



نفتخر بأن نكون أكبر مصنع للحوم في قطر يعمل بجميع مواصفات الأمان مع كوادر لها خبرة عالمية في مجال الغذاء للمساهمة في الأكتفاء الذاتي والتصدير الخارجي.

We are proud to be the largest meat factory in Qatar , taking into account safety specifications having cadres with global experience in the field of food industry and helping contributing to self-sufficiency and external export.



أحمد الخلف  
رئيس مجلس إدارة الشركة القطرية لإنتاج اللحوم

Ahmed Alkhalaf  
Chairman of Qatar meat production company

نفخر بكوننا أوائل المصانع القطرية التي تُصنع وتُنتج موادها الغذائية في قطر ولدينا خبرة تصل إلى أكثر من خمسة وستين عاماً في مجال تجارة الغذاء كتحزين واستيراد وقد بدأنا كمصنع صغير من عام ١٩٧٩ واذا نواكب التطور ونتماشى مع حاجة البلد والمستهلك فإننا عملنا على التوسع بشكل كبير في مجال الأمن الغذائي وتلبية الإحتياجات اليومية من منتجات اللحوم ولقد اخذنا زمام المبادرة للتحويل إلى دولة مكتفية ذاتياً من خلال إنشاء مصنع متطور وحديث في قطر وبالفعل تم تأسيس الشركة القطرية لإنتاج اللحوم (هدفنا الأول منتج محلي طازج وذو جودة عالية وكلفة أقل وتأمين الحاجة محلياً وليس الإعتماد على الإستيراد الخارجي اذ تسعى الشركة إلى تحقيق الإكتفاء الذاتي من المواد الغذائية في دولة قطر وجزء من سعيها لتحقيق رؤية أوسع وأشمل في تقديم منتجات محلية صحية وآمنة وقادرة على المنافسة عالمياً).

We are proud to be the first Qatari factory to manufacture and produce its food items in Qatar we have experience of more than sixty-five years in the field of food trade in storage and import . we started as a small factory since 1979 and we kept pace with development and in line with the needs of the country and the consumer. we have worked to expand significantly in the field of food security and to meet our daily needs of meat products we took the lead on becoming a self-sufficient country by establishing an advanced and modern processing plant in Qatar. indeed, the Qatar meat production company was established to fill the gap in the local market. Our first goal is the local products as fresh, high quality, lower cost and secure the need locally and not rely on import from outside, as the company seeks to achieve self-sufficiency in food in the state of Qatar and part of our quest to achieve a broader and more comprehensive vision is to provide a safe and healthy local products and able to compete globally.





فهد أحمد الخلف  
الرئيس التنفيذي للشركة القطرية لإنتاج اللحوم  
**Fahd Ahmed al-Khalaf**  
CEO of Qatar meat production company

تحرص الشركة القطرية لإنتاج وتعبئة اللحوم على التنوع والتميز اذ تنتج أكثر من ٥٠٠ منتج تتكون من ٩,٦٠٠ الف طن سنوياً من اللحوم المصنعة والطازجة ولدينا مراحل متعددة تتشكل فيها منتجاتنا عبر ماكينات خاصة لكل منتج، ونتبع أعلى المعايير في العمل مستفيدين من الطرق الحديثة في الانتاج والتعبئة والإستمرار هذا النسق سنكون مستمرين في إتباع أحدث الطرق كلما طرأت ابتكارات جديدة في مجال إنتاج اللحوم ونحرص دائماً على الإسهام في برامج الدولة لتحقيق الإكتفاء الذاتي من الغذاء بإطلاق خطوط إنتاج إضافية لتلبية حاجة السوق المحلي والخارجي.

Qatar meat production and packing company is keen on diversity and excellence as it produces more than 500 products consisting of 9,600 thousand tons of our processed and fresh meat in multiple stages where our products are formed automatically espezialized for each product where we follow the highest standards in business benefiting from modern methods of production and packaging and to keep continue to follow the latest methods whenever new innovations occur in the field of meat production we always strive and contribute to the states programs to achieve food self-sufficiency by launching additional production lines to meet the need of the domestic and outside market .



## Contents

Introduction	1
About us	8
Vision & mission	11
Laboratory	13
Our brands	16
Gourmet	18
Sahtein	31
Rosary	40
Certificates	46
Clients	52
Contact us	54

## المحتويات

المقدمة
عن شركتنا
رؤيتنا ومهمتنا
المختبر
علاماتنا التجارية
جورمية
صحتين
روزاري
الشهادات
عملائنا
تواصل معنا



## تاريخ شركتنا

مع تراث يعود إلى أكثر من ستة عقود ولطالما قدمت شركة تطوير المشاريع الدولية أفكاراً متطورة تعكس قيم الشركة القوية من النزاهة والأمانة والصدق لرعاية مستهلكيها ومجهزة بأحدث ماكينات تصنيع الأغذية من أوروبا والشركة القطرية لإنتاج اللحوم تم انشائها في يناير تحت مظلة شركة تطوير المشاريع الدولية ويكمن الدافع وراء هذا المشروع في توفير أرقى منتجات الدجاج و اللحوم المصنعة عالية الجودة، ولأنه أيضاً كان هناك نقص حاد في منتجات الدجاج واللحوم المصنعة محلياً في قطر، مع قدرة إنتاج سنوية تبلغ ٩٦٠٠ طن، تعمل الشركة القطرية لإنتاج اللحوم باستمرار من خلال القيم الأساسية للشركة المتمثلة في توفير مجموعة واسعة من الأطعمة التي تضمن مواصفات الصحة والسلامة.

## About our company History

With a heritage dating back more than six decades , the international projects development company has always presented advanced ideas that reflect her strong values of integrity , honesty and sincerity to care for its consumers and it's equipped with the latest food processing machines from Europe and the Qatar meat production company was established in January 2016 under the umbrella of (international project development company) the motive behind this project lies in providing the finest quality of chicken products and processed meats , and also because there was an acute shortage of the local meat products in Qatar , with an annual production capacity of 9,600 tones , the Qatar meat production company works continuously through the values of essential of the company of providing a wide range of foods that ensure health and safety standards .



### مهمتنا

تصنيع وتغليف منتجات اللحوم الطازجة المبردة والمجمدة بما يتماشى مع معايير الجودة العالمية وبما يتناسب مع جميع الأذواق.

### Mission

Manufacture and packing of fresh, chilled and frozen meat products in line with international quality standards and to suit all tastes.

### رؤيتنا

أن تكون العلامة التجارية المحلية الأولى في قطر والمنطقة العربية التي توفر منتجات اللحوم والدجاج المصنعة مع توفير الفرص لموظفينا للنمو وتحقيق أقصى إمكاناتهم وتحقيق الإكتفاء الذاتي من الغذاء في دولة قطر.

### Vision

To be the first local brand in Qatar and Arab region supplying processed products while creating opportunities for our people thrive and maximize their potential and achieving food self sufficiency in the state of Qatar.



### المختبر

تؤدي احتمالية تلوث الأغذية وقضايا سلامة الأغذية الأخرى ذات الصلة إلى زيادة الوعي بالدور الهام الذي تلعبه مختبرات اختبار الأغذية في ضمان سلامة وجودة الإمدادات الغذائية لدينا. تعد متطلبات الأدوات المتطورة والمحللين المدربين تدريباً جيداً وذوي الخبرة في مختبرات سلامة الأغذية عوامل أساسية للتأكد من أن الغذاء آمن من التلوث الكيميائي والبيولوجي. يراقب فريق المختبر الداخلي الإنتاج بشكل مستمر عن طريق أخذ عينات من المنتج الخام والنهائي في كل عملية إنتاج أيضاً تنظيف المعدات بشكل صحيح بعد كل إنتاج.

تتوافق منتجات ومجموعات الاختيار الميكروبي التي تتبعها مع المعايير الدولية بما في ذلك هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية مثل الاوساط المجففة والسائلة والمحاليل وغيرها للكشف المحدد عن مسببات الأمراض مثل E.coli أو S.aureus أو Campylobacter أو Salmonella أو Listeria أو الكشف عن كائنات مؤشر الجودة.

### Laboratory

The potential for food contamination and other related food safety issues is leading to an increased awareness of the important role that food testing laboratories play in ensuring the safety and quality of our food supply. the requirements for sophisticated instruments and well trained , experienced analysts in food safety laboratories are essential factors in making certain that food is safe from chemical & biological contamination . the in house laboratory team monitors the production continuously by sampling the raw and final product at each production process. Also, ensuring that the equipment is properly cleaned after each productions. Our microbial testing product and kits comply with international standards including the Gulf standards organization like the dehydrated & granulated culture media, liquid media, solutions etc. for the specific detection of pathogens such as listeria, salmonella, and campylobacter, S.aureus or E.coli or the detection of quality indicator organisms.







**gourmet**  
جورمية



**Sahtein**  
صحتين



**Rosary**  
روزاري

## OUR BRANDS

Our own exclusives brands includes top to quality meat  
علامتنا التجارية الحصرية تشمل لحوم عالية الجودة

**gourmet**  
جورمية

**Sahtein**  
صحتين

**Rosary**  
روزاري

**American fresh**



### جورمية

بداية إنتاجنا في عام ٢٠١٦ كأول منتج وطني قطري يصنع في مصانع الشركة القطرية لإنتاج اللحوم في قطر بجودة عالية، إذ يتمتع المنتج لدينا بكامل المواصفات العالمية في هذا المجال وبتقنية وتكنولوجيا عالية جداً باستخدام أحدث الآلات في العالم حيث وضعت فيه كامل الخبرات والتجارب القطرية وقد حرصنا من البداية على أن يكون المنتج الوطني بأعلى جودة وطبقاً للمواصفات العالمية.

### Gourmet

The beginning of our production in 2016 as the first Qatari national product to be produced in the factories of the Qatar meat production company in Qatar with high quality.

As our product has full international specification in this field and with very high technology by using the latest machines in the world where all the Qatari expertise and experiences were put in it.

We have been keen from the beginning that the national product be of the highest quality and according to international specifications



منتج قطري  
QATARI PRODUCT



إختار منتج بلدك

إختار  
جورمية  
gourmet





**gourmet**  
جورمية

وقد بدأنا الإنتاج ب ٦٥ صنف إلى أن وصلنا في الوقت الحالي إلى ٤٠٨ صنف بينما يعد ٧٠٪ من إنتاجنا هو منتجات الدواجن بأنواعها ويعد ٣٠٪ من إنتاجنا منتجات اللحوم متعددة الأصناف

We started production with 65 varieties until we reached at present 408 varieties while it is 70% of our production is poultry products of all kinds, and 30% of our production is from red meat with multi type.





وقد بدأت جورمية في عام ٢٠١٩ إنتاج اللحوم الطازجة كسابقة لأعمالنا

Gourmet started in 2019 the production of fresh meat as a precedent for our business.





بينما يلبي منتجاتنا الاحتياجات اليومية داخل دولة قطر بنسبة ٤٠٪ من الإنتاج المحلي. ومنه نسعي إلى تحقيق الاكتفاء الذاتي من منتجاتنا في دولة قطر سعياً منا لتحقيق رؤية قطر الوطني ٢٠٣٠ في مجالنا وإيماناً منا بدورنا في تقديم منتج وطني نفخر جميعاً به، واذ تهدف جورميه كأول منتج وطني في هذا المجال أن تصل بانتاجها المتنوع إلى التصدير للدول المجاورة وتلبي حاجة المستهلك لإضافة التنوع على الأسواق الأخرى.

While our product meets the daily needs within the state of Qatar at a rate of 40% of local production and from it we seek to achieve self-sufficiency of our products in the state of Qatari in our endeavor to achieve the Qatar national vision 2030 in our field and our belief in our role in providing a national product that we are all proud of.

As gourmet aims to be the first national product in this field to reach its diversified production to export to neighboring countries and meet the consumers need to add diversity to other markets.





**gourmet®**  
جورمية



وقد بدأت جورمية في عام ٢٠٢١ في إنتاج المنتجات السمكية بداية بـ ٦ أصناف مختلفة (فيليه السمك بفتات الخبز الحار - فيليه السمك بفتات الخبز - برجر السمك - أصابع السمك - ناجتس السمك - بوب كورن السمك).

Gourmet started in 2021 the fish production as a precedent for our business, with six new products which are ( Breaded Fish Fillet Spicy - Breaded Fish Fillet - Fish Burger - Fish Fingers - Fish Nuggets - Fish Popcorn).





كأحد توجهات الشركة القطرية لإنتاج اللحوم في توسيع حصتها التسويقية وزيادة نسبة الإنتاج المحلي قمنا بإطلاق العلامة التجارية الجديدة (صحتين) حريصين على أن تكون بأعلى جودة ومطابقة للمواصفات المحلية والعالمية.

As one of the directions of the Qatar meat production company is to expand its marketing share and increase the proportion of local production. We launched a new brand, (Sahtein) keen to be of the highest quality and conform to local and international specifications.





وقد بدأنا الإنتاج بـ ٢٠ صنف إلى أن وصلنا في الوقت الحالي أكثر من ٧٠ صنف

We started production with 20 varieties until we reached at present more than to 70 items.





من أجل العيش المستدام، نسعى لتحقيق الاكتفاء الذاتي من منتجاتنا، لتأمين اليوم، وتحسين غدنا في دولة قطر، نسعي أيضاً لتحقيق رؤية قطر الوطنية ٢٠٣٠ في مجال عملنا

For sustainable living, we seek to achieve self sufficiency for our products, to secure our today and to improve our tomorrow in the state of Qatar, seeking also to achieve the Qatar national vision 2030 in our filed.



**Sahtejn**  
محّتين

**فرانك الدجاج**  
Chicken Franks

حلال  
HALAL

صنّع في قطر  
MADE IN QATAR

**الوزن الصافي**  
340gm  
تحتفظ مجمدة  
Keep Frozen at  
-18°C

**Qatar Meat**  
Production Co.

0705632820247

**تعليمات الطبخ:**  
يُشوي فرانك الدجاج على مقلاة مسطحة على نار متوسطة لمدة 5 إلى 6 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل.

**Ingredients:**  
Chicken Meat, Water, Natural Spices  
Salt, E450, E250, Natural Smoke.  
It may contain Soya.

**إنتاج وتجهيز:**  
الشركة القطرية لإنتاج اللحوم  
مبنى رقم 32، منطقة 81، شارع 7  
المنطقة الصناعية الجديدة، الدوحة، قطر  
ص ب 93839  
رقم الهاتف: 4421 1093 ، 4456 8488 +974

**Sahtejn**  
محّتين

**هوت دوج الدجاج**  
Chicken Hotdog

حلال  
HALAL

صنّع في قطر  
MADE IN QATAR

**الوزن الصافي**  
450gm  
تحتفظ مجمدة  
Keep Frozen at  
-18°C

**Qatar Meat**  
Production Co.

0705632820278

**تعليمات الطبخ:**  
يُشوي هوت دوج الدجاج على مقلاة مسطحة على نار متوسطة لمدة 5 إلى 6 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل.

**Ingredients:**  
Chicken Meat, Water, Natural Spices  
Salt, E450, E250, Natural Smoke.  
It may contain Soya.

**إنتاج وتجهيز:**  
الشركة القطرية لإنتاج اللحوم  
مبنى رقم 32، منطقة 81، شارع 7  
المنطقة الصناعية الجديدة، الدوحة، قطر  
ص ب 93839  
رقم الهاتف: 4421 1093 ، 4456 8488 +974

**Sahtejn**  
محّتين

**فرانك بقرى**  
Beef Franks

حلال  
HALAL

صنّع في قطر  
MADE IN QATAR

**الوزن الصافي**  
450gm  
تحتفظ مجمدة  
Keep Frozen at  
-18°C

**Qatar Meat**  
Production Co.

0705632818473

**تعليمات الطبخ:**  
يُشوي فرانك البقر على مقلاة مسطحة على نار متوسطة لمدة 5 إلى 6 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل.

**Ingredients:**  
Halal Beef Meat, Water, Natural Spices  
Salt, E450, E250, Natural Smoke.  
It may contain Soya.

**إنتاج وتجهيز:**  
الشركة القطرية لإنتاج اللحوم  
مبنى رقم 32، منطقة 81، شارع 7  
المنطقة الصناعية الجديدة، الدوحة، قطر  
ص ب 93839  
رقم الهاتف: 4421 1093 ، 4456 8488 +974

**Sahtejn**  
محّتين

**هوت دوج بقرى**  
Beef Hotdog

حلال  
HALAL

صنّع في قطر  
MADE IN QATAR

**الوزن الصافي**  
450gm  
تحتفظ مجمدة  
Keep Frozen at  
-18°C

**Qatar Meat**  
Production Co.

0705632818473

**تعليمات الطبخ:**  
يُشوي هوت دوج البقر على مقلاة مسطحة على نار متوسطة لمدة 5 إلى 6 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل. يُسحق حتى يتم طهيها بالكامل.

**Ingredients:**  
Halal Beef Meat, Water, Natural Spices  
Salt, E450, E250, Natural Smoke.  
It may contain Soya.

**إنتاج وتجهيز:**  
الشركة القطرية لإنتاج اللحوم  
مبنى رقم 32، منطقة 81، شارع 7  
المنطقة الصناعية الجديدة، الدوحة، قطر  
ص ب 93839  
رقم الهاتف: 4421 1093 ، 4456 8488 +974







Rosary روزاري

### روزاري

سعيًا منها لتحقيق تنوع لمنتجات اللحوم والدواجن في السوق المحلي، قامت الشركة القطرية لإنتاج اللحوم بإطلاق ثاني علامة تجارية لها «روزاري» بعد طرح أول منتج لها في السوق (جورميه) وتم تصنيع هذا المنتج طبقاً للمواصفات العالمية وبجودة عالية.

### Rosary

Seeking to achieve a diversification of meat and poultry products in the local market, the Qatar meat production company launching its first product was manufactured according to international specifications and with high quality.



# Rosary روزي







## HALAL (CERTIFICATE OF SHARIAH COMPLIANCE)

Halal certification of food ensures a more pure and wholesome form of nourishment for all people. so, Halal is beneficial for everyone from all walks of life.

Benefits of Halal certification for business:

- Easy access for export to Muslim countries
- Affirmation of the customer for the safety and hygienic production of the product
- Competitive advantage and greater market share
- Organization registration at the world Halal list
- Responsibility and credible commitment by the organization to the requirements and regulations of Islamic law
- Assurance that the product complies with the requirements of Islamic practice



## BRC (British Retail Consortium)

The senior management demonstration for fully committed to the implementation of the requirements with regards to global standards for food safety culture from good to best practices continuing to insure the consistency of audit process encourage to have greater transparency and traceability in the supply chain adduction of the standards as a means of improving product safety and facilities where processes are still in development. Customer Confidence: the Global Standard for Food your production programs and supply chain management.



## ISO 22000:2005/2018 (FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM)

Keeping food safe from farm to fork by ensuring hygienic practices and traceability at every step of the supply chain are essential tasks for the food industry.

Key potential benefits of using the standard include:

- The ability to consistently provide food-related products and services that are safe and meet regulatory requirements
- Improved management of risks in food safety processes
- Demonstrating strong links to the codex Alimentarius and to the GCC Standardization organization (GSO) which develops food safety guidelines for governments
- Helping to improve the traceability of our products and achieve greater transparency regarding operations.
- Reduce the time takes investigate any food safety breaches and solving the problem faster.
- Helping us to deliver products that meet customer expectations.



## ISO 9001:2015 (QUALITY MANAGEMENT SYSTEM)

ISO 9001 is a standard that sets out the requirements for a quality management system. It helps businesses and organizations to be more efficient and improve customer satisfaction implementing a quality management system will help to:

- State our objectives and identify new business opportunities.
- Making sure we consistently meet our customers' needs and enhance their satisfaction.
- Get new clients and increase business for our organization
- Work in a more efficient way as all our processes will be aligned and understood by everyone in the organization. this increases productivity and efficiency, bringing internal costsdown.
- Meet the necessary statutory and regulatory requirements.
- Identify and address the risks associated with our organization.

## ISO 45001:2018 (OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEM)

Health and safety in the workplace are the number one concern of most businesses. ISO 45001 sets the minimum standard of practice to protect employees worldwide. Key potential benefits from use of the standard include:

- Reduction of workplace incidents
- Reduced absenteeism, leading to increased productivity
- Creation of a health and safety culture, whereby employees are encouraged to take an active role in their own OH&S
- Ability to meet legal and regulatory requirements
- Improved staff morale



## ISO 14001 : 2015 (ENVIROMENTAL MANAGEMENT SYSTEM)

ISO 14001 is an internationally agreed standard that sets out the requirements for an environmental management system. it helps organizations improve their environmental performance through more efficient use of resources and reduction of waste, gaining a competitive advantage and the trust of stakeholders. ISO 14001 helps :

- Ability to meet legal and regulatory requirements
- Improve company reputation
- Achieve strategic business aims by incorporating environment issues into business management
- Provide a competitive and financial advantage through improved efficiencies and reduce costs
- Encourage better environmental performance of suppliers by integrating them into the organization's business systems



## RETAIL / WHOLESALE



## HORECA





## Contact us:

**Qatar Meat Production**  
**Bulding 32, Street No. 7, Area 81 small and medium industries area qatar,**  
**Doha Qatar. P.O.Box 93839**  
**+974 4456 8488, +974 4421 1093, +974 4447 6181**  
**info@qatarmeat.com**



**[www.qatarmeat.com](http://www.qatarmeat.com)**