

Food Hotel Tech 2023, l'éco-responsabilité au service de l'hôtellerie restauration

Les innovations pour être conforme à la loi AGEC et limiter le gaspillage... Food Hotel Tech vous invite à découvrir les innovations qui font entrer les CHR dans le monde de demain



Paris, le 8 février 2023 - [Food Hotel Tech Paris](#), le salon Tech et Éco-Responsable de l'hôtellerie-restauration, ouvrira ses portes les 14 et 15 mars 2023 à Paris Expo, Porte de Versailles. Dans le contexte de la loi AGEC, les professionnels s'organisent et innovent pour évoluer et rester attractifs. Tour d'horizon de quelques innovations qui seront présentées au salon

Eco-responsabilité : les innovations pour être conforme à la loi AGEC et limiter le gaspillage



Groupe Trio & Greenwishes Groom lance Aquarys un service clé en main de collecte, lavage, séchage, hygiénisation et redistribution de contenants réutilisables pour la restauration.



Les nouvelles pailles sont des pailles en fibre de canne à sucre Made in France, qui sont produites depuis novembre 2022 et qui seront sur le marché en mai 2023. La startup a également développé des couverts réutilisables en fibre de canne à sucre, lancés fin 2022 sur la France.



RED Organic propose une solution de traitement des biodéchets éco responsable et durable : ROB. Installée dans les établissements CHR, ROB est une petite machine permettant de traiter les déchets alimentaires et de réduire leur volume de 90% en les transformant en une poudre sèche, hygiénisée, stable et inodore. L'entreprise propose ensuite la collecte et valorisation de la poudre. Le tout conforme aux obligations de valorisation 2023.



MAPAK permet de réduire les déchets d'emballages grâce à un système totalement digitalisé afin de permettre d'emprunter des contenants réutilisables avec un système de réseau. En fin de vie, chaque emballage est renvoyé chez le fabricant pour être recyclé. Ce produit est à destination des restaurateurs qui proposent de la vente à emporter.



Stock bientôt périmé

Unité	Expiration	Valeur (€)
lb	Bien	38
pt	Périmé	26
pt	Not Expired	25
Shop	Périmé	72
top	Bien	40
cm	Bien	46
il	Bien	27
Shop	Quasi	26
ml	Not Expired	27
oz	Quasi	48
c	Bien	28
pt	Périmé	29

FullSoon, startup à impact positif, propose un outil de prédiction innovant à destination des restaurants. La solution permet de connaître à l'avance, le taux d'occupation, le type de plats commandés et d'optimiser la gestion des stocks.



AFFAIRESDEPRO.COM développe une nouvelle plateforme en ligne mettant en relation les professionnels de la restauration pour l'achat et la vente de matériel d'occasion. Cette solution permet aux hôteliers-restaurateurs de faire des économies et d'aller encore plus loin dans leurs démarches RSE.

“Pour continuer à offrir le meilleur service et la meilleure expérience client, la tech n’est plus une option. L’ambition du salon Food Hotel Tech est d’aider les hôteliers-restaurateurs à adopter au mieux et le plus facilement ces technologies pour en tirer tous les bénéfices.” précise Karen Serfaty, fondatrice du salon Food Hotel Tech

<https://www.foodhoteltech.com/>

Contactez-nous si vous souhaitez être accrédité au salon ou si souhaitez interviewer 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.