

TRADIȚIE.
INOVAȚIE.
SUSTENABILITATE.



TRANSAVIA





PUR ȘI SIGUR, DE LA BOB LA FURCULIȚĂ



SUMAR

Transavia, liderul industriei de carne de pui din România, oferă un mix unic de experiență profesională solidă, tehnologie de top, practici care respectă cele mai riguroase standarde și un sistem integrat de producție și trasabilitate unic în sud-estul Europei.

Produsele noastre respectă întru totul promisiunea făcută consumatorilor noștri: *Pur și sigur, de la bob la furculiță.*



Un avantaj competitiv imbatabil
— 100% integrare pe verticală

PAG.
06



Responsabilitatea, coloana vertebrală a filosofiei Transavia

PAG.
26



Creștem împreună
cu partenerii noștri

PAG.
30



Suntem aici
pentru voi

PAG.
12



Componentele
lanțului nostru valoric

PAG.
18



Portofoliul
de branduri Transavia

PAG.
34



Catalog de produse
Transavia

PAG.
36

UN AVANTAJ COMPETITIV IMBATABIL — 100% INTEGRARE PE VERTICALĂ





Cea mai sigură experiență „de la bob la furculiță” din Europa Centrală și de Est



ECOSISTEMUL TRANSAVIA

Acest model de business ne permite să ne maximizăm eficiența, garantează siguranța aprovizionării pentru fiecare dintre entitățile Transavia și respectarea celor mai exigente norme specifice industriei noastre, ceea ce ne oferă un avantaj competitiv unic. Am realizat de-a lungul anilor integrarea atât în amonte, cât și în aval a operațiunilor noastre. Integrarea în amonte se concretizează, de exemplu, prin asigurarea resurselor de hrană pentru păsări din surse proprii: cultivăm peste 10.000 de ha cu cereale și preparăm nutrețul în propria noastră fabrică. Integrarea în aval se referă la controlul distribuției către partenerii noștri, prin flota proprie de autovehicule. Suntem astfel un partener și un furnizor de încredere pentru marile rețele comerciale și pentru rețelele de distribuție, precum și pentru rețele de restaurante fast-food – produsele noastre au aceeași calitate de fiecare dată, iar noi dăm dovadă mereu de rapiditate și flexibilitate în onorarea comenzilor.

INTEGRARE VERTICALĂ TOTALĂ

- * Gestionare predictibilă a afacerii și a relației cu partenerii noștri
- * Un lanț de aprovizionare stabil
- * Optimizarea coordonării dintre etapele de producție
- * Controlul deplin al calității și al costurilor operaționale și de achiziție
- * Reducerea dependenței de furnizori terțe părți prin eliminarea intermediarilor
- * Securizarea surselor de aprovizionare
- * Un control mai mare asupra prețului produselor și distribuției
- * Valoare adăugată mai mare pentru consumatori.

BUSINESS DE SUCCES

Fondată în 1991,
compania este una dintre cele mai solide afaceri de familie
și se află în topul firmelor de agri-business din România.

BRANDURI DE TOP

Transavia deține și produce brandul-fanion de carne de pui Fragedo*, brandul de produse semipreparate pe bază de pui Papane, cărora li se adaugă o sortimentăție largă, din care fac parte mărcile Dudulan, Bravis, CumSeCade etc.

*Fragedo a fost desemnat „Nr. 1 Brand for Kids by Forbes România” pentru al șaselea an consecutiv (nov. 2024), fiind indicat de către părinții din România drept „cea mai de încredere marcă de carne (pui, porc, vită) și a fost recunoscut ca „cel mai puternic brand de carne” din România (Gala „Premiile PIAȚA”, nov. 2023).

CIFRA DE AFACERI

+200
MILIOANE DE EURO
(1,011 miliarde de lei) în anul 2023

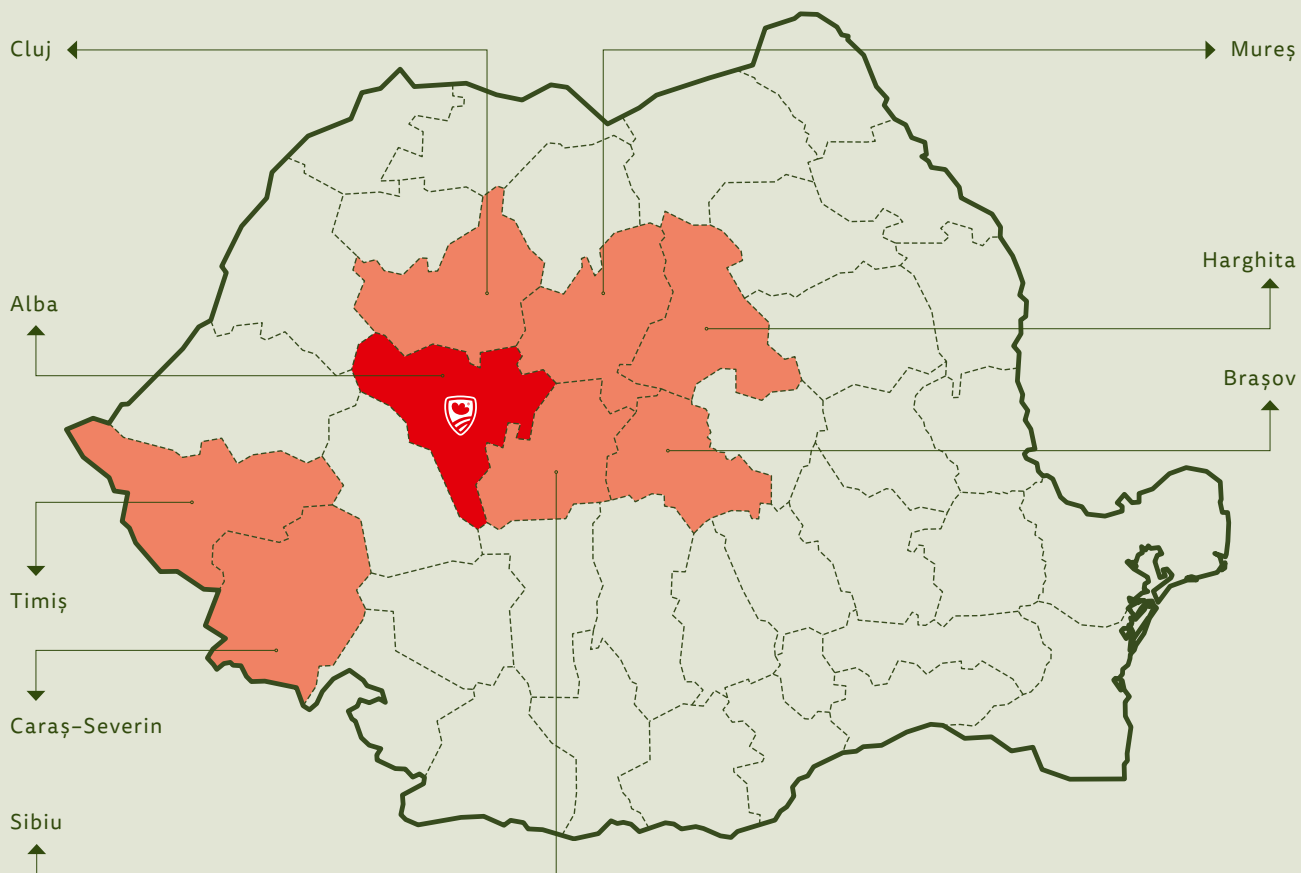
ANGAJAȚI

Peste **2.300**
de angajați lucrează în facilitățile de producție ale companiei

VALOAREA CUMULATĂ A PORTOFOLIULUI

113 MILIOANE DE EURO
este valoarea cumulată a portofoliului de branduri Transavia în 2024*

*Brand Finance® Romania 50, ediția 2024 – 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 brandurilor



INVESTIȚII

300

MILIOANE DE EURO

din resurse proprii a reinvestit compania în ultimul deceniu pentru susținerea dezvoltării durabile, modernizarea facilităților de producție și adoptarea unui management eficient al deșeurilor.

Aceste investiții reflectă angajamentul strategic al companiei de a contribui la protejarea mediului, promovarea sustenabilității și construirea unui viitor durabil, integrând principii ecologice și de responsabilitate socială în toate etapele operaționale.



ACTIVITATEA DE PRODUCȚIE

Transavia este singurul producător din regiune care crește, abatorizează și procesează exclusiv pui proveniți din facilitățile deținute – un diferențiator puternic, ce conferă Transavia un avantaj competitiv distinct pe piața locală și internațională a cărnii de pui.

PRODUCȚIE

110.000 TONE

de carne de pui produse anual

EXPORT

35%

din producția anuală a companiei merge către export, atât în țări din Europa, cât și de pe alte continente

FACILITĂȚI DE PRODUCȚIE

4 FERME VEGETALE

ce asigură din surse proprii furajele pasărilor

+10.000 HA

de teren agricol cultivat cu cereale

31 DE FERME

de creștere a păsărilor

1 FABRICĂ DE NUTREȚURI COMBinate

250.000 t/an
capacitate de producție

3 ABATOARE

cu o capacitate de producție de peste 100.000 t/an

5

LABORATOARE de analize

1 FABRICĂ

de procesare a cărnii cu linii de producție moderne

>500

DE VEHICULE PROPRII

PRINCIPALELE CANALE DE VÂNZARI



PROIECTE DE VIITOR

120

DE MILIOANE DE EURO

a investit compania în 2024, din fonduri proprii, pentru implementarea unor proiecte cu randament ridicat, de modernizare și extindere a capacităților de producție, care vor contribui la creșterea sa rapidă în următorii doi ani

PESTE **80%**

din necesarul de energie necesară proceselor de producție este produsă din surse regenerabile (panouri fotovoltaice amplasate pe aproximativ 30 ha și stația de cogenerare de înaltă eficiență)

ZERO PIERDERI

este politica Transavia de valorificare a resurselor cu ajutorul unui ecosistem circular care elimină pierderile și care îi va permite și în viitor să fie una dintre cele mai eficiente companii din România

SUNTEM AICI PENTRU VOI





PARTENERI DE ÎNCREDERE DIN 1991

Fondatorul Transavia, Dr. Ing. Ioan Popa, a creat compania în urmă cu peste trei decenii cu dorința de a construi un business durabil, de familie, care să crească de la o generație la alta, rămânând loial unor principii de bază precum seriozitatea, reponsabilitatea, onestitatea, disciplina, grija autentică 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.

PORTOFOLIU DE PRODUSE CENTRAT PE NEVOILE CONSUMATORILOR

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, extinderea oportunităților de consum, preferința manifestată pentru consumul de carne de pasăre de către toate categoriile de vârstă, prezența acesteia 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 la produse marinate și produse semipreparate. Pe lângă gustul savuros, consumatorii apreciază tot mai mult alimentele care contribuie la o dietă echilibrată nutrițional.



EFICIENȚA STRATEGIEI „DE LA BOB LA FURCULIȚĂ”

Transavia a reușit să gestioneze eficient contextul complex și imprevizibil din ultimii ani, adaptându-se situației macroeconomice marcate de incertitudine printr-o abordare prudent-optimistă. Modelul nostru de afacere, integrat 100% vertical, și-a dovedit viabilitatea. Suntem singura companie din sectorul avicol din România și din regiune care deținem și gestionăm toate operațiunile lanțului de producție. Având deja o strategie „de la bob la furculiță” bine pusă la punct, am reușit să continuăm să furnizăm fără sincope produse de cea mai bună calitate, sigure și accesibile, clienților din România și din țările în care avem parteneriate.

Ne-am întărit astfel avantajele competitive și ne-am consolidat poziția de lider, obținând rezultate record – 2023 a fost cel mai bun an din istoria companiei, în care am înregistrat cel mai mare profit din industrie la nivel regional, ne-am confirmat statutul de partener de încredere și am extins vânzările la export.

CALITATE FĂRĂ COMPROMISURI

Calitatea este un pilon important în cadrul întregului lanț de producție și reprezintă un subiect nenegociabil. 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. Acționăm responsabil și implementăm o cultură a calității și siguranței alimentului care se reflectă în fiecare aspect al activității noastre.

De asemenea, avem 5 laboratoare de analize, în care se efectuează permanent analize microbiologice și fizico-chimice pentru carne, analize pentru furaje și apă, analize serologice etc.







SUSTENABILITATEA ȘI SUCCESUL ECONOMIC MERG MÂNĂ ÎN MÂNĂ

Creșterea de la an la an a companiei a fost dublată de preocuparea noastră pentru bunăstarea oamenilor și a păsărilor, pentru mediu și comunități. Reinvestim constant o parte semnificativă din profitul realizat în dezvoltarea operațiunilor noastre, în digitalizare și optimizarea lanțului valoric prin abordarea circulară în toate activitățile după principiul „de la bob la furculiță... și înapoi”, reutilizând oriunde se poate fiecare element rezultat din procesele de producție.

Suntem prima companie din România cosemnatară a Codului de Conduită al UE cu privire la practicile responsabile comerciale și de marketing în sectorul alimentar. Printre angajamentele pe care ni le-am asumat astfel se numără implementarea sistemului de management de mediu conform celor mai recente cerințe, eficientizarea consumului de energie, îmbunătățirea managementului deșeurilor și a apelor uzate, modernizarea și re tehnologizarea continuă pentru producții sustenabile, procurarea de materii prime din zone certificate ca producții sustenabile, fără impact negativ asupra mediului înconjurător, utilizarea ambalajelor inovatoare, crearea unui sistem alimentar care să faciliteze alegerea unei alimentații sănătoase și durabile etc.

O performanță de care suntem foarte mândri este și implementarea celui mai mare proiect de energie regenerabilă din industria alimentară din România, prin care asigurăm până la 80% din necesarul de energie electrică necesară proceselor de producție. Consumatorii noștri sunt mai interesați ca oricând de subiecte precum alimentația și sănătatea. Vor să știe de unde provin ingredientele pe care le consumă și acordă o mare atenție idealurilor LATTE (local, autentic, trasabil, transparent și etc).

Trendul sustenabilității face loc acum și altora, precum agricultura regenerativă, care vorbește nu doar despre a „susține” natura, dar și despre acțiuni concrete pentru a o regenera.

COMPONENTELE LANȚULUI NOSTRU VALORIC





Faptul că asigurăm hrana păsărilor din surse proprii este un mare avantaj. Pe lângă siguranța și promptitudinea aprovizionării, controlăm integral proveniența materiei prime folosite pentru obținerea furajelor.”

ADRIAN FĂRCAȘ — Director, Sectorul Vegetal



FERME VEGETALE

În urmă cu 15 ani, compania noastră a luat o decizie strategică, care s-a dovedit a fi vizionară: dezvoltarea unei divizii proprii dedicate cultivării cerealelor necesare pentru hrana păsărilor din fermele Transavia. Acest demers ne permite astăzi să gestionăm peste 10.000 de hectare de teren agricol, unde cultivăm grâu, porumb și floarea-soarelui, utilizând în mare parte îngrășământ natural provenit din propriile noastre unități de creștere a păsărilor.

Cele patru ferme agricole pe care le deținem sunt echipate cu utilaje moderne și performante, care ne permit să desfășurăm activitățile agricole la cele mai înalte standarde. Această inițiativă reprezintă un angajament ferm al companiei noastre pentru sustenabilitate, autonomie și excelență în agricultură, contribuind la consolidarea unui model de afaceri durabil și responsabil.



Consumatorii acordă o atenție tot mai mare legăturii dintre calitatea cărnii de pui pe care o consumă și calitatea hranei acestora. Acest lucru ne motivează să asigurăm păsărilor din fermele de creștere un nutreț de calitate, atent calibrat la nevoile specifice ale acestora, realizat în colaborare cu experți nutriționiști.”

FLAVIUS GÂNDILĂ

— Director Adjunct,
Fabrica de Nutrețuri Combinate



FABRICA DE NUTREȚURI COMBinate

Fabrica noastră de nutrețuri combinate are o capacitate de producție de 250.000 de tone anual și o capacitate de stocare de 120.000 de tone pentru cereale și 30.000 de tone pentru făinuri proteice. Hrana păsărilor este produsă fără niciun contact cu mediul exterior, cu ajutorul unei instalații de sterilizare a furajelor unică în România. Cerealele sunt supuse unor procese minuțioase de uscare și curățare, pentru a reduce riscul de contaminare și depreciere. Păsările crescute în fermele Transavia au astfel acces la furaj integral de origine vegetală, care nu conține produse secundare sau medicamente.



FERME DE CREȘTERE



Acordăm o mare importanță bunăstării și sănătății păsărilor din fermele noastre, precum și păstrării biodiversității, unde România are o tradiție valoroasă, pe care suntem hotărâți să o continuăm, în beneficiul consumatorilor noștri.”

DIANA CORINA URSALEȘ

— Director,
Divizia Ferme Creștere Păsări

În fermele Transavia ne ocupăm de creșterea puilor de carne, de reproducția rasei grele și de stația de incubație, ceea ce ne oferă un control complet al originii păsărilor. Transavia este și cel mai mare producător din domeniul aviculturii din România, cu o producție de peste 50 de milioane de ouă anual. Acest lucru ne ajută să asigurăm 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.

Prioritatea noastră este asigurarea sănătății și bunăstării păsărilor și toate eforturile noastre se îndreaptă către îndeplinirea acestui obiectiv. Cele 31 de ferme de creștere și reproducție sunt amplasate în zone rurale, departe de locuințe, de alte ferme de animale și de posibile surse de contaminare, pentru a asigura păsărilor un nivel maxim de biosecuritate, protecție și confort.

Stațiile de incubație folosesc cele mai noi tehnologii pentru a maximiza calitatea viitorilor pui. Incubatoarele și eclozionatoarele sunt conectate la softuri ce permit monitorizarea tuturor parametrilor (umiditate, temperatură, ventilație); transportul puilor către ferma de producție se face cu deosebită atenție; iar în ferme, aceștia beneficiază de condiții optime, specifice nevoilor lor.

Fermele de creștere respectă cele mai stricte norme europene în domeniu. Păsările au acces nelimitat la furaj proaspăt, integral de origine vegetală. Am implementat tehnologii și procese automatizate de furajare, adăpare și monitorizare controlate prin senzori, care asigură bunăstarea acestora, sub supravegherea unor veterinari și tehnicieni specializați. Investim continuu în modernizarea și re tehnologizarea fermelor existente, dar și în construirea de la zero a unora noi, care folosesc cele mai avansate tehnologii.



Fluxurile de producție impecabil organizate, folosirea unor echipamente de mare performanță, care asigură un ritm accelerat și o precizie deosebită în prelucrarea materiei prime, sunt dublate de disciplina și buna pregătire a membrilor echipei noastre.”

CĂLIN BORCEA

— Șef Abator Oiejdea



ABATOARE

Cele 3 abatoare pe care le deținem sunt reperi de bune practici pentru întreaga industrie alimentară din România. Materia primă provine exclusiv din fermele noastre proprii, astfel încât calitatea și trasabilitatea acestora sunt garantate. Protocoalele și fluxurile de lucru sunt aliniate la cele mai înalte standarde, liniile tehnologice și echipamentele de mare performanță asigură o productivitate ridicată în toate departamentele, iar calitatea produselor este permanent testată în laboratoare de analize proprii. Produsele sunt porționate și selecționate astfel încât să poată răspunde atât nevoilor pentru produse tradiționale (cum sunt puiul întreg, pieptul de pui, aripile etc.), cât și pentru preferințele mai noi ale consumatorilor (de exemplu, produsele semipreparate, care sunt realizate în fabrica de procesare). Ambalarea produselor respectă cele mai stricte reglementări în vigoare la nivel european: se face în atmosferă controlată, ceea ce garantează păstrarea intactă a calității cărnii de pui proaspete, iar produsele sunt apoi stocate în spații de congelare și refrigerare dedicate și livrate în condiții sigure.



Avem deja o experiență solidă în realizarea produselor de tip convenience din carne de pui și dorim să ne diversificăm portofoliul cu astfel de produse, pentru care cererea este în creștere, dar și să colaborăm la realizarea unor produse sub marcă proprie pentru clienții noștri.”

RADU POPA

— Director,
Fabrica de Produse Procesate



FABRICA DE PROCESARE

În Fabrica de procesare Transavia, materia primă este transformată în produse finite precum produse semipreparate, produse marinate și mixuri din carne de pui. Operațiunile sunt complet automatizate, muncitorii având intervenție minimă și rol de supervizare. Gama de produse realizate este adaptată continuu, în funcție de noile preferințe de consum ale clienților noștri, de piețele noi pe care ne extindem activitatea și de cele mai recente tendințe apărute în nutriție și gastronomie. Suntem singurul furnizor de carne de pui pentru McDonald’s din România, ceea ce constituie o confirmare a calității și siguranței produselor noastre – compania americană este recunoscută pentru standardele sale foarte exigente, certificările pe care le solicită și auditurile amănunțite pe care le realizează constant.



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 producție integrat, beneficiem de rezultatele acestui sistem ce garantează un produs de calitate, livrat la timp și în condiții optime, și acționăm la rândul nostru pentru consolidarea relațiilor pe care le avem cu partenerii noștri.”

DANIEL OPRİȘ

— Director Vânzări Externe



DISTRIBUȚIE

Livrarea produselor Transavia, atât în România, cât și la partenerii externi, se face zilnic, cu cele peste 500 de vehicule din flota proprie. Acestea sunt dotate cu sisteme performante, care asigură livrarea în cele mai bune condiții către clienți.

Compania a făcut investiții semnificative pentru a asigura menținerea prospețimii produselor în timpul depozitării și distribuției. Monitorizăm temperatura de-a lungul întregului parcurs al produselor, de la ieșirea din fabrica Transavia până la destinație, și optimizăm permanent rutele de transport, pentru scurtarea distanțelor și micșorarea timpilor necesari deplasării. De asemenea, aplicăm toate măsurile necesare pentru a spori siguranța alimentară: doar autovehiculele companiei au acces în unitățile de producție, autovehiculele și căile de acces și transport din companie sunt dezinfectate zilnic și menținem un control strict al condițiilor de livrare.

În perioada următoare, obiectivele noastre includ creșterea exporturilor în zona de retail internațional și automatizarea proceselor, prin implementarea unor tehnologii care să contribuie la îmbunătățirea modului în care ne deservim clienții.

CERTIFICĂRI ȘI ATESTĂRI CARE GARANTEAZĂ CALITATEA ȘI SIGURANȚA PRODUSELOR NOASTRE



GLOBAL S.L.P.

Smart Livestock Practices

Suntem singurul producător de carne de pasăre din România certificat GLOBAL S.L.P. (Smart Livestock Practices Standards), cel mai important program de certificare la nivel global a bunelor practici în fermele de animale și în facilitățile de producție.



BRCGS Food Safety

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. Alte certificări relevante: BRC 8 A+, McDonald's SQMS, SMETA, Halal.



Un semn al recunoașterii și aprecierii calității produselor noastre este și statutul Transavia de „Furnizor al Casei Regale a României”, obținut în 2006.



Acordată de:



Fragedo este primul brand din România care, în urma evaluării Consiliului Român pentru Publicitate (RAC) poartă pe spotul TV sigiliul „Marcă etică”, ce atestă respectarea principiilor etice și a bunelor practici de publicitate.

RESPONSABILITATEA, COLOANA VERTEBRALĂ A FILOSOFIEI TRANSAVIA



CEI 4 PILONI STRATEGICI AI SUSTENABILITĂȚII TRANSAVIA

Responsabilitate pentru oameni

Întreaga noastră activitate are în centru binele oamenilor: al echipei pe care ne bazăm de-a lungul lanțului de producție, al consumatorilor care aleg produsele noastre, al partenerilor împreună cu care dezvoltăm Transavia, al comunităților în mijlocul cărora suntem prezenți.

Responsabilitate pentru calitatea produselor

Suntem mândri să fim recunoscuți drept furnizorul de carne de pui de cea mai înaltă calitate din România, o reputație care ne onorează și ne responsabilizează. Încrederea consumatorilor și partenerilor noștri a fost câștigată prin eforturi susținute de-a lungul timpului, iar angajamentul nostru rămâne acela de a menține aceste standarde de excelență.

Responsabilitate pentru bunăstarea păsărilor și mediu

Ne dedicăm constant grijii pentru natură, pentru bunăstarea animalelor și pentru conservarea resurselor, asigurând cele mai bune condiții pentru păsările noastre. Prin optimizarea utilizării resurselor și prin investiții în tehnologii de ultimă generație, cu impact minim asupra mediului, ne angajăm să construim un viitor durabil pentru generațiile viitoare.

Responsabilitate pentru comunitate

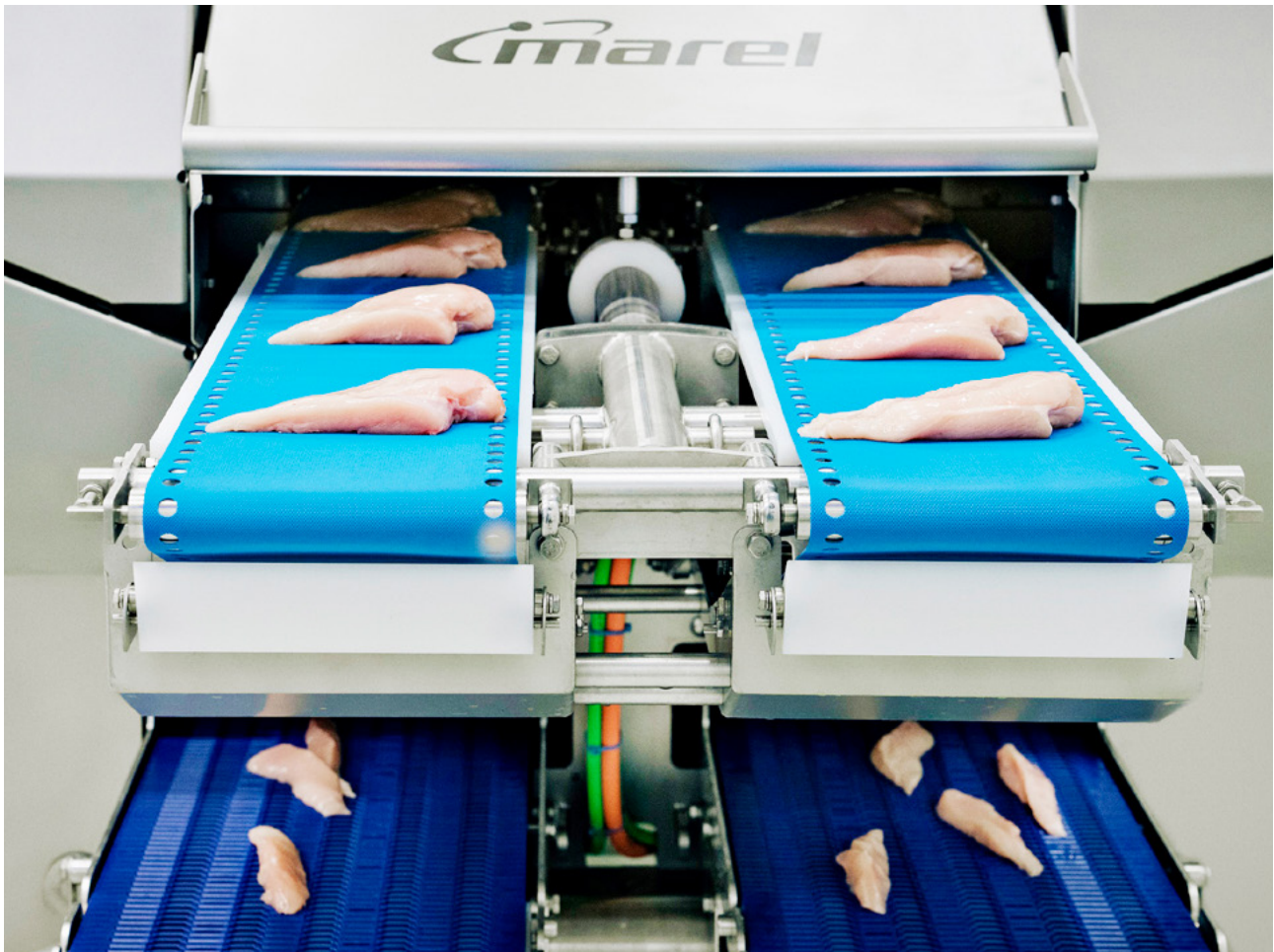
Vrem ca prezența noastră în comunitățile în care activăm să fie un factor de îmbunătățire a calității vieții oamenilor. Împreună cu parteneri de încredere, ne implicăm în acțiuni concrete de sprijinire a sistemului medical, a incluziunii sociale, a educației, culturii și sportului, precum și în protejarea mediului.



INVESTIȚII PENTRU VIITOR

Transavia are cei mai buni indicatori de profitabilitate din industria în care activează nu doar în România, dar și la nivel european, ceea ce ne conferă o libertate de acțiune fără egal în planificarea dezvoltării viitoare. Sustenabilitatea financiară este replicată la toate nivelurile companiei, iar acest lucru se reflectă în creșterea sa sănătoasă și constantă.

Ne aflăm într-o nouă etapă de creștere strategică, de transformare și accesare către un nivel superior de performanță și expansiune prin capitalizarea avantajelor competitive pe care le avem și a investițiilor făcute în ultimii ani, dar și prin valorificarea de noi oportunități.



CELE MAI IMPORTANTE INVESTIȚII RECENTE

Cu investiții cumulate care în ultimii 10 ani depășesc 250 de milioane de euro, Transavia este un pionier în inovație și sustenabilitate în industria alimentară. Aceste investiții, care redefinesc standardele de durabilitate din industrie, nu doar că îmbunătățesc eficiența operațională a companiei, ci și contribuie semnificativ la eforturile de combatere a schimbărilor climatice și de promovare a unui viitor mai verde. Doar în ultimul an, am implementat cu succes proiecte strategice precum noua linie de procesare de ultimă generație, care ne va permite să ne dublăm capacitatea de procesare a cărnii de pui în produse elaborate, consolidându-ne astfel poziția la nivel regional, sau noi hale pentru creșterea puiilor și dezvoltarea unei baze de depozitare a cerealelor.

Alte investiții esențiale în extinderea capacității de producție și asigurarea unui lanț de aprovizionare eficient și prietenos cu mediul le includ pe cele de la noua stație performantă de făinuri proteice, cu ajutorul căreia compania abordează în mod circular subprodusele rezultate în urma proceselor tehnologice, reușind să opereze sustenabil, fără generare de deșeuri.

Transavia a investit aproximativ 35 de milioane de euro în implementarea celui mai mare proiect de energie regenerabilă din industria alimentară din România. O stație de cogenerare de înaltă eficiență electrică și circa 30 de hectare de panouri fotovoltaice vor asigura între 80% și 100% din energia electrică necesară proceselor de producție. Această inițiativă susține nu doar eficiența energetică, ci și eliminarea anuală a 18 milioane kg CO₂, echivalentul plantării unei păduri de 900 de hectare (841.000 de copaci/an).

CREȘTEM ÎMPREUNĂ CU PARTENERII NOȘTRI





**PRODUSE DE CALITATE
REALIZATE ÎNTR-UN
SISTEM INTEGRAT
ȘI LIVRATE ÎN SIGURANȚĂ**

La Transavia, am investit masiv în optimizarea capacităților noastre de producție și a serviciilor din cadrul tuturor componentelor sistemului integrat pe verticală pe care l-am dezvoltat. Acest lucru ne-a permis mărirea volumelor pentru export și este considerat un avantaj competitiv important de către partenerii noștri. 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 agreeate 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 semipreparate 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.

**PARTICIPĂM
LA CELE MAI IMPORTANTE
TÂRGURI DE PROFIL**

Transavia participă activ la cele mai importante târguri și expoziții din industria alimentară la nivel internațional, consolidându-și relațiile de parteneriat și explorând noi oportunități de colaborare. Prin prezența cu standuri proprii la evenimentele de prestigiu precum Anuga, compania își reafirmă poziția de lider de piață și angajamentul față de menținerea unei reputații solide, atât în România, cât și pe piețele internaționale.



**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 directă, 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*.

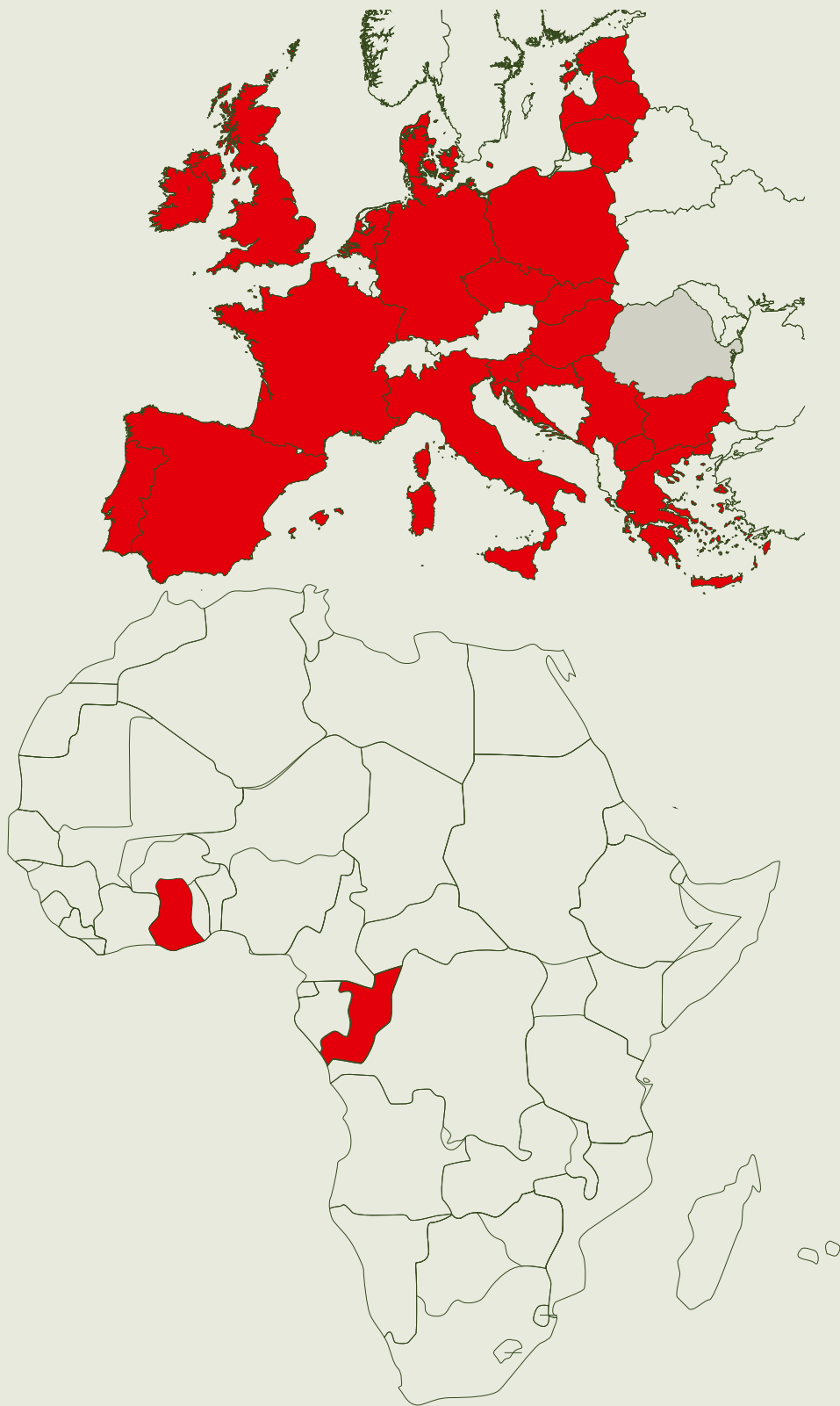
**O NOUĂ PROVOCARE:
PRODUSE PERSONALIZATE
PENTRU PARTENERII NOȘTRI**

Transavia este un furnizor de soluții personalizate flexibil și competitiv, realizând în fabrica de produse procesate o mare varietate de produse semipreparate din carne de pui. În funcție de necesitățile clienților, produsele pot fi panetate cu diverse formule de acoperire – tempura, pesmeturi simple sau aromatizate –, preprăjite, coapte și congelate rapid individual, pentru a fi ready-to-cook. Gama realizată din piept de pui întreg, dezodat, fresh, fără a fi tocat înainte de formare, include produse de tipul șnițel, strips, chunks și altele.

PRINCIPALELE PIEȚE DE EXPORT ALE TRANSAVIA

În cadrul parteneriatelor externe pe care le-am dezvoltat oferim atât mărcile noastre de top, precum Fragedo și Papane, cât și produse marcă proprie, realizate pentru clienții noștri. Aproximativ 35% din producția anuală a companiei este livrată pe piața europeană și continentul african.

- ★ Bulgaria
- ★ Cehia
- ★ Congo
- ★ Croația
- ★ Danemarca
- ★ Estonia
- ★ Franța
- ★ Germania
- ★ Ghana
- ★ Grecia
- ★ Irlanda
- ★ Italia
- ★ Kosovo
- ★ Letonia
- ★ Lituania
- ★ Macedonia de Nord
- ★ Malta
- ★ Polonia
- ★ Portugalia
- ★ Regatul Unit al Marii Britanii
- ★ Serbia
- ★ Slovacia
- ★ Spania
- ★ Slovenia
- ★ Țările de Jos
- ★ Ungaria



PORTOFOLIUL DE BRANDURI TRANSAVIA





Fragedo®

Fragedo, brandul emblematic Transavia, se bucură de o reputație deosebită – este cel mai bine vândut brand de carne de pui din România și cel mai bine clasat brand din industria alimentară în topul Brand Finance® Romania 50 amintit la pagina 08. Fragedo oferă o gamă diversă de produse de înaltă calitate, care creează o experiență de consum unică, apreciată de consumatorii noștri. Fragedo este recunoscut pentru calitatea impecabilă, diversitatea și versatilitatea gamei de produse, pentru felul onest în care comunică și inovațiile permanente pe care le propune. Fragedo include de la produse porționate și specialități gata preparate, realizate după rețete proprii, precum cele din gama Fragedo Deli (Barbecue, Marinés și Sortimente alese), la tradiționalul pui grill, piept dezosat, aripi sau ficat de pui. Produsele se adresează atât consumatorilor individuali, cât și profesioniștilor din HoReCa, și sunt apreciate pentru gustul autentic, textura deosebită și valorile nutritive ridicate.

Papane

Pentru consumatorii noștri cu un stil de viață activ și care vor să beneficieze de opțiuni care să le permită să mănânce sănătos, dar fără a investi mult timp în pregătirea meselor, precum și pentru clienții noștri din zona HoReCa, am creat gama Papane. Aceasta cuprinde produse semipreparate din carne de pui proaspătă – de la șnițele și nuggets la burgeri și gujoane –, preprăjite, coapte și congelate cu ajutorul unor tehnologii de ultimă generație, care le mențin gustul autentic și textura fragedă. Produsele sunt pregătite din carne proaspătă și pot constitui baza unor meniuri lejere, delicioase și cu aport de calorii mai scăzut. Rețetele folosite sunt versatile și realizate ținând cont de preferințele consumatorilor de azi.

Gamele Papane Bistro și Papane Chef sunt o alegere avantajoasă pentru profesioniștii din industria HoReCa, beneficiind de gramaje și ambalaje adaptate nevoilor specifice ale acestora. În plus, datorită tehnologiei folosite și a software-ului inovator de porționare, produsele rezultate folosesc eficient materia primă, sunt uniforme și oferă un control perfect al porțiilor.

CATALOG DE PRODUSE TRANSAVIA



Piept file



Descriere	Cod de produs	Ambalaj	Greutate medie netă/pachet (kg)	Număr de pachete/cutie	Greutate medie netă/cutie (kg)	Valabilitate	Condiții de depozitare
Piept dezosat jumătăți, fără piele	068	ATM	0,85	12	10	12 zile	Proaspăt 0-4°C
	072		1,5	8	12		
	339		5	2	10		
Piept dezosat întreg, fără piele	044	ATM	2,5	4	10	7 zile	
	523		3		12		
	054	Vrac	12	-	-		
Mușchiuleț din piept de pui	564	ATM	0,75	10	7,5	12 zile	
Piept dezosat feliat	50		0,6	12	7		
	49		1	9	9		
Carne tocată din piept de pui	27	Vrac	0,5	12	6	8 zile	Proaspăt 0-2°C
	26		0,9	9	8		
Piept dezosat jumătăți, fără piele – fără mușchiuleț	048	Polyblock	10 €	-	10	18 luni	Congelat -18°C
	382	Pungă IQF	2,5 €	4			
Piept dezosat jumătăți, fără piele	057	Vrac	2x5 €	-	15		
	067	Polyblock	15		15		
Piept dezosat întreg, fără piele	324	Vrac	5		5		
Mușchiuleț din piept de pui	036	Polyblock	15		15		

ALEXANDRA DODIȚĂ

— Head of Fresh & Ultra Fresh Products, METRO România



„Colaborăm cu Transavia de peste 10 ani, timp în care am construit un parteneriat unic. Companiile noastre au trecut prin perioade pline de provocări și au crescut împreună. E ușor să lucrăm cu oameni în care avem încredere, care înțeleg solicitările specifice ale clienților noștri, de la revânzătorii din domeniul alimentar la companii din HoReCa și chefi bucătari cu renume. Transavia a reușit mereu să dezvolte soluții în linie cu nevoile noastre operaționale și cu specificațiile noastre stricte, dovedind că are o experiență valoroasă și know-how solid, propunând o mare diversitate de produse semipreparate care îndeplinesc așteptările clienților noștri.”

PAUL BRAUN

— Director of Supply Chain and Quality Assurance, Premier Restaurants Romania



„Parteneriatul nostru cu Transavia, început în 2017, a devenit tot mai strâns de la un an la altul. La McDonald's, dorim să le oferim consumatorilor noștri rețetele lor preferate folosind 100% carne de pui din România, provenind de la o companie care respectă întru totul standardele globale ale McDonald's – recunoscute ca fiind extrem de restrictive. De la McPuișor și Supreme Chicken Tenders la aripioare și Spicy Chicken McNuggets, toate produsele noastre pentru care folosim carne de pui de la Transavia au performat excelent, bucurându-se de aprecierea clienților și având vânzări foarte bune. Apreciem, de asemenea, bunele practici implementate de companie pentru a garanta calitatea și siguranța alimentară a produselor, precum și principiile sustenabile pe care le aplică în desfășurarea tuturor activităților sale.”

Pulpe superioare, dezosate, fără piele



Descriere	Cod de produs	Ambalaj	Greutate medie netă/pachet (kg)	Număr de pachete/cutie	Greutate medie netă/cutie (kg)	Valabilitate	Condiții de depozitare
Pulpă superioară dezosată, fără piele	297	ATM	0,9	12	11	12 zile	Proaspăt 0-4°C
	107		1,4	8			
	108		2,5	4			
	99		3				
	164	Vrac	12	-	12		
Carne tocată din pulpă dezosată, fără piele	26	ATM	0,9	9	8	7 zile	Proaspăt 0-2°C
Pulpă superioară dezosată, fără piele	102	Tăviță	0,9	12	10,5	18 luni	Congelat -18°C
	381	Pungă IQF	2,5 €	4	10		
	329	Vrac	5	-	5		

NIGEL O'DONNELL

— Managing Director,
Meadow Vale Foods UK



„Ceea ce face din Transavia un partener foarte valoros pentru noi este calitatea excelentă și consecvență a produselor sale, menținută de-a lungul anilor. Meadow Vale Foods este lider în furnizarea de produse IQF din pui către diferite entități, așa încât pentru noi este vital să lucrăm cu parteneri de încredere, responsabili, flexibili și care răspund cu promptitudine solicitărilor noastre, ori de câte ori este nevoie. Transavia și-a standardizat procesele de producție pentru a asigura o calitate superioară constantă pentru produsele sale. Toate produsele sunt gătite în prealabil și congelate, ceea ce asigură păstrarea calităților lor nutriționale, a gustului și texturii – aspect pe care clienții și consumatorii noștri din Marea Britanie le apreciază în mod deosebit!”

DANIEL COSTACHE

— Director Achiziții Food,
PENNY REWE România



„Parteneriatul PENNY cu echipa Transavia este un exemplu de succes pentru ceea ce înseamnă furnizarea de carne de pui de calitate, proaspătă și la un preț corect pentru toți clienții care ne trec pragul magazinelor. Toată gama de carne de pui Transavia din magazinele PENNY se aliniază obiectivului nostru TripluRO (3RO). Produsele cu eticheta 3RO au ingredientul principal provenit din România, sunt procesate la noi în țară și ambalate tot aici. Mai mult, fermele de pui Transavia susțin o creștere sănătoasă a puilor, la cele mai înalte standarde europene, prin hrănirea lor cu furaje de origine naturală din țara noastră. Împreună, le oferim clienților noștri carnea de pui atât de apreciată în bucătăria românească și susținem economia țării prin promovarea produselor de origine locală.”

Pulpe cu os și piele



Descriere	Cod de produs	Ambalaj	Greutate medie netă/pachet (kg)	Număr de pachete/cutie	Greutate medie netă/cutie (kg)	Valabilitate	Condiții de depozitare
Pulpă anatomică	143	ATM	1,1	8	9	10 zile	Proaspăt 0-4°C
	138		2,2				
Pulpă cu spate/sferturi	125	ATM	1,75	4	7	10 zile	
	121		2,75				
	127	Pungă	0,35	28	10	7 zile	
	124	Vrac	12	-	12	10 zile	
Pulpă inferioară	114	ATM	0,75	12	9	10 zile	
	118		1	8	8		
	119		2	4	11		
	112		2,75				
Pulpă superioară	136	ATM	0,8	12	10	7 zile	
	527		3	4	12		
	95	Vrac	12	-	12		
Pulpă cu spate/sferturi	327	Pungă	0,35	28	10	18 luni	Congelat -18°C
	328	Vrac	5	-	5		
Pulpă inferioară	319	Tăviță	1,1	8	9		
	215	Pungă IQF	1,25 €	10	12,5		
	326	Vrac	5	-	5		
Pulpă superioară	318	Tăviță	1,1	8	9		
	214	Pungă IQF	1,25 €	10	12,5		
	325	Vrac	5	-	5		

Pui întreg și găină



Descriere	Cod de produs	Ambalaj	Greutate medie netă/pachet (kg)	Număr de pachete/cutie	Greutate medie netă/cutie (kg)	Valabilitate	Condiții de depozitare
Pui grill	85	Pungă	1,75	7	12	7 zile	Proaspăt 0-4°C
	91	Tăviță	1,8	5	9	8 zile	
Pui grill	298	Pungă	1,75	7	12	18 luni	Congelat -18°C
Găină de rasă grea	207		3,5	5	18		
Găină de rasă, porționată	203		1,6	8	12,5		

MATTHEW MABBOTT-QUARTLEY

— Supply Chain Manager,
Green Gourmet UK



„Suntem o companie dinamică și inovatoare, care creăm și livrăm produse pentru firme din zona de servicii de alimentație și de retail și ne selectăm partenerii ținând cont nu doar de calitatea produselor pe care le oferă, ci și de principiile comune care ne ghidează și valorile pe care le împărtășim. Transavia este un exemplu de profesionalism în toate aspectele activității sale. Este o companie responsabilă, mereu la curent cu tendințele din domeniul nostru, creativă și de încredere. În plus, are una dintre cele mai impresionante strategii de sustenabilitate din industria cărnii de pui din Europa.”

Aripioare



Descriere	Cod de produs	Ambalaj	Greutate medie netă/pachet (kg)	Număr de pachete/cutie	Greutate medie netă/cutie (kg)	Valabilitate	Condiții de depozitare
Aripă întreagă	18	ATM	0,8	9	7	10 zile	Proaspăt 0-4°C
	22		1	8	8		
	374		2	4	9		
	295		2,25				
Aripioare secționare, fără vârf	304	Vrac	1	12	12	7 zile	
	292		12	-			
Aripă întreagă	296	Tăviță	0,9	12	11	18 luni	Congelat -18°C
Aripioare secționare, fără vârf	217	Pungă IQF	1,25 €	10	12,5		
	24	Polyblock	15	-	15		

Spinări și organe



Descriere	Cod de produs	Ambalaj	Greutate medie netă/pachet (kg)	Număr de pachete/cutie	Greutate medie netă/cutie (kg)	Valabilitate	Condiții de depozitare
Ficat	33	ATM	0,5	15	7,5	7 zile	Proaspăt 0-2°C
Mix din pipote și inimi	80						
Gâturi și spinări (amestec pentru ciorbă)	153	Pungă	1,3	10	13	5 zile	Proaspăt 0-4°C
Ficat	287	Tăviță	0,5	16	8	18 luni	Congelat -18°C
Mix din pipote și inimi	290						
Gâturi și spinări (amestec pentru ciorbă)	320	Pungă	1,2	10	12		
Spinări	152	Vrac	10	-	10		

Produse marinate și specialități



Descriere	Cod de produs	Ambalaj	Greutate medie netă/pachet (kg)	Număr de pachete/cutie	Greutate medie netă/cutie (kg)	Valabilitate	Condiții de depozitare
Mix de aripioare marinate (picante și barbeque)	177	ATM	1,25	4	5	8 zile	Proaspăt 0-4°C
Mix de pulpe superioare dezodate și aripioare picante, marinate	179						
Mix grill barbeque	181						
Burgeri de pui	246		0,39 €	12	4,68		
Cârnăciori din pulpă de pui dezodată	245		0,55 €		6,6		
Cârnăciori din pulpă de pui dezodată – picanți	248		0,32 €		3,84		
Chifteluțe de pui	247						

Produse semipreparate – Fragedo Crunch Your Lunch



Descriere	Cod de produs	Ambalaj	Greutate medie netă/pachet (kg)	Număr de pachete/cutie	Greutate medie netă/cutie (kg)	Valabilitate	Condiții de depozitare
Felii din piept de pui în înveliș crocant cu ovăz	596	Cutie retail	0,32 €	16	5,12	18 luni	Congelat -18°C
Strips din piept de pui în înveliș crocant	597						
Bites din piept de pui în înveliș cu cereale integrale	598						

CRISTIAN ROȘCA

— Supply Chain Director, Macromex



„Pentru Macromex, parteneriatul strategic cu Transavia, cel mai puternic jucător din piața de carne de pasăre din România, a fost răspunsul firesc la cererile și exigențele clienților noștri, atât din piața de horeca, ci și a celor din retailul tradițional. Flexibilitatea, punctualitatea, onestitatea, dar mai ales produsul, Well Made in Romania, sunt printre motivele care au condus la inițierea colaborării cu Transavia. Ceea ce definește însă cel mai bine relația dintre cele două companii sunt pasiunea și excelența operațională, dorința de a face lucrurile perfect, ca la carte, precum și responsabilitatea asumată de a oferi tuturor colaboratorilor o experiență sustenabilă, unică și de înaltă calitate.”

Produse semipreparate – Papane



Descriere	Cod de produs	Ambalaj	Greutate medie netă/pachet (kg)	Număr de pachete/cutie	Greutate medie netă/cutie (kg)	Valabilitate	Condiții de depozitare	
Nuggets de pui, Papane	340	Pungă IQF	0,69 e	15	10,4	18 luni	Congelat -18°C	
Burger de pui, Papane	342		0,66 e		9,9			
Șnițel de pui, Papane	341		0,64 e		9,6			
Cordon bleu, Papane	343		0,66 e		9,9			
Șnițel de pui cu pesmet, Papane	349		2,5 e	4	10			
Burger de pui cu pesmet, Papane Bistro	348							
Nuggets de pui cu tempura, Papane Bistro	346		1 e	10				
Aripioare de pui crocante, Papane Chef	593							
Burger de pui cu fulgi de porumb, Papane Chef	591							
Cordon bleu, Papane Chef	599							
Medalion de pui cu brânză, Papane Chef	601							
Gujon din piept de pui, nepicant, Papane Chef	345							
Gujon din piept de pui, picant, Papane Chef	600							



PRODUSELE NOASTRE GARANTEAZĂ:


- ✦ Carne de pui 100% naturală
- ✦ Hrană de origine 100% vegetală pentru păsări
- ✦ Certificarea trasabilității pe întreg lanțul de producție, de la bob la furculiță
- ✦ Calitatea superioară a produselor, cu un gust unic, obținut prin procese responsabile și riguroase de producție
- ✦ Ambalarea în atmosferă controlată, pentru menținerea prospețimii și siguranței produselor
- ✦ Monitorizarea continuă a bunăstării animalelor, respectând cele mai stricte standarde europene
- ✦ Certificarea internațională a siguranței alimentare: 100% din producția de carne de pasăre Transavia este certificată BRCGS Food Safety și FSSC 22000, asigurând cele mai înalte standarde de siguranță alimentară
- ✦ Controlul riguros prin audituri externe – produsele și operațiunile Transavia sunt supuse periodic auditurilor independente de terță parte, care confirmă calitatea și siguranța alimentară
- ✦ Implementarea unor practici sustenabile și utilizarea rațională a resurselor, incluzând tehnologii moderne, pentru a sprijini un ecosistem echilibrat și un impact minim asupra mediului

Fragedo®

Nr. 1 pe piața cârnii de pui din România*



Brandul emblematic al Transavia, Fragedo, continuă să-și consolideze reputația de marcă preferată de consumatorii români: este cel mai bine clasat brand din industria alimentară, confirmând apetența consumatorilor pentru produse românești sigure și de înaltă calitate.**

transavia.ro  /Transavia.WellMadeinRomania  /fragedoromania

*În vânzările raportate pentru categoria de carne de pui proaspătă (în valoare și în volum), conform estimărilor RetailZoom pentru anii 2022 și 2023, pentru piața de retail alimentar - rețele internaționale (fără Lidl).

**Fragedo este cel mai bine poziționat brand românesc din industria alimentară, ocupând locul 14 în prestigiosul top publicat de Brand Finance® Romania 50, ediția 2024.



TRANSAVIA

Echipa noastră este mereu în contact cu echipele partenerilor noștri interni și internaționali, astfel încât să le înțelegem rapid nevoile și să ne putem calibra împreună activitatea, în funcție de tendințele pieței. Vă invităm să ne contactați pentru a vă prezenta mai multe informații despre produsele și serviciile noastre și a discuta despre zonele dumneavoastră de interes, în vederea unei posibile colaborări.

TRANSAVIA

Str. Blajului 244D

Sântimbru, 517675, Județul Alba, România

Tel: +40 (258) 813 515

E-mail: trade@transavia.ro

transavia.ro



Well Made in Romania