Estudio 2026

DETRÁS DE LA BARRA: SITUACIÓN, RETOS Y FUTURO DEL SECTOR HOSTELERO

makro

HOSTELERÍA DE ESPAÑA ©

makro DÍA DE LA HOSTELERÍA

ÍNDICE

1. Objetivos y planteamiento metodológico Pág: 3

2. Conclusiones y recomendaciones Pág: 7

3. Resultados

3.1 Situación y retos de la hostelería Pág: 9

3.2 Evolución y adaptación del sector Pág: 14

3.3 El hostelero y su actividad Pág: 18

1

Objetivos y planteamiento metodológico

OBJETIVOS

SITUACIÓN ACTUAL Y RETOS DEL SECTOR: el estudio tiene como objetivo conocer la situación actual de los profesionales de la hostelería en España, identificando sus principales retos, cambios y perspectivas de futuro, así como su relación con la actividad hostelera.

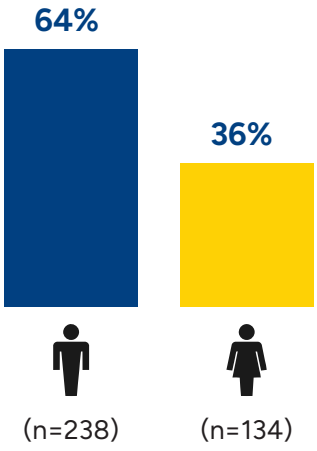
ADAPTACIÓN Y EVOLUCIÓN DE LA HOSTELERÍA: conocer cómo los establecimientos están respondiendo a este contexto a través de cambios en la gestión, digitalización, incorporación de nuevas tecnologías e inteligencia artificial, así como las modificaciones realizadas en su oferta y modelo de negocio.

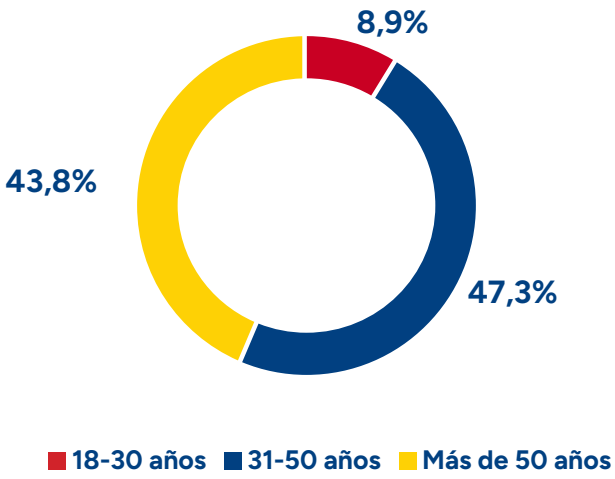
PERSPECTIVAS Y EXPERIENCIA DEL HOSTELERO: Explorar las expectativas de evolución del sector, las motivaciones y dedicación de los profesionales, los aspectos que consideran más relevantes de su actividad y el reconocimiento que perciben por parte de la sociedad y las administraciones.

PLANTEAMIENTO METODOLÓGICO

- **Encuesta online:** sobre BBDD de clientes de Makro y Hostelería España
- **Cuestionario:** elaborado por Makro
- **Público objetivo:** hosteleros de España
- **Tipo de muestreo:** lanzado a BBDD de clientes de Makro con 50.000 clientes
- **Error muestral:** +-5,1% para un intervalo de confianza del 95%
- **Fechas del campo:** del 5 al 15 de septiembre de 2026
- **Muestra:** 372 encuestas

PERFIL DEL ENTREVISTADO





Región	(%)	(n)
Andalucía	18,50%	69
Aragón	2,70%	10
Principado de Asturias	1,90%	7
Baleares	5,10%	19
Canarias	4,00%	15
Cantabria	1,30%	5
Castilla-La Mancha	2,70%	10
Castilla y León	2,70%	10
Cataluña	10,20%	38
Extremadura	0,80%	3
Galicia	1,90%	7
La Rioja	1,90%	7
Comunidad de Madrid	12,90%	48
Región de Murcia	2,40%	9
Comunidad Foral de Navarra	1,10%	4
País Vasco	7,80%	29
Comunidad Valenciana	22,00%	82

2

Conclusiones y recomendaciones

El presente estudio ofrece una visión global sobre la situación actual de los profesionales de la hostelería, sus principales retos, las vías de adaptación del negocio y sus perspectivas sobre el futuro del sector.

1. SITUACIÓN Y RETOS DE LA HOSTELERÍA

- La inestabilidad de los costes continúa condicionando la actividad: 7 de cada 10 profesionales los perciben como inestables, aunque las perspectivas sobre el futuro del sector son moderadamente positivas (3,3 sobre 5).
- La falta de personal constituye uno de los principales retos: el 57,5% encuentra dificultades para contratar, lo que lleva principalmente a asumir una mayor carga de trabajo personalmente. Frente a este contexto, los establecimientos han recurrido principalmente al ajuste de precios, la reducción de personal y la adaptación de la oferta como vías para hacer frente al incremento de costes.
- Las nuevas normativas analizadas presentan, en general, un impacto limitado sobre la operativa diaria de los establecimientos.

2. UN SECTOR EN ADAPTACIÓN

- La digitalización avanza, aunque todavía un 26,9% declara no utilizar herramientas digitales en su negocio.
- La IA comienza a incorporarse a la actividad hostelera: el 41,9% ya la utiliza, principalmente para marketing, redes sociales y creación de contenidos.
- Los establecimientos también están adaptando su oferta a nuevas necesidades y hábitos de consumo, especialmente mediante opciones para personas con sensibilidades o intolerancias alimentarias y una mayor variedad de bebidas sin alcohol.

3. EL HOSTELERO COMO FORMA DE VIDA

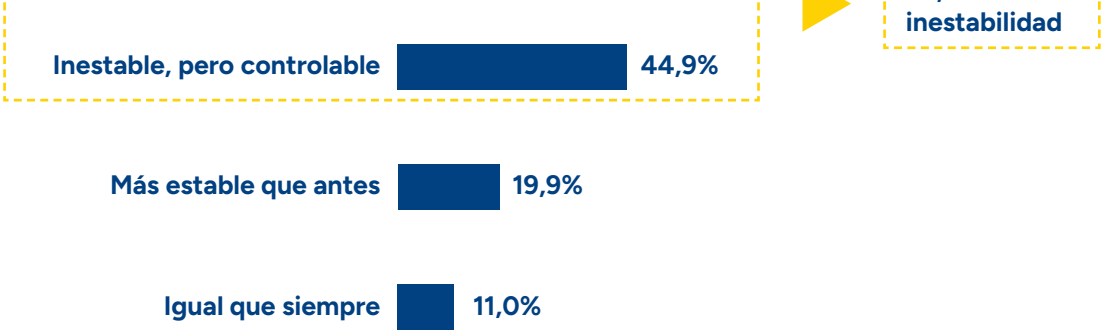
- La hostelería implica una elevada dedicación personal: 6 de cada 10 profesionales trabajan 11 horas o más al día, con la cocina y las gestiones administrativas como principales tareas consumidoras de tiempo.
- Ser su propio jefe, la satisfacción personal y entender la hostelería como un modo de vida son las principales motivaciones para continuar en el sector.
- Los principales retos del día a día combinan la calidad del servicio, la sostenibilidad económica y la gestión del personal.
- Existe una baja percepción de reconocimiento, especialmente por parte de las administraciones: solo el 16,4% considera que estas reconocen suficientemente la labor del sector.

3
Resultados

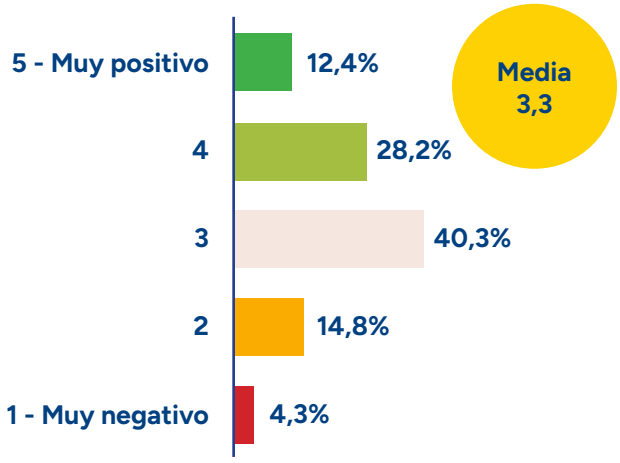
3.1
Situación y retos de la hostelería

El contexto económico continúa siendo complejo para la hostelería: 7 de cada 10 profesionales perciben los costes como inestables, aunque la mayoría considera que son controlables, mientras que las perspectivas de futuro se mantienen moderadamente positivas.

Evolución de los costes



Percepción del futuro



La **presión de costes** está llevando principalmente a trasladar parte del incremento a **precios** (mayoritariamente subiéndolos a nivel de la inflación), **reducción de personal**, **ajustes de formato** del menú y racionalizar el **número de proveedores.**

Ajustes ante la evolución de los costes

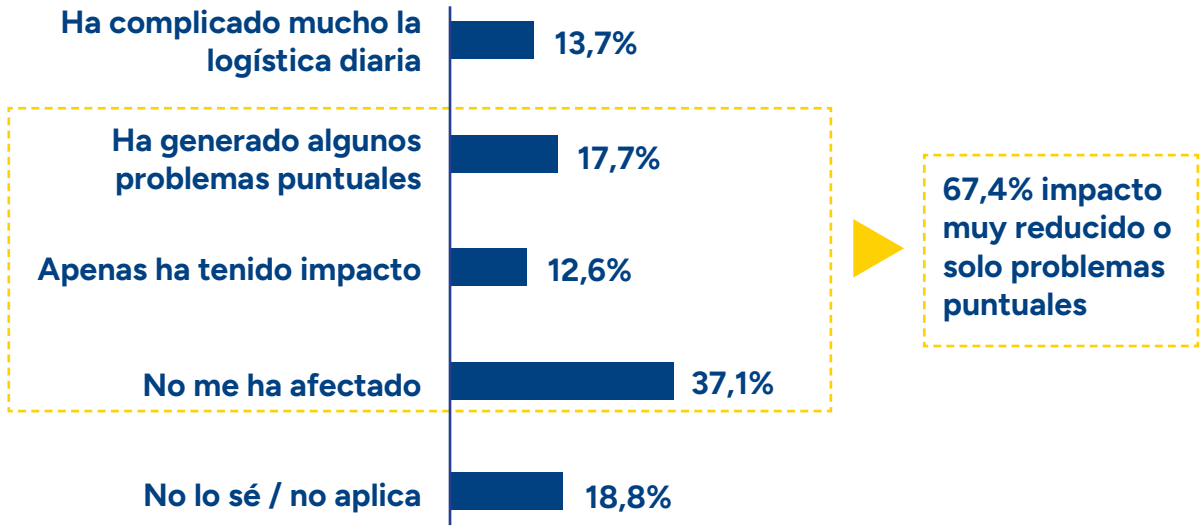
La falta de personal se consolida como un reto relevante para la hostelería: el 57,5% encuentra dificultades para contratar, y la principal consecuencia de esto es que el hostelero acaba asumiendo personalmente una mayor carga de trabajo.

Disponibilidad de personal para hostelería

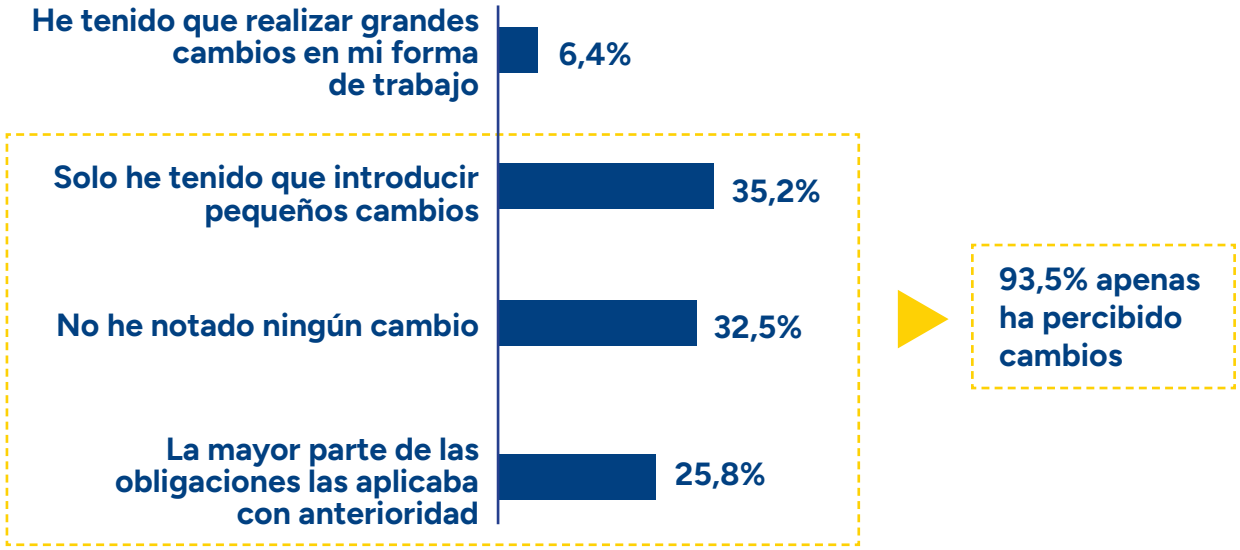
Efecto de la falta de personal

Las nuevas normativas tienen un impacto limitado en la operativa diaria de la mayoría de establecimientos: el 67,4% apenas ha experimentado problemas o no se ha visto afectado por las ZBE, mientras que el 93,5% apenas ha percibido cambios derivados de la normativa sobre desperdicio alimentario

Efecto de las ZBE a la recepción de pedidos de proveedores



Efecto de la nueva normativa de desperdicio alimentario

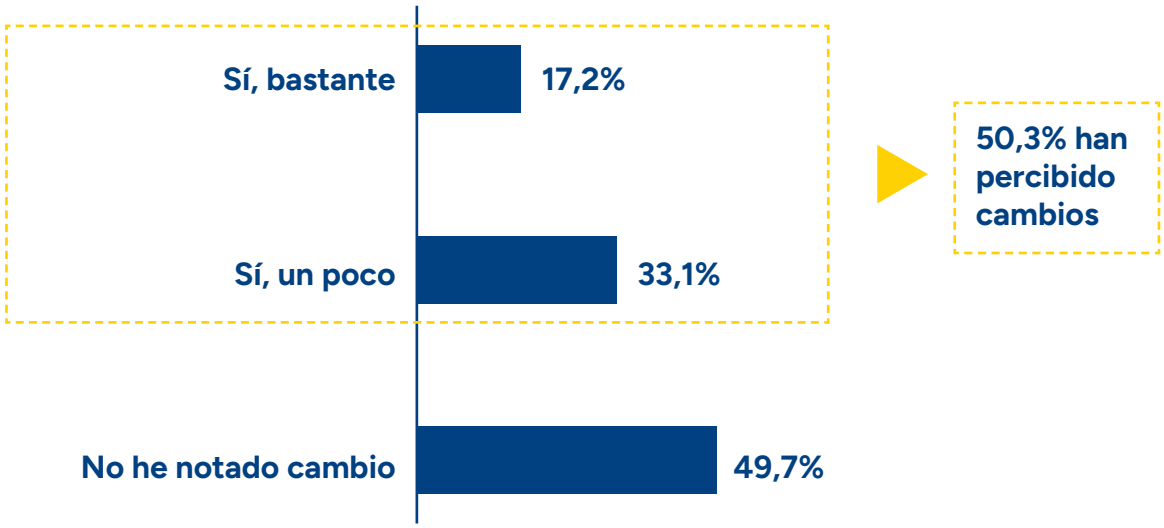


3.2
Evolución y adaptación del sector

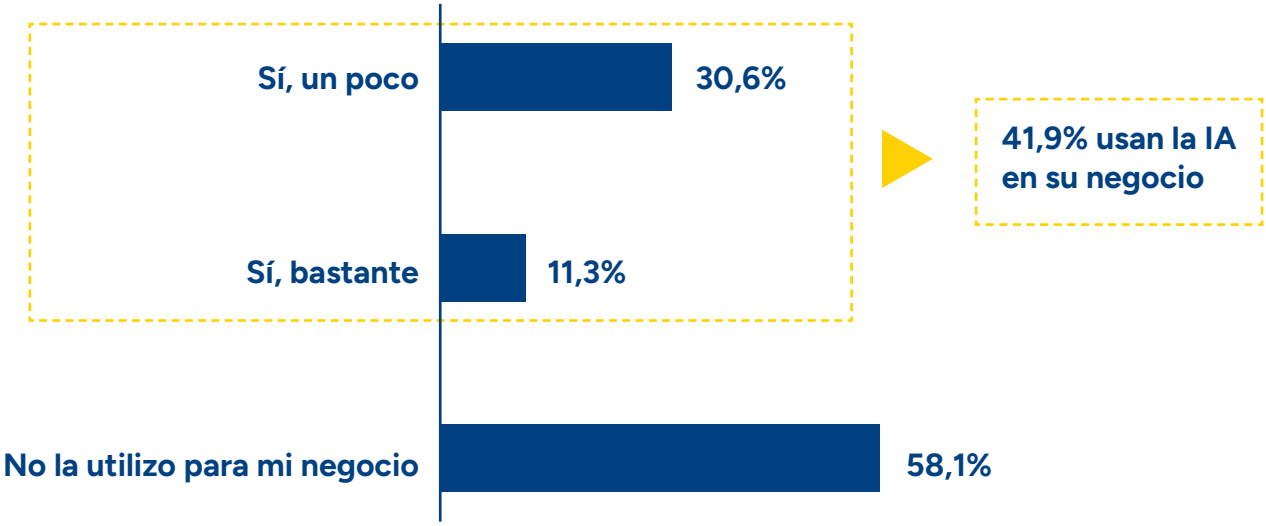
La digitalización está presente en buena parte de los negocios, aunque todavía existe margen de desarrollo: la página web y las herramientas de gestión/contabilidad son las soluciones más extendidas, aunque solo la mitad de los profesionales percibe algún impacto positivo en la rentabilidad

Herramientas digitales usadas por los negocios de hostelería

¿Han mejorado las herramientas digitales la rentabilidad del negocio?



La IA ya está presente en 4 de cada 10 negocios hosteleros, aunque su uso sigue siendo mayoritariamente puntual: el 30,6% la utiliza poco frente a un 11,3% que lo hace de forma más habitual, concentrándose principalmente en tareas de marketing, redes sociales y creación de contenidos.

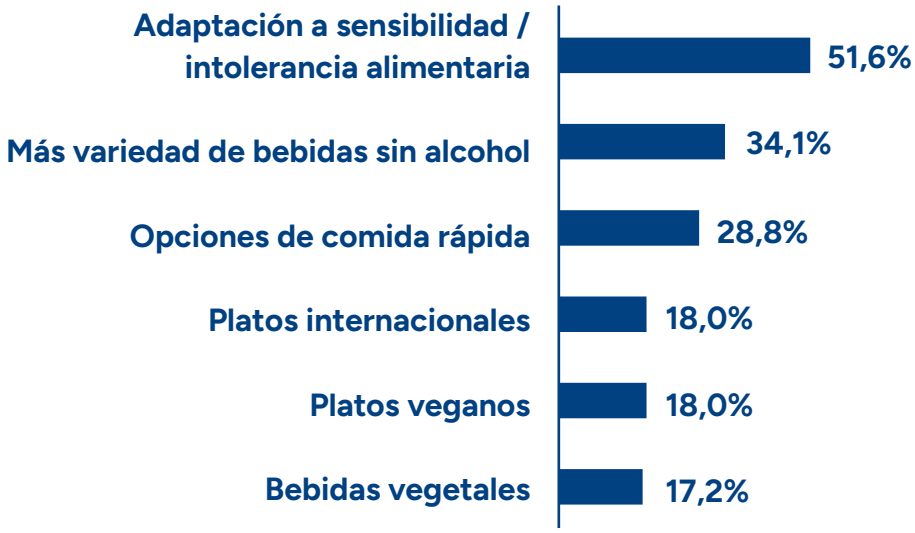


La IA se utiliza eminentemente para **labores de creación de material gráfico y contenido**, ya sea para redes sociales, campañas de **marketing**, **cartelería** o el diseño de las **cartas** y **menús**.

De manera más secundaria también se aplica en procesos operativos como apoyo para tareas administrativas y redacción de contratos y otros materiales legales.

La adaptación a nuevas necesidades de consumo es un reto para el sector materializado principalmente en la incorporación opciones para personas con sensibilidades o intolerancias alimentarias y las bebidas sin alcohol.

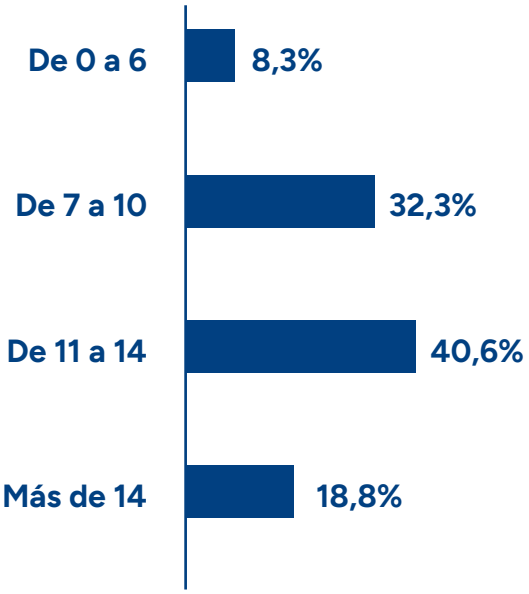
Adaptaciones a nuevos hábitos de consumo



3.3
El hostelero y su actividad

La actividad hostelera exige una elevada dedicación: 6 de cada 10 profesionales trabajan 11 horas o más al día, con la cocina y las gestiones administrativas como las tareas que más tiempo absorben.

Horas dedicadas a la hostelería al día



Tareas que absorben más tiempo al día

Ser su propio jefe es la principal motivación para continuar en la hostelería, seguida de la satisfacción personal y trabajar en aquello que les gusta, mientras que para un tercio del sector la hostelería representa, además, un modo de vida.

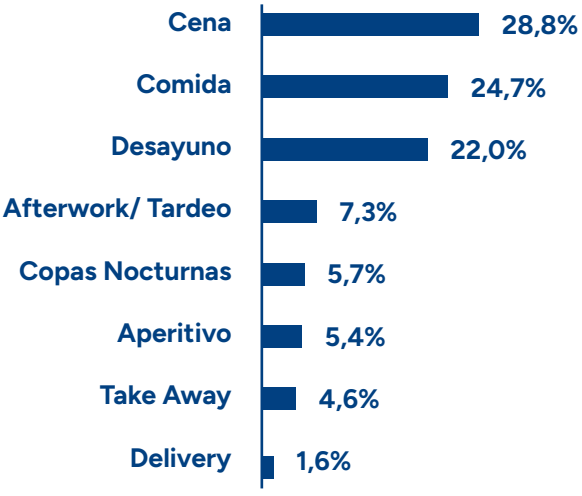
Motivación principal para seguir en el sector

Mantener los estándares de calidad y hacer frente a los pagos son los principales retos del día a día, seguidos de la **gestión del personal** y la necesidad de **diferenciarse** de la competencia.

Las tres comidas principales, los momentos más rentables para el negocio.

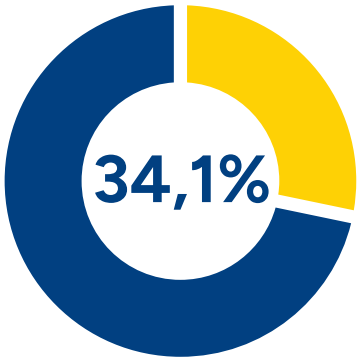
Principal reto en el día a día

Momentos del día más rentables

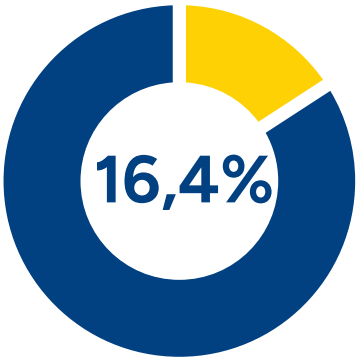


La percepción de reconocimiento del sector es baja, especialmente por parte de las administraciones.

Los testimonios refuerzan además la percepción de una actividad exigente, que requiere dedicación, constancia y capacidad de gestión.



34,1% se siente reconocido por la sociedad



16,4% se siente reconocido por las administraciones

En general, la hostelería se define como una actividad exigente que requiere vocación y esfuerzo.

Paciencia, dedicación, vocación, gestión planificada y capacidad de diferenciación como pilares clave para llevar con éxito un negocio de hostelería.

"Que tengan paciencia, constancia y mucha dedicación. Es fundamental controlar bien los costes, elegir buenos proveedores, cuidar la calidad del producto y ofrecer un buen servicio. La hostelería requiere mucho esfuerzo, pero con una buena organización y pasión por lo que haces puede ser muy gratificante."

"No es fácil pero con constancia, teniendo sentido de pertenencia y sabiendo que tu eres el único que puede levantar tu negocio. No siendo como los demás y muy importante teniendo un lugar impecable con música agradable ambiente familiar iluminado. Así en un pueblito como en mi caso, me dicen que parece un bar de ciudad cuando entran."

makro

HOSTELERÍA DE ESPAÑA ©