

# Hábitos de consumo en restauración por ocio

Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario · 2º trimestre 2026



1.500 entrevistas a consumidores · Abril-junio 2026

## 1. LAS CIFRAS QUE MEJOR RESUMEN EL ESTUDIO



**28,6%**

acude a restaurantes al menos una vez por semana por ocio



**2,8**

veces al mes es la frecuencia media de salida



**38,9 €**

es el gasto medio por comida



**69,3%**

prefiere pedir a la carta frente a menú degustación

## 2. RADIOGRAFÍA DEL CONSUMIDOR



La frecuencia aumenta entre los hombres y disminuye entre las mujeres.



Los consumidores de 25 a 39 años son los que salen con más frecuencia.



Entre quienes comen fuera habitualmente (mínimo una vez por semana), la frecuencia media sube a **5,5 veces al mes**.



Solo un **8,3%** come fuera por ocio menos de una vez al mes.

## 3. GASTO Y OCASIONES



Los consumidores de 25 a 39 años gastan menos por comida: **36,6 €**.



El mayor ticket medio se da entre 40 y 55 años: **40,5 €**.



La restauración sigue siendo una de las principales actividades de ocio para los españoles.

## 4. UNA EXPERIENCIA CADA VEZ MÁS SOCIAL



**6 de cada 10**

acuden acompañados de familiares



**4 de cada 10**

lo hacen con amigos



**Casi el 80% de los jóvenes**

asegura acudir acompañado de amigos

## 5. MÁS EXPERIENCIA, MÁS VALOR



**72,6%**

valora positivamente que el restaurante ofrezca actividades o entretenimiento antes, durante o después de la comida.



Entre los más jóvenes, este porcentaje alcanza el **86,2%**.

## 6. PREFERENCIAS EN LA MESA



**50%**

opta mayoritariamente por cocina española



**14,4%**

prefiere cocina internacional



**35,6%**

alterna ambas opciones

La cocina española lidera, pero no justifica pagar más.

- **57,2%** no está dispuesto a pagar más por un restaurante de cocina española frente a uno internacional si la calidad es similar.
- En los consumidores de 25 a 39 años, este porcentaje sube al **63,5%**.



## 7. SOSTENIBILIDAD, BEBIDAS Y FORMATO



**SOSTENIBILIDAD**

**27,5%**

tiene en cuenta que el restaurante use productos ecológicos u orgánicos certificados o aplique prácticas sostenibles.

Más de la mitad afirma elegir habitualmente platos elaborados con productos de temporada, especialmente entre los mayores de 55 años.



**BEBIDAS**

**50,9%**

optaría por bebidas no alcohólicas si la propuesta del restaurante fuera atractiva.



**FORMATO**

**69,3%**

prefiere la carta tradicional frente a los menús degustación cerrados.

Entre los consumidores jóvenes esta preferencia pierde fuerza.

## IDEAS FUERZA PARA DISCURSO



**1**

Comer fuera sigue siendo uno de los grandes hábitos de ocio en España.



**2**

La restauración es cada vez más social y también más experiencial.



**3**

El consumidor valora el entretenimiento, pero sigue mirando el precio.



**4**

La sostenibilidad está presente en el discurso, pero aún pesa poco en la decisión final.



**5**

Se abre una oportunidad clara en bebidas sin alcohol y propuestas flexibles a la carta.