vinetur

La hostelería española prevé elevar sus ventas entre un 3% y un 4% este verano

El sector confía en mantener más de dos millones de empleos pese a 50.000 vacantes sin cubrir

lunes 29 de junio de 2026



La hostelería española prevé que sus ventas aumenten entre un 3% y un 4% durante la campaña de verano, según una primera estimación de Hostelería de España. La patronal calcula además que el sector mantendrá el empleo por encima de los dos

millones de trabajadores durante estos meses, en una temporada marcada por el gasto disponible de los clientes, las temperaturas y la dificultad para cubrir puestos.

Fuentes de la organización han explicado a Efeagro que esperan una evolución moderada y más estable que en ejercicios anteriores. Aun así, el sector confía en cerrar el año con un alza de hasta el 7%, según indicó David Martínez Fontano, presidente del comité sectorial de Horeca de Aecoc, durante la apertura del 20º Congreso Aecoc de Horeca.

Las cifras oficiales más recientes apuntan a un nuevo máximo en el empleo hostelero. En mayo, la afiliación a la Seguridad Social llegó a 2.003.393 trabajadores, tras sumar 65.772 cotizantes en un mes. La patronal considera que esa base permitirá sostener la actividad durante toda la campaña estival, pese a los problemas habituales para captar y conservar personal.

Para aliviar esa falta de mano de obra, Hostelería de España ha puesto en marcha este año un portal web que reúne las ofertas del sector. La herramienta busca ayudar a cubrir unas 50.000 vacantes que las empresas necesitan cubrir en restauración y alojamiento.

El comportamiento del consumidor será otro factor decisivo para el resultado final del verano. La patronal señala que el calor influye cada vez más en la elección del destino y observa un traslado de parte de la demanda hacia zonas del norte peninsular, donde las temperaturas suelen ser más suaves. Esa tendencia puede alterar el reparto habitual del gasto entre territorios y modificar la ocupación en bares, restaurantes y hoteles.

Las previsiones de reservas en restauración muestran, por ahora, una concentración clara en grandes destinos urbanos y turísticos. Según datos facilitados por TheFork a Efeagro para el periodo comprendido entre junio y septiembre, Madrid reúne el 30% de las reservas registradas en su plataforma, seguida de Barcelona con el 23%, Málaga con el 8%, Alicante con el 5% y Mallorca con otro 5%.

Si se compara el verano con el comportamiento habitual del resto del año, Málaga registra un aumento del 8% en las reservas y Alicante del 6%, según la misma fuente. La plataforma precisa que todavía faltan muchas reservas de última hora, habituales en esta época, por lo que la fotografía final puede variar a medida que avance julio y agosto.

Junto a las previsiones económicas, las organizaciones empresariales y de consumidores recuerdan que el aumento de clientes suele ir acompañado de más incidencias en los establecimientos. La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) advierte de que la fuerte demanda puede traducirse en más reclamaciones si no se informa bien al cliente sobre precios, suplementos o condiciones del servicio.

El portavoz de la OCU, Enrique García, ha recordado que los locales deben comunicar antes del consumo el precio completo de los servicios, con el IVA incluido. Esa obligación alcanza también a conceptos adicionales como el suplemento por terraza, que solo puede cobrarse si se informa previamente al cliente.

La organización también insiste en que la carta debe estar disponible en papel. García explica que esta exigencia busca garantizar el acceso a la información a todos los consumidores, incluidos quienes tienen más dificultades para usar códigos QR o dispositivos móviles. El uso extendido de menús digitales tras la pandemia no elimina esa obligación.

Otro punto habitual de conflicto aparece en la cuenta final. La OCU recuerda que no pueden incluirse productos no solicitados por el cliente, como aperitivos servidos sin petición previa. Tampoco puede cobrarse el agua del grifo, ya que su suministro gratuito está recogido en la normativa vigente.

En relación con las reservas, García añade que si un establecimiento aplica un pago previo, esa cantidad debe descontarse después del importe total de la factura. Sobre los medios de pago, recuerda además que lo único obligatorio para el negocio es aceptar efectivo, aunque muchos locales ofrezcan también tarjeta u otras fórmulas electrónicas.

Con estas previsiones sobre la mesa, la restauración entra en los meses centrales del verano con una expectativa de mejora contenida en ventas y con una fuerte dependencia del consumo turístico y nacional. El empleo seguirá siendo uno de los principales termómetros del sector, al igual que la capacidad de los negocios para cubrir plantillas y mantener el servicio en un periodo de alta afluencia.