



طبق سعودي | وصفة عالمية



السوق السعودي... مائدة الفرص والإلهام

في قلب المملكة العربية السعودية، تنبض الحياة كل يوم بإيقاع جديد من الشغف بالطعام والتجارب الفريدة. قطاع المطاعم هنا ليس مجرد نشاط تجاري، بل قصة متجددة تجمع الذوق السعودي الأصيل مع روح الابتكار، وتصنع ذكريات لا تُنسى على موائد العائلة والأصدقاء.

تشهد المملكة اليوم طفرة اقتصادية مدفوعة برؤية ٢٠٣٠، والتي جعلت من الهوية الوطنية، الثقافة، والسياحة محاور رئيسية في التنمية. في هذا السياق تتصدر مطاعم هرمان مشهد الأكل التراثي وتتمتع بمكانة استراتيجية تخولها للاستفادة من النمو المتسارع في قطاعي السياحة الدينية والثقافية، خاصة في ظل موقعها الاستراتيجي في مكة وتاريخها في تقديم الإعاشة خلال مواسم الحج والعمرة. ومع النمو المتسارع في عدد السياح، والحجاج، والمعتمرين والذي تستهدف المملكة رفعه إلى ١٠ مليون زائر سنويًا تزداد الحاجة إلى تجربة طعام تمثل الهوية السعودية ويعد هرمان سفيرًا للمذاق المحلي وروح الضيافة السعودية التي يبحث عنها الزائر والمستهلك المحلي على حد سواء.

هنا، تتألق علامات مثل "هرمان" في المشهد السعودي، ليس فقط لأنها تقدم أطباقًا أصيلة، بل لأنها تحمل رسالة ورؤية تجمع بين التراث والطموح، وتدعو كل من يحلم بالتميز لأن يكون جزءًا من قصة نجاح تتوسع يوميًا بعد يوم.

في هذا السوق المليء بالفرص، لا مكان للمألوف، بل للعلامات التي تجرؤ على تقديم تجربة استثنائية تعانق الذوق السعودي وتلهم المستقبل.

في خضم هذا السوق النابض بالحياة، ووسط زخم التنافس، تبرز 'هرمان' كعلامة سعودية تجمع بين الإرث والابتكار



نبذة تعريفية

شركة هرمان للتغذية والإعاشة هي شركة سعودية رائدة في قطاع الأغذية والمطاعم والإعاشة، تأسست عام ٢٠٠٤ على يد رائدي الأعمال السعوديين المهندسين عابد راجح المالكي والأستاذ عبد العزيز عوض المالكي، بهدف إحياء الأكلات التراثية السعودية وتقديمها بأسلوب عصري، مع الحفاظ على النكهة الأصلية والهوية الثقافية جاء اسم "هرمان" من أحد الجبال التاريخية الواقعة في محافظة أضم جنوب المملكة، وتحديدًا في بني مالك - مما يعكس الانتماء الجغرافي والرمزي العميق لهوية السعودية الأصيلة، وقد اختير الاسم ليحمل في طياته رمزية الكرامة، الأصالة، والجذور المتأصلة في التراث المحلي تُعد شركة هرمان للتغذية والإعاشة نموذجًا رائدًا في تقديم المأكولات السعودية الأصيلة برؤية عصرية وبنية تشغيلية متقدمة، وتُدار اليوم بكوادر سعودية وتُقدّم منتجًا سعوديًّا بهوية سعودية خالصة وانطلقت لتُحدث تحولًا جذريًّا في مفهوم الأكل التراثي وفي مقدمته "السليق"، وتقديمه بطريقة حديثة وجودة عالية. وهو طبق معتمد رسميًا من هيئة فنون الطهي لتمثيل منطقة مكة المكرمة ومكّرس في الوعي الشعبي والثقافي من خلال ظهوره في المسرح والسينما. واليوم تمثل هرمان قصة نجاح سعودية مستمرة لأكثر من ٢٠ عامًا

نطمح في هرمان بأن نكون الوجهة الأولى للأكل السعودي محليًا وعالميًّا، من خلال تطوير تجربة طعام تتجاوز حدود النكهة إلى قصة وهوية وتراث سعودي حقيقي، يقودها اسم سعودي، بمنتج سعودي، تحت إدارة سعودية، وبقيادة سعوديين مؤمنين بأن الأكل يمكن أن يكون سفيرًا للثقافة إذا قُدم بالشكل الصحيح. نحن أكثر من مجرد مطعم... نحن تجربة سعودية متكاملة، تجمع بين الأصالة والابتكار في كل طبق نقدمه، ونرتقي بثقافة المائدة المحلية لتصبح رمزًا للجودة والموثوقية. في هرمان، نؤمن أن سر النجاح يكمن في التفاصيل، من اختيار أجود المكونات إلى العناية في التحضير والتقديم، لنصنع لحظات لا تُنسى على كل مائدة، بفضل فريقنا المحترف وانتشار فروعنا في أرجاء المملكة، أصبحنا الوجهة الأولى لعشاق النكهة السعودية، ومصدر إلهام لكل من يبحث عن تجربة ضيافة فريدة.

هرمان... قصة نجاح سعودية تُكتب كل يوم، وعنوان للثقة في عالم الإعاشة والمطاعم.

الرؤية

أن نجتمع العالم حول مائدة الأكل السعودي، ونمثل المملكة عالمياً من خلال تقديم المأكولات التراثية بأسلوب مبتكر وجودة عالية ونشر ثقافة الأكل السعودي وتعزيز مكانته عالمياً.



الرسالة

الارتقاء بثقافة الأكل السعودي مع الحفاظ على التراث وتطويره، ليناسب الأذواق الوطنية والعالمية، وفق أحدث معايير الجودة والسلامة الغذائية.



القيم

النزاهة: نلتزم بالشفافية والمصداقية في جميع تعاملاتنا.
الإتقان: نهتم بأدق التفاصيل لضمان تجربة مثالية.
التفاني: نسعى دومًا لخدمة عملائنا وشركائنا بروح العطاء والمسؤولية
النزاهة: نلتزم بالشفافية والمصداقية في جميع تعاملاتنا.
الإتقان: نهتم بأدق التفاصيل لضمان تجربة مثالية.
التفاني: نسعى دومًا لخدمة عملائنا وشركائنا بروح العطاء والمسؤولية





امتياز هرمان الخبرة، الدعم، والفرص اللامحدودة

النجاح لا يُصنع صدفة، بل يولد من شراكات واعية، وخطوات مدروسة، ودعم لا يتوقف عند البداية. مع هرمان، أنت أمام فرصة استثمارية تجمع بين أصالة النكهة السعودية وقوة العلامة التجارية التي يعرفها كل من يقدر الجودة. في كل فرع جديد لهرمان، تبدأ قصة جديدة، قصة طموحك، ورحلتك في عالم المطاعم بخطة واثقة ونظام متكامل يرافقك حتى الوصول للقمّة.

لماذا الشراكة مع هرمان مختلفة؟

استراتيجية تسويقية قوية:

حملات دعائية ذكية، وانتشار واسع عبر المنصات الرقمية، تعزز وجودك وتضاعف فرص نجاحك



اسم موثوق وإرث راسخ:

سنوات من النجاح والتجارب أكسبتنا مكانة فريدة في السوق، لتكون شريكاً لعلامة يثق بها الجميع.



تشغيل مرن وأنظمة إدارية حديثة:

نوفر لك حلولاً تكنولوجية وإدارية تُسهل عليك كافة التفاصيل، حتى تركز على التطوير والابتكار.



دعم متكامل منذ اليوم الأول:

فريقنا يرافقك في كل خطوة، من الإعداد إلى التشغيل اليومي، لأننا نهتم بنجاح كل شريك كأنه نجاحنا الشخصي.



شبكة شركاء داعمة:

أنت جزء من مجتمع ناجح يتشارك الخبرات، وتجد فيه الدعم في كل مرحلة من مراحل العمل.



قائمة أطباق سعودية أصيلة ومتجددة:

وصفات تم اختبارها وتطويرها لتواكب أذواق العملاء وتضمن لك تميزاً دائماً في منطقتك.



مع امتياز هرمان، أنت تبني مشروعك فوق أرض صلبة من الثقة والخبرة. شراكتنا معك ليست مجرد عقد، بل التزام بنجاحك وتفوقك في سوق المطاعم السعودي.

المنيو

حكاية طعم... ولمسة تراث في كل طبق
على مائدة هرمان، لكل طبق حكاية ولكل نكهة أصل.

نطاق الخدمات والمنتجات

تقدم شركة هرمان للإعاشة والتغذية تجربة طعام سعودية أصيلة ومتكاملة تستند إلى صفات تراثية عريقة ومعايير تشغيل حديثة تستهدف الأفراد، المؤسسات، والشركات. وتشمل خدماتها:

أولاً: تقديم الوجبات الرئيسية داخل المطاعم

هنا تبدأ رحلتك مع الأطباق السعودية الأصيلة، حيث يلتقي عبق التراث مع ابتكار الحاضر، وتتحول كل وجبة إلى تجربة لا تُنسى. منيو هرمان ليس مجرد قائمة طعام... بل دعوة لاستكشاف كنوز النكهة السعودية في كل ملعقة.



السليق الأصلي

الطبق المميز للشركة والأكثر مبيعًا يُحضّر من أرز أمريكي فاخر ويُسقى بالحليب الطازج والسمن الطبيعي ويُقدّم بالدجاج، ولحم الأغنام، ولحم الحاشي، بالطريقتين الطائفي والحجازي المحمر مع خيار إضافي مخصص للحمية (دايت)، دون المساس بالنكهة التراثية.

المنيو

حكاية طعم... ولمسة تراث في كل طبق
على مائدة هرمان، لكل طبق حكاية ولكل نكهة أصل.



المندي

مندي الدجاج لحم الأغنام بنكهة مدخنة (سموكد) مستوردة من أمريكا،
يقدم كخيار صحي بطابع شعبي



البرياني الهندي

برياني الدجاج ولحم الأغنام والحاشي، مطبوخ بتوابل هندية مستوردة
حارة، يقدم بمذاق هندي أصيل لعشاق التنوع.



الكبسة السعودية

كبسة الدجاج ولحم الاغنام والحاشي بخلطة هرمان الخاصة بطابع
سعودي أصيل ونكهات متوازنة.



المظبي على الحجر

لحم أو دجاج مشوي على الحجارة بطريقة المظبي التقليدية، مع أرز
شعبي غني بالنكهة.

المنيو

حكاية طعم... ولمسة تراث في كل طبق
على مائدة هرمان، لكل طبق حكاية ولكل نكهة أصل.



السلطات والمقبلات:

السلطة الخضراء، سلطة الخيار باللبن، السلطة الحارة، الطحينة.



الأطباق الجانبية

الجريش السعودي الأصيل، إيدام البامية، إيدام المسقعة، والمرق التراثي



المشروبات

المشروبات الغازية واللبن



الحلويات

كنافة هرمان الأصلية محضرة بوصفة خاصة تجمع بين الطراوة والقرمشة بأربع نكهات القشطة والنوتيلا واللوتس والبستاشيو.

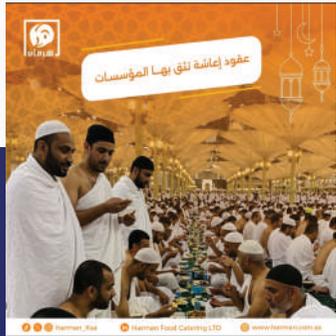


ثانيًا: خدمات الإعاشة في موسم الحج والعمرة

تُعد شركة هرمان من الأسماء الرائدة في قطاع الإعاشة الموسمية، حيث تقدم حلولًا متكاملة لتغذية الحجاج والمعتمرين، مع الالتزام بأعلى معايير الجودة والسلامة التشغيلية. تستند هذه الخدمات إلى خبرة طويلة وبنية تشغيلية مرنة، تشمل مطبخًا مركزيًا متخصصًا، وخط إنتاج للوجبات الجاهزة وشبه الجاهزة، مما يضمن توفير آلاف الوجبات يوميًا بكفاءة عالية، وجودة متكررة، واستجابة سريعة لمتطلبات الحجاج والمشغلين. تُقدم الشركة عدة أنماط من الخدمة حسب طبيعة التعاقد: وجبات ساخنة (تُقدم مباشرة أو توزع في عبوات حرارية)، ووجبات جافة (للاستخدام السريع والتنقلات)، بوفيهات مفتوحة مجهزة داخل المخيمات والفنادق، خدمة البوفيه الميداني بفريق متخصص للإشراف والتقديم.

أبرز العقود التي نفذتها هرمان خلال السنوات الماضية:

- حملة حج ضيوف خادم الحرمين الشريفين
- حملة الطبطبائي - دولة الكويت
- حملة الفلكاوي - دولة الكويت
- حملة حج أبو سرهد - المملكة العربية السعودية
- حملة التقوى - المملكة العربية السعودية
- حملة الحج الباكستانية - لندن
- حملة الحج السنغالية
- حملة الحج الإندونيسية



وغيرها من الحملات الرسمية والخاصة التي اختارت هرمان لثقتها في جودة الطعام، سرعة التنفيذ، والالتزام الكامل بالمعايير الشرعية والصحية.

هذه الخبرة المتراكمة، والبنية التشغيلية المدروسة، تجعل من هرمان شريكًا موثوقًا في مشاريع الإعاشة الموسمية الكبرى داخل المملكة.



ثالثاً: خدمات إفطار الصائمين والمناسبات الموسمية

تُقدم وجبات إفطار صائم جماعية عالية الجودة في شهر رمضان، وتستهدف الأفراد، الشركات، والجمعيات الخيرية. من أبرز المشاركات الميدانية: مشروع إفطار صائم في جامع الراجحي بمكة المكرمة من عام ٢٠١٥ وحتى الان، حيث تم تقديم أكثر من ١٠,٠٠٠ وجبة إفطار وسحور يوميًا خلال الشهر الفضيل





رابعًا: الإعاشة والتموين للمؤسسات والقطاعات الخاصة

تقدم شركة هرمان خدمات تغذية ميدانية وتشغيلية للمؤسسات والشركات، تشمل:

- عقود الإعاشة اليومية للموظفين في الشركات والمصانع
- تموين الفعاليات الرسمية، المؤتمرات، المهرجانات، والحملات الميدانية
- تقديم وجبات للمجمعات السكنية الكبيرة، الجامعات، المدارس، ومواقع العمل
- شراكات مع الجمعيات الخيرية لتقديم وجبات في المواسم الرمضانية والطارئة

يعتمد هذا القطاع على نموذج تشغيلي منظم ومطابق لاشتراطات هيئة الغذاء والدواء، ويقوم على سلسلة توريد دقيقة وإنتاج مركزي، مما يجعل هرمان شريكًا موثوقًا في الإعاشة المستمرة والدائمة.





خامسًا: خدمات الحفلات والمناسبات الخاصة

تقدّم شركة هرمان خدمات ضيافة متكاملة للمناسبات العائلية والخاصة، تشمل تجهيز وتوصيل الذبائح الكاملة أو البوفيهات المفتوحة بجودة عالية وتنفيذ احترافي، يتم من خلال فروع الشركة المنتشرة. تُنفذ هذه الخدمات وفق معايير موحدة تضمن ثبات الجودة وسرعة الخدمة، مع خيارات مرنة تتناسب مع حجم المناسبة وموقع العميل، مما يجعل هرمان خيارًا موثوقًا للمناسبات الكبرى والصغيرة على حد سواء. هذا القطاع يُعد من روافد النمو المهمة التي تعزز ولاء العملاء وتوسّع حضور العلامة خارج نطاق التشغيل اليومي.



سادسا: المطبخ المركزي



يُعد المطبخ المركزي أحد أهم أركان البنية التشغيلية في شركة هرمان، حيث يقوم بتصنيع الخلطات الخاصة للوجبات الرئيسية (مثل الكبسة، المندي، الإيدامات وغيرها)، ما يضمن توحيد الجودة وتسهيل التشغيل في جميع الفروع. كما يتم من خلاله إنتاج السمبوسة والكنافة والوجبات الجاهزة لتوزيعها داخليًا ويمكن بيعها خارجيًا للمطاعم والسوبر ماركت و عقود الإعاشة مما يجعله مركزًا للتصنيع التجاري وتنويع مصادر الدخل.



تضمن شركة هرمان استخدام أجود أنواع اللحوم الطازجة الحري البلدي وكذلك أجود أنواع المواد المستوردة مثل الأرز الهندي الدرجة الأولى وجميع المواد المستخدمة وإعدادها بطريقة صحية تضمن جودة بقائها بأعلى جوده ممكنه

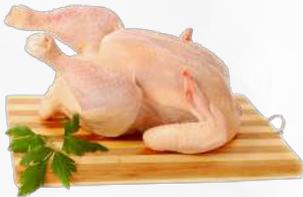
جودة المنتج



حاشي بلدي



طليان حري



دواجن مبرده طازجة



حسيل بلدي

المجهر
للتحاليل الجرثومية
MEJHAR
Food Analysis

H.A.C.C.P.
CERTIFIED
FOODSAFETY

هرمان

نتشرف بخدمتكم لتقديم أعلى مستويات الجودة
حيث نعمل تحت إشراف مختبرات المجهر ، وقد
حصلنا على شهادة الجودة في سلامة الغذاء
(هاسب) HACCP منذ عام ٢٠١١م

وأحب شهادة لنا هي رضا عملائنا

المشاركة في معارض جازان والرياض



المشاركة في معارض ابها والرياض والمدينة





هرمان .. رحلة أصالة وتميز تنتشر في المملكة



03

تألق في المواسم والمناسبات الكبرى

أصبحنا الشريك الأول في الإعاشة لمواسم الحج والعمرة، وقدمنا آلاف الوجبات يوميًا في أكبر الفعاليات.



02

مرحلة التأسيس والانتشار المحلي

خطوة بخطوة، اكتسبنا ثقة عملائنا ووسعنا حضورنا في السوق المحلي، واضعين الجودة في كل تفصيلة



01

البداية الحُلم

" في عام ٢٠٠٤، انطلقت أولى فروع هرمان من قلب المملكة، حاملة حلم تقديم المذاق السعودي الأصيل لكل بيت."



05

ريادة الامتياز التجاري والشراكات الاستراتيجية

خطوة بخطوة، اكتسبنا ثقة عملائنا ووسعنا حضورنا في السوق المحلي، واضعين الجودة في كل تفصيلة



04

انطلاقة التوسع وتعدد الفروع

خطوة بخطوة، اكتسبنا ثقة عملائنا ووسعنا حضورنا في السوق المحلي، واضعين الجودة في كل تفصيلة

اليوم... شبكة نجاح تتسع كل يوم

أرقام وحقائق ملهمة



١٢+ فرع
في المملكة



آلاف
الوجبات يوميًا



برامج امتياز تدعم
رواد الأعمال



١٥+
موظف



شراكات
مع ٢٠+ جهة رائدة





فروع هرمان حول المملكة

في كل مدينة قصة، وفي كل ركن من وطننا محطة من محطات الذوق السعودي الأصيل. شبكة فروع هرمان ليست مجرد نقاط على الخريطة، بل محطات للذكريات الجميلة ونكهات تجمعنا تحت سقف الضيافة



فروعنا في جدة

- فرع السامر.
- هرمان الحمدانية.

فروعنا في الطائف

- فرع السلامة.

فروعنا في الجموم

- فرع شارع الملك فيصل.

فروعنا في مكة

- المطبخ المركزي
- فرع العزيزية.
- فرع الشرايع.
- فرع الضيافة.
- فرع الشوقية.
- ولي العهد

فروعنا في المدينة

- فرع ممشى الهجرة

اختر التميز... اختر هرمان

قيمة للعميل... وقيمة للشريك:

رضا العميل هو هدفنا الأول، ونجاح شركائنا هو استثمارنا الحقيقي. نمح كل من ينضم لعائلة هرمان منظومة دعم متكاملة لضمان النمو المستدام.



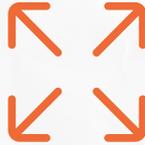
إرث أصيل وخبرة راسخة:

منذ انطلاقتنا عام ٢٠٠٥، صنعنا لأنفسنا مكانة متفردة في قطاع المطاعم والإعاشة، واعتمدنا على الأصالة كأساس، والتجديد كطريق للريادة.



قوة الانتشار وثقة السوق:

شبكة فروع تمتد في مختلف مناطق المملكة، واسم يحظى بثقة المؤسسات الكبرى والعملاء الأوفياء، وعلامة تجارية تلهم كل من يراها.



جودة لا تعرف المساومة:

نؤمن أن الجودة ليست خيارًا بل أسلوب حياة. كل وجبة تحمل توقيع هرمان تعكس التزامنا بمعايير صارمة في اختيار المكونات، والتحضير، والتقديم



ابتكار لا يتوقف:

منيو متجدد يواكب الأذواق العصرية ويحتفي بجذور المطبخ السعودي، مع مواسم وعروض حصرية تواكب المناسبات وتثري تجربة الزائر.





للمزيد من
المعلومات

www.harman.com.sa
info@harman.com.sa