كانت بداية فكرة تأسيس سلسلة مطاعم "البيك" في عام 1974 م، وذلك عندما لاحظ والد رامي ابو غزالة "شكور أبو غزالة" - من مواليد فلسطين عام 1928 م، والمملكة العربية السعودية خصوصاً، وبالفعل كان هو أول من تمكّن من إدخال طريقة تحضير الدجاج المقلي "البروستد" إلى المملكة العربية السعودية وتنفيذها، ولكنّه تمكّن من الحصول على موقعٍ استراتيجيٍّ جداً يقع عند تقاطع شارع فلسطين مع المدينة المنورة، ولم يتجاوز عدد زبائن المطعم في السنة كلّها 100 زبون، وكان والد رامي - رحمه الله - هو نفسه من حضّر الوجبات ويقدمها ويحاسب الزبائن، ويقوم بنفسه بكلّ ما يجب القيام به في المطعم. تُوفّي والد رامي بعد مُعاناةٍ مع مرض السرطان في 14 أغسطس من عام 1976 م، وكيف استطاعا أن يكوّنا اسماً من أكثر الأسماء انتشاراً في مجال مطاعم الوجبات الجاهزة؛ حيث لم تكن لدينا رؤيةً لإكمال المشوار. ووجود مؤسّساتٍ كانت تعمل في غير مجال المطاعم، وقلة الخبرة بسبب كونه في مطلع العمر؛ ولكن بسبب وجود حافزٍ لدينا لإكمال المشوار الذي بدأه الوالد، وكان لا بدّ أن أعمل بنفسني، عمل إحسان بعد عودته إلى جدة على تطوير الوصفة السرية للنكهة، فيقول رامي: "بعد ان توصلنا الى طعمٍ خاص فينا واجهتنا مشكلة وجود 400 مطعم (بروست) في جدة وحدها، ما أساء إلى كلمة (بروست)، كما يتعاون المطعم مع الجمعيات الخيرية لتوزيع الوجبات على الفقراء والمحتاجين في فصل رمضان وغيرها من المناسبات. عندما يشتري الزبائن وجبات من مطعم البيك، يكونون في الواقع يساعدون على دعم العديد من المشاريع الخيرية والإنسانية، و الآن يمكن القول أن مطعم البيك هو من الأمثلة الرائدة في المطاعم في المملكة العربية السعودية، حيث استطاع بفضل سياسته المتميزة واهتمامه في التسويق المجتمعي و جودة الخدمة والطعام والعملاء، أن يحافظ على مكانته في السوق وينمو بشكل مستدام ليصبح واحداً من أكبر سلاسل المطاعم في المملكة والعالم.