

[DOSSIER DE PRESSE]



FOOD
HOTEL
TECH

Le salon des innovations tech & digitales
dédiées au tourisme
et à l'hôtellerie-restauration

ÉDITION #MÉDITERRANÉE • NICE ACROPOLIS • 5-6 NOVEMBRE 2019

www.fhtnice.com

↳ Un salon à la pointe de l'innovation

Alors que la transformation digitale est en marche, Food Hotel Tech permet de décrypter les bouleversements en cours tant du point de vue du consommateur que des professionnels.

Les innovations au coeur de l'expérience-client

Les clients arrivent dans les établissements smartphone en main et sont connectés en permanence : c'est un outil formidable qui permet de proposer de nouveaux services comme des menus dans toutes les langues, la liste complète des allergènes ou, en chambre d'hôtel, de la domotique et des contenus multimédias. Les usages de la technologie ne manquent pas et ont pour point commun de renforcer la relation client en répondant mieux aux besoins et en augmentant l'offre de services.

De la clé de chambre bluetooth au paiement sans contact intégrant le partage de l'addition, le mobile devient la clé de voute de la relation entre les hôteliers-restaurateurs et leurs clients, mais bien d'autres technologies seront présentées sur le salon qui toutes permettent de mieux répondre aux attentes des consommateurs 2.0 :

- les réseaux wi-fi & 4G
- les objets connectés
- les nouveaux systèmes de paiement
- les assistants vocaux
- la domotique nouvelle génération
- le check-in sans contact
- les outils de commande connectés et bien d'autres !



«Prendre le bon virage technologique sera déterminant pour faire face à une concurrence accrue»

Hôtelier, restaurateur : des métiers transformés

Le digital et les nouvelles technologies bouleversent non seulement le quotidien, mais le métier d'hôtelier-restaurateur en profondeur : la transformation digitale a un tel impact qu'un fils d'hôtelier ou de restaurateur qui ouvrira demain son premier établissement ne fera pas le même métier que son père.

En back comme en front-office, plus rien ne sera comme avant :

- Plus besoin de gérer ses stocks quand un algorithme le fait pour vous.
- Plus besoin de gérer ses factures quand une application les dématérialisent et les enregistrent sans saisie en temps réel, les intégrant dans un même mouvement aux caisses et logiciels comptables.
- Gros besoin par contre de cybersécurité et de protection des données (RGPD, DPO externalisé, formation et sensibilisation des collaborateurs).
- Gros besoin aussi de personnel qualifié auquel répondent de nouveaux outils de recrutement et de gestion des ressources humaines qui transforment les relations avec le personnel...
- Une relation client à la fois allégée (check-in sans contact) et augmentée grâce aux nouveaux services de conciergerie, aux Chatbots et aux assistants vocaux...

Aider les professionnels face aux nouveaux acteurs

L'arrivée tonitruante des plateformes de réservations et d'avis clients a considérablement bouleversé le marché : Food Hotel Tech donne les clés aux professionnels (via ses exposants mais aussi grâce à un cycle de conférences) pour conserver leurs acquis et continuer à progresser dans ce nouvel environnement ultra concurrentiel et hyper-connecté.

De la réservation directe à la gestion de la e-réputation, tous les aspects de la transformation digitale et tous les outils permettant de réussir sa transition numérique sont présentés sur le salon.



“

*des outils pour simplifier
le parcours client
ou encore faciliter la vie
du personnel*

”

↳ Tout savoir sur le salon

Après trois éditions records à Paris ayant accueilli plus de 6000 visiteurs, 200 exposants et le plus grand Village StartUp de l'Hospitality en France, Food Hotel Tech lance sa première édition à Nice !

L'événement, prévu les 5 et 6 novembre, prendra ses quartiers à Nice Acropolis. L'Espace Méditerranée accueillera plus de 80 exposants, sélectionnés pour le potentiel de leurs innovations technologiques appliquées aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, et un village Startup.

Mais Food Hôtel Tech n'est pas seulement un lieu où découvrir les pépites de demain. Pendant les deux jours du salon, des conférences et tables rondes auront aussi lieu pour creuser des thèmes stratégiques. Gestion de son image sur les réseaux sociaux, technologies disruptives à venir, protection des données ... Le but du salon est aussi d'aborder en profondeur les enjeux d'aujourd'hui pour permettre aux participants d'identifier quelles stratégies développer en priorité. Un Award sera par ailleurs décerné à la startup jugée la plus innovante du salon.

Ponctué de nombreux cocktails et moments networking, Food Hotel Tech est pensé et développé pour multiplier les Touch Points entre exposants et visiteurs dans une ambiance conviviale et propice à la rencontre.

POST-IT

- FOOD HOTEL TECH
- 5-6 novembre 2019
- Nice Acropolis
- 80 exposants
- Village Startup
- Conférences
- Startup Award
- Animations
- #FHTNICE

Karen Serfaty, la fondatrice du salon

Karen Serfaty allie une personnalité latine à un esprit entrepreneurial ambitieux. Cette diplômée en Economie de l'Université Bocconi de Milan débarque en France en 1990 et fait ses premières gammes dans l'entrepreneuriat en lançant KDS Associés, un organisme de formation spécialisé en Développement Personnel et en Management. Fort de son succès, l'entreprise est rapidement référencée auprès des plus grandes sociétés françaises du secteur de l'hôtellerie (Groupe Accor, Lucien Barriere), de la Distribution (Sephora) et du Recrutement (Michael Page)...

De ses origines italiennes, Karen tire sa passion, sa boulimie du travail et son ouverture sur le monde. En 2006, son énergie entrepreneuriale l'oriente vers un nouveau marché de prédilection, l'immobilier. Elle y fonde et développe pendant quatre ans sa propre agence où elle travaille à développer son portefeuille de biens et son expertise locale au sein d'un environnement ultra compétitif.

Actionnaire du réseau social professionnel Viadeo, elle part assouvir ses rêves d'expatriation d'abord aux Etats-Unis dans la Silicon Valley, puis en Chine à Beijing. A l'international, elle affute sa vision des marchés digitaux. Après 6 ans passés à l'étranger, Karen revient en France avec un pari : faire se rencontrer deux univers distincts, l'Hôtellerie - Restauration et l'innovation technologique. Elle pose alors les jalons du salon Food Hotel Tech dont la mission est de permettre aux professionnels du secteur CHR de prendre le virage du digital en toute sérénité.



➔ Contact Presse

Shirli Salama

Demandes d'accréditations, de visuels ou d'interviews :

06.51.35.81.20

ssalama@foodhoteltech.com

Salon Food Hotel Tech

Nice Acropolis - Espace Méditerranée

5-6 novembre 2019 de 10h à 19h

www.fhtnice.com



FOOD
HOTEL
TECH

