



## Not so Dark remporte le Startup Award et Skello le Prix de l'Innovation

*Ces prix clôturent la 5ème édition d'un salon très réussi*



*A gauche : Not So Dark, lauréat du Startup Award ; A droite : Skello lauréat du Prix de l'Innovation*

**Paris, le 13 juin 2022** - La 5ème édition du salon [Food Hotel Tech Paris](#), a été un succès tant par le nombre de visiteurs, d'exposants que de conférences.

Food Hotel Tech a clairement passé un cap et s'impose comme le rendez-vous incontournable de l'innovation technologique et des solutions digitales au service des hôteliers et des restaurateurs. C'est pourquoi la 6ème édition est en préparation et sera de retour les **14 et 15 Mars 2023 avec un focus particulier sur les innovations RSE et Smart Hotel**. Pour la première fois le salon se clôture avec 40% des stands vendus pour la prochaine édition, preuve de la satisfaction des exposants.

**Focus sur les gagnants du Startup Award & du Prix de l'innovation de l'édition 2022**

**Not So Dark lauréat du Startup Award**



Not So Dark est un système de “light franchise” qui propose aux restaurateurs d’opérer le portefeuille de marques food virtuelles et tendances dans leur établissement en mettant à profit l’espace inutilisé de leur cuisine. Un partenariat gagnant-gagnant, permettant aux restaurateurs de se digitaliser et d’accéder au marché de la livraison de repas.

*L’équipe Not So Dark et les membres du jury*

La startup a reçu mardi 7 juin le prix des mains de Thomas Bouvard, directeur du développement chez Les Hôtels (Très) Particuliers ; Mathieu Bucher, PDG du Groupe Mathieu Bucher ; Paula Forero, Directrice des Opérations du Groupe Melia Hotels International ; Pierre Picard, Directeur du développement chez Food Service Factory ; Anthony Thieriet, Rédacteur en Chef de B.R.A Tendances Restauration et Damien Walker, Directeur des Opérations et des Filières à la CCI Ile-de-France.

## **SKELLO remporte le prix de l’innovation**



Skello a pour mission de réinventer l’expérience de travail des équipes sur le terrain en leur permettant de mieux anticiper, s’organiser et communiquer grâce à une technologie collaborative et intuitive. Skello avait remporté le Startup Award du Salon en 2017.

*L’équipe Skello et les membres du jury*

Ils ont eu 5 minutes pour convaincre un jury prestigieux composé d’experts et de professionnels : François Blouin, Président Fondateur de Food Service Vision ; Karine Escurat, General Manager Accor Invest ; Lambert Favre Esteve, Directeur Général Best Western ; Pascal Perriot, Brand Content Manager Snacking ; Mickaël Rolland, Rédacteur en chef adjoint Au cœur des villes ; Jean-Charles Schamberger, Rédacteur en chef Zepros.

Véritable tremplin pour les entreprises qui ont pu présenter leurs solutions et produits devant les experts et les professionnels, ces prix récompensent la crème de l’innovation qui dessine un panorama complet du futur proche de l’hôtellerie-restauration.

**Food Hotel Tech vous donne rendez-vous les 14 et 15 mars 2023 pour une 6ème édition encore plus dense et innovante.**

**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.

