

ALL POINTS BÜYÜMEYE DEVAM EDİYOR

YEME-İÇME SEKTÖRÜNE İLK ADIMI 2002 YILINDA MIDPOINT MARKASI İLE ATAN ALL POINTS, 49 RESTORANI İLE TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK RESTORAN GRUPLARININ ARASINDA YER ALIYOR. MIDPOINT İSTANBUL, ANKARA, İZMİR, İZMİT, BURSA, ANTALYA VE MERSİN OLMAK ÜZERE 7 ŞEHİRDE 35 RESTORANI İLE FAALİYETİNİ SÜRDÜRÜYOR. TECRÜBELERİ İLE YARATTIKLARI İKİNCİ MARKALARI WELLDONE İSE 7 ŞUBE İLE ANKARA VE İSTANBUL'DA HİZMET VERİYOR.



Soldan sağa:
Cengiz Sönmez, Numan Çarıkçılar
Ayhan Çarıkçılar, Recep Eryüzgeç

dergisinden alan Akbaba'lı Meyhanesi ise klasikleşmiş mezeleri ve canlı müziği ile tünelin tek meyhanesi.

Yenilikçi All Points markaları değişim ve yeniliklerine devam ediyor. Midpoint yeni menüsünde glutensiz yiyeceklere yer veren bir bölüm oluşturdu. Hafif lezzetler, vejetar yen lezzetler tercih eden misafirlerin tüketmeyi tercih ettiği yemekleri de menüde bulabiliyorsunuz. Welldone menüsünde ise yeni nesil Bowl seçenekleri mevcut.

All Points yerelliğe önem veriyor. Welldone, Midpoint ve Kırıntı menülerinde yerel malzeme kullanımı öne çıkıyor. Menüsünde üretimini destekledikleri Siyez buğdayı, Taşköprü sarımsağı, Antep firik bulguru ve Uşak

All Points yatırımlarına 2019'da ara vermeden devam ediyor. 2019 yılını %30 büyüme ile kapatmayı planlayan şirketin, 2020 hedef cirosu 650 milyon TL. Midpoint markası ile yeni nesil AVM'ler olarak görülen Metropol, Hilltown, Maltepe Piazza ve İst Marin AVM'de 4 yeni restoranı ile yer alan All Points'in yeni planları arasında Midpoint markası ile Avrupa'ya açılmak da var.

All Points, 2019 yılında restoran portföyüne Türkiye'nin en önemli restoran markalarından Kırıntı'yı da ekledi. İstanbul'un yeme içme kültüründe önemli bir yeri olan Kırıntı'nın şubelerini markanın özünü koruyarak renové eden All Points, İzmir Kırıntı'yı Ekim 2019'da İzmir lezzet severlerle buluşturdu.

Midpoint ve Welldone markalarından sonra klasik meyhane kültürünü de sahiplenen modern bir meyhane markası olan BiDaha'yı yaratan All Points, İstanbul'u live DJ performanslarıyla eğlenceli meyhane konsepti ile tanıştırdı. All Points'in Beyoğlu Tünel'de de iki farklı markası bulunuyor: Poco Loco ve Akbabalı Meyhane.

Poco Loco, bira gastronomisi üzerine odaklanan bir marka. Birçok farklı marka birayı ve biranın yanında tüketilen yeni nesil atıştırmalık yiyecekleri sunuyor. Adını döneminin en sevilen Akbaba

tarhanası en iyi örneklerden.

Sürdürülebilirlik odağında tüketim anlayışı menülerde mevcut. Örneğin; Antalya'dan yılda 40 ton aldıkları avokadonun çekirdeklerini bölgeye tekrar gönderip ekilmesini sağlıyorlar.

Grup yüksek lezzet standardizasyonu için ürünlerini kendi üretiyor. Kendi el yapımı makarnaları menülerde sunuluyor. Ayrıca All Points grubu, soslarını, reçellerini, kahvelerini kendileri üretiyor.

Menülerinde Mac & Cheese gibi gençlerin tüm dünyada sevdiği yemeklere de yer vermenin yanı sıra diğer ülke mutfaklarının sevilen Paella ve Stromboli gibi bölge yemeklerini de görebiliyoruz. Ülke mutfağına aynı önemi veren grubun menülerinde pide, çeltik kebabı gibi sevilen yemeklerin yanında yerel malzemeler ve batı teknikleri ile pişirilen yemekleri de bulabiliyoruz.

Grubun tüm restoranlarının içecek menüleri de çok geniş. Sıcak ve soğuk dünya kahveleri, dünya bitki çayları, birçok farklı milkshake'ten alternatif soft içeceklere kadar çok fazla çeşidi menüde bulabilirsiniz. Grup içeceklerde kullanılan taze meyve pürelerinden, bitterlerine ve soslara kadar kendi üretmekte. İçecek menüsünde dikkat çeken en önemli detaylardan biri de özel sunumlar.