



x



สนใจจองพื้นที่ | คุณหย่าง



081-643-8595



yangchaiwat





EVENT 2025 PLAN

16-17 May

Conference



TRC2025
Thailand
Restaurant
Conference



**Sustainable
Restaurant**

18-20 Sep

Expo



Restech
Restaurant
Technology Expo



ตั้งตัว
Franchise &
Investment

Target

เจ้าของร้านอาหาร
ทั่วประเทศไทย

เจ้าของร้านอาหาร
ที่มีแนวคิดแบบ
ยั่งยืน

เจ้าของร้านอาหาร
ทั่วประเทศไทย

ผู้ที่สนใจซื้อแฟรนไชส์และการลงทุน



ไทยแฟรนไชส์เซ็นเตอร์ | รวมธุรกิจไทย
www.ThaiFranchiseCenter.com



Reste<h

Restaurant
Technology Expo 2025

18-20 Sep 25
Hall 6-7 Impact muang thong thani



The Future of Restaurant Industry



ไทยแฟรนไชส์เซ็นเตอร์ | รวมธุรกิจไทย
www.ThaiFranchiseCenter.com

WHAT IS Reste<h ?

Event Name :

Restaurant Technology 2025

Profile :

designed

are reshaping the

gathers key players from

restaurateurs to major

and industry experts.

The Restaurant Technology Expo (ResTech) is an annual event

to showcase the latest innovations and solutions that

restaurant and foodservice industry. This event

across the hospitality spectrum, from independent

chains, as well as tech developers, solution providers,

Co-located Event: Tunatua Franchise and Investment 2025

2024 SNAPSHOT

Resteh
Restaurant
Technology Expo **2024**

17,428

Pre-Registered

11,678

Visitors

120+

Exhibitors

46%

Business
Owners



ไทยแฟรนไชส์เซ็นเตอร์ | รวบรวมธุรกิจไทย
www.ThaiFranchiseCenter.com

2024 SNAPSHOT



11,678
Visitors

120+
Exhibitors

TOP 5 Product Interest Ranking

1

Restaurant Technology

2

Restaurant Equipment

3

Finance Technology

4

Marketing Technology

5

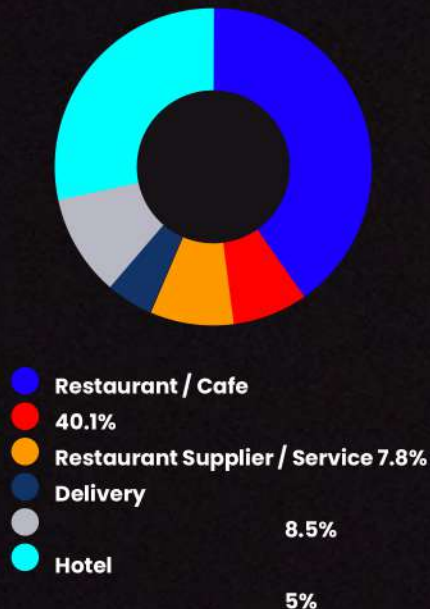
Food Supplier



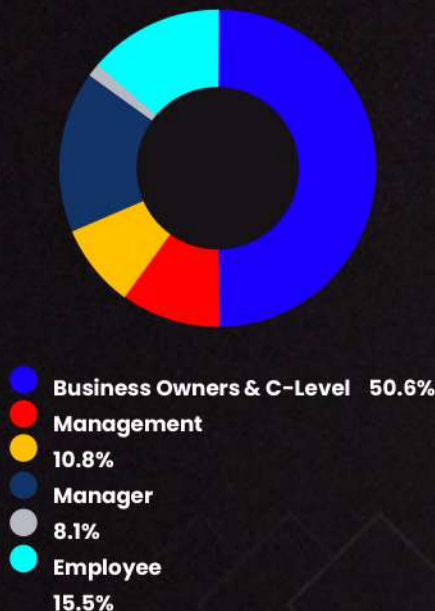
2024 VISITOR PROFILES VISITOR = 11,678

“ผู้เข้าร่วมงานเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางไปจนถึงขนาดใหญ่ที่มีกำลังซื้อสูงและเน้นมองหาสินค้า/บริการ โดยเฉพาะเทคโนโลยีในการต่อยอดพัฒนาธุรกิจ”

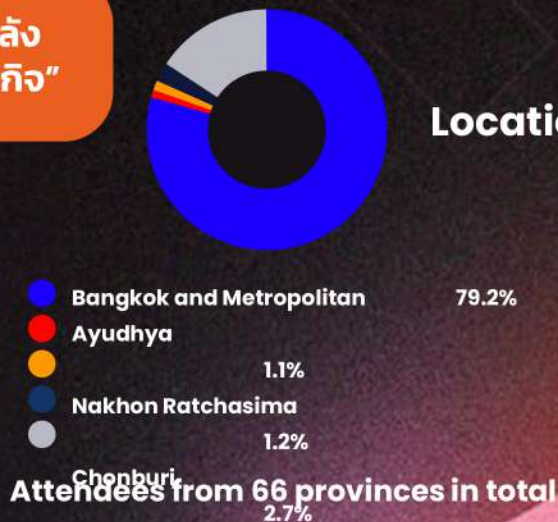
Business Category



Business Level



Location



Social Media Mentions 15 M+ Reach





Resteh
Restaurant
Technology Expo **2025**

**EVENT
FORECAST**



IMPACT Hall 7, Muang Thong Thani

**Expected
Exhibitors**

150+

**Expected
Participants**

15,000

**Expected
Online Impressions**

20M+



ไทยแฟรนไชส์เซ็นเตอร์ | รวมธุรกิจไทย
www.ThaiFranchiseCenter.com

EXHIBITOR PROFILES



Restaurant Technologies

Robot, Self-Service, Self-Ordering, Automated Machines, IoT (Internet of Things), Smart Kitchen Solutions, Integration, Fulfillment



Food Safety & Waste Solution

Composters, Marinated Product, Preserved Product, Recycling Product



Cafe Solution

Coffee-related, Tea-related, Bakery material and equipment



Restaurant Services

Restaurant Design, Furniture, Construction, Monitors, Consulting Service



Restaurant Equipment

Kitchenware, Electrical Appliance, Utensils, Machinery, Packaging



Finance Technology

Smart Payment Solutions



Logistics & Labour

Delivery platforms and Applications, Delivery services Foreign and Local Labour Sourcing

Marketing Technology

POS, CRM System and Management, AI-Driven Customer Personalization, Booking and Queuing Management, Branding, Membership Management, Omnichannel marketing platform, Ecommerce Website, Ecommerce Software, Digital Commerce Solutions, Marketplace Management, Social Commerce, Social Listening, Performance Marketing, Digital Marketing Agency, Marketing Analytics, Online Store Development, Social Media Marketing, Community Management, Influencer Management



Food Technology & Food Supplier

Raw Materials, Processed Food, Plant-based Product, Food Innovation, OEM, Beverage



VISITOR PROFILES

- Restaurant Owners
- Restaurant Chains
- Restaurant SMEs
- Small Hotels
- Investors
- Corporate Leadership
- Franchisors
- Distributors



EVENT HIGHLIGHT



STAGE SESSION



FUTURE RESTAURANT

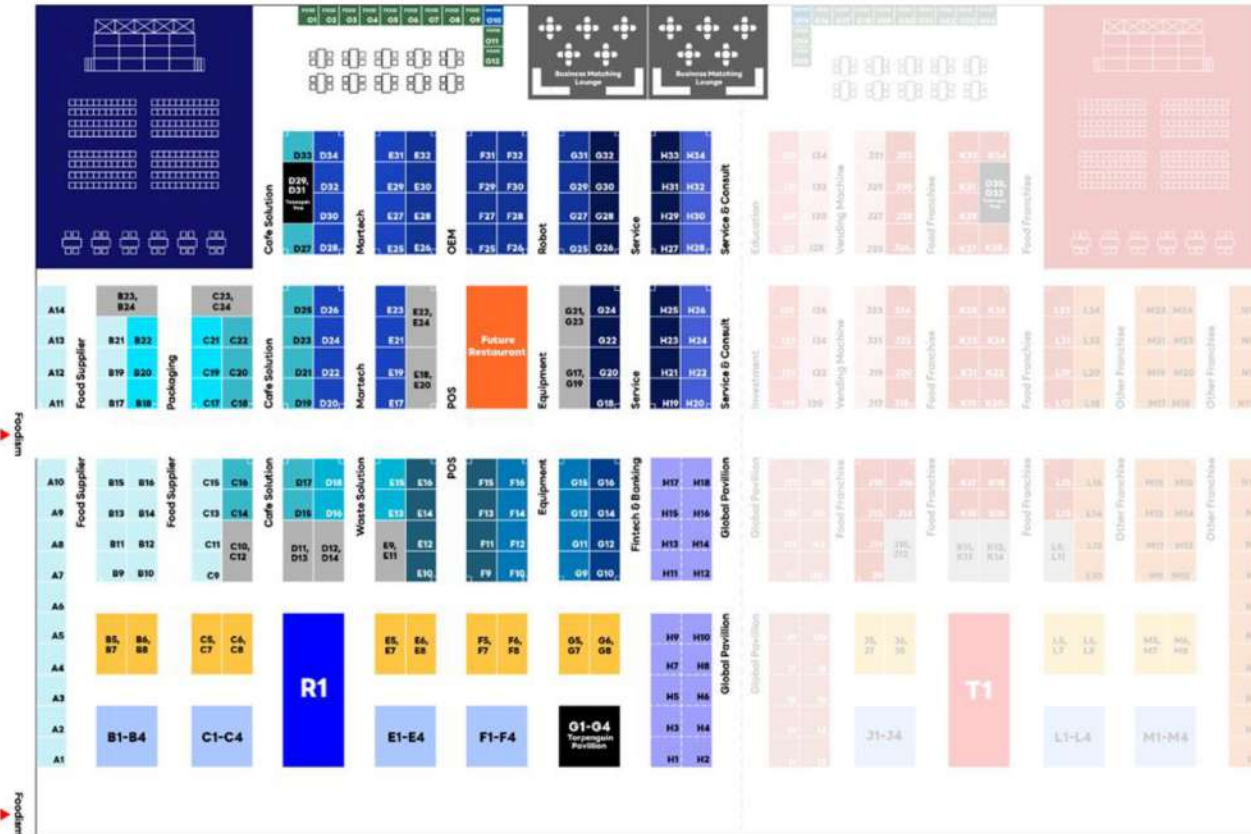


BUSINESS MATCHING



INTERNATIONAL PAVILLION

FLOOR PLAN



Restech
Restaurant Technology Expo **2025**

FLOOR PLAN

HALL 7 IMPACT MUANG THONG THANI

Restech

- Title Sponsor
- Platinum Sponsor
- Gold Sponsor
- Silver Sponsor
- Future Restaurant
- Restech Stage
- Global Pavillion
- Service & Consult
- Food
- POS
- Service
- Robot
- OEM
- Martech
- Fintech & Banking
- Equipment
- Waste Solution
- Cafe Solution
- Packaging
- Food Supplier

EXHIBITOR TESTIMONIAL

เพิ่มแบรนด์ใหญ่

”

EXHIBITOR TESTIMONIAL

คุณ XXX (ตำแหน่ง)
จาก Bingway



”

คนเข้าบูธเยอะเป็นที่น่าสนใจมาก เป็นเจ้าของร้านอาหาร ความแตกต่างกับงานอื่นคือคนที่เข้าบูธเป็นผู้ประกอบการถึง 90% ซึ่งตรงกลุ่มกว้างงานอื่นมากๆ และมีอำนาจตัดสินใจซื้อได้เลย คู่ค้ากับการมาออกจริงๆ

คุณ **พร ทวีกิจชัยบดี**
Business Development
Director - Funcrowd



”

คนที่มาเดินงานค่อนข้างตรงกับกลุ่มร้านอาหารที่ต้องการ ได้ลูกค้าและ lead ที่ค่อนข้างเกินความคาดหมายจาก KPI ที่มีการตลาดตั้งไว้ ซึ่งแตกต่างจากอีเวนต์อื่นที่เคยไปออก”

คุณ **Teeradol Chamroensrisakul**
Senior Marketing
บริษัท Super POS



”

งานรู้สึกเป็นกันเอง ทำให้แบรนด์ที่มาออกงานและคนที่มาเดินงานมีปฏิสัมพันธ์กันได้ง่ายมาก สำหรับแบรนด์ที่อยากได้ลูกค้าเป็นผู้ประกอบการหรือเจ้าของร้านอาหาร งานนี้ตอบโจทย์ที่สุด”

คุณ **นิชาพัฒน์ จารุรัตน์พิรติ**
Marketing Manager
Streamwash



”

คนเดินงานเยอะมากๆๆ ลูกค้าสนใจสินค้าทั้งวัน ของของผมขายออกตลอด การตอบรับดีกว่าหลายๆงานที่เคยไปจัดมา แอปป์มากครับ

คุณ **เจตนรินทร์ กลิ่นหอม**
กรรมการผู้จัดการ
บริษัท System Pro - BioChef



”

EXHIBITOR TESTIMONIAL

คุณ XXX (ตำแหน่ง)
จาก Deep Block



VISITOR TESTIMONIAL

” งานนี้เอาเทคโนโลยีมาเสิร์ฟให้ทุกคน ถึงที่แล้ว วันที่ผมมาอยู่กรุงเทพฯ ผมใช้เวลาหาระบบเหล่านี้นานมากกว่าจะเรียกแต่ละเจ้ามา มาที่นี่มีครบจบในที่เดียวเลย โคตรเจ๋งเลยครับ

คุณวิน
เจ้าของร้านข้าวซอย



” มาเดินตั้งแต่งานปี 2023 ปีนี้ก็เป็นที่ Speaker และ Visitor ยังรู้สึกประทับใจทุก ครั้งงานใหญ่ขึ้นทุกปี บุรกีน่าสนใจขึ้นทุกปี ไม่ ต้องกลัวว่าเป็นร้านเล็กแล้วจะเข้าไม่ถึง เซอร์วิสของบูธที่มามาก งานนี้รองรับทุก สเกลจริงๆ”

คุณทิว
เจ้าของร้านนายฉวนเย็นตาโฟ



” จริงๆ ผมเป็นหน้าใหม่ในวงการนี้ครับ ร้านอาหารผมเพิ่งเปิดได้ไม่นานเลยอยากมาหา ความรู้และซัพพลายเออร์ใหม่ๆ บางแบรนด์อยู่ ใกล้ตัวเรามากไม่เคยเจอแต่มาเจอในงานนี้ก็ เลยได้มีโอกาสพูดคุยกัน งานนี้ทำให้ผมเปิด โลกในการพัฒนาร้านอาหารมากๆ”

คุณปราช
เจ้าของร้าน Flips Flips



” ชอบทุกโซน เพราะทุกโซนทำให้เห็นถึง พลังของคนรุ่นใหม่ที่จะทำให้สำเร็จ ซึ่งก็ มีทั้งร้านอาหาร และ Innovation ใหม่ๆ รู้สึกว่า มันมีอะไรใหม่ๆ และสัมมนา ที่ให้ความรู้สำหรับ คนที่ต้องการทำร้านอาหารให้ประสบ ความสำเร็จ และได้มุมมองและแรงบันดาลใจ ที่ไปอุดช่องว่างของเค้า”

คุณเป็ก เปรมมณีฐ



” มีทุกอย่างที่คนทำร้านอาหารต้องการ ทั้งเรื่องระบบการจัดการ และมีอุปกรณ์และ เทคโนโลยีหลายแบรนด์ที่น่าสนใจจริงๆ งานนี้ มาในฐานะ Speaker วันนึง อีก 2 วันที่เหลือมา เป็น Visitor งานใหญ่มากใช้เวลาเดินทั้งวัน กว่าที่จะครบ

คุณรามมี
เจ้าของร้าน Pad Thai World



” ในงานคนเยอะมากๆ บูธที่มามากเอง ก็มีจำนวนเยอะไม่แพ้กัน มีเทคโนโลยีและ เซอร์วิสที่ค่อนข้างตอบโจทย์สำหรับคนที่กำลัง ทำร้านอาหารและกำลังจะทำร้านอาหาร มางาน เป็นปีที่ 2 แล้วไม่ผิดหวังเลย งานใหญ่ขึ้น คนให้ ความสนใจเยอะขึ้น

คุณฝน
CEO Pronality Academy



SPONSORSHIP PACKAGE (Pre/Post)

Benefits

Platinum
600,000 บาท

Gold
200,000-250,000 บาท

Silver
150,000 บาท

1. Internal Training 3 ชม. *(รวมค่าตัววิทยากรแล้ว) Objective การรสนึงตามทีลูกค้าต้องการ
หรือ Session บรรยายบนเวที Restech (Keynote 1 Session 30 นาที)

2. PR Post ประชาสัมพันธ์บนเว็ลง Facebook เพจ Torpenguin (100,000+ reaches guaranteed)

3. กล่าวถึงการสนับสนุนของแบรนด์ใน Press Release

4. Brand Visibility - โซวโลโก้แบรนด์ ในอีเมลประชาสัมพันธ์งาน Electronic Direct Email (EDM) จำนวนไม่น้อยกว่า 10,000 บัญชี

5. สิทธิในการรับชม Session สัมมนาย้อนหลังเป็นระยะเวลา 3 เดือน จำนวน 1 แอคเคาท์

6. คลิปสัมภาษณ์ผู้บริหารแบรนด์โดยฟั้ต่อเพนกวิน
ความยาว 5-10 นาที โฟสลงช่องทางของ Torpenguin



1 Post
(Individual Post)

1 Post
(Individual Post)

1 Post
(ร่วมกับแบรนด์อื่นฯ)

ไม่เกิน 100 ตัวอักษร

ชื่อแบรนด์



SPONSORSHIP PACKAGE (on-Site)

Benefits

Platinum
600,000 บาท

Gold
200,000-250,000 บาท

Silver
150,000 บาท

1. พื้นที่บูธแสดงสินค้า

6x6 m.

3x6 m.
(Prime Area)

3x6 m.

2. Tie-in ในคลิปภาพรวมของงาน

1 นาที

5-10 วินาที



3. Brand Visibility - โซวโลโก้บน Sponsor Board



4. Brand Visibility - โซวโลโก้บนซุ้มประตูทางเข้างาน



5. รูปถ่ายบรรยากาศบูธ (5-10 รูป)



6. รอบการใช้เครื่องกระจายเสียงระหว่างการจัดแสดงงาน

30 นาที
วันละ 2 ครั้ง

15 นาที
วันละ 2 ครั้ง

15 นาที
วันละ 1 ครั้ง



SPONSORSHIP PACKAGE (On-Site)

Benefits

Platinum
600,000 บาท

Gold
200,000-250,000
บาท

Silver
150,000 บาท

8. Logo Loop รวมผู้สนับสนุน เปิดขึ้นจอในงาน
(Always on ช่วงเปลี่ยน Session และพักเบรก)

30 วินาที

15 วินาที

10 วินาที

9. โพนประกาศชื่อแบรนด์บนเวที วันละ 2 รอบ



Total Value

908,000 บาท

438,000 บาท

170,000 บาท

BOOTH PACKAGE



TYPE A

Standard (3x3 m.) (Starts from 9 sq. m.)

- พื้นที่ตั้งบูธ (System Booth) 9 ตร.ม.
- พนักงนสาขาส่งรูป สูง 2.5 เมตร
- ป้ายชื่อบริษัท
- โต๊ะประชาสัมพันธ์ 1 ตัว
- เก้าอี้ 2 ตัว
- ตู้ขยะ 1 ใบ
- หลอดไฟพวลูออเรสเซนต์ 1 ชุด
- ปลั๊กไฟ ขนาด 5 แอมป์ 220 โวลต์ 1 จุด

45,000 Baht

* บูธหัวมุมมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม 5,000 บาท/มุม

* การใช้เครื่องเสียงภายในบูธเป็นไปตามรอบเวลาที่ผู้จัดกำหนด

* หากต้องการใช้ไฟฟ้ามากกว่าที่จัดเตรียมให้จะมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม



BOOTH PACKAGE



TYPE B

Food Standard (2x2 m.)

(Starts from 4 sq. m.)

- พื้นที่ตั้งบูธ (System Booth) 4 ตร.ม.
- ผนังสีขาวสำเร็จรูป สูง 2.5 เมตร
- ป้ายชื่อบริษัท
- โต๊ะประชาสัมพันธ์ 1 ตัว
- เก้าอี้ 2 ตัว
- ถังขยะ 1 ใบ
- หลอดไฟฟลูออเรสเซนต์ 1 ชุด
- ปลั๊กไฟ ขนาด 5 แอมป์ 220 โวลต์ 1 ชุด

23,000 Baht

* บูธหัวมุมมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม 2,000 บาท/มุม

* ไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องเสียงในบูธ

* หากต้องการใช้ไฟฟ้ามากกว่าที่จัดเตรียมให้จะมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม



MEDIA PARTNERS

