vinetur

El 54,4% de la hostelería en España está sostenida por mujeres, pero su presencia en la coctelería profesional sigue siendo baja

Seis profesionales analizan el papel de la mujer en las barras y la evolución de su liderazgo en el sector

miércoles 4 de marzo de 2026



España cuenta con la mayor densidad de bares del mundo, con entre 260.000 y 280.000 establecimientos repartidos por todo el país. La hostelería es uno de los pilares de la economía y la cultura españolas, y según los datos oficiales, en enero de 2025 el sector alcanzó los 1,7 millones de trabajadores afiliados a la Seguridad Social, un 3,3% más que el año anterior. De ese total, 1,4 millones trabajan en restauración y 300.000 en alojamientos. El Ministerio de Igualdad indica que el 54,4% de la fuerza laboral en hostelería son mujeres, lo que supone cerca de 925.000 trabajadoras.

Sin embargo, cuando se analiza la presencia femenina en la coctelería profesional, los datos se vuelven difusos. Aunque más de la mitad de quienes trabajan en hostelería son mujeres, menos del 40% de los establecimientos están dirigidos por ellas. No existen cifras oficiales sobre cuántas mujeres son bartenders, lideran barras o se están formando para ello. Ante este vacío estadístico, seis profesionales del sector han compartido su experiencia para ofrecer una visión real del momento que vive la mujer en la industria del bar en España.

Minerva Tapial, CEO de Rosi La Loca World, señala que las mujeres están cada vez más presentes en puestos operativos como maitres, sumilleres, administración o marketing en grandes grupos, pero siguen siendo pocas las que ocupan cargos de dirección o lideran grupos empresariales. Tapial identifica la conciliación como uno de los principales motivos por los que las carreras femeninas no prosperan en los rangos más altos. En su grupo, varias mujeres han ascendido desde puestos de base hasta posiciones de responsabilidad, gracias a un modelo de empresa que apuesta por el acompañamiento y el cuidado del equipo.

Arantxa Pavón, jefa de restaurantes y bares en el Hotel Faro, A Lopesan Collection Hotel, en Las Palmas de Gran Canaria, explica que liderar bares de hotel implica gestionar una experiencia integral, más allá de la carta de cócteles. Pavón reconoce que la presencia de la mujer ha aumentado, aunque persiste cierta inercia en el sector. Según su experiencia, en entornos tradicionalmente masculinos, la autoridad de una mujer no se da por sentada y debe demostrarse con profesionalidad y coherencia. Considera que el liderazgo se construye con el ejemplo, la escucha y la pasión por el trabajo.

Génesis Gelvez, bar manager en The Circle, la primera coctelería liderada por mujeres en Barcelona, destaca que el proyecto nació como una crítica al clásico lobby bar de hotel, tradicionalmente liderado por hombres. Gelvez lidera un equipo 100% femenino y defiende que el talento y el liderazgo no tienen género. Considera que el reto actual no es solo estar presentes, sino mantenerse y crecer sin tener que demostrar el doble. Para ella, se trata de ampliar la idea de liderazgo, incorporando gestión emocional, visión estratégica y construcción de equipos sólidos.

Sara Leal, bar manager en LOVO Bar, lleva cuatro años en el establecimiento y ha enfocado su carrera en la formación y el crecimiento profesional. Actualmente dirige la barra y combina la visión operativa con el liderazgo de equipo. Leal subraya la importancia de la comunidad en la industria de la hospitalidad y recuerda la influencia de otras mujeres que le enseñaron a confiar en sus capacidades y a no ponerse límites.

Francesca Magiar, head bartender en Planta Baja (Madrid), comenzó en la coctelería con 17 años y ha trabajado en diferentes ciudades. Magiar afirma que, aunque la presencia de la mujer en barra está más normalizada que cuando empezó, todavía existen prejuicios externos. Algunos clientes siguen buscando una figura masculina al pensar en el "barman", pero Magiar considera que la clave está en demostrar profesionalidad y seguridad. Para ella, las mujeres siempre han estado en las barras, pero lo que ha cambiado es la visibilidad y el reconocimiento.

Giulia Algisi, bartender en Momus Bar (Madrid), tiene 22 años y compagina su trabajo con estudios de sumillería de destilados en la Cámara de Comercio de Madrid. Algisi señala que, aunque en su formación la presencia femenina es minoritaria, la Cámara de Comercio ha registrado un crecimiento aproximado del 20% en la participación de mujeres en el último año. En general, las mujeres ya representan más del 30% del alumnado en cursos vinculados a la hostelería. Algisi percibe que todavía sorprende a algunos clientes ver a una mujer al frente de la barra y observa que se les asignan tareas relacionadas con los detalles, algo que considera que debería superarse. Destaca la importancia de la comunidad entre mujeres para avanzar y ser reconocidas por su trabajo.

El sector de la coctelería en España sigue evolucionando y, aunque la presencia femenina es cada vez mayor, persisten barreras en los puestos de liderazgo y en el reconocimiento profesional. Las voces de estas seis profesionales muestran que el camino hacia la igualdad en la industria del bar avanza, pero aún queda recorrido para que la presencia de la mujer en la coctelería profesional sea plenamente visible y reconocida.