



## **INNOVATION AWARDS EQUIPHOTEL EN PARTENARIAT AVEC L'ÉCOLE FERRIÈRES : LE PALMARÈS DÉVOILÉ**

**Cette année, les Innovation Awards se sont déroulés sous un format digital, dans le cadre d'EquipHotel WEEK, du 16 au 20 novembre 2020.**

**Véritable temps fort pour les professionnels du CHR, les Innovation Awards EquipHotel, en partenariat avec le Campus Ferrières, représentent un tremplin pour les lauréats. Avec ce concours, articulé autour de quatre catégories relatives aux univers du salon : "Restauration", "Design", "Bien-être", "Tech/Services" et 2 sous catégories "Expérience Client" et "Bien-être au Travail", EquipHotel et le Campus Ferrières mettent à l'honneur les innovations dans le secteur de l'Hospitality.**

**24 nominés ont été préalablement sélectionnés par un jury d'experts indépendants issus de l'Hôtellerie-Restauration, et présidé par Céline FALCO - Vice-présidente de Paris Inn Group.**

**Du 16 au 20 novembre, le public a pu voter parmi les nominés, pour le lauréat de chaque sous-catégorie sur la plateforme EquipHotel WEEK. Les résultats du vote du public, représentant 30% du vote global, clôturent ainsi la session digitale d'EquipHotel. Pour cette édition, plus de 2 000 votes ont été comptabilisés, montrant un réel engouement de la part des professionnels du secteur pour les Innovation Awards.**

**Chaque lauréat a reçu un trophée de l'innovation ainsi que des prix : par EquipHotel, 5000 euros HT en offre de publicité ou sponsoring à valoir sur EH 2022 et par le campus Ferrières, un Membership VIP Gratuit d'une année à l'Hospitality Lab du Campus Ferrières.**

## LE PALMARÈS INNOVATION AWARDS EQUIPHOTEL

### Dans la catégorie RESTAURATION

#### *Sous catégorie BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL*

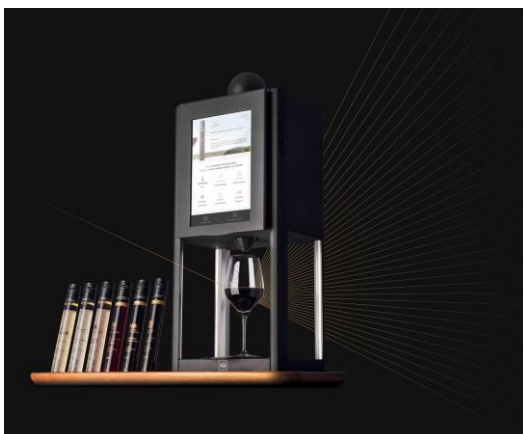
- **Castalie : PURE CAS IOT**



La fontaine à eau PURE CAS IOT est la première fontaine connectée. Reliée à une interface en ligne, elle permet de :  
Monitorer les fontaines installées sur différents sites  
Diagnostiquer et configurer à distance en cas de problème, et ainsi réduire le temps d'intervention  
Suivre la consommation d'eau et des bouteilles évitées  
Obtenir un bilan carbone par fontaine et pour le parc installé.

#### *Sous catégorie EXPÉRIENCE CLIENT*

- **D-Vine : D-VINE CONNECT**

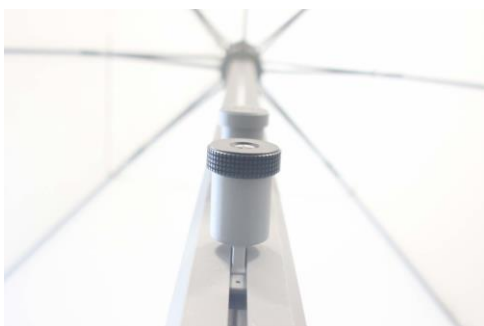


80% des clients consomment le vin au verre et pourtant 80% de l'offre est en bouteille. La D-Vine est le premier système professionnel qui permet de servir des Grands Vins au verre dans les conditions optimales de dégustation. Grâce au format flacon équipé d'une puce RFID, le vin est aéré et mis à la température souhaitée par le vigneron afin de révéler toute sa palette aromatique. Avec la D-Vine, le restaurateur a accès à une sélection de 70 références validées par un MOF sommelier.

### Dans la catégorie DESIGN

#### *Sous catégorie BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL*

- **Prostor : SYSTÈME D'OUVERTURE FACILE UNIQUE**



Sans utiliser aucune force ou vérin à gaz, le parasol s'ouvre de lui-même en utilisant son propre poids. La fixation ou le détachement se fait au moyen d'un bouton rotatif ergonomique. Ce concept innovant et unique garantit que le parasol est très convivial. Fini les tracas avec les cordes, les poignées, les clés, ...

**Sous catégorie *EXPÉRIENCE CLIENT***

- **Dizy : MOBILIER DURABLE & ANTI OBSOLESCENCE PROGRAMMÉ**



Mobilier durable et design. Triptyque singulier alliant design, développement durable et modularité. A partir de 31 pièces, - plateau, pied, tuteur... - en matériaux recyclables ou recyclés, pour créer un meuble unique !

**Dans la catégorie BIEN-ÊTRE**

**Sous catégorie *BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL***

- **Le matelas 365 : BREVET BARRIÈRES AUX PUNAISES DE LIT**



Ce dispositif breveté, fixé aux pieds des sommiers, permet de détecter, capturer et prévenir l'invasion de punaises de lit dans la literie. La bague amovible renouvelable permet de conserver une efficacité durable du dispositif.

**Sous catégorie *EXPÉRIENCE CLIENT***

- **Glowee : LA GLOWZEN ROOM**



Une expérience de relaxation innovante, immersive inspirante, offerte par la bioluminescence, une lumière vivante venue des océans.

## Dans la catégorie TECH/SERVICES

### *Sous catégorie BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL*

- **Passman : PASSENERGY**

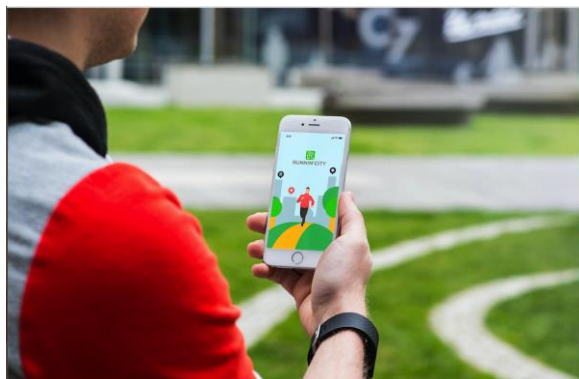


C'est une solution complète et automatisée qui pilote intelligemment les sources d'énergie en prenant en compte la réservation des chambres, la présence du client en chambre, ou encore la température extérieure, pour apporter la bonne température au bon moment. Depuis son outil via le cloud, l'hôtelier maîtrise l'état des chambres et bâtiments en temps réel, et optimise le ménage ou la maintenance.

## **RUNNIN'CITY - Mile Positioning Solutions gagnant dans deux catégories : Prix "COUP DE COEUR DU JURY" et prix "EXPÉRIENCE CLIENT" catégorie TECH/SERVICES**

### **RUNNIN'CITY**

*par MILE POSITIONING SOLUTIONS*



Runnin'City est une application mobile permettant de découvrir grâce à des parcours uniques plus de 215 villes, en courant ou en marchant. La solution propose une offre digitale claire, des itinéraires concrets et faciles à utiliser. Elle permet aux hôtels de se différencier en proposant des expériences uniques et personnalisées démarrant aux portes de leurs établissements. Les utilisateurs bénéficient d'une solution gratuite et facile d'utilisation leur permettant d'allier pratique sportive et découverte culturelle.

Pour rappel, le jury d'experts présidé par Céline FALCO - Vice-présidente de Paris Inn Group, était composé de :

- Béatrice GRAVIER - Directrice d'EquipHotel
- Khalil KHATER - Président du Groupe Accelis et du Campus Ferrières
- Yannick ALLENO, Chef triplement étoilé
- Patrice BEGAY, Directeur Communication BPI France
- Abdoulaye FADIGA, Fondateur Champion Spirit
- Guillaume GOMEZ, Chef de l'Elysée
- Michael MALAPERT, Designer et Architecte d'intérieur
- Elizabeth LERICHE, Directrice du bureau de style Elizabeth Leriche
- Anastasia TESS, Chef Sommelière Restaurant Le Taillevent, ancienne élève de l'Ecole Ferrières

**A propos d'EquipHotel WEEK :**

EquipHotel offre à ses visiteurs, exposants et prospects un nouveau format, EquipHotel WEEK, du 16 au 20 novembre 2020. Cette plateforme digitale propose une série de contenus premium en direct ou en replay, tels que webinars, livres blancs, pitch produits, interviews leaders, ou encore le concours des Innovation Awards. L'occasion, grâce à cette nouvelle expérience digitale, de faire le plein d'idées et de s'inspirer, d'interagir avec les grands acteurs du secteur, de garder le lien avec l'audience, ainsi que de valoriser les exposants et partenaires du salon.

**A propos du Campus Ferrières :**

Entièrement dédié à l'industrie de l'Hospitalité, le campus offre aux étudiants et aux professionnels une expérience immersive exceptionnelle. Les infrastructures sont développées autour du château et de son parc de 130 hectares. Elles comprennent un campus universitaire, des restaurants, des hôtels, un centre d'innovation et un incubateur de startups.

**A propos de Hospitality Lab :**

Un immeuble de 3 000 m<sup>2</sup> dédié au développement des savoirs et des énergies novatrices du secteur de l'Hôtellerie et de la Restauration :

- une exposition permanente pour découvrir l'avenir de nos professions, explorer le matériel professionnel, jauger les innovations fortes des produits et services.
- un centre de recherche avec des entreprises partenaires, des étudiants, des enseignants chercheurs et des consultants qui questionneront le marché, ses consommateurs et ses acteurs afin de mieux anticiper le futur de l'industrie de l'hospitalité.
- un lieu de rencontre et de partage sur les thèmes de l'Hospitalité. Il sera accessible pour des événements tels que des lancements de produits, team-building, tables rondes et conférences.

**Contacts presse****Agence 14 Septembre**

**Stéphanie Morlat - [stephaniemorlat@14septembre.com](mailto:stephaniemorlat@14septembre.com) / 06 11 35 39 01**

**Alix Payelleville – [alixpayelleville@14septembre.com](mailto:alixpayelleville@14septembre.com) / 06 59 00 88 89**