

## L'INNOVATION PHOSPHORÉE ! EQUIPHOTEL présente INNOV16, un concentré de nouveautés à découvrir en exclusivité sur le salon !

*« Extrêmement dynamique, le secteur de l'hôtellerie-restauration ne cesse de se réinventer et d'inventer ! L'innovation qui anime les exposants et intéresse tout particulièrement les visiteurs est omniprésente sur le salon **EquipHotel**. Le cru 2016 d'INNOV16 (anciennement appelé Equip'Innov) met en lumière une sélection d'innovations aussi brillantes qu'astucieuses, en un mot : inspirantes ! »*

**Corinne Menegaux, Directrice du Salon EquipHotel.**

# INNOV / 16

## INNOV16, le rendez-vous incontournable de l'innovation sur EH16

**Près de 350 innovations** ont été déclarées cette année par les exposants, soit 150 innovations de plus qu'en 2014 ! Après une pré-sélection du comité d'experts, les innovations ont été soumises au vote des acheteurs.

A deux semaines du salon, le jury d'experts et d'acheteurs révèle les lauréats 2016 dans les 8 catégories du concours :

1. AMÉNAGEMENT ET RÉNOVATION
2. ARTS DE LA TABLE
3. DÉCORATION, LUMINAIRE, MOBILIER (INDOOR ET OUTDOOR)
4. GRANDES CUISINES, CAFÉTERIE ET BAR
5. HYGIÈNE ET NETTOYAGE, LINGE ET TEXTILES PROFESSIONNELS
6. PRODUITS ALIMENTAIRES, BOISSONS
7. SPA, SALLE DE BAIN
8. TECHNOLOGIES

### Les innovations sous les feux de la rampe !

Toutes les innovations sont à découvrir dès maintenant sur le site [www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com). Elles seront également mises en avant sur le salon via un mur d'innovations, une signalétique dédiée sur les stands et un parcours de visite spécial Innovations dans le guide de visite.

# 1/ CATÉGORIE AMÉNAGEMENT ET RÉNOVATION

## LE JURY

// Michel GICQUEL – Architecte d'intérieur – Global Concept  
// Laurent MOREAU – Architecte d'Intérieur

## LA PRÉ-SÉLECTION DU JURY

/ PANNEAU 3D EN COMPOSITE de ARTENDECO (Pav. 7.2 - stand R055)  
/ PRIO de BALSAN (Pav. 4 - stand B018)  
/ LUNOCS de DEGARDO (Pav 3 - stand D139)  
/ ELEZIO de OPENWALL (Pav. 4 - stand A026)  
/ COLLECTION XLIGHT PREMIUM de PORCELANOSA (Pav. 4 - stand C065)

## LES PRODUITS PLÉBISCITÉS PAR LES INTERNAUTES



### **LE LAURÉAT INNOV16 :**

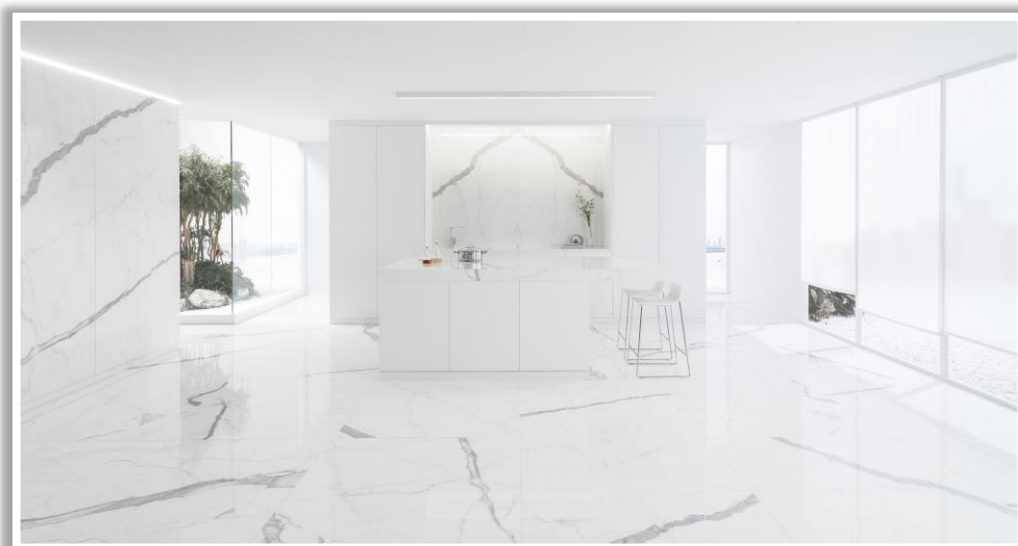
**COLLECTION XLIGHT PREMIUM de PORCELANOSA**  
(Pav. 4 - stand C065)

Ces carreaux grès cérame pleine masse, grand format 120x120cm et 120x250cm, 6mm épaisseur, effet pierre ou marbre, présentent 2 caractéristiques inédites : les veinages des décors se suivent d'un carreau à l'autre et ils existent dans les 2 sens, ce qui permet de créer l'effet visuel "livre ouvert" comme le font les marbriers.

6 effets pierre au choix. 4 carreaux / série. Pose sols et murs. Idéal en rénovation.

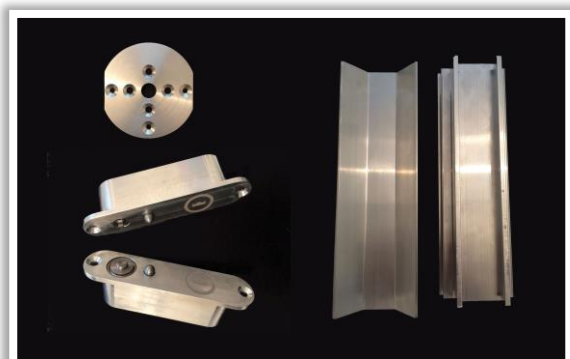
### **Le « + » souligné par le jury :**

*Outre la faible épaisseur et le grand format, c'est cette série de 4 carreaux dont les veinages se suivent qui a plus particulièrement retenu l'attention du jury. Impossible à obtenir avec une vraie pierre naturelle sur une si longue largeur (120 x 4 = 480 cm) et 250 cm de haut. A cela s'ajoute la possibilité d'avoir le carreau dans 2 sens différents pour créer cet effet "livre ouvert" très élégant. Plus résistant, plus léger, effet visuel bluffant.*



### **ELEZIO de OPENWALL**

(Pav. 4 - stand A026)

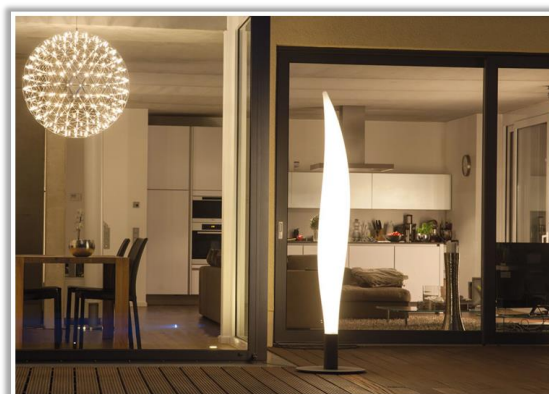


Elezio permet de réinventer l'espace et de le penser autrement ! En créant Elezio, OpenWall fait découvrir un nouveau système qui permet à une cloison pivotante toute hauteur de se fondre dans le décor jusqu'à en devenir invisible. C'est un système silencieux dont l'utilisation s'effectue en souplesse et douceur et permet plusieurs fonctionnalités aux pièces.

### **LUNOCS de DEGARDO**

(Pav 3 - stand D139)

Les objets lumineux LUNOCS diffusent de la lumière avec élégance à l'intérieur comme à l'extérieur. LUNOCS convient à toutes sortes d'application grâce à son éclairage LED blanc ou en 8 coloris RGB. Ils peuvent être posés au sol, vissés au sol ou fixés sur une façade. Concept modulaire avec 3 formes de luminaires et 3 types de piétements, LUNOCS résiste aux UV, au gel et aux intempéries.



## 2/ CATÉGORIE ARTS DE LA TABLE

### LE JURY

// Sylvie AMAR – Designer, Sylvie Amar Studio

// Denis COURTIADÉ – Directeur de Salle, Restaurant Alain Ducasse - Plaza Athénée

### LA PRÉ-SÉLECTION DU JURY

/ VERSO de AERTS NV (Pav. 7.2 - stand B031)

/ BUFFET SUR MESURE SEQUENCE de BAUSCHER HEPP France (Pav. 7.2 - stand H028)

/ BIRRATEQUE - DESIGN GLASS FOR BEER STYLES de BORMIOLI LUIGI SPA (Pav. 7.2 - stand D011)

/ MOOD BY CHRISTOFLE de CHRISTOFLE (Pav. 7.2 - stand C055)

/ 'SWEET KIT' CHARIOT A DESSERTS de QUIISO (Pav. 3 - stand L083)

### LES PRODUITS PLÉBISCITÉS PAR LES INTERNAUTES



**LE LAURÉAT INNOV16 :**

**MOOD BY CHRISTOFLE**

(Pav. 7.2 - stand C055)

Pièce décorative de forme ovoïde et compacte, MOOD dévoile un nouveau couvert contemporain, épuré et universel, en métal argenté pour six personnes. Destiné aux dîners impromptus ou aux brunchs décontractés, MOOD s'invite à toutes les tables comme une promesse de partage et d'émotion.

#### **Le « + » souligné par le jury :**

*Christofle bouscule les codes traditionnels de l'art de la table et propose un concept inédit en adéquation avec l'époque. Un objet aspirationnel, elliptique et éclatant qui ne laisse rien deviner de sa fonction.*





### 'SWEET KIT' CHARIOT A DESSERTS de QUISO

(Pav. 3 - stand L083)

Haut sur jambes, et éclairé de l'intérieur, le chariot SWEET KIT est ergonomique et scénographique. Son capot ajusté et son froid ventilé assurent hygiène et maintien en température. La rotation est assurée par deux grandes bagues en bois, coulissant sur les joues latérales transparentes. Ce design confère une élégance inédite au geste d'ouverture et offre une large visibilité latérale.

### BUFFET SUR MESURE SEQUENCE de BAUSCHER HEPP France

(Pav. 7.2 - stand H028)

Une collection de contenants et réhausseurs pour les buffets petit-déjeuner & séminaires (avec maintien au froid disponible), parmi lesquels le client peut choisir les hauteurs et les tailles des contenants & les matières (porcelaine, bois, tissu, Corian). Une polyvalence à l'usage et au stockage, un esthétisme immédiat sur le buffet petit-déjeuner, une grande ergonomie pour le personnel, des matières & couleurs contemporaines... Et toujours la résistance extrême des produits HEPP.



### 3/ CATÉGORIE DÉCORATION, LUMINAIRE, MOBILIER (indoor, outdoor)

#### **LE JURY**

// Jean-Paul BATH - Directeur général, VIA (Valorisation de l'Innovation dans l'Ameublement)

// Stella CADENTE - Directrice Artistique, Groupe Stella Cadente

// Florian CLAUDEL - Associé, Groupe Stella Cadente

// Marc HERTRICH - Architecte d'intérieur, Studio MHNA

#### **LA PRÉ-SÉLECTION DU JURY**

/ FAUTEUIL 44 SATURNE de ATELIER BUROV (Pav. 3 - stand M059)

/ L'INFINI de DACRYL (Pav. 7.2 - stand M066)

/ APPLIQUE PISTYLE de DESIGNHEURE (Pav. 7.2 - stand K011)

/ LE BUREAU CONNECTE de MARTIN-LECOMTE DU PLAB (Pôle Lorrain de l'Ameublement Bois) (Pav. 3 - stand K094)

/ PLAQUE DE PLATRE CONDUCTRICE DU COURANT ELECTRIQUE de PIXLUM (Pav. 7.2 - stand P019)

#### **LES PRODUITS PLÉBISCITÉS PAR LES INTERNAUTES**



**LE LAURÉAT INNOV16 :**

**PLAQUE DE PLATRE CONDUCTRICE DU COURANT ELECTRIQUE de PIXLUM**

(Pav. 7.2 - stand P019)

Plaque de plâtre conductrice du courant électrique (basse tension 12 Volts) sur lesquelles on punaise, à la main, toute une collection de petites LEDs ou des luminaires à LEDs. Ceci permet alors très facilement la réalisation de ciel étoilé, de tapisserie lumineuses, la création de logos ou de graphismes originaux à LEDs ou de superbes lustres au design exclusifs. Piquez, c'est allumé !

#### **Le « + » souligné par le jury :**

*Ces panneaux étaient jusqu'alors fabriqués en mousse PU ou PS. Ces panneaux brevetés, sont réalisés avec un parement plâtre. Cela leur confère un excellent classement feu Européen (Bs1d0), une plus grande solidité, ce qui permet dès lors de traiter les murs sans risque de détérioration. Enfin, plus aisés à poser, car proches des habitudes des professionnels, ils se décorent comme toute cloison...*







## **LE BUREAU CONNECTE de MARTIN-LECOMTE DU PLAB (Pôle Lorrain de l'Ameublement Bois)**

(Pav. 3 - stand K094)

La jeune startup vosgienne Martin-Lecomte SAS propose une autre approche de la technologie avec sa gamme de bureaux et de mobiliers connectés. Alliance unique de l'ébénisterie d'art et des technologies numériques actuelles, cette gamme est pensée, avant tout, pour l'équipement des chambres d'hôtels et des espaces communs.

## **L'INFINI de DACRYL**

(Pav. 7.2 - stand M066)

Dacryl a développé un caisson lumineux de signalétique ou de décoration, totalement nouveau, qui allie design, profondeur et lumière. Particulièrement adapté pour l'hôtellerie et la restauration grâce à la technique de gravure des logos ou noms des établissements. Totalement innovant dans le domaine de la signalétique haut de gamme et de la décoration. Technique du « miroir infini » avec un panneau Dacryl entre les 2 miroirs, le tout éclairé par des leds.



## 4/ CATÉGORIE GRANDES CUISINES, CAFÉTERIE ET BAR

### LE JURY

// Nelly RIOUX - Journaliste et expert

// Victor DELPIERRE - Fondateur et gérant, Victor Delpierre Consulting

// Freddy THIBURCE - Directeur général, Centre Culinaire Contemporain

### LA PRÉ-SÉLECTION DU JURY

/ ICEBAR de EASYPIX GMBH (Pav. 7.3 - stand E116)

/ FOUR A CUISSON ACCELEREE ENODIS E2S de ENODIS FRANCE (Pav. 7.3 - stand G041)

/ VARIOCHEF de EUROCHEF (Pav. 7.3 - stand K100)

/ COLD PRESS JUICER #65 de SANTOS (Pav. 7.3 - stand C027)

### LES PRODUITS PLÉBISCITÉS PAR LES INTERNAUTES



#### **LE LAURÉAT INNOV16 :**

**FOUR A CUISSON ACCELEREE E2S de ENODIS France**

(Pav. 7.3 - stand G041)

Four à cuisson accélérée qui permet de cuire 20 fois plus vite qu'un four traditionnel. Economies énergétiques très élevées, branchement sur simple prise mono 230V. 5 paninis en 40 secondes, 4 croque-monsieur en 90 secondes. Ce four permet de cuire des sandwiches, tartines, desserts (tarte fine, moelleux...), poissons, crustacés, viandes... en un temps record et avec une qualité culinaire incomparable.

#### **Le « + » souligné par le jury :**

*Avec une technologie de cuisson brevetée unique, ce four à très grande vitesse ne dégage ni fumée ni odeur. Catalyseur intégré, pas besoin de hotte. 20x plus rapide que les fours classiques grâce à la combinaison de 3 technologies de cuisson : impingement, micro-ondes et convection.*





### **COLD PRESS JUICER #65 de SANTOS**

(Pav. 7.3 - stand C027)

Le Cold Press Juicer 65 est un extracteur de jus professionnel qui presse à très basse vitesse toutes sortes de fruits, légumes et herbes, préservant ainsi les vitamines, nutriments, enzymes et minéraux. Ce produit sera l'outil incontournable pour tous les bars à jus et autres points de vente, souhaitant réaliser des jus sains, pressés à froid, sur demande. Il est eco-conçu.



### **VARIOCHEF de EUROCHEF**

(Pav. 7.3 - stand K100)



Cuisine de chef modulaire - compacte, flexible, multi-cuisson. Un concept innovant, complet et puissant qui assure : une cuisson VCC et induction parfaitement maîtrisée ; un grand confort d'utilisation pour un rendement optimal ; une diminution de température en cuisine ; une grande facilité de nettoyage pour un environnement plus propre. Existe en version mobile. Ultra performant - Ergonomique - Tout type de cuissons. Emprise au sol réduite - Economie de fonctionnement prouvée.

## 5/ CATÉGORIE HYGIÈNE, NETTOYAGE, LINGE & TEXTILES PROFESSIONNELS

### **LE JURY**

// Petra PUXEDDU - Gouvernante Générale

// Sophie STUDER – Membre de l'AGGH

### **LA PRÉ-SÉLECTION DU JURY**

/ AUTOLAVEUSE I-MOP XL de ALPES'HY (Pav. 4 - stand C166)

/ MINI-STEAMER BY MANUSEC de MANUSEC (Pav. 4 - stand B052)

/ VESTE CUISINE STD NORVIL SUTRAN TECHNOLOGY DRILOOK de NORVIL (Pav. 4 - stand F160)

/ TRANSITION™ de STANDARD TEXTILE (Pav. 7.2 - stand K104)

/ VAPODIL de VAPODIL ADAX'O (Pav. 4 - stand B115)

### **LES PRODUITS PLÉBISCITÉS PAR LES INTERNAUTES**



**LE LAURÉAT INNOV16 :**

**VESTE CUISINE STD NORVIL SUTRAN TECHNOLOGY DRILOOK de NORVIL**

(Pav. 4 - stand F160)

C'est la première veste de cuisine avec tissu intelligent capable de supprimer complètement les tâches de transpiration et permettant aux utilisateurs le développement de leurs activités en toute tranquillité et confiance, sachant qu'ils ne souffriront d'aucune tâche de transpiration visible.

#### **Le « + » souligné par le jury :**

*La combinaison brevetée de deux tissus Sutran® qui, liés entre eux, crée une chambre d'air permettant l'évaporation complète de la transpiration avant qu'elle ne soit visible et par conséquent conserve les vêtements et la peau sèche en tout temps. De plus, elle provoque un effet thermorégulateur, qui maintient la température du corps.*



### **VAPODIL de VAPODIL ADAX'O**

(Pav. 4 - stand B115)

VAPODIL, le nettoyeur vapeur sèche professionnel le plus compact et le plus ergonomique de sa génération. Particulièrement adapté aux travaux de nettoyage des chambres, il est simple d'utilisation, écologique et nettoie parfaitement sans laisser de traces.

Associé aux microfibres ultrarésistantes MESDI, VAPODIL garantit un résultat impeccable, et cela sans utiliser un seul produit d'entretien, juste de l'eau. Il prévient et réduit les TMS (troubles musculo-squelettiques) en diminuant les gestes répétitifs et les postures contraignantes et améliorant la qualité de travail. Il lutte contre l'utilisation de produits chimiques en misant sur la puissance de la vapeur sèche pour venir à bout de la saleté incrustée et difficile d'accès. VAPODIL est une réponse moderne, saine et ergonomique pour une propreté impeccable et écologique.



### **AUTOLAVEUSE I-MOP XL de ALPES'HY**

(Pav. 4 - stand C166)



Autolaveuse à batteries révolutionnaire I-MOP. C'est le mariage d'une base d'autolaveuse avec le manche d'un balai de lavage à plat. Elle permet de mécaniser le lavage de tous les sols durs en un tour de main. Fini la corvée du nettoyage ! Sa rotation à 360° permet de nettoyer jusque dans les moindres recoins, mais aussi sous les tables, bureaux, sanitaires, ... Son aspiration laisse les sols absolument secs derrière son passage, ses batteries au Lithium recharge rapide offrent une autonomie illimitée ! Ses brosses incurvées nettoient au plus profond les joints de carrelages, sols de cuisine antidérapants,...

## 6/ CATÉGORIE PRODUITS ALIMENTAIRES, BOISSONS

### **LE JURY**

// Bernard BOUTBOUL - Directeur Général, Gira Conseil

// Rémy LUCAS – Directeur, Cate Marketing

### **LA PRÉ-SÉLECTION DU JURY**

/ QUAND LA MICROFILTRATION PASSE À L'ULTRAFILTRATION de AQUACHIARA (Pav. 7.3 - stand C068)

/ OEUF A LA COQUE de D'AUCY FOODSERVICE (Pav. 7.3 - stand L021)

/ ELIXIA COLA de ELIXIA LIMONADE (Pav. 7.3 - stand F124)

/ YAOURT DE BREBIS NATURE de RIANES RESTAURATION (Pav. 7.3 - stand R067)

### **LES PRODUITS PLÉBISCITÉS PAR LES INTERNAUTES**



**LE LAURÉAT INNOV16 :**

**OEUF A LA COQUE de D'AUCY FOODSERVICE**

(Pav. 7.3 - stand L021)

L'œuf à la coque est un véritable œuf dans sa coquille dont le blanc est cuit et le jaune est coulant et crémeux. Il est juste à remettre en température dans son coquetier en cellulose spécialement conçu pour la remise en température.

#### **Le « + » souligné par le jury :**

*L'œuf à la coque est un œuf dans sa coquille "comme à la maison". Il est 100% naturel, pasteurisé et pré-découpé par une découpe laser pour faciliter son ouverture. Sa présentation avec la coquille donne une image authentique et les œufs sont pondus en France.*



## QUAND LA MICROFILTRATION PASSE À L'ULTRAFILTRATION de AQUACHIARA

(Pav. 7.3 - stand C068)

Pour obtenir instantanément une eau de qualité ultra-filtrée, plate ou pétillante, réfrigérée à 3°C. Grâce aux procédés et services AQUACHIARA, l'eau de votre réseau est optimisée au point d'utilisation. Affinée et servie à la demande, l'eau de votre région est conditionnée dans des flacons design et personnalisés. Quand la micro filtration passe à l'ultrafiltration !



## ELIXIA COLA de ELIXIA LIMONADE

(Pav. 7.3 - stand F124)

Les fines bulles de la limonade Elixia se colorent d'acajou et s'unissent au parfum suave de la vanille de Tahiti, aux notes chaleureuses des épices, aux accents toniques des agrumes, à la douceur du caramel, pour donner naissance à un cola premium qui ravira le palais des gourmets ! Une invitation au voyage... Premier cola artisanal premium français sur le marché. Ingrédients de qualité et rare fabrication artisanale pour la plus ancienne limonaderie de France.



## 7/ CATÉGORIE SPA, SALLE DE BAIN

### LE JURY

// Isabelle CHARRIER - Spécialiste presse professionnelle Bien-être depuis 15 ans et spa consultante

// Brigitte CARON - Directrice Fondatrice, @bc Spa Management et @bc Spa Gestion

// Stéphanie RYCHEMBUSCH – Fondatrice et Gérante de SRHC (Experte Chiffres et analyse spa et hotellerie)

### LES PRODUITS PLÉBISCITÉS PAR LE JURY & LES INTERNAUTES



**LE LAURÉAT INNOV16 :**

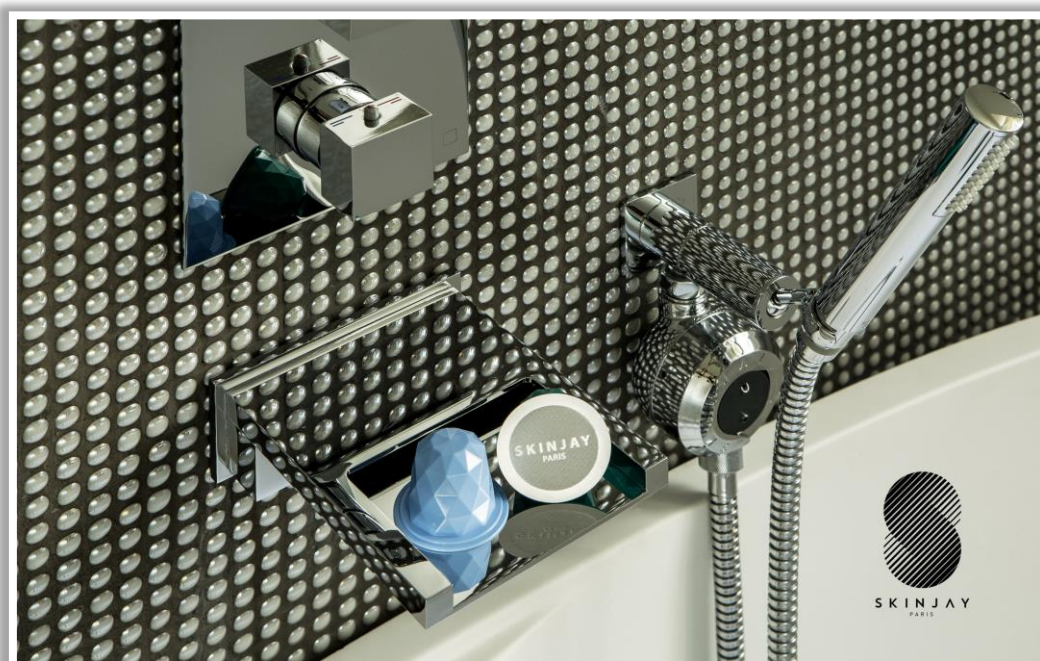
**SHOWER CAPSULES de SKINJAY**

(Pav. 4 - stand A087)

Skinjay révolutionne le bien-être dans l'industrie de l'hôtellerie de luxe en adaptant le concept de la capsule de café à la douche pour redéfinir la salle de bains en un endroit pour vivre, à la demande, des expériences sensorielles uniques et bienfaitantes. Skinjay est présent dans plus de 100 hôtels de luxe en Europe, dont les emblématiques George V, Plaza Athénée Paris, Shangri La Londres.

### **Le « + » souligné par le jury :**

*Skinjay présente un dispositif universel breveté qui se raccorde sans travaux et en une minute à tout type de douche et qui permet l'insertion de capsules de soins 100% naturelles pour diffuser des huiles essentielles, des parfums et des soins pour la peau ou les cheveux directement dans l'eau de la douche. Skinjay transforme ainsi chaque douche en un instant de bien-être personnalisé.*





## CITADINE CREME SORBET VISAGE ET YEUX de PHYTOMER

(Pav. 4 - stand F104/G103)

Comme une brise venue du large, la crème CITADINE balaye les microparticules toxiques et répare les dégâts cutanés causés par la pollution : déshydratation, signes de fatigue, taches pigmentaires, teint terne et brouillé. Elle réinitialise une peau comme non polluée. Sa prouesse vient non seulement de sa galénique sorbet, à la fraîcheur instantanée, mais aussi de sa formule experte anti-pollution.



## SOIN ANTI-AGE REHAUSSEUR DE TEINT 'GLOW' de ANNE SEMONIN - MATTA SAS

(Pav. 4 - stand F104/G103)

Formule soin anti-oxydant et anti-âge qui intensifie, sublime le teint et prolonge naturellement le hâle. Sous forme biphasée combinant les propriétés nourrissantes de l'huile à la fraîcheur de l'eau, le Soin Eclat Instantané Anne Sémonin sèche en quelques secondes, offrant au teint un fini mat, sans trace de gras ni transfert de couleur. Pour la première fois une marque experte en soins de la peau propose un véritable soin anti-âge offrant, en complément, un effet "bonne mine" immédiat. Avec ses huiles végétales de noyau d'abricot, de tomate, de buriti et des extraits d'acérola (riches en anti-oxydants, photoprotecteurs et en bêta-carotène), et avec l'eau végétale d'orange pure, il procure les nutriments essentiels à la peau.

## 8/ CATÉGORIE TECHNOLOGIES

### LE JURY

// Jean-François PIERI - Managing Director, Cleverdis

// Thierry LONGEAU - Fondateur, Alcantis

// Thomas YUNG - Web Marketing Hôtelier, Artiref

### LA PRÉ-SÉLECTION DU JURY

/ MOINS DE GASPI AU RESTO de BETTERFLY TOURISM (Pav. 7.2 - stand J061)

/ 1CHECK - LA NOUVELLE EXPERIENCE MOBILE HOTELIERE de ONE CHECK (Pav. 7.1 - stand H52)

/ GEN2 SWITCH de OTIS (Pav. 7.1 - stand F02)

/ SIGNATURE : UHD AMBILIGHT TV POWERED BY ANDROÏD de PHILIPS (Pav. 7.1 - stand K55)

/ PLATEFORME ET APPLICATION DE GESTION DE L'INTERIM de STAFFMATCH (Pav. 7.1 - stand D68)

### LES PRODUITS PLÉBISCITÉS PAR LES INTERNAUTES



**LE LAURÉAT INNOV16 :**

**MOINS DE GASPI AU RESTO de BETTERFLY TOURISM**

(Pav. 7.2 - stand J061)

Moins de Gaspi Au Resto est un logiciel de mesure et de suivi du gaspillage alimentaire à destination de la restauration commerciale. Il permet d'en identifier et suivre dans le temps ses pertes alimentaires par type et quantité de déchets, en kg et en euros, de comparer un panel de restaurants grâce à une interface de reporting, pour les groupes ou les territoires.

#### **Le « + » souligné par le jury :**

*Outil en ligne capable de mesurer et suivre dans le temps ses pertes alimentaires pour réduire le gaspillage grâce à de nombreuses fonctionnalités : une méthode de pesée par étapes - un convertisseur des déchets en coût matière - un paramétrage des recettes, des coûts et des déchets théoriques générés - un catalogue de fiches actions spécifiques au métier de la restauration.*



*Moins de gaspi au resto*

## GEN2 SWITCH de OTIS

(Pav. 7.1 - stand F002)

Le GeN2 Switch est un ascenseur innovant car alimenté par ses batteries qui lui permettent de toujours fonctionner, même en cas de coupure de courant. Son installation est simplifiée car plus besoin d'une alimentation électrique triphasée. Son architecture basse tension est unique et son dispositif d'entraînement régénératif réduisent la consommation d'énergie.

Le système de batterie du GeN2 Switch permet d'utiliser une alimentation en énergie durable telle que l'éolien et le solaire. Le GeN2 Switch consomme 18 fois moins d'énergie par rapport à un ascenseur conventionnel équipé d'un système d'entraînement non régénératif.



Sylvia Pinel tweets about France's first Otis Gen2 Solar Switch elevator installation. Her tweet reads, "Visiting France's first solar elevator: an innovative #technology that respects residents' living environment"

## 1CHECK - LA NOUVELLE EXPERIENCE MOBILE HOTELIERE de ONE CHECK

(Pav. 7.1 - stand H052)

La solution qui allie productivité, qualité de service et amélioration des conditions de travail

**Une application mobile**  
Disponible sur terminaux mobiles, pour les gouvernantes, femmes de chambre et techniciens de maintenance

**Un outil de gestion Web**  
Accessible à tout moment via Internet, offrant aux gouvernantes générales et équipes de direction une vision précise et en temps réel de l'activité

Conçue par un MOF Gouvernante Générale, 1CHECK est la solution de gestion opérationnelle du monde hôtelier couvrant les activités des établissements : maintenance, propreté, inventaire, gestion des plaintes et demandes clients, stocks,... 1CHECK permet de gérer l'ensemble des opérations quotidiennes d'un hôtel, mais également de structures connexes comme un spa, un golf, un parc d'attraction...

Grâce à un terminal mobile unique disponible pour chaque membre des équipes d'hébergement, l'ensemble des activités peuvent être gérées en mobilité, nourrissant ainsi un logiciel de gestion et de pilotage de l'établissement, tout en offrant un outil de communication reliant les équipes en temps réel. 1CHECK a dans ce cadre déployé les premiers chariots connectés au sein d'hôtels Best Western.

**EQUIPHOTEL : du 6 au 10 novembre 2016 à Paris, Porte de Versailles**

#### **EquipHotel en bref**

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'Hôtellerie Restauration sont : EquipHotel Paris, Marrakech Hospitality Style, Parizza, Sandwich & Snack Show, Japan Food Show, Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

#EHI16



[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

#### **A propos de REED EXPOSITIONS - [www.reedexpo.fr](http://www.reedexpo.fr)**

Présent sur 20 secteurs d'activité, avec 52 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, IFTM-Top Résa, Expoprotection, Pollutec, Midest, SITL, Maison & Objet\*, Fiac, Paris Photo, Nautic... et 51 sites internet, Reed Expositions apporte à ses clients les contacts, les contenus et les réseaux pour accélérer leur développement. Plus de 24 400 entreprises et 1,58 million d'acheteurs français et étrangers sont clients de ses événements.

Reed Expositions fait partie du groupe Reed Exhibitions, premier organisateur mondial de salons et leader sur le marché français avec plus de 60 manifestations et 2 filiales, Reed Expositions France et Reed Midem.

\*organisé par la SAFI, filiale de Reed Expositions et d'Ateliers d'Art de France



Reed Expositions

#### **Agence de Presse RPCA**

**Sophie ROUSSEL :**

E-mail : [s.rousseau@rpca.fr](mailto:s.rousseau@rpca.fr)

**Laurence FAUCHET :**

E-mail : [l.fauchet@rpca.fr](mailto:l.fauchet@rpca.fr)

Tél. 01 42 30 81 00

#### **Relations Presse EquipHotel**

**Amy PAVILLON**

Tél. 01 47 56 24 81

E-mail : [amy.pavillon@reedexpo.fr](mailto:amy.pavillon@reedexpo.fr)

