

# TRANSICIÓN DE RESTAURANTES A SISTEMAS SIN JAULA EN ESPAÑA

INFORME — 2025



**IGUALDAD**animal

# ÍNDICE

03

Introducción

04

Informes públicos  
de restaurantes

11

Conclusión



# INTRODUCCIÓN

Este informe tiene como **objetivo** ofrecer una visión actualizada sobre el cumplimiento de los compromisos de abastecimiento de huevos de gallinas sin jaula por parte del sector restauración en España en 2025, año clave en el que la mayoría de las empresas establecieron el plazo límite para alcanzar el 100% de transición hacia sistemas alternativos a las jaulas.

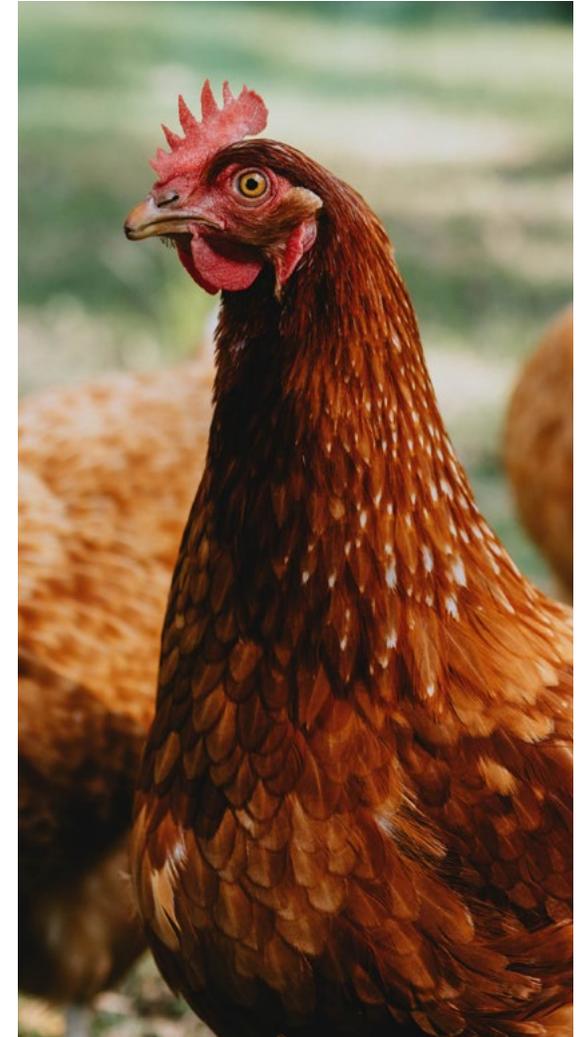
Desde 2017, Igualdad Animal impulsa que las empresas adopten **compromisos públicos** y verificables en favor del bienestar animal. Las investigaciones realizadas por la organización han documentado las graves condiciones en las que viven las gallinas enjauladas: sin espacio para caminar, estirar sus alas o anidar, lo cual les genera altos niveles de estrés, lesiones, enfermedades e incluso la muerte. Esta situación representa también un riesgo para la seguridad alimentaria.

De acuerdo con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el porcentaje de gallinas enjauladas ha pasado del 67% en 2024 al **64%** en 2025, lo que

representa la liberación de aproximadamente **dos millones de gallinas** gracias a la presión social y empresarial por una producción más ética. Sin embargo, aún hay **cerca de 32 millones de gallinas viviendo en jaulas en España**, lo que nos mantiene como uno de los principales países productores bajo este sistema en la Unión Europea.

En este contexto, resulta especialmente relevante que la **Comisión Europea** haya anunciado la consulta pública para modernizar la legislación sobre bienestar animal, incluida la eliminación progresiva del uso de jaulas, durante el tercer trimestre de 2025. Igualdad Animal insta al Gobierno de España a respaldar una transición rápida y ambiciosa hacia sistemas sin jaulas.

En los últimos años, Igualdad Animal [ha publicado informes sectoriales](#) sobre el cumplimiento de compromisos en hoteles, supermercados, productores, restaurantes y fabricantes. En 2025, debido a la relevancia de este año como plazo límite, se publicarán cuatro informes trimestrales, cada uno enfocado en un sector distinto. Este documento corresponde al sector de restaurantes.



# INFORMES PÚBLICOS DE RESTAURANTES

Este informe refleja qué restaurantes están cumpliendo su compromiso y cuáles no han informado sobre su progreso.

- Algunas empresas figuran con un “no informa”, pero tienen porcentajes de progreso porque sus datos corresponden a actualizaciones previas.
- Otras compañías han comunicado que publicarán su información más adelante, como Alsea Europa.
- La información de este informe está actualizada hasta el 13 de junio de 2025, por lo que algunos datos pueden variar en los próximos meses.

Por un lado, han publicado su progreso: **Viena Capellanes, Restaurant Brands International, Food Delivery Brands, IKEA, Pastelería Mallorca, Wagamama, Groupe Pasquier, Krispi Kreme y Panda Express.**

**Viena Capellanes** nos ha explicado que mantiene el 90% de progreso del año pasado y no pueden aumentar su porcentaje



debido al incremento de precio de los huevos. Además, **Pastelería Mallorca** ha publicado por primera vez su progreso con un 100% de huevo fresco y 25% de huevo ingrediente. Su plazo es 2025, así que esperamos una hoja de ruta con los porcentajes de huevo ingrediente que van a alcanzar en los próximos años y el porcentaje de no uso de sistemas combinados.

Por otro lado, **Grupo Rodilla y Wok to walk** han explicado que están trabajando en el compromiso pero no han publicado nada. En este caso, es como si no existiera progreso. **Alsea Europa**, por su parte, ha comunicado que va a publicar su transición durante el mes de junio.

Las empresas que no han publicado su progreso libre de jaula hasta la fecha son: **Le Pain Quotidien, Inspire Brands, Jollibee Food Corporations, Costa Coffee, Go to foods, Alsea Europa, Grupo Rodilla, Wok to Walk (Toridoll), Au Bon Pain, Yum! Brands, Papa John 's, Illy y Big Mamma Group (Bel Mondo).**

**Los resultados indican** que hay 32 cadenas de restauración en España que publicaron su compromiso de huevos de gallinas libres de jaula. De estos, el **31%** ya han alcanzado el 100% de huevos sin jaulas. Además, hasta junio de este año, 19 empresas de restauración (**59%**) ya han publicado su progreso. De manera que el **40%** de estas empresas no han informado sobre su transición cage-free.

Las empresas que tienen que alcanzar el 100% de huevos libres de jaula y que están por encima del 50% de progreso cage-free son 9 restaurantes (28%). Y las que están por debajo del 50% de transición son 3 empresas: Panda Express, Krispy Kreme e Inspire Brands.

Finalmente, en los informes públicos de las empresas, las categorías que se muestran en las tablas incluyen:

- **Huevo fresco:** Huevos enteros y crudos con la cáscara sin romper.
- **Huevo ingrediente:** Huevos que representan el 1% o más del producto, ya sea procesado o líquido. Esto incluye yemas, claras, huevos secos, sólidos de clara de huevo, sólidos de yema de huevo, sólidos de huevo entero, mezclas de huevos revueltos, hamburguesas de huevo pre cocidas y huevos duros.
- **No uso de sistemas combinados:** Porcentaje alcanzado en la eliminación de estructuras de varios niveles que confinan y limitan el movimiento de las gallinas.
- **No informa:** La empresa no comparte públicamente información sobre su progreso.
- **No aplica:** La categoría no es relevante para esa empresa en particular.

Puedes acceder a la publicación de cada empresa haciendo click en su logotipo.



# Restaurantes

EMPRESA	INFORMA	HUEVO FRESCO	HUEVO INGREDIENTE	NO USO DE SISTEMAS COMBINADOS	PLAZO FINAL
	✓	100%	100%	100%	2025
	✓	100%	100%	100%	2025
LATERAJ	✓	100%	100%	100%	2018
UDON	✓	100%	100%	100%	2025
	✓	100%	100%	100%	2025
	✓	100%	100%	100%	2025

# Restaurantes

EMPRESA	INFORMA	HUEVO FRESCO	HUEVO INGREDIENTE	NO USO DE SISTEMAS COMBINADOS	PLAZO FINAL
	✓	100%	100%	100%	2021
	✓	100%	100%	100%	2025
	✓	100%	100%	100%	2024
	✓	100%	100%	100%	2022
	✓	100%	100%	100%	2020
	✗	100%	77%	No informa	2025
	✓	100%	25%	No informa	2025

# Restaurantes

EMPRESA	INFORMA	HUEVO FRESCO	HUEVO INGREDIENTE	NO USO DE SISTEMAS COMBINADOS	PLAZO FINAL
	✓	99%	99%	No informa	2025
	✗	90%	90%	No informa	2030
	✓	90%	90%	90%	2021
wagamama	✓	100%	80%	No informa	2035
	✓	No aplica	81%	19%	2026
	✓	65%	65%	65%	2030
	✗	60%	60%	60%	2025

# Restaurantes

EMPRESA	INFORMA	HUEVO FRESCO	HUEVO INGREDIENTE	NO USO DE SISTEMAS COMBINADOS	PLAZO FINAL
	✓	39%	39%	No informa	2030
	✓	35%	35%	No informa	2025
	✗	30%	30%	30%	2025
	✗	No informa	No informa	No informa	2035
	✗	No informa	No informa	No informa	2025
	✗	No informa	No informa	No informa	2028

# Restaurantes

EMPRESA	INFORMA	HUEVO FRESCO	HUEVO INGREDIENTE	NO USO DE SISTEMAS COMBINADOS	PLAZO FINAL
	X	No informa	No informa	No informa	2025
	X	No informa	No informa	No informa	2030
	X	No informa	No informa	No informa	2025
	X	No informa	No informa	No informa	2025
	X	No informa	No informa	No informa	2025
	X	No informa	No informa	No informa	2030

# CONCLUSIÓN

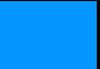
En 2025, España alcanza un punto de inflexión en la transición hacia una restauración más ética y responsable con el bienestar animal. Un 31% de las empresas analizadas ya ha cumplido su compromiso. Sin embargo, el 40% aún no ha publicado avances lo que revela una preocupante falta de transparencia.

El cumplimiento parcial de algunas empresas, especialmente las que ni siquiera han alcanzado la mitad del objetivo, pone en duda su voluntad de cambio. Desde Igualdad Animal seguiremos solicitando, no solo compromisos públicos, sino también informes claros, verificables y periódicos.

En un contexto en el que los consumidores exigen más transparencia y las autoridades evalúan legislar sobre el uso de jaulas, es fundamental que las empresas respondan con responsabilidad, acelerando el paso hacia una producción alimentaria libre de crueldad.





 IGUALDADanimal