



الرئيس التنفيذي أسامة بودي

احتفال بعقد من القيادة الرائدة

أبحر في صفحات مجلتنا المشوقة، حيث كل عدد هو رحلة عذبة في أخبار اللحوم وأطيب القصص من قلب المواشي.

الكويت، الإمارات العربية المتحدة، أستراليا، جنوب أفريقيا

المواشي
AL MAWASHI ESTD 1973



اتصل الان و اطلب



1888822



800888822

حمل التطبيق

Download the app



Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

EXPLORE IT ON
AppGallery



وراء الستار..



المحرر

فاطمة زرين

الكتاب المساهمين

الماري كريل

دكتور الطاف خان

وليد توفيق

علي عبد الوهاب

الترجمة الى العربية - مسؤول الدعم الاذاعي

نايا ادريس

النشر عبر الانترنت

علي فرح

البداية



أود أن أستغل هذه الفرصة لأعبر عن امتناني لشركة المواشي. أنا فخور بأنني ساهمت في تحقيق إنجازات جديدة للشركة خلال العشر سنوات الماضية، مما حولها ودفعتها إلى مرحلة جاهزة للمستقبل. هذه الأسس تمهد الآن الطريق للجيل القادم لرفع مستوى الشركة إلى مستويات أعلى بكثير. أعتقد أن الوقت المناسب الآن لأن أترك المجال للمواهب الجديدة. أتمنى لشركة المواشي أن تصبح العلامة التجارية الأكثر طلبًا عالميًا، مدفوعة بالثقة والالتزام للاستمرار في النمو.

Osama Boodai



فاطمة زارين

المقدمة

مرحبًا بكم في الطبعة الثانية من "أخبار اللحوم" مصدرك الأول للتحليلات والاتجاهات والابتكارات في صناعة اللحوم العالمية.

نحن، ومع استمرارنا في النمو والتطور، يسعدنا أن نقدم لكم وجهة نظر جديدة حول عالم تجارة اللحوم وإنتاجها واستدامته أحد أبرز محتويات هذا العدد هو مقالنا الخاص عن فترة عشر سنوات رائعة لرئيسنا التنفيذي أسامة بودي، الذي قاد بنجاح شركة المواشي إلى المستويات الجديدة. تتناول قصتنا الرئيسية هذه الإنجازات الملفتة ونحتفل بإنجازاته البارزة خلال عشر سنوات ملهمة من قيادته، هدفنا من خلال "أخبار اللحوم" هو خلق منصة لتبادل المعرفة والتعاون والإلهام.

ندعوكم لاستكشاف المحتوى المتنوع الذي قمنا بجمعه لكم وللانضمام إلينا في مهمتنا لدفع صناعة اللحوم نحو مستقبل أكثر استدامة وازدهارًا.. نشكركم على دعمكم المستمر، ونأمل أن تستمتعوا بهذا العدد من أخبار اللحوم.

في هذا العدد



البداية
بواسطة اسامة بودي



المقدمة
بواسطة فاطمة زارين



الفعاليات والأحداث
الجارية
بواسطة فاطمة زارين



هل تعلم؟
بواسطة الماري كريل



مستقبل مميز
بواسطة فاطمة زارين



رعاية الحيوانات خلال
عيد الأضحى
بواسطة دكتور الطاف
خان



خدمة العملاء
بواسطة وليد توفيق



العمليات السلسلة لذبح
عيد الأضحى
بواسطة علي عبد
الوهاب



حقائق مضحكة
بواسطة فاطمة زارين



المراجع

الفعاليات والأحداث الجارية

معرض ميردوك للوظائف

افتتاح فروع جديدة في تعاونيات الاتحاد !

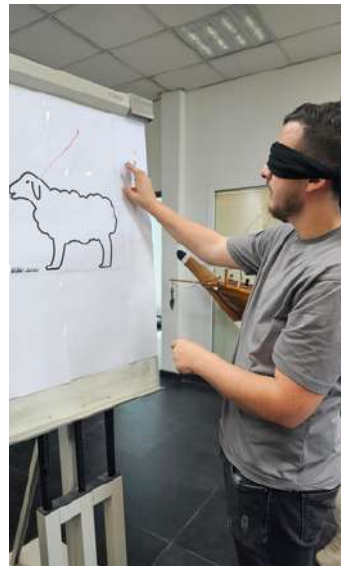
تسر شركة المواشي فرع الامارات أن تعلن عن توسيع تحالفها مع تعاونيات الاتحاد، حيث ستوسّع عروضها المميزة إلى مواقع رئيسية تشمل ند الشبا، البرشاء جنوب، و ام سقيم، البرشاء مول، جميرا .
وكجزء من هذا التعاون سنقدم منتجات اللحوم من الدرجة الأولى والمقبلات الشهية وخيارات من الطبخ اللذيذ في افرعنا في تعاونيات الاتحاد .



شاركت شركة المواشي فرع الامارات في معرض ميردوك الوظيفي في 13 يونيو 2024، الذي جمع 20 شركة مرموقة وأكثر من 50 ممثلاً. هذا الحدث قدم منصة رائعة لنا للتواصل مع الطلاب الموهوبين والخريجين ومشاركة رؤى حول صناعتنا واستكشاف فرص العمل المحتملة داخل منظمنا.

فريق كرة القدم لدى المواشي

تجمع شركة المواشي للاحتفال بعيد الأضحى ، والعديد من المأكولات اللذيذة و المرح .



أطلقت شركة المواشي فرع الامارات فريقها الخاص لكرة القدم - نادي المواشي FC وتهدف هذه المبادرة إلى تعزيز الرياضة والصحة بين موظفينا وتعزيز روح التضامن ضمن مجتمع الشركة سيشارك فريقنا في مباريات تسلط الضوء على العمل الجماعي وأهمية الصحة والبروتين في نمط حياة نشيط.



الفعاليات والأخبار الحارية

الالتزام بالمسؤولية الاجتماعية

في شركة المواشي في جنوب أفريقيا يتجاوز التزامنا بالمسؤولية الاجتماعية تقديم منتجات اللحوم عالية الجودة لعملائنا فنحن نؤمن بالعودة إلى المجتمع وضمن أن الأسر المحتاجة تحصل على أفضل أنواع اللحوم.



فريق يوم الجمعة



أصبحت أيام الجمعة مميزة في أسبوعنا في شركة المواشي في جنوب أفريقيا. كجزء من جهودنا الدعائية كل يوم جمعة، نقدم لكم لفائف الستيك اللذيذة ولفائف السجق والأضلاع اللذيذة المحضرة بعناية وتفانٍ من قبل فريقنا بأكملها.



HAMPER WINNER

المواشي
AL MAWASHI ESTD 1973
HALAL BUTCHERY



نهئ الفائز في مسابقتنا على فيسبوك في شركة المواشي في جنوب أفريقيا والفائز بسلة فريدي هيرش الرائعة



هل تعلم ؟



بيلتونغ

يلتونغ هو لحم مجفف ومملح تقليدي جنوب أفريقي، يُعتبر ذو نكهة خفيفة

يستخدم اللحم البقري بشكل رئيسي في صنع البيلتونغ بسبب توفره وتكلفته المناسبة، ولكن يمكن أيضًا استخدام لحوم أخرى مثل لحم الصيد والنعام، التي تُملح وتُجفف بالتوابل مثل الكزبرة والخل والفلفل، ثم تُجفف بالهواء. تتكون خلطة التوابل التقليدية للبيلتونغ عادةً من الملح والفلفل والكزبرة، على الرغم من أنه يمكن إضافة العديد من المكونات الأخرى مثل السكر الأبيض أو البني ورقائق الفلفل الحار والبابريكا والبابريكا المدخنة وبذور الشمر ورقائق الثوم ورقائق البصل والقرنفل تم ابتكار البيلتونغ لحفظ اللحوم لفترة طويلة في البيئة الجافة للأدغال الجنوب أفريقية وهو وجبة خفيفة غنية بالبروتين تحتوي على مغذيات أساسية مثل الحديد وفيتامين B12. النتيجة هي لحم طري ذو نكهة لذيذة يُقطع إلى شرائح رقيقة ويُستمتع به كوجبة خفيفة. إنه شائع ليس فقط في جنوب أفريقيا ولكن أيضًا في عدة دول حول العالم.



البيلتونغ هو لحم مقطوع على طول الألياف إلى شرائط بسمك يتراوح بين 2.5 إلى 3 سم تقريبًا، مع طبقة من الدهون على جانب واحد. يتم تنظيف القطع بإزالة كل الأنسجة الرابطة مع الحفاظ على الدهون، حيث إنها تعزز النكهة ويمكن إزالتها بمجرد أن يجف البيلتونغ عندما يجف البيلتونغ، يجب قطعه عكس اتجاه الألياف للحصول على منتج أفضل.

الخطوة الأولى هي تمليح اللحم وتوابله وتجفيفه لمدة لا تقل عن ثلاثة إلى ست ساعات. يمكن استخدام ملح البحر الخشن أو رقائق الملح الطبيعي ويتم رش طبقة منه في وعاء مع خلطة التوابل الجافة ويتم تكديس اللحم مع خليط الملح والتوابل مع غمره في الخل. بعد عملية التملح يتم تعليق اللحم ليحفظ. درجة الحرارة المثالية لتجفيف اللحم مثل هذه تتراوح بين 22 درجة مئوية و 28 درجة مئوية وكلما كانت الحرارة أعلى كلما جف اللحم بشكل أسرع. يمكن أن يستغرق التجفيف ما بين أربعة إلى ستة أيام حسب درجة الحرارة والرطوبة في منطقة التجفيف.

لاختبار جاهزية البيلتونغ، اضغط عليه - يجب أن يكون صلبًا من الخارج ومرنًا قليلًا في الوسط للحصول على بيلتونغ رطب. دعه يتعلق لبضعة أيام إضافية ليحفظ تمامًا.

يمكن الاستمتاع بالبيلتونغ بعدة طرق غالبًا ما يتم تقطيعه إلى شرائح رقيقة وتناوله كما هو و يمكن إضافة شرائح رقيقة من البيلتونغ إلى السندويشات أو الرولات وغالبًا مع الجبنة وقليل من المربى أو الخردل لإضافة نكهة إضافية. البيلتونغ يتناسب جيدًا مع الجبن والكرakers، مما يجعله إضافة رائعة لطبق الجبن أو مقبلات سريعة. بعض الأشخاص يحبون إدخال البيلتونغ في السلطات لزيادة البروتين وإضافة لمسة من النكهة. وعلى الرغم من أنها أقل شيوعًا، إلا أن بعض الوصفات تضم البيلتونغ في صلصات الباستا لإضافة نكهة غنية ولحمية.

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

المواشي
AL MAWASHI ESTD 1973



احتفال بعشرة أعوام من القيادة تحية لرئيس مجلس الإدارة أسامة بودي

بينما نحتفل بعشر سنوات تحت القيادة الاستثنائية لرئيس مجلس الإدارة أسامة بودي، نستعيد عشر سنوات من الإنجازات الملحوظة والتحويلات العميقة في شركة المواشي. كانت هذه السنوات بمثابة دليل على إصرارنا الجماعي على رفع مكانة الشركة وتعزيز خدماتها للمستهلكين. على الرغم من التحديات العديدة التي واجهناها، قاد السيد بودي برؤيته الرائدة بنا خلال كل عقبة، مما دفع شركة المواشي إلى آفاق غير مسبوقة.

فاطمة زارين

مستقبل مميز



الانتصارات تحت قيادة متينة

الموافقات الاستراتيجية وتطوير البنية التحتية :

في عام 2014، تمكنا من الحصول على موافقات من الجهات الحكومية لبناء أكبر مسلخ في الشرق الأوسط، وهو مشروع كان متوقفاً منذ عام 1997. هذا الإنجاز الضخم يبرز التزامنا بتطوير البنية التحتية لدينا لتلبية الطلب المتزايد

توحيد العمليات :

بحلول عام 2016، تم تمركز جميع أقسام الشركة في مركز العمليات على مزرعتنا مما أدى إلى تبسيط عملياتنا وتعزيز الكفاءة.

التقدم الزراعية :

ساهمت جهود تطوير مزرعتنا في خفض معدلات وفيات الأغنام من 3.55% في عام 2013 إلى 0.22%، مما يعكس التزامنا برعاية الحيوانات وجودة المنتج.

تحسين جودة المنتج :

من خلال الرعاية البيطرية المحسنة وخطات العلف المتفوقة، قمنا بتحسين بشكل كبير جودة لحم الأغنام الأسترالية المستوردة مما يعود بالفائدة على المستهلكين ويعزز سمعة علامتنا التجارية

تحديث الأسطول :

وصول سفينتنا الجديدة "الكويت"، وهي واحدة من أكبر سفن النقل للماشية من أستراليا إلى ميناء الشويخ في الكويت. "الكويت" هي السفينة الثالثة التي تم إدخالها من قبل شركة المواشي بالإضافة إلى اقتناءها السابقة "المسيلة" و "الشويخ". تم تصميم "الكويت" وفقاً لنظام فني حديث لخلق جو صحي وآمن للماشية الحية وذلك بالامتثال للمعايير الدولية في الرعاية والمعيشة

الابتكارات الزراعية :

من خلال زراعة مساحات واسعة من الأراضي الغير مستخدمة لإنتاج العلف، تأكدنا من وجود سلسلة إمداد مستدامة في حين تنوعت عروضنا بفضل مشاريع الإنتاج المحلي للأغنام والمحافظ على الأسماك

التكامل التكنولوجي :

قمنا بإطلاق أول تطبيق للحوم "المواشي"، مما ساهم في تعزيز خدمة العملاء واستقبال الطلبات على مدار الساعة ووضع معيار جديد في الصناعة.

التوسع الجغرافي و السوقي :

مبادراتنا الاستراتيجية أدت إلى استيراد من مصادر جديدة مثل رومانيا، جنوب أفريقيا، والأردن. قمنا بتأسيس شركة الإمارات وتوسيع نشاطنا في مبيعات التجزئة والمطاعم، وأنشأنا أكثر من 16 نقطة مبيعات مباشرة. في جنوب أفريقيا و أطلقنا أول نقطة بيع حلال في شرق لندن بجمهورية جنوب أفريقيا، مما يعزز من وجودنا العالمي.

اكتشاف اسواق جديدة :

أصبحنا أول شركة تورّد أغنام أسترالية إلى السوق السعودي بعد توقف دام 12 عامًا. استراتيجياتنا المبتكرة سمحت لنا باستئجار السفن والدخول إلى أسواق جديدة، حيث نقلنا الماشية من أمريكا الجنوبية وأستراليا ونيوزيلندا إلى تركيا والعراق والصين وبلدان شرق آسيا.

توسيع استراتيجيات التسويق والمبيعات :

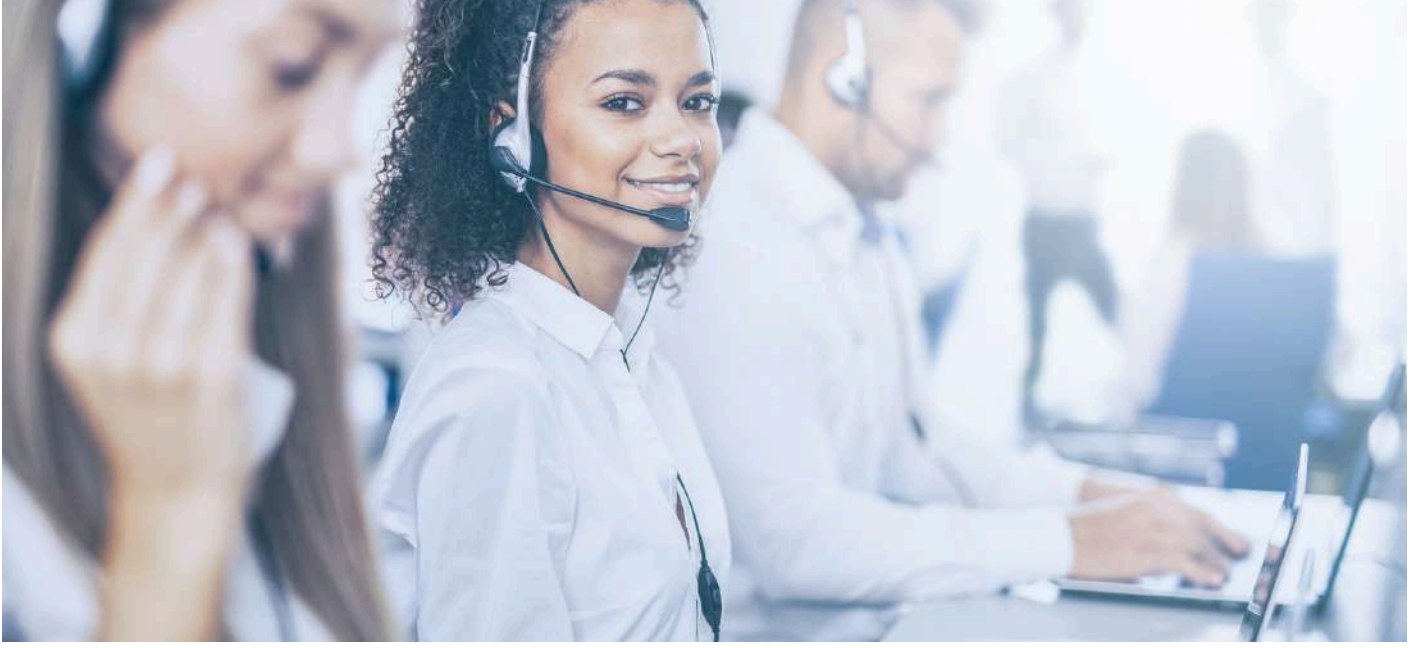
نجحنا في تسويق علامتنا التجارية بنجاح، وقمنا بتحديث نقاط البيع لمواكبة التطورات الصناعية، وأعدنا المساحات غير المستخدمة لتوليد دخل من الإيجار، مما ساهم في تحسين بصمتنا التشغيلية

رؤية للمستقبل :

بينما نحتفل بهذه الإنجازات، نتطلع أيضًا إلى المستقبل بتفاؤل وعزيمة فنحن واثقون من أن شركة المواشي لن تتجاوز فقط التحديات المستقبلية، بل ستستغل أيضًا الفرص الجديدة لتعزيز مهمتنا في توفير منتجات لحم عالية الجودة، مع الحرص على الاستدامة والابتكار في جميع جوانب عملياتنا. شكرًا للسيد أسامة البدوي على التزامه الثابت والقيادة الإلهامية و نحن متحمسون لرؤية أين ستأخذنا رؤيتك في السنوات المقبلة. إلى المزيد من التغييرات الجذرية والمبادرات الرائدة ومستقبل ينبض بالفرص المذهلة للجميع.



كيف تعمل خدمة العملاء في المواشي ؟



في شركة المواشي، خدمة العملاء ليست مجرد قسم بل هي قلب عملياتنا، سواء كان ذلك في مبيعات الشركات أو مبيعات التوصيل للمنازل أو المبيعات عبر الإنترنت، أو خدمة الشواء فإن التزامنا برضاء العملاء يدفعنا في كل ما نقوم به. تم تدريب قسم الدعم لخدمة العملاء وجميع الأقسام الداخلية حيث يعمل الفريق كرابط حيوي بين مختلف أقسام الشركة وعملائنا، يستجيب لمكالمات العملاء ويعالج الطلبات ويجيب على الاستفسارات ويقدم المساعدة الشاملة.

مبيعات الشركات: يخصص فريقنا جهودنا لبناء والحفاظ على العلاقات مع الشركات. من خلال فهم الاحتياجات الفريدة لكل عميل تجاري و نقدم حلولاً مخصصة تتضمن طلبات بالجملة وخصومات متخصصة وجدول تسليم مخصصة. يعمل فريقنا عن كثب مع العملاء لضمان أن كل طلب يلبي مواصفاتهم ويتم تسليمه في الوقت المناسب، في كل مرة.

الخدمات الشخصية: يتم تعيين مدير حساب مخصص لكل عميل تجاري يفهم احتياجاتهم وتفضيلاتهم الخاصة. يتم التسليم في الوقت المناسب و نفخر بخدمتنا الدقيقة في التسليم، مما يضمن للشركات الحصول على طلباتها في الوقت المناسب الذي يحتاجونه.

مبيعات التوصيل للمنازل: بالنسبة لعملائنا من مبيعات التوصيل للمنازل، تكون الراحة والموثوقية في المقام الأول. تضمن خدمة التوصيل للمنازل لدينا أن تحصل الأسر على أفضل أنواع اللحوم مباشرة عند باب منزلهم دون أي عناء.



ضمان تقديم خدمة عملاء استثنائية خلال عيد الأضحى لذبح الماشية



في شركة المواشي، ندرك أهمية هذه المناسبة وملتزم بتقديم خدمة عملاء من الدرجة الأولى لضمان تجربة سلسة ومحترمة لعملائنا خلال عيد الأضحى. فيما يلي نظرة عن كيفية عمل فريق خدمة العملاء لدينا خلال عملية الذبح في العيد ، لتلبية وتجاوز توقعات العملاء.

التحضير والتخطيط:

تبدأ التحضيرات لعيد الأضحى بأسابيع مقدماً حيث يتعاون فريق خدمة العملاء لدينا بشكل وثيق مع مختلف الأقسام لضمان توفير جميع خدمات اللوجستيات. الشركة تعمل بمنافسة لخدمة العميل وفريق الدعم جاهز لخدمة الأقسام الباقي وتحقيق الأهداف والمشاركة لضمان السرعة والجودة في العمل يتم تدريب فريق الدعم بشكل كامل وتجهيزه لتنفيذ الطلبات الذبيحة والرد على استفسارات العملاء بشكل كامل، ولديهم المعلومات والتقنيات اللازمة لخدمة العميل.

التفاعل مع العملاء:

التواصل الفعال هو جوهر استراتيجية خدمة العملاء لدينا فخلال عيد الأضحى نكثف جهودنا للتفاعل مع العملاء من خلال عدة قنوات .

خط المساعدة المخصص:

أنشأنا خط مساعدة مخصص للتعامل مع استفسارات تتعلق بعملية الذبح في عيد الأضحى. يمكن للعملاء الاتصال به لأي سبب يتعلق بطلب جديد أو استفسارات تتعلق بالذبائح، وسيتمكن فريق الدعم لدينا من خدمتهم بكافة الطرق والوسائل التي تناسب العميل مما يضمن أفضل جودة وخدمة لعملائنا.

الدعم الإلكتروني:

يتوفر فريقنا لخدمة العملاء عبر الإنترنت على مدار الساعة لمساعدة العملاء في الطلبات وتقديم التحديثات، ومعالجة المخاوف.

الخدمة الشخصية:

نقدم خدمات شخصية للعملاء الذين يحتاجون إلى ترتيبات محددة لذبائحهم. يشمل ذلك طلبات تحديد وقت وطريقة الذبح بالإضافة إلى تفضيلات التغليف والتسليم. يتم تحديد وإرسال الطلب حسب رغبة العميل وفقاً لتفضيله لنوع الذبيحة ومكان استلامها، وكيفية إرسالها وتسليمها للعميل.



رعاية الحيوانات خلال عيد الأضحى

عيد الاضحى

عيد الأضحى هو عيد إسلامي يحتفل به المسلمون في جميع أنحاء العالم بذبح الحيوانات في اسم الله. الحيوانات المسموح بها للأضحية: الأغنام الماعز البقر / الثيران الجمال

شروط اختيار الحيوانات وذبحها:

يجب أن يكون الحيوان من سن معينة.

يجب أن يكون الحيوان صحيحاً وبحالة جيدة وخالياً من الأمراض. يجب أن يكون مُعتنى به جيداً.

الحيوانات من شركة المواشي للأضاحي :

شركة المواشي هي إحدى الشركات الرائدة في المنطقة التي تقدم خدمة الأضحية خلال عيد الأضحى في الكويت والإمارات وجنوب أفريقيا. يتم ذبح آلاف الحيوانات لأغراض خيرية واستخدام المستهلكين عبر الطلب عبر تطبيق المواشي الإلكتروني.

نواع الحيوانات المتاحة للأضحية:

لدى شركة المواشي مجموعة متنوعة من الحيوانات للأضاحي تشمل:

حمل الدوربر

حمل مهجن

حمل المارينو

الخروف الاسترالي ” الوزر “

إجراءات اختيار وإدارة الحيوانات في المزرعة

يتم اختيار الحيوانات مسبقاً في المزرعة وتُحفظ منفصلة عن بقية حيوانات المزرعة بهوية خاصة. تُفصل الحيوانات الأفضل والأكثر صحة ولياقة و يتم اختيار الحيوانات استناداً إلى العمر والوزن ونوع السلالة حسب طلبات العملاء.

الإسكان ومساحة الفراش:

توفر للحيوانات مساحة كافية ومنطقة للفراش جافة ونظيفة و يتم تظليل الحظائر بشكل مناسب وتوفير تهوية وإضاءة جيدة و الحفاظ على حظائر الحيوانات خالية من جميع أنواع العيوب التي يمكن أن تؤذيها وتسبب ضرراً على رفاهية الحيوان. الحيوانات لديها في جميع الأوقات الوصول الحر إلى العلف والماء.

المياه:

يتم توفير مياه الشرب النظيفة والطازجة للحيوانات على مدار الساعة.

التغذية:

يتم إطعام الحيوانات يومياً بكمية كافية من العلف الطازج و الصحي.



الموظفون المدربون في مجال الماشية :

نخص موظفون ماهرون ومدربون وكفؤون لرعاية الحيوانات وهم مسؤولون عن تغذية الحيوانات والتعامل معها وتحميلها وتفريغها. بحيث يضمنون مراقبة الأغنام على مدار الساعة لصحتها وتغذيتها.

التفتيش البيطري :

يتم فحص الحيوانات يوميًا من قبل البيطري لضمان صحتها وتغذيتها وسقيها. ويتم عزل الحيوانات المريضة والمصابة وتلقى العلاج اللازم بناءً على الحالة.

تغذية بالمكملات الغذائية والرعاية الإضافية:

يتم إطعام الحيوانات المعزولة لعيد الأضحى بحصص إضافية من الطعام، والمكملات الغذائية والمعادن ويتم توفير أفضل رعاية بيطرية لتحسين صحتها وزيادة وزنها وتحسين جودة اللحم.

اجراءات ما قبل الذبح :

تتم فحص الحيوانات المعزولة للذبح في عيد الأضحى من قبل الطبيب البيطري، ثم يتم نقلها إلى مرابض المسلخ على الأقل قبل 12 ساعة من عملية الذبح. يتم إبقاؤها صائمة خلال هذه الفترة عن طريق توفير كمية كافية من الماء دون إعطائها أي طعام.

الفحص قبل الذبح:

يتم إجراء الفحص قبل الذبح من قبل الطبيب البيطري. يتم فحص الحيوانات للتأكد من صحتها وحالتها الجسدية وللتأكد من ملاءمتها للذبح في عيد الأضحى. لا يُسمح بذبح الحيوانات المريضة، أو المصابة، أو غير القادرة جسديًا على الذبح. بدون توصية طبية بيطرية، لا يُسمح بذبح الحيوانات.

اجراءات الذبح الحلال :

تلتزم شركة المواشي بشدة بإجراءات ذبح الحلال.

حيث يتم ذبح الحيوانات التي تكون بصحة جيدة وجسمها قادر على الذبح. يتم توفير أشخاص مدربين لضمان تطبيق أفضل إجراءات التعامل معها لتجنب إثارة الضغط عليها.

و لا يُسمح بتعذيب الحيوانات جسدياً أو إيذاؤها. يُستخدم دائماً سكين حاد وطويل. ولا يتم شحذ السكين أمام الحيوانات.

ذبح الحيوانات :

يتم ذبح الحيوانات على يد مسلمين، الذين يقولون "بسم الله أكبر" ثم يقومون بقطع كل من الشرايين السباتية، والبلعوم والمريء بجرحة واحدة حادة ثم يتم بدء تقشير الجلد بعد إكمال النزف الكامل وتأكيد وفاة الحيوانات.

العمال الذين يحملون بطاقة الصحة المهنية:

العمال الذين يمتلكون بطاقة الصحة المهنية من إدارة الصحة يُسمح لهم بالعمل في مسلخ الذبح وفي قسم التجهيز بينما لا يُسمح للعمال الذين لا يمتلكون بطاقة الصحة المهنية بالعمل.

بعد الذبح وتقسير الجلد يتم فحص الذبيحة من قبل طبيب بيطري مؤهل من الوزارة الذي يمتلك السلطة للموافقة على الذبيحة أو إلغائها حيث يتم فحص الذبيحة باستخدام عدة تقنيات مثل الشق و الشم. يُعيب أو يُقطع أي جزء غير طبيعي أو مصاب في الذبيحة.

النقل الى البراد :

الذبائح ذات الجودة الجيدة بعد ازالة الدم منها تمر بالعملية التالية :

بعد الفحص ، يتم نقل الذبائح إلى البراد وتخزينها عند درجة حرارة 0-4 درجة مئوية بعد اكتمال ظهور التيبس النافذي وانخفاض درجة حرارة الجسم الداخلية ويتم معالجة الذبائح للتقطيع والتعبئة.

التدريب على النظافة :

جميع العمال في وحدة التجهيز معتمدين بشهادة من الجهات الحكومية بالإضافة الى بطاقة الصحة المهنية.

الغرض من ذلك هو ضمان سلامة الغذاء ومعايير النظافة في المنشأة.

التقطيع والتعبئة :

يتم تنفيذ عمليات التقطيع والتعبئة للذبائح من قبل جزارين مؤهلين تأهيلاً عالياً تحت إشراف فريق الجودة. و مسؤولية فريق الجودة هي ضمان إجراءات النظافة والحفاظ على أفضل جودة أثناء عمليات المعالجة والتعبئة للذبائح.

التسليم :

تتم عمليات التسليم عن طريق موظفين مدربين تدريباً جيداً يمتلكون معرفة بسلامة الغذاء والنظافة.

العمليات السلسلة لذبح عيد الأضحى

خلال أيام عيد الأضحى المباركة لعام 2024، نجحت شركة المواشي الكويتية في إدارة وتنفيذ عمليات الذبح بنجاح لمجموعات متنوعة بما في ذلك العائلات واللجان وخدمات المنزل حيث تم التخطيط لهذا العام بعناية فائقة لضمان الكفاءة والجودة ورضا العملاء.

إحصائيات

المواشي الجنوب أفريقية : تم توصيل مجموع 1,386 رأس، وتم بيع 1,381 كوبون
كوبونات المواشي العربية: تم إصدار 4,602 كوبون

ذبح العائلات: تم إجراء مجموع 4,612 ذبحة للعائلات



الصورة مُقدمة لأغراض التوضيح فقط.

عمليات ذبح عيد الأضحى لهذا العام في شركة المواشي الكويتية أظهرت التزامنا بتقديم خدمات عالية الجودة لعملائنا المتنوعين. كفاءة ودقة عملياتنا ضمنت تجربة سلسلة ورضا تام لجميع المشاركين.

حقائق ممتعة



وفقًا لسجلات غينيس للأرقام القياسية، فإن أقدم سن مسجل لخروف حتى الآن كان 28 عامًا و51 أسبوعًا. كان الخروف من فصيلة مختلطة وعاش في تاليسين، بالقرب من أبريستويث في ويلز. ولد الخروف لحمل سليم في عام 1988 عندما كان عمره 28 عامًا، بعد أن ولدت بنجاح أكثر من 40 مرة. توفى الخروف في يناير 1989.

الصورة مدرجة لأغراض التوضيح فقط

Ref: <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/70761-oldest-sheep-ever>

المراجع

هل تعلم؟
الماري كريل

<https://www.freddyhirsch.co.za/shop/products/hunters-biltong-seasoning>
<https://embersnacks.com/blogs/news/so-what-is-biltong>
<https://eatbiltong.com/about/what-is-biltong/>
<https://www.biltongmate.com/pages/selecting-your-meat>

رعاية الحيوانات خلال ذبح عيد الأضحى
فاطمة زارين

ADAFSA, halal slaughtering guide lines.
NCBI, religion and animals welfare-
A n Islamic perspective
FAO, welfare of animals.
MLA, livestock management guide lines
<https://vmsinquiry.adafsa.gov.ae/English/MediaCenter/News/Pages/2252020.aspx>
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5332932/>
<https://www.fao.org/livestock-systems/resources/scientificpublications/health-and-an>
<https://www.mla.com.au/research-and-development/animal-health-welfare-and-biosecurity/imal-welfare/en/>

حقائق مضحكة
فاطمة زارين

Ref: <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/70761-oldest-sheep-ever>

الصور المستخدمة هي لأغراض التوضيح فقط.



هيا نجتمع

- أحداث تجارية
- تجمعات عائلية
- لقاءات الأصدقاء



800 888822

حديقة مشرف
حديقة الممزر

لا تفوت العروض المشبعة
باللحوم!

اتصل بنا لمزيد من المعلومات.