vinetur

# La hostelería británica sufre un alza del 65% en la energía en una década

Catering, hoteles y pubs encabezan el impacto de una factura que ahoga márgenes del sector

jueves 11 de junio de 2026



La hostelería británica ha registrado en la última década una subida media del 65% en los precios de la energía, según datos del índice de inflación sectorial elaborado por Dojo. El informe sitúa a este sector entre los más afectados del Reino Unido por el encarecimiento del suministro, por encima de la media del conjunto de las empresas del país, donde los gastos operativos han aumentado un 48%.

El estudio recoge además diferencias por actividad. Las empresas de catering son las que más han visto subir su factura energética, con un alza del 73% en diez años. Les siguen los hoteles, con un 64%, y los pubs y bares, con un 57%. La evolución afecta a negocios con un consumo intensivo de electricidad y gas, como cocinas profesionales, sistemas de agua caliente, cámaras frigoríficas, lavandería o climatización.

La publicación de estos datos coincide con un momento de presión sobre los márgenes del sector. En marzo, el secretario de Energía del Reino Unido planteó que los locales de hostelería podían ahorrar sirviendo la cerveza a una temperatura más alta durante el verano. A partir de esa discusión, la firma Bionic, dedicada a comparar servicios para pequeñas empresas, ha difundido cinco medidas que considera más útiles para reducir la factura sin alterar el servicio al cliente.

La primera recomendación se centra en la gestión del agua y el mantenimiento de las instalaciones. El equipo de energía de Bionic recuerda que los sistemas de agua, sobre todo cuando implican producción y uso de agua caliente, consumen mucha energía. Por eso, pequeñas reducciones en el consumo pueden traducirse en ahorros inmediatos. La empresa señala que una parte habitual del despilfarro procede de fugas, grifos que gotean, equipos antiguos y aparatos poco eficientes.

Según esta propuesta, las auditorías periódicas, las reparaciones y la renovación de equipos permiten recortar tanto el uso de agua como el gasto energético asociado. En hoteles y restaurantes, donde duchas, lavavajillas industriales y cocinas funcionan durante muchas horas al día, ese control tiene un efecto directo sobre la factura mensual.

La segunda medida pasa por revisar la iluminación. Bionic indica que la luz puede representar hasta el 40% del consumo eléctrico en algunos negocios, sobre todo en épocas con menos horas solares o en locales con amplias zonas interiores. La

recomendación es instalar sensores de movimiento en espacios de paso limitado, como almacenes, aseos o cuartos de servicio, para que las luces se apaguen solas tras uno o dos minutos sin actividad.

A esa medida se suma el cambio de bombillas halógenas por tecnología LED. La empresa calcula que las LED usan hasta un 90% menos energía que las bombillas incandescentes tradicionales y duran más tiempo. Aunque la inversión inicial es mayor, Bionic sostiene que el ahorro compensa pronto ese desembolso.

El tercer punto pone el foco en los trabajadores. Un estudio citado por la compañía indica que más de un tercio de los empleados de pequeñas empresas, un 35%, gasta más energía en su puesto de trabajo pese a aplicar hábitos de ahorro en casa. A partir de ese dato, Bionic plantea que los negocios hablen con sus plantillas sobre medidas concretas para reducir consumos innecesarios.

Entre esas prácticas figuran apagar equipos cuando no se usan, vigilar puertas abiertas en zonas refrigeradas o ajustar mejor la climatización. La empresa también propone incentivos internos para favorecer la implicación del personal. En bares, cafeterías y hoteles, donde buena parte del consumo depende del uso diario de maquinaria y luces durante turnos largos, esa vigilancia puede tener efecto si se convierte en rutina.

La cuarta recomendación es instalar contadores inteligentes. Estos dispositivos ofrecen información precisa y en tiempo real sobre cuándo y cómo se consume la energía. Para Bionic, disponer de esos datos ayuda a localizar patrones de gasto inútil y a corregir ineficiencias que pasan desapercibidas con una factura mensual convencional.

En un establecimiento hostelero, esa lectura puede servir para comprobar si ciertos equipos siguen funcionando fuera del horario necesario o si hay picos anómalos en determinadas franjas. También permite comparar jornadas y ajustar mejor horarios de encendido y apagado en cocina, climatización o iluminación.

La quinta medida tiene que ver con los contratos energéticos. Bionic advierte de que dejar pasar la fecha de renovación puede llevar a muchas empresas a tarifas fuera de contrato o tarifas variables impuestas por el proveedor una vez termina el acuerdo fijo. Según la firma, esos precios suelen situarse entre un 20% y un 50% por encima de una

tarifa negociada.

La empresa explica que estas condiciones no cuentan con la misma protección que un contrato cerrado a plazo fijo y pueden elevar con rapidez la factura mensual. Por eso recomienda revisar con antelación las fechas de vencimiento y negociar nuevas condiciones antes del fin del acuerdo vigente.

Las cifras conocidas este jueves, 11 de junio, reflejan hasta qué punto la energía se ha convertido en uno de los principales gastos para una parte amplia del negocio hostelero británico. El peso del consumo es especialmente alto en actividades ligadas a la restauración y al alojamiento, donde el servicio exige mantener equipos encendidos durante muchas horas y garantizar temperaturas estables tanto para clientes como para alimentos.

Aunque los datos proceden del Reino Unido, las recomendaciones apuntan a prácticas habituales en cualquier empresa hostelera: mantenimiento preventivo, renovación tecnológica, control interno del consumo y revisión periódica de contratos. En un sector donde cada punto porcentual cuenta sobre márgenes ajustados, reducir pérdidas invisibles puede ser una vía directa para aliviar la presión sobre las cuentas sin tocar precios ni rebajar prestaciones.