

La Diputación de Zamora apuesta por la dinamización del sector de la restauración en la provincia

273 establecimientos podrán recibir asesoramiento y apoyo para modernizar sus negocios.

*Por Gabinete de Prensa
jun. 3, 2025*



La Diputación de Zamora ha elaborado un inventario de establecimientos de restauración registrados en la provincia, con la finalidad de analizar, apoyar y promocionar este sector, pilar fundamental de la economía zamorana.

En Zamora existe una notable cantidad de establecimientos que dedican su actividad a la restauración. De las 371 empresas registradas en este sector, 273 desarrollan su actividad en los pueblos de la provincia y 98 en la capital, incluyendo restaurantes, salones de banquetes, asadores, mesones, cafeterías, bares y gastrobares con una capacidad media estimada por establecimiento de 90 plazas.

La localidad de la provincia donde este sector tiene más presencia es Benavente con 31 empresas, seguida de Toro con 22 y Puebla de Sanabria y Galende con 21 negocios de restauración respectivamente.

La mayoría de los establecimientos, un total de 196, son de 4ª categoría y de 1 tenedor, de 2 tenedores y de 3ª categoría encontramos 65 y de 3 tenedores y 2ª categoría existen 10 empresas en la provincia. Zamora cuenta también con 1 restaurante de lujo de 5 tenedores en Toro y dos restaurantes galardonados con estrella Michelin, la prestigiosa guía gastronómica: uno ubicado en Benavente donde fusionan tradición y creatividad y el otro situado en Castroverde de Campos que a la distinción con una estrella Michelin hay que añadir la concesión de una estrella verde por su compromiso con la sostenibilidad al utilizar productos locales y energías renovables.

Necesidad de digitalización y modernización

En la actualidad y en la mayoría de los casos, el sector de la restauración enfrenta diversos desafíos y necesidades en la provincia de Zamora, desafíos estructurales y coyunturales que afectan tanto a su sostenibilidad como a su competitividad.

Ahora los esfuerzos de la institución provincial se potenciarán para modernizar el sector dado que Zamora necesita avanzar con inversiones en equipamiento y en la digitalización de estos negocios para adaptarse a las nuevas demandas del mercado.

Para ello, es esencial contar con programas de formación para la adaptación de los trabajadores a las nuevas tecnologías y facilitar el acceso a herramientas digitales.

Escasez de personal

La formación también resulta necesaria para enfrentar otro de los principales desafíos con el que se encuentra el sector que es la escasez de personal cualificado, especialmente de cocineros y camareros, lo que dificulta la operatividad de muchos locales. Este problema, junto a la falta de relevo generacional pueden considerarse las principales causas de la desaparición paulatina de bares tradicionales que se está produciendo en la provincia de Zamora.

Apoyo y asesoramiento

Ante las necesidades y nuevos retos del sector de la restauración en la provincia, la Diputación Provincial de Zamora, a través del Patronato de Turismo y en colaboración con el Servicio de Emprendimiento, ofrece una amplia gama de servicios gratuitos para apoyar a estas empresas ya constituidas y a empresas emprendedoras con la finalidad de asegurar la sostenibilidad y el crecimiento del sector.

Estos servicios incluyen asesoramiento en la tramitación de alta en el Registro Turístico, información y orientación sobre las diversas ayudas y subvenciones disponibles, formación especializada y accesible con cursos y talleres en áreas como gestión empresarial y marketing digital, y apoyo en la digitalización de los negocios con programas como Acelera Pyme Rural para impulsar la transformación digital de autónomos y pymes.

Además, a través de la plataforma Emprende Zamora, se facilita el acceso a recursos y herramientas para fomentar la innovación y la competitividad en este sector, motor clave para la economía provincial.

Así, la Diputación de Zamora refuerza su compromiso en la promoción y dinamización económica del medio rural potenciando la restauración y el turismo gastronómico con la oferta de estos servicios a los trabajadores del sector para su adaptación a las nuevas exigencias del mercado, siempre preservando y poniendo en valor la singularidad y la identidad zamorana.