



Food Hotel Tech relie IA, éco-responsabilité et technologie au service de l'Hôtellerie et de la Restauration

Paris, le 22 Février 2024 - [Food Hotel Tech 2024](#) s'annonce comme l'événement phare pour l'industrie hôtelière et la restauration. Le salon mettra en avant des solutions technologiques de pointe, des initiatives éco-responsables et des innovations numériques, marquant ainsi complémentarité entre toutes les nouveautés qui seront présentées.

Améliorer l'expérience client grâce aux solutions digitales

Food Hotel Tech offre une tribune pour les solutions numériques innovantes. **Sowbeez**, par exemple, propose une approche révolutionnaire pour le marketing local, utilisant l'IA pour calculer le prix le plus juste et le plus efficace des campagnes marketing, améliorant ainsi l'efficacité opérationnelle. **HiJiffy** révolutionne l'industrie hôtelière avec son Hub de Communication Client alimenté par une IA conversationnelle brevetée, améliorant ainsi l'efficacité opérationnelle et la satisfaction des clients.

Avec **Check In Pin**, serrures électroniques connectées, chaque client reçoit un code PIN pour accéder à sa chambre, et ce code fonctionne également sur les portes communes. Ainsi les clients peuvent s'enregistrer à tout moment, même en dehors des heures d'ouverture de la réception. La solution permet aussi la réduction des files d'attente et la flexibilité du check-in contribuant à la satisfaction des clients.

Sunday App est un TPE pensé pour les restaurateurs, permettant une clôture de caisse en 30 secondes ou bien des pourboires et des avis doublés. Côté expérience client, avec Sunday App, partager l'addition n'est plus un cauchemar : le TPE permet de diviser par article, par convive ou avec le montant de son choix. **Bill App** de son côté met fin au temps d'attente parfois insupportable pour régler l'addition. En effet, c'est souvent au moment de payer l'addition qu'on est le plus pressé et attendre pour payer peut devenir très irritant. Bill App permet aux clients de régler leur addition directement depuis leur smartphone, diviser l'addition entre amis, laisser un pourboire, gagner des points de fidélité...

Enfin, plusieurs exposants et tables rondes traiteront de l'évolution du marketing digital grâce à l'IA et de l'impact pour les CHR du nouveau règlement européen, le Digital Market Act, qui entrera en vigueur le 6 mars 2024 (impact en termes de protection des données etc.).

L'IA et la gestion intelligente : redéfinir les normes



La solution Orbisk

Parmi les temps forts du salon, l'intelligence artificielle (IA) occupe une place prépondérante. Une étude de Février 2024 réalisée par Food Hotel Tech et Food Service Vision montre que seuls 28% des professionnels ont déjà déployé des applications d'intelligence artificielle - malgré une large utilisation des solutions digitales par plus de 9 professionnels sur 10. Cependant, 40% se déclarent "très intéressés" par l'intégration de l'IA à leurs activités. C'est à Food Hotel Tech qu'ils découvriront comment l'IA peut les aider au quotidien.

Des entreprises comme Orbisk font un pas de géant dans la réduction du gaspillage alimentaire dans les cuisines professionnelles grâce à l'IA. **Orbisk** identifie avec précision les ingrédients gaspillés, leur stade de transformation et leur quantité. Comment ? Grâce à un moniteur à placer au-dessus de la poubelle en cuisine. Doté d'un système Plug-and-Play, il ne nécessite aucune formation ou mise en œuvre particulière avant d'être utilisé. Les données sont ensuite collectées automatiquement pour une analyse approfondie. Cette approche permet aux entreprises de prendre des mesures préventives et de réduire leur gaspillage alimentaire de 30 à 50%, tout en améliorant leur rentabilité.

Une innovation adaptée aux besoins cruciaux de l'industrie de la restauration qui fait face à des prix de matières premières élevées ainsi qu'à l'obligation de recycler tous les déchets alimentaires depuis le 1er Janvier 2024 (loi AGEC). Réduire les déchets prend donc une importance stratégique

Les solutions éco-Responsables : Un impératif pour l'hôtellerie et la restauration

L'efficacité énergétique et la préservation des ressources sont aussi des préoccupations essentielles pour l'industrie de l'hôtellerie. Au-delà de la technologie, le salon Food Hotel Tech Paris 2024 souligne l'importance croissante de la durabilité pour l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. **Veganbottle Water** en est un exemple remarquable. Cette entreprise propose de l'eau conditionnée dans des bouteilles 100% biosourcées, fabriquées à partir de matières organiques, réduisant ainsi l'impact environnemental.

Luniwave : Économie d'eau et d'énergie pour l'Hôtellerie



Luniwave présentera **LuniShower**, une solution qui permet de réduire la consommation d'eau et d'énergie tout en préservant le confort des clients. Cette innovation génère des économies impressionnantes pour les hôtels, que ce soit en termes d'eau, d'énergie, de réduction des émissions de CO2 ou de finances. De plus, **Luniwave** propose une plateforme de mesure et de valorisation des économies réalisées, un geste éco-responsable qui s'inscrit parfaitement dans la législation actuelle. Dans un autre domaine, **Fullsoon** offre une solution unique pour lutter contre le gaspillage alimentaire tout en améliorant la rentabilité des restaurants. Grâce à des données prédictives, cette solution permet aux restaurants de réduire considérablement leur gaspillage alimentaire, tout en s'ajustant en temps réel à la demande.

"En fin de compte, le salon Food Hotel Tech Paris 2024 est l'endroit où les professionnels de l'industrie peuvent explorer les innovations technologiques de pointe, s'inspirer de solutions éco-responsables et adopter des approches numériques pour créer un avenir plus durable, efficient et connecté pour l'hôtellerie et la restauration. C'est la rencontre de l'innovation, de la responsabilité et de la transformation digitale qui façonnera l'avenir de ce secteur essentiel." précise **Karen Serfaty, fondatrice et directrice du salon.**

Contactez-nous si vous souhaitez être accrédité.e au salon ou si vous souhaitez interviewer Karen Serfaty ou l'un des membres du Board.

Food Hotel Tech est entouré d'un Genius Board composé de Melvina Sarfaty al Grably, CEO Deliveroo; Pauline Oster Vice présidente TRIBE Accor Europe & North Africa; Gilles Maillet Directeur Travel & Mobility de Meta; Charles-Antoine Duron, Directeur Tourisme & Mobilité de Google; Thierry Veil de Bagelstein; Berengère O CEO de Big Mamma et Arnaud Cabanis, Managing Director & Global Business Solutions de TikTok France. Le Genius Board s'engage auprès des visiteurs, hôteliers et restaurateurs, pour organiser des conférences inédites qui répondront aux enjeux majeurs de demain.

Thématiques des conférences 2024 :

- **Optimiser les systèmes de paiement en Hôtellerie:** sécurité, convivialité et rentabilité au coeur de l'Expérience Client
- **Devenir incontournable :** Comment l'expérience client fait la différence dans l'hôtellerie et la restauration
- **Le nouveau visage de l'hôtellerie et de la restauration :** L'IA comme partenaire stratégique
- **Expérientielle et instagrammable, la cuisine est sous influence :** Comment gérer l'impact de Tiktok et d'Instagram ?
- **Comment fidéliser et engager ses collaborateurs ?**
- **Durabilité et responsabilité sociale :** Maximiser l'impact, minimiser les coûts et engager les collaborateurs et clients
- **Le labyrinthe digital de la commercialisation :** Comment opter pour les canaux gagnants
- **Vers une relation rentabilité durable :** Gestion des coûts face aux facteurs économiques changeants
- **IA et hôtellerie-restauration :** Révolutionner l'expérience client et l'efficacité opérationnelle
- **Jeux Olympiques Paris 2024 :** Last call pour rentabiliser au maximum cet événement

À propos de Food Hotel Tech

Créé par Karen Serfaty en 2017, Food Hotel Tech est le salon du digital et des innovations technologiques dédiés à l'hôtellerie et la restauration. Véritable rendez-vous fédérateur du marché, Food Hotel Tech accompagne les professionnels des CHR dans la connaissance et l'intégration des meilleures innovations technologiques et digitales à travers un parcours client clair, cohérent et à forte valeur ajoutée.

<https://www.foodhoteltech.com/>