vinetur

Receitas dos restaurantes tradicionais franceses caíram 9,7% no terceiro trimestre

Dados apresentados num congresso do setor em Dunquerque revelaram uma quebra mais ampla nos bares, na restauração rápida e nos hotéis

terça-feira, 24 de novembro de 2026



A receita média por empresa dos restaurantes tradicionais franceses caiu 9,7% no terceiro trimestre de 2026 face ao período homólogo, uma quebra que, segundo dados do setor, fez parte de um abrandamento mais amplo em grande parte do setor da hotelaria e restauração do país.

Os dados, apresentados pela associação francesa do setor da hotelaria e restauração UMIH no seu congresso anual em Dunquerque, mostraram que a quebra se estendeu para além dos restaurantes com serviço de mesa. De acordo com os dados do observatório económico citados no evento, a receita média por empresa dos bares caiu 9,3% em termos homólogos entre julho e setembro, enquanto a dos restaurantes de serviço rápido recuou 7,7%. Os hotéis registaram uma descida menor, de 4,6%, e os serviços de catering recuaram 2,8%.

O congresso teve início na segunda-feira, 23 de novembro, e decorre até quarta-feira, 25 de novembro, enquanto a UMIH procura reforçar as suas reivindicações políticas antes das eleições presidenciais francesas. Os dados sobre as receitas deram ao encontro um tom de maior urgência, com a associação a defender que as condições de atividade estão a piorar em vários segmentos do mercado da hotelaria e restauração.

Os dados foram recolhidos pelo Observatoire économique de la restauration, com base no barómetro Image PME do Ordre des experts-comptables e na base de dados Statexpert. Segundo a fonte, as cinco amostras de empresas abrangeram 48.402 observações e mediram a variação da receita média por empresa, com perímetro constante, no terceiro trimestre de 2026 face ao terceiro trimestre de 2025.

Para os operadores do setor da hotelaria e restauração, o principal sinal foi o de que a fragilidade não se limitou a um único segmento. A UMIH afirmou que os restaurantes tradicionais, os estabelecimentos de serviço rápido e os bares registaram todos quebras em todo o país, sendo a restauração tradicional o segmento principal com a contração mais acentuada. Os hotéis e os serviços de catering foram menos afetados no conjunto, mas o impacto variou consoante a região, com algumas zonas ainda a registar melhorias.

Os responsáveis da UMIH afirmaram que a pressão sobre os restaurantes tradicionais, os operadores de restauração rápida e os bares se intensificou desde o início de 2026. O relatório também apontou para grandes diferenças entre regiões e departamentos, sugerindo que a quebra é generalizada, mas desigual.

Nos restaurantes de serviço rápido, a região Grand Est registou a menor descida, de 1,1%, enquanto Occitanie teve a maior quebra regional, de 10,8%, segundo os dados apresentados no congresso. Ao nível departamental, a amplitude foi muito maior. Nièvre recuou 32,7%, enquanto Haut-Rhin avançou 27%.

Os restaurantes tradicionais também apresentaram diferenças geográficas claras, embora menos acentuadas. Île-de-France registou a maior quebra regional, de 13,4%, enquanto a Normandia teve a descida mais ligeira, de 5,8%. Ao nível departamental, 93 dos 98 territórios registaram quebras, segundo os dados, com variações entre uma descida de 19,8% em Seine-Saint-Denis e uma subida de 8,7% em Vienne.

Os dados menos favoráveis dos hotéis foram acompanhados por sinais de cautela por parte do setor. O presidente da UMIH, Franck Chaumès, afirmou que os delegados da região Grand Est tinham alertado para um abrandamento notório das reservas em Estrasburgo, antes da época dos mercados de Natal. Disse ainda que a associação estava preocupada com a falta de reservas de última hora, que normalmente ajudam a compensar uma procura mais fraca.

Estas declarações refletiram uma preocupação mais ampla no setor: a de que a desaceleração das vendas começa a afetar a confiança das empresas, os planos de contratação e as decisões de investimento. No congresso, a UMIH recorreu aos dados das receitas para sustentar o argumento de que as empresas do setor precisam de condições de atividade mais previsíveis e de custos laborais mais baixos para resistirem a um período prolongado de procura mais fraca.

A associação afirmou que tencionava defender quatro prioridades principais junto dos candidatos presidenciais. Entre elas estão o aumento dos salários líquidos dos trabalhadores sem agravar a carga fiscal das empresas, condições mais favoráveis à transmissão de empresas e ao investimento, medidas mais rigorosas contra aquilo que descreve como concorrência desleal no alojamento e na restauração, e maior

previsibilidade para as empresas que tomam decisões de contratação e investimento de capital.

Valentin Prudon, vice-presidente confederal da UMIH, afirmou no congresso que o setor queria reduzir a diferença entre os salários brutos e líquidos. Argumentou que o poder de compra dos consumidores também é diretamente importante para os restaurantes e hotéis, uma vez que as famílias são os seus futuros clientes.

A UMIH aproveitou também o encontro de Dunquerque para sublinhar o peso do setor na economia nacional. Prudon afirmou que os cafés, hotéis, restaurantes e atividades turísticas associadas representam 4,5% do produto interno bruto de França e 40% das receitas do turismo nacional.

O congresso assinalou a 74.ª reunião anual da UMIH e o 80.º aniversário da organização. Para além de sessões de trabalho sobre políticas e mesas-redondas, o evento pretendia demonstrar união num período de abrandamento da atividade. Mas os dados do terceiro trimestre colocaram em destaque uma questão mais imediata: a queda contínua das receitas em segmentos-chave da hotelaria e restauração, com os restaurantes com serviço de mesa a registar a maior descida média e os bares e as cadeias de restauração rápida também sob pressão.

Como os dados medem a receita média por empresa com perímetro constante, destinam-se a mostrar o desempenho subjacente das empresas, e não as alterações decorrentes da entrada ou saída de elementos da amostra. Isso torna as quebras do terceiro trimestre particularmente relevantes para os operadores de restaurantes e do setor da hotelaria e restauração que procuram avaliar as tendências da procura nas últimas semanas do ano.

Os números apresentados em Dunquerque não apontam para condições uniformes em toda a França, e alguns territórios continuaram a registar ganhos. Ainda assim, o padrão geral descrito pelo observatório foi de contração em grande parte do mercado, sobretudo na restauração, numa altura em que os representantes do setor procuram influenciar o debate político antes de a campanha presidencial ganhar intensidade.