



## **Food Hotel Tech 2025 : Les innovations à suivre de près**

*Food Hotel Tech, le salon de référence dédié aux innovations technologiques et éco-responsables pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, revient les 19 et 20 mars 2025 à Paris Expo, Porte de Versailles Hall 7.1.*

**Paris, le 20 Février 2025** - Du choix des matières premières à la gestion des déchets, la technologie transforme chaque étape de la chaîne de valeur en hôtellerie-restauration. Grâce à l'IA, la robotique et le numérique, les innovations permettent aux professionnels du CHR de gagner en efficacité, réduire leur impact environnemental et répondre aux nouvelles attentes des clients. Startups audacieuses, solutions intelligentes et nouvelles tendances seront au rendez-vous. Voici un avant-goût des pépites à découvrir !

### **Cook-e : des plats chauds disponibles 24h/24 et 7 jours /7**

Particulièrement adapté aux hôtels sans cuisine et aux restaurants cherchant à optimiser leur fonctionnement.



La restauration fait face à un manque de main-d'œuvre, des conditions de travail éprouvantes et une rentabilité fragile. Pour répondre à ces défis, Cook-e développe une plateforme robotique qui automatise les tâches répétitives en cuisine. Son robot, contrôlé par un logiciel, stocke, dose, découpe, cuit et mélange les ingrédients, permettant aux chefs de se concentrer sur les aspects créatifs et complexes de leur métier. Connecté aux systèmes de commande et de livraison, il facilite la gestion des stocks et des flux de travail. Avec le kiosque de restauration robotique Cook-e, 100% autonome :

- Les clients voient les plats se préparer automatiquement
- Chaque plat est cuisiné minute, à la demande
- Les clients commandent, paient et récupèrent leurs plats, en autonomie
- Les plats chauds sont prêts en quelques minutes, les plats froids en 1 minute

<https://www.foodhoteltech.com/exposant/cook-e/> - Stand F05

- <https://www.cook-e.com>

## **Bowo remplace les téléphones physiques en chambre par une app**

La Softphonie, ou téléphonie par Internet, est désormais disponible dans la Guest App Bowo, offrant aux hôteliers une solution de communication moderne et simplifiée. Cette fonctionnalité permet aux clients de passer des appels via Internet directement depuis leur smartphone, sans frais, pour contacter la réception ou les services de l'hôtel. Les équipes peuvent répondre aux appels où qu'elles soient dans l'établissement. Cette solution modernise l'expérience client tout en optimisant la gestion des hôtels qui ont ainsi moins de dépenses en matériel, maintenance et communication.

<https://www.foodhoteltech.com/exposant/bowo/> - Stand G 61



## **Luniwave invente les “GreenMiles” pour récompenser les comportements Green**



L'idée est que dès qu'un client réduit sa consommation d'eau ou d'électricité, dès qu'il décide de ne pas renouveler ses serviettes de bain par exemple, il soit récompensé. Ces récompenses varient en fonction de l'établissement. Il peut s'agir d'un cocktail offert au bar ou d'une réduction pour un prochain séjour...

<https://www.foodhoteltech.com/exposant/luniwave/> - Stand M 46

## **Insensia transforme tous les bâtiments en bâtiments éco-responsables**



Grâce aux capteurs d'Insensia, les hôteliers et restaurateurs peuvent piloter automatiquement leurs espaces pour réduire leurs coûts d'exploitation et optimiser leur consommation énergétique tout en garantissant une expérience client optimale. Avec sa plateforme d'analyse de données augmentée d'une IA générative Insensia fait des recommandations sur la qualité de l'air, l'isolation, le chauffage,

<https://www.foodhoteltech.com/exposant/insensia> - Stand V11

## **Behring Waters allie pureté de l'eau et réduction des déchets plastiques**



Acteur pionnier des fontaines à eau nouvelle génération de fabrication française dans le secteur de la santé, Behring Waters bouscule les habitudes de consommation de l'eau embouteillée en proposant des alternatives durables et économiques. Behring Waters offre à partir de l'eau du réseau, une eau sûre, fraîche, plate ou pétillante, nature ou aromatisée à boire en toute confiance, à n'importe quel moment de la journée. L'entreprise s'engage dans la réduction des emballages en supprimant les bouteilles en plastique et canettes à usage unique, et agit en faveur du développement durable pour le plus grand plaisir de l'homme et de la planète.

Aujourd'hui, Behring Waters va au-delà de l'eau micro-filtrée avec une toute nouvelle innovation française pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et aux lois anti-gaspillage : La Fabrik à Boissons.

<https://www.foodhoteltech.com/exposant/berhing-waters/> - Stand K 50

**Kikleo : et si on réduisait les déchets alimentaires grâce à l'IA ?**



Kikleo est une entreprise spécialisée dans la réduction du gaspillage alimentaire au sein des restaurants et des établissements de restauration collective. Elle propose des solutions innovantes basées sur l'intelligence artificielle pour analyser et diminuer les pertes alimentaires. Parmi ses outils phares, une caméra intelligente détecte, identifie et estime en temps réel la quantité de chaque aliment laissé sur les plateaux ou les assiettes des convives, permettant ainsi aux restaurateurs d'ajuster leurs préparations en fonction des habitudes de consommation. De plus, une balance connectée automatise le processus de pesée en cuisine, offrant un diagnostic précis des déchets générés lors de la préparation des repas. Toutes les données collectées sont centralisées sur une plateforme en ligne, offrant une vision claire des pertes économiques et environnementales, et proposant des plans d'action personnalisés pour optimiser la gestion des ressources. Grâce à ces solutions, Kikleo aide les établissements à réaliser des économies significatives tout en renforçant leur engagement écologique.

<https://www.foodhoteltech.com/exposant/kikleo/> - Stand L 28

**Lafrane : pour une meilleure gestion des déchets grâce à ses déshydrateurs pour biodéchets alimentaires**



Lafrane Environnement propose des solutions innovantes pour la gestion des déchets alimentaires, notamment à travers des déshydrateurs compacts et économes en énergie. Ces appareils réduisent le volume des biodéchets de 80 à 90 %, transformant les résidus en matière sèche, inodore et compostable. Équipés de capteurs haute performance et de balances intégrées, ils adaptent automatiquement le cycle de traitement en fonction de l'humidité et du poids des déchets. Cette approche permet aux entreprises de diminuer leurs coûts de collecte et de transport, tout en valorisant les déchets de manière écologique.

<https://www.foodhoteltech.com/exposant/lafrane-environnement/> - Stand B 28

**Alpagga : La plateforme dédiée à l'achat et la vente d'équipements de restauration**



Alpagga est la première plateforme conçue pour les professionnels de la restauration, facilitant l'achat et la vente d'équipements d'occasion et de neuf déclassé en toute sécurité. Son objectif : réduire l'impact environnemental du secteur en favorisant l'économie circulaire et la seconde main locale plutôt que l'achat de matériel neuf.

Pour simplifier ces transactions, Alpagga propose des services adaptés : gestion de la livraison, stockage en dépôt-vente, garantie des équipements et facturation automatisée. Avec une communauté de 40 000 utilisateurs et plus de 5 000 références, la plateforme s'impose comme un acteur clé de la réduction des déchets et de l'optimisation des ressources dans la restauration.

<https://www.foodhoteltech.com/exposant/alpagga/> - Stand K 32

### **OWL DIGESTER : La solution connectée pour une gestion durable des biodéchets**



La gestion des biodéchets est un enjeu majeur pour les entreprises et collectivités. OWL DIGESTER révolutionne ce processus avec une solution innovante, performante et automatisée. En seulement 24 heures, le volume des biodéchets est réduit jusqu'à 90 %, limitant ainsi les contraintes logistiques et améliorant les conditions de travail.

Une technologie avancée pour une performance optimale

Suivi en temps réel : Une plateforme connectée permet de mesurer et analyser l'impact en continu (quantité traitée, réduction de CO<sub>2</sub>, matière stabilisée...).

Optimisation intelligente : Des notifications et indicateurs facilitent l'adaptation des usages pour maximiser l'efficacité et la rentabilité.

Maintenance à distance : 80 % des diagnostics sont réalisés en ligne, réduisant ainsi les interventions sur site et garantissant une disponibilité optimale.

OWL DIGESTER s'inscrit pleinement dans une stratégie de réduction des déchets et de valorisation des ressources, contribuant à l'économie circulaire tout en garantissant simplicité d'usage et efficacité opérationnelle.

<https://www.foodhoteltech.com/en/exposant/owl-digester/> - Stand V06

**The Hotels Network (THN) : l'entreprise qui propose une plateforme de croissance dédiée aux enseignes hôtelières**



The Hotels Network propose des outils basés sur l'intelligence artificielle et le big data pour aider les hôtels à fidéliser leurs clients, augmenter leurs revenus et réduire leur dépendance aux OTA (Online Travel Agencies). Objectif: améliorer leur taux de réservations directes (c'est-à-dire sans passer par des plateformes de réservation) et renforcer la relation des hôtels avec leurs clients.

The Hotels Network propose trois solutions qui seront présentées sur le salon :

- KITT est le premier agent vocal IA pour les services clients hôteliers. Il permet aux hôtels d'offrir une assistance vocale intelligente aux clients, répondant à leurs questions comme un humain et simplifiant leur expérience.
- Swaps est une solution innovante qui permet aux hôtels d'adapter automatiquement le contenu de leur site web (images et textes) en fonction des préférences et des besoins de chaque visiteur. Grâce à des règles de ciblage définies, chaque utilisateur voit un site hyper-personnalisé, sans nécessité de connaissances techniques ni d'intégrations complexes.
- Loyalty Lite : permet d'offrir une connexion fluide et personnalisée aux visiteurs lors de leur réservation en ligne. Cela améliore l'expérience utilisateur et favorise la fidélisation des clients grâce à un processus de réservation simplifié.

<https://www.foodhoteltech.com/exposant/the-hotels-network/> - Stand B 31

### **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/>