



Food Hotel Tech dévoile les grands thèmes de l'édition 2023



Paris, le 04 janvier 2023 - [Food Hotel Tech Paris](#), le salon Tech et Eco-Responsable de l'hôtellerie-restauration ouvrira ses portes les 14 et 15 mars 2023 à la Porte de Versailles. Cette année plus que jamais, notre Genius Board (Melvina Sarfaty al Grably, CEO Deliveroo, Pauline Oster Directrice des Opérations de Accor, Gilles Maillet Directeur Travel & Mobility de Meta, Charles-Antoine Duron, Directeur Tourisme & Mobilité de Google, Thierry Veil de Bagelstein, Berengere O COO de Big Mamma) s'engage auprès de nos visiteurs, hôteliers et restaurateurs, pour organiser des conférences inédites qui répondront aux enjeux majeurs de demain.

Voici plusieurs bonnes raisons de venir au salon et d'échanger sur six sujets d'actualité :

Réussir la transformation éco-responsable

Les implications de la loi AGEC, Éco-conception, prévention des déchets, allongement des durées d'usage, gestion de la fin de vie, achat local, économie circulaire... La liste des enjeux s'élargit chaque année pour les hôteliers et les restaurateurs. Le salon permet de les mettre en relation avec des acteurs dont les solutions peuvent leur faciliter la vie.

Se préparer aux Jeux Olympiques 2024

Les prochains Jeux Olympiques qui se dérouleront à Paris en 2024 sont une

réelle source d'engouement dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. En effet, les 500 000 visiteurs étrangers attendus en moyenne durant la quinzaine olympique vont remplir la majorité des chambres d'hôtels à proximité de la capitale. Cet essor touristique va également créer énormément d'emplois. Il est important de se préparer à cet événement massif en s'organisant et en anticipant.

Gérer l'inflation et l'instabilité

Les hôteliers et les restaurateurs doivent faire face à la nouvelle équation: Fournisseurs- Clients, tout en mettant en place les normes demandées par la nouvelle réglementation, qui ne tient pas toujours compte des réalités du terrain et des financements nécessaires. Food Hotel Tech abordera des solutions pour réduire les frais de personnel, s'adapter à l'augmentation du prix de l'électricité et du gaz, et celle du coût des matières premières...

Satisfaire les nouveaux besoins des clients

Les clients attendent plus de gestes écologiques sans pour autant perdre leur confort. Il y a un gap entre - Je sais et Je fais - Il faut prendre en compte le développement durable et l'écotourisme, sans baisser en qualité dans les différentes prestations. L'expérience et la satisfaction client restent plus que jamais le nerf de la guerre.

Recruter et fidéliser le personnel

Le personnel est en quête de bien-être et de sens au travail. Adopter des pratiques plus respectueuses des collaborateurs, par exemple en prenant en compte la pénibilité, les horaires décalés, le besoin de formation, peut et doit devenir un levier d'attractivité et de fidélisation pour les talents.

Créer une communication performante

Pour se démarquer de ses concurrents, se faire connaître ou même attirer plus de clients, il est très important de mettre en place une stratégie de communication performante. Cela passe par une bonne utilisation des réseaux sociaux. Mais cela implique également un travail sur le logo, la carte de visite ou même des flyers. Toutes ces techniques et conseils seront évoqués au prochain salon Food Hotel Tech à Paris.

"L'objectif du salon est plus que jamais d'accompagner les professionnels dans les transitions Tech & Éco-responsables, leur permettre de rencontrer les acteurs de la RSE et de la Tech, trouver les solutions adaptées à leur établissement, découvrir les bonnes pratiques et se les approprier." ajoute **Karen Serfaty, organisatrice du salon Food Hotel Tech.**

<https://www.foodhoteltech.com/>

Contactez-nous si vous souhaitez être accrédité au salon ou si vous souhaitez interviewer Karen Serfaty ou l'un des membres du Board.

A 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. 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.