

EQUIPHOTEL PARIS

THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE

6-10 NOV. 2022

EquipHotel, le salon BtoB de référence de l'hôtellerie restauration, revient du 6 au 10 novembre à Paris Expo, Porte de Versailles.

FLASH DERNIÈRE MINUTE :

Madame Olivia Grégoire, **Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme**, sera présente à EquipHotel le mardi 8 novembre matin, pour une visite du salon et un temps presse.

Pour venir au salon,
N'OUBLIEZ PAS DE VOUS ACCRÉDITER !



Feuille de chou - Cantine de MOB HOUSE - crédit Grégoire Gardette

En 2022, quelles sont les attentes des consommateurs dans un hôtel ou un restaurant ?

62%

préfèrent maintenir
leur niveau de standing
...quitte à venir moins !

93%

acceptent des prix à la hausse, si ces derniers sont justifiés et expliqués

64%

des clients prennent des photos de leur plat au restaurant

44%

des consommateurs commentent leur repas au restaurant sur les réseaux

57%

d'entre eux payent via une application

94%

des clients sont sensibles à l'impact environnemental

*Chiffres issues d'une Etude CHD Expert pour EquipHotel

En résumé, en 2022, le client veut se faire plaisir, il réclame du service, du bien-être, du connecté, de l'engagé, mais il surveille de près les tarifs, crise oblige !

En conséquence, le secteur de l'hôtellerie-restauration doit être agile et innovant pour satisfaire ses nouveaux modes de consommation. Il doit anticiper ces changements, les apprivoiser et les surmonter.

En France, l'hôtellerie-restauration, c'est **17 405 hôtels** et **175 000 restaurants**, pour un chiffre d'affaires annuel de **90 milliards**, soit 8% du PIB.



Roof top de MOB HOUSE - crédit Grégoire Gardette

Du 6 au 10 novembre 2022, EquipHotel (Paris Porte de Versailles) le salon international de référence pour les professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration a choisi de se concentrer sur le thème de « **l'hospitalité engagée** ».

Durant 5 jours, **1200 exposants français et étrangers**, ainsi qu'une pléiade d'experts vont répondre de façon concrète et précise aux attentes des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration :

Comment les établissements répondent-ils aux **enjeux RSE** actuels ?

Comment gérer la sortie de crise et les problématiques de **recrutement** ?

Comment la **digitalisation** doit-elle réinventer le secteur ?

Quelles solutions en faveur des personnes en situation de **handicap** ?

À quoi ressemblera la restauration en **2030** ?

EquipHotel 2022, c'est :

					
113 000 professionnels	4 univers	Plus de 1 200 exposants	30 secteurs d'activité	144 pays représentés	100 000 m ² d'exposition

**L'occasion de visualiser l'hôtellerie et la restauration de demain grâce à des espaces
inspirationnels et expérientiels ...**



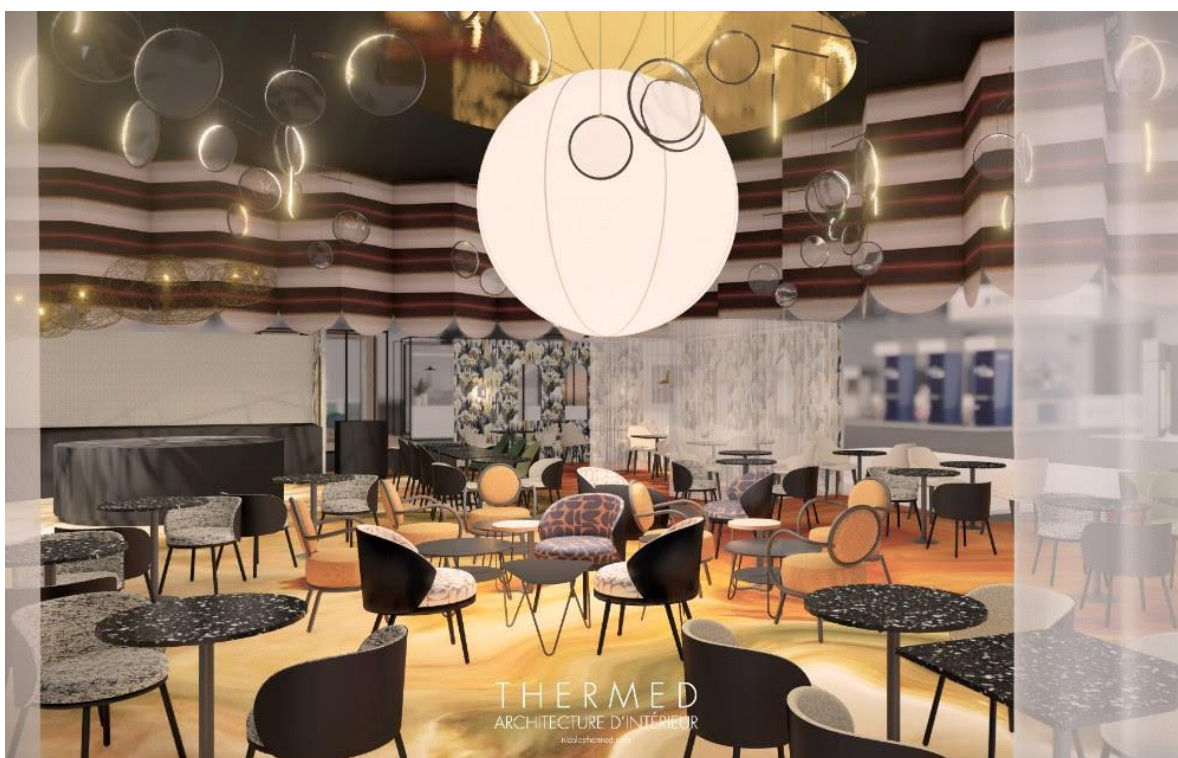
La Capsule Signature - Philippe Coudray



Lounge des Chefs, AW2



Votre Chambre, Laurent Manguet



La Table Astronomique, Nicolas Thermed



SICIS

SICIS EQUIPHOTEL, Paris 11-2022

__studioraggidesign_srl

Le Carré Privé, SICIS

Croiser les grands chefs étoilés présents au salon :



Suivre une pléiade de concours culinaires dont :

- La finale des trophées **Cuisine et Pâtisserie de la Cuillère d'Or, 100% féminin** - le 9 novembre sur la Scène des Concours.
- **Les "Battle" des Chefs**, qui réunissent chacune 4 chefs étoilés de renom, talentueux, aux parcours différents, s'affrontant autour d'un ingrédient commun - le 7 novembre dès 13h45 sur la Scène des Concours, Pavillon 4.
- **Les trophées Valo Resto**, qui récompensent les meilleures démarches environnementales liées à l'économie circulaire - remise de prix le 9 novembre au Bar VIP, Pavillon 7.3.
- La finale du **Meilleur sommelier de France** - le 6 novembre sur la Grands Scène, Pavillon 7.3.

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 4 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'étude, 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.