

Capital Ostrich Company

الملف التعريفي 2026

نعام العاصمة

عين ترى أبعد.
من المزرعة إلى كل مائدة.





المحتويات

الشركة في سطور

2016
سنة التأسيس

2,160
نعامة تُنتج سنويًا تقريبًا

2,000
بيضة طاقة الدفعة
الواحدة في معمل التفريخ

20,000
طائر سنويًا هدفنا القادم

01 كلمة المدير العام
02 من نحن
03 الرؤية والرسالة والهدف
04 الدورة الإنتاجية المتكاملة
05 مزارع الشركة ومعمل التفريخ
06 المجزر
07 الجودة وسلامة الغذاء
08 المنتجات
09 الشحن والتقنية
10 تواصل معنا

كلمة المدير العام

نبني صناعة النعام في مصر على أسس علمية

منذ عام 2016 اخترنا أن نقدّم لحم النعام للمستهلك المصري بمعايير لا تقبل التهاون: تربية علمية، وإشراف بيطري، ومجزر متخصص، ومتابعة رقمية لكل خطوة. هدفنا أن تصل منتجاتنا إلى كل بيت طازجة وآمنة وثابتة الجودة، وأن نبلغ دورة إنتاجية كاملة بطاقة 20,000 طائر سنويًا.





من نحن

تأسسنا عام 2016 على أسس قوية من الجودة

أصبحنا من أكبر مستثمري النعام داخل مصر والشرق الأوسط، وننتج ما يقرب من 2,160 نعامة سنويًا في واحدة من أكبر مزارع النعام في مصر.

نطبّق أفضل الطرق العالمية في تربية النعام عبر مزارع متخصصة تغطي جميع مراحل عمر الطائر، ونمتلك حلقات الإنتاج كلها: معمل تفريخ، ومزارع تحصين وتسمين، ومصنع أعلاف، ومجزرًا، ومصنعًا، وشركة شحن بأسطول مبرّد خاص.

ما نسعى إليه، وكيف نصل

الرؤية

تسعى الشركة إلى تحقيق الريادة في صناعة تربية النعام وتجهيز منتجاته، مع التركيز على تحسين جودة منتجات النعام: اللحوم والجلود والمنتجات الطبية، باستخدام تقنيات متقدمة في التربية وفي عمليات الذبح والتجهيز، لضمان منتجات عالية الجودة تلبي احتياجات العملاء.

الرسالة

تنمية الثقافة المجتمعية بالفوائد الصحية للحم طائر النعام مقارنة بلحوم الحيوانات الأخرى، وتقليل المخاطر الصحية المرتبطة بتناول بعض اللحوم، فهو يمدّ الجسم بالفيتامينات والمعادن مثل الحديد والزنك وفيتامين ب12 وفيتامين ب6 والبروتين والنياسين والسيلينيوم وغيرها.

الهدف

تنمية الدورة الإنتاجية لصناعة تربية النعام للوصول إلى ما يقارب 20,000 طائر سنويًا، وتحقيق الدورة الإنتاجية الكاملة لصناعة النعام من البيضة حتى المنتج النهائي.

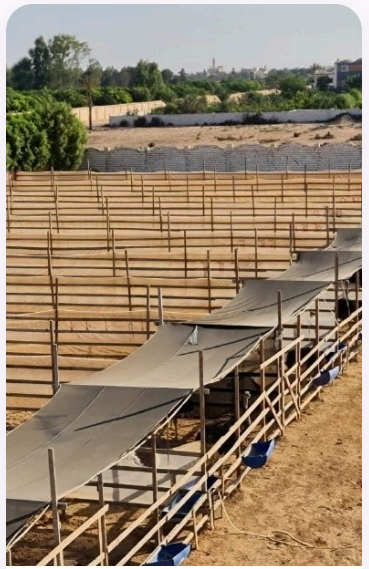
رحلة واحدة تحت سيطرتنا من البيضة حتى المائدة



1
معمل التفريخ



2
التحصين والتربية



3
التسمين



4
الأعلاف



5
المجزر



6
المنتجات

معمل التفريخ

نبدأ من البيضة، بإشراف أطباء بيطريين

معمل تفريخ مجهّز بكافة الوسائل الصحية السليمة طبقًا للمعايير والمواصفات الطبية الدولية، وتحت إشراف كبار المتخصصين في الطب البيطري من موظفينا داخل مصر، لإنتاج صغار طيور النعام (الفراخ).

طاقة استيعاب 2,000 بيضة في الدفعة الواحدة، بإشراف تقني كامل وقراءات دورية عبر تطبيقات حديثة.



قاعة معمل التفريخ من الداخل



كتاكيت النعام في مرحلة التربية

التحصين والتربية

رعاية دقيقة من الأسبوع الأول حتى الشهر الثالث

مزارع متخصصة في تحصين وتربية النعام من عمر أسبوع وحتى عمر ثلاثة أشهر، تُستخدم فيها أحدث الوسائل الطبية لتنفيذ برامج التحصين اليومية والأسبوعية والشهرية، ويقوم عليها متخصصون لدينا بأفضل أنواع الأدوية البيطرية.

التسمين

برامج غذائية مثالية على مدار اليوم

مزارع التسمين يتم فيها تربية النعام من عمر شهرين إلى عمر سنة، ونقوم فيها بالإشراف والمتابعة ببرامج غذائية مثالية على مدار اليوم، على يد موظفين يمتلكون الخبرات العالية في مجال تربية النعام.



مزارع الشركة



أسطح التغذية والمظلات في المزرعة

إنتاج الأعلاف

علف أجود، لنعام أصح

تقوم الشركة بإنتاج أجود الأعلاف المستخدمة لتربية النعام في جميع مراحل التربية المختلفة، باستخدام أحدث التقنيات الصناعية وتحت إشراف متخصصين في مجال تصنيع الأعلاف لضمان الجودة العالية.

المجزر

أول مجزر مخصص لذبح النعام في مصر

يتوفر لدى الشركة مجزر يدوي كامل متخصص لذبح النعام وفق أحكام الشريعة الإسلامية، وهو الأول على مستوى جمهورية مصر العربية في مجال ذبح النعام. بترخيص وزاري (ترخيص وزارة رقم 298 لعام 2023)، ومسجّل بالقائمة البيضاء لدى هيئة سلامة الغذاء في مصر.

يتم الذبح تحت إشراف فريق طبي بيطري من هيئة الخدمات البيطرية قبل عملية الذبح مباشرة، مع متابعة دقيقة لجميع مراحل الذبح لضمان الجودة في جميع المنتجات المقدمة من مجزر نعام العاصمة.



الذبح والتجهيز والتعبئة



الذبائح بعد السلخ



تجهيز الذبائح



الذبائح المعلّقة



ألوية لحم الفخذ



فريق المجزر



غرفة التقطيع



الإشراف البيطري



التعبئة والتجهيز



الجودة وسلامة الغذاء

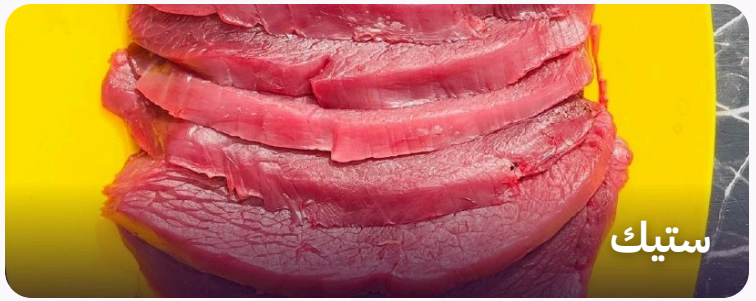
سياسة الجودة

تقدّم «نعام العاصمة» أعلى مستويات الجودة في جميع المجالات القائمة عليها من إنتاج وتصنيع، بدءًا من تربية النعام بجميع الأعمار وصولًا إلى عمليات الذبح والحصول على المنتجات النهائية، من خلال أحدث تقنيات الذبح لطيور النعام في المجزر الرسمي المعتمد لدى الشركة.

- نظام رقمي صممته الشركة يسجّل ويتتبّع كل خطوة، بمبادئ HACCP وبرامج النظافة.
- رقم تشغيلة يربط كل منتج بتاريخه ووردية إنتاجه.
- موردون معتمدون فقط ومعايرة دورية للأجهزة.

لحم النعام: قطعيات متنوعة ومنتجات سريعة التحضير













يتم استخلاص العديد من قطعيات لحم النعام المميز والمعروف بفوائده الصحية العديدة، كما تُصنَّع منتجات أخرى سريعة التحضير مثل: الكفتة، البرجر، السجق، الأنشون وغيرها.

قطعيات اللحوم الطازجة



مكعبات النعام



شرائح الستيك



الفراشة المقطعة



صدور النعام



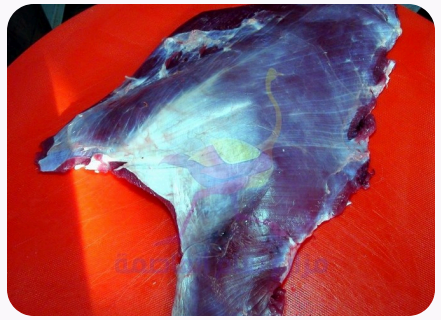
شرائح رقيقة



ألوية كاملة



الموزات بالعظم



الفراشة الكاملة



رول النعام



رقاب النعام

منتجات سريعة التحضير



مفروم النعام



أسياخ الكباب



الكفتة



البرجر



السجق



الشاورما

الأحشاء والمنتجات المتنوعة



الكبدة



القلب



دهن النعام



النخاع

من أجمل أنواع الجلود وأغلاها قيمة

يُعدّ جلد النعام من أجمل أنواع الجلود نعومةً ومرونةً مقارنةً بجلد البقر وجلد الغنم، وله مظهر فريد من نوعه، وهو من أغلى الجلود ثمنًا في العالم. ويُستخدم في صناعة المنتجات الفاخرة مثل الحقائب والأحذية والجاكيتات والمعاطف.



جاكيت من جلد النعام

ريش ودهن النعام، قيمة تتجاوز اللحم

الريش: وهو بداية الاهتمام بتربية النعام، ويُستخدم في التنجيد الفاخر وأعمال الديكور وبعض الإكسسوارات، وفي مصانع الأجهزة الإلكترونية للتنظيف الكامل قبل تقفيل الأجهزة. وتصل الكمية المنتجة من الطائر الواحد سنويًا في حال التغذية الجيدة إلى 2–1.5 كيلوجرام ريش.

الدهن: يُعرف دهن النعام بخصائصه المضادة للالتهاب والمهدّئة للآلام العضلية، ويُستخدم كزيت تدليك للمساعدة على الاستشفاء العضلي، كما يُستعمل تقليديًا مع التهاب المفاصل والروماتيزم.



صورة تعبيرية مولّدة بالذكاء الاصطناعي

الشحن والتقنية

سلسلة تبريد لا تنقطع وتتبع رقمي لكل طلب

شركة الشحن الخاصة بنا «شحن العاصمة» توصّل منتجاتنا بسيارات وثلاجات مملوكة للشركة، لنحافظ على الحرارة والجودة حتى لحظة التسليم.

- منظومة تشغيل رقمية تربط الطلبات والمخزون والمجزر والمصنع والتوصيل.
- تتبّع لحظي لحالة كل طلب، وتقارير يومية للإدارة.





تواصل معنا

نعام العاصمة

محافظة الغربية، مركز زفتى، قرية مسجد وصيف

www.capitalostrich.com

official@capitalostrich.com

+966 58 122 0797 · +20 114 018 9363 · +20 101 401 1050