

Si vous ne parvenez pas à lire cet e-mail, cliquez [ici](#)

FOOD
HOTEL
TECH

7-8 juin 2022
Paris Event Center

Invitation

Invitation - Food Hotel Tech 2022 : 3 bonnes raisons de venir au salon

SAVE THE DATE !

FOOD
HOTEL
TECH

Le salon
Tech, Digital & Innovations
Hôtellerie-restauration

PARIS • 7-8 JUIN 2022

Paris, le 23 mai 2022 - [Food Hotel Tech Paris](#), salon spécialisé dans l'innovation technologique et les solutions digitales au service des hôteliers et des restaurateurs, ouvrira ses portes les 7 et 8 juin prochains. Voici trois bonnes raisons de venir.

1. Des conférences de qualité avec des experts du secteur

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 des 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. Programme complet ici <https://www.foodhoteltech.com/conferences/>

2. Un panorama complet des solutions de digitalisations pour les CHR

Pour continuer à offrir le meilleur service et la meilleure expérience client, la tech n'est plus une option mais jamais sans l'humain. Food Hotel Tech donne les clés aux professionnels pour progresser dans un environnement ultra concurrentiel et hyper-connecté. De la réservation directe à la gestion de l'e-réputation, tous les aspects de la transformation digitale et tous les outils permettant de réussir sa transition numérique seront présents sur le salon.

Depuis 2017, [Food Hotel Tech](#) recense et expose tout ce que la technologie produit au service des hôtels et restaurants. Des innovations de pointe aux besoins fondamentaux, tout est présent pour que chaque établissement adopte la solution la plus adaptée à ses besoins et ses attentes.

3. Le lieu incontournable des hôteliers et restaurateurs

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.

Rappel - Les chiffres sur l'édition 2021 :

- **Plus de 7800 visiteurs**
- **200 exposants**
- **60 startups**
- **60 speakers**
- **20 conférences**

Contactez-nous pour être accrédité.e au salon

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.