



## **Les startups RH innovent pour répondre à la pénurie structurelle du secteur**

*9e édition – 14 & 15 avril 2026 Paris Expo Porte de Versailles – Hall 4*  
[www.foodhoteltech.com](http://www.foodhoteltech.com)

**Paris, le 2 Avril 2026 – Food Hotel Tech, le salon de référence dédié aux solutions tech pour les professionnels de l’hôtellerie-restauration, met en lumière les innovations qui transforment en profondeur le secteur. À l’occasion de sa 9e édition, focus sur les innovations RH.**

En 2026, l’hôtellerie-restauration en France représente environ 1,3 million d’emplois et reste **l’un des plus gros employeurs du pays**, avec près de 300 000 offres publiées chaque année et plus de 330 000 recrutements nécessaires.

Pourtant, le secteur fait face à une pénurie structurelle majeure, avec environ 270 000 postes non pourvus et près de 60 % des recrutements jugés difficiles, notamment sur les métiers de cuisinier, serveur et personnel d’étage.

Pour y répondre, les entreprises multiplient les leviers : digitalisation RH, marque employeur, alternance, recrutement international, et recours croissant aux extras et freelances via des plateformes spécialisées pour gérer saisonnalité et pics d'activité.

Nous pouvons organiser des échanges et interviews avec les fondateurs. Est-ce que cela peut vous intéresser ?



- **Student Pop (A34)** : c'est la solution RH innovante, engagée auprès des étudiants pour simplifier l'accès aux jobs étudiants d'un côté et permettre aux entreprises de faire appel facilement aux meilleurs talents étudiants. Chaque année, 10% des étudiants de France, soit plus de 300 000 étudiants, rejoignent l'application, et contribuent à la réussite d'entreprises dans les domaines de la vente en boutique, de l'événementiel, de la logistique, de la restauration et du service client.

<https://www.studentpop.fr/>

- **Komia (V01)** : solution tout-en-un spécialement conçue pour la restauration, hôtellerie, commerce, grande distribution, bar, boulangerie. Elle est conçue pour gérer le personnel efficacement avec un module spécialisé dans la création de planning, le pointage et l'édition automatique des variables de paie. Elle assure l'hygiène grâce à son logiciel HACCP, qui facilite les relevés de température, la traçabilité, la création d'étiquettes DLC.

<https://www.komia.io/>

Filtres	Lun 4	Mar 5	Mer 6	Jeu 7	Ven 8	Sam 9	Dim 10	Total
Lucas Girard Réceptionniste jou	Repos hebdo Journée	Ouverture matin 06h10 - 11h30	Shift matin 06h10 - 11h30	Ouverture matin 06h10 - 11h30	Indisponible 0h30 - 11h30	Indisponible 6h10 - 11h30	Repos hebdo Journée	39h04
Karim Benali Réceptionniste nu	Repos hebdo Journée	Déjeuner 11h00 - 15h30	Déjeuner 11h00 - 15h30	Déjeuner 11h00 - 15h30	Dîner 18h00 - 21h30	Dîner 18h00 - 21h30	Repos hebdo Journée	24h43
Thomas Leroy Responsable hébe	Club 00h10 - 5h30	Night 23h10 - 04h30	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	Night 23h10 - 04h30	Club 00h10 - 5h30	Ouverture matin 06h10 - 11h30	44h44
María Fernandes Gouvernante géné	Repos hebdo Journée	Indisponible 6h10 - 11h30	Ouverture après-m... 13h30 - 15h30	Fermeture matin 09h00 - 11h30	Night 23h10 - 04h30	Fermeture matin 09h00 - 11h30	Repos hebdo Journée	35h00
Désiré Ndaye Chef cuisinier	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	35h00
David Nguyen Responsable main	Club 00h10 - 5h30	Ouverture après-m... 23h10 - 04h30	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	Night 23h10 - 04h30	Club 00h10 - 5h30	Ouverture matin 06h10 - 11h30	35h00
Julie Perrin Ferme de chambé	Repos hebdo Journée	Indisponible 6h10 - 11h30	Ouverture après-m... 13h30 - 15h30	Ouverture après-m... 13h30 - 15h30	Night 23h10 - 04h30	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	35h00
Manuel Da Costa Responsable resta	Club 00h10 - 5h30	Night 23h10 - 04h30	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	Night 23h10 - 04h30	Club 00h10 - 5h30	Ouverture matin 06h10 - 11h30	35h00
Marie Chevalier Serveuse	Déjeuner 11h00 - 15h30	Déjeuner 11h00 - 15h30	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	Déjeuner 11h00 - 15h30	Déjeuner 11h00 - 15h30	Déjeuner 11h00 - 15h30	35h00
Florian Aubriet Maître d'hôtel	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	Congé payé Journée	35h00
Bastien Roussel Runner	Club 00h10 - 5h30	Night 23h10 - 04h30	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	Indisponible 6h10 - 11h30	Indisponible 6h10 - 11h30	Indisponible 6h10 - 11h30	35h00
Olivier Marchand Barman	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	Dîner 18h00 - 21h30	Ouverture après-m... 13h30 - 15h30	Déjeuner 11h00 - 15h30	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	35h00
Maxime Perrin Concierge	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	Dîner 18h00 - 21h30	Ouverture après-m... 13h30 - 15h30	Ouverture après-m... 13h30 - 15h30	Ouverture après-m... 13h30 - 15h30	Ouverture après-m... 13h30 - 15h30	35h00
Hugo Lambert Responsable sécur	Club 00h10 - 5h30	Night 23h10 - 04h30	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	Night 23h10 - 04h30	Club 00h10 - 5h30	Ouverture matin 06h10 - 11h30	35h00
Kenza Faratou	Club 00h10 - 5h30	Night 23h10 - 04h30	Repos hebdo Journée	Repos hebdo Journée	Night 23h10 - 04h30	Club 00h10 - 5h30	Ouverture matin 06h10 - 11h30	35h00

- **Badakan (H19)** : Badakan est une startup qui propose un logiciel RH tout-en-un spécialement conçu pour les acteurs de l'hôtellerie-restauration. Son objectif : simplifier la gestion des équipes, permanentes comme extras, en centralisant l'ensemble des RH sur une seule plateforme => Le logiciel RH des équipes terrain qui automatise l'administratif, simplifie le planning et se connecte à la paie.

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

- **TalentInn (V28)** : Cabinet de placement d'extras spécialisé dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, TalentInn Paris accompagne les établissements dans la gestion de leurs besoins en personnel ponctuels ou récurrents.

<https://www.talentinnparis.com/home>

- **Gofer (G55)** : Extras de confiance signifie Missions réussies, telle est la promesse de Gofer qui anime une communauté d'intérimaires qualifiés en cuisine, salle et réception. Sa solution digitale permet la planification et la gestion administrative des vacances de façon simple et efficace.

<https://www.gofer.fr/>

- **Beedeez (H18)** : Beedeez est le LMS des équipes terrain : une plateforme de formation qui connecte les entreprises aux équipes opérationnelles et transforme chaque compétence en avantage décisif sur le terrain. Avec Beedeez, les entreprises proposent à chaque apprenant une intégration et une progression rapide, homogène et engageante, parfaitement adaptée aux contraintes du secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Concrètement, Beedeez permet de réduire le temps d'intégration, d'alléger la charge des managers et de fidéliser davantage les équipes, même dans un contexte de turnover élevé.

<https://www.beedeez.com/fr>

*Food Hotel Tech – 9e édition – 14 & 15 avril 2026 Paris Expo Porte de Versailles – Hall 4* [www.foodhoteltech.com](http://www.foodhoteltech.com)

### **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.