

# Tendencias de la hospitalidad

MÉXICO  
**HOSPITALITY**  
EXPO

Powered by

**HOSTELCO**  
THE HOTEL & RESTAURANT TRADING SHOW

 **EXPO**  
GUADALAJARA®

  
**Fira Barcelona**  
INTERNATIONAL

# FRANQUICIAS GASTRONÓMICAS

## TENDENCIAS CLAVE EN UN SECTOR EN EVOLUCIÓN

POR LUIS OSCAR DÍAZ, CONSULTOR EN FRANQUICIAS Y EXPANSIÓN DE NEGOCIOS





En el dinámico entorno de la industria gastronómica, las franquicias se han consolidado como uno de los modelos de expansión más sólidos y rentables en nuestro país y en el mundo. Frente a consumidores cada vez más exigentes, cambios tecnológicos acelerados y una economía global en transformación, las franquicias restauranteras no solo sobreviven, sino que lideran la evolución del sector HORECA con propuestas de modelos de negocios innovadores, centradas en la experiencia, la eficiencia operativa y la expansión inteligente.

## El Sector Gastronómico en Números

Sin duda el sector de franquicias más representativo es el de alimentos y bebidas con el 30% del total de franquicias activas en nuestro país según datos de la Asociación Mexicana de Franquicias (AMF).

Las cadenas de comida rápida y casual dining son líderes en expansión, pero los conceptos gourmet, healthy food, dark kitchens y cafeterías de especialidad están en pleno auge.

**Los clientes ya no buscan solo comida, sino experiencias memorables.**



# Tendencias Globales que Impulsan las Franquicias Gastronómicas

## Hospitality Evolutivo: Más que Servicio, una Experiencia

**1** Los clientes ya no buscan solo comida, sino experiencias memorables. Las franquicias exitosas están invirtiendo en ambientación, tecnología de atención al cliente, sostenibilidad y personalización.

La tendencia en hospitality se enfoca en:

- Menús adaptables a gustos locales.
- Interacción tecnológica (pantallas, apps, QR, pagos sin fricción).
- Diseño de espacios que promuevan comunidad y pertenencia.
- Franquicias con propósito social y ambiental como diferenciador competitivo.

## Delivery y Dark Kitchens: Revolución Silenciosa

**2** El auge de plataformas como Uber Eats, Rappi, Just Eat y Door Dash ha redefinido el consumo alimenticio. Las franquicias han capitalizado esta transformación con:

- Dark kitchens o cocinas fantasma, modelo sin salón de atención física, ideal para expansión de bajo costo.
- Franquicias 100% delivery que permiten escalar sin grandes inversiones en local.
- Integración de inteligencia artificial para optimizar rutas, pronosticar demanda y mejorar tiempos de entrega.





## Gastronomía Saludable y Consciente

# 3

Las nuevas generaciones -especialmente millennials y centennials- demandan opciones:

- Veganas, orgánicas, keto, gluten free, etc.
- Producción ética y local.
- Transparencia en ingredientes y procesos.

Las franquicias que han abrazado esta tendencia han visto aumentos de doble dígito en crecimiento anual, especialmente en mercados urbanos y turísticos.

## Tecnología como Aliada de la Rentabilidad

# 4

Los franquiciantes están implementando:

- ERP integrados para controlar costos e inventarios en tiempo real.
- Análisis de datos para detectar hábitos de consumo.
- Automatización en cocina y atención al cliente para reducir errores y costos operativos.



# Mercados Emergentes y Oportunidades de Expansión

El crecimiento de las franquicias gastronómicas ya no es exclusivo de EE.UU. o Europa. Regiones como Latinoamérica, Medio Oriente, Sudeste Asiático, muestran un boom impulsado por:

- Demanda de conceptos internacionales.
- Clases medias en expansión.
- Incentivos gubernamentales a la inversión.
- Cultura emprendedora que ve en la franquicia un modelo probado y replicable.



México, Argentina, Guatemala, Colombia, Perú y Chile, por ejemplo, están atrayendo conceptos de cocina rápida saludable, cafeterías especializadas y modelos híbridos de cocina y retail. A su vez, exportan marcas nacionales al extranjero, posicionando su gastronomía como activo cultural y de negocio.



## **Conclusión:** **Hacia una Franquicia Gastronómica del Futuro**

El éxito de las franquicias gastronómicas en el mundo de hoy y mañana dependerá de su capacidad para adaptarse, escalar con eficiencia y crear valor diferenciador.

Quienes comprendan las nuevas reglas del juego en hospitality, delivery y preferencias del consumidor, no solo crecerán, sino que construirán marcas duraderas y modelos de negocio de alta rentabilidad.

El momento de invertir, escalar o transformar un concepto gastronómico en franquicia es ahora. El mercado está abierto, las tendencias están claras y las herramientas, más accesibles que nunca.



### **Luis Oscar Díaz**

Trayectoria con más de 3 décadas en ventas, estrategia comercial y franquicias. Lidera proyectos nacionales e internacionales, impulsando modelos de expansión sostenibles y de alto impacto. Egresado del TEC de Monterrey, con especializaciones en Negocios Internacionales y Franquicias por el TEC y la Universidad Anáhuac, precursor del primer Diplomado en Franquicias en México.

Actualmente dirige Alto Valor, firma de consultoría en desarrollo y aceleración de negocios. Acompaña a emprendedores y empresarios en modelos de franquicias escalables, a través de un innovador programa de incubación. Es miembro activo de la Asociación Mexicana de Franquicias.

## Expo Guadalajara construye su liderazgo con internacionalización, sustentabilidad e innovación

*Elena Hurtado | directora  
general de Expo Guadalajara*



La excelencia no es un resultado permanente, sino la suma de estrategia y trabajo conjunto para alcanzar objetivos, especialmente en una industria de reuniones cada vez más global, tecnológica y especializada.

En este sentido, en Expo Guadalajara reafirmamos nuestro compromiso de seguir creciendo, a través de infraestructura, tecnología y profesionalización. Nuestro desarrollo está guiado por objetivos estratégicos que nos permiten atraer eventos de alcance global y generar plataformas de negocio para sectores clave, como México Hospitality Expo powered by HOSTELCO, integrando a otros líderes globales como aliados estratégicos

Asimismo, integramos la sustentabilidad como parte de nuestro ADN, redefiniendo nuestra operación y relación con la cadena de valor mediante una estrategia que alinea nuestros esfuerzos hacia un objetivo claro: convertirnos en un recinto carbono neutral para 2050.

Somos el recinto más grande de América Latina en superficie comercializable, con más de 90,000 m<sup>2</sup>, y contamos con bases sólidas para integrarnos a la categoría "Large" de UFI, gracias a la reciente adquisición de una reserva territorial estratégica.

Continuamos fortaleciendo nuestras capacidades mediante innovación, inteligencia comercial y alianzas que nos posicionan como un actor clave en la industria global de reuniones.

En este contexto, México Hospitality Expo powered by HOSTELCO, evento coorganizado por Expo Guadalajara y FIRA Barcelona, se consolida como una plataforma internacional que conecta a la industria de la hospitalidad con nuevas oportunidades de negocio y colaboración.

Estamos convencidos de que esta edición marcará un paso decisivo para consolidar a México como hub clave de la hospitalidad en América Latina.

# SAVE THE DATE

MHE 2026

MÉXICO  
HOSPITALITY  
EXPO

Powered by  
Hostelco

EXPO GUADALAJARA  
EXPO - CENTRO DE LOS SERVICIOS EXPOS S. DE CV

Fira Barcelona  
INTERNATIONAL



The central Hub  
for hospitality professionals

Oct 06 - 08 2026  
Expo Guadalajara | Jalisco, México

mexicohospitalityexpo.com  
f @ M México Hospitality Expo  
#MHExpo26 #MexicoHospitalityExpo