vinetur

El mercado irlandés de comida fuera del hogar llegará a un récord de 10.800 millones de euros

Bord Bia avisa de que el alza del negocio depende más de los precios que del margen

martes 17 de noviembre de 2026

El mercado irlandés de restauración y alimentación fuera del hogar alcanzará en 2026 un valor récord de 10.800 millones de euros entre la República de Irlanda e Irlanda del Norte, un 4,4% más que el año anterior, según la previsión presentada este martes, 17 de noviembre, por Bord Bia en Dublín. Para la hostelería, el dato confirma que el negocio sigue avanzando en valor, pero también que buena parte de ese aumento procede de los precios y no de una mejora equivalente de los márgenes.

Bord Bia precisa que este mercado incluye toda la comida y bebida preparada y consumida fuera del hogar: restaurantes, pubs, hoteles, cafeterías, catering de empresa, hospitales, centros educativos y máquinas de vending. Las cifras no incluyen las ventas de alcohol. El organismo señala además que se trata del mayor valor registrado desde que empezó a seguir este sector hace 15 años.

La investigación, elaborada en colaboración con Technomic, recoge un cambio de fondo en la presión que soportan las empresas. Si en etapas anteriores el foco estaba en la inflación de los alimentos, ahora el peso principal recae en los gastos laborales, la energía y otros desembolsos de explotación. La inflación de materias primas, añade Bord Bia, se ha moderado desde los máximos anteriores, pero esa mejora no ha

eliminado la tensión sobre la rentabilidad.

Ese giro está llevando a muchas empresas a revisar cómo compran, producen y sirven sus productos. Bord Bia afirma que la prioridad pasa cada vez más por ganar productividad, mejorar la eficiencia y reducir la dependencia de tareas intensivas en mano de obra. En la práctica, eso se traduce en cambios de organización, ajustes de carta y más atención a soluciones que ahorren tiempo en cocina y servicio.

Maureen Gahan, especialista en foodservice de Bord Bia, sostiene que el mercado irlandés mantiene un buen comportamiento y que el sector trabaja ahora en un escenario muy distinto al de hace unos años. A su juicio, el avance del negocio está cada vez más ligado a los precios, mientras los consumidores eligen con más cuidado dónde gastan su dinero y dan más peso al valor, la salud, la conveniencia y la calidad.

La presión laboral aparece como el principal problema estructural para las empresas del ramo. Bord Bia señala que la subida de los salarios, la falta de personal cualificado, los cambios en el salario mínimo, el aumento del PRSI patronal y la implantación de la adscripción automática a planes de pensiones elevarán en torno a un 6% el gasto de empleo de un trabajador que cobra el salario mínimo. Para muchos negocios, sobre todo los de tamaño medio, ese ajuste limita la capacidad de absorber más gastos sin trasladarlos al cliente.

El informe identifica cinco líneas de adaptación. La primera es la innovación en plantillas, con nuevos modelos de contratación, aplicaciones para trabajadores eventuales y equipos móviles. La segunda es el rediseño de la operativa y de la oferta, con externalización de categorías que requieren mucha mano de obra y traslado de parte de la producción fuera del local. La tercera pasa por nuevas vías de ingreso y nuevos formatos, como la ampliación al comercio minorista, modelos de reparto más flexibles y áreas de restauración en autopistas.

La cuarta línea es la eficiencia apoyada en tecnología, con inteligencia artificial, pedidos digitales y herramientas para comparar costes. La quinta se apoya en una innovación más pegada al cliente, con productos vinculados al bienestar, experiencias premium y más transparencia nutricional. Bord Bia interpreta que este conjunto de cambios apunta a un sector que no se limita a asumir subidas de gastos, sino que está

rehaciendo su manera de operar.

En ese proceso también gana peso la relación con proveedores especializados. Bord Bia observa que cada vez más negocios optan por colaborar con empresas externas para acceder a conocimiento técnico, aliviar la presión sobre las plantillas y mejorar la eficiencia diaria, en lugar de producir todo dentro del establecimiento. Gahan considera que esa tendencia abre una vía de negocio para los productores irlandeses de alimentos y bebidas capaces de aportar productos con más valor añadido y soluciones útiles para la restauración.

Otro de los mensajes del informe es la división interna del mercado. Los negocios centrados en precio y conveniencia, como la restauración rápida y los establecimientos de comida para llevar, siguen rindiendo mejor que la media del sector. En el otro extremo, los locales basados en una experiencia premium se mantienen con solidez. Entre ambos polos, muchas empresas del segmento medio reciben más presión a medida que el cliente se vuelve más selectivo con el gasto. Bord Bia espera que esa separación se acentúe durante los próximos 12 a 24 meses.

La previsión para 2027 apunta a otro aumento del 4,6%. Ese horizonte será uno de los ejes del seminario anual de foodservice de Bord Bia previsto para este martes, 17 de noviembre, en el hotel Johnstown House de Enfield, donde, según la organización, más de 300 profesionales del sector se reunirán para debatir la respuesta empresarial a la presión laboral, los cambios en el comportamiento del consumidor y las oportunidades de negocio que pueden aparecer en el mercado irlandés de consumo fuera del hogar.