



## Communiqué de Presse

### Food Hotel Tech Robotique, gestion de l'énergie, recyclage des déchets ...

*Découvrez les innovations qui seront présentes sur le salon le  
14 et 15 mars prochain*

Paris, le 3 mars 2023 - [Food Hotel Tech Paris](#), le salon Tech et Éco-Responsable de l'hôtellerie-restauration, ouvrira ses portes les 14 et 15 mars 2023 à Paris Expo, Porte de Versailles. Pour l'occasion, Food Hotel Tech met la robotique, la gestion de l'énergie et le recyclage à l'honneur avec plusieurs exposants.

La liste complète des innovations se trouve sur le [site](#)

#### Les robots à découvrir sur le salon :



[Keenon Robotics](#) présente 3 robots autonomes programmés pour améliorer la productivité des hôtels et restaurants avec du service à table, en chambre... Ils sont également capables d'interagir par la voix et par des expressions faciales.

**Stand B58**



[Marconnet robotique](#) propose des robots humanoïdes autonomes qui optimisent les relations que ce soit avec les clients pour l'accueil mais également entre les collaborateurs. Ces robots sont adaptés à la communication interactive dans les secteurs de la restauration, hôtellerie, secteur public... Marconnet Robotique présentera sur son stand les robots CRUZR, MINIBOT (dédiés à l'accueil et l'orientation des clients) et LUCKI (service en restauration).

**Stand V08**



[Capsix Robotics](#) présente iYU® Spa, un robot de massage totalement autonome destiné aux hôtels et aux spas. Ce robot effectue des massages bien-être pour la détente musculaire et mentale des clients des hôtels et des spas.

**Stand V32**

## Les innovation dans la gestion de l'énergie et de l'eau à découvrir sur le salon :

"Les technologies de gestion d'énergie sont devenues indispensables pour l'industrie de l'hôtellerie restauration, non seulement pour réduire les coûts énergétiques, mais aussi pour répondre aux attentes des clients en matière de durabilité et de responsabilité environnementale." déclare **Karen Serfaty, PDG de Food Hotel Tech**



**OSMOZIS** a développé OsmoPower-Water, un système de gestion et d'alerte permettant de surveiller les consommations d'eau et d'électricité. Il détecte les fuites et les surconsommations, et aide ainsi les propriétaires d'établissements à maîtriser leurs consommations.

**Stand D53**



**Luniwave** est une startup créée en 2021 qui permet de réduire de 30% la consommation d'eau des douches des clients d'hôtels. Une plateforme en ligne accessible gratuitement permet d'analyser la performance écologique des hôteliers.

**Stand A56**



**Passman** a développé une solution, hébergée dans le cloud, qui monitorise automatiquement les sources de chauffage, de climatisation et d'éclairage pour réduire la consommation en apportant un confort optimal aux clients de ces établissements. Un appareil qui permet réduire le gaspillage de l'énergie.

**Stand C58**

## Les innovation dans la gestion ddes déchets à découvrir sur le salon :



**RED Organic** propose une solution de traitement des biodéchets éco responsable et durable : ROB. Installée dans les établissements CHR, ROB est une petite machine permettant de traiter les déchets alimentaires et de réduire leur volume de 90% en les transformant en une poudre sèche, hygiénisée, stable et inodore. L'entreprise propose ensuite la collecte et valorisation de la poudre. Le tout conforme aux obligations de valorisation 2023.

**Stand A51**



Les digesteurs **GRIFFON** éliminent les restes de nourriture/déchets alimentaires de manière rentable et durable.

Les appareils Griffon utilisent une technologie innovante et un mélange spécial de micro-organismes et d'enzymes qui convertissent les restes/déchets alimentaires en eaux grises en utilisant le processus de digestion aérobie.

**Stand B53**

L'hôtellerie-restauration génère une quantité importante de déchets alimentaires et non alimentaires. La loi AGEC (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) a été mise en place en France pour encourager la réduction de ces déchets et favoriser une économie plus circulaire. Dans ce contexte, l'innovation devient un enjeu majeur pour les acteurs de l'hôtellerie-restauration.

*"L'innovation dans le domaine du recyclage est la clé pour un avenir durable dans l'industrie du CHR. Les professionnels doivent être proactifs dans l'exploration de nouvelles technologies et de méthodes pour réduire leur impact environnemental tout en maintenant la qualité de leurs services."* **conclut Karen Serfaty**

**Contactez-nous si vous souhaitez être accrédité.e**

**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/>