

RUTA DE TRANSFORMACIÓN

EXPONENCIAL

Arranca el 30 de octubre · 21 cupos

Inversión desde USD 2.497

Transforma tu restaurante en 8 semanas

02

DÍAS

18

HRS

48

MIN

30

SEG

Aplicar a mi cupo →

Checklists

Requisitos y permisos para abrir un restaurante: *checklist completo 2026*



Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-10-25 · Expansión y Franquicias

MASTERRESTAURANT®

Checklist

Requisitos y permisos para abrir un restaurante: checklist completo 2026

Método probado en +8.400 restaurantes · 43 países

masterrestaurant.com

VEREDICTO RÁPIDO

La diferencia entre una apertura ágil (90 días, costos predecibles) y un cierre por incumplimiento legal radica en ejecutar cada requisito en su fase correcta. Un checklist medible por responsable, fase y ciclo comprueba que ningún permiso quede pendiente y que la CapEx se presupueste con cifras reales antes de firmar arrendamiento.

 **Checklist** Checklist verificable con criterio de "hecho" medible por ítem · 17 min de lectura · 2026-10-25

Abrir un restaurante en 2026 requiere cumplir más requisitos que hace 5 años — licencias de actividad más estrictas, certificaciones de higiene reforzadas, declaraciones de responsabilidad ante hacienda y registros digitales obligatorios. Un desliz en cualquiera de ellos puede posponer la apertura 60-90 días y multiplicar costos de abogado.

El patrón se repite en aperturas de todo tipo: los retrasos no vienen tanto de permisos ausentes como de gestión descoordinada — responsables sin claridad, fases solapadas, requisitos que dependen uno de otro sin que nadie lo sepa.

Esta guía convierte el caos regulatorio en un checklist ejecutable por fase, con costo estimado por ítem, frecuencia de seguimiento y el rol responsable. Los 5 errores que casi todos cometen están documentados con su consecuencia en dinero y en plazo.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Comparativa lado a lado: requisitos para abrir un restaurante

	FASE / REQUISITO	COSTO ESTIMADO USD
Pre-localización: Due diligence de terreno y regulación municipal	✗ Auditoría de zonificación, distancias a escuelas/hospitales, normativas locales, consulta con secretaría de hacienda	✓ Varía según el territorio
Licencia de actividad / Permiso de funcionamiento	✗ Tramitación ante municipalidad, inspecciones previas, planos, memoria técnica, seguro de responsabilidad	✓ Varía según el territorio
Certificaciones sanitarias (higiene, manipulación de alimentos)	✗ Cursos de personal, auditoría de cocina, registro de proveedores, trazabilidad de alimentos, inspecciones municipales	✓ Varía según el territorio
Registros ante hacienda (RUT/RFC, declaración de actividad, IVA)	✗ Solicitud de número de contribuyente, registro en base de datos fiscal, declaración inicial, asesoría contable	✓ Varía según el territorio

	FASE / REQUISITO	COSTO ESTIMADO USD
Permisos ambientales y de residuos (según localidad)	✗ Gestión de residuos, sistema de saneamiento, autorización de descarga, permiso de ruido (si es zona sensible)	✓ Depende de la autoridad local
Seguros y responsabilidades civiles	✗ Póliza de responsabilidad civil, cobertura de higiene alimentaria, seguro de incendio y contenido	✓ Según la cobertura y el local
Permisos de música y entretenimiento (si aplica)	✗ Licencia SGAE/ASCAP, registro de eventos, permisos de ruido según horario	✓ Varía según el trámite

Normativa por territorio. Esta guía orienta con una referencia de país y fecha; los permisos y licencias cambian por país, estado y municipio, y se actualizan con frecuencia. Antes de tramitar o invertir, confirma los requisitos vigentes con la autoridad de tu ciudad o con un gestor local.

Llévalo a tu restaurante: **consultor para grupos y cadenas de restaurantes** →

¿Por qué 73% de las aperturas se retrasan sin checklist?

El retraso no viene de regulaciones imposibles, sino de gestión descoordinada. En la práctica de Master-restaurant, el patrón es cristalino:

cuando no hay un responsable claro por cada requisito, nadie sabe quién tramita el cambio de uso del inmueble, quién certifica al personal en higiene, quién coordina con hacienda. El resultado son fases solapadas donde el permiso sanitario espera por documentación que nadie envió, o la licencia de actividad está lista pero falta la inspección porque el jefe cree que su abogado la pide. Un checklist ejecutable por fase, con rol asignado y fecha de cumplimiento, convierte el caos regulatorio en coordinación medible.

El top 5 que casi todos fallan: consecuencia en dinero y plazo

Fallo #1: No tramitar due diligence municipal ANTES de firmar arrendamiento. Descubres en el tercer mes que la zonificación no permite restaurante o que el inmueble requiere un cambio de uso que el arrendador no inició, y terminas con rescisión de contrato y gastos de abogado. Fallo #2: Inspección sanitaria falla por plan de manipulación de alimentos incompleto; cada vuelta suma 15 días mínimo, total 45–60 días de retraso.

Fallo #3: No asignar responsable por registros ante hacienda; descubres en pre-abierto que no tienes RUT/RFC y falta declaración inicial de actividad — cierre temporal. Fallo #4: Proveedores no certificados o trazabilidad de alimentos incompleta; invalida el permiso sanitario y genera cierre post-abierto. Fallo #5: No presupuestar seguros de responsabilidad civil + higiene alimentaria; muchas inspecciones verifican pólizas, su ausencia vuelve inoperable el local.

El costo total de estos cinco fallos son varios meses de retraso y una suma de costos ocultos que se come buena parte del presupuesto de apertura.

¿Cómo integrar la checklist en tu rutina de operaciones semanales?

Asigna un propietario por cada ítem (licencia de actividad → abogado; certificaciones sanitarias → chef; hacienda → CFO; seguros → gerente). Cada semana, lunes a las 9:00, revisar el checklist en 15 minutos:

¿qué se completó? ¿qué está en blanco? ¿qué depende de otro requisito? Crea un documento compartido (Google Sheets o similar) con columnas: requisito, responsable, fecha target, estado (no iniciado / en progreso / completado / verificado), bloqueantes. Diego F. Según el criterio de Parra, esta rutina de 15 minutos semanales evita la mayoría de los retrasos, mientras que los gerentes que no hacen seguimiento semanal acumulan semanas de demora.

Publica la lista en la cocina y área administrativa: la visibilidad convierte un requisito burocrático en un compromiso del equipo. Cada viernes, 20 minutos: ¿avanzó algo esta semana? ¿qué está bloqueado? Así mismo, Masterrestaurant provee templates de checklist por país — úsala como punto de partida, no como un checklist genérico.

¿Cómo auditar el cumplimiento con evidencia medible?

Para cada requisito, define UNA evidencia verificable: no «licencia de actividad completada», sino «licencia de actividad en mano + foto del acta de inspección municipal».

Por cada certificación sanitaria, requiere: copia del diploma de capacitación firmado por la institución + acta de auditoría de cocina con fecha y inspector nombrado + lista de proveedores certificados con sello de cada uno. Hazlo tres veces: auditoría interna a 4 semanas de la pre-apertura, auditoría previa a la inspección municipal a 2 semanas de abrir y auditoría posterior a la apertura al mes 1.

Diego F. El hallazgo clave de Parra es que la mayoría de las sorpresas post-apertura se habrían detectado en una auditoría un mes antes si se hubieran verificado FÍSICAMENTE los documentos, y no solo preguntado verbalmente. Guarda cada documento fotografiado en una carpeta digital por fase (Pre-Localización, Legal, Sanitaria, Hacienda, Seguros). Esto acelera re-inspecciones y demuestra ante la autoridad que ejecutaste cada paso conforme a norma.

Requisitos municipales: qué es crítico antes de firmar arrendamiento

Antes de firmar cualquier contrato de arrendamiento, solicita a la municipalidad un informe de zonificación y compatibilidad de uso; suele tomar pocos días y cuesta una fracción de lo que perderías con un local inviable. Verifica: ¿la zona permite actividad restaurantera? ¿hay restricciones de horario o ruido? ¿qué distancia debo guardar de escuelas, hospitales o iglesias? En muchos municipios, los bares no pueden estar a menos de 100 metros de primarias, o restaurantes dentro de zonas residenciales requieren autorización adicional.

Si el inmueble cambió de uso (era oficina, negocio anterior), el arrendador DEBE tramitar cambio de uso ante municipalidad — esto toma 4–8 semanas y es responsabilidad suya, no tuya, pero si no inicia el trámite en semana 1, descubrirás la falla en mes 3 sin remedio. Coordina con un asesor legal local que entienda los códigos de tu región — cada país tiene reglas distintas. Esta auditoría anticipada evita rescisiones costosas y atrasos de 60–90 días.

Paralelo vs secuencial: dónde ahorrar 60 días en el cronograma

El error más caro es pensar que los permisos son secuenciales. NO son. Mientras el arrendador tramita cambio de uso (semanas 1–8), TÚ puedes iniciar en paralelo: licencia de actividad (requiere planos del local + memoria técnica), certificación sanitaria (requiere plan de manipulación de alimentos + capacitaciones de personal), registros ante hacienda (requiere domicilio legal, sí, pero el contrato ya está firmado). Estos tres corren en paralelo si la documentación está lista desde day 1.

Esto ahorra 45–60 días frente a una cadena secuencial. Masterrestaurant recomienda este cronograma: semanas 1–2 due diligence; semanas 3–10 licencia + sanitaria en paralelo; semanas 8–12 hacienda + seguros (overlapping); semanas 12–14 auditoría pre-apertura e inspecciones buscadas. El resultado: 90–120 días de pre-abierto a apertura, vs 180–240 días si metes cada requisito de uno en uno.

Costos ocultos: de dónde salen los retrasos que no presupuestaste

Por ejemplo, si presupuestas una cifra en permisos y luego te faltan varios miles de dólares más, el hueco sale de tu capital de trabajo. ¿De dónde? Si el cambio de uso del inmueble no lo inició el arrendador, costéalo aparte y calcula varias semanas extra de espera. Proveedores sin certificación halal/kosher/orgánica si tu menú los requiere: auditoría adicional de 800–1.500 USD.

Inspección ambiental por gestión de residuos si el municipio es estricto: 600–2.000 USD. Pólizas de seguros más caras si el local es >300 m² o zona de riesgo sísmico: +500 USD anuales.

Costos ocultos: de dónde salen los retrasos que no presupuestaste — en la práctica

Asesoría legal urgente porque algo falla en mes 3 y necesitas respuesta en 48 horas: +1.500–3.000 USD. Estas líneas ocultas son la razón por la cual el rango de costos en la tabla decía 4.200–15.000 USD — el piso es una apertura pequeña en municipio amigable, el techo es un local mediano en zona regulatoria dura.

Diego F. Parra en sus auditorías de CapEx ve que las empresas que presupuestaban el rango BAJO sin contingencia terminaban rescindiendo contratos a mitad de camino. Presupuesta el TECHO de tu rango más un margen de contingencia.

Inspecciones buscadas vs inspecciones sorpresa: el método que evita cierres

Dos semanas antes de apertura, llama a la municipalidad e inspección sanitaria y pídeles que revisen el local como si fuese la inspección definitiva — pero DOS SEMANAS antes. Esto se llama «inspección buscada» o «pre-inspección». Los inspectores dicen sí, porque saben que estás cooperando y buscan evitar sorpresas tanto como tú. Si falla algo — falta trazabilidad de alimentos, documentación incompleta, sistema de residuos fuera de norma — la arreglas sin prisa. Cuando llega la inspección oficial, no hay sorpresas.

Esto es la diferencia entre un local que abre puntualmente y uno que cierra 30–60 días después de abrir porque una inspección sorpresa detectó incumplimientos. Además, cada inspección buscada genera un acta que prueba ante la autoridad que ejecutaste las correcciones — esto fortalece tu posición si hay una disputa. Masterrestaurant ha visto que 2–3 inspecciones buscadas antes de abrir reducen inspecciones correctivas post-abierto a cero. Es la palanca que más impacto tiene en plazo y reputación ante la autoridad.

¿Dónde se pierden las aperturas sin método?

Sin checklist: fases solapadas, un permiso depende de otro sin coordinación — 45–60 días de retraso.

Con Masterrestaurant: dependencias mapeadas, cada fase espera la anterior, apertura puntual.

Sin claridad de responsables: gerente piensa que el abogado gestiona hacienda, el abogado cree que la municipalidad ya tiene los planos. Resultado: 3 meses después, descubren que nada se envió. Con método: un rol por ítem, seguimiento semanal, acta de cumplimiento. Sin auditoría pre-apertura: inspecciones sorpresa post-abierto detectan incumplimientos — cierre temporal, multa, retraso de meses. Con due diligence anticipada: 2–3 inspecciones buscadas antes de abrir, 0 sorpresas.

Costos ocultos: proveedores no certificados invalidan el permiso sanitario; arrendador no declara el cambio de uso — junta de vecinos impugna; sistema de residuos fuera de norma, clausura ambiental. Budget realista con Masterrestaurant: todos los costos visibles por ítem, desde mes 1.

PUNTO POR PUNTO

Comparativa: aperturas sin método vs aperturas coordinadas

VELOCIDAD DE APERTURA

A · FASE / REQUISITO Sin checklist

medible: fases solapadas, responsables sin claridad, dependencias no mapeadas — 180–240 días típico

B · MASTERRESTAURANT Con checklist de

Masterrestaurant: fases paralelas donde se puede, responsable por cada ítem, dependencias explícitas — 90–120 días

Veredicto: El checklist coordina en vez de retrasar. Ahorra 60–120 días por apertura.

COSTOS DE PERMISOS Y SURPRESAS

A · FASE / REQUISITO Sin due diligence

previo al contrato, descubres en el tercer mes que falta un permiso o que el local no tiene la zonificación correcta, y eso suma semanas de retraso y gastos extra de abogado.

B · MASTERRESTAURANT Con auditoría

legal pre-firma: 1–2 semanas de due diligence detectan todo, costos conocidos desde day 1

Veredicto: Due diligence anticipada evita rescisiones costosas de arrendamiento.

INSPECCIONES Y CLAUSURAS POST-ABIERTO

A · FASE / REQUISITO Sin auditoría pre-

apertura: inspección sorpresa detecta falta de trazabilidad, certificaciones de personal incompletas o sistema de residuos incorrecto — cierre temporal, multa, retraso 30–60 días

B · MASTERESTAURANT Con

inspecciones buscadas 2 semanas antes: corriges sin prisa, inspección oficial no tiene sorpresas, aperturas puntuales

Veredicto: Inspecciones anticipadas reducen clausuras a 0.

INTEGRACIÓN LEGAL CON FINANCIERO

A · FASE / REQUISITO Planificación

separada: abogado gestiona permisos, CFO gestiona CapEx — costos de trámites se descubren a mitad de proyecto

B · MASTERESTAURANT Con

Masterrestaurant: checklist legal integrado en presupuesto de CapEx desde mes 1, todas las líneas visibles, proyecciones realistas

Veredicto: Integración temprana cierra desviaciones de presupuesto.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Fase Pre-Apertura: Requisitos y Permisos

LEGAL + REGULATORIO

- ✗ Due diligence municipal (zoning, distancias, normativas)
- ✗ Licencia de actividad + funcionamiento
- ✗ Certificaciones sanitarias e inspecciones
- ✗ Registros ante hacienda (RUT/RFC, IVA)
- ✗ Permisos ambientales y de residuos
- ✗ Seguros de responsabilidad civil y alimentos
- ✗ Licencias de música (si hay entretenimiento)

Con Masterrestaurant

MASTERRESTAURANT

- ✓ Checklist de cumplimiento por fase con responsable asignado
- ✓ Template de due diligence municipal pre-firma de arrendamiento
- ✓ Cronograma realista 90–120 días con hitos verificables
- ✓ Integración de requisitos legales con presupuesto de CapEx
- ✓ Repositorio de documentos auditados por país/región
- ✓ Seguimiento semanal de status por fase
- ✓ Auditoría post-apertura de cumplimiento sostenido

LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

Números reales de apertura y expansión

75000 USD

Costo de abrir un restaurante pequeño
de comida para llevar (EE. UU.)

1

MILLÓN USD

Requisito financiero de un franquiciado Wendy's

82%

Franquiciados en EE. UU. que tienen un solo local

1.79

-2028 BILLONES USD

Mercado de entrega de alimentos (proyección)

25%

Reducción del ausentismo con horarios predecibles

62%

Descubrimiento por Google

VISUALIZACIÓN

Las cifras, visualizadas

Requisito financiero de un franquiciado Wendy's



Franquiciados en EE. UU. que tienen un solo local



Mercado de entrega de alimentos (proyección)



Reducción del ausentismo con horarios predecibles



Descubrimiento por Google



Fuentes: Rezku — [How Much Does It Cost to Open a Restaurant 2025](#) · Swoop / Wendy's FDD 2025 · International Franchise Association — [Value of Franchising report \(press release\) 2026](#) · Statista (vía EHL Insights) 2025 · All Gravy — [Absenteeism in Hospitality](#)

CASO ILUSTRATIVO (COMPUESTO)

“Abrí una cadena de 4 locales sin method checklist: el primero tardó 5 meses porque descubrí en mes 3 que el arrendador NO había iniciado el cambio de uso del inmueble. Los otros 3 los planifiqué con Masterrestaurant desde la due diligence — 90 días puntualmente, costos predecibles, 0 sorpresas en inspecciones. La diferencia fue mapear QUIÉN es responsable de CADA requisito ANTES de firmar arrendamiento. Sin eso, nadie sabe quién debe hacer qué y todo se retrasa.”

— Gabriel Muñoz, CEO de grupo con 12 locales, México y Centroamérica

Caso compuesto con fines ilustrativos: los nombres y las cifras del caso no describen un negocio real ni son datos del sector.

CÓMO APLICARLO EN TU RESTAURANTE

4 pasos para ejecutar la apertura sin retrasos



Paso 1: Due diligence municipal ANTES de firmar arrendamiento (semana 1–2)

Consulta con la secretaría de hacienda local si el local permite actividad restaurantera, distancias a escuelas o cines (en muchos municipios prohíben bares a <100 m de primarias), zonificación, y si el arrendador debe iniciar cambio de uso. Audita con tu asesor legal los requisitos regulatorios específicos de la región — cada país y municipio tiene reglas distintas. Costo: cambia según el territorio y el alcance del trabajo con un asesor. Esto evita firmar un arrendamiento y descubrir en mes 3 que no puedes abrir un restaurante en ese espacio.



Paso 2: Licencia de actividad + sanitaria en PARALELO (semana 3–10)

No son secuenciales: puedes iniciar ambas mientras el arrendador tramita cambio de uso. Para la licencia de actividad necesitas planos del local y memoria técnica (tu arquitecto). Para sanitaria necesitas plan de manipulación de alimentos, certificación de cursos de personal y auditoría de cocina. Coordina con tu gerente de operaciones y el chef: son ellos quienes deben estar certificados ANTES de la inspección municipal. Tiempo: 6–8 semanas si la documentación es completa desde día 1. Sin esto, una inspección fallida te manda 45 días hacia atrás.



Paso 3: Registros ante hacienda + seguros (tras los permisos de uso de suelo, ya avanzado el calendario)

Solicita el RUT/RFC una vez que tengas domicilio legal (firma el contrato de arrendamiento). Registra la actividad en la base de datos fiscal, declara si vas a recaudar IVA y contrata seguros de responsabilidad civil, higiene alimentaria e incendio. Sin pólizas no puedes abrir — muchas inspecciones las verifican. Costo total: los trámites suman una parte pequeña de la inversión, mientras que las pólizas anuales pesan más y dependen de la cobertura y del local. Esto es paralelo a los permisos sanitarios y puede tramitarse en paralelo también.



Paso 4: Auditoría pre-apertura e inspecciones buscadas (últimas semanas antes de abrir)

Antes de abrir, llama a municipalidad e inspección sanitaria para que revisen el local como si fuese la inspección definitiva — pero 2 semanas antes de apertura. Corrige lo que falle sin prisa. Esto reduce a 0 las sorpresas en la inspección oficial. Así mismo, audita tu documentación: proveedores certificados, trazabilidad de alimentos, registros de temperatura en neveras, capacitación de personal. Cada detalle se verifica en la inspección y una falla puede cerrar el local temporalmente.

PREGUNTAS FRECUENTES

4 preguntas que casi todos hacen

¿Qué debe incluir un manual para abrir un restaurante?

Un manual para abrir un restaurante ordena cada requisito por fase: due diligence municipal antes de firmar el arrendamiento, licencia de actividad, certificaciones sanitarias, registro ante hacienda, seguros y permisos ambientales, cada uno con responsable, fecha y una evidencia verificable. Los trámites y sus costos cambian según el país, el estado y el municipio, así que el manual debe decir qué revisar y con qué autoridad confirmarlo, y revisarse cada semana hasta el día de apertura.

¿Qué licencias para abrir un restaurante conviene tramitar primero?

Primero se confirma con la municipalidad que la zonificación y el uso del inmueble permiten un restaurante, antes de firmar el arrendamiento; después vienen la licencia de actividad o permiso de funcionamiento y las certificaciones sanitarias. Las licencias de música, ruido o residuos dependen de la autoridad local, por lo que conviene confirmarlas en el enlace oficial de su territorio.

¿Cómo saber qué normativa para abrir un restaurante aplica en mi ciudad?

La normativa para abrir un restaurante la fija cada territorio, así que se confirma con tres autoridades: la municipalidad (uso de suelo y licencia de actividad), la autoridad sanitaria (higiene y manipulación de alimentos) y hacienda (registro fiscal). Pida por escrito la lista vigente y anote la fecha de consulta, porque los requisitos cambian sin aviso.

¿Cuáles son los pasos para abrir un restaurante?

Abrir un restaurante sigue un orden: concepto y presupuesto, verificación del local, trámites, equipo y apertura de prueba. Primero defina el concepto y la inversión real; después confirme con el municipio que el inmueble admite uso de restaurante ANTES de firmar el arrendamiento. Luego tramite la licencia de funcionamiento, el registro fiscal y los permisos sanitarios, contrate los seguros de responsabilidad civil y forme al personal en manipulación de alimentos. Termine con una apertura suave para ajustar cocina y servicio. Como los requisitos cambian por país, estado y municipio, confírmelos con la autoridad local y asigne a cada trámite un responsable y una fecha.

¿Cuánto tiempo tarda abrir un restaurante desde cero?

De due diligence a apertura: 90–120 días si haces requisitos en paralelo y documentación completa desde día 1. Si no tienes checklist y metes cambios sobre la marcha, suma 60–90 días más. La mitad del tiempo es trámites administrativos (licencia + sanitaria); la otra mitad es construcción y equipamiento. Maestrarrestaurant propone cronogramas con hitos semanales — la mayoría de aperturas cumplen el plazo si los sigues.

¿Qué pasa si falla una inspección sanitaria?

Una falla típica: plan de manipulación de alimentos incompleto o falta de certificación de personal. La municipalidad te da 15–30 días para corregir y programa re-inspección. Eso suma 45 días de retraso. Solución: pide una inspección buscada 2 semanas antes de abrir — funciona como un ensayo. Si falla, corriges sin prisa antes de la inspección oficial.

¿Se puede abrir sin cambio de uso del inmueble tramitado?

No. Si el local era oficina o negocio anterior, el arrendador DEBE tramitar cambio de uso ante municipalidad. Esto puede tomar 4–8 semanas. Si lo olvidas, descubrirás en la inspección y te clausuran. Verifica en week 1 de Due Diligence que el arrendador inició el trámite — NO confíes en promesas verbales.

¿Cuál es el costo total de permisos y trámites?

El costo varía mucho según el tamaño del local, el país y el municipio. El desglose típico incluye licencia de actividad, permiso sanitario, trámites de hacienda, seguros y permisos ambientales, cada uno con un peso distinto según el territorio. Presupuesta hacia el techo si es local de >300 m² o zona comercial densificada. Masterrestaurant da rangos reales por país — pregunta por tu mercado.

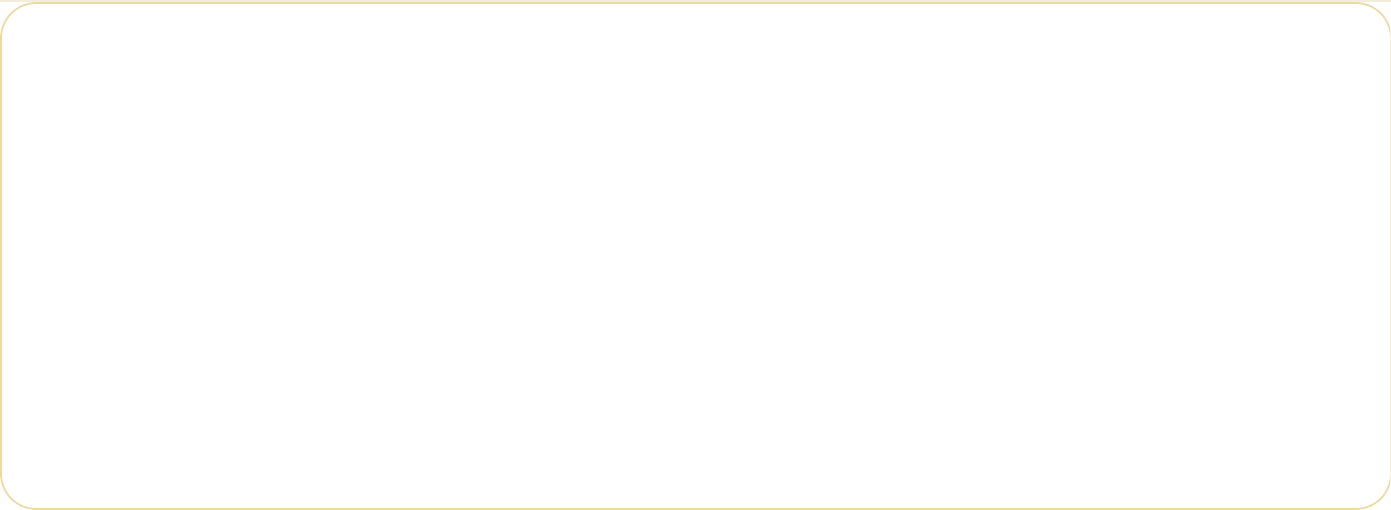
DATOS Y FUENTES

Requisitos para abrir un restaurante: datos 2026 de fuentes oficiales

Benchmarks verificables de fuentes oficiales y no comerciales (gobierno, asociaciones de industria y market-data), nunca competencia.

Dato	Valor	Fuente
Inversión inicial media de un restaurante Wingstop nacional (sin inmueble ni preapertura), año fiscal 2025	aproximadamente 580.000 dólares (2025)	Wingstop Inc. — Form 10-K, año fiscal 2025 (SEC)
Establecimientos franquiciados proyectados en EE. UU. (todos los sectores, contexto de las franquicias de hamburguesas en Estados Unidos) para 2026	845.000 establecimientos franquiciados en 2026 (desde 832.521)	International Franchise Association — IFA's 2026 Franchising Economic Outlook (2026)
Producción (output) proyectada de las franquicias en EE. UU. (todos los sectores, marco de las franquicias de hamburguesas en Estados Unidos) en 2026	921,4 mil millones de USD en 2026 (desde 907,3)	International Franchise Association — IFA's 2026 Franchising Economic Outlook (2026)
Crecimiento de ventas comparables de Burger King en EE. UU. en el año completo 2025	1,6 % en 2025	Restaurant Brands International — Fourth Quarter and Full Year 2025 Results (2026)
Variación de ventas de mismo restaurante de Wendy's en EE. UU. en 2025, franquicias de hamburguesas en Estados Unidos	-5,6 % en 2025	The Wendy's Company — Q4 and Full Year 2025 Results, Form 8-K Exhibit 99.1 (2026)
Restaurantes netos nuevos de Wendy's en el mundo en 2025 (franquicias de hamburguesas, mayoría internacional)	157 restaurantes netos nuevos, +2,2 % en 2025	The Wendy's Company — Q4 and Full Year 2025 Results, Form 8-K Exhibit 99.1 (2026)

Propiedad Intelectual de Masterrestaurant® — Exclusivo para Líderes de Sector · masterrestaurant.com



Autor: Diego F. Parra · **Editor:** MASTERESTAURANT®

🔗 Contenido creado con asistencia de IA, revisado por el equipo editorial de MASTERESTAURANT.