

El concepto del “*ready to eat*” se postula como una de las grandes macro tendencias hosteleras de 2025

El segmento de platos preparados, que ha tenido un crecimiento del 41,5% entre 2018 y 2023, se ha convertido en una nueva opción para incrementar la rentabilidad de los negocios Horeca por el cambio de hábitos de consumo y la inflación

HIP 2025 analizará el auge de la comida lista para consumir y el estado del *delivery* en España, de la mano de directivos de firmas como JustEat, Uber, Vicio, Goiko, KFC, Chalito o Manolo Bakes

Madrid, 11 de febrero de 2025. – La novena edición de [HIP – Horeca Professional Expo](#), que tendrá lugar del 10 al 12 de marzo en IFEMA Madrid, será el escenario que llevará sobre la mesa las macro tendencias que se están viendo en la hostelería este 2025. Una de ellas, que se prevé que en los próximos doce meses coja aún más fuerza, es el “*ready to eat*”, concepto que refleja el cambio de hábitos de consumo actual. Y es que los platos preparados están en auge, sobre todo en los últimos años, tal y como indica el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, quien recoge que de 2018 hasta 2023 este mercado ha aumentado un 41,5%.

El consolidado crecimiento viene dado principalmente por la transformación de las prioridades de los consumidores, que prefieren descargarse de obligaciones diarias reduciendo su tiempo a cocinar, independientemente de la edad. Igualmente, los precios en la distribución alimentaria se mantienen más estables, por lo que facilita que el cliente actual, en un entorno de inflación, opte por lo que está listo para comer, que, de la misma manera, se puede percibir como más saludable. Estos factores llevan a que el *retail* sea el principal impulsor del “*ready to eat*” estimulando la innovación tanto en la parte de producto como de *packaging* o de experiencia.

Según datos de Circana de 2024, este nicho genera ya 1.848 millones de euros al año y se prevé que siga al alza. Es por este motivo que, HIP 2025, desgranará todas las claves de la tendencia y hacia dónde se dirige en el foro de **Delivery & Ready to Eat**.

Pero más allá de las elaboraciones hechas para consumir, el encuentro pondrá el foco en el estado del *delivery* en un momento en el que casi la mitad de los españoles -un 46,7%- dice pedir comida a domicilio, de acuerdo con la encuesta del CIS de septiembre de 2024. **Íñigo Barea**, Director General de JustEat-TakeAway España, el primer gran agregador y actor clave en el ámbito nacional en el *food delivery*, será el encargado de estudiar las inclinaciones del segmento y hablar de su futuro.

Asimismo, **Ana Zoueïn**, Sales Lead en Uber Direct España, presentará el servicio de la compañía de movilidad dedicado a los negocios hosteleros para el reparto de sus productos. Zoueïn detallará sus capacidades y revelará las mejores opciones para disponer de una última milla eficiente a la vez que rentable.

De Vicio a Chalito: las historias de éxito en HIP 2025

HIP 2025, manteniendo la prioridad de contar con historias de éxito que son referentes en la industria, albergará el testimonio de marcas que han devenido ejemplos en el *food delivery*. Este es el caso de **Vicio** y **Goiko**, firmas que han puesto en valor la excelencia del formato en el ámbito de las hamburguesas. **Aleix Puig**, cofundador, y **Alberto Flores**, responsable de *food delivery*, respectivamente, explicarán sus modelos de negocio inspiradores.

Paralelamente, **Pablo Guasch**, director de F&B y Recursos Humanos de Chalito, profundizará en otra de las propuestas gastronómicas que se ha incorporado con firmeza en el *delivery*: las milanesas. Guasch hará hincapié en la evolución de la categoría y de **Chalito**, compañía de la que el 22% de su facturación se debe al canal de *take away*. Junto a ellos, el congreso citará a directivos de firmas que se caracterizan por su fuerte apuesta por la entrega a domicilio como son **Manolo Bakes, Las Muns, Dunkin', Deleito o Empanadas Malvón**.

Por su parte, **Diri Thadhani**, Comercial Delivery Manager en **KFC España y Portugal**, hará énfasis en la perspectiva más tecnológica del *delivery* exponiendo cómo la inteligencia artificial ha supuesto un paso más en la mejora de los procesos. Así, destacará la integración de la solución en las entregas por parte de la empresa que en 2024 se posicionó como la tercera firma de comida rápida más importante de España, de acuerdo con la cuota de gasto.

La restauración automatizada pide paso

Otro de los segmentos de la hostelería en el que está entrando la IA es la restauración automatizada. La herramienta digital permite hiperpersonalizar las experiencias, analizar las preferencias de los consumidores y gestionar inventarios, entre otras opciones, aportando así una mejora en el servicio y en las operaciones. Para ahondar en esta cuestión y debatir el camino que seguirá el *unattended*, HIP 2025 albergará el foro de Restauración Automatizada en el que hablarán voces líderes de la talla de **Xavier Arquerons**, CEO de Arbitrade. Del mismo modo, en sus escenarios se pondrán en común las opciones que brinda el sector en un contexto de cambio en el que se buscan vivencias más *premium* y exclusivas.

HIP – Horeca Professional Expo (10-12 de marzo de 2025, IFEMA MADRID): es el mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración que reúne cada año en Madrid las últimas soluciones, tendencias y modelos de negocio para mejorar la competitividad de esta industria. Además, en el marco de HIP se celebra el congreso Hospitality 4.0 Congress, con 10 auditorios, más de 30 summits y más de 750 ponentes con una agenda específica para cada profesional con las últimas innovaciones para cada segmento de la industria: hotel, restaurante, bar, colectividad, delivery/take away y servicios al viajero.

HIP es un evento de: