GUÍA ARA'S

Restauración

La restauración es un sector vibrante, motor económico y parte fundamental de la vida social y cultural de cada ciudad. Pero también es uno de los ámbitos con más personalidad, jornadas intensas y dificultades para conciliar. ¿Cuáles son sus retos y cómo se está respondiendo a ellos?

5 remedios a 5 retos

01 / Inversión inicial muy elevada

Poner en marcha un negocio de restauración conlleva una inversión inicial elevada: hay que acondicionar un local, adquirir maquinaria específica, cumplir con normativas sanitarias y obtener diversas licencias. Esto supone una barrera importante para muchas personas emprendedoras, especialmente si no tienen apoyo financiero o acceso a financiación asequible.

Un remedio → Financiación ágil y alquiler de equipamientos

Para hacer frente a la inversión inicial en locales y equipamiento, cada vez más proyectos de restauración optan por formatos de financiación flexibles y servicios de alquiler.

Banc Sabadell facilita la renovación de equipamientos mediante del renting, financiando maquinaria, mobiliario y equipamiento de cocina y sala, y permitiendo actualizar la oferta sin tener que comprometer la tesorería.

También es recomendable aprovechar los recursos públicos existentes. Entidades como Barcelona Activa ofrecen asesoramiento personalizado, formación práctica y recursos prácticos para proyectos de restauración en fase de arranque o consolidación.

Soluciones para tiene y restaurantes	Alquiler de equipamientos	Formación y programas para el sector de la restauración	Grande de Restauración de Barcelona
Portal con información sobre productos financieros, servicios y soluciones específicas para el sector de la restauración, incluyendo renting y líneas de financiación adaptadas.	Solución de alquiler operativo para renovar equipamientos de la cocina sin grandes inversiones iniciales, con una única cuota fija y libertad de promoción.	Cursos, talleres y programas de formación para emprendedores y empresas de restauración, con herramientas de gestión, RRHH, marketing y innovación.	Entidad de referencia que ofrece asesoramiento especializado en ámbitos como la gestión, aspectos jurídicos, técnicos, fiscal y laboral para bares y restaurantes que buscan crecer con seguridad.
+ INFO	+ INFO	+ INFO	+ INFO

02 / Los precios de las materias primas no dejan de subir

El encarecimiento de los suministros, las materias primas y los alquileres hace que muchos bares y restaurantes trabajen con márgenes muy ajustados. En los últimos años, el aumento sostenido del índice de precios al consumo (IPC) y la subida de costes como la electricidad, el gas o los productos de temporada está ejerciendo una presión directa en la rentabilidad del sector. Esta situación obliga a tomar decisiones más eficientes, optimizar procesos y hacer un seguimiento riguroso de los costes para garantizar la viabilidad del negocio.

Un remedio → Carta adaptada y gestión eficiente de los costes

Ante la escalada generalizada de precios, una gestión inteligente de los costes es clave para mantener la rentabilidad de los negocios de restauración. Una buena estrategia combina por revisar la carta para ajustar platos y márgenes, optimizar compras y proveedores, controlar mermas sin calidad percibida y reducir la dependencia de mercados externos. Además, simplifica la oferta puede ayudar a mejorar la rotación de productos, evitar desperdicios y optimizar los procesos de cocina.

Negociar condiciones con proveedores, comparar compras con otros establecimientos o introducir herramientas de control de costes son medidas que pueden marcar la diferencia en la rentabilidad. En este sentido, los sistemas digitales como Zenoa permiten hacer un seguimiento preciso del stock, analizar el rendimiento de cada plato e identificar fugas de beneficios, ayudando a tomar decisiones basadas en datos reales.

En cuanto a la financiación del día a día, la Línea de Pagos Online de Banc Sabadell es una solución ágil para gestionar compras a proveedores, con opciones de pago a 30, 60 o 90 días, sin intereses ni comisiones de activación ni tasas por recurrir a otras entidades más lentas o complejas. Esta línea puede ser especialmente útil en periodos de menos ingresos, o ante imprevistos que pongan presión a la tesorería.

Consultoría de costes y tarifaciín de temporada	Publicaciones sobre productos de temporada	Línea de Pagos Online	Gestión inteligente para restaurantes
Herramienta práctica para saber qué productos son de temporada y planificar la carta con criterios de sostenibilidad y ahorro.	Artículos y recursos de la Fundació Alícia para ayudar a tener los alimentos de temporada y gestionarlos con creatividad y ha ratos.	Financiación ágil para cubrir compras a proveedores a 30, 60 o 90 días, sin intereses y 100% online.	Plataformas para controlar stocks, reducir mermas y optimizar la rentabilidad del negocio a partir de datos reales.
+ INFO	+ INFO	+ INFO	+ INFO

03 / Presión por adaptarse a los criterios de sostenibilidad

Cada vez más normativas y expectativas sociales exigen que bares y restaurantes adopten prácticas sostenibles: reducir el desperdicio alimentario, gestionar mejor los residuos, eliminar plásticos de un solo uso, o apostar por proveedores de proximidad. Aunque son cambios necesarios y ambiciosos, pueden generar una carga añadida para negocios pequeños, a menudo con pocos recursos o personal para gestionar esta transición.

Un remedio → Transición verde con asesoramiento y apoyo

Muchos establecimientos ya están incorporando pequeños cambios con gran impacto: ofrecer agua del grifo, reducir el uso de plástico, optimizar la cocina para ahorrar energía o revisar el uso de equipamientos para reducir el consumo energético. La importancia no empieza por acciones enormes, sino por la realidad de cada negocio.

Plataformas como Barcelona Activa ofrecen formación específica y servicios de consultoría con tutores jóvenes, y programas de Fundació de Restauración incluyen talleres sobre la producción y venta itinerantes más atractivos dentro del sector. En el portal Eix Editorialitza de Barcelona Activa se pueden encontrar artículos y recursos prácticos para la transición verde de la restauración. El Servicio de Consultoría de Catalunya también dispone de una herramienta para localizar cursos de formación sostenibilidad y especialidades formativas en turismo y hostelería en Catalunya. Por otro lado, el Programa de Consultoría de Barcelona también ofrece formaciones en gestión de recursos humanos.

Por otro lado, cada vez más establecimientos recurren a servicios especializados de selección y formación para la hostelería, como Cotsa o Alegra, que conectan negocios con perfiles formados y sostenibles. También pueden ser útiles los programas de formación subvencionada de Fundae, que permiten reciclar o profesionalizar el equipo sin costes adicionales para la empresa.

Sello Biosphere Sostenible	Fundación Restaurantes Sostenibles	Financiación sostenible de Banc Sabadell	Reducción de residuos en la hostelería
Certificación internacional para hoteles, restaurantes, establecimientos turísticos y de ocio que promueven la sostenibilidad.	Entidad que ofrece formación y asesoramiento en ámbitos de sostenibilidad en producción, gestión y operativa.	Productos ofrecidos a empresas para impulsar proyectos sostenibles, como la compra de equipamiento eficiente o instalación de bombas de calor.	Guías prácticas y formaciones para la reducción de plásticos y residuos en empresas restauradoras.
+ INFO	+ INFO	+ INFO	+ INFO

04 / Dificultad para encontrar personal

Uno de los grandes dolores de cabeza del sector es la falta de personal cualificado, especialmente en momentos de alta demanda como las temporadas clave. A esta realidad se suma la rotación elevada, las condiciones laborales exigentes y la percepción de falta de estabilidad o crecimiento de futuro, factores que dificultan retener el talento. También cuesta encontrar perfiles formados en las nuevas competencias que el sector demanda: habilidades tecnológicas digitales, sensibilidad por la sostenibilidad o habilidades comunicativas.

Un remed → Formación i vínculos amb escoles professionals

Una de las claves para revertir esta tendencia es fortalecer los vínculos con escuelas de hostelería y centros de formación profesional para asegurar el relevo de las nuevas hornadas de trabajo más ágiles. También es importante invertir en la formación interna y en la mejora de las condiciones laborales, ofreciendo horarios más estables, salarios más dignos, claridad en las expectativas y oportunidades profesionales reales para mantener la diferencia.

Plataformas como Barcelona Activa ofrecen formación específica y servicios de consultoría con tutores jóvenes, y programas de Fundació de Restauración incluyen talleres sobre la producción y venta itinerantes más atractivos dentro del sector. En el portal Eix Editorialitza de Barcelona Activa se pueden encontrar artículos y recursos prácticos para la transición verde de la restauración. El Servicio de Consultoría de Catalunya también dispone de una herramienta para localizar cursos de formación sostenibilidad y especialidades formativas en turismo y hostelería en Catalunya. Por otro lado, el Programa de Consultoría de Barcelona también ofrece formaciones en gestión de recursos humanos.

Por otro lado, cada vez más establecimientos recurren a servicios especializados de selección y formación para la hostelería, como Cotsa o Alegra, que conectan negocios con perfiles formados y sostenibles. También pueden ser útiles los programas de formación subvencionada de Fundae, que permiten reciclar o profesionalizar el equipo sin costes adicionales para la empresa.

Buscador de carrers del SMC	Cursos de Comercio de Barcelona. Formación y recursos humanos	Fundae. Formación subvencionada para empresas	Cotsa. Selección de personal para restauración
Herramienta para localizar cursos de formación sexpatoral y especialidades formativas en turismo y hostelería en Sada Catalunya.	Programas especializados en formación y asesoramiento al sector para empresas del sector hostelero. Incluye formación a medida, consultoría de gestió i la contractació.	La Fundación Estatal para la Formación en el Empleo ofrece acceso a formación bonificada para mejorar las competencias de trabajadores, con cuota para la empresa.	Consultora experta en reclutamiento y selección de la hostelería, con fuhcas de trabajo propia y servicios de selección adaptados a cada negocio.
+ INFO	+ INFO	+ INFO	+ INFO

05 / dificultad para conciliar vida laboral y personal

Los horarios extensos, las jornadas fragmentadas y la necesidad de disponibilidad en días de semana y festivos hacen especialmente complicado conciliar el trabajo con la vida personal en el sector de la restauración. Esta realidad afecta tanto a las personas trabajadoras como a las propietarias, que muchas veces deben asumir dificultades para retener talento. Además, la falta de relevo en determinados puestos genera un círculo vicioso de sobrecarga y dificultades para mantener el equipo.

Un remedio → Medidas para reducir el estrés

Establecer turnos más estables, promover el reparto equitativo de los horarios y fomentar una cultura de respeto a los descansos son medidas que pueden marcar la diferencia en la salud del personal. Algunos empresas están empezando a aplicar sistemas de rotación que permiten descansos regulares y días de semana libres completos. Iniciativas como el Sistema Integral de Conciliación de Barcelona ofrecen recursos y herramientas para mejorar la conciliación. La Agència de Salut Pública de Catalunya dispone del programa Conciliacio de la vida familiar, que ofrece recursos y herramientas para mejorar la conciliación. Por otro lado, el programa en marcha y desarrollo acciones para mejorar la gestión de los recursos humanos y el bienestar laboral en el sector de la restauración, promovido por Barcelona Activa, también contempla cuestiones de estructura y salida flexibles, teletrabajo, reducción de la jornada, etc.

Por otro lado, para profesionales autónomos que a menudo no disponen de redes de protección, Banc Sabadell ofrece el Subsidio Autónomos, un seguro que garantiza ingresos en caso de baja laboral (por enfermedad, accidente o intervención médica). La persona asegurada puede recibir 30, 60 o 90 euros diarios, con cobertura contratada, desde el primer día de la baja, sin necesidad de esperar el alta médica.

Subsidio para autónomos de Banc Sabadell	Conciliación y bienestar	Transition Factor Hotel	Reorganitza Mejor Empresa (Gremio ONE)
Para profesionales autónomos Banc Sabadell ofrece un seguro que garantiza ingresos en caso de baja laboral.	Recopilación de programas, recursos y buenas prácticas de la Agència de Salut Pública para promover la conciliación y un entorno que garantee Gremmar (centro de conciliación) y bienestar laboral.	Recurso para promover entornos de trabajo más respetuosos con las personas, con herramientas y buenas prácticas para mejorar la gestión de equipos.	Consultora y informes sobre conciliación y perspectiva de género, orientada a mejorar organización con datos y propuestas aplicables también a la hostelería.
+ INFO	+ INFO	+ INFO	+ INFO

Inspírate con un caso de éxito

Un club solucio para fidelizar a los clientes de un restaurante SABER MÁS

El apunte del sector

El sector de la restauración es uno de los pilares económicos y culturales de Catalunya, con miles de establecimientos activos y un peso social y comunitario de barrios y ciudades. Aun así, los profesionales del sector deben hacer frente a una serie de retos estructurales que van más allá del día a día de los fogones y de la gestión de sala. Estos son algunos de las principales demandas del sector:

Simplificación administrativa y coordinación normativa

Los trámites para abrir y mantener un establecimiento pueden resultar engorrosos y dispersos entre diferentes niveles administrativos: las normativas sanitarias, laborales y de seguridad a menudo son difíciles de interpretar y no siempre están coordinadas. Muchos negocios piden simplificación de los procesos y más coordinación entre instituciones para facilitar la gestión.

Adaptación a criterios ambientales sin perder competitividad

Las exigencias crecientes en materia de sostenibilidad (gestión de residuos, ahorro energético, reducción del plástico) requieren inversiones o cambios operativos que no siempre son fáciles de asumir, especialmente para pequeños negocios. Es necesario apoyo técnico y incentivos económicos para hacer la transición verde viable.

Reconocimiento de la gastronomía como motor cultural y económico

La gastronomía catalana es un activo identitario, cultural y turístico de primer orden. Sin ella de su valor económico, social y cultural, Catalunya no es lo que es. Por eso, el sector demanda más reconocimiento institucional, innovación y promoción internacional del país. Recursos no convertidos también implica menos en ella, protegen su diversidad y invierten en profesionalización.

El apunte del experto

"Banc Sabadell es un referente dentro del sector de la restauración; muestras campañas comerciales se ajustan a la realidad de los restauradores y les ofrecemos una amplia gama de productos, dentro de la oferta diferencial de terminales de cobro. Cuando los potenciales clientes nos acaban eligiendo, siempre conseguimos relaciones a largo plazo, porque nos ven como un aliado más importante en la prosperidad con los negocios, es el valor que más nos representa".

Roser Casanovas Cuco
Director de Empresas en la oficina 0169 Dalmau de Banc Sabadell

Productos y servicios de Banc Sabadell pensados para el sector restauración:

Servicios de renting para adquirir equipamientos

Banc Sabadell facilita la renovación de equipamientos mediante del renting, climatización, mobiliario, equipo de cocina, terrazas o cabinas profesionales, con una cuota fija mensual y total libertad de elección del proveedor, lo que permite mantener la calidad en el equipamiento y ahorrar en menos ingresos, o ante imprevistos que pongan presión a la tesorería.

Subsidio para autónomos

Para profesionales autónomos que a menudo no disponen de redes de protección, Banc Sabadell ofrece el Subsidio Autónomos, un seguro que garantiza ingresos en caso de baja laboral (por enfermedad, accidente o intervención médica). La persona asegurada puede recibir 30, 60 o 90 euros diarios, con cobertura contratada, desde el primer día de la baja, sin necesidad de esperar el alta médica.