



Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

El sector de la hostelería acelera la renovación del equipamiento para ganar eficiencia y competitividad

©Depositphotos.

El sector de la hostelería acelera la renovación del equipamiento para ganar eficiencia y competitividad

Miércoles, 22 de abril 2026

La renovación de maquinaria gana peso en la estrategia empresarial de la hostelería. En un contexto marcado por la presión sobre los costes y la necesidad de optimizar procesos, el 14% de las empresas del sector ha invertido en nuevos equipos en el último año, superando la media nacional y confirmando una tendencia hacia modelos operativos más eficientes, tecnificados y sostenibles.

La modernización de equipamientos empieza a consolidarse como una de las principales palancas de competitividad en el tejido empresarial español, con especial incidencia en sectores intensivos en operación como la hostelería. Según los últimos datos de Iberinform, el **9,3% de las empresas españolas ha renovado su maquinaria en el último año**, un indicador que, aunque todavía moderado, refleja una tendencia sostenida hacia la **actualización tecnológica**. Es un informe de Iberinform, empresa de tratamiento de datos empresariales.

En el caso concreto de la hostelería, este movimiento es aún más significativo: el **14% de las compañías del sector** ha abordado procesos de mejora de sus capacidades productivas vinculadas a maquinaria. Una cifra que sitúa a la restauración **por encima de la media nacional** y que evidencia la presión por ganar eficiencia, optimizar costes y adaptarse a nuevas exigencias operativas.

Invertir en maquinaria, invertir en margen

El informe pone el foco en el papel estratégico de la maquinaria como **vector de innovación**. La incorporación de nuevos equipos permite trasladar los avances en I+D a los procesos productivos, con **impacto directo en los márgenes** y en la aportación de valor.

Este aspecto resulta especialmente relevante en entornos como las cocinas profesionales o los servicios de restauración colectiva, donde la **eficiencia operativa**, la **estandarización** y la **seguridad alimentaria** dependen en gran medida del nivel tecnológico del equipamiento.

De hecho, los datos dibujan un escenario en el que la obsolescencia empieza a quedar atrás: por cada empresa que opera con maquinaria desfasada, hay **72 que están mejorando activamente** sus capacidades productivas.



Más maquinaria que instalaciones: una prioridad clara

El esfuerzo inversor se concentra principalmente en equipamiento, por delante de la renovación de espacios. Solo un **5,3% de las empresas ha modernizado recientemente sus instalaciones**, lo que sugiere que, en un contexto de incertidumbre, las compañías priorizan inversiones más directamente vinculadas al rendimiento operativo.

En clave sectorial, esta lectura encaja con la realidad de la hostelería organizada, donde la actualización de maquinaria (hornos, sistemas de frío, soluciones de automatización o equipos de cocción eficiente) ofrece **retornos más inmediatos** que las reformas estructurales.

Geografía de la renovación: dónde se acelera el cambio

El análisis territorial muestra que la renovación de maquinaria no avanza al mismo ritmo en todo el país. Comunidades como **Navarra (22%) y Baleares (21%)** lideran el proceso, seguidas por **País Vasco (18%) o Asturias (17%)**.

Este mapa evidencia cómo los ecosistemas empresariales más dinámicos –y, en muchos casos, más vinculados al turismo o a sectores de alto valor añadido– están acelerando la inversión en activos productivos.

Una tendencia que apunta a la transformación del modelo

Aunque el dato global (9,3%) aún deja margen de crecimiento, la evolución de los últimos años confirma una **tendencia estable hacia la renovación de maquinaria**. En sectores como la hostelería, esta dinámica no solo responde a una cuestión tecnológica, sino también a un cambio de modelo: más orientado a la eficiencia, la digitalización y la sostenibilidad.

En este contexto, la maquinaria deja de ser un activo operativo para convertirse en un **elemento estratégico**. En un entorno cada vez más exigente, la renovación de maquinaria puede marcar la diferencia entre operar y competir.

Noticias Relacionadas

- [Calibración de balanzas: la clave operativa para la seguridad alimentaria en restauración colectiva](#)
- [Requisitos de seguridad alimentaria en las máquinas expendedoras de alimentos: claves y normativa](#)
- [Gastronomía, tecnología y digitalización: las tres patas de la innovación en restauración colectiva](#)
- [El abatidor de temperatura, esencial para la seguridad alimentaria en cocinas industriales](#)