vinetur

El delivery ya representa hasta el 30% de la restauración en España

El crecimiento del delivery fuerza a la cocina tradicional a adaptar sus formatos

martes 13 de enero de 2026



El mercado global de delivery creció un 10,7% en 2025 y en España ya supone entre el 22% y el 30% de la restauración, según datos de Deliverect y Statista. En Barcelona, restaurantes como Paellería muestran cómo la tradición puede adaptarse al ritmo urbano con formatos individuales y un servicio ágil, sin perder la técnica ni el sabor original. Diana Londoño, directora de operaciones de Paellería, explica que su objetivo

es que la paella forme parte del día a día, sin que pierda su esencia. El restaurante, situado en el Eixample, ofrece paellas individuales elaboradas al momento, sin mínimo de comensales, y una carta de tapas mediterráneas pensadas para disfrutar sin esperas ni formalidades.

La transformación digital y la globalización han cambiado la relación de los consumidores con la comida. En entornos urbanos, la demanda de variedad, rapidez y experiencias sin fricciones ha normalizado platos que antes eran exclusivos, como el sushi o elaboraciones locales complejas. El mercado global de food delivery alcanzó en 2025 los 173.500 millones de dólares, con una previsión de crecimiento anual del 7,3% en Europa hasta 2030. En España, la restauración supera los 42.500 millones de euros, con incrementos anuales de entre un 3% y un 4%.

Barcelona actúa como laboratorio urbano de estas tendencias. Según el Observatori del Turisme, el gasto medio de los visitantes en la ciudad creció un 7,3% en 2024, lo que obliga a los restaurantes a ofrecer propuestas ágiles y auténticas. Los formatos individuales y el servicio rápido ganan terreno frente a la experiencia colectiva tradicional. Platos históricamente rituales, como la paella, se reinventan para encajar en esta nueva lógica. En Paellería, cada arroz se cocina con fuego vivo y caldo reducido, igual que en una paella para ocho personas, pero adaptado a piezas pequeñas que requieren mayor precisión.

De cara a 2026, la rapidez será un factor decisivo para elegir dónde y qué comer. Los clientes buscan soluciones que les permitan disfrutar sin esperas, tanto en sala como para llevar o a domicilio. La tendencia apunta a integrar todos estos canales sin perder lo esencial: técnica, producto y autenticidad. Los restaurantes que consigan mantener la tradición en propuestas adaptadas al día a día serán los que marquen la diferencia.