

محتوى شيق
بانتظارك



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

الكويت . الإمارات . جنوب أفريقيا . أستراليا



المواشي[®]
AL MAWASHI

متاجر المواشى متوفرة
اونلاين في الامارات

talabat

ESTD 1973
المواشي[®]
AL MAWASHI

إستاشوب InstaShop

amazon

elGrocer

دبيوا
dewa

Careem



BBayti
بيتي

بيتي متوفّر اونلاين في
الامارات

BBayti
بيتي

deliveroo

noonfood



خلف الكواليس

المحرر

فاطمة زارين

الكتاب المشاركون

الماري كريل

الشيف نجلاء القط

دكتور ألطاف خان

فاطمة زارين

الترجمة الى العربية

مريم على

النشر عبر الانترنت

علي فرج

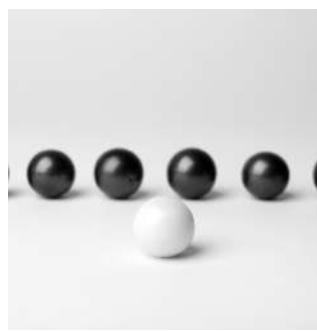
صورة الغلاف بفضل

الشيف التنفيذي نجلاء القط

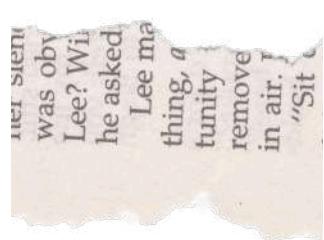
في هذا العدد



البداية
بعلم مها مذكر



المقدمة
بعلم فاطمة زارين



الفعاليات والأحداث
بعلم فاطمة زارين



البلتونغ: الوجبة الخفيفة
المثالية بعد التمرين
بعلم إلماري كريل



ركن الشيف
بعلم الشيف نجلاء القطب



استدامة الثروة الحيوانية
بعلم الدكتور الطاف خان



جزارة المواشي - جنوب إفريقيا:
رحلتنا مع نظام تحليل المخاطر ونقط
التحكم الحرجة (HACCP)
بعلم إلماري كريل



التجارة الإلكترونية: دفع عجلة
النمو في تجارة اللحوم الحديثة
بعلم فاطمة زارين



حقيقة مذهلة
بعلم فاطمة زارين



المراجع



البداية:

التجارة الإلكترونية: دفع عجلة النمو في تجارة اللحوم الحديثة

تعمل التجارة الإلكترونية على إعادة تشكيل صناعة تجارة اللحوم من خلال تعزيز الشفافية والكفاءة وتوسيع نطاق السوق. تتيح المنصات الرقمية للموردين عرض مواصفات المنتجات بوضوح، والشهادات، وتفاصيل المصادر، مما يساعد المشترين على اتخاذ قرارات أسرع وأكثر ثقة.

من خلال التجارة الإلكترونية، يمكن لشركات تجارة اللحوم خدمة نطاق أوسع من العملاء، بما في ذلك الفنادق والمطاعم وتجار التجزئة وشركات التموين، دون أي حدود جغرافية. هذا التوسيع في الوصول يدعم النمو ويقوى حضور الشركة في السوق.

يظل التميز التشغيلي أمراً حاسماً. فوجود سلسلة تبريد موثوقة، وإدارة دقيقة للطلبات، وتسلیم في الوقت المناسب يضمن جودة المنتج من المصدر حتى وصوله إلى العميل. وعندما تتكامل الأنظمة الرقمية مع رقابة قوية على سلسلة الإمداد، تصبح التكنولوجيا امتداداً لضمان الجودة.

التجارة الإلكترونية لا تحل محل الثقة، بل تعززها. من خلال الجمع بين القدرات الرقمية والمعايير الصارمة للجودة والامتثال للمعايير الحلال، يمكن لموردي اللحوم بناء علاقات طويلة الأمد وموثوقة مع العملاء في سوق عالمي تنافسي.

Maha Madkour



اتصل الآن واطلب طلبك!



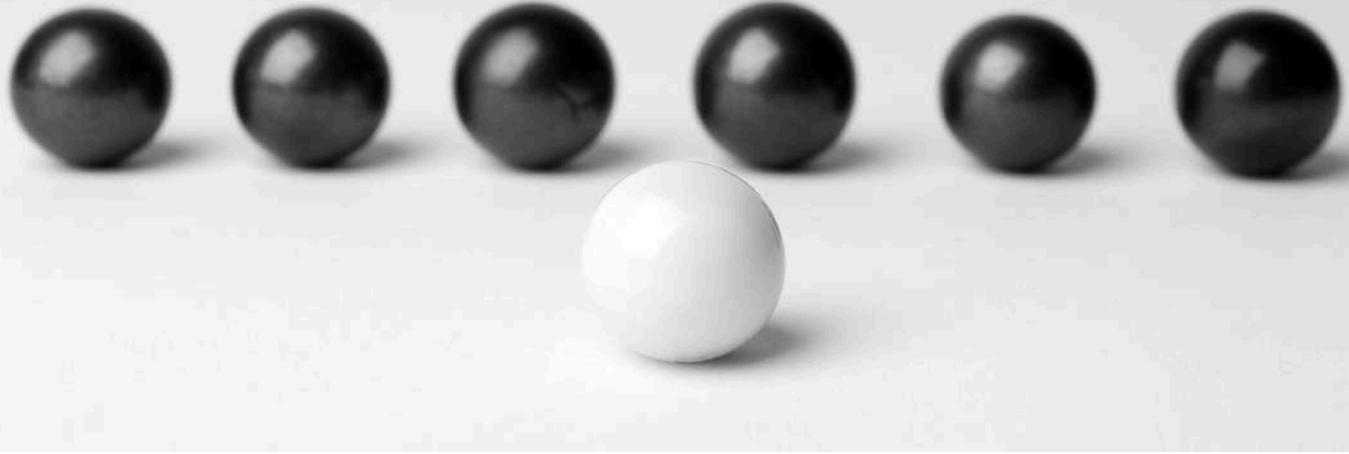
1888822



800888822

حمل التطبيق
Download the app





المقدمة:

بقلم فاطمة زارين

مرحباً بكم في النسخة الختامية من أخبار اللحم 2025!

تأتي النسخة الختامية من ميت إنسايدر 2025 في وقت للتأمل، وتحمل شعوراً بالمسؤولية، وتجديد الغاية لصناعة اللحوم العالمية.

لقد أبرز عام 2025 حقيقة قوية: لم تعد اللحوم تُنظر إليها فقط كسلعة، بل كمنتج مرتبط ارتباطاً وثيقاً بالاستدامة، وقابلية التتبع، والتغذية، والحرفة، والتراث الثقافي.

بينما نتطلع إلى المستقبل، تظل ميت إنسايدر ملتزمة بأن تكون أكثر من مجرد مجلة — فهي منصة لتبادل المعرفة، وفخر مهني، ووحدة صناعية. وتستمر الرحلة في عام 2026 برؤية مشتركة: تعزيز المعايير، تمكين الأشخاص، وضمان أن يكون مستقبل اللحوم مبنياً على الجودة والنزاهة والاحترام — من المزرعة إلى المائدة. تجمع هذه النسخة الختامية لعام 2025 بين الرؤى والخبرات من مختلف المناطق والتخصصات والأجيال، مقدمة مجموعة منتظمة من الموضوعات التي تعكس تطور صناعة اللحوم.

سيكتشف القراء الجاذبية المتزايدة للـ بلتونغ كوجبة خفيفة غنية بالبروتين، ويتبعون رحلة HACCP التي تؤكد الالتزام بسلامة وجودة الغذاء، ويستكشفون الابتكارات في استدامة الثروة الحيوانية. ومن خلال هذه القصص، توضح النسخة كيف تقوم الصناعة بالتحقيق والإبتكار ووضع معايير جديدة لللحوم عالية الجودة ومنتجة بمسؤولية، ملقطة عاماً حافلاً بالتقدم والهدف والتميز المهني.



الجديد لدينا
قسم الأجبان
يحتوي على مجموعة واسعة



من جبن البري الذي إلى الغودا المعتق

متاح في جميع أفرعنا: أبو ظبي: النادي السياحي
دبي: البرشاء - العين: عود التوبة

اطلب الآن: 800888822

نکھات غنیۃ وممیزۃ



 1888822

أبرز الفعاليات والأحداث



شركة نقل وتجارة المواشي تعلن عن تعيين الرئيس التنفيذي الجديد

أعلنت إدارة شركة نقل وتجارة المواشي عن تعيين السيد أحمد عبد اللطيف العتيقي في منصب الرئيس التنفيذي، اعتباراً من 1 ديسمبر 2025. وبعد هذا التعيين خطوة مهمة ضمن جهود الشركة المستمرة لتعزيز القيادة والارتقاء بالتميز التشغيلي في جميع أنشطتها المتعلقة بتجارة ونقل الماشي.

يتمتع السيد العتيقي بخبرة واسعة في الإدارة الاستراتيجية، وتطوير الصناعة، والقيادة التنظيمية. ويعكس تعيينه التزام الشركة بتعزيز معايير الحكومة، ودفع النمو المستدام، وزيادة القيمة المضافة في الأسواق الإقليمية والدولية.

أبرز الفعاليات والأحداث

ملتقى محبي اللحوم 6 يناير 2025



MTM2025 Visual



أكدت الماشي دي أن النسخة الثالثة من ميت ذا ميتز ستُقام في 10 فبراير 2026، بعد معرض غولفود 2026 وقبل حلول شهر رمضان المبارك، بما يتناسب مع فترة محورية لصناعة الغذاء والضيافة في المنطقة.

مع إرث يمتد لأربعة عقود، تواصل الماشي التزامها بتقديم "أفضل اللحوم للجميع"، مع تعزيز المعرفة باللحوم الفاخرة والتميز في فنون الطهي. وتعكس النسخة القادمة من ميت ذا ميتز هذا الالتزام الطويل الأمد من خلال عرض شواء متخصص للصناعة، تم تطويره بالتعاون مع MEAT & LIVESTOCK AUSTRALIA (MLA).

سيقام الحدث في موقع حديقة المشرف ماستر عربي وسيسلط العرض الضوء على اللحم البقرى والضأن الأسترالى الفاخر، مع عرض تقنيات الشواء الاحترافية وتطبيقاتها المناسبة لكل من قطاع التجزئة والخدمات الغذائية.

على مدار النسخ السابقة، رسمت ميت ذا ميتز مكانتها كمنصة لتفاعل الصناعي، وتبادل المعرفة، والاستكشاف الطهوي، حيث يجتمع المحترفون للاطلاع على جودة اللحوم، وطرق التحضير، واتجاهات الشواء الحديثة، مع تجربة التميز في اللحوم الأسترالية بأسلوب الماشي.

تم تصوّر وتطوير مفهوم ميت ذا ميتز بواسطة السيد أحمد شكري، مدير تطوير الأعمال في الماشي، الذي أسهمت رؤيته الاستراتيجية ونحوه القائم على فهم الصناعة في تحويل الحدث إلى منصة متميزة للتعاون المهني والتعليم حول اللحوم.



برزة خاصة



“ ”

البلتونغ: الوجبة الخفيفة المثالية بعد التمرين

البلتونغ هو وجبة خفيفة لذيذة وغنية بالبروتين تُصنع من خلال طريقة فريدة للتجفيف والتقطير.

تحتوي كل حصة منه على كمية كبيرة من البروتين، مما يمنحك الطاقة اللازمة طوال اليوم. كما يعتبر ممتازاً لتعافي العضلات ويساعد على الشعور بالشبع. يوفر البلتونغ مصدراً مركزاً للبروتين الكامل الذي يحتوي على جميع الأحماض الأمينية الأساسية.

الكثير من وجبات ما بعد التمرين تحتوي على نسب عالية من السكر، بينما يقدم البلتونغ البروتين دون زيادة سريعة في مستوى السكر في الدم، مما يجعله خياراً مناسباً لمن يتبعون حميات منخفضة الكربوهيدرات أو حميات متوازنة.

كما أن محتوى الحديد في البلتونغ يدعم توصيل الأكسجين إلى العضلات، في حين يلعب الزنك دوراً هاماً في التعافي ووظائف الجهاز المناعي.



عند مقارنة البلتونغ بمشروب البروتين، ستجد أن المشروب أكثر قابلية للقياس، بينما يوفر البلتونغ شعوراً بالشبع المستمر، وهو غني بالمغذيات كفأة متكامل، كما أنه قابل للحمل ولا يحتاج إلى خلط أو تحضير. تساعد محتويات الصوديوم العالية في البلتونغ على تعويض الإلكتروليتات بعد التعرق، لكن الإفراط في تناوله قد يكون له آثار سلبية.

يُعد البلتونغ وجبة خفيفة طبيعية عالية البروتين ومنخفضة الكربوهيدرات، ويحتوي على مجموعة متنوعة من العناصر الغذائية الأساسية، فهو غني بشكل خاص بالحديد والزنك والمغنيسيوم وفيتامين B12.

- الفوائد الغذائية الرئيسية للبلتونغ:
 - غنى بالبروتين: يحتوي البلتونغ على نسبة عالية من البروتين، مما يجعله وجبة مثالية لتعافي العضلات، وإدارة الوزن، والحفاظ على نظام غذائي غني بالبروتين.
 - منخفض الكربوهيدرات: خيار ممتاز لمن يتبعون حميات منخفضة الكربوهيدرات، أو الكيتو، أو النظام الغذائي بالبيو، لاحتوائه على كمية قليلة جدًا من الكربوهيدرات.
 - منخفض السكر: بدلاً من تناول قطعة شوكولاتة، جرب البلتونغ! يمكن حمل عبوات البلتونغ عالية البروتين كوجبة خفيفة سهلة بعد التمارين.
 - منخفض الدهون: رغم أن محتوى الدهون قد يختلف، إلا أن البلتونغ التقليدي يميل لأن يكون قليل الدهون، خاصة عند تصنيعه من لحوم البقر أو اللحوم البرية.
 - غنى بالمعادن والفيتامينات الدقيقة: البلتونغ مصدر جيد للحديد وفيتامينات B، خاصة فيتامين B12 الذي يدعم مستويات الطاقة ووظائف الدماغ، كما يوفر معادن مثل المغنيسيوم، البوتاسيوم، والزنك.
 - خالي من مسببات الحساسية، والجلوتين، ونكهة MSG الصناعية: مما يجعله خياراً صحيًا وآمنًا لمعظم الأشخاص.



حقائق التغذية للبلتونغ

حجم الحصة: 100 غرام

العنصر الغذائي لكل 100
غرام

السعرات الحرارية

387 كيلو كالوري

إجمالي الدهون

16.7 غرام

الدهون المشبعة

8.3 غرام

الدهون المتحولة

0 غرام

الكوليسترول

3.3 غرام

الصوديوم

3.3 غرام

إجمالي الكربوهيدرات

1.3 غرام

الألياف الغذائية

0.7 غرام

السكريات الكلية

0.7 غرام

السكريات المضافة

0.0 غرام

البروتين

56.7 غرام

مدة صلاحية البلتونغ

تختلف مدة صلاحية البلتونغ بشكل كبير حسب طريقة التخزين، حيث يمكن أن يبقى صالحًا لمدة 4-6 أيام في وعاء مفتوح داخل المخزن، بينما قد تصل مدة إلى أشهر أو حتى سنوات عند حفظه مفرغاً من الهواء، أو تجميده، أو تخزينه في مكان جاف وجيد التهوية مثل صندوق البلتونغ.

للحفاظ على الطازجة المثلث، يُنصح بوضع البلتونغ في كيس ورقي داخل الثلاجة لمدة أسبوع إلى أسبوعين، أو تفريغه من الهواء وتجميده للتخزين طويلاً للأمد، الذي قد يصل إلى 6-12 شهراً أو أكثر.

باختصار، يمكن أن يكون البلتونغ وجبة خفيفة صحية ومشبعة تناسب النظام الغذائي المتوازن، مع مراعاة حجم الحصة ومحظى الصوديوم والدهون.

احصل على حستك اليوم!

”

قم بالتجربة بنفسك في المواشي براي

ما الذي نقدمه لك

في المواشي براي، نوفر لك الشواية، اللحم، والأدوات. ما عليك سوى إحضار إيداعك! اختر من مجموعة متنوعة من اللحوم الفاخرة والمقبلات لتحضير وجبة مشاوي مثالية. استمتع بجمال تناول الطعام في الهواء الطلق في موقعنا بحديقة مشرف والممزز.

حديقة الممزز

يقع موقعنا على الشاطئ مباشرةً، حيث يوفر لك تجربة ساحرة تأسر الحواس والروح. مشاوي المواشي - حديقة الممزز ليس مجرد مطعم، بل هو مركز يجمع المجتمع والشركات لتعزيز الروابط والتواصل.

حديقة مشرف

بأجواء الهدئة وطابعه الريفي، يوفر مشاوي المواشي - حديقة مشرف ملاداً رائعاً بعيداً عن صخب المدينة. إنه المكان المثالى للتجمع في أحضان الطبيعة، حيث تجربة لا تُنسى تستحق الاستمتاع بها وتذكرها.

كيف نقدم تجربتنا الفريدة

- الخطوة 1: اتصل بخدمة العملاء على الرقم 888822 800 لجز الطاولة. يمكنك أيضًا الحصول دون حجز مسبق حسب التوافر.
- الخطوة 2: بعد إرشادك إلى طاولتك، امسح رمز الاستجابة السريعة (QR) واختر اللحوم والمقبلات من قائمنا.
- الخطوة 3: قم بشواء اختياراتك إلى درجة الكمال على محطات الشواء التي نوفرها.
- الخطوة 4: استمتع بوجبة الشواء المخصصة لك مع الأصدقاء والعائلة.



ركن الشيف



أن أعبر عن خالص شكري للشركة على منحي الفرصة لحضور هذا المؤتمر المهم كممثل عنها، وأعرب عن امتناني العميق لإدارة الشركة على ثقتهم بي.

لقد كانت الرحلة تجربة جميلة ومت米زة في جميع جوانبها.

أتيحت لي الفرصة لزيارة العديد من المزارع ومشاهدة أساليب تربية الأغنام في أستراليا عن قرب، وكذلك متابعة مختلف مراحل نموها. وقد عززت هذه التجربة ثقتي بجودة اللحوم التي يتم تزويدنا بها، وبعمليات العناية والإنتاج والتوريد المتبعة.

كان استقبال المشاركين وتفاعلهم حاراً للغاية ومشجعاً، ما خلق أجواءً إيجابية وتفاعلية طوال فترة المؤتمر. خلال الحديث، تم تقديم مجموعة متنوعة من الأطباق الأسترالية الشهيرة، وفي المقابل، قدمت أنا عدداً من الأطباق العربية الشهيرة التي تعتمد بشكل كبير على اللحوم كمكون أساسى.

أعرب المشاركون عن إعجابهم الكبير بالمطبخ العربي المعروف بغناه بالنكهات وأصالته. كما تم تبادل قيم للأفكار بيني وبين الطهاة المشاركين، خصوصاً فيما يتعلق بأساليب التحضير والأساسيات الطهوية، واستخدام مختلف قطع اللحوم.

ختاماً، نال المطبخ العربي تقديرًا كبيراً من الجميع، مما يجعلنا فخورين كشركة بتحضير هذه الأطباق باستخدام أفضل وأذل اللحوم. لقد كانت تجربة ممتعة وفريدة، وأأمل أن أكون قد مثلت شركتي بأفضل صورة ممكنة، وأن أستمر في اختيار حضور مثل هذه الفعاليات مستقبلاً.

ن قبل خصومات

بطاقات فزعة

فقط في فروعنا..

زورونا
وتدوّقا
أطيب اللحوم

لمزيد من المعلومات
800 8888 22

المواشىTM
AL MAWASHI ١٩٣٣

المواشىTM
AL MAWASHI ١٩٣٣

ن قبل خصومات



لمزيد من المعلومات

800 8888 22

قسم الأجبان



للطلب الرجاء الاتصال على 800888822



استدامة الثروة الحيوانية

استدامة الثروة الحيوانية في الإمارات

للحفاظ على صحة الحيوانات ومنعها من المعاناة، يتم تربية الحيوانات لإنتاج الغذاء (اللحوم، الحليب، البيض) بطريقة تحمي البيئة المحلية، وتدعم اقتصاد المزارعين، وتراعي رفاهية الحيوانات. كما تهدف إلى ضمان إنتاج الغذاء الآمن وللأجيال القادمة. يشمل ذلك استخدام السلالات المحلية المتأقلمة مع المناخ، والاستخدام الكافي للموارد، وتطبيق ممارسات زراعية مسؤولة للحفاظ على الإنتاجية على المدى الطويل وتقليل التأثير البيئي.

في الظروف البيئية للإمارات، حيث يغلب الطابع الصحراوي والقاسي، يتم التركيز على تربية السلالات المحلية القادرة على الصمود في هذا المناخ مع تحقيق إنتاج جيد.

السلالات المحلية المستدامة في الإمارات:

الإبل:

السلالات المحلية مثل المجاهيم، الوضاحي، السفور، الشاعلة، المسك، الضبيان، والشطوة تحظى بتقدير كبير لقدرتها على التكيف مع الحرارة الشديدة وندرة المياه. توفر هذه الإبل لحوماً خالية من الدهون وحليباً مغذياً، كما أن تأثيرها البيئي منخفض بفضل كفاءة استخدامها للموارد.

الأغنام:

السلالات التقليدية المحلية مثل النجدي، النعيمي، الجازري مشهورة بقدرتها على التكيف مع المناخ الجاف، وتستخدم أساساً لإنتاج اللحم والصوف وبعض الحليب.

الماعز:

من أشهر السلالات المستدامة في الإمارات: الماعز العردي، ماعز الجبال، وماعز الشامي، والتي تحمل الحرارة وتُعد جيدة لإنتاج اللحم واللحم، ويمكنها العيش على أعلاف منخفضة الجودة.

الأبقار:

لا توجد سلالات أبقار محلية مطورة بالكامل في الإمارات، لذلك يُفضل استخدام سلالات *Bos indicus* المستوردة من الهند وباكستان مثل ساهيواں وثابارکار، لما تتمتع به من قدرة على تحمل الحرارة مقارنة بالسلالات الأوروبية.

الدجاج:

نظرًا لأن تربية الدجاج أقل تقليدية في الإمارات، يتم تربية بعض السلالات المحلية القادرة على التكيف مع البيئة المحلية، مثل الدجاج البلدي والدجاج الظبياني، المشهورين بإنتاج اللحم والبيض.





مبادرات الإمارات لتعزيز استدامة الثروة الحيوانية

أ. المشاريع المرتكزة على السلالات المحلية وتعزيز الإنتاج:

1. مزرعة الوسطى للثروة الحيوانية (الشارقة):

مشروع رئيسي ضمن نظام الشارقة للأمن الغذائي المستدام، يقوم باستيراد الماعز عالية الخصوبة (من قبرص) ويهدف إلى الحفاظ على تحسين السلالات المحلية للماعز والأغنام. يركز المشروع على البحث العلمي، والتدريب، وإنتاج اللحوم والألبان العضوية، مستفيداً من قدرة السلالات المحلية على التكيف والإنتاجية العالية.

2. مركز الفجيرة للبحوث (FRC) - برامج الثروة الحيوانية:

يجري المركز أبحاثاً تطبيقية على الإبل، والأبقار، الماعز، الأغنام مع التركيز على السلالات المحلية. يهدف المشروع إلى زيادة إنتاجية اللحوم والحليب والصوف، وتحسين التكاثر، والحفاظ على الجينات المحلية، ودعم تقنيات إدارة الثروة الحيوانية.

3. مزرعة مليحة للألبان (الشارقة) - مشروع الأبقار العضوية:

يتناول المشروع حليباً عضوياً بالكامل من الأبقار المستوردة ذات جين A2A2 الدنماركي. 1. ضمن المشروع وفق مفهوم الاقتصاد الدائري، حيث يعاد تدوير نفاثات الأبقار إلى أسمدة ويزرع العلف العضوي، مما يزيد الإنتاجية بشكل مستدام.

ب. الاستراتيجية الوطنية للزراعة المستدامة (2019-2030):

أطلقت وزارة التغير المناخي والبيئة الإماراتية (MOCCAE) مشاريع تهدف إلى زيادة الاكتفاء الذاتي والاستدامة في الزراعة والثروة الحيوانية.

تركز هذه المشاريع على استخدام الموارد المحلية بكفاءة، وتطبيق التقنيات الحديثة مثل الزراعة المائية والتغذية الذكية، والحفاظ على السلالات المحلية.

ج. الحفاظ على الجينات والتراثية المتقدمة:

• استنساخ الإبل بواسطة الإمارات لليبيوتكنولوجيا:

يسخدم هذا المشروع تقنيات استنساخ متطرفة لتكرار الإبل (والأبقار) ذات الصفات المرغوبة مثل مقاومة الأمراض، وإنتاج الحليب العالي، والقدرة على التحمل في الصحراء، مما يعزز التنوع الوراثي وكفاءة التربية.

• مركز الإمارات الذكي للإبل (ESCC):

يقع في أم القيوين، ويجمع بين الرعاية البيطرية المتقدمة والعمليات المستدامة بالطاقة الشمسية للحفاظ على الإبل السباق الممتازة والحفاظ على التراث الثقافي. كما يروج لتربيبة الثروة الحيوانية المستدامة باستخدام العلف العضوي والسلالات المحلية مع دمج رفاهية الحيوان والممارسات العضوية.

• برنامج الشيخ محمد بن زايد ل التربية الإبل:

يركز على الحفاظ على سلالة الإبل الإماراتية وتعزيزها، ويدعم الثروة الحيوانية التقليدية والتراث البدوي.

د. دعم المزارعين وتشجيع الابتكار:

• برنامج رواد الغذاء والزراعة (MOCCAE):

أطلق بين 2023-2025، ويهدف إلى تزويد الشباب الإماراتي بالمهارات اللازمة لإدارة مشاريع الزراعة والثروة الحيوانية، ضمن مبادرة أوسع تحت عنوان "المشاريع التحولية"، بما يتماشى مع عام الاستدامة في الإمارات وأهداف COP28.

• المركز الوطني للزراعة ("ازرع الإمارات"):

بدأ عملياته منتصف 2025، ويهدف إلى زيادة حجم المزارع المنتجة بنسبة 20%， والمزارع العضوية بنسبة 25%， والزراعة الذكية مناخياً بنسبة 30%， مع تقليل الهدر الزراعي بنسبة 50%. كما يوفر التدريب، والخبرة، والدعم الباحثي للمزارعين المحليين.





شركة المواشي جنوب أفريقيا - رحلتنا مع نظام HACCP



في شركة المواشي جنوب أفريقيا، نؤمن أن كل قطعة لحم تصل إلى عملائنا يجب أن تحمل أكثر من مجرد النكهة — يجب أن تحمل ضمان الجودة والسلامة والثقة. ونحن فخورون بمشاركة مرحلة هامة في رحلتنا نحو سلامة وجودة الغذاء، وهي الحصول على اعتماد نظام **HACCP**. نظام **HACCP** (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) هو نظام معترف به دولياً لتحديد وتقييم ومراقبة مخاطر سلامة الغذاء.

في عالم اليوم، لا يريد العملاء مجرد لحوم جيدة؛ بل يريدون لحوماً آمنة. يتجاوز **HACCP** مجرد الامتثال للقوانين — فهو يدمج سلامة الغذاء في كل خطوة من عملياتنا. بالنسبة لنا، كان ذلك يعني بناء نظام يحمي منتجاتنا من المخاطر، ويضمن الثبات والجودة، ويفتح علينا الثقة بأننا نلتزم بأعلى المعايير.

في شركة المواشي جنوب أفريقيا، لم يكن هذا مجرد شهادة، بل هو نتاج شهور من العمل الجماعي والتفاني والتركيز الدائم على حماية عملائنا من خلال منتجات آمنة وموثوقة.

من خلال الحصول على الاعتماد، أظهرنا أن عملياتنا تلبي أعلى المعايير العالمية للسلامة والامتثال. وهذا يمنح عملاءنا وشركائنا وأصحاب المصلحة الاطمئنان بأن كل منتج يغادر منشأتنا يتم استلامه وتخزينه وقطعه وتغليفه بأقصى درجات العناية.

رحلتنا نحو الاعتماد كانت مليئة بالتحديات والمكافآت:

أولاً: تقييم العمليات الحالية: بدأنا بمراجعة كل مرحلة من عملياتنا، من توريد المواد الخام إلى التوزيع، مع تحديد المخاطر المحتملة على طول الطريق.

ثانياً: تدريب الفريق: تبدأ سلامة الغذاء بالعنصر البشري. خضع موظفونا لتدريب متخصص في نظام **HACCP**، لبناء المعرفة وتحمل المسؤولية في جميع الأقسام. كان من المهم بالنسبة لنا أن يفهم فريقنا العلم وراء سلامة الغذاء، وكيف يلعب كل دور — من التعامل مع الثروة الحيوانية إلى تغليف المنتجات — دوراً في حماية المستهلك النهائي. وتم تبني مفهوم "من المزرعة إلى المائدة" بالكامل.

الانتقال إلى نظام **HACCP** لم يكن امرًا يحدث بين ليلة وضحاها؛ فقد اضطررنا لإعادة النظر في كل عملية صغيرة بدءً من التوريد، والاستلام، والتخزين، والمعالجة، والتغليف، وصولاً إلى التوزيع على عملائنا.

ثالثاً: تطوير النظام
قمنا بتصميم وتنفيذ نظام إدارة الغذاء لمراقبة العمليات ونقطات التحكم الحرجة، بالإضافة إلى الإجراءات التصحيحية لتعزيز السلامة والكفاءة.

استثمرنا في البنية التحتية، وتحسين سير العمل، وتطبيق مراقبة صارمة. كل تحدي واجهناه كان مصحوباً بتركيز على التحسين المستمر طويل الأمد.

رابعاً: التدقيق الداخلي والتحسين المستمر
ساهمت عمليات التدقيق الداخلي في إعدادنا لعملية الاعتماد الرسمية، وضمان الامتثال، وغرس ثقافة التحسين المستمر داخل فريق العمل.

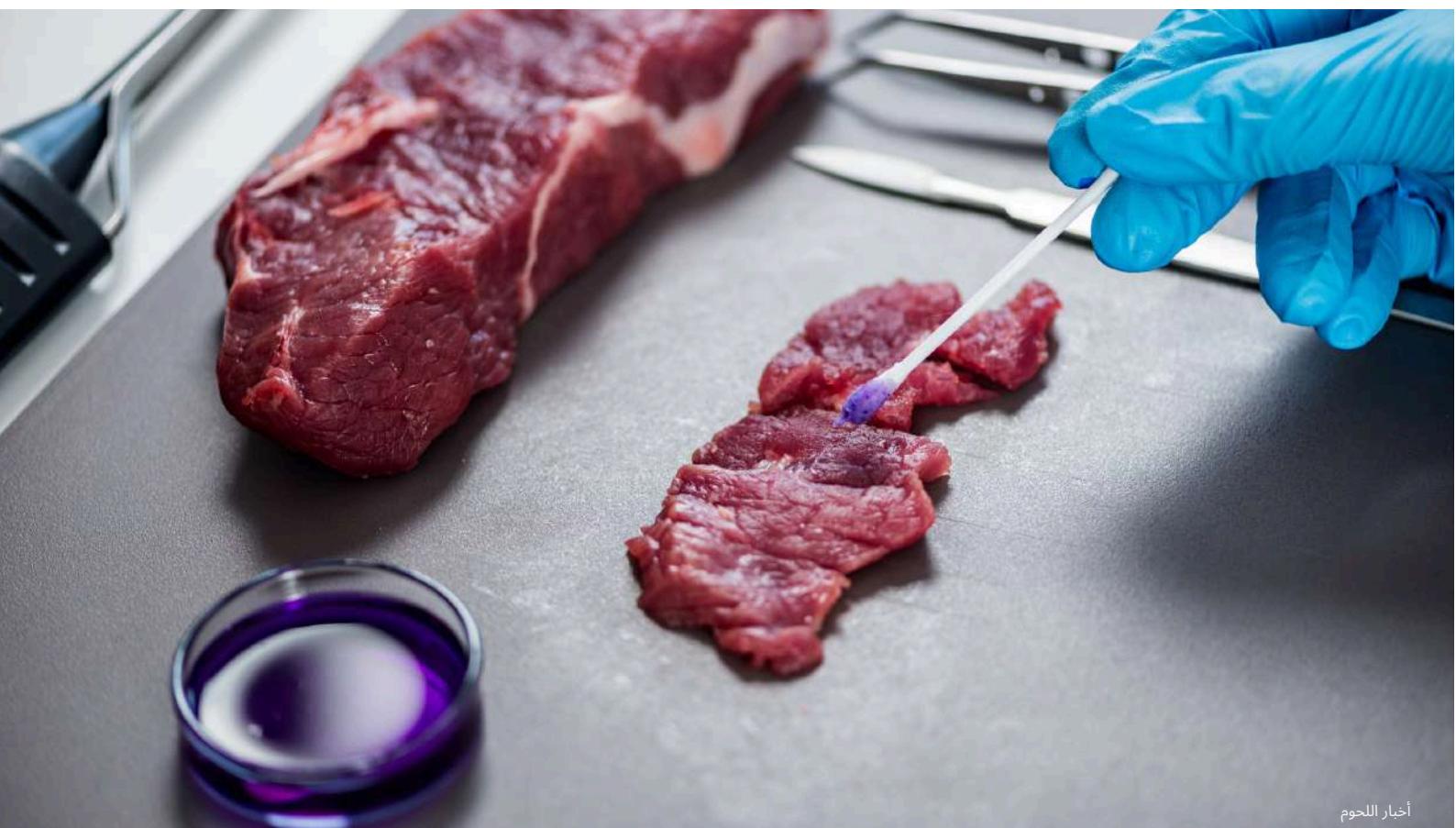
لا توجد رحلة خالية من العقبات؛ فقد واجهنا صعوبات في تغيير العادات القديمة ومواعمتها مع ممارسات التصنيع الجيدة. كان علينا الحفاظ على الثبات خلال فترات الانشغال وضمان عدم العودة إلى الاختصارات والعادات القديمة. كل هذه التغييرات، وتحديث الأنظمة والمعدات، جاءت بتكلفة كبيرة.

ولكن، ومع كل هذه التحديات، ظهرت فرصة للنمو كفريق ولتعزيز موثوقيتنا كجذارة، ولتأكيد مكانتنا في سوق اللحوم.
اعتماد **HACCP** ليس مجرد شهادة الحصول على اعتماد **HACCP** هو أكثر من مجرد اعتراف رسمي أو شهادة مؤطرة على الجدار؛ إنه التزام تجاه عملائنا. يضمن لهم أن سلامة الغذاء ليست قابلة للتفاوض، وأننا نواصل الالتزام بأعلى المعايير في صناعتنا. إنه وعد مرئي بالجودة للعملاء، ومصدر فخر لفريقنا.

بداية فصل جديد
الاعتماد ليس نهاية الرحلة بالنسبة لنا، بل بداية فصل جديد لجذارة المواشي جنوب أفريقيا. سنواصل تحسين العمليات، والاستثمار في التدريب، والموازنة مع اللوائح الحديثة لسلامة الغذاء. سنواصل بناء الأسس وتعزيز الثقة، جذارة تلو الأخرى.

تظل مهمتنا واضحة: تقديم منتجات عالية الجودة وآمنة، في كل مرة

سلامة الغذاء ليست وجهة... إنها رحلة.



التجارة الإلكترونية ودورها في تطوير سوق اللحوم الحديث

الازدهار العالمي للتجارة الإلكترونية وتأثيره على تجارة المواد الغذائية

تحولت التجارة الإلكترونية إلى قوة مهيمنة في قطاع التجزئة العالمي. فقد ارتفعت المبيعات الإلكترونية عالمياً لتصل إلى تريليونات الدولارات، ومن المتوقع أن تستمر في النمو بشكل ثابت كنسبة من إجمالي تجارة التجزئة. وتشير التوقعات إلى أن المبيعات العالمية عبر الإنترنت ستصل إلى حوالي 6.4 تريليون دولار بحلول عام 2024، مع استمرار الارتفاع مع تسارع تبني التقنيات الرقمية عبر مختلف المناطق.

1. المحركات الرئيسية لنمو التجارة الإلكترونية
 - التبني الرقمي والاتصال: يتسوق المزيد من المستهلكين عبر الإنترنت بفضل سهولة استخدام التطبيقات، والدفع الرقمي، وانتشار الإنترنت.
 - تغير السلوك بعد الجائحة: حافظ العديد من المستهلكين الذين تسوقوا عبر الإنترنت أثناء جائحة كوفيد-19 على عادات الشراء الرقمية، خاصة لمنتجات البقالة.
 - التخصيص المدعوم بالتقنية: توفر التوصيات المعتمدة على الذكاء الاصطناعي والأتمتة تجربة تسوق محسنة عبر الإنترنت، مما يزيد من معدلات الشراء المتكررة والتحويلات.

تجارة اللحوم في العصر الرقمي: من الجزارين إلى المنصات الإلكترونية

تقليدياً، كانت اللحوم تُباع غالباً من خلال محلات البيع بالتجزئة التقليدية، والجازارين، أو قنوات الجملة. ومع ظهور التجارة الإلكترونية، تغير هذا التموج، حيث أصبح بإمكان المستهلكين طلب منتجات اللحوم عبر الإنترنت، مع خيارات مثل:

- قطع طازجة أو محمدة يتم توصيلها إلى المنزل
- صناديق اشتراك لللحوم
- منتجات لحوم متخصصة أو فاخرة
- اختيارات مقطعة حسب الطلب غير متوفرة بسهولة في المتاجر التقليدية

يتتيح هذا التحول الرقمي توسيع نطاق الوصول خارج الأحياء المحلية إلى العملاء على المستوى الوطني وحتى عبر الحدود، مما يمكن الشركات من استكشاف مصادر إيرادات جديدة لم تكن متاحة من خلال البيع التقليدي فقط.



فضائل المستهلكين ودفع عجلة التغيير

يُقدّر المستهلك الحديث ما يلي:

- الراحة — التسوق في أي وقت دون الحاجة لزيارة المتجر
 - المتابعة والمعلومات عن الجودة عبر الإنترنت، مما يعزز الثقة
 - التخفيض وفق الأنظمة الغذائية المتخصصة (مثل المنتجات العضوية، الحلال، أو اللحوم من الأبقار المغذاة على العشب)
 - التوصيل السريع، بما في ذلك التوصيل في نفس اليوم أو في أوقات محددة
- تشجع هذه التفضيلات تجار اللحوم على تبني المنصات الرقمية وشبكات اللوجستيات القادرة على التعامل مع المنتجات سريعة التلف بشكل موثوق.

3. التركيز الإقليمي: نمو تجارة اللحوم الإلكترونية في الشرق الأوسط ودول مجلس التعاون الخليجي اتجاهات سوق دول مجلس التعاون الخليجي

يُظهر سوق اللحوم في دول الخليج كيف تُعزّز التجارة الإلكترونية قطاع تجارة اللحوم:

- يزداد التجزئة الإلكترونية لللحوم، حيث توفر المنصات الرقمية خيارات لحوم طازجة، مجتمدة، ومتخصصة تتناسب مع احتياجات المستهلكين.
- اتجاهات الصحة والرفاهية — الطلب المتزايد على اللحوم العضوية وعالية الجودة يدفع المستهلكين للاعتماد على المصادر الإلكترونية التي توفر معلومات مفصلة عن المنتج وضمان الجودة.
- الأجندة الرقمية الإقليمية — على سبيل المثال، رؤية السعودية 2030 واستراتيجيات الإمارات الرقمية تعزز من انتشار التجارة الإلكترونية وبنية التجزئة الحديثة، مما يجعل منصات اللحوم الإلكترونية أكثر جاذبية وسهولة للوصول.

الإمارات العربية المتحدة وتجارة اللحوم الإلكترونية

في الإمارات، تستحوذ منصات البقالة الرقمية على حصة كبيرة من سوق اللحوم. وتشير الدراسات إلى أن جزءاً كبيراً من مشتريات اللحوم يتم الآن عبر الإنترنت، بدعم من:

- الانتشار السريع لتطبيقات التسوق عبر الهاتف الذكي
- تغطية الإنترنت العالية في المناطق الحضرية
- ابتكارات التوصيل وسلسلة التبريد
- تفضيل المستهلكين للمنتجات المتنوعة والفاخرة بما يعكس السوق متعدد الثقافات في الإمارات.

4. الابتكار في نموذج الأعمال لتجارة اللحوم عبر الإنترنت

منصات البيع المباشر للمستهلك والأسواق الرقمية

يعتمد باعو اللحوم عدة استراتيجيات رقمية:

- متاجر إلكترونية مباشرة للمستهلك (DTC) لبناء الولاء للعلامة التجارية وزيادة هامش الأرباح
 - الأسواق والمنصات المجمعة لزيادة ظهور المنتجات والوصول إلى المزيد من العملاء
 - نماذج الاشتراك لتقديم توصيات منتظمة لمجموعات مختارة من اللحوم
 - الذكاء الاصطناعي وتحليل البيانات لتوقع الطلب، وتحسين إدارة المخزون، وتخصيص العروض
- من خلال اعتماد قنوات المبيعات المدعومة بالتقنية، يمكن لكل من الشركات الصغيرة والكبيرة التنافس بشكل أكثر فعالية، وزيادة تفاعل العملاء، وتحسين كفاءة العمليات.



. التحديات والاعتبارات

على الرغم من النمو القوي، تواجه تجارة اللحوم عبر الإنترنت عقبات محددة:

- اللوجستيات ومتطلبات سلسلة التبريد
- نقل اللحوم سريعة التلف يتطلب التحكم الصارم بدرجة الحرارة، التغليف المتخصص، وشبكات التوصيل الفعالة — وكل ذلك بتكلفة أعلى من شحن الطرود العادية.
- **ثقة المستهلك وسلامة الغذاء**
- يجب أن يثق المشترون في الوصف الرقمي للمنتج، ومعايير التوريد، وضمانات السلامة الغذائية. تميل المنصات التي توفر شفافية كاملة في التتبع، والشهادات، وضمان الجودة إلى الأداء الأفضل في الأسواق التنافسية.
- **الأطر التنظيمية**
- الالتزام بمعايير سلامة الغذاء، وشهادات الحلال (حيثما ينطبق)، ولوائح التجارة الرقمية يزيد من التعقيد على تجار اللحوم عبر الإنترنت.

6. الطريق إلى الأمام: الفرص الاستراتيجية

- **الدمج الرقمي عبر سلسلة التوريد**
- اعتماد تقنيات مثل إنترنت الأشياء لمراقبة درجة الحرارة، والبلووك تشين لتتبع المنتج، والذكاء الاصطناعي لتوقع الطلب يمكن أن يقلل الهدر ويعزز ثقة العملاء.
- **الشراكات مع شركات التجزئة واللوجستيات**
- التعاون مع سلاسل البيقالة الكبيرة، وخدمات التوصيل الأخيرة، وشركاء اللوجستيات يساعد على توسيع نطاق الوصول وتحسين جودة الخدمة.
- **التركيز على تجربة العملاء**
- المنصات التي تقدم تجربة تسوق سلسة — بحث بدائي، عملية دفع سهلة، توصيل مرن — تكون أكثر قدرة على الاحتفاظ بالعملاء وزيادة قيمتهم على المدى الطويل.

الخلاصة

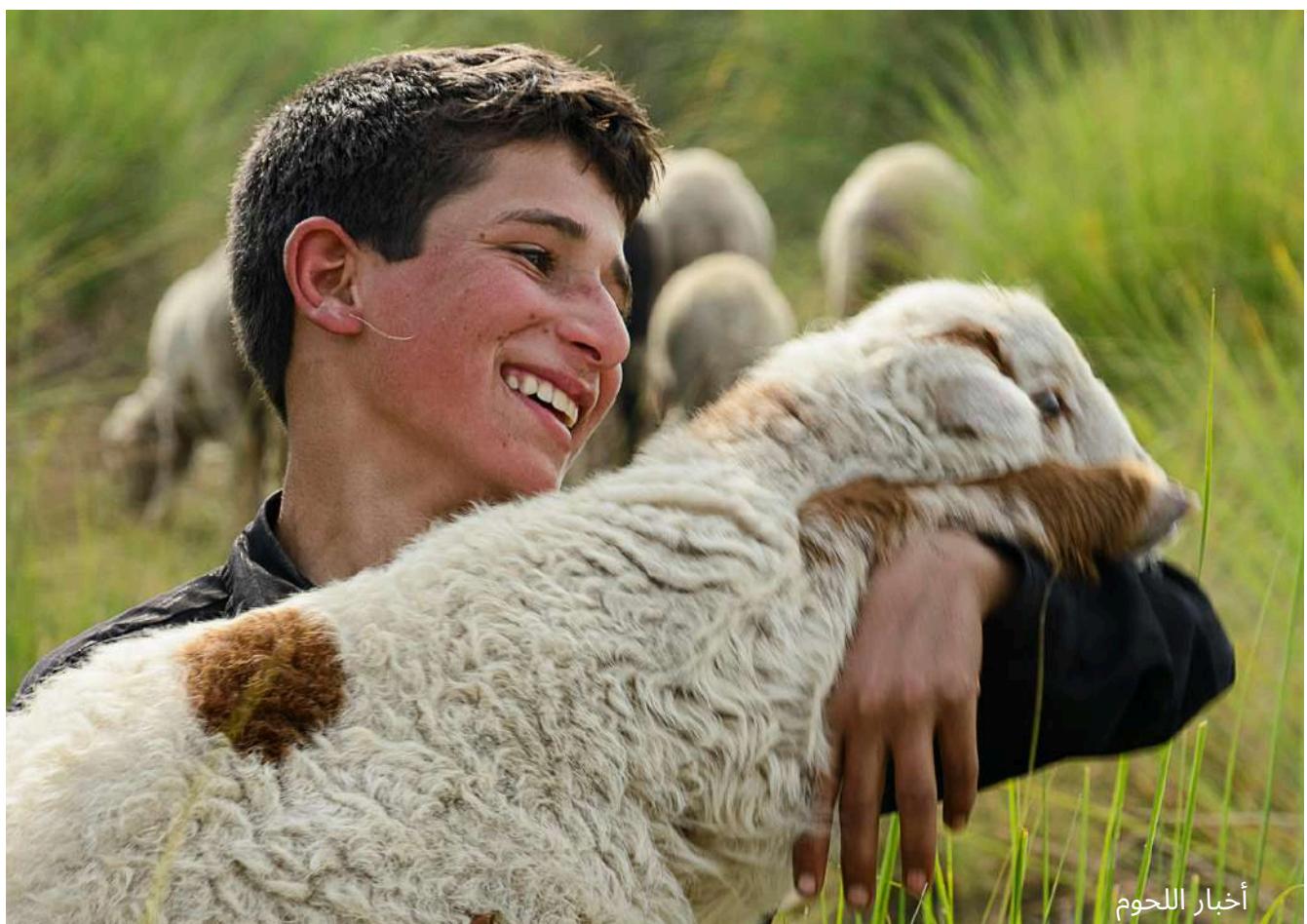
تُحول التجارة الإلكترونية بشكل جوهري تجارة اللحوم الحديثة من خلال توسيع الوصول، وتحسين خيارات المستهلك، وتمكين نماذج أعمال مرونة. مع تعمق انتشار الرقمنة عالمياً وفي الأسواق سريعة النمو مثل دول مجلس التعاون الخليجي، تُهيأ تجارة اللحوم عبر الإنترنت ليس فقط لتحقيق مكاسب طفيفة، بل للنمو الاستراتيجي الذي يعيد تشكيل سلاسل التوريد وتوقعات المستهلكين في صناعة اللحوم.



”حقيقة مذهلة“

الأغنام قادرة على تذكر الوجوه

تشير الأبحاث إلى أن قدرات الإدراك والذاكرة لدى الأغنام مدهشة. فهي قادرة على التعرف على الوجوه، التمييز بينها، وتذكر وجوه كل من الأغنام والبشر. وليس الأمر مقتصرًا على واحد أو اثنين فقط؛ فكل خروف قادر على تذكر 50 وجهًا مختلفاً من الأغنام على مدى عامين، وما لا يقل عن 10 وجوه بشرية.





البيلتونج: الوجبة المثالية بعد التمرير بعلم إلماري كريل

<https://www.trafalgar.com/real-word/ultimate-guide-south-african-braai/> <https://bbqchamps.com/what-is-a-braai/>
<https://letsbraai.co.uk/braai/what-is-braai/> <https://www.nuproductsseasoning.com/nutrends/what-south-african-braai/>

استدامة الثروة الحيوانية بعلم دكتور الطاف خان

Sharjah 24 News. (2025, Jan 29). Sharjah imports goats from Cyprus to boost local breeds & food security. Khaleej Times. (2025). Sharjah's initiative to improve livestock breed genetics.

FRC.ae - Livestock

Mleiha Dairy Farm (Sharjah) Gulf News. (2024, Sept). 1300 Danish cows land in Sharjah for organic milk production.

UAE Biotechnology Research Center. (2024). Camel and Livestock Cloning Initiatives. [UAEBCR.ae](https://uaebrc.ae)
[Sustainability Middle East News](https://sustainabilitymiddleeastnews.ae)[UAE Government Portal](https://uae.gov.ae).

شركة المواشي جنوب أفريقيا – رحلتنا مع نظام HACCP

<https://www.nqa.com/en-za/certification/standards/haccp>
<https://www.dqsglobal.com>
<https://www.entecom.co.za>
<https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines>

حقيقة ممتعة بعلم فاطمة زارين

<https://www.worldanimalprotection.org/latest/blogs/sheep-facts/>

التجارة الإلكترونية: دفع عجلة النمو في تجارة اللحوم الحديثة بعلم فاطمة زارين

Statista – Global E-commerce Sales

<https://www.statista.com/statistics/379046/worldwide-retail-e-commerce-sales/>

OECD – E-commerce in the Food Sector

<https://www.oecd.org/industry/online-food-delivery-platforms-and-e-commerce.htm>

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) – Meat Market and Supply Chains

<https://www.fao.org/markets-and-trade/commodities/meat/en/>

McKinsey & Company – How COVID-19 Changed Consumer Behavior Forever (Food & Grocery E-commerce)

<https://www.mckinsey.com/industries/consumer-packaged-goods/our-insights/how-covid-19-has-pushed-companies-over-the-technology-tipping-point>

Mordor Intelligence – GCC Edible Meat Market Report
<https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/gcc-edible-meat-market>

IMARC Group – GCC Meat Market: Industry Trends and Forecast

<https://www.imarcgroup.com/gcc-meat-market>

Statista – Meat Market Revenue Forecast (UAE)

<https://www.statista.com/outlook/cmo/food/meat/united-arab-emirates>

PwC – Global Consumer Insights Survey (Online Grocery & Food Purchasing)

<https://www.pwc.com/gx/en/industries/consumer-markets/consumer-insights-survey.html>

Deloitte – The Rise of Online Grocery and Fresh Food E-commerce

<https://www.deloitte.com/global/en/Industries/consumer/articles/future-of-grocery.html>

World Economic Forum – Digital Transformation of Food Systems

<https://www.weforum.org/agenda/2022/01/digital-food-supply-chains/>

USDA – Cold Chain and Meat Distribution Systems

<https://www.ers.usda.gov/topics/animal-products/meat-markets/>

Research and Markets – Online Meat Delivery Market Analysis

<https://www.worldanimalprotection.org/latest/blogs/sheep-facts/>

المراجع



هيا نجتمع

- فعاليات الشركات
- التجمعات العائلية
- لقاءات الأصدقاء



800 888822

حديقة المشرف
حديقة الممزرا

لا تفوت العروض المليئة باللحوم
اتصل بنا لمزيد من المعلومات