vinetur

La hostelería española encara 2026 con 1,87 millones de empleados y el absentismo como principal reto

El sector pide más formación y soluciones conjuntas ante la falta de personal y las bajas laborales por incapacidad temporal

lunes 12 de enero de 2026



El sector de la hostelería en España afronta el año 2026 con la mirada puesta en dos cuestiones principales: la evolución del empleo y el absentismo laboral por incapacidad temporal. Así lo ha explicado José Luis Álvarez Almeida, presidente de Hostelería de España, en una entrevista concedida a Efeagro. Según Álvarez, estos dos factores

serán los que marquen si este año puede considerarse simplemente bueno o llegar a ser excelente para los bares, restaurantes y cafeterías del país.

El presidente de la patronal asumió el cargo en marzo y se muestra optimista respecto al comportamiento de los negocios durante este año. Sin embargo, advierte que las bajas laborales por incapacidad temporal siguen siendo un obstáculo importante, especialmente para los pequeños y medianos establecimientos. Álvarez señala que no se trata de un problema exclusivo de los trabajadores ni del propio sector, sino que requiere una respuesta conjunta desde la sanidad pública y privada. Además, pide a los sindicatos que colaboren para buscar soluciones.

Aunque la hostelería no figura entre los sectores con mayor nivel de absentismo por incapacidad temporal, su estructura hace que estas bajas tengan un impacto considerable. El presidente pone como ejemplo las dificultades para encontrar personal durante periodos clave como la Navidad, cuando una baja inesperada puede complicar mucho la gestión diaria.

La falta de personal cualificado es otro problema estructural que arrastra el sector desde hace años. En 2025 se alcanzó una media de 1,87 millones de trabajadores en hostelería, 40.000 más que el año anterior. A pesar de este aumento, sigue habiendo necesidad de profesionales formados. Álvarez insiste en que el trabajo en hostelería requiere preparación y profesionalidad, y subraya la importancia de diferenciar entre un camarero sin formación y un profesional de sala.

En este sentido, el peso de la población extranjera es cada vez mayor en el sector. El presidente explica que España acoge a inmigrantes y que muchos encuentran su primera oportunidad laboral en bares y restaurantes. Por ello, considera necesario impulsar programas específicos en centros educativos y escuelas de Formación Profesional para cubrir la demanda de personal cualificado.

Álvarez también lamenta la falta de diálogo con el Gobierno sobre cuestiones como la subida del Salario Mínimo Interprofesional. Defiende que estos asuntos deben regularse a través de los convenios colectivos del sector.

Otro asunto que preocupa a los empresarios es la transformación de algunos supermercados, que han comenzado a instalar zonas para consumir comida dentro del propio establecimiento. Este fenómeno, conocido como “mercaurantes”, no supone una amenaza directa según Álvarez, pero sí plantea dudas sobre la regulación. Reclama a las administraciones que exijan a estos negocios las mismas condiciones sanitarias y laborales que a bares y restaurantes tradicionales: espacios diferenciados, cocinas cerradas, aseos independientes y trabajadores bajo convenio colectivo.

Las tendencias de consumo también influyen en el sector. El descenso del consumo de alcohol ha impulsado las ventas de cervezas sin alcohol, especialmente las 0,0. Los bares suelen ser los primeros en notar estos cambios y adaptarse a ellos. Sin embargo, algunos establecimientos se ven obligados a cerrar o reinventarse debido a factores como la pérdida de población en zonas rurales.

A pesar de estos problemas estructurales, el sector encara el nuevo año con optimismo tras un 2025 marcado por el aumento del coste salarial y por un turismo que sigue siendo clave para la facturación. La hostelería española confía en poder superar los obstáculos relacionados con el empleo y el absentismo para consolidar su recuperación durante 2026.