

Food Hotel Tech 2022 : la tech oui mais jamais sans l'humain !



La crise sanitaire n'est pas encore derrière nous que déjà les hôteliers-restaurateurs doivent composer avec de nouveaux défis. Faire revenir les clients bien sûr mais surtout s'adapter à leurs nouveaux usages : augmentation des réservations en dernière minute, exigences en matière de protection de l'environnement, consommation locale, paiement sans contact... Pour continuer à offrir le meilleur service et la meilleure expérience client, la tech n'est plus une option mais jamais sans l'humain. [Food Hotel Tech](#) donne les clés aux professionnels pour progresser dans un environnement ultra concurrentiel et hyper-connecté. De la réservation directe à la gestion de l'e-réputation, tous les aspects de la transformation digitale et tous les outils permettant de réussir sa transition numérique seront présents sur le salon.

“Besoin de repos et de loisirs, les Français ont des fourmis dans les jambes et... un portable dans la poche. La tech est devenue la clé de voûte de la relation entre les hôteliers-restaurateurs et leurs clients et est incontournable à tous les niveaux, en back comme en front-office. Les technologies sont devenues matures et les usages se sont développés. Levier de croissance indispensable dont les CHR ne peuvent plus ignorer l'importance stratégique, la tech s'impose en complément de l'humain. L'ambition du salon est d'aider les

hôteliers-restaurateurs à adopter encore plus et mieux ces technologies pour en tirer tous les bénéfices. ” précise Karen Serfaty, fondatrice du Salon.

RH : les nouveaux outils de recrutement et de gestion des ressources humaines transforment les relations avec le personnel et aident les CHR à mieux recruter et fidéliser leurs talents.

[Brigad](#), [Extracadabra](#), [NowJobs](#) ou [StaffMe](#) seront présents sur le salon pour mettre en relation des professionnels qualifiés et des hôteliers-restaurateurs ayant des besoins ponctuels ou réguliers de personnel pour trouver des extras, des serveurs, des cuisiniers, des commis, des garçons de salles... D'autres solutions RH seront représentées comme [Tutoreca](#) qui décompose chaque métier de l'hôtellerie et de la restauration en tutoriels pour former les salariés et les aider à optimiser l'expérience client et les ventes. Le groupe [Mapal](#) sera présent aussi et présentera sa solution Flow Learning spécialisée à la formation et au développement de compétences pour l'hospitalité.

Des solutions d'aide à la gestion des plannings comme [Snapshot](#), [Skello](#), [Netresto](#) seront aussi présentes. Skello réinvente l'expérience de travail des équipes sur le terrain en leur permettant de mieux anticiper, s'organiser et communiquer, grâce à une technologie collaborative et intuitive.

De son côté [1Check](#) permet de manière simple et concrète grâce à une application mobile de gérer l'ensemble des activités des équipes opérationnelles, femmes de chambre, gouvernante, techniciens... Ces activités sont encore souvent gérées avec papier, crayon et téléphone. Au delà d'un gain en qualité de service immédiat, le gain de productivité du passage à 1Check pour un hôtel est similaire à celui induit lors du passage du papier-crayon à Word et Excel.

Améliorer l'expérience client, clé du succès !

Le smartphone est un outil formidable qui permet de proposer de nouveaux services comme des menus dans toutes les langues, la liste complète des allergènes ou, en chambre d'hôtel, de la domotique et des contenus multimédias. De la clé de chambre bluetooth au paiement sans contact intégrant le partage de l'addition, le mobile devient la clé de voûte de la relation entre les hôteliers-restaurateurs et leurs clients.

[Bowo](#) aide les hôtels et les restaurants à offrir une expérience client inoubliable à leurs hôtes avant, pendant et après leur séjour en créant des applications sur-mesure. Pour le guest, tout est à portée de clic : livret d'accueil personnalisé, check-in, room directory, commande de menu, réservation d'activités et SPA, messagerie instantanée, city guide personnalisé, presse digitale, programme de fidélité, etc. [Zenchef](#) met à disposition des restaurateurs un système complet de gestion de l'expérience client avant, pendant et après le service. Avec un seul logiciel les restaurateurs peuvent gérer les réservations, la digitalisation des menus, le click & collect, les paiements par QR code, la fidélisation des clients, la sollicitation des avis... [Tabesto](#), [Restranslate](#), [Menu Chic](#) permettent de digitaliser les menus pour une expérience client fluide et sans attendre que le serveur soit libre pour vous apporter la carte. Avec les bornes et des menus tactiles entièrement personnalisables de Tabesto, le service est de meilleure qualité, simplifié et accéléré. La mise en place de ce service augmente le ticket moyen et la rotation des tables, soutenant ainsi le développement du restaurant.

L'expérience client passe aussi par des solutions qui aident à protéger l'environnement et à diminuer l'empreinte carbone des hôtels et des restaurants. Easylis f&b du groupe [Mapal](#) permet notamment une gestion 360 des stocks et des déchets alimentaires.

Supprimer le temps d'attente pour payer l'addition (le moment où l'on est le plus pressé)

[Zenchef](#) et [Sunday](#), l'application de paiement des fondateurs de Big Mamma, permettent aux clients de payer leur addition en moins de 10 secondes grâce à un QR code. Bénéfices pour les restaurateurs? Les tables tournent plus vite, le panier moyen est plus élevé et les pourboires aussi. ...

Tout en étant visible sur les plateformes, en maîtrisant sa communication digitale... et sa cybersécurité

[Flynt](#) aide à booster la visibilité d'un restaurant sur les plateformes de commande en ligne type Uber Eats, Deliveroo, Click&Collect... à travers des stratégies performantes d'actions promotionnelles afin qu'il optimise ses revenus. [Review](#) by SoLike permet de répondre aux avis clients en 2 clics grâce à des réponses pré-rédigées. Quant à [Amenitiz](#), c'est une solution pour créer un site web avec un logiciel de réservation et channel manager complètement intégrés.

Des agences de communication spécialisées dans l'hôtellerie restauration seront présentes aussi comme Captur, Webcom, Api & You, Divinemenciel, Malou...

[Orange](#) présentera notamment ses offres qui permettent de sécuriser les équipements des hôteliers et restaurateurs avec son logiciel Cyber Protection.

Et bien sûr en optimisant ses revenus et sa trésorerie...

[Libeo](#) permet aux dirigeants de restaurants et hôtels ainsi qu'à leurs experts-comptables de centraliser leurs factures, de les payer et se faire payer en un clic et sans IBAN, sans avoir à se connecter à leur banque. La solution se synchronise avec tous les logiciels comptables et toutes les banques du marché. Quant à [Yooz](#), l'entreprise est spécialisée dans la dématérialisation des achats et des factures fournisseurs et aide les CHR à anticiper la généralisation de la facture électronique, prévue en 2024. [Agicap](#) permet pour sa part aux restaurateurs de piloter leur trésorerie en toute simplicité, et de centraliser et payer les factures fournisseurs. Quant à [Agapio](#) améliore la rentabilité financière des restaurants via la compréhension, la prédiction et l'organisation des sources de dépenses. Cela passe notamment par l'analyse des factures et des données d'activité des restaurants. Agapio permet aussi d'automatiser la saisie de la comptabilité fournisseur.

Pour vous inscrire au salon :

<https://event.foodhoteltech.com/registration/purchase?discount=PRESSE22&productid=15aae5eb-af8a-ec11-a507-a04a5e7d20d9&qty=1>

Contactez-nous si vous souhaitez interviewer Karen Serfaty la fondatrice du salon 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.

