



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Rational presenta su visión sobre las tendencias y evolución de la industria alimentaria en 2025

Rational presenta su visión sobre las tendencias y evolución de la industria alimentaria en 2025

Miércoles, 19 de febrero 2025

¿Qué será importante para los restaurantes, hoteles, *caterings*, negocios de comida para llevar... en 2025? ¿Qué valora el cliente? En base a su experiencia, Rational detalla la evolución y previsiones del sector para este año.

Cambio de hábitos alimenticios

Cuando se habla de tendencias en el sector alimentario, tiene sentido empezar por el consumidor. Actualmente hay dos tendencias interesantes: por un lado, los *baby boomers*, una generación nacida entre 1955 y 1964, tiene tiempo y mayor poder adquisitivo para salir a comer fuera, está abierta a nuevos conceptos y gustos. Pero también exige calidad y transparencia. Por otro lado, las personas nacidas en 1997 o más tarde, las generaciones Z y alfa, apuestan por formas de alimentarse distintas, por lo que hay potencial para conceptos alimentarios nuevos.

Más que una comida: la experiencia importa

Cuando alguien visita un restaurante, tiene que ser algo especial. Es más importante que nunca que los restauradores sean buenos anfitriones y creen experiencias, aportando su toque personal. Comer es algo emocional y los clientes quieren sentirlo aún más cuando van a un restaurante que cuando comen en casa o de viaje.

Preparados para el futuro: nuevas tecnologías para una mayor eficiencia

En lo que respecta al sector de la restauración, la escasez de mano de obra cualificada, presiones de costes y mayores exigencias de los clientes son lo que ha impulsado a los y las profesionales del sector en los últimos años a estar abiertos a las nuevas tecnologías.

Por ejemplo, con equipos de cocción inteligentes que consigan siempre el mismo resultado deseado, incluso sin supervisión, como el 'iCombi Pro', la 'iVario Pro' de Rational o el *software* de gestión de cocinas, como la aplicación *ConnectedCooking*, se puede lograr un ahorro significativo de tiempo, agilizar las operaciones y, en última instancia, seguir siendo sostenibles.

En 2025, el sector se enfrentará a cambios interesantes: los consumidores exigen transparencia, calidad, y nuevas propuestas que les sorprendan. Es importante que se responda con flexibilidad a estas diferentes necesidades, que los restauradores y restauradoras impresionen con su oferta y sus nuevos conceptos, y que estén abiertos a las tecnologías actuales.

Contacta con [Rational](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Rational reduce los precios de sus productos de limpieza y mantenimiento para el 'iCombi Pro'](#)
- [Rational ofrece el equipo multifunción 'iVario Pro' con un 20% de descuento, en cualquier tamaño](#)
- [Evitar el estrés en Navidad es posible: planificación y tecnología con los equipos y sistemas de Rational](#)
- [Rational lanza un descuento en 50 unidades de 'iVario Pro', su equipo multifunción estrella](#)