vinetur

La hostelería británica sufre la mayor subida de costes en una década

Catering, hoteles y bares encadenan alzas en todas las partidas, con materiales y tecnología como principales focos de presión

martes 21 de abril de 2026



La hostelería del Reino Unido es el sector que más ha sufrido el aumento de costes operativos en la última década, según un estudio de la empresa de pagos Dojo que analiza diez categorías básicas entre 2015 y 2025. La investigación calcula que los costes de las pequeñas y medianas empresas han subido más rápido que los precios al

consumo y sitúa esa diferencia en 11,75%.

El informe pone el foco en un problema que afecta de forma desigual a los distintos sectores. En hostelería, la presión es mayor por la estructura de gasto, que combina energía, mano de obra, suministros, alquileres, seguros y tecnología. Esa suma ha hecho que el margen de muchos negocios se estreche en un momento en el que trasladar todo el aumento al precio final no siempre es posible.

Dentro del sector, las empresas de catering son las más afectadas. Sus costes operativos han subido una media del 62% en la última década. A esa subida se añade el transporte necesario para cada servicio, un gasto logístico que ha aumentado un 57%. El apartado más tensionado es el de materiales y suministros, con un alza del 113%, la mayor registrada entre todas las áreas analizadas por Dojo.

Los hoteles también registran subidas relevantes, sobre todo en los costes de procesamiento de pagos, que han aumentado un 83% en el periodo estudiado. En pubs y bares, el mayor incremento se ha dado en tecnología y software, con una subida del 167%. El estudio vincula este dato con una dependencia cada vez mayor de sistemas digitales y herramientas de automatización para gestionar reservas, cobros y operaciones diarias.

Dojo señala además que en catering, hoteles y pubs y bares se han registrado aumentos en todas las categorías medidas. Entre ellas figuran alquileres e impuestos locales, energía, personal, seguros y formación. La empresa interpreta estos datos como una señal de presión acumulada sobre el canal horeca británico, donde cualquier subida adicional puede afectar a la oferta, al empleo o a la política de precios.

Charlie Ashworth, responsable de investigación e información de Dojo, afirma que las empresas pueden responder mejor si conocen con precisión su estructura de costes. Según explica, revisar contratos con proveedores, mejorar la eficiencia operativa, reducir gastos innecesarios y optimizar los sistemas de pago puede ayudar a proteger los márgenes en un entorno más caro.

Ashworth añade que también conviene estudiar cuánto se paga por cada producto y si existen proveedores más competitivos sin perder calidad. Otra vía pasa por reducir consumos o ajustar procesos para evitar desperdicios. Para el directivo, las empresas que revisan con frecuencia su modelo operativo y adaptan sus precios cuando pueden están mejor preparadas para absorber la presión sobre los costes sin afectar al servicio ni al crecimiento.

El estudio llega en un momento en el que bares, hoteles y empresas de catering siguen ajustando sus cuentas ante una subida prolongada de gastos básicos. En ese escenario, la evolución del precio de materias primas, energía y tecnología seguirá marcando las decisiones del sector durante los próximos meses.