

Итле китчен

Лого и картинка



Может получится это использоваться как подложку

Первая и единственная в России Халяльная фабрика готовой еды
ITLE КИТЧЕН - это

Блюда высокой кухни из эко-продуктов местных фермеров в современном формате в соответствии со стандартами 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
3000 м²


ПОСТАВОК

ТВО
В

МЕНТ

ОСНАЩЕНИЕ
современное европейское оборудование Rational, Robot Coupe, Electrolux, КТ, RePack

СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД К ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
на предприятии внедрена система ХАССП, установлены металлодетекторы и оборудована собственная лаборатория



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 при приготовлении 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 стейк-хауса по стандарту Халяль.

На сегодня сеть **ITLE** включает в себя 3 стейк-хауса, бистро и собственное производство готовых блюд для федеральных сетей и кейтеринга.

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.

О компании

Компания **ITLE** прошла долгий путь от мясной лавки до первого в России стейк-хауса по стандарту Халяль.

На сегодня сеть **ITLE** включает в себя 3 стейк-хауса, бистро и собственное производство готовых блюд для федеральных сетей и кейтеринга.

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.

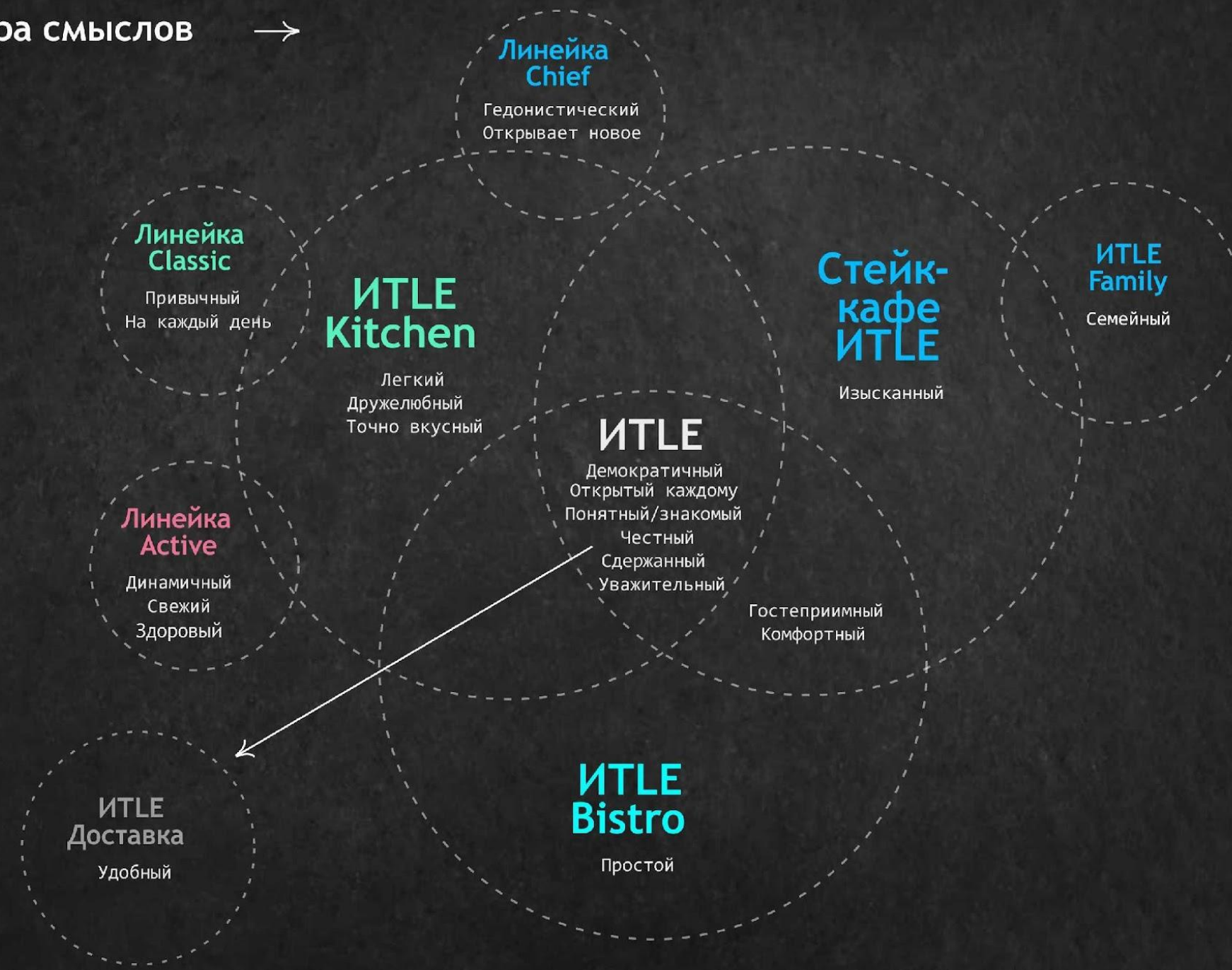
Линейки продуктов

<p>КЛАССИК Знакомые каждому блюда домашней кухни приготовленные по особым рецептам</p>	<p>АКТИВ Выбор тех, кто хочет быть на волне кулинарных трендов правильного питания и принципов ЗОЖ</p>	<p>ШЕФ Лучшие кулинарные изыски прямо из под ножа нашего шеф-повара, приготовленные специально для вас</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Вставить это друг в друга

Архитектура смыслов →



Это чуть переработать и оставить

5. причин выбора ITLE

[инфографика]

ИДЕЙНОСТЬ

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

[инфографика]

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

[инфографика]

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ – НАША ЗАБОТА

Мы используем американскую технологию **НАССР** (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.

Сертификация Халяль, является дополнительным стандартом качества и гарантией дозволенности для наших потребителей.

[инфографика]

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

[инфографика]

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

100% ХАЛЯЛЬ

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.

Гарантия качества

ХАССП ([англ.](#) *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*) — 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.

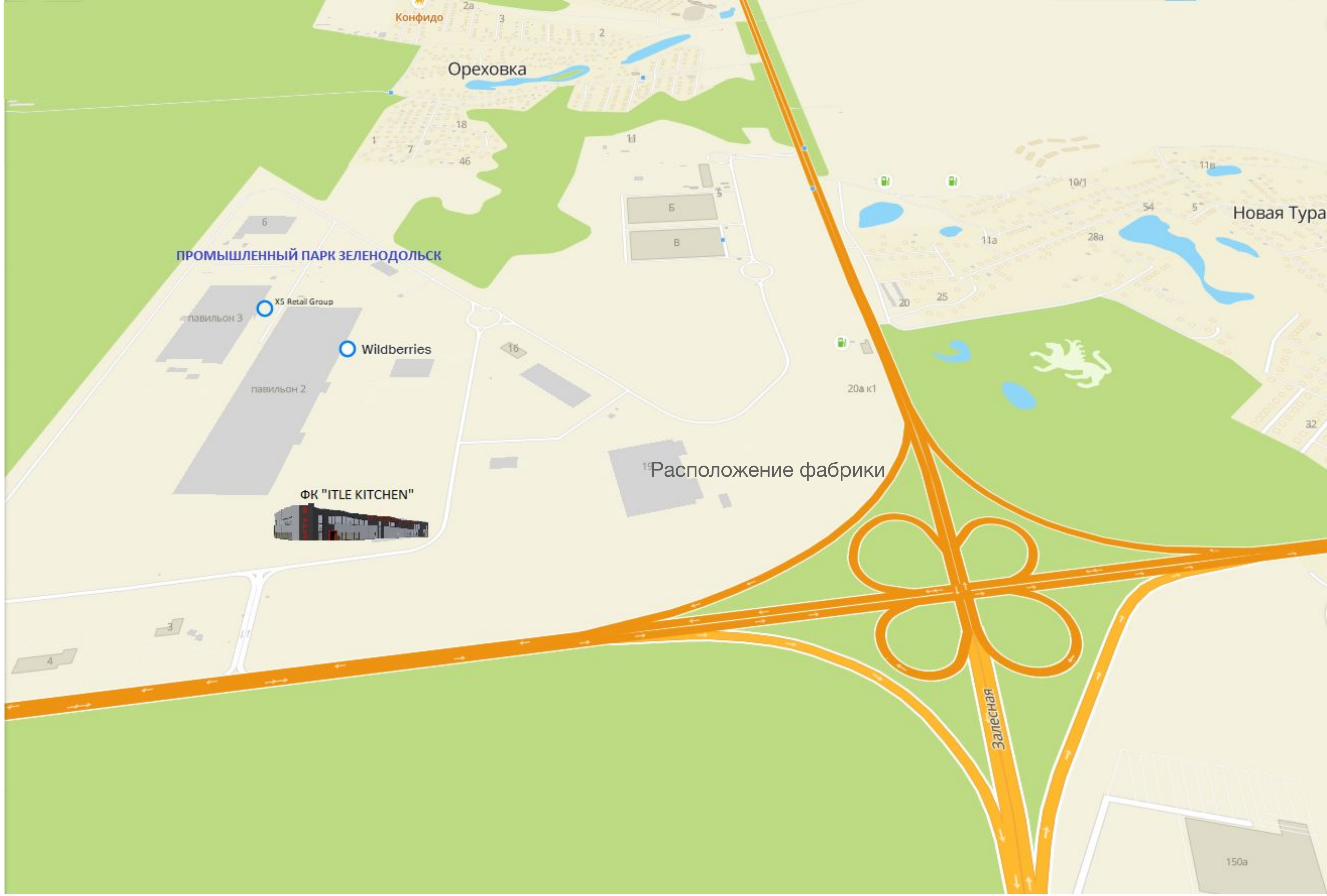
На фабрике осуществляется проверка здоровья всех сотрудников и тщательная дезинфекция – ежедневная обязательная процедура. Ваше здоровье – наш приоритет, ведь вы – суть существования Компании.



Нужно интегрировать или фотки или макеты или и то и то

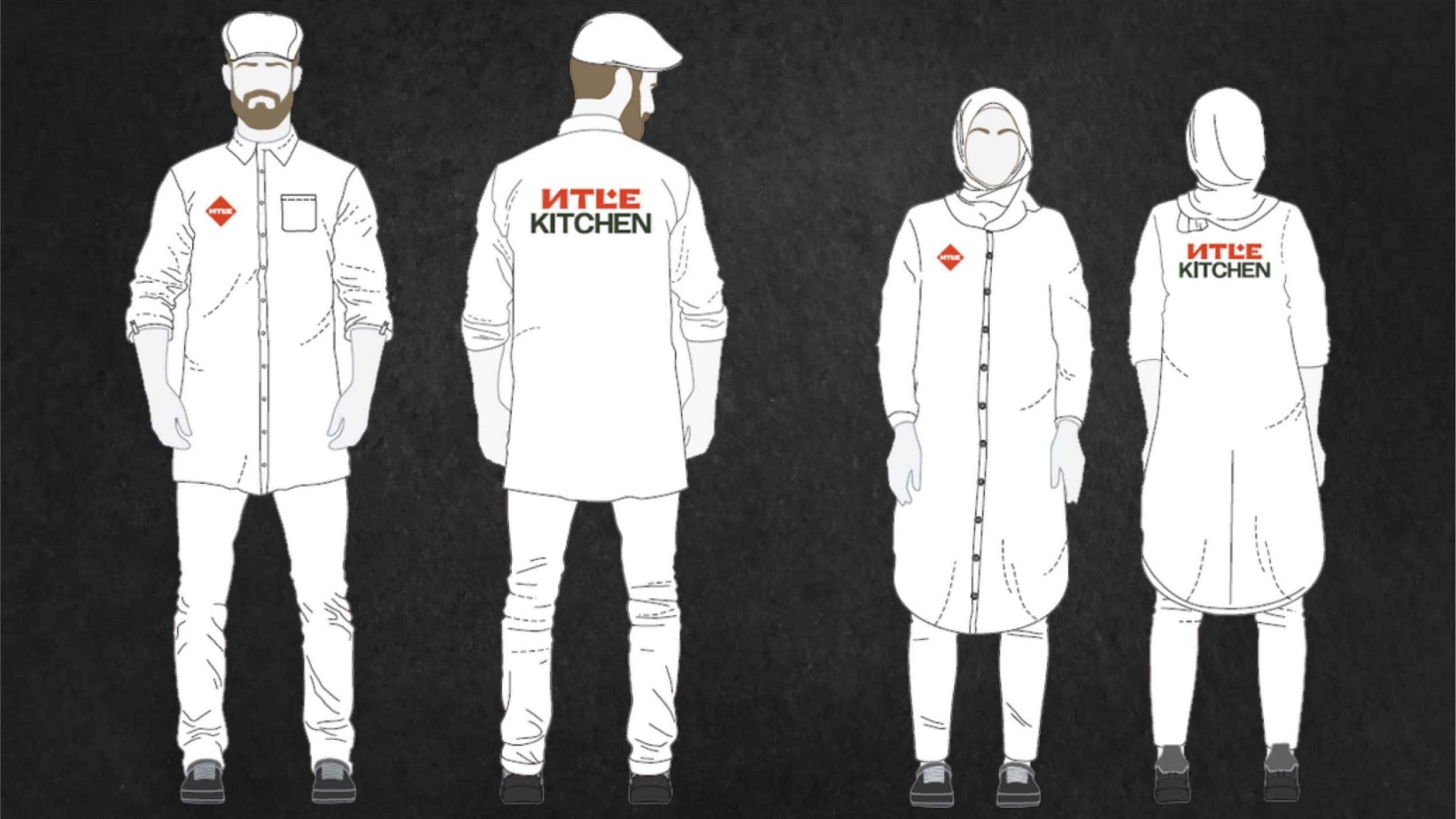








Офис производства



Форма , но тут лучше нарисовать маску и намордник мужчине, и мужчине закрыть волосы на голове шапкой - и сказать что это униформа сотрудников производства



КОНТАКТЫ

Телефон: 253 62 56
E-mail: info@itlekitchen.ru
сайт: itle-kitchtn.ru

БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!

ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ



Контакты

Для отзывов и предложений. - info@itlekitchen.ru

Телефон отдела контроля качества +7 843 2536256

Отдел маркетинга a.elkanov@itlekitchen.ru