



شركة الخير لذبح وتجهيز وتسويق الدواجن

إدارة التسويق
0791601990

مكتب إدارة عمان
064890818

مكتب إدارة المفرق
026232542



khairatpoultry.com



من الأردن نبأ وإلى الأردن نشري . . .





من نحن

تأسست شركتنا على قيم الثقة والتميز، لنكون الخيار الأول للأسر التي تبحث عن غذاء صحي ومذاق أصيل نحن في دجاج الخير نعمل بكل شفف لنقدم لكم دجاجًا طازجًا وعالي الجودة، ملتزمين بأعلى معايير السلامة الغذائية والصحة العامة.

نهتم بتغذية دجاجنا اللحم على أعلاف نباتية متوازنة، ونوفر منتجات متنوعة تناسب جميع احتياجاتكم، من خلال مراكز بيع منتشرة في مختلف مناطق الأردن لضمان سهولة الوصول إلى منتجاتنا.

رؤيتنا

هي أن نكون العلامة التجارية الأولى في قطاع الدواجن، وأن نمح عملاءنا تجربة غذائية مميزة تجمع بين الجودة والطعم والخدمة الممتازة.

الرسالة

تحقيق أعلى نسبة من رضا العملاء عبر رسالة الجودة والابتكار في منتجاتنا وخدماتنا.

البدایات

بدأت الرحلة بمزرعة صغيرة مع والدي ارشيد حمد العرقان رحمه الله حيث كان مربى دواجن من الطراز الاصيل مؤمنا بالاجتهاد وحب العمل متيقنا أنّ حمل المسؤولية يحتاج إلى الكثير من الجهد والصبر والقدرة على تحدي الصعاب والأزمات.

من هنا حملت على عاتقي هذه المسؤولية مؤمنا أنّ الغذاء النظيف والصحي هو أساس صحة العائلة والمجتمع

وبشغف كبير وحرص شديد على التفاصيل من إختيار الأعلاف إلى متابعة مراحل الإنتاج، وحتى وصول المنتج للمستهلك طازجاً وآمناً. هذا الشغف والالتزام بالجودة جعلنا دجاج الخير علامة ثقة في كل بيت وساهم في انتشار الشركة عبر الاردن.

منذ اليوم الأول الذي تأسست فيه شركة دجاج الخير عام 2011 وضعت نصب عيني هدفاً واضحاً أن اقدم للمستهلك دجاجاً طبيعياً، مفدياً على أعلاف نباتية 100% ومربي وفق أعلى معايير الجودة والأمان الغذائي. كما اعتمدت في شركة دجاج الخير على كادر من الخبراء وفريق عمل مميز يهدف إلى خدمة العملاء بحرفية.

اليوم، أصبح دجاج الخير أكثر من مجرد علامة تجارية؛ هي قصة نجاح أردنية تعكس رؤيتنا في تقديم منتج صحي وموثوق، على مستوى عال من الإنتاج بما يخدم المجتمع ويعزز ثقة المستهلك.



مزارع الأمهات

تعد مزارع الأمهات في شركة دجاج الخير الأساس المثين الذي تقوم عليه سلسلة إنتاج الدواجن لدينا. انطلاقًا من رؤيتنا في تقديم منتجات عالية الجودة وموثوقة تم إنشاء هذه المزارع وفق أحدث النظم العالمية في تربية الدواجن. لتكون نقطة الإنطلاق الأولى لضمان صحة وجودة المنتج النهائي الذي يصل إلى المستهلك.

دور مزارع الأمهات

في هذه المزارع يتم تربية دجاج الأمهات المختارة بعناية لإنتاج البيض المخصب، الذي يُنقل لاحقًا إلى معامل التفريخ لإنتاج صيغان سليمة وصحية. وبذلك نضمن التحكم الكامل بجميع مراحل سلسلة الإنتاج، بدءًا من الأمهات وحتى المنتج النهائي.

مميزات مزارع الأمهات في دجاج الخير

- اختيار السلالات المميزة: نحرص على إنتقاء سلالات عالية الجودة تضمن خصائص إنتاجية ممتازة ونموًا صحيًا للصيغان.
- نظام تغذية نباتية متوازنة: يتم تقديم أعلاف نباتية مُعدّة بعناية لتلبية جميع احتياجات الأمهات الصحية والإنتاجية.
- أعلى معايير الأمن الحيوي: تطبيق أنظمة صارمة للسلامة الحيوية للوقاية من الأمراض والحفاظ على بيئة صحية وأمنة.
- إشراف بيطري مستمر: متابعة دقيقة لصحة القطيع من قبل فرق بيطرية متخصصة لضمان أعلى معايير السلامة من خلال برامج التحصين والحصول على مناعات أمية عالية.
- تقنيات حديثة في الإدارة: استخدام أنظمة مراقبة وإدارة متقدمة لتوفير بيئة مثالية للإنتاج وتحقيق الإستدامة.
- حماية الأمهات خلال فترة الإنتاج ونقل المناعة الأمية من الأم إلى الصوص اللّاحم والحصول على صوص لّاحم بعمر اليوم بأعلى المواصفات.

رؤيتنا في مزارع الأمهات

تسعى شركة دجاج الخير من خلال مزارع الأمهات إلى تعزيز الثقة بمنتجاتنا عبر تقديم صيغان قوية وصحية وخالية من الأمراض، مما ينعكس على جودة المنتج النهائي ويسهم في دعم قطاع الدواجن المحلي وتحقيق الإكتفاء الذاتي والتصدير إلى خارج الأردن.



مزارع بيض المائدة

تعدّ مزارع بيض المائدة من الركائز الأساسية في قطاع الدواجن، حيث يتم فيها تربية الدجاج البياض وفق أعلى معايير الجودة والسلامة الحيوية لإنتاج بيض طازج وصحي يلبي احتياجات المستهلكين. تدار هذه المزارع بأنظمة حديثة تشمل التغذية الأوتوماتيكية، توفير المياه النقية، الإضاءة المدروسة، وأنظمة التهوية المتقدمة لضمان بيئة مثالية للدجاج. كما يتم تطبيق برامج تحصين ورعاية بيطرية دقيقة للحفاظ على صحة القطيع وضمان استمرارية الإنتاج.

مميزات إنتاجنا من البيض

- يتميز بيض المائدة في دجاج الخير بنظافته حيث أنه خالي من الأوساخ والبقع الدموية وخالي من الزنخ.
- نكهة البيض نباتيه 100% حيث ينعكس ذلك على طعم البيض.
- التغليف لدينا يحمي البيض من اي غبار او عوالق بالجو.

القشرة القاسية التي تعمل على :

حماية البيض اثناء تواجده على الرفوف المخصصه للبيع

حماية البيض اثناء فترة التخزين

اللون الأبيض للبيض من الداخل يعتمد بدرجة كبيرة على الصفات الوراثية للدجاجه لذلك 95% من البيض في دجاج الخير هو باللون الأبيض.

ويخضع البيض المنتج لعمليات فرز وتعبئة وفق المواصفات القياسية المعتمدة، بما يضمن وصوله للأسواق والمستهلك. بجودة عالية وطازجة، مساهمًا بذلك في تعزيز الأمن الغذائي وتلبية الطلب المحلي والتصدير.

فقاسة دجاج الخير

تعد فقاسة دجاج الخير ركيزة أساسية في سلسلة الإنتاج المتكاملة للشركة. حيث تُدار وفق أحدث النظم والتقنيات لضمان تفريخ كتاكيت عالية الجودة.

تعتمد الفقاسة على أنظمة متقدمة للتحكم الدقيق في درجات الحرارة والرطوبة والتهوية. إضافة إلى تطبيق برامج صحية صارمة وإجراءات سلامة حيوية متكاملة. مما يضمن تحقيق نسب فقس مرتفعة وإنتاج كتاكيت سليمة وموثوقة. وتسهم الفقاسة في تزويد مزارع الشركة والسوق المحلي باحتياجاتها ودعم إستدامة الإنتاج وفق أعلى المعايير المحلية والدولية للجودة.

لدينا في دجاج الخير أحدث وأشهر الماكينات :

Chick Master: حيث تعتبر من أجود أنواع ماكينات التفقيس حيث يتم من خلالها تفقيس كميات كبيرة من البيض

Single-Stage Incubator

حيث يتم إدخال بيض التفريخ في هذه الحاضنة مرة واحدة تحت ظروف حرارية ورطوبة وتهوية دقيقة لغاية عمر 18 يوم ثم يتم نقل هذا البيض إلى جهاز Hatcher ليتم فحص البيض على عمر 21 يوم ويكون خالي من الأمراض ومعقم بشكل دائم إضافة إلى المناعة الأمية المكتسبة

مصنع أعلاف دجاج الخير

يمثل مصنع أعلاف دجاج الخير جزءاً محورياً من سلسلة الإنتاج المتكاملة للشركة. حيث يتم تصنيع الأعلاف باستخدام أجود المواد الخام ووفق أعلى المعايير العالمية للجودة والسلامة الغذائية. يعتمد المصنع على خطوط إنتاج حديثة وتقنيات متطورة لضمان دقة الخلط والتصنيع. بما يلبي الاحتياجات الغذائية لمزارع الشركة ويعزز صحة القطيع وإنتاجيته. كما يتم إخضاع جميع مراحل الإنتاج لرقابة صارمة ومفصلة مخبرية دقيقة، لضمان توفير أعلاف متوازنة نباتية 100%.

مزارع الدجاج اللحم

تعد مزارع الدجاج اللحم المرحلة التالية مباشرة لفقاسة دجاج الخير، حيث يتم إستقبال الكتاكيت عالية الجودة وتربيتها في بيئة مغلقة مجهزة بأحدث أنظمة الرعاية والإدارة.

تم تصميم هذه المزارع وفق أعلى معايير السلامة الحيوية. مع أنظمة متقدمة للتحكم في درجات الحرارة والرطوبة والتهوية إضافة إلى أنظمة تغذية مشرب أوتوماتيكية لضمان نمو صحي ومتوازن. كما يتم تطبيق برامج تغذية وتحصين دقيقة ورقابة بيطرية صارمة. مما يضمن إنتاج دواجن لاحمة بوزن 1800 غرام وزن دجاج حي ومميزات عالية الجودة تلبى متطلبات السوق وتدعم إستدامة سلسلة الإنتاج المتكاملة للشركة.



إستلام الدواجن في مسلخ دجاج الخير

يتم إستلام الدواجن في مسلخ دجاج الخير وفق إجراءات دقيقة لضمان وصولها بحالة ممتازة للمعالجة

النقل المباشر من المزارع:

تنتقل الدواجن من مزارع الدجاج اللّاحم إلى المسلخ باستخدام سيارات مجهزة للنقل وفق معايير السلامة الحيوية. مع الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة خلال النقل.

إجراءات السلامة الحيوية والنظافة :

تطبق تدابير صارمة لمنع أي تلوث، بما في ذلك تطهير المركبات وتعقيم الأدوات والمرافق. وإرتداء الفريق العامل لملابس وقائية وفق المعايير الصحية المعتمدة.

نقل الدواجن إلى خطوط الذبح :

بعد وصول الدجاج اللّاحم، يتم توجيه الدواجن مباشرة إلى خطوط الذبح والمعالجة طبقاً لإجراءات الذبح الحلال مع الإلتزام التام بالمعايير الشرعية والصحية المعتمدة لضمان جودة المنتج النهائي . ثم تبدأ سلسلة الإجراءات في المسلخ بألية معقمة جداً حيث يتم نزع الريش وتنظيف الدجاج من الداخل والخارج لأكثر من 7 مرات لنصل إلى المرحلة الأخيرة وهي التجفيف والتعقيم في غرف ضخمة مخصصة لذلك . بعد التنظيف والتعقيم يقوم فريق مختص من مهندسين الجودة ، بالتأكد من جودة وسلامة المنتج النهائي بأخذ عينات ممنهجة ليتم فحصها بشكل دوري من مختبر الشركة .

التوزيع

يقوم دجاج الخير بتزويد جميع مناطق المملكة الأردنية الهاشمية بالدواجن الطازجة والمجمدة بشكل يومي وذلك من خلال فريق توزيع وبأكثر من 70 سيارة إضافة إلى مراكز التوزيع الخاصة بنا والمنتشرة حول المملكة والتي تتجاوز 90 فرع . كما نعد أيضاً المزود الأكبر للعديد من المطاعم والمولات والأسواق الكبرى في الاردن .





المختبر

مروراً بالفقاسة ومزارع الدجاج اللاحم والبيض إلى المسلخ وحرصاً منا على تقديم ما هو أفضل ، نتواجد مختبراتنا لتقدم الحلقة الأهم من فحص المنتج إلى السلامة الصحية إلى مرحلة الرقابة على الأعلاف والمياه ومتابعة مراحل الإنتاج وصولاً إلى التأكد من المطابقة للمواصفات والمعايير منتهياً بالابتكار والتطوير.

كل هذه المراحل تمر بفحوصات دورية ومستمرة للوصول إلى منتج آمن وصحي ونظيف و ذو جودة عالية .

نحن في دجاج الخير حاصلون على شهادات في الأمن الغذائي والسلامة الغذائية.

(ISO - TQCSI-HALAL)



مصنع البروتين

من حرصنا على تقوية الإقتصاد وتأمين بيئة نظيفة وخلق فرص عمل وتقليل الإعتماد على الإستيراد قمنا بإنشاء مصنع البروتين لتحويل جميع زوائد الدجاج إلى طعام للأسماك.

LABORATORY

From parent stock farms, through the hatchery, broiler and layer farms, to the slaughterhouse — and out of our commitment to providing only the best — our laboratories play a vital role as the key link in ensuring product safety. We conduct thorough examinations, safeguard public health, monitor feed and water quality, and oversee every stage of production, ensuring full compliance with standards and specifications, while driving innovation and development. All these stages undergo regular and continuous testing to deliver a safe, healthy, clean, and high-quality product.

PROTEIN PLANT

Driven by our commitment to strengthening the economy, ensuring a clean environment, creating job opportunities, and reducing dependence on imports, we established a protein plant that transforms all poultry by-products into fish feed.



POULTRY RECEPTION AT AL-KHAIR CHICKEN SLAUGHTERHOUSE

Poultry is received at Al-Khair Chicken Slaughterhouse under strict procedures to ensure that it arrives in excellent condition for processing.

Direct Transport from Farms:

Broiler chickens are transported directly from the company's farms to the slaughterhouse using specially equipped vehicles that comply with biosecurity standards, while maintaining proper temperature control during transport.

Biosecurity and Hygiene Procedures:

Strict measures are applied to prevent any contamination, including disinfecting vehicles, sterilizing tools and facilities, and requiring staff to wear protective clothing in accordance with approved health standards.

Transfer to Slaughter Lines:

Upon arrival, the broiler chickens are immediately directed to the slaughter lines and processed in full compliance with halal slaughter procedures, adhering strictly to both religious and health standards to ensure the quality of the final product.

The slaughterhouse follows a highly sterile process, including feather removal and internal and external cleaning performed more than seven times, followed by final drying and sterilization in specialized chambers.

After cleaning and sterilization, a dedicated team of quality engineers ensures the safety and quality of the final product by taking systematic samples, which are regularly tested in the company's laboratory.

DISTRIBUTION

Al-Khair Chicken supplies fresh and frozen poultry across all regions of the Hashemite Kingdom of Jordan on a daily basis through a distribution fleet of more than 70 vehicles, in addition to its own network of over 90 distribution centers throughout the country. The company is also the largest supplier to many restaurants, malls, and major retail markets in Jordan.



AL-KHAIR POULTRY FEED FACTORY

Al-Khair Poultry Feed Factory represents a pivotal part of the company's integrated production chain, where feed is manufactured using the finest raw materials and in accordance with the highest international standards of quality and food safety. The factory relies on modern production lines and advanced technologies to ensure precise mixing and manufacturing that meet the nutritional needs of the company's farms, enhancing flock health and productivity. All production stages are subjected to strict monitoring and accurate laboratory testing to guarantee the provision of 100% plant-based balanced feed.

BROILER CHICKEN FARMS

The broiler chicken farms represent the stage immediately following Al-Khair Hatchery, where high-quality chicks are received and raised in closed environments equipped with the latest care and management systems. These farms are designed according to the highest biosecurity standards, featuring advanced systems for temperature, humidity, and ventilation control, as well as automatic feeding and drinking systems to ensure healthy and balanced growth. Precise feeding and vaccination programs are implemented alongside strict veterinary supervision, ensuring the production of broiler chickens with a live weight of 1,800 grams and superior quality characteristics that meet market demands and support the sustainability of the company's integrated production chain.



AL-KHAIR HATCHERY

Al-Khair Hatchery is a cornerstone of the company's integrated production chain, managed with the latest systems and technologies to ensure the hatching of high-quality chicks. The hatchery relies on advanced systems for precise control of temperature, humidity, and ventilation, in addition to strict health programs and comprehensive biosecurity measures. This guarantees high hatchability rates and the production of healthy, reliable chicks. The hatchery plays a vital role in supplying the company's farms and the local market with their needs, supporting sustainable production in line with the highest local and international quality standards.

AT AL-KHAIR, WE UTILIZE THE LATEST AND MOST RENOWNED INCUBATION MACHINES

such as the Chick Master Single-Stage Incubator, which allows for the incubation of large quantities of eggs at once under precisely controlled conditions of temperature, humidity, and ventilation until the age of 18 days. The eggs are then transferred to the Hatcher, where they are monitored until day 21 to ensure they are disease-free, consistently sanitized, and provided with natural maternal immunity.



TABLE EGG FARMS

Table egg farms form a fundamental pillar of the poultry sector, where layer hens are raised under the highest standards of quality and biosecurity to produce fresh, healthy eggs that meet consumer needs. These farms are managed with modern systems that include automated feeding, access to clean water, controlled lighting, and advanced ventilation to ensure an optimal environment for the hens. Comprehensive vaccination programs and strict veterinary care are also applied to maintain flock health and ensure continuous production.

KEY FEATURES OF AL-KHAIR TABLE EGGS :

Exceptionally clean eggs, free from dirt and blood spots and no fishy smell.
plant-based nutrition reflected in the natural taste of the eggs 100%
Secure packaging that protects eggs from dust and external particles
Strong shells designed to:

Protect the eggs during shelf display

Maintain quality throughout storage

The white interior color of the eggs is primarily determined by the hen's genetic traits, which is why 95% of Al-Khair eggs are white. Each egg undergoes grading and packing according to approved quality standards, ensuring delivery to markets and consumers in the highest quality and freshness. This contributes to strengthening food security and meeting both local demand and export opportunities.



PARENT STOCK FARMS

The parent stock farms at Al-Khair Poultry form the solid foundation of our entire poultry production chain. Guided by our vision of delivering high-quality and trustworthy products, these farms have been established in line with the latest global poultry farming systems, serving as the starting point to ensure the health and quality of the final product that reaches the consumer.

ROLE OF THE PARENT STOCK FARMS :

In these farms, carefully selected breeder hens are raised to produce fertile eggs, which are later transferred to the hatchery to produce strong and healthy chicks. This ensures complete control over every stage of the production chain— from parent stock to the final product.

KEY FEATURES OF AL-KHAIR PARENT STOCK FARMS :

- **Premium breed selection:** Only high-quality breeds are chosen to ensure excellent productivity and healthy chick development.
- **Balanced plant-based nutrition:** Specialized vegetarian feed is provided to meet the hens health and production needs.
- **Highest biosecurity standards:** Strict measures are applied to prevent diseases and maintain a safe, healthy environment.
- **Continuous veterinary supervision:** Dedicated veterinary teams closely monitor flock health, implementing advanced vaccination programs to ensure strong maternal immunity.
- **Advanced management systems:** Modern monitoring and management technologies are applied to create an ideal production environment and achieve sustainability.
- **Maternal immunity transfer:** Ensuring the protection of breeder hens during the production cycle, with effective transfer of maternal immunity from the hen to the broiler chick, resulting in day-old chicks of the highest standards.

OUR VISION FOR PARENT STOCK FARMS:

Through its parent stock farms, Al-Khair Poultry strives to build trust in its products by delivering strong, healthy, and disease-free chicks. This commitment directly enhances the quality of the final product, supports the growth of the local poultry sector, strengthens self-sufficiency, and enables expansion into export markets beyond Jordan.



OUR BEGINNINGS

The journey began with a small farm alongside my late father, Arshid Hamad Al-Arqan, a true pioneer in poultry farming. He believed in hard work, perseverance, and the conviction that carrying responsibility requires patience, dedication, and the ability to overcome challenges and crises.

From this foundation, I carried the responsibility with a strong belief that clean, healthy food is the cornerstone of family and community well-being. With great passion and meticulous attention to detail—ranging from feed selection, to overseeing every stage of production, and ensuring the product reaches consumers fresh and safe—this commitment to quality transformed Al-Khair Poultry into a trusted household name across Jordan.

Since the very first day of its establishment in 2011, Al-Khair Poultry has set a clear goal: to provide consumers with natural chicken, nourished with 100% vegetarian feed and raised under the highest standards of quality and food safety.

At Al-Khair, we rely on a team of experts and dedicated professionals who serve our customers with excellence. Today, Al-Khair Poultry is more than just a brand; it is a Jordanian success story that reflects our vision of delivering healthy, reliable products with the highest production standards—serving the community and strengthening consumer trust.



WHO WE ARE

Our company was founded on the values of trust and excellence, striving to be the first choice for families seeking healthy food and authentic taste. At Al-Khair Poultry, we work with passion to provide fresh, high-quality chicken while adhering to the highest standards of food safety and public health. We ensure our broiler chickens are fed with balanced, 100% vegetarian feed and offer a variety of products tailored to meet diverse consumer needs.

With sales centers spread across different regions of Jordan, we guarantee easy access to our products for all our customers.

OUR VISION

To be a leading brand in the poultry sector, offering our customers a unique food experience that combines quality, taste, and excellent service.

OUR MISSION

To achieve the highest level of customer satisfaction by delivering quality and innovation through our products and services.





We start from Jordan and end in Jordan...





Al-Khair Company for Slaughtering, Processing & Marketing Poultry
Marketing Department Amman Management Office Mafraq Management Office
0791601990 064890818 026232542



khairatpoultry.com

