



## **Food Hotel Tech 2025 : la vitrine des nouvelles technologies pour les hôtels et restaurants**

*Des innovations alliant IA et savoir-faire français, transformant l'expérience client, optimisant la rentabilité et accélérant la transition écologique du secteur.*

**Paris, le 17 février 2025 – 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. Avec plus de 200 exposants et 50 startups attendues, cet événement s'affirme comme le plus grand laboratoire de l'innovation pour les CHR en France.**

### **Informations pratiques**

**Dates :** 19 et 20 mars 2025

**Lieu :** Paris Expo, Porte de Versailles Hall 7.1

Pour en savoir plus, visitez le site web : [www.foodhoteltech.com](http://www.foodhoteltech.com)

Avec ces cinq tendances clés, Food Hotel Tech s'impose comme le lieu de convergence des innovations qui redéfinissent l'hôtellerie et la restauration. Technologies d'optimisation, solutions écoresponsables et outils digitaux seront au

cœur des échanges, permettant aux professionnels d'anticiper les défis et de s'adapter aux nouvelles attentes du marché.

### **Cinq tendances clés marqueront l'édition 2025**

L'édition 2025 sera placée sous le signe de la transformation avec des solutions concrètes pour améliorer la rentabilité, l'expérience client et l'impact environnemental des hôtels et restaurants. En voici quelques innovations qui seront présentées :

#### **1. Réduction du gaspillage : l'IA au service d'une gestion plus responsable**

L'optimisation des stocks et la réduction du gaspillage alimentaire sont désormais une priorité. Grâce aux technologies prédictives, l'intelligence artificielle permet d'ajuster les commandes et d'éviter les pertes.

Fullsoon : prévision ultra-précise des clients et des commandes avec un taux de fiabilité de 94 %.

- Inpulse : automatisation de la gestion des stocks pour anticiper les besoins et réduire les coûts matières.
- Adoria : analyse des tendances pour adapter les achats aux besoins réels.
- L'innovation à suivre : Orbisk, qui utilise la reconnaissance d'images pour analyser et réduire le gaspillage alimentaire en temps réel.

#### **2. Tarification dynamique : maximiser les revenus grâce aux outils d'optimisation**

- L'adaptation des prix en temps réel en fonction de la demande devient une stratégie clé pour les hôtels et restaurants.
- Shiji Group : ajustement automatique des prix en fonction des tendances du marché pour maximiser les revenus.
- IDeaS : analyse des données de réservation pour optimiser les stratégies tarifaires et accroître le chiffre d'affaires.

Une gestion plus agile des prix permet d'améliorer la rentabilité tout en s'adaptant aux fluctuations du marché.

### **3. Expérience client personnalisée : vers un service sur-mesure**

Les attentes des clients évoluent vers une expérience plus fluide et intuitive. Les solutions d'intelligence artificielle et d'analyse des interactions permettent d'anticiper les besoins et d'offrir un service adapté.

- HiJiffy : chatbot intelligent répondant aux demandes en temps réel, réduisant la charge de travail des équipes.
- LoungeUp : plateforme d'analyse des interactions pour personnaliser chaque contact avec le client.

L'intégration d'outils comme ChatGPT pour la gestion des avis et des réponses instantanées représente une avancée majeure pour améliorer la satisfaction et la fidélisation.

### **4. Automatisation des opérations : plus d'efficacité, moins de gestion**

L'automatisation des tâches administratives et opérationnelles permet aux hôteliers et restaurateurs de se concentrer sur leur cœur de métier.

- Clock PMS+ : automatisation de la gestion des réservations et interactions clients.
- Mews Systems : optimisation des tâches administratives et anticipation des tendances de réservation.

Ces solutions permettent un gain de temps considérable et une meilleure organisation des équipes.

### **5. Réduction des coûts énergétiques et transition durable**

Face à la hausse des coûts énergétiques, la maîtrise de la consommation devient essentielle. De nombreuses innovations permettent aujourd'hui de conjuguer économies et responsabilité environnementale.

- Voltalis : optimisation de la consommation électrique grâce à l'intelligence artificielle.
- Passman (Passenergy) : gestion intelligente du chauffage, de la climatisation et de l'éclairage avec jusqu'à 30 % d'économies d'énergie.
- Luniwave (LuniShower) : dispositif permettant de réduire la consommation d'eau et d'énergie des douches.
- Eventbot (TriBot) : robot de gestion des déchets pour une valorisation optimisée des ressources.

Les établissements engagés dans cette transition bénéficient d'un double avantage : une diminution des coûts opérationnels et une meilleure attractivité auprès d'une clientèle de plus en plus sensible aux enjeux environnementaux.

### **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/>