



من الطبيعة
إلى المائدة

staret.com.tr



فقط
الافضل
لكم

في حصاد اللحوم لدينا ، التي بدأ تشغيلها في عام **2006** ، يتم ذبح الحيوانات التي نوفرها بمركبات نقل الحيوانات الحية الخاصة بنا ويتم إنتاج لحوم الذبائح والفضلات والجلود والمنتجات المعوية.

تمتلك شركتنا قدرة ذبح سنوية تبلغ **92.000** من الماشية و **770.000** من الماشية الصغيرة ، تم إنشاؤها في منطقة مغلقة تبلغ مساحتها **10.000** متر مربع في غازي عنتاب شحيتكامل ، ومخزن تبريد يقع على مساحة **1000** متر مربع في اسطنبول.

منشأتنا ، الحاصلة على شهادة الغذاء الحلال المعتمدة من قبل معهد المعايير التركي لإنتاج الأغذية وضمان الجودة ، **(HACCP) 2005 ، ISO 22000 ، ISO 9001: 2008** وشهادة تلتج وفقاً لمدونة الأغذية التركية

في حصاد اللحوم لدينا ، التي بدأ تشغيلها في عام **2006** ، يتم ذبح الحيوانات التي نوفرها بمركبات نقل الحيوانات الحية الخاصة بنا ويتم إنتاج لحوم الذبائح والفضلات والجلود والمنتجات المعوية.

الذي يعيش فيه عالمنا مفهوم "منتج صحي من المزرعة إلى **Covid-19** قد طرح جائحة المائدة ، غير متأثر بالطاولة" في قطاع الأغذية وزاد من الاهتمام بالمبيعات عبر الإنترنت. أثر هذا التغيير أيضاً على صناعة اللحوم. قررت شركتنا إنشاء منشأة إنتاج حديثة مجهزة بأحدث الآلات التكنولوجية من أجل مواكبة هذا التغيير وزيادة حصتنا السوقية في السوق

مبلغ الاستثمار في المرفق المخطط له هو **100,000,000.00** ليرة تركية. من المقرر أن يبدأ تشغيل منشأتنا الجديدة في فبراير / **2022**. من خلال الاستثمار في المنشأة الجديدة لشركتنا ، ستزيد قدرة الذبح السنوية إلى **250.000** من الماشية و **2.000.000** من الأغنام والماعز. نهدف إلى زيادة حمولة مبيعاتنا ودوراننا من خلال زيادة متوسط العمر الافتراضي من **10** إلى **12** يوماً في السوق إلى **60-30** يوماً ، مع استثمار المنشأة الذي نخطط لإنتاجه بالمعدات اللازمة والتعبئة والسعة. وفي الوقت نفسه ، نهدف إلى زيادة محفظتنا من خلال اكتساب **A101** و **BİM** عملاء جدد يشترون المنتجات المعبأة الجاهزة مثل

وفقاً لعائداتنا للأشهر الستة الأولى من عام **2021** ، فإن هدفنا في نهاية العام هو **700** **800** مليون ليرة تركية. مع بدء تشغيل منشأتنا الجديدة ، فإن هدف مبيعاتنا لعام **2022** هو **1** مليار ليرة تركية ، وهدف الإنتاج لعام **2023** هو **30** ألف طن

تعمل شركتنا ، التي تمنح الثقة لبيئتها وعملائها مع سنوات من الخبرة ، وخلفية صادقة وميدنية ، مع مهمة جلب الجودة والذوق والنظافة معاً بثقة ، إلى مطبخ المستهلك من خلال مزج الطاقة التي يتلقاها من موظفيها الشباب. نهدف إلى أن نكون رواد القطاع مع شركتنا ، والتي ستحقق نمواً مستداماً من خلال الاستثمار في المنشأة الجديدة

شراء جيدة كل جيداً.

لحم الضأن هو لحم أحمر يتم تناوله في العديد من المنازل ويفضل أيضاً في الغالب. يؤكل عمومًا عن طريق الغلي والشوي والتحمير وطرق الروستو.



» الضأن

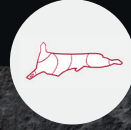


Click for
Website »





لحم المتن



أسيخ لحم



رقبة لحم



ذبيحة الضأن



فخذ الضأن



حم رقبة مقطع



قطع الجناح



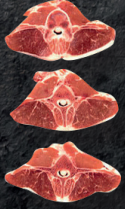
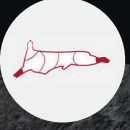
فيليه



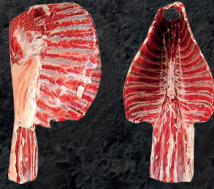
قلم رصاص فرم



عرقوب الضأن



فيليه لحم الضأن
(Kapama)



القفص الصدرى



ذراع الضأن



بريسكيت/ لحم الصدر



يقذفخذ الضأن مخل
من العظم



نكهات متنوعة

لحم العجل هو أحد أكثر أنواع اللحوم استهلاكًا في المطابخ. يفضل مع نكهة اللحوم القادمة من أجزاء مختلفة من الحيوان



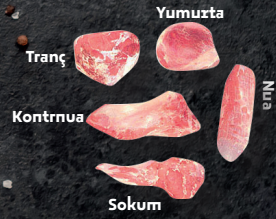
« عجل »



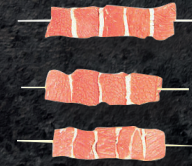
Click for
« Website »



انتريكو



طقم لحم
عجلي 5 قطع



أسيخ لحم



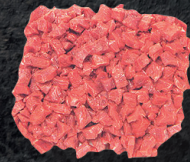
مقطع إلى شرائح
عرقوب العجل



كاوتتر فيل



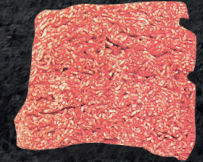
فتات اللحم



غولاش



حم مسلوق



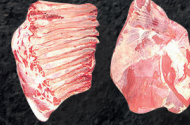
لحم مفروم



عرقوب الضأن



لحم عجلي
قصير الفخذ



لحم الصدر للمفروم



ذبيحة الفخذ
لحم البقر



كم الذبيحة
لحم العجل



كونترنوا



لحم بقري
مقطع مكعبات

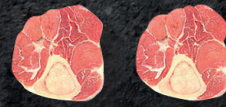




نوا



قصيرة الساق متوسطة
الجوفاء



أوسوبوكو



قطعة لحم عنق



قطعة
مجرقة لحم



نوا



مخلب لحم العجل



سوكوم

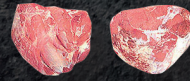




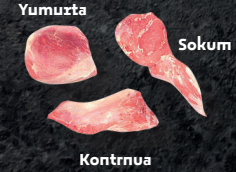
سوتيه



ستيك تي بون



Tranç



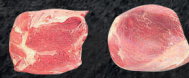
طقم لحم
عجلي 3 قطع



لحم عجلي
مفروم قليل الدهن



قطع اللحم الطري
إلى مكعبات



البيضات



نكهة لحم غير محدودة

لحم الضأن هو لحم أحمر يتم تناوله في العديد من المنازل ويفضل أيضًا في الغالب. يؤكل عمومًا عن طريق الغلي والشوي والتحمير وطرق الروستو.



» الفضلات

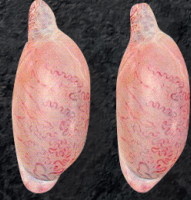


Click for
Website »





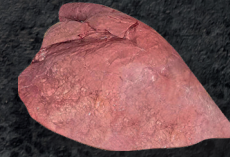
دماغ العجل



كرات العجل



كلية العجل



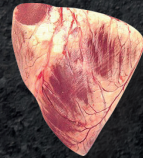
رئة العجل



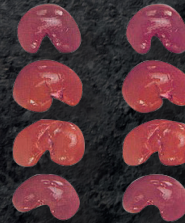
رأس الضأن



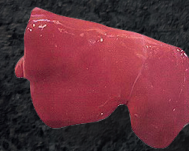
لحم كبد العجل



قلب العجل



كلي الضأن



كبد الضأن



كرشة عجلي

ذوق جيد

بصرف النظر عن عضلات الحيوانات ومخلفاتها ، يتم أيضًا تناول الدهون مثل دهون الذيل و الدهون الداخلية ودهون الكلى ودهون البطن. هذه تستخدم في المحمصات ، شافيرما و مأكولات مائية



» دهون





إنتاج

بتاريخها الذي يزيد عن 80 عامًا ، اسمها في هذا القطاع بجودتها ، ، Star Et لقد صنعت . وتفخر بزيادة الجودة من خلال محفظة عملاتها التي تتزايد يوميًا بعد يوم .

لقد جعلت شركتنا ، التي لديها مجموعة منتجات واسعة جدًا ، من مهمة تقديم خدمة ودية مع سعادة أخذ سنوات من الخبرة. تقدم منتجات للعديد من العلامات التجارية والمؤسسات العملاقة في تركيا من منتجات لحوم البقر والضأن ومخلفاتها واللحوم المجمدة



في منطقتين مغلقتين تبلغ مساحتهما الإجمالية 11.000 متر مربع في Star Et تعمل إسطنبول وغازي عنتاب ، وتعمل بدون توقف لخدمتك بشكل أفضل مع ما يقرب من مائة جزار وموظفين إجمالي يقارب مائتي شخص .
Safaköy ، تتكون منشأتنا من مخزن تبريد تم بناؤه على مساحة 1.000 متر مربع في Şehitkamil. إسطنبول ، ومنطقة مغلقة بمساحة 10.000 متر مربع في غازي عنتاب

منطقة
مغلقة

11.000 m²

إنتاج لحوم
الذبائح

770000
الأغنام والماعز / سنة

92000
ماشية / سنة

إنتاج اللحوم
الخالية من
العظم

5000 ton
طن / سنة

منتج
مجمد

2000
طن / سنة



حول استثمار Star Et الجديد

بينما كانت شركة عائلية تقوم بتصدير الماشية إلى الشرق الأوسط من الأربعينيات إلى الثمانينيات ، فقد ركزت على توفير الثروة الحيوانية لمبادلات الثروة الحيوانية المحلية والشركات الوطنية منذ نهاية الثمانينيات

في مجمع اللحوم ، الذي يعمل منذ عام **2006** ، يتم ذبح الحيوانات التي توفرها بمركبات نقل الحيوانات الحية الخاصة بنا ويتم إنتاج لحوم الدبائح ومخلفاتها والجلود والمنتجات المعوية يتم تسليم هذه المنتجات لعملائنا من خلال أسطول مركباتنا المبردة دون كسر سلسلة التبريد

اتخذت شركتنا قرارًا بالاستثمار في نهاية عام **2020** وبدأت في التخطيط والدراسات

تحتل شركتنا المرتبة **295** في قائمة أكبر **500** شركة صناعية في تركيا التي **ISO** أعلنتها

تواصل شركتنا النمو في هذا القطاع من خلال شركائها التجاريين الذين تعمل معهم على المستوى الوطني لسنوات عديدة

توقيت الاستثمار الجديد

ومن المقرر أن يتم تشغيله في فبراير / 2022
مرفق الخطة الرئيسية للتكليف Star Et





إلى STARET لماذا احتاج مرفق جديد بدلاً من مجموعته الحالية؟ (هدفنا)

الذي تم اختباره في جميع أنحاء العالم منذ **Covid-19** لقد جعل جائحة عام **2020**، قضايا مثل النظافة والإنتاج الخالي من التلوث وفترة الصلاحية من الأولويات العاجلة في الطلب على الغذاء لشركات الشركات

لهذا السبب، يتعين على الشركات التي تنتج في قطاع اللحوم مواكبة هذا الطلب.

إلى إحداث فرق في القطاع مقابل منافسيها من خلال **Star Et** تهدف استثماراتها الحديثة وذات الرؤية، وتهدف إلى إضافة المزيد من القيمة المضافة إلى اقتصاد الدولة من خلال زيادة تنوع الإنتاج وزيادة الحمولة ودورانها.

المراعي

ستمنع حظائر الحيوانات ، التي سيتم تصميمها مع مراعاة الرفق بالحيوان ، الحيوانات من الإجهاد أثناء ذبحها وستخلق بيئة لا يتم فيها تعذيب الحيوانات دون الصراخ والضوضاء

سيتم النظر في سلوك الحيوانات في حياتها الطبيعية. في الوقت نفسه ، سيتم إنشاء بيئة عمل آمنة ومريحة لن تسبب صعوبات للموظفين سيكون لهذه البيئة تأثير إيجابي على الموت السلمي للحيوانات أثناء الذبح ، وفي هذه الحالة ، زيادة جودة اللحوم ومدة الصلاحية



خط ذبح الحيوانات

- سيتم إنشاء خطين منفصلين للذبح للماشية والأغنام. سيتألف كلا الخطين من أجزاء متسخة ونظيفة ستكون منفصلة عن بعضها البعض.
- سيتم تصميم الجزء حتى يسقط الجلد من الخلف على أنه الجزء المتسخ والجزء الآخر كجزء نظيف.
- الهدف هنا هو حماية المنتج دون تلويث اللحوم (الطعام) من البيئة الخارجية. تتكون خطوط ذبح الحيوانات من جزأين كخط نزييف وخط معالجة. ستتألف خطوط الذبح من منصات متحركة وثابتة حيث سيعمل الجزارون والمهندسون والأطباء البيطريون.
- توجد خلية قطع مائلة وآلة سلخ أوتوماتيكية في خط ذبح الأغنام من ناحية أخرى، سيتكون خط ذبح الماشية من خلية ذبح مائلة، وإزالة الرأس، وإزالة الكرشة، وتقسيم الذبيحة، وإزالة الحبل الشوكي، والمراقبة البيطرية، وخطوط أحادية السكة التي ستأخذ المخلفات إلى منطقة التشغيل دون أن يمسه.
- جميع المناطق ستكون مكيفة بالهواء الإيجابي النظيف والمبرد، وخالي من البكتيريا والجراثيم، مأخوذ من البيئة الخارجية.





غرف التبريد المسبق والباردة

جثث الأبقار والأغنام التي تم تقطيعها وتنظيفها وتقطيعها إلى نصفين سيتم تبريدها مسبقًا أولاً ، وسيتم خفض درجة حرارتها الداخلية ، التي تبلغ 36 درجة مئوية ، إلى 0 درجة مئوية في غضون 24 ساعة.

هناك عشر غرف باردة. تم تجهيز سعة الذبحة اليومية لهذه الغرف لتبريد 10.000 جثة من الضأن و 1.000 جثة من الماشية.



توزيع المنتجات المأخوذة من ذبح الأبقار والأغنام والماعز

لحم الذبيحة

الرأس

جلد

أقدام

رأس الذيل
لعصص /

دهون الذيل

الشحم الحيواني

رئة

كبد

قلب

الكلى

طحال

لحم ستارة

أوماسوم

الأمعاء

ممبار

قضيب

كرة الكبش

أذن

التقطيع والتغليظ

جثث الأبقار والأغنام التي تم تبريدها إلى 0 درجة مئوية سيتم تفرغها تمامًا في بيئة العمل عند درجة حرارة 0 درجة مئوية وتعبئتها في عبوات مفرغة من الهواء أو مطلية وفقًا للمعايير المحددة.

ستكون المنتجات باردة وطازجة أو مجمدة عند 40- درجة مئوية وتخزينها في 18- درجة مئوية وشحنها لعملائنا مع مركباتنا المبردة دون كسر سلسلة التبريد.



قسم معالجة المخلفات

عند فصل الأعضاء الداخلية للحيوانات عن الجسم ، يتم نقلها إلى قسم معالجة مخلفاتها دون التعرض لأي تلوث.

في هذا القسم ، يتم تنظيف محتويات الكرشة وغسلها بالماء الساخن بدرجة حرارة 75-82 درجة مئوية في الأقسام التي يتم تقسيمها إلى متسخة ونظيفة تُغسل الرؤوس والأقدام المقطوعة قرونها بالماء الساخن. تُزال أظافر القدم المغسولة بالماء الساخن يتم تعقيم الرؤوس والأقدام من خلال هذه العمليات ، حيث يتم إرسالها إلى قسم التعبئة والتغليظ.

المخلفات الحمراء والكبد والقلب والكلى ولحوم الرأس وما إلى ذلك بعد فصلها عن بعضها والتخلص من الأجزاء غير المرغوب فيها ، يتم تبريدها وتعبئتها وعرضها للبيع ستحقق المخلفات ، التي تُباع في شكل خام غير معالج في منشأتنا الحالية ، مبيعات إضافية ونموًا في الإيرادات عندما يتم تعبئتها بفترة صلاحية صحية.



قسم معالجة الجلود

سيتم نقل الجلود التي تتساقط من ظهور الحيوانات بسرعة من المسلخ إلى قسم معالجة الجلود في الطابق السفلي. ثم يتم تمليحها ونقلها إلى برك المياه المالحة سوف تمنع عملية المحلول الملحي الجلد من التلف. وبالتالي، ستتحرر الشركة من الالتزام ببيع منتجاتها الجلدية بأسعار منخفضة على أساس يومي وبالتالي، فإن الجلود التي يمكن الاحتفاظ بها ونقلها إلى مسافات أطول ستزيد من قدرتنا على المساومة، وسيتم بيعها بأسعار أعلى، وستساهم في زيادة معدل دوران الشركة وربحيتها.

من أجل تحقيق ذلك، تم التخطيط لبرك جلود الأبقار المالحة، كل منها يتلقى **30000** كجم من المنتج. مستودع جلود الأغنام والماعز لديه القدرة على إنتاج **35000** قطعة من المحلول الملحي.



قسم معالجة الامعاء

يتم تنظيف الأمعاء التي تصل إلى منطقة المعالجة بالكرشة. بعد التنظيف والغسيل، يتم فصل المومبار والدهون وتبريدهما. سيتم تعبئة الأمعاء لصناعة القطرات (الخيوط الجراحية) أو صناعة الأغذية بعد الإنتاج. وستتم معالجة وتعبئة من يُتركون لصناعة الأغذية لإنتاج كوكوريش، والسجق الطبيعي، والسلامي، والنفاق.

سيتم إنتاج كوكوريش وتقديمه للمستهلك النهائي كطبق خام أو مطبوخ.



المرافق الاجتماعية

تتكون المرافق الاجتماعية التي أعددناها لموظفينا من غرف تغيير الملابس ، والكافيتريا ، وغرف الشاي والتدخين ، والاستحمام ، والمراحيز ، وغرف الصلاة ، وغرف التدريب ، ومغاسل الملابس والأقسام المماثلة.

نظرًا لعملنا ، سيتم تقسيم أعمالنا إلى قسمين كقسم عمل نظيف وقذر ، ويهدف الحد الأقصى لعمر التخزين إلى إعطاء الأهمية الواجبة للمنتج والنظافة والصحة.

لهذا السبب ، تم التخطيط لقاعات طعام منفصلة وغرف تغيير وغرف استحمام للأقسام النظيفة المتسخة قبل العمل وأثناء فترات الراحة. بهذه الطريقة ، سيتم منع تلوث المنتج الغذائي. تمتلك شركتنا أيضًا غرف دراسة تنفيذية ومختبرات لتلبية احتياجاتنا.



هدف Star Et عملاء

جنبًا إلى جنب مع منشأتنا الجديدة، نقدم المنتجات التي يحتاجها عملاؤنا من الشركات الوطنية و **KİPA** و **METRO** و **CARREFOUR** و **NAMET** و **MIGROS** و **TANSAŞ** و **PINARET** مثل والتي قمنا، **OZTAŞ** و **YILDIRIMET** و **KÖFTECI YUSUF** و **PEHLİVANOĞLU** و **ÖZDİLEK** بتزويد العديد منها سنوات، في عمر تخزين أطول وأكثر صحة وحمولة وزيادة في معدل الدوران. نهدف إلى زيادة حصتنا من الصادرات، خاصة إلى دول الشرق الأوسط، من خلال الاستفادة من الموقع والشبكات اللوجستية لشركتنا

التي نحن فيها مفهوم "المنتج الصحي من المزرعة **Covid-19** بالإضافة إلى ذلك، جلبت عملية إلى الشوكية، دون التضحية بالأيدي" للضوء وزادت الاهتمام بالمبيعات الافتراضية. أثر هذا التغيير أيضًا على صناعة اللحوم

من أجل مواكبة هذا التغيير وزيادة حصتنا في السوق، من خلال استثمار المنشأة الذي نخطط لإنتاجه في المعدات اللازمة والتعبئة والسعة، نزيد متوسط العمر الافتراضي من **10-12** يومًا في السوق إلى **30-60** أيامًا، قم بزيادة حمولة مبيعاتنا ودوراننا والعملاء الجدد الذين يشترون نحن نهدف إلى الفوز وزيادة محفظتنا **A101** و **BİM** المنتجات الجاهزة مثل

بهذه الطريقة، نهدف إلى أن نكون رواد القطاع مع شركتنا التي ستحقق نموًا مستدامًا



هدف دوران المبيعات لدينا

- حجم التداول الذي أغلقناه في عام 2020 هو **357,442,884.00** ليرة تركية. يبلغ إجمالي حملتنا حوالي **16.000** طن.
- في عام **2022**، من المتوقع أن تصل مبيعاتنا إلى 20000 طن مع زيادة في الحمولة بنسبة **28-30%**، ومن المتوقع أن يصل حجم مبيعاتنا إلى **1,000,000,000** ليرة تركية مع أرقام المبيعات الحالية.
- في عام **2023**، سترتفع توقعاتنا للحمولة إلى **30** ألف طن.
- ملحوظة؛ إذا تم تطبيق قوانين الصحة والنظافة الغذائية الحالية، فسوف تزداد حملتنا ودوراننا بنسبة **70-100%** كل عام، إذا تم إغلاق المسالخ والشركات التي تكون ظروفها غير مناسبة في السوق. ستلبي شركتنا هذه الزيادة بقدرات وريدية ثانية.

شركاؤنا في الأعمال التجارية

MIGROS

PINAR

METRO

maret

NAMET

Carrefour SA

@aytaç
"a kalite"

MT
MT GROUP

Sultan
1973'ten beri...

BEREKETDÖNER

ekolet

KÖFTECİ YUSUF

ettat
et

Özdilek
Özünde mutluluk var

TOROS

ABALIOĞLU
HOLDING

ETAŞ ET

Çiztaş
Lezzet'tir

bonfilet

ET VE SÜT
KURUMU

GROSERİ
İyi Market

PEHLİVANOĞLU

Beşler

HD İSKENDER



ثاني 500 شركة
صناعية كبرى
في تركيا 2020

ذوقكم
المفضل

STAR ET

منتج صحي من المزرعة
إلى الشوكة ، لم يمسه
أحد على المائدة

من الطبيعة
إلى المائدة



التواصل

📍 Küllü Neighbourhood, Nizip Way Road No:191
Şehitkamil/Gaziantep

رقم الهاتف

☎ +90 342 443 30 90
☎ +90 850 281 27 27
☎ +90 533 691 48 06
☎ +90 342 443 30 92

فرع İstanbul

☎ +90 532 218 44 12

عنوان البريد الإلكتروني

✉ info@staret.com.tr

staret.com.tr



تاني 500 شركة
صناعية كبرى
في تركيا 2020

