vinetur

San Fermín dispara un 205% los comensales en los restaurantes de Pamplona

Las reservas suben un 150% y el servicio del 6 de julio es el que más se planifica

martes 30 de junio de 2026



La celebración de San Fermín multiplica la actividad de los restaurantes de Pamplona durante los nueve días de fiestas. Un análisis de CoverManager sitúa en un 205% el aumento del volumen de comensales por establecimiento respecto a la media anual y

cifra en un 150% el alza de las reservas, que pasan de 10 a 25 al día por restaurante.

La empresa señala que el impacto no se limita al número de clientes. También cambian los hábitos de reserva, el tamaño de los grupos, los horarios de consumo y la operativa diaria de los locales en uno de los periodos de mayor presión del año para la hostelería pamplonesa.

Entre los establecimientos de CoverManager en Pamplona, la media anual es de 35 comensales y 10 reservas diarias por restaurante. Durante San Fermín, esas cifras suben hasta 107 comensales y 25 reservas al día. También aumenta el tamaño de las mesas: la media pasa de 3,31 personas durante el año a 4,25 comensales por reserva en fiestas.

Más de la mitad de las reservas, en concreto el 62%, corresponde a grupos. La mayoría se concentra en mesas de entre 3 y 5 personas, un dato que, según la compañía, refleja el carácter social de estas fechas y obliga a los restaurantes a ajustar mejor su capacidad.

La anticipación en las reservas también cambia de forma clara. Durante el resto del año, el 53% de las reservas se hace con apenas 24 horas de margen. En San Fermín, en cambio, el 62% se realiza con varios días de antelación. Entre quienes reservan con tiempo, el 75% asegura su mesa con más de una semana de previsión.

El momento que más se planifica es el almuerzo del 6 de julio, previo al chupinazo. CoverManager indica que no es el servicio con mayor volumen de reservas, pero sí el que registra más previsión. El 77% de las reservas para ese almuerzo se hace con varios días de antelación y, dentro de ese grupo, el 81% se formaliza con más de una semana de margen.

La compañía añade que en ese servicio recupera peso la reserva telefónica. Cerca del 60% de los clientes opta por confirmar directamente con el restaurante para asegurarse una mesa, una pauta que se relaciona con la dificultad para encontrar sitio en uno de los momentos más demandados de las fiestas.

Los horarios también se desplazan hacia el mediodía. Si durante el resto del año las comidas representan el 46% de las reservas, en San Fermín ese porcentaje sube hasta el 65%. El almuerzo y la comida concentran así la mayor parte de la actividad, en línea con el carácter diurno de la celebración.

Al mismo tiempo, baja la proporción de clientes que accede al restaurante con reserva previa, del 74% al 67%. También desciende el peso de las reservas online, que pasan del 80% al 73%. CoverManager atribuye este movimiento a una mayor improvisación por parte de los clientes y a un uso más frecuente del contacto directo con los establecimientos, sobre todo en reservas de grupo.

La presión operativa también se nota en las incidencias. Las cancelaciones aumentan del 13% al 20% durante las fiestas. El porcentaje de clientes que no acude pese a tener reserva sube del 2% al 3%. La empresa subraya que estas variaciones complican la planificación de personal, compras y producción en unos días en los que la demanda supera la oferta disponible.

CoverManager sostiene que estos datos muestran hasta qué punto San Fermín altera el funcionamiento habitual de la hostelería navarra. Para los restaurantes, las fiestas suponen trabajar con más clientes, grupos más amplios, reservas hechas con más antelación y una gestión diaria más exigente por la rotación de mesas y los cambios de última hora.