu Mureș,

"Grădina de la țară", piață online cu bucate autentice

Una din puținele pagini web din județul Mureș care are ca obiect de activitate comercializarea online a legumelor și a altor produse alimentare conexe este

dăruit vieții de la țară, cu o gândire sănătoasă, dornici să pună pe masa fiecăruia care-și dorește cele mai curate și autentice bucate", spun inițiatorii ineditului business.

ciem din nou roadele pământului nostru. Vom susține și în viitor toți fermierii locali/ naționali care vor să facă agricultură curată, sănătoasă demnă de o zestre agricolă istorică deosebită.

în aceeași zi, iar cele venite după ora 12.00 vor fi onorate a doua zi, după ora 16.00. În cazul în care clienții sunt nemulțumiți de calitatea legumelor, aceștia își vor primi banii înapoi, iar în



www.gradinadelatar.ro - "Grădina de la țară".

"Am înființat această piață online după ce, în eforturile noastre de a mânca mai sănătos, am descoperit cât de complicat este să alimentezi cămara cu bucate autentice. Opțiunile noastre erau foarte limitate și necesitau timp (mersul la piață înainte de prânz, păcălelile vânzătorilor și intermediarilor, atât online cât și offline), timp de care dispunem din ce în ce mai puțin. Am descoperit în acest proiect că județul nostru dispune de o varietate extraordinară de produse, de oameni tineri și mai puțin tineri, care s-au

Susținere pentru producătorii locali

Pagina web este structurată pe mai multe categorii, una dintre acestea fiind cea dedicată produselor: legume, brânzeturi și ouă, murături, panificație și chiar frumusețe și sănătate. "După mulți ani în care, noi românii, am mâncat foarte multe alimente de proastă calitate, fără gust sau calități nutriționale, începem să apre-

Vom căuta producători locali pentru a diversifica gama de produse, astfel încât, într-o bună zi, să ne putem asigura toate produsele necesare din surse locale", precizează echipa "Grădina de la țară".

Comenzile pot fi făcute de luni până vineri, între orele 9.00 - 17.00, la numărul de telefon 0770-563.115 la adresa de e-mail comenzi@gradinadelatar.ro sau pe pagina de Facebook cu același nume, desigur după ce clientul se înregistrează prin intermediul unui cont de autentificare.

Comenzile venite până la ora 12.00 vor fi livrate

cazul unor comenzi care depășesc valoarea de 100 de lei, echipa "Grădina de la țară" va face livrarea la domiciliul clientului, fără a percepe nicio taxă suplimentară în acest sens.

"Vă asigurăm că produsele din această piață sunt provenite de la fermierii ai căror profile însoțesc fiecare produs. Vă restituim banii în cazul în care nu descoperiți gustul de la țară în produsele pe care le cumpărați de la noi", mai transmite echipa "Grădina de la țară".

Sandu TUDOR

Recomandări împotriva toxiinfecțiilor alimentare



Reprezentanții Direcției Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA) Mureș recomandă anumite măsuri în scopul prevenirii apariției toxiinfecțiilor alimentare în perioada sărbătorilor de iarnă, precum și prevenirea răspândirii pestei porcine africane (PPA).

Măsuri tehnico-administrative

Conform conducerii DSVSA Mureș, reprezentanții acestei instituții au stabilit un program

de lucru pentru perioadele 3 - 24 decembrie 2020 și 28 decembrie 2020 - 7 ianuarie 2021 în baza căruia medicii veterinari din cadrul DSVSA Mureș, Circumscripțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Oficiale (CSVSAO), vor efectua controale oficiale cu privire la modul în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare din abatoare, unitățile de tranșare a cărnii, unitățile de procesare și depozitare a alimentelor de origine animală, precum și în unități de vânzare, respectiv carmangerii, măcelării, magazine alimentare, laboratoare de cofetărie, patiserie, unități de alimentație publică, unități de tip supermarket și supermarket.

Atenție la sacrificarea porcilor!

„Sacrificarea porcilor se va realiza în unități de abatorizare autorizate sanitar-veterinar pentru sacrificarea de porcine și publicate pe site-ul DSVSA Mureș. Este interzisă tăierea porcilor în scopul comercializării cărnii în alte locuri sau spații decât cele autorizate sanitar-veterinar. Carnea rezultată în urma sacrificărilor tradiționale în gospodăriile populației cu ocazia sărbătorilor de iarnă este destinată consumului

familial, fiind interzisă comercializarea cărnii și a produselor din carne rezultate din aceasta. Examenul trichineloscopic pentru carnea de porc sacrificat în gospodării pentru consum propriu, se efectuează de către medicul veterinar de liberă practică", recomandă reprezentanții DSVSA Mureș.

Alte recomandări utile

De asemenea, producătorii și comercianții care valorifică ouă pentru consum uman, precum și fermele producătoare și a centrelor de ambalare ouă trebuie să fie autorizate și înregistrate sanitar - veterinar conform legislației în vigoare. Este interzisă comercializarea ouălor care nu provin din centre de ambalare ouă autorizate. Ouăle trebuie să fie marcate cu codul producătorului. Este interzisă comercializarea ouălor de rață, a ouălor cu coaja crăpată sau lovită. Acestea vor fi retrase de la vânzare, se vor distruge și dirija spre o unitate de neutralizare sau pentru valorificare în scopuri tehnice. În ceea ce privește spațiile și locurile în care se comercializează peștele și produsele din pescuit, acestea "trebuie să îndeplinească condițiile de igienă și să fie înregistrate sanitar-veterinar". "Trebuie să fie respectate cerințele sanitare

veterinare la transportul, depozitarea, comercializarea peștelui viu, refrigerat sau congelat și a produselor din pește. Gheața utilizată pentru menținerea temperaturii peștelui și a produselor din pescuit proaspete, pe toată perioada de expunere spre comercializare, trebuie să fie suficientă și obținută numai din apă potabilă", au transmis reprezentanții DSVSA Mureș.

Comercializarea laptei și a brânzeturilor în piețele agroalimentare de către producătorii agricoli se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară, eliberate de către DSVSA Mureș. Producătorii care vând direct lapte crud către consumatorul final în piețe trebuie să dețină fișe de sănătate, care să ateste starea de sănătate a animalelor de la care a fost obținut laptele, completate de către medicii veterinari din localitățile de origine. Brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării pe durata transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final. Comercializarea directă către consumatorul final în piețele agroalimentare a brânzeturilor obținute de producătorii agricoli, se va face numai în ambalaje de desfacere corespunzătoare de unică folosință sau alte tipuri de recipiente curățate și igienizate corespunzător.

Alexandra HAJA



Eldi Brutăria. Calitate și soluții moderne de comerț. 25 de ani de activitate!



Eldi este brutăria mureșeană recunoscută pentru produsele sale gustoase de panificație și patiserie de calitate.

Rodul unei experiențe de 25 ani, cu premii la concursuri din domeniul panificației, cu 55 de magazine proprii, Eldi se înscrie în rândul celor mai renumite branduri din domeniul panificației și patiseriei din România. Detalii despre cel mai mare producător de pâine și produse de patiserie din județ am aflat de la **Sándor Csongor**, director general Brutăria Eldi.

Rep. Vă rugăm să ne descrieți pe scurt evoluția companiei.

Sándor Csongor: Eldi și-a început activitatea anul 1996. Produsele Eldi au fost apreciate de mureșeni, astfel că cererea a crescut în permanență, de la an la an, atât ca volum cât și ca sortimentatie. Am crescut implicit și numărul de angajați, iar necesitatea magazinelor proprii a venit firesc în pașii următori făcuți de companie. Eldi a deschis primul magazin de prezentare în 4 septembrie 2000 în Târgu Mureș. În următoarea decadă, compania s-a concentrat pe extinderea rețelei, dezvoltată cu o viteză impresionantă. A fost nevoie, evident, și de spații mai mari de producție. În anul 2012 Eldi a inaugurat o nouă unitate de producție, chiar lângă fosta fabrică din Agrișteu.

Rep: Care este filosofia de business a fimei Eldi?

Sándor Csongor: Fiecare poveste are un început. Primii pași, primele reușite, primele obiective atinse cu succes. Creștem împreună. Am reușit, deoarece părerea clienților și partenerilor noștri este mereu în centrul acțiunilor noastre. Dezvoltăm produse și campanii care să sprijine dezvoltarea afacerii pe care o administrăm. Încurajăm și împărtășim informații despre elementele de succes, dar și aspecte de îmbunătățire în relație cu preferințele și opțiunile partenerilor și ale clienților. Obiectivul nostru de bază a fost și va rămâne acela de a întâmpina cu succes cerințele unei piețe în continuă schimbare și de a oferi servicii și produse de cea mai bună calitate, la cele mai

înalte standarde.

Vânzări și online

Rep: Cum răspundeți provocărilor aduse de

comerțul modern?

Sándor Csongor: Adaptarea businessului în această perioadă este singura soluție care aduce plus valoare și răspunde nevoilor

consumatorilor.

Dacă am reușit să depășim cu succes provocările apărute de-a lungul timpului, acest lucru s-a datorat faptului că toți am împărtășit aceeași viziune, una modernă, de dezvoltare, ce face parte din strategia prin care Eldi Brutăria și-a propus să fie apropiată de nevoile clienților și partenerilor în zona în care își desfășoară activitatea.

Pentru rezultate măsurabile, pentru creșterea businessului, trebuie să îi ascuți mereu pe consumatori și să studiezi atent preferințele lor, să testezi permanent noi modalități de a ajunge la clienții targetați.

În acest an ca am lansat și canalul de vânzări online, un segment care încet încet devine noul normal, ținând cont de circumstanțele actuale, iar noi ne dorim să fim cât mai aproape de clienții noștri și de potențiali clienți.

Pagina online <https://shop.eldi.ro/> este una atractivă, cu sortimentatie integrală Eldi, iar în curând vom adăuga și alte articole pe care le găsiți și în magazinele de prezentare.

Sistemul de vânzări asigură ca procesul de achiziție parcurs de clienți să fie cât mai ușor și atractiv.

Astfel, prin acest canal reușim să ajungem pe mesele tuturor locuitorilor din Târgu Mureș și zona limitrofă (Sântana de Mureș, Sâncraiu de Mureș, Corunca și Livezeni), chiar dacă acești clienți nu au în apropiere un magazin de prezentare Eldi.

Eldi are o prezență puternică și o viziune clară pentru viitor. Succesul este construit pe creativitate, calitate și viziune pe termen lung. Astăzi, resursa timp este una prețioasă și termenul de viteză este unul care dictează piața. Din acest motiv, trebuie evitate întâlnirile și colaborările neproductive, iar viteza de reacție este obligatorie. Cred că prin ceea ce facem, arătăm că suntem competitivi pe această piață ce obligă la decizii rapide și inspirate.

Suntem prezenți în TOP 100 Companii producătoare de pâine și patiserie din România, chiar în prima parte al clasamentului, mai exact pe locul 13, și lider detașat la nivelul județului Mureș.

Brutăria Eldi deține sistemul de management al siguranței alimentelor, certificat în conformitate cu cerințele SR EN ISO 22000.





Kovács - 0 pâine

Mirosul pâinii proaspăt scoase din cuptor este cel care ne va duce mereu în trecut și ne va face să ne simțim iar copiii care stăteam pe prispa casei bunicii așteptând cu nerăbdare să rupem o coajă de pâine și să ne potolim cu saț pofta. Căldura miezului, coaja crocantă și gustul dulceag ne erau atât de dragi atunci încât ni s-au întipărit în inimă și ne-au marcat papilele gustative. Doar când degustăm ceva asemănător ne simțim iar liberi, ca atunci când copilăria nu ne era umbrită de norii vieții moderne.

De patru generații brutăria Kovács este alături de clienții săi, păstrând toate elementele dragi acestora: prospețimea produselor, rețetele tradiționale și preocuparea ca toți oaspeții care trec pragul magazinelor să fie mulțumiți. Uneori, clienții și-au potolit foamea, atunci când au rupt o coajă de pâine, caldă și rumenită. Alteori, s-au îndulcit cu produsele de patiserie, mereu gustoase, produse cu mult drag și dăruire în brutărie.

Brutăria Kovács s-a fondat pe povestea tânărului Kovács György, născut într-o familie de 9 copii, dar abandonat de părinți în Casa de Copii din orașul Sfântu Gheorghe. György era dornic să-și depășească condiția precară și decide să-și schimbe soarta încercându-și norocul în Târgu Mureș. Ajuns în Gara Mică a orașului pornește la pas până când ajunge în fața unei brutării. Atras de menirea sa, intră în brutărie și întreabă dacă cei de acolo ar avea nevoie de o mână de ajutor. Fiind iarnă, apare și o oportunitate, în a se ocupa de curățarea zăpezii din jurul brutăriei. Pentru munca depusă i se oferă o pâine pentru fiecare zi de lucru.

Pâinea de zi cu zi devine pentru tânărul Kovács György singura modalitate de supraviețuire și de aceea alege ca destin meseria de brutar. Datorită hărniciei și loialității sale este luat ca ucenic, apoi începe o școală de panificație, iar mai târziu termină școala de maestru brutar. Astfel, depășindu-și profesorul, în anul 1932, brutarul Kovács György își începe propria afacere, deschizând o brutărie folosind cuptorul de cărămidă din curtea casei sale. Cocea pâine din propriul aluat, dar și din aluatul făcut de gospodinele locale. Pentru o perioadă lucrurile au mers ca untul uns pe pâinea caldă, se căsătorește, are copii și îi învață și pe aceștia meseria de brutar. Dar, odată cu instalarea comunismului, familia a fost nevoită să închidă brutăria, deoarece Partidul Comunist Român a ordonat închiderea tuturor micilor brutării. Drept urmare, György și cei doi fii ai săi continuă să lucreze la Brutăria de Stat din Târgu Mureș. Abia în 1982 dl. Kovács Béla, a 3-a generație, reușește să își deschidă din nou propria brutărie și în anul 1990 își răscumpără proprietatea pe care o și privatizează.

Istoria brutăriei Kovács este în fiecare produs și oricine o poate experimenta prin gustul unic, gust încărcat de poveste, de dragostea pentru libertate și de curaj. În Brutăriile Kovács pâinea are statut privilegiat. Este temelia pe care s-a construit ceea ce astăzi clienții pot vedea în orice brutărie Kovács. Gustul pâinii, pe care zi de zi clienții o cumpără din brutării, este rezultatul unui șir lung de experiențe, uneori dure, de viață. Gustul se naște din ingredientele 100% naturale, dar și din rețetele îmbunătățite în timp, din trăirile mâinilor care amestecă compoziția, din starea ce îl învăluie pe cel care frământă aluatul, din zâmbetul celui care așează aluatul obosit în tavă la dospit, din semnul crucii făcut de cel care pune pâinea în cuptor, dar mai ales din mâna celui care taie prima felie de pâine.



Păstrăm tradiția chiar și în lumea modernă

Astăzi, Brutăria Kovács arată cu totul și cu totul altfel. De la cuptorul de cărămidă din spatele casei părintești rețetele tradiționale sunt astăzi

euro, din care 50% fonduri europene și 50% cofinanțare proprie. Fabrica este dotată cu tehnologie avansată pentru optimizarea procesului de producție, dar și pentru diversificarea gamei

se mândrește cu faptul că angajații din cadrul companiei preferă să rămână mult timp alături de ei. Mărturie stă faptul că în cadrul companiei există 23 de angajați cu o vechime de peste 10



realizate într-o fabrică nouă, mult mai avansată tehnologic, aflată în localitatea Sângeorgiu de Mureș. Noua locație este compusă din: clădirea de producție, clădirea grupului de pompare și magazinul cu vânzare de la intrarea în fabrică. Finalizată în anul 2020, investiția în noua fabrică a Brutăriei Kovács a fost de 3,8 milioane de

de produse. Nici o investiție și nici o tehnologie avansată nu ar putea transpune în realitate gustul unic al produselor Brutăriei Kovács fără mâinile dibace ale angajaților. Respectul pentru tradiție este un atu al companiei, atât în deservirea clienților cât și în păstrarea angajaților. Brutăria Kovács

ani. Cel mai vechi angajat are 16 ani vechime în cadrul companiei și continuă să realizeze cu aceeași sârguință munca de zi cu zi. De la 88 de angajați în 2010, compania a ajuns la 180 de angajați în 2020 și continuă să creeze noi și noi locuri de muncă.



pentru fiecare zi

Locuri de muncă disponibile la Brutăria Kovács:



- Gestionar 2 posturi
- Lucrători în depozit 6 posturi
- Șofer de livrare 2 posturi
- Lucrători comerciali 4 posturi
- Inginer tehnolog 1 post

Toți cei interesați pot trimite CV-ul la adresa hr@kovacs.ro

Promoții și recompense pentru fidelitate

Brutăriile Kovács se bucură de fiecare întâlnire, alături de clienți și le răsplătesc acestora fide-



litatea prin inimiore cadou, stocate pe cardurile de fidelitate Kovács. Cardurile de fidelitate sunt disponibile gratuit și se acordă pe loc în brutăriile Kovács, pe baza completării unui formular de înscriere. Posesorii cardurilor de fidelitate Kovács au acces la toate promoțiile, campaniile și reducerile speciale, obținând drept bonificații, discount-uri la produse, prin acumularea de inimiore, la plata cu numerar sau card bancar.

Săptămânal și lunar Brutăria Kovács oferă reduceri și cadouri clienților săi. În luna decembrie, cozonacul este vedeta. Pufosi, bine rumeniți și proaspeți. Cu umplutură de nucă, mac, rahat, ciocolată, stafide sau cacao. După rețeta bunicii, mixt, baigli, împletit, simplu sau după rețetă proprie. Fiecare pofticios poate găsi în Brutăria Kovács cozonacul pe care să-l savureze alături de o cană de lapte cald.

<https://kovacs.ro/mmm-cozonac/>

Începând din data de 8 decembrie 2020, în Brutăriile Kovács, la achiziția cu cardul de fidelitate a doi cozonaci, clienții primesc

cadou o sticlă de 2l de Pepsi. Toată luna decembrie clienții Brutăriei Kovács se pot bucura de această promoție.

Brutăria Kovács prețuiește gustul, prospețimea și ingredientele naturale, iar clienții pot alege dintr-o paletă largă de umpluturi și variații pentru a găsi gustul pe care și-l doresc. Clienții care doresc să se bucure de savoarea produselor Brutăriei Kovács o pot face în oricare din magazinele din rețea.

Kovács - Ne știm din gust în gust!

<https://kovacs.ro/mmm-cozonac/>



- TG. MUREȘ, STR. ÎNFRĂȚIRII, NR. 8/4
- TG. MUREȘ, STR. VOINICENILOR, NR. 79
- TG. MUREȘ, STR. KOOS FERENC, NR. 1B
- TG. MUREȘ, STR. HUNEDOAREA, NR. 23/35
- TG. MUREȘ, STR. KOS KAROLY, NR. 21
- TG. MUREȘ, CUTEZANȚEI, NR. 13
- TG. MUREȘ, STR. TRANSILVANIEI, NR. 20
- TG. MUREȘ, STR. BUSUIOCULUI, NR. 7
- TG. MUREȘ, STR. CUZA VODĂ, NR. 89 (INCINTA PIETEI)
- TG. MUREȘ, B-DUL 1 DECEMBRIE, NR. 247
- TG. MUREȘ, STR. ROMULUS GUGA, NR. 4
- TG. MUREȘ, STR. LIBERTĂȚII, NR. 95
- TG. MUREȘ, PIAȚA GĂRII, NR. 3
- TG. MUREȘ, B-DUL 1848, NR. 36
- TG. MUREȘ, B-DUL 22 DECEMBRIE 1989, NR. 35
- TG. MUREȘ, STR. VULTURILOR, NR. 32/2
- TG. MUREȘ, FURNICA-BABOLNA, NR. 20
- COM. SÂNTANA DE MUREȘ, NR. 234/C
- COM. SÂNCRAIU DE MUREȘ, PRINCIPALĂ, NR. 164
- COM. LIVEZENI, SAT LIVEZENI, NR. 51/D
- SAT ERNEI, NR. 98
- TG. MUREȘ, STR. GHEORGHE DOJA, NR. 40
- SAT VĂLURENI, STR. PRINCIPALĂ, NR. 49
- SAT PĂNET, NR. 74
- LOC. MIERCUREA NIRAJULUI, STR. BOCSKAY ISTVAN, NR. 13
- SG. DE MUREȘ - MAGAZIN AMBULANT
- LOC. UNGHENI, STR. PRINCIPALĂ, NR. 109
- TG. MUREȘ, STR. GHEORGHE MARINESCU NR. 44/1
- TG. MUREȘ, STR. DECEBAL, NR. 30/2
- TG. MUREȘ, PIAȚA VICTORIEI, NR. 31/1
- TG. MUREȘ, STR. GHEORGHE DOJA, NR. 182



therezia® Produse autohtone proaspete și gustoase.

Pănet e locul de unde vine Therezia. Un continuator autentic al tradiției prelucrării laptelui în zonă, o companie care încă de la început și-a propus să aducă din trecut și să transmită mai departe valorile autentice ale culturii culinare transilvănene. Grație produselor Therezia, preparatele de sărbători ale mureșenilor, și nu numai, au mai multă savoare....

Partes Transsylvania ori părțile de dincolo de pădure, așa cum era cunoscută Transilvania la începutul secolului al XII-lea, a fost și va rămâne un loc de o frumusețe rară, cu oameni harnici și pricepuți, care de-a lungul istoriei au reușit să facă din această zonă un puternic brand european. Multiculturalitatea și diversitatea locului au dat naștere unei bucătării tradiționale excepționale, în care s-au împletit cu succes cele mai felurite și năstrușnice moduri de a înțelege gustul și capriciile lui. Cu siguranță astăzi, în multitudinea de tentații și provocări, să rămâi atașat și fidel ideilor de bun, curat și sănătos pot fi deziderate greu de atins.

Cu toate acestea, compania Therezia, unul dintre cei mai importanți jucători din industria laptelui, reușește cu succes să îmbine vechile rețete tradiționale ardelenesti cu noile tehnologii de ultimă oră. Cum? Asta încercăm să aflăm și noi!

Înființată în 1994 în comuna Pănet din jud. Mureș, Therezia este o afacere de familie care s-a impus ca un partizan al valorilor



autentice, mizând în primul rând pe valorile locale.

La începuturile anilor 90, fondatorii companiei demarează acest proiect folosindu-se de experiența dobândită în țări precum Austria, Elveția și Olanda.

Puse cap la cap, idee după idee, Therezia a devenit compania mureșeană care a creat direct peste 130 de locuri de muncă și lucrurile par să nu se oprească aici.

Suștinere pentru economia locală

Încă de la început, Therezia și-a propus să susțină economia locală prin toate mijloacele posibile, făcând investiții în tehnologie și oameni. Da, în oameni, pentru că dincolo de tehnologie și dincolo de tradiție sunt oamenii din Therezia, totul fiind plămădit cu suflet, pasiune și respect.

Folosind exclusiv lapte provenit din fermele mureșene, putem spune că banii rămân tot “acasă”, adică aici în județul Mureș, iar veniturile companiei sunt cheltuite în mare parte local. Când vine vorba însă de vânzări, lucrurile stau invers, 80% din vânzări făcându-se în afara județului și doar 20% în județ. Deci se poate...

Odată cu aderarea României la Uniunea Europeană, porțile spre vest s-au deschis larg, iar companiile românești au avut posibilitatea să pătrundă pe piața comunitară mult mai ușor. Cu toate acestea, prezența pe o astfel de piață nu e simplă deloc. Concurența matură, rigorile de ordin calitativ, competiția acerbă îi țin pe cei slabi departe.

Din anul 2005, Therezia se numără printre brandurile românești de succes prezente pe piețele din Anglia, Germania, Italia, Spania, Franța, Ungaria etc. Folosindu-se de cele mai moderne tehnologii de prelucrare a laptelui, Therezia a investit continuu. Nimic nu este întâmplător. Laboratoarele proprii pentru menținerea și asigurarea calității laptelui și a materiilor prime fac ca produsele companiei să fie la cele mai înalte standarde de calitate și igienă. Rețelele de magazine Therezia sunt deja cunoscute în Tîrgu Mureș, iar produsele ajung la noi proaspete de fiecare dată. Therezia este o poveste în care succesul își are fundamentul în respectul pentru valorile autentice și tradiție.

F. M.



”Unul dintre secretele succesului nostru este calitatea materiei prime, în special a laptelui provenit din fermele mureșene. O materie primă de calitate atrage după sine invariabil un produs superior. Așa este și în cazul nostru. Ne-am concentrat permanent pe monitorizarea și selectarea atentă a furnizorilor noștri. Un alt aspect important este tehnologia de ultimă generație. Parcul nostru tehnologic înglobează cele mai moderne echipamente de prelucrare a laptelui. Fiecare detaliu contează. Nimic nu este întâmplător. Atunci când lucrurile sunt făcute cu pasiune, succesul nu va întârzia să apară”.

Echipa Therezia

În toamna acestui an, un nou magazin Therezia a fost deschis în Cartierul Tudor Vladimirescu, în intersecția de la Fortuna. Și aici, ca în celelalte magazine Therezia găsiți produse proaspete, precum smântână, mascarpone, telemea, cașcaval, brânză topită, sana, lapte bătut, etc.





MIRDATOD®

Lactatele de Ibănești, un munte de gust la tine acasă



Cine are impresia că este ușor să faci produse alimentare tradiționale în epoca vitezei, se înșeală.

Pentru că, de fapt, a face un produs tradițional înseamnă nu doar să ții cont de rețeta care stă la baza lui ci să respecti, cât mai mult posibil, felul în care el se manufacturează.

Orice intervenție a lumii moderne în proces înseamnă o mai mare eficiență, este adevărat, dar, pe de altă parte, înseamnă mai multă muncă în a păstra gustul cu care am fost obișnuiți de pe vremea când bunicii ne puneau în față dimineața o strachină cu lapte și mămligă rece sau un boț de brânză amestecat repede cu o lingură de smântână adunată de pe putina de lapte.

Povestea lactatelor de Ibănești nu-i complicată deloc.

Este doar lungă, frumoasă și foarte, foarte gustoasă.

Ea începe în anul 1994, când Dumitru și Cornelia Todoran, ajutați de cei doi feciori, Mircea și David, au pus bazele unei manufacturi de brânză, la Ibănești.

Ce i-a împins spre ideea asta?

Păi în primul rând dorința de a pune pe mesele oamenilor o brânză sănătoasă, făcută din laptele joielor ce-și făceau veacul, cât era ziua de lungă, pe pășunile de pe coastele și de prin poienile Văii Gurghiului.

Apoi ar mai fi și dorința de a aduce un pic mai multă bunăstare printre oamenii care-și câștigă traiul din creșterea animalelor. Un loc în care să-și poată aduce laptele în fiecare zi, plătit la un preț corect, nu-i de ici-colea. Iar asta se vede peste ani, pentru că numărul de animale din zonă a crescut văzând cu ochii, iar mulți dintre crescătorii de vite sunt astăzi fermieri în toată regula.

Și uite-așa, încet-încet, au început cu toții să crească.

Mai întâi cei doi frați au făcut cunoscută în zonă telemeaua de vacă, sărată cu saramură de Orșova, cea care peste ani avea să devină celebra **Telemea de Ibănești, singurul produs românesc ce a obținut din partea Comisiei Europene certificarea DOP – Denumire de Origine Protejată**.

Apoi, cu grija mare pentru rețetele moștenite de la buni, s-au întâmplat în mica manufactură de la Ibănești brânza de vaci, cașul, urda, smântâ-

na, cașcavalul, untul și cele câteva specialități pe care astăzi frații Mircea și David Todoran le împărtășesc prin toată țara pe rafturile magazinelor mai mari sau mai mici.

Dupa 26 de ani „mica manufactură” de la Ibănești nu mai este tocmai mică; tot o manufactură este, dar una mai mare.

Pentru că gustul lactatelor de Ibănești a devenit tot mai cunoscut în România și peste hotare.

Iar oamenii, respectând efortul celor doi frați, dar mai ales gustul produselor, au început să le caute.

De ce tot amintim de gust? Pentru că în jurul lui s-a creat această poveste, pentru că el este motorul care a împins mai departe mica afacere de familie și pentru că el este cel care stă la



baza celor 4 cuvinte care definesc lactatele de Ibănești – Un Munte de Gust.

Produse curate, fără mirodenii și potențiatori de arome

O rețetă tradițională, indiferent despre ce produs vorbim, are la bază câteva elemente obligatorii, fără de care produsul cu pricina nu mai poate fi numit „tradițional”.

Când vorbim despre lactatele de Ibănești vorbim, în primul rând, despre produse făcute din lapte provenit de la animale crescute în mediu natural.

Fie că sunt mici producători, fie că sunt ferme ceva mai mari, crescătorii care trimit lapte către manufactura de la Ibănești își cresc vara animalele pe pășunile de pe Văile Mureșului și ale Gurghiului. Iarna, chiar de nu mai ies la pășunat, vacuțele tot fână mânăncă.

Și asta se simte, unde altundeva, tot în gust. Și se vede în culoare. Pentru că galbenul untului

de Ibănești sau al smântânii vine din floră, din ce mânăncă animalul peste zi.

Toate acestea ajung să facă diferența.

Și nici măcar n-ar trebui să-i credeți pe cuvânt pe oamenii aștia.

Puneți mâna pe-o bucată de pâine proaspătă, cu coaja crocantă, rupeți un colț și băgați-l așa, cu lipsă de respect, într-o găleată de smântână de Ibănești.

Sau ungeți-l cu un bob de unt de Ibănești peste care aruncați un praf de sare.

Cum se simte?

Ei, despre asta este vorba, în final.

Despre locul în care vă poartă gusturile astea, despre imaginile care vă vin în minte în timp ce mestecați.



Memoria afectivă este o treabă deloc complicată, dar care face parte, până la urmă, din nevoile de bază ale noastre, ca oameni.

Iar frații Todoran au înțeles asta și pun pe mesele oamenilor produse trudite de peste 160 de localnici, făcute în spiritul locului și al tradițiilor în care au fost crescuți.

Lungul drum de la mica manufactură la fabrica de produse lactate

Este în firea lucrurilor ca întreprinderile mici, care cresc sănătos, să ajungă afaceri de succes.

Iar Mirdatod respectă de-a ntregul această rețetă.

Odată cu trecerera anilor mica manufactură de la Ibănești a ajuns să nu mai facă față cererii venite de pe piață.

În mod natural, s-a făcut pasul către o capacitate de producție mai mare, susținută de utilaje ultramoderne și de tehnologie, toate găzduite

de noua fabrică de la Reghin.

Construită, în mare parte, cu bani proveniți din fonduri europene, fabrica se pregătește zilele acestea să înceapă să producă.

Se fac ultimele probe, se calibrează utilajele, se pun la punct ultimele detalii ale rețetelor.

Atât ale produselor cu care deja oamenii sunt obișnuiți, cât și ale noilor produse care vor crește protofoliul Mirdatod; vorbim despre iaurturi, despre produse de tip sana și kefir, vorbim despre produse feliate, despre creme de brânză... vorbim, în general, despre cam toate cele cu care un producător de lactate care se respectă își bucură clienții.

Dar, așa cum spuneam la început, nu-i deloc ușor.

Tehnologia de ultimă oră aduce eficiență, aduce volume mai mari, aduce o creștere indiscutabilă a prezenței pe piață.

Ea vine, însă, la pachet cu efort mult mai mare de a păstra intacte calitatea și gustul produselor.

Până la urmă, o mașină face ceea ce-i spui tu să facă.

Dar face ceea ce-i spui tu să facă doar dacă îi dai să prelucraze fix ceea ce prelucrai mai înainte, în manufactură. Și ajungi astfel față în față cu permanenta luptă între costuri – cele ale materiei prime, cu cele legate de regie, cu cele ale logisticii... și putem continua așa încă multă vreme, enumerând costuri.

Există pe piață un permanent război al prețurilor.

Până nu demult, în România câștiga invariabil prețul cel mai mic.

Piața, însă, consumatorul, s-au schimbat.

Oamenii au învățat să cumpere nu neapărat ce este mai ieftin; oamenii au învățat că nu prețul este cel care face diferența ci calitatea.

Și asta este nișa în care intră produsele lactate de Ibănești.

Faptul că acum puteți găsi aceste produse locale nu doar în Darina, ci și în marile lanțuri de magazine, nu este decât un semn al recunoașterii unui brand local la nivel național și, în cazul nostru, european.

Este semnul unei dezvoltări sănătoase, pusă la cale de doi oameni responsabili care promit să nu cedeze nici un gram de calitate în fața provocărilor care, cu siguranță, vor apărea.



artizan



Artizan își dezvăluie secretul celor mai bune produse de cofetărie

Un element apartine în peisajul producătorilor de torturi, prăjituri și alte bunătăți dulci este Artizan. Ingredientele naturale, de calitate, și priceperea cofetarilor sunt elementele principale care conferă produselor Artizan un gust special. De ce sunt atât de apreciate aceste produse, am aflat de la Andrada Berceanu, creatoarea și proprietara Cofetăriei Artizan.

"Așa cum am menționat și pe pagina noastră de prezentare, când vorbim despre Artizan, vorbim în primul rând de pasiune, pentru că de la pasiune a început totul.

Artizan s-a înfiripat din dorința de a aduce un nou standard de calitate în domeniul cofetăriei și de a le reda clienților încrederea că există și prăjituri cu gust și aromă, de care nu poți să te mai sature! Nu ne-am făcut publicitate agresivă și nici nu o vom face. Produsele noastre se recomandă de la sine prin calitatea materiilor prime folosite, grija fabricării lor și gustul excepțional. Activând în domeniul ospitalității, grija noastră este de a aduce bucurie și plăcere culinară pentru clienții noștri, prin produse excepționale", a spus Andrada Berceanu,

cea care se află zilnic în laboratorul unde sunt create produsele.

În laboratorul Artizan sunt pregătite torturi, inclusiv torturi vegane (de post) sau torturi fără gluten, prăjituri, prăjituri de casă, tarte, candy bar, macarons, delicatețe - cadou de iarnă, bombă de ciocolată caldă, croissant cu vanilie sau ciocolată și alte produse deosebit de gustoase.

Andrada Berceanu, consideră că un element foarte important pentru un produs de cofetărie este calitatea materiei prime:

"În concepția noastră, calitatea se obține

doar folosind cele mai bune ingrediente, mănuite cu grijă și respect. Am ales să folosim doar frișcă naturală și unt, fără adaosuri sintetice, de aceea fabricăm prăjituri în serii limitate, pentru ca cei care aleg produsele Artizan să se bucure din plin de aroma și prospețimea lor".

Detalii despre produsele Artizan și comenzi pe pagina web a cofetăriei

<https://www.cofetaria-artizan.ro/>



artizan

Artizan – cofetărie

Str. Mihai Viteazul nr. 4

(lângă Restaurantul La Teo), Târgu-Mureș

L-S 09:00 – 20:00

D 10:30 – 19:30

0752 243 222

Laborator

Str. Principală, nr. 621,

Sântana de Mureș, județul Mureș

L – V 09:00 – 18:00

0752 069 050

Email: cofetaria.artizan@gmail.com





Oferta Darina de Sărbători: sarmale, curcan, platouri cu bunătăți și deserturi.

**PLATOU TRADIȚIONAL****SARMALE****PLATOU REVELION****CURCAN UMLUT**

Restaurantele Darina vă oferă și în acest an preparate gustoase pentru masa de Crăciun și Revelion, cu ridicare din restaurante sau livrare la domiciliu.

Pentru **Crăciun** comenzile pot fi făcute până în 23 decembrie (ridicare sau livrare în 23 și 24 decembrie) iar pentru Revelion până în 30 decembrie (ridicare sau livrare în 30 și 31 decembrie). Aici face excepție Curcanul umplut cu legume și fructe confiate, care trebuie comandat cu 48 de ore înainte.

Pe lângă tradiționalele sarmale cu ciolan afumat, Darina pregătește mai multe variante de platou: clasic, vegetarian sau mixt, (platouri pentru 2, 3 sau 4 persoane).

Sarmale din carne de porc și vită, cu ciolan afumat, clasice, ca la mama acasă 30 buc / 90 lei, 50 buc/135 lei.

Platou clasic 1kg (2 pers) / 70 lei, 1.5 kg (3 pers) / 100 lei, 2 kg (4 pers) / 130 lei, (ambalaj buc/platou 5 lei): chiftele, ruladă de pui, ruladă de porc, snițel de pui, cașcaval cu struguri, fri-

gării cu roșii și brânză, măsline, roșii proaspete, castraveți proaspeți.

Platou vegetarian 1kg (2 pers) / 70 lei, 1.5 kg (3 pers) / 100 lei, 2 kg (4 pers) / 130 lei, (ambalaj buc/platou 5 lei): chec de legume, ciuperci umplute, chiftele cu legume, salată de humus, salată tabuleh, pachețele de primăvară, biluțe de tofu, ruladă de spanac, coșulețe cu vinete, ridichi proaspete.

Platou mixt 1kg (2 pers) / 70 lei, 1.5 kg (3 pers) / 100 lei, 2 kg (4 pers) / 130 lei, (ambalaj buc/platou 5 lei): chiftele, ruladă de pui, ruladă de porc, coșulețe cu vinete, ruladă cu spanac, roșii proaspete, castraveți proaspeți, cașcaval cu strugure.

Platou Revelion cu pește și fructe de mare 1kg (2pers) / 110 lei, (ambalaj 5 lei): chiftele din șalău, inele de calamari, ruladă de somon afumat, șalău pane, coșulețe cu salată de ton, coșulețe cu avocado și creveți, salată fructe de mare, terină din somon, șalău și ton, roșii proaspete, castraveți proaspeți

Pe lângă tradiționalele sarmale cu ciolan și platouri cu aperitive, maeștrii bucătari de la Darina au pregătit și alte bucate alese pentru sărbători (preluare sau livrare la domiciliu).

Curcan umplut cu legume și fructe confiate (aproximativ 3 kg, suficient pentru 6-8 persoane) + garnitură de cartofi copti, cu rozmarin - 900g, inclusă în preț.

Preț 290 lei.

Comanda trebuie făcută cu minim cu 48 de ore înainte. Preluăm comenzi până în 29 decembrie inclusiv.

Platou cald tradițional pentru 6 persoane (2.5 kg): coaste de porc, ceafă, piept de pui, ciolan afumat, cârnați de casă cartofi țărănești la cuptor, inele de ceapă, ciuperci sote, sos de hrean cu miere și smântână.

Preț 220 lei.

Platou coaste de porc la cuptor, cartofi cu rozmarin, inele de ceapă, sos barbecue, sos smântână cu usturoi (cantități 300/150/50/50 g/porție)

60 lei - 2 persoane

90 lei - 3 persoane

120 lei - 4 persoane

Pret ambalaj - 5 lei / buc platou din plastic cu capac.

Platourile pot fi comandate oricând, până cel târziu în 30 decembrie.

Deserturi delicioase

Cozonac dolofan de casă 1kg / 40 lei (făină, zahăr, ouă, cacao, stafide, nucă, drojdie).

Prăjitură cu ciocolată: 10 lei / felie, 120 lei / tort (făină, ouă, ciocolată menaj, zahăr, frișcă, sirop fructe de pădure).

Prăjitură cu morcovi și ciocolată albă: 10 lei / felie, 120 lei / tort (făină, ouă, morcovi, ciocolată albă, zahăr, frișcă, topping fructe de pădure).

Informații suplimentare și comenzi, tel: 0744366598

**PLATOU CLASIC****PLATOU VEGETARIAN****PLATOU MIX**



“Dulceața lui Răzvan” și “Prăvălia Idicel” - bunătăți care au cucerit România

În urmă cu vreo 8 ani, la Idicel Pădure, un loc extrem de pitoresc al județului Mureș, pornea la drum o poveste pe cât de dulce și naturală, pe atât de frumoasă, spusă, trăită și simțită de Răzvan Rusu. Reghinian la origine, Răzvan Rusu este păstorul, dacă-l putem numi astfel, al „Prăvăliei Idicel”, precursorul brandului „Dulceața lui Răzvan”, business dezvoltat în 2018 prin producerea și comercializarea de bunătăți care mai de care mai alese, ultimul ingredient fiind ciocolata.

A fost odată ca niciodată „Dulceața lui Răzvan”, pornită la drum taman pe Valea Mare din Idicel Pădure. Ei i s-a adăugat zacusca cea tradițională, produs care avea să-i deschidă lui Răzvan accesul pe piața din București. „Am ajuns în Idicel Pădure în anul 2012 când am început să fac dulceață cu tanti Veronica Gavrilăș. Un an mai târziu, în 2013 ne-am făcut fabrica, o casă practic, unde s-a născut brandul „Dulceața lui Răzvan”. Tanti Viorica a fost omul de bază, care a crezut în ce doresc să fac, cea care a pus serios mâna la toată această construcție. Lucrurile au început să prindă contur, afacerea să se dezvolte, fapt pentru care am ieșit din arealul numit Idicel și am început fain frumos să scot capul și spre alte zone. Acest lucru s-a întâmplat imediat după ce a apărut zacusca, un “game changer”, un “distractor” al pieței pentru că nu exista la acel moment o zacuscă ca acasă pe rafturile magazinelor. A fost prima zacuscă de casă în magazine. Am ieșit cu acest produs în București, prezent în acest moment în Mega Image și Carrefour. De acolo am crescut de la an la an, ceva mai dificil la început, după care tot am avansat”, povestește Răzvan.

Ciocolata “bean to bar”

„Dulceața și zacusca au fost și sunt în continuare produsele de bază, iar din 2018 am început să mă axez și pe ciocolata bazată pe conceptul „bean to bar”. Mai exact, eu produc ciocolata începând de la bobul de cacao, eu setez rețeta proprie, cum vreau să fie ciocolata produsă de mine. Pentru ca această ciocolată să fie autentică, am venit cu mai multe sortimente, pe lângă ciocolata clasică am produs ciocolată cu prune și pălincă, cu nucă prăjită, iar în perioada următoare cu cireșe și vișinată. Am început să produc ciocolata în București, oraș unde am locuit o perioadă substanțială, unde am avut un magazin online care funcționează și acum. Acolo ne-am amenajat un mic spațiu pentru ciocolată. Ne-am dat seama că e un produs care are cerere, avem unde să vindem și putem să ne dezvoltăm pe partea asta”, își continuă Răzvan povestea.

Înapoi la origini

Pandemia și-a pus amprenta asupra afacerii gestionate de Răzvan, fapt pentru care a fost nevoit să revină în locul de unde a pornit.

„Aveam planuri mari la final de 2019, început de 2020, perioada de dinainte de pandemie, planuri care din fericire s-au schimbat pentru că erau lucruri complicate care implicau foarte mulți bani. Așa se face că am revenit acasă, cu copil, cu soție și ne-am stabilit la Idicel Pădure, în locul de unde am pornit practic. Aici locuim într-o mansardă, chiar deasupra



fabricii, iar la Reghin ne-am amenajat un spațiu de lucru pe platforma fostei fabrici de bere Silva, un loc unde să am un depozit mai mare, un spațiu unde să pot produce ciocolata și să am, nu în ultimul rând, un birou”, spune Răzvan. Paradoxal, revenirea la Idicel din București a avut un efect benefic asupra lui Răzvan, atât în ceea ce privește mersul afacerii, dar mai ales asupra stării de spirit, mult mai aproape de natură, de liniște, aspecte care își aduc aportul la mersul firesc și natural al lucrurilor.

„În ultimii 7 ani nu am avut un birou, peste tot lucram pe unde apucam și era un haos de nedescris, totul era destul de împrăștiat. Faptul că m-am adunat în acest spațiu de la Reghin, că oamenii au muncit în jurul meu, se simte, iar diferența față de cum era înainte este foarte mare. În ultimele 5 luni de când am revenit la Reghin am avansat enorm, și aici mă refer la organizare. Așa se face că în plină pandemie facem rebranding, care e destul de costisitor și foarte greu de implementat, plus că lansăm produse noi. Ne-am dezvoltat tocmai în ideea în care dacă tot e greu, să ieșim cu ceva inedit astfel încât oamenii să fie interesați de ce facem noi. E foarte important acest lucru pentru că la raft doar așa câștigi noi consumatori, doar așa poți avea succes. Dacă rămâi îmbătrânit, cu mentalități vechi, e foarte greu să te dezvolti. Revenirea la Reghin de la București a fost pentru noi un pas foarte mare înainte, nu doar din punct de vedere al organizării și dezvoltării business-ului, dar și din punct de vedere al vieții personale. Cât timp a fost vară, vreme frumoasă veneam și mergeam de la Idicel la Reghin cu bicicleta, o delectare corelată cu mișcarea, aspecte extrem de importante pentru sănătate. La acestea se adaugă accesul la o educație bună pentru copil, față de încărcătura existentă în București, extrem de aglomerată și costisitoare. La Idicel realizezi că trăiești într-un spațiu relativ mic, conștientizezi faptul că nu ai nevoie de mai mult, tot ce ai îți este absolut necesar. Noi, acum ne-am pus o sobă pe lemne, o chestie care nu am crezut să o fac vreodată, să mă trezesc la 2 noaptea să pun lemne pe foc. Sunt lucruri care te împlinesc, lucruri extrem de mărunte, dar care te fac extrem de fericit. Faptul că aici, pe fosta platformă a fabricii de bere din Re-

ghin ai o grădină mică cu spațiu verde, ceva pomi fructiferi, te inspiră cumva să muncești, să fii creativ, știind că în acest spațiu undeva cândva s-a produs ceva. Incomparabil aici e mult mai multă liniște față de ce aveam în București, nici nu încap înăoi. Aveam prăvălia pe Calea Floreasca, un loc extrem de aglomerat dar și o zonă extrem de scumpă. Era frumos și acolo, îmi plăcea, s-a creat acolo o atmosferă foarte bună, chiar mi-a părut rău că a trebuit să plecăm de acolo, dar am spus că suntem o echipă mică și e cam greu să ținem lucrurile la acest nivel și atunci e mai bine să ne consolidăm baza, să putem fi pregătiți, și după aceea să ne reîntoarcem, dacă vom găsi potrivit acest lucru”, declară Răzvan.

Unde se pot găsi bunătățile lui Răzvan

Un aspect important îl reprezintă vânzarea. Produsele din „Prăvălia Idicel” le găsiți atât online <https://www.pravaliaidicel.ro/> cât și în marketuri mari precum Mega Image, Carrefour, în librăriile Cărturești, pe Aeroportul Otopeni, cât și acasă la Reghin, în magazinul Pansab din imediata apropiere a Primăriei. „Avem un depozit pe platforma fostei fabrici de bere din Reghin, atât pentru comenzile către magazine cât și pentru comenzile online. Acestea s-au dezvoltat foarte mult începând cu perioada de pandemie, asta și datorită muncii depuse, să putem crește acest domeniu al vânzărilor online. Produsele noastre se mai pot găsi în două importante rețele care ne comercializează produsele, Mega Image București și Carrefour România, atât în hipermarketuri cât și în supermarketuri. În ce privește partea de ciocolată și lucruri exclusiviste, lucrăm foarte bine cu cei de la Cărturești. Ei ne-au dat încredere că ce facem e bine, fapt pentru care produsele noastre se vînd mai departe prin spațiile lor. Se potrivește foarte bine ce producem noi cu spațiile lor, cel mai cunoscut fiind cel din Centrul Vechi din București, loc care se pretează pentru achiziția unui cadou, nefiind în prezent

un produs pentru larg consum. Mai sunt câteva băcării care ne comercializează produsele, inclusiv în Aeroportul Otopeni, un loc care se pretează foarte bine pentru produsele noastre, în sensul că mulți români își duc un suvenir gustos cu ei când pleacă sau revin în țară. Mulți români care s-au întors în țară ne-au descoperit produsele din Aeroportul Otopeni. De curând am început o colaborare cu cei de la Pansab Reghin, care ne-au oferit un spațiu de prezentare la magazinul lor din centrul Reghinului, de lângă Primărie. Este pentru prima dată în 7 ani când am un loc unde să vînd produsele mele în Reghin, lucru de care sunt extrem de bucuros și de mândru, o satisfacție pentru mine să fiu prezent într-un spațiu frumos, într-o zonă centrală unde reghinienii să poată cumpăra toată gama noastră de produse, de la dulceață, zacuscă, vinete până la ciocolată. Când vom lansa un produs nou, cu siguranță se va găsi expus la vânzare în acest loc din centrul Reghinului”, spune Răzvan.

Mândria cea mare este dată tot de ciocolată, ideea că ea poate fi produsă acasă, la Reghin. „Pentru mine acest lucru este ceva fantastic. Când mi-a ajuns prăjitorul de boabe am fost efectiv emoționat, mi s-a părut că e un moment important pentru oraș, să dețină în premieră un astfel de aparat care să producă ceva nou și inedit, cum nu a mai fost aici, la Reghin. Cu acest aparat poți să-ți reprofilezi modul de prăjire a boabelor de cacao sau de alune, în funcție de ce vrei să faci. Poți să experimentezi și să extragi ce arome vrei tu din diferite origini de boabe de cacao. E, poate, o chestie destul de nișată și oarecum exclusivistă, dar în același timp este un trend care a început deja de câțiva ani buni să existe, iar oamenii încearcă o alternativă la ciocolata care conține mult zahăr. Noi, practic, ne axăm mai mult pe gust și pe ce iese din fructul natural, fără să venim cu foarte mult zahăr sau cu alte ingrediente. Ciocolata noastră are doar cacao, unt de cacao și zahăr, sau cea cu lapte conține lapte, atâta tot. La aceste ingrediente se adaugă diferitele arome, prune sau alune”, afirmă Răzvan.

Pentru perioada sărbătorilor de iarnă Răzvan a pregătit cadouri de Crăciun pentru medii „corporate”, „Noi reușim să producem într-o proporție destul de mare tot ce ar fi nevoie într-un coș, o dulceață, o zacuscă cu ghebe, o cremă de alune, tabletă de ciocolată deosebită, la care completăm cu un vin sau cu o altă băutură fină. Cu ce producem noi, suntem foarte bine pregătiți pentru a putea vinde un pachet cadou pentru acest mediu corporate. Ne axăm doar pe produse românești, cele care vin în completarea produselor noastre. Este o chestie la care ținem extrem de mult. Există un nou val de producători români care fac lucruri bune, la modul extrem de cinstit, și care au și calitate, val care se află oarecum la început și care are nevoie de toată susținerea. De aceea ne îndreptăm către companii. E ok, îți mulțumesci colegii cu un cadou de Crăciun, dar în același timp susții și o comunitate de antreprenori care muncesc cu pasiune și fac un lucru bun și frumos. Cred că este un câștig pentru toată lumea”, își încheie Răzvan povestea, una pe cât de frumoasă, pe atât de naturală și gustoasă, poveste pornită din inima Transilvaniei de pe Valea Idicelului.

Alin ZAHARIE





Ecofruct. Sănătate, cu produse naturale din Mureș.

Sub brandul Ecofruct, o companie mureșeană ne oferă o multitudine de fructe naturale, ciuperci de pădure, miere de albină, sucuri și alte produse sănătoase. Ecofruct a contribuit la dezvoltarea conceptului de produse ecologice în țara noastră și oferă atât României, cât și pieței occidentale, produse sănătoase, atât de necesare.

Ecofruct este prima companie ecologică din România, proprietarii firmei numărându-se printre pionierii activității economice din domeniul ecologic.

Compania, cu sediul în Târgu Mureș, oferă numeroase produse ecologice: fructe de pădure, ciuperci de pădure organice și plante medicinale din flora spontană, fructe, legume, cereale din culturi ecologice, miere ecologică etc.

Următoarele categorii de produse: fructe de pădure, ciuperci, plante medicinale sunt originare din natura pură, din flora extrem de bogată și diversificată a Carpaților Românești. Soarele, apele bogate și curate, diversitatea vegetației, toate explică gustul special al acestor produse. Ecofruct a organizat activitatea de recoltare în majoritatea zonelor din Munții Carpați, acest lucru însemnând zone de achiziție, depozite, depozite frigorifice și echipele de achiziție. Echipele de recoltare sunt special instruite să respecte normele ecologice.

„Majoritatea produselor pe care le recoltăm sunt fructele de pădure. Aici mă refer la afine negre și roșii, mure, zmeură, cătină, măceșe, ienupăr, soc, leurdă, ciuperci de pădure, practic o diversitate foarte mare de produse. Le procesăm în România sub formă de congelare, ambalate în vrac și le trimiteam spre comercializare în România și către țări din vestul Europei, în special Germania”, afirmă Dorin Dogar, directorul general SC Ecofruct SRL.

Produsele Ecofruct în Auchan

Deși piața internă a fost destul de reticentă în ceea ce privește consumul produselor bio, Ecofruct a intrat și în magazine românești. Produsele sănătoase Ecofruct pot fi găsite în lanțul de supermarketuri Auchan, la raionul de congelate. „Consumul de produse ecologice în România este încă unul scăzut, dar, cu toate semnalele și indicatorii pieței, am hotărât să găsim o modalitate de a oferi și pieței interne produse sănătoase, care în proporție de 95 % plecau spre piața din vest. În aceste condiții, am dezvoltat o linie de produse, fructe de pădure ecologice, ambalate pentru piața internă, pe care le-am oferit spre distribuție și vânzare lanțului de magazine Auchan. În contextul acceptării și încheierii unui parteneriat cu Auchan, am reușit să intrăm cu o gamă de fructe de pădure ecologice pe piața internă. Aici mă refer la afină, mure, un mix de fructe, afină roșie, leurdă, ciuperci congelate și cătină.”, afirmă Dorin Dogar.

Sucul de mere Ecofruct, natural și ecologic

Unul dintre produsele foarte apreciate, marca Ecofruct, este sucul de mere, natural, ecologic, care, de asemenea, poate fi găsit în supermarketurile Auchan. Este un produs obținut din mere provenite din zone subcarpatice, din so-



iuri de mere tradiționale românești.

Apiprodex - Pasiune pentru sănătate

O componentă importantă dezvoltată de Ecofruct este cea legată de mierea de albine ecologică, destinată pieței din vest, fără să fie neglijată nici piața internă.

„În decursul timpului am sesizat că există și alte segmente care nu sunt acoperite de activitatea ecologică, cum ar fi cea de recoltare și implementare a unui proiect ecologic pe miere de albine. În acest context, noi, ca firmă, am găsit un grup de apicultori, pe care i-am consiliat, i-am îndrumat și am reușit să facem primul grup de apicultori bio din România”, a spus Dorin Dogar.

Apiprodex este firma din cadrul Ecofruct care se ocupă de produsele apicole.

Compania utilizează un plan de control al calității care garantează siguranța produselor pentru consumatori. Fiecare lot este testat, analizat și certificat în laboratoare externe, recunoscute. Inspekția și certificarea familiilor de albine ecologice este asigurată de ECOCERT S.R.L., în concordanță cu reglementările EC 834/2007 și EC 889/2008 și de Naturland – Association for Organic Agriculture, Germania, în concordanță cu standardul social Naturland acreditat conform normei ISO/IEC 17065.

Mierea de albine este analizată conform următorilor parametri: antibiotice, umiditate, HMF și este îndeaproape urmărită prevenirea falsificării cu zaharuri sau alte adaosuri; iar siguranța produsului alimentar este asigurată prin sistemul de calitate ISO 22000 implementat în firmă de către URS România (United Registrar of Systems).

Printre cele mai noi produse ale companiei mureșene se numără Lăptișorul de matcă, produs considerat elixirul tinereții și al longevității în medicina tradițională chineză, Tonicul și Imunotonicul, toate cu numeroase beneficii pentru sănătate. Detalii despre produse și posibilități de comenzi online găsiți pe

<https://nectarulcarpatilor.ro/> și <http://www.ecofruct.eu/>



CONTACT

ECOFRACT
Loc. SÂNCRAIU DE
MUREȘ
Str. Principală, nr. 52B
Tel : 0265/311.045

Ecofruct este certificat organic de ECOCERT RO-ECO-007 și ISO 9001/2015 de către URS / UKAS-Quality management



Manufatura de Brânză – Sajtmanufaktúra. Specialități unicat din Cund

Un producător local care aduce noutăți pe piața lactatelor este Manufatura de Brânză. Grație priceperii mureșeanului István Varga, Manufatura ne bucură zi de zi cu brânzeturi unicat, absolut delicioase și aromate, produse la o fermă din Cund.

Ce anume înseamnă Manufatura de Brânză ne spune chiar István Varga, cel care se ocupă cu drag de această îndeletnicire. „Eu sunt din localitatea Cund, comuna Bahnea, iar părinții mei au vaci de prin anii '90. De patru ani de zile producem brânză maturată în stil elvețian, practic brânză alpină, cum este numită. Este un tip de brânză care în mod preponderent se face din lapte crud.

Laptele pe care îl folosim noi în producție vine din ferma noastră, unde avem în jur de 35 de vaci. Secretul gustului mai deosebit al acestei brânze vine din faptul că vacile stau toată vara pe pășune și mănâncă doar iarbă bogată în mirodenii, din Ardeal. Iarna, le dăm fân bun, fân din lucernă, fără nutrețuri combinate, fără siloz, fără borhoturi, cât se poate de natural. Cantitatea laptelui fiind redusă, nu putem produce mult, dar fiind de calitate, produsele au un gust desăvârșit”, a punctat producătorul.

În total există 10 sortimente Manufatura de Brânză, de bază fiind brânza natur. În lista de produse speciale apar: brânza îmbibată în vin roșu, brânza cu chilli și ciocolată (picantă, cu ciocolată cu 85% cacao), brânza cu nuci îmbibată în coniac, brânza cu cărbune, o brânză neagră, respectiv câteva cu mirodenii – piper, ierburi provensale, busuioc, leurdă, chimen.

Baza brânzei este întotdeauna aceeași, dar având în vedere că are un procentaj de grăsimi de minimum 40%, preia foarte bine toate

aromele.

0 brânză sănătoasă

Pe lângă gama variată de produse, acest business este visul oricărui iubitor de produse eco. Conform spuselor lui István Varga, Manufatura prelucrează laptele din ferma proprie, lapte produs pentru gust, nu pentru cantitate. Primăvara și vara vacuțele bălțate stau în libertate, pe pășune, producând lapte doar din ierburi și

pe care îl producem este al nostru, de aici provine, în principal, calitatea. Noi prelucrăm laptele crud, laptele netratat termic, ceea ce înseamnă că se mențin toate calitățile acestei materii prime” a adăugat producătorul István Varga.

Brânză sărată cu apă din Sovata

Nu în ultimul rând, pe lângă acel lapte proaspăt, singurul conservant natural folosit este apa sărată de izvor din Sovata, iar perioada de maturare ține două luni, în pivnița atelierului, construită în acest scop. Maturarea este realizată ca în zonele alpine din Elveția, Germania și Austria. „Noi folosim lapte crud, nici un fel de pasteurizare, cum spunem. Nefăcând acest lucru, nu suntem obligați să adăugăm enzime, clorură de calciu sau alte substanțe. Folosim doar mirodenii și apă sărată din Sovata, pentru conservare”, a punctat producătorul István Varga, despre secretul calității.

Dacă intrați pe pagina de Facebook a Manufaturii de Brânză veți găsi multe impresii foarte bune, atât de la clienți din România, cât și de la consumatori de brânzeturi din străinătate. Toți laudă gustul deosebit, calitatea, aspectul și diversitatea. Mulți sugerează vizita la ferma din Cund, pentru a-i cunoaște pe producători, dar și pentru a gusta laptele proaspăt, sau pentru a mânca o smântână la fel de gustoasă ca și brânzeturile.

Dacă vreți să vedeți mai multe, puteți accesa site-ul www.manufacturadebranza.ro





Puiul de Crăiești - produse de calitate, de 26 de ani!

Puiul de Crăiești a plecat la drum ca o afacere de familie, în 1994. A rămas o afacere de familie pentru că nu vrem să renunțăm la valorile noastre: munca, respectul, calitatea. Iar anii de creștere trainică a afacerii și rezultatele care au urmat ne-au demonstrat că am ales calea cea bună: tot mai mulți oameni au venit în familia noastră, devenindu-ne clienți.

Cum am evoluat:

1994

la ființă SC Oprea Avicom SRL, având un număr de 4 angajați. Activitatea firmei era axată pe creșterea puilor de carne în cele 4 hale din ferma Crăiești, jud. Mureș și vânzarea lor către populație.

1998

Se inaugurează un abator pentru sacrificarea puilor de carne în localitatea Crăiești, având o capacitate de tăiere de 1000 capete/oră.

2001

Activitatea firmei se diversifică prin achiziționarea și punerea în funcțiune a stației de incubație din Sighișoara, jud. Mureș.

2002

Se achiziționează un magazin de prezentare propriu în Reghin, județul Mureș.

2006

Un program SAPARD transformă vechiul abator într-unul modern, adus la cele mai noi standarde. În același an începe vânzarea produselor companiei sub numele "Puiul de Crăiești".

2007-2008

Se achiziționează o veche fermă de porci în localitatea Pogăceaua, jud. Mureș și se transformă într-o fermă de creștere a puilor



de carne, cu o tehnologie de ultimă generație, având o capacitate de 250.000 pui/serie în cele 13 hale.

2009-2010

Se achiziționează o veche fermă dezafectată în localitatea Șincai, jud. Mureș, transformată apoi într-una dintre cele mai moderne ferme de reproducție păsări rase grele din țară. Ouăle de incubație astfel rezultate sunt folosite pentru obținerea puilor de o zi, care urmează a fi crescuți în fermele proprii, sacrificați în abatorul din localitatea Crăiești, obținând-se produsele care se vor vinde atât în magazinele proprii, cât și terților.

2012

Activitatea de creștere a puilor de carne a fost extinsă prin achiziționarea fermei Dumbrăveni, jud. Sibiu, aceasta având în

prezent o capacitate de 172.500 capete/serie în cele 8 hale.

2014-2015

Se achiziționează fosta fermă de reproducție din localitatea Solovăstru, jud. Mureș, care a aparținut Avicolei Mureș, spații care sunt modernizate și valorificate atât în creșterea puilor de carne în cele 24 de hale, cât și în incubație, prin punerea în funcțiune și modernizarea unei stații de incubație cu 8 incubatoare, stația de incubație de la Sighișoara intrând astfel în conservare. Tot în 2014 s-a implementat un program complex de evidență contabilă și de gestiune pentru o organizare și conducere eficientă și în vederea luării deciziilor în cunoștință de cauză.

2016

Se finalizează un proiect de parteneriat cu

U.S.A.M.V Cluj Napoca, Institutul Național Pasteur București și S.C.D.C.B Tg. Mureș, constând în testarea Artemisei annua (pe-lin dulce), ca un tratament natural, pe o serie de pui dintr-o hală a fermei Solovăstru, comparativ cu o altă hală martor.

În prezent:

Împreună cu un partener extern am finalizat anul trecut un proiect pentru construcția uneia dintre cele mai mari și moderne Fabrici de Nutrețuri Combinate din țară, cu o capacitate anuală de producție de peste 150.000 tone, fabrică ce completează lanțul integrat de producție de care SC OPREA AVICOM SRL dispune, respectiv: obținerea furajelor pentru păsări, fermă de reproducție și stația de incubație necesare obținerii materialului biologic, continuând cu fermele de creștere, abatorul de păsări, logistica și rețeaua proprie de 32 de magazine în județele Mureș, Cluj, Harghita, Bistrița Năsăud și Sibiu. Toate acestea, pentru ca produsele Puiul de Crăiești, rezultatul priceperii celor 340 angajați, să ajungă pe mesele clienților noștri.

Ultima investiție a vizat un abator de 6.000 de capete pe oră care va funcționa în primă fază la 4.000 de capete pe oră. O investiție de 10 milioane de euro, la Sânpaul, din care 2,5 milioane de euro nerambursabili prin AFIR. Vom avea cea mai nouă tehnologie în domeniu. Am început construcția în toamna anului trecut și estimăm că în curând investiția va fi finalizată și vom reuși să ne relocăm.

Și drumul continuă...



ANUNȚ

SC EUROPIGLET BAND SRL, anunță publicul interesat asupra depunerii solicitării de emitere a acordului de mediu pentru proiectul **“CONSTRUIRE HALA ÎNGRĂȘARE SUINE”**, propus a fi amplasat în loc.Pănet, f. nr., teren nr. cad 52883, jud. Mureș.
Informațiile privind proiectul propus pot fi consultate pe site-ul APM Mureș (<http://apmms.anpm.ro>).
Observațiile publicului se primesc prin poștă la sediul APM Mureș, loc. Târgu Mureș, str. Podeni, nr. 10, jud. Mureș sau prin e-mail la adresa office@apmms.anpm.ro

ANUNȚ

SC PIG BAND SRL, anunță publicul interesat asupra depunerii solicitării de emitere a acordului de mediu pentru proiectul **“CONSTRUIRE HALĂ ÎNGRĂȘARE SUINE”**, propus a fi amplasat în loc. PĂnet, f. nr., teren nr. cad 52882, jud. Mureș.
Informațiile privind proiectul propus pot fi consultate pe site-ul APM Mureș (<http://apmms.anpm.ro>).
Observațiile publicului se primesc prin poștă la sediul APM Mureș, loc. Târgu Mureș, str. Podeni, nr. 10, jud. Mureș sau prin e-mail la adresa office@apmms.anpm.ro

ANUNȚ

„Comuna Sărățeni anunță publicul interesat asupra depunerii la APM Mureș a primei versiuni a planului – Planul Urbanistic General și Regulament Local de Urbanism aferent comunei Sărățeni, jud. Mureș în vederea obținerii Avizului de mediu. Informații privind potențialul impact asupra mediului al planului propus pot fi consultate pe site-ul A.P.M. Mureș (<http://apmms.anpm.ro>). Sugesti/observații pot fi transmise prin poștă la sediul APM Mureș, loc. Târgu Mureș, str. Podeni, nr. 10, jud. Mureș sau prin e-mail la adresa office@apmms.anpm.ro în același interval de timp.”

PIERDERE

Pierdut certificate constatatoare originale pentru **SC SUNNY PLAST SRL**, cu J26/1026/2008, CUI 23987769; pierdute de la toate punctele de lucru existente de la terți. Le declar nule.

SUNTEM O PARTE DIN VIAȚA TA! CEL MAI CITIT COTIDIAN DIN JUDEȚUL MUREȘ!

ABONEAZĂ-TE



SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ TÂRGU-MUREȘ
Târgu - Mureș, str. Ghe. Marinescu, nr. 50, județul Mureș
Tel:0265 - 212111, 211292, 217235 ; Fax. 0265 – 215768
Operator de date cu caracter personal înregistrat la ANSPDCP sub nr. 26287



Nr. 31617/16.12.2020

ANUNȚ ANGAJARE PERSONAL

privind ocuparea, fără concurs, a posturilor vacante sau temporar vacante din cadrul Spitalul Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș, pe perioadă determinată, în contextul instituirii stării de alertă pe teritoriul României
Spitalul Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș, cu sediul în Târgu Mureș, str. Gheorghe Marinescu, nr. 50, județul Mureș, e-mail runos@spitalmures.ro, internet www.spitalmures.ro, conform art. 11 coroborat cu art. 27 din Legea nr. 55/2020 privind unele măsuri pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19, din 26.05.2020, angajează pe perioadă determinată de până la 30 zile după terminarea stării de alertă, fără concurs următoarele categorii de personal contractual în cadrul Spitalul Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș

- 5 posturi asistent medical generalist – Zona spitalizare COVID non-ATI
- 6 posturi infirmier/infirmier debutant – Zona spitalizare COVID non-ATI
- 6 posturi îngrijitoare de curățenie – Zona spitalizare COVID non-ATI
- 2 posturi brancardier – Zona spitalizare COVID non-ATI

1. Nivelul studiilor și vechimea în specialitatea studiilor necesare ocupării posturilor sus menționate:
 - **Asistent medical generalist:** absolvent de liceu (12 clase) cu diplomă de bacalaureat, studii superioare, superioare de scurtă durată, postliceale de specialitate, certificat de membru și adeverință pentru participare la concurs eliberată de Ordinul Asistenților Medicali Generaliști, Moașelor, Asistenților Medicali din România.
 - **Infirmier.infirmier debutant:**
 - pentru posturile de infirmier: absolvent de liceu (12 clase) cu sau fără diplomă de bacalaureat, curs de infirmier finalizat, 6 luni vechime în activitatea de infirmier,
 - pentru posturile de infirmier debutant : absolvent de liceu (12 clase) cu sau fără diplomă de bacalaureat, dovada înscrierii la cursul de infirmier, fără condiții de vechime.
 - **Îngrijitoare de curățenie:** absolvent studii generale (8 clase).
 - **Brancardier:** absolvent de liceu (12 clase) sau școală profesională (11 clase).

Dosarele se depun la sediul Spitalul Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș până în data de **21.12.2020 în intervalul orar 14:00-15:30. Candidații care se prezintă pentru depunerea dosarelor se vor prezenta la Serviciul resurse umane.**
Selecția dosarelor se va desfășura în data de **22.12.2020** la sediul Spitalului Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș.
Afișarea rezultatelor selecției dosarelor va avea loc în data de **22.12.2020 ora 15:30**, la avizierul Spitalului Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș precum și pe site-ul www.spitalmures.ro

În situația în care se depun mai multe dosare pentru posturile sus menționate, iar după selecția dosarelor sunt admiși mai mulți candidați, se organizează Proba de interviu care va avea loc în data de **23.12.2020 ora 12:00** în Amfiteatrul I al Spitalului Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș a Spitalului Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș.
În situația în care în urma selecției dosarelor rămâne un singur candidat, acesta va fi declarat admis fără a mai fi organizată proba de interviu.
Informații suplimentare: Serviciul resurse umane - Biroul organizare(camera 4107), sau telefon 0265-212111 int. 462, avizier, sau site-ul: www.spitalmures.ro

MANAGER
Dr. Puia Ion Claudiu



SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ TÂRGU-MUREȘ
Târgu - Mureș, str. Ghe. Marinescu, nr. 50, județul Mureș
Tel:0265 - 212111, 211292, 217235 ; Fax. 0265 – 215768
Operator de date cu caracter personal înregistrat la ANSPDCP sub nr. 26287



Nr. 31600/16.12.2020

ANUNȚ ANGAJARE PERSONAL

privind ocuparea, fără concurs, a posturilor vacante sau temporar vacante din cadrul Spitalul Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș, pe perioadă determinată, în contextul instituirii stării de alertă pe teritoriul României
Spitalul Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș, cu sediul în Târgu Mureș, str. Gheorghe Marinescu, nr. 50, județul Mureș, e-mail runos@spitalmures.ro, internet www.spitalmures.ro, conform art. 11 coroborat cu art. 27 din Legea nr. 55/2020 privind unele măsuri pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19, din 26.05.2020, angajează pe perioadă determinată de până la 30 zile după terminarea stării de alertă, fără concurs următoarele categorii de personal contractual în cadrul Spitalul Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș

- 12 posturi asistent medical generalist – Secția clinică ATI – zona ATI COVID
- 6 posturi infirmier/infirmier debutant – Secția clinică ATI – zona ATI COVID
- 2 posturi îngrijitoare de curățenie – Secția clinică ATI – zona ATI COVID
- 3 posturi brancardier – Secția clinică ATI – zona ATI COVID

1. Nivelul studiilor și vechimea în specialitatea studiilor necesare ocupării posturilor sus menționate:
 - **Asistent medical generalist:** absolvent de liceu (12 clase) cu diplomă de bacalaureat, studii superioare, superioare de scurtă durată, postliceale de specialitate, certificat de membru și adeverință pentru participare la concurs eliberată de Ordinul Asistenților Medicali Generaliști, Moașelor, Asistenților Medicali din România.
 - **Infirmier.infirmier debutant:**
 - pentru posturile de infirmier: absolvent de liceu (12 clase) cu sau fără diplomă de bacalaureat, curs de infirmier finalizat, 6 luni vechime în activitatea de infirmier,
 - pentru posturile de infirmier debutant : absolvent de liceu (12 clase) cu sau fără diplomă de bacalaureat, dovada înscrierii la cursul de infirmier, fără condiții de vechime.
 - **Îngrijitoare de curățenie:** absolvent studii generale (8 clase).
 - **Brancardier:** absolvent de liceu (12 clase) sau școală profesională (11 clase).

Dosarele se depun la sediul Spitalul Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș până în data de **21.12.2020 în intervalul orar 1400-1530. Candidații care se prezintă pentru depunerea dosarelor se vor prezenta la Serviciul resurse umane.**
Selecția dosarelor se va desfășura în data de **22.12.2020** la sediul Spitalului Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș.
Afișarea rezultatelor selecției dosarelor va avea loc în data de **22.12.2020 ora 15:30**, la avizierul Spitalului Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș precum și pe site-ul www.spitalmures.ro

În situația în care se depun mai multe dosare pentru posturile sus menționate, iar după selecția dosarelor sunt admiși mai mulți candidați, se organizează Proba de interviu care va avea loc în data de 23.12.2020 ora 10:00 în Amfiteatrul I al Spitalului Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș a Spitalului Clinic Județean de Urgență Târgu Mureș.
În situația în care în urma selecției dosarelor rămâne un singur candidat, acesta va fi declarat admis fără a mai fi organizată proba de interviu.
Informații suplimentare: Serviciul resurse umane - Biroul organizare(camera 4107), sau telefon 0265-212111 int. 462, avizier, sau site-ul: www.spitalmures.ro

MANAGER
Dr. Puia Ion Claudiu

Oltean Prodlemn, eficiență în valorificarea superioară a lemnului



Tiberiu Oltean, administratorul SC Oltean Prodlemn

Zona județului Mureș este una cunoscută pentru diversitate, nu atât în ce privește componența etnică și cultutrală, cât mai ales diversitatea industriei existente aici. La loc de cinste este prelucrarea lemnului, de aici au plecat în întreaga lume produse finite având ca și componentă principală lemnul.

Tradiție moștenită din familie

În acest peisaj al prelucrării lemnului un loc important își găsește și societatea Oltean Prodlemn cu sediul în Reghin, exemplu elocvent în ce privește valorificarea totală și superioară a lemnului. Important de știut este faptul că SC Oltean Prodlemn este principala societate din cadrul unui grup de firme alături de SC Davilemn SRL și SC Murar Forest SRL. În cadrul acestui grup activează peste 200 angajați, iar societățile sunt administrate de către Tiberiu Oltean. „În anii 80, având autorizație individuală, am deschis un atelier de tâmplărie într-o casă a bunicilor, preluând de la tatăl meu această meserie. M-am specializat urmând cursurile unei școli profesionale, apoi liceul industrial și școală de maiștri. Până în anul 1993, când am deschis firma, confecționam uși, ferestre și mobilier. După 1993 am început să angajez muncitori, am construit un atelier mai mare, ajungând la această dată să dețin două fabrici, în localitatea Jabenita și în municipiul Reghin, pe o suprafață de circa 7 hectare și mai multe hale de producție. În ultimii ani am făcut investiții de peste 6 milioane euro, achiziționând utilaje moderne și linii automate de producție pentru fabrica din Reghin”, spune Tiberiu Oltean, administratorul SC Oltean Prodlemn SRL.

Diversificarea producției

Dezvoltarea a dus inevitabil și la diversificarea producției, astfel s-a ajuns la mobilierul de grădină, produs aflat în portofoliul Oltean Prodlemn. „Odată cu creșterea numărului de muncitori, am trecut la producția de serie a mobilierului de grădina, în special set berărie, produse care sunt vândute pe piață europeană de o firma austriacă. Începând din acest an am preluat de la această firma toată activitatea, momentan li-

vrăm direct la magazinele mari din Europa, fără nici un intermediar”, afirmă Tiberiu Oltean. Un aspect esențial pentru Tiberiu Oltean îl reprezintă asigurarea întregului proces de producție, de la exploatare la valorificarea materialului lemnos. În acest sens, primul pas ca materia primă, în speță lemnul, să prindă contur, îl reprezintă exploatarea forestieră. „La începutul activității aveam probleme cu aprovizionarea materiei prime și din această cauza unele dereglări în producție, de aceea momentan cumpărăm lemnul pe picior de la Romsilva și-l exploatăm cu cele șase echipe proprii de exploatare forestieră care sunt dotate cu toate utilajele necesare. Cu ajutorul mașinilor de transport cu macara aducem lemnul în firmă unde este decojit, după care intră în procesul de debitare. Vorbim aici de o tehnologie de ultimă generație, chereșteaua obținută este uscată în cele 12 uscătoare moderne cu o capacitate de 1.000 de metri cubi. După uscare chereșteaua intră în procesul de fabricație, iar produsele obținute se lăcuiesc, se ambalează, apoi sunt livrate la clienții externi cu care avem contracte ferme. Din exploatare rezultă lemn de mai multe esențe. Astfel, lemnul de rășinoase se prelucrează la fabrica din Jabenita, iar cel de foioase la cea din Reghin”, spune administratorul Oltean Prodlemn.



Punctul de lucru de la Reghin al firmei SC Oltean Prodlemn

Valorificarea totală a lemnului

Altă componentă de bază a politicii duse de Tiberiu Oltean o reprezintă valorificarea totală a lemnului, „fără să se risipească nici o așchie”. „Având o preocupare deosebită pentru valorificarea superioară a lemnului am ajuns la performanța că tot lemnul exploatat din pădure să fie prelucrat de firma noastră fără să se risipească nici o așchie. În acest scop, ambele fabrici sunt dotate cu tocătoare și linii moderne de fabricare a peleților. Toate deșeurile și rumegușul intră în acest proces având o capacitate de 4,5 tone de peleți pe oră”, spune administratorul Tiberiu Oltean. În vederea valorificării superioare a lemnului s-au făcut investiții în utilaje performante începând de la exploatare, ca de exemplu folosirea funicularelor. „Acestea reduc distanța de frecare a lemnului de pământ și pietre până la rampa de încărcare. La debitare se folosesc linii de tăiere automate

care permit alinierea și răsucirea bușteanului în cele mai optime poziții de tăiere. Datorită decojirii bușteanului înainte de debitare se obține chereștea fără scoarță, astfel se poate obține o uscare corespunzătoare. Uscătoarele automate asigură aburirea și echilibrarea tensiunilor interne ale lemnului printr un ciclu de uscare programat. Astfel, se evită crăparea și torsionarea lemnului. După croire, chereșteaua trece prin optimizatoaere unde se elimină defectele și se obțin piesele la lungimi dorite cu ajutorul calculatorului care le încadrează între defectele lemnului. Piesele care au o lungime prea mică sunt introduse pe liniile automate de îmbinare în dinți, apoi după prelucrarea elementelor obținute se încheiază și se obțin panouri. Toate deșeurile se toacă și împreună cu rumegușul intră pe linia automată de peleți care este complet automatizată și este supravegheată de un singur operator. Menționez că toate aceste mașini și utilaje au fost achiziționate noi, o parte din ele fiind și cu ajutorul fondurilor europene”, a subliniat Tiberiu Oltean.

Orientare către calitate

Pentru Oltean Prodlemn, viitorul se anunță unul extrem de bine ancorat în ce privește calitatea, după cum spune chiar administratorul ei.



Calitatea Oltean Prodlemn răsplătită prin premii

lemnului reprezintă activitatea de bază, continuarea unei tradiții de familie începută încă din perioada comunistă, când lemnul era foarte greu de procurat. Datorită acestui aspect, am avut o preocupare permanentă pentru valorificarea superioară a lemnului. Printr-o tehnologie modernă, prin seriozitate și prin multă muncă am reușit nu doar să ne menținem pe piață, ci și să fim competitivi în acest domeniu al prelucrării lemnului, atât la nivel județean cât și la nivel național, lucru reflectat și în premiile obținute. Firma noastră a reușit să obțină rezultate deosebite și să se clasifice an de an pe primele locuri în Topul Județean și în Topul Național al Firmelor. În Topul Firmelor ne încadrăm în categoria "Întreprinderi mijlocii de fabricare a mobilei" unde obținut locul 1 an de an, începând din 2002", a punctat Tiberiu Oltean.

Alin ZAHARIE



Tiberiu Oltean, alături de soția Florina și de fiul David

„Datorită ofertei noastre calitate-preț, a produselor livrate de noi, am putut să mențin același client vreme de peste 25 ani. Principala piață de desfacere este în special Germania și Austria. An de an am diversificat produsele, am crescut calitatea lor, menținând prețurile la un nivel competitiv. Producția anuală este în medie de peste 70.000 de garnituri de mobilier de grădină de mărimi și modele diferite. Pe lângă acest mobilier de grădină care se produce în special de fabrica din Jabenita, la Reghin producem semifabricate din fag pentru diferite fabrici de mobile din țară, o parte fiind exportată în China. Pentru viitor dorim să menținem calitatea superioară a produselor noastre, să le diversificăm, și să acordăm o preocupare deosebită pentru automatizarea a cât mai multe faze din procesul de producție”, declară Tiberiu Oltean.

Recunoștință la nivel județean și național

„Pentru firma Oltean Prodlemn prelucrarea





Gustul veritabil de acasă într-un pachet caritabil de suflet!



Anul acesta ne-am unit forțele cu Yuppi Camp - care oferă tabere și activități de terapie prin experiență pentru copii cu cancer, diabet sau alte boli autoimune, iar împreună cu 12 parteneri locali am pregătit pachete cu delicioase produse locale pe care le vei putea cumpăra până în 23 decembrie în magazinele Petry. 15 lei din valoarea fiecărui pachet vor fi direcționați pentru a sprijini copiii din Yuppi Camp.

În timpul pandemiei, copiii cronic și grav bolnavi au devenit și mai izolați de lume. Ei așteaptă cu teamă retragerea acestui virus care reprezintă o amenințare pentru ei. Deși trăiesc în spatele unor uși închise, credem că, prin aceste activități online, putem deschide o fereastră spre ei, unde luminile prieteniei se pot strecura. Datorită gestului nostru comun, ei se vor putea bucura de activități online de terapie prin experiență oferite de Yuppi Camp și, pentru a participa activ la acestea, vor primi multe materiale



de creație: de la materiale pentru a-și confec- singur, iar tu poți să te ocupi de lucrurile cu ade-

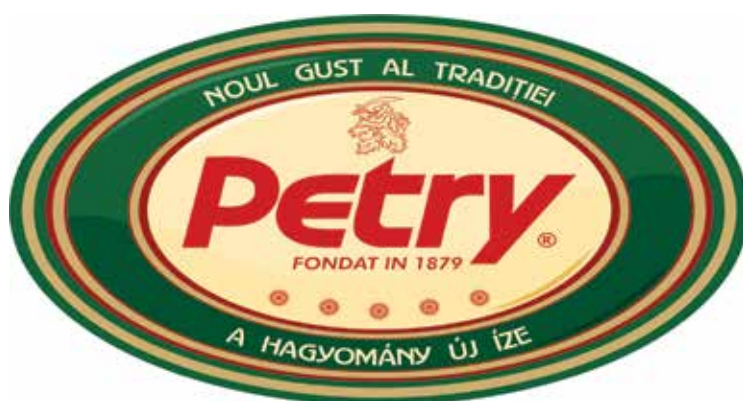
- Cremă jumări cu ceapă 300g
- Bellis Bio - Sirop cătină 500 ml
- Karpaten Brânză Tilsit 150g
- Murături Kodó

1. Pachet mediu – 63 lei

- Salam Bănățean 90 g
- Brânză burduf Torockói
- biscuiți Ecomania
- Keresztúri – Cașcaval Dalia 325 g
- No Gluten – biscuiți
- Luna Solei - 250 ml ulei de floarea soarelui

1. Pachet mic – 41 lei

- End-lbo ciocolată de casă
- Brânză burduf Torockói
- Vitaplant ceai de fructe
- Varga Mézes – turtă dulce
- paste făinoase Váncsa
- Salam Bănățean 90 g



ționa brățări până la tricouri pe care să picteze. Astfel, ei se vor simți mai puțin singuri și se vor putea bucura alături de alți copii și de specialiștii Yuppi Camp.

Oferă o rază de lumină în această lună magică!

Participă la campania de Crăciun de la #Petry Gustul veritabil de acasă într-un pachet caritabil de suflet! Realizează cumpărături în valoare de 150 de lei și ai șansa să câștigi marele premiu: un aspirator Xiaomi Mi Robot Vacuum Mop Cleaner. Acesta este un aspirator robot cu mop integrat ce oferă o capacitate de aspirare crescută și de spălare a tuturor tipurilor de podele și pardoseli, atât de acasă, cât și de la birou. Xiaomi aspiră

vărat importante.

Nu rata campania noastră, oferă speranță și bucură-te de șansa de a câștiga acest premiu super practic!

Iată cum participi

1. Cumpără din Petry orice produs de minim 150 lei
 2. Completează formularul cu datele tale de contact și numărul bonului fiscal
 3. Aplică acum!
- Promotie disponibilă în perioada 15-31 decembrie în magazinele Petry.

1. Pachet Mare – 69 lei

- Specialitate crud uscată 90g

