



**SAVE
THE DATE**

FHT #PARIS
Paris Event Center

7-8 JUIN 2022

8.000
Visiteurs

250
Exposants
60
Startups

25
Conférences

Communiqué de Presse Salon Food Hotel Tech Paris

Paris, le 15 février 2022

La digitalisation des hôtels et restaurants règne à Food Hotel Tech

Food Hotel Tech est l'unique salon spécialisé dans l'innovation technologique et les solutions digitales qui répondent et anticipent les besoins des hôteliers et des restaurateurs. C'est pour quoi Food Hotel Tech rouvre ses portes à Paris les 7 et 8 juin 2022.

La digitalisation est devenue un impératif, à tel point que même une institution comme Atout France intègre des critères digitaux dans son classement officiel. De son côté, la restauration vit une révolution avec des Français toujours plus nombreux à se tourner vers la commande de restauration en ligne.

Depuis 2017, Food Hotel Tech recense et expose tout ce que la technologie produit au service des hôtels et restaurants. Des innovations de pointe aux besoins fondamentaux, tout est présent pour que chaque établissement puisse adopter la solution la plus adaptée à son budget, sa structure, sa clientèle ou encore son personnel.

Les 250 exposants, présents pour des explications ou démonstrations, sont associés à un panel de conférences éducatives et prédictives qui permettent aux hôteliers et aux restaurateurs de mieux construire ou consolider leur stratégie digitale.



FOOD /
HOTEL
TECH

SAVE
THE DATE

FHT #PARIS
Paris Event Center

7-8 JUIN 2022

8.000
Visiteurs

250
Exposants

60
Startups

25
Conférences

Communiqué de Presse Salon Food Hotel Tech Paris

Paris, le 15 février 2022

Comme à chaque édition, Karen Serfaty et ses équipes ont concocté un menu en lien avec les réalités et l'actualité des hôteliers et restaurateurs, avec des focus sur:

- Le recrutement, alors que les professionnels ont un mal fou à recruter des commis de salle, de cuisine, des équipiers, des personnels d'étage... avec des solutions de gestion de planning, de recrutement ou encore des solutions facilitatrices sur le terrain pour attirer les nouveaux talents.
- Les nouveaux modèles de restauration, pour permettre aux professionnels de conjuguer vente à emporter, livraison, restauration sur place... pour plus de sources de revenus, compenser la perte d'activité liée au télétravail, le tout en préservant la qualité des produits et du service.
- Les réservations en direct, pour être visibles et attractifs face aux poids lourds du web comme Booking et consorts.
- L'expérience client, pour que les hôteliers et restaurateurs puissent reconnaître leurs clients, leurs préférences, et répondre à leurs besoins instantanément.
- La démarche RSE, pour répondre aux nombreuses normes imposées par la loi ou pour aller plus loin dans leur engagement durable, avec des solutions qui permettent de concilier durabilité, économies d'énergie, réduction du bilan carbone, et de rester compétitifs pour attirer les MICE qui sont de plus en plus sélectifs.
- La cybersécurité, pour exploiter les données clients sans risquer des fuites d'informations, du piratage ou des sanctions par la CNIL, avec des logiciels métiers qui voient transiter de plus en plus de data, et qu'il faut protéger et sécuriser,
- et toujours l'e-réputation, pour répondre aux avis efficacement, de manière personnalisée, sans perte de temps.

De l'optimisation de la réservation directe aux nouveaux modes de paiement à table, tous les outils et solutions sont présentés et valorisés sur Food Hotel Tech.

Plus que jamais, le salon de la tech et du digital se met au service de l'hospitalité, plus que jamais les hôteliers et les restaurateurs seront baignés dans un univers d'experts qui connaissent les bonnes combinaisons et connectivités entre les différents prestataires et produits.

Sur Food Hotel Tech, on parle de tech et d'humains, et cette maîtrise de l'assemblage idéal n'est que sur Food Hotel Tech.

Alors rendez-vous les 7 et 8 juin prochains pour trouver le combo technologique parfait pour plus de ventes et une meilleure expérience client.



**SAVE
THE DATE**

FHT #PARIS
Paris Event Center

7-8 JUIN 2022

8.000
Visiteurs

250
Exposants

60
Startups

25
Conférences

Communiqué de Presse Salon Food Hotel Tech Paris

Paris, le 15 février 2022

A 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. Quatre éditions du salon FHT à Paris et deux éditions à Nice associées à de nombreux colloques et interventions dans des écoles permettent à l'événement de promouvoir ses contenus et sa culture. L'édition FHT Paris 2021 avait fédéré 7800 visiteurs et 250 exposants dont 60 startups.

<https://www.foodhoteltech.com/> Facebook - Twitter - LinkedIn - Instagram - Youtube

Regardez la vidéo de présentation Food Hotel Tech 2021 ici :
<https://www.foodhoteltech.com/visiter/#video>

Téléchargez les photos d'illustrations ici :
<https://www.foodhoteltech.com/visuels.zip>

Demandes d'interviews ou d'accréditations Presse :

- Audrey Salfati : 06 37.77.79.19
- Shirli Salama : 06.51.35.81.20

