



INFORME
DE FERIA

2019



RC Show / The Restaurants Canada Show

Toronto
24-26 de febrero de 2019

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Toronto

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

28 de febrero de 2019
Toronto

Este estudio ha sido realizado por
Mireya Fernández Fernández, Cristina Rodríguez Fernández, Ana Lúa
Seoane Blanco

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Toronto

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.

NIPO: 114-19-041-8



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	7
2. Descripción y evolución de la feria	9
2.1. Productos españoles en la feria	10
3. Tendencias y novedades presentadas	11
4. Valoración	12
5. Anexos	13
5.1. Localización del pabellón	13





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

RC SHOW – RESTAURANTS CANADA SHOW

Restaurants Canada (anteriormente CRFA – Canadian Restaurant and Food services Association) es una comunidad en crecimiento que cuenta con 30.000 empresas de servicios de comidas, incluidos restaurantes, bares, empresas de catering, instituciones y proveedores. La industria de restaurantes de Canadá tiene un valor de 89 mil millones de CAD, emplea directamente a 1,2 millones de canadienses, y atiende a 22 millones de clientes. RC Show celebra en 2019 su 12ª edición, en la que cuenta con 250.000 metros cuadrados de espacio con más de 800 exhibidores y 8 pabellones.

Fechas de celebración del evento: 24, 25 y 26 de febrero de 2019.

Frecuencia, periodicidad: Anual

Lugar de celebración: Enercare Centre (100 Princes' Blvd, Toronto, ON M6K 3C3)

Horario de la feria:

Domingo 24 de febrero: 10am – 5pm

Lunes 25 de febrero: 10am – 5pm

Martes 26 de febrero: 10am – 4pm

Tipo de visitantes: Restauradores y hosteleros, chefs, proveedores y suministradores, estudiantes, distribuidores, corredores, inversores y asociaciones del sector.

Precios de entrada y del espacio:

La entrada está restringida a profesionales de los sectores de alimentación, bebidas, hoteles y restauración, y otros bienes y servicios relacionados. Los miembros de RC tienen acceso gratuito al espectáculo. Para aquellos que no son miembros los precios (sin incluir impuestos) son los siguientes:

- **Inscripción anticipada:** 40 CAD (antes del 1 de enero de 2019)
- **Regular:** 60 CAD (antes del 24 de febrero de 2019)

- **En el sitio:** 80 CAD (a partir del 24 de febrero de 2019). Existen distintas modalidades de entradas:
Proveedores: 350 CAD por persona. Para los proveedores de servicios de alimentos que no están en exhibición y que desean asistir y caminar por el salón de exhibición.
Paquete de franquiciador: 200 CAD. Concede la posibilidad de invitar hasta 10 franquiciados como invitados con un código de promoción único que se le proporciona después del registro.
Estudiante: 25 CAD. Para las escuelas de hostelería interesadas en traer a sus estudiantes como parte de un grupo organizado.
- **Pase VIP:** 220 CAD. Con acceso a VIP Lounge, estacionamiento subterráneo en *Enercare Center*, entrada del evento RC Show Bar Crawl para el 25 de febrero, entrada para el evento Desayuno con Campeones del 26 de febrero.

Precio del espacio: El precio de un expositor (standard booth): 10'x10' es 2.749.00 CAD (2.599.00 CAD por los miembros de Restaurants Canada Associates). Extra booth: 2.599.00 CAD Un expositor en una esquina con visibilidad en ambos lados tiene un coste adicional de \$195 CAD. Ninguno de estos precios incluye impuestos indirectos. Los no miembros de la asociación deben pagar una fianza de 2.000 CAD.

Servicios ofrecidos:

La organización ofrece a través de su página web un completo *kit* informativo para los exhibidores, en el que informa de todos los servicios incluidos en el precio de cada espacio:

- Fotocopias.
- Servicios previos al evento y servicios "*in situ*".
- Procesamiento de textos.
- Tarjetas de visita.
- Folletos "especiales".
- Facsímil.
- Suministros de oficina.
- Suministros eléctricos y de hardware.
- Uso de ordenadores / Internet.
- Información (Show & Facility).
- Mensajería (FedEx, Purolator y UPS).

Adicionalmente, se ofrecen otros servicios de pago o alquiler:

- Limpieza.
- Alquiler de Scooters, cochecitos y sillas de ruedas.
- Alquiler de planchas, taladros y otros utensilios.
- Alquiler de equipos audiovisuales.
- Alquiler de congeladores o neveras.
- Parking.

- Transporte y depósito de seguridad.
- Catering.

Organizadores:

Restaurants Canada

Dirección: 1155 Queen Street West, Toronto, ON M6J 1J4

Teléfono: +1-416-923-8416

Teléfono gratuito: +1-800-387-5649

Fax: 416-923-1450

Email: info@restaurantscanada.org

Colaboradores:

Los principales colaboradores del evento han sido: Interac, Garland Canada, Victorinox Swiss Army, Gordon Food Services, Labatt, Canadian Beef, Government of Ontario, Foodland Ontario, Government of Québec, Silverchef, Energy Star, Save Energy.



Otras ferias relacionadas:

SIAL Canadá: del 30 de abril al 2 de mayo de 2019 en Toronto.

www.sialcanada.com

Grocery Innovations Canada: del 22-23 de octubre de 2019 en Toronto.

www.groceryinnovations.com

1.2. Sectores y productos representados

Restaurants Canada Show es una feria dedicada exclusivamente a compradores de productos alimentarios, bebidas, equipamiento y tecnologías destinadas al sector de la hostelería, la restauración y cafetería (canal HORECA), principalmente a clientes privados y en menor medida al segmento institucional (Contract).

Este evento reúne bajo el mismo techo el mayor número de productos, miembros e ideas relacionadas con el mundo de la restauración y los servicios de comida preparada en general en Canadá.

La feria es un buen escaparate en el que introducir propuestas novedosas en productos y platos preparados, ingredientes y tendencias, así como para promover productos internacionales, nacionales y locales en el mercado canadiense. En esta edición, acudieron productores, importadores, distribuidores y corredores con el objetivo de dar a conocer sus productos, afianzar redes comerciales y conseguir nuevos contactos y ventas.

El espacio estaba organizado en los **8 pabellones** que se describen a continuación:

- **Bar y Bebidas:** Se incide en las últimas innovaciones de productos y técnicas de bebidas, desde el desarrollo del menú hasta los cócteles, a través de la realización de una serie de talleres interactivos, catas y seminarios.
- **Canadá:** Muestra la diversidad de la cocina canadiense y sus productos regionales, para fomentar la red de productores, proveedores y artesanos de Canadá.
- **Café, té y dulces:** Se trata de uno de los segmentos de servicio de alimentos de más rápido crecimiento. Las actividades de la feria se centran en ayudar a diferenciarse de la competencia.
- **Eco:** La industria alimentaria tiene un impacto significativo en la conservación de la energía y la sostenibilidad ambiental. En este pabellón se exploran formas de "ecologizar" el desarrollo de un negocio para reducir costes, recibir incentivos, fidelizar a los consumidores y colaborar en la sostenibilidad del planeta.
- **Ontario:** El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales de Ontario organiza este espacio en el que se promueve la economía local, ofreciendo productos frescos de Ontario.
- **Especialidades:** Se exhiben productos sin gluten, *halal*, y artesanales, que atienden a las necesidades de los comensales más exigentes de hoy en día.
- **Tech:** En esta sección se pueden encontrar las últimas innovaciones tecnológicas del ámbito gastronómico, desde servicios de entrega, hasta aparatos de cocina revolucionarios.
- **Mundo:** Pabellón internacional conformado por productos y marcas globales. Destacan especialmente México, Sudáfrica, e Italia. Este último país es el que cuenta con mayor superficie de exhibidora, en el espacio denominado "Bellavita expo", en el que se pueden

catar muestras de aceites, pizza, pasta, queso y otros productos italianos. También se presenta el espacio *Start-up lane*, una selección de empresas de nueva creación o *startups*.

Dentro de estos 8 pabellones estuvieron presentes asociaciones de restauradores, institutos relacionados con la investigación alimenticia, centrales de compra, hosteleros, empresas procesadoras de alimentos, así como escuelas de cocina y otros protagonistas de la industria agroalimentaria canadiense e internacional.

En cuanto a los productos presentes en del **sector de alimentación**, se encontraron pastas, aceites, salsas, condimentos, lácteos y productos hortofrutícolas. También se presentaron conservas, platos semi-elaborados, precocinados y congelados. Hubo una destacada representación de cafés, repostería, panadería, helados e infusiones.

Dentro del **sector de bebidas**, se pudieron ver y probar muestras de una amplia gama de refrescos, zumos, batidos, bebidas energéticas y otras bebidas innovadoras. En lo que se refiere a bebidas alcohólicas, se realizaron numerosas catas de diferentes marcas de cerveza, vinos y bebidas espirituosas.

Además de los productos de alimentación y bebidas, en esta feria también tienen una presencia importante **otros bienes y servicios** destinados sobre todo al sector de la hostelería y restauración. Así, había numerosos expositores de equipamientos de cocina como aparatos de refrigeración de alimentos, de lavado y secado de vajilla, cristalería y cubertería, tanques de agua, freidoras, planchas de cocina, exprimidores, y máquinas cortadoras de embutidos. También se encontraban expositores de menaje de cocina, mobiliario para restaurantes (mesas y sillas), iluminación, uniformes y delantales, aparatos para dispensar salsas, máquinas recreativas, y aparatos de reproducción de música.

2. Descripción y evolución de la feria

Restaurants Canada Show (RC Show) es la feria de carácter profesional de la Asociación de Servicios de Alimentación y Restaurantes Canadienses (CRFA). Restaurants Canada tiene aproximadamente 30.000 miembros por todo el país, por lo que esta feria se considera una de las más relevantes en el sector HORECA en Canadá.

Se trata de una feria exclusivamente profesional, cerrada al público general. Sus visitantes pertenecen al mundo de la hostelería y restauración: chefs, importadores, distribuidores, *brokers* de alimentación, responsables de compras de las grandes cadenas de supermercados o compradores de pequeñas tiendas. También es un punto de encuentro para miembros de la prensa especializada, estudiantes de hostelería y nutricionistas.

En la edición de este año 2019 destaca por un lado la presencia de una gran cantidad de empresas relacionadas con la restauración, pero no particularmente con el sector de la alimentación y de las bebidas: mobiliario, tecnología, maquinaria y vestuario. Por otro lado, destaca la presencia de un pabellón de Italia organizado por la organización Bellavita, en la que varias empresas participantes provenientes de Italia promocionaron sus marcas y sus productos. Además, hubo tres empresas españolas que participaron también a través de Bellavita en esta edición en una sección denominada "Ibérica".

Según datos de Restaurants Canada, en esta feria, que se celebra de manera anual en Toronto, se concentraron más de 18.000 profesionales de la industria. Este año hubo más de 1000 stands, 11 demostraciones culinarias y más de 100 seminarios educativos. Estos seminarios, charlas y demostraciones culinarias fueron llevados a cabo por profesionales de reconocido prestigio dentro de sus campos de actividad, prescriptores y creadores de opinión que aportan dinamismo al desarrollo de la feria y al sector agroalimentario canadiense.

Dentro de la agenda de la feria destaca la recepción nocturna de bienvenida (Night Opening Reception), dedicada a mostrar novedades sobre comida y cócteles, el Desayuno con Campeones (Breakfast with Champions), que consiste en una serie de entrevistas realizadas por un periodista de reconocido prestigio a personajes conocidos del mundo culinario y la conferencia de liderazgo (Leadership Conference), en la que varios representantes de las empresas más punteras del sector debatieron sobre tendencias de la industria de la restauración.

De forma paralela, se otorgaron diferentes premios durante las jornadas del evento: Leadership Award, Innovation Award y Culinary Excellence.

2.1. Productos españoles en la feria

La presencia de productos españoles en la feria es más fuerte que en ediciones anteriores. Hubo tres empresas españolas con *booths* pertenecientes al espacio internacional organizado por Bellavita: Bodegas y Vinedos El Soleado (vinos), Castro y González (embutidos) y Elfos Gourmet (aceite). También estuvo presente la empresa Espuña con un *booth* independiente.

Otras empresas importadoras canadienses contaban con productos españoles en sus stands, como por ejemplo Pasquale Brothers. Esta empresa cuenta con una variedad importante de productos procedentes de España, entre los principales: quesos aceites, aceites, productos en conserva, quesos y embutidos.



Castro y González



Elfos Gourmet

3. Tendencias y novedades presentadas

Durante la feria además de los expositores de alimentación y maquinaria para restauración, hubo varios seminarios organizados durante los tres días de duración del evento.

En cuanto a los expositores de alimentación, se hace especial hincapié en la apuesta de los diferentes participantes de la feria en los alimentos orgánicos, sin gluten y bajos en grasa. La popularidad de dichos alimentos continúa incrementando en cada edición, comprobando que los gustos culinarios de los canadienses tienden, cada vez más, a darle una importancia clara a los alimentos saludables en lugar de optar por la comida insana o con mucho azúcar.

Respecto a los países que más presencia han tenido en esta edición del evento, Italia ha sido el país con más novedades y expositores. Además, contaba con un pabellón propio: "Bellavita Italia", el cual mostraba la última tendencia en comida y bebidas italianas.

Seguido de los expositores italianos, México se impuso como segundo gran expositor como acostumbra en anteriores ediciones, mostrando los diferentes sabores que se pueden lograr con sus productos domésticos.

A pesar de la gran cantidad de expositores de diferentes nacionalidades, es remarcable la abundancia de productos 100% locales que asistieron a la feria, contando al igual que Italia con un pabellón propio de productos de Ontario.

Por otro lado, pese a que los canadienses no tienen una gran tradición en los productos de panadería y repostería cabe destacar un notorio giro en torno al uso de estos productos, posiblemente debido a la influencia de otras culturas europeas.

Aparte de los productos de alimentación, destacaba la maquinaria preparada para el sector de la restauración. Apostando por un sector más consciente con la salud del planeta, se han presentado innovaciones culinarias y tecnológicas con diseños sublimes y sostenibles, así como equipos energéticamente eficientes e iluminación de bajo impacto.

Asimismo, se ha presenciado un incremento en el número de seminarios sobre el sector y sesiones educativas de la industria de la restauración. Por ejemplo el seminario del cannabis, debido a la reciente legalización de este producto, en el que se analizó cómo afectará este hecho a la industria del servicio de alimentos.

4. Valoración

Esta feria es la mayor feria de Canadá dirigida al canal HORECA, por lo que en ella participan tanto grandes multinacionales como franquicias e importadores que quieren introducir nuevos productos. Es por esto que la visita a la feria puede ayudar a entender mejor las necesidades y preocupaciones de este sector y conocer las tendencias y los productos de moda.

Cabe destacar la fuerte presencia local, encabezada por Ontario, la provincia anfitriona. Su pabellón contó más de 40 empresas especializadas en los distintos puntos del canal HORECA, ofreciendo una gran variedad de productos y servicios. Igualmente, fue notable la participación de dos habituales en el evento como son Italia y México, que contaron, ambos, con pabellones propios.

Una de las actividades más interesantes fue el habitual Desayuno con Campeones, diseñado para reunir a los líderes de negocios para aprender sobre lo que hay en el horizonte para el servicio de alimentos. En él participaron altos ejecutivos, expertos en investigación y personas pioneras. El desayuno fue moderado por Tony Chapman, Business Strategist.

Al igual que en ediciones anteriores, la presencia española fue escasa y poco notable. Los exhibidores españoles estaban expuestos entre productos de otros orígenes, sin distinciones que los hicieran destacar. Sin embargo, esta es una feria cada vez más internacional, en la que se percibe el creciente interés del mercado canadiense por la gastronomía internacional.

En conclusión, la presencia de productores españoles es limitada y todavía carece del protagonismo que tienen otras nacionalidades. A pesar de ello, sí que existe un potencial en la sociedad canadiense, más ávida de probar nuevos alimentos, que debería aprovecharse. De todas las ferias de alimentación del sector, esta se recomendaría para aquellos productos elaborados, semielaborados o congelados que quieran introducirse en Canadá a través del canal HORECA. No obstante, en el caso de productos gourmet de gama muy alta, o para productos destinados al retail o venta minorista se recomiendan otras ferias, como el Grocery Innovations o SIAL.



5. Anexos

5.1. Localización del pabellón



ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

900 349 000 (9 a 18 h L-V)
informacion@icex.es

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones