

HORECA en Singapur

A. CIFRAS CLAVE

El sector HORECA en Singapur alcanzó un valor de **5.670 millones de SGD en 2023**, destacando como uno de los sectores clave en la economía del país, con un desarrollo continuo impulsado tanto por el turismo como por la creciente demanda local. Singapur contaba con **13.959 establecimientos** de alimentos y bebidas. De estos, aproximadamente **5.424** eran restaurantes, y había alrededor de **740 locales de comida rápida**. Además, Singapur contaba con **430 hoteles**, con una capacidad de **70.000 habitaciones**.

El segmento de **comida rápida** generó **1.650 MSGD** en 2022, mientras que los **servicios de catering** registraron un crecimiento interanual del **24,3 %** en 2024, subrayando la fuerte demanda existente para eventos y conferencias. Además, el sector de **entrega de comida** a través de plataformas digitales, como **GrabFood** y **FoodPanda**, generó **2.500 MUSD en 2023**, consolidando su importancia en el ecosistema HORECA de la ciudad-Estado. En términos de empleo, la industria de servicios de alojamiento y alimentos empleaba a **139.500 personas** en 2023, reflejando una recuperación tras los desafíos planteados por la pandemia.

Datos y cifras clave del sector	
Población (millones de habitantes, 2023)	5,92
PIB 2023 (MSGD a precios corrientes)	673.300
Territorio del país	734 km ²
Total de establecimientos (Alimentos y bebidas)	13.959
N.º de Restaurantes	5.424
N.º de Hoteles	430
Valor del sector (2023)	5.670 MSGD

Fuente: Statista, Singstat.

B. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO

B.1. Definición precisa del sector estudiado

El sector HORECA en Singapur comprende las actividades relacionadas con los Hoteles, Restaurantes y Cáterin, que constituyen un componente vital del mercado de servicios del país. Este sector incluye tanto la oferta de alojamiento y hospitalidad como los servicios de alimentos y bebidas, y abarca desde establecimientos de lujo hasta restaurantes de servicio rápido y servicios de cáterin para eventos.

- **Hoteles:** La industria hotelera en Singapur es un pilar importante del turismo y del crecimiento económico, con un enfoque en el alojamiento de lujo y el turismo de negocios. El sector hotelero cuenta con una infraestructura sólida que incluye tanto grandes cadenas internacionales como hoteles *boutique*. En 2023, Singapur contaba con 430 hoteles y una capacidad total de 70.000 habitaciones, lo que refleja la importancia del sector en la atracción de turistas internacionales.
- **Restaurantes y Comida Rápida:** La diversidad gastronómica de Singapur se refleja en sus más de 13.959 establecimientos de alimentos y bebidas, que incluyen 5.424 restaurantes y 740 locales de comida rápida. Este segmento está impulsado tanto por la fuerte demanda local como de los turistas, ofreciendo una amplia variedad de cocinas, desde la tradicional hasta la internacional.
- **Cáterin:** El segmento de cáterin en Singapur ha mostrado un notable crecimiento, especialmente con la recuperación de los eventos presenciales y las reuniones internacionales. En 2023, el sector experimentó un crecimiento de 101,5 %, impulsado por la relajación de las restricciones y el aumento de la demanda de cáterin para eventos y aerolíneas.

Este sector es altamente dinámico y ha demostrado su capacidad de adaptación a través de la adopción de tecnología, el uso de plataformas de entrega a domicilio, y la creciente digitalización de sus operaciones. Con el apoyo del Gobierno y el regreso del turismo, el sector HORECA en Singapur continúa creciendo, ofreciendo nuevas oportunidades para la innovación y la expansión tanto de empresas locales como internacionales.

B.2. Tamaño del mercado

El sector HORECA en Singapur es uno de los más dinámicos y fundamentales para la economía del país, impulsado tanto por el crecimiento del turismo como por el consumo local. El tamaño del mercado de **Hoteles, Restaurantes y Cáterin** ha mostrado una tendencia de crecimiento positiva, reflejando la rápida recuperación tras la pandemia y el apoyo del Gobierno en términos de digitalización y sostenibilidad.

- **Valor del mercado:**
 - En 2023, el valor del mercado de alimentos y bebidas en Singapur alcanzó los 5.670 MSGD, impulsado por la demanda local y el turismo internacional, lo que posiciona al sector como un pilar económico clave.
 - El mercado de **cáterin** experimentó un notable crecimiento del **101,5 %** en 2023, debido a la reanudación de grandes eventos y conferencias, así como al retorno de los servicios de cáterin para aerolíneas y reuniones corporativas.
- **Segmento de hoteles:**
 - Singapur contaba en 2023 con unos 430 hoteles y una capacidad total de 70.000 habitaciones, lo que refleja la importancia del sector hotelero para el turismo, tanto de lujo como de negocios. Este segmento se ha beneficiado del regreso del turismo tras la pandemia y de los grandes eventos internacionales que se celebran en la ciudad.
 - El **sector hotelero** también ha experimentado una importante transformación hacia la digitalización, con más del **74 % de las reservas** realizadas a través de plataformas en línea.
- **Crecimiento del sector:**
 - El sector de alimentos y bebidas en Singapur ha registrado un fuerte crecimiento en todos sus subsegmentos, con 13.959 establecimientos en 2023, incluidos 5.424 restaurantes y 740 locales de comida

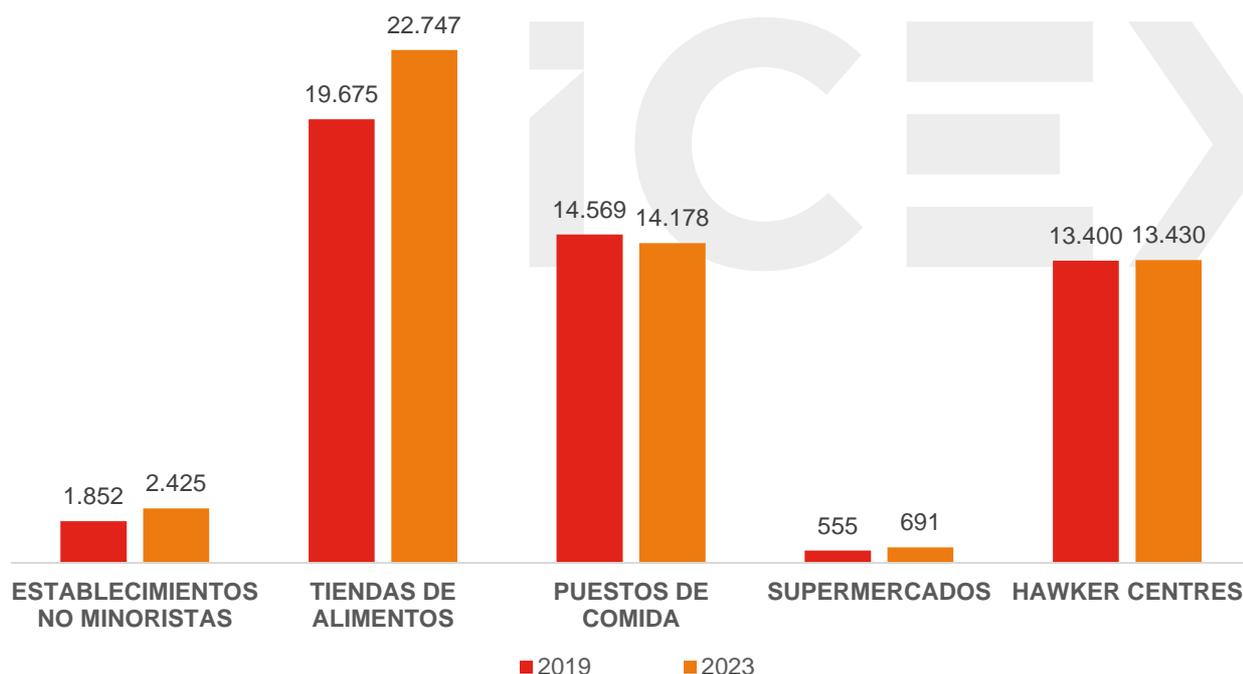
rápida. Esto demuestra la creciente demanda de opciones gastronómicas, tanto para los locales como para los turistas.

- El **segmento de comida rápida** ha sido uno de los de mayor crecimiento, con un aumento del **19,8 %** en 2023, impulsado por la demanda de conveniencia y la adopción de servicios de entrega a domicilio.
- **Digitalización y nuevas oportunidades:** La **digitalización** ha jugado un papel clave en la expansión del mercado, con plataformas de entrega de alimentos como **GrabFood** y **FoodPanda** generando ventas por **2.500 MUSD** en 2023. La tendencia está transformando el mercado, permitiendo a las empresas llegar a un mayor número de clientes y mejorar la eficiencia operativa.
- **Proyección de crecimiento:** Se espera que el mercado continúe creciendo a una tasa anual compuesta (CAGR) del **7 %** entre 2022 y 2027, con un enfoque en la expansión de la oferta de restaurantes, la digitalización y la demanda de servicios de alimentos a domicilio.

En resumen, el mercado HORECA en Singapur es robusto y sigue expandiéndose rápidamente, impulsado por la recuperación del turismo, la fuerte demanda de servicios de alimentos y bebidas, y la adopción de tecnologías digitales que mejoran la experiencia del cliente y optimizan las operaciones comerciales.

COMPARATIVA DE NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN CON LINCENCIA EN SINGAPUR ENTRE 2019 Y 2023

Categorizados por tipo de establecimiento



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de [Singstat](#).

B.3. Principales actores

B.3.1. Agencias gubernamentales

- **Singapore Food Agency (SFA):** La misión de la SFA, como organismo principal en el sector de la alimentación, es garantizar el suministro de alimentos seguros para Singapur. Regula los aspectos técnicos de la importación y comercialización de productos agroalimentarios de Singapur. Además de regular, la agencia dispone del programa de I+D **Singapore Food Story**, que concede subvenciones para la investigación en tecnología alimentaria.



- **Enterprise Singapore:** Esta agencia gubernamental depende del Ministerio de Comercio e Industria, y se encarga de promover el desarrollo del tejido empresarial singapurense. Apoya la estrategia de seguridad alimentaria de Singapur fomentando la inversión mundial en el sector alimentario del país.

B.3.2. Empresas

El sector HORECA en Singapur está formado por un conjunto diverso de empresas que abarcan desde grandes conglomerados internacionales hasta operadores locales que lideran la innovación y el crecimiento en el mercado. Estos actores están presentes en los tres subsectores: hoteles, restaurantes y cáterin. A continuación, se describen los principales actores que dominan este sector:

Hoteles

- **Marina Bay Sands:** Este icónico hotel y centro turístico es uno de los más grandes y lujosos de Singapur, conocido mundialmente por su impresionante arquitectura y sus experiencias de lujo. Ofrece servicios que incluyen alojamiento, restaurantes de alta gama, espacios para eventos y entretenimiento.
- **Shangri-La Hotel Singapore:** Parte del grupo Shangri-La, este hotel de cinco estrellas se encuentra entre los más lujosos y antiguos de Singapur. Ofrece una amplia gama de servicios de hospitalidad y eventos corporativos.
- **The Fullerton Hotel:** Con un enfoque en el lujo y la historia, The Fullerton Hotel es uno de los hoteles más emblemáticos de Singapur. Está dirigido tanto a turistas como a viajeros de negocios y cuenta con servicios de alta gama para eventos.
- **Raffles Hotel Singapore:** Uno de los hoteles más históricos y prestigiosos de Singapur, famoso por su arquitectura colonial y su servicio personalizado. Este hotel sigue siendo un referente de lujo en la ciudad.

Restaurantes

El sector de **restaurantes** en Singapur se caracteriza por su increíble diversidad culinaria y la fuerte presencia de marcas internacionales, lo que refleja la naturaleza cosmopolita de la ciudad-Estado. La demanda de diferentes tipos de cocinas es alta tanto entre los locales como entre los turistas, lo que ha atraído a una amplia variedad de cadenas y restaurantes internacionales de renombre. Singapur es un punto de encuentro de gastronomía global, con opciones que van desde restaurantes de alta cocina hasta locales de comida rápida de todo el mundo.

Algunos ejemplos destacados de restaurantes internacionales en Singapur son:

- Din Tai Fung (Taiwán)
- Shake Shack (Estados Unidos)
- Tim Ho Wan (Hong Kong)
- L'Atelier de Joël Robuchon (Francia)
- Nobu (Japón/Estados Unidos)
- Jollibee (Filipinas)
- Itacho Sushi (Japón)
- P.S. Café (Internacional)
- McDonald's (Estados Unidos)
- PizzaExpress (Reino Unido)
- Burger & Lobster (Reino Unido)
- Wagamama (Reino Unido)
- Zuma (Japón/Reino Unido)
- Taco Bell (Estados Unidos)
- A&W (Estados Unidos)
- Haidilao (China)
- Crystal Jade (Hong Kong)

Cáterin

- **Neo Group:** Neo Group es uno de los mayores proveedores de servicios de cáterin en Singapur. Ofrece servicios para una amplia variedad de eventos, desde bodas hasta conferencias corporativas. Su fuerte enfoque en la calidad y la innovación ha permitido que mantenga una posición dominante en el mercado.
- **Stamford Catering:** Parte del grupo Select, Stamford Catering es un líder en el sector de cáterin de Singapur, ofreciendo servicios para eventos privados y corporativos. La empresa ha ganado reconocimiento por su capacidad para personalizar menús y ofrecer una experiencia culinaria de alta calidad.
- **Elsie's Kitchen:** Esta empresa de cáterin es conocida por su enfoque en la diversidad cultural y la personalización de sus menús, que incluyen opciones halal y vegetarianas. Elsie's Kitchen se especializa en el servicio de eventos a gran escala, como conferencias y reuniones corporativas.

Cafeterías y bebidas

- **Starbucks Singapore:** La cadena de cafeterías más popular en Singapur, con una amplia presencia en las principales áreas comerciales y turísticas. Starbucks ha liderado la innovación en el sector de bebidas, ofreciendo opciones de personalización y una experiencia de cliente optimizada con tecnología.
- **Toast Box:** Parte del BreadTalk Group, Toast Box ofrece una experiencia de cafetería local con un enfoque en el café y las especialidades locales como el *kaya toast*. La marca es popular tanto entre los locales como entre los turistas por su oferta tradicional.
- **Coffee Bean & Tea Leaf:** Con una fuerte presencia en Singapur, esta cadena internacional de cafeterías ha capturado una parte importante del mercado gracias a su enfoque en productos de alta calidad y su ambiente relajado.

Entrega de alimentos a domicilio y plataformas tecnológicas

- **GrabFood:** La plataforma de entrega de alimentos más utilizada en Singapur, con una cuota de mercado significativa. GrabFood ha revolucionado la forma en que los consumidores acceden a los restaurantes, facilitando la entrega a domicilio de miles de locales.
- **FoodPanda:** Otra de las principales plataformas de entrega de alimentos en Singapur, FoodPanda ofrece una amplia variedad de opciones gastronómicas y se ha convertido en un canal esencial para muchos restaurantes, especialmente durante la pandemia.
- **Deliveroo:** Con una oferta de entrega centrada en restaurantes de alta calidad, Deliveroo se ha consolidado como un jugador clave en el mercado de entregas a domicilio en Singapur, atrayendo a un segmento de consumidores *premium*.

C. LA OFERTA ESPAÑOLA

El sector HORECA en Singapur ha visto un crecimiento notable de la presencia española en diversas áreas, impulsada tanto por la demanda de productos alimentarios como por la apertura de restaurantes y servicios de cáterin. A continuación, se destacan las principales áreas en las que la oferta española tiene un impacto significativo:

- **Restaurantes y el sello “Restaurants from Spain”:** El sello “Restaurants from Spain”, otorgado por ICEX España Exportación e Inversiones, certifica a los restaurantes que ofrecen auténtica gastronomía española, garantizando que los ingredientes y las técnicas culinarias respetan la tradición española. Este distintivo es un reconocimiento de calidad y autenticidad, que proporciona a los restaurantes un valor añadido en mercados como Singapur, donde la competencia en el sector gastronómico es intensa. En la actualidad existen 18 “Restaurants From Spain” en la ciudad-Estado, lo que hace de Singapur uno de los países asiáticos con más restaurantes certificados de Asia.¹
- **Servicios de cáterin españoles:** La mayoría de los restaurantes españoles en Singapur ofrecen servicios de cáterin, lo que les permite expandir su presencia más allá del local físico. [ASADOR](#) por ejemplo, no sólo ofrece una experiencia gastronómica en sus locales, sino también servicios de cáterin para eventos corporativos y privados, presentando sabores españoles auténticos a un público más amplio; es uno de los cáterin de paellas más famosos de Singapur.

¹ <https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-restaurants-from-spain/certified-restaurants#SINGAPORE>

- **Cadenas hoteleras españolas:** En cuanto a la presencia de cadenas hoteleras españolas, no se ha identificado una presencia directa de grupos hoteleros españoles en Singapur en este momento. Sin embargo, los productos españoles como vinos y aceites de oliva están bien integrados en las ofertas gastronómicas de los hoteles de lujo, donde la demanda de productos *gourmet* es alta. Esto sigue siendo una gran oportunidad para futuras inversiones y asociaciones entre grupos hoteleros españoles y actores locales

D. OPORTUNIDADES DEL MERCADO

En agosto de 2024, las ventas de servicios de alimentos y bebidas en Singapur alcanzaron los **1.070 MSGD**, con un crecimiento interanual del **4,3 %**. Este aumento fue impulsado en gran medida por un fuerte rendimiento en las **ventas de catering**, que aumentaron un **24,3 %**. Las ventas de **cafeterías, food courts y otros puntos de venta de comida** también crecieron un **3,3 %**, mientras que los **restaurantes** experimentaron un crecimiento más modesto del **2 %**. Por contraste, las **ventas de comida rápida** se mantuvieron relativamente estables con un incremento del **0,1 %**. Las ventas en línea representaron el **24,2 %** del total de las ventas de alimentos y bebidas, lo que destaca el papel crucial de la digitalización en el sector.²

El sector de servicios de alimentos y bebidas muestra una recuperación notable en 2024. Las **ventas de catering** experimentaron un aumento anual del **24,3 %**, lo que indica una fuerte demanda de eventos corporativos y sociales. Los **cafés y food courts** crecieron un **3,3 %**, destacando una tendencia hacia opciones de comida casual. Las **ventas de restaurantes** crecieron un **2 %**, impulsadas en parte por la recuperación del turismo y la demanda de experiencias gastronómicas diferenciadas. Aunque las **ventas de comida rápida** sólo crecieron un **0,1 %**, la estabilidad en este segmento sugiere oportunidades para innovar en la oferta de conveniencia.

El crecimiento del sector HORECA en Singapur está impulsado por varios factores clave:

- **Recuperación del turismo:** A medida que el turismo internacional vuelve a niveles cercanos a los previos a la pandemia, hay un aumento significativo en la demanda de servicios de hospitalidad y alimentos, particularmente en los segmentos de restaurantes y catering. Eventos como conferencias internacionales y exposiciones están aumentando la necesidad de servicios de catering a gran escala.
- **Digitalización y ventas en línea:** Con un **24,2 % de las ventas** generadas en línea, el sector sigue beneficiándose de la digitalización. La adopción de plataformas de entrega como **GrabFood** y **FoodPanda** ha permitido a los restaurantes ampliar su alcance sin depender exclusivamente de los clientes presenciales.
- **Demanda de servicios de catering:** El crecimiento del **24,3 % en catering** subraya la importancia de este subsector, especialmente en eventos corporativos y sociales, donde la personalización y la calidad son primordiales. Este crecimiento es también una señal del resurgimiento de la actividad empresarial y social en el país.

E. CLAVES DE ACCESO AL MERCADO

E.1. Barreras reglamentarias y no reglamentarias

El acceso al mercado HORECA en Singapur está sujeto a una serie de normas y regulaciones estrictas. Entre las barreras reglamentarias se encuentran:

- **Licencias y permisos:** Todos los establecimientos de alimentos y bebidas deben obtener licencias de la Singapore Food Agency (SFA), que regula la seguridad alimentaria y los estándares de higiene.
- **Importación de alimentos:** La importación de productos alimenticios, especialmente frescos, está sujeta a controles estrictos. Los productos deben cumplir con regulaciones de calidad, etiquetado y certificaciones halal, según sea necesario.

² Fuente: [Singstat](#)



- **Requisitos de sostenibilidad:** El Gobierno fomenta el cumplimiento de prácticas sostenibles, como la reducción de residuos alimentarios y el uso de envases reciclables. Las empresas que no se alineen con estos principios pueden afrontar serios desafíos para captar consumidores conscientes.

En cuanto a las barreras no reglamentarias, la **fuerte competencia** en el mercado HORECA es una barrera significativa. Con la presencia de numerosos actores locales e internacionales, las empresas extranjeras deben diferenciarse ofreciendo productos de alta calidad, autenticidad y sostenibilidad. Además, las **preferencias culturales** influyen en las decisiones de los consumidores, quienes tienden a preferir cocinas que reflejan la diversidad cultural de Singapur.

E.2. Ayudas

El Gobierno de Singapur ofrece una serie de programas y ayudas para incentivar la entrada y expansión de empresas en el sector HORECA, especialmente a través de la digitalización y la sostenibilidad:

- **Enterprise Singapore** ofrece subvenciones y apoyo para la adopción de tecnología en el sector. Los fondos se pueden utilizar para implementar sistemas de gestión, automatización de procesos o plataformas de comercio electrónico.
- El **Sustainable Food Grant** promueve la adopción de prácticas alimentarias sostenibles, ayudando a empresas que ofrecen productos sostenibles o servicios de catering ecológicos.
- El **Productivity Solutions Grant (PSG)** apoya a las empresas que buscan mejorar su eficiencia mediante la inversión en soluciones tecnológicas que automatizan procesos o mejoran la experiencia del cliente.

Estas ayudas proporcionan oportunidades para que las empresas extranjeras accedan al mercado y aumenten su competitividad al implementar tecnologías avanzadas y modelos de negocio sostenibles.

E.3. Ferias

FOOD AND HOTEL ASIA – HORECA



La feria internacional más importante del sector de Asia, con 5 segmentos clave: panadería, pastelería y heladería; equipamiento para servicios de alimentación y hostelería; estilo para hostelería; tecnología para hostelería y especialidades de café y té, en una sola plataforma. Feria imprescindible para conocer las tendencias, situación del mercado y conectar con importadores y distribuidores de la región.

Fechas: 22-25 de octubre de 2024

Lugar: Singapore Expo, 1 Expo Drive

Web: <https://www.fhahoreca.com/>

FOOD AND HOTEL ASIA – Food & Beverage



Celebrada de forma anual (desde 2022) en Singapur, Food and Hotel Asia es el mayor evento comercial internacional de alimentación y hostelería en Asia. En la última edición exhibieron sus productos 3.466 expositores de 76 países distintos. En la próxima edición habrá pabellón ICEX.

Fechas: 8-11 de abril de 2025

Lugar: Singapore Expo, 1 Expo Drive

Web: <https://fhafnb.com/>

F. CONTACTO

La **Oficina Económica y Comercial de España en Singapur** está especializada en ayudar a la internacionalización de la economía española y la asistencia a empresas y emprendedores en **Singapur**.

Entre otros, ofrece una serie de **Servicios Personalizados** de consultoría internacional con los que facilitar a dichas empresas: el acceso al mercado de Singapur, la búsqueda de posibles socios comerciales (clientes, importadores/distribuidores, proveedores), la organización de agendas de negocios en destino, y estudios de mercado ajustados a las necesidades de la empresa. Para cualquier información adicional sobre este sector contacte con:

7, Temasek Boulevard. #19-03 - Suntec Tower One
Singapore 038987
Teléfono: +65 6732 9788
Correo electrónico: singapur@comercio.mineco.es
<http://Singapur.oficinascomerciales.es>

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h) 97 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)
informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

INFORMACIÓN LEGAL: Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

AUTOR

Antonio Sánchez Martínez

Oficina Económica y Comercial
de España en Singapur
singapur@comercio.mineco.es
Fecha: 18/10/2024

NIPO: 22424012X

www.icex.es



FICHAS SECTOR SINGAPUR



ICEX España
Exportación
e Inversiones