



AL KHALEJIAH
الخليجية

INTEGRATED MANAGEMENT SYSTEM POLICY

سياسة أنظمة الإدارة المتكاملة

AL Khalejah Catering Company (AKCC) provides lounge facilities and hospitality and catering services for airports, airlines, city lounges, bespoke hospitality services, and retail stores. We offer food, beverages, and other food products that meet high specifications for hygiene and quality, prioritizing public health, safety, customer service, and environmental protection.

Our commitment to quality, food safety, environment, and occupational health and safety is demonstrated through company initiatives and programs focused on continuous improvement and compliance with:

- Applicable legal and regulatory requirements for quality, food safety, environment, occupational health, and safety;
- Reducing negative operational impacts through waste avoidance, energy efficiency, recycling, pollution prevention, use of sustainable resources and any other environmental protection commitments relevant to the context of the organization;
- Preventing injuries and ill health through relevant controls;
- Ensuring food safety through Good Manufacturing Practices (GMP) and best practice standards;
- Achieving customer and stakeholder satisfaction by meeting and exceeding their needs and expectations;
- Providing employees with training, awareness, information, instruction, equipment, and resources for quality, food safety, health, safety, and environmental management;
- Applying risk-based thinking to our business operations;
- Consulting and involving all employees in AKCC management systems.

We aim to achieve these commitments by regularly reviewing system effectiveness, improving work processes through continuous employee training and awareness, minimizing waste, preventing pollution, using eco-friendly materials, preventing injuries and ill health, and effectively communicating within the organization. These efforts are geared toward customer satisfaction and the continuous improvement of our Quality Management System (QMS), Food Safety Management System (FSMS), Environmental Management System (EMS), and Occupational Health and Safety Management System (OHSMS).

شركة الخليجية للتموين (AKCC) تُعد شركة الخليجية للتموين من الشركات الرائدة في تقديم خدمات الضيافة والتموين، إذ تدير مرافق صالات الانتظار في المطارات وشركات الطيران وصالات المدن، إلى جانب تقديم خدمات الضيافة المصنّمة خصيصاً وخدمات التجزئة. نحرص في الشركة على تقديم الأغذية والمشروبات ومنتجات الطعام وفق أعلى المواصفات العالمية في الجودة والنظافة، واضعين الصحة العامة وسلامة المستهلك وجودة الخدمة وحماية البيئة في صميم أولوياتنا.

ويقوم نهجنا على التزام راسخ بالجودة وسلامة الغذاء والبيئة والصحة والسلامة المهنية، يتجلى من خلال مبادرات وبرامج الشركة التي تركز على التحسين المستمر والامتثال لما يلي:

- المتطلبات القانونية والتنظيمية المعمول بها في مجالات الجودة وسلامة الغذاء والبيئة والصحة والسلامة المهنية.
- الحد من الآثار التشغيلية السلبية عبر تجنب الهدر، ورفع كفاءة استخدام الطاقة، وإعادة التدوير، ومنع التلوث، واستخدام الموارد المستدامة، والوفاء بأي التزامات بيئية أخرى ذات صلة بطبيعة أعمال الشركة.
- الوقاية من الإصابات والأمراض المهنية من خلال تطبيق الضوابط والإجراءات الوقائية المناسبة.
- ضمان سلامة الغذاء من خلال تطبيق ممارسات التصنيع الجيد (GMP) وأفضل المعايير والممارسات المتبعة عالمياً.
- تحقيق رضا العملاء وأصحاب المصلحة عبر تلبية احتياجاتهم وتجاوز توقعاتهم.
- تمكين الموظفين من أداء مهامهم بكفاءة عبر توفير التدريب والتوعية والمعلومات والتعليمات والمعدات والموارد اللازمة في مجالات الجودة وسلامة الغذاء والصحة والسلامة والبيئة.
- تطبيق مبدأ التفكير القائم على المخاطر في جميع عمليات الشركة لضمان استدامة الأداء وجودته.
- إشراك جميع الموظفين واستشارتهم ضمن أنظمة الإدارة في الشركة بما يعزز ثقافة المشاركة والمسؤولية الجماعية.

ونسعى إلى تحقيق هذه الالتزامات من خلال المراجعة الدورية لكفاءة الأنظمة، وتحسين العمليات التشغيلية عبر التدريب المستمر ورفع الوعي لدى الموظفين، وتقليل النفايات، ومنع التلوث، واستخدام المواد الصديقة للبيئة، والوقاية من الإصابات والأمراض، وتعزيز التواصل الفعال داخل المنظمة.

وتأتي هذه الجهود ضمن إطار التزام الشركة بتحقيق رضا العملاء، وضمان التحسين المستمر في أنظمة إدارة الجودة (QMS)، وسلامة الغذاء (FSMS)، والبيئة (EMS)، والصحة والسلامة المهنية (OHSMS).

SAMI AL TERAIKI

Chief Executive Officer

AKCC/IMS/P-01/Last Review Date: 01-02-2026

