



## **Food Hotel Tech fête ses 10 ans : après la révolution digitale, l'hôtellerie-restauration entre dans une nouvelle ère**

*150 exposants déjà confirmés, plus de 9 000 professionnels attendus et des solutions couvrant tous les enjeux du secteur : Food Hotel Tech célèbre dix ans d'innovation à Paris Expo Porte de Versailles.*

**Paris, le 26 octobre 2026 - Les 31 mars et 1er avril 2027, Food Hotel Tech célébrera sa dixième édition à Paris Expo Porte de Versailles, Hall 7.1. Plus de 9 000 professionnels sont attendus pour rencontrer 250 exposants, dont 150 déjà confirmés, découvrir les dernières innovations technologiques et échanger sur les grandes transformations de l'hôtellerie-restauration.**

Créé en 2017 par Karen Serfaty, Food Hotel Tech accompagne depuis dix ans les hôteliers et les restaurateurs dans la découverte et l'adoption des solutions digitales et technologiques. En dix ans, les innovations technologiques ont profondément transformé l'hôtellerie-restauration. Aujourd'hui, l'intelligence artificielle, l'évolution des parcours clients, les nouvelles stratégies d'acquisition, le revenue management et l'automatisation placent les professionnels face à de nouveaux enjeux de compétitivité, de productivité et de rentabilité.

### **Dix ans d'innovation : les temps forts de l'édition 2027**

Pour cette édition anniversaire, Food Hotel Tech réunira les acteurs de l'innovation et les professionnels de l'hôtellerie-restauration autour des technologies et des solutions qui façonnent l'avenir du secteur.

Les **Pitches Innovations** permettront aux exposants de présenter leurs solutions dans des formats courts et dynamiques. Le **Speaking Corner** fera également son

retour avec un espace dédié aux prises de parole des exposants, qui pourront partager leur expertise, leurs innovations et leur vision des évolutions du marché.

Les **Awards** récompenseront les solutions les plus innovantes du secteur.

Des **visites guidées personnalisées** permettront aux visiteurs de gagner du temps et de découvrir plus facilement les solutions les plus pertinentes au regard de leurs besoins. D'autres surprises viendront compléter cette édition anniversaire et seront dévoilées dans les prochains mois.

### **IA, expérience client, rentabilité : les grandes transformations du secteur**

Dix ans après les débuts de Food Hotel Tech, les professionnels de l'hôtellerie-restauration font face à de nouveaux défis. L'intelligence artificielle ouvre des perspectives en matière d'automatisation, de personnalisation et de pilotage opérationnel. Dans le même temps, la hausse des charges, les tensions sur le recrutement et l'évolution des comportements des consommateurs renforcent les enjeux de productivité et de rentabilité.

La manière dont les clients découvrent et choisissent un établissement évolue également, avec le développement de l'IA. Visibilité, acquisition, réservations directes et fidélisation constituent toujours ainsi des enjeux stratégiques pour les professionnels.

### **Pour Karen Serfaty, fondatrice de Food Hotel Tech, cette évolution marque une nouvelle étape dans la transformation du secteur :**

*« Il y a dix ans, notre ambition était d'accompagner les hôteliers et les restaurateurs dans leur transformation digitale. Aujourd'hui, l'intelligence artificielle ouvre une nouvelle étape : celle d'établissements capables de mieux anticiper, de gagner en efficacité et de personnaliser leur service. L'enjeu sera de mettre ces innovations au service de la rentabilité, sans perdre de vue l'essentiel : l'humain. »*

### **Huit thématiques au cœur du programme de conférences**

Le programme de conférences s'articulera autour de sept grandes thématiques :

- IA, agents intelligents et robotique
- Expérience client, personnalisation et parcours digital

- Marketing digital, visibilité et acquisition client
- Revenue management, pricing et nouveaux revenus
- Gestion opérationnelle, productivité et ressources
- Équipements, établissements et concepts de demain
- Rentabilité, réglementation et transformation du secteur
- RSE, transition écologique et gestion durable

Les conférences aborderont notamment l'impact des agents IA sur les établissements, les nouvelles stratégies de réservation, les leviers de rentabilité, la productivité des équipes et les enjeux liés à la facturation électronique.

D'autres informations sur le programme et les temps forts de cette édition anniversaire seront communiquées dans les prochains mois.

**Rendez-vous les 31 mars et 1er avril 2027 pour les 10 ans de Food Hotel Tech.**

#### **Informations pratiques**

- **Dates** : 31 mars et 1er avril 2027
- **Lieu** : Paris Expo Porte de Versailles, Hall 7.1
- **Accès** : badge offert aux hôteliers et restaurateurs
- **Exposants** : 150 confirmés sur 250 attendus
- **Visiteurs attendus** : plus de 9 000 professionnels

#### **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.