



SEPTIEMBRE 2024

ESTUDIO SOBRE EL EMPRENDIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN EN ESPAÑA

Retos y desafíos a los que se enfrentan los profesionales del sector que deciden abrir su propio negocio y cómo es su operativa diaria.



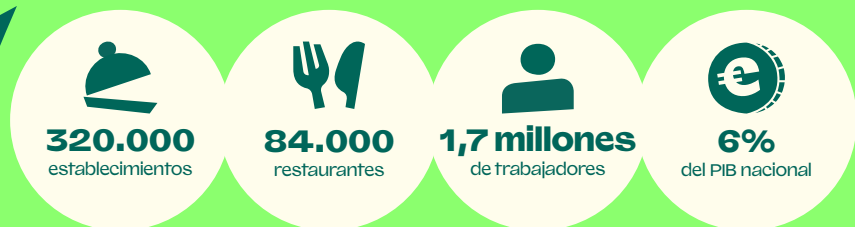
01. Introducción.....	4
02. Dinámica del estudio.....	5
03. Descripción del perfil del encuestado.....	6
04. Conclusiones generales del estudio.....	9
05. Análisis estadístico.....	12



01. Introducción

El sector de la hostelería, que integra a cerca de **320.000 establecimientos** entre restaurantes, bares, cafeterías y pubs, es uno de los más importantes de nuestro país. Según los datos difundidos por Hostelería de España, supone casi un **6% del PIB nacional** y el pasado año **dio trabajo a cerca de 1,7 millones de personas**, generando un 8% del empleo total a nivel nacional. A nivel económico, facturó un 10,7% más en 2023 que en 2022, de acuerdo a los Indicadores de Actividad del Sector Servicios compartidos por el Instituto Nacional de Estadística (INE).

En la actualidad, se estima que existen aproximadamente casi **84.000 restaurantes repartidos por toda la geografía española**, una de las cifras más altas registradas hasta la fecha. Esto refleja la importancia y el peso que tiene esta industria en la economía nacional y en la vida cotidiana de los españoles, actuando también como un promotor de cohesión social y territorial.



En un constante proceso de cambio, adaptación y digitalización, acelerado en gran medida por la pandemia, **el sector de la restauración en España se ha convertido en un referente en el ámbito gastronómico a nivel global**, gracias al esfuerzo de todos los profesionales que integran su tejido empresarial.

En este contexto, en TheFork, guiados por nuestro afán de escuchar a los hosteleros y apoyar a la industria, hemos realizado el **Estudio sobre el Emprendimiento en la Restauración en España**, con el objetivo de entender los **obstáculos y las barreras a los que se enfrentan los hosteleros en su día a día**, cuando toman la decisión de montar un restaurante o expandir sus negocios.



02. Dinámica del estudio

El presente documento resume las principales conclusiones de un estudio de mercado que hemos realizado a **610 profesionales de la industria de la restauración, entre propietarios, chefs y directores generales**, distribuidos por las **17 Comunidades Autónomas** que integran España.

El sondeo se ha llevado a cabo en colaboración con Cint, una compañía especializada en la recopilación y análisis de información a través de encuestas online, que está presente en 14 países de Europa, América y Asia, con el objetivo de garantizar la mayor objetividad de la muestra.

Las preguntas han sido planteadas en base a dos ejes fundamentales orientados a desgranar, por un lado, a **qué retos y desafíos se enfrentan los emprendedores cuando inauguran un restaurante**; y por otro, saber cuáles son sus principales **preocupaciones y obstáculos en su operativa diaria**.

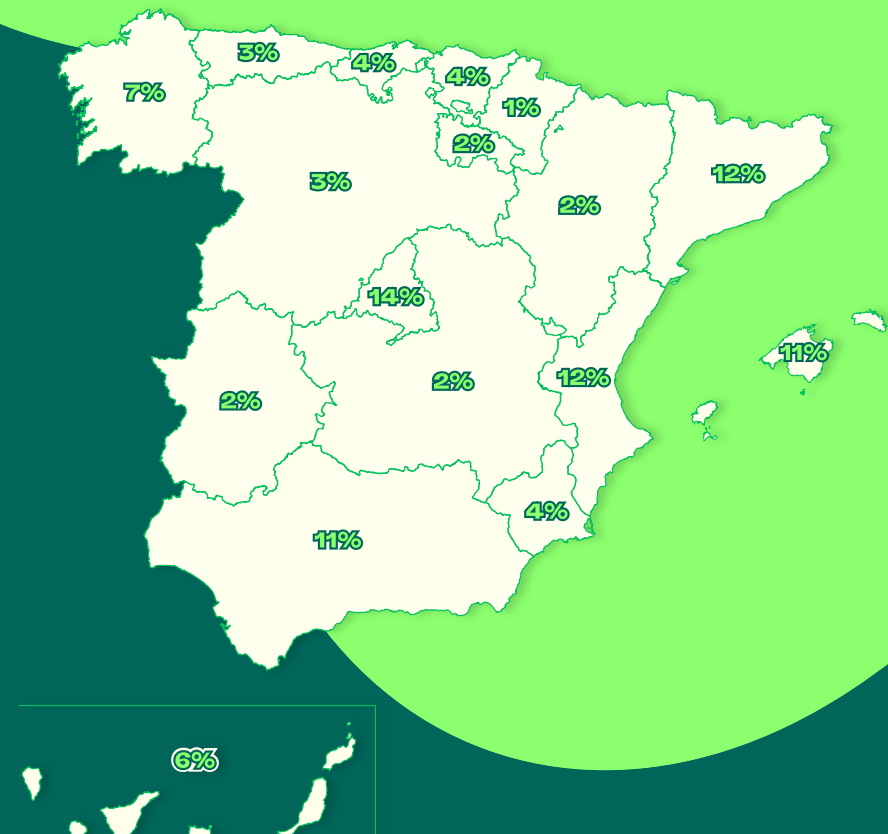


03. Descripción del perfil del encuestado

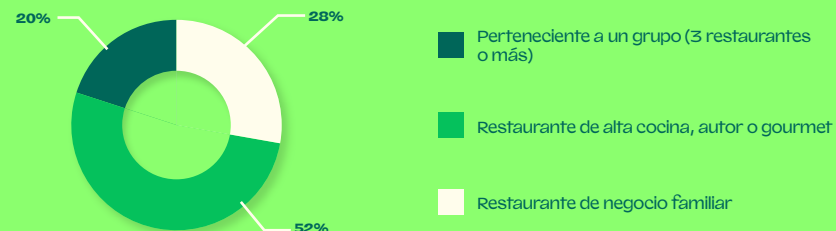
El estudio contempla las opiniones y experiencias de 610 profesionales, **hombres y mujeres mayores de 18 años**, que trabajan en **restaurantes con tickets medios superiores a 25€**, y cuyos perfiles profesionales les permiten tomar decisiones importantes y estratégicas en sus respectivos negocios.

La muestra está caracterizada por los siguientes aspectos sociodemográficos que desglosamos a nivel porcentual:

DISTRIBUCIÓN POR COMUNIDAD AUTÓNOMA

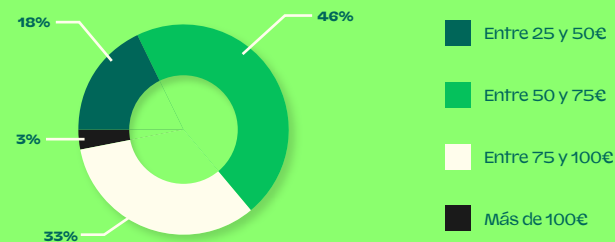


TIPO DE RESTAURANTE EN EL QUE TRABAJAN

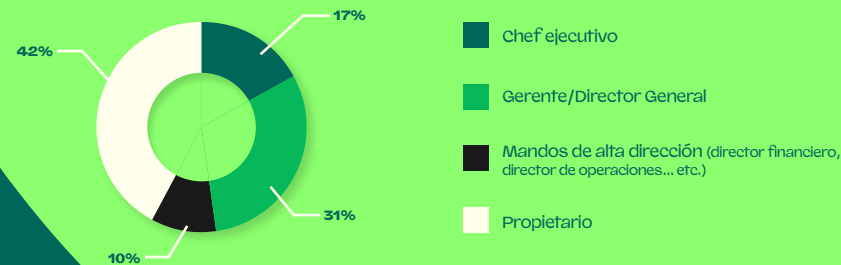


*Han quedado excluidos de este informe bares, cafeterías, franquicias, así como establecimientos de comida rápida y take-away.

TICKET MEDIO DEL RESTAURANTE



PERFIL PROFESIONAL





04. conclusiones generales del estudio

Dificultades financieras y regulatorias

La **gestión de los permisos necesarios para abrir un restaurante y estar al día de las regulaciones del sector es el mayor reto** al que se enfrentan los emprendedores españoles, según un 23% de los encuestados; **seguido de la elevada competencia existente en el mercado español**, de acuerdo a un 22%.

De igual forma, para más del 60% las dificultades para acceder a inversiones y las altas tasas de interés destacan como las principales barreras financieras a las que se enfrentan cuando ponen en marcha un negocio. Esto pone de manifiesto la necesidad de que el sistema financiero les brinde un apoyo económico más accesible y se simplifiquen los procesos de obtención de préstamos.



Un **60%** opina que el acceso a la financiación y las altas tasas de interés son sus principales barreras económicas

Las motivaciones personales ganan a las económicas

Factores personales como **desarrollar un proyecto personal, potenciar la creatividad, crecer profesionalmente y tener libertad e independencia en la toma de decisiones** se posicionan como las principales motivaciones que guían a un 87% de los españoles, cuando deciden emprender un negocio gastronómico.

Frente a ellos, tan **solo un 13% lo hace por motivos económicos, con el fin de generar ingresos**, como prueba del espíritu vocacional, el compromiso y la dedicación que caracterizan a los profesionales del sector de la restauración en España.

Un **87%** de los españoles emprende un negocio en restauración por motivos personales y creativos



Dificultades de la operativa diaria

En la actualidad, **la gestión del personal y de la ocupación del restaurante se consolidan como dos de los aspectos que más afectan a la operativa diaria** de un restaurante para lograr que funcione de forma eficiente. Por un lado, para más de un 60% de los encuestados, los 3 principales desafíos asociados a los recursos humanos son la formación de empleados, la gestión de sus condiciones laborales y promover la motivación y el compromiso. **En relación con la ocupación y generación de comensales, las preocupaciones se centran en la fidelización de los clientes, la generación de opiniones** que realizan, empatadas con un 63% de las respuestas.

Preguntados por qué aspectos regulatorios y legales les suponen más problemas en su día a día, **el 65% considera que es la legislación sobre alcohol y tabaco**, como consecuencia del gran debate que existe en la actualidad sobre la prohibición de no fumar en las terrazas. Seguido de **un 62% que afirma que es la obtención de licencias y permisos, independientemente de la tipología que sean**. Esto apunta a que sería recomendable llevar a cabo una revisión y simplificación de estas regulaciones, así como poner a disposición de los hosteleros más herramientas de asesoramiento en estas áreas que faciliten su labor.

Sostenibilidad y marketing digital, los retos del futuro en el sector

La implementación de prácticas sostenibles plantea obstáculos significativos como la **falta de capacitación del personal** (66%), la **resistencia al cambio del entorno** (63%) y los **elevados costes asociados** (51%), entre otros; pero es sabido que estas son cruciales para la modernización y competitividad del sector en pleno siglo XXI. A este respecto, **promover la sostenibilidad mediante incentivos y formación específica** por parte de los gobiernos centrales y autonómicos podría ayudar significativamente a superar estas barreras.

Por otro lado, en líneas generales, el uso de herramientas de marketing digital, como las redes sociales o las campañas con influencers, generan desconfianza y recelo para un 82% de los profesionales entrevistados. **Este tipo de estrategias son percibidas como un arma de doble filo**, ya que, en algunos casos, **pueden llegar a arruinar la reputación de un negocio, no funcionan en el largo plazo, y provocan falta de credibilidad**. Ante esta situación, educar a los empresarios para que las utilicen de forma efectiva, mediante formación y cursos específicos, contribuiría positivamente a aumentar la visibilidad de sus restaurantes de forma eficaz y posicionarlos frente a sus principales competidores.



Un **60%** considera la formación y motivación de sus equipos como uno de los principales retos en el área de los RRHH



El **82%** ve las redes sociales y los influencers con desconfianza y recelo

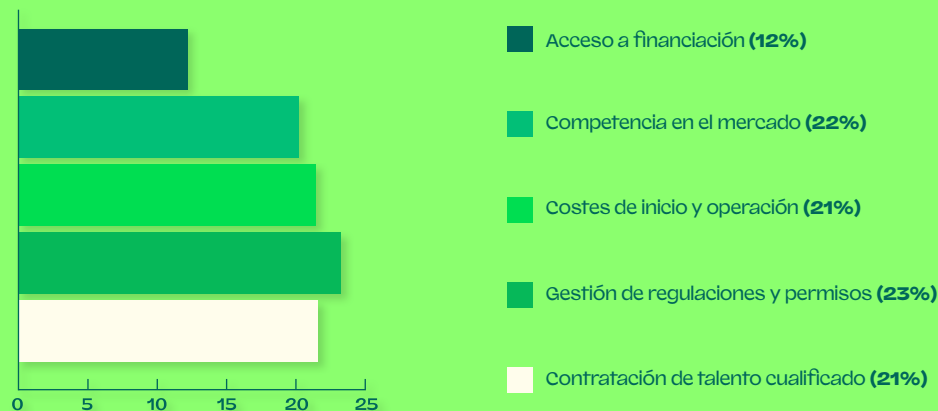


05. Análisis estadístico

BLOQUE 1: Principales retos y desafíos de la restauración

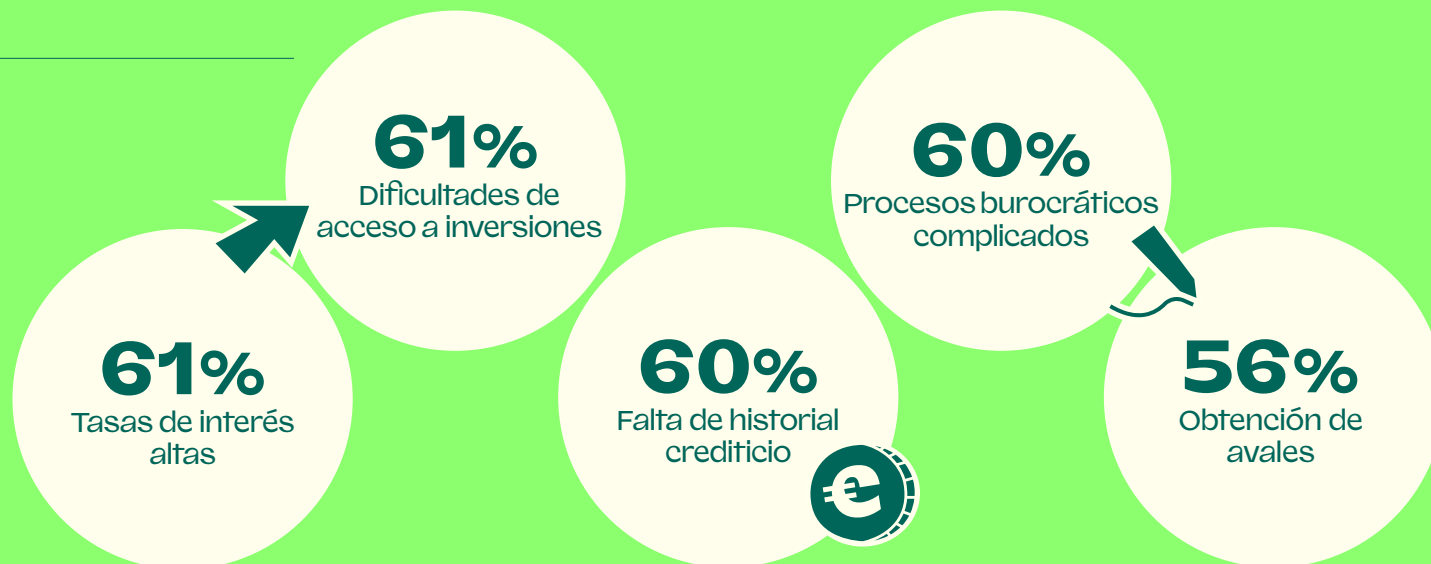
01. ¿Cuál es el mayor reto que afronta un emprendedor cuando decide abrir un restaurante en el mercado español?

Aunque las respuestas han sido muy similares, la gestión de las regulaciones y permisos asociadas a una apertura de un negocio se ha posicionado como el mayor desafío al que se enfrentan los hosteleros en España, con un 23% de las respuestas acumuladas; mientras que la búsqueda y acceso a la financiación preocupa a un 12%. Al margen de esto, a nivel general, el gráfico refleja que sus principales desafíos se centran en 3 factores principalmente: económicos, legislativos y de recursos humanos.



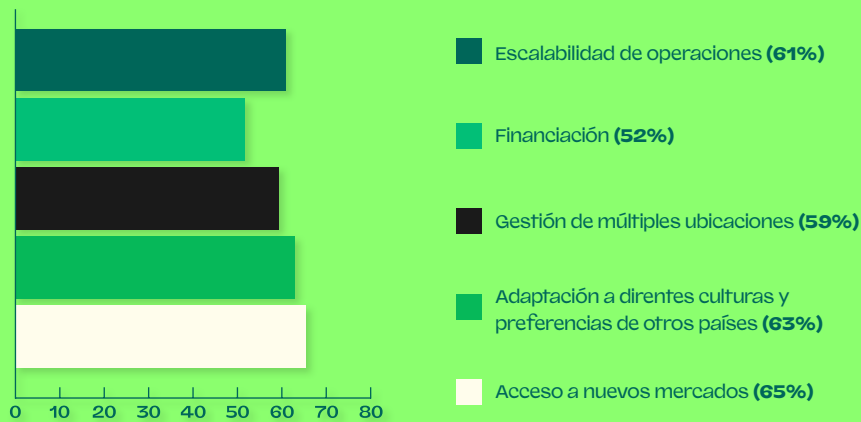
02. ¿Cuáles son las barreras más importantes a las que se enfrentan los hosteleros españoles cuando buscan financiación para sus negocios?

Cuando se trata de conseguir un préstamo, los encuestados se muestran muy alineados en sus contestaciones, ya que 6 de 10 coinciden en que sus mayores preocupaciones son las elevadas tasas de interés de los bancos; la dificultad para tener acceso a las empresas inversoras; la complejidad de los procesos para solicitar un crédito; y la falta de historial crediticio. Esto señala que los nuevos emprendedores o los negocios sin antecedentes financieros sólidos son los más perjudicados a la hora de que les concedan financiación.



03. Cuáles son los obstáculos más tediosos con los que se topan los profesionales cuando quieren expandir y hacer crecer su proyecto?

El estudio arroja una gran similitud de respuestas a esta pregunta, ya que el acceso a nuevos mercados (elegido por un 65%); seguido de la adaptación a diferentes culturas y preferencias locales (63%); la complejidad que supone escalar las operaciones al ámbito nacional o internacional (61%) y la gestión de diferentes ubicaciones de los restaurantes (59%) han registrado volúmenes similares de respuestas. Estas cifras sugieren que todos estos factores son cruciales para el sector y deben abordarse simultáneamente en situaciones de expansión y crecimiento.



05. ¿Cuáles son las causas más habituales por las que un negocio de restauración se cierra en la actualidad?

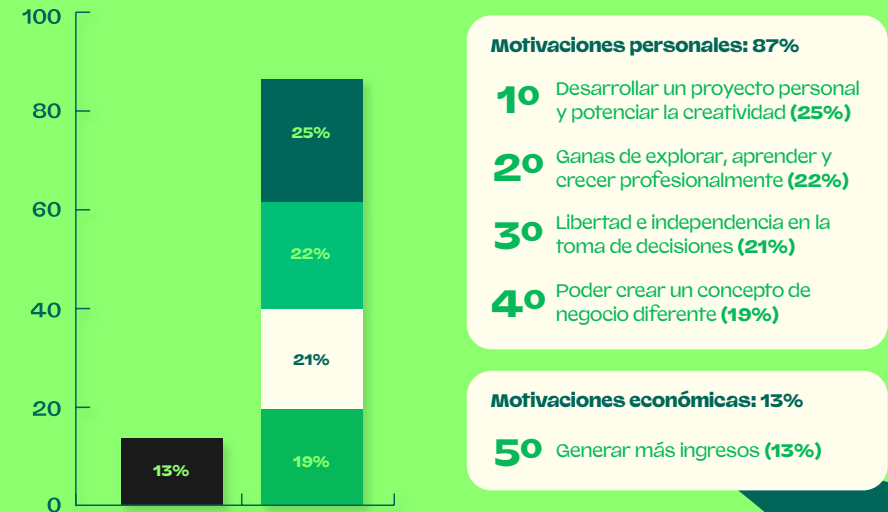
Este punto plantea que, para la mayoría, el principal motivo por el que un restaurante cierra sus puertas son las dificultades económicas, asociadas a la falta de planificación financiera, los altos costes asociados a la apertura y la ausencia de ganancias debido a la escasez de comensales.

Sin embargo, un 20% considera que el problema radica en la falta de personal cualificado y su alta rotación, lo que destaca la importancia del capital humano en la operativa de un negocio; y un 10% cree que la causa principal es la falta de un estudio de mercado previo, un factor menos relevante y determinante.



04. ¿Cuál es el principal motivo por el que un emprendedor español abre un restaurante?

Para el 87% de los profesionales, las motivaciones que les guían para poner en marcha un negocio están relacionadas con la realización personal y la satisfacción profesional, como reflejo del carácter vocacional y pasional que define a este sector, frente a aspectos menos relevantes como es el propio beneficio económico.





06. ¿Cuáles son los principales problemas a los que se enfrenta la competencia cuando pone en marcha un negocio?

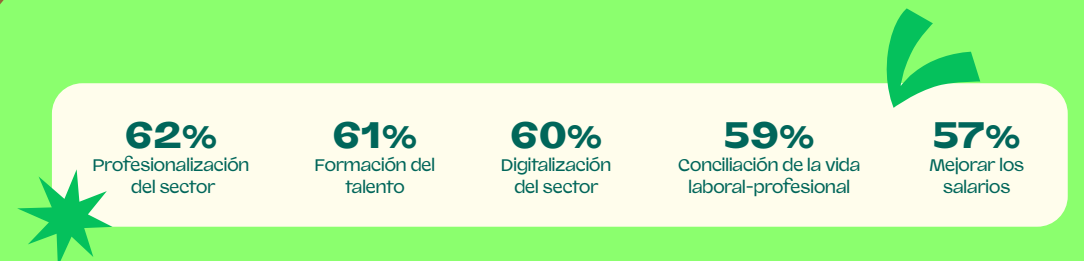
Un 67% coincide en que hacer frente a los restaurantes de la ciudad que son más populares entre los comensales es el principal obstáculo para lanzarse a la aventura de abrir uno. Por detrás le sigue la necesidad de diferenciarse del tipo de cocina que ofrecen los establecimientos más cercanos, con un 61%, como prueba de la importancia que tiene en el sector desarrollar un concepto gastronómico único, que marque la diferencia.



07. ¿Qué aspectos debería mejorar la restauración en España para ser más competitiva?

Una media de 6 de cada 10 considera que las principales áreas de mejora de la industria están relacionadas con la gestión de recursos humanos. Específicamente, destacan la necesidad de profesionalizar el sector, mejorar la formación del talento y facilitar la conciliación entre la vida laboral y personal.

Además, existe un consenso similar sobre la importancia de la digitalización como un desafío importante para la industria. Este aspecto ha ganado aún más relevancia debido a la pandemia, lo que indica que la transformación digital es vista como una necesidad urgente para adaptarse a los cambios presentes y futuros en el sector.



BLOQUE 2: Preocupaciones y dificultades de la operativa diaria

08. ¿Cuál es la mayor dificultad que tienen los profesionales de la restauración en su día a día?

Dos aspectos muy diferentes entre sí se posicionan como los más tediosos a los que tienen que hacer frente los hosteleros en su vida profesional diaria. Por un lado, el control del inventario y el stock, elegido por un 23%, lo que sugiere que la gestión de los suministros y recursos necesarios para administrar un negocio de hostelería es un proceso complejo y que requiere atención constante. Y en segundo lugar, la gestión del personal, elegida por un 22%, una respuesta que indica que la dirección de los empleados es percibida como una carga significativa que les preocupa.

Aunque es importante, solo un 15% de los encuestados considera el control de la calidad como una de las tareas más complejas a la que se enfrenta a diario, un factor que pone de manifiesto que esta tarea les genera menos preocupaciones y estrés.

23%
Gestión del inventario

22%
Gestión del personal

21%
Gestión financiera

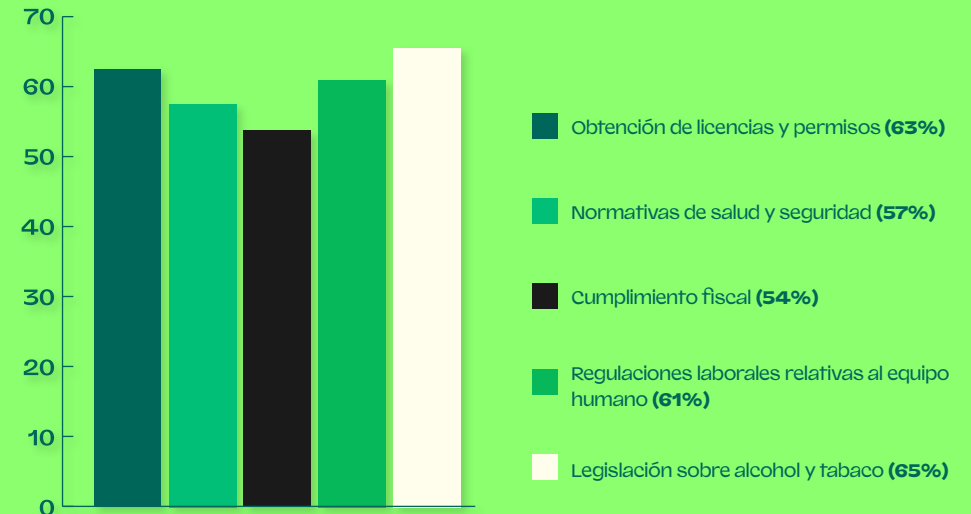
20%
Gestión de las reservas y atención al cliente

15%
Control de calidad

09. ¿Qué aspectos legales y regulatorios generan más preocupación a los hosteleros en su gestión diaria?

La legislación sobre el alcohol y el tabaco es el que más preocupa a un 65% de los hosteleros de la muestra, por delante de la obtención de licencias y permisos, que acumula un 63% de las respuestas; y de las regulaciones laborales relacionadas con el equipo humano, con un 61%.

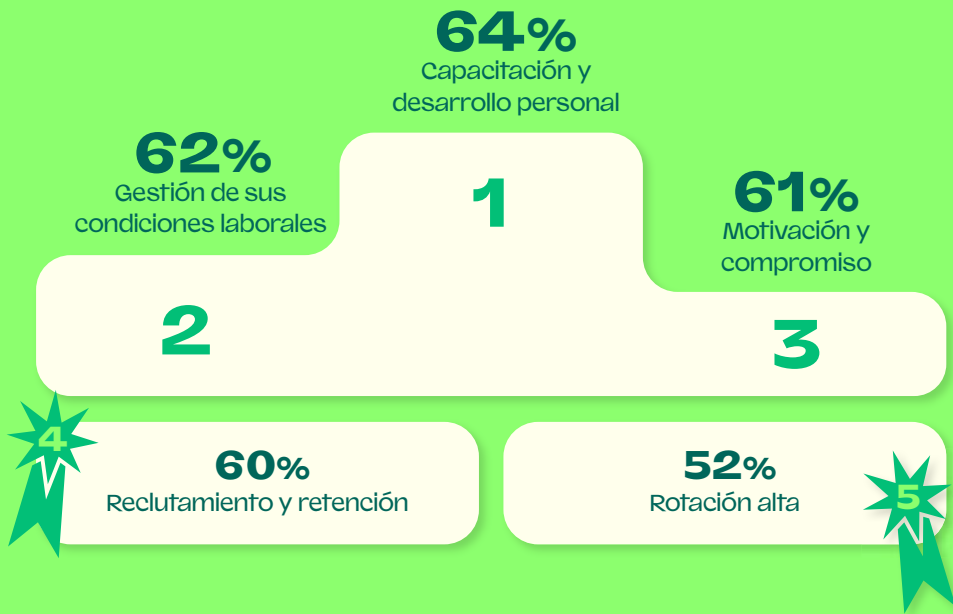
Esto refleja que los profesionales encuestados están especialmente preocupados por las regulaciones legales que afectan a sus negocios, cuyos procesos administrativos y de implementación, necesarios para operar en la industria de la restauración, son vistos como desafíos notables por la gran mayoría de ellos.



10. ¿Cuáles son los principales retos de gestión de personal que afrontan los restauradores semana tras semana?

Una media de 6 de cada 10 coincide en que los desafíos en el campo de los recursos humanos están centrados en 3 ejes principales: la capacitación y el desarrollo profesional de los empleados; la gestión de sus condiciones laborales; y la generación de motivación y compromiso por su parte.

Esta realidad genera grandes dificultades a los hosteleros españoles para crear y mantener un equipo estable, leal, y cohesionado; al mismo tiempo que confirma la importancia que tiene la gestión del personal para el buen funcionamiento de un restaurante hoy en día.



11. ¿Qué desafíos experimentan los profesionales de la industria para gestionar la ocupación de su restaurante?

Un 63% afirma que conseguir fidelizar a los clientes, tanto locales como nacionales, para que regresen a sus restaurantes, así como la generación y la gestión de las opiniones de los comensales son los dos principales desafíos a los que hacen frente semana tras semana, en el campo de la ocupación.

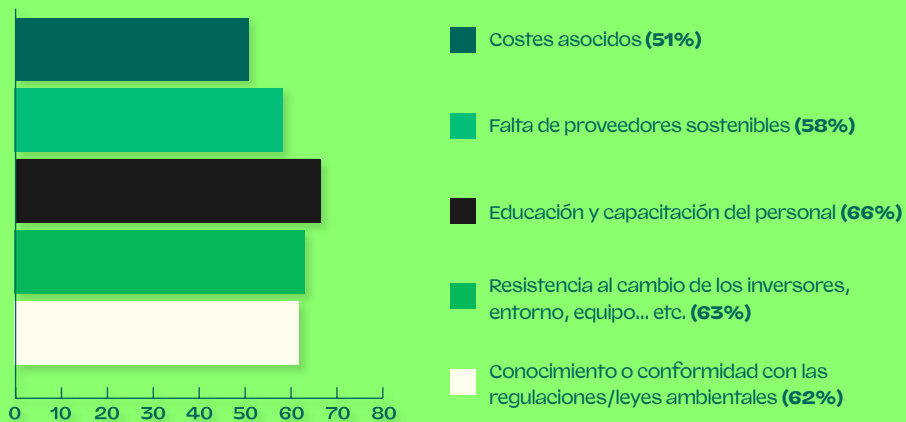
De igual forma, para un 61% también tiene una gran importancia gestionar la afluencia de clientela en momentos valle o de baja demanda, para los que una plataforma de reservas en línea se convierte en una aliada fundamental en su día a día para maximizar la ocupación y mejorar la rentabilidad. En este sentido, la tecnología juega un papel crucial para ayudar a los restaurantes a hacer frente a estos retos.



12. ¿Qué dificultades tienen los profesionales de la restauración para implementar prácticas sostenibles en su negocio hoy en día?

Los principales obstáculos con los que se topan los hosteleros a la hora de implementar prácticas sostenibles en sus negocios son barreras internas, relacionadas con la capacitación del personal (66%); la resistencia al cambio del entorno y el equipo (63%); y el conocimiento de las leyes ambientales (62%); seguido muy de cerca por la falta de proveedores sostenibles (58%).

Esto refleja la necesidad de mejorar la capacitación de los empleados en el ámbito de la restauración; promover una cultura más abierta al cambio; fomentar la comprensión de las leyes ambientales; y potenciar la proliferación de proveedores sostenibles en el sector.



13. ¿Qué opina el sector de las nuevas herramientas de marketing digital, destinadas a ayudar a los restaurantes a posicionarse y diferenciarse de la competencia?

En líneas generales, la mayoría de los entrevistados es cautelosa y desconfiada respecto a su uso, especialmente con las redes sociales y las campañas con influencers. Reconocen sus beneficios, así como los riesgos significativos que pueden conllevar para la reputación de un restaurante.

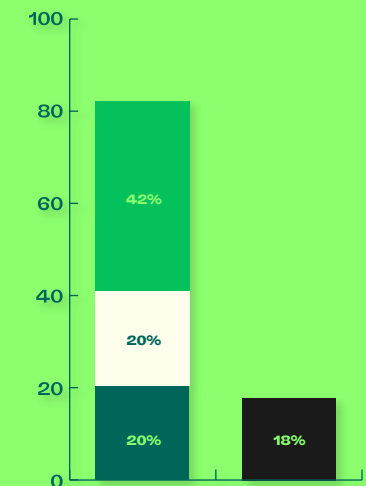
Analizando las respuestas, un 41% opina que son un arma de doble filo porque pueden incrementar la visibilidad y popularidad del negocio de forma puntual, y también tienen el poder de arruinar la reputación de un restaurante por culpa de las reseñas o una crisis en internet. Por su parte, sólo un 18% se fía de este tipo de activaciones al 100% y las considera una estrategia segura y eficaz para conseguir visibilidad y, en consecuencia, más clientes.

Generan desconfianza: 82%

- Funcionan a corto plazo pero no a largo
- Pueden generar desconfianza al conllevar inversión económica
- Son un arma de doble filo: aumentan la visibilidad, pero también pueden destruir la imagen de un negocio

Dan visibilidad: 18%

- Dan visibilidad a los restaurantes y son un gran altavoz



CONTACTO DE COMUNICACIÓN Y PRENSA

Ainhoa Soria, PR & Comms Manager Iberia de TheFork

Email: asoriaocariz@thefork.com

Móvil: 663 997 892

Agencia Evercom

Elia Veloso y Cristina Chapa

Emails: elia.veloso@evercom.es

cristina.chapa@evercom.es

Teléfono: 915 779 272