

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

**Les 5 tendances tech incontournables à découvrir au salon Food Hotel Tech Paris**

Paris, le 26 octobre 2021 – Le retour du salon Food Hotel Tech à Paris signe la mise en lumière des **innovations et tendances les plus marquantes de l'univers de l'hôtellerie-restauration**. Entre commande de plats au restaurant et écologie à l'hôtel, Food Hotel Tech est un laboratoire des tendances du métier. **5 solutions marquent cette 4ème édition du salon parisien :**

1. La fin du casse-tête de l'addition partagée : des solutions de paiement sans contact via des TPE nouvelle génération ou les smartphones des clients, viennent automatiser ce moment de frustration. Tout le temps passé à table est désormais uniquement synonyme d'hédonisme.
2. Profiter d'une soirée entre amis pour se faire livrer plusieurs restaurants sur une seule commande, c'est désormais possible. Jusqu'alors, il fallait plusieurs commandes pour se faire livrer depuis plusieurs enseignes sur une même plateforme de livraison. Une perte de temps considérable pour les convives. Le problème est réglé grâce à une **solution qui permet de commander les plats d'une même “dark kitchen”**.
3. **Limiter son empreinte carbone en voyage**, est désormais possible, sans effort et sans perte de confort. Les systèmes de gestion de la domotique sont désormais intelligents et connectés aux logiciels de réservation des hôtels. Si le voyageur est censé arriver à 16h, le chauffage peut-être déclenché juste avant son arrivée, plutôt que de tourner toute la journée après le départ du client précédent en chambre. Une tendance économique, anti-gaspi et responsable largement plebiscitée par les hôteliers.
4. **Payer sa nuitée aux enchères**, un mode de réservation ludique. Grâce à un système connecté au site internet de l'hôtel, un visiteur peut proposer son prix à l'hôtelier. Ce dernier peut accepter ou contreproposer un tarif.
5. **Le doggy-bag consigné**, un acte responsable, anti-gaspi et économique. Encore une innovation de bon sens, qui reprend une technique ancienne pour servir un intérêt collectif vertueux. Grâce à un QR Code scanné sur le contenant, le client de restaurant peut partir avec un plat à emporter dans un contenant de qualité, et le ramener. Un geste engagé pour le client, un outil de fidélisation pour le restaurateur. A quand le retour des bouteilles de lait consignées chez le crémier?

Autant de tendances que les équipes de Food Hotel Tech ont repérées cette année. Les solutions les plus innovantes du salon seront d'ailleurs récompensées lors du **Start-Up Award** et du **Prix de l'Innovation**.



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Les 5 sociétés sélectionnées pour le Prix de l'Innovation sont :**

PASSMAN  
DELIVERECT  
ZENCHEF  
LOUNGE UP  
BOWO

**Les 5 sociétés sélectionnées pour l'award Hôtellerie des FHT Startup Awards sont :**

PEEK'IN  
SKOON SMART HANDLE  
REVIEW BY SO LIKE  
PRIVATE DEAL  
MY CONCIERGE HOTEL

**Les 5 sociétés sélectionnées pour l'award Restauration des FHT Startup Awards sont :**

HEY PONGO  
ON BOARD ACADEMY  
DVORE  
KITRO  
PRESTACHEF

Deux temps forts de ce salon qui met la tech et le digital au service des hôteliers et des restaurateurs **les 9 et 10 novembre prochains au Paris Event Center**.

### A propos de FOOD HOTEL TECH

Créé par Karen Serfaty en 2017, Food Hotel Tech est le salon du digital et des innovations technologiques dédiées à l'hôtellerie et la restauration. Nouveau rendez-vous fédérateur du marché, Food Hotel Tech accompagne les professionnels du 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. Trois éditions du salon FHT à Paris et deux éditions à Nice en ont déjà fait un événement incontournable pour les professionnels. L'édition FHT Paris 2019 a fédéré plus de 6100 visiteurs, 180 exposants et 60 startups.

<https://www.foodhoteltech.com/> , [Facebook](#), [Twitter](#), [Linkedin](#), [Instagram](#) et [Youtube](#).