

أفخم
دجاج عالم

LEBANON
16 BRANCHES

UAE
3 BRANCHES

IRAQ
2 BRANCHES

QATAR
2 BRANCHES

قريباً

GERMANY
GREECE
OMAN


ALABDALLA
THE ORIGINAL SINCE 1999

portfolio
ملف الشركة

OUR STORY

It is a story where passion, skill and creativity come together to create an extraordinary culinary experience. The delicious and distinctive mixture of Al-Abdullah chicken did not start from the small restaurant that Mr. Youssef Al-Abdullah (Abu Hussein) opened in 1999, which specialized in grilling chickens on charcoal, but rather from the moment when Abu Hussein planned to create the taste of an innovative, delicious, unprecedented and revolutionary sauce. Because a good meal attracts family and friends to share it together, the modest shop could no longer accommodate the number of visitors, so the restaurant moved to a larger and more spacious place in the year 2004. Since we do not regard success as an end point, but rather a journey, after opening the second branch in 2013, the branches continued to open until we have reached 11 branches in 2023 (5 additional branches are currently under construction, and are expected to open at the beginning of 2024).

Considering that it is our duty to revive the Lebanese cuisine and contribute to the glowing of its distinctive flavors internationally, in the year 2021 we began our international expansion, as we currently have 3 branches in the United Arab Emirates, two branches in Iraq. In Addition to the mentioned branches, we are currently in the process of establishing branches in Qatar and other countries around the world. As leadership and enhancing sustainability are our goals, it was necessary to institutionalize the Abdullah Restaurants Company in an elaborate manner, and accordingly, a kitchen, a warehouse, and a central slaughterhouse were established in the year 2016, and in parallel, in the same year, we obtained international quality certificates: ISO 9001:2015 for managing quality and ISO 22000:2018 for managing food safety.

As essential as delicious and consistent taste is to us, the company took the decision to expand horizontally in the year 2017, when it purchased a chicken farm and then its own slaughterhouse. Thus, allowing the company to guarantee quality and excellence on all production lines from the beginning of hatching process until the final product is presented to the customer.

هي قصة يتلاقى فيها الشغف والمهارة والإبداع لخلق تجربة طهي غير عادية. فالخلطة اللذيذة والتميز لفرج العبد لله لم تبدأ فقط من المطعم الصغير الذي افتتحه السيد يوسف العبد لله (أبو حسين) في العام 1999. والذي تخصص في شوي الفروج على الفحم. بل من اللحظة التي نوي فيها السيد أبو حسين أن يبدع في مذاق صلصة شهية مبتكرة لم يسبق لها مثيل وتصنع فرقا

ولأن اللقمة الطيبة تجذب الأهل والأصدقاء لمشاركتها معا، فلم يعد بوسع المحل المتواضع أن يستوعب أعداد الزبائن، فكان إنتقال المطعم إلى مكان أكبر وأوسع في العام 2004؛

وبما أن النجاح ليس نقطة نهاية بل هو رحلة، فبعد افتتاح الفرع الثاني عام 2013، توالى إفتتاح الفروع إلى أن وصلوا في العام 2023 إلى 11 فرع في لبنان (ويعمل حالياً تأسيس 5 فروع، يتم الإنتهاء منهم في مطلع العام 2024). الإنتشار في العالم، حيث أصبح لدينا 3 فروع في الإمارات العربية المتحدة، وفرعين في العراق، وجاري التأسيس في قطر وغيرها من الدول؛

ولأن الريادة وتعزيز الاستدامة هما الهدف كان لا بد من تأسيس شركة مطاعم العبدالله بشكل متقن، وعليه تم إنشاء مطبخ ومستودع ومسلخ مركزي في العام 2016، وبالتوازي وفي العام نفسه تم الحصول لإدارة ISO 9001:2015 على شهادات الجودة العالمية لإدارة سلامة الغذاء؛ ISO 22000:2018 نظام الجودة و ولأن المذاق الطيب يهمنا، اتخذت الشركة قراراً بالتوسع أفقياً في العام 2017، حيث قامت بشراء مزرعة الدجاج ومن ثم المسلخ الخاصة بها، وبذلك تكون الشركة قد ضمنت النوعية والجودة المتميزة على كافة خط الإنتاج من أول التفقيس إلى حين تقديم المنتج النهائي للزبون

قستنا



VISION

Al Abdullah Restaurants Chain aims to become the most widespread Lebanese restaurant chain in the world by 2035.

الرؤية

أن تصبح سلسلة مطاعم العبدالله في العام 2035 أكثر سلسلة مطاعم لبنانية إنتشاراً في العالم

MISSION

Our organization had its start in the year 1999, to provide "The tasty bite" specializing in charcoal grilled chicken, which combines simplicity and what is traditional in terms of idea and product, and modern in terms of presentation and delicious taste. This is what gives it distinction at the level of Lebanon, the region and the world.

Because our guests are the foundation and focus of our work, our organization seeks to ensure that every guest receives prompt and professional service with all friendliness and kindness. And because the safety and health of our guests are important to us, our company pays special and great attention to maintaining the cleanliness of the food, and it designated places and workers, by adhering to the most important and highest international standards in the field of food safety and occupational safety and health.

Our organization treats its guests like a mother treats her children. we seek to provide our services with the highest quality and mastery to ensure long-term relationships with our guests through gaining their trust and meeting their needs. In order for our institution to maintain leadership and excellence, we rely in our work on human wealth (administrators, cooks and technicians) who are professional and distinguished and subject to sustainable development by implementing the latest methods and tools in the world of restaurants and cooking.

Our organization spreads across all Lebanese territories and has branches in most of its governorates. Our branches even went beyond Lebanon and began to spread regionally and expand internationally, through franchising.

We aspire to keep you at your best, and remain devoted to you, your taste and your time, and this is what the authentic Lebanese works for.

الرسالة

كان لمؤسستنا الانطلاقة في العام 1999، لتقديم "اللحمة الطيبة" المتخصصة بالدجاج المشوي على الفحم، التي تجمع بين البساطة وما هو تقليدي من حيث الفكرة والمنتج، والحداثة من حيث التقديم واللذة الطعم، وهذا ما يعطيها التميّز على مستوى لبنان والمنطقة والعالم؛ ولأن ضيوفنا هم الأساس ومحور عملنا، نعهد مؤسستنا على ضمان أن يحصل كل ضيف على الخدمة السريعة والمهنية بكل ود ولطف، ولأن سلامة ضيوفنا وصحتهم تهمنا فإن شركتنا تولي اهتمام خاص وكبير في المحافظة على نظافة الأطعمة والأمكنة والعاملين فيها، والالتزام بأهم وأعلى المواصفات العالمية، في مجال الصحة والسلامة المهنية وسلامة الغذاء، إن مؤسستنا تتعامل مع ضيوفها كتعاطي الأم مع أبنائها، فتعتمد إلى تقديم خدماتها بأعلى جودة وإتقان لضمان علاقات طويلة الأجل معهم، ولكسب ثقتهم وتلبية احتياجاتهم، ولكي تحافظ مؤسستنا على الريادة والتميز تعتمد في عملها على ثروة بشرية (إداريين وطباخين وفنيين) محترفة ومتميزة وتخضع للتنمية المستدامة وتستخدم أحدث الوسائل والأدوات في عالم المطاعم والطبخ؛ إن مؤسستنا تنتشر على كافة الأراضي اللبنانية ولها فروع في أكثر محافظات، حتى أن فروعنا تعدت لبنان وبدأت بالإنتشار إقليمياً ونطلع للعالمية، عبر حقوق الإمتياز نحن نسعى جاهدين لنبقى في أفضل حالاتك، ونبقى مخلصين لك ولذوقك ووقتك، وهذا ما يعمل عليه اللبناني الأصيل



CORE VALUES

القيم الحاكمة

Authenticity

We are proud of our affiliation with Lebanon, and we seek to share our delicious bite, in its simple and authentic taste, with everyone throughout the country, the region, and the world, to demonstrate to the world the taste, competencies, and expertise that Lebanon possesses, and its growing brilliance.

Social Responsibility

We aim to provide food at prices that the poor as well as the rich can afford, and we also seek to employ the largest possible number of citizens in particular, which contributes to the development of the societies of the countries in which we are spread.

Respect & Integrity

We respect and honor our customers, employees, our community and ourselves through the principles of truth, integrity and ethics. We appreciate and respect everyone who enters our doors, and we consider preserving their dignity our first priority.

Commitment to Excellence

We are committed to being distinguished in providing our food to customers, and this requires us to deal with distinguished suppliers, distinguished administrative and production staff, distinguished raw materials and production equipment, in addition to using advanced technology in the process. We also commit to choosing the best and most prestigious places in the country for our locations, and implementing strict control over the level of quality, safety and health of food.

الأصالة

نحن نفتخر لانتمائنا للبنان، ونسعى لمشاركة لقممتنا الطيبة ببساطتها وطعمها الأصيل مع الجميع في أرجاء البلد والإقليم والعالم، لنبرهن للعالم ما يكتنزه لبنان من مذاق وكفاءات وخبرات، ويزيد من تألقه

المسؤولية الاجتماعية

نحن نهدف إلى تقديم مأكولات بأسعار تناسب الجميع، كما نسعى إلى تشغيل أكبر قدر ممكن من المواطنين بشكل خاص، مما يساهم في تنمية مجتمعات الدول التي ننتشر فيها

الاحترام والشرف

نحن نحترم ونكرم زبائننا وموظفينا، مجتمعنا وأنفسنا من خلال مبادئ الحق والاستقامة والأخلاق. ونحن نقدر ونحترم جميع من يدخل بابنا، ونعتبر المحافظة على كرامتهم أولى أولوياتنا

الالتزام بالتميز

نحن نلتزم بأن نكون متميزين في تقديم مأكولاتنا للزبائن، وهذا ما يلزمنا أن نتعامل مع موردين متميزين، وكادر إداري وإنتاجي متميز، ومواد أولية ومعدات إنتاجية متميزة، وتكنولوجيا متقدمة في العمل الإداري والإنتاجي، واختيار مواقع فروعنا في أفضل وأرقى الأماكن في البلاد، ورقابة مشددة على مستوى الجودة وسلامة وصحة الغذاء

THE SLOGAN

“THE BEST
CHARCOAL CHICKEN”

الشعار

“أفخم دجاج عالفعم”



BRANCH TYPES

أنواع الفروع

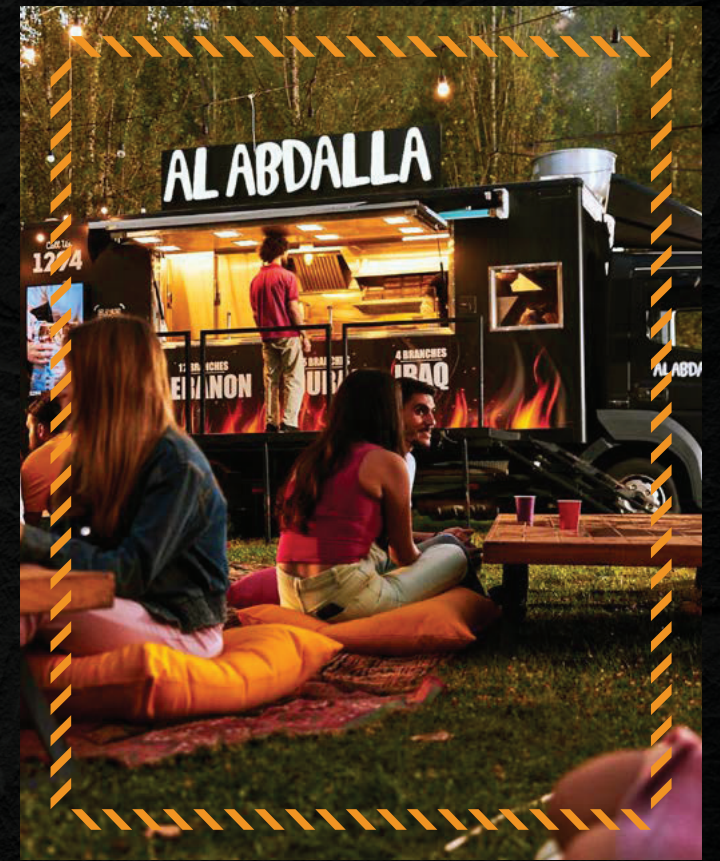
Large Branches



Small Branches



Food Truck



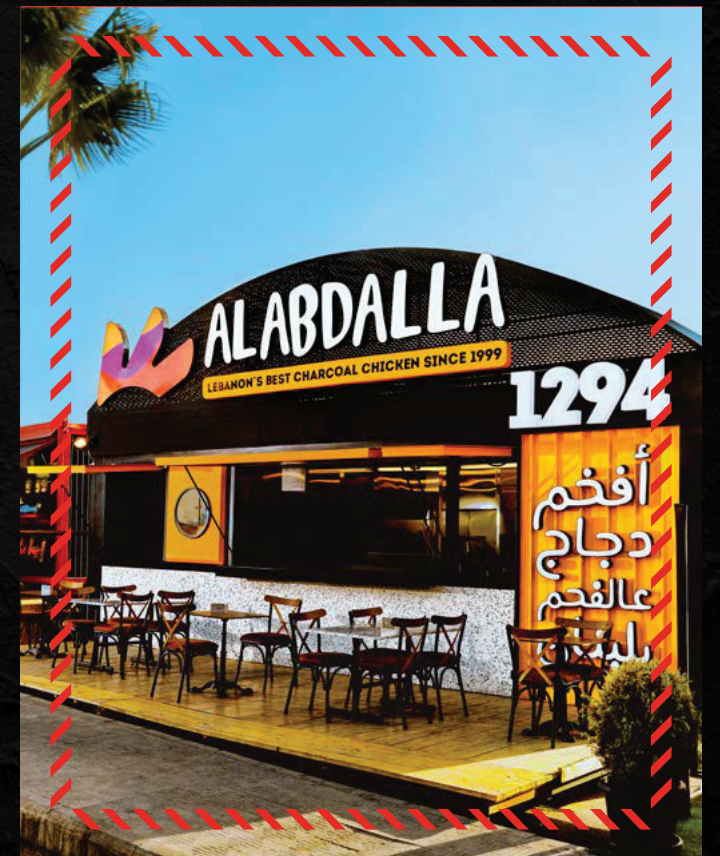
Intermediate Branches



Food Court



Container



LOCATIONS

LEBANON

16 BRANCHES

1999 Zebdine

2013 Tye

2016 Mshrafieh

2017 Mekseh

2018 Riyaq

2021 Jnah (Centro Mall) **Food Court**

2021 Zalka

2022 Ghazieh

2023 Hamra

2023 Batroun

2023 Ghazir

2023 Furn El Chebbak; OS

2023 Hazmieh (City Center) **Food Court**

2023 Mansourieh; OS

2023 Faraya; OS

2023 Zouk Mosbeh; OS

OS (OPENING SOON)

UAE (DUBAI)

3 BRANCHES

2021 Hessa

2022 Al Wasl

2022 Al Khawaneej

IRAQ

2 BRANCHES

2022 Zayouna

2023 Yarmouk

QATAR

2 BRANCHES

2023 Salwa Road-Aziziya

2024 Alandalus Gas Station

قريباً

GERMANY

GREECE

OMAN



SAUCE
ADDICT

INTERIOR & EXTERIOR DESIGNS

Gathering our knowledge and experience with that of the of the most renowned engineers, designers and experts in the region, we have established modern and contemporary designs to our locations while ensuring a smooth and efficient operation. Our designs are inspired by the industrial style which can be seen throughout our various locations (fair faced concrete, concrete tiles, stone, steel and metal shaping, lighting...). In addition, our locations use top quality furniture and materials (stainless steel surfaces, marble countertops, heavy duty equipment...) assuring the safest and most pleasant experience.



التصاميم
الداخلية
والخارجية



AL ABDALLA

LEBANON'S BEST CHARCOAL CHICKEN SINCE 1999

ORDER
HERE



ALABDALLA



العبدالله



لكرسه
محلات وخباطة
LEXUS
TAILORING & STORES
04469 2181



لائحة الطعام

OUR MENU

إنّ المأكولات التي يقدمها مطعمنا هي قليلة التنوع ولكن كبيرة في الطعم؛ نحن نعتد على لائحة طعام موحدة بين الدول ويمكن أن يتم تطعيمها ببعض المأكولات التي تعد من ثقافة البلد الموجودين فيه، شرط ألا يمس ذلك بهوية المطعم وأصالته

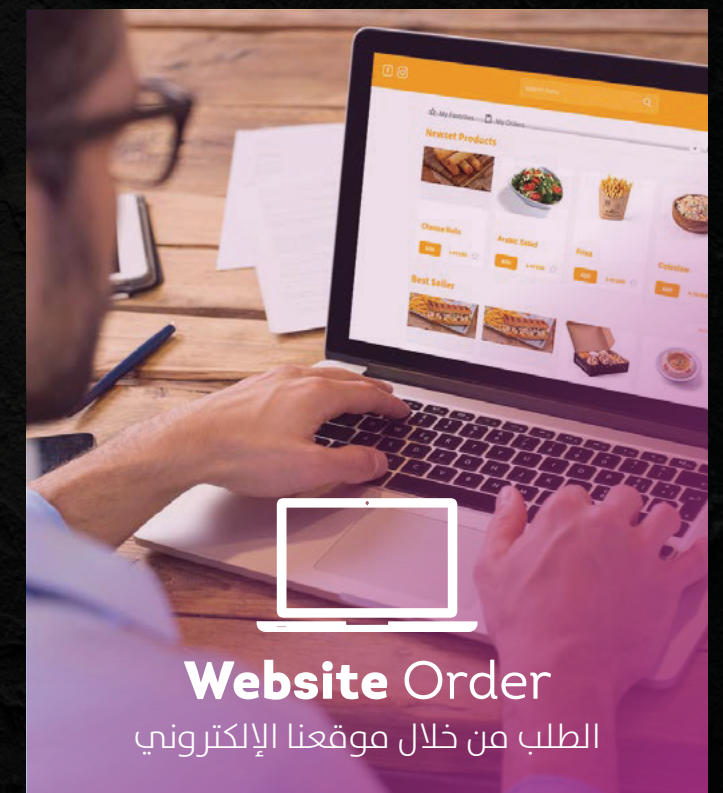
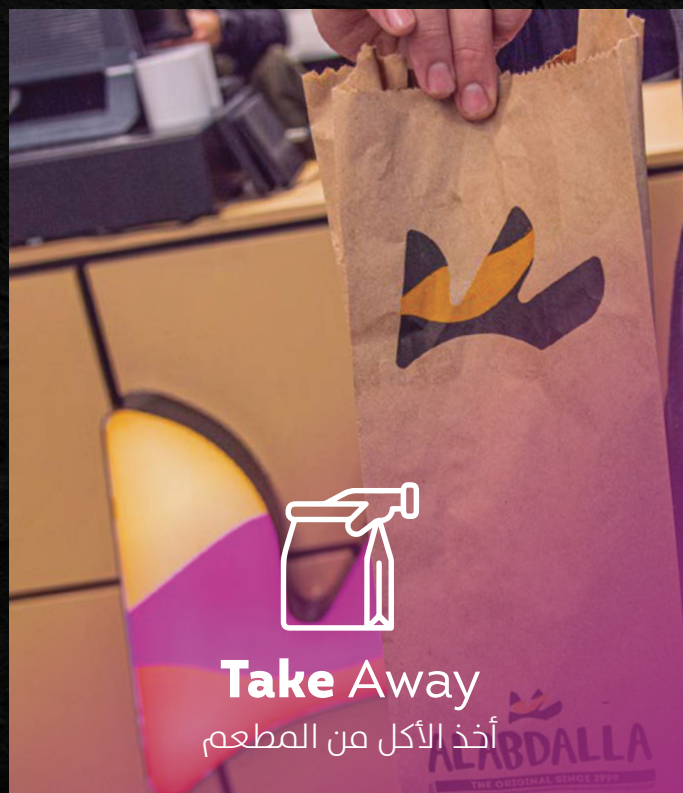
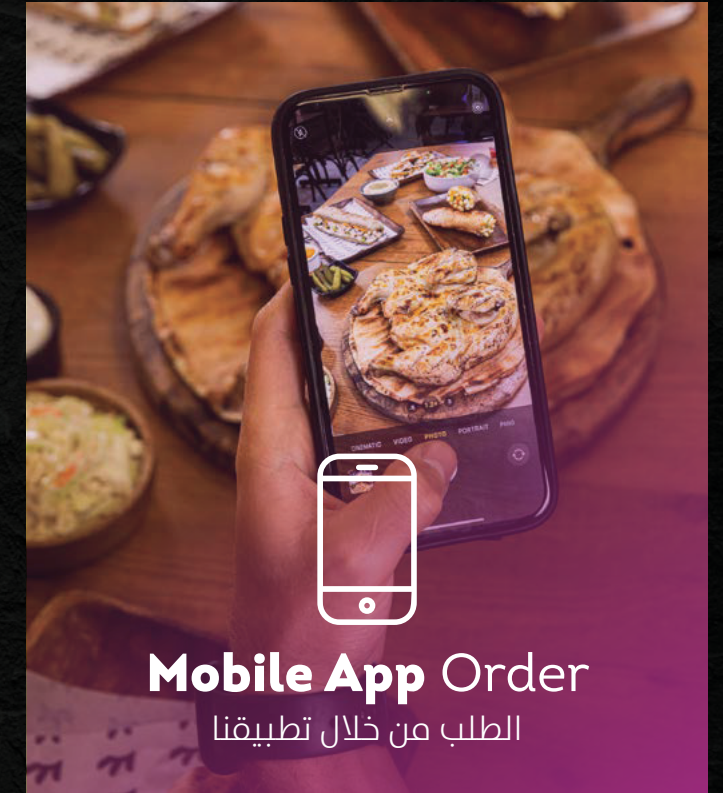
The foods offered by our restaurant are small in number but great in taste.

We rely on a unified menu across different countries, which can be infused with some foods that are part of the culture of the country they are in, provided that this does not affect the identity and authenticity of the restaurant.



OUR SERVICES

خدماتنا



PACK AGING

The chosen packaging is consistent with the contemporary designs and shapes in the F&B Sector worldwide.

Based on one of our core values which is "social responsibility", we have carefully chosen packaging that is environmentally friendly, unharmed, recyclable, and contributes to preserving green spaces.

التغليف والتعبئة

إن التغليف والتعبئة المعتمد لدينا مواكب لأهم التصاميم والأشكال في عالم المطاعم؛ ولأن "المسؤولية الإجتماعية" هي من قيمنا الثابتة، فإن التغليف والتعبئة المعتمد هو صديق للبيئة، قابل للتدوير، ولا يضر بها، ويساهم في المحافظة على المساحات الخضراء

  alabdallahresto
www.alabdallahresto.com

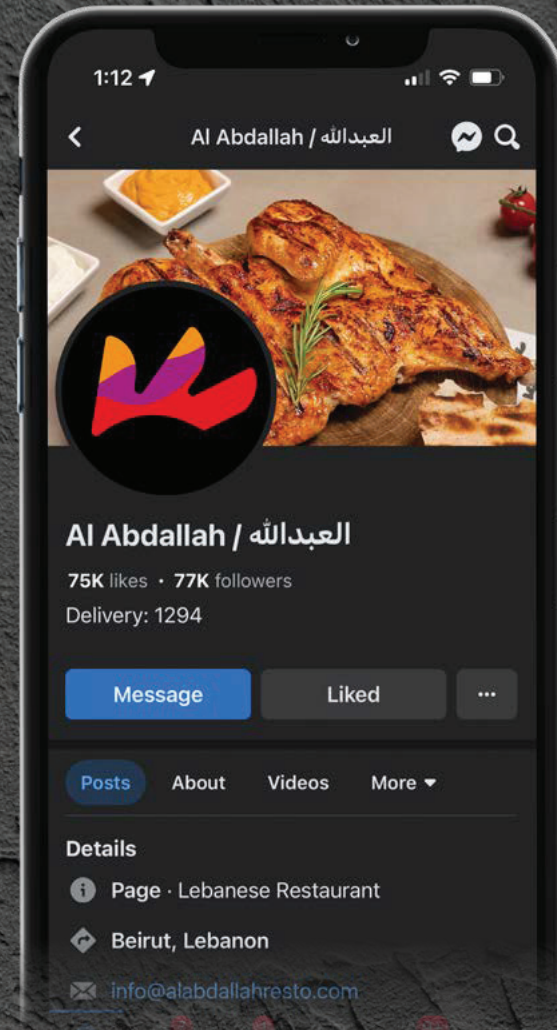
DIGITAL PLATFORMS

In keeping with development, and our tireless endeavor to reach a vast range of audience and customers, our restaurant has many of its own digital platforms & social media accounts:

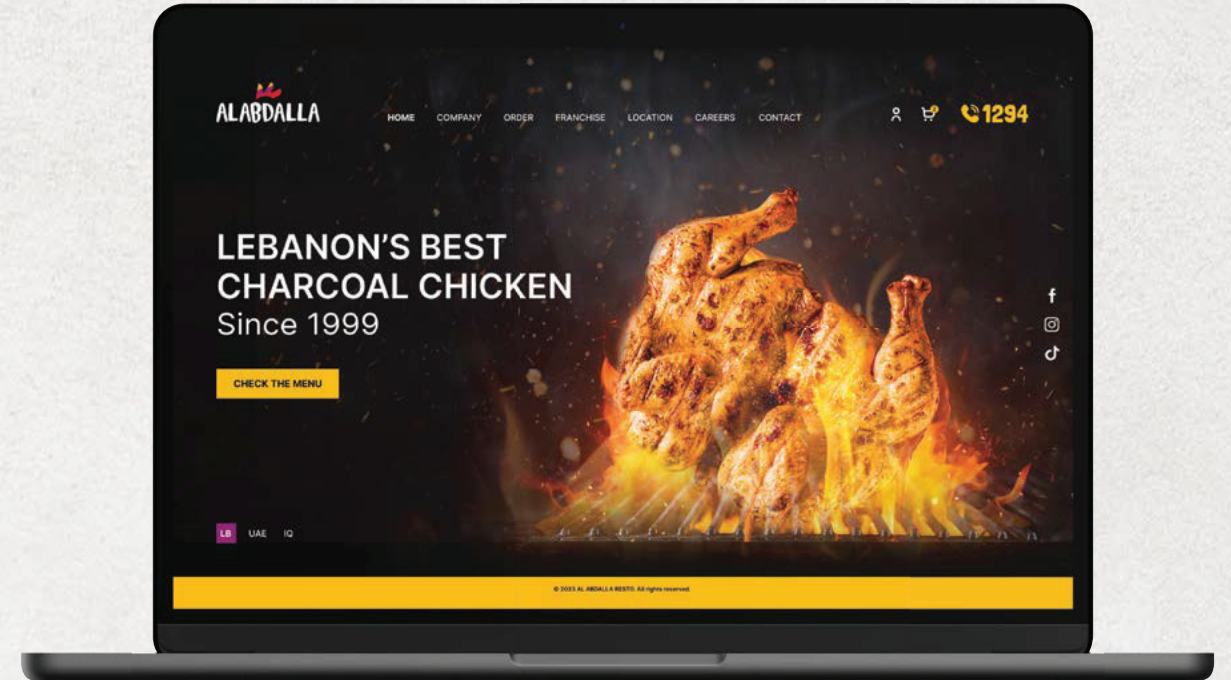
المنصات الإلكترونية

مواكبة للتطور، وسعيًا الدؤوب للوصول إلى أوسع نطاق من الجمهور والزبائن، فإن مطعمنا يملك العديد من المنصات والحسابات الإلكترونية الخاصة به، وهي

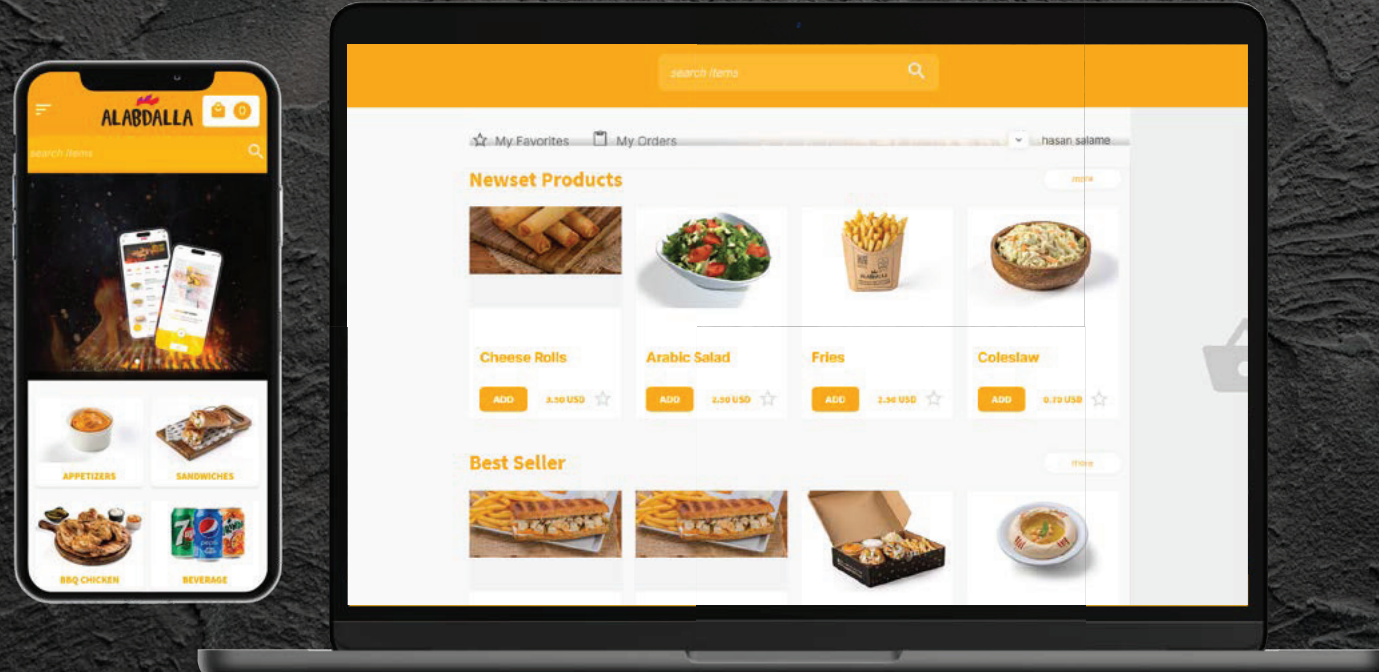
Facebook account for each country



Corporate Website

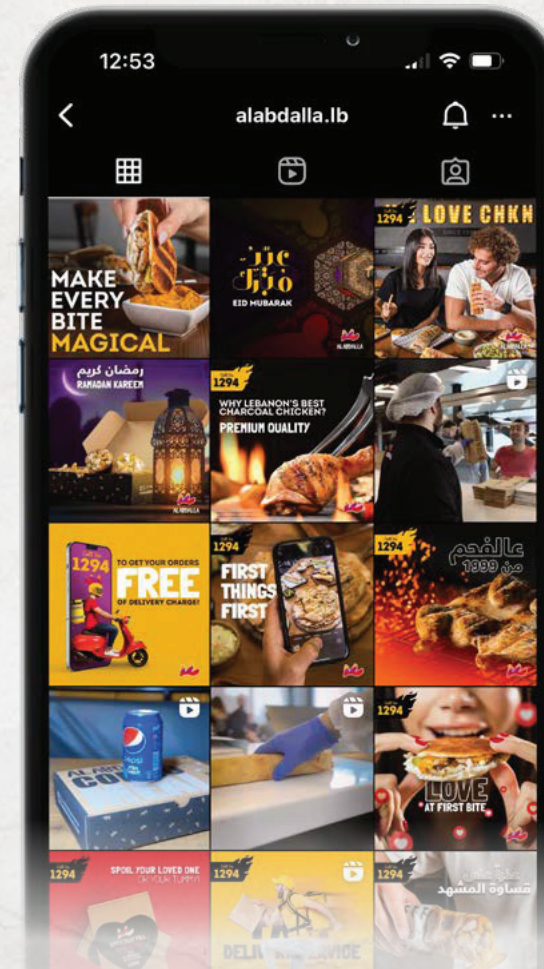


Ordering Website

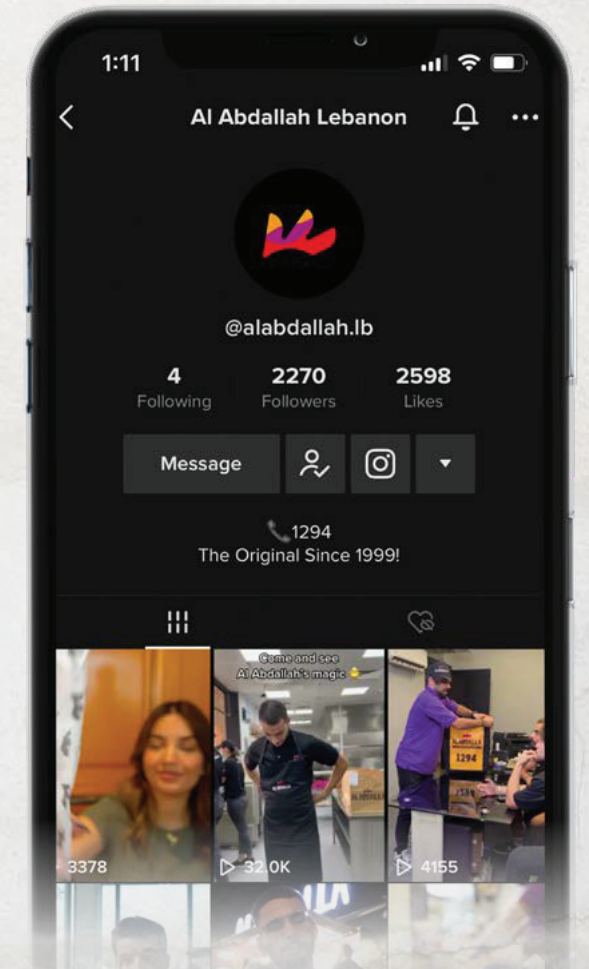


Ordering Mobile App

Instagram account for each country



Tiktok account for each country



TRAINING

Because commitment to excellence is a fundamental value for us, building and developing staff is one of our priorities, and one of its most important methods is training. For those reasons our company has established the Abdullah Training Center (ATC), which provides training to employees and employees of our partners and those who hold franchise rights for Al Abdullah Restaurant. The following types of training are held at ATC:

Direct Training:

Training which is carried on directly in our training center.

Online Training:

Prerecorded Training

In this case employees watches premade training videos via the training center's platform and the undergoes prepared exams.

Interactive Training

It is a training course that takes place directly online, presented by our specialized trainers and attended by the trainees, followed by exams related to the given training.

ولأن الإلتزام بالتميّز قيمة أساسية لدينا، فإن بناء الكادر وتطويره هي من أولوياتنا، ومن أهم أساليبها التدريب، حيث قامت شركتنا بتأسيس مركز تدريب العبدالله (ATC-Abdallah Training Center)، والذي يقدم التدريب لموظفين ولعموم شركائنا والحاصلين على حقوق الإمتياز لمطعم العبدالله، حيث يعقد الأنواع الآتية من التدريب

التدريب المباشر

والذي يتم في مراكز التدريب مباشرة

التدريب أونلاين

وهي عبارة عن فيديوهات يقوم الموظف بمشاهدتها عبر صفحة على الإنترنت خاصة بالمركز التدريبي، ويخضع بعدها لإمتحانات

التدريب التفاعلي

وهي عبارة عن دورة تدريبية تحصل أونلاين مباشرةً حيث يقدمها أحد المدربين ويحضرها العديد من المتدربين، ويخضعون بعدها لإمتحانات

التدريب



PARTNERSHIP & FRANCHISE

In our effort to expand, and based on our vision to be the most widespread Lebanese restaurant chain around the world by the year 2035, our company opens its door to anyone who wants to apply for a partnership or commercial franchise rights in Lebanon and abroad.

Partnership

In which our company shares the profits and the costs of establishing the branch with our partner according to specific ratios, our partner only knows the financial movement and profits that are distributed every specific period. The partner has no involvement with what takes place in the branch (employees, procurement, infrastructure, management, salaries...)

Franchise

Where our company shares the cost of initiation of the branch with our partners according to specified percentages. Our partners role is limited to the notification of financial part of the branch under partnership, as for managing the branches is considered exclusively the role of Al Abdalla (employment, procurement, operations, salaries and expenses, and other operational sides of the restaurant. The types of franchises are:

- Single unit franchise
- Multi-unit franchise
- Area development franchise
- Master franchise

الشراكات وحقوق الإمتياز

سعيًا منا للتوسع، وبناءً على رؤيتنا بأن نكون سلسلة المطاعم الأكثر إنتشاراً حول العالم في العام 2035، فإن شركتنا تفتح بابها لكل من يريد التقدم للحصول على شراكة في أو حقوق الإمتياز التجاري في لبنان وخارجه

الشراكة

حيث تتقاسم شركتنا تكاليف التأسيس للفرع مع شريكنا وفق نسب محددة، كما تتقاسم معه الأرباح، ويُنحصر إطلاع شريكنا في الحركة المالية فقط (محاسبة، أرباح...). أما كل أشكال الإدارة في الشركة والمطعم هي محصورة بشركة العبدالله بما فيها (موظفين، مشتريات، إدارة عمليات، نفقات ورواتب، عقود، وغيرها من العمليات التشغيلية

حقوق الإمتياز التجاري

ما يساهم في نجاحه من دلائل وتصاميم ودفاتر شروط لكافة المشتريات، ويكون واجب الحصول على حق الإمتياز تأمين مكان الفرع وبنائه وتأمين كافة الموارد اللازمة له (مواد أولية، مشتريات، موظفين... وفقاً لتصاميم والشروط المقدمة من قبلنا. أما أنواع حقوق الإمتياز التجاري فهي

- حقوق الإمتياز لوحدة واحدة
- حقوق الإمتياز لعدة وحدات
- حقوق الإمتياز لمنطقة محددة
- حقوق الإمتياز الماستر

FRANCHISE QUESTIONS

What is the ideal size of Al Abdalla branches?

The ideal size of Al Abdalla branches ranges from 150 m2 to 250 m2.

How do you prefer the first branch to be?

The first branch in a country or area should be of large or medium size, and after that branches can be opened in malls.

What is the estimated cost of establishing a branch?

1250 - 1300 US Dollars per square meter.

What fees are required by the franchisee to open a branch?

The fee of opening each branch is 50,000\$ (creating internal designs, consultation fees, marketing and legal fees, trade name...)

What are the monthly fees required by the franchisee?

5% of total sales revenue: long term payments for the use of the trade mark and intellectual property.
1% marketing fees: payments in exchange for the advertising, promotion and general designs for the brand carried out by the franchisor.

What is the duration of the franchising agreement?

The duration of the agreement is a minimum of 10 years starting from the date of signing the agreement.

What training is provided by the franchisor?

A training program is provided to the employees of the franchisee to understand the operating manuals before starting work and opening the branches. To implement this procedure, the franchisee must provide the following:

- Visas and travel tickets for the administrative members and trainers chosen by the franchisor.
- Suitable accommodation (hotel or rented apartment) for the franchisor's administrative members and the training team throughout their stay in the country.

- Transportation from the place of residence to the franchise branches and back.
- Visas and travel tickets for the franchisor's shareholders when they visit the country for professional and work-related reasons before and after the opening of the franchise branches to implement the purposes of this agreement.
- Cover the cost of travel, accommodation and daily allowances for the franchisee's employees during their training period in the franchisor's facilities in Lebanon.

Who makes the designs?

The designs are received exclusively from Al Abdalla or from the parties specified by Al Abdalla.

What is the expected percentage of profit?

Expected profit ranges between 20% and 30%.

Are there any conditions related to the raw materials used in production?

All raw materials used in production have specified terms of reference to be met by the suppliers.

Is there a need to establish a central kitchen, warehouse, and slaughterhouse?

When the number of branches is 3 or more, a central kitchen, warehouse, and slaughterhouse must be established.

Will there be any profit on the products bought from Al Abdalla?

No.

What are the steps the franchise process goes through?

Step	Responsible Party
Filling the Franchise form	Franchisee
Evaluating franchise form	Al Abdalla
Payment of the administrative fee	Franchisee
Interviewing the Franchisee	Al Abdalla
Background investigation of franchisee	Al Abdalla
Conduct market & feasibility study	Franchisee
Analyzing and assessing the studies and franchise proposal	Al Abdalla
Tour of the franchisee to selected branch(es) of Al Abdalla	Al Abdalla
Signing the franchise contract	Both parties
Founding the branch	Al Abdalla
Opening the branch	Al Abdalla

أسئلة الامتياز التجاري

ما هو الحجم المثالي لفروع العبدالله؟

150م² -

250م²

كيف تفضلون أن يكون الفرع الأول؟

يجب أن يكون الفرع الأول في البلد أو المنطقة من الحجم الكبير أو المتوسط، وبعدها يمكن فتح فروع في المولات

ما هي التكاليف التقديرية لتأسيس فرع؟

دولار أميركي لكل متر مربع 1250-1300

ما هي الرسوم الشهرية المتوجبة على الحاصل على حق الإمتياز؟

5% من إجمالي إيرادات المبيعات: مدفوعات طويلة الأجل مقابل استخدام العلامة التجارية والملكية الفكرية
1% رسوم تسويق: مدفوعات مقابل قيام صاحب الإمتياز بأعمال الدعاية والإعلان والتصميمات العامة للعلامة التجارية

ما هي مدة عقد الإمتياز؟

مدة الاتفاقية لا تقل عن عشر سنوات تبدأ من تاريخ توقيع الاتفاقية

ما هو التدريب الذي يقدمه مانح الإمتياز؟

يتم تقديم دورة تدريبية لموظفي الحاصل على الإمتياز لفهم كتيبات التشغيل قبل بدء العمل وافتتاح الفروع، ولتنفيذ هذا الإجراء يجب على الحاصل على الإمتياز تأمين الآتي

• تأمين تأشيرات وتذاكر سفر لأعضاء مانح الإمتياز وللمدربين المعتمدين من قبله

• تأمين سكن لائق (فندق أو شقة مستأجرة) لأعضاء مانح الإمتياز الإداريين ولفريق التدريب وذلك طيلة فترة إقامتهم في الدول

• تأمين كافة المواصلات من مكان السكن إلى فروع الامتياز ذهاباً وإياباً

• تأمين تأشيرات وتذاكر سفر لمساهمي مانح الإمتياز عند زيارتهم للدولة لضرورة العمل قبل وبعد افتتاح فروع الامتياز لتنفيذ أغراض هذه الاتفاقية

• تأمين كلفة سفر واقامة والبدلات اليومية لموظفي الحاصل على الإمتياز خلال فترة تدريبهم في منشآت مانح الإمتياز في لبنان

من يعدّ التصاميم؟

يتم استلام التصاميم من مانح الشراكة حصراً، أو من الجهات التي يحددها

ما هي نسبة الأرباح المتوقعة؟

تتراوح الأرباح المتوقعة بين 20% و30%

هل هناك شروط خاصة بالمواد الأولية المستخدمة في العملية الإنتاجية؟

كل المواد الأولية المستخدمة في العملية الإنتاجية لديها دفاتر شروط لتأمينها من المورد

هل هناك حاجة لتأسيس مطبخ ومستودع ومساح مركزي؟

عندما يكون عدد الفروع 3 فما فوق، فيجب تأسيس مطبخ ومستودع ومساح مركزي

هل يكون هناك ربح على المنتجات التي يتم شراؤها من العبدالله؟

كلا

الخطوة	المعني عن التنفيذ
تعبئة النموذج المعتمد لطلب الإمتياز	طالب الإمتياز
تقييم طلب الإمتياز	العبدالله
دفع المبلغ المطلوب لفتح ملف لطلب الإمتياز	طالب الإمتياز
مقابلة طالب الإمتياز	العبدالله
التحري عن طالب الإمتياز	العبدالله
دراسة الجدوى + دراسة السوق	طالب الإمتياز
الاطلاع على الدراسات وتقييم العرض	العبدالله
إجراء جولة على فروع مانح الإمتياز	طالب الإمتياز
توقيع العقد مع مانح الإمتياز	طالب الإمتياز - صاحب الإمتياز
تسليم صاحب الإمتياز كافة دلائل التأسيس	العبدالله
تأسيس الفرع	صاحب الإمتياز
افتتاح الفرع	صاحب الإمتياز

PARTNERSHIP QUESTIONS

What is the ideal size of Al Abdalla branches?

The ideal size of Al Abdalla branches ranges from 150 m2 to 250 m2.

How do you prefer the first branch to be?

The first branch in a country or area should be of large or medium size, and after that branches can be opened in malls.

What is the estimated cost of establishing a branch?

1250 - 1300 US Dollars per square meter, which is covered in complete by the partner (100%).

What are the costs to be covered by the partner to found a branch?

The cost of constructing and preparing each branch as mentioned above is 1250 - 1300 US Dollars per square meter to be covered by the partner in addition to the interior designs, consultation fees, legal and marketing fees, brand name, commercial license, and other founding fees.

What is the profit percentage of the partner?

50% of net monthly profits, after the deduction of required taxes and fees.

What is the duration of the Partnership agreement?

The duration of the agreement is a minimum of 10 years starting from the date of signing the agreement.

Who makes the designs?

The designs are received exclusively from Al Abdalla or from the parties specified by Al Abdalla.

What is the expected percentage of profit?

Expected profit ranges between 20% and 30% which is to be divided between Al Abdalla and our partners according to specified ratios.

Are there any conditions related to the raw materials used in production?

All raw materials used in production have specified terms of reference to be met by the suppliers.

Is there a need to establish a central kitchen, warehouse, and slaughterhouse?

When the number of branches is 3 or more, a central kitchen, warehouse, and slaughterhouse must be established.

Will there be any profit on the products bought from Al Abdalla?

No.

What are the steps the partnership process passes through?

Step	Responsible Party
Filling the partnership form	Partner
Evaluating partnership form	Al Abdalla
Payment of the administrative fee	Partner
Interviewing the partner	Al Abdalla
Background investigation of franchisee	Al Abdalla
Conduct market & feasibility study	Partner
Analyzing and assessing the studies and franchise proposal	Al Abdalla
Tour of the partner to selected branch(es) of Al Abdalla	Al Abdalla
Signing the partnership contract	Both parties
Founding the branch	Al Abdalla
Opening the branch	Al Abdalla

أسئلة الشراكة

ما هو الحجم المثالي لفروع العبدالله؟

2م 150 -

250م 2

كيف تفضلون أن يكون الفرع الأول؟

يجب أن يكون الفرع الأول في البلد أو المنطقة من الحجم الكبير أو المتوسط، وبعدها يمكن فتح فروع في المولات

ما هي التكاليف التقديرية لتأسيس فرع؟ وما النسبة التي تتوجب على الشريك؟

دولار أميركي لكل متر مربع، يكلف بها 1250-1300 (الشريك بالكامل 100%)

ما هي التكلفة المتوقعة على الحاصل على الشراكة لفتح فرع؟

كلفة إنشاء وتجهيز كل فرع هي كما ذكر أعلاه بين 1250-1300 دولار أميركي لكل متر مربع يدفعها الشريك بالكامل بالإضافة إلى تكلفة التصاميم الهندسية الداخلية، رسوم استشارية، رسوم تسويقية وقانونية، الاسم التجاري، الرخصة التجارية، وغيرها من الرسوم التأسيسية

ما هي نسبة الأرباح للشريك؟

من صافي الأرباح الشهرية تحسم منها الضرائب 50% والرسوم

ما هي مدة عقد الشراكة؟

مدة الاتفاقية لا تقل عن عشر سنوات تبدأ من تاريخ توقيع الاتفاقية

من يحدد التصاميم؟

يتم استلام التصاميم من مانح الشراكة حصراً، أو من الجهات التي يحددها

ما هي نسبة الأرباح المتوقعة؟

تتراوح الأرباح المتوقعة بين 20% و30% للشريكين

هل هناك شروط خاصة بالمواد الأولية المستخدمة في العملية الإنتاجية؟

كل المواد الأولية المستخدمة في العملية الإنتاجية لديها دفاتر شروط لتأمينها من المورد

هل هناك حاجة لتأسيس مطبخ ومستودع ومسلك مركزي؟

عندما يكون عدد الفروع 3 فما فوق، فيجب تأسيس مطبخ ومستودع ومسلك مركزي

هل يكون هناك ربح على المنتجات التي يتم شراؤها من العبدالله؟

كلا

ما هي الخطوات التي تمر فيها عملية الشراكة؟

الخطوة	المعنى عن التنفيذ
تعبئة النموذج المعتمد لطلب الشراكة	طالب الإمتياز
تقييم طلب الشراكة	العبدالله
دفع المبلغ المطلوب لفتح ملف لطلب الشراكة	طالب الإمتياز
مقابلة طالب الشراكة	العبدالله
التحري عن طالب الشراكة	العبدالله
دراسة الجدوى + دراسة السوق	طالب الإمتياز
الاطلاع على الدراسات وتقييم العرض	العبدالله
إجراء جولة على فروع مانح الشراكة	طالب الإمتياز
توقيع العقد مع مانح الشراكة	طالب الإمتياز - صاحب الإمتياز
تسليم صاحب الإمتياز كافة دلائل التأسيس	العبدالله
تأسيس الفرع	صاحب الإمتياز
افتتاح الفرع	صاحب الإمتياز