



กรุงเทพ

# BANGKOK FACTORY



all you need is  
AND THAI FOOD

# L'HISTOIRE



กรุงเทพ

# 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 de Bangkok Factory est né.

\*เหลือเชื่อ : incroyable



C'est en 2018 que le premier Bangkok Factory a ouvert ses portes à Champigny-sur-Marne. Moins de 5 ans plus tard, l'enseigne Bangkok Factory compte déjà plus de 20 restaurants ouverts.

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

L'histoire de Bangkok Factory ne fait que commencer et s'annonce radieuse !



# 2018



# LES CONDITIONS



**20 000€ HT  
DE DROITS D'ENTRÉE**



**À 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**



**À PARTIR DE 900.000€ DE  
CA HT ANNUEL POTENTIEL**

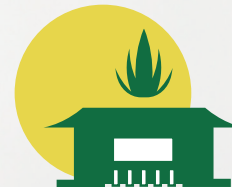


**RENTABILITÉ ET RETOUR  
SUR INVESTISSEMENT  
RAPIDE**






**REJOIGNEZ LA FRANCHISE  
BANGKOK FACTORY!**

# CAHIER DES CHARGES

TYPE





## CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL :

-  SURFACE COMMERCIALE : 70 À 100M<sup>2</sup>
-  FAÇADE : 6M LINÉAIRE MINIMUM
-  AUTORISATION D'EXTRACTION 400MM MINIMUM
-  ARRIVÉE DE GAZ (FORTEMENT RECOMMANDÉE) OU D'INDUCTION (POSSIBLE ÉGALEMENT)
-  ÉLECTRICITÉ TARIF BLEU

## EMPLACEMENT DU LOCAL :



-  DÉMOGRAPHIE IDÉALE :  
Ville avec + de 30 000 habitants
-  EMBLEMES IDÉAUX :
  - 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

# UNE FORMATION ADAPTÉE AUX BESOINS DE VOTRE ÉQUIPE



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



Formation cuisine par  
de vrais Chefs Thaïlandais  
(apprentissage et  
application des recettes  
dans un restaurant BKF pilote)

Notre objectif ? Garantir la réussite commerciale de nos précieux franchisés sur le long terme. Pour cela, nous mettons en oeuvre différents atouts : clients mystères, visites, audits, conseils, reporting... Nous mettons un point d'honneur sur votre accompagnement.

**Prix de la formation : 5000€ HT  
pour l'ensemble des employés\***  
**Durée de la formation : 2 à 4 semaines  
selon vos besoins**

\*Chaque franchisé se doit de recruter ses employés.

# 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 régulièrement négociés par Bangkok Factory.



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

# NOS ENGAGEMENTS

Cuisson, chaîne du froid, stockage, étiquetage, attitude des employés...

Produits et ingrédients d'une excellente qualité



Formation hygiène, contrôles, prélèvements, audits de sécurité alimentaire

# SUIVI



Notre Chef Thai Noum, qui est à l'initiative du concept Bangkok Factory s'assure de votre formation et de votre suivi aux techniques culinaires de recettes thaïlandaises, tout au long de notre collaboration.

## 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 :

Nous entretenons une relation de confiance avec nos fournisseurs et prestataires.

TRAÇABILITÉ

« J'avais déjà entendu parler de Bangkok Factory. Quand on m'a proposé cette aventure, j'ai décidé de la saisir 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 multientrepreneur n'a décidément pas le temps de s'ennuyer ! »

**IBRAHIM NART, BANGKOK FACTORY TOURS**

« 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 !

**SAMMY SWEETSUR, BANGKOK FACTORY ST-OUEN-L'AUMÔNE**

## DÉJÀ OUVERTS

PARIS 20

IVRY-SUR-SEINE

MONTREUIL

MELUN

BUSSY-ST-GEORGES

CHOISY-LE-ROI

CHAMPIGNY-S/MARNE

SAINT-DENIS

SAINT-MAUR-DES-FOSSES

SAINT-OUEN-L'AUMÔNE

SEVRAN

EVRY

MEAUX

DRANCY

VÉNISSIEUX

SAINT-ÉTIENNE

SAINT-ÉTIENNE 2

PONTAULT-COMBAULT

TOURS

VILLEURBANNE

REIMS

DIJON

PLAISIR

## PROCHAINEMENT

CREIL

ORLÉANS

NÎMES

ASNIÈRES S/SEINE

ANGERS

NICE

ANDRÉZIEUX

...

**BANGKOK FACTORY,  
C'EST 23 RESTAURANTS OUVERTS  
ET UNE DIZAINE DE RESTAURANTS EN COURS  
D'OUVERTURE.**

Les zones géographiques prioritaires :

Province : Bordeaux, Lille, Marseille, Toulouse, 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**

