

# Equipamiento HORECA en Singapur

## A. CIFRAS CLAVE

En 2024, el sector de servicios de alimentación y bebidas (F&B) de Singapur alcanzó un valor añadido de 5.670 millones de SGD, recuperando prácticamente los niveles prepandemia. A pesar de una ligera contracción del 0,9% en ese año, el sector sigue siendo un pilar esencial de la economía local, con una fuerza laboral estimada en 235.500 trabajadores (5,5% del empleo total del país).

El número de establecimientos de alimentación con licencia se situó en 53.471 en 2023, un 6,8% más que antes de la pandemia. En paralelo, el sector hotelero registró en 2024 ingresos de 1.100 MUSD, con más de 16,5 millones de visitantes internacionales (+21%) y una tasa de ocupación media del 82%.

En cuanto al comercio exterior, las importaciones de equipamiento HORECA ascendieron a 787,5 MUSD, con una recuperación moderada tras el ajuste pospandemia. El segmento con mayor valor importado fue el de **equipamiento de refrigeración**, seguido del de **cocción y lavavajillas**.

### Datos y cifras clave del sector

<b>Población (millones de habitantes, 2024)</b>	6,1
<b>PIB 2024 (millones de SGD a precios corrientes)</b>	731.436
<b>Número de empleados (2024)</b>	235.500
<b>Importaciones de equipos HORECA (millones de SGD, 2024)</b>	5.670
<b>Importaciones españolas (millones de SGD, 2024)</b>	2,1
<b>Número de establecimientos de comida (2023)</b>	53.471
<b>Número de hoteles (2024)</b>	385
<b>Número de hostales (2024)</b>	60

## B. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO

### B.1. Definición precisa del sector estudiado

El sector HORECA (acrónimo de Hoteles, Restaurantes y *Catering*) hace referencia al canal de distribución de alimentos y bebidas a través de establecimientos de hostelería. Dentro de este amplio sector, el presente estudio se centra en el **equipamiento para cocinas profesionales**, dada la relevancia de este segmento para las empresas especializadas en maquinaria y soluciones para hostelería.

Este segmento incluye una amplia gama de productos, motivo por el cual esta ficha se centrará en los siguientes subsectores, de acuerdo con las definiciones proporcionadas por la **Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC)**:

- Equipamientos de refrigeración
- Equipamiento de lavavajillas
- Equipamiento de cocción, auxiliares de cocina y de bar
- Equipos auxiliares de cocina

Se analizarán las importaciones de Singapur de los productos agrupados bajo los siguientes códigos TARIC:

Código TARIC	Descripción
691110	Vajilla y demás artículos para el servicio de mesa o de cocina, de porcelana
691200	Vajilla y demás artículos para el servicio de mesa o de cocina, de cerámica
732393	Artículos de cocina o de mesa, de acero inoxidable
821194	Hojas de cuchillos y navajas
8418	Refrigeradores y congeladores
841981	Aparatos y dispositivos para la cocción o calentamiento de alimentos
8422	Lavavajillas
850940	Trituradoras y mezcladoras de alimentos; extractoras de jugo de frutos u hortalizas
851420	Hornos eléctricos industriales o de laboratorio, incluidos de inducción o pérdidas dieléctricas
851640	Planchas eléctricas

### B.2. Tamaño del mercado

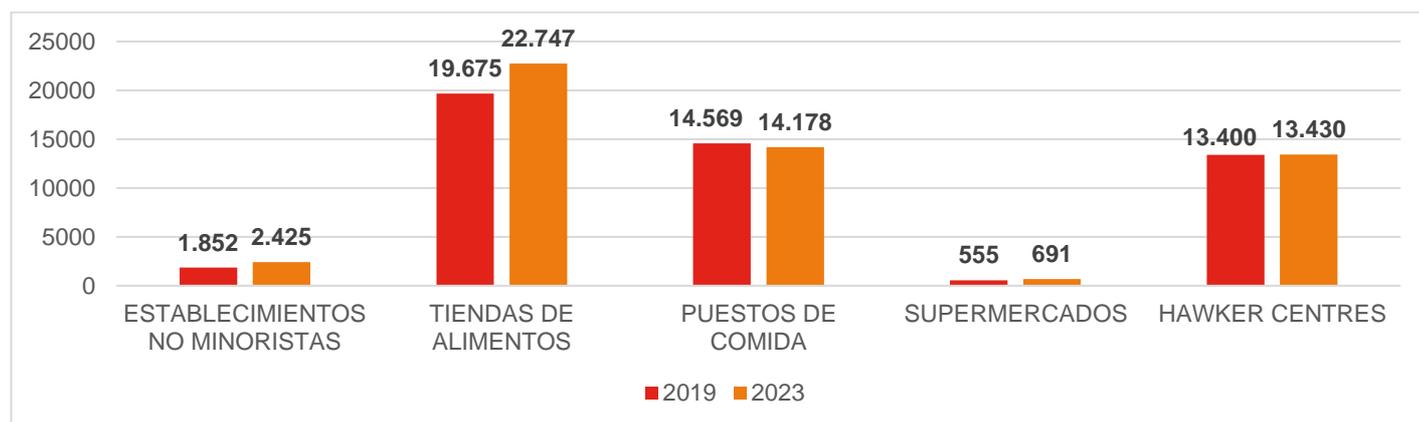
El sector de servicios de alimentación y bebidas (F&B) en Singapur ha retomado, en los últimos años, la senda del crecimiento tras el impacto de la pandemia. En 2023, el valor añadido del sector alcanzó los 5.670 millones de SGD, recuperando prácticamente el nivel prepandemia de 2019 (5.700 millones de SGD), gracias a la reactivación del turismo, el aumento del consumo doméstico y la consolidación del canal digital. No obstante, en 2024 se ha registrado una ligera contracción del 0,9 %, atribuida principalmente al encarecimiento de los costes operativos y a una demanda interna más moderada. Esta ralentización también se reflejó en una caída del 0,5 % en el índice de volumen de servicios F&B.

En 2024, el sector de servicios de alimentación y bebidas (F&B) en Singapur continúa siendo un pilar relevante de la economía local, con una fuerza laboral estimada en 235.500 trabajadores, lo que representa aproximadamente el 5,5 % del empleo total del país. A pesar de una ligera contracción del empleo respecto al año anterior –una pérdida neta de 2.100 puestos–, el sector sigue mostrando resiliencia frente a desafíos estructurales como la escasez de mano de obra local y el aumento de los costes operativos. En respuesta, el Gobierno ha impulsado el *Progressive Wage Model (PWM)*, que vincula salarios mínimos a itinerarios formativos y progresión profesional, con el objetivo de atraer y retener talento en una industria cada vez más exigente.

Según los últimos datos disponibles, en 2023 Singapur contaba con 53.471 establecimientos de alimentación con licencia, un 6,8 % más que antes de la pandemia. La distribución por tipo de establecimiento es la siguiente:

**EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN CON LICENCIA EN SINGAPUR (2019-2023)**

*Categorizados por tipo de establecimiento*



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

En lo que respecta al sector hotelero, experimentó un sólido crecimiento en 2024, alcanzando ingresos de 1.100 MUSD. Este hecho fue impulsado por la llegada de más de 16,5 millones de visitantes internacionales, un 21 % más que en 2023. Se registraron más de 22 millones de noches de habitación vendidas, con una tasa media de ocupación del 82 %. Las previsiones indican un crecimiento sostenido del sector, con ingresos estimados de 1.320 MUSD en 2029.

En 2024 el país contaba con 385 hoteles y 60 hostales. La planta hotelera está compuesta mayoritariamente por establecimientos de pequeña capacidad (menos de 100 habitaciones), que representan el 60,6 % del total. No obstante, el segmento que más crece es el de los hoteles de gran tamaño (más de 300 habitaciones), que ya suponen más del 20 % de la oferta.

### B.3. Datos de comercio exterior: Importaciones

**EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE EQUIPAMIENTO HORECA POR CATEGORIAS (2020-2024)**

*Millones de USD*

Concepto	2020	2021	2022	2023	2024
Vajilla y cubertería	57,9	78,7	93,8	84,8	76,3
Equipamiento de refrigeración	389,1	478,3	506,2	430,1	458,4
Equipamiento de lavavajillas	135,1	190,3	184,1	155,9	160,3
Equipamiento de cocción	48,8	51,8	66,8	72,6	76,8
Equipos auxiliares	37,2	33,0	19,2	14,2	15,7
<b>TOTAL</b>	<b>668,1</b>	<b>832,1</b>	<b>870,1</b>	<b>757,6</b>	<b>787,5</b>

Fuente: ITC Trademap.



Entre 2020 y 2022, el mercado de importación de equipamiento para hostelería en Singapur vivió una fase de fuerte expansión, alcanzando su máximo histórico en 2022 con 870,1 MUSD, frente a los 668,1 MUSD registrados en 2020. Este crecimiento acelerado estuvo directamente vinculado al proceso de reapertura tras la pandemia, que supuso una reactivación rápida del sector turístico y del canal HORECA (hoteles, restaurantes y *catering*).

La llegada de visitantes internacionales y la necesidad de adaptar los establecimientos a nuevos estándares sanitarios y operativos impulsaron una ola de renovación de instalaciones. Muchas empresas del sector aprovecharon también este periodo para modernizar sus cocinas y zonas de servicio, invirtiendo en tecnologías más eficientes, automatizadas e higiénicas. En este contexto, destacaron especialmente las importaciones de equipamiento de refrigeración, cocción y lavavajillas.

A partir de 2023, el mercado entró en una nueva fase marcada por la estabilización de la demanda. Las importaciones cayeron hasta 757,6 MUSD ese año, para recuperarse ligeramente hasta los 787,5 millones en 2024, lo que indica una transición hacia un crecimiento más moderado y sostenido. Esta desaceleración responde a una lógica de consolidación: tras el esfuerzo inversor realizado en los años anteriores, muchas empresas están ahora centradas en optimizar el uso de los equipos adquiridos y rentabilizar las inversiones previas.

El comportamiento por categorías confirma esta evolución. Por un lado, el **equipamiento de cocción** ha mantenido un crecimiento constante durante todo el periodo analizado, lo que sugiere un proceso estructural de renovación y modernización en este segmento. Por otro, categorías como **vajilla y cubertería** o **equipos auxiliares** muestran una evolución más volátil, con crecimientos iniciales seguidos de caídas, reflejo de su carácter más prescindible o dependiente de picos de consumo.

## B.4. Principales actores

### IMPORTACIONES DE EQUIPAMIENTO HORECA

Millones de USD

HS 08	2020	2021	2022	2023	2024
China	169,7	226,9	259,1	246,5	238,1
Malasia	116,3	142,1	124,5	73,3	99,3
Alemania	44,5	55,6	80,9	70,3	70,4
Indonesia	70,9	53,9	59,9	59,3	65,9
Estados Unidos	58,4	72,8	81,7	52,4	61,0
Italia	31,6	47,1	52,5	45,0	46,5
Japón	34,9	64,4	57,3	36,6	44,6
Tailandia	38,5	38,6	36,6	37,6	35,2
Vietnam	17,4	15,6	18,3	16,3	16,0
Francia	9,8	16,6	12,4	14,7	13,1
<b>España</b>	<b>2,3</b>	<b>2,6</b>	<b>2,4</b>	<b>2,1</b>	<b>2,1</b>
<b>TOTAL</b>	<b>668,1</b>	<b>832,1</b>	<b>870,1</b>	<b>757,6</b>	<b>787,5</b>

Fuente: ITC Trademap.

El mercado singapurense de equipamiento HORECA presenta una fuerte concentración en torno a proveedores asiáticos, con China liderando de forma destacada. En 2024, el gigante asiático exportó a Singapur más de 238 MUSD, consolidando su posición gracias a su amplia oferta, precios competitivos y cercanía logística. Le sigue Malasia, que, pese a una evolución irregular, recupera en 2024 parte del terreno perdido, con 99 MUSD, apoyada por sus vínculos comerciales regionales y producción flexible.

Frente al dominio asiático, Alemania e Italia destacan como los principales proveedores europeos. En el caso de Alemania, el reconocimiento internacional de su sector tecnológico e industrial refuerza la percepción de sus equipos de cocina como productos de alta calidad y fiabilidad técnica. Italia, por su parte, vincula su prestigio al profundo



conocimiento de la cocina italiana y su tradición gastronómica, lo que refuerza el atractivo de sus soluciones HORECA en términos de diseño y funcionalidad.

Estados Unidos y Japón, aunque con cierta volatilidad, mantienen su relevancia gracias a su reputación tecnológica y estándares elevados, mientras que proveedores regionales como Indonesia, Tailandia o Vietnam conservan cuotas estables centrados en nichos de producto y producción de bajo coste.

En este contexto, España sigue teniendo una presencia muy limitada, con apenas 2,1 MUSD en exportaciones en 2024. No obstante, existen oportunidades para introducir productos diferenciados que combinen diseño, durabilidad y eficiencia energética.

### C. LA OFERTA ESPAÑOLA

En un mercado tan exigente y tecnificado como el de Singapur, varias empresas españolas de equipamiento HORECA han logrado consolidarse como proveedores competitivos, gracias a una combinación de calidad técnica, fiabilidad y adaptación a los estándares internacionales. Firms como Sammic, Fagor Professional y Araven han establecido su presencia mediante filiales propias o acuerdos con distribuidores especializados, posicionándose con éxito en sectores como la restauración profesional, la hostelería y las cocinas industriales.

Sammic, con una filial en Singapur que da servicio a todo el Sudeste Asiático, ha reforzado su visibilidad en la región gracias a su proximidad operativa, capacidad de respuesta técnica y una oferta versátil orientada a los profesionales del canal HORECA. Fagor Professional, aunque sin oficina directa en el país, opera a través de una red consolidada de distribuidores que facilita la comercialización de sus equipos de cocción, frío y lavandería, muy valorados por su robustez y eficiencia energética. Por su parte, Araven ha sabido ocupar un nicho estratégico en productos relacionados con la conservación y manipulación de alimentos, aportando soluciones adaptadas a las normativas de seguridad alimentaria, especialmente valoradas en entornos donde la trazabilidad es clave.

La percepción del producto español en este sector es positiva y en clara evolución. Aunque las marcas españolas no siempre gozan del mismo reconocimiento que algunas firmas italianas o alemanas ya asentadas en la región, los operadores locales destacan su fiabilidad, diseño funcional y buena relación calidad-precio. La creciente presencia comercial y posventa de estas empresas en el mercado singapurense refuerza su imagen como socios profesionales y comprometidos, y abre oportunidades para nuevas compañías españolas interesadas en introducirse en un entorno que valora la innovación, el cumplimiento normativo y el soporte técnico postventa.

### D. OPORTUNIDADES DEL MERCADO

El mercado singapurense presenta múltiples oportunidades para las empresas españolas de equipamiento HORECA, en un entorno altamente tecnificado, competitivo y abierto a proveedores internacionales que ofrezcan soluciones de calidad. Este potencial se apoya en varios factores estructurales que configuran una demanda sofisticada y en constante transformación.

En primer lugar, el dinamismo del sector turístico y gastronómico de Singapur, consolidado como uno de los *hubs* culinarios más relevantes de Asia, genera una demanda constante de equipamiento profesional de alto rendimiento. La presencia de cadenas hoteleras internacionales, restaurantes de alta gama y chefs de prestigio convierte al país en un escaparate estratégico para el posicionamiento de marcas que apuestan por la innovación y la excelencia técnica.

Además, se observa una creciente profesionalización del sector *food service*, con un fuerte desarrollo de **cocinas centrales**, *catering* corporativo y restauración organizada. Este fenómeno responde a la necesidad de eficiencia operativa, estandarización de procesos y cumplimiento estricto de las normativas sanitarias. En este contexto, existe una demanda creciente de maquinaria industrial fiable, automatizada y fácil de mantener, tanto para la preparación como para la conservación y la higiene alimentaria.

El marco regulador singapurense, exigente en términos de sostenibilidad, seguridad e higiene, actúa como filtro de calidad y representa a su vez una oportunidad para las empresas que ofrezcan **tecnología ecoeficiente** y



soluciones alineadas con los objetivos del **Green Plan 2030**. Los equipos que optimicen el consumo de energía y agua e integren sistemas inteligentes de control o incorporen materiales reciclables gozan de una buena acogida en el mercado.

Por otro lado, la **renovación del parque de equipamiento** instalada antes de la pandemia está generando nuevas oportunidades. Muchos operadores están apostando por la modernización de sus cocinas y zonas de lavado, así como por la digitalización de sus operaciones. Esto favorece la entrada de nuevos actores que ofrezcan productos adaptados a las tendencias actuales y con un buen servicio posventa.

Finalmente, sectores como la **sanidad, la educación, la aviación o la restauración colectiva** presentan nichos concretos donde la trazabilidad, la durabilidad y el cumplimiento normativo son imprescindibles. La especialización en estos segmentos, aún poco saturados por proveedores europeos, representa una oportunidad real para el producto español.

## E. CLAVES DE ACCESO AL MERCADO

### E.1. Distribución

El mercado del equipamiento HORECA en Singapur se apoya en una **red consolidada de distribuidores y mayoristas** que atienden tanto al canal profesional como al minorista, y que actúan como socios clave para fabricantes internacionales que buscan introducirse en el país. Entre los actores más relevantes se encuentra [SIA HUAT](#), uno de los proveedores más veteranos y reconocidos del sector, con una amplia gama de productos para hostelería y restauración. Además, opera en el canal minorista a través de su marca [ToTT](#), orientada al consumidor final y a pequeños operadores.

[CONTINENTAL EQUIPMENT](#) es otro referente, especializado en la provisión de maquinaria para cocinas profesionales, con más de mil restaurantes entre sus clientes. [SOMERVILLE GROUP](#), por su parte, representa a marcas internacionales de primer nivel en equipos de cocina y lavandería industrial, y trabaja estrechamente con hoteles, hospitales y grandes colectividades.

También destacan empresas como [SIMPLEX PTE LTD.](#), que ofrece una combinación de distribución de equipamiento e instalación técnica, y [SUPERIOR F&B KITCHEN EQUIPMENT](#), orientada a soluciones completas para cocinas comerciales. En el ámbito de la automatización y maquinaria avanzada, [NEWTECH MACHINERY PTE. LTD.](#) aporta soluciones adaptadas a la creciente digitalización del sector.

A este ecosistema se suman distribuidores medianos y especializados como [KITCHEN SMITH](#), [YOHOKOMO SINGAPORE](#), [JTECH AUTOMATION](#), [MII FOOD SERVICE](#), [ALLIED FOOD SERVICE EQUIPMENT](#), [JACKIE'S](#), [DANENG](#), [FNB KITCHEN](#) o [BAKERS & CHEFS](#), que permiten una cobertura más segmentada y flexible del mercado local.

### E.2. Legislación aplicable y otros requisitos

El equipamiento HORECA en Singapur está sujeto a estrictas normativas que garantizan la seguridad eléctrica, la higiene alimentaria y la eficiencia energética. Los equipos eléctricos deben cumplir con los requisitos de la [ENERGY MARKET AUTHORITY \(EMA\)](#), y algunos están obligados a registrarse bajo el esquema CPS. En materia de higiene, la [SINGAPORE FOOD AGENCY \(SFA\)](#) exige que los materiales sean seguros para el contacto con alimentos y permitan una limpieza eficaz, aceptando como referencia estándares internacionales como el Reglamento (CE) 1935/2004 o la normativa de la FDA estadounidense.

Asimismo, los equipos de **refrigeración o climatización** deben ajustarse a los requisitos del *Energy Conservation Act*, regulado por la [NATIONAL ENVIRONMENT AGENCY \(NEA\)](#), que puede requerir el etiquetado energético obligatorio. Aunque no todas las certificaciones son exigidas por ley, contar con sellos como ISO 22000 o HACCP refuerza la confianza comercial y mejora el posicionamiento en el mercado. Dado este marco normativo, resulta



clave colaborar con distribuidores locales familiarizados con los procesos de registro, etiquetado y conformidad exigidos en Singapur.

### E.3. Ferias

<b>Nombre de la Feria</b>	<b>FHA – FOOD AND HOSPITALITY</b>
Dirección	Singapore Expo, 1 Expo Drive Singapore 486150
Participantes	72.000
WEB	<a href="https://foodnhotelasia.com/">https://foodnhotelasia.com/</a>
Próxima edición	21-24 de abril de 2026
Descripción del evento	La feria internacional más importante del sector en Asia, que abarca 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.

## F. INFORMACIÓN ADICIONAL

### F.1. Enlaces de interés

- Asociación Hotelera de Singapur: [Singapore Hotel Association](#)
- Asociación de Restaurantes de Singapur: [Restaurant Association Singapur](#)
- Asociación de Profesionales del Catering de Singapur: [Association of Catering Professionals Singapore](#)
- Asociación de Chefs de Singapur: [Singapore Chefs Association](#)
- Asociación de Fabricantes de Alimentos: [Singapore Food Manufacturers' Association](#)

### F.2. Direcciones útiles

#### SINGAPORE FOOD AGENCY (SFA)

Corporate HQ  
52 Jurong Gateway Road #14-01  
Singapore 608550  
Tel.: +65 6805 2871  
[www.sfa.gov.sg](http://www.sfa.gov.sg)

#### OFICINA ECONÓMICA COMERCIAL

7 Temasek Boulevard,  
#19-03 Suntec City Tower 1  
Tel.: +65 6732 9788  
Fax: +65 6732 9780  
[singapur@comercio.mineco.es](mailto:singapur@comercio.mineco.es)  
<http://singapur.oficinascomerciales.es>

#### ENERGY MARKET AUTHORITY (EMA)

Corporate HQ  
991G Alexandra Road #01-29  
Singapore 119975  
Tel.: +65 6835 8000  
<https://www.ema.gov.sg/>

#### ORGANIZADOR FERIA FOOD AND HOTEL ASIA

Informa Markets Singapore  
103 Penang Rd, #04-01 Visioncrest Commercial,  
Singapore 238467  
Tel.: +65 6508 2401  
[events.ses@informa.com](http://events.ses@informa.com)

## G. 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  
Fax: +65 6732 9780  
Correo electrónico: [singapur@comercio.mineco.es](mailto: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 10 19 a  
[informacion@icex.es](mailto: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

Abraham Díaz Simón

Oficina Económica y Comercial  
de España en Singapur  
[singapur@comercio.mineco.es](mailto:singapur@comercio.mineco.es)

Fecha: 7/04/2025

© ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224250231

[www.icex.es](http://www.icex.es)

