



BKF

STREET FOOD THAÏ



NOTRE HISTOIRE

SINCE 2018

L'HISTOIRE COMMENCE À BANGKOK



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 grâce à des recettes thaïlandaises uniques et savoureuses, portées par des cuisiniers talentueux et souriants, que l'univers de Bangkok Factory a vu le jour.

C'est en 2018 que le premier Bangkok Factory a ouvert ses portes à Champigny-sur-Marne. 7 ans plus tard, l'enseigne Bangkok Factory compte déjà plus de 30 restaurants ouverts.

Notre philosophie est de faire découvrir nos mets savoureux et exceptionnels à travers des restaurants accessibles, tout en préservant la qualité qui nous est si chère.

L'histoire de Bangkok Factory s'écrit déjà avec succès, et son avenir s'annonce encore plus prometteur !



NOTRE CONCEPT

All you need is love AND THAI FOOD



Trois mots pour définir la décoration de nos restaurants ? Colorée, chic et chaleureuse. Ce n'est pas pour rien que notre slogan est <<all you need is love and thai food>>

Bambou, mobilier en bois, végétation...

La décoration de nos restaurants à été pensée de sorte à 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 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.



COLORÉ

CHALEUREUX

MODERNITÉ
MADE IN THAI

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**



**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 :**



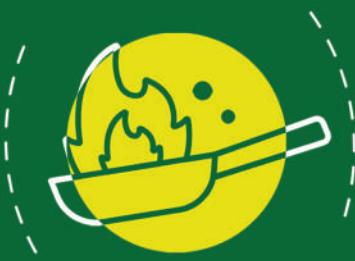
- DÉMOGRAPHIE IDÉALE :
Ville avec + de 30 000 habitants
- EMPLACEMENTS IDÉAUX :
Zone commerciale : axe passant, rue commerçante ou piétonne,
zone touristique, quartier étudiant
- Centre-ville : zone d'attractivité avec des consommateurs qui
déjeunent avec leurs collègues le midi et dînent en famille le soir.
- Centres commerciaux
- Zone concurrençiale

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 œuvre 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, évènements, street marketing,
campagnes radio, etc.).



NOTRE CONCEPT



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'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.

“Etre 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!”

DÉJÀ OUVERTS

ANDREZIEUX
ASNIÈRES SUR SEINE
BUSSY-ST-GEORGES
CHAMPIGNY
CHOISY-LE-ROI
CREIL
DIJON
DRANCY
EVRY
MELUN
MONTÉLIMAR
MONTELLIER
PARIS 20
PARIS GAMBETTA
PLAISIR
PONTAULT-COMBAULT
REIMS
ROUEN
TOURS



ST-ÉTIENNE 1
ST-ÉTIENNE 2
MEAUX
QWARTZ
SEVRAN
SAINT-OUEN-L'AUMONE
VÉNISSIEUX
VILLEURBANNE

PROCHAINEMENT

CLERMONT-FERRAND
BOULOGNE
ORLÉANS
SAINT-CHAMOND
CHALON SUR SAONE
ATHIS-MONS
CAHORS

BANGKOK FACTORY

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



FRANCHISE@BANGKOKFACTORYFRANCE.COM

BANGKOKFACTORY.FR

