



**MTLE
KITCHEN**



ПЕРВАЯ И ЕДИНСТВЕННАЯ В РОССИИ ХАЛЯЛЬНАЯ ФАБРИКА ГОТОВОЙ ЕДЫ

ITLE
KITCHEN

ITLE
KITCHEN

ЭТО БЛЮДА ВЫСОКОЙ КУХНИ ИЗ ЭКО-ПРОДУКТОВ МЕСТНЫХ ФЕРМЕРОВ
В СОВРЕМЕННОМ ФОРМАТЕ В СООТВЕТСВИИ СО СТАНДАРТАМИ ХАЛЯЛЬ



ХАЛЯЛЬ

Вся продукция, выпускаемая на фабрике, соответствует требованиям Халяль.



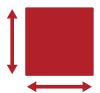
КОНЦЕПЦИЯ ХАЛЯЛЬ 360

На всех этапах производства - в продукте и в сервисе, в отношении к потребителю и внутри коллектива.



АДРЕС

Промышленный парк «Зеленодольск».



ПЛОЩАДЬ

Площадь фабрики 3000м².



ОСНАЩЕНИЕ

Современное европейское оборудование Rational, Robot Coupe, Electrolux, КТ, RePack.




ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Внедрена система HACCP, международный стандарт качества ISO 22000 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019), сертификация Халяль.

ТЕКУЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ ФАБРИКИ

		Текущие данные	Потенциал (в перспективе)
01	Количество человек	90	400
02	Мощность фабрики (ед продукции) в сутки	6 000	40 000
03	Мощность фабрики в тоннах в сутки готовой еды	1,5	10
04	Сколько энергии потребляет (киловатт)	250-300квт/ч	500-600квт/ч
05	Сколько холодильных мощностей	1 050 м²	1 050 м²
06	Количество СКЮ	40	100
07	Основные цеха	Овощной, мясной, рыбный, горячий, холодный, упаковочный	
08	Оборудование	Пароконвектоматы - RATIONAL Упаковщики в ГМС - Italianpack Камеры шоковой заморозки - ColdLine Электрифицированное кухонное оборудование - ROBOT COUPE	



Найти здоровую еду? - **Сложнее, чем кажется.**



Найти здоровую еду уровня топ-ресторанов? - **ITLE Kitchen.**

Сегодня доставка взрывает рынок, каждый может заказать себе блюдо откуда угодно и поэтому конкуренция высока - чтобы выжить на рынке, нужно иметь особенность.


Мы нашли свою не в определенной кухне или вызывающем названии.

НАША ОСОБЕННОСТЬ - высочайший стандарт продуктов, передовые технологии производства и строгое следование принципам Халяль. Без компромиссов.

То, что создает репутацию ITLE как главного стейк-хауса Казани - **ОТКРЫТОСТЬ.**

Мы полностью следуем формату Halal 360 на всех этапах производства, подразумевающему **высокие** стандарты кухни, честность и справедливость по отношению к нашему гостю и друг другу.

Именно справедливость стоит во главе угла, ведь честное отношение к своей работе, коллективу и самому себе позволяет добиться лучшего результата.



МЫ ВЫРОСЛИ ИЗ РЕСТОРАНА

- ◆ Мы выросли из ресторана, поэтому знаем и соблюдаем высокие стандарты по приготовлению наших блюд.
- ◆ Мы обладаем экспертизой в приготовлении вкусной и полезной еды.
- ◆ Ресторанная база помогает формировать актуальный и востребованный ассортимент - мы знаем, чего хотят гости.
- ◆ Над созданием продукта работает команда технологов, разработчиков и маркетологов из Москвы.
- ◆ Каждый продукт перед запуском проходит тестирование и внутренние дегустации
- ◆ У нас уже есть положительная репутация, которой мы гордимся и дорожим, поэтому предлагаем только лучшие и проверенные блюда.

О КОМПАНИИ

Компания ITLE прошла долгий путь от мясной лавки до первого в России стейкхауса по стандарту Халяль.

НА СЕГОДНЯ
СЕТЬ ITLE
ВКЛЮЧАЕТ
В СЕБЯ:

ITLE
СТЕЙК-КАФЕ

3 СТЕЙК-ХАУСА

ITLE
BISTRO

1 БИСТРО

 ГОТОВЫЕ БЛЮДА ДЛЯ
ФЕДЕРАЛЬНЫХ СЕТЕЙ
И КЕЙТЕРИНГА.

СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

ОСНОВНАЯ ФИШКА – мясные блюда Premium класса **по доступным ценам.**



К нам приходят за неповторимым вкусом стейков, бургеров и колбасок, а также других авторских вкуснейших блюд от ведущих шеф поваров в России.



А секрет вкусных, сочных, мягких и ароматных стейков или бургеров – ферментация мяса в специализированных камерах до уровня dry-age (вызревшее).



Среди наших гостей первые лица Республики, селебрити и просто гурманы разного уровня. Тут и молодежь, обожающая бургеры, и деловые люди, понимающие толк в стейках, и спортсмены, следящие за сбалансированным питанием.

ЛИНЕЙКА ПРОДУКТОВ

ITLE
KITCHEN

КЛАССИК

Знакомые каждому
блюда домашней кухни,
приготовленные
по особым рецептам



АКТИВ

Выбор тех, кто хочет
быть на волне
кулинарных трендов
правильного питания
и принципов ЗОЖ

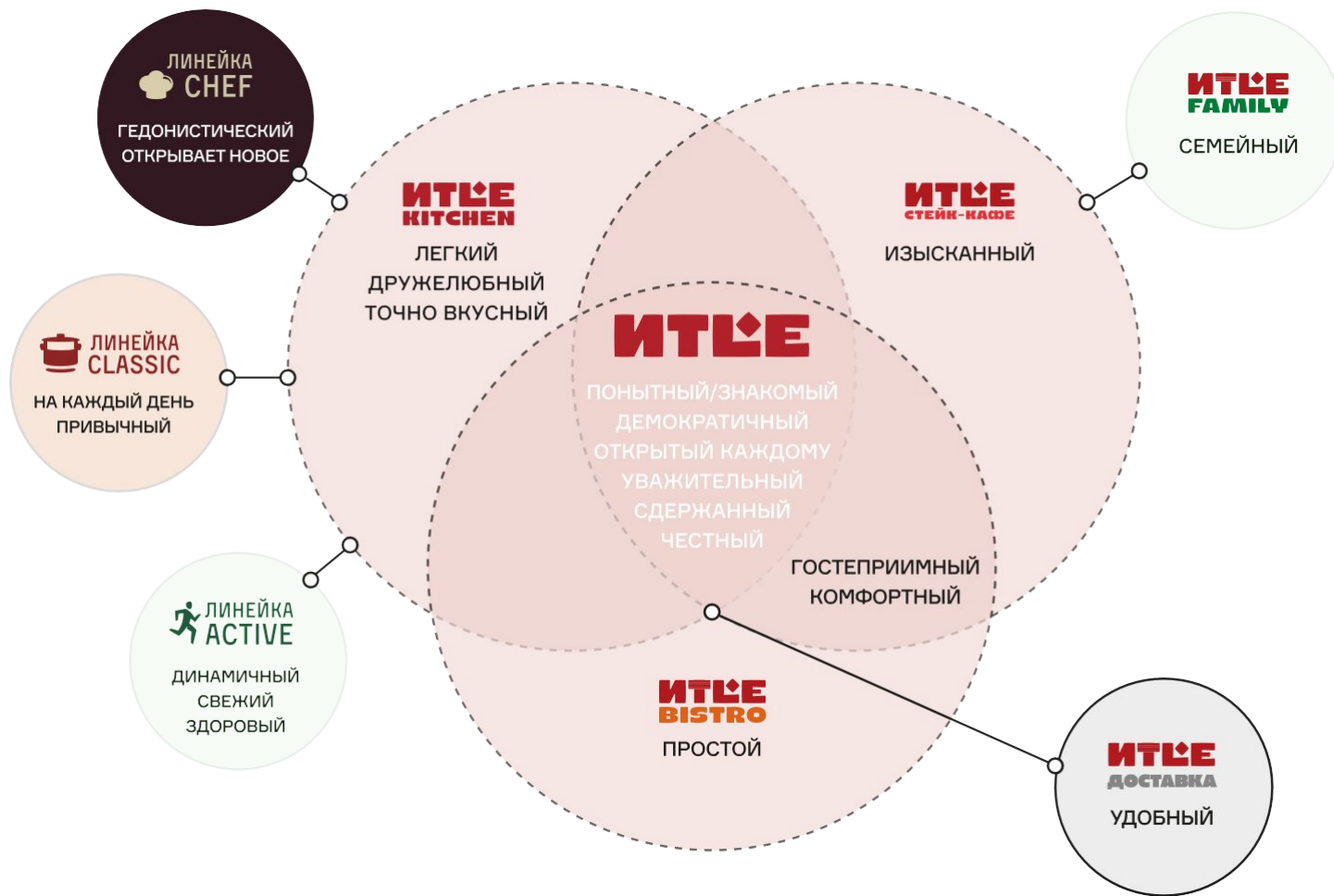


ШЕФ

Лучшие кулинарные
изыски прямо из под
ножа нашего шеф-повара,
приготовленные
специально для вас



АРХИТЕКТУРА СМЫСЛОВ



ПРИЧИН ВЫБОРА ITLE



ИДЕЙНОСТЬ

Мы команда профессионалов и единомышленников, объединенных форматом **Halal Lifestyle** - высоким стандартам на основе честности, справедливости и традиционных ценностей.



СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Управляем бизнес-процессами через единый управленческий центр. Предпочитаем цифру вместо бумаги – NPS, Trello, Miro, терминалы сбора данных, Face ID, анонимная система жалоб и предложений, видео-аналитика, видеоконтроль приготовления блюд.



ПЕРВОКЛАССНЫЙ СЕРВИС

Наша цель – долгосрочные отношения с вами и бережный учет ваших интересов. С момента открытия обеспечиваем превосходный сервис и верим гостям на слово. Без компромиссов. Нас вдохновляет ваше доверие, когда вы приходите к нам поужинать после работы, отметить семейный праздник или просто расслабиться за вкусным обедом



ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ – НАША ЗАБОТА

Мы используем американскую **технология HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)** для повышения уровня безопасности готовых блюд. Это научный подход к управлению производством, способствующий точечному поиску и исключению рисков. Простыми словами - это гарантия качества наших блюд. **ISO 22000 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)** - это международный стандарт качества, разработанный для применения на всех предприятиях, участвующих в производстве, упаковке и транспортировке пищевых продуктов. Мы твердо придерживаемся наших золотых правил с самого первого дня. **Сертификация Халяль**, является дополнительным стандартом качества и гарантией дозволенности для наших потребителей.



ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

Наша кухня оборудована самым современным немецким и итальянским оборудованием. Все subprocesses вроде чистки овощей и упаковки - максимально автоматизированы, чтобы наши высококлассные повара были максимально сконцентрированы на приготовлении. Мы по праву являемся лидерами на территории Поволжья по производительности, мощности, качеству и чистоте производства



100% ХАЛЯЛЬ

ITLE
KITCHEN

НАША ФИЛОСОФИЯ – HALAL 360. Изначально халяль (halal) – религиозный термин, означающий всё дозволенное. Отсюда осознанный контроль, ответственность перед Богом и людьми за качество продукции или услуг. В широком смысле это всё полезное – что не претит человеческому естеству и не наносит ему вред.

- ◆ **Концепция Халяль 360:** на всех этапах производства - в продукте и в сервисе, в отношении к потребителю и внутри коллектива.
- ◆ Миссия компании: **Преобразовать жизнь людей через вкусную халяль-еду.**
- ◆ **Все ингредиенты халяль,** подтвержденные сертификатами.
- ◆ **Не пользуемся кредитами,** противники ссудного процента.

- ◆ **ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР))** — анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- ◆ **Сертификация «Халяль» (Halal)** - процедура освидетельствования соответствия заданным требованиям, оговоренным в стандарте исламской религиозной организации Совет муфтиев России.
- ◆ **ISO 22000 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)** - это международный стандарт качества, разработанный для применения на всех предприятиях, участвующих в производстве, упаковке и транспортировке пищевых продуктов.
- ◆ **Мы гарантируем на 100% качественную и безопасную продукцию**, кроме того, федеральные сети рассматривают производителей еды под микроскопом прежде чем допустить на полку.
- ◆ На фабрике осуществляется **проверка здоровья всех сотрудников и тщательная дезинфекция** – ежедневная обязательная процедура. Ваше здоровье – наш приоритет, ведь вы – суть существования Компании.





MTLE
KITCHEN

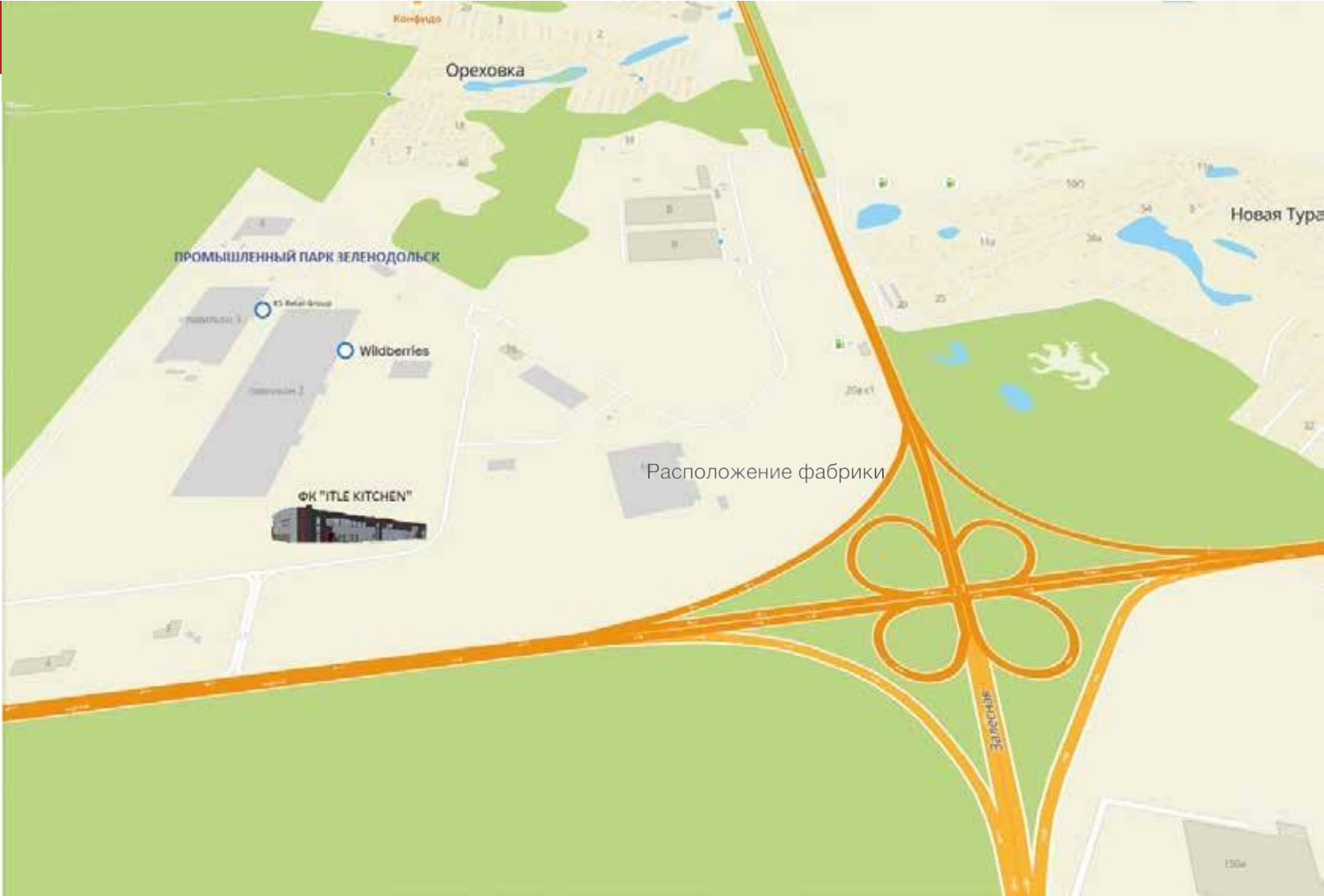


MTLE
KITCHEN











Отдел продаж ☎ +7 906 075-23-62 Павел Ясельский P.Yaselskiy@itlekitchen.ru