



กรุงเทพ

**BANGKOK FACTORY**

STREET FOOD THAI

all you need is love and thai food





## L'histoire de Bangkok Factory :

C'est à Bangkok, capitale de la Thaïlande aussi connue sous le nom de "cité des anges", que nos recettes ont été créées et transmises de génération en génération. Une saveur **เหลือเชื่อ\*** et unique que nous avons décidé d'importer en France.

C'est ainsi qu'avec des recettes thaïlandaises inégalables et délicieuses ainsi que des cuisiniers talentueux et toujours souriants; l'univers Bangkok Factory est né.

\*เหลือเชื่อ : incroyable

C'est en 2018 qu'ouvre le premier Bangkok Factory à Champigny-sur-Marne. Moins de 5 ans plus tard, l'enseigne Bangkok Factory possède déjà plus de 20 restaurants ouverts.

Notre philosophie est de faire goûter nos mets savoureux et exceptionnels en ouvrant des restaurants à moindre coûts, tout en préservant notre qualité si précieuse à nos yeux.

**L'histoire de Bangkok Factory ne fait que commencer et se promet radieuse.**





## Le concept Bangkok Factory :

Trois mots pour définir la décoration de nos restaurants ? Colorés, chics et chaleureux. Ce n'est pas pour rien que notre slogan est "all you need is love and thai food".

Bambou, mobiliers en bois, végétation... La décoration de nos restaurants a été pensée de sorte à vous plonger dans une immersion totale de la culture thaïlandaise traditionnelle avec une touche de modernité.

Nos cuisiniers préparent vos plats avec le coeur,  
cuisinés au wok sous vos yeux !  
Pad thai, bobun, nouilles sautées, poulet satay..  
Laissez-vous porter par une ambiance à la fois  
dynamique et conviviale, tout en dégustant des  
plats de qualité, uniques et pleines de saveurs  
exotiques et épicées.





## Les conditions :

- 20 000€ HT de droits d'entrée
- A partir de 150 000€ HT d'investissement global
- 5% de redevance BKF
- 2% de redevance publicitaire
- Entre 70 et 100m<sup>2</sup> de surface
- A partir de 500 000€ de CA HT annuel potentiel
- Rentabilité et retour sur investissement rapide
- Possibilité de Master franchise





# Cahier des charges type :

## Caractéristiques du local :

- Surface commerciale : 70 à 100m<sup>2</sup>
- Façade : 6m linéaire minimum
- Autorisation d'extraction
- Arrivée de gaz (fortement recommandée) ou d'induction (possible également)
- Électricité tarif bleu

## Emplacement du local :

Démographie idéale :

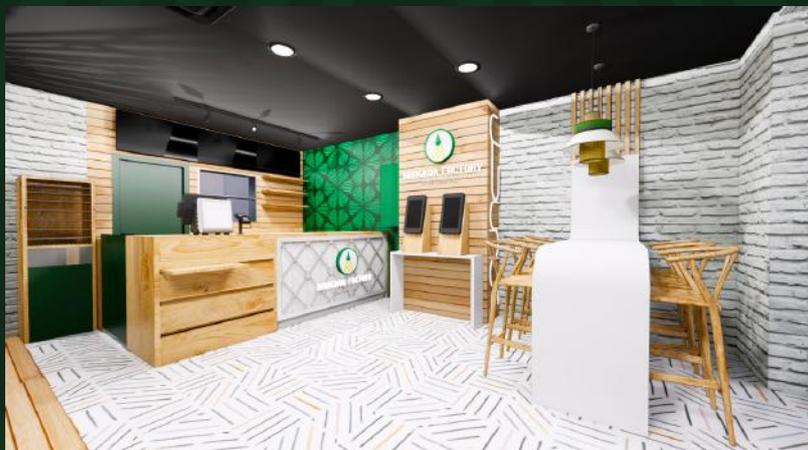
- Ville avec + de 30 000 habitants

Emplacements privilégiés :

- Zone commerciale : axe passant, rue commerçante ou piétonne, zone touristique, quartier étudiant
- Centre-ville : zone d'attractivité avec des consommateurs qui déjeunent avec leurs collègues le midi et dînent en famille le soir.
- Centres commerciaux
- Zone concurrentielle



# Cahier des charges type :





# Une formation adaptée aux besoins de votre équipe

**Prix de la formation** : 5000€ HT  
pour l'ensemble des employés\*

**Durée de la formation** ; 1 à 4 semaines  
selon vos besoins



Formation manager  
(management,  
organisation,  
comptabilité...)



Formation cuisine  
(apprentissage et  
application des recettes  
dans un restaurant BKF  
pilote)

Notre but ? **Garantir la réussite commerciale de nos précieux franchisés sur le long terme.** Pour cela, nous mettons en œuvre différents atouts : clients mystères, visites, audits, conseils, reporting... L'accompagnement est notre point d'honneur.

\*Chaque franchisé se doit de recruter son équipe de cuisine.



# Notre accompagnement :



- Une assistance constante de la franchise avant, pendant et après l'ouverture de votre restaurant.



- Aide et accompagnement dans la recherche d'un emplacement correspondant aux critères du cahier des charges.



- Assistance à l'aménagement du restaurant.



- Accès à un réseau de fournisseurs aux tarifs préférentiels négociés par Bangkok Factory.



- Campagnes de communication multicanal (réseaux sociaux, influenceurs, événements, street marketing, campagnes radio, etc.).



# Nos engagements :

**Sécurité** : cuisson, chaîne du froid, stockage, étiquetage, comportement des employés...

**Qualité** : produits et ingrédients d'une excellente qualité



**Propreté** : formation hygiène

## Un réel suivi :

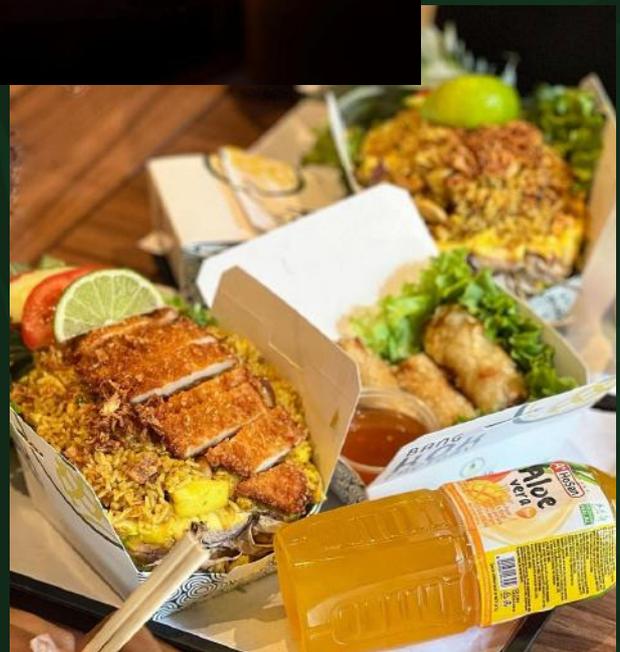
L'accompagnement, l'assistance et le contact sont permanents avant, pendant et après ouverture. Nous souhaitons que votre aventure Bangkok Factory se passe au mieux pour vous et avec nous.



## Une traçabilité fiable :

Une relation de confiance avec nos fournisseurs et prestataires.







## **SAMMY SWEETSUR, BANGKOK FACTORY SAINT-OUEN-L'AUMÔNE**

« J'ai voulu ouvrir mon propre restaurant pour devenir indépendant et changer d'air », explique Sammy. Ancien chauffeur de taxi, il n'avait à l'époque aucune expérience dans la restauration ou l'entrepreneuriat.

« J'avais besoin d'une franchise où l'on est vraiment accompagné et guidé. Ce sentiment je le ressens depuis le début et encore aujourd'hui. » C'est une nouvelle vie qui s'offre à Sammy, qui a ouvert son restaurant en juin 2022.

« Être franchisé c'est un métier qui demande beaucoup de travail, de la polyvalence et du relationnel, aussi bien avec ses clients qu'avec son personnel. »

Le gérant du premier restaurant Bangkok Factory situé dans le Val d'Oise nous confie : « Authenticité et qualité des produits... voilà pourquoi je crois sincèrement en Bangkok Factory, je souhaite d'ailleurs ouvrir un autre restaurant dans le 95 d'ici 2023. »... De quoi régaler de nouvelles papilles !





## IBRAHIM NART, BANGKOK FACTORY TOURS

« J'avais déjà entendu parler de Bangkok Factory. Quand on m'a proposé cette aventure, j'ai décidé de la vivre car je crois au concept et aux valeurs de la marque. » raconte Ibrahim.

Le franchisé de Tours ajoute : « C'est un concept récent et je suis content de faire partie de ses débuts car le développement qui se fait actuellement est plus que prometteur. C'est important d'oser et de se lancer quand on croit vraiment en quelque chose. »

« La vraie force de Bangkok Factory, ce sont les produits que l'on propose, on ne trouve ce goût nulle part ailleurs. » affirme-t-il.

« Rapports numériques, consultation et réponse aux avis, pilotage de projets... et bien sûr contrôle des restaurants. On vise la perfection constamment et on ne néglige pas les détails. C'est ça qui me plaît dans le métier de franchisé. » En effet, ce multi-entrepreneur n'a décidément pas le temps de s'ennuyer !



Bangkok Factory,  
c'est près de 20 restaurants  
ouverts et une dizaine de  
restaurants en cours  
d'ouverture.



Les zones géographiques prioritaires :  
Province : Bordeaux, Lille, Marseille, Toulouse, Reims,  
Rennes, Strasbourg  
IDF : Hauts-de-Seine, Yvelines, Val d'Oise





CONTACT@BANGKOKFACTORYFRANCE.COM



07 67 46 40 00

09 70 99 33 22



bangkokfactory.fr

