



MOLINA LÓPEZ
ANÁLISIS Y OPTIMIZACIÓN DE SEGUROS

Guía de Seguros para Restaurantes, Bares, Catering y Eventos

El riesgo no está solo en la cocina: está en cada mesa, cada plato y cada reserva.

*RC de explotación y de productos, daños al local, pérdida de beneficios,
ciberriesgo y accidentes laborales para el sector de la restauración.*

ML-GUIA-HOS-001 · Colección Empresas y Autónomos · v2.0

Mateo Molina · Molina López · 2026

INTRODUCCIÓN

Un sector con uno de los perfiles de riesgo más transversales

Un restaurante, un bar, una empresa de catering o de eventos combina riesgos que en otros sectores aparecen por separado: manipulación de alimentos, atención directa al público, instalaciones con fuego y gas, personal en constante rotación, y en muchos casos, tratamiento de pagos y reservas online.

Esta combinación hace que el programa de seguros de un negocio de hostelería rara vez pueda resolverse con una única póliza multirriesgo estándar. La responsabilidad civil de explotación, la de productos (especialmente relevante ante una intoxicación alimentaria), los daños al local y la pérdida de beneficios exigen un análisis conjunto, no una suma de coberturas sueltas.

Esta guía cubre restaurantes, bares, catering y empresas de eventos. Los hoteles y alojamientos, con un perfil de riesgo propio, se desarrollan en una guía específica de esta misma biblioteca.

Mateo Molina · Molina López · Análisis y Optimización de Seguros

EL PUNTO DE PARTIDA

La exposición aseguradora de un negocio de hostelería depende del tipo de actividad (restaurante con sala, bar de copas, catering a domicilio, eventos), del volumen de comensales, de si hay cocina propia o solo emplatado, y de si se gestionan reservas o pagos online. Esta guía cubre los aspectos comunes; el análisis definitivo siempre parte de la actividad real de cada negocio.

RESUMEN EJECUTIVO

Las coberturas que un negocio de hostelería debe evaluar

Un negocio de restauración debe construir un programa de seguros que cubra tres frentes: la responsabilidad frente a clientes y terceros, la protección del propio negocio (local, equipos, ingresos), y la responsabilidad frente a su personal. Estas son las coberturas por orden de criticidad.

Cobertura	Criticidad	Qué protege
RC de Explotación	CRÍTICA	Daños a clientes o terceros derivados de la actividad ordinaria del negocio: caídas, golpes, accidentes en el local.
RC de Productos	CRÍTICA	Reclamaciones por intoxicaciones alimentarias, alérgenos no declarados o productos servidos en mal estado.
Multirriesgo del local	ALTA	Continente y contenido: cocina, cámaras frigoríficas, mobiliario, equipos de hostelería.
Pérdida de beneficios	ALTA	Ingresos dejados de percibir por el cierre temporal tras un siniestro (incendio, inundación, avería grave).
Ciberriesgo	MEDIA	TPV, reservas online y datos de clientes ante incidentes de seguridad o fraude.
Accidentes laborales / RC patronal	MEDIA	Responsabilidad frente al personal por accidentes de trabajo, especialmente relevante en cocina.

En hostelería, el riesgo no está solo en la cocina: está en cada mesa, cada plato servido y cada reserva gestionada online. Un solo negocio concentra riesgos que en otros sectores aparecen por separado.

CAPÍTULO 1

RC de Explotación y de Productos: el eje central del negocio

La Responsabilidad Civil de Explotación cubre los daños que la actividad ordinaria del negocio puede causar a clientes o terceros. La RC de Productos, distinta pero igual de crítica, cubre los daños derivados de lo que se sirve: comida, bebida, o cualquier producto que el cliente consume o se lleva.

Situación	Cobertura que responde
Un cliente se resbala en el suelo mojado del local	RC de Explotación — daño derivado de la actividad ordinaria del negocio, no del producto servido.
Una intoxicación alimentaria tras una comida	RC de Productos — daño derivado directamente del alimento servido.
Una reacción alérgica por un alérgeno no declarado	RC de Productos, con especial atención a la correcta declaración de alérgenos exigida por normativa.
Un objeto cae sobre un cliente en el local	RC de Explotación — vinculada al estado y mantenimiento del local.
Un evento de catering fuera de las instalaciones propias	Ambas coberturas deben extenderse a la actividad fuera del local: verificar expresamente que la póliza lo contempla.

ALÉRGENOS: EL RIESGO QUE MÁS HA CRECIDO EN EL SECTOR

La normativa exige informar sobre los alérgenos presentes en cada plato. Un error en esa información —una carta desactualizada, un cambio de proveedor no comunicado en cocina— puede derivar en una reclamación grave. Verificar que la póliza de RC de Productos cubre expresamente este supuesto, y no solo la intoxicación alimentaria genérica, es una revisión imprescindible.

CASO PRÁCTICO — La reclamación por un evento de catering

Una empresa de catering sirve un evento corporativo para 150 personas en las oficinas de un cliente, fuera de sus instalaciones habituales. Varios asistentes presentan síntomas de intoxicación horas después. Al revisar la póliza, se descubre que la RC de Productos contratada solo cubría expresamente el servicio en el local propio, no la actividad de catering fuera de las instalaciones. La reclamación queda parcialmente descubierta. Verificar que la póliza cubre la actividad real —incluidos los eventos fuera del local— es tan importante como contratar la cobertura en sí.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

Antes de contratar o renovar la RC de un negocio de hostelería, verificar tres aspectos: que cubre tanto la explotación como el producto, que la actividad declarada incluye eventos fuera del local si los hay, y que los límites por víctima y agregado anual son coherentes con el volumen real de comensales atendidos.

LA ACTIVIDAD DECLARADA DEBE COINCIDIR CON LA ACTIVIDAD REAL

Restaurante, bar, bar de copas, terraza, catering, eventos externos, delivery, comida para llevar, música en directo, horarios ampliados o el aforo real del local son datos que la póliza debe reflejar con precisión. Un negocio que ha ampliado su actividad —abrir terraza, incorporar música, extender el horario o empezar a hacer entregas a domicilio— sin comunicarlo a su aseguradora puede encontrarse con que la cobertura no responde precisamente en la actividad que ha crecido.

DELIVERY Y COMIDA PARA LLEVAR

Si el negocio entrega o prepara alimentos para consumo fuera del local —reparto propio, plataformas de delivery o recogida en mostrador— la póliza de RC de productos debe contemplar expresamente ese supuesto. La responsabilidad por un alimento que causa un daño no desaparece por haber salido del local: sigue siendo responsabilidad del negocio que lo preparó y sirvió.

CAPÍTULO 2

Daños al local: cocina, cámaras y el riesgo de incendio

Una cocina profesional concentra fuego, gas, electricidad y electrodomésticos de alta potencia funcionando muchas horas al día. El riesgo de incendio en hostelería es estructuralmente más elevado que en la mayoría de actividades comerciales.

Elemento	Qué revisar
Cocina y extracción de humos	Verificar que el sistema de extracción cumple normativa y que la póliza no excluye el riesgo por falta de mantenimiento certificado.
Cámaras frigoríficas	Una avería puede echar a perder género de valor elevado. Comprobar si existe cobertura específica de rotura de cámaras y pérdida de mercancía refrigerada.
Equipos de hostelería	Hornos, planchas, freidoras y maquinaria de hostelería deben estar correctamente valorados en la póliza, no infravalorados respecto a su coste de reposición.
Terrazas y espacios exteriores	Mobiliario, toldos y calefactores exteriores pueden quedar fuera de la cobertura estándar si no se declaran expresamente.

LA REGLA PROPORCIONAL: EL INFRASEGURO QUE PASA DESAPERCIBIDO

Si el contenido del local (equipos, mobiliario, género) está asegurado por un valor inferior al real, en caso de siniestro la indemnización se reduce proporcionalmente a ese infraseguro, no solo al daño concreto. Muchos negocios de hostelería no actualizan el capital asegurado tras reformas o compras de equipamiento nuevo, quedando expuestos sin saberlo.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

Revisar el capital asegurado del contenido tras cualquier reforma, cambio de equipamiento o ampliación de cocina. Un capital desactualizado no solo deja descubierta la diferencia: puede activar la regla proporcional y reducir la indemnización de cualquier siniestro, aunque sea parcial.

CAPÍTULO 3

Pérdida de beneficios: seguir pagando gastos sin poder facturar

Un incendio en cocina, una inundación o una avería grave pueden obligar a cerrar el local durante semanas. Durante ese tiempo, los gastos fijos —alquiler, nóminas, préstamos— continúan, mientras la facturación se detiene por completo.

QUÉ CUBRE LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS

Esta cobertura compensa la pérdida de margen bruto y determinados gastos fijos durante el período de paralización tras un siniestro cubierto por el multirriesgo, permitiendo que el negocio se recupere sin tener que asumir esos costes de su propio bolsillo mientras no genera ingresos.

CASO PRÁCTICO — El incendio de cocina que cerró un restaurante seis semanas

Un incendio originado en una freidora obliga a cerrar un restaurante durante seis semanas mientras se repara la cocina y se sustituyen los equipos dañados. Con cobertura de pérdida de beneficios, el negocio recibe una compensación por el margen no generado durante el cierre, permitiendo mantener el pago de nóminas y alquiler sin recurrir a financiación de emergencia. Sin esa cobertura, el multirriesgo repara el local y los equipos, pero el negocio debe asumir por su cuenta seis semanas sin facturación, con los mismos gastos fijos de siempre.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

La pérdida de beneficios no es una cobertura de lujo: es la que determina si un negocio de hostelería sobrevive a un cierre prolongado o no. El multirriesgo repara el local; la pérdida de beneficios protege la continuidad del negocio mientras se repara.

CAPÍTULO 4

Ciberriesgo: TPV, reservas online y reputación digital

La digitalización del sector —reservas online, TPV, WhatsApp Business, WiFi para clientes, programas de fidelización, software de gestión y plataformas de reserva o delivery— ha añadido una superficie de riesgo que hace pocos años no existía en la mayoría de negocios de hostelería.

Escenario	Qué puede incluir la cobertura
Fraude o clonación en el TPV	Puede incluir, según póliza, cobertura de determinadas pérdidas por fraude electrónico y gastos de gestión.
Filtración de datos de clientes (reservas, fidelización)	Puede incluir gastos de notificación, gestión de crisis y responsabilidad frente a los afectados.
Caída de la plataforma de reservas o delivery	Puede incluir pérdida de beneficios asociada a la interrupción del canal de reservas o pedidos, según condiciones.
Ataque de ransomware al software de gestión	Puede incluir asistencia técnica y recuperación de sistemas, dentro de los límites contratados.
WiFi para clientes comprometido	Puede generar responsabilidad si se usa para acceder a datos de terceros conectados a la red del local.
Suplantación en WhatsApp Business o redes sociales	Puede incluir gestión de crisis reputacional, relevante en un sector donde la reputación digital afecta directamente a la facturación.

LA REPUTACIÓN DIGITAL TAMBIÉN ES UN ACTIVO QUE PROTEGER

En hostelería, un incidente de seguridad no solo tiene coste económico directo: puede afectar a las reseñas online, a la confianza de los clientes habituales y a la relación con plataformas de reserva o delivery de las que el negocio depende para captar clientela nueva.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

El ciberriesgo no debe descartarse por tratarse de un negocio pequeño: el volumen de datos de clientes gestionado a través de reservas online, WhatsApp Business y programas de fidelización puede ser significativo incluso en un local de tamaño modesto.

CAPÍTULO 5

Accidentes laborales y RC patronal en cocina

La cocina profesional es uno de los entornos de trabajo con mayor siniestralidad: cortes, quemaduras, caídas por suelos húmedos y manipulación de cargas son accidentes frecuentes. La RC patronal cubre la responsabilidad del negocio frente a esos accidentes, más allá de la cobertura obligatoria del sistema de Seguridad Social.

Tipo de accidente	Contexto habitual en hostelería
Cortes	Manipulación de cuchillos y utensilios de cocina.
Quemaduras	Contacto con planchas, freidoras, hornos y superficies calientes.
Caídas por suelos húmedos	Zonas de cocina, barra y almacén con presencia frecuente de líquidos.
Manipulación de cargas	Recepción de mercancía, cajas y garrafas en almacén.
Golpes con maquinaria	Batidoras, cortadoras y equipos de hostelería en movimiento.
Accidentes en cámaras o almacenes	Espacios fríos, estanterías y zonas de menor visibilidad.

RC PATRONAL: COMPLEMENTO A LA COBERTURA OBLIGATORIA

La cobertura de accidentes de trabajo a través de la Seguridad Social es obligatoria, pero no siempre cubre la totalidad de la responsabilidad civil que puede exigirse al empresario si se determina negligencia en materia de prevención de riesgos laborales. La RC patronal complementa esa exposición, especialmente relevante en cocinas con alta rotación de personal. La RC patronal no sustituye la prevención de riesgos laborales, pero ayuda a proteger frente a reclamaciones cuando se exige responsabilidad empresarial por un accidente de trabajo.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

En un sector con alta rotación de personal y entornos de trabajo exigentes como la cocina, verificar la RC patronal y la formación en prevención de riesgos laborales del personal no es un trámite administrativo: es una protección real frente a reclamaciones derivadas de accidentes de trabajo.

CAPÍTULO 6

Los errores más habituales al asegurar un negocio de hostelería

Estos son los problemas que aparecen con mayor frecuencia al revisar el programa de seguros de restaurantes, bares y empresas de catering.

1. No diferenciar RC de explotación y RC de productos

Son coberturas distintas. Confundirlas puede dejar sin protección el riesgo más específico del sector: la intoxicación alimentaria.

2. No declarar la actividad de catering o eventos fuera del local

Si la póliza solo cubre el servicio en las instalaciones propias, un evento externo puede quedar sin cobertura.

3. No actualizar el capital asegurado tras reformas o nuevos equipos

Activa la regla proporcional y reduce la indemnización de cualquier siniestro, no solo el relacionado con lo nuevo.

4. Infravalorar el riesgo de incendio en cocina

La cocina profesional concentra fuego, gas y electricidad de alta potencia: es la zona de mayor riesgo estructural del negocio.

5. No contratar pérdida de beneficios

El multirriesgo repara el local, pero no compensa los gastos fijos durante un cierre prolongado por siniestro.

6. No cubrir alérgenos de forma específica

Una reclamación por alérgeno no declarado puede no estar cubierta por una póliza de RC genérica sin esa mención expresa.

7. Descartar el ciberriesgo por ser un negocio pequeño

El volumen de datos de clientes gestionado en reservas y fidelización puede ser relevante incluso en locales modestos.

El error más caro en hostelería no suele ser un mal servicio. Es un programa de seguros pensado para un local más pequeño, sin cocina propia, o sin actividad de eventos, cuando el negocio ya ha crecido más allá de eso.

UN DENOMINADOR COMÚN

Los siete errores anteriores comparten una misma raíz: un programa de seguros que dejó de revisarse cuando el negocio cambió. Ampliar la carta, abrir terraza, empezar a hacer eventos o incorporar delivery son crecimientos naturales de un negocio de hostelería que exigen, cada vez, una revisión del programa asegurador.

CAPÍTULO 7

Cómo gestionar los seguros de un negocio de hostelería

La contratación de seguros de un negocio de restauración exige coordinar varias coberturas con lógicas distintas: RC de explotación y de productos, multirriesgo, pérdida de beneficios, ciber y RC patronal. La forma de gestionarlo marca la diferencia.

Criterio	Contratar por cuenta propia	Molina López
Análisis del riesgo real	Producto estándar del ramo	Análisis según tipo de actividad, volumen y presencia online
RC explotación + productos coordinadas	No siempre diferenciadas con claridad	Verificación explícita de ambas coberturas y sus límites
Actualización del capital asegurado	Depende de la iniciativa del negocio	Revisión tras cada reforma o cambio relevante
Acceso al mercado	Una aseguradora	Acceso a un mercado amplio, con selección según perfil de riesgo
¿Quién representa sus intereses?	La aseguradora	Un asesor que analiza el programa desde la posición del negocio

CAPÍTULO 8

Preguntas frecuentes

Pregunta	Respuesta
¿Es lo mismo RC de explotación que RC de productos?	No. La RC de explotación cubre daños derivados de la actividad ordinaria del negocio (una caída, un objeto que cae). La RC de productos cubre daños derivados de lo que se sirve o se vende (una intoxicación, una reacción alérgica). Un negocio de hostelería necesita ambas.
¿Un evento de catering fuera de mi local está cubierto automáticamente?	No necesariamente. Muchas pólizas cubren de forma expresa solo la actividad en las instalaciones propias. Si el negocio realiza catering o eventos fuera del local, hay que verificar que la póliza extiende la cobertura a esa actividad.
¿Qué pasa si mi cocina sufre un incendio y tengo que cerrar semanas?	El multirriesgo cubre la reparación del local y los equipos dañados. La pérdida de beneficios, si está contratada, compensa además el margen no generado y determinados gastos fijos durante el cierre.
¿Debo declarar los alérgenos en mi póliza de RC?	Conviene verificar que la póliza de RC de productos cubre expresamente reclamaciones por alérgenos no declarados, no solo la intoxicación alimentaria genérica.
¿Necesito ciberseguro si mi negocio es pequeño?	El tamaño no elimina la exposición. Si se gestionan reservas online, pagos con tarjeta o programas de fidelización, el volumen de datos de clientes puede justificar esta cobertura independientemente del tamaño del local.
¿La comida para llevar o el delivery están cubiertos automáticamente?	No necesariamente. Debe verificarse expresamente si la póliza contempla el reparto propio, el trabajo con plataformas de delivery o la recogida en mostrador. La responsabilidad por un alimento servido no desaparece por haber salido del local.
¿El análisis con Molina López tiene coste?	No. Revisamos su RC de explotación y productos, el local, la pérdida de beneficios, el ciberriesgo y la RC patronal, sin obligación de contratar.

CHECKLIST

Antes de contratar o renovar el seguro de su negocio

Este checklist permite hacer una primera revisión del programa de seguros de un restaurante, bar, catering o empresa de eventos.

Sobre RC de explotación y productos

- ☐ ¿Su póliza diferencia claramente RC de explotación y RC de productos?
- ☐ ¿Cubre expresamente reclamaciones por alérgenos no declarados?
- ☐ ¿La actividad de catering o eventos fuera del local está cubierta?
- ☐ ¿Los límites por víctima y agregado son coherentes con su volumen real?

Sobre el local y la continuidad

- ☐ ¿El capital asegurado del contenido refleja el valor real actual?
- ☐ ¿Tiene cobertura específica de rotura de cámaras frigoríficas?
- ☐ ¿Tiene contratada la pérdida de beneficios ante un cierre prolongado?

Sobre ciberriesgo y personal

- ☐ ¿Tiene cobertura de ciberriesgo para TPV y reservas online?
- ☐ ¿Tiene RC patronal para accidentes de trabajo en cocina?
- ☐ ¿Ha revisado el programa completo tras el último cambio relevante?

INTERPRETACIÓN DE LAS RESPUESTAS

0-2 respuestas negativas

Su programa de seguros parece razonablemente ordenado, aunque conviene revisarlo periódicamente.

3-6 respuestas negativas

Existen aspectos que conviene revisar. Una revisión profesional puede ayudar a ordenar prioridades sin urgencia.

Más de 6 respuestas negativas

Es probable que su programa de seguros tenga lagunas relevantes, especialmente en la diferenciación de RC o en la pérdida de beneficios. En Molina López podemos realizar una primera revisión sin coste y sin obligación de contratación.

IDEAS CLAVE

Las decisiones que conviene revisar en este negocio

- La RC de explotación y la RC de productos son coberturas distintas. Un negocio de hostelería necesita ambas, con los límites y actividades correctamente declarados.
- La actividad de catering o eventos fuera del local propio debe declararse expresamente en la póliza. No cubrirlo por defecto es el error más frecuente en empresas que combinan sala y eventos.
- El capital asegurado del contenido debe actualizarse tras cada reforma o compra de equipamiento. Un capital desactualizado activa la regla proporcional y reduce cualquier indemnización futura.
- La pérdida de beneficios no es un lujo: es la que determina si el negocio sobrevive a un cierre prolongado tras un incendio de cocina u otro siniestro grave.
- Los alérgenos son el riesgo que más ha crecido en el sector. Verificar que la RC de productos los cubre de forma expresa es una revisión imprescindible, no un detalle menor.
- El ciberriesgo no debe descartarse por el tamaño del negocio: el volumen de datos gestionado en reservas y fidelización puede ser significativo incluso en locales modestos.

◆ EL CRITERIO DE MOLINA LÓPEZ

En Molina López, la revisión del programa de seguros de un negocio de hostelería no empieza preguntando qué producto quiere contratar. Empieza revisando su actividad real: tipo de servicio, volumen de comensales, presencia de eventos externos y gestión online. El objetivo no es vender más pólizas, sino comprobar si el programa actual responde realmente al negocio que existe hoy.

El riesgo no está solo en la cocina. Está en cada mesa, cada plato servido y cada reserva gestionada online.

Un negocio de hostelería bien protegido puede crecer, abrir terraza, ampliar la carta o aceptar eventos más grandes con la tranquilidad de que un incidente cubierto no compromete su continuidad ni su patrimonio.

REVISIÓN PROFESIONAL DEL PROGRAMA DE SEGUROS DE SU NEGOCIO DE HOSTELERÍA

Analizamos de forma conjunta su RC de explotación y productos, el local, la pérdida de beneficios, el ciberriesgo y la RC patronal.

Sin coste. Sin obligación de contratar. Trabajamos con más de 95 compañías y analizamos qué solución encaja mejor según la actividad real del negocio: restaurante, bar, terraza, catering, eventos, delivery o comida para llevar.

segurosml.com/optimizacion-de-seguros-empresariales/

Sobre Molina López

En Molina López analizamos los seguros de restaurantes, bares, catering y empresas de eventos desde una perspectiva global: responsabilidad civil de explotación y de productos, protección del local, pérdida de beneficios, ciberriesgo y accidentes laborales. El objetivo no es contratar más pólizas, sino comprobar si el programa asegurador responde realmente a la actividad, el volumen y la forma de trabajar de cada negocio.
segurosml.com · segurosml.com/biblioteca/ · ML-GUIA-HOS-001 · v2.0 · 2026

AVISO LEGAL — Esta guía tiene finalidad exclusivamente informativa y divulgativa. No constituye asesoramiento jurídico, fiscal ni recomendación personalizada de contratación. Las coberturas, condiciones y límites descritos varían según aseguradora y modalidad. Antes de contratar, mantener, cancelar o modificar cualquier seguro, debe revisarse la situación concreta de cada negocio.