ALWAYS
Catering Solutions المميس للتموين والإعاشة

نُغذّي طموحكم

FEEDING AMBITIONS WITH EVERY BITE

ALMAYS
Catering Solutions
الميس للتموين والإعاشة

الفهـــــرس

TABLE OF CONTENTS

Who We Are	من نحن	01
Al-Mays in Figures	الميس في أرقام	03
Our Values	قيمنا	05
Our Services	خدماتنا	08
Sectors We Serve	القطاعات التي نقوم بخدمتها	11
Our Central Kitchens	مطابخنا المركزية	13
Meal Variety	تنوع الوجبات	17
Our Key Advantages	مميزاتنا	24
Our Certifications	شهاداتنا	25
Our Team	فريقنا	29
Our Accreditations	اعتماداتنا	33
Our Clients	عملاؤنا	36
Contact Us	تواصل معنا	37

من نحن
الميس في سطور

نؤمن أن أفضل حلول التموين والإعاشة ينتج عنها أفضل أداء لدى العاملين في مختلف المواقع والمجالات ومن مطابخنا المركزية تنطلق يوميًا آلاف الوجبات إلى مواقع العمل في شتى مناطق المملكة، بسرعة ودقة تضمن وصولها في وقتها، وبمعايير جودة وسلامة عالية و ثابتة.

نعمل مع أكبر الشركات والمشاريع في قطاعات الصناعة والمقاولات والفنادق والمستشفيات ومشاريع الرؤية، لنكون جزءًا من دورة عمل تُبقي الكوادر في أقصى طاقاتها.

WHO WE ARE
AL MAYS AT A GLANCE

We believe that the best catering and subsistence solutions result in optimal performance among employees across various locations and fields. From our central kitchens, thousands of meals are dispatched daily to work sites throughout all regions of the Kingdom, with speed and precision ensuring they arrive on time, and according to high, consistent quality and safety standards.

We work with leading companies and major projects across the industrial, construction, hospitality, healthcare, and Vision projects sectors, to be part of an operational cycle that keeps the workforce performing at its highest capacity.

الميس في أرقام

Al-Mays in Figures

الميس في أرقام

2012

تأسست عام 2012 بقيادة تمتلك خبرة تتجاوز 15 عامًا في قطاع التموين والإعاشة والخدمات التشغيلية .

+ 45,000 وجبة يوميًا

تعد من مطابخنا لتلبية احتياجات عملاؤنا حول المملكة من مختلف القطاعات بمستويات عالية من الجودة والموثوقية.

+ 1000 موظف

كوادر متخصصة في خدمات التموين والإعاشة والعمليات التشغيلية على مستوى المملكة .

+ 300 مليون ريال

إجمالي قيمة المشاريع منذ عام 2020 مما يعكس ثقة السوق واستقرارًا ماليًا قويًا .

مصنفة رسميًا درجة اولى من قبل وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان

+ 5 مطابخ مركزية

قدرة تشغيلية متكاملة تغطي أغلب مناطق المملكة بكفاءة واستمرارية .

+10 قطاعات مخدومة

خبرة واسعة في خدمة قطاعات النفط والغاز, التعدين, الإنشاءات الرعاية الصحية, الفنادق, الجهات الحكومية, المصانع وغيرها .

+26 جهة حكومية معتمدة

موثوقون ومعتمدون من الجهات الحكومية لتقديم خدمات التموين والإعاشة والخدمات التشغيلية .

+200 شريك نجاح

قاعدة واسعة من العملاء والشركاء مع أكثر من 200 مشروع تم تنفيذها بنجاح للقطاعين الحكومي والخاص .

حاصلة على شهادتي ISO 22000:2018 وHACCP، وفق أعلى المعايير العالمية في إدارة أنظمة سلامة الغذاء والجودة.

Al Mays in Figures

2012

Established in 2012 Leadership with over 15 years of deep industry expertise.

+5 Central Kitchens

Integrated operational capacity covering most regions of the Kingdom with efficiency and continuity.

+45,000 Meals Daily

45,000 meals are prepared daily in our kitchens to meet the needs of our clients across the Kingdom, serving diverse sectors with high standards of quality and reliability.

+10 Industries Served

Expertise across oil & Gas, Mining, Construction, Healthcare, Hotels, Government, factories, etc.

+1000 Dedicated Employees

A large-scale workforce specialized in catering and operational excellence across the Kingdom.

+26 Approved Government Entities

trusted and approved by official government bodies for the provision of essential catering services.

+300 Million

Projects value Total project valuation since 2020 demonstrates significant market trust and financial stability.

+ 200 Success Partners

A vast client base including over 200 successfully delivered projects for private and public entities.

Officially awarded First Class Classification by the Ministry of Municipal and Rural Affairs.

ISO 22000:2018 and HACCP Certified, in accordance with the highest international standards for food safety management.

قيمـنا

الموثوقية

أداء ثابت يمكن الاعتماد عليه يومًا بعد يوم.

الجودة

ثبات المكوّنات، المعايير، وسلامة الغذاء.

الانضباط

الالتزام بالوقت وجودة التنفيذ في كل موقع.

المرونة

حلول مصممة حسب احتياج كل عميل وموقع.

الشراكة

علاقة تقوم على الوضوح، الثقة، والاستمرارية.

OUR VALUES

Reliability

Consistent performance that can be depended on, day after day.

Quality

Consistency in ingredients, standards, and food safety.

Discipline

Commitment to timing and execution quality at every site.

Flexibility

Solutions tailored to the needs of each client and location.

Partnership

Relationships built on clarity, trust and continuity.

Since منذ
2012

أصبحت الميس الاسم الذي يمثل التموين الآمن السريع المرن، ويعتني بالكوادر ليؤدّوا أعمالهم و يقدموها على أكمل وجه.

Al Mays has become the name that represents safe, fast, and flexible catering, caring for the workforce so they can perform their duties and deliver their work to the highest standards.

خدماتنـــا

ما نفعله كل يوم

نُقـدّم حلـول تمويـن وإعاشـة باحترافيـة ومرونـة, تبـدأ مـن تشـغيل مطابخنـا المركزيـة وإعـداد الوجبـات وفـق خطـط إنتـاج دقيقـة وتمتـد إلـى تشـغيل المطابـخ داخـل مواقـع العـملاء والإشـراف علـى مرافـق الإعاشـة حيـث تُعـدّ كل وجبـة وفـق خطـة تراعـي عـدد العامليـن, طبيعـة الموقـع و ايضًـا إخـتلاف ثقافاتهـم الغذائيـة لتصلهـم علـى الوقـت بطعـم مألـوف وجودة ثابتة .

OUR SERVICES

What We Do Every Day

We provide catering solutions with professionalism and flexibility, starting from operating our central kitchens and preparing meals according to precise production plans, and extending to operating kitchens within client sites and supervising accommodation facilities. Each meal is prepared according to a plan that takes into account the number of workers, the nature of the site, and their diverse cultures, to be delivered on time with a familiar taste and consistent quality.

أولًا: خدمات التموين الغذائي

- تحضير الوجبات من مطابخنا المركزية.
- تشغيل وإدارة المطابخ الداخلية للعملاء.
- تصميم قوائم طعام حسب الطلب وبمرونة عالية.
- النقل والتوزيع بأسطول مُجهز صحيًا.
- مراقبة جودة وسلامة الغذاء.

First: Catering Services

- Meals preparation from our central kitchens.
- Operation and Management of On-Site Client Kitchens and Canteens.
- Customized menu design with high flexibility.
- Transportation and distribution through a hygienically equipped fleet.
- Quality control and food safety management

ثانيًا: خدمات الإعاشة والتشغيل

- إدارة وتشغيل مجمعات العمالة السكنية.
- إدارة وتشغيل مواقع الإعاشة وصالات الطعام
- التنظيف والتعقيم ومكافحة الحشرات في مرافق الإعاشة والمطابخ.
- إدارة النفايات.
- غسيل الملابس.
- خدمات الغرف.
- الأمن والحراسات.
- الإسعافات الأولية.

Second: Accommodations & Operations Services

- Management and operation of labor accommodations.
- Management and operation of food service sites.
- Cleaning, sanitization, and pest control across food service facilities and kitchen.
- Waste management.
- Laundry services.
- Housekeeping services.
- Security and guarding services.
- First aid.

القطاعات التـي نقوم بخدمتها

- المصانع والشركات في المدن الصناعية والاقتصادية
- الفنادق
- شركات المقاولات والإنشاءات
- مشاريع الرؤية ٢٠٣٠ والشركات المنفذة لها
- حقول ومنشآت النفط والغاز البـر ية والبحر ية
- الشركات التي تعمل في المناطق النائية
- المجمعات السكنية العمالية
- المستشفيات والمراكز الصحية
- القطاعات الأمنية والعقود الحكومية

Sectors We Serve

- Factories and Companies Inside The Industrial and Economic Cities
- Hotels
- Contracting and Construction Companies
- Saudi Vision 2030 Projects and Their Implementing Companies
- Oil and Gas Fields and Facilities
- Companies Operating In Remote Areas
- Labor Camps
- Hospitals and Healthcare Centers
- Government Sector and Public Contracts

سنوات عديدة من الخبرة
تُترجم اليوم إلى منظومة عمل متكاملة
Many years of experience now translated
into an integrated operational system.

مطابخنا المركزية

شبكة تشغيلية تغطي المدن الرئيسية في المملكة

تعمل مطابخنا وفق منظومة تشغيل متكاملة تجمع بين الطاقم المتخصص, التجهيزات الحديثة, وتطبيق معايير سلامة الغذاء, لضمان جودة ثابتة وكفاءة عالية من التحضير وحتى التوزيع .

مواقعنا

جدة

مطبخ مركزي مجهز لخدمة المشاريع والشركات الكبرى بمساحة 3000 م وبطاقة إنتاجية تتعدى 21,000 وجبة يوميًا .

الرياض

طاقة تشغيلية عالية لتلبية احتياجات المشاريع بمساحة تتعدى 1500م وطاقة إنتاجية تتعدى 20000 وجبة يوميا .

Jeddah

A fully equipped central kitchen serving major projects and corporate clients, spanning over 3000 sqm with a production capacity of more than 21,000 meals per day.

Riyadh

A high-capacity facility designed to meet the demands of large-scale projects, spanning over 1,500 sqm with a production capacity of more than 20,000 meals per day.

Our Central Kitchens

An Operational Network Covering the Kingdom's Major Cities

Our kitchens operate through an integrated system that combines specialized teams, modern equipment, and food safety standards, ensuring consistent quality and operational efficiency across every stage, from preparation to distribution.

Our Locations

المدينة المنورة

حلـول إعاشـة متنوعـة تخـدم الفنـادق والمشـاريع وشـركات الحـج و العمـرة بمسـاحة تتعـدى 1200م وطاقـة إنتاجيـة تتعدى 7000 وجبة يوميًا .

الدمام

امتـداد لشـبكتنا التشـغيلية ودعـم لخدمـة المشاريع في المناطق الرئيسية .

Madinah

Diverse catering solutions serving hotels, projects, and Hajj & Umrah companies, with a facility spanning over 1,200 sqm and a production capacity of more than 7,000 meals per day.

Dammam

An extension of our operational network, supporting projects across key regions.

منظومة تشغيل متكاملة

- خطوط إنتاج ومعدات حديثة للطهي والتبريد والتغليف.
- أنظمة دقيقة لمراقبة درجات الحرارة وسلامة الغذاء.
- إجراءات HACCP في مختلف مراحل الإنتاج.
- مرافق تخزين متوافقة مع المتطلبات والمعايير لحفظ المواد الخام.
- مناطق مخصصة للتحضير لضمان انسيابية عمليات التشغيل.
- أسطول نقل مجهز ومبرد للتوصيل الآمن وفي الوقت المحدد.

"من التحضير إلى التوصيل، منظومة واحدة بمعايير ثابته"

Integrated Facilities & Operations

- Modern production lines and equipment for cooking, chilling, and packaging.
- Advanced temperature monitoring systems to ensure food safety.
- HACCP procedures applied throughout the production process.
- Storage Facilities Compliant with Required Standards
- Dedicated Preparation Areas to Ensure Smooth and Efficient Operations
- Equipped and refrigerated fleet for safe and on-time delivery.

"From preparation to delivery, one integrated system with consistent standards"

تنوع الوجبات

الطريق إلى قلب الموظف

نعرف أن الطريق إلى رضا الموظف يبدأ من وجبته؛ لذلك صممنا في الميس مجموعة من قوائم الطعام التي تُلائم مختلف البيئات والميزانيات، وتراعي ثقافات العاملين وأذواقهم اليومية.

كل قائمة طعام من الميس: متوازنة، مألوفة، ومنسجمة مع روتين العمل.

من مطابخنا المركزية تنطلق القوائم بأربعة مستويات، تُقدم كلها بمعايير ثابتة من النظافة، الطهي والتعبئة، مع اختلاف في التنوع ومستوى الخدمة.

MEAL VARIETY

Designed for Workforce Satisfaction

We understand that employee satisfaction starts with a satisfying meal. At Al Mays, we have developed a range of food menus tailored to different environments and budgets, while considering the cultural backgrounds, dietary preferences, and daily needs of our workforce. Each menu is balanced, familiar, and thoughtfully designed to complement the daily work routine. From our central kitchens, menus are delivered across four service levels, all maintaining consistent standards of hygiene, cooking and packaging, while offering varying levels of menu diversity and service.

فئات قوائم الطعام
MENU CATEGORIES

Economical Class

Low-cost and balanced meals designed to provide the energy needed for physically hard work.

Junior Class

A more diverse meal selection designed for supervisors, technicians, and department heads, offering greater variety than the economical class.

Senior Class

Expanded and varied menu designed to meet the needs of project managers and engineers.

Executive Class

VIP menus served as an open buffet with a wide variety of gourmet dishes.

القائمة الاقتصادية

وجبات اقتصادية متوازنة للمهنيين والعمال توفر الطاقة اللازمة للأعمال الشاقة وتناسب احتياجاتهم البدنية.

القائمة المتوسّطة

وجبات مخصصة للمشرفين والفنيين ورؤساء الأقسام بقائمة أوسع من الفئة الاقتصادية.

القائمة المميّزة

قائمة طعام موسعة ومتنوعة، مصممة لتلبية احتياجات فئة مدراء المشاريع والمهندسين.

قائمة كبار الشخصيات

قائمة طعام مخصصة ووجبات متنوعة وفاخرة يتم تقديمها بطريقة البوفية المفتوح.

قوائم طعام من ثقــافات مختلفة:

لأن المـذاق جـزء مـن الراحـة, نقـدم قوائـم طعـام خاصـة لـكل جنسـية علـى حـدة: عربيـة, شـرق آسـيوية (الهنـد, باكسـتان, بنغلاديـش, الفلبيـن), غربيـة, وغيرهـا... بأيـدي طهـاة مـن نفـس بلدانهـم, ليشـعر كل موظـف وكأنـة يتناول طعامه من بيئته, لا من موقع العمل.

MENUS INSPIRED BY DIVERSE CULTURES:

Because taste is an essential part of comfort, we offer dedicated menus tailored to the preferences of each nationality, including Arabic, Asian (Indian, Pakistani, Bangladeshi, and Filipino), Western, and more. Prepared by chefs from the same cultural backgrounds, each menu brings a familiar taste of home to employees, even at the workplace.

45,000 وجبة يوميًا
Daily Meals
كل يوم، آلاف الوجبات تنطلق بدقّة.
في منظـومة عـــمل لا تتوقـــف.
Every day, thousands of meals are delivered with precision through an operation that never stops.

أهم ممـيزاتنا
لمـاذا الميس؟

من سرعة التنفيذ وجودة المكونات, إلى دقة التوصيل ومرونة العقود

في الميس, نضمن لك تجربة موثوقة ومستقرة, خالية من المفاجآت إلا الجيدة منها.

Our Key Advantages
Why Al Mays?

From fast execution to ingredients quality, and from disciplined delivery to flexible contracts,

your experience with Al Mays is free of surprises (except the good ones)

ممـــيزاتنا
Our Advantages

1
جـودة وسلامة عـالية بلا تنازل

Uncompromising quality and food safety

2
سرعة تنفيذ مضمـــونة

Guaranteed speed of execution

3
مـــرونة فـي الحلول والعقود

Flexible solutions and contract models

4
استجابة شركاء لا مـــورّدين

A partner mindset not just a service provider

شهاداتنا

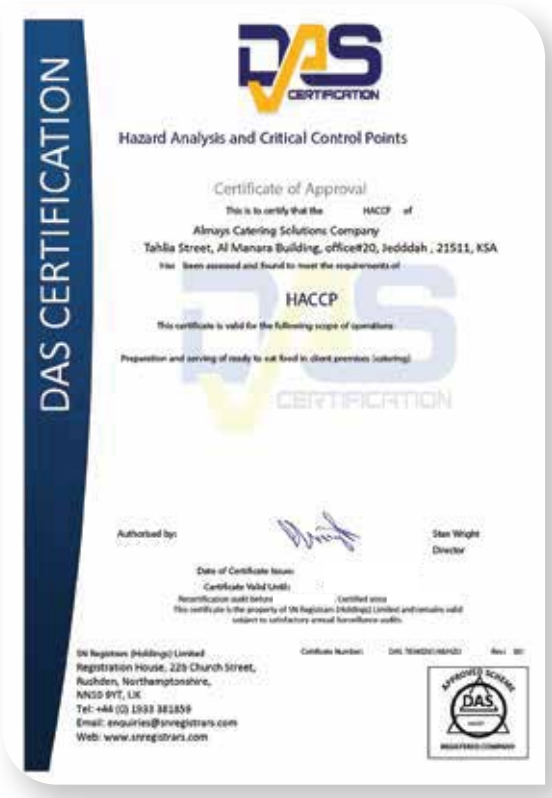
نحمل اعتماد ISO 22000:2018 في نظام إدارة و سلامة الغذاء , وشهادة HACCP في صحة وسلامة الغذاء, إضافةً إلى تصنيف «درجة أولى» من وزارة الشؤون البلدية والقروية, مما يجعل الميس ضمن الشركات المعتمدة لتقديم خدمات التموين للمشاريع الكبرى. كما نحمل شهادة المحتوى المحلي, تأكيدًا على التزامنا بدعم المحتوى المحلي وتعزيز سلاسل الإمداد الوطنية.

OUR CERTIFICATIONS

We are certified to ISO 22000:2018 for operational quality and HACCP for food safety and health. In addition, we hold a "First Grade'' classification from the Ministry of Municipal and Rural Affairs, positioning Al-Mays among the approved providers of catering services for major projects. We are also certified for Local Content, reflecting our commitment to supporting local procurement and strengthening domestic supply chains.

شهادات الجودة

Quality Certificates


DAS CERTIFICATION

Hazard Analysis and Critical Control Points

Certificate of Approval

This is to certify that the HACCP of

Almays Catering Solutions Company

Tahlia Street, Al Manara Building, office#20, Jeddah , 21511, KSA

has been assessed and found to meet the requirements of

HACCP

This certificate is valid for the following scope of operations

Preparation and serving of ready to eat food in client premises (catering)

Authorised by: Stan Wright Director

Date of Certificate Issue:

Certificate Valid Until:

Recertification audit before Certified since

This certificate is the property of SN Registrars (Holdings) Limited and remains valid subject to satisfactory annual surveillance audits.

SN Registrars (Holdings) Limited
Registration House, 229 Church Street,
Rushden, Northamptonshire,
NN10 9YT, UK
Tel: +44 (0) 1933 381859
Email: enquiries@snregistrars.com
Web: www.snregistrars.com

Certificate Number:

DAS CERTIFICATION

Food Safety Management System

Certificate of Approval

This is to certify that the FSMS of

Almays Catering Solutions Company

Tahlia Street , Al Manara Building, office#20, Jeddah , 21511, KSA

Has been assessed and found to meet the requirements of

ISO 22000:2018

This certificate is valid for the following scope of operations

Preparation and serving of ready to eat food in client premises (catering)

Authorised by: Stan Wright Director

Date of Certificate Issue:

Certificate Valid Until:

Recertification audit before Certified since

This certificate is the property of SN Registrars (Holdings) Limited and remains valid subject to satisfactory annual surveillance audits.

SN Registrars (Holdings) Limited
Registration House, 229 Church Street,
Rushden, Northamptonshire,
NN10 9YT, UK
Tel: +44 (0) 1933 381859
Email: enquiries@snregistrars.com
Web: www.snregistrars.com

Certificate Number: DAS 37119388/48/FSJU Rev: 001

شهادة التصنيف

Classification Certificate

شهـــادة

تصنيف مقدمي خدمات المدن

شركة الميس الرائدة

بيانات المنشأة	الرقم الوطني الموحد /الترخيص	تاريخ إصدار السجل التجاري/ الترخيص	اسم مالك المنشأة	نوع المنشأة
	7001731509		شركة الشمول المتميزة القابضة	ذات مسئولية محدودة

بيانات شهادة التصنيف	رقم الشهادة	تاريخ الاصدار	رقم الإصدار	نوع الإصدار
	2025001730		1	اصدار

مجالات شهادة التصنيف	المجال	درجة التقييم الائتماني	درجة التقييم الفني	درجة التصنيف
	التغذية والاعاشة	A-	80.75	الدرجة الأولى

شهادة المحتوى المحلى

Local content certification

هيئة المحتوى المحلي والمشتريات الحكومية
Local Content & Government Procurement Authority

التاريخ: 2026/09/06م
رقم الشهادة : M 302398

LC المحتوى المحلي

شهادة المحتوى المحلي
Local content certification

تشهد هيئة المحتوى المحلي والمشتريات الحكومية أن نسبة المحتوى المحلي لـ [شركة الميس الرائدة] الرقم الوطني الموحد [7001731509]، للسنـة الماليـة المنتهيـة بتاريـخ 2025/12/31م، تبلغ 45.54%.

تنتهي صلاحية هذه الشهادة في **2027/07/31م**.

تنويه:
تم إصدار هذه الشهادة بحسب الإجراءات المتبعة لدى الهيئة بناء على الإفصاح المقدم من المنشأة و التقرير الصادر من مكتب المراجعة المعتمد، دون أدنى مسؤولية على الهيئة.

هذه الوثيقة مرسلة عبر البريد الإلكتروني/ النظام الآلي ولا تحتاج إلى توقيع.

يمكنك التحقق من صحة البيانات الواردة في الشهادة أعلاه من خلال الرابط التالي URL أو من خلال مسح الرمز الرقمي أعلاه

The Local Content & Government Procurement Authority certifies that the Local Content Score for [Al Mays Catering Solutions] Unified National Number [7001731509] for the year ended in 31/12/2025, is 45.54%.

This certificate expires on **31/07/2027**.

Note:
This certificate was issued according to the procedures followed by the Authority and based on the disclosure submitted by the entity and the report issued by the approved audit firm, without holding LCGPA minimally responsible.
This certificate is sent via electronic mail / automated system and it does not require a signature.

You can validate the information in this certificate via the following link URL or by scanning the above QR code

فريقنا في الميدان

مـن الشـيف فـي المطبـخ إلـى المشـرف فـي الموقـع, كل فـرد يعـرف أن مهمتـه ليسـت تقديـم وجبـة فقـط, بـل ضمان يوم عمل يبدأ بالانضباط وينتهي بالرضا.

Our Team on the Ground

From the chef in the kitchen to the site supervisor, every team member understands that their role goes beyond serving a meal it is about ensuring a workday that starts with discipline and ends with satisfaction.

من وجبة متقنة يبدأ يوم أكثر كفاءه
From A Well-Crafted Meal...
Begins A More Productive Day

إداراتنـا

العمود الفقري للعمل اليومي

- **إدارة التموين والتجهيز:** تُدير وتشرف على المطابخ وعمليات الإنتاج اليومية في مختلف المناطق، وفق أعلى مستويات الكفاءة، وبقدرة إنتاجية تتجاوز **45,000** وجبة يوميًا.

- **إدارة التشغيل:** تُدير وتشرف على العمليات اليومية في مواقع العملاء ومطابخنا المركزية، بما يضمن جاهزية فرق العمل ومقدمي الخدمة في مواقع العملاء، وانسيابية سير العمليات والتنسيق الفعّال بين مختلف المواقع.

- **إدارة الجودة:** تضمن الحفاظ على أعلى المستويات، بجانب الالتزام بمعايير ISO 22000:2018 وHACCP للجودة وسلامة الغذاء.

- **الإدارة اللوجستية:** تشرف على النقل والتوزيع اليومي للوجبات، وربط المطابخ بالمواقع.

- **إدارة العلاقات التجارية:** تُدير العقود والشراكات، وتتابع متطلبات العملاء في المشاريع الصناعية والإنشائية والصحية وغيرها.

- **إدارة سكن العمالة:** جزء مهم من هيكلنا التنفيذي، تُشرف على تشغيل العديد من المجمعات السكنية العمالية لضمان بيئة معيشية منظمة تدعم جودة العمل في الميدان .

OUR DEPARTMENTS

The Backbone of Daily Operations

- Catering & Production Department : Manages and oversees kitchens and daily operations across various locations, maintaining the highest levels of efficiency with a production capacity exceeding 45,000 meals per day.
- Operations Department: Manages and coordinates daily operations across client sites and our central kitchens, ensuring team readiness, effective coordination of service providers at client sites, and seamless workflow across all locations.
- Quality Department: Ensuring the highest standards, alongside compliance with ISO 22000:2018 and HACCP Standards for Quality and Food Safety
- Logistics Department: Oversees the daily transportation and distribution of meals, linking kitchens to work locations efficiently.
- Commercial Relations Department: Manages contracts and partnerships, and follows up on client requirements across industrial, construction, healthcare, and other sectors.
- Labor Accommodation Management A key part of our executive structure, overseeing the operation of multiple residential compounds to ensure a well-organized living environment that supports high-quality performance in the field.

اعتماداتنا

شركاء استراتيجيون

تفخر الميس بتسجيلها واعتمادها لدى عدد
من الجهات والشركات الكبرى في المملكة.

OUR ACCREDITATIONS

STRATEGIC PARTNERS

Al Mays is proud to be a registered and approved catering partner for a number of leading entities and major organizations across the Kingdom.

الإعتمادات
VENDOR REGISTRATION
أرامكو aramco
سابك sabic
سبكيم Sipchem EXCELLENCE everywhere
بترورابغ Petro Rabigh
معادن MAADEN
ياسرف Yasref
SAIPEM
نيوم NEOM
القدية Qiddiya
حديقة الملك سلمان King Salman Park
Red Sea Global
SAR الخطوط الحديدية السعودية SAUDI ARABIA RAILWAYS
وسط جدة JEDDAH CENTRAL

عملاء
تشرفنا بخدمتهم

مـن قطاعـات الصناعـة والمقـاولات والطاقـة والصحـة والضيافـة إلـى مشـاريع الرؤيـة. هـذه الثقـة المتكـرّرة هـي رأس مالنا الحقيقي، ودافعنا الدائم للحفاظ على مستوى يليق بهم وبنا

CLIENTS
Honored to Serve Them

Across the industrial, construction, energy, healthcare, hospitality, and vision 2030 project sectors. This continued trust is our true capital and our strongest motivation to maintain a standard that reflects both their expectations and ours.

أكثر مـن
20 ألف
مستفيد من تموين
الميس يوميًا.

More than 45,000 employees are served
daily through Al Mays catering services

عملاء تشرفنا بخدمتهم

Clients we are proud to have served

تواصل معنا
Contact Us

Strengthen Your Success

Whether you manage a factory, a field project, or a facility with hundreds of employees anywhere across the Kingdom, Al Mays is ready to be your trusted partner in delivering catering and Accommodation services with efficiency and reliability.

Contact us today, and let us handle the details,so you can focus on achieving results.

Al Mays, We fuel your ambition with service worthy of your trust

Head Office: Tahlia Street – Al Manara Building
Facing the National Commercial Bank (NCB)
Jeddah – Kingdom of Saudi Arabia.

عـزّز نجاحـاتك

سواء كنت تُدير مصنعًا، أو مشروعا ميدانيًا، أو منشأة تضم مئات الموظفين في أي مكان حول المملكة، الميس جاهزة لتكون شريكك في إدارة التموين والإعاشة بكفاءة وموثوقية.

تواصل معنا الآن ودعنا نُدير التفاصيل...
لتتفرّغ أنت للإنجاز.

الميس , نُغذّي طموحكم... بخدمةٍ تليق بثقتكم

مقرنا الرئيسي: شارع التحلية-مبنى المنارة
مقابل البنك الأهلي
جـدة-المملكة العربية السعودية

info@almays.com.sa
www.almays.com.sa
M | 055 611 9903
T | 012 6637184

كلمة الرئيس التنفيذي

منذ تأسيس الميس، وضعنا هدفًا واضحًا أمامنا: أن نكون الشريك الأكثر موثوقية لحلول التموين و الإعاشة في المملكة. لم يكن التموين يومًا خدمة ثانوية، بل جزءًا أساسيًا من تشغيل أي منشأة؛ فجودة التموين تُترجم إلى جودة في العمل.

رسالتنا كانت — وما زالت — أن نمكّن عملاءنا من التركيز على أعمالهم، بينما نتولى نحن التفاصيل اليومية التي تضمن استمرارية التشغيل وراحة الكوادر. منظومتنا قائمة على الانضباط في الوقت، والثبات في الجودة، والمرونة في الحلول، لأننا نؤمن أن الثقة تُبنى بالاستمرار لا بالوعود.

خلال رحلتنا، استطعنا كسب ثقة العديد من الشركاء من كبرى الشركات والمؤسسات في مختلف القطاعات، وبعقود تحولت إلى قصص نجاح نفخر بها.

اليوم، وبعد سنوات طويلة من العمل، نواصل الالتزام بقيمنا: الانضباط، الجودة، المرونة، الشراكة، والموثوقية — قيم نعيشها كل يوم في مطابخنا ومواقعنا.
تبقى الميس الاسم الذي يعني: راحة العميل، وكفاءة الفريق، والثقة التي لا تنقطع.

محمد كوثر

الرئيس التنفيذي لشركة الميس

CEO Message

Since the establishment of Al Mays, we have set a clear goal: to be the most trusted partner for catering and accommodation solutions across the Kingdom. Catering has never been a secondary service; it is a fundamental part of operating any facility, as the quality of catering directly reflects the quality of work.

Our mission has always been — and remains — to enable our clients to focus on their core operations, while we take care of the daily details that ensure operational continuity and workforce comfort. Our system is built on time discipline, consistent quality, and flexibility in solutions, because we believe trust is earned through continuity, not promises.

Throughout our journey, we have earned the trust of many partners from leading companies and institutions across various sectors, with contracts that have evolved into success stories we are proud of.

Today, after many years of experience, we continue to uphold our core values: discipline, quality, flexibility, partnership, and reliability — values we live by every day in our kitchens and operational sites. Al Mays remains a name that stands for client comfort, team efficiency, and trust that never breaks.

Mohammad Kawther

CEO
Al Mays Co.

ALMAYS

Catering Solutions

الميس للتموين والإعاشة

www.almays.com.sa