



BRANDING PROFILE

WWW.ALNEJMAH.COM



VISION

To be globally recognized as the ultimate destination for the finest and most distinguished Arabic sweets, while consistently upholding the highest levels of customer satisfaction. We also strive to expand our local branch network beyond Jordan's borders.



رؤيتنا

أن نكون الوجهة العالمية المعترف بها لأفضل وأشهر الحلويات العربية، مع الحفاظ على أعلى مستويات رضا العملاء باستمرار. كما نسعى لتوسيع شبكة فروعنا المحلية إلى خارج حدود الأردن.





OUR MESSAGE

To continuously strive for excellence by applying the highest standards and rigorous quality control, in order to deliver a unique and unmatched taste of authentic Arabic sweets.

رسالتنا

أن نسعى باستمرار نحو التميز من خلال تطبيق أعلى المعايير وأشد أنظمة مراقبة الجودة، لتقديم طعم فريد لا مثيل له من الحلويات العربية الأصلية.





OUR VALUES

Integrity, fairness, transparency, excellence, and continuous improvement. We devote great care to sourcing only the finest raw materials, ensuring exceptional quality and a distinctive, memorable taste. Every detail matters, from selecting premium ingredients to choosing packaging that meets the highest international standards. Our constant goal is to satisfy customers and delight their palates.

- We are proud to have obtained ISO9001 certification (Quality Management System) and ISO22000 certification (Food Safety Management System) and FSSC 22000—a testament to years of continuous effort and dedication.
- We have been granted U.S.FDA certification.
- We have obtained Halal certification.
- We have received the Superior Taste Award for five consecutive years: 2024, 2023, 2022, 2021, and 2025.

قيمنا

قيمنا الأساسية هي النزاهة، والعدالة، والشفافية، والتميز، والتطوير المستمر نولي اهتمامًا كبيرًا في اختيار أفضل المواد الخام لضمان الجودة الاستثنائية والطعم الفريد والمميز. كل تفصيل يهم من اختيار المكونات إلى اختيار مواد التعبئة والتغليف بعناية بما يتماشى مع أعلى المعايير الدولية. هدفنا دائمًا هو تلبية توقعات العملاء وإرضاء أذواقهم.

- فخورون بحصولنا على شهادة ISO 9001 (نظام إدارة الجودة) و ISO 22000 (نظام إدارة سلامة الغذاء) و FSSC 22000، وهو ما يقدر سنوات من الجهد والعمل المستمر.
- حصولنا على شهادة FDA الأمريكية.
- حصولنا على شهادة حلال.
- حصولنا على شهادات المذاق الرفيع لخمس سنوات متتالية: 2021، 2022، 2023، 2024، و 2025.



A Celebration
IN EVERY BITE!

MECHANISM OF ACTION

Our work system and operational workflow are designed in alignment with our core business structure, staffing levels, and the number of production lines.

All processes are continuously monitored, evaluated, and reviewed to ensure ongoing improvement. We make certain that our infrastructure, work environment, and safety measures fully comply with public safety standards. This commitment is further demonstrated by our achievement of international certifications, including ISO 9001 and ISO 22000, ensuring our customers receive products that are both safe and delicious.

Raising Awareness & Staff Training:

We believe that knowledge is the foundation of quality. That's why we enroll our team in specialized training programs to ensure they are fully equipped to support our food safety and quality systems. These trainings cover:

- Food Safety Concept and Potential Hazards Throughout the Production Process.
- The standards and principles of ISO 9001 and ISO 22000 and FSSC 22000.
- Understanding HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) and how it integrates with our quality and safety practices.
- Clearly defining roles and responsibilities within each team to ensure full cooperation and alignment with our food safety action plan.



آلية العمل

تم تصميم نظام العمل وسير العمليات بما يتماشى مع هيكل أعمالنا الأساسي وعدد الموظفين وخطوط الإنتاج.

يتم مراقبة وتقييم جميع العمليات بشكل مستمر لضمان التحسين المستمر و نحن نتأكد من أن بنيتنا التحتية وبيئة العمل والإجراءات الأمنية تتوافق تمامًا مع معايير السلامة العامة. ويظهر هذا الالتزام بشكل أكبر من خلال حصولنا على الشهادات الدولية، بما في ذلك ISO 9001 و ISO 22000، لضمان حصول عملائنا على منتجات آمنة ولذيذة.

رفع الوعي والتدريب:

نعتقد أن المعرفة هي أساس الجودة. لذلك، نقوم بتسجيل فريقنا في برامج تدريبية متخصصة لضمان تجهيزهم الكامل لدعم أنظمة سلامة وجودة الغذاء لدينا. تغطي هذه التدريبات ما يلي:

• مفهوم سلامة الغذاء والمخاطر التي قد تؤثر على الغذاء طوال مرحلة الإنتاج.

• معايير ومبادئ ISO 9001 و ISO 22000 و FSSC 22000.

• فهم HACCP (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) وكيفية تكاملها مع ممارساتنا للسلامة والجودة.

• تحديد الأدوار والمسؤوليات داخل كل فريق لضمان التعاون الكامل والانسجام مع خطة العمل لسلامة الغذاء.





OUR STAFF

Our journey of success is driven by a team of highly qualified professionals who serve across various locations throughout the Kingdom including our offices, retail branches, general administration, HR, financial departments, and quality assurance.

At the heart of our operations are our skilled confectionery experts and well-trained workers, whose dedication and passion bring to life the delicious sweets our customers love.

Believing in our responsibility towards our local communities, we proudly run a specialized program for training and employing individuals with special needs, helping them become part of our growing family.

فريقنا

تستند رحلتنا الناجحة إلى فريق من المحترفين المؤهلين الذين يعملون في مختلف المواقع عبر المملكة، بما في ذلك مكاتبنا، والفروع التجارية، والإدارة العامة، والموارد البشرية، والإدارة المالية، وضمان الجودة.

في قلب عملياتنا، يوجد خبراء الحلويات الماهرون والعمال المدربون الذين يضعون شغفهم وخبرتهم في تقديم الحلويات اللذيذة التي يحبها عملاؤنا. إيماناً منا بدورنا في خدمة مجتمعاتنا المحلية، ندير بفخر برنامجاً متخصصاً لتدريب وتوظيف الأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة، مما يساعدهم في أن يصبحوا جزءاً من عائلتنا المتنامية.





THE PLANNING STAGE

We begin by developing detailed work plans that define all operational processes within the company. This includes clearly outlining the roles and responsibilities of the team involved in implementing and maintaining certifications such as ISO 9001, ISO 22000, and HALAL.

As part of our forward-looking strategy, we are also planning to adopt additional international certifications such — to meet the evolving requirements of global markets and to open new export opportunities.

Our planning process also includes comprehensive administrative, safety, maintenance, and marketing plans that support workflow development and operational efficiency.

We actively encourage and welcome constructive suggestions and innovative ideas that contribute to the continuous improvement of our plans and performance.

مرحلة التخطيط

نبدأ بتطوير خطط عمل تفصيلية تحدد جميع العمليات التشغيلية داخل الشركة. يشمل ذلك تحديد الأدوار والمسؤوليات بوضوح لفريق العمل المسؤول عن تطبيق أنظمة الجودة ISO 9001 و ISO 22000 و HALAL.

كجزء من استراتيجيتنا المستقبلية، نخطط أيضًا لاعتماد شهادات دولية إضافية: لتلبية المتطلبات المتزايدة للأسواق العالمية وفتح فرص تصدير جديدة. تشمل عملية التخطيط لدينا أيضًا خطط إدارية شاملة، وخطط للسلامة والصيانة والتسويق التي تدعم تطوير سير العمل والكفاءة التشغيلية. نحن نشجع ونرحب دائمًا بالأفكار البناءة والاقتراحات المبتكرة التي تساهم في تحسين خططنا وأدائنا.

THE PREPARATION STAGE

- Executing the action plan set by the company's system administration.
- Supervising the preparation and production of sweets, starting from selecting high-quality raw materials to ensure that our products reach consumers with the highest possible quality specifications and distinctive taste. Additionally, creating administrative plans within the company, including purchasing, safety, and maintenance plans that support workflow development. We also embrace and adopt any constructive ideas and suggestions within the new plans.

مرحلة الاعداد

- تنفيذ برنامج العمل الذي يتم وضعه من خلال ادارة النظام في الشركة.
- الإشراف على إعداد وتصنيع الحلويات، بدءًا من اختيار المواد الخام عالية الجودة لضمان وصول منتجاتنا للمستهلكين بأعلى مواصفات الجودة الممكنة والطعم المميز. بالإضافة إلى إعداد خطط إدارية داخل الشركة، بما في ذلك خطط الشراء والسلامة والصيانة التي تدعم تطوير سير العمل. نحن أيضًا نحتضن ونتبنى أي أفكار ومقترحات بناءة ضمن الخطط الجديدة.



OUR SERVICES

The highest quality and most delicious sweets are offered to you at the forefront of the sweets market in Jordan. The credit, of course, goes to generations of experts in making Arab sweets and to our qualified staff who work tirelessly to provide you with the following:

- ◆ Live Station Kunafa at Your Doorstep: Wherever you desire, we bring the best kunafa to life in front of your eyes, making it a special part of your occasions. Your wish is our command.
- ◆ Delivery Services: Always on time, always the highest standards... it's a promise.
- ◆ Parties and Special Occasion Services: Your occasions are special to you, but for us, they are our special occasions too. Whether it's weddings, birthday parties, national celebrations, or conferences, we have everything ready for you. Our well-trained, service-oriented staff and fully equipped vehicles, along with our delicious products, are at your service.
- ◆ Live Arabic Ice Cream Making :Add a touch of elegance to your event with the Live Arabic Ice Cream Station. Enjoy a captivating live show of traditionally crafted creamy ice cream a sensory experience that will delight your guests and leave a lasting impression..
- ◆ Exports: We export to countries around the world.



خدماتنا

نقدم لكم أعلى جودة وألذ الحلويات في مقدمة سوق الحلويات في الأردن. الفضل في ذلك يعود إلى أجيال من الخبراء في صناعة الحلويات العربية وإلى فريقنا المؤهل الذي يعمل بلا كلل لتقديم ما يلي:

- ◆ خدمة تصنيع الكنافة في الموقع: أينما رغبت، نُحضّر لك أفضل كنافة أمام عينيك، مما يجعلها جزءًا خاصًا من مناسباتك.
- ◆ خدمات التوصيل: دائمًا في الوقت المحدد، دائمًا بأعلى المعايير... إنها وعد.
- ◆ خدمات الحفلات والمناسبات الخاصة: مناسباتك هي خاصة بالنسبة لك، ولكن بالنسبة لنا هي مناسباتنا الخاصة أيضًا. سواء كانت حفلات زفاف، أعياد ميلاد، احتفالات وطنية، أو مؤتمرات، لدينا كل شيء جاهز لك. موظفونا المدربون والموجهون لخدمة العملاء، بالإضافة إلى مركباتنا المجهزة بالكامل، إلى جانب منتجاتنا اللذيذة، كلها في خدمتك.
- ◆ خدمة البوظة في الموقع: أضف لمسة من التميز إلى فعاليتك مع محطة الآيس كريم العربية الحية. استمتع بعرض مباشر لتحضير الآيس كريم الكريمي بالطريقة التقليدية، في تجربة تأسر الحواس وتبهر الضيوف.
- ◆ التصدير: نصدر إلى دول العالم كافة.

STAGE CHECKING

The audit process ensures the quality and safety of the products. To achieve this, we are recruiting an internal audit team responsible for monitoring and evaluating standards, operating under a pre-defined audit plan. The audit team is tasked with preparing conformity assessment reports, as well as corrective action reports. These reports should be submitted to the administration for proper and official approval.

مرحلة التدقيق

تضمن عملية التدقيق جودة وسلامة المنتجات. ولتدقيق ذلك، نقوم بتوظيف فريق تدقيق داخلي مسؤول عن مراقبة وتقييم المعايير، ويعمل وفق خطة تدقيق محددة مسبقاً. يتولى فريق التدقيق إعداد تقارير تقييم المطابقة بالإضافة إلى تقارير الإجراءات التصحيحية. يجب تقديم هذه التقارير إلى الإدارة للموافقة عليها بشكل رسمي وصحيح.





PRODUCT VALIDITY

The shelf life of each product is determined according to its main ingredients. Products containing fresh cream or dairy typically have a shorter expiration period, while syrup-based products have a longer shelf life. This classification is approved by the Jordan Standards and Metrology Organization (JSMO), and their certification is considered an official document that supports export, import, and international trade procedures.

صلاحية المنتج

يتم تحديد مدة صلاحية المنتج بناءً على مكوناته الأساسية. على سبيل المثال، يتم تحديد تاريخ انتهاء صلاحية قصير للمنتجات التي تحتوي على كريمة ومنتجات الألبان الطازجة. أما المنتجات القطرية فتتمتع بمدة صلاحيتها لفترة أطول. يتم الاعتراف بذلك من قبل "مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية"، وتعتبر موافقتهم وثيقة معتمدة يمكن استخدامها في عمليات التصدير والاستيراد، وكذلك في المعاملات التجارية الدولية.



OUR PRODUCTS CATEGORY:

- Luxury Arabian Varieties Sweets
- Barazek & Ghraybeh
- Maamoul
- Turkish (Halqoum & Nugat)
- Frozen (Kunafa & Ice-cream)
- Bread Stick

فئات منتجاتنا:

- حلويات عربية فاخرة مشكلة
- برازق و غريبة
- معمول
- الحلقوم و النوجا التركية
- كنافة و ايس كريم
- كحك الشاي

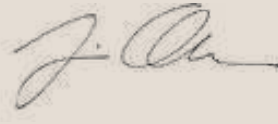


كلمة مجلس الإدارة

حباً منا لهذا الوطن الغالي وأبنائه الأعزاء باسمنا كشركة أردنية نسعى دائماً لتوفير أفضل الخدمات التي تليق بتلبية ذوقكم العالي . ولهذا فإننا نحرص وبشكل خاص على التطوير الدائم لمنتجاتنا وخدماتنا لنصل بها إلى مستوى الجودة والتميز الذي يفوق توقعاتكم. منتهجين سياسة الجودة والشفافية والمصداقية في كل ما نقدم تحت شعار ”رضى ومنفعة الزبون تأتي أولاً“ . مستخدمين في ذلك أحدث التقنيات ووسائل التواصل والبيع . ولعل أبرز ما يميز شركتنا ليس فقط الجودة والفاعلية المعروفة بحمد الله لمنتجاتنا وإنما أيضا خدمات ما بعد البيع التي نوفرها لعملائنا حرصاً منا على رضاهم وعلى استمرارهم بالتواجد هنا دائماً..



رافت أبو لبة
Rafat Abu Lebbeh
مدير تنفيذي
Executive Manager

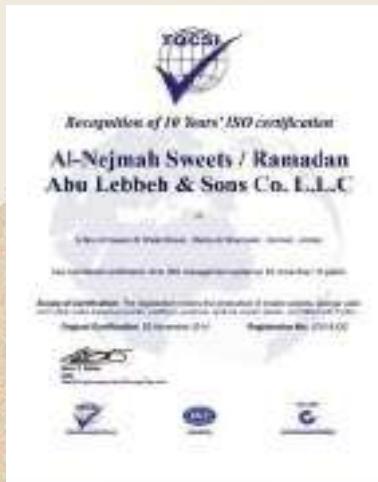


رامز أبو لبة
Ramez Abu Lebbeh
مدير عام
General Manager



رمضان أبو لبة
Ramadan Abu Lebbeh
رئيس مجلس إدارة
Chairman of the Board

CERTIFICATES



10 years ISO Certification



Superior Taste Award / Belgium for years 2021 & 2022 ,2023 ,2024 ,2025.



ISO9001:2015



ISO22000:2018



Halal Certificate & Halal For KSA



FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

COMMUNITY FEEDBACK

Please don't hesitate to share your thoughts and comments with us via our social media accounts or the given addresses below. Your opinions and comments are valuable for us.

تواصل لنواصل

للتفاعل معنا من خلال مواقع التواصل الاجتماعي نشق بكم ونتقبل آرائكم ونتمنى منكم التواصل معنا من كل دول العالم



SOCIAL NETWORKS التواصل الاجتماعي

 Instagram

@alnejmahsweets_official
@gusti_ice_cream_official

 Facebook page

<https://www.facebook.com/alnejmahsweetsjo>
<https://www.facebook.com/gustiicecreamjo>

 Tik Tok

@alnejmahsweets_official

 Youtube

@alnejmahsweets_official

 Website

www.alnejmah.com



فروعنا | OUR BRANCHES



Al Bayader
البيادر

Tabarbour
طبربور

Abu Nseir
أبو نصير

Dabouq
دابوق

Al madina almunawara
المدينة المنورة

Airport Street (soon)
شارع المطار

Dabouq (gusti)
دابوق جوستي

Yajouz Al Shamali
ياجوز الشمالي

Al Rabieh (gusti)
الرابية جوستي

Marka
ماركا



10 BRANCHES
IN JORDAN



+962 790524018