

ESTD 1973

المواشي
AL MAWASHI

أخبار اللحوم

الربع الرابع 2024



مستقبل مميز

إنشاء ملاذ آمن :
تحضير المزرعة للخراف الجدد

الإنجازات واللحظات التي لا تُنسى



المزيد
من المواضيع الشيقة
في الداخل

استمتع في صفحات أخبار اللحوم المليئة بالإثارة، حيث كل عدد يأخذك في رحلة شيقة لاكتشاف أفضل القطع من اللحوم، وأحدث الأخبار، وأمتع القصص من قلب شركة المواشي.

الكويت . الإمارات . جنوب أفريقيا . أستراليا

منتجات المواشي متوفرة
اونلاين في الامارات

talabat

amazon

إنستاشوب
InstaShop



elGrøcer



بيتتي متوفر اونلاين في
الامارات





وراء الستار

المحرر

فاطمة زارين

الكتاب المساهمين

دكتور الطاف خان

الشيخ نجلاء القط

مها مذكور

وليد توفيق

معتز ابو سعادة

الماري كريل

الترجمة الى العربية - مسؤول الدعم الازاعي

نايا ادريس

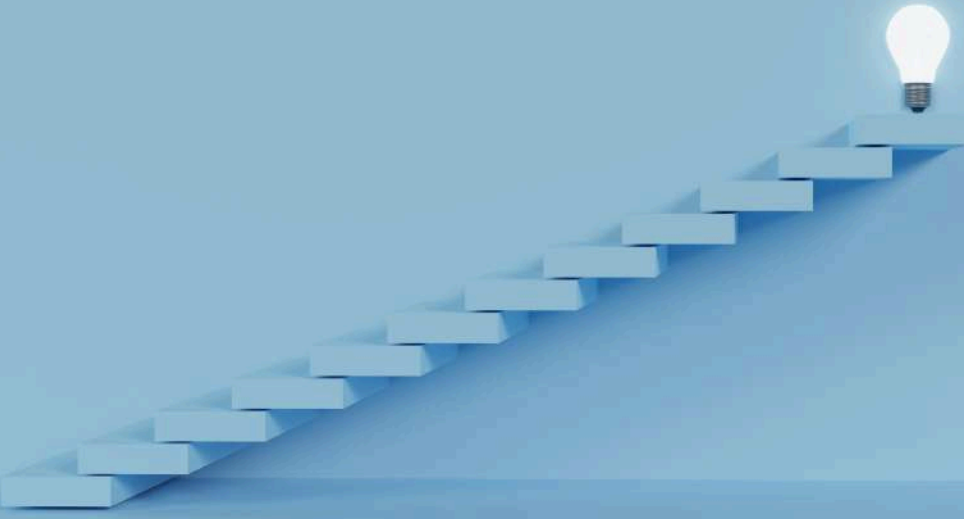
النشر عبر الانترنت

علي فرح

صورة الغلاف بفضل

ارشيف شركة المواشي

البداية



مع مطلع عام 2025، تتطلع "المواشي" إلى مستقبل واعد بآفاق رحبة. نستقبل هذا العام بتفاؤل كبير، إذ يمثل منعطفًا حاسمًا في مسيرتنا نحو التميز والريادة. نسعى هذا العام إلى تطوير منتجاتنا وخدماتنا بشكل مستمر، وذلك من خلال الاستفادة من أحدث التقنيات وابتكار حلول مبتكرة تلبي احتياجات عملائنا المتجددة. إن أهدافنا الطموحة ليست إلا جزءًا من رؤية أوسع نطمح لتحقيقها، رؤية تقوم على الابتكار المستدام والمسؤولية المجتمعية. نؤمن بأن التعاون المثمر مع موظفينا وشركائنا وعملائنا هو مفتاح نجاحنا. ويسعدنا أن نعمل معًا لبناء مستقبل أفضل لشركتنا ومجتمعنا. دعونا معًا نحقق إنجازات عظيمة في هذا العام ونجعل منه عامًا حافلًا بالإنجازات والتقدم.

Ali farah



المقدمة

بواسطة فاطمة زارين

مرحباً بكم في العدد الرابع من أخبار اللحوم !

في ختام عام 2024 المميز، يسرنا أن نقدم إليكم العدد الأخير من مجلتنا "أخبار اللحوم". نحتفل في هذا العدد بالإنجازات التي حققناها، ونستعرض معاً رحلة عام حافل بالتطور والنمو.

لقد شهد عام 2024 تطوراً ملحوظاً في مسيرة "المواشي"، حيث توسعنا في عملياتنا وحققنا قفزات نوعية في رضا عملائنا الكرام. ونحن فخورون بالجهود التي بذلها فريق عملنا المخلص لتحقيق هذه الإنجازات. سنأخذكم في جولة داخل مزارعنا، حيث تستعد مواشينا لاستقبال موسم جديد في بيئة مثالية. سنكشف لكم عن الأساليب الحديثة والممارسات المستدامة التي نطبقها لضمان توفير لحوم عالية الجودة.

كما سنستعرض معاً كيف غيرت التجارة الإلكترونية من طريقة تفاعلنا مع عملائنا، وكيف فتحت آفاقاً جديدة أمام صناعة اللحوم الفاخرة. نحن نتطلع إلى مستقبل مشرق، ونعدكم بالمزيد من الابتكار والتميز.

إلى عام 2025، عام جديد من الإنجازات والتحديات.

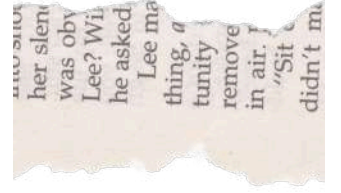
في هذا العدد



البداية
بواسطة علي فرح



المقدمة
بواسطة فاطمة زارين



الفعاليات والأحداث
بواسطة فاطمة زرين



فقرة مميزة:
إنشاء ملاذ آمن: تحضير
المزرعة للخراف الجدد
بواسطة الدكتور الطاف خان



وصفات
بواسطة الشيف نجلاء
القط



التجارة الإلكترونية: نقطة
تحول في صناعة اللحوم
بواسطة مها مذكور



التأمل في بعض محطات
رحلتنا
بواسطة وليد توفيق



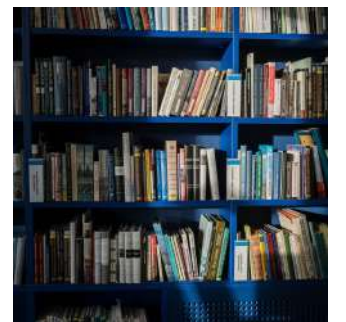
طبخ كيميائي
بواسطة معتز أبو سعدة



اللحوم الجنوب أفريقية من بين الأفضل
في العالم، ولسبب وجيه!
بواسطة إلماري كريل



حقائق مذهلة
بواسطة فاطمة زارين



المراجع



الأحداث و الفعاليات

Al Mawashi Kuwait unveils a fresh new look



أطلقت شركة المواشي الكويت منتجاتها بتصميم جديد وعصري، حيث تم تحديث نقاط البيع وتطوير الهوية البصرية للشركة. كما تم تطبيق مخطط عرض مبتكر للمنتجات وإضافة مواد ترويجية جذابة.





الفعاليات و الأحداث

في عام 2019، وضعت شركة المواشي الكويت خطة شاملة لتعزيز مساهماتها المجتمعية. ومنذ ذلك الحين، التزمت الشركة بتحقيق أهداف هذه الخطة، حيث شاركت في العديد من المبادرات المجتمعية في عام 2024، مما يعكس التزامها الراسخ بخدمة المجتمع

قمنا بتوزيع صناديق غذائية رمضانية بالتعاون مع LOYAC على 60 أسرة محتاجة في 6-7 مارس 2024.

رعينا مهرجان "أرض المرح 4"، حيث تم توزيع قسائم بقيمة 5 د.ك على 142 أسرة محتاجة في 2 مارس 2024، بالتعاون مع فريق منارة غدير التطوعي.

رعينا مهرجان "الفرح" للأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة، وكبار السن، والأيتام، وذوي الإعاقة، وقمنا بتوزيع قسائم بقيمة 300 د.ك بالتعاون مع شركة سافنر وورلد للإنتاج الفني في 30 مايو 2024.

شاركنا في مبادرة "نعمتي"، التي تهدف إلى الحفاظ على النعم، منع هدر الطعام، وتعزيز حماية البيئة والعمل التطوعي. تستخدم المبادرة قاعة فهد الأحمد المجهزة بالكامل برفوف تخزين، وثلاجات، وغرف تبريد لجمع المواد الغذائية القريبة من انتهاء الصلاحية من الشركات والمُتبرعين. يتم تحويل هذه المواد إلى طرود غذائية وتوزيعها على الأسر المحتاجة.

خصصنا مساحة في القاعة العامة في مسلخ المواشي بمنطقة الري للمزارعين الكويتيين لاستضافة معرض مجاني، حيث يمكنهم عرض وبيع منتجات مزارعهم الخاصة كل يوم إثنين وثلاثاء.





الفعاليات و الأحداث

تألفت شركة المواشي في معرض الكويت للغذاء، مظهرة التزامها بتقديم منتجات اللحوم بأسعار معقولة.

الحسيني: المخزون الاستراتيجي آمن لفترة طويلة والأسعار مستقرة



إشادة افتتاح معرض الغذاء

المواد الغذائية يشهد نموها على زيادة سواء كانت لحوماً أو منتجات زراعية أو سمكية مع الحرص الشديد على توازن الأسعار ونوعها الجيد. وسيساهم جميع المستثمرين ورجال الأعمال الكويتيين في ضرورة الاستثمار في السوق المحلي وإعادة أموالهم المستثمرة بالخارج إلى الكويت كونها الأفضل، وهي البيئة الآمنة للاستثمار وتحقيق الأرباح الجيدة.

والنظر مما انعكس على زيادة الأسعار. لكننا نطوّر بشدة الغذاء بالتعاون مع الجهات الحكومية لدعم السلع الاستراتيجية. لافتاً إلى أن الاتحاد الكويتي للأغذية يحرص بشدة من خلال الأعضاء على عدم تجاوز الأسعار حدودها غير المنطقية. وذلك برفع مستويات الجودة في الإنتاج وضبط التوازن في التكلفة. وإشادته بدور وجهود وزارة التجارة والصناعة في مكافحة ارتفاع الأسعار من خلال قيامه بالتحليل لشركة نقل وتجارة المواشي، لخدمة المستهلكين.

أن المخزون آمن والأسعار مستقرة. وقال إن الكويت تحتل مركزاً استراتيجياً جغرافياً في المنطقة خلعها في أكثر الدول استقراراً خاصة فيما يتعلق باستيراد المواد الأولية والخصائص التي تمنحها من شأنها أن تؤدي إلى ارتفاع الأسعار، إلا أن حكومة الكويت تتفادى وبشدة هذه العملية لتجنب جماح ارتفاع الأسعار. رغم أن أسعار السلع الغذائية مرتفعة بشكل مستمر مع الظروف العالمية. لافتاً إلى أن الشركات الكويتية المنتجة للمواد الغذائية تحرص على عدم رفع الأسعار إلا بحسب طبيعة. والتأمين على الأزمات والصراعات الأخيرة أثرت بصورة سلبية على الشحن والتوريد.

أكد نائب رئيس مجلس إدارة الاتحاد الكويتي للأغذية عزارة الحسيني أن الحكومة تعمل جاهدة لمعالجة ارتفاع الأسعار من خلال اجتهادها المعنوية، بما يعكس استقرار أسعار السلع الغذائية في الكويت وسط ما يحدث من ارتفاعات لأسعار المواد الخام والمواد الأولية من الدول المصدرة بالخارج. وأضاف الحسيني، في تصريح صحافي خلال افتتاح معرض الغذاء الكويتي، إن الدولة تولي اهتماماً كبيراً بدعم ورعاية الشركات التي تعمل في المجال الغذائي. ذلك الشركات التي تعمل في تنمية وتحفيز المنتجات الوطنية. بهدف تأمين المخزون الاستراتيجي للغذاء لفترات طويلة، مؤكداً

شركة المواشي تحرص على حماية أسواق اللحوم من الغلاء

حيث إن الشركة هي التي تحافظ على السوق من ارتفاع الأسعار كونها تبيع منتج وموزع للحوم في دولة الكويت. وقال الماجد إن المواشي ماضية في تنفيذ خططها المستقبلية عبر ما يتوفر لديها من معلومات لتأمين حاجة السوق من اللحوم وبأسعار مخفضة في أنحاء الكويت.



شركة المواشي - مدينة الكويت، الاسم الرائد في صناعة اللحوم، قدّمت حضوراً لافتاً في معرض الكويت للغذاء، حيث أبرزت دورها المحوري في توفير منتجات لحوم عالية الجودة تلبى احتياجات السوق المحلي. وتعكس مشاركة الشركة التزامها بتقديم لحوم ذات جودة عالية وبأسعار معقولة للمستهلكين الكويتيين عبر شبكة فروعها المترامية الأطراف.

وفي تصريح خاص خلال المعرض، أكد السيد أحمد أيوب المجيد، الرئيس التنفيذي بالإدارة لشركة المواشي، على استراتيجية الشركة الرامية إلى توسيع نطاق منتجاتها لتلبية تطلعات المستهلكين المتزايدة. وقال المجيد: "نحن ملتزمون بتقديم منتجات تلبى أعلى معايير الجودة العالمية، مع الحرص على أن تكون جميع عمليات الذبح حلالاً، وأن تخضع اللحوم لأحدث أساليب المعالجة والحفظ والتبريد."

وتواجه صناعة اللحوم تحديات متزايدة بسبب تقلبات أسعار المواد الخام عالمياً، إلا أن شركة المواشي تواصل جهودها للحفاظ على استقرار أسعار اللحوم في السوق المحلي. وتستفيد الشركة من مواردها وخبراتها لضمان تقديم أسعار تنافسية، مؤكدة على مسؤوليتها كأكبر منتج وموزع للحوم في الكويت.

وأضاف المجيد: "نحن ملتزمون بتنفيذ خططنا الاستراتيجية لضمان تلبية احتياجات السوق من اللحوم بأسعار مناسبة. وهذا يتطلب منا مواجهة التحديات المتعلقة بارتفاع تكاليف الإنتاج، سواء كانت هذه التكاليف ناتجة عن ارتفاع أسعار المواد الخام المستوردة أو المحلية."

ويؤكد حضور شركة المواشي البارز في معرض الكويت للغذاء على دورها الحيوي في تعزيز الأمن الغذائي، وضمان استقرار الأسعار، وتوفير اللحوم عالية الجودة بأسعار معقولة للمستهلك الكويتي، مع وضع الجودة والقدرة على تحمل التكاليف في صدارة أولوياتها.

نائب رئيس اتحاد الأغذية افتتح "FOOD EXPO" الحسيني: المخزون الاستراتيجي آمن لفترة طويلة... والأسعار مستقرة

■ مروة البجراوي



عزارة الحسيني خلال افتتاح معرض الغذاء

أكد نائب رئيس مجلس إدارة الاتحاد الكويتي للأغذية عزارة الحسيني أن حكومة الكويت تعمل جاهدة لمعالجة ارتفاع الأسعار، وذلك من خلال اجتهادها المعنوية مما يعكس استقرار أسعار السلع الغذائية في الكويت في ظل ما يحدث من ارتفاعات لأسعار المواد الخام والمواد الأولية من الدول المصدرة بالخارج. وأضاف في تصريح صحافي خلال افتتاح معرض الغذاء الكويتي "FOOD EXPO" أمير برعاية وزير التجارة والصناعة خليفة العييل أن الدولة تولي اهتماماً كبيراً بدعم ورعاية الشركات التي تعمل في المجال الغذائي. وتكثرت الشركات التي تعمل في تنمية وتصنيع المنتجات الوطنية، بهدف تأمين المخزون الاستراتيجي للبلاد لفترات طويلة، مؤكداً أن المخزون آمن والأسعار مستقرة. وقال إن الكويت تحتل مركزاً استراتيجياً جغرافياً في المنطقة جعلها في أكثر الدول استقراراً خاصة فيما يتعلق باستيراد المواد الأولية والخصائص التي من شأنها أن تؤدي إلى ارتفاع الأسعار، إلا أن حكومة الكويت تتفادى وبشدة هذه العملية لتجنب جماح ارتفاع الأسعار، لافتاً إلى أن الشركات الكويتية المنتجة للمواد الغذائية تحرص على عدم رفع الأسعار إلا بحسب طبيعة. وإشادته بدور وجهود وزارة

التجارة والصناعة في مكافحة ارتفاع الأسعار. وذلك من خلال قيامه بالتحليل لشركة نقل وتجارة المواشي، لخدمة المستهلكين.

الماجيد: المواشي حريصة على تأمين حاجة السوق بأسعار مخفضة

قال الرئيس التنفيذي والتكليف لشركة نقل وتجارة المواشي، أحمد الماجد إن المشاركة في هذا المعرض تأتي انطلاقاً من دور الشركة الوطني في توفير منتجات اللحوم كواحدة من أهم أسس المنتج الغذائي في السوق المحلي. ودول خطط الشركة المستقبلية. أكد الماجد أن استراتيجية المواشي تعمل على التوسع في المنتجات بما يلبي حاجة المستهلك المحلي نظراً لأن منتجات الشركة تنفذ طبقاً لمواصفات ومعايير الجودة العالمية. بالنسبة للمنتج الذي يواكب أحدث أساليب وتقنيات الذبح. وقال الماجد إن المواشي ماضية في تنفيذ خططها المستقبلية عبر ما يتوفر لديها من معلومات لتأمين حاجة السوق من اللحوم وبأسعار مخفضة حيث إن الشركة هي التي تحافظ على السوق من ارتفاع الأسعار كونها أكبر منتج وموزع للحوم في الكويت، فضلاً عن أنها توفر منتجات اللحوم بأسعار جيدة.

الاحداث و الفعاليات



اجتمع السيد خالد، والسيد وليد من شركة المواشي، والسيد سالم من بلدية دبي، مدير حديقة الممزر، في حديقة الممزر لمناقشة سبل تعزيز خدمات "مواشي براي"، بهدف رفع تجربة الزوار إلى مستويات أعلى.



فتح آفاق التحول المستقبلي لإدارة الموارد البشرية

شهد شهر أكتوبر الماضي حدثاً بارزاً في عالم إدارة الموارد البشرية، حيث أقيمت قمة ومعرض الموارد البشرية في مركز دبي التجاري العالمي خلال يومي 23 و24 أكتوبر. وقد جمع هذا الحدث نخبة من الخبراء والمختصين في مجال الموارد البشرية، حيث قدموا مجموعة متنوعة من العروض التقديمية والورش التدريبية التي تناولت أحدث التطورات والاتجاهات في هذا المجال. واستفاد المشاركون من هذه الفرصة لتوسيع مداركهم في مجالات إدارة المواهب، وجذب الكفاءات، وتطوير المهارات، والتواصل مع زملائهم في المهنة.

بالإضافة إلى ذلك، شاركنا في فعالية أخرى نظمتها شركة لينكدإن في مدينة دبي للإعلام. وقد كانت هذه الفعالية فرصة مثالية لمناقشة العديد من القضايا المهمة في مجال الموارد البشرية، مثل جذب وتوظيف الكفاءات، والاحتفاظ بها، وتطوير المهارات. وقد أثمرت هذه المناقشات عن تبادل للخبرات والأفكار القيمة.

وفي الصورة المرفقة، نرى السيدة تهاني مكوك، منسقة الموارد البشرية، وهي تشارك في فعاليات قمة ومعرض الموارد البشرية التي أقيمت في مركز دبي التجاري العالمي.



أيام الاثنين والأربعاء هي أيامك في "مواشي براي" بحديقة الممزر! استمتعي بيوم مخصص للسيدات فقط، حيث يمكنك الاسترخاء وتناول أشهى المأكولات المشوية. استفيدي من العروض الحصرية التي نوفرها لك خلال هذه الأيام.

الاحداث والفعاليات

جلسة تدريبية حصرية من قبل MLA والشيف طارق إبراهيم



بالتعاون مع (MLA)، نظمت شركة المواشي جلسة تدريبية حصرية استمرت يومين، استهدفت شركاءنا وموظفينا. وقد تم تصميم هذه الجلسة، التي جاءت بفكرة السيد أحمد شكري، مدير تطوير الأعمال، لتزويد المشاركين بمعرفة عميقة في عالم اللحوم. وقد قاد هذه الجلسة الشيف الشهير طارق إبراهيم، الذي قدم للمشاركين خبراته الواسعة في اختيار وتجهيز أرقى أنواع اللحوم. مما لا شك فيه أن هذه الجلسة قد أثرت إيجابياً على معرفة المشاركين بمنتجاتنا، ومكنتهم من تقديم تجارب طهي استثنائية لعملائنا.



نظمنا "ملكات اللحوم"، النادي النسائي الخاص بشركة المواشي، جلسة توعية قيّمة حول التمكين الذاتي وأداب السيدة، وذلك بالتعاون مع "نوبل فيجن" في 28 سبتمبر. وقد شكلت هذه الجلسة نقطة تحول بالنسبة للمشاركات، حيث زودتهن برؤى قيمة حول كيفية تمكين أنفسهن وتطوير شخصياتهن.





إنشاء ملاذ آمن: تحضير المزرعة للوافدين الجدد

هناك عدة خطوات أساسية مهمة لضمان صحة وسلامة الحيوانات الجديدة التي تم استقبالها. إليك دليل شامل:

1- تحضير المنشأة:

أ) تنظيف وتطهير المساكن:
يعد التنظيف أمرًا مهمًا لإزالة الكائنات الممرضة والطفيليات التي قد تضر بالحيوانات الجديدة، بينما يمنع التطهير انتشار الأمراض.

مميز مستقبل

- قم بإزالة جميع الفرش القديم والتبن والنفايات.
- تأكد من تنظيف جميع المشارب والمغذيات.
- استخدم معقمًا معينًا لغرض التعقيم معتمد من قبل السلطات الحكومية المحلية (اتبع تعليمات الشركة المصنعة للتخفيف ووقت التلامس).
- التكرار: قم بالتنظيف العميق قبل وصول الحيوانات بعدة أيام وتعقيم المكان.
- (أ) فحص وإصلاح:
- لضمان أن المأوى سليم هيكليًا ويمكنه حماية الحيوانات من الظروف الجوية القاسية والمفترسات.
- افحص التظليل، والأرضيات، والأسوار بحثًا عن أي تلف.
- تحقق من الأسلاك المفكوكة أو الأعمدة المكسورة.
- تأكد من أن الأبواب تفتح وتغلق بشكل صحيح.
- افحص إمدادات الكهرباء والإضاءة.
- قم بإصلاح جميع الأجزاء المكسورة أو التالفة في المزرعة قبل وصول الحيوانات.
- التوثيق: احتفظ بسجل لصيانة الإصلاحات والمشاكل التي تم معالجتها.

(2) أنظمة التغذية والري:

- (أ) تحضير العلف:
- التغذية الجيدة أمر حاسم لصحة ونمو الحيوانات الجديدة.
- حدد احتياجات التغذية ومتطلبات العلف للسلاسل أو الأنواع المحددة التي تستقبلها.

- شراء العلف من الموردين الموثوقين لضمان الجودة وتجنب التلوث.
- تخزين العلف في منطقة جافة وباردة لمنع التلف وتفشي الحشرات.
- التكرار: تحقق من إمدادات العلف بانتظام ودور المخزون بناءً على تواريخ انتهاء الصلاحية.
- (أ) إمدادات المياه:
- تنظيف المياه أمر أساسي للحد من الأمراض وتوافرها المستمر ضروري للترطيب والهضم وللوقاية من المشاكل الصحية.
- نظف المشارب بانتظام باستخدام فرشاة التنظيف.
- افحص الأنابيب للتأكد من عدم وجود تسربات أو انسدادات.
- فكر في تركيب مغذيات آلية للراحة.
- المراقبة: تأكد من أن المياه نظيفة وطازجة دائمًا؛ قم بالتحقق منها يوميًا.
- (3). إجراءات الصحة والأمن البيولوجي:
- (أ) إنشاء منطقة حجر صحي:
- حدد منطقة منفصلة بعيدًا عن الحيوانات الموجودة.
- تأكد من أنها تحتوي على مأوى مناسب وأنظمة تغذية وري.
- راقب ظهور علامات المرض (مثل السعال، والخمول).
- المدة: احتفظ بالحيوانات الجديدة في الحجر الصحي لمدة لا تقل عن 14-30 يومًا، حسب النوع.

- (ب) الرعاية البيطرية والفحص:
- يُوصى بإجراء فحص بيطري دوري للحيوانات الجديدة ويجب مراقبتها لأي علامات على الأمراض والاعتلالات.
- اتبع التطعيمات والعلاجات اللازمة الموصى بها للحيوانات الجديدة.
- قم بترتيب وتوفير جميع الأدوية واللقاحات المطلوبة قبل وصول الحيوانات الجديدة.
- التوثيق: احتفظ بسجل لفحص الحيوانات البيطري والعلاجات التي تم إعطاؤها.
- (ج) تصنيف وإيواء الحيوانات:
- عند استلام الحيوانات، قم بتصنيفها بناءً على العمر والسلالة والجنس والوزن.
- حدد وافصل الحيوانات المريضة والنحيفة.
- قم بترتيب مساكن منفصلة للحيوانات الصحية والمريضة.
- 1. المعدات والآلات:

- 2. جمع المعدات اللازمة مثل المغذيات، والمشارب، والأدوات الخاصة بالصيانة.
- 3. تخزين المستلزمات مثل الفرش، وأدوات الرعاية البيطرية، وأدوات التجميل.
- 4. تأكد من تجهيز جميع المعدات والآلات اللازمة قبل وصول الحيوانات الجديدة.
- 5. التوثيق: احتفظ بسجل لصيانة الآلات والمعدات.





(5) النقل:

- اختر وسيلة نقل مناسبة لنوع وعدد الحيوانات التي يتم نقلها.
- تأكد من أن وسيلة النقل نظيفة وآمنة ومزودة بتهوية جيدة. تحقق من وجود أي أشياء حادة أو مخاطر.
- تأكد من وجود مساحة كافية للحيوانات للوقوف بشكل مريح دون اكتظاظ.

(6) التوثيق وحفظ السجلات:

- احتفظ بسجلات لمخزون الحيوانات، مخزون العلف وجدول التغذية.
- احتفظ بسجلات لحركة الحيوانات، تاريخ التكاثر، المواليد الجدد، والوفيات.
- احتفظ بسجلات التطعيمات والعلاجات البيطرية الموثقة.

(7) تدريب الموظفين والتفاعل الاجتماعي:

- قدم تدريبًا حول كيفية التعامل مع الحيوانات، التحميل، التغذية، والتعرف على علامات الضيق.
- ناقش الاحتياجات والسلوكيات الخاصة بالحيوانات الجديدة.
- قض وقتًا مع الأغنام الجديدة لمساعدتها على التكيف مع التفاعل البشري وبيئتها الجديدة.

(8) الفحوصات النهائية قبل الوصول:

فحص شامل:

- قم بإجراء الفحص النهائي لمرافق المزرعة.
- نفذ فحصًا كاملاً لجميع المرافق، مع التأكد من نظافتها وسلامتها.
- تحقق مرة أخرى من أن الطعام والماء والفرش جاهزة.

التوثيق:

قم بتدوين أي تعديلات أخيرة قد تكون مطلوبة قبل الوصول. من خلال اتباع هذه الخطوات التفصيلية أعلاه، ستتمكن من إنشاء خطة تحضير شاملة وفعالة تضمن انتقالًا سلسًا للحيوانات الجديدة، مما يعزز صحتها وسعادتها في مزرعتك!



ركن الشيف - وصفات

كبسة لحم

- 1- كتف لحم غنم 2 كيلو
- 2- أرز بسمتي 1 كيلو
- 3- بصل 250 غ
- 4- طماطم مكعبات 200 غ
- 5- جزر مبشور 200 غ
- 6- كزبرة طازجة 50 غ
- 7- فلفل حلو طويل 200 غ
- 8- بهارات كبسة 20 غ
- 9- قرنفل 10 غ
- 10- لومي أصفر 25 غ
- 11- مكعبات ماجي 3 قطع
- 12- زيت ذرة (اختياري)
- 13- سمن (اختياري)



طريقة التحضير:

سلق اللحم:
قم بسلق اللحم حتى يصبح طرياً، ثم ضعها جانباً. احتفظ بالمرق لاستخدامه لاحقاً.
تحضير القاعدة:
سخن قدرًا على نار متوسطة وأضف السمن مع كمية صغيرة من الزيت.
أضف البصل المفروم ناعماً وقلّب حتى يصبح شفافاً.
إضافة الجزر والبهارات:
أضف الفلفل الحار واطبخه لبضع دقائق.
أضف الجزر المبشور واطبخه حتى يصبح نصف ناضج.
أضف جميع البهارات وقلّب جيداً حتى تنبعث رائحتها.
إضافة الطماطم والمرق:
أضف الطماطم المكعبات وامزج جيداً.
صّب المرق المحفوظ من اللحم واترك المزيج يغلي. اتركه يطهو لمدة 10 دقائق ليمتزج النكهات.
طهي الأرز:
أضف الأرز إلى القدر واطبخه على نار عالية لمدة 5 دقائق.
قلل الحرارة إلى منخفضة وغطى القدر. دع الأرز يطهو بالكامل حتى ينضج.
التقديم:
افرك الأرز بالشوكة، ثم قدمه ساخناً مع اللحم المسلوقة.

ATTENTION PLEASE



UAE CARD ALERT

We are
ACCEPTING
FAZAA CARDS
ONLY AT OUR BRANCHES

Visit and
try our
best meat!

Contact us for more
Info: 800 8888 22

المواشير



المواشير
AL MAWASHI

We are accepting

مزايا
mazaya

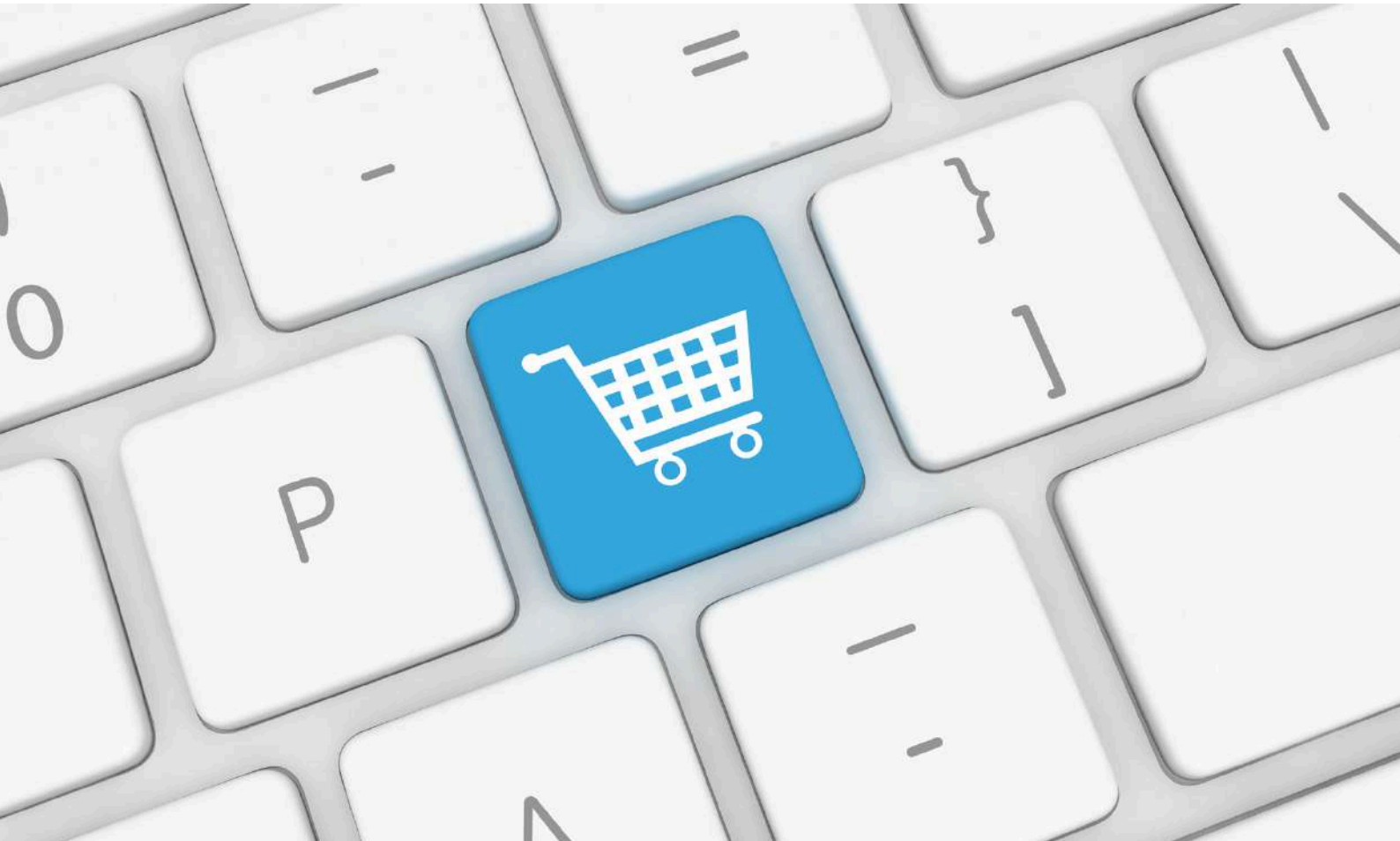
CALL FOR MORE INFO
800 8888 22





التجارة الإلكترونية: نقطة تحول في صناعة اللحوم

التجارة الإلكترونية: نقطة تحول في عالم اللحوم
باتت التجارة الإلكترونية جزءاً أساسياً من صناعة اللحوم، حيث تقدم مزايا عديدة للمستهلكين والشركات على حد سواء. بالنسبة للمستهلكين، يوفر التسوق عبر الإنترنت سهولة وراحة كبيرة، إذ يمكنهم شراء منتجات اللحوم من منازلهم واستلامها مباشرة عند عتبة بابهم. هذا يلغي عناء الذهاب إلى المتاجر ويوفر لهم خيارات أوسع تناسب احتياجاتهم.
أما بالنسبة للشركات، فتفتح التجارة الإلكترونية أبواباً جديدة للوصول إلى شرائح أوسع من العملاء، حتى خارج نطاقها المحلي. من خلال التواجد عبر الإنترنت، يمكن للشركات استكشاف أسواق جديدة وزيادة فرصها في تحقيق المبيعات. كما تمنح منصات التجارة الإلكترونية الشركات رؤى دقيقة حول سلوكيات العملاء وتفضيلاتهم، مما يساعدها على تقديم عروض مخصصة وتحسين استراتيجياتها التسويقية.
شركة "المواشي"، واحدة من أبرز الأسماء في قطاع اللحوم، تدرك تمامًا أهمية هذا التوجه الرقمي. لذا، تعمل الشركة بشكل مستمر على تطوير منصتها الإلكترونية لتعزيز تجربة العملاء، وتحسين كفاءة العمليات، ودفع عجلة النمو.
اليوم، توسع "المواشي" آفاقها من خلال منصات رائدة مثل أمازون، نون، طلبات، إنستاشوب، الجروسر، ودليفرو. هذه الخطوة تأتي لتوفر للعملاء تجربة تسوق سهلة ومريحة مع الحفاظ على الطراوة والجودة المعهودة التي تتميز بها منتجات "المواشي".
اكتشف منتجاتنا الآن وتمتع بتجربة شراء استثنائية!





التفكير في بعض من رحلتنا :

إصدار خاص من الإنجازات واللحظات التي لا تُنسى

مع اقتراب نهاية عام آخر، حان الوقت المثالي للتوقف والتأمل في كل ما حققناه. هذه النسخة الخاصة مخصصة للإنجازات التي حققناها، والتحديات التي تغلبنا عليها، واللحظات التي لا تُنسى التي جعلت هذا العام ذا معنى. إنها أيضًا لحظة للنظر إلى الأمام بحماس، حيث لدينا العديد من الخطط والأهداف الجديدة للعام المقبل.

على مدار العام الماضي، واجهنا العديد من التحديات، لكن كل واحدة منها ساعدتنا على النمو وأصبحنا أفضل في ما نفعله. لقد كان عامًا من التعلم والتكيف والتحسين. عملنا بجد لتقديم تجارب أفضل لعملائنا ولضمان أن فريقنا دائمًا في حالة من النمو والتعلم. الآن، دعونا نلقي نظرة على بعض اللحظات والتحديات الأكثر أهمية التي شكلت عامنا.

التحدي 1: ضمان توفر علب البرجر

أحد التحديات التي واجهناها كان التأكد من توفر ما يكفي من علب البرجر لعملائنا. في بعض الأحيان، كانت المواد التي نحتاجها لصناعة العلب غير متوفرة في المخزون، مما كان قد يؤدي إلى تأخير في تنفيذ الطلبات. ومع ذلك، لم ندع هذا يوقفنا.

عملنا عن كثب مع موردينا، ووجدنا حلولًا بديلة، وتمكنا من الحفاظ على سير العمل بسلاسة. علمتنا هذه التجربة أهمية التخطيط المسبق والمرونة عندما لا تسير الأمور كما هو متوقع. كما أظهرت لنا أنه حتى عندما تبدو الأمور خارجة عن السيطرة، دائمًا هناك طريقة لإدارة الوضع وإيجاد حل.

التحدي 2: التنقل بين حجوزات مواقف سيارات ممزر

هذا العام، قدمنا نظامًا جديدًا لحجز مواقف السيارات في ممزر. كانت هذه تجربة جديدة ليس فقط لفريقنا، ولكن أيضًا لعملائنا. كان علينا أن نتعلم كيفية إدارة النظام، والتأكد من أنه سهل الاستخدام للجميع، وحل أي مشكلات قد تنشأ. كان التحدي في البداية لأنه لم نستخدم نظامًا مشابهًا من قبل. ولكن، بفضل العمل الجاد والصبر وروح الفريق، تمكنا من تشغيله بنجاح. أصبح بإمكان عملائنا الآن حجز مواقف السيارات بسلاسة، وقد جعل هذا النظام الجديد العملية أسهل بكثير للجميع. كانت هذه تجربة رائعة تذكركم بأن تجربة أشياء جديدة، حتى وإن كانت صعبة بعض الشيء، يمكن أن تحقق تغييرات إيجابية.

التحدي 3: بدء عمليات المبيعات عبر الهاتف للمرة الأولى

هذا العام، بدأنا أيضًا تقديم خدمة المبيعات عبر الهاتف لأول مرة..

كانت هذه تجربة جديدة تمامًا بالنسبة لنا، حيث كان علينا تعلم كيفية التواصل مع العملاء عبر الهاتف، الإجابة على أسئلتهم، وتقديم أفضل خدمة ممكنة لهم. كان هناك الكثير لتتعلمه، ولكن من خلال التدريب والممارسة، أصبح فريقنا أفضل في ذلك. اكتشفنا أن المبيعات عبر الهاتف ساعدتنا في الوصول إلى مزيد من العملاء وتقديم تجربة أكثر شخصية لهم. كان من المثير اكتشاف طريقة جديدة للتواصل مع عملائنا وتوسيع خدماتنا.

التحدي 4: تنفيذ نظام جديد (Odo)

إحدى التغييرات الكبيرة هذا العام كانت الانتقال إلى نظام جديد يسمى "Odo". تم تصميم هذا النظام لمساعدتنا في إدارة عملياتنا بشكل أكثر كفاءة، لكن تعلم كيفية استخدامه كان تحديًا. كان علينا تخصيص وقت للتعرف على الأدوات والعمليات الجديدة، ولم يكن الأمر سهلًا دائمًا. لكن من خلال العمل معًا ومساعدة بعضنا البعض، تمكنا من التكيف بسرعة. لقد أحدث النظام الجديد فارقًا كبيرًا في كيفية إدارة كل شيء، من المخزون إلى طلبات العملاء. سمح لنا بتحسين خدماتنا وتشغيل عملياتنا بسلاسة أكبر. علمتنا هذه التجربة أن التغيير، رغم صعوبته أحيانًا، يمكن أن يؤدي إلى تحسينات كبيرة.



التحدي الخامس: استقبال وتدريب الموظفين الجدد

مع نمو فريقنا هذا العام، استقبلنا العديد من الموظفين الجدد. كان تدريب الأشخاص الجدد بسرعة وضمان فهمهم لقيمنا ومعايير الخدمة لدينا تحديًا كبيرًا. أردنا التأكد من أنهم شعروا بالدعم وكانوا جاهزين لتقديم خدمة ممتازة لعملائنا. عملنا جاهدين على تدريبهم في وقت قصير، ويسعدنا القول أنهم أصبحوا أعضاء قيمين في فريقنا بسرعة. لقد كانت أفكارهم الجديدة وطاقته حماسهم إضافة رائعة، ونحن متحمسون لرؤيتهم وهم يستمرون في النمو والازدهار معنا.

تحدي 6: ضمان دقة الطلبات خلال عيد الأضحى

إحدى أكثر الفترات ازدحامًا في السنة هي خلال عيد الأضحى، عندما يكون الطلب على منتجاتنا أعلى من المعتاد. هذا العام، كان لدينا التحدي الإضافي في التأكد من أن كل طلب يتم تسليمه بشكل صحيح وفي الوقت المحدد. ومع كثرة الطلبات من العملاء، كان هناك دائمًا خطر حدوث أخطاء. لكن فريقنا عمل بجهد للتحقق المزدوج من كل طلب، وتنسيق عمليات التسليم بعناية، والتأكد من أن كل شيء يسير بسلاسة. في النهاية، تمكنا من تسليم كل طلب بدون أخطاء، وكان عملائنا راضين.

تحدي 7: إضافة قناة واتساب لمجموعة المواشي

لتسهيل التواصل مع عملائنا، قمنا بإطلاق قناة واتساب لمجموعة المواشي. سمحت هذه القناة الجديدة لعملائنا بالتواصل معنا بسهولة، وإجراء الطلبات، والحصول على تحديثات حول تسليماتهم. لم يكن إعداد هذه القناة الجديدة بالسهولة التي قد تبدو عليها. كان علينا التأكد من تكامل النظام بشكل صحيح مع عملياتنا الحالية، وتدريب فريقنا على التعامل مع الرسائل بكفاءة. ولكن بمجرد أن تم تشغيله، أصبح بسرعة وسيلة مفضلة للعملاء للتواصل معنا. لقد ساعدتنا هذه الإضافة الجديدة في بناء علاقات أقوى مع عملائنا ووفرت لهم وسيلة أكثر راحة للتواصل معنا.

التطلع إلى المستقبل بتفاؤل

هذا العام، بدأنا أيضًا بتقديم خدمة المبيعات عبر الهاتف للمرة الأولى. وعندما ننظر إلى الوراء على جميع التحديات التي واجهناها والتقدم الذي حققناه، فإننا نشعر بالفخر والامتنان. لقد كان هذا العام مليئًا بتجارب التعلم والنمو والفرص الجديدة. ورغم أننا فخورون بكل ما أنجزناه، فإننا نعلم أن الأفضل لم يأت بعد. نحن متحمسون للمستقبل وللعديد من الخطط والأفكار الجديدة التي نعتزم تنفيذها في العام المقبل. ونحن عازمون على الاستمرار في تحسين خدماتنا، وتوسيع عروضنا، واستكشاف طرق جديدة للتواصل مع عملائنا. سواء كان ذلك من خلال التكنولوجيا، أو تدريب أفضل لفريقنا، أو مبادرات جديدة في خدمة العملاء، نحن مستعدون لمواجهة أي تحديات قد تطرأ. نحن متفائلون بشأن المستقبل وواثقون أنه من خلال الدروس التي تعلمناها هذا العام، سنستمر في النمو والنجاح. نود أن نشكر كل واحد من عملائنا وموظفينا وشركائنا على كونهم جزءًا من هذه الرحلة. دعمكم وثقتكم يعينان لنا الكثير. إليكم عامًا آخر من الإنجازات واللحظات التي لا ننسى والنجاح المستمر!



طبخ كيميائي



وقفت الدكتورة أمينة في مطبخها، وابنتها لينا بجانبها تراقب بغير اهتمام. في سن الثالثة عشرة، لم تكن لينا مهتمة بالطهي، لكنها أحبت الكيمياء، مما جعلها تقترب من تجارب والدتها سواء في المختبر أو المطبخ.

"ريحه الأكل زاكية"، قالت لينا، رغم محاولتها إخفاء فضولها. "بتعرفي ليش الريحة هيك؟" سألتها أمينة وهي تضع قطعة ستيك سميكة على مقلاة حديدية ساخنة. "أكيد من البهارات؟" خمنت لينا.

"مش بالضبط"، أجابت أمينة بابتسامة. "هذا تفاعل ميلارد - عملية كيميائية بتصير هلاً. وتحمير اللحم هو المفتاح لهالعملية." اقتربت لينا بفضول أكثر. "شو يعني التحمير بالزبط؟"

ابتسمت أمينة وقالت: "التحمير هو الخطوة الأولى لإطلاق النكهة. لما تعرضي اللحم لحرارة عالية زي هيك، البروتينات والسكريات الموجودة على السطح بتتفاعل، وبتخلق مركبات جديدة. هالتفاعل هو اللي بيعطي الستيك قشرته الذهبية والطعم الغني اللي كلنا بنحبّه."

لينا انحنت لتراقب الستيك وهو يتحمر. "طيب لو ما حمّره؟ شو بيصير؟"

"بدون التحمير، تفاعل ميلارد ما بيصير"، شرحت أمينة وهي تقلب الستيك لتُظهر القشرة البنية على الجهة الثانية. "اللحمة بتظل باهتة، والطعم بيكون بسيط—ما فيه تعقيد. رح تاكليها، بس ما رح تكون بنفس اللذة. التحمير هو اللي يحوّل اللحم لشيء استثنائي." بينما ملأ صوت القلي المطبخ، واصلت أمينة الحديث. "التحمير مش بس عشان الطعم. هو كمان بيحافظ على عصارة اللحم من الداخل، وبيخليه طري وغني. عشان هيك الجمع بين التحمير وطرق الطهي الصحيحة بيعمل الفرق."

هزّت لينا رأسها ببطء، مبهورة. "يعني الموضوع مش بس شكل؟ الكيمياء فعلاً اللي بتخلي الطعم أفضل؟"

"بالضبط"، أجابت أمينة وهي تضع الستيك ليبرد على لوح خشبي. "هاي الكيمياء في أبهى صورها—بروتينات تتحلل، سكريات تتكرمل، ومركبات جديدة تتكوّن. كل قزمة رح تاخذها هي نتيجة لهالعملية الدقيقة."

وعندما جلسوا لتناول الطعام، قطعت أمينة الستيك لتُظهر عصارته الطازجة، وقدمت قطعة لينا التي أخذت قزمة وظهرت على وجهها نظرة إعجاب.

"طعمه رهيب"، اعترفت لينا. "ما كنت عارفة إنه في علم كبير ورا شيء بسيط زي طهي الستيك."

ابتسمت أمينة بخنان. "وهاي هي الروعة يا لينا. المطبخ مختبر آخر، والطبخ واحد من أطيب التجارب اللي ممكن تجربها."





يعد اللحم الجنوب أفريقي من بين الأفضل في العالم، ولسبب وجيه!

تشتهر جنوب أفريقيا بلحم البقر والغنم عالي الجودة. يمتلك البلد تقليدًا طويلًا في تربية الماشية والأغنام التي تتناسب بشكل جيد مع مناخاته المتنوعة وظروف الرعي. غالبًا ما ترعى الحيوانات في المراعي الطبيعية، مما يساهم في نكهة اللحم. تعد جنوب أفريقيا موردًا كبيرًا للحوم وتعرف جيدًا بجودة قطعها - من لحم الضأن إلى شرائح الستيك، والنعام، واللحوم البرية. كما أنها مشهورة بأطعمة لحمية مثل البيلتونغ (لحم مجفف ومملح)، والدرووويرس (سجق مجفف ومملح)، والبيروويرس (سجق متبل).

يلتزم العديد من المزارعين في جنوب أفريقيا بممارسات الزراعة التقليدية والمستدامة التي تركز على رفاهية الحيوانات، والنمو البطيء، والنظام الغذائي الطبيعي. يمكن أن تؤدي هذه الطريقة إلى لحوم أكثر نكهة وطراوة. كما أن ممارسات التربية الحرة، حيث تتجول الحيوانات بحرية وبشكل طبيعي، تنتج لحومًا ذات دهن متداخل ونكهة أغنى.

هناك أيضًا تركيز متزايد على الإنتاج المستدام والأخلاقي للحوم في جنوب أفريقيا، مما يضمن أن الحيوانات تربي في بيئات صحية، وهو ما يمكن أن يؤثر في طعم وجودة اللحم. كما يلعب المناخ والتضاريس دورًا كبيرًا في ذلك. على وجه الخصوص، يساعد المناخ الجاف والمشمس في العديد من مناطق جنوب أفريقيا على إنتاج لحوم البقر والغنم التي تتمتع بنكهة فريدة. تساهم المناظر الطبيعية المتنوعة، من المناطق الساحلية إلى المرتفعات الداخلية، في خلق بيئات رعي متنوعة، مما يزيد من تميز لحوم جنوب أفريقيا.

من خلال لحم الضأن والماعز الجنوب أفريقي، يحصل المستهلكون على منتج غني بالعناصر الغذائية مثل البروتين عالي الجودة، والحديد الهيمي (أكثر أنواع الحديد قابلية للامتصاص)، وفيتامينات B، التي غالبًا ما تكون مفقودة في النظام الغذائي الحديث.

هناك أيضًا فكرة خاطئة شائعة بأن لحوم الضأن والماعز دهنية جدًا. غالبًا ما يكون ذلك بسبب قلة معرفة المستهلكين بنظام تصنيف اللحوم الحمراء في جنوب أفريقيا. من خلال فهم نظام تصنيف اللحوم الحمراء في جنوب أفريقيا، يمكن للمستهلكين اختيار درجة الدهنية التي يرغبون فيها.





يعد اللحم الجنوب أفريقي من بين الأفضل في العالم، ولسبب وجيه!



يتجه المستهلكون بشكل متزايد نحو الأطعمة الطبيعية والأقل معالجة، مفضلين الخيارات التي تتناسب مع احتياجات الجسم البشري على الأطعمة المعالجة والملينة بالمواد الحافظة والمكونات الصناعية. يُنظر إلى اللحم الطازج كأحد أهم مصادر البروتين، لما له من فوائد صحية كبيرة.

في الوقت نفسه، أصبح الوعي البيئي والاهتمام بالمعاملة الأخلاقية للحيوانات من العوامل المؤثرة في اختيارات المستهلكين. لذا، يبحث الكثيرون عن طعام شهّي وسهل التحضير، يُزرع بطرق مستدامة ويتيح لهم الاستمتاع به دون الإحساس بالذنب.

من الاتجاهات التي تُعزز الإقبال على استهلاك لحم الضأن والماعز الجنوب أفريقي هو رغبة المستهلكين المتزايدة في معرفة مصدر الطعام والمشاركة في "القصة" خلف المنتج. المنتجات التي توضح مصدرها وتتيح تتبعها من المزرعة إلى المائدة أصبحت أكثر جاذبية، ومن المتوقع أن تزداد شعبيتها على قوائم المطاعم ورفوف المتاجر.

تتميز المأكولات الجنوب أفريقية باستخدامها المميز للتوابل والتتبيلات وطرق الطهي البطيء. أطباق مثل "براي" (الشواء التقليدي) تُبرز النكهات المدخنة والطرية للحوم، مع توابل مثل الثوم، الكزبرة، والفلفل الحلو. كما أن تقليد "البراي"، الذي يعتمد على الطهي في الهواء الطلق باستخدام الخشب والفحم، يعزز الطعم الطبيعي للحوم ويُقدم تجربة طهي فريدة تستحق التجربة.

يجعل مزيج ممارسات الزراعة المستدامة وجودة الماشية والتراث الغني في الطهي من اللحوم الجنوب أفريقية خيارًا مفضلًا لدى عشاق اللحم حول العالم.



تجربة عملها بنفسك في براي

فكرتنا

في "براى" من "المواشي"، نوفر لك الشواية، اللحم، والأدوات، بينما تأتي أنت بإبداعك وشهيتك! اختر من تشكيلتنا المتنوعة من صناديق البراي الفاخرة والمقبلات لتحضير وجبة الشواء المثالية. استمتع بتجربة تناول الطعام في الهواء الطلق في مواقعنا المميزة في حدائق المشرف والممزر.

حديقة الممزر

متربحاً على ضفاف الرمال، يقدم موقعنا الشاطئي تجربة حسية أسرة تنعش الروح وتبهج الحواس. "المواشي براى" في حديقة الممزر ليس مجرد مطعم، بل هو وجهة تجمع مجتمعي ومركز لتعزيز الروابط بين الشركات.

حديقة مشرف

بأجوائه الهادئة، يوفر "المواشي براى" في حديقة المشرف ملاذاً ممتعاً بعيداً عن صخب المدينة. إنه الوجهة المثالية للتجمع وسط أحضان الطبيعة، لتجربة لا تُنسى تستحق التذوق والتذكر.

كيف يتم الأمر؟

- الخطوة 1: اتصل بخدمة العملاء على الرقم 800888822 وقم بحجز الطاولة. يمكنك أيضاً القدوم مباشرة دون حجز مسبق بناءً على التوفر.
- الخطوة 2: بعد أن يتم إرشادك إلى طاولتك، امسح رمز الاستجابة السريعة (QR) واختر أنواع اللحوم والمقبلات من قائمتنا.
- الخطوة 3: اشو اختياراتك حتى تصبح مثالية على محطات الشواء المقدمة.
- الخطوة 4: استمتع بعشاء الشواء المخصص مع الأصدقاء والعائلة.





حقائق ممتعة

كانت الأغنام واحدة من أولى المتبرعين **بالدم** الناجحين على الإطلاق.



Picture is for illustration purpose only

في عام 1667، قام الفرنسي جان-باتيست ديبس بأول عملية نقل دم من حيوان إلى إنسان، حيث نقل دمًا من خروف إلى صبي يبلغ من العمر 15 عامًا وعامل، وقد نجا كلاهما من العملية.





إنشاء ملاذ آمن: تحضير المزرعة للوافدين الجدد بواسطة الدكتور الطاف خان

The Livestock Conservancy - livestockconservancy.org
American Veterinary Medical Association (AVMA) - avma.org
University of Kentucky Extension - uky.edu/extension
Meat & Livestock Australia, www.mla.com.au/animal-welfare.

للحوم الجنوب أفريقية من بين الأفضل في العالم، ولسبب وجيه! بواسطة إلماري كريل

<https://redmeatsa.co.za/latest-news/sheep/>
<https://redmeatsa.co.za/latest-news/beef/>
<https://www.roadtowelltravelled.com/post/a-meat-lover-s-guide-to-food-in-south-africa>
<https://gastronomicliving.com/>
<https://www.farmersweekly.co.za>

حقائق مضحكة بواسطة فاطمة رزين

<https://www.understandinganimalresearch.org.uk/using-animals-in-scientific-research/animal-research-species/sheep/sheep-10-facts>



هيا نجتمع

الفعاليات الشركات
التجمعات العائلية
لقاءات الأصدقاء



800 888822

حديقة مشرف
حديقة ممزر

لا تفوتوا مجموعة اللحوم الشهية!
اتصلوا بنا لمزيد من المعلومات