



BKF

STREET FOOD THAI



Ni DE
LA STREET
FOOD THAI



NOTRE

HISTOIRE



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 incroyable 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.

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 !



DEPUIS 2018

NOTRE

CONCEPT



ล้ ยอน ท๑๑๘ ไร้

Trois mots pour définir la décoration de nos restaurants ?
Colorée, chic et chaleureuse.

Ce n'est pas pour rien que notre slogan est
«ล้ ยอน ท๑๑๘ ไร้ ๑๖๓ ลท๑๘ ทีล๑ ฝิ๑๑๘».

Bambou, mobiliers en bois, végétation...

La décoration de nos restaurants à été pensée de sorte
à vous plonger dans une immersion totale de la
culture thaïlandaise traditionnelle avec une touche
de modernité.



CHIC



COLORÉ

MODERNITÉ MADE IN THAI



รห๑ลึ
SPOT

Nos cuisiniers préparent vos plats
avec le coeur, cuisinés au wok
sous vos yeux !

Pad thaï, 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 remplis
de saveurs exotiques et épicées.



CHALEUREUX

๑๖๓ AND THAI FOOD

LES CONDITIONS



20 000€ HT
DE DROITS D'ENTRÉE



À PARTIR DE 150 000€ HT
D'INVESTISSEMENT GLOBAL



6% DE REDEVANCE BKF



1% DE REDEVANCE
PUBLICITAIRE



ENTRE 70 ET 100M²
DE SURFACE



À PARTIR DE 800 000€ DE
CA HT ANNUEL POTENTIEL



RENTABILITÉ ET RETOUR
SUR INVESTISSEMENT
RAPIDE

REJOIGNEZ LA FRANCHISE BKF

CAHIER DES CHARGES TYPE



CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL :

- SURFACE COMMERCIALE : 70 À 100M²
- 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

U.N.C

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

*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 au réseau de fournisseurs aux tarifs préférentiels régulièrement négociés par Bangkok Factory.



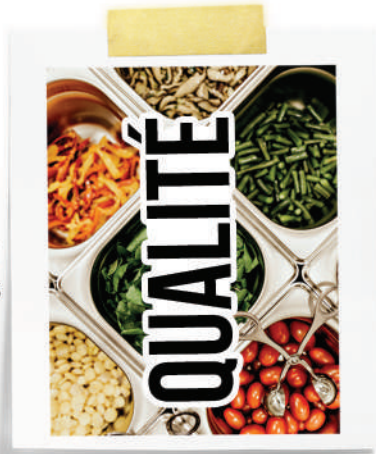
Campagnes de communication multicanal (réseaux sociaux, influenceurs, événements, street marketing, campagnes radio, etc.).

NOS

ENGAGEMENTS



Produits et ingrédients d'une excellente qualité



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



Formation hygiène, contrôles, prélèvements, audits de sécurité alimentaire



SUIVI & FIABILITÉ



Notre Chef Thaï 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.



« 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.

« Rappports 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 ! »

WG 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

THAI STREET FOOD



DÉJÀ OUVERTS

PARIS 20
MONTREUIL
MELUN
BUSSY-ST-GEORGES
CHOISY-LE-ROI
CHAMPIGNY-S/MARNE
ST-DENIS
ST-MAUR DES FOSSES
ST-OUEN-L'AUMÔNE
SEVRAN
EVRY
MEAUX
DRANCY
VÉNISSIEUX
ST-ÉTIENNE
ANDRÉZIEUX
VILLENEUVE LA GARENNE

ST-ÉTIENNE 2
PONTAULT-COMBAULT
TOURS
VILLEURBANNE
REIMS
DIJON
PLAISIR
ASNIÈRES S/SEINE
CREIL
ROUEN

PROCHAINES OUVERTURES

MONTPELLIER
ORLÉANS
MONTÉLIMAR
CLERMONT-FERRAND
NÎMES

BKF

C'EST 27 RESTAURANTS OUVERTS ET UNE DIZAINE DE RESTAURANTS EN COURS

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



FRANCHISE@BANGKOKFACTORYFRANCE.COM

07 45 00 93 77

BANGKOKFACTORY.FR

