



Food Hotel Tech 2026 : les innovations au cœur du restaurant du futur

9e édition – 14 & 15 avril 2026 Paris Expo Porte de Versailles – Hall 4
www.foodhoteltech.com

Paris, le 31 mars 2026 – Food Hotel Tech, le salon de référence dédié aux solutions tech pour les professionnels de l’hôtellerie-restauration, met en lumière les innovations qui transforment en profondeur le secteur. À l’occasion de sa 9e édition, l’événement explore les grandes tendances qui dessinent le “restaurant du futur”.

Le secteur de la restauration en France reste un pilier économique majeur, avec plus de 123 milliards € de chiffre d’affaires (2025/2026) générés malgré un contexte inflationniste, et près de 179 000 établissements qui emploient plus de 500 000 personnes sur le territoire.

Face à ces défis, 73 % des Français préfèrent manger au restaurant plutôt qu’à emporter, le “sur place” restant une attente forte des clients et un élément d’attachement pour le secteur, soulignant l’importance de l’expérience humaine au-delà du simple repas.

Como, la startup qui identifie les besoins des clients

Avant, l’expérience client dans les restaurants se limitait souvent aux cartes de fidélité et à quelques gestes attentionnés. Aujourd’hui, elle se réinvente complètement. À l’occasion de la 9ème édition de Food Hotel Tech 2026, les 14 et

15 avril, le “restaurant du futur” se dévoile, du premier contact jusqu’au départ des clients, et la gestion responsable des déchets.

Dès la réservation, Como va bien au-delà des simples programmes de fidélité. La startup permet aux restaurateurs de comprendre les préférences et les attentes de leurs clients, de personnaliser chaque interaction et de proposer un parcours sur mesure, fluide et intelligent.



Trouvez et gagnez de nouveaux clients

Augmentez votre base clients grâce au parrainage et à nos intégrations aux réseaux sociaux. Permettez à vos clients de s'inscrire ou de s'identifier via vos site web, App mobile, machine de caisse, wifi ou réseaux sociaux - et laissez-les devenir vos meilleurs ambassadeurs !

[En savoir plus](#)

Les robots serveurs

Une fois sur place, l’expérience continue avec des robots serveurs comme ceux de Jobotto et Nayro. Ils fluidifient le service, optimisent les déplacements en salle et libèrent les équipes pour se concentrer sur l’accueil et l’expérience humaine.

En cuisine, la transformation est spectaculaire. Avec Cook-e, l’intelligence artificielle et l’automatisation réinventent l’organisation, la précision et la rapidité des préparations, offrant une cuisine augmentée, plus performante et plus transparente pour le client.



Le Point de restauration autonome par Cook-e

est conçu pour tous les lieux qui vivent non-stop :

- hôtels
- hôpitaux
- gares
- campus d'entreprises et étudiants
- stations services
- aéroports

Offrez un vrai repas chaud,

Des poubelles intelligentes pour réduire le gaspillage dans les restaurants

Enfin, la responsabilité environnementale devient tangible. Orbisk analyse en temps réel les déchets alimentaires pour réduire le gaspillage et optimiser les coûts. OWL complète le dispositif en transformant directement les biodéchets sur place en ressources utiles, donnant au restaurant une logique d'économie circulaire concrète et mesurable.

CUT FOOD WASTE UP TO 70% WITH AUTOMATED WASTE TRACKING

Orbisk uses AI-powered image recognition to measure every gram of waste. With no manual input and no guesswork so operators can save costs and run more profitable kitchens.

► See how it works

Book a free demo

De la personnalisation de l'expérience client à la digitalisation des parcours, en passant par l'optimisation des opérations et la gestion responsable des ressources, ces nouvelles solutions redéfinissent les standards de la restauration. Plus fluide, plus intelligente et plus durable, l'expérience proposée aux clients devient un levier stratégique majeur pour les établissements.

Si un reportage ou un échange avec la fondatrice du salon, Karen Serfaty, ou avec les startups pourrait vous intéresser, n'hésitez pas à nous contacter.

Food Hotel Tech – 9e édition – 14 & 15 avril 2026 Paris Expo Porte de Versailles – Hall 4 www.foodhoteltech.com

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.