

تعود ملكية شبكة المطاعم العالمية KFC لكل من الحاج اديب البكري، وهم رجال أعمال فلسطينيون فضلوا الاستثمار في بلدهم عن أي بلد آخر، لكل منهم قصة نجاح تختلف عن الآخر ولكنهم آثروا أن يضعوا جهدهم وخبرتهم المشتركة في إدارة أول شبكة مطاعم عالمية تدخل فلسطين رسميا. ولها عدة فروع في بيت لحم و فرعي رام الله و في الخليل ونابلس وجنين وسنتجه لباقي المدن الفلسطينية بخطة مدروسة ومنهجية عمل واضحة". وقال نادر الطريقي ان زواره سيتمتعون بالمذاق الشهى لدجاج KFC الذي يخضع لأفضل مواصفات الجودة العالمية والرقابة على الجودة من خلال الشركة العالمية مباشرة، منوها إلى أن فروع فلسطين الحالية حازت على أعلى تقييم في العام 2012 لجودة المكان والمنتج بين كل فروع أوروبا وهذا أمر نفخر به وتفخر به فلسطين كلها. وشرح عبد عون الله مدير عام الفروع في فلسطين، طريقة إعداد المنتج للمستهلك والمراحل التي يمر بها قبل أن تقدم وجبات KFC الشهية للزبائن، بدءا من أماكن حفظ الدجاج الطازج في البرادات مرورا إلى وضع الخلطة السرية عليه كي يقدم ساخنا. وأكد مدير تسويق الشركة العربية للمطاعم والوجبات السريعة يوسف مسلم: "أن KFC فلسطين يحرص على استخدام منتجات فلسطينية 100% ، فالدجاج الطازج يتم توريده يوميا من مزارع عزيزة في طولكرم، والخبز وباقي المنتجات التي تستخدم في تقديم المقبلات كلها فلسطينية والمشروبات الغازية لدينا تورّد من شركة المشروبات الوطنية كوكاكولا والأبادي العاملة أيضا فلسطينية، وقال: "باستثناء الخلطة السرية التي توزع على كل فروع العالم فإن كل شيء لدينا فلسطيني الأمر الذي دعانا لأن نطلق شعارنا عاليا ونقول KFC في فلسطين . نكهة عالمية بأيدي فلسطينية 100%".