



Plus de la moitié des Français prêts à payer plus cher dans un restaurant éco-responsable

Paris, le 7 mars 2023 - [Food Hotel Tech Paris](#), le salon Tech et Éco-Responsable de l'hôtellerie-restauration, dévoile les résultats d'un sondage réalisé par Food Services Vision* autour de l'éco-responsabilité et du numérique dans la restauration.

Le numérique et l'éco-responsabilité au cœur des préoccupations des 24/35 ans

D'après le sondage réalisé par Food Service Vision pour Food Hotel Tech, **56% des Français seraient prêts à payer plus cher pour aller dans un restaurant éco-responsable**, les 24/35 ans sont quant à eux 66% à répondre positivement à cette question et confirment l'intérêt des plus jeunes pour le choix de l'éco-responsabilité dans leur quotidien. Ils sont principalement des hommes (59%) urbains - 62% d'entre eux viennent de villes de 20 000 à 100 000 habitants.

Ce sont également les jeunes de moins de 35 ans qui sont plus réceptifs aux innovations numériques en restaurant. 69% d'entre eux apprécient d'aller dans un restaurant où l'on peut commander via des bornes numériques. Ils aiment aussi visualiser le menu sur smartphone (64%), payer l'addition via smartphone (63%) et commander via des tables numériques ou des tablettes (65%).

"Les résultats de ce sondage montrent bien que les jeunes sont le fer de lance en matière d'éco-responsabilité et de numérique. Le futur des restaurateurs réside dans le numérique et dans l'innovation pour répondre aux problématiques auxquelles ils font face et aux attentes de la nouvelle génération" déclare **Karen Serfaty, fondatrice de Food Hotel Tech**

*Chiffres issus d'une étude, auprès de 500 convives français, réalisée par Food Service Vision pour Food Hôtel Tech, février 2023

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

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

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.