

5 Innovations qui vont transformer l'hôtellerie et la restauration en 2025 !

Chaque année, **Food Hotel Tech**, le salon de référence dédié aux **innovations technologiques et durables dans l'hôtellerie-restauration**, met en avant les tendances majeures qui façonnent l'avenir du secteur. Pour l'édition **2025**, qui se tiendra les **19 et 20 mars à Paris – Porte de Versailles**, nous avons identifié **5 innovations clés** qui vont profondément impacter les hôtels et restaurants. De la **réduction du gaspillage** à l'**automatisation des services**, ces avancées redéfinissent l'expérience client, la rentabilité et la transition écologique du secteur.

Voici les **5 tendances incontournables** à suivre dès maintenant 📌

1- Bye-bye le gaspillage : l'IA au service d'une gestion plus responsable

Fini le gaspillage alimentaire et la mauvaise gestion des stocks ! Grâce à des technologies prédictives, l'intelligence artificielle aide les restaurants et hôtels à optimiser leurs achats et réduire les pertes.

Les solutions à suivre :

- **Fullsoon** : Prédiction ultra-précise des clients et des commandes (jusqu'à 94 % de fiabilité).
👉 **Impact** : Moins de gaspillage, un approvisionnement optimisé.
- **Inpulse** : Gestion automatisée des stocks et anticipation des besoins.
👉 **Impact** : Réduction des coûts matières et gain de marge jusqu'à 5 points.
- **Adoria** : Analyse des tendances pour ajuster les achats en fonction des besoins réels.
👉 **Impact** : Diminution des pertes et maîtrise des budgets.

 **L'innovation à surveiller ? Orbisk et son IA capable d'analyser le gaspillage en temps réel grâce à la reconnaissance d'images !** 

2- Maximiser les revenus grâce à la tarification dynamique



Les hôtels et restaurants adoptent de plus en plus des outils d'**optimisation des prix en temps réel** pour ajuster leurs tarifs en fonction de la demande et du marché.

✅ Les acteurs qui révolutionnent la tarification :

- **Shiji Group** : Prédiction de la demande et ajustement des prix en temps réel.
👉 **Impact** : Maximisation des revenus et occupation optimisée.
- **IDeaS** : Analyse des données de réservation et des tendances du marché.
👉 **Impact** : Stratégies tarifaires adaptées et augmentation du chiffre d'affaires.

💡 Une tarification plus intelligente, c'est plus de rentabilité, sans effort supplémentaire !

3-Expérience client ultra-personnalisée : du service sur-mesure 🛎️

Les voyageurs et clients attendent **une expérience fluide, intuitive et personnalisée**. L'IA et les nouvelles technologies permettent de mieux comprendre leurs attentes et d'anticiper leurs besoins.

✅ Les solutions à adopter :

- **HiJiffy** : Un chatbot intelligent qui répond aux demandes en temps réel.
👉 **Impact** : Amélioration de la satisfaction client et réduction de la charge de travail.
- **LoungeUp** : Analyse des interactions clients pour personnaliser chaque contact.
👉 **Impact** : Engagement et fidélisation boostés.

💬 Et le must-have ? L'intégration de ChatGPT ou d'autres outils d'IA pour gérer les avis clients et offrir des réponses adaptées en quelques secondes ! 🚀

4- Automatisation des opérations : moins de gestion, plus d'efficacité 🤖

Fini les tâches chronophages ! L'automatisation permet d'optimiser la gestion administrative, les réservations et le service.

✅ Les outils qui changent la donne :

- **Clock PMS+** : Gestion automatisée des réservations et interactions clients.
👉 **Impact** : Moins de travail manuel, plus de fluidité.
- **Mews Systems** : Automatisation des tâches administratives et prévision des tendances.
👉 **Impact** : Un management optimisé, une meilleure expérience client.

😊 L'objectif ? Gagner du temps pour se concentrer sur l'essentiel : **le service et la relation client** !

5- Réduction des coûts énergétiques et transition durable



Avec des factures énergétiques qui explosent, l'optimisation des consommations est devenue une priorité. Heureusement, des solutions innovantes permettent d'allier **économies et respect de l'environnement**.

✅ Les innovations qui font la différence :

- **Voltalis** : Optimisation de la consommation électrique grâce à l'IA.
👉 **Impact** : Réduction des coûts et meilleur confort thermique.
- **Passman (Passenergy)** : Gestion intelligente du chauffage, de la climatisation et de l'éclairage.
👉 **Impact** : Jusqu'à **30 % d'économies d'énergie** !
- **Luniwave (LuniShower)** : Dispositif pour économiser l'eau et l'énergie des douches.
👉 **Impact** : -30 % de consommation, un vrai plus pour les hôtels !
- **Eventbot (TriBot)** : Robot de gestion des déchets pour une approche écoresponsable.
👉 **Impact** : Réduction des déchets et meilleure valorisation des ressources.

🌍 **Une gestion plus verte, c'est aussi un atout RSE pour séduire une clientèle toujours plus sensible à l'impact environnemental !**

🚀 Conclusion : 2025, l'année de la transformation

Ces innovations **redéfinissent les standards** du secteur CHR en combinant **efficacité, rentabilité et durabilité**.

Que ce soit par l'IA, la **digitalisation** ou la **transition énergétique**, les hôtels et restaurants qui adoptent ces technologies **prennent une longueur d'avance sur la concurrence** !

#FoodTech #HospitalityInnovation #Durabilité #IA #Restauration #Hôtellerie