
taobento©
ASIAN CUISINE
VOTRE PROJET
DE FRANCHISE

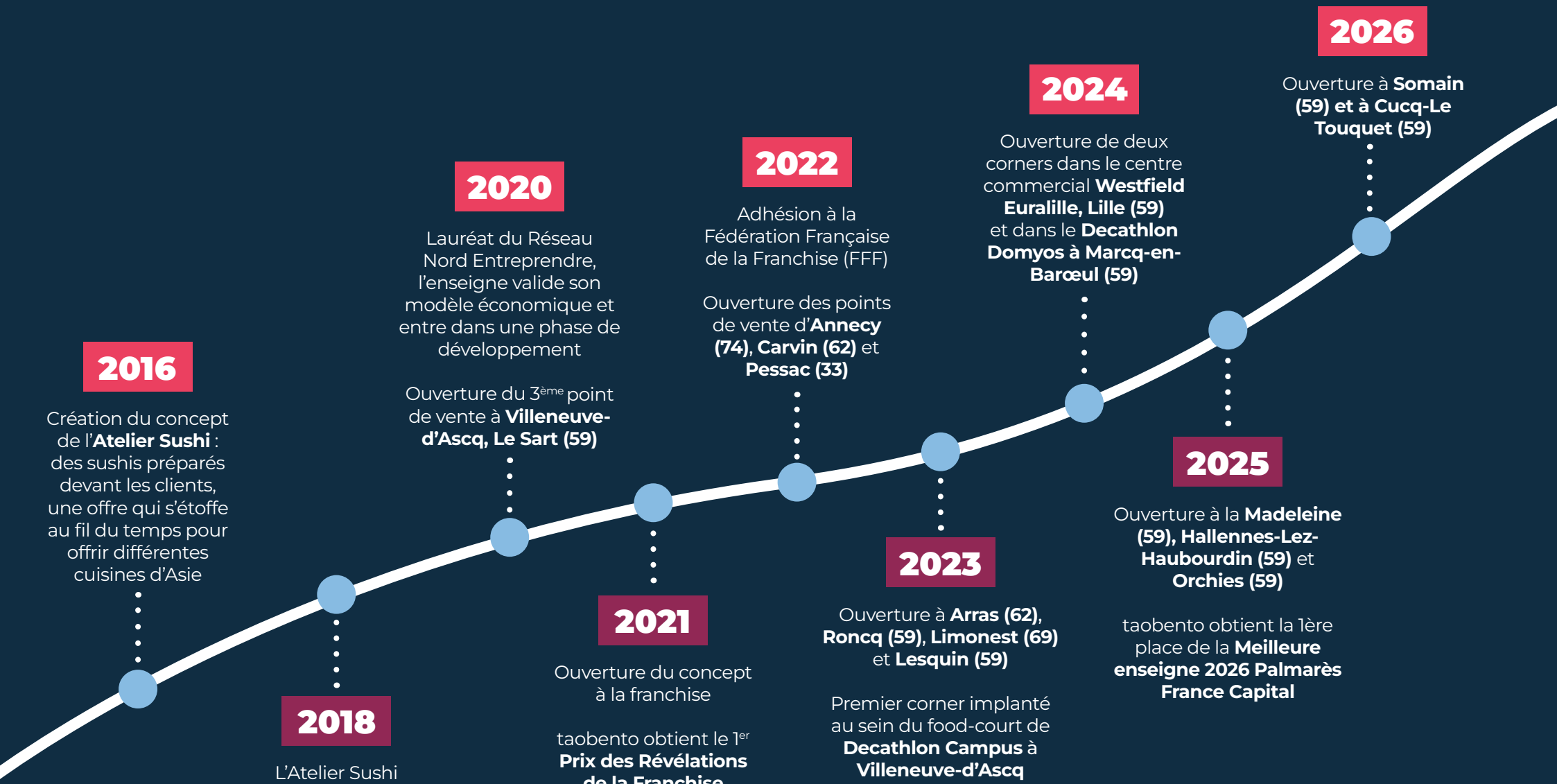


L’histoire de l’enseigne

Grégoire, le fondateur de taobento, a voulu créer une marque dans le reflet de ses valeurs et de sa passion pour la cuisine.

Après plusieurs voyages en Asie, fasciné par la **street food** et par les marchés débordants d’énergies, apporter en France **le meilleur de la cuisine asiatique** lui a semblé évident.

taobento c’est une sélection de **recettes authentiques, une cuisine pleine de fraîcheur et de saveurs** et des équipes qui partagent le même amour de la bonne cuisine.


2016
Création du concept de l'**Atelier Sushi** : des sushis préparés devant les clients, une offre qui s'étoffe au fil du temps pour offrir différentes cuisines d'Asie
2018
L'Atelier Sushi devient **taobento**
2020
Lauréat du Réseau Nord Entreprendre, l'enseigne valide son modèle économique et entre dans une phase de développement
Ouverture du 3ème point de vente à **Villeneuve-d'Ascq, Le Sart (59)**
2021
Ouverture du concept à la franchise
taobento obtient le 1er **Prix des Révélations de la Franchise**
Ouverture du 4ème point de vente à **Wasquehal (59)** et du 5ème point de vente à **Avelin (59)** : le premier restaurant franchisé
2022
Adhésion à la Fédération Française de la Franchise (FFF)
Ouverture des points de vente d'**Annecy (74)**, **Carvin (62)** et **Pessac (33)**
2023
Ouverture à **Arras (62)**, **Roncq (59)**, **Limonest (69)** et **Lesquin (59)**
Premier corner implanté au sein du food-court de **Decathlon Campus** à **Villeneuve-d'Ascq**
Lauréat des **European Franchise Awards** : trophée d'argent dans la catégorie Emerging Brand
2024
Ouverture de deux corners dans le centre commercial **Westfield Euralille, Lille (59)** et dans le **Decathlon Domyos à Marcq-en-Barœul (59)**
2025
Ouverture à la **Madeleine (59), Hallennes-Lez-Haubourdin (59)** et **Orchies (59)**
taobento obtient la 1ère place de la **Meilleure enseigne 2026 Palmarès France Capital**
2026
Ouverture à **Somain (59) et à Cucq-Le Touquet (59)**

Notre mission

Faire découvrir au plus grand monde la richesse et la diversité des cuisines d'Asie !

Pour les **amoureux de cuisine exotique,** taobento est l'enseigne de **restauration rapide** qui vous apporte le plus **large choix de spécialités culinaires asiatiques.**

Nous préparons **nos plats, tous les jours avec le plus grand soin** pour faire gagner du temps à nos clients.

Nous proposons :

- Une offre asiatique **large et variée** portée par un véritable savoir-faire, avec l'ambition de devenir la référence en matière de **choix et qualité.**
- Une **gamme évolutive** qui suscite la découverte de spécialités culinaires (Japon, Corée, Vietnam, Chine, Thaïlande, Inde…) et qui répond aux évolutions des tendances de consommation.
- Une **offre sur-mesure** permettant la personnalisation.
- Un **métier passionnant** et valorisant pour nos équipes : la plupart de nos produits sont fabriqués sur place chaque jour par nos équipes.



Notre concept

LE PARCOURS CLIENT

Le parcours client en restaurant est multiple :

- Le **libre-service** permet de découvrir les plats et apporte de la fluidité pour nos clients.
- Le **comptoir** offre un service personnalisé et sur-mesure, selon les goûts et les habitudes alimentaires de chacun.
- La **commande en ligne** (Click & Collect et livraison sur taobento.com, livraison via Uber Eats/Deliveroo) offre la souplesse.

Développez votre activité au-delà des murs de votre restaurant.

- Les **frigo connectés** : implantés dans les entreprises ou les lieux publics
- Les **corners** : implanté dans les food-court, centres commerciaux, hypermarchés
- La **cantine digitale** : livraison groupée en entreprises
- Les **vitrines** : implantée dans les supermarchés

LA CLIENTÈLE

Nous ciblons une clientèle large : le midi pour les actifs, le soir et le week-end en famille ou entre amis. Nos points de vente sont ouverts 7 jours/7, en continu.

UN DESIGN JAPANDI

Les couleurs de nos points de vente sont inspirées du concept Japandi, un subtil mélange entre la décoration d'intérieur scandinave et japonaise, pour un dépaysement garanti. Notre cuisine ouverte est un gage de transparence d'une préparation sur place.





Notre cuisine

VARIÉE
Une large diversité de recettes et de spécialités asiatiques pour satisfaire tous les goûts

PERSONNALISABLE
Une offre qui s'adapte aux goûts, aux envies et aux régimes alimentaires de chacun

AUTHENTIQUE
Une cuisine inspirée des différentes cultures et spécialités culinaires d'Asie

GOURMANDE & GÉNÉREUSE
Des recettes savoureuses pour faire de chaque repas un moment de plaisir

FRAICHE & ÉQUILIBRÉE
Des ingrédients frais et des recettes qui conjuguent plaisir et équilibre

COLORÉE
Pour une cuisine aussi belle à regarder qu'à déguster

Notre production

ORGANISÉE
Des process structurés pour faciliter la répartition des tâches

OPTIMISÉE
Des méthodes et des outils pensés pour améliorer la productivité des équipes

SIMPLIFIÉE
Des équipements performants et des process éprouvés pour faciliter la production au quotidien

STANDARDISÉE
Des recettes et des process précis pour garantir une qualité constante dans chaque restaurant

MAÎTRISÉE & SÉCURISÉE
Des procédures rigoureuses pour garantir l'hygiène, la traçabilité et la sécurité alimentaire

Une marque engagée



NOUS DÉFENDONS UNE CUISINE VRAIE

Des ingrédients frais et de qualité, des recettes inspirées des traditions culinaires asiatiques et une cuisine préparée chaque jour par nos équipes.

Nous privilégions les **approvisionnements français** lorsque les filières le permettent, notamment pour nos viandes, volailles et ovoproduits.



NOUS NOUS ENGAGEONS POUR L'EMPLOI DURABLE

Créer des **emplois durables**, faire grandir les talents et favoriser la **promotion interne** font partie intégrante de notre modèle.

Plus de **350 talents** font aujourd'hui vivre taobento au quotidien. Nous accompagnons leur évolution et partageons des valeurs communes : **ouverture, sens du client et esprit d'équipe.**



NOUS VISONS À RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Des actions concrètes sont déployées dans l'ensemble du réseau pour limiter notre impact : réduction des emballages, développement du réemploi, valorisation des déchets alimentaires et lutte contre le gaspillage.

Nos invendus sont proposés à prix réduits en fin de journée et via Too Good To Go. Notre offre fait également une large place aux alternatives **végétariennes et végétales**.

40%
d'alternatives **végétariennes et végétales**

100%
d'emballages **recyclables**

UNE OFFRE RICHE & RENOUVELÉE

Inspirés des cuisines de toute l'Asie, nos recettes invitent à découvrir **une grande diversité de saveurs et de spécialités**. Notre équipe R&D imagine et fait évoluer en permanence notre offre : **plus de 100 recettes** pour varier les plaisirs et susciter la découverte.

FRAÎCHEUR, QUALITÉ & ÉQUILIBRE

Nos produits sont fabriqués en continu toute la journée avec des **ingrédients frais livrés chaque matin**. Nous proposons des produits sains et des recettes équilibrées, avec du goût et des saveurs. La qualité produit est au cœur de nos exigences et constitue un pilier de taobento.


POKÉ BOWL


BÒ BÚN & CHIRASHI


PLATS CUISINÉS


BANH MI


SUSHI - SASHIMI - MAKI - CALIFORNIA - TARTARE


NOODLE SOUP


PLATS INDIENS


WOK


DESSERTS

Un accompagnement à chaque étape

FORMATION

La transmission de notre savoir-faire commence bien avant l'ouverture. Vous bénéficiez d'une **formation initiale de 6 semaines**, complétée par **2 semaines de formation** pour votre équipe.

Nos équipes vous accompagnent également sur le terrain **avant, pendant et après l'ouverture**, avec **des outils et supports de formation** régulièrement actualisés.

PILOTAGE & PERFORMANCE

Notre accompagnement se poursuit tout au long de votre activité. Votre **animateur réseau** est votre interlocuteur privilégié pour vous accompagner dans le **pilotage et l'optimisation de votre restaurant** : commerce, management, production, gestion et suivi des performances.

Des **visites régulières** permettent d'analyser vos résultats, d'identifier les axes de progrès et de partager les bonnes pratiques du réseau.

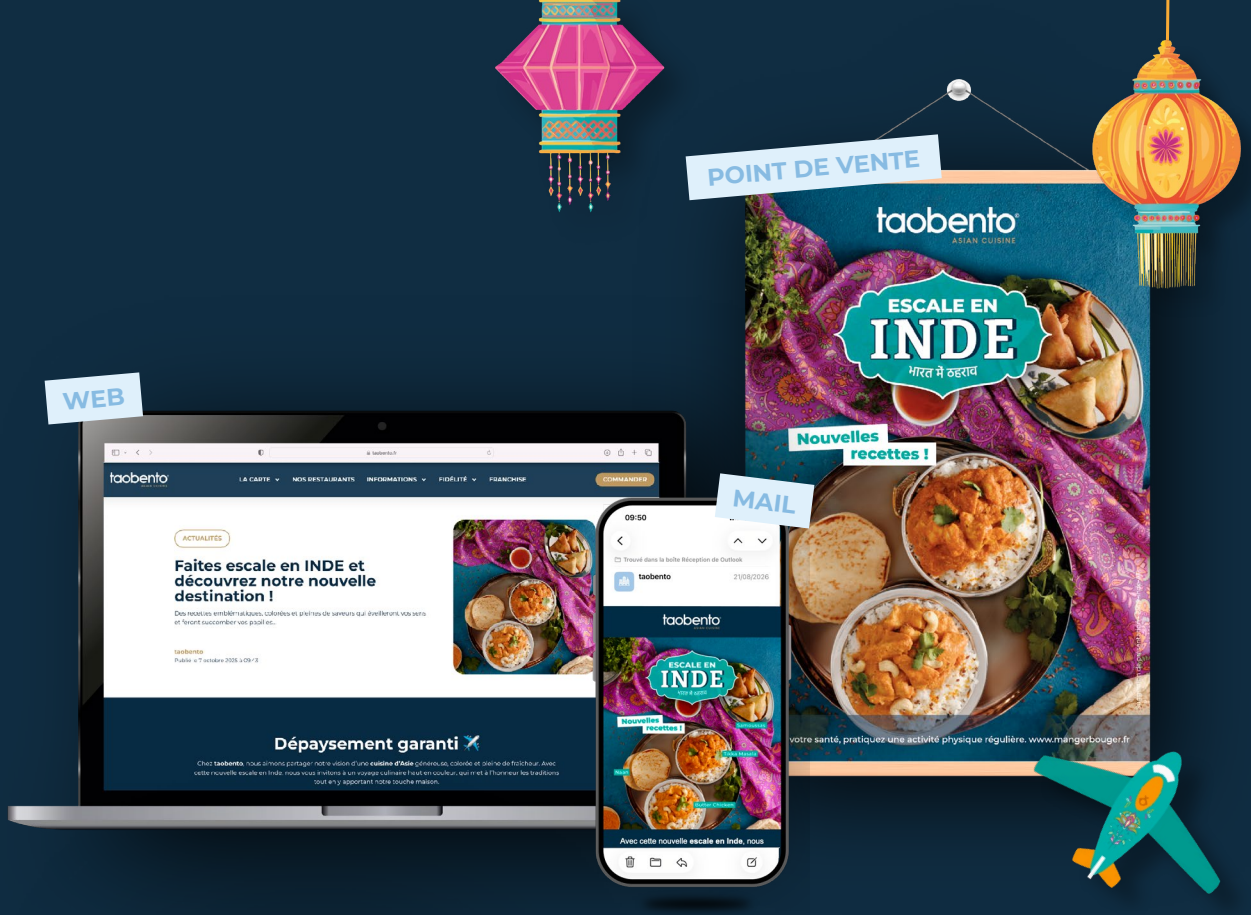
Des outils et indicateurs partagés vous permettent de suivre votre activité, mesurer vos performances et vous comparer aux références du réseau.



MARKETING

Une communication pensée pour développer la **notoriété de l'enseigne** et **soutenir l'activité** de chaque restaurant. Notre équipe marketing construit **un plan d'animation commerciale à 360°** : lancements produits, campagnes digitales, réseaux sociaux, supports en point de vente et opérations commerciales.

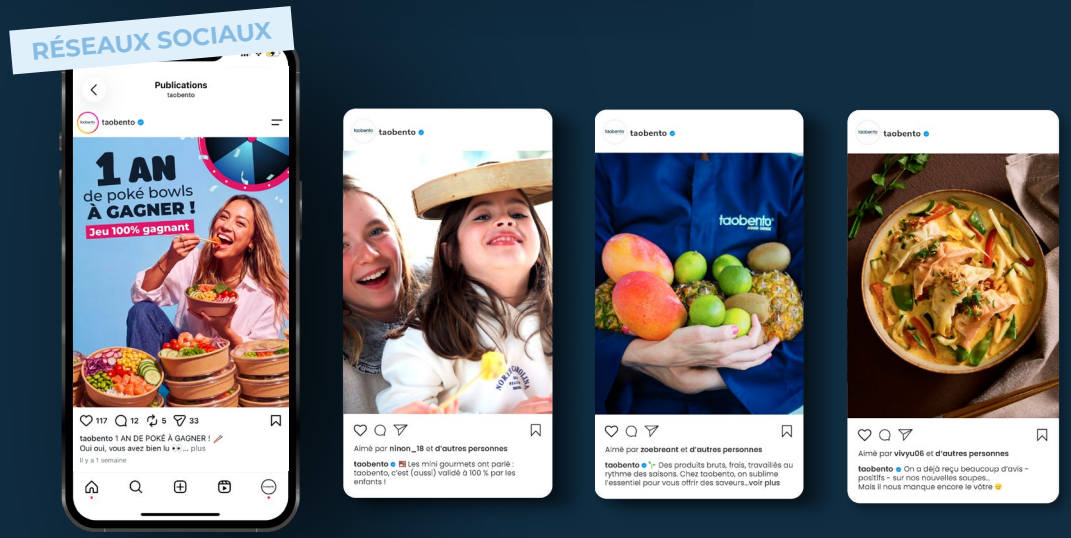
À l'ouverture, vous bénéficiez également d'un **dispositif de communication** dédié pour accompagner le lancement de votre restaurant.



PRODUITS & ACHATS

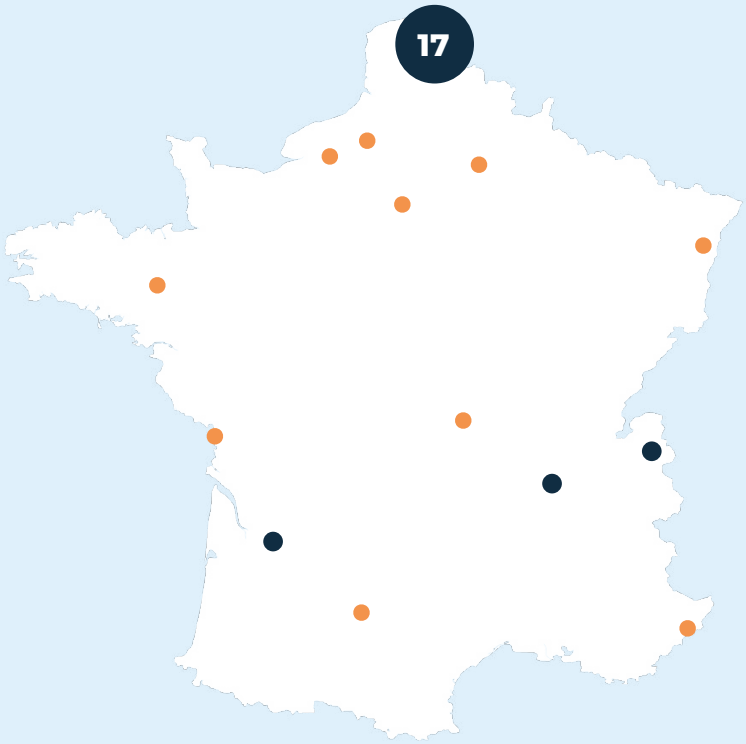
Une offre en **constante évolution** et des **achats optimisés** grâce à la force du réseau. Notre équipe **Produits & R&D** imagine de nouvelles recettes et fait évoluer les gammes pour répondre aux attentes de nos clients.

En parallèle, nous sélectionnons et référençons les fournisseurs, négocions les conditions d'achat et veillons à **la qualité, la traçabilité et la sécurité alimentaire** des produits proposés dans le réseau.



Un réseau en plein développement

Fort d'un modèle éprouvé et d'**un réseau de 20 implantations**, taobento accélère aujourd'hui son développement en franchise **partout en France.**



Hauts-de-France
Lille (2 implantations), Villeneuve-d'Ascq (2 implantations), Marquette-lez-Lille, La Madeleine, Roncq, Lesquin, Arras, Avelin, Carvin, Wasquehal, Hallennes-lez-Haubourdin, Orchies, Somain, Cucq-Le Touquet

Nouvelle-Aquitaine
Pessac

Auvergne-Rhône-Alpes
Sevrier, Limonest

- Projets **en cours**

UNE ENSEIGNE RECONNUE **PAR LA PROFESSION**

2020

Lauréat du Réseau Nord Entreprendre

LAURÉAT Réseau Entreprendre NORD

2021

1er prix des Révélations de la Franchise

2022

taobento devient membre de la FFF

2023

Lauréat des European Franchise Awards dans la catégorie Emerging Brand

2025

Meilleure enseigne 2026 Palmarès France Capital

Nos chiffres

Résultats

CHIFFRE D'AFFAIRES MOYEN	**1,4 M€**
MARGE NETTE	**Entre 68% et 70%**
FRAIS DE PERSONNEL	**Entre 28% et 30%**
CASH FLOW	**Entre 14% et 16%***

*selon gestion du point de vente

Investissement
Dès 350 000€ selon la nature du bâtiment et hors fond de commerce.

Apport personnel minimum souhaité
100 000€

Surface de la boutique
à partir de 85 m²

Type d'emplacement
Centre ville et périphérie, cellule commerciale en pied d'immeuble, retail park.

LES DONNÉES **CONTRACTUELLES**

Durée du contrat
7 ans

Droit d'entrée
35 000€ HT

Redevance de fonctionnement
Un taux différent selon le canal de ventes.

6% :
- Vente restaurant **sur place**
- Vente restaurant **à emporter**
- Vente restaurant **click & collect - taobento.com**

ou

4,5% :
- Livraison via **taobento.com**
- Livraison via **Uber Eats et Deliveroo**
- Livraison **cantine digitale taobento**
- **Corner** (hypermarchés, centres commerciaux)
- **Vitrine** (grandes surfaces alimentaires)
- **Frigo connecté**

Redevance de communication
1%







De votre projet à l’ouverture

À chaque étape, nos équipes vous accompagnent pour préparer et réussir l’ouverture de votre restaurant.

Implantation & aménagement

Recherche et validation du local, plans d’aménagement, accompagnement architectural et suivi du projet travaux.

Business plan & financement

Accompagnement dans la construction de votre business plan et la préparation de votre projet de financement.

Préparation de l’ouverture

Suivi administratif, commandes des équipements, préparation opérationnelle et accompagnement au recrutement de vos équipes.

Formation & lancement

Formation du franchisé et de ses équipes, puis présence de nos équipes terrain pour vous accompagner lors de l’ouverture.

Premières semaines d’exploitation

Un accompagnement renforcé pour prendre en main votre activité : organisation des équipes, commandes, production, gestion et suivi des premiers indicateurs de performance.

Vous voulez nous rejoindre ?

- **Vous êtes un entrepreneur de terrain**
  Vous souhaitez vous investir pleinement dans votre restaurant et être présent au quotidien auprès de vos équipes et de vos clients.
- **Vous avez le sens du commerce et du client**
  La satisfaction client, la qualité de l'accueil et la performance commerciale sont au coeur de vos priorités.
- **Vous êtes un manager**
  Vous aimez fédérer, faire grandir et accompagner une équipe d'une dizaine de collaborateurs.
- **Vous aimez les bons produits et la cuisine**
  Vous êtes sensibles à la qualité, au goût et à l'univers de la restauration.
- **Vous partagez nos valeurs**
  Ouverture, esprit d'équipe, exigence et sens du client.
- **Vous croyez à la force du collectif**
  Vous souhaitez entreprendre tout en partageant un concept, un savoir-faire et les bonnes pratiques d'un réseau.





CONTACTEZ-NOUS !

Baptiste LEPOUTRE
Directeur Franchise & développement
blepoutre@taobento.com

@taobento

Ne pas jeter sur la voie publique. Kiregal Service - RCS LILLE B881799357 - FRANCHISE - 202609