

Guía Salarial Adecco Hostelería y Turismo 2025

Sommelier, Coordinador/a de Eventos y Chef repostero/a, los profesionales esenciales mejor retribuidos de la Hostelería y el Turismo en 2025

- Adecco analiza las remuneraciones del sector hostelero y turístico en España, centrándose en las doce posiciones esenciales cuya banda salarial se sitúa por debajo de los 40.000 euros de media, así como su situación actual y previsiones de futuro.
- Sommeliers, Coordinadores/as de Eventos y Chefs especializados/as en repostería son los perfiles mejor retribuidos de todos los analizados para el sector hostelero y tres de los más demandados para 2025, con un sueldo que en regiones como la Comunidad de Madrid y Cataluña pueden alcanzar, incluso superar, los 41.000 euros brutos anuales.
- Tras ellos, existen diferentes perfiles cuyas remuneraciones medias pueden superar los 36.000 euros cuando tienen experiencia demostrada y que son figuras con alta demanda en el sector: Chefs, Directores/as de Alimentos y bebidas, Ejecutivos/as de venta, Gobernantes/as, *Guest Relations*, Jefes/as de sala, Responsables de Recepción, Gerentes de restaurante o Baristas.
- La Hostelería y el Turismo han continuado al alza durante 2024 superando por primera vez los 3 millones de ocupados, lo que representa un incremento interanual de más del 2,3%. Asimismo, el porcentaje de paro en actividades turísticas sigue estando por debajo de la tasa de paro de la economía nacional (en torno al 11,2%).
- Los retos para atraer y fidelizar talento en el sector de la Hostelería y el Turismo en España son diversos y complejos y van desde la estacionalidad y la rotación elevada de personal hasta la falta de formación continua y las condiciones laborales.
- Por ello las empresas del sector están trabajando en estrategias de RRHH que van desde ofrecer mejores condiciones laborales y bonificaciones por rendimiento a planes de desarrollo profesional y capacitación, sin olvidar otras como mejorar la calidad del ambiente de trabajo, ofrecer horarios más flexibles o apostar por estrategias de contratación estacional.
- El sector está asimismo experimentando una digitalización acelerada. La adopción de nuevas tecnologías ha transformado los procesos de selección, formación y gestión de personal, con el uso de inteligencia artificial (IA), big data y plataformas digitales que facilitan la gestión de las operaciones turísticas. Además, las empresas turísticas están invirtiendo en la formación de sus empleados/as para ofrecer un turismo más responsable y adaptado a los estándares internacionales de sostenibilidad. Y muchos de los perfiles demandados en este 2025 estarán vinculados a estas dos nuevas tendencias.

Madrid, 27 de febrero de 2025.- Hoy se presenta la cuarta edición de la [Guía Salarial Adecco Hostelería y Turismo](#), un completo análisis de las remuneraciones en España para este 2025, centrándose en **posiciones esenciales** cuya banda salarial se sitúa **por debajo de los 40.000 euros brutos anuales de media**.

Situación actual del sector: alta ocupación, grandes desafíos

En términos de empleo, la Hostelería y el Turismo han continuado al alza durante 2024 **superando por primera vez los 3 millones de ocupados**, lo que representa un incremento de más del 2,3% respecto a 2023. Asimismo, **el porcentaje de paro en actividades turísticas sigue estando por debajo de la tasa de paro de la economía nacional** (en torno al 11,2%).

En términos económicos, el turismo sigue siendo una de las principales fuentes de ingresos y empleo para España, con una contribución significativa al **PIB** del país **entre el 12% y el 14%**, que continúa siendo una de las más altas de Europa.

Sin embargo, los desafíos para atraer y fidelizar talento en el sector de la Hostelería y el Turismo en España son diversos y complejos y van desde la estacionalidad en cierto tipo de actividades y la rotación elevada de personal hasta la falta de formación continua y la mejora de condiciones laborales (más conciliación, mayor flexibilidad...).

Para superar estos retos, las empresas del sector deben implementar **estrategias centradas en mejorar la propuesta de valor** para los empleados, ofrecer **mejores condiciones** laborales, promover la **formación continua** y fomentar un **entorno sostenible y saludable** tanto a nivel físico como mental.

Estrategias de RRHH para el sector

Para abordar estos desafíos y atraer y retener talento en el sector de Hostelería y Turismo, las empresas y departamentos de Personas pueden considerar estrategias como:

- **Ofrecer salarios competitivos y beneficios:** Mejorar las condiciones salariales y los beneficios, como el seguro de salud y el tiempo libre remunerado, para ser más atractivos para los empleados/as.
- **Bonificaciones por rendimiento:** Son una excelente forma de reconocer y recompensar a los empleados/as por su esfuerzo y logros. Estas bonificaciones pueden estar basadas en objetivos individuales o colectivos, lo que fomenta una mayor motivación y un sentido de pertenencia a los resultados de la empresa.
- **Desarrollo profesional y capacitación:** Invertir en programas de capacitación y desarrollo para ayudar a los empleados/as a adquirir nuevas habilidades y avanzar en sus carreras.
- **Mejora de la calidad del ambiente de trabajo:** Crear un ambiente de trabajo positivo y de apoyo puede ayudar a retener a los empleados/as y aumentar su satisfacción en el trabajo.
- **Horarios flexibles:** Ofrecer horarios de trabajo flexibles o rotativos puede ayudar a atraer a personas que buscan equilibrio entre el trabajo y la vida personal.
- **Estrategias de contratación estacional:** Si la industria es estacional en ciertos lugares, considerar la contratación de empleados/as estacionales y la planificación adecuada.

El sector turístico está asimismo experimentando una **digitalización acelerada**, lo que afecta también a la gestión de los recursos humanos. La adopción de nuevas tecnologías ha transformado los procesos de selección, formación y gestión de personal, con el uso de inteligencia artificial (IA), big data y plataformas digitales que facilitan la gestión de las operaciones turísticas.

Por otro lado, otro de los aspectos a tener en cuenta es que España es un destino turístico universalmente reconocido y **la sostenibilidad es una prioridad creciente**. Las empresas están invirtiendo en la formación de sus empleados/as para ofrecer un turismo más responsable y adaptado a los estándares internacionales de sostenibilidad.

Y muchos de los perfiles demandados en este 2025 estarán vinculados a estas dos nuevas tendencias.

Los perfiles clave del sector hostelero y turístico y sus salarios

Adecco Hostelería y Turismo presenta los **doce perfiles clave (posiciones esenciales)** del sector, cuyas remuneraciones se encuentran **hasta los 40.000 euros brutos anuales de media**.

Sommelier

Este perfil es el **mejor retribuido**¹ de todos los analizados para el sector hostelero y turístico y uno de los **más demandados** del momento, con un sueldo que en regiones como **la Comunidad de Madrid y Cataluña** puede alcanzar los **41.200 euros brutos anuales**.

Esta figura está **especializada en vinos y bebidas**, responsable de su selección, maridaje, gestión de la carta, asesoramiento al cliente, supervisión de la bodega y organización de eventos como catas.

Coordinador/a de Eventos

Estos/as profesionales se mueven en una horquilla salarial que parte de 24.000 euros anuales brutos en las posiciones más junior en autonomías como la Región de Murcia, Aragón o Castilla y León hasta los **41.200 euros** de la **Comunidad de Madrid**.

Es la persona que **organiza y ejecuta eventos** gestionando tiempos, comunicación, coordinación de servicios y supervisión en el día del evento para garantizar la satisfacción del cliente.

Chef repostero/a

La banda salarial para las posiciones más junior parte de los 23.000 euros brutos al año que perciben estos profesionales al inicio de su carrera hasta los **40.000** que cobran aquellos que cuentan con diez años de experiencia o más en autonomías como la **Comunidad de Madrid o Cataluña**.

Son los/as profesionales especializados en **la creación de postres y productos de repostería**. Se encargan de la elaboración, decoración y presentación, siguiendo estándares de calidad y seguridad.

¹ Recordamos que la *Guía Salarial Adecco* analiza posiciones esenciales cuya banda salarial se sitúa por debajo de los 40.000 euros brutos anuales de media.

Chef (gama media)

El salario de estos perfiles en nuestro país puede ir desde los 21.000 euros anuales en las posiciones con menos experiencia hasta los **36.000 euros brutos al año** que percibe de media un profesional con una década de experiencia en autonomías como **Madrid**. En el resto de comunidades la media salarial oscila en la franja alta entre 30.000 – 35.000 euros anuales.

Estos/as gestores son responsables de **preparar alimentos, supervisar al personal, controlar la calidad**, gestionar inventarios y colaborar en la creación de menús, asegurando higiene y seguridad alimentaria.

Director/a de Alimentos y bebidas

La horquilla salarial para las posiciones más junior parte de los 20.000 euros brutos al año que perciben estos profesionales en autonomías como la Región de Murcia hasta superar los **36.000** que cobran aquellos que cuentan con diez años de experiencia o más en **la Comunidad de Madrid**.

Estos son los/as profesionales especializados **en supervisar todas las operaciones relacionadas con comida y bebidas**, incluyendo presupuesto, calidad, menús, contratación y formación del personal, **optimizando ingresos y satisfacción del cliente**.

Ejecutivo/a de ventas

Su salario medio en las posiciones de menor experiencia puede estar sobre 18.000 euros anuales y alcanzar los **36.000 euros** cuando se superan los diez años de experiencia, especialmente en **la Comunidad de Madrid**. Más allá de este tope, estos/as profesionales logran salarios medios por encima de 30.000 euros en zonas como **País Vasco, Cataluña, Galicia y Asturias**.

Se encarga de **promover y vender servicios de hospedaje** y eventos. Gestiona relaciones con clientes y colabora con otros departamentos para aumentar la ocupación y los ingresos.

Gobernante/a

La banda salarial de este perfil puede ir desde los 20.000 euros brutos anuales para los perfiles más junior en autonomías como Galicia, Asturias y Castilla y León y llegar a alcanzar los **36.000 euros** en regiones como **Cataluña y la Comunidad de Madrid**.

Los/as profesionales que optan por esta profesión son responsables de **supervisar la limpieza y mantenimiento de habitaciones y áreas comunes**, coordinar al personal, controlar inventarios y asegurar altos estándares de limpieza y confort.

Guest Relations

La banda salarial de este perfil, uno de los **más demandados en el sector**, puede ir desde los 18.000 euros brutos anuales para las posiciones más junior en zonas como la Región de Murcia y llegar a alcanzar los **36.000 euros** para los de más experiencia.

Es la persona responsable de **asegurar la satisfacción de los huéspedes** atendiendo sus necesidades, resolviendo problemas, proporcionando información y gestionando eventos especiales.

Maître o Jefe/a de sala

El salario de estos/as profesionales en nuestro país puede ir desde los 21.000 euros anuales de la Galicia, Asturias y Murcia para las posiciones más junior, hasta los **36.000 euros brutos al año** que percibe de media un profesional senior en **la Comunidad de Madrid**.

Profesional encargado de **gestionar al personal del comedor, asegurar un servicio de calidad**, tomar reservas, asignar mesas y resolver problemas garantizando así una **experiencia positiva** para los/as clientes.

Responsable de recepción

La banda salarial para las posiciones más junior parte de 21.000 euros brutos al año que perciben estos/as profesionales al inicio de su carrera. Y aunque en la mayoría de comunidades analizadas llegan a los 35.000 euros brutos anuales cuando acreditan una larga experiencia, es en la **Comunidad de Madrid** donde alcanzan su mejor remuneración media, **de 36.000 euros**.

Esta figura **supervisa las operaciones de la recepción**, maneja reservas, registros de huéspedes, quejas y asegura un **servicio eficiente y de calidad**.

Gerente de restaurante

Son profesionales que comienzan a cobrar un salario anual de 22.000 en regiones como Asturias, Galicia, Castilla y León o en zonas de Cataluña con menos afluencia turística, pero que llegan a percibir **hasta 35.000 euros en provincias como Barcelona y superar los 36K en la Comunidad de Madrid**.

Su papel pasa por **supervisar las operaciones diarias del restaurante**, gestionando personal, costos, calidad de los alimentos y bebidas, atención al cliente y rentabilidad.

Barista profesional

Su salario medio en las posiciones de menor experiencia puede rondar los 19.000 euros anuales y alcanzar los **36.000 euros** cuando se superan los diez años de experiencia, especialmente en **la Comunidad de Madrid**. Pero en general estos/as profesionales logran salarios medios por encima de 30.000 euros en varias comunidades autónomas como **País Vasco, la Comunidad Valenciana, Andalucía, Cataluña, Galicia y Asturias**.

Prepara **café de alta calidad, con conocimiento profundo** de granos, métodos de extracción y presentación, asegurando una experiencia única para el cliente.

Sobre El Grupo Adecco

The Adecco Group es el mayor grupo de talento comprometido con las personas y la innovación. Llevamos más de 40 años transformando la sociedad, acompañando a las personas en cada etapa de su vida laboral y ayudando a las empresas a encontrar ese talento que necesitan.

Nuestros logros hablan de nuestro compromiso: En este tiempo hemos contratado a más de 6 millones de personas en España, y en el último año hemos empleado a 125.000, 35.000 de ellas menores de 25 años y 20.000 mayores de 45 años. Invertimos 8 millones de euros anuales en formación, y capacitamos a 69.000 personas. La innovación, la empleabilidad y el propósito nos impulsan para construir un futuro laboral sostenible para todas las personas. Para más información visita nuestra página web www.adecco.es

Para cualquier aclaración no dudéis en contactarnos:

Luis Perdiguero / Patricia Herencias
Dpto. Comunicación del Grupo Adecco
Tlf: 91.432.56.30

luis.perdiguero@adecgroup.com
patricia.herencias@adecgroup.com

Miriam Sarralde / Ainhoa de la Hera
Trescom Comunicación
Tlf: 646 805 435

miriam.sarralde@trescom.es
ainhoa.delahera@trescom.es