**شركة البشائر للحوم تعلن عن تلقي طلبات حجز الحيوانات الحية**

مسقط 25 يوليو 2019 – أعلنت شركة البشائر للحوم، أول شركة لحوم حمراء متكاملة في عُمان والأكبر في المنطقة عن بدء بيع المواشي في ولاية ثمريت بمحافظة ظفار. وذلك حتى يتمكن الأفراد و التجار من شراء لحوم طازجة وصحية لهذا العيد.

ويقع المشروع في ولاية ثمريت بمحافظة ظفار، حيث يضم مزارع حديثة صحية وحظائر تربية وتسمين ومسلخ متطور ومصنع مجهز بأحدث التقنيات لتصنيع اللحوم ومنتجاتها لتقديم لحوم صحية وطازجة مذبوحة طبقًا للشريعة الإسلامية. وتحرص الشركة على اتباع أعلى معايير السلامة الغذائية والنظافة وضبط الجودة، حيث يتم تغذية المواشي بأجود الأعلاف الطبيعية في مزارع خالية من الأمراض وكما تطبق معايير تعقيم عالمية في مصنع اللحوم من أجل ضمان عدم حدوث أي تلوث. وتقوم الشركة باستخدام تقنيات متطورة مثل (vacuum) و (MAP) وهي تقنيات تقوم بتفريغ الهواء وسحب الأكسجين قبل التغليف مما يضمن سلامة المنتج والطعم.

تعليقا على هذه المبادرة، ذكر المهندس / مصعب بن هلال البوسعيدي ، مدير الانتاج بشركة البشائر للحوم " نسعى في شركة البشائر للحوم إلى أن نكون وجهة واحدة لتلبية احتياجات اللحوم عالية الجودة في كافة المناسبات ونحن نلتزم بأحكام الشريعة الاسلامية ومعايير السلامة والصحة والتعقيم ونتأكد من أعلى درجات النقاء والجودة.

كما ذكر الدكتور غالب بن سعيد السعيدي، مدير عام شركة البشائر للحوم فقال " تسعى شركة البشائر للحوم إلى تعزيز مستويات الأمن الغذائي والإكتفاء الذاتي في سلطنة عمان ولهذا نعمل على توفير لحوم حمراء طازجة حلال عالية الجودة موثوق بها تلبي أعلى المعايير الصحية للاستخدام البشري.

وبمواشي تتوافق مع أعلى المتطلبات الخاصة بالحجر الصحي والمعايير الصحية، ومع تزايد الطلب على المواشي الحية، تؤكد الشركة ان البيع متاح للأفراد والتجار لشراء مواشي للعيد الأضحى.

تهنئكم شركة البشائر للحوم بمناسبة العيد الأضحى المبارك، سائلين المولى عز وجل أن يعيده عليكم باليمن والخير والبركات.

**عن شركة البشائر للحوم**

شركة البشائر للحوم ش.م.ع.م شركة مساهمة عمانية مقفلة، تأسست في عام 2016، لتكون مصدر عماني موثوق للحوم. تهدف استراتيجية الشركة لبناء مشروع متكامل للحوم الحمراء والذي يعتمد على تربية المواشي في عُمان ليتم ذبحها بعد فترة تسمين محددة في مسلخ حديث ذو مقاييس تعقيمية عالمية ثم يتم توزيع اللحوم المبردة والمثلجة في الاسواق المحلية واسواق الدول المجاورة. بالإضافة الى خط انتاج اللحوم الرئيسي، هناك مصنع للمنتجات الثانوية ومخلفات الذبح لضمان الاستفادة القصوى من الحيوانات بما يضمن الاستدامة التامة للمشروع والمساهمة في منظومة الأمن الغذائي في السلطنة.

لمزيد من المعلومات، يمكن زيارة موقع الشركة <https://albashayer.om/en/home/>