vinetur

El 62% de las visitas a restaurantes en España se planifican con reserva previa

El informe ‘Las Mesas Hablan’ revela el auge de la digitalización y cambios en los hábitos de consumo en 2025

martes 17 de marzo de 2026

Los hábitos de consumo en la restauración española han cambiado de forma notable en los últimos años. Según el informe ‘Las Mesas Hablan’ elaborado por CoverManager, el 62% de las visitas a restaurantes en 2025 se realizaron con reserva previa, lo que indica una tendencia clara hacia la planificación y la previsión por parte de los comensales. El estudio, basado en el análisis de 78,4 millones de mesas y 264,4 millones de comensales gestionados a través de la plataforma, ofrece una radiografía detallada del sector.

Durante 2025, la facturación de la hostelería creció un 3,1%, impulsada principalmente por el aumento del ticket medio, en un entorno marcado por una inflación sectorial del 4,6%. Sin embargo, la frecuencia de consumo descendió un 2%, con una ligera bajada en el número de comensales, mesas atendidas y tamaño medio de los grupos. El número de establecimientos aumentó un 1,6%, lo que refleja que el sector sigue sumando nuevas aperturas.

En cuanto a la estacionalidad, agosto fue el mes con mayor número de comensales, alcanzando los 18,9 millones, seguido de julio. El periodo estival, de junio a septiembre, concentró casi 60 millones de salidas a cenar. Diciembre también registró una alta actividad, especialmente por el aumento del tamaño medio de los grupos, que llegó a 3,58 personas por mesa debido a las reuniones familiares y comidas de empresa

propias de las fiestas navideñas. En contraste, febrero fue el mes con menor actividad, con 12,41 millones de comensales y grupos más pequeños, de 3,08 personas por mesa. San Valentín destacó como el día con más cancelaciones y ausencias, ya que 1 de cada 4 reservas no se llegó a cumplir. Semana Santa supuso un pico de demanda, con un incremento del 32% respecto a la media anual y 5 millones de comensales atendidos en una sola semana.

La digitalización ha avanzado de forma significativa en la gestión de reservas. El 66% de las reservas se realizaron a través de canales online, mientras que el 34% se gestionaron por teléfono. Dentro del canal online, la web propia de los restaurantes sigue siendo el principal punto de acceso, aunque Google Reserve ha ganado peso como herramienta para buscar y reservar directamente desde el buscador. Las reservas telefónicas, por su parte, concentran los grupos más grandes, con una media de 4,6 comensales por mesa, lo que las convierte en la opción preferida para celebraciones y eventos que requieren atención personalizada. Además, la inteligencia artificial empieza a tener presencia en este ámbito: el 7% de las reservas telefónicas se gestionaron mediante asistentes de voz.

El informe también señala una mejora en el compromiso de los clientes con las reservas. El 84% de las reservas se cumplen, el 14% se cancelan con antelación y solo el 2% terminan en no-show, una cifra que históricamente era del 10%. Esta reducción se atribuye a la implantación de medidas como mensajes de reconfirmación automática, solicitud de tarjeta de crédito o pagos anticipados y depósitos, que ayudan a los restaurantes a planificar mejor y reducir las ausencias inesperadas.

Por ciudades, Madrid lidera en número de comensales por restaurante, con una media de 23.756 al año, seguida de Zaragoza (20.398), Valencia (18.422), Barcelona (16.006) y Sevilla (14.941). Zaragoza destaca como la ciudad más digitalizada, con un 76% de reservas online, seguida de Valencia (75%). Barcelona es la ciudad donde más se planifican las visitas, con el 70% de las mismas realizadas con reserva previa. Madrid, en cambio, es la capital con mayor proporción de visitas espontáneas, con un 46% de clientes que acuden sin reserva.

El informe de CoverManager se basa en datos anonimizados de la actividad registrada en su plataforma durante 2025, lo que permite obtener una visión representativa de la restauración en España. La compañía, tras su fusión con Zenchef, gestiona una red de más de 36.000 restaurantes en más de 20 países y colabora con cerca de 800 restaurantes con estrellas Michelin en Europa y Latinoamérica.