

Food Hotel Tech annonce les nominés au Startup Award et au Prix de l'Innovation



Qui seront les lauréats 2022 ? Ci-dessus photos du FHT Startup Award de 2021

Food Hotel Tech Paris, salon spécialisé dans l'innovation technologique et les solutions digitales au service des hôteliers et des restaurateurs, dévoile les nominés **des très attendus Startup Award et Prix de l'innovation**.

Startup Award (5ème édition) – Remise du prix Mardi 7 Juin à 16h15

Le FHT Startup Award est un véritable tremplin pour des jeunes pousses qui pourront présenter leurs solutions et produits devant les experts et les professionnels du secteur. Skello qui avait remporté le FHT Startup Award en 2017 est d'ailleurs nominé cette année pour le prix de l'Innovation. Pour les visiteurs, c'est l'occasion de découvrir la crème de l'innovation réunie sur une même scène pour des pitchs vitaminés qui dessinent un panorama complet du futur proche de l'hôtellerie-restauration, devant un jury d'experts reconnus (Thomas Bouvard, Directeur du développement des Hôtels (très) particuliers ; Matthieu Bucher, PDG groupe Bucher ; Paula Forero, Directrice des opérations, Melia Hotels international ; Pierre Picard, Directeur du développement Food service Factory ; Anthony Thiriet, Rédacteur en chef BRA).

Zoom sur les 5 finalistes 2022 :

- **WiiC menu** : une technologie unique qui permet de diffuser l'information en un clic sans utiliser Internet, ni QR Code, ni application

- **Hygie** : solution destinée à tous les professionnels de la restauration pour simplifier leurs enregistrements HACCP quotidiens et qui permet en quelques clics de dématérialiser et centraliser tous les relevés d'hygiène obligatoires.
- **Lyte Charging** : propose une solution de batterie portable en libre location à destination de la clientèle des établissements du CHR. Le service est simple d'utilisation, sans application à télécharger ou contrainte.
- **Not So Dark** : un système de "light franchise" qui propose aux restaurateurs d'opérer le portefeuille de marques food virtuelles et tendances dans leur établissement en mettant à profit l'espace inutilisé de leur cuisine
- **Hydrao** : propose des pommeaux de douche qui indiquent par un changement de couleur, la quantité d'eau consommée. Après 5 ans d'existence, le pommeau HYDRAO a fait ses preuves : des réductions sur l'eau et son chauffage jusqu'à 65 %.

Prix de l'innovation (3ème édition) – Remise du prix Mercredi 8 Juin à 16h15

Ce prix récompense la meilleure innovation de l'année présentée sur le salon. Les 5 nominés auront 5 minutes pour convaincre un jury prestigieux composé d'experts et de professionnels (François Blouin, Président Fondateur de Food service vision ; Karine Escurat, General Manager Accor Invest ; Lambert Favre Esteve, Directeur Général Best Western ; Pascal Perriot, Brand Content Manager Snacking ; Mickaël Rolland, Rédacteur en chef adjoint Au cœur des villes ; Jean-Charles Schamberger, Rédacteur en chef Zepros).

Zoom sur les 5 finalistes 2022 :

- **Agicap** : est un outil de gestion de trésorerie qui permet de piloter la trésorerie en toute simplicité, centraliser et payer les factures fournisseurs, relancer et se faire payer.
- **HiJiffy** : Chatbot, concierge virtuel et plate-forme de communication alimentée par l'IA pour aider les hôteliers à augmenter les réservations directes et à améliorer le service client grâce à des outils d'automatisation sur divers canaux: WhatsApp, Google, WeChat, Facebook, Instagram etc...HiJiffy est reconnu comme l'une des solutions les plus innovantes en tourisme par l'Organisation mondiale du tourisme.
- **Skello** : Lauréat du StartUp Award 2017, Skello a pour mission de réinventer l'expérience de travail des équipes sur le terrain en leur permettant de mieux anticiper, s'organiser et communiquer grâce à une technologie collaborative et intuitive.
- **Lyf** : offre des solutions de paiement mobile simples, avant-gardistes et sécurisées à plus de 2,5 millions de particuliers via son application Lyf Pay.
- **Sunday** : est la solution de paiement dédiée à la restauration qui permet aux clients de payer leur addition en moins de 10 secondes.

Contactez-nous si vous souhaitez interviewer Karen Serfaty la fondatrice du salon ou l'un des membres du Genius Board.

Pour vous inscrire au salon :

<https://event.foodhoteltech.com/registration/purchase?discount=PRESSE22&productid=15aae5eb-af8a-ec11-a507-a04a5e7d20d9&qty=1>

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. Quatre éditions du salon FHT à Paris et trois éditions à Nice associées à de nombreux colloques et interventions dans des écoles permettent à l'événement de promouvoir ses contenus et sa culture. L'édition FHT Paris 2021 avait fédéré 7800 visiteurs et 250 exposants dont 60 startups.