

INNOVATION AWARDS 2024 : 18 NOMINÉS EN LICE

Dans le cadre du **salon EquipHotel 2024**, du 3 au 7 novembre prochains à Paris, la cérémonie des Innovation Awards récompensera 6 des 18 finalistes de ce concours de référence. Rendez-vous le 5 novembre 2024 à 17h30 sur la Grande Scène du Pavillon 7.3 de la Porte de Versailles, pour la remise des trophées. Ces derniers seront décernés par un jury d'experts de l'hospitalité, présidé par **Emmanuel Sauvage**, cofondateur et directeur général du groupe Evok Hôtels Collection.

Ce sera l'un des **temps forts de l'édition 2024** du salon EquipHotel. La cérémonie des Innovation Awards va **récompenser le meilleur de l'hospitalité (produits et services)**, sous un angle qui mêle nouveauté, créativité, performance et sensibilité au développement durable.

SIX RÉCOMPENSES REMISES LE 5 NOVEMBRE 2024

Six Awards seront décernés le **5 novembre 2024 à 17h30**, sur la Grande Scène (Pavillon 7.3) du **salon EquipHotel à Paris, Porte de Versailles**. Dans le détail, il s'agit de **quatre prix « fournisseurs »** - en **design, foodservice, wellness, tech & services** – dans la catégorie **« produits et services »**. Une première sélection à laquelle s'ajoute, cette année, deux nouvelles récompenses : un prix « **fournisseurs** » ciblé sur le « **mieux être au travail** » et un prix pour récompenser un hôtelier ou un restaurateur dans la catégorie **« initiatives innovantes »**.

DE 200 DOSSIERS DE CANDIDATURES À 18 FINALISTES

À partir de **200 dossiers de candidatures**, il a fallu trier, classer, ne garder que les innovations qui ont vu le jour entre janvier 2023 et cette année 2024, puis débattre, juger, trancher. C'est ainsi que **18 nominés ont été sélectionnés par un jury de 8 experts indépendants**, tous fins connaisseurs du secteur de l'hospitalité. Présidé par Emmanuel Sauvage, cofondateur et directeur général du groupe Evok Hôtels Collection, ce jury se compose de :

- Catherine Quérard, présidente du Groupement des hôtelleries & restaurations de France (GHR)
- Marie Carcassonne, fondatrice et CEO de l'agence Dynamo, entreprise certifiée B Corp
- Isabelle Charrier, éditrice et directrice de la rédaction de Sense of WELLNESS Magazine
- Adrien Boissaye, cofondateur du groupe Le Perchoir
- Grégoire Benoit, cofondateur et directeur des opérations d'Edgar Suites
- François Bernard, directeur artistique de l'enseigne AMPM
- Hervé Duperret, directeur général adjoint de Forstyle Hotels Collection
- Baptiste Vandaele, designer graphique, à l'origine des dessins et créations de bon nombre des hôtels Mama Shelter.

DES INNOVATIONS INSPIRÉES ET INSPIRANTES

CATÉGORIE DESIGN

MORE PAD / par la société MORE Wellbeing by RBM -> **Sèche-serviette au design invisible, car intégré dans le mur.** MORE PAD peut être recouvert de n'importe quel revêtement (carrelage, bois, béton ciré, marbre...). La nanotechnologie chauffante intégrée garantit une faible consommation d'énergie.
A découvrir : Pavillon 7.3, Stand F87



LumiPod 8 Suite / par la société LumiPod by Lumicence -> **Habitat monocellulaire haut de gamme - telle une suite hôtelière de 43 m² - conçu autour du concept breveté Lumicence®, qui permet une ouverture à 120° sur le paysage.** Cette suite peut être installée sur site en 72 heures, avec un faible impact environnemental.
A découvrir : Pavillon 7.2, Stand A82



CATÉGORIE FOODSERVICE

Gamechanger / par la société Winterhalter France
-> Ce lave-vaisselle modulable diminue les consommations d'eau et d'électricité, grâce à son système de récupération de chaleur de l'air « EnergyPlus ».
A découvrir : Pavillon 4, Stand C56





Necense / par la société Necense -> Des recettes originales pour renouveler la carte des boissons sans alcool, à partir de plantes sauvages ou cultivées en bio et cueillies à la main. Gain de place et de poids : un sachet de 3 kg de préparation permet de réaliser 120 bouteilles de 33 cl.

A découvrir : Pavillon 4, Stand G128

Cheftop-XTM / par la société Unox -> Premier four mixte avec commande vocale. Capteur optique et IA permettent de reconnaître les aliments et lancer automatiquement des programmes de cuisson. Le four demande un retour sur les résultats obtenus, afin d'optimiser ses performances.

A découvrir : Pavillon 4, Stand C80



CATÉGORIE WELLNESS



iYu / par la société Capsix Robotics -> iYu associe l'intelligence artificielle (IA) et la robotique pour améliorer le bien-être humain, avec une expérience de massage inédite. Son IA adapte, en temps réel et à toute morphologie, les protocoles définis par les masseurs professionnels. Pour des soins de détente de qualité constante.

A découvrir : Pavillon 7.1, Lounge Wellness

Distribution par pompe hygiénique / par la société ADA Cosmetics International GmbH -> Pompe en monomatériaux, entièrement recyclable et circulaire, pour une garantie de durabilité environnementale et une sécurité des utilisateurs. Car le système de drainage breveté empêche la contamination bactérienne des cosmétiques.

A découvrir : Pavillon 7.1, Stand K08





Matelas circulaire / par la société Hotelys – Adova Group -> création d'une literie au confort exceptionnel pour l'hôtel du Cap Eden Roc - établissement 5 étoiles à Antibes -, à partir du recyclage des linges de bain en fin de vie de ce même hôtel.

A découvrir : Pavillon 7.1, Stand C44

CATÉGORIE TECH & SERVICES

Borne interactive / par la société Kikleo -> Cette solution permet d'analyser et peser le gaspillage alimentaire sans contraindre les équipes en cuisine à la pesée manuelle. Reconnaissance et quantification des aliments présents sur les plateaux des convives grâce à l'IA et *gamification* de l'expérience convives.

A découvrir : Pavillon 7.3, Stand 05S (Espace Start-up)

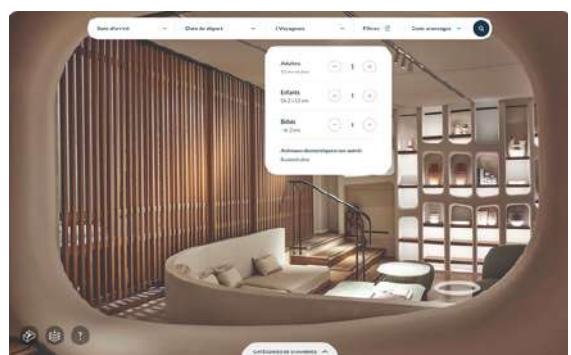


Fetchef / par la société Fetchef -> Module de réservation en ligne sans abonnement ni commission par couvert. Les clients peuvent commander en avance. Personnalisation du service. Réduction des no-show et réception des pourboires même à distance, une fois que les clients ont quitté le restaurant.

A découvrir : Pavillon 7.3, Stand 10S (Espace Start-up)

Vairstay / par la société Vairstay -> Solution de réservation d'hôtels avec une expérience de visite virtuelle immersive et réaliste de chaque chambre et espace commun d'un établissement. S'intègre parfaitement aux systèmes de gestion hôtelière déjà sur le marché.

A découvrir : Pavillon 7.3, Stand B11



CATÉGORIE « MIEUX ÊTRE AU TRAVAIL » - NEW

Peace & Work / par la société Majorian -> 1er label qui distingue les établissements du CHR engagés dans une politique ambitieuse sur le thème : « Qualité de vie et des conditions de travail » (QVCT).

A découvrir : Pavillon 7.3, Stand H22



Lave-vaisselle frontal FP-CP-10C / par la société Hobart -> Ce lave-vaisselle supprime le besoin d'essuyer manuellement les couverts. Pensé pour gagner jusqu'à 55% de temps dans le processus de nettoyage.

A découvrir : Pavillon 4, Stand C120

Accompagnement entreprise à mission / par la société Api&You -> Api&You accompagne les hôteliers qui souhaitent devenir entreprise à mission, à partir d'entretiens personnalisés et autres enquêtes approfondies, avec le « bien-être des salariés » comme angle prioritaire.

A découvrir : Pavillon 7.3, Stand F32



CATÉGORIE « INITIATIVES INNOVANTES » - NEW



Hôtel Sangha Toulouse / par le groupe Sangha Hôtels -> nouveau concept d'hôtels 3 étoiles d'inspiration asiatique. « Sangha » signifie « communauté » en sanskrit. Parce que, dans une société où tout va de plus en plus vite, ce concept hôtelier écoresponsable se veut ouvert sur les autres, le « mieux être » et la sérénité. Séjourner dans un hôtel Sangha, c'est découvrir et partager une philosophie de vie. Mais c'est aussi devenir l'éco-citoyen d'un quartier et d'une ville. Chaque hôtel Sangha est pensé comme une bulle d'évasion au cœur de la cité. Une capsule à part, où l'on vient faire le vide pour mieux refaire le plein de sens et d'essentiel.

Pullman Bercy / par le groupe Accor -> Depuis février 2023, l'Accor Pullman Paris Bercy est le premier hôtel en France à introduire la solution innovante d'anti-gaspi solidaire en click&collect HopHopFood. L'objectif : réduire le gaspillage alimentaire et faire des dons à des personnes en situation de précarité. En 20 mois : 2 500 paniers repas (d'une valeur totale de 15 000€) ont aidé 2 000 personnes en situation de précarité et éviter une émission de plus de 4 tonnes de CO2.



Groupe OKKO Hôtels / par le groupe OKKO Hôtels -> Depuis mars 2023, OKKO Hôtels est devenu entreprise à mission, concrétisant ainsi les engagements RSE pris par le groupe hôtelier depuis sa création en 2009. L'objectif : concevoir des lieux qui font rimer hospitalité haut de gamme et sobriété écologique. Une expérience hôtelière à impact neutre, voire positif, portée par une stratégie d'entreprise aussi attentive à ses clients qu'à ses collaborateurs.

DES VOTES EN DEUX TEMPS

En plus du vote du jury, le public du salon EquipHotel est également sollicité en ligne, du 1er au 4 novembre 2024, pour sélectionner ses innovations préférées. Les gagnants seront ensuite déterminés selon un ratio où le vote du jury compte pour 70% et celui du public, pour 30%.

Le formulaire de vote sera disponible sur equiphotel.com.

Cette édition 2024 des Innovation Awards se veut, une fois encore, un tremplin unique pour mettre en avant une multitude d'initiatives, imaginées et conçues pour donner une nouvelle impulsion au secteur de l'hospitalité. Un coup de projecteur qui fait écho à la volonté d'EquipHotel de promouvoir les tendances du moment qui feront l'hôtellerie et la restauration de demain. Et ce d'autant que 98% des visiteurs du salon de la Porte de Versailles viennent pour découvrir des nouveautés.

À propos d' EquipHotel

Le salon EquipHotel est un événement organisé par RX France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB de référence du secteur de l'hôtellerie-restauration, tous les deux ans à Paris. Le salon rassemble plus de 1 200 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 5 grands univers : foodservice, design, bien-être, technologie & services. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente aussi bien les sociétés françaises et internationales, leaders sur leur secteur, que les jeunes entreprises parmi les plus innovantes dans le domaine de l'hospitalité. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'études, installateurs... Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer une multitude de fournisseurs et découvrir les nouveautés de chacun d'entre eux. EquipHotel est également le « hub » des tendances et innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts du secteur. EquipHotel du 3 au 7 novembre 2024 à Paris, Porte de Versailles. www.equiphotel.com

À propos de RX France

RX est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité.

RX France, filiale française de RX, organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une vingtaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, Paris Photo et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, en Chine, en Inde, en Italie, au Mexique, en Russie et aux États-Unis.

La volonté de RX est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs. RX fait partie de RELX, fournisseur mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.

www.rxglobal.com

Contact Média
Agence 14 Septembre

Pôle Design / Architecture

Stéphanie Morlat - 06 11 35 39 01
stéphaniemorlat@14septembre.com
Antoine Mbemba - 06 72 37 13 51
antoinembemba@14septembre.com

Pôle Taste & Travel

Mélanie Rodrigues - 06 49 75 55 16
melanierodrigues@14septembre.com
Georgia Azzolin - 06 11 35 26 88
georgiaazzolin@14septembre.com