vinetur

El catering a bordo crece un 17,2% en España y será protagonista en TUTTOFOOD 2026

La feria de Milán dedicará un espacio específico a la restauración aérea ante la expansión del sector

jueves 5 de febrero de 2026

El sector del catering a bordo está experimentando una transformación impulsada por el aumento del tráfico aéreo y las nuevas expectativas de los pasajeros. Según una investigación de SUBU Connect sobre compañías aéreas globales, actualmente operan más de 700 aerolíneas regulares en todo el mundo, con entre 40 y 42 millones de vuelos anuales y un volumen estimado de 9,8 mil millones de pasajeros en 2025. El mercado mundial del catering a bordo alcanzó un valor de 17.450 millones de dólares en 2024 y se prevé que llegue a 27.620 millones de dólares en 2030, con una tasa de crecimiento anual compuesta del 5,9% entre 2023 y 2030.

En España, el sector del catering ha mostrado una evolución positiva, especialmente en el ámbito del catering a bordo, que creció un 17,2% hasta los 340 millones de euros en 2024. Según el Observatorio Sectorial DBK de INFORMA, el mercado nacional encadenó su cuarto año consecutivo de crecimiento, impulsado por la recuperación del turismo y el aumento del tráfico aéreo internacional. El segmento del catering para transporte aéreo ha sido uno de los más dinámicos, consolidando la tendencia expansiva iniciada tras la pandemia. El sector está formado por unas 950 empresas que en 2024 generaron empleo para unos 75.000 trabajadores, con una alta concentración en torno a los principales grupos, sobre todo en los servicios vinculados al transporte aéreo y a las colectividades.

El crecimiento del sector está remodelando el ecosistema del catering a bordo. Las principales aerolíneas internacionales, como Delta, United, American, Emirates, Qatar Airways, Air France, KLM, Singapore Airlines y Turkish Airlines, atienden a una clientela internacional en expansión. El cambio hacia servicios premium está impulsando la demanda de alimentos de mayor calidad y una mejor experiencia para el pasajero.

En este escenario, TUTTOFOOD 2026 presentará un enfoque específico para el sector del catering aéreo, con el objetivo de facilitar encuentros de alto valor entre fabricantes de alimentos y operadores interesados en el canal de catering a bordo. La iniciativa responde a tres tendencias principales: la mejora de la calidad de la comida a bordo, el posicionamiento del catering a bordo como canal premium y el auge del relato gastronómico en la aviación, con aerolíneas que buscan productos auténticos, de origen claro, sostenibles y memorables.

Para los proveedores, el catering a bordo es un campo de pruebas para la innovación, desde snacks saludables y productos a base de fruta hasta especialidades regionales y bebidas gourmet. Los datos actuales indican que las comidas representan más del 62% de la oferta a bordo, seguidas de panadería y confitería (18%), bebidas (16%) y snacks de frutas y productos étnicos (4%), lo que muestra una oferta diversificada y orientada a la calidad.

La propuesta de TUTTOFOOD 2026 se materializará en una conferencia dedicada, un evento de networking y reuniones individuales entre profesionales de aerolíneas y expositores de productos frescos, alimentos procesados, soluciones listas para consumir, productos ecológicos y naturales, panadería, snacks y artículos de especialidad. Entre las primeras organizaciones que han confirmado su participación se encuentran dnata Catering & Retail (Irlanda, Italia y Reino Unido), Emirates Flight Catering (Emiratos Árabes Unidos), Foodfolk (Australia), Rwandair Catering (Ruanda) y BWG Foods Group (Irlanda), lo que refleja el interés internacional en el nuevo enfoque de la feria.

TUTTOFOOD 2026 se celebrará en Milán del 11 al 14 de mayo y contará con un programa reforzado dedicado al catering a bordo. El evento ofrecerá oportunidades de encuentros de negocio específicos dentro de su Programa de Compradores, que en

2025 reunió a más de 3.000 compradores de primer nivel de más de 100 países, junto con áreas temáticas para mostrar la innovación en productos frescos, procesados y listos para servir.

Antonio Cellie, CEO de Fiere di Parma, ha señalado que el catering a bordo es un canal premium de alto valor y que la presencia de compradores de primer nivel en este segmento es una muestra de la evolución de TUTTOFOOD, que ha pasado de ser una feria agroalimentaria tradicional a una plataforma reconocida mundialmente para el abastecimiento de alimentos. Según Matt McCabe, director y fundador de SUBU Connect, se prevé que el tráfico mundial de pasajeros alcance los 17,7 mil millones en 2043 y los 22,3 mil millones en 2053, lo que mantendrá la demanda de servicios de comida a bordo de alta calidad y generará oportunidades a largo plazo para productores y empresas de catering de aerolíneas.

TUTTOFOOD se consolida así como una plataforma de referencia en el sur de Europa para la innovación alimentaria, el abastecimiento y el crecimiento del mercado, reuniendo a productores, distribuidores y mercados internacionales en un entorno estratégico para el desarrollo del sector alimentario.