



Communiqué de Presse

Food Hotel Tech 2023, les innovations qui révolutionnent l'hôtellerie restauration

Éco-conception, recyclage des biodéchets, solutions anti-gaspillage... Food Hotel Tech vous invite à découvrir les innovations qui font entrer les CHR dans le monde de demain



Paris, le 6 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

Énergie : Des outils connectés pour réduire les factures d'électricité et d'eau

- [Agrid](#) a développé un logiciel qui se connecte aux systèmes de chauffage et de climatisation des bâtiments. Une IA apprend sur l'usage quotidien des locaux et permet des optimisations automatiques, comme une baisse de température.
- [OSMOZIS](#) a développé OsmoPower-Water, un système de gestion et d'alerte permettant de surveiller les consommations d'eau et d'électricité. Il détecte les fuites et les surconsommations, et aide ainsi les propriétaires d'établissements à maîtriser leurs consommations.

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.
- [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.

Logistique : les solutions qui révolutionnent la gestion des stocks

- [Inpulse](#) est une plateforme d'IA qui révolutionne la gestion de stocks et les commandes fournisseurs pour les chaînes de restauration. C'est le seul logiciel de gestion de stocks qui fournit des prévisions et objectifs de vente par jour, par produit et par canal en se basant sur

l'ensemble des facteurs qui influencent l'activité des restaurants (historique de ventes (site et réseau), météo passée et prévisionnelle, évènements à impact (vacances scolaires, jours fériés ou événements sportifs et enfin les promotions)

- [Dishop Fleet](#) est une plateforme de gestion des livreurs. Développée par Dishop, elle s'adresse aux restaurateurs qui souhaitent optimiser et reprendre le contrôle des coûts et de la qualité liés à leur activité de livraison. Avec l'application Dishop Fleet, les livreurs indépendants se connectent au restaurant. Le restaurateur peut donc piloter sa propre flotte de livreurs indépendants et envoyer ses commandes en livraison de manière intelligente

L'expérience client : Des chatbots qui répondent à toutes les demandes en 110 langues

Les technologies pour favoriser la relation client sont primordiales pour la simplifier, l'accélérer et l'améliorer. Des chatbots qui répondent à toutes les demandes en 110 langues aux plateformes tout en un pour la relations clients en passant par l'automatisation des avis sur Google.

- L'innovation d'[HiJiffy](#), alimentée par l'intelligence artificielle, permet aux clients de vivre des expériences plus riches et plus satisfaisantes pendant leur séjour. Grâce à cette technologie, les clients peuvent résoudre tous leurs problèmes en un rien de temps grâce à un chatbot disponible en 110 langues sur leurs plateformes préférées (Whatsapp, Facebook ou Telegram).
- [LoungeUp](#) est une plateforme tout-en-un permettant aux hôteliers de maximiser les interactions client par tous les canaux possibles (email, SMS, Messenger, App et Webapp) à toutes les étapes de leur parcours. Grâce à ces interactions ultra-personnalisées et intelligentes, l'expérience client s'améliore, les ventes additionnelles augmentent considérablement et le fichier client s'enrichit de données utiles pour optimiser les actions de fidélisation et donc les réservations en direct.

RH : des solutions pour simplifier la gestion des ressources humaines

- [mycawan](#) est une solution digitale tout-en-un (RH / HACCP / Gestion matières / Pilotage) créée par des restaurateurs pour les restaurateurs. Cette solution permet de piloter facilement chaque établissement de l'hôtellerie-restauration. Nouveautés : Les sondes connectées "mycawan", QR codes et étiquettes aux normes INCO.
- [Tutoreca](#) décompose chaque métier de l'Hôtellerie et de la Restauration en tutoriels de 3 minutes, riches en infographies, avec des conseils et astuces concrets partagés par des experts reconnus dans leur domaine de compétences respectifs. Les entreprises peuvent créer un parcours d'apprentissage pour leurs employés en quelques clics, le système s'occupe du suivi. Les talents peuvent rapidement assimiler les gestes techniques et développer un schéma de pensée adapté pour optimiser l'expérience client et les ventes. (certifié Qualiopi)

"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 vous 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.