Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Barcelona acogerá la feria profesional *Ready to*, la primera dedicada a la cuarta y quinta gama

Miércoles, 02 de septiembre 2026

Barcelona acogerá el 26 de octubre la primera feria profesional dedicada en exclusiva a los productos de cuarta y quinta gama para el canal horeca. *Ready to* reunirá a una treintena de expositores, *showcookings*, catas, demostraciones y los primeros 'Premios Ready To' en una jornada orientada a la innovación, el negocio y el intercambio de conocimiento. El certamen aspira a convertirse en la cita anual de referencia para las soluciones gastronómicas *ready to serve*.

El próximo 26 de octubre, el **Hyatt Regency Barcelona Tower** acogerá ***Ready to***, el primer encuentro profesional del país especializado exclusivamente en **soluciones gastronómicas *ready to serve* para el canal horeca**. El evento, único de estas características en Europa, reunirá durante una intensa jornada de ocho horas a unas **30 empresas expositoras**, *showcookings*, demostraciones y catas, además de acoger la primera edición de los **'Premios Ready To'**. El objetivo es acercar a los profesionales las últimas tendencias y novedades de un sector cada vez más presente en la restauración de nuestro país.

Desde la organización explican que el sector de los platos preparados vive un momento decisivo: el aumento de la demanda de soluciones eficientes, la necesidad de optimizar recursos y la evolución de los hábitos de consumo han convertido los **productos de cuarta y quinta gama en un elemento estratégico para la restauración profesional**.

En este contexto nace Ready To, una cita concebida para convertirse en un punto de encuentro del sector, donde fabricantes y distribuidores, chefs, responsables de compras y profesionales de la hostelería podrán descubrir las últimas **innovaciones** del mercado, compartir conocimiento, generar nuevas **oportunidades de negocio** y conocer las **tendencias** que marcarán el futuro de la gastronomía preparada.

Ready To se estrena con la voluntad de convertirse en más que un encuentro comercial. Según su director, **Albert Labastida**, *"queremos que sea un evento diferente, que sea una experiencia absolutamente novedosa tanto para el visitante como para el expositor"*. En este sentido, la jornada combinará una zona expositiva de más de **1.000 metros cuadrados** con un **amplio programa de actividades experienciales**.

Una de las más atractivas será la **'Barra gastronómica'**, un espacio *"donde pasarán cosas"*, en el que la proximidad y la interacción entre el ponente y el público —con solo 24 plazas— serán sus principales atractivos. En este espacio se celebrarán demostraciones culinarias, degustaciones guiadas, presentaciones de producto y ponencias que permitirán descubrir, degustar y conocer de primera mano las posibilidades de los productos *ready to serve* y su aplicación en la restauración profesional.

Primera edición de los 'Premios Ready To'

Otro de los atractivos del certamen será la **primera edición de los 'Premios Ready To'**, unos galardones creados para distinguir a las empresas, productos e iniciativas más innovadoras vinculadas a la cuarta y quinta gama. El objetivo es poner en valor aquellas propuestas que, en un momento tan importante para el sector como el que vive actualmente la hostelería, impulsan una restauración más eficiente, competitiva, sostenible y adaptada a los nuevos retos del mercado, convirtiéndose en un nuevo referente de excelencia dentro del sector.

Los galardonados serán seleccionados por un **comité de expertos y por los propios visitantes**, que podrán votar las candidaturas que los expositores presenten al inicio de la jornada. Tanto unos como otros deberán valorar aspectos como la calidad gastronómica, la innovación, la presentación, el potencial de aplicación en restauración y las facilidades de regeneración.

De esta manera, los 'Premios Ready To' generarán también una **experiencia participativa** para los visitantes, al tiempo que ofrecerán una oportunidad de **visibilidad y reconocimiento para los expositores**.

Un nuevo punto de encuentro para el sector con vocación de continuidad

Ready To está dirigido exclusivamente a profesionales del canal horeca y de la distribución alimentaria. Todos ellos encontrarán, en un solo día, una visión completa de las últimas innovaciones del mercado y una oportunidad única para establecer nuevos contactos comerciales. Con este nuevo formato, Ready To **aspira a consolidarse como la cita anual de referencia** para un sector cada vez más estratégico dentro de la restauración profesional, ofreciendo un espacio especializado donde la innovación, el conocimiento y el

negocio se dan la mano.

– Encuentra enlaces externos de esta y otras convocatorias en nuestra ‘Agenda’.

Notícias Relacionadas

- Guext acogerá un concurso de menús escolares como reconocimiento al talento en colectividades
- H&T 2027 regresa del 8 al 10 de febrero con una oferta ampliada y mayor proyección internacional
- Gastronomic Forum Barcelona reivindica la tradición culinaria como motor de innovación gastronómica
- La ‘IX Jornada Preme’ se centra en la innovación, la regulación y el territorio en los comedores escolares