



تقدم شركة الطيران العماني التموين خدمات التموين لكافة الخطوط الجوية الدولية والمحلية في مطار مسقط الدولي. كما توفر خدمات التموين لخارج قطاع الطيران

في 2020، افتتحت الشركة مرافقها الجديدة التي كانت بمثابة نقطة تحوّل ساهمت في تحقيق تحسن ملحوظ في أداء الشركة. تملك الشركة أكبر مطبخ في سلطنة عُمان، وهو أكبر بثلاث مرات من المطبخ السابق. تم تصميم كل جزء من مطبخنا وفق معايير ISO و HACCP الصارمة، وبطريقة تعزز كفاءة تدفق المنتجات خلال مرحلة إعداد الطعام وتوزيع الوجبات.

المرفق الجديد هو عبارة عن مطبخ حديث الطراز، مزود بأحدث المعدات التقنية ومغاسل الملابس والمختبرات وهو الأكثر تقدماً في منطقة الخليج. يشرف فريق من المهندسين والتقنيين على المرفق ويحرصون على تشغيله وفق أعلى المعايير على مدار الساعة لتقديم خدمة مميزة. كما قامت الشركة بتوفير أسطول كامل من الناقلات العالية الجودة والمكيفة وعربات التبريد لضمان نقل وجبات الطعام بطريقة مناسبة إلى كل طائرة حتى في ذروة ازدحام الجدول.

يتميّز فريقنا بالتنوع الفريد الذي يمنحنا "ميزة" إضافية عند تطوير وإنتاج قوائم الطعام لعملائنا الدوليين المتعددين. نحن نؤمن بأننا نوفر منتجات متنوعة تتميز بالأصالة والتنوعية.

تم تجهيز المخزن ذي السقف العالي بأنظمة إدارة مستودعات متطورة، وآلات إلكترونية وشاحنة للمرات الضيقة جدًا وتحسينات تكنولوجية أخرى، بسعة تخزين تصل إلى 3544 منصة نقالة. ويتميز بتخزين مبرد بسعة ضخمة وتم بناؤه كمبرد ذي منصة تحميل عالية ويتم تشغيله بواسطة الأليات الخاصة بالممرات الضيقة جدًا. وهو مجهز بثلاجتين كبيرتين بمستويين (أرضي ومستوى أول)، كما يتوفر مساحة كبيرة مخصصة لتخزين وتوضيب المواد المعفاة من الرسوم الجمركية لبيعها على متن الطائرات.

حازت ترانزيم التموين سابقًا على شهادتي ISO 22000:2005 و ISO 9001:2015 من هيئة إنترتك لشهادات الاعتماد ونحن حاليًا بصدد تحديث وترقية أنظمة الشركة إلى "نظام الإدارة المدمج" الذي يغطي شهادات ISO 14001:2015، ISO 45001:2018 و ISO 1001:2018 و ISO 17025:2017 و ISO 22000:2018 و من قبل شركة توتال كواليتي كونسالتنت في مسقط، عُمان.

الشركة هي مركز تدريب ميداني عالي المستوى معتمد كما حاز جزء من فريقنا على اعتماد من معهد تشارترد للصحة البيئية (CIEH)، وهو أحد أهم المنظمات المانحة لشهادات الاعتماد في المملكة المتحدة. حاليًا، نعمل على تطوير قدراتنا وتقديم خدماتنا في قطاع الثروة السمكية بهدف تعزيز وتحسين عملية تصدير الأسماك العُمانية العالية الجودة.

تقدم شركة الطيران العماني التموين التموين باقة واسعة من الخدمات تضم خدمات التموين لشركات الطيران، ورحلات كبار الشخصيات والرحلات التنفيذية، والفعاليات الخاصة وفعاليات الشركات، وصلات المطار، بما فيها صالة الطيران العُماني لدرجة رجال الأعمال وصالة مجان، ومطاعم الموظفين. وتشمل خدماتنا الأخرى ضمان الجودة، والنقل والخدمات اللوجيستية، وتنظيف وتعقيم المعدات، وتخليص الشحن الجوي والمناولة، ومرافق التخزين، ومعالجة وتجهيز الأسماك.

تقدم الطيران العماني التموين مجموعة مختارة من قوائم الطعام المعدة خصيصاً لإرضاء جميع العملاء والمسافرين، جميع الوجبات المقدمة هي خلال يتم تحضيرها بعناية فائقة باستخدام أفضل المكونات.

كما تقدم الشركة مجموعة واسعة من الوجبات التالية للمسافرين الذين يتبعون نظامًا غذائيًا معينًا، على أن يتم تقديم الطلبات في وقت حجز الرحلة.

وجبات خاصة

- وجبة للأطفال (CHML)
- صحن فواكه (FPML)
- وجبة ثمار بحر (SFML)

وجبات للشعائر الدينية

- وجبة آسيوية نباتية (AVML)
- وجبة هندية (HNML)
- وجبة جانبية (JNML)
- وجبة نباتية (VGML)

الوجبات للحالات الطبية / الغذائية

- وجبة خفيفة (BLML)
- لمرضى السكري (DBML)
- خالية من الغلوتين (GFML)
- غنية بالألياف (HFML)
- قليلة السعرات الحرارية (LCML)
- قليلة الكوليسترول (LFML)
- قليلة البروتين (LPML)
- قليلة البورين (PRML)
- قليلة الملح (LSML)
- خالية من اللاكتوز (NLML)

لمزيد من المعلومات عن الطيران العماني التموين، يرجى التواصل مع فريق العمليات لدينا (7/24) على:

البريد الإلكتروني catering.operations@omanair.com

هاتف: +968 24355316 / +968 24355317



Oman Air Catering, provides catering services to all International and Domestic Airlines from Muscat International Airport and also offers Non-Aviation Catering Services.

Its new outstanding facilities were launched in 2020, a noteworthy improvement for the organization. It is the biggest kitchen in the Sultanate of Oman, three times bigger than its predecessor. Designed to meet stringent HACCP & ISO requirements, each section of our kitchen is designed in a way that promotes efficiency in product flow during the preparation and dish-out phases of meal production.

This new facility is a state of the art kitchen, with the latest technology, laundry, and laboratory equipment and is one of the most advanced in the Gulf region. The facility is maintained to the highest standards by our internal team of engineers and technicians working 24-hours a day to ensure premium levels of service delivery. A modern fleet of air-conditioned high loaders and chiller vans are available to ensure adequate allocations to each aircraft throughout even the busiest of schedules.

Our team is very diverse which gives us the “edge” when developing and producing menus for our widely international clientele. We believe we offer authenticity and quality consistently throughout our varied product offering.

Our new high bay storage is equipped with upgraded warehouse management systems, electronic machinery, Very Narrow Aisle (VNA) Truck and other technological enhancements, with a storing capacity of 3,544 pallets. The storage chiller has a huge capacity which is built as a high bay pallet chiller and operated with the VNA machines. Two large capacity freezers with two levels (Ground and Level 1).

Spacious Duty-free storage, available for storing and packing duty free items for onboard sale.

Oman Air Catering, was previously certified in ISO 9001:2015 and ISO 22000:2005 by Intertek Certification Body and currently we are upgrading the Quality systems of the company to IMS (Integrated Management System) which covers, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018, ISO 10001:2018, ISO 22000:2018 and ISO 17025:2017 Consultancy with Total Quality Consultancy in Muscat, Oman.

We are an approved High Field Training Center and part of our team is certified by Chartered Institute of Environmental Health (CIEH), which is one of UK’s leading awarding organizations.

Currently, we are expanding our capabilities and supplement it to the fisheries industry in order to promote and enhance the export of Omani premium quality fish.

The overall services provided by Oman Air Catering, comprises of Catering Services to Airlines, VIP & Executive Flights, Private & Corporate Events, Airport Lounges – Oman Air Business Class Lounge & Majan Lounge, Staff Canteens. Our other services include Quality Assurance, Transportation & Logistics, Equipment Ware wash, Airline Cargo Clearing & Handling, Laundry, Storage Facilities and Fish Processing.

Oman Air Catering, offers a fine selection of menus specially prepared to meet the satisfaction of all customers and passengers. All meals provided are Halal and prepared with the best ingredients in a meticulous manner.

The company also offers a wide range of the following meals for passengers following a specific diet, wherein the orders must be placed at the time of booking the flights.

MEDICAL/ DIETARY MEALS

- Bland Meal (BLML)
- Diabetic (DBML)
- Gluten Free (GFML)
- High Fiber (HFML)
- Low Calorie (LCML)
- Low Cholesterol (LFML)
- Low Protein (LPML)
- Low Purine (PRML)
- Low Sodium (LSML)
- Lactose Free (NLML)

RELIGIOUS MEALS

- Asian Vegetarian Meal (AVML)
- Hindu Meal (HNML)
- Jain Meal (JNML)
- Vegetarian Meal (VGML)

SPECIAL MEALS

- Children’s Meal (CHML)
- Fruit Platter (FPML)
- Seafood Meal (SFML)

For further details about Oman Air Catering, please contact our Operations Team (24x7) on:

Email ID: catering.operations@omanair.com

Tel: +968-24355316 / + 968 24355317