



Food Hotel Tech voit grand et vert ! Le Salon Tech & Éco-responsable de l'Hôtellerie-Restauration s'agrandit et se déplace Porte de Versailles

Rendez-vous Hall 5 à Paris Expo, Porte de Versailles les 14 et 15 Mars 2023



Paris, le 25 Octobre 2022 - [Food Hotel Tech](#) met les bouchées doubles pour répondre au double enjeu des hôteliers et restaurateurs : accélérer la transformation éco-responsable et maîtriser la transition digitale. Pour sa 6ème édition, le salon qui avait accueilli près de 8.000 visiteurs autour de 250 exposants en 2022, a choisi de s'agrandir et de se déplacer au centre de Paris à Porte de Versailles.

Des solutions pour inventer l'hospitalité de demain

Sobriété énergétique, fin du plastique jetable, prévention des déchets, allongement des durées d'usage, gestion de la fin de vie, éco-conception, achat local, économie circulaire... La liste des enjeux s'élargit et Food Hotel Tech a choisi d'en faire sa priorité pour que tous les hôteliers et restaurateurs trouvent les solutions qui permettront de concilier hospitalité et éco-responsabilité.

Les professionnels pourront rencontrer les acteurs de la RSE et de la tech pour trouver les solutions adaptées à leurs établissements, découvrir les bonnes pratiques et se les approprier en vue de la loi "Climat et Résilience" qui leur imposera dès janvier 2023 de nouvelles contraintes et réglementations notamment en matière de RSE.

Le Genius Board renouvelle son engagement dans la co-création du salon.

Le Genius Board mis en place en 2022 sera de nouveau opérationnel en 2023 pour co-construire un programme de conférences au plus près des enjeux du CHR. Ainsi **Melvina Sarfati El Grably DG de Deliveroo France; Gilles Maillet, Travel, Automotive & Mobility Director de Meta; Bérengère O, COO de Big Mamma; Thierry Veil, Président de Bagelstein; Pauline Oster, Directrice des Opérations en Management de Accor et Charles-Antoine Duron, Directeur Tourisme et Mobilité de Google** continueront l'aventure aux côtés de Karen Serfaty, Présidente et organisatrice du salon.

« La lutte contre le gaspillage des ressources, énergétiques, alimentaires ou même humaines, n'est plus une option et nous nous en réjouissons. Les crises que nous traversons depuis 2020 dessinent le nouveau visage de l'hospitalité auquel nous devons tous nous adapter. La mission du salon est d'aider les hôteliers et restaurateurs à traverser cette étape de la manière la plus efficace possible. » précise Karen Serfaty, Présidente et organisatrice du salon.

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

Contactez-nous si vous souhaitez être accrédité au salon ou si 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.