



Food Hotel Tech : Une 6ème édition sous le signe du succès !

*Carton plein pour la 6ème édition du salon placée sous le signe de la RSE
avec 30 conférences, 200 exposants et 7 500 visiteurs*



Paris, le 20 mars 2023 - Le salon [Food Hotel Tech Paris](#) a fermé ses portes le 15 mars. Ce rendez-vous tant attendu des professionnels de l'hôtellerie-restauration, pour la première fois Porte de Versailles, a été couronné de succès. Retour sur deux jours riches pour les exposants et visiteurs.

Une 6ème édition tournée vers la RSE

L'édition 2023 du salon a réuni plus de 7 500 visiteurs à Paris, Porte de Versailles pour découvrir les innovations de la restauration et de l'hôtellerie présentées par 200 exposants. Plus de la moitié des visiteurs ont témoigné avoir découvert une solution utile et pratique pour leur entreprise, et plus de 80% ont l'intention de retourner au salon l'année prochaine. Au total, 35 solutions RSE ont été présentées aux visiteurs. Parmi elles, des solutions de gestion des biodéchets, des solutions pour aider le secteur à économiser l'eau et les énergies...

Cette année, l'accent a été mis sur trois axes majeurs : l'inflation, les recrutements, la loi Agéc et l'éco-responsabilité.

"Nous avons fait de très belles rencontres, revu nos clients venus nombreux, resserré les liens avec nos partenaires. Food Hotel Tech est LA référence, on a hâte de prendre notre place pour l'année prochaine" déclare Sophie Gaaloul, CMO chez Inpulse.

“Food Hotel Tech a clairement passé un cap et s’impose comme le rendez-vous incontournable de l’innovation technologique et des solutions digitales au service des hôteliers et des restaurateurs. Cette année, nous avons mis l’accent sur la RSE, un défi majeur pour le secteur. Nous souhaitons continuer sur cette lancée pour les prochaines éditions” déclare Karen Serfaty, fondatrice du salon.

Food Hotel Tech est le salon qui réunit tout l’écosystème de l’hôtellerie restauration. De nombreux dirigeants d’entreprises se sont donnés rendez-vous à la Porte de Versailles : 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, tous membres du Genius Board, mais également Carrefour, Orange, Canal+ Business ou encore la CCI Paris

Focus sur les gagnants du Startup Award & du Prix de l’innovation de l’édition 2023



Igonogo, lauréat du Startup Award



Groupe Merim, lauréat du Prix de l'Innovation

Igonogo, lauréat du Prix de la Startup



Igonogo révèle avec précision les attentes et réactions des clients en captant leurs émotions. L'application collecte des millions de données à travers le mouvement du doigt sur smartphone et utilise une IA pour les transformer en potentiel de marché.

Le StartUp Award a été remis par le jury composé de *Pierre Picard - Développement Commercial chez Food Service Vision*; *Jean-Charles Schamberger - Directeur des*

rédactions du Pôle Restauration de Zepros; Pascal Perriot - Brand Content Manager de Snacking et Guilain Deniselle - Président de Tendence Hotellerie.

Groupe Merim, lauréat du Prix de l'Innovation



Le groupe Merim intervient sur l'ensemble du parcours digital des établissements de restauration. Depuis 1999, les sociétés du Groupe Merim ont réuni un ensemble de compétences et de savoir-faire permettant d'apporter une vision globale et innovante, afin d'accompagner les restaurateurs dans la digitalisation et l'optimisation de l'expérience d'achat au cœur de leurs points de vente. Merim transforme une simple idée en un parcours client abouti et fournit des bornes de commande, des voies de drive, les enseignes lumineuses...

Le Prix de l'Innovation a été remis par un jury composé de *Pierre Picard - Développement Commercial chez Food Service Vision; Mickaël Rolland - Rédacteur en chef chez Au Coeur des Villes; Marie Frumholtz - Journaliste chez Néo Restauration; Victor Jouan - F&B Operations Manager chez Accor et Olivier Dutertre - Fondateur d'Indiana Développement*

Véritable tremplin pour les entreprises qui ont pu présenter leurs solutions et produits devant les experts et les professionnels, ces prix récompensent la crème de l'innovation qui dessine un panorama complet du futur proche de l'hôtellerie-restauration. Food Hotel Tech vous donne rendez-vous en 2024 pour une 7ème édition encore plus riche et innovante.

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