

# 5 innovations à découvrir pour les professionnels de l'hôtellerie

*Gagner du temps et simplifier la vie des hôteliers et de leur clientèle : voici l'ambition des innovations technologiques présentées les 7 et 8 juin 2022 au salon Food Hotel Tech, un rendez-vous destiné aux professionnels du secteur.*

Temps de lecture : minute

---

15 juin 2022

## Un cocktail en 15 secondes

"C'est la machine à café du cocktail" , qui permet de servir des cocktails en 15 secondes, se vante Vincent Guilbert, le créateur de Time Shaker. Sur le dessus : 10 bouteilles d'alcool, en dessous dans un frigo 10 bouteilles de soft. "Avec ça, on peut faire 250 cocktails différents." Une fois la recette entrée dans le logiciel, la machine enchaîne. "Un client qui n'attend pas est un client qui commande deux fois" , assure Vincent Guilbert.

## Moorice pour vous divertir

Un écran qui ne se touche pas, c'est la promesse de Motion avec son concierge virtuel Moorice, une intelligence artificielle qui permet d'accueillir les clients des hôtels. Le client bouge la main devant cet écran "intelligent" et peut sélectionner ainsi ce qui l'intéresse. "Moorice ne dort pas, ne mange pas, ne va pas aux toilettes. Mais son but n'est pas de remplacer les hommes" , rassure sa cofondatrice Sibylle

Sanchez.

*"On est né avec la pandémie car personne ne voulait utiliser les écrans tactiles pour des raisons de sécurité sanitaire." Au-delà de ces fonctions, Moorice travaille aussi à créer un nouveau débouché de communication pour les hôtels, grâce au divertissement. "On propose des jeux mais aussi un photobooth (un fond virtuel) pour prendre des photos qu'on peut ensuite poster sur les réseaux sociaux. On utilise le ludique pour (...) réussir à capter" les clients.*



À lire aussi

FoodTech : 2021 a été une année faste pour les entreprises européennes

## Retrouver des objets perdus

La startup nantaise Peek'In promet, elle, de gérer les objets trouvés des hôtels. *"Aujourd'hui, quand on oublie son ordinateur ou ses lunettes dans sa chambre d'hôtel, il faut que les clients appellent la réception, qui n'est pas toujours au courant de ce que les équipes de ménage ont trouvé*

*dans les chambres" , explique Jérôme Pasquet, le créateur de l'entreprise. Peek'in permet à ses utilisateurs de prendre en photo l'objet trouvé, d'y associer les coordonnées du dernier client de la chambre d'hôtel et de lui envoyer cette photo.*

Une fois que le client a été contacté à propos de cet objet trouvé, si celui-ci lui appartient, il peut choisir de venir le récupérer, demander à ce qu'il lui soit renvoyé ou tout simplement de l'abandonner. *"Ce système permet d'améliorer l'expérience client, et de ne pas laisser l'utilisateur sur une mauvaise impression de l'hôtel" , justifie Jérôme Pasquet.*

## Domotique individuelle pour les clients des hôtels

Permettre à un client d'hôtel de régler l'intensité des lumières de sa chambre ou la température de la pièce grâce à son téléphone, c'est ce que promet Vikey, une société italienne qui cherche à se développer en Europe. *"Tout fonctionne grâce à un boîtier connecté au Wi-Fi, il n'y a pas besoin de faire de grands travaux, explique Federica Loioli, chargée des ventes de l'entreprise. Avec la domotique, on a déjà des cartes qui permettent d'allumer et d'éteindre la lumière lorsqu'on rentre ou sort de la pièce, mais ça c'est la nouvelle génération."*

## Une sonnette de réception connectée

Une sonnette qui *"envoie un message ou un mail à la personne chargée de la réception (des clients des hôtels) via sa montre connectée par exemple"* : c'est l'invention présentée par Lionel Debruyne, fondateur de Concierge. Autre outil de la gamme, une sonnette connectée à l'enceinte

d'Amazon, Alexa, qui répond directement aux questions du client en attendant l'arrivée du réceptionniste.

Cette innovation doit permettre de compenser le manque de personnel. Selon Lionel Debruyne, plus besoin de rester bloqué derrière le comptoir, le concierge peut vaquer à d'autres occupations en attendant de recevoir le message qui lui signale les nouveaux arrivants.

---

Article écrit par Maddyne, avec AFP