

# Las claves del sector de hostelería y restauración en franquicia

**El sector de las franquicias de hostelería y restauración suman un total de 284 redes y 9.978 unidades de negocio. Son datos que se recogen en el último especial publicado por Franquicias Hoy**

El monográfico publicado por Franquicias Hoy sobre el sector de franquicias de hostelería y restauración recoge todos los datos de este segmento de la franquicia y analiza en profundidad las claves más importantes.

**Tecnología y digitalización:** La tecnología y la digitalización son ya compañeros inseparables de la hostelería en nuestro país. Si ya antes, era una parte fundamental y en la que todos los hosteleros dedicaban importantes esfuerzos ahora, debido a la pandemia, más aún. La tecnología ha permitido a muchos negocios subsistir en una época muy dura para ellos a consecuencia de las restricciones y los cierres temporales debido a la situación sanitaria. La creación de softwares específicos ha permitido a muchos modelos poder operar con las medidas sanitarias y de seguridad necesarias. También ha jugado un papel muy importante en cuestiones operativas, ya que algunos conceptos, que aún no tenían web, se han puesto manos a la obra durante la pandemia para poder ofrecer sus servicios vía online y llevar su comida a casa del cliente o prepararlo para llevar sin necesidad de que el cliente permaneciese en el local.

**Restyling:** Los locales y restaurantes se están remodelando para ofrecer al consumidor lo que busca: estar en un lugar que le aporte seguridad y confianza. En la actualidad, muchos restaurantes están modificando su distribución para ofrecer, entre

**Delivery y Take Away:** Dos formas de consumo que han adquirido una fuerza enorme durante el último año y que parece que han llegado para quedarse y constituir una cuota considerable dentro de la facturación del negocio de hostelería. La pandemia ha contribuido al crecimiento de ambos canales que el consumidor sigue demandando actualmente. Además, durante un tiempo fue el delivery y take away la única manera que tuvieron los negocios de seguir operando y de ofrecer sus platos a los clientes.

**Sostenibilidad y nutrición:** Tanto la sostenibilidad como la nutrición tienen gran importancia dentro de los negocios de hostelería y restauración. En estos momentos, el consumidor se preocupa cada vez más, por lo que come y de dónde procede. Cada vez demanda más este tipo de información y que los productos sean de calidad y si son ecológicos mejor. La sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente es un punto que tienen muy en cuenta los restaurantes y locales. El uso de materiales reciclables o más sostenibles están ahora a la orden del día y los negocios se encuentran implementándolo, ya que es otro punto clave que el consumidor tiene en cuenta a la hora de elegir. En la actualidad, se encuentra un consumidor cada vez más informado, con sus gustos más claros y, por consiguiente, más exigente.

El protagonismo de los grupos: En este sector, los grupos son los grandes protagonistas. Concentran gran parte de la actividad del sector y, además, de sus numerosos establecimientos, se puede destacar la importante presencia de multitud de marcas dentro de un mismo grupo. De hecho, cada vez son más los grupos de restauración organizada que amplían su portfolio con nuevas enseñas, ya sean de nueva creación propia, como fruto de compras y adquisiciones. Esto último, muy frecuente en el último año. Destacan grupos como Restalia, Comess Group, Avanza Food, FoodBox entre otros.

Nuevos nichos, nuevos horizontes: Como en todos los segmentos de la franquicia, surgen nuevos conceptos muy novedosos que se convierte en los nichos de mercado con mayor proyección empresarial en esos momentos. Actualmente, en el sector de la restauración, y debido a la pandemia, se ha acelerado el crecimiento de nuevos negocios como son las dark kitchen que ya han comenzado a operar bajo el sistema de franquicia. Esto se debe, principalmente, al auge del delivery y a la necesidad de aliviar las cocinas de los locales y poder atender mejor y con mayor rapidez los pedidos a domicilio.

La influencia internacional: El sector de la restauración en franquicia tiene mucho componente internacional. Son muchas las marcas que aterrizan en nuestro país para asentarse y crecer. Esto, indudablemente, influye al sector, ya que también, en muchos casos son conceptos pioneros que inspiran al resto. En los últimos años han llegado a nuestro país varias marcas, sobre todo, americanas y que se han visto evolucionar, principalmente en las grandes ciudades. A las nuevas y crecientes se unen las que ya todo el mundo conoce y que llevan años operando en España: McDonald's, Starbucks, etc.

Espacio Franquicia recoge los principales datos del sector donde destaca la presencia de 284 redes que suman más de 9.978 unidades de negocio. El conjunto de la hostelería y restauración en franquicia ha facturado más de 6.178 millones de euros y ha tenido una inversión de 2.280 millones de euros, siendo el segmento de comida rápida el de mayor repercusión en la facturación.

Los segmentos en los que se divide la restauración en franquicia son: Comida rápida, Cervecerías y Tapas, Franquicias de Cafeterías, Comida a Domicilio, Hamburguesería, Comida Sana, Franquicias de Restaurantes, Asiáticos, Heladerías, Italianos y Pizzerías, Mexicanos y Pollos.

Se puede crear la revista completa en ESPACIO FRANQUICIA especial Franquicias de Hostelería y restauración.

**Datos de contacto:**

Judith García-Cuevas

Coordinadora de Marketing Franquicias Hoy

911 592 106

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Franquicias Emprendedores Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>