



شركة إثمار

للخدمات التموينية

ETHMAR COMPANY

catering services

The Company
PROFILE



www.ethmarcatering.com





1

عن الشركة ABOUT US

Ethmar Company was established as a company specialized in the field of catering services and logistics for public and private institutions and restaurants management. The company was established in 2010 and registered according to the Libyan laws and licensed by the Ministry of Trade. The company is made up of an administrative team that has long previous experience in the field of catering and catering services, and it is a team that is fully aware that the keys to success are to satisfy our customers by providing the best quality products together with the level of high service. The company is keen to implement the ISO 9001 quality management standards to ensure the desired results that the company aims for.

The company owns a number of light, medium and regular cars and mobile refrigerators specially designed to transport all kinds of food.

The company has very skilled chefs in this type of business and services and they have the ability to create a variety of menus and this is what contributed to building our reputation in addition to the quality that has earned us the confidence and satisfaction of customers.

تم إنشاء شركة إثمار كشركة متخصصة في مجال الخدمات التموينية والدعم اللوجستي للمؤسسات العامة والخاصة وإدارة المطاعم، والشركة تأسست سنة 2010 ومسجلة بموجب القوانين الليبية ومرخصة من قبل وزارة التجارة، والشركة مكونة من فريق إداري له خبرات طويلة سابقة في مجال الخدمات التموينية وإدارة المطاعم، وهو فريق مدرك تماما ان مفاتيح النجاح هي إرضاء عملائنا من خلال تقديم افضل المنتجات ذات الجودة العالية جنبا إلى جنب مع مستوى عالي من الخدمة. وتحرص الشركة على تطبيق معايير إدارة الجودة ISO 9001 لضمان الحصول على النتائج المرجوة التي تهدف لها الشركة.

تملك الشركة عدد من السيارات الخفيفة والمتوسطة والعادية والثلاجات المتنقلة المعدة خصيصاً لنقل المواد الغذائية بأنواعها.

ولدى الشركة طهارة بارعون جدا في هذا النوع من الأعمال والخدمات ولهم القدرة على انشاء قوائم طعام متنوعة وهذا ما ساهم في بناء سمعتنا بالإضافة للجودة التي أكسبتنا ثقة ورضا العملاء.



مهمة الشركة OUR MISSION

To be the best choice for companies and public and private institutions and to always be one of the leading companies in the management of food services in order to maintain building a strong partnership with customers and suppliers and to provide the highest level of service, quality and the best food.

أن نكون الإختيار الأفضل للشركات والمؤسسات العامة والخاصة وأن نكون دائما من الشركات الرائدة في إدارة الخدمات التموينية لنحافظ على بناء شراكة قوية مع العملاء والموردين وأن نقدم أعلى مستوى من الخدمة والجودة وأفضل الطعام.

رؤية الشركة OUR VISION

That the company has high skills to adapt to the needs of customers and provide and deliver services quickly as well as the ability to create innovations in the choice of food and maintain the health of our customers by choosing balanced and varied menus as well as employing competencies and expertise to gain customer confidence to build a long, continuous and evolving relationship.

أن تكون للشركة المهارات العالية للتكيف مع إحتياجات العملاء وتقديم وتسليم الخدمات بشكل سريع وكذلك القدرة على خلق الإبتكارات في إختيار الطعام و المحافظة على صحة عملائنا بإختيار قوائم طعام متوازنة ومنوعة وكذلك توظيف الكفاءات واصحاب الخبرات وكسب ثقة العملاء لبناء علاقة طويلة ومستمرة ومتطورة.

قيم الشركة OUR VALUES

Values do not only represent our aspirations but also our identity and our future. We put those values into practice so we can create a mutually beneficial and long-term relationship with our customers, employees, suppliers, and the community we live in.

القيم لا تمثل فقط تطلعاتنا بل تشكل هويتنا ومستقبلنا. لقد وضعنا تلك القيم موضع تنفيذ حتى نخلق علاقة من المنفعة المتبادلة وطويلة الأجل مع عملائنا وموظفينا وموردينا ومجتمعنا الذي نعيش فيه.



مريق الشركة OUR TEAM

Ethmar Catering Services believes that the real assets of the company are human resources management, because everything begins with these people whom the company considers to be their pride and nominates them to be their ambassadors in the market.

We always strive and look to reach the quality of service to the highest level, so that we leave a glowing memory in the minds of our customers about the level of our catering services. This, in turn, leads us to become more productive and efficient.

We are keen in our company when choosing our professional team for different specialties to be highly technical and efficient as well as we are keen to create a competitive environment between the work team so as to ensure that our customers get the best and best quality of all kinds of catering services.

شركة إثمارة للخدمات التموينية تؤمن بأن الموجودات الحقيقية بالشركة هي إدارة الموارد البشرية، لأن كل شيء يبدأ بهؤلاء الناس الذي تعتبرهم الشركة مفخرة لها وترشحهم ليكونوا سفراء لها في السوق.

ونحن نسعى دائما ونتطلع إلى الوصول بجودة الخدمة إلى أعلى مستوى لها، حتى نترك ذاكرة متوهجة في أذهان عملائنا عن مستوى الخدمات التموينية لدينا. وهذا يؤدي بدوره لأن نصبح أكثر إنتاجية وكفاءة.

ونحرص في شركتنا عند اختيارنا لفريقنا المحترف لمختلف التخصصات ان يكون عالي الكفاءة فنيا وكذلك نحرص على خلق بيئة تنافسية بين فريق العمل حتى نضمن ان عملائنا يحصلون على أفضل وأجود الخدمات التموينية بجميع أنواعها.



In order to be always at the forefront and to achieve continuity we always strive to employ the best competencies in various disciplines, and we always strive to ensure that the work team gets the maximum amount of knowledge, skills and competencies, and we rely on the best performance of the work cadres as a means for the employee to obtain more promotions and positions and thus the employee grows professionally As the company grows better.

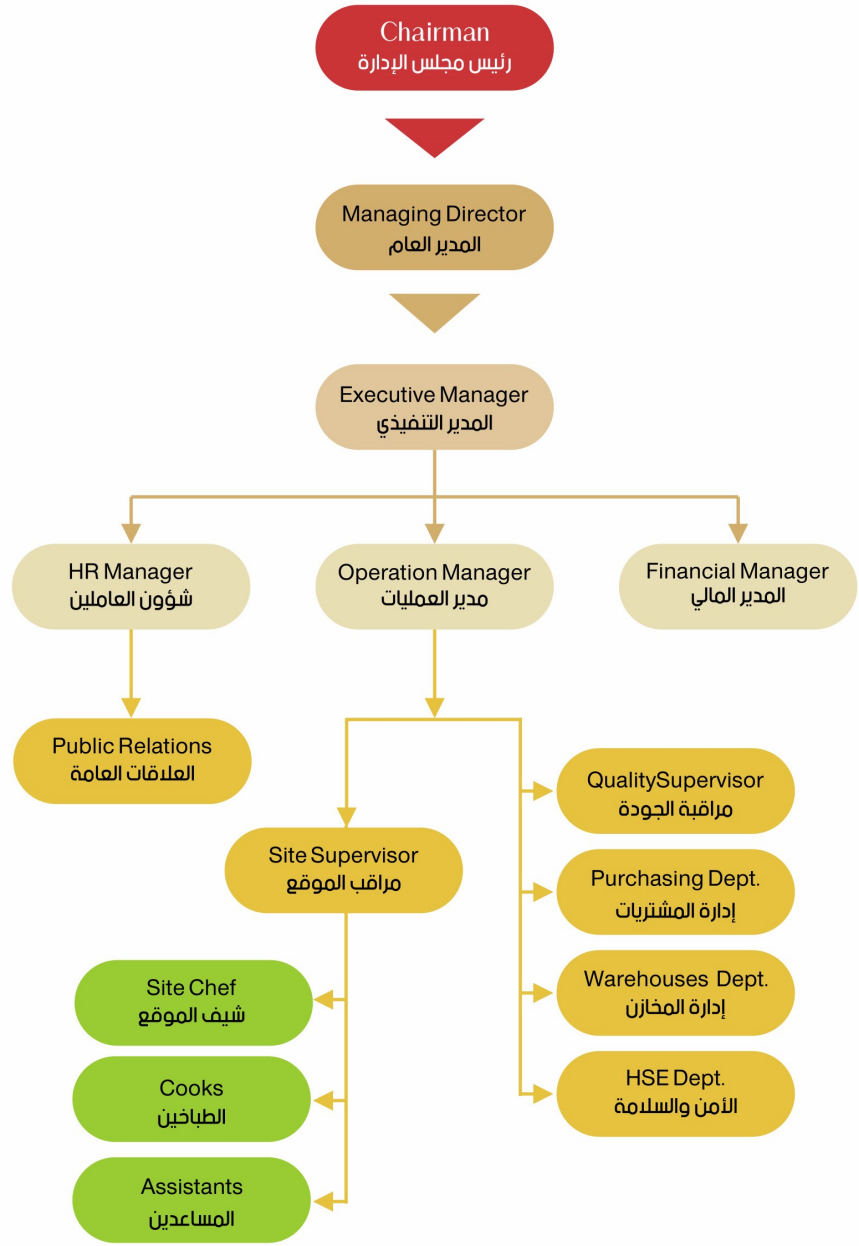
And the culture of teamwork is our concept to accomplish the business, the company directors work together with the room boy or the waiter to accomplish any task because fast service and immediate decision making with positive initiatives are the keys to our continuous success.

حتى نكون دائما في الصدارة ولتحقيق الإستمرارية نسعى دائما لتوظيف أفضل الكفاءات في مختلف التخصصات، ونسعى دائما الى التأكد من حصول فريق العمل على أقصى قدر من المعرفة والمهارات والكفاءات، ونعتمد على الأداء الأفضل لكوادر العمل كوسيلة لحصول الموظف على مزيد من الترقيات والمناصب وبذلك ينمو الموظف مهنيا مع نمو الشركة بشكل أفضل.

وثقافة العمل الجماعي هي مفهومنا لإنجاز الأعمال، فمدراء الشركة يعملون جنبا الى جنب مع جميع المستويات الوظيفية لإنجاز أي مهمة لان الخدمة السريعة واتخاذ القرار الفوري مع المبادرات الإيجابية هي مفاتيح نجاحنا المستمر.



المبطل التنظيمي OUR CHART



▶ OILFIELD & INDUSTRIAL CATERING

These companies need to provide a wide range of catering services. Therefore, a department has been established whose mission is to reach customers at different mobile sites, and to provide catering services to these companies in industrial, construction, oil or other work sites. These services include:

- ▶ Catering services of food, vegetables and fruits of all kinds
- ▶ Managing restaurants and food halls on site

Whatever the size and nature of your fields, we are pleased to suit our services to meet your needs, requirements and specific conditions for special projects. Regardless of whether the contract supports small drilling and exploration projects for a small number of workers or a large construction company with a workforce of several thousand, we apply the same standards and give the same attention For details.

◀ تموين الشركات النفطية والصناعية والمؤسسات العامة والخاصة

تحتاج هذه الشركات إلى تقديم مدى واسع من الخدمات التموينية. لذلك تم إنشاء قسم مهمته الوصول للزبائن بالمواقع المتنقلة المختلفة ، وتقديم الخدمات التموينية لتلك الشركات في مواقع العمل الصناعية أو الإنشائية أو النفطية أو غيرها. وهذه الخدمات تشمل

◀ خدمات التموين من مواد غذائية وخضروات وفواكه بمختلف أنواعها

◀ ادارة مطاعم وصالات الطعام بالموقع

ومهما كان حجم وطبيعة مجالكم فأننا يسرنا أن نقوم بملائمة خدماتنا لتلبية احتياجاتكم ومتطلباتكم والشروط المحددة للمشاريع الخاصة وبغض النظر عما إذا كان العقد يدعم مشاريع حفر وتنقيب صغيرة لعدد قليل من العاملين أو شركة إنشاعات كبرى ذات قوة عاملة قوامها عدة آلاف فأننا نطبق نفس المعايير ونعطي نفس الاهتمام للتفاصيل.



خدمات الشركة

7

OUR SERVICES



HOSPITALS & HEALTH COMPLEX CATERING

The conditions of hospitals and health care homes require additional requirements for this type of catering operation.

Our concern is not only that the food be prepared in a very healthy environment and the highest quality standards, but it must be organized to meet special nutritional needs, and this is the essence of the challenge to the efficiency of services and in line with what is required for this type of service, our company has an understanding and experience about nutritional information that it is used for hospitals and health care facilities to provide professional services to patients.

In addition to providing the company with its services to patients, the company provides catering options to the hospital staff. In an effort to provide the best services to customers, we are considered one of the pioneering companies in the field of developing food plans and menus in a creative and innovative way.

Also, we can provide a logistical support service by providing the best and best quality food, vegetables and fruits of all kinds, as well as detergents and other materials that these healthy institutions need on a regular basis.

تمويل المستشفيات ودور الرعاية الصحية.

أن الظروف والوضعيات الخاصة بالمستشفيات ودور الرعاية الصحية تستلزم متطلبات إضافية لهذا النوع من العمليات التموينية.

لا يقتصر اهتمامنا على أن يكون الطعام معداً في بيئة صحية جداً وبأعلى معايير الجودة، بل يجب تنظيمها لتلبية احتياجات غذائية خاصة، ويكون هذا هو جوهر التحدي لكفاءة الخدمات وتمشيها مع ما هو مطلوب لهذا النوع من الخدمات فإن شركتنا يتواجد لديها التفهم والخبرة حول المعلومات الغذائية التي تستخدم لفائدة المستشفيات ودور الرعاية الصحية لتقديم الخدمات الاحترافية للمرضى.

بالإضافة لتقديم الشركة لخدماتها للمرضى فإن الشركة تقدم خيارات للتموين لطاقتهم الموظفين بالمستشفى. وسعيًا منا لتقديم أفضل الخدمات للزبائن، فأنا نعتبر من الشركات الرائدة في مجال وضع الخطط الغذائية وقوائم الطعام الخاصة بطريقة إبداعية متجددة.

كما أننا نستطيع توفير خدمة الدعم اللوجيستي من توفير وتموين أفضل وأجود المواد الغذائية والخضروات والفواكه بمختلف أنواعها وكذلك المنظفات وغيرها من المواد التي تحتاجها تلك المؤسسات الصحية بشكل منتظم.



SECURITY AGENCIES & MINISTRIES

The company has the ability to provide various types of catering services required for security agencies and ministries, whether from:

- ▶ Produce daily meals (breakfast, food and dinner) at a high level in our kitchen and deliver them on site with our cars equipped for that.
- ▶ Providing a professional cooking team to manage the kitchen of security agencies and ministries, and it undertakes the task of preparing and serving meals.
- ▶ Providing catering services for all kinds of food as well as cleaning materials.

We rely on the experience of the company's team, whether administrative or cooking team, to ensure the provision of a high level of service to our customers, because we seek a long-term relationship and build a good reputation in our field and this helps us to move forward to achieve our company goals and to be one of the leading companies in this field.



تموين الجهات الأمنية والوزارات

- ▶ للشركة القدرة على تقديم مختلف أنواع الخدمات التموينية المطلوبة للجهات الأمنية والوزارات سواء من :
 - ▶ إنتاج وجبات يومية (إفطار، غداء وعشاء) بمستوى عالي بمطبخنا وتسليمها بموقعهم بسياراتنا المجهزة لذلك .
 - ▶ توفير فريق طهي محترف لإدارة مطبخ الجهات الأمنية والوزارات ويقوم بمهمة إعداد الوجبات وتقديمها.
 - ▶ توفير خدمة التموين للمواد الغذائية بجميع أنواعها وكذلك مواد التنظيف.
- ▶ نحن نعتمد على خبرة فريق الشركة سواء الإداري أو فريق الطهي لضمان تقديم مستوى عالي من الخدمة لعملائنا، لأننا نسعى إلى العلاقة طويلة الأمد وبناء سمعة طيبة في مجالنا وهذا يساعدنا على المضي قدما لتحقيق أهداف شركتنا وأن نكون من الشركات الرائدة في هذا المجال.



OUR SERVICES
خدمات الشركة



▶ BANQUET AND PARTY CATERING

Ethmar Catering Services Company has worked in planning and implementing many banquets and parties and years of experience in this field makes us a market leader in this field.

Producing five-star meals for hundreds of guests in an open or closed environment requires not only quality food, but also detailed planning and coordination.

Over the years we have built our reputation for providing first-class catering services that cover all types of jobs, and our ability is to service at a high level of food and provide a high-level service for your occasion.

We provide catering services for conferences and meetings and for any official or unofficial party.

◀ تمويل المآدبات والحفلات

لقد عملت شركة إثمار للخدمات التموينية في تخطيط وتنفيذ العديد من المآدبات والحفلات وسنوات الخبرة في هذا المجال يجعلنا شركة رائدة في السوق في هذا المجال.

إنتاج وجبات بمستوى خمس نجوم للمئات من الضيوف في جو مفتوحة أو في مكان مغلق يتطلب ليس فقط نوعية الغذاء، ولكن أيضا التخطيط التفصيلي والتنسيق.

على مر السنين بنينا سمعتنا على تقديم خدمات الطعام الدرجة الأولى والتي تغطي جميع أنواع الوظائف، وقدرتنا هي الخدمة على مستوى عالي من المواد الغذائية وتوفير خدمة ذات أداء عالي المستوى للمناسبة الخاص بك.

نحن نقدم خدمات التمويل للمؤتمرات والاجتماعات ولأي جهة رسمية أو غير رسمية.



OUR SERVICES

خدمات الشركة

► SUPPLYING PASSENGER LOUNGES FOR AIRPORTS.

That all public catering facilities at airports can be operated by Ethmar catering services, our company is specialized in supplying and operating cafes and restaurants in waiting halls, the free market, waiting halls for senior visitors and businessmen, arrival hall cafes, cargo terminals restaurants, and free zone restaurants.

The food that is served in these external facilities corresponds to the requirements of customers and will be a mixture of international kitchens and economic prices until we achieve our goal, which is the quality of the catering services at economic prices ..

Also, we can provide a logistical support service by providing the best and best quality food, vegetables and fruits of all kinds, as well as detergents and other materials required to be provided on a regular basis.

◀ تموين صالات الركاب للمطارات.

أن كافة المرافق العامة للتموين في المطارات يمكن تشغيلها من قبل شركة إيثمار للخدمات التموينية . فشركتنا مختصة بتموين وتشغيل صالات المقاهي والمطاعم في قاعات الانتظار، والسوق الحرة، وصالات الانتظار لكبار الزوار ورجال الأعمال، ومقاهي صالات الوصول، ومطاعم محطات الشحن، ومطاعم المناطق الحرة.

أن الأغذية التي يتم تقديمها في هذه المرافق الخارجية تتوافق مع متطلبات الزبائن وستكون مزيجاً من المطابخ الدولية وبأسعار اقتصادية حتى نحقق هدفنا وهو جودة الخدمات التموينية بأسعار اقتصادية.

كما أننا نستطيع توفير خدمة الدعم اللوجيستي من توفير وتموين أفضل وأجود المواد الغذائية والخضروات والفواكه بمختلف أنواعها وكذلك المنظفات وغيرها من المواد المطلوب توفرها بصفة منتظمة.

OPERATIONAL SERVICES



AIRLINE'S CATERING

Recent studies have shown that the majority of travelers feel that food is the most contributing factor in their choice of airline. Through our integrated food system, our company can provide in-flight catering services for international airlines that use international and domestic airports.

Our airline flight catering division has been developed to be a quality kitchen for airlines.

The catering units equipped with the latest technologically advanced kitchen equipment form the basis of our service. These units operate continuously throughout the day, and they provide meals every day from the menu, which includes a wide range of international kitchens, as well as specialized meals with medical (or health) or religious requirements.

تموين الرحلات الجوية

لقد أثبتت الدراسات الحديثة بأنه أغلبية المسافرين يشعرون أن الغذاء يمثل العامل الأكثر مساهمة في اختيارهم لشركة الطيران. وعبر منظومتنا المتكاملة في مجال الغذاء يمكن لشركتنا أن توفر خدمات تموين أثناء الرحلات بالنسبة لشركات خطوط الطيران الدولية التي تستخدم المطارات الدولية والمحلية.

أن قسم تموين رحلات الطيران بشركتنا قد تم تطويره حتى يصبح مطبخ ذو جودة بالنسبة لشركات الطيران.



أن وحدات التموين المزودة بأحدث معدات المطبخ المتقدمة تقنياً تشكل أساس خدمتنا. تعمل هذه الوحدات بنظام مستمر على مدار اليوم، وتوفر وجبات في كل يوم من قائمة الوجبات والتي تشمل مجال واسع من المطابخ الدولية، وكذلك الوجبات المتخصصة ذات المتطلبات الطبية (أو الصحية) أو الدينية.

خدمات الشركة OUR SERVICES

▶ MAINTENANCE & CLEANING SERVICES

We provide professional cleaning and maintenance services to the business community in Libya. Our highly trained staff use environmentally friendly cleaning equipment and products. Our supervisors will make frequent field visits to the work sites in order to ensure that the work progresses as required and also to identify any additional needs that the customer desires.

Our cleaning personnel have the ability to maintain the highest level of perfection. Because we must ensure that their work is of the highest quality by setting an action plan to be agreed upon previously by our clients, followed by on-site training by management

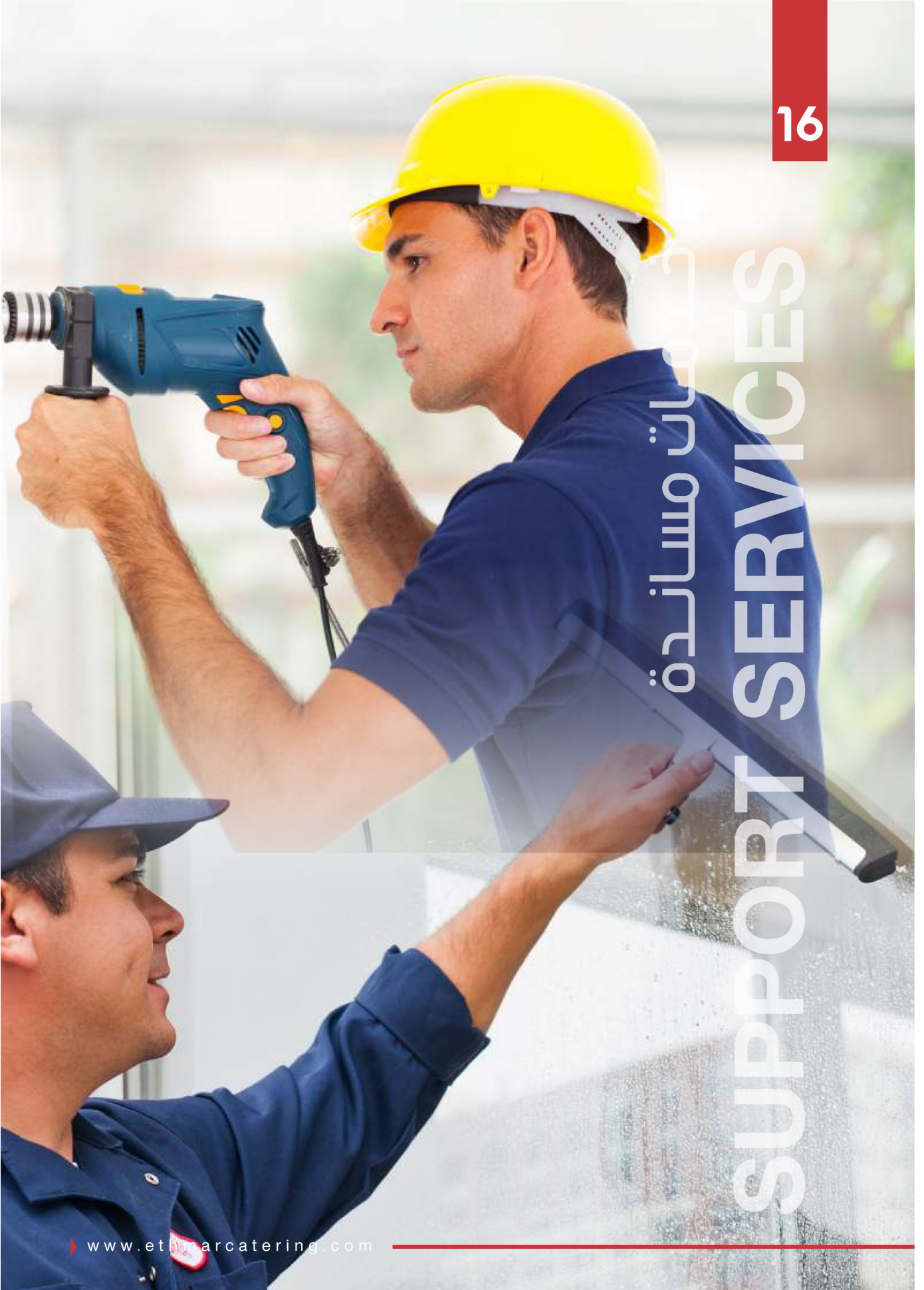
We provide internal and external cleaning services to various clients and companies in various types of activities such as airports, hospitals, hotels, oil production facilities, factories, offices, etc.

◀ خدمات النظافة والصيانة

نحن نقوم بتوفير خدمات التنظيف و الصيانة بشكل احترافي لمجتمع الأعمال في ليبيا. يستخدم موظفينا المدربين تدريباً عالياً معدات ومنتجات التنظيف الصديقة للبيئة. او يقوم مشرفينا بعمل زيارات ميدانية متكررة لمواقع العمل حتى نضمن سير العمل بالشكل المطلوب وايضا للوقوف على اي احتياجات اضافية يرغب بها العميل. موظفينا التنظيف لدينا لديهم القدرة على الحفاظ على أعلى مستوى من الاتقان. لأنه يجب علينا أن نضمن عملهم هو من أعلى مستويات الجودة من خلال وضع خطة عمل يتم الاتفاق عليها سابقاً من قبل عملائنا، تليها التدريب في الموقع من قبل الإدارة.

نحن نقدم خدمات تنظيف داخلية وخارجية لمختلف العملاء والشركات في مختلف أنواع الأنشطة مثل المطارات و المستشفيات والفنادق ومرافق إنتاج النفط والمطاعم والمكاتب وغيرها.





خدمات مساندة
SUPPORT SERVICES

خدمات مساندة

SUPPORT SERVICES

LAUNDRY

LAUNDRY



▶ LAUNDRY SERVICES

It includes washing and ironing operations, whether for people working in industrial bodies or in locations, as well as restaurants, hotels and health centers. We can also manage the laundry for the industrial or hotel sector by appointing a specialized team under the supervision of the company.

Compliance with HSE standards is very strict in our washing operations by specifying the quality of detergents and other cleaning agents.

◀ خدمات غسيل الملابس

وتشمل عمليات الغسيل والكي سواء للأشخاص العاملين في الجهات الصناعية أو في المواقع وكذلك للمطاعم والفنادق والمراكز الصحية ، كما اننا نستطيع إدارة المغسلة للجهة الصناعية او الفندقية من خلال تعيين فريق متخصص تحت إشراف الشركة .

الامتثال لمعايير الصحة والسلامة والنظافة صارم جدا في عمليات الغسيل لدينا من خلال تحديد نوعية المنظفات ومواد التنظيف الأخرى.

▶ WASTE MANAGEMENT SERVICE

Our waste management operations allow us to provide various types of services to conserve the environment and dispose of waste to our customers.

Services include:

- ▶ Daily collection of all types of household, medical and industrial waste in special vehicles.
- ▶ Conduct separations of waste collected from organic, solid and recycling materials.
- ▶ Transporting garbage to unloading places or incinerators

◀ خدمة إدارة النفايات

عمليات إدارة النفايات لدينا تسمح لنا بتقديم مختلف أنواع الخدمات للحفاظ على البيئة والتخلص من النفايات لعملائنا.

وتشمل الخدمات :

◀ الجمع يوميا لجميع انواع النفايات المنزلية والطبية و الصناعية في المركبات الخاصة .

◀ إجراء عمليات فصل للنفايات المجمعة من مواد عضوية و صلبة ومواد إعادة التدوير .

◀ نقل القمامة إلى اماكن التفريرغ أو المحارق .

سياسة الجودة QUALITY POLICY

We are committed to providing high-quality and healthy food products to our customers under safe, stringent and hygienic conditions with a team of qualified and trained professionals. With FSMS (Food Safety Management System) quality standards. We are also keen on applying the ISO 22000 quality standard that integrates the ISO 9001 quality management system and food safety management system.

Our success depends on strict adherence to HACCP guidelines backed by the expertise of our employees including chefs, and dietitian.

It is our responsibility to ensure that all of our employees are given scheduled training and to be informed with relevant food safety information and we follow strict standard operating procedures (SOP) with control procedures in all our operations from purchase, receipt, storage, etc. until we provide our food to our customers.

We also strive for continuous improvement by communicating with our customers and suppliers and monitoring our food safety management system.


نحن ملتزمون بتوفير منتجات غذائية عالية الجودة وصحية لعملائنا في ظل ظروف أمانة وصارمة (نظام إدارة FSMS ونظافة مع فريق من المهنيين المؤهلين والمدربين. مع معايير الجودة الذي يدمج بين نظام إدارة ISO 22000 وكذلك نحرص على تطبيق معيار الجودة سلامة الغذاء) ونظام إدارة سلامة الغذاء. ISO 9001 الجودة

المدعومة بخبرة موظفينا بما في ذلك HACCP نعتمد في نجاحنا على الالتزام الصارم بإرشادات الطهارة، وأخصائي التغذية.

ومن مسؤوليتنا الحرص على إعطاء جميع موظفينا تدريبًا مجدولًا وإبلاغهم بمعلومات سلامة مع إجراءات التحكم في جميع (SOP) الغذاء ذات الصلة ونتبع إجراءات التشغيل القياسية الصارمة عملياتنا بدءًا من الشراء والاستلام والتخزين وما إلى ذلك حتى نقدم طعامنا لعملائنا.

كما نسعى جاهدين إلى التحسين المستمر من خلال التواصل مع عملائنا وموردنا ومراقبة نظام إدارة سلامة الغذاء لدينا.





Ethmar Catering Services company considers that health, safety and environment is the core of service for catering services, and the health, safety and environment management system is an important part of our business.

The basis of the QHSE system is: to provide a safe and healthy working environment for the company's employees, customers, partners and suppliers. This means that it is the ability to control any predictable risks, which may lead to personal or psychological injuries, illnesses or property damage.

We are the basis of the company's management is to provide education, information and training for employees to perform their duties and conduct their business safely.

We are always keen to ensure compliance not only with food safety regulations, and the Department of Health, Safety and Environmental Protection

تعتبر شركة إثمار أن الصحة والسلامة والبيئة هي جوهر خدمة الخدمات التموينية ، ويشكل نظام إدارة الصحة والسلامة والبيئة جزءاً مهماً في أعمالنا.

الأساس في نظام QHSE هو توفير بيئة عمل آمنة وصحية لموظفي الشركة وعملائها وشركائها ومورديها . وهذا يعني القدرة على السيطرة على أي مخاطر يمكن التنبؤ بها ، والتي قد تؤدي إلى إصابات شخصية أو نفسية أو مرض أو أضرار في الممتلكات . ونحن من أساس إدارة الشركة هو توفير التعليم والمعلومات والتدريب للموظفين لأداء واجباتهم وممارسة أعمالهم بشكل آمن . ونحرص دائما على ضمان الامتثال ليس فقط لأنظمة سلامة الغذاء وإدارة الصحة والسلامة والبيئة المعمول بها بالشركة ولكن أيضاً لجميع القوانين واللوائح المعمول بها ومعايير الصناعة ذات الصلة .





WAREHOUSE POLICY

سياسة تخزين المواد الغذائية

Our company relies on store directors guidelines to keep records in their offices. If any accident or risk arises, the documents will be the primary procedure for defending them.

The stores and containers are managed according to the safety and hygiene policy and we are keen to install all safety devices and measures to record the temperatures inside and outside the containers to ensure that the foodstuffs are kept at the appropriate temperatures for them and have not been exposed to any high temperatures that lead to their inability to consume, especially for foodstuffs that need low temperatures Specific to storage.

Warehouse officials perform periodic checks, whether for stored foodstuffs, ventilation fans, air conditioners, coolers, and thermometers, to ensure that the material storage environment is valid and that there are no defects or any one of them stops working.

تعتمد شركتنا على الخطوط الإرشادية لمديري المخازن للاحتفاظ بالسجلات في مكاتبهم. إذا ظهر أي حادث أو خطر فستكون الوثائق هي الإجراء الأساسي للدفاع عنها.

تتم إدارة المخازن والحاويات وفقاً لسياسة السلامة والنظافة ونحرص على تركيب جميع أجهزة الأمان ومقاييس لتسجيل درجات الحرارة داخل وخارج الحاويات للتأكد من أن المواد الغذائية تحفظ في درجات الحرارة المناسبة لها ولم تتعرض لأي درجات حرارة عالية تؤدي لعدم صلاحيتها للإستهلاك وخصوصاً للمواد الغذائية التي تحتاج لدرجات حرارة منخفضة ومحددة للتخزين.

يقوم المسـؤولين عن المخازن بعمليات فحص دورية سواء للمواد الغذائية المخزنة أو لمراوح التهوية والمكيفات والمبردات وأجهزة ومقاييس الحرارة للتأكد من أن بيئة تخزين المواد صالحة ولا يوجد عيوب أو توقف لأحدها عن العمل.



The company is committed to applying the quality management system and food safety, and the company follows everything new in the field of catering services to develop this system

- ▶ Searching to secure different sources of foodstuffs, whether from the local market or the international market, by importing them from abroad, taking into account safety, quality, and lower prices.
- ▶ Continuous improvement in the quality management system, food safety and performance of operations, leading to reduced service costs to increase competitiveness and expand marketing opportunities and customer satisfaction.
- ▶ Always get acquainted with the customers desires to ensure that the services provided can fulfill their needs and expectations.
- ▶ Applying an accurate food safety control system that meets the requirements of local and international standards.
- ▶ Developing the skills of workers in continuous training and raising their performance.
- ▶ Providing the appropriate conditions and services for workers to increase their affiliation and cooperation in implementing quality systems and achieving quality and food safety goals.
- ▶ Formulating our goals periodically and considering the end of each goal as the beginning of a new goal.

تلتزم الشركة بتطبيق سياسة إدارة الجودة والسلامة الغذائية، وتتبع الشركة كل ما هو جديد في مجال الخدمات التموينية سعياً للتطوير ومواكبة العصر وهو ما ينعكس على أداء الشركة ويعزز قدرتها على تأدية الخدمات التموينية للعملاء والحصول على رضاهم.

ونحن نحرص دائماً على

◀ البحث لتأمين مصادر مختلفة للمواد الغذائية سواء من السوق المحلي أو السوق الدولي وذلك باستيرادها من الخارج مع مراعاة السلامة والجودة والأسعار الأقل.

◀ التحسين المستمر في نظام إدارة الجودة وسلامة الغذاء وأداء العمليات وصولاً إلى تقليل تكاليف الخدمة لزيادة القدرة التنافسية وتوسيع الفرص التسويقية وارضاء العملاء.

◀ التعرف على رغبات العملاء دائماً للتأكد من قدرة الخدمات المؤداة على الوفاء باحتياجاتهم وتوقعاتهم.

◀ تطبيق نظام دقيق للرقابة على سلامة الغذاء بما يحقق متطلبات المواصفات المحلية والعالمية.

◀ تنمية مهارات العاملين بالتدريب المستمر ورفع أدائهم.

◀ توفير الظروف والخدمات الملائمة للعاملين لزيادة انتمائهم وتعاونهم في تطبيق أنظمة الجودة وتحقيق أهداف الجودة وسلامة الغذاء .

◀ صياغة أهدافنا بشكل دوري واعتبار نهاية كل هدف بداية لهدف جديد.

► PURPOSE OF THE RISK MANAGEMENT PLAN

A risk is an event or condition that, if it occurs, could have a positive or negative effect on a project's objectives. Risk management is the process of identifying, assessing, responding to, monitoring, and reporting risks. This risk management plan defines how risks associated with the site project will be identified, analyzed, and managed. It outlines how risk management activities will be performed, recorded, and monitored throughout the life cycle of the project and provides templates and practices for recording and prioritizing risks.

The risk management plan is created by the project manager in the planning phase of the Ethmar unified process and is monitored and updated throughout the project.

The intended audience of this document is the project team, project sponsor and management.

► RISK MANAGEMENT PROCEDURE

PROCESS

The project manager working with the project team and project sponsors will ensure that risks are actively identified, analyzed, and managed throughout the life of the project. Risks will be identified as early as possible in the project so as to minimize their impact. The steps for accomplishing this are outlined in the following sections. The "project manager or other designee" will serve as the risk manager for this project.

RISK IDENTIFICATION

Risk identification will involve the project team, appropriate stakeholders, and will include an evaluation of environmental factors, organizational culture and the project management plan including the project scope. Careful attention will be given to the project deliverables, assumptions, constraints, estimates, resource plan, and other key project documents.

A risk management log will be generated and updated as needed and will be stored.

RISK ANALYSIS

All risks identified will be assessed to identify the range of possible project outcomes. Qualification will be used to determine which risks are the top risks to pursue and respond to and which risks can be ignored.



الفرض من خطة إدارة المخاطر

الخطر هو حدث أو شرط ، في حالة حدوثه ، يمكن أن يكون له تأثير إيجابي أو سلبا على أهداف المشروع. إدارة المخاطر هي عملية تحديد وتقييم والاستجابة والمراقبة والإبلاغ عن المخاطر. تحدد خطة إدارة المخاطر هذه كيفية تحديد المخاطر المرتبطة بمشروع الموقع وتحليلها وإدارتها. وهي تحدد كيفية تنفيذ أنشطة إدارة المخاطر وتسجيلها ومراقبتها طوال دورة حياة المشروع وتوفير قوالب وممارسات لتسجيل المخاطر وتحديد أولوياتها.

إجراءات إدارة المخاطر

الإجراء

سيضمن مدير المشروع الذي يعمل مع فريق المشروع والجهات الراعية للمشروع تحديد المخاطر وتحليلها وإدارتها بشكل نشط طوال عمر المشروع. سيتم تحديد المخاطر في أقرب وقت ممكن في المشروع لتقليل تأثيرها. تم توضيح خطوات إنجاز ذلك في الأقسام التالية. سيعمل "مدير المشروع أو من ينوب عنه" كمدير للمخاطر لهذا المشروع.

تعريف المخاطر

سيشمل تحديد المخاطر فريق المشروع وأصحاب المصلحة المناسبين وسيشمل تقييم العوامل البيئية والثقافة التنظيمية وخطة إدارة المشروع بما في ذلك نطاق المشروع. سيتم إيلاء اهتمام دقيق لمخرجات المشروع والافتراضات والقيود والتقديرية وخطة الموارد ووثائق المشروع الرئيسية الأخرى. سيتم إنشاء سجل إدارة المخاطر وتحديثه حسب الحاجة وسيتم تخزينه.

تحليل المخاطر

سيتم تقييم جميع المخاطر التي تم تحديدها لتحديد مجموعة النتائج المحتملة للمشروع. سيتم استخدام التأهيل لتحديد المخاطر التي تمثل أكبر المخاطر التي يجب متابعتها والاستجابة لها وأي المخاطر يمكن تجاهلها.

► RISK MANAGEMENT PROCEDURE

RISK ANALYSIS

- **Qualitative Risk Analysis**

The probability and impact of occurrence for each identified risk will be assessed by the project manager, with input from the project team using the following approach:

- **Probability**

- **High** Greater than **70%** probability of occurrence.
- **Medium** Between **30% and 70%** probability of occurrence.
- **Low** Below **30%** probability of occurrence.

High Risk that has the potential to greatly impact project cost, project schedule or performance.

Medium Risk that has the potential to slightly impact project cost, project schedule or performance.

Low Risk that has relatively little impact on cost, schedule or performance.

Risks that fall within the RED and YELLOW zones will have risk response planning which may include both a risk mitigation and a risk contingency plan.

- **Quantitative Risk Analysis**

Analysis of risk events that have been prioritized using the qualitative risk analysis process and their affect on project activities will be estimated, a numerical rating applied to each risk based on this analysis, and then documented in this section of the risk management plan.

إجراءات إدارة المخاطر

تحليل المخاطر

• تحليل النوعي للمخاطر

سيتم تقييم احتمالية وتأثير حدوث كل خطر محدد من قبل مدير المشروع ، مع مدخلات من فريق المشروع باستخدام النهج التالي:

Impact	extreme	high	very high	very high	very high
	major	medium	high	very high	very high
	moderate	low	medium	high	high
	minor	low	medium	medium	high
	insignificant	low	low	low	low
		unlikely	moderate	likely	almost certain
		Probability			

• احتمالات

- **مرتفع** أكثر من 70% احتمال حدوثه.
- **متوسط** احتمال حدوثه بين 30% و 70%.
- **منخفض** أقل من 30% احتمالية الحدوث.

مخاطر عالية لها القدرة على التأثير

بشكل كبير على تكلفة المشروع أو الجدول الزمني للمشروع أو الأداء.

مخاطرة متوسطة يمكن أن تؤثر بشكل طفيف على تكلفة المشروع أو الجدول الزمني للمشروع أو الأداء...

مخاطر منخفضة لها تأثير ضئيل نسبياً على التكلفة أو الجدول الزمني أو الأداء.

المخاطر التي تقع ضمن المناطق الحمراء والصفراء سيكون لها تخطيط للاستجابة للمخاطر والذي قد يشمل كلاً من تخفيف المخاطر وخطة طوارئ للمخاطر.

• التحليل الكمي للمخاطر

سيتم تقدير تحليل أحداث المخاطر التي تم تحديدها أو لولياتها باستخدام عملية التحليل النوعي للمخاطر وتأثيرها على أنشطة المشروع ، ويتم تطبيق تصنيف رقمي لكل خطر بناءً على هذا التحليل ، ثم يتم توثيقه في هذا القسم من خطة إدارة المخاطر.



► RISK RESPONSE PLANNING

Each major risk (those falling in the Red & Yellow zones) will be assigned to a project team member for monitoring purposes to ensure that the risk will not “fall through the cracks”.

For each major risk, one of the following approaches will be selected to address it:

Avoid – eliminate the threat by eliminating the cause.

Mitigate – Identify ways to reduce the probability or the impact of the risk

Accept – Nothing will be done

Transfer – Make another party responsible for the risk (buy insurance, outsourcing, etc.)

For each risk that will be mitigated, the project team will identify ways to prevent the risk from occurring or reduce its impact or probability of occurring. This may include prototyping, adding tasks to the project schedule, adding resources, etc.

For each major risk that is to be mitigated or that is accepted, a course of action will be outlined for the event that the risk does materialize in order to minimize its impact.

► RISK MONITORING, CONTROLLING & REPORTING

The level of risk on a project will be tracked, monitored and reported throughout the project life cycle.

A “Top 10 Risk List” will be maintained by the project team and will be reported as a component of the project status reporting process for this project.

All project change requests will be analyzed for their possible impact to the project risks.

Management will be notified of important changes to risk status as a component to the Executive Project Status Report.

► TOOLS & PRACTICES

A Risk Log will be maintained by the project manager and will be reviewed as a standing agenda item for project team meetings.

خط الاستجابة للمخاطر

سيتم تعيين كل خطر كبير (أولئك الذين يقعون في المناطق الحمراء والصفراء) لعضو فريق المشروع لأغراض المراقبة للتأكد من أن الخطر لن "يقع من خلال الشقوق". لكل خطر رئيسي، سيتم اختيار أحد الأساليب التالية لمواجهته:

تجنب المخاطر - تخلص من التهديد من خلال القضاء على السبب التخفيف - تحديد طرق تقليل احتمالية أو تأثير المخاطر.

قبول المخاطر - لن يتم فعل أي شيء

التحويل - جعل طرفاً آخر مسؤولاً عن المخاطر (شراء التأمين، أو الاستعانة بمصادر خارجية، إلخ)



لكل خطر سيتم تخفيفه، سيحدد فريق المشروع طرقاً لمنع حدوث الخطر أو تقليل تأثيره أو احتمالية حدوثه. قد يشمل ذلك النماذج الأولية، وإضافة المهام إلى جدول المشروع، وإضافة الموارد، وما إلى ذلك.

لكل خطر رئيسي يتم تخفيفه أو يتم

قبوله، سيتم تحديد مسار العمل للحدث الذي يتجسد فيه الخطر من أجل تقليل تأثيره.

مراقبة والتحكم وعمل تقارير عن المخاطر

سيتم تتبع مستوى المخاطر في المشروع ومراقبته والإبلاغ عنه طوال دورة حياة المشروع. سيحتفظ فريق المشروع "بقائمة المخاطر العشرة الأولى" وسيتم الإبلاغ عنها كعنصر من عملية الإبلاغ عن حالة المشروع لهذا المشروع.

سيتم تحليل جميع طلبات تغيير المشروع لمعرفة تأثيرها المحتمل على مخاطر المشروع.

سيتم إخطار الإدارة بالتغييرات المهمة في حالة المخاطر كعنصر من تقرير حالة المشروع التنفيذي.

الأدوات والتمرين

يحتفظ مدير المشروع بسجل للمخاطر وسيتم مراجعته كبنء دائم في جدول أعمال اجتماعات فريق المشروع.



التزامات الشركة
OUR COMMITMENT



شركة إثمار

للخدمات التموينية

ETHMAR COMPANY

catering services



طرابلس - ليبيا

Tripoli - Libya



+218.91.329.3583



www.ethmarcatering.com



info@ethmarcatering.com