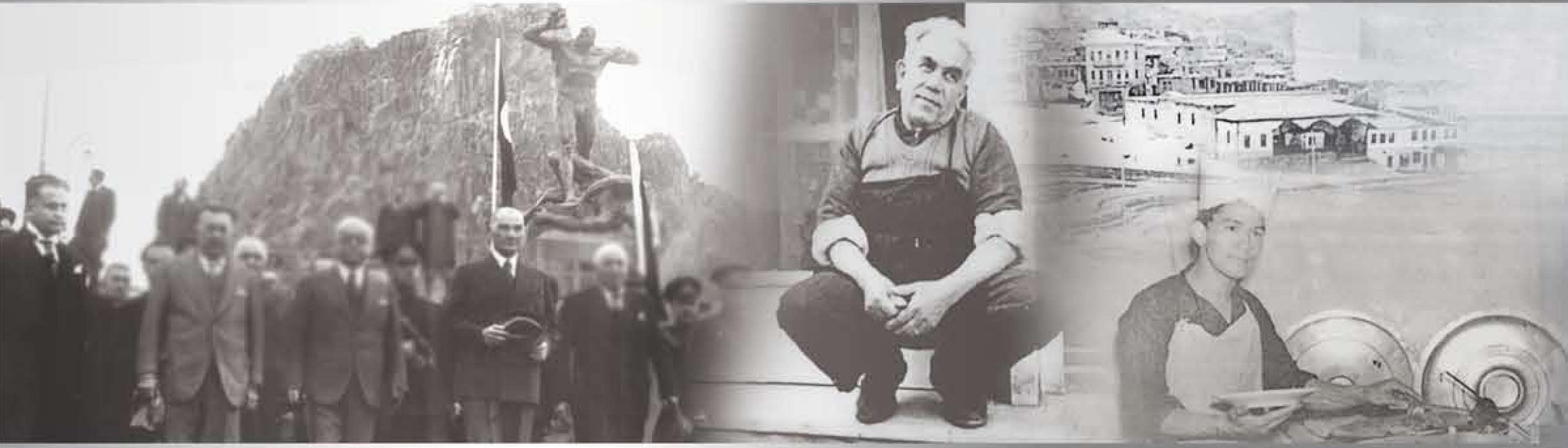


ikbal[®]
1922
Lokantacılık



90 YILDIR HER ALANDA EN İYİSİ!

GURMELER, YEMEK KÜLTÜRÜ YAZARLARI VE TURİZMCİLERDEN OLUŞAN BÜYÜK JÜRİ SEÇTİ

EN İYİ 10

Ekmek kadayıfının en iyi 10 adresi

Ekmek kadayıfı yapıldığı anda her alanda farklı bir medeniyet, farklı kültürler arasında değişimlerin olduğu görülmektedir. Ancak her kültürün kendi ekmeği ve kadayıfı vardır. Bu da, farklı kültürlerin bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Türkiye'de ise ekmeğin kadayıfı, farklı kültürlerin bir araya gelmesiyle oluşmuştur. Türkiye'de ekmeğin kadayıfı, farklı kültürlerin bir araya gelmesiyle oluşmuştur. Türkiye'de ekmeğin kadayıfı, farklı kültürlerin bir araya gelmesiyle oluşmuştur.

Dört çeşidi var

Ekmeğin dört çeşidi vardır. Bunlar; ekmeğin dört çeşidi vardır. Bunlar; ekmeğin dört çeşidi vardır. Bunlar; ekmeğin dört çeşidi vardır. Bunlar; ekmeğin dört çeşidi vardır.

GURMELERDEN OLUŞAN BÜYÜK JÜRİ SEÇTİ

EN İYİ 10

İşte en iyi klasik Türk yemeği lokantaları

İşte en iyi klasik Türk yemeği lokantaları. Burada en iyi klasik Türk yemeği lokantaları listelenmiştir.

GEZGİNLER, SEYAHAT YAZARLARI, TELEVİZYONCULAR VE TURİZMCİLERDEN OLUŞAN BÜYÜK JÜRİ SEÇTİ

EN İYİ 10

En iyi 10 yol lokantası

En iyi 10 yol lokantası listelenmiştir.

İKBAL DİNLENME TESİSLERİ

EN İYİ 10

İhtiyaç molası için birebir

İhtiyaç molası için birebir. İKbal Dinlenme Tesisleri, ihtiyaç molası için birebirdir.

GURMELER, GAZETECİ VE YAZARLARDAN OLUŞAN BÜYÜK JÜRİ SEÇTİ

EN İYİ 10

Lokumu en güzel 10 adres

Lokumu en güzel 10 adres listelenmiştir.

Katkı maddesi yok

Katkı maddesi yok. Bu lokumun katkı maddesi yoktur.

10 outlet merkezi

10 outlet merkezi listelenmiştir.



En iyi on hamur tatlısı

En iyi on hamur tatlısı listelenmiştir.

Türk tatlısının En iyi 10 ADRESİ

Türk tatlısının En iyi 10 adresi listelenmiştir.

GEZGİNLER, NİHAZCİLERİN, DOKTORLARIN VE BİR KADINLARIN OLUŞAN BÜYÜK JÜRİ SEÇTİ

EN İYİ 10

Türkiye'nin en iyi 10 kaplıca tesisi

Türkiye'nin en iyi 10 kaplıca tesisi listelenmiştir.

Çoban kavurma üstü kadayıf

Çoban kavurma üstü kadayıf listelenmiştir.

Okkalki ekmeğin kadayıfının adresi

Okkalki ekmeğin kadayıfının adresi listelenmiştir.

Ekmek kadayıfı

Ekmek kadayıfı listelenmiştir.





ikbal
1922

İKBAL Franchising Sistemi

İkbal markasıyla, alışveriş merkezlerinde, cadde ve dış lokasyon konseptinde Franchising restoran bayiliği vermekteyiz.

Buna benzer biçimde Türkiye'nin birçok alışveriş merkezi ve caddesi ile ilgili yapılan başvurular değerlendirilmektedir.

İkbal franchising sistemini kendi bünyesinde uygulayabilecek deneyime sahip, yenilikçi ve gelişmeye açık bir girişimci olmak aradığımız kriterlerdendir. Şüphesiz diğer ön koşul ise gerekli yatırımları yapabilecek işletme sermayesine sahip olmaktır. Bu kriterlere uygun başvuru sahibi, sözleşme imzalandığı takdirde İkbal franchising sistemine dahil olmaktadır.





İKBAL'in Franchise Ortaklarına Sunduđu Hizmetler

Konusunda uzman ve yetiřkin kadrosu ile franchising ekibimiz profesyonel hizmetler sunmaktadır.



Yer Seçimi

İkbal restoranı açmak isteyen yatırımcıların, açmayı düşündükleri yer ile ilgili olarak araştırmalar yapılmakta ve ayrıca İkbal'in elindeki seçenekler de değerlendirilip çıkan sonuçlar çerçevesinde açılış kararı alınmaktadır.



Lojistik ve Satın Alma

Restoranların ihtiyacı olan her türlü ürün, İkbal kalitesiyle ve hijyenik koşullarda restoranlarımıza ulaştırılmaktadır.

Et ve et ürünleri, ayçiçek yağı, turşu, bakliyat ürünleri ve tatlı grupları İkbal tarafından şubenin kapısına kadar gönderilmektedir. Sadece gazlı içecekler, su ve ayran gibi ürünler ana firmanın belirleyeceği sözleşmeli tedarikçiler üzerinden temin edilir.





Personel Eđitimi ve Denetim

Eđitim ekibimiz tarafından yatırımcı dahil olmak üzere tüm personel, ürünlerin hazırlanması, sunumu, hijyen standartları ve uygulamaları konularında teorik ve uygulamalı olarak eğitim programlarına alınmaktadır. Personel eğitimleri inşaat sürecinden restoranın açılışına kadar devam eder ve restoranın açılmasıyla birlikte tarafımızdan uzman destek ekip takviyesi yapılır.

Franchise adayının tedarik edeceği personel (restoran müdürü, aşçıbaşı) kendi ekibimiz tarafından Afyon Çarşı lokantamızda uygulamalı ve görsel eğitim sürecine tabi tutulur.

Her bir nokta sürekli denetlenir ve standartların o noktalara da taşınması sağlanır.

Restoranlarımız periyodik olarak kontrol ve denetimden geçer, gerektiği durumlarda yeterli hizmet veremeyen personele yeni eğitim planları hazırlanır.





Yemek Üretimi

Tüm İkbal ürünleri, Türkiye'nin en kaliteli etleriyle, en modern üretim makinelerinde, tecrübeli bir üretim ekibi tarafından üretilmektedir.

İkbal'in, yemek üretiminde kullandığı etler özel olarak seçilir. Kıkırdak, kemik ve sinir gibi sert yapılar otomasyon yoluyla ayrılır. Yemek türüne göre gerektiği şekilde soslanarak marine edilen etler son sistem buharlı fırınlarda pişirilir.

6000 m²'lik kapalı alanda kurulu üretim tesislerimiz, gerçekleştirilen teknolojik yatırımlarla, Türkiye'nin en modern ve hijyenik üretim ekipmanlarına sahip tesislerden biri haline gelmiştir.

Her türlü et ürününü üretebilecek kapasiteye sahip tesislerde İkbal güvencesiyle hazırlanan yemek çeşitleri, et ve şekerleme ürünleri, uluslararası kalite standartlarına uygun olarak üretilmekte ve sunulmaktadır.



Etler pişirme işleminden sonra 2 - 4 saat kadar dinlendirilerek tat ve aromanın daha iyi gelişmesi sağlanır. 1500 gr' lık kutulara tartım yapılan ürünlerin üzerine koruma amaçlı olarak kendi içinde piştiği sosu ilave edilir.

Böylelikle ette lezzet kaybı, kararma gibi olumsuzlukların önüne geçilir. Bu ürünler -30°C' de şoklanarak dondurulur ve - 18°C soğuk zincirde depolanır. Son kullanıcının ürünü tüketime hazırlamak için ısıtmadan 12 saat önceden 4°C dolaba alması yeterlidir. Pişirme süresi 10 dakikadan azdır.





Yazılım ve Donanım

Franchise restoranlarımız için özel olarak hazırlanan otomasyon ve yazılım sistemimiz sayesinde, işletmenin geleceğine yön verebilecek veriler, her an toplanabilmektedir. Böylece işletmenin verebileceği muhtemel kayıplar bertaraf edilerek kârlılıklar arttırılmaktadır. Her restoran kendi içinde uzmanlaşarak düzgün işleyen sistemin bir parçası haline gelir.





Mimari Uygulama ve Dekorasyon

Yatırım kararı verildikten sonra İkbal lokantacılık konseptine uygun olan projeler, kendi mimar gruplarımızca hayata geçirilmektedir.

Mimarlarımızın çizeceği proje, yine mimarlarımızın denetimi altında sizin de seçebileceğiniz taşeronlarla da uygulanabilir. İkbal olarak; restoran, dekorasyon ve demirbaşların tedarikinin yanı sıra ekonomik çözümler anlamında da tavsiyelerde bulunmaktayız.





Yatırımcılarda Aranılan Özellikler

İkbal franchising sistemini kendi işletmesinde uygulayabilecek deneyime sahip, yenilikçi ve gelişmeye açık bir girişimci olmak öncelik verdiğimiz kriterlerdendir.

Kuşkusuz, bir diğer ön koşul da gerekli yatırımları yapabilecek güce ve işletme sermayesine sahip olmaktır.

Yalnızca finansal yatırım değil, yatırımcının bu işten başka işi olmaması ya da işinin başında uzun mesailer verebilecek kadar zamanı olması, İkbal'in yatırımcıdan beklediği en önemli özelliktir.

ikbal

1922



İKBAL Gıda Ürün Karması



Et Yemekleri

- Dana Tandır • Dana Rostu • Çoban Kavurma • Tas Kebap • Et Sote • Salçalı Köfte • Piliç Sote • Piliç Kapama • Patlıcan Kebap • Karnıyarık • Orman Kebap • Hünkar Beğendi • İslim Kebap • Patlıcan Musakka



Sebze Yemekleri

- Taze Fasulye • Ispanak • Bamya • Sucuklu Kuru Fasulye • Nohut • Mevsim Türlü • Dolma Çeşitleri



Tatlılar

- Ekmek Kadayıfı Çeşitleri • Kabak Tatlısı • Fırın Sütlaç



Kahvaltılıklar

- Kahvaltı Tabağı • Bal-Kaymak
- Menemen • Sucuklu Yumurta • Tost Çeşitleri



Dönerler

- Et Döner • İkbal Yoğurtlu Soslu Et Döner • Piliç Döner
- Sucuk Döner • İkbal Yoğurtlu Soslu Sucuk Döner
- Pide, Lavaş, Ekmek arası seçenekleri ile



Çorbalar

- Tandır • Mercimek
- Ezogelin • Yayla



Köfte ve Burgerler

- İkbal Köfte • Sucuk Köfte • Et Köfte • İkbal Burger
- Pide, Lavaş, Ekmek arası seçenekleri ile