



FHT 2026 : Les innovations qui redessinent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Food Hotel Tech 2026 – 9ème édition

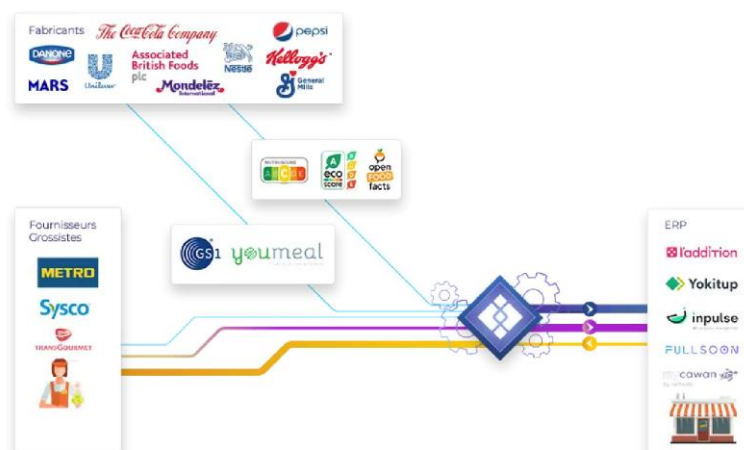
14-15 avril 2026 • Paris Expo, Porte de Versailles

Paris, le 9 mars 2026 - [Food Hotel Tech](#), le salon de référence dédié aux solutions tech pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration, revient en avril pour sa 9e édition. Le salon réunira les acteurs qui façonnent les nouveaux standards du secteur, dans un contexte marqué par l'évolution des attentes clients et l'exigence croissante en matière de durabilité.

L'édition 2026 mettra en lumière des innovations à fort impact mesurable, qu'il s'agisse d'optimisation des coûts, de gestion des ressources, d'automatisation ou de valorisation de la donnée client.

Accélérer la transition environnementale

LinkEat



Développe une plateforme digitale dédiée à la gestion et à la redistribution des invendus alimentaires des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. La solution centralise l'ensemble du processus : identification des surplus, mise en relation avec des associations habilitées, planification des collectes et génération automatique des documents réglementaires, tout en assurant une traçabilité complète des dons. En structurant et en automatisant une démarche souvent chronophage et complexe, LinkEat transforme l'obligation réglementaire en levier opérationnel et RSE, sécurisé et mesurable.

Châtaigne

Permettez à vos clients de commander sur WhatsApp

Nous permettons aux restaurants de proposer la livraison et la vente à emporter via la messagerie la plus utilisée au monde, sans commission.

Essayez maintenant sur WhatsApp

Propose une plateforme de commande conversationnelle alimentée par intelligence artificielle, qui permet aux restaurants et établissements de transformer WhatsApp en canal de vente direct. Grâce à un traitement du langage naturel avancé, l'IA comprend les intentions des clients - qu'ils saisissent leur commande par texte ou par message vocal - gère les personnalisations et les contraintes alimentaires, et transmet automatiquement les commandes vers le système de caisse existant, sans qu'aucune application ne soit téléchargée.

Cette innovation réduit les frictions habituelles des achats en ligne, améliore l'engagement client et permet aux professionnels de conserver l'intégralité de leurs revenus de commandes, tout en exploitant un canal de communication familier et omniprésent.

Owl Digester



Développe une solution de biodigestion automatisée installée directement au sein des cuisines professionnelles, permettant de traiter les déchets alimentaires sur site et en continu. Grâce à un procédé biologique contrôlé, l'équipement réduit significativement le volume des biodéchets et limite les contraintes liées à leur

stockage et à leur collecte. Cette approche intégrée transforme la gestion des déchets organiques en un processus plus simple, maîtrisé et mesurable, offrant aux établissements hôteliers et aux grandes structures de restauration un levier concret d'optimisation opérationnelle et environnementale.

Optimiser les opérations et renforcer les marges

VAPSULA

GLOW

Rayonner, Améliorer, Nourrir

Rayonnez à tout âge avec notre mélange puissant pour la peau.

Confiture aux baies rouges | 28 Capsules



INGREDIENTS
Collagen Vitamin C

Ajouter Au Panier €49,90

BOOST

Energy, Clarity, Agility

Fuel your day with guarana and vitamin B3. A clean kick of energy, focus, and drive. No crash, just...

Flavour: Lemon Pie | 28 Capsules



INGREDIENTS
Guarana Vitamin B3

Ajouter Au Panier €49,90

CURE

Reboot, Hydrate, Activate

A complete wellness reset. Magnesium and vitamin B12 work together to support balance, clarity, and everyday vitality.

Flavour: Vanilla Pudding | 28 Capsules



INGREDIENTS
Magnesium Vitamin B12

Ajouter Au Panier €49,90

Propose une approche innovante de la supplémentation quotidienne en transformant la prise de vitamines et de nutriments en une expérience agréable et accessible. La marque conçoit des capsules biodégradables compatibles avec les machines à café de type Nespresso®, remplies de combinaisons ciblées de micronutriments qui libèrent, une fois chauffées, des shots nutritifs riches en éléments essentiels (énergie, équilibre ou bien-être général) sans avoir à avaler des comprimés ou mélanger des poudres.

En associant ingrédients de haute qualité, formules pensées pour des besoins précis et format pratique, VAPSULA rend le rituel du complément alimentaire plus simple, plaisant et intégré à la routine quotidienne, tout en s'engageant dans une démarche de durabilité grâce à des capsules biodégradables et compostables à domicile.

Igonogo

Le logiciel d'enquête pour connaître vos clients mieux que personne

Igonogo, c'est la simplicité des enquêtes en ligne avec la précision des mesures en sciences comportementales pour détecter les émotions et non-dits de vos clients en toute autonomie.

DEMANDEZ UNE DÉMO



Développe des bornes de commande nouvelle génération intégrant interface intuitive, paiement omnicanal et outils avancés d'analyse des données clients. La solution ne se limite pas à fluidifier la prise de commande : elle permet d'optimiser le parcours d'achat grâce à des suggestions dynamiques, à la personnalisation de l'offre et à l'exploitation des données de consommation. Cette innovation positionne la borne comme un véritable levier d'augmentation du panier moyen et d'amélioration continue de l'expérience client.

DailyBird développe une plateforme de pilotage dédiée aux opérations food, permettant de centraliser la gestion des menus, des coûts matières et des performances commerciales en temps réel. En croisant données d'achats, de ventes et de production, la solution fournit des indicateurs précis pour ajuster les prix, limiter le gaspillage et optimiser les volumes préparés. Cette approche data-driven transforme la gestion quotidienne en outil stratégique, aidant restaurateurs et groupes hôteliers à sécuriser leurs marges dans un contexte de forte volatilité des coûts.

Structurer la relation client à l'ère de la data

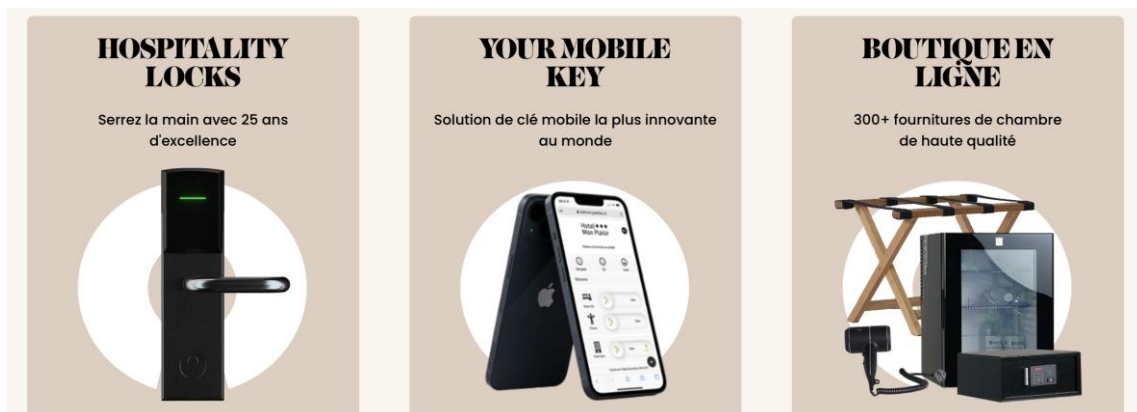
Myli développe une application mobile dédiée à l'expérience en établissement, permettant de regrouper services, informations pratiques et interactions en temps réel au sein d'une interface unique. Commande de services, messagerie instantanée, recommandations personnalisées ou notifications contextuelles : la

solution fluidifie la relation entre l'établissement et ses clients tout au long du séjour. En digitalisant ces points de contact, Myli transforme l'expérience sur site en levier de satisfaction et de génération de revenus additionnels.

Moderniser les infrastructures hôtelières

Au-delà des outils logiciels, la transformation passe aussi par l'évolution des infrastructures.

Hotek Hospitality Group



Conçoit des solutions de contrôle d'accès et d'infrastructures connectées qui modernisent les opérations hôtelières tout en enrichissant l'expérience client. Au cœur de son innovation se trouve Your Mobile Key, présentée comme l'une des solutions de clé mobile les plus avancées au monde, basée sur une plateforme cloud qui permet à un client d'accéder à sa chambre, à des zones communes ou à des services directement depuis son smartphone, sans téléchargement d'application obligatoire.

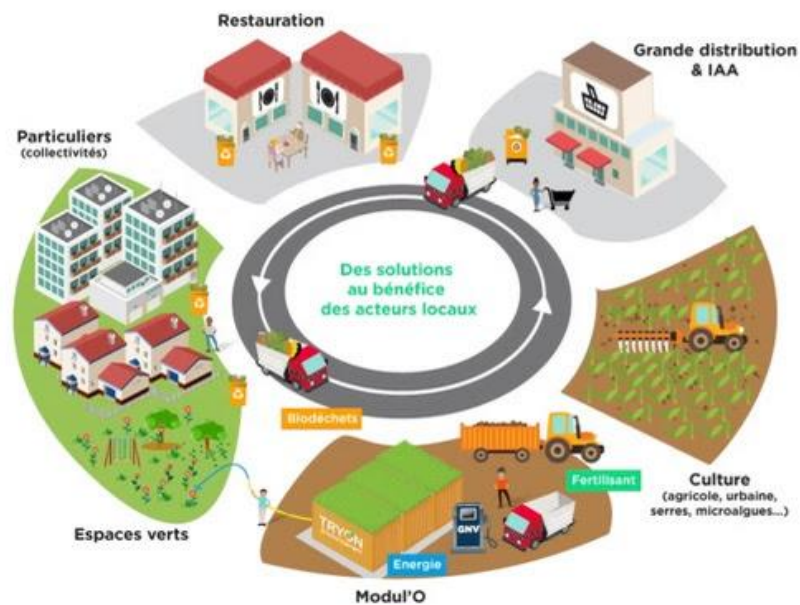
Cette technologie, compatible avec les serrures électroniques existantes, intègre sécurité renforcée, accès en temps réel et communication digitale intégrée au parcours client, tout en réduisant l'usage de cartes plastiques et en simplifiant la gestion opérationnelle pour l'ensemble des équipes hôtelières.

GetWelcom développe une plateforme digitale destinée aux établissements hôteliers pour simplifier l'accueil et la communication avec les clients tout au long de leur séjour. Accessible via un lien ou un QR code, la solution remplace notamment le livret d'accueil papier et centralise les informations, services et réservations de l'hôtel au sein d'un espace digital accessible sur le smartphone du client. Elle permet également d'automatiser certaines interactions (messages avant et après le séjour, demandes de services, ventes additionnelles), tout en facilitant la gestion des informations et de la relation client pour les équipes hôtelières.

D'autres innovations à découvrir lors du Food Hotel Tech

Tryon

Développe des unités de micro-méthanisation permettant de valoriser localement les biodéchets alimentaires. Installées au plus près des zones urbaines, ces infrastructures transforment les déchets organiques issus notamment de la restauration en biogaz renouvelable et en fertilisant agricole. Cette approche d'économie circulaire permet de réduire les flux logistiques liés au traitement des déchets tout en produisant une énergie locale et durable.

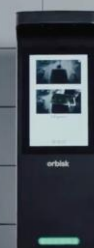


Orbisk

Développe une solution technologique qui aide les cuisines professionnelles à réduire le gaspillage alimentaire grâce à l'intelligence artificielle et à la reconnaissance d'image. En analysant automatiquement les aliments jetés, la plateforme fournit aux équipes des données précises sur les sources de gaspillage et les volumes perdus. Ces informations permettent aux établissements d'ajuster leurs pratiques – production, approvisionnement ou portions – afin de limiter les pertes, réduire les coûts et améliorer la performance globale de leurs opérations.

CUT FOOD WASTE UP TO 70% WITH AUTOMATED WASTE TRACKING

Orbisk uses AI-powered image recognition to measure every gram of waste. With no manual input and no guesswork so operators can save costs and run more profitable kitchens.



À 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. <https://www.foodhoteltech.com/>