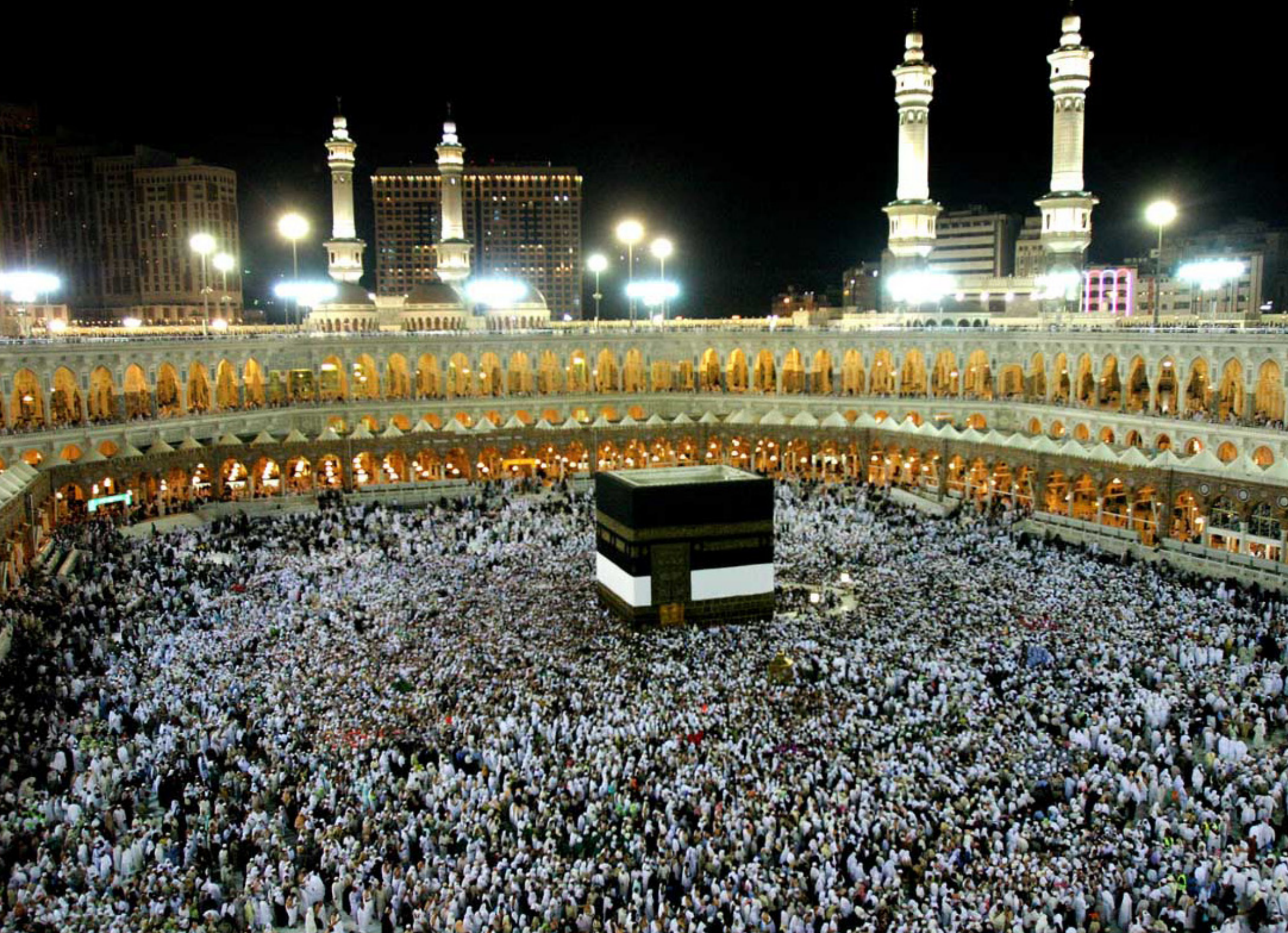




شركة أحلى زاد
لخدمات الإعاشة والتموين
Ahla Zad Company
For catering and catering services



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



General introduction

Due to the religious location of the holy city of Mecca and the influx of people during most months of the year from all nationalities in the world, and because it is considered a shrin to the entire population of the Kingdom of Saudi Arabia residents and Saudis, and in view of the increasing need for subsistence and nutrition and external parties and logistics “Ahla Zad Company” reserved a distinguishing name and role role in Mecca and the surrounding areas to win the trust of our valued customers.

مقدمة تعريفية عامة

نظراً لموقع مدينة مكة الديني من حج وعمرة وتوافد الناس خلال معظم أشهر السنة من جميع الجنسيات بالعالم واعتبارها مزاراً للعمرة لجميع سكان المملكة العربية السعودية من مقيمين و سعوديين , ونظراً للحاجة المتزايدة فيها للإعاشة والتغذية والحفلات الخارجية والأمداد والتموين نحن شركة أحلى زاد توجب علينا حجز اسم مميز جداً في مكة والمناطق المحيطة بها لكسب ثقة عملائنا الكرام .



Definition and features

Ahla Zad Catering Company is one of the leading companies in the field of food industry & services. Over 20 years, the company has been distinguished by providing catering services, outdoor parties and Holy places' services to serve Hajj & Umrah pilgrims. Providing the best equipment and possibilities to achieve higher quality services in our field.

“Ahla Zad Company” has built a new kitchen to meet the growing market demands with the highest international quality standards in accordance with ISO International Standards and Food Safety (ISO22000) And large spaces and high potential to meet the greatest possible with the highest quality.

التعريف والمميزات

شركة أحلى زاد للإعاشة والتموين هي إحدى الشركات الرائدة في مجال صناعة وخدمات الغذاء , وتميزت الشركة على مدار أكثر من 20 عاماً بخدمات الإمداد والتموين والحفلات الخارجية وخدمات المشاعر المقدسة لضيافة حجاج ومعتكري بيت الله الحرام مسخرين كافة الإمكانيات لتقديم أفضل الخدمات بمجال الحفلات والإمداد والتموين وخاصة مواسم الحج والعمرة التي وضعناها نصب أعيننا للإرتقاء بجودة ومستوى الخدمات المقدمة . حيث شيدت شركة أحلى زاد مطبخ جديد لتواكب متطلبات السوق المتزايدة وبأعلى معايير الجودة العالمية ووفقاً لمواصفات الايزو العالمية وسلامة الغذاء (ISO22000) وبمساحات كبيرة وبإمكانيات عالية لتلبية أكبر قدر ممكن وبجودة عالية . وهذا وتوفر شركة أحلى زاد للعمال والموظفين واحدة من أفضل بيئات العمل والتي أساسها الاحترام والتطور للوصول للأفضل .







Services provided

- 1 - Providing food services for pilgrims inside & outside Mecca.
- 2 - Providing food services for pilgrims of Umrah.
- 3 - Serving cooked and uncooked meals (hot or dry).
- 4 Serving breakfast and suhoor fasting.
- 5- Providing buffets for special and public occasions.
- 6 - Providing food services for companies, factories and government companies.
- 7 - General services in the field of nutrition and subsistence.

الخدمات المقدمة

- 1- إعاشة حجاج الداخل والخارج .
- 2- إعاشة معتمرين .
- 3- تقديم الوجبات المطهية وغير المطهية (الساخنة والجافة).
- 4- خدمة تقديم وجبات الفطور والسحور للمؤمنين .
- 5- تقديم خدمة البوفيهات للمناسبات الخاصة والعامة .
- 6- إعاشة شركات ومصانع وشركات حكومية .
- 7- خدمات عامة في مجال التغذية والإعاشة .





الخطوات الأساسية

نحن شركة أحلى زاد للإعاشة والتموين اعتمدنا خطوات أساسية في مسيرتنا على مدى سنوات خبرتنا الطويلة وهي :

- 1- الالتزام بأعلى معايير الجودة بالمواد الخام والمعدات .
- 2- الالتزام بتقديم أغذية ومشروبات تتناسب مع كافة الأذواق وخالية من كافة المخاطر ومسببات الأمراض دون أن يؤثر ذلك على القيمة الغذائية وفوائد الطعام ومن خلال تطبيق منظومة تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP) ومتطلبات CODEX ALIMENTARIUS
- 3- الالتزام بأعلى معايير سلامة الغذاء وفقاً للقوانين والتشريعات والمواصفات القياسية السعودية لسلامة الغذاء (لأن سلامة الحاج والمعتمر والناس أهم مبادئنا) .
- 4- الاعتماد على فريق عمل مختص ومحترف للوصول بأرقى مستويات الطهي .
- 5- الالتزام بتقديم خدمات منافسة في مجال إقامة الحفلات والمناسبات وبأحدث الطرق التكنولوجية ووفقاً لقوائم طعام مميزة يتم تغييرها بصفة دورية وفقاً لدراسات تسويقية وعالمية لتتناسب مع كافة الأذواق.
- 6- أسطول من السيارات والثلاجات للالتزام بمواعيد الوجبات والإعاشة والحفلات .
- 7- أسعار تنافسية لإرضاء جميع عملائنا .
- 8- الالتزام بتسخير كافة إمكانياتنا لاستقطاب أكبر عدد من شركاء النجاح والضيوف عاماً بعد عام .

Basic steps

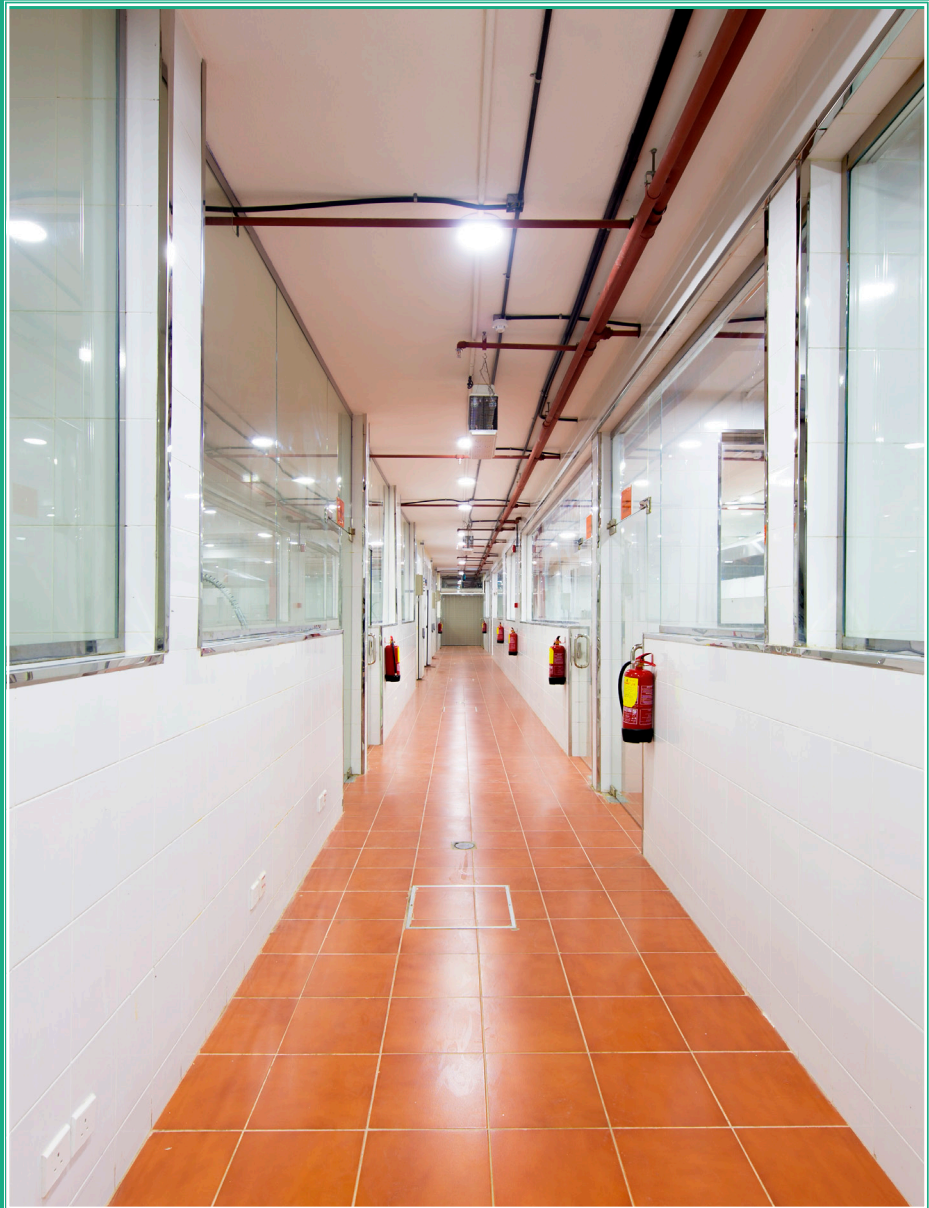
We “Ahla Zad Company” specialized in catering and food services have taken key steps in our career over the years of our long experience:

- 1 - Commitment to the highest standards of quality in raw materials and equipment.
- 2 - Commitment to provide food and drink to suit and make sure that it is free of all types of risks and pathogens without affecting the nutritional value and benefits of food through the application of HACCP and the identification of critical control points (HACCP)

And the requirements of CODEX ALIMENTARIUS


- 3 - Commitment to the highest standards of food safety according to the law, regulations and standards of Saudi Arabia for food safety (because the safety of the pilgrims is our most important principle).
- 4 - Dependence on a professional and specialized team to reach the highest levels of cooking.
- 5 - Commitment to provide competitive services in the field of concerts and events and with latest technological methods and according to special lists of food that change periodically according to marketing and global studies and global to suit all tastes.
- 6 - Fleet of cars and refrigerators to comply with the dates of meals and rations and parties.
7. Competitive prices to satisfy all our customers.
- 8 - committed to use all our potentials to attract the largest number of partners and guests year after year.











مكة المكرمة - مخطط الزايدي
مقابل قاعة البدر للاحتفالات

Makkah Al - Zaidi Al - Bader Hall
for celebrations

جوال : 0 5 5 5 6 3 5 9 3 3

0 5 5 5 8 3 9 0 0 1

0 5 5 5 9 9 8 5 8 0

ahlaa.zad@gmail.com

هاتف : 0 1 2 / 5 4 4 0 5 5 5

فاكس : 0 1 2 / 5 4 4 1 5 5

الإدارة : 0 5 5 5 7 5 9 5 1 4