

EQUIPHOTEL 2022 : l'hospitalité engagée 6-10 Novembre - Paris Porte de Versailles

EquipHotel revient du 6 au 10 novembre 2022 à Paris, Porte de Versailles.

Salon BtoB international de référence pour les hôteliers et les restaurateurs, **EquipHotel** met en lumière les innovations, produits et services, de plus de 1 200 entreprises exposantes françaises et internationales. Durant 5 jours, les professionnels du secteur CHR pourront se rencontrer, découvrir une pléiade de solutions pratiques et concrètes, échanger avec de nouveaux fournisseurs, s'informer sur le secteur. Et ce, dans le cadre de conférences, ateliers, master class, concours, scénographies, expériences à vivre...

Pour cette nouvelle édition, **EquipHotel** se concentre sur **l'hospitalité engagée**. Dorénavant, les clients d'hôtels et de restaurants veulent être en confiance, rester connectés tout en étant dépayés, bénéficier d'offres raisonnées autant que raisonnables. Les dynamiques plus respectueuses de l'environnement sont plébiscitées. Terroirs, territoires, « slow tech » et « slow living », économies d'énergies ou autres mobilités douces sont autant de nouveaux points forts pour un établissement : expérience client oblige.

Quant à l'expérience du salarié, celle-ci devient une priorité. Attractivité, esprit d'équipe, inclusion, fidélisation sont au cœur de l'organisation d'un hôtel ou d'un restaurant. « *La société évolue. Les comportements et les métiers aussi. Il faut s'adapter. EquipHotel multiplier donc, en novembre prochain, les débats et les points de vue d'experts, pour aider les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration à anticiper ces changements, les apprivoiser, les surmonter* », explique **Béatrice Gravier**, directrice du salon et de la division Hospitality & Food au sein de RX France.

Lieux de vies

L'engagement, c'est aussi une nouvelle façon de penser un établissement. Et ce, bien avant la pose d'une première pierre ou le début d'une rénovation. « *En 2022, hôtels et restaurants deviennent des lieux de vies* », constate Béatrice Gravier. Le mot « vie » est volontairement mis au pluriel, car la clientèle attend, de la part des professionnels, des espaces non plus seulement pour dormir, déjeuner ou dîner, mais aussi pour travailler, réunir, créer, se détendre, s'amuser, se ressourcer, s'immerger dans une culture ou une nature de proximité.

Une fois encore, hôteliers et restaurateurs doivent faire preuve d'agilité, habilité, flexibilité, voire se réinventer et ainsi mieux s'adapter aux envies de clients aux profils aussi variés que leurs besoins. Des clients qui peuvent, dans une même semaine, déjeuner d'un hamburger en « click & collect », réserver une chambre dite « économique » le temps d'un déplacement professionnel, se faire plaisir à une table gastronomique et passer le week-end dans un hôtel chic, avec vue sur la mer...

Cinq thématiques

Pour cette nouvelle édition, **EquipHotel** va donc décliner la notion de « vies » à travers cinq thématiques « engagées » : le durable, l'attractivité, le digital, l'agencement et le bien-être. Des sujets primordiaux pour positionner un établissement, le différencier de ses concurrents, marquer les esprits des clients pour mieux se démarquer.

1 / SE PROJETER DANS LA DURÉE ET LE DURABLE

Du bien et du mieux pour le meilleur

Responsabilité sociétale et développement durable nécessitent un autre regard sur l'hospitalité. Une autre façon de penser un projet, gérer un chantier, organiser une équipe, dynamiser un établissement. Avec le local, les circuits courts et l'« upcycling » en ligne de mire. À terme, tout le monde y gagne : les hôteliers, les restaurateurs, leurs salariés, leurs clients, leurs fournisseurs et... la planète.

2 / GAGNER EN ATTRACTIVITÉ

Recrutement et fidélisation : défis de taille et retours d'expériences

Formations initiale et continue, horaires aménagés, rémunération encourageante, intéressement, reconnaissance et autre valorisation des savoir-faire sont autant de leviers et arguments pour séduire de jeunes pousses ou fidéliser des talents confirmés.

3 / PENSER LE DIGITAL À VISAGE HUMAIN

Maniement, déploiement et avantages de l'outil numérique

La digitalisation propose des applications et solutions pour simplifier le quotidien des hôteliers et restaurateurs, mais aussi pour renforcer performance et positionnement des établissements. Côté clients, la « tech » se fait sésame des espaces hybrides et de coworking. Mais qui dit digital, ne dit pas disparition de la relation humaine. Bien au contraire : les deux vont de pair.

4 / FAIRE DU BEAU AVEC DU BIEN

Agencement, aménagement et décoration à l'ère du « care »

En 2022, le luxe c'est l'espace, le confort, le temps, le silence, la nature... Un univers dans lequel art et artisanat ont leur place, pour évoquer la beauté d'un geste, la subtilité d'un savoir-faire, la pertinence d'une transmission. Le tout en respectant l'environnement.

5 / MISER SUR LE SOIN DE SOI

Le bien-être au cœur du « savoir recevoir »

Encourager l'envie de nature et d'air pur d'une clientèle en quête de prise de recul avec l'effervescence des grandes villes. D'où un nouvel engouement pour le spa, la thalasso, les thermes, les retraites de yoga, le cocooning... Une distanciation sans se couper des autres. Une sensation d'évasion pour mieux se retrouver, en toute intimité.

À propos d' EquipHotel

Le salon EquipHotel est un événement organisé par RX France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB de référence du secteur de l'hôtellerie-restauration, tous les deux ans à Paris. Le salon

rassemble plus de 1 200 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 5 grands univers : foodservice, design, bien-être, technologie & services. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente aussi bien les sociétés françaises et internationales, leaders sur leur secteur, que les jeunes entreprises parmi les plus innovantes dans le domaine de l'hospitalité. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'études, installateurs... Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer une multitude de fournisseurs et découvrir les nouveautés de chacun d'entre eux. EquipHotel est également le « hub » des tendances et innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts du secteur.

EquipHotel du 6 au 10 novembre 2022 à Paris, Porte de Versailles.

www.equiphotel.com

À propos de RX France

RX est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité.

RX France, filiale française de RX, organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une vingtaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, FIAC, Paris Photo et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, en Chine, en Inde, en Italie, au Mexique, en Russie et aux États-Unis.

La volonté de RX est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs.

RX fait partie de RELX, fournisseur mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.

www.rxglobal.com

Contacts presse Agence 14 Septembre

Stéphanie Morlat - stephaniemorlat@14septembre.com - 06 11 35 39 01

Arnaud Houitte - arnaudhouitte@14septembre.com - 06.03.12.56.78