



الملف التعريفي لشركة  
الطهاة الخمسة



## من نحن؟

شركة رائدة في مجال تقديم خدمات التغذية والإعاشة للفنادق الفاخرة متخصصون بتقديم تجربة تناول طعام استثنائية للنزلاء والزوار والحجاج والمعتمرين

ونعمل على تلبية احتياجاتهم الغذائية بأعلى مستويات الجودة والابتكار

فريقنا المؤهل من الطهاة وخبراء التغذية الذين يجمعون بين الخبرة والمعرفة العميقة بالتغذية الصحية والمهارات الفنية في إعداد المأكولات والمشروبات والوجبات الطازجة والمحضرة في المطبخ بعناية ونظافة عالية



## رؤيتنا

نسعى لأن نكون الشركة الرائدة في تقديم خدمات التغذية والإعاشة للفنادق والحجاج

نطمح لتحقيق التميز في جميع جوانب عملنا لتقديم خدمات مبتكرة وفريدة تلي متطلبات العملاء وتتجاوز توقعاتهم

## قيمنا

### الجودة

نحن ملتزمون بتقديم أعلى مستويات الجودة في جميع جوانب خدماتنا، بدءًا من اختيار المكونات الغذائية وصولاً إلى تقديم الوجبات

### الابتكار

نحن نسعى للابتكار وتقديم قوائم طعام متنوعة ومبتكرة تلي تفضيلات العملاء وتتبع أحدث الاتجاهات في مجال التغذية

### الاحترافية

نحن نعمل بمهنية عالية ونضمن تنفيذ خدماتنا بدقة وفقًا للمعايير العالمية في مجال التغذية والضيافة

### الشفافية

نحن نؤمن بالشفافية في علاقتنا مع عملائنا، ونسعى للتواصل المستمر والصادق معهم لضمان تلبية احتياجاتهم وتوقعاتهم

## لماذا نحن؟

نتميز بخبرتنا الواسعة لأكثر من 10 سنوات في مجال تقديم خدمات التغذية والإعاشة للفنادق الفاخرة بدءًا من الفنادق الصغيرة وصولاً إلى السلاسل الفندقية الكبيرة. ما يميزنا أيضًا :

### تنوع الأطباق

نحن ملتزمون بتقديم أعلى مستويات الجودة في جميع جوانب خدماتنا، بدءًا من اختيار المكونات الغذائية وصولاً إلى تقديم الوجبات



### جودة المكونات

نحرص على استخدام مكونات ذات جودة عالية في إعداد الأطباق. نقوم بتحديد الموردين الموثوق بهم واختيار المكونات الطازجة والموسمية لضمان الجودة والنكهة الرائعة في الأطباق

### فريق مهرة

لدينا فريق من الطهاة والمتخصصين ذوي الخبرة في تحضير المأكولات العالمية. يتمتعون بمعرفة واسعة بالمطابخ المختلفة وتقنيات الطهي المتنوعة، مما يساعدهم على تحقيق النكهات الأصيلة والتجارب الفريدة

## الإبداع والتكيف

نحن مرنون ومستعدون لتلبية احتياجات ورغبات المطاعم. نحن قادرون على تعديل الوصفات وتكييفها وفقًا لتفضيلات المطاعم أو توفير ابتكارات جديدة تناسب أذواق العملاء ومتطلباتهم

## الاهتمام بتفاصيل التقديم

نعتني بتفاصيل التقديم والتجهيز للأطباق. نحرص على تقديم الطعام بشكل جمالي وملفت للنظر، مع الاهتمام بتنسيق الألوان والتقنيات الفنية المختلفة لإضفاء لمسة فنية على الطبق



## الاستجابة للاحتياجات الخاصة

نحن قادرون على التعامل مع الاحتياجات الخاصة والتغذية المعينة مثل النظام النباتي أو الحلال أو الخالي من الغلوتين. نحرص على تقديم خيارات متنوعة للزبائن الذين لديهم احتياجات محددة

## التزامنا بالاستدامة

نحن نهتم بالاستدامة في أعمالنا. نحن نسعى لتقديم خدمات التغذية بطرق صديقة للبيئة ونحرص على استخدام المكونات المستدامة والمحلية في إعداد الطعام

نحن نعمل على تقليل الهدر الغذائي وتحسين كفاءة استخدام الموارد



## خدماتنا

### تصميم قوائم الطعام المخصصة

نحن نتعاون مع فريق من الطهاة المحترفين وخبراء التغذية لتصميم قوائم الطعام المتنوعة والمبتكرة

نأخذ في الاعتبار التوجهات الغذائية الحديثة والتفضيلات الشخصية للزلاء، مع التركيز على استخدام المكونات الطازجة والمحلية

### توريد المواد الغذائية عالية الجودة

ننحرص على توفير المواد الغذائية عالية الجودة من مزودين موثوقين. نحن نضمن حصولنا على مكونات طازجة ومتجددة بانتظام، مع الالتزام بأعلى معايير السلامة الغذائية

### خدمات توريد المواد الغذائية للفنادق العالمية

● فندق ساعة مكة فيرمونت - للفترة من 2008م وحتى 2015م

● فندق سويس هوتل مكة - للفترة من 2008م وحتى 2015م

● فندق قصر مكة رافلز - للفترة من 2008م وحتى 2015م

● فندق أبراج مكة - للفترة من 2015م وحتى الآن

● فندق دار التوحيد انتركونتيننتال - للفترة من 2018م وحتى الآن

● فندق فوكو مكة المكرمة - للفترة من 2021م وحتى الآن

## اللحوم المحلية الفاخرة ( حري )

منذ عام 2012م في مدينة مكة المكرمة تم إعتقاد اللحوم الوطنية التي ننتجها في مزارعنا ويتم توريدها للفنادق العالمية وسبق أن تم إعتقاد منتجنا في المؤتمر الإسلامي والمقام في مدينة مكة المكرمة بقصر الضيافة في مشعر منى

### تحضير وتقديم الوجبات

نحن نتعاون مع فريق من الطهاة المحترفين وخبراء التغذية لتصميم قوائم الطعام المتنوعة والمبتكرة

نأخذ في الاعتبار التوجهات الغذائية الحديثة والتفضيلات الشخصية للنزلاء، مع التركيز على استخدام المكونات الطازجة والمحلية

### المأكولات الشعبية الوطنية

تم تقديم طوال شهر رمضان وفي المواسم قوائم طعام للمأكولات الشعبية للفنادق الخمس نجوم لأكثر من خمس فنادق تحتوي على أكثر من ٥٠٠٠ غرفة فندقية



## برامج التدريب والاستشارة

نقدم برامج تدريبية لفرق الطهاة والموظفين لدينا، بهدف تطوير مهاراتهم والحفاظ على أعلى مستويات الجودة والمهنية. كما نقدم خدمات استشارية للفنادق لتحسين عمليات الشركة وتطوير خدماتها في مجال التغذية والاعاشة

## قائمة طعام متنوعة

نقدم قائمة طعام متنوعة تضم مجموعة واسعة من الأطباق المحلية والعالمية. سواء كنت تبحث عن وجبة إفطار شهية، أطباق رئيسية متنوعة، أطباق جانبية، أو حلويات لذيذة، فإننا نضمن تلبية جميع الأذواق والاحتياجات



## حفلات ومناسبات خاصة

نحن متخصصون في تنظيم حفلات ومناسبات خاصة. سواء كان ذلك حفل زفاف، عيد ميلاد، حفل تخرج أو أي مناسبة أخرى، فإننا نقدم قائمة مخصصة ونوفر الخدمات اللازمة لجعل تلك المناسبة مخلدة بالذكري

مع خدمة التوصيل يمكنك الاستمتاع بأطباقنا اللذيذة دون الحاجة إلى المجهود في الطهي أو الخروج من المنزل

## خيارات غذائية خاصة

ندرك أهمية الخيارات الغذائية المتنوعة. لذا، نحن نقدم خيارات خاصة للنباتيين، الخيارات الخالية من الجلوتين والخيارات الصحية الأخرى لضمان أن يتم تلبية احتياجات الجميع



## خدماتنا بموسم الحج

### توفير وجبات الإفطار والعشاء

نحن نقدم وجبات الإفطار والعشاء للحجاج في فترة أداء الفريضة، مع توفير خيارات متنوعة لتلبية احتياجاتهم الغذائية

### توفير وجبات الطعام في المشاعر المقدسة

نحرص على توفير وجبات الطعام اللذيذة والمغذية في المشاعر المقدسة خلال فترة التواجد هناك، لضمان راحة ورفاهية الحجاج

### الاهتمام بالتغذية الصحية

نحن نعمل على توفير وجبات غذائية صحية ومتوازنة للحجاج، مع مراعاة القيم الغذائية وتوجيهات الصحة العامة



## الرعاية الصحية

نحن نضمن أن وجباتنا تلي معايير السلامة الغذائية الصارمة وتتوافق مع المعايير الصحية المحلية والدولية

نحن نهتم بصحة الحجاج ونعمل على توفير تغذية صحية ومتوازنة تعزز قوتهم وصحتهم خلال فترة الحج والعمرة

## التخصيص والتنوع

نحن نقدم خدمات مخصصة لتلبية احتياجات الحجاج المختلفة. سواء كانوا يعانون من أمراض معينة أو حساسية غذائية أو احتياجات تغذوية خاصة، فإننا نقدم خيارات تناسب تلك الاحتياجات بدقة واهتمام



## كلمة عضو مجلس الإدارة والرئيس التنفيذي

مع رؤية المملكة العربية السعودية وبرنامج التحول الوطني ومن ضمنها رفع جودة الخدمات المقدمة فإننا نسعى في شركة الطهارة الخمس في تقديم أفضل الخدمات التي تتواءم مع الرؤية

فمن نعم الله علينا أن سخرنا لخدمة ضيوف بيت الله الحرام في أطهر بقاع الأرض مكة المكرمة ملتقى الثقافات المختلفة وتعدد فيها الأعراق والمذاقات ومدارس الطهي مما جعلنا نتميز في الأطباق العالمية التي نقدمها و من هنا انبثقت شركة الطهارة الخمس وهذه الخبرة ساهمت في تجويد الخدمات المقدمة في مجال التغذية والضيافة للفنادق العالمية في المنطقة المركزية بمكة المكرمة

تتمثل رسالتنا في تلبية احتياجات عملائنا من خلال تقديم خدمات تغذية عالية الجودة ومتنوعة. نحن نؤمن بأن التغذية الصحية تلعب دورًا مهمًا في تعزيز صحة ورفاهية ضيوفنا والحجاج، ونحن ملتزمون بتحقيق ذلك



تتميز شركتنا بفريقٍ متحمس وملتزم، يمتلك خبرة عميقة في مجال التغذية والابتكار، ولهم أولوية قصوى هي تعزيز ثقافة الابتكار والتفوق

نشجع الفرق على تولي الحماس والإبداع في تطوير منتجات جديدة وتحسين العمليات القائمة. نسعى أيضًا لبناء شراكات استراتيجية قوية مع الشركاء والموردين لتعزيز قدرتنا على تقديم قيمة مضافة لعملائنا

وإننا نطمح في نقل هذه الخبرات المتراكمة في مناسبات عالمية في وطننا الخليجي لتلامس طموح عملائنا الكرام بتقديم تجربة تغذية مميزة وصحية لعملائنا، والعمل على تحقيق النمو والنجاح المستدام

شكرًا لثقتكم ودعمكم المستمر  
مع الشكر والتقدير لجميع عملائنا الكرام

