IF INFORME DE FERIA

2026

RC Show / Restaurants Canada

Toronto

08-10 de marzo de 2026

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.

IF INFORME DE FERIA

30 de Junio de 2026
Toronto

Este estudio ha sido realizado por
Antonio Montiel Valero y Cristina Rodríguez Carrasco

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

https://canada.oficinascomerciales.es

© ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 22426014X

Índice

1. Perfil de la Feria 4
1.1. Ficha técnica 4
1.2. Sectores y productos representados 4
1.3. Datos de la 81.ª edición 5
2. Descripción y evolución de la Feria 6
2.1. Pabellones 6
2.2. Actividades durante la feria 7
2.3. Datos estadísticos de participación 8
3. Tendencias y novedades presentadas 10
3.1. Tendencias globales 10
3.2. Tendencias por producto 11
3.2.1. Tecnología, herramientas y equipos 11
3.2.2. Alimentos y bebidas 11
3.2.3. Sostenibilidad operativa y limpieza 12
4. Valoración 13
5. Anexos 14
5.1. Transporte a y desde de la feria 14
5.2. Plano de la feria 15
5.3. Enlaces de interés 15
5.4. Fotografías de la feria 16

1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

NOMBRE OFICIAL DE LA FERIA y ACRÓNIMO	RC Show – Restaurants Canada
Fechas de celebración del evento	Del 08 de marzo – 10 de marzo de 2026
Fechas de la próxima edición	Del 07 de marzo – 09 de marzo de 2027
Frecuencia, periodicidad, cuántas ediciones lleva	Anual. 81.ª edición
Lugar de celebración en 2026	The International Centre, 6900 Airport Road, Mississauga
Horario de la feria	Días 8 y 9 de 10:00 a 17:00 h – Día 10 de 10:00 a 16:00 h
Precios de entrada y del espacio	Pase de un día - 99 CAD Pase de tres días - 149 CAD Paquete de personal de *team building* - 522 CAD

1.2. Sectores y productos representados

La RC Show, también conocida como Restaurants Canada, es uno de los eventos más destacados del sector de la restauración y la hospitalidad en Canadá. Celebrada en Toronto, esta feria reúne a empresas y profesionales de una gran variedad de ámbitos relacionados con los servicios de alimentación. En ella se presentan productos y soluciones innovadoras que abarcan múltiples sectores vinculados al canal *"*horeca*"*, desde equipamiento y tecnología hasta ingredientes, bebidas y servicios especializados.

- **Alimentos y bebidas**: La feria ofrece una amplia selección de productos, desde ingredientes frescos hasta elaboraciones *gourmet*, pasando por bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También destacan los productos locales, orgánicos, internacionales y de tendencia.
- **Equipamiento de cocina**: Se presentan las últimas innovaciones en maquinaria y utensilios para cocinas profesionales, incluyendo hornos, sistemas de refrigeración, cocinas industriales y soluciones de eficiencia energética.
- **Tecnología y *software***: Los asistentes pueden descubrir herramientas digitales diseñadas para optimizar la gestión de establecimientos, como sistemas POS, aplicaciones de reservas, *software* para el control de inventarios o plataformas de fidelización de clientes.

- **Mobiliario y diseño**: La oferta incluye mobiliario interior y exterior, así como soluciones de diseño y decoración para crear espacios atractivos, funcionales y alineados con las nuevas tendencias estéticas.
- **Servicios para la hostelería**: Se dan cita empresas que ofrecen soluciones profesionales como servicios de limpieza, gestión de residuos, formación del personal o asesoramiento estratégico.
- ***Catering* y organización de eventos**: El evento también reúne a proveedores especializados en *catering* y planificación de eventos, con propuestas adaptadas a diferentes formatos y necesidades.

1.3. Datos de la 81.ª edición

Con motivo de celebrar su 81.ª edición, la feria ha contado con la participación especial del reconocido líder y astronauta canadiense Chris Hadfield, figura influyente tanto en el ámbito de la ciencia como en el del liderazgo y la innovación. Reconocido a nivel mundial por sus lecciones de liderazgo bajo presión, Chris Hadfield ofreció una charla inspiradora adaptada al sector de la hostelería. Durante su intervención, el evento se centró en el lema "Into the Beyond", compartiendo una visión sobre cómo el sector de la restauración puede dejar atrás las prácticas obsoletas para abrazar una era de reinvención, transformación y resiliencia operativa frente a un panorama en rápida evolución.

Además de la destacada participación del comandante Hadfield, la feria ha contado con una asistencia significativa que reafirma su relevancia en el sector. En cuanto a las cifras del evento se refiere, la feria ha recibido a más de 25.000 profesionales que acudieron al evento, donde tuvieron la oportunidad de explorar la oferta de más de 1350 expositores. A lo largo de los tres días, se llevaron a cabo varios eventos 166 *speakers, presenters and changemakers* distribuidos en 6 escenarios distintos, así como 6 competiciones en vivo que dinamizaron la programación. El espacio de The International Centre, su nuevo recinto en Mississauga ofreció un entorno amplio y bien organizado que facilitó tanto las exhibiciones como las actividades formativas y de *networking*.

2. Descripción y evolución de la Feria

La RC Show es la feria de referencia para el sector de la restauración y la hospitalidad en Canadá, reuniendo a profesionales, empresas y expertos de toda la industria. Celebrada en Toronto, esta cita anual ofrece una plataforma única para descubrir las últimas tendencias, innovaciones y soluciones del sector, desde tecnología alimentaria hasta sostenibilidad y nuevas experiencias culinarias. A lo largo de tres días, los asistentes han podido participar en conferencias, demostraciones en vivo, competencias gastronómicas y actividades de *networking*. Es una oportunidad clave para inspirarse, establecer contactos comerciales y conocer de primera mano las transformaciones que están marcando el futuro de la restauración.

2.1. Pabellones

La feria se ha distribuido en 4 *halls* en los que se encontraban repartidos 8 pabellones temáticos diferentes, cada uno de ello enfocado en poner en valor un sector de la restauración diferente que se resaltan a continuación:

- **Bar & Beverage:** Enfocado en la innovación donde expertos globales exploran tendencias en coctelería, vinos y cervezas para maximizar la rentabilidad del sector. El espacio combina estrategia de negocio con competiciones en vivo de coctelería y apertura de ostras.

- **Canadian Prairies Pavilion:** Este pabellón unifica la oferta estratégica de proveedores de Manitoba, Saskatchewan y Alberta en un único punto de exhibición. El espacio facilita a los operadores el acceso a productos básicos de alta confianza, marcas emergentes y lanzamientos innovadores de las praderas canadienses, optimizando la prospección de nuevos suministros regionales en una sola ubicación.

- **Bellavita Italian Pavilion*:*** Oferta agroalimentaria italiana, centrada en productos *premium* y especialidades artesanales adaptadas a las exigencias de la industria del *foodservice* actual. Cuidada selección de cafés artesanales, tés de primera calidad.

- **Peru Pavilion:** Espacio dedicado a la oferta exportable y el patrimonio culinario peruano, destacando productos de alta versatilidad como *superfoods* y pisco para el canal *foodservice*. El pabellón proporciona soluciones diferenciadoras y productos de alto valor nutricional diseñados para aportar innovación, competitividad y sabores globales a los menús contemporáneos.

- **Indigenous:** Espacio diseñado para descubrir ingredientes, productos e innovaciones culinarias indígenas de toda Canadá (Primeras Naciones, Métis e Inuits) de primera mano y conectar con las personas y las historias que hay detrás de ellos.

- **Ontario:** En este pabellón está diseñado para conectar a los operadores con soluciones locales innovadoras y productos exclusivos de alimentación y bebidas, facilitando la identificación de nuevas oportunidades para la actualización de menús y la optimización de la cadena de suministro en el *back of house.*

- **Quebec**: Escaparate excepcional de los mejores alimentos y bebidas de la provincia de Quebec, invitando a los asistentes a experimentar los ricos y diversos sabores de la cocina francocanadiense, basada en la artesanía, el terruño y los sabores intensos.

- **The Black Experience**: Pabellón expositivo orientado a promocionar productos, servicios y proyectos de emprendedores y líderes de la comunidad negra dentro de la industria alimentaria y Horeca.

2.2. Actividades durante la feria

Además de las exposiciones continuas, durante los tres días del evento se han realizaron diversas actividades distribuidas en 7 escenarios diferentes:

- **Speaker Stage**: Escenario principal, donde los líderes del sector han podido compartir con los asistentes a la feria reflexiones, ideas y experiencias con el objetivo de unir a las personas y comunicades de la restauración, así como expresar su compromiso y contribuir a aumentar el impacto favorable de este rector en la innovación y la sociedad.

- **Culinary Stage:** Espacio donde se han llevado a cabo los concursos culinarios anuales organizados por la RC Show. En ellos se han expuesto las principales tendencias en cocina, sabores y experiencias gastronómicas de los diferentes rincones del mundo.

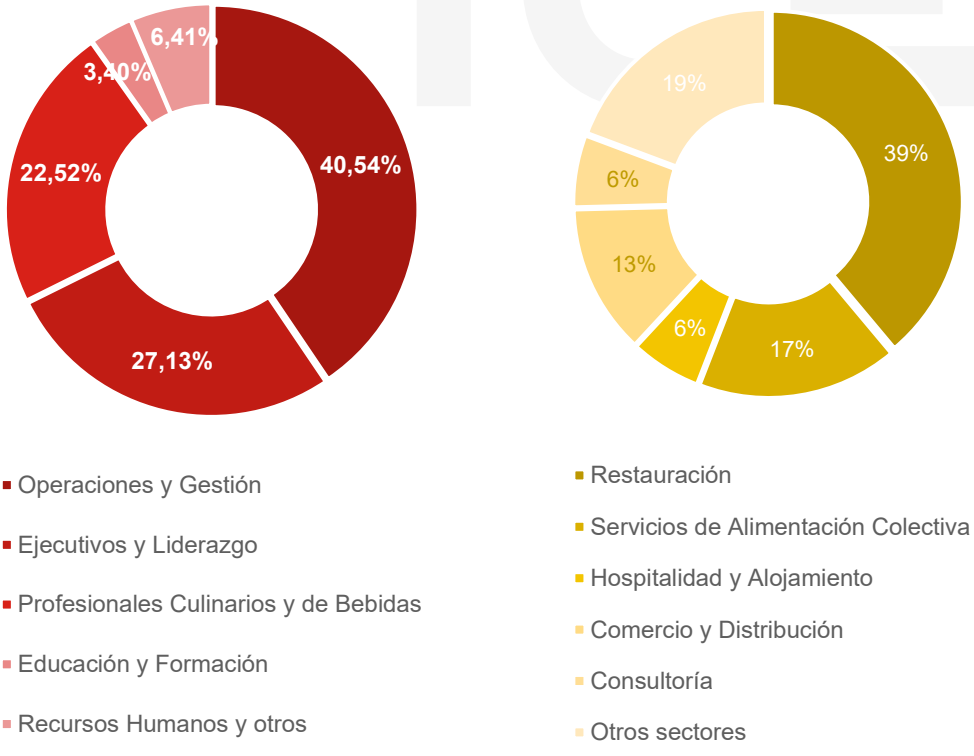
- **Pizza Stage:** Competición de los mejores pizzaiolos de todo el país, que, en batallas en directo y llenas de energía, han mostrado sus habilidades, creatividad y elaboraciones de autor para intentar coronarse como el mejor pizzero de Canadá.

- **Bar & Beverage Stage**: Exposición de las últimas tendencias, soluciones innovadoras y técnicas de expertos en bares de todo el mundo, incluyendo presentaciones, debates y formación técnica de alto nivel con competiciones de alto perfil para elevar la propuesta de valor de cualquier programa de bebidas.

- **Business Hub - Explore & Grow**: Es una zona de aprendizaje totalmente nueva y gratuita que ofrece un completo programa de sesiones breves impartidas por expertos del sector, que abarcan desde el crecimiento empresarial y el *marketing* hotelero hasta los recursos humanos y la cultura, pasando por el panorama de las políticas gubernamentales en constante evolución.
- **Coffee Stage**: Demostración de los mejores baristas de Canadá, que han estado enfrentándose entre ellos para mostrar su precisión, creatividad y pasión en cada servicio.
- **RC Pop Up Experience**: Escenario diseñado para albergar una amplia gama de eventos, de degustación e innovación culinaria. Las sesiones que han tenido lugar en ella tenían como objetivo proporcionar a los representantes de la industria de la restauración las ideas, el conocimiento y las estrategias necesarias para alimentar a través de nuevos y atrevidos sabores y técnicas innovadoras.

2.3. Datos estadísticos de participación

GRÁFICOS 1 Y 2. PERFIL DE VISITANTES DEL RC SHOW



Fuente: elaboración propia a partir del RC Show report 2026.

La asistencia al evento de este año refleja una notable diversidad tanto en perfiles profesionales como en sectores representados. Esta variedad en la composición del público crea un entorno propicio para el intercambio de ideas, la creación de redes y el desarrollo de oportunidades dentro de la industria gastronómica y de la hospitalidad.

Desde el punto de vista profesional, predominan los perfiles de Operaciones y Gestión (40,5 %) y Ejecutivos y Liderazgo (27,1 %), seguidos por Profesionales Culinarios y de Bebidas (22,5 %), lo que evidencia una participación activa de quienes toman decisiones estratégicas y operativas en el sector. El público se completa de forma diversa con perfiles de Recursos Humanos y otros roles funcionales (6,4 %), así como de Educación y Formación (3,4 %).

En cuanto a los sectores de actividad, la restauración concentra la mayor parte de los asistentes (38,9 %), aglutinando a restaurantes familiares y casual, servicio rápido, alta cocina, panaderías-cafeterías y futuros propietarios. Le siguen los servicios de alimentación colectiva (17,0 %), *catering*, *contract foodservice, venues*, eventos y conferencias, el comercio y distribución (12,7 %), que agrupa a distribuidores, proveedores y *retail*, la consultoría (6,1 %) y la hospitalidad y alojamiento (6,0 %), con hoteles, moteles, *resorts* e instalaciones de recreación. Esta composición confirma el peso de la restauración comercial como público principal, pero también la creciente relevancia de los canales colectivos y de distribución como interlocutores para introducir oferta extranjera.

3. Tendencias y novedades presentadas

3.1. Tendencias globales

El lema de la edición 2026, "Into the Beyond", marcó el tono de toda la feria: el RC Show 2026 invita a las empresas a dejar atrás prácticas obsoletas, abrazar una era de reinvención y preparar sus operaciones para el futuro. No se trata de adaptación, sino de transformación. Nuevas ideas, innovaciones accesibles y tecnologías con propósito ayudan a recentrar el verdadero arte de la hospitalidad: técnicas atemporales, conexiones genuinas y experiencias inolvidables.

Las principales tendencias globales identificadas durante la feria fueron:

- **La experiencia como eje central, más allá del producto:**

El énfasis de la edición 2026 recayó en las experiencias más que en los productos individuales. Esta continuidad respecto a ediciones anteriores se refuerza con una propuesta más inmersiva, donde el diseño del espacio, la narrativa de marca y la conexión emocional con el cliente cobran mayor peso que la mera exposición de artículos.

- **Diversidad, inclusión y narrativas auténticas:**

Los pabellones Black Experience e Indigenous permitieron a emprendedores contar sus historias únicas y presentar sus productos. La dimensión inclusiva no fue únicamente temática, sino también comercial y cultural, consolidando una tendencia ya presente en ediciones anteriores y que sigue ganando peso en el sector.

- **El empoderamiento femenino como protagonista de la edición:**

Ontario Premier Doug Ford inauguró la feria el domingo 8 de marzo de 2026, coincidiendo con el Día Internacional de la Mujer, lo que brindó a Restaurants Canada la oportunidad de destacar los logros de las mujeres en la industria de la hostelería canadiense. Kelly Higginson, presidenta y CEO de Restaurants Canada, declaró que "las mujeres representan más de la mitad de la mano de obra del sector de la restauración en Canadá, y el sector avanza hacia un entorno más inclusivo". El evento especial Yes Shef, organizado por la asociación WORTH, reunió a las mejores chefs, *bartenders* y talentos emergentes para celebrar a las mujeres que están redefiniendo la industria canadiense de la alimentación y la bebida.

- **Tecnología aplicada a la gestión y la experiencia del cliente:**

Entre los expositores destacados en el ámbito tecnológico se encontraron Rogers, Clover, así como servicios de entrega de comida como SkipTheDishes, UberEats y Mealsy. La presencia de grandes plataformas digitales refleja la creciente integración de soluciones tecnológicas en la operación diaria de los negocios de restauración.

- **El auge de las bebidas no alcohólicas:**

La feria presentó varias opciones de bebidas no alcohólicas, en respuesta al descenso en el consumo de vino, licores y cerveza en Canadá. Esta tendencia fue además abordada desde el escenario principal: Chockie Tom, defensora de las bebidas indígenas y fundadora de Cornsilk Road, exploró en su conferencia magistral la historia de las bebidas y la socialización en torno a las opciones no alcohólicas, antes de reflexionar sobre el futuro de la hospitalidad.

- **Liderazgo, cultura de empresa y resiliencia del sector:**

Janet Zuccarini, fundadora de Gusto 54 Restaurant Group, mantuvo una conversación con Kelly Higginson sobre las habilidades esenciales de liderazgo y cómo construir una marca de restauración. El astronauta canadiense Chris Hadfield cerró la feria con una reflexión sobre su singular experiencia dirigiendo un "restaurante" en el espacio exterior y los hábitos que permiten a los líderes alcanzar el éxito. También se abordaron temas como el impacto de las políticas de inmigración de Canadá en el sector de la restauración y la salud mental en el ámbito de la hostelería.

3.2. Tendencias por producto

Respecto a las tendencias de producto destacamos:

3.2.1. Tecnología, herramientas y equipos

- **IA y Automatización Operativa**: Integración de soluciones inteligentes para la gestión de datos, atención al cliente y eficiencia en el *back of house* (ej. Intuitive AI, Zoho).

- **Soluciones Financieras Digitales:** Avance en sistemas de pago y plataformas de gestión financiera integradas para optimizar la rentabilidad (ej. Moneris, Monerix).

3.2.2. Alimentos y bebidas

- **Bebidas con identidad y conciencia**: Auge de la coctelería responsable, bebidas de origen indígena y destilados con propósito, reflejando una mayor trazabilidad y respeto por el patrimonio cultural.

- **Ingredientes *Premium* y Regionales:** Consolidación de pabellones internacionales (Italia, Perú) y locales (Ontario, Quebec) que presentan desde productos básicos de alta confianza, así como tomate, pasta, hasta especialidades *gourmet* como caviar artesanal.

3.2.3. Sostenibilidad operativa y limpieza

- **Higiene sustentable**: Implementación de soluciones de limpieza y gestión de residuos con certificación ecológica que reducen el impacto ambiental sin comprometer los estándares de seguridad (ej. Diversey Canada).

4. Valoración

El RC Show 2026 se consolida como uno de los eventos más relevantes para la industria de la restauración y la hospitalidad en Canadá. En su 81.ª edición, celebrada en The International Centre de Toronto, la Feria ha vuelto a reunir a miles de profesionales del sector, ofreciendo un espacio dinámico en el que confluyen innovación, diversidad y oportunidades de negocio.

Una de las grandes virtudes del evento es su capacidad para reflejar la evolución del sector en tiempo real. A través de sus diferentes *halls* y zonas temáticas, el RC Show permite a los asistentes descubrir desde las últimas innovaciones en tecnología para cocinas profesionales hasta productos alimentarios sostenibles y nuevas propuestas culinarias de distintos rincones del mundo.

La presencia de espacios dedicados a comunidades como la indígena o la africana refuerza el compromiso del evento con una gastronomía más inclusiva y representativa.

Más allá de ser una feria comercial, el RC Show actúa como un verdadero centro de conocimiento e inspiración. Las ponencias, concursos y demostraciones en vivo han ofrecido una mirada profunda sobre los retos actuales del sector, abordando temas clave como la sostenibilidad, la escasez de mano de obra o la digitalización de los procesos. El lema de esta edición, "**Into The Beyond**", pone el foco precisamente en los pilares que impulsan el futuro de la industria.

El evento también se ha consolidado como una buena plataforma para establecer contactos. Ya sea entre proveedores y compradores, emprendedores y mentores, o chefs y expertos tecnológicos, las oportunidades para el *networking* son una constante a lo largo de los tres días de feria. Este ambiente colaborativo favorece la generación de alianzas estratégicas y nuevas ideas para seguir creciendo en un sector en constante transformación.

Si bien el RC Show continúa posicionándose como un evento imprescindible para empresas consolidadas, el acceso puede suponer un reto para pequeños emprendedores, especialmente por los costes asociados a la participación. Aun así, su valor como escaparate de tendencias y punto de encuentro sectorial compensa, en muchos casos, compensa esta inversión inicial.

En definitiva, el RC Show 2026 ha vuelto a demostrar por qué es considerado un referente en Norteamérica. Con una propuesta integral que combina exhibición, formación e innovación, la feria sigue marcando el ritmo del futuro del *foodservice* y la hospitalidad.

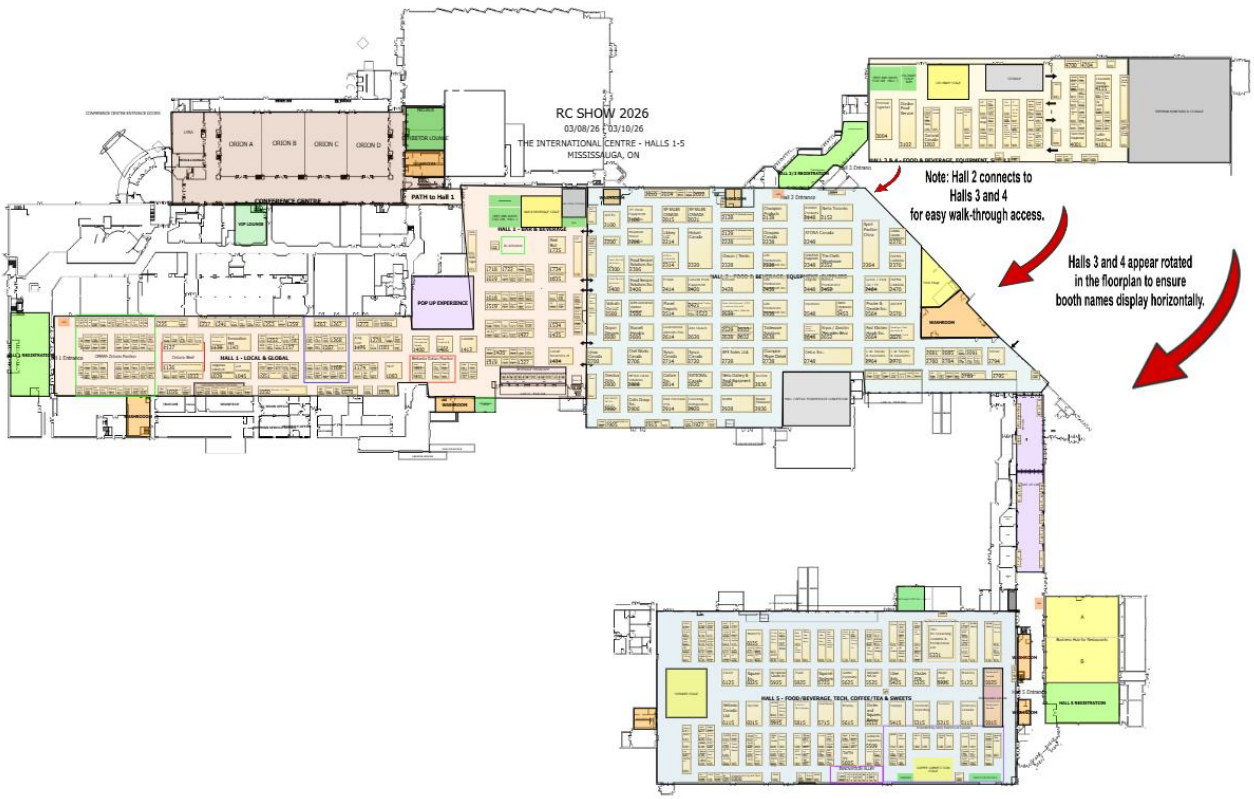
5. Anexos

5.1. Transporte a y desde de la feria

Para llegar a la feria hay varias opciones disponibles:

- **Conexión con el aeropuerto**: A diferencia de la edición de 2025, celebrada en el centro de la ciudad en Exhibition Place, la RC SHOW 2026 tuvo lugar en “The International Centre”, ubicado en Airport Road, a tan solo 3 kilómetros del Aeropuerto Internacional Pearson de Toronto (YYZ); lo que facilita drásticamente el acceso para los asistentes internacionales y de fuera de la provincia, al situarse a pocos minutos del principal aeropuerto de la ciudad.
- **Conexión ferroviaria regional (GO Train)/ (UP Express):** El recinto cuenta con una parada adyacente llamada **Malton GO Station** a la cual se puede llegar con conexión directa desde Union Station, la estación central de la ciudad por 3,30 CAD.
- **Servicios de transporte con conductor (VTC/Rideshare):** Las plataformas autorizadas para operar directamente en el recinto fueron Uber, Lyft y Hopp. El punto de recogida y descarga exclusivo era la puerta principal del recinto señalada como Entrance 1.
- **Transporte propio:** El recinto contaba con plazas de aparcamiento gratis, aunque fueron insuficientes para la magnitud del evento.

5.2. Plano de la feria



5.3. Enlaces de interés

En el siguiente enlace se puede acceder a la agenda virtual de eventos de RC SHOW 2026.

5.4. Fotografías de la feria

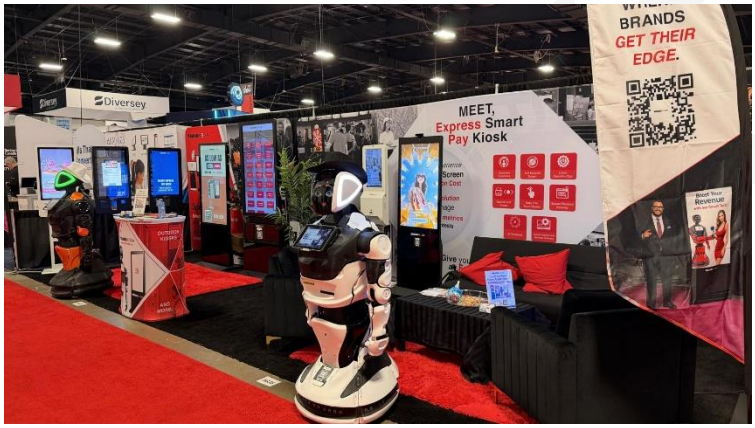









GREEN pack
FAEMA
VARIETY YOU WANT
PLASTIK | GREEN pack


Diversey
MEET,
Express Smart
Pay Kiosk
BRANDS
GET THEIR
EDGE.

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

Información y atención al cliente
913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)
www.icex.es/es/contacto

Para buscar más información sobre mercados exteriores www.icex.es/es/buscador

www.icex.es

IF

GOBIERNO DE ESPAÑA
VICEPRESIDENCIA PRIMERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPRESA
ICEX