vinetur

La tasa de no-show en la restauración española baja al 3,3% en 2025, según TheFork

Alicante y Valencia registran los menores índices de reservas fantasma y crece el uso de garantías bancarias

miércoles 4 de marzo de 2026



El fenómeno del no-show, es decir, las reservas que no se presentan en los restaurantes sin previo aviso, sigue siendo una preocupación para el sector de la restauración en España. Sin embargo, los últimos datos de TheFork, la plataforma líder de reservas online en restaurantes, muestran una evolución positiva. En 2025, la tasa media de reservas fantasma en España ha descendido al 3,3%, una mejora respecto al 3,6% registrado en 2024.

A nivel provincial, Alicante se sitúa como la provincia con la tasa de no-show más baja, con un 3,1%. Le sigue Valencia, con un 3,2%. Madrid y Málaga igualan la media nacional, con un 3,3%. Por su parte, Barcelona alcanza el 3,5% y Sevilla el 3,7%.

Para combatir esta práctica, cada vez más restaurantes están adoptando medidas de protección financiera. Según los datos de TheFork, el 21% de los restaurantes utiliza la huella bancaria como garantía de reserva, el doble que en 2023. Además, el 7% de los establecimientos aplica el prepago con tarjeta, lo que supone triplicar la cifra de hace dos años. Estas herramientas ayudan a reducir el impacto de las mesas vacías, mejorar la previsión de demanda y optimizar la planificación de los negocios.

El refuerzo de las políticas contra el no-show también ha influido en la reducción de la tasa. Desde que TheFork anunció a finales de 2024 que daría de baja de la plataforma a los usuarios que acumularan cuatro reservas fantasma en un periodo de 12 meses, solo un 2% de los usuarios ha sido eliminado en 2025 a nivel nacional. Este dato indica una buena acogida de las medidas y una mayor concienciación sobre el impacto económico de esta práctica en el sector.

TheFork ha incorporado nuevas herramientas para ayudar a los restauradores a prevenir el no-show. Entre ellas destaca la pre autorización de la tarjeta bancaria, que permite realizar una retención temporal de una cantidad de dinero, sin que se efectúe un cargo definitivo en ese momento. Así, el restaurante puede comprobar que la tarjeta es válida y que dispone de fondos suficientes para cubrir una posible penalización si el usuario cancela fuera de plazo.

Esta funcionalidad está integrada en el software de gestión TheFork Manager, que también incluye una herramienta predictiva anti no-show. Esta herramienta identifica de forma proactiva las reservas de alto riesgo en función del historial de los comensales en la plataforma. Analiza variables como el historial de reservas, el comportamiento en las páginas de los restaurantes o el tipo de establecimiento elegido. Gracias a ello, los restauradores pueden anticiparse y tomar medidas como llamar al comensal para confirmar la reserva, optimizar la asignación de mesas o preparar una lista de espera, reduciendo así el riesgo de mesas vacías.

Jay Kim, Country Manager Iberia de TheFork, ha señalado que "cerrar 2025 con una tasa de no-show del 3,3%, frente al 3,6% del año anterior, demuestra que las medidas adoptadas están dando resultados y que el sector está avanzando en la dirección correcta para acabar con esta práctica. Desde TheFork, continuaremos luchando

activamente contra esta práctica para ofrecer a los restauradores soluciones eficaces que les permitan proteger su rentabilidad y gestionar su negocio con mayor seguridad".

TheFork, empresa de Tripadvisor, cuenta con una red de casi 55.000 restaurantes asociados en 14 países, cerca de 40 millones de descargas de la aplicación y más de 20 millones de reseñas verificadas. La plataforma permite a los usuarios encontrar restaurantes según sus preferencias, consultar disponibilidad en tiempo real, reservar online las 24 horas y pagar directamente desde la aplicación. Para los hosteleros, el software TheFork Manager facilita la gestión de la ocupación, el aumento de reservas y la visibilidad de los negocios, además de centralizar los pagos digitales y conectar a los restaurantes con una amplia comunidad de comensales.