





جودة عالية
وخدمة راقية
بأسعار مناسبة
وتنافسية

High quality
& superior service
at competitive
prices



قصتنا

Our Story

Karanfil Catering was established in 2016 in Saudi Arabia. The company operates in the field of food and catering services with a contract system utilizing its central kitchens located in several cities. In addition to that, the company is catering for parties, events and conferences, through its "Palazzo" hall situated in the heart of Jeddah.

تأسست شركة قرانفيل في عام ٢٠١٦ في المملكة العربية السعودية لتعمل في مجال خدمات الأغذية والتموين بنظام العقود عن طريق مطابخها المركزية المنتشرة في عدة مدن، إلى جانب تموين الحفلات والفعاليات والمؤتمرات، من خلال قاعتها "بلاطسو" في قلب مدينة جدة.



رؤيتنا

Our Vision

To become a leading company in delivering food and catering services, and to reach the highest levels of customer satisfaction and exemplary quality standards and excellence.

أن تكون شركة قرانفيل شركة رائدة في مجال تقديم خدمات الطعام والإعاشة، والوصول إلى أعلى مستويات رضا العملاء والمثالية في معايير الجودة والتميز.



رسالتنا Our Mission

To meet the needs of our customers with dedication and credibility, to give them an enjoyable dining experience, and to enhance the quality of service through skilled chefs and qualified work team, to the highest levels possible.

تلبية احتياجات العملاء بتفان ومصادقية، ومنحهم تجربة طعام ممتعة، وتعزيز جودة الخدمة من خلال الطهارة المهرة وفريق العمل المؤهل، وصولاً إلى أرقى المستويات.



منهجيتنا

Our Methodology

Providing the highest quality catering services at reasonable prices and food excellence that your guests will talk about. Food carting is the core of Karanfil's specialized business. Each of our customers is of unique importance to us. We work closely with our customers to ensure that every part of the service we provide is done correctly. We understand the need to continuously improve service and maximize value for our customers. We also offer solutions with strategic value based on our customers' needs. The operations staff in Karanfil are trained and qualified to work on on-site and off-site solutions to give total flexibility to customers. We treat each of its customers as its strategic partner.

نقدّم خدمات الإعاشة بأعلى جودة من خلال أسعار مناسبة وجودة طعام يتحدث عنها ضيوفكم. طعامنا هو عملنا. كل عميل لدينا هو ذو أهمية فريدة بالنسبة لنا. نحن نعمل بالقرب من عملائنا لنؤكد أن كل تفصيلة قد تمت بصورة صحيحة. نحن نتفهم ضرورة الحاجة إلى دوام تطوير الخدمة وتعظيم القيمة لصالح عملائنا. نحن كذلك نقدّم حلولاً ذات قيم إستراتيجية تعتمد على احتياجات العميل ومتطلباته. إن طاقم عمليات قرانفيل هم مدربون ومؤهلون للعمل على طول داخل المواقع وخارجها لتعطي تمام المرونة للعملاء. نحن نتعامل مع كل عميل من عملائنا كشريك إستراتيجي لنا.



تخطيط قوائم الطعام Planning Menus

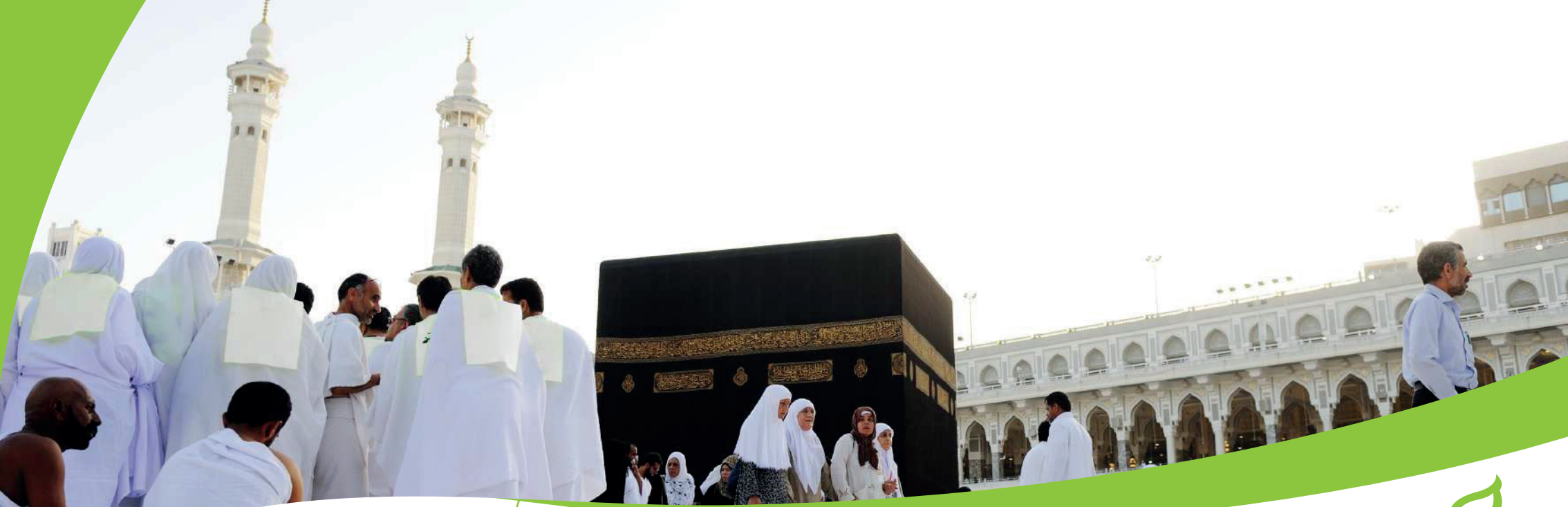
Depending on our long experience in diversity in the different requirements of our customers, especially in terms of different nationalities and circumstances, we are always ready to offer different menu options that suit different situations and circumstances. We also care about adjusting the caloric standards of meals in line with the daily needs of customers and take into account the nature of their work.

اعتماداً على خبراتنا الطويلة في التنوع في المتطلبات المختلفة لعملائنا وخاصة من ناحية تعدد الجنسيات واختلاف الظروف، فنحن مستعدون دائماً لتقديم خيارات قوائم مختلفة تناسب مع مختلف الحالات. كما أننا نهتم بضبط معايير السعرات الحرارية للوجبات بما يتلاءم مع الاحتياجات اليومية للعملاء كما نراعي طبيعة أعمالهم.



خدماتنا
Our Services





خدماتنا

Our Services

Supply Hajj & Umrah Campaigns

Karanfil Catering provides catering services and meals during the Hajj and Umrah seasons in Mina, Arafat and Muzdalifah, as well as in the accommodation hotels in Makkah and Madinah. It operates through a group of skilled chefs from different countries of the world, to prepare meals that suit the nature of each country, and meet the tastes of different pilgrims.

تموين حملات الحج والعمرة

تقدم قرانفيل خدمات تموين الأطعمة والوجبات خلال مواسم الحج والعمرة، في كل من منى وعرفات ومزدلفة إلى جانب فنادق الإقامة بمكة المكرمة والمدينة المنورة. كما تضم مجموعة من الطباخين المهرة من مختلف دول العالم، لتحضير الوجبات التي تتناسب مع طبيعة كل دولة، وتلبي أذواق ضيوف الرحمن.



خدماتنا Our Services

Companies & Establishments Catering

In Karanfil Catering we are committed to providing catering services to employees of companies, establishments and government sector staffs, including the military sector, public airports, various official bodies and ministries, while adhering to the best quality standards in providing the service.

تموين الشركات والمؤسسات

تلتزم قرانفيل بتقديم خدمات تموين الأطقمة لموظفي الشركات والمؤسسات والعاملين بالقطاع الحكومي، ويشمل ذلك القطاع العسكري، والمطارات العامة، والجهات الرسمية المختلفة، والوزارات، مع التقيد بأفضل معايير الجودة في تقديم الخدمة.



خدماتنا

Our Services

Banqueting & Conference Catering

Karanfil Catering provides catering services for various events, parties and conferences through its modern "Palazzo" hall which covers an area of 7,810 square meters. Palazzo Hall provides the arts of luxurious hospitality with the utmost privacy and comfort. The hall's event planning team works according to the highest international standards of hospitality to supply your events, whether a wedding, a business meeting, a conference, or whatever else. Our menu includes a wide variety of foods, characterized by reasonable prices and high quality.

تموين الحفلات والمؤتمرات

تقدّم قرانفيل خدمات تموين الأطعمة لمختلف المناسبات والحفلات والمؤتمرات من خلال قاعتها العصرية "بلاطسو" التي تبلغ مساحتها ٧٨١٠ متر مربع. إذ درجت على تقديم فنون الضيافة الفاخرة بأقصى درجات الخصوصية والراحة. ويعمل فريق تخطيط المناسبات في القاعة وفق أعلى معايير الضيافة العالمية ليقوم بتموين مناسباتك، سواء حفل زفاف أو اجتماع عمل أو مؤتمر أو غيره. وتضم الشركة تشكيلة متنوعة من الأطعمة، التي تميزها الأسعار المعقولة والجودة العالية.



خدماتنا

Our Services

Universities, Institutes & Schools Catering

Our services also include providing various types of food and meals for the academic and educational sector including universities, institutes, schools, colleges and others, in various parts of Saudi Arabia.

تموين الجامعات والمعاهد والمدارس

تتضمن خدمات قرانفيل أيضاً توفير مختلف أنواع الأطعمة والوجبات للقطاع الأكاديمي والتعليمي ممثلاً في الجامعات والمعاهد والمدارس والكليات وغيرها، بمختلف أرجاء المملكة العربية السعودية.



خدماتنا

Our Services

Hospitals and Healthcare Centers Catering

The company provides high-quality catering in hospitals and public and private healthcare centers in cooperation with medical specialists and according to appropriate standards that suit patients' needs. The company is also concerned with managing kitchens in these medical sectors utilizing its experience in this sector.

تموين المستشفيات والمراكز الطبية

يتم تحضير وتقديم مختلف الوجبات والأطعمة بالمستشفيات والمراكز الطبية العامة والخاصة وفق معايير صحية خاصة تلائم متطلبات المرضى وبالتعاون مع المختصين الطبيين، إضافة إلى إدارة المطابخ بتلك القطاعات الطبية بخبرة واسعة.



In Karanfil Catering, there is no compromise on quality, as it is the focus of our attention, using higher standards in catering services, in a safe and by health conditions approved locally and internationally.

Karanfil Catering puts food hygiene and safety above all considerations, its work team is committed to guidelines for food preparation, storage and quality control. All the team members have vast experience and hold accredited certificates in the field. Their skills are refined through training and educational courses, to achieve targeted quality levels in all stages of production and various specialties of services provided to customers.

The food is transported safely, the nutritionists take samples from it to examine and follow the stages of its cooking until it is delivered to the consumer both healthy and safe. The main business principles of the company operate by the requirements of quality and the global food management system as follows:

- 2008 Quality System: ISO 9001
- 2005 Food Security Management System: ISO22000

لا مساومة على الجودة، فهي تحظى باهتمام خاص، باستخدام معايير متفوقة في خدمات تموين الأطعمة، بصورة آمنة ووفق شروط صحية معتمدة محلياً وعالمياً.

وتضع الشركة نظافة وسلامة الأغذية فوق كل اعتبار، ويلتزم فريق عملها بإرشادات تحضير الأطعمة وتخزينها ومراقبة جودتها، فهم متميزون بالخبرة، وحائزون على شهادات معتمدة، كما يتم صقل مهاراتهم من خلال الدورات التدريبية والتعليمية، لتحقيق مستويات الجودة المستهدفة في كافة مراحل الإنتاج، وفي مختلف تخصصات الخدمة المقدمة للعملاء.

ويتم نقل الأطعمة بأمان، ويقوم خبراء التغذية بأخذ عينات منها لفحصها ومتابعة مراحل طهيها، حتى إيصالها إلى المستهلك صحية وآمنة. وتعمل مبادئ العمل الرئيسية في الشركة وفق متطلبات الجودة ونظام إدارة الغذاء العالمي بحسب التالي:

- نظام الجودة لعام ٢٠٠٨: ISO ٩٠٠١
- نظام إدارة الأمن الغذائي لعام ٢٠٠٥: ISO ٢٢٠٠٠

جودة منتجاتنا Quality of Our Products

مشاريعنا Our Projects





www.karanfil.com.sa