



HAWAL

News 03



HAWA CHICKEN S.A.L.
Tel + 961 9 85 12 60
P.O.Box 74 Antelias

Safra - Kesrwan - Lebanon
Fax + 961 9 85 12 65
www.hawachickenlb.com

Like us on Facebook

تكريم في جامعة سيدة اللويزة ذوق مصبح

تسليم الدكتور جان الهوا في جامعة سيدة اللويزة ذوق مصبح درعًا تكريميةً من الكاتب انطون م. فضول وفريق عمل الموقع الالكتروني www.focusonlebanon.com تقديرًا للعطاءات الإنسانية السخية والدور الوطني الرائد.



تكريم للدكتور جان الهوا
من قبل الصليب الأحمر



٥٥ عاماً على تأسيس شركة هواتشيشكن وعيد الميلاد المجيد

احياءً لهاتين المناسبتين أقامت المؤسسة في الخامس عشر من شهر كانون الأول ٢٠١٢ حفل عشاء في مطعم بيبلوس بالاس جبيل حضره مساهمو مدراء وموظفو الشركة.

عند الاستقبال التقاطت الصور السريعة التذكارية. استهل الحفل بكلمة ألقاها السيد جوزيف كيرلس مقدماً الدكتور جان الهوا رئيس مجلس الادارة الذي بدوره ألقى كلمة نابعة من القلب شكر فيها الموظفين والعاملين لدى الشركة وتحمّل على جهودهم وعطائهم التي لا حدود لها.

قام الحفل الانسة ساندي أيوب والسيد جوزف نعوم اذ اضفوا بتقديمهم جوًّا من الدفء والفرح على الحاضرين .

خلال الحفل كرم الموظفون الذين مضى على خدمتهم أكثر من ٣٠ عاماً بمنحهم دبوساً من ذهب عليه شعار هواتشيشكن تخلل الحفل أغانٌ مسلية من وحي المناسبة وقد تم قطع قالب الحلوة من قبل مجلس الادارة احتفالاً بمناسبة.





عشاء ساهر

المناسبة عيد الميلاد المجيد، أقام قسم إدارة المسلح حفل عشاء في مطعم OCEAN BLUE حضره سانقي قسم الحي.



Leadership training with Pragmadows - Nada J. Dahir

نظراً لما تطمح له الشركة من تقدّم، مثابرة وتطور، تم تأمين تدريب مدربه ومُسؤولي الأقسام من قبل شركة "LEADERSHIP TRAINING" . "PRAGMADOS". مع السيدة ندى ج. ضاهر، حول كيفية جعل القائد قائدًا عظيمًا يخلق بيئة مناسبة لموظفيه ليقدموا أفضل ما لديهم.



Lunch Leadership



معاً نحو بناء وتطور أفضل،

تم إعادة افتتاح فرع هواشيكن "التبارييس" وذلك بعد ورشة ترميم لجهة البناء واستحداث المعدات المتقدمة تحت شعار الارضاء الكامل والكلي للزيتون وذلك باشراف السيد وليد الهوا مدير العمليات لدى الشركة وفريق العمل. وبالمناسبة طرح سلسلة من الأسئلة للزيائن الهواشيكن حول رأيهم لجهة التطوير والتحسين وجاءت النتيجة جيدة جداً.

ألف مبروك لفرع التباريس وترى من سيكون الفرع التالي؟



Tabaris "Customer Service" Review

وعلى خطى ترميم واعادة إفتتاح فرع التباريس، قام مكتب الموارد البشرية بإعادة تذكير موظفي الفرع على كيفية خدمة الزبائن بشكل أفضل للحفاظ ودعم زبائنهما.





E-Business

E-Marketing is one part of Hawa Chicken's e-business activities that is delivering value to customers, and managing customer relationships in ways that benefit the organization and its stakeholders. Hawa Chicken is now using its social networking sites as facebook, twitter and website to connect and communicate with its customer.

Social media involves marketing a company and its product in social marketing sites such as facebook and twitter .Facebook have become very popular in just a short span of time with having more than 1 billion member worldwide. Hawa chicken "Facebook page" is a current status as a variable and integrated tool for company advertisement where users can be updated with all our products and services.



Our website re-establishes the presence of the company on the World Wide Web and enables it with a highly interactive platform through which visitors can access all info needed about Hawa Chicken and also find interesting facts and recipes related to the chicken industry. The website also made it easier to both customers and business partners to communicate with different departments of the company.

Special Thanks to all Hawa Chicken Team.

The screenshot shows the Hawa Chicken website homepage. At the top, there is a navigation bar with links for Home, FAQ, Contact Us, and Search. Below the navigation is a banner featuring a chick in a hand, with the text "Welcome to Hawa Chicken - The Original Taste of Success". There are also links for "Find Out More", "100% Quality Assurance", "NEW LATEST PROMOTIONS", "PEOPLES", and "MENU". The main content area is titled "What We Sell" and displays images of Fresh Chicken Legs, Chicken Burger, 3D Brown Eggs, and Tasuk Sandwich. To the right, there is a thumbnail of a Hawa Chicken outlet with the text "Now open HAWA CHICKEN TABARIS!". At the bottom, there is a mailing list sign-up form and social media links for Facebook, Twitter, and YouTube. The footer contains copyright information and a note that the site was designed and developed by Niran Interactive.

Play & Win

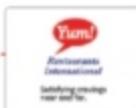


Dr.Jean Boutros El Hawa CEO of Hawa Chicken used one of the 2013 social media trends "Facebook Game" as a new way to advertize (Hawa Chicken brand) while engaging the customers and employees in a fun entertaining way. The main purpose of this game was to attract new generation of customers. Being the first Lebanese company to create a purely Lebanese game gave the team, all employees and players a great sense of honor and enthusiasm .As a closer of this successful project, top players were granted a diversity of prizes.





قامت شركتي Americana و YUM بعمليتي تدقيق لسلامة الغذاء لمعمل هواتشين في ٢٠١٣/٥/٢ و ٢٠١٣/٥/٩ وقد تكللت الجهود بالنجاح حيث أحرزت الشركة نسبة مطابقة تفوق ١٠٠٪ . كل الشكر لآقسام الجودة، الانتاج والنظافة، صيانة المسلح و الحرس ولكل من دعم وشارك في هذا النجاح.



عيد الأمهات

كما كل سنة، وزّعت شركة هواتشين على الأمهات العاملات هدايا رمزية بمناسبة عيد الأمهات و Mengت لهن الصحة الدائمة وشكريهن على مثابتهن ونشاطهن في العمل.



٦ من فوائد الدجاج الصحية



- ١- الوقاية من السرطان
إن لحم الدجاج غني بالفيتامين B٣، النياسين، الذي يقي من خطر الإصابة بالسرطان ويساعد على الوقاية من الإصابة بمرض "الزهايمر".
- ٢- حصة واحدة من الدجاج يمكن أن تلبى إحتياجاتك بالنياسين ليوم كامل!
- ٣- المحافظة على صحة القلب
يحتوي لحم الدجاج على الفيتامين B٦ الذي يحمي من الإصابة بأمراض القلب، عن طريق الحفاظ على مستويات منخفضة من الـ homocysteine، متحفّظ نسبة تلف الأوعية الدموية.
- ٤- المحافظة على صحة الغدة الدرقية
إن لحم الدجاج غني بعادة السيلينيوم، الضرورية للمحافظة على حسن عمل الغدة الدرقية وإنجاجها من الهرمونات، ولتعزيز أداء جهاز المناعة في الجسم.
- ٥- المحافظة على صحة العظام
يساعد لحم الدجاج على مكافحة ترقّع العظم، كما يساهم في حماية الأسنان والعظام بسبب غناه بالفوسفور.
- ٦- المساعدة في تخفيف الوزن
يعطي لحم الدجاج المعدة شعوراً بالامتلاء لفترة طويلة ويساعد على حرق السعرات الحرارية بشكل أسرع نظراً لمستويات الفيتامين B٦ العالية فيه.
- ٧- مصدر جيد للبروتينات عالية الجودة
يؤمن لحم الدجاج ببروتينات ضرورية لنمو الجسم وبناء العضلات، كما أنه يساهم في المحافظة على صحة الشعر والجلد بسبب غناه بالفيتامين B٢

ولكن إذا تم معاملة الدجاج بطريقة صحيحة وسليمة، سوف يفقد الكثير من الفوائد المذكورة أعلاه!



بعض النصائح حول طريقة التعامل مع الدجاج:

- ١- تبريد، تفريز و طبخ الدجاج:
يجب إبقاء الدواجن على حرارة أقل من ٢ درجة مئوية (في البراد) أو أقل من ١٨ °C (في الثلاجة).
عند طهو الدجاج، من الأفضل التأكد من أن حرارته الداخلية قد وصلت إلى ٨٢ درجة مئوية (يجب وضع ميزان الحرارة في الجزء الأسمك من اللحم).
- ٢- لا تتركه في الخارج!
حتى ولو تم طهو الدجاج جيداً، لا يجب أن تتركه لفترة من الوقت على درجة حرارة تتراوح بين الـ ٥ والـ ١٠ درجة مئوية، خوفاً من البكتيريا المحيطة التي يمكن أن تلوّنه، وتبدأ تكاثر فيه، وربما تؤدي إلى التسمم. إشارة إلى أننا ننصح بعدم تسخين الدجاج المطبوح مرات عديدة، لأن ذلك يفقده من نوعيته.
- ٣- طريقة تخزين الدجاج التي في الثلاجة
يجب وضع الدجاج التي على الرف السفلي من الثلاجة خوفاً من أي تلوث بالإنتقال بينه وبين الأطعمة الأخرى.
- ٤- التفريز بعد التبريد
الخطأ الأكبر في تخزين الدجاج يحدث حين يقرز المستهلك تفريز الدجاج المبرد في البراد بعد اقتراب إنتهاء مدة صلاحته. إذا كنت تنوی تخزين الدجاج لمدة طويلة، فالأفضل شراؤه مثلجاً.
- ٥- عدم تذويب الدجاج المجلد على درجة حرارة الغرفة
الطريقة السليمة لتذويب الدجاج المجلد هي في البراد على الرف السفلي
- ٦- تفادي التلوث بالانتقال!
يجب إبقاء الدواجن النية منفصلة عن اللحوم المطبوخة أو اللحوم الجاهزة للأكل أثناء التخزين.
أما أثناء التحضير، فالأفضل استخدام أواح تقطيع و سكاكين مختلفة لكل من: اللحوم، الدواجن، والفواكه والخضروات، الأجبان، والخبز...

.... فالطيور على أشكالها تقع



كما أن التأصيل يأخذ خصائص أخرى بعض الإعتبار؛ فأمهات البياض التي عليها أن تعطينا بيض للتفقيص لإنتاج طيور إنتاجية بيض جيدة، عليها أيضاً أن تعطينا فراخ يمكن تقييدها من عمر يوم إن كانت ذكور أو إناث، فالنزاوج، مثلاً، بين دجاجة ديلور "Delaware" ودبك رود أيلند "Rhode Island" يسمح لنا بتمييز الصيصان على عمر يوم إن كانوا ذكور (ريش لونه كلون ريش الديك) وإناث بريش كلون الدجاجة الأنثى، كذلك بالنسبة لللون البيض، فالبيض الذي نعرفه عامه هو إما أبيض أو بني، أما في الحقيقة فهناك ألوان أخرى إنما أقل شيوعاً نظراً لعدم قبولها لدى المستهلك فلا أحد منا يرغب بشراء بيض قشره أزرق كما هو الحال في البيض الذي يضعه دجاج Araucana.



ومن خلال التأصيل يمكن تحديد طباع الطيور المنتقات؛ فمن المتعارف عليه أن طيور البياض ذو السلالة البيضاء أكثر إنتاجية وبطاع أكثر حدية من البياض الأحمر وبالتالي يتأثر أكثر بالعوامل البيئية المحيطة به.

لذلك، عندما يراودكم السؤال أو يطرح عليكم مرة أخرى "لما الدجاج في المزارع تذكر أسرع؟"، عليكم الرد بسؤال مشابه ببساطته "لماذا كل الناس ليست بنفس الشكل، الوزن وحتى الطباع بغض النظر عن ذذاته؟"

المهندس علي عيد

معظم ذذاته إلى لحم أما الثاني لليسار تم تأصيله لتحويل ذذاته لإنتاج البيض، وهذا العلم ليس بحديث إنما قام به الإنسان منذ آلاف السنين إنما بطريقة عفوية، فالقروي الذي يربى الدجاج إن خيرته بين صنفي دجاج أحدهما تعطى بيض أكثر، تلقائياً سيعمد إلى الاحتفاظ بهذا الصنف فيعتمد إلى تأصيله بطريقة غير مباشرة عن طريق الإنقاء، ومن هنا كان الفرق شاسع عند المقارنة بين دجاج المزارع ودجاج الفنان الخارجي للبيت، وإضافة للوزن، تقوم شركات التأصيل وأمهات دجاج اللحم اليوم بالمنافسة على شكل الفروج وذلك تبعاً للأسواق؛ فالسوق الأميركي مثلاً يفضل لحم الفخذ عن لحم الصدر على عكس أسواقنا المحلية التي تفضل صدور الدجاج وبالتالي نجد اليوم أنواع عديدة من الفروج يتركز اللحم فيها في أماكن مختلفة، فبعضها بنسبة لحم أعلى في الصدر ومنها بنسبة أعلى في الفخذ بالإضافة لأنواع متعددة للصدر فمنها المستطيل ومنها المستدير.



سلالة منتقات لحم الصدر



سلالة منتقات لحم الفخذ

وفي الإطار نفسه، تعمد شركات التأصيل على إنتقاء أنواع أخرى من الدجاج الفعال في إنتاج البيض و تكون أنحف بكثير من الدجاج المألوف لدى عامة الشعب إنما إنتاجية بيض مرتفعة.

السؤال البديهي عند أي شخص أصادفه ويعلم أنني أعمل في حقل الدواجن "ماذا تطعمون الدجاج كي ينمو بهذه السرعة؟" وهذا أمر غير مستغرب نظراً لطبيعة اللبناني الذي له جذور قوية وزراعية وفي ذاتكره الطيور التي تربى في الفنان الخارجي وتنتج البيض أو اللحم لكن ليس بالسرعة التي تنتج بها اليوم، تربية الطيور هو علم بحد ذاته والتطرق لجمع النواحي فيه غير ممكن في هذه المساحة المحددة إلا أنا وبivity الإجابة الموجزة ستنظر إلى عنصر واحد من العناصر الثلاثة الأساسية التي تعتبر الركيزة لتربية الطيور: أولـاً، الغذاء المتكامل لتلبية حاجة جسم الطيور من بروتينات، نشويات، ألياف، دهون وأملاح معدنية، فالعلف يحتوي على حبوب متنوعة وثبتة على عكس الطيور المنزلية التي تقتات على نوع محدد من الحبوب وفي أحسن الأحوال، فضلات المكونات الغذائية الأساسية سيؤدي إلى نقص غذائي شامل لا يسمح بتنمو سليم، أما العنصر الثاني فهو تأمين البيئة المناسبة من حرارة، رطوبة، تهوية وإضاءة، على عكس "الفن" المظلم والمتأثر بالتقليبات المناخية، المزارع الحديثة مجهزة بوسائل تدفئة وتبريد مع نظام تهوية وإتارة مستمررين مما يحفظ الطيور على إستهلاك الطعام بشكل منتظم مع فهو سليم ومستمر ما تؤمنه هذه المزارع من شروط بيئية مناسبة فلا يذهب ذذاتها سداً لتأمين الحرارة المناسبة لجسمها أو لرفع الضغط من العوامل الطبيعية، أما العنصر الثالث والأهم والذي يرتكز عليه العنصران الأولان فهو التأصيل.



الفصورة هذه تبين الفرق بين نوعي دجاج ربيا على نفس الغذا ولنفس العمر إنما أحدهما (يمين الصورة) مؤصل لتربية اللحم وبالتالي تحويل

Sweet & Sour Chicken



المكونات

المعلومات الغذائية:
قيمة الوجبة الواحدة:
السعرات الحرارية: ٣٨٨
السعرات الحرارية من الدهون: ٢٧ %
الدهون: ١١,٦ غ.
الدهون الأحادية: ٦,٢ غ.
الدهون المشبعة: ٢ غ.
البروتين: ٤١,٥ غ.
الكريبوهيدرات: ٢٨,٩ غ.
الألياف: ٢,١ غ.
الكوليسترون: ١٠١ ملخ.
الحديد: ٢,٧ ملخ.
الصوديوم: ٨٥٨ ملخ.
الكالسيوم: ٥٨ ملخ

- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون.
- ملعقة كبيرة من الثوم المطحون.
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل الأرضي الطازج (Spice World).
- ٤ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر المطحون.
- ٧٠٠ غ. صدر دجاج مسخن ومقطع.
- ٤ كوب من البصل المفروم.
- ١/٢ كوب من الكرفس المفروم.
- ١/٤ كوب من الفلفل الأحمر المقطّع.
- علبة كبيرة من شرائح الأناناس.
- ١/٣ كوب من صلصة الصويا، قليلة الصوديوم.
- ملعقتان كبيرتان من الكرز المجفف.
- ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من نشا الذرة.
- ملعقتان صغيرتان من السكر الأسمير.
- ٤ كوب من الكاجو الجاف والمحمض.

طريقة التحضير

- يُحمى الزيت في مقلاة كبيرة على درجة حرارة متوسطة-عالية. يُضاف الثوم، الزنجبيل، الفلفل الأحمر والدجاج إلى المقلاة، يُقلى المزيج لمدة ٥ دقائق أو حتى يصبح الدجاج جاهزاً. ثم يُوضع الخليط جانباً.
- يُضاف البصل، الكرفس والفلفل المفروم إلى المقلاة، ويُقلب لمدة ٤ دقائق أو حتى يصبح طرياً وهش. يُصفى الأناناس، ويُوضع ١ كوب من عصيره جانباً. يُضاف كوب من قطع الأناناس إلى المقلاة، وتُطهى لمدة ٣٠ ثانية. يُمزج نصف كوب من عصير الأناناس مع صلصة الصويا، الكرز، نشا الذرة، والسكر في وعاء، وتحرك حتى تصبح ناعمة.
- يُضاف خليط الدجاج إلى المقلاة، ويُمزج مع العصير. تطهى لمدة دقيقة واحدة. ويرش الكاجو على الطبق صحتين!

الدجاج



$$\begin{aligned}
 & 6.0206020 \times 9e^{30} \\
 & = \frac{9.62 \times 10^{13}}{(3^3)^{x+4}} \\
 & 27^{x+4} = 9^{x-2} \\
 & (3^3)^{x+4} = (3^2)^x \\
 & 3^{x+12} = 3^{2x}
 \end{aligned}$$

