



BKF

STREET FOOD THAI



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, mobiliers 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.



CHIC

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**

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

BKF 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.).



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 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.

BANGKOK FACTORY

C'EST 32 RESTAURANTS OUVERTS ET 10 OUVERTURES PROCHAINES

OPPORTUNITÉS DE FRANCHISE DANS CES VILLES:

MARSEILLE, TOULOUSE, NANTES, ANGERS, BORDEAUX ...

DÉJÀ OUVERTS

SAINT-CHAMOND
CHALON-SUR-SAÔNE
ANDREZIEUX
ASNIÈRES SUR SEINE
BUSSY-ST-GEORGES
CHOISY-LE-ROI
CREIL
DIJON
DRANCY
EVRY
MELUN
MONTÉLIMAR
MONTPELLIER
PARIS 20
PARIS GAMBETTA
PLAISIR
PONTAULT-COMBAULT
REIMS
ROUEN
CLERMONT-FERRAND
ORLÉANS



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

PROCHAINEMENT

DIJON 2
TOULON
NANTERRE
ATHIS-MONS
AUXERRE
HÉNIN-BEAUMONT
VALENCE

Sammy -Franchisé

"Ancien chauffeur de taxi, j'ai voulu ouvrir mon propre restaurant en 2022 pour devenir indépendant et changer de vie. Je n'avais aucune expérience dans la restauration ni dans l'entrepreneuriat. J'avais besoin d'intégrer une franchise avec un vrai accompagnement, et c'est exactement ce que j'ai trouvé. Aujourd'hui, je ressens toujours ce soutien depuis le début de l'aventure."

Franchisé - Bangkok Factory

(Val d'oise)

"Être franchisé demande beaucoup de travail, de polyvalence et un vrai sens du relationnel, autant avec les clients qu'avec les équipes.

J'ai été convaincu par l'authenticité du concept et la qualité des produits.

C'est pour cela que je crois en Bangkok Factory et que je souhaite ouvrir un nouveau restaurant dans le 95.

De quoi régaler encore plus de clients !"



FRANCHISE@BANGKOKFACTORYFRANCE.COM

BANGKOKFACTORY.FR

