vinetur

Más de la mitad de los hosteleros alemanes ve peores de lo esperado las reservas navideñas

La patronal atribuye la debilidad a recortes de gasto en empresas, familias y celebraciones más pequeñas

domingo 15 de noviembre de 2026



La campaña de comidas y cenas de Navidad ha arrancado en Alemania con menos reservas de las que esperaba una parte del sector hostelero. Una encuesta de DEHOGA, la patronal alemana de hoteles y restaurantes, sitúa en el 53% la proporción

de restauradores consultados en Renania del Norte-Westfalia que no está satisfecha con las reservas para celebraciones navideñas de 2026. Solo el 21% afirma estarlo.

El dato tiene un alcance directo para restaurantes, empresas de catering y hoteles, que suelen concentrar en las últimas semanas del año una parte relevante de su facturación en banquetes y eventos. DEHOGA atribuye esta debilidad a la contención del gasto por parte de empresas, asociaciones y también familias, en un momento de presión económica.

A seis semanas de Navidad, el sondeo en el estado más poblado de Alemania dibuja un mercado irregular. Patrick Rothkopf, presidente de DEHOGA en Renania del Norte-Westfalia, sostiene que por segundo año seguido se está viendo que muchas empresas renuncian a organizar estas celebraciones. Dentro del 53% de respuestas insatisfechas, un 11% se declara incluso “decepcionado”. El resto de participantes no pudo o no quiso hacer una valoración cerrada.

La patronal sitúa el problema en un cambio claro del comportamiento de los clientes corporativos. Romy Mayer, vicepresidenta de DEHOGA en Hesse y propietaria de un hotel, afirma que muchos hosteleros están intentando llenar sus locales antes de Navidad y que las empresas medianas, que otros años reservaban con antelación, tienen ahora menos margen para hacerlo. Mayer añade que también hay prudencia en grandes compañías y que, cuando se mantienen los encuentros, suelen celebrarse en un formato más pequeño.

La debilidad de estas reservas llega además en un momento delicado para el negocio. La Oficina Federal de Estadística de Alemania cifró en agosto una caída real del 5,4% de la facturación de la hostelería respecto al mismo mes del año anterior, una vez descontado el efecto de los precios. Ese retroceso, según DEHOGA, da más peso a la campaña navideña como vía para compensar parte del mal cierre del verano.

La rebaja del IVA aplicada a la comida desde principios de 2026 no ha cambiado de fondo ese cuadro, de acuerdo con la patronal. Mayer sostiene que la medida ha servido, como mucho, para mantener los precios “más o menos estables” y absorber una parte de los altos gastos de energía. En otras palabras, el alivio fiscal no se ha traducido en una recuperación suficiente de la demanda para eventos de empresa.

En los establecimientos queda ahora la opción de las reservas de última hora. Daniel Ohl, director gerente de DEHOGA en Baden-Wurtemberg, afirma que el sector confía en contrataciones a corto plazo, sobre todo por parte de familias y de celebraciones pequeñas organizadas por departamentos dentro de las empresas. A su juicio, al final de un año exigente persiste el deseo de salir a comer o cenar fuera, aunque no está claro que ese movimiento vaya a compensar la menor actividad de los grandes grupos.

Para la restauración, la diferencia no es menor. Un banquete de empresa o una comida de Navidad suele implicar mayor ocupación por mesa, menús cerrados y consumo concentrado en fechas de alta demanda. Si una parte de esos actos se cancela o se reduce de tamaño, el impacto se traslada a varios segmentos a la vez: sala, cocina, alojamiento en hoteles y servicios de catering.

La encuesta de DEHOGA no ofrece un dato para toda Alemania, pero las declaraciones de sus responsables en varios estados apuntan a una pauta parecida: presupuestos más ajustados, decisiones de contratación más tardías y reuniones de menor tamaño. Para muchos negocios, el tramo final de noviembre y diciembre será decisivo para medir hasta qué punto esa cautela termina convirtiéndose en menos ingresos.