



Food Hotel Tech : 2 jours de conférence pour capter les dernières tendances

Rendez-vous les 7 et 8 Juin (Paris Event Center)



[Food Hotel Tech Paris](#), salon spécialisé dans l'innovation technologique et les solutions digitales au service des hôteliers et des restaurateurs, offre pendant toute la durée du salon **un programme novateur et complet de conférences autour des enjeux actuels du CHR**.

Si le contexte sanitaire a bouleversé les précédentes éditions, **Food Hotel Tech Paris reste au plus près de ses exposants et visiteurs en proposant des conférences pointues, menées par speakers de renom, autour de thématiques en plein cœur des préoccupations actuelles des professionnels de l'hôtellerie restauration.** Au programme : un décryptage complet et un partage de bonnes pratiques par des experts qui partageront leurs expériences autour des grandes tendances.

Au cœur de l'édition 2022, **plusieurs thématiques cruciales autour d'enjeux concrets**

(accélérer le business, booster les marges, recruter, communiquer, gérer ses réservations...) seront abordées avec pas moins de 25 conférences tout au long des deux jours du salon.

À ne pas manquer sur Food Hotel Tech :

- **La keynote d'ouverture sera assurée par Ian Di Tullio, Chief Commercial Officer - Southern Europe Accor**

=> mardi 7 juin à 10h30

- **Les atouts d'une démarche RSE bien conduite : hausse des performances et de la satisfaction client.** Avec Pauline Oster, Directrice des opérations en management Accor et Kristell Klosowki, Business Development Manager Google, Karim Soleilhavoup, CEO Groupe Logis Hotels, Bérengère O, COO Big Mama, modérée par Yannick Nodin

=> mardi 7 juin à 11h15

- **Les nouveaux comportements de la clientèle hôtelière : workation, staycation, last minute...** Avec Gilles Maillet, Director – Travel, Automotive & Mobility, Meta, Pauline Oster, Directrice des Opérations en Management – Accor, Gilles Maillet, Directeur Travel, Automobile et Mobility, Georges Bonneau, CEO les Maisons de Georges, Guilain Denisselle [Modérateur] et Rédacteur en Chef (Tendances Hôtellerie)

=> mardi 7 juin à 12h

- **Google : tendances estivales et nouveautés pour en tirer le meilleur profit** Avec Charles-Antoine Duron, Directeur Tourisme et Mobilité Google et Nicolas Dussart, Head of strategic partnerships Google

=> mardi 7 juin à 12h15

- **Les réservations hôtelières reprennent : comment les gagner en direct ?** Avec Mak Abdekafi, Directeur des ventes pays francophones Mews et Christophe Pereira, Directeur des ventes et du marketing Wihp, Ludovic Merono, Responsable Web et contenu France Accor, modérée par Gilain Denisselle

=> mardi 7 juin à 14h

- **L'expérience virtuelle du Métaverse peut-elle doper l'activité réelle ?** Avec Gilles Maillet, Director – Travel, Automotive & Mobility de Meta

=> mardi 7 juin à 15h

- **Comment ont évolué les habitudes des consommateurs en restauration ?** Avec *Victor Lugger, CEO Sunday, Kevin Mauffrey, Directeur commercial Deliveroo et Thierry Veil, co-fondateur de Bagelstein, modérée par Sabine Durand*

=> mercredi 8 juin à 14h

- **Pour la première fois le regard croisé de 3 experts sur une transformation sans précédent : Gira- Food vision- CHD Expert.** Avec *Bernard Boutboul, Président Gira, Nicolas Nouchi, Directeur du département Insights CHD Expert, François Blouin, Founder et CEO Food Service Vision, modérée par Mickaël Rolland*

=> mercredi 8 juin à 15h

- **Colloque Food Hotel Tech / La Sorbonne : recrutement en CHR post covid, Évolution ou Révolution ?** Avec *Jean-Michel Chapuis, Professeur associé Université Paris 1 Panthéon Sorbonne, Patrick Eveno, Chargé d'enseignement Université Paris 1 Panthéon Sorbonne, Nadège Lambert, Responsable Développement Secteur Hôtellerie Stephenson Formation, Sandrine Chourrout Ducournau, Directrice des Ressources Humaines Groupe Alain Ducasse, Thomas Robin, SVP Talent&Culture Southern Europe Accor, Laura Benoumeheria, Chief Human Resources Officer, Louvre Hotels Group, Anne Vanhove, Responsable Ressources Humaines Europe du Sud, IHG Hotels & Resorts*

=> mercredi 8 juin à 15h

Retrouvez le programme complet des conférences
: <https://www.foodhoteltech.com/conferences/>

Des	speakers	inspirants
Les membres du Genius Board, grande nouveauté de l'édition 2022, ont répondu présent ! <i>Charles-Antoine Duron (Head of Hospitality Google), Pauline Oster (Directrice des opérations Accor), Melvina El Garby (CEO Deliveroo), Bérengère O (COO BigMamma), Thierry Veil (CEO Bagelstein) et Gilles Maillet (Head of travel chez Facebook France)</i> apporteront leur expertise respective et participeront à plusieurs conférences. D'autres intervenants prestigieux comme <i>Christophe Pereira (Sales & Marketing Director de wihp), Mathieu Bucher (PDG du groupe Mathieu Bucher), Paula Forero (Directrice des Opérations des hôtels Melia), Victor Luger (CEO de Sunday), François Blouin (Président Fondateur de food service vision), Louiza Hacene (CEO de Malou)</i> seront aussi à la tête de conférences. <i>Ian Di Tullio (Chief Commercial Officer South Europe Accor)</i> ouvrira le bal de l'édition 2022 en animant la conférence d'ouverture.		

« Pour cette édition 2022, nous avons musclé notre offre de conférences, attendues par les exposants et visiteurs. La création du Genius Board a permis la mise en place de conférences pointues en phase avec les questionnements des hôteliers et restaurateurs. Avec 20 conférences et 60 speakers, nous tenterons de répondre aux problématiques d'un secteur en perpétuel évolution pour aider les hôteliers restaurateurs à rester toujours plus agiles » ajoute Karen Serfaty, CEO de Food Tech Hotel Paris

Pour vous inscrire au salon :

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

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

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. 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.