



## **Food Hotel Tech 2025 : L'IA au service de l'hôtellerie et de la restauration**

**Paris, le 12 Mars 2025** – L'édition 2025 du salon [Food Hotel Tech](#), qui se tiendra à Paris, 19 et le 20 mars 2025 | Paris Expo - Porte de Versailles hall 7.1, est l'occasion de découvrir les avancées en intelligence artificielle transformant le secteur de l'hôtellerie-restauration. Cette année, plusieurs start-ups innovantes dévoileront leurs technologies inédites visant à réduire le gaspillage alimentaire, optimiser la gestion des établissements ou enrichir l'expérience client. Ces innovations basées sur l'intelligence artificielle apportent des réponses concrètes aux défis de demain, en conciliant performance, durabilité et satisfaction client.

### **L'IA, outil de prédiction contre le gaspillage alimentaire**

Grâce à l'IA, la caméra de [KIKleo](#) analyse en temps réel le gaspillage alimentaire en identifiant précisément les aliments non consommés sur les plateaux et assiettes des convives. Cette solution permet aux restaurateurs de prédire et d'adapter leur production aux habitudes de consommation, réduisant ainsi le gaspillage à la source.

[Fullsoon](#), une start-up à impact positif, propose un outil de prévision innovant spécialement conçu pour les restaurants, boulangeries, dark kitchens et corners thématiques. Leur mission ? Transformer les données en un puissant levier de croissance grâce à l'IA. En utilisant Fullsoon, les acteurs du secteur peuvent anticiper leurs ventes et optimiser la gestion des stocks. Ils bénéficient également d'informations clés sur les tendances du marché. Basée sur l'IA, la start-up aide à augmenter les profits de manière significative tout en réduisant considérablement le gaspillage alimentaire.

Déjà connue pour sa lutte contre le gaspillage alimentaire, [Too Good To Go](#) a récemment intégré l'intelligence artificielle pour aider les distributeurs alimentaires à mieux gérer leurs stocks et éviter la mise au rebut des produits encore consommables.

### **L'IA pour une meilleure gestion hôtelière**

Conçue pour moderniser l'entretien ménager dans l'hôtellerie, [StayApps](#) connecte le personnel de ménage, suit l'état des chambres en temps réel et optimise la répartition

des tâches. Cette solution numérique basée sur l'IA améliore l'efficacité opérationnelle et garantit une expérience client optimale.

[Shiji Group](#), avec son module Twilight Data + AI, propose des solutions de gestion intelligente basées sur l'analyse de données et l'intelligence artificielle. Ce module aide les hôteliers à mieux comprendre leurs performances, anticiper la demande et optimiser leurs opérations grâce à des insights en temps réel.

Le salon Food Hotel Tech 2025 promet une immersion au cœur des nouvelles technologies qui transforment le secteur.

Conçue pour les restaurants, boulangeries, coffee-shops, [Inpulse](#) révolutionne la gestion des stocks et des commandes fournisseurs. Assistés par l'IA, les points de vente gagnent jusqu'à 5 points de marge sur le coût matière.

- Prévission de ventes, recommandations de commande, plan de production automatisé.
- Analyse en temps réel : coût matière, marge brute, écart de consommation...etc.

Plus de 3000 restaurants et boulangeries utilisent Inpulse au quotidien comme : Columbus Café, Pitaya, O'Tacos, Côté Sushi, Boulangerie Louise, Wasabi Corner, Krispy Kreme ou encore L'atelier Papilles.

Premier assistant technique digital dédié à la restauration et à l'hôtellerie, [RedStone](#) centralise la gestion des pannes via un chatbot intelligent et un réseau national de techniciens qualifiés. L'IA permet d'identifier rapidement les défaillances, de réduire les coûts de maintenance et d'accélérer les interventions.

[YouMeal](#) est un logiciel en ligne dédié à l'analyse de l'impact des aliments sur la santé humaine et l'environnement. La technologie est liée à une base de données alimentaire étendue et à des algorithmes avancés et est utilisée par tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

L'objectif est de fournir des informations précises aux acteurs, des outils avancés pour l'optimisation de leurs produits et d'informer de manière précise et intuitive les consommateurs finaux afin qu'ils puissent choisir leurs aliments en fonction de leur sensibilité à la santé et à l'environnement.

### **L'IA pour optimiser ses revenus**

[Doyield](#) apporte une solution innovante basée sur l'IA pour aider les hôteliers à optimiser leurs revenus. Grâce à des algorithmes avancés, la plateforme permet d'automatiser la gestion des prix en fonction de la demande, des tendances du marché et des comportements des clients. En intégrant des outils prédictifs performants, Doyield offre aux établissements une meilleure rentabilité tout en améliorant l'expérience client.

### **[Programme détaillé des conférences](#)**

## **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/>