Si vous ne parvenez pas à lire cet e-mail, cliquez ici

FOOD HOTEL TECH
14 et 15 mars 2023
Porte de Versailles

Communiqué de Presse

Food Hotel Tech 2023 dévoile les entreprises nominées au Startup Award et au Prix de l'innovation

Paris, le 28 février 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 l'innovation à l'honneur avec le Start Up Award et le Prix de l'innovation.

Focus sur les 5 Startups nominées au Start Up Award 2023 : Edviz, Ecotable, Orderoom, Igonogo et Luniwave.

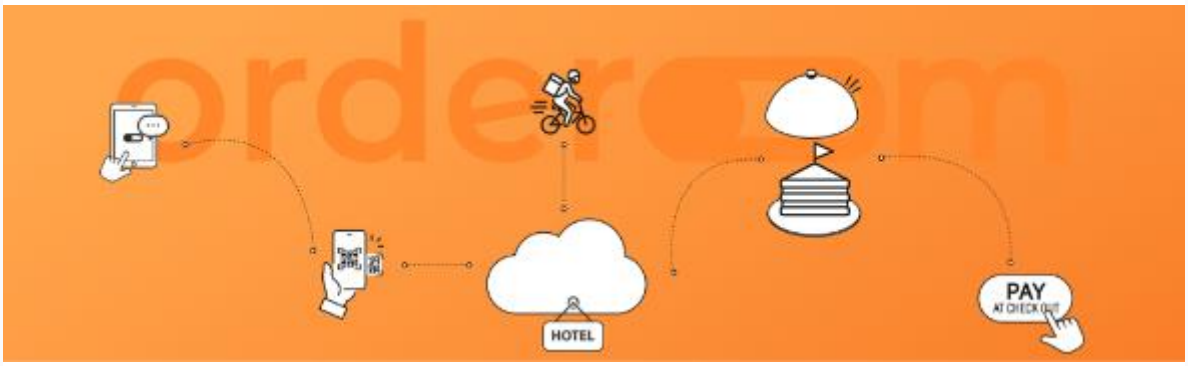
- eDVIZ

eDVIZ propose aux restaurateurs des décors numériques, écrans géants prenant l'apparence de baies vitrées aux dimensions spectaculaires, transportant instantanément la clientèle dans une multitude d'environnements, au gré des envies, saisons ou évènements, pour une expérience client régulièrement revisitée.

- Impact par Écotable

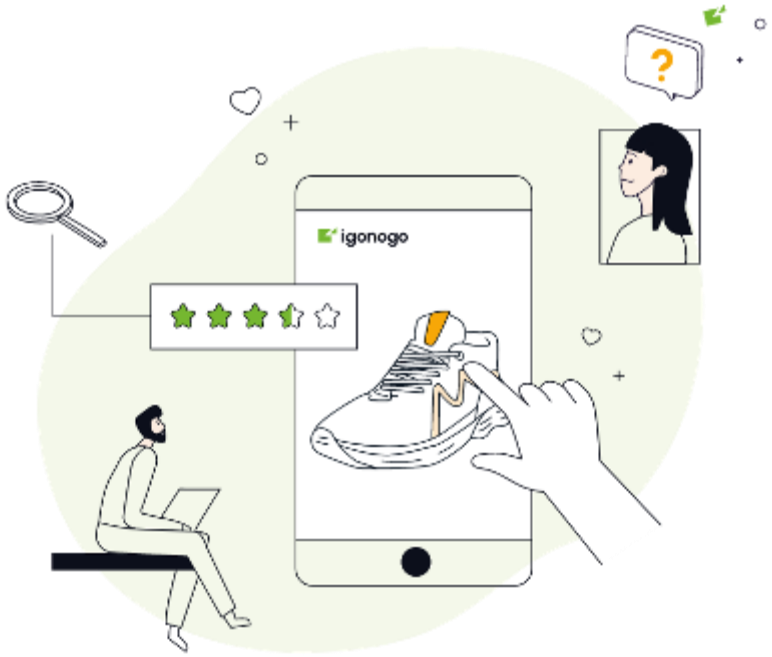
Écotable accompagne les professionnels de la restauration dans leur transition écologique. La plateforme propose plusieurs outils pour leur permettre de mesurer leur impact environnemental et social et de progresser dans leurs démarches.

- Orderoom



Orderoom est une start-up fondée en 2022 qui propose un room service 100% digital et rémunérateur à destination de tous les hôteliers. Par le biais d'un simple QR code, les clients profitent d'un service de restauration en chambre sans que l'hôtel ait à s'en charger.

- Igonogo



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.

- Luniwave

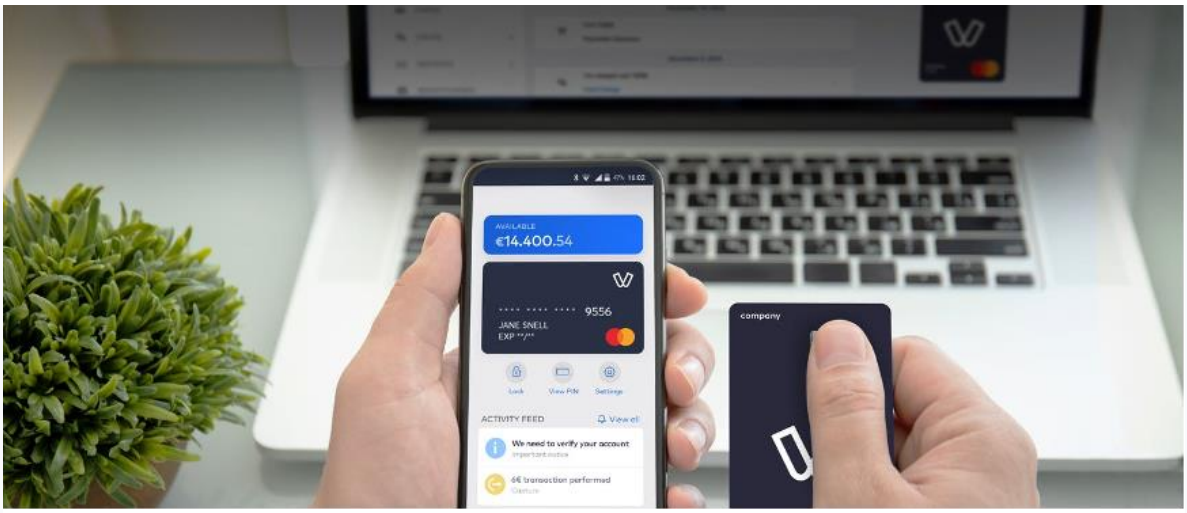
Luniwave est une startup qui aide les hôteliers dans leur transition écologique. Leur premier produit, le LuniOne, permet une réduction de 30% de la consommation d'eau et d'énergies dans les douches des hôtels. Une technologie innovante basée sur les sciences comportementales qui permet de garantir le confort clients. Une plateforme en ligne permet la collecte des données écologiques afin de les utiliser pour la communication et les certifications.

Le StartUp Award sera remis le 14 mars à 16 heures 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*
- *Guilain Deniselle - Président de Tendance Hotellerie*

Focus sur les 5 innovations sélectionnées pour le Prix de l'Innovation : VivaWallet, Inpulse, Malou, Merim Groupe et HiJiffy

- Viva Wallet



Viva Wallet est la première néo-banque européenne entièrement basée sur le cloud avec une présence dans 24 pays en Europe.Viva Wallet propose des solutions de paiement numérique pour les entreprises, des services d'acceptation de cartes grâce à l'application innovante Viva Wallet POS, grâce également à des terminaux complémentaires Google Play et à des plateformes de paiement avancées pour les boutiques en ligne ainsi que des services bancaires intégrés.

- Inpulse

Inpulse est une solution qui révolutionne la gestion des stocks et des commandes fournisseurs pour les restaurants, dark kitchens, boulangeries et corners thématiques. Inpulse fournit prévisions et objectifs de vente par jour, par produit et par canal en analysant des données clés telles que l'historique de ventes, la météo passée et prévisionnelle, événements à impact (Vacances scolaires, jours fériés ou encore évènements sportifs…). Assistés par l'IA, les points de vente augmentent leur marge en maîtrisant le coût de la matière première.

- Malou

Malou est une solution de marketing digital au service de la croissance des restaurateurs. Malou centralise toutes les plateformes pertinentes pour les restaurants et leur permet d'augmenter à la fois leur visibilité, le nombre de clients atteints et de gagner du temps. Malou mêle une technologie développée pour les restaurants avec un accompagnement humain.

- Merim 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…

- HiJiffy

HiJiffy fournit un service automatisé, personnalisé et centralisé pour aider les hôtels à offrir une meilleure expérience aux clients. Un assistant de réservation par chat alimenté par une IA simplifie les réservations des clients dans les hôtels. HiJiffy propose également un service de conciergerie virtuelle pour accompagner le client tout au long de son séjour.

Le Prix de l'Innovation sera remis le 15 Mars à 16 heures 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*
- *Olivier Dutertre - Fondateur d'Indiana Développement*

Retrouvez-nous sur Food Hotel Tech les 14 et 15 Mars prochains. Contactez-nous pour être accrédité ou si souhaitez interviewer Karen Serfaty, organisatrice du salon.

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/