



THE GRANDEUR

ما ف تعریف

حينما تجتمع الجودة مع الراحة

الفهرس

- الرئيسية
- من نحن ؟
- لماذا نحن ؟
- مهمتنا ورؤيتنا
- حقائق
- عملائنا
- تواصل معنا



THE GRANDEUR

المُنْهَدَة الرَّئِيسِيَّة

ذِي جَرَانِدُور

نجيد فن التغذية المؤسسية.

نعتمد على خبرة عميقة تمتد لسنوات في تقديم حلول تموين متكاملة، صحية ومرنة، تُصمم خصيصاً لتلبية احتياجات مختلف بيئات العمل - من الواقع الصناعية إلى المكاتب التنفيذية. نحن نلتزم بتوفير تجربة غذائية متكاملة تعزز من راحة الموظفين وتدعم إنتاجيتهم، من خلال جودة عالية، انضباط تشغيلي، ومعايير سلامة غذائية لا تُضاهى.





من نحن؟

خبرة تشغيلية

نقدم قطاعات متعددة بحلول احترافية
ودقيقة

شراكة استراتيجية

نبني علاقات طويلة الأجل مبنية على
الثقة والالتزام والأهداف المشتركة

خدمة مرنة ومخصصة

نقدم خيارات طعام مصممة خصيصاً مع
حلول لوجستية مبتكرة وقابلية للتكييف
مع الاحتياجات المختلفة

جودة في كل التفاصيل

نستخدم أجود المكونات والتقنيات
المتقدمة لتقديم وجبات غذائية متوازنة

لماذا نحن؟

مرونة عالية وحلول مخصصة

نقدم خدمات مصممة لتناسب طبيعة الشركة واحتياجات الموظفين المحددة

خبرة في بيئات العمل المختلفة

خبرة في المصانع والمكاتب و مواقع العمل المختلفة للتعامل مع التحديات المختلفة

أعلى معايير النظافة والسلامة

الالتزام الصارم بقواعد سلامة الغذاء والصحة في كل مرحلة

موثوقية في التوصيل

نعتمد نظام لوجستي فعال لضمان وصول الوجبات في الوقت المحدد وبجودة ثابتة



مهمنا و رؤيتنا



الرؤية

أن نكون الشريك الرائد والأكثر ثقة في مجال الإعاشة تقديم الطعام في المملكة العربية السعودية ودول مجلس التعاون الخليجي، خصوصاً في خدمات تقديم الطعام للعمال

مهمنا هي أن نصبح الشركة الرائدة في مجال تقديم الطعام في المملكة العربية السعودية، من خلال تقديم وجبات صحية وآمنة ومحضنة، تلبي أعلى معايير الجودة والنظافة. وبصفتنا مركزاً رئيسياً للشركات ومجتمعات العمال، نضمن خدمة موثوقة وفعالة، ونقدّم مشاريع وابتكارات جديدة تُرسّي معايير التميز في مجال تقديم الطعام في جميع أنحاء المملكة

خدماتنا

خدمات الإعاشة للعمال
والقطاعات الصناعية



الفعاليات والمؤتمرات
للشركات



حلول قوائم طعام
مخصصة



الخدمات اللوجستية
والتعبئة والتغليف

خدمات الإعاشة
للحج والعمرة



قائمة المأكولات

يتمتع فريقنا بخبرة واسعة في جميع جوانب صناعة الأغذية والمشروبات، بما في ذلك خدمات تقديم الطعام للرعاية الصحية والمستشفيات، وخدمات تقديم الطعام للعمال والقطاع الصناعي، ومطاعم الخدمة السريعة، والمطاعم الفاخرة، وخدمات تقديم الطعام المناسبات المتميزة للشركات

العالمي

آسيوي

العربي

مأكولات
متعددة أخرى

فلبيني
اندونيسي
هندي
باكستاني

صحي
لبناني
المطبخ السعودي



الصحة والسلامة



امتثال صارم: جميع العمليات تتبع معايير الهيئة العامة للغذاء والدواء SFDA ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، ومعايير ISO 22000.

سلامة الغذاء أولاً: تُحضر كل وجبة وفقاً لمعايير نظافة فُراقبة، لضمان نضارتها وسلامتها من المطبخ وحتى التسليم.

تدريب الموظفين: يخضع الموظفون لتدريب مستمر على النظافة، والتعامل الآمن مع الطعام.

النظافة الشخصية والمظهر: يُطبق نظام اللباس، ومعدات الوقاية، ويجرى فحص صحي يومي لجميع الموظفين.

مرافق آمنة: المطابخ المركزية مجهزة بأرضيات آمنة غذائياً، وأنظمة تهوية، ومكافحة آفات، وأنظمة صرف صحي.

ضمان العميل: عمليات تدقيق دورية، وفحوصات جودة، وتقارير شفافية.

القطاعات التي نخدمها



المناطق النائية



المدن الصناعية



الشركات والمكاتب



المقاولات و مواقع
البناء



المجمعات السكنية
للعمال

حقائق

المناطق التي نخدمها

عدد الوجبات

مكة المكرمة

30,000 وجبة يومياً في 10
مواقع

المدينة المنورة

الرياض / الخرج

جدة



العاصمة



شركة إيواء للسكن Iwaa Co. For Housing



مجموعة بن لادن السعودية
SAUDI BINLADIN GROUP



شركة عماره الانشاء والتشطيبات العالمية المحدودة
AMARAH Int'l Architect, Construction and Finishing LTD, Co.

تواصل LICO

المملكة العربية السعودية، جدة
إعمار سكوير



+966556007566
Info@thegrandeur.net



<https://www.thegrandeur.net/>
<https://www.linkedin.com/the-grandeur>

