

**Google, Deliveroo, Facebook, Accor, Big Mamma et
Bagelstein rejoignent le Genius Board de Food Hotel
Tech pour re-inventer l'hospitalité du futur**

Rendez-vous les 7 et 8 juin 2022 au Paris Event Center.



Food Hotel Tech Paris, salon spécialisé dans l'innovation technologique et les solutions digitales au service des hôteliers et des restaurateurs, a constitué un Genius Board avec les principaux acteurs du marché de la tech et de l'hospitalité. Melvina Sarfati El Grably DG de Deliveroo France; Gilles Maillet, Travel, Automotive & Mobility Director de Meta; Bérengère O, COO de Big Mamma; Thierry Veil, Président de Bagelstein; Pauline Oster, Directrice des Opérations en Management de Accor et Charles-Antoine Duron, Directeur Tourisme et Mobilité de Google rejoignent ainsi l'aventure initiée par Karen Serfaty, Présidente et organisatrice du salon.

La mission du Genius Board est de co-construire un salon qui répond à tous les enjeux du CHR pour apporter des réponses concrètes aux interrogations de la profession.

- Comment reconquérir une clientèle qui s'est habituée à vivre sans hôtel et sans restaurant pendant 2 ans?
 - Quelles sont les nouvelles attentes de la clientèle Post-Covid ? Comment se réinventer pour y répondre?
 - Quel est l'impact du télétravail sur l'hôtellerie et la restauration ? Comment passer de la vente de nuitée à la vente de services d'hospitalité et de partage (coworking, coliving, networking entre les clients...)
 - Comment gérer le back office quand les clients se décident de plus en plus à la dernière minute ?

Communiqué de Presse

- Comment diminuer l'empreinte carbone d'un séjour à l'hôtel, d'un restaurant et comment intégrer la protection de l'environnement dans la gestion au quotidien?

« *Le salon a énormément grandi en 5 ans. Pour passer à l'étape supérieure nous avons eu envie de nous entourer des grands professionnels du secteur pour avoir une vision plus stratégique et anticiper les tendances. La constitution de ce board est une reconnaissance pour Food Hotel Tech de son statut de salon incontournable pour les secteurs hôteliers et restauration* » ajoute Karen Serfaty, CEO de Food Tech Hotel Paris

Le Genius Board réunit les personnalités phares qui participent à la transformation sans précédent du secteur.

« Je suis très heureuse que Food Hotel Tech ait proposé à Deliveroo de faire partie du Board qui contribuera à élaborer cet événement, très attendu par la profession. Les solutions technologiques et numériques sont au cœur de la transformation que vit notre industrie, et je tâcherai d'apporter notre éclairage, inspiré des remontées de nos 26 000 restaurants partenaires »

Melvina Sarfaty El Grably, DG de Deliveroo France



 **deliveroo**



 **Meta**

« Je suis ravi de rejoindre ce Genius Board, d'être acteur de cet événement de premier plan pour l'industrie du Travel, faire de belles rencontres, comprendre et accompagner l'accélération digitale très rapide. »

Gilles Maillet, Travel, Automotive & Mobility Director de Meta

« La digitalisation de notre industrie est un enjeu clé, Food Hotel Tech l'a bien compris, qui fait de ce sujet le cœur de sa mission »

Bérangère O, COO chez Big Mamma



 **BIG MAMMA**

Communiqué de Presse



« Qui eût cru il y a encore 7 ans que numérique et restauration deviendraient indissociables ? Intégrer le Board du désormais incontournable Food Hotel Tech permet d'accéder aux tendances de demain en y apportant la connaissance et l'exigence des clients d'aujourd'hui. »

Thierry Veil, Président de Bagelstein

« Je suis ravie d'intégrer le board Food Hotel Tech et de contribuer à l'optimisation de la performance commerciale et de l'expérience client du secteur de l'hôtellerie restauration »

Pauline Oster, Directrice des Opérations en Management de Accor



« Food Hotel Tech est un rendez-vous majeur pour une profession qui se digitalise à très grande vitesse. Très heureux de rejoindre le board et cette belle aventure. »

Charles-Antoine Duron, Directeur Tourisme et Mobilité de Google

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 adopte la solution la plus adaptée à ses besoins et ses attentes.

Comme à chaque édition, le salon abordera les questions liées au **recrutement, aux nouveaux modèles de restauration, aux réservations en direct, à l'expérience client, à la démarche RSE, la cybersécurité ou encore l'e-réputation**.

Food Hotel Tech Paris est également l'occasion de récompenser les entreprises qui innovent sur les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie. Lors du salon, trois prix seront remis : Le FHT Hotel Award et le FHT Resto Award pour les meilleures innovations, ainsi que le prix FHT de l'innovation.

Rappel - Les chiffres sur l'édition 2021 :

- Plus de 7800 visiteurs
- 200 exposants
- 60 startups



Communiqué de Presse

- **60 speakers**
- **20 conférences**

Contactez-nous si vous souhaitez être accrédité au salon ou si vous avez des demandes d'interviews avec Karen Serfaty ou l'un des membres du Board.

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 trois 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.