



2^{ème} édition | Gratuit

FUTURUM H&R

BY VATEL BORDEAUX

Explorons ensemble le futur
de l'Hôtellerie-Restauration !

24 & 25 JANVIER 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

10/01/2022

Futurum H & R by Vatel Bordeaux 24 et 25 Janvier 2022 à Bordeaux

À retenir :

- ✓ Un Forum dédié au futur de l'Hôtellerie-Restauration et du Monde du Vin
- ✓ Un Forum gratuit pour les professionnels
- ✓ 2 thématiques à l'honneur : le Management & le Tourisme de demain
- ✓ Au programme : conférences, tables rondes, workshops, pitch innov en français ou en anglais
- ✓ Un Forum en présentiel et à distance le 24 janvier et à distance uniquement le 25 janvier
- ✓ Un Forum organisé dans le respect des mesures sanitaires : le pass en vigueur sera demandé pour accéder au forum en présentiel.

Les raisons de ce Futurum

En plein cœur d'un monde qui prend un tout autre tournant, tout secteur d'activité confondu est secoué, et particulièrement l'Hôtellerie-Restauration et le monde du Vin.

Allons-nous vers un management plus humain et bienveillant et vers un tourisme totalement revisité ?

Le « Forum du Futur de l'Hôtellerie- Restauration et du Monde du Vin » organisé par Vatel Bordeaux pour la 2^{ème} année, invite les professionnels de ce secteur à explorer leur futur afin de le maîtriser et non de le subir.

Le Programme

1. Conférences & Tables Rondes

De nombreuses conférences et tables rondes seront menées par des experts sur de multiples thématiques.

Quelques exemples :

Le Tourisme du Futur... un Tourisme de Masse Responsable : utopie ou réalité ?

Pourquoi et comment voyagerons-nous demain ?

Le Tourisme Mondial vient de subir la plus importante crise de son histoire hors périodes de guerre mondiale. Frontières fermées, avions cloués au sol, hôtels et restaurants désertés, sites et musées inaccessibles, festivals et salons annulés. Les inquiétudes liées à la surfréquentation, à la pollution et aux bouleversements écologiques et culturels, ont été occultées et ont fait place à la crainte d'un effondrement du secteur, aux faillites d'entreprises, aux pertes d'emplois. Aujourd'hui le redémarrage se profile, une certaine embolie est même parfois constatée.

Tout va-t-il repartir comme avant ?



→ Conférence animée par **Pascal Perzo - Institut du Tourisme de Demain - Directeur Général**

→ Suivie d'une table ronde avec :

- » Georges Azouze - Costa Croisière Spa France - Ancien Président & AFST Les Séniors du Tourisme - Président
- » Olivier Brissard - AccorHotels - Directeur des Opérations
- » Richard Vainopoulos - TourCom - Président

Recruter & Fidéliser.

Les nouvelles méthodes de management pour ré-enchanter le secteur CHR ?

Le secteur CHR est confronté à une pénurie de main d'œuvre. Ce phénomène, récurrent, a été aggravé avec la crise sanitaire qui a vu un grand nombre de salariés quitter la profession, au point de devenir critique pour la pérennité de l'activité. Face à ce désamour, les techniques de management traditionnelles, depuis le recrutement jusqu'à la fidélisation des équipes, ne fonctionnent plus. Quelles nouvelles méthodes mettre donc en place pour attirer à nouveau les talents ? Les retenir ? Faire à nouveau du secteur CHR un pourvoyeur de métiers coup de cœur ?

→ Conférence animée par **François Dupuy - Sociologue**

→ Suivie d'une table ronde avec :

- » Lionel Jean - Fondateur et Dirigeant - Arpaon Management
- » Alain Raluy - Président du Comité des DRH du Club des Dirigeants 4* 5* et Palaces
- » Camille Montagne - InterContinental & Crown Plaza Genève - Training, quality & sustainability manager & Alumni Vatel Bordeaux - Promo 2016
- » Olivier Bracard - HOSCO - Co-fondateur & CEO

Virtual World, Metavers : le monde de demain selon Facebook. Quelle place pour l'Hôtellerie-Restaurant ? Comment pouvons-nous en bénéficier ?

Le Metaverse, ou Meta univers, est un monde parallèle virtuel, régi par les mêmes règles que le monde physique : une communauté d'individus, des opportunités relationnelles, des incitations commerciales, etc. Certains films et jeux vidéo (The matrix, Second Life, pour n'en citer que quelques-uns) sont de bons exemples de ce qu'il est ou pourrait être. Les tentatives des 30 dernières années ont eu plus ou moins de succès, mais le concept semble aujourd'hui pertinent grâce à une technologie mature et les géants du web, Facebook en tête, y voient la nouvelle ère de l'Internet... d'ici 2026 ! Une conférence unique pour tout savoir sur cette révolution numérique, ses enjeux et ses opportunités, notamment pour le secteur de l'hôtellerie.

→ Conférence animée par **Teddy Pahagbia - BLVCK PIXEL – Fondateur**

→ Suivie d'une table ronde avec :

- » Astrid Heitz - Vatel Bordeaux - Professeur d'Hospitalité
- » Nicolas Perrier - Consultant en Réalité Virtuelle, Augmentée & Métavers
- » Jean-Philippe Burgeat - Club Hôtelier Bordeaux Métropole - Président

Oenotourisme : nouvelles idées, innovations, technologies, contraintes et limites.

Les propriétaires de domaines viticoles, les syndicats professionnels du vin et les offices régionaux de tourisme ont misé sur l'oenotourisme pour promouvoir leur activité. Leur objectif principal était de créer de nouveaux revenus en attirant à la fois les amateurs de vin et les amoureux du patrimoine et des loisirs. Retour sur les grandes tendances du tourisme de la vigne et du vin : quelles sont celles qui marchent vraiment - et celles qui ne marchent pas -, quel est le niveau de rentabilité, et quelles sont celles qui restent à développer ?



→ Conférence animée par **Brigitte Bloch - Atout France- Bordeaux Métropole - Vice-présidente tourisme événements et équipements métropolitains**

2. 9 Workshops (lundi 24 janvier uniquement en présentiel)

Des ateliers thématiques & interactifs seront ouverts à tous les participants. Sur inscription uniquement.

Quelques exemples :

Développer votre Intelligence Émotionnelle pour mieux manager par Joëlle Le Goff Coach certifiée en Intelligence Émotionnelle

Le rapport au travail n'est plus le même depuis la crise sanitaire. Les chefs d'entreprises, les managers sont désormais contraints de tester de nouvelles pratiques de management fondées sur des qualités humaines telles que : l'écoute, la compréhension, l'empathie, la résilience. Ces qualités renforcent le leadership et la cohésion de leurs équipes, fondement d'une meilleure productivité. Répondre à cette demande s'avère d'autant plus nécessaire que bon nombre d'entre eux connaissent actuellement des difficultés de recrutement et des problèmes de fidélisation de leurs collaborateurs.

Embarquez pour une immersion dans le Tourisme Virtuel par Laurent Lacroix – VR Interactive - Fondateur

Découverte d'une nouvelle manière de voyager en vivant une expérience touristique complètement immersive à l'aide d'un casque de réalité virtuelle.

Empreinte Carbone : à vos calculs ! par Victoire Billard - Écotable

Atelier pour les professionnels de la restauration, futurs restaurateurs pour leur permettre de calculer l'empreinte carbone de leur restaurant et faire un pas de plus vers une restauration durable.

La Relaxation Sonore, une expérience de déconnexion totale par Sabine Saffrati – Sonothérapeute - Sophrologue - Énergéticienne

Il s'agit d'un moment hors du temps et déconnecté de son quotidien. Grâce aux sons des bols tibétains et d'autres instruments complémentaires, cette relaxation sonore permet de lâcher prise et de se mettre à l'écoute de ses ressentis.

3. Pitch Innov (lundi 24 janvier uniquement en présentiel)

Ces rencontres sont organisées pour découvrir des produits utiles, durables & facilement utilisables dans les structures des hôteliers & restaurateurs.

Quelques exemples :

Sunday ou le moyen de paiement le plus rapide au monde.

Sunday est la solution de paiement dédiée à la restauration qui permet aux clients de payer leur addition en moins de 10 secondes.

Il y a plus d'un an, Big Mamma lançait une solution similaire dans ses 14 restaurants à travers 3 pays, et les résultats ont dépassé de très loin la question sanitaire : +40% de pourboires pour les serveurs ; +12% de rotation des tables ; +10% sur le panier moyen ; 50% des additions partagées en quelques secondes par les convives.

Face à cet engouement du grand public et de leurs confrères restaurateurs en Europe et aux Etats-Unis, les fondateurs de Big Mamma décident de s'associer avec Christine de Wendel pour proposer à tous les restaurateurs ce nouveau service de paiement.



SMARTBOTTLE, l'application mobile de Réalité Augmentée qui offre une communication expérientielle.

SMARTBOTTLE développe des services de communication innovants destinés aux Professionnels des vins et spiritueux.

Leur application mobile de Réalité Augmentée SMARTBOTTLE transforme chaque bouteille en un véritable média dynamique qui diffuse des contenus choisis par le Producteur (animations 3D, textes, photos, vidéos, fiches techniques, commentaires de dégustation, notes & médailles, ...) ; sans qu'il y ait besoin de modifier l'étiquette. Cette application offre ainsi une communication directe auprès des distributeurs et des consommateurs finaux.

AirDresser, l'Armoire Assainissante qui révolutionne l'entretien des vêtements.

Rafrâchir, désodoriser, assainir, sécher : une nouvelle façon de prendre soin du linge.

Imaginé pour prendre soin des vêtements qui ne peuvent pas aller dans un lave-linge, le AirDresser™ est une révolution dans l'entretien des vêtements. Grâce à une technologie sophistiquée qui combine air et vapeur, il rafraîchit, désodorise, assainit et sèche en douceur, en évitant des lavages trop fréquents.

A l'aide de la technologie Jet Air et des cintres développés spécialement pour le produit, de puissants flux d'air sont envoyés dans l'armoire assainissante afin d'envelopper les vêtements et d'éliminer la poussière incrustée, à l'extérieur mais aussi à l'intérieur. Un filtre permet en plus de capturer jusqu'à 99% des odeurs désagréables (nourriture, cuisson, tabac, sueur, nettoyage à sec, etc).

Le puissant système JetSteam, quant à lui, génère de la vapeur à haute température pour pénétrer au cœur des textiles et ainsi assainir le linge en profondeur, éliminant jusqu'à 99,9% des virus et des bactéries.

Enfin, il est également possible de terminer par un séchage en douceur : grâce à une température peu élevée et une absence de brassage du linge, les vêtements sont préservés et ne ressortent pas froissés.

Vatel Bordeaux : Membre du 1^{er} Groupe Mondial de l'Enseignement du Management de l'Hôtellerie-Tourisme

Un groupe international sacré « Meilleure École » par les professionnels. Vatel est aujourd'hui le 1^{er} groupe Mondial de l'enseignement du Management de l'Hôtellerie-Tourisme avec ses 55 Campus à travers le Monde (31 pays), ses 9000 étudiants et ses 39 000 diplômés.

Vatel Bordeaux, c'est 680 étudiants, 51 nationalités, 2 campus. Vatel Bordeaux a ouvert en 2018 un 2nd campus situé dans un véritable cluster hôtelier et au cœur même de l'un des poumons économique et touristique de la Métropole de Bordeaux. Ce campus localisé en face de la Cité du Vin et à côté des Halles de Bordeaux pourra accueillir jusqu'à 400 étudiants.

En savoir + & S'inscrire : <https://www.vatel.fr/futurumbyvatelbordeaux>