Food Hotel Tech 2025 bat tous les records : une édition marquante placée sous le signe de l'innovation, l'IA et la durabilité !

Paris le 26 mars 2025 – Les 19 et 20 mars derniers, la 8ème édition de **Food Hotel Tech**,a réuni plus de 8 500 visiteurs à Paris Expo Porte de Versailles, un record pour cet événement devenu incontournable dans l'écosystème CHR. Hôteliers, restaurateurs, sont venus découvrir les dernières innovations technologiques, digitales et durables qui transforment leur métier.

Cette édition a illustré un triple virage stratégique pour le secteur : l'accélération de la digitalisation, l'intégration des enjeux RSE et l'adoption progressive de l'IA dans les opérations quotidiennes.

Durant deux jours, les allées du salon ont vibré au rythme de l'innovation : plus de 200 exposants, 15 visites guidées thématiques, des conférences stratégiques avec 97 intervenants, et des événements exclusifs au sein du Lounge VIP pour les décisionnaires.

Des moments de networking, des prises de parole engagées, et une énergie collective portée par des partenaires de référence comme Accor, Sodexo ou D-EDGE, ont consolidé le positionnement du salon comme plateforme de transformation pour toute la filière.

Les Prix de l'Innovation FHT 2025 : récompenser les acteurs qui font bouger les lignes

Moment très attendu : la remise des prix a distingué quatre entreprises emblématiques :

- ***Passman*** **(Prix de l'Expérience client)** - *révolutionne la gestion énergétique des hôtels avec Passenergy, une solution intelligente et sans fil qui optimise automatiquement le chauffage et la climatisation, améliorant le confort client tout en réduisant la consommation énergétique jusqu'à 30 %.*

- ***Cook-e*** **(Prix de la Cuisine connectée)** - *réinvente la restauration avec son kiosque robotisé autonome, capable de cuisiner des plats frais à la demande, 24h/24, sans personnel, offrant une solution innovante et ultra-performante.*

- ***Komia*** **(Prix de l'innovation)** - *transforme la gestion des restaurants avec une solution tout-en-un qui simplifie les RH, la conformité HACCP, la gestion des stocks et des ventes grâce à une application.*

- ***OWL DIGESTER*** **(Start-Up Award)** - *révolutionne la gestion des biodéchets avec des biodigesteurs connectés qui réduisent jusqu'à 90 % du volume des déchets organiques en 24h, optimisant les coûts, la conformité et l'impact environnemental des hôteliers et restaurateurs.*

Un palmarès soutenu par des acteurs majeurs du secteur : Accor, Sodexo, GIRA, Food Service Vision, L'Hôtellerie Restauration et Grandes Cuisines Magazine.

Les replays de toutes les conférences sont disponibles ici : PROGRAMME - Food Hotel Tech

Rendez-vous les 14 & 15 avril 2026, pour la 9ème édition !

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/