

Enquesta **Activitat del Sector de la Restauració de Barcelona** Informe

Any 2006

Registre d'Enquestes i Estudis d'Opinió: Núm. 06026



Í N D E X

◆ FITXA TÈCNICA	3
◆ PRESENTACIÓ	4
◆ CARACTERÍSTIQUES DELS ESTABLIMENTS	6
◆ Generals	7
◆ Locals	16
◆ Horaris i afluència de clients	23
◆ Forma de pagament i preus al públic	36
◆ Nivell d'informatització.	40
◆ Personal	43
◆ OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ	53
◆ Valoració de la situació actual.	54
◆ Perspectives de futur	63
◆ Canvis en el negoci	72
◆ QÜESTIONARI	75



FITXA TÈCNICA

- ◆ **GRANDÀRIA DE LA MOSTRA:** 1000 entrevistes.
- ◆ **UNIVERS:** Els establiments de restauració de Barcelona.
- ◆ **METODOLOGIA:** Entrevistes personal als propietaris o responsables dels establiments de restauració.
- ◆ **AFIXACIÓ:** Proporcional
- ◆ **PROCEDIMENT DE MOSTREIG:** s'ha realitzat una mostra aleatòria estratificada en base a districtes municipals i tipus d'establiment (segons dades facilitades pel propi Ajuntament). La selecció dels establiments s'ha fet amb rutes aleatòries. El treball de camp s'ha dut a terme en tres onades.
- ◆ **PONDERACIÓ:** No procedeix
- ◆ **ERROR MOSTRAL:** En el supòsit d'una selecció aleatòria senzilla, per a un nivell de confiança del 95,5% (2s), i $P = Q$, l'error és de $\pm 3,2\%$ per al conjunt de la mostra.
- ◆ **DATES DE REALITZACIÓ:**
 - PRIMERA ONADA:** del 7 de març al 23 de març de 2006
 - SEGONA ONADA:** del 19 de juny al 30 de juny de 2006
 - TERCERA ONADA:** del 24 d'octubre al 13 de novembre de 2006
- ◆ **TREBALL DE CAMP:** Central de Campo



A petició de la Direcció de Serveis de Comerç i Consum, s'ha realitzat al llarg del 2006 un **estudi sobre l'activitat del sector de la restauració a Barcelona**.

L'objectiu principal de l'enquesta es conèixer les característiques dels establiments de restauració de la ciutat així com l'opinió actual i les perspectives futures que tenen els seus responsables sobre l'activitat del sector.

L'informe que presentem a continuació recull l'acumulat dels resultats de les consultes realitzades en 3 onades, en total 1000 entrevistes: la primera onada, del 7 al 23 de març, la segona, del 19 al 30 de juny i finalment la tercera, del 24 d'octubre al 13 de novembre.

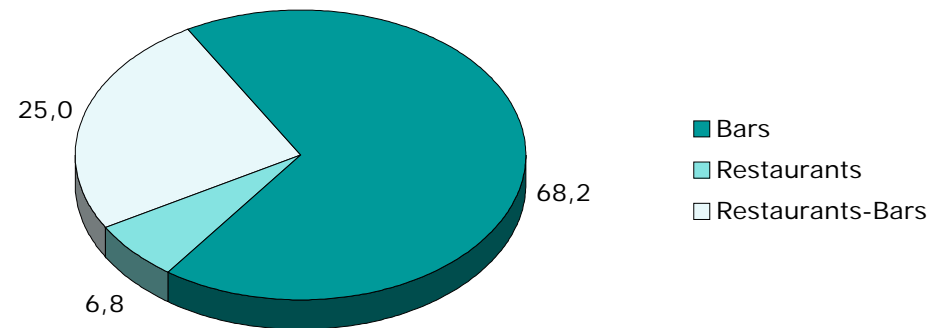
Després d'analitzar les característiques que presenten els diferents establiments, exposarem l'opinió dels enquestats a partir de la valoració que fan del seu propi negoci i de les circumstàncies actuals del sector així com de les seves expectatives de cara al futur.

- ✓ Del total d'establiments enquestats, el 68,2% són bars, el 6,8% són restaurants i el 25% són restaurants-bars.
- ✓ Quasi la meitat es concentra en tres districtes: Eixample, Ciutat Vella i Sant Martí. En el cas dels restaurants, més de la meitat es troba situada a Ciutat Vella i l'Eixample.



RESTAURACIÓ

Sector restauració:



Districte

	TOTAL (n=1000)	Bars (n=682)	Restaurants (n=54)	Restaurants - Bars (n=264)
Ciutat Vella	14,2	12,9	35,3	12,0
Eixample	22,9	20,1	19,1	31,6
Sants - Montjuic	10,4	10,9	8,8	9,6
Les Corts	5,0	4,4	8,8	5,6
Sarrià - Sant Gervasi	8,9	8,2	7,4	11,2
Gràcia	7,9	7,8	7,4	8,4
Horta - Guinardó	6,0	7,5	0,0	3,6
Nou Barris	6,6	8,2	4,4	2,8
Sant Andreu	6,1	7,0	2,9	4,4
Sant Martí	12,0	13,0	5,9	10,8





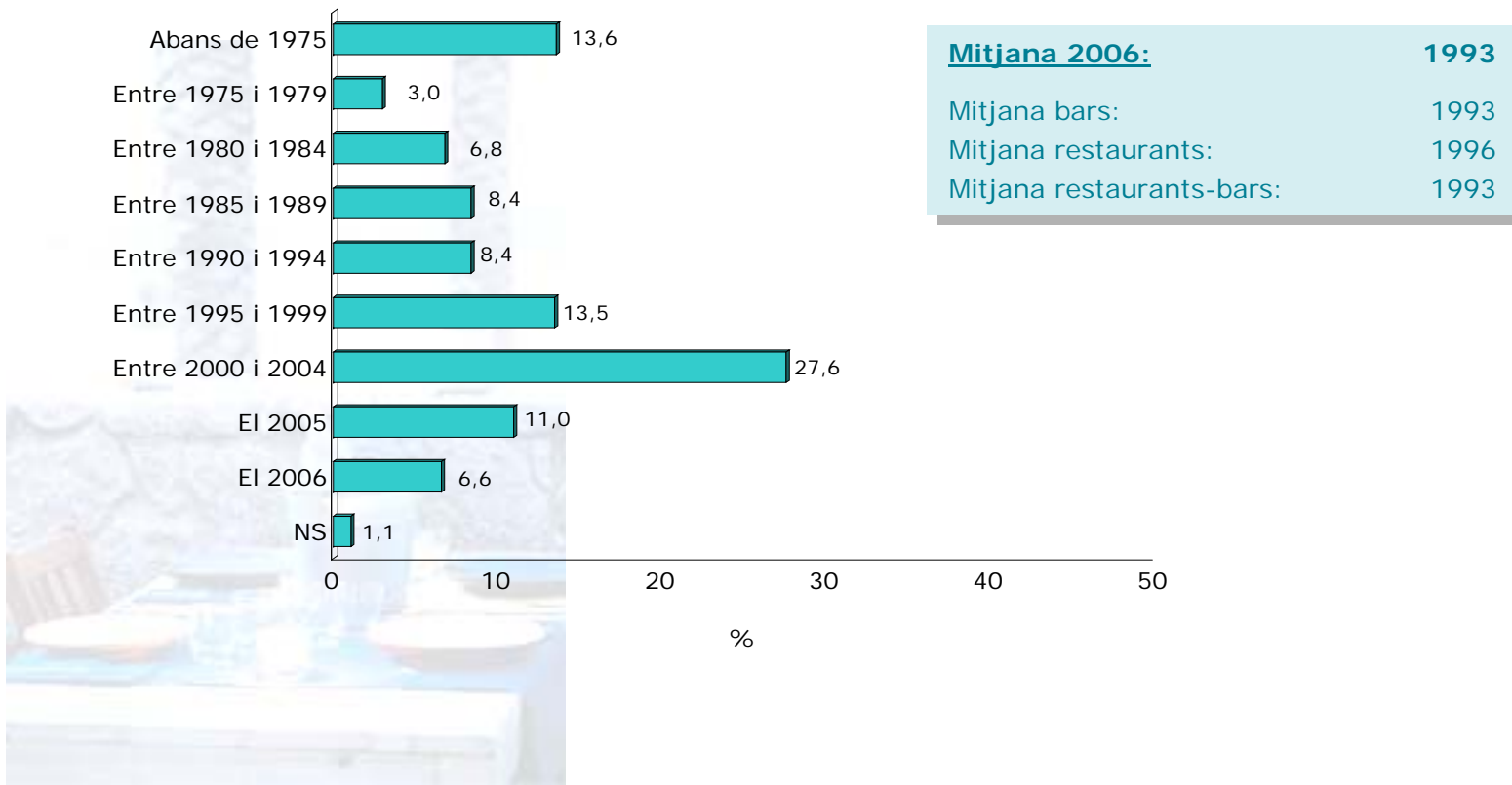
Característiques dels establiments



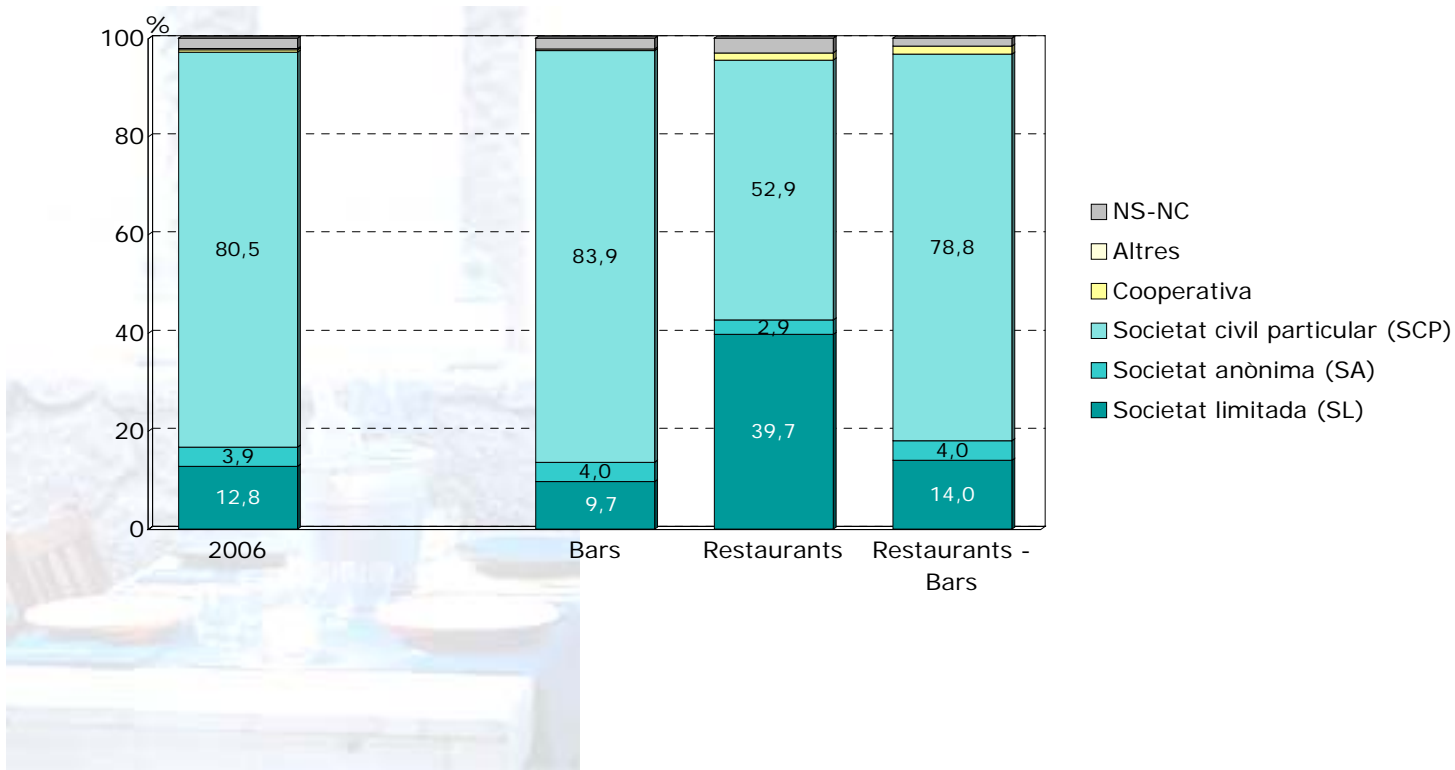
Generals:

- ✓ Prop de la meitat dels establiments entrevistats (45,2%) ha iniciat la seva activitat al llarg d'aquests últims anys des del 2000. L'any 2006 aquest percentatge és de 6,6.
- ✓ El règim jurídic predominant és la societat civil particular (SCP) amb el 80,5% per al conjunt d'establiments visitats. En el cas dels restaurants, el tipus de règim jurídic existent és també majoritàriament la societat civil particular (52,9%), però un 39,7% dels establiments s'ha establert en règim de societat limitada. En el cas dels bars aquest percentatge és només del 9,7% i per als bars-restaurants d'un 14%.
- ✓ El 1,8% del conjunt d'establiments funciona en sistema de franquícia. El percentatge és una mica superior en el cas dels bars: el 2,6%. Bracafé és la franquícia que més apareix (38,9%) seguit del Club del Cafè Novell (22,2%).
- ✓ El 77,8% d'aquestes franquícies són catalanes.
- ✓ Els establiments amb franquícia s'han implantat principalment al llarg d'aquests últims anys; el 66,7% ho ha fet des del 2000 fins ara.
- ✓ Un 25,4% dels establiments entrevistats esta associat; en el cas dels restaurants i dels restaurants-bars ho està un percentatge més important (44,1% i 31,6% respectivament). L'associació amb més presència a la ciutat és el Gremi de Restauració de Barcelona (77,6%).
- ✓ Segons els entrevistats, les actuacions que realitzen més habitualment aquestes associacions per al sector són les d'*informació* (40,6%), d'*assessoria i gestoria* (28,3%), i les de *promocions diverses i publicitat* (13,4%). En relació als entrevistats que pensen que no han realitzat cap actuació per al sector, el percentatge és només d'un 14,6.

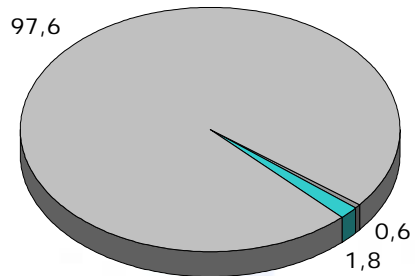
P20.- Quin és l'any d'obertura de l'establiment?
(Mantenint-se la mateixa activitat i el mateix propietari)



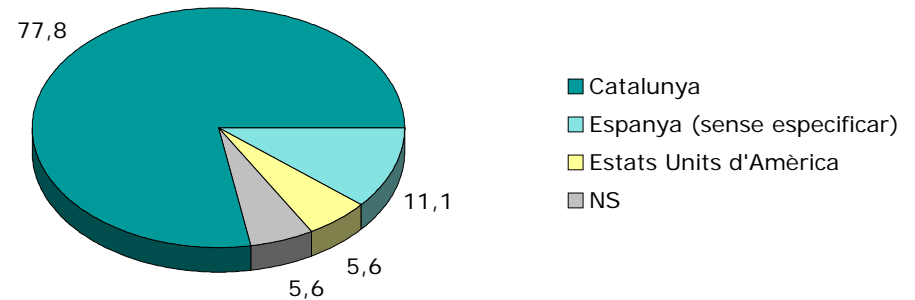
P21.- Quin és el règim jurídic del seu negoci?



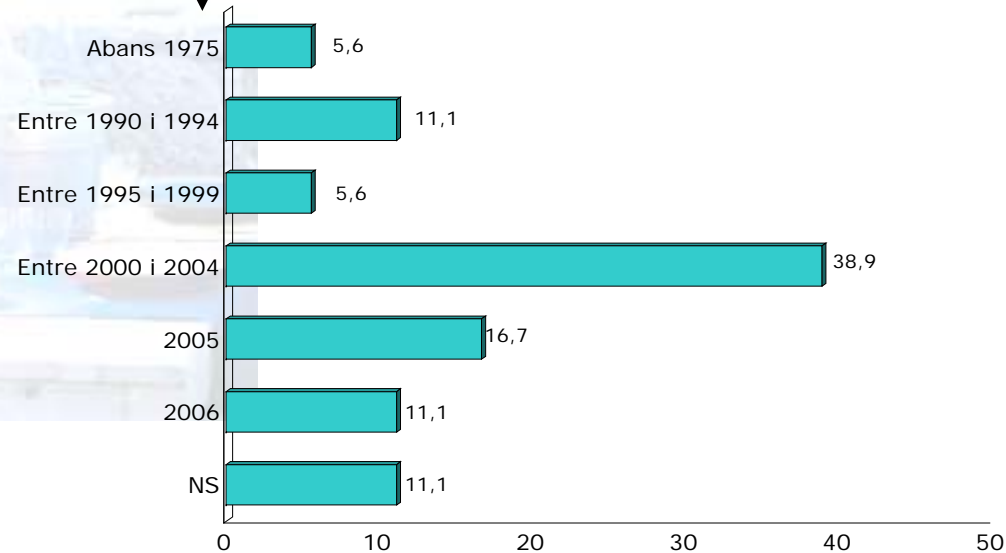
P22.- El seu negoci és una franquícia?



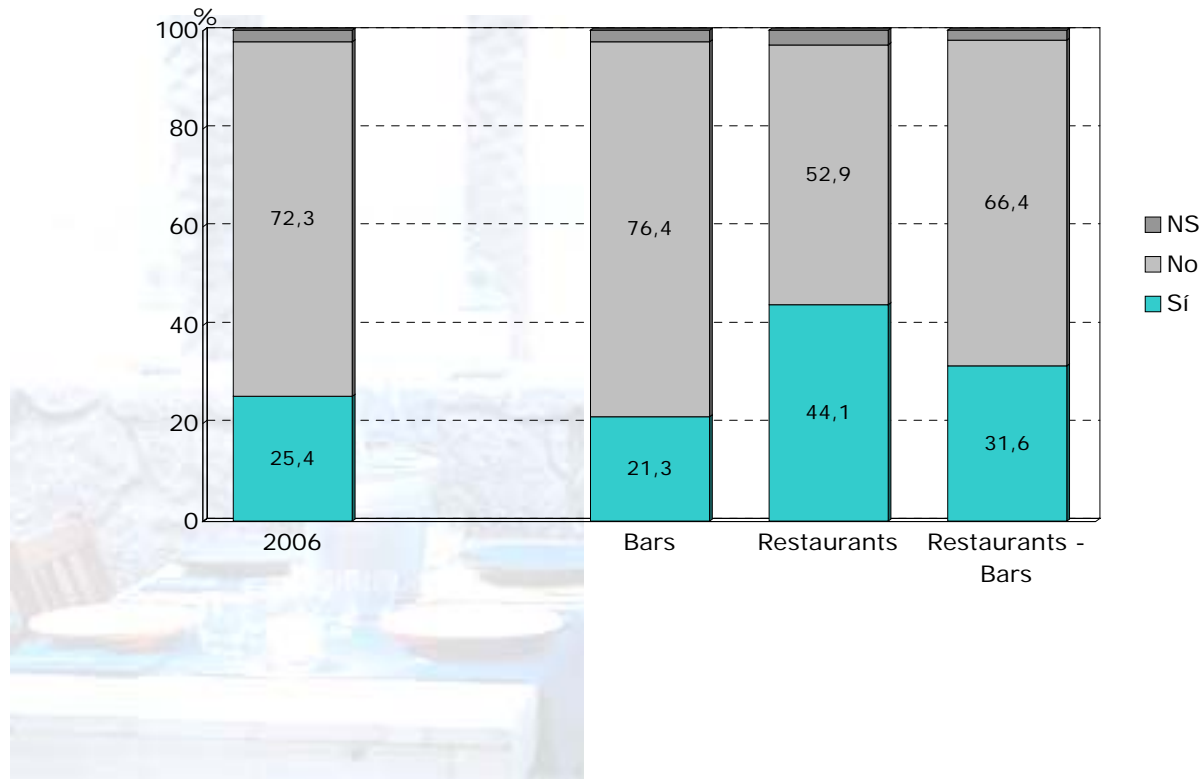
P24.- I em podria dir la procedència de la franquícia? (país, comunitat autònoma) (Només per als que són una franquícia) (n=18)



P25.- Des de quin any el seu negoci és una franquícia? (Només per als que són una franquícia) (n=18)



P26.- Aquest establiment està associat?



P27.- Principals associacions per subsector

TOTAL

Gremi Restauració de Barcelona (77,6%)
Associació Comerç Barceloneta (2,4%)
Federació Associació Barna Centre (1,6%)
Sacc Sant Antoni Centre Comercial (1,6%)
Associació Veïns Barceloneta (1,2%)
Associació de Comerciants Sagrada Família (1,2%)
Altres (19,7%)



BARS

Gremi Restauració de Barcelona (71,7%)

RESTAURANTS

Gremi Restauració de Barcelona (80,0%)

RESTAURANTS-BARS

Gremi Restauració de Barcelona (87,3%)

P27.- Principals associacions per districte

CIUTAT VELLA

Gremi Restauració de Barcelona (68,4%)
Associació Comerciants Barceloneta
(10,5%)
Federació Associació Barna Centre (7,0%)



SANTS-MONTJUÏC

Gremi Restauració de Barcelona (84,2%)
Associació de comerciants del c/ Galileu
(10,5%)

EIXAMPLE

Gremi Restauració de Barcelona (73,2%)
Sacc Sant Antoni Centre Comercial (7,1%)
Associació de Comerciants Sagrada Família
(5,4%)

LES CORTS

Gremi Restauració de Barcelona (88,9%)
Associació de comerciants Mirall de
Pedralbes (11,1%)

SARRIÀ-SANT GERVASI

Gremi Restauració de Barcelona (90,6%)
Associació Comerç Sarrià (6,3%)

P27.- Principals associacions per districte

GRÀCIA

Gremi Restauració de Barcelona (88,0%)
Associació Comerciants Gracinoa (4,0%)
Associació Gràcia Comerç (4,0%)
Associació de comerciants del C/Escorial (4,0%)

SANT ANDREU

Gremi Restauració de Barcelona (63,6%)
Eix Comercial de Sant Andreu (18,2%)
Associació Veïns i Comerciants Gran Sant Andreu (18,2%)
Associació Gremi Freneria (9.1%)
Eix Maragall (9.1%)

NOU BARRIS

Gremi Restauració de Barcelona (83,3%)
Associació Comerciants Via Júlia (16,7%)
Gremi de Xurrers de Catalunya (8.3%)

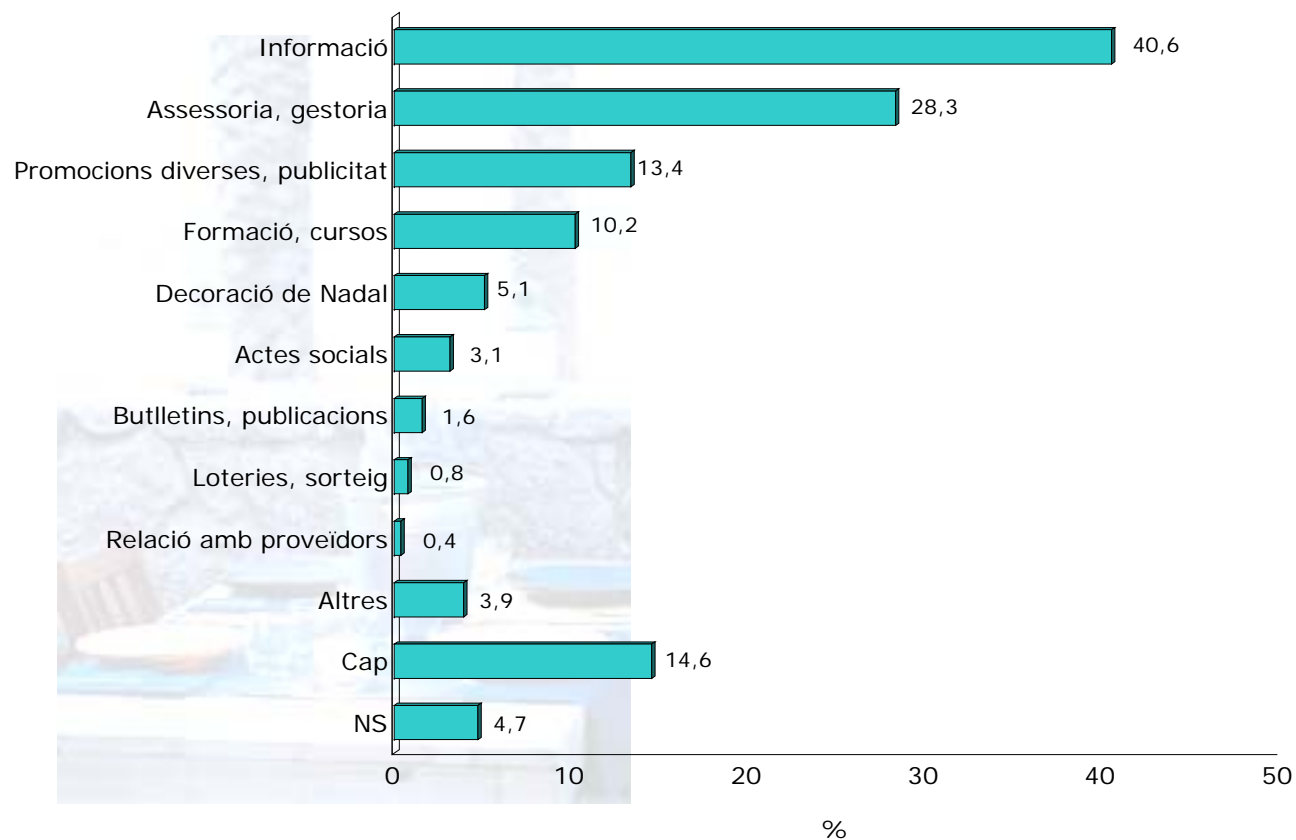
HORTA-GUINARDÓ

Gremi Restauració de Barcelona (55,6%)
Associació Comerciants Montbau (11,1%)
Cor d'Horta (11,1%)
Associació Comerciants Carmel (11,1%)
Associació de Botiguers i Veïns Baix Carmel (11,1%)

SANT MARTÍ

Gremi Restauració de Barcelona (80,0%)
Associació Comerciants Xavier Nogués (6,7%)
Associació de comerciants del Besòs (6,7%)
Associació de comerciants del Clot (6,7%)

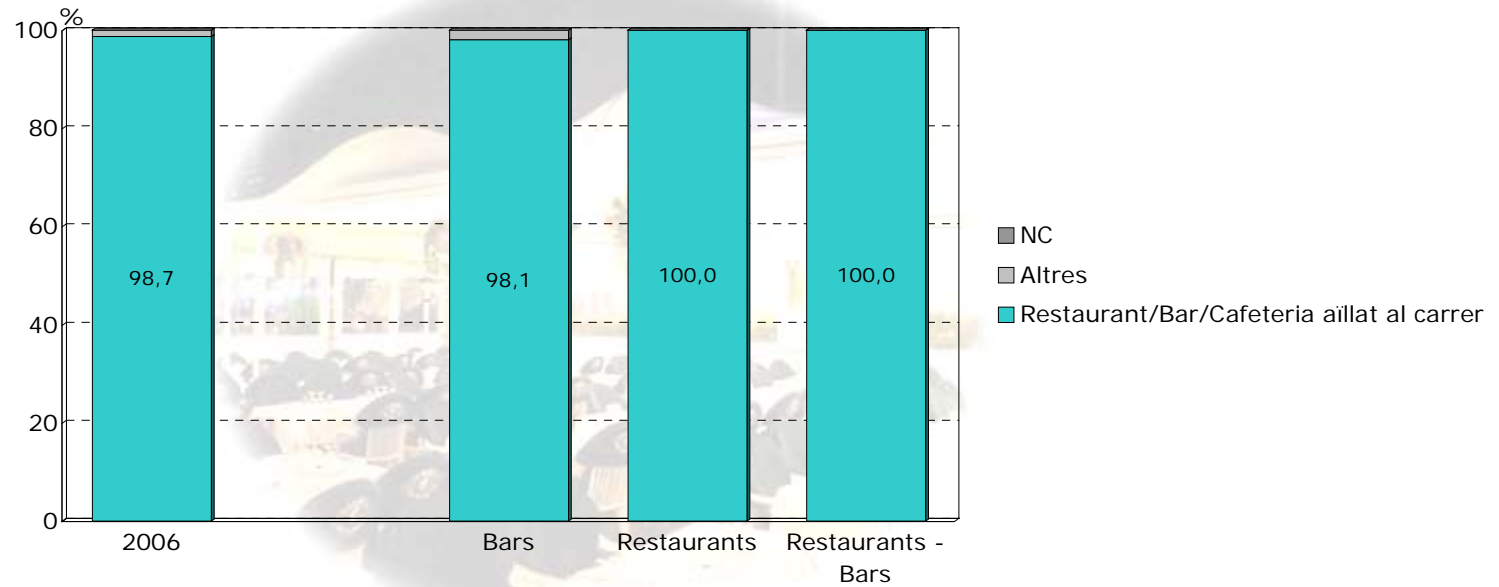
P28.- I em podria dir quines actuacions ha fet aquesta/es associació/ns per al sector de la restauració?
(Espontània) (Multiresposta) (Només per als que estan associats) (n=254)



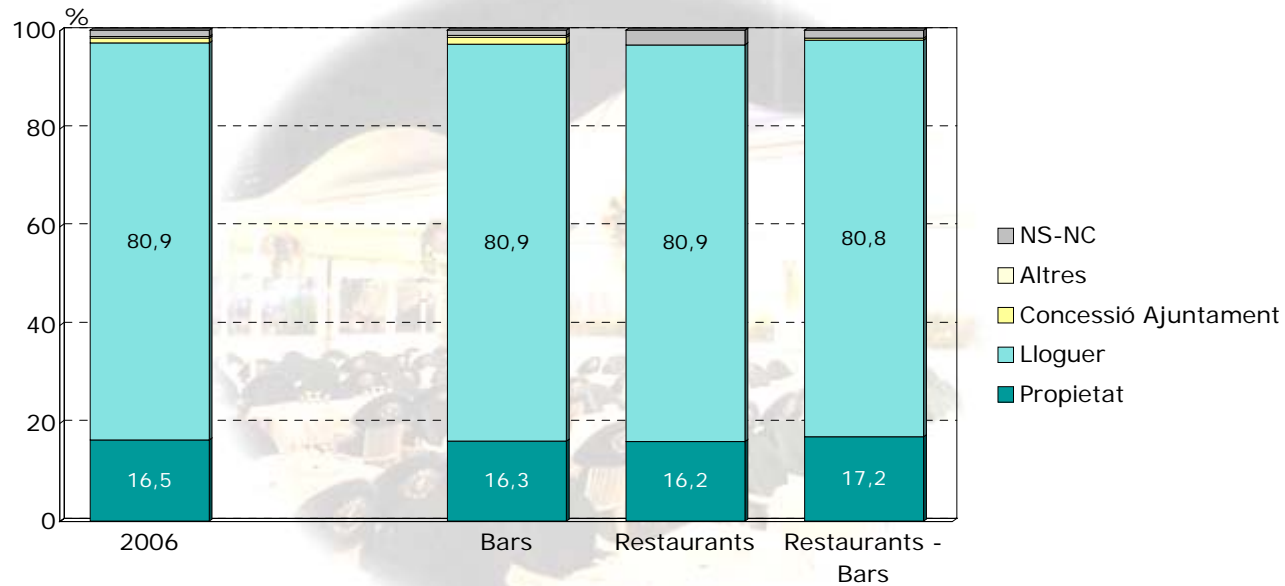
Locals:

- ✓ En el 98,7% dels casos, els establiments estan aïllats al carrer.
- ✓ El 80,9% dels locals està en règim de lloguer.
- ✓ La superfície mitjana de la sala dels establiments enquestats és de 57,2 m²; de 95 m² en el cas dels restaurants, 75,3 m² per als restaurants-bars i de 46,5 m² per als bars.
- ✓ El 64% dels establiments entrevistats no té terrassa. Per als que en disposen, la superfície mitjana és de 11,7m²; 9,9 m² en el cas dels bars; 24,1m² per als restaurants, i 13,3 m² per als restaurants-bars.
- ✓ Només el 13,6% dels establiments visitats és un espai públic sense fum i el 5,7% té una zona reservada per a fumadors. En el cas dels restaurants aquests percentatges són més elevats (23,5% i 22,1% respectivament).
- ✓ El 92,1% dels entrevistats no té previst, en un futur proper, realitzar cap canvi en el seu establiment en relació a la normativa que regula els espais públics sense fum.

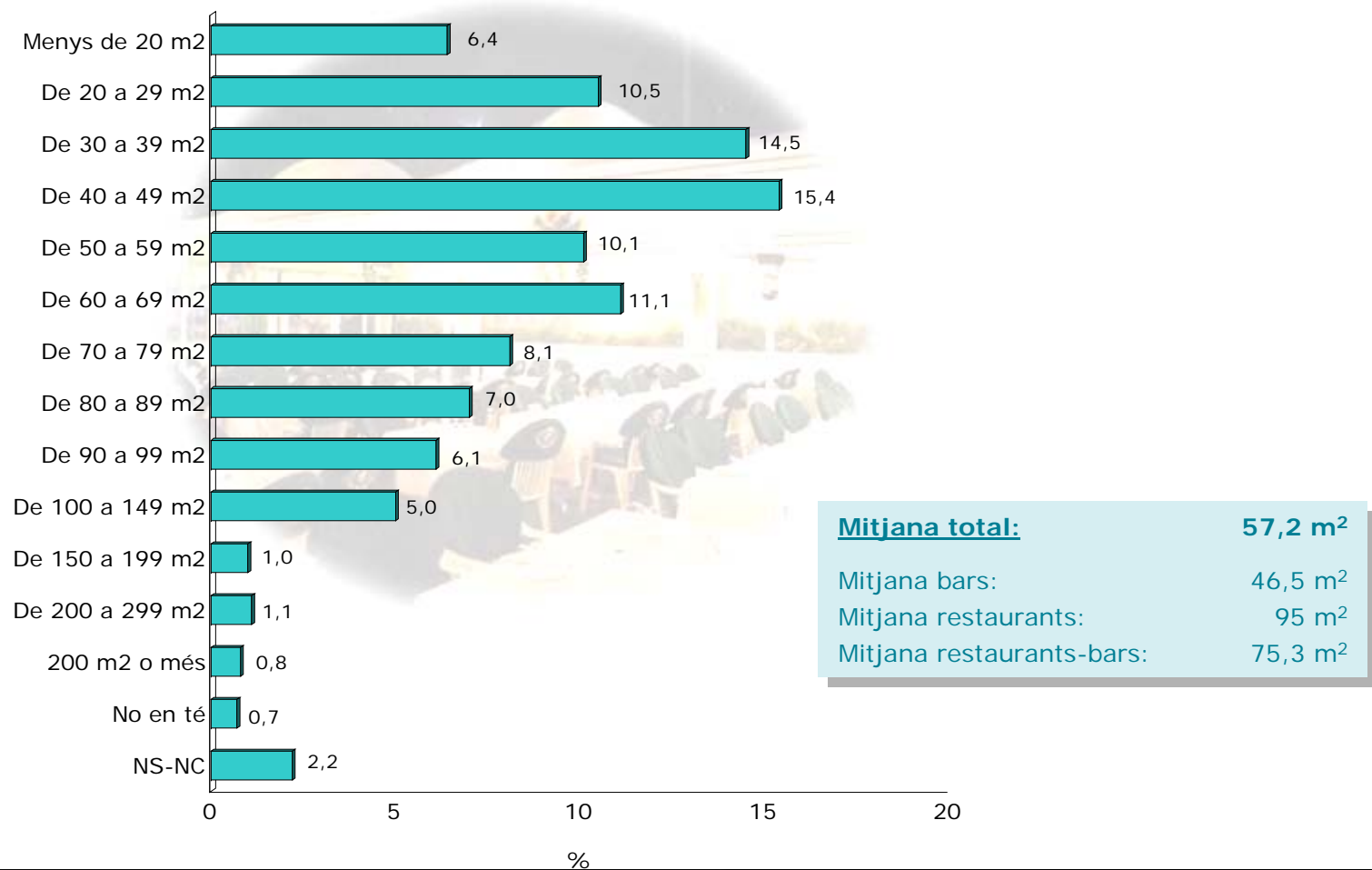
P29.- Situació de l'establiment ($n=1000$)



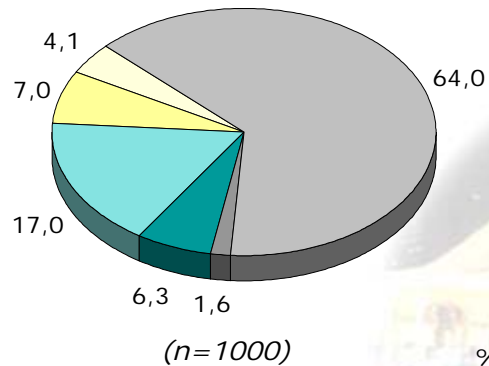
P34.- Quin és el règim de tinença del local? (n=1000)



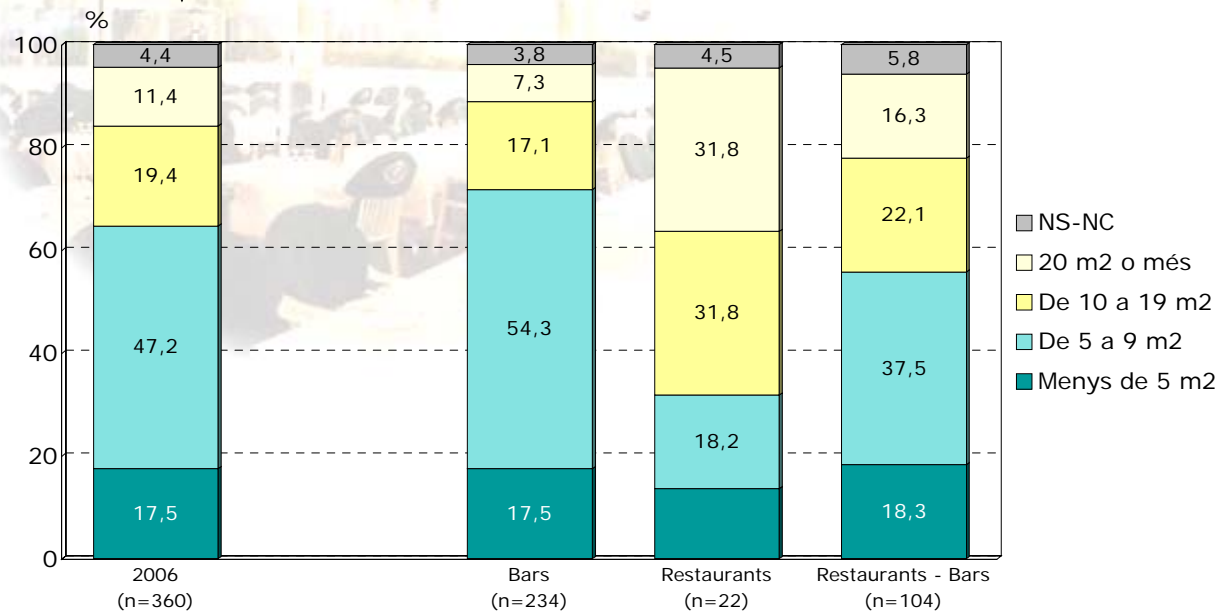
P30.- Superfície de la sala (en m²) (n=1000)



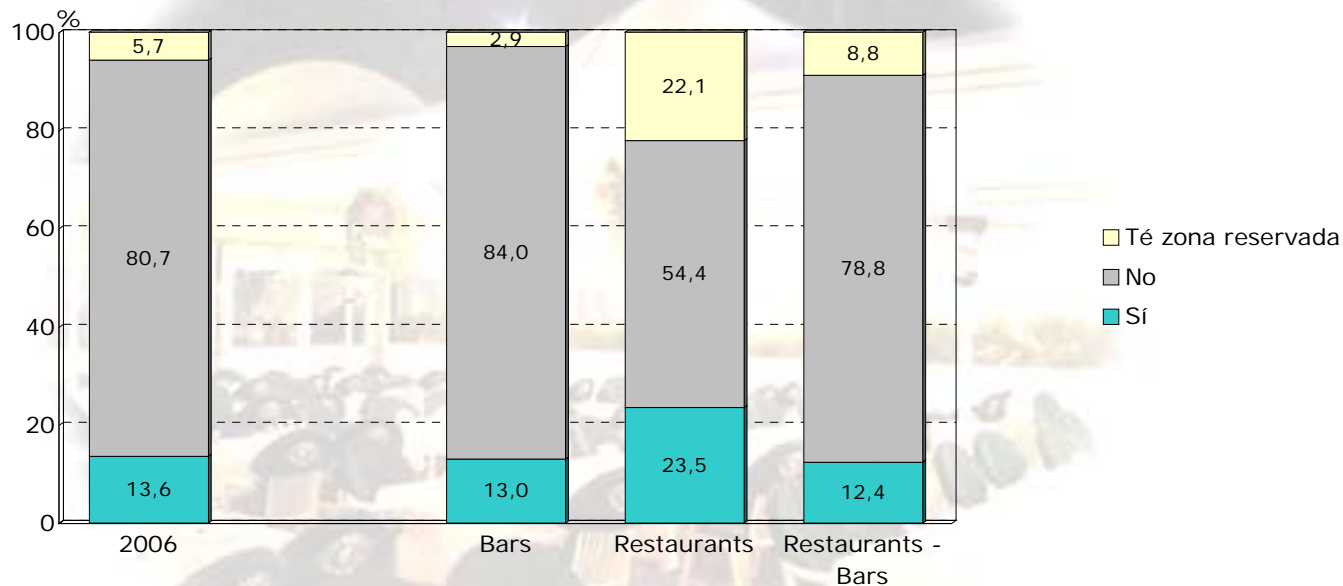
P31.- Quina és la superfície de la terrassa? (en m²)



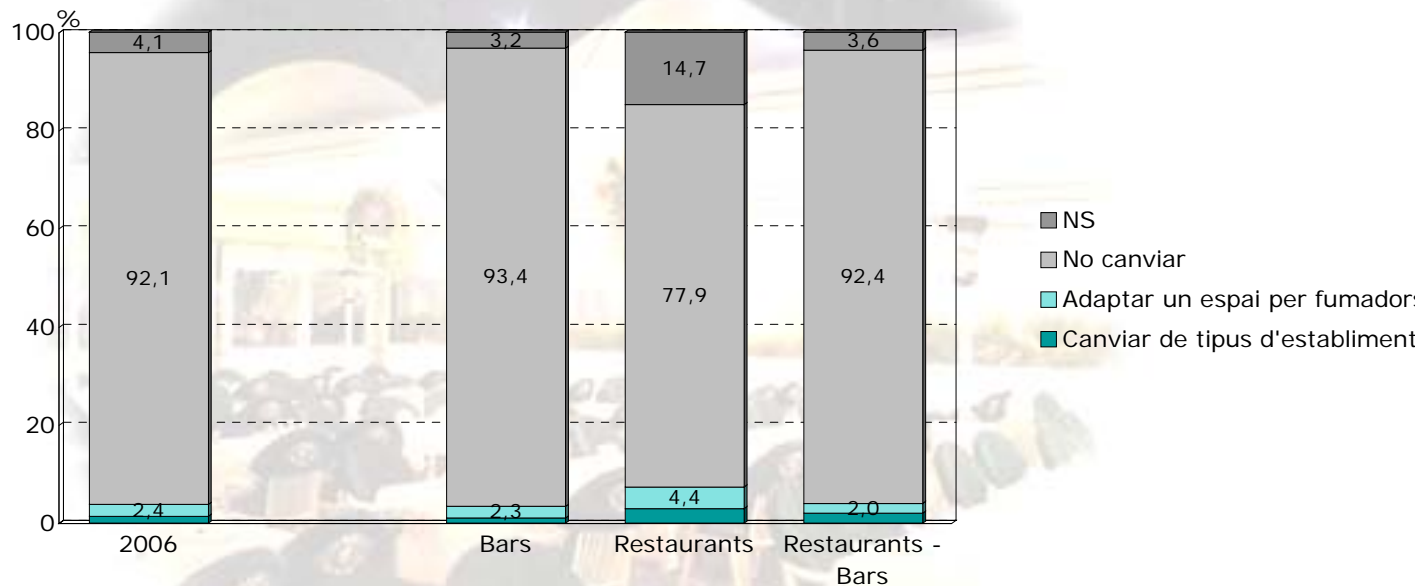
Mitjana total:	11,7 m²
Mitjana bars:	9,9 m ²
Mitjana restaurants:	24,1 m ²
Mitjana restaurants-bars:	13,3 m ²



P32.- El seu establiment és un espai públic sense fum? (n=1000)



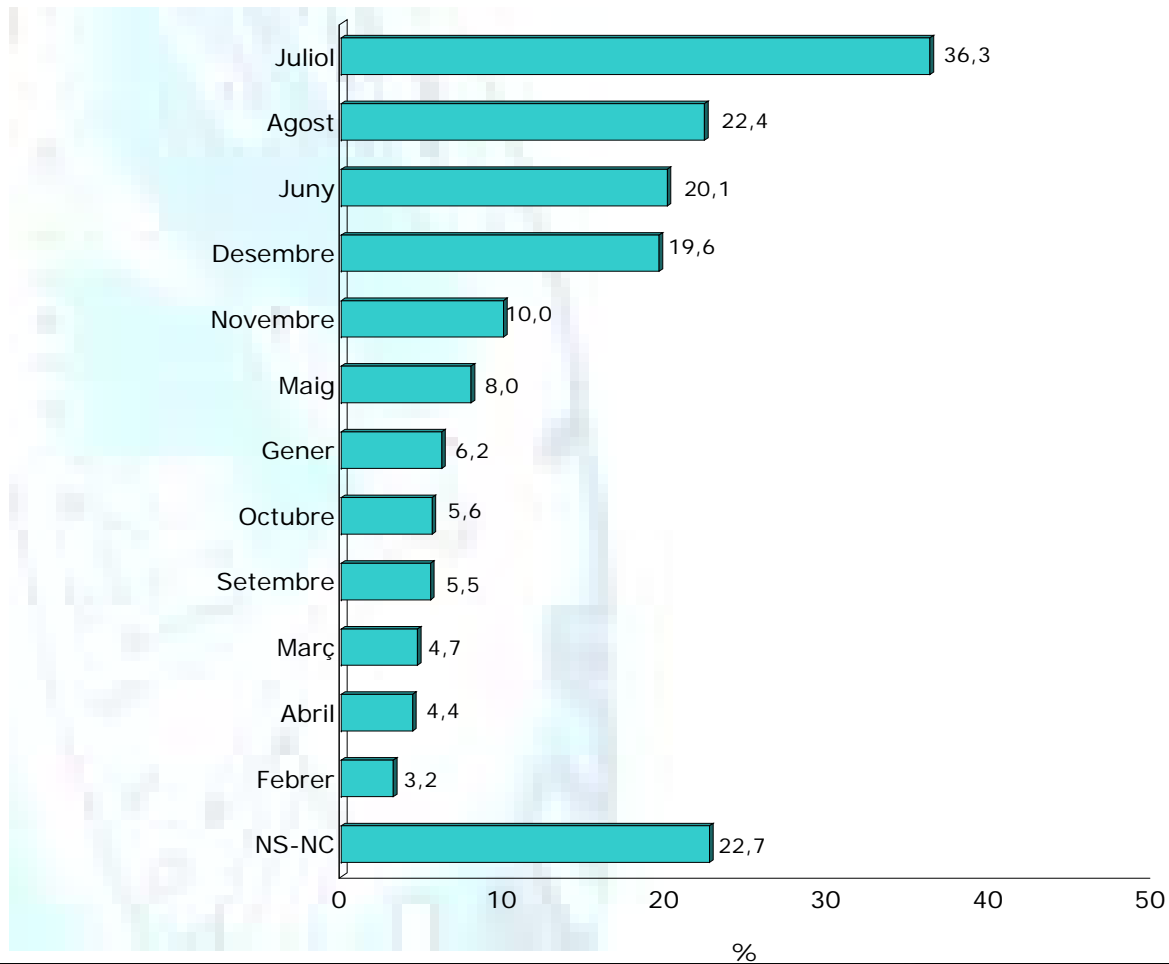
P33.- En un futur proper té previst fer algun canvi en el seu establiment en relació a l'aplicació d'aquesta normativa? (n=1000)



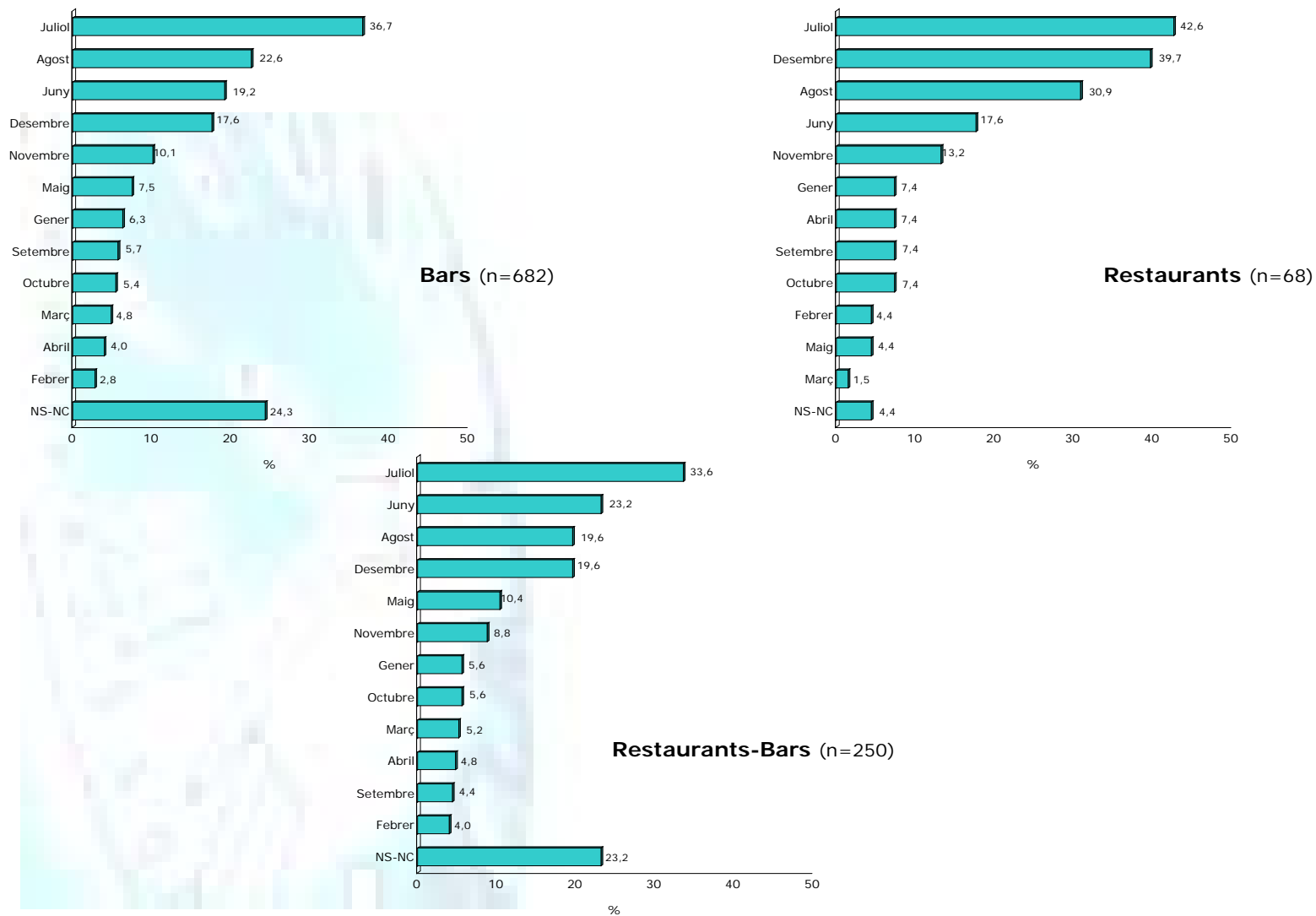
Horaris i afluència de clients:

- ✓ En general, el mes de més activitat és juliol, seguit d'agost, juny i desembre, però un 22,7% dels entrevistats no el té identificat. Els restaurants ho tenen més clar; per a ells la major activitat se situa en juliol i desembre, i només un 4,4% d'aquests entrevistats diu no saber-ho.
- ✓ Per al conjunt del sector, febrer i gener són els mesos de menys activitat.
- ✓ Els dies de més activitat són clarament els divendres i els dissabtes. També és així per a tots els subsectors.
- ✓ El dia de menys activitat és el dimarts seguit del dilluns, i ho és sobretot per als restaurants.
- ✓ Per al 70,5% dels entrevistats la major activitat es realitza abans de les 4h de la tarda, sobretot a l'hora de dinar.
- ✓ El 41% considera que té menys activitat entre les 4h i les 7h de la tarda.
- ✓ El diumenge acostuma a ser un dia de tancament en el 56,6% dels casos. El 56,4% només fa festa un dia a la setmana i el 30,4% no tanca mai. Tots atenen principalment a l'hora de dinar. En dissabte el 39,2% dels establiments enquestats estan tancats a l'hora de sopar. La mitjana d'hores setmanals d'obertura és de 80:31h; 82:37h en el cas dels restaurants-bars i 82:05 en el dels bars, mentre que per als restaurants aquesta mitjana és de 56:58h.

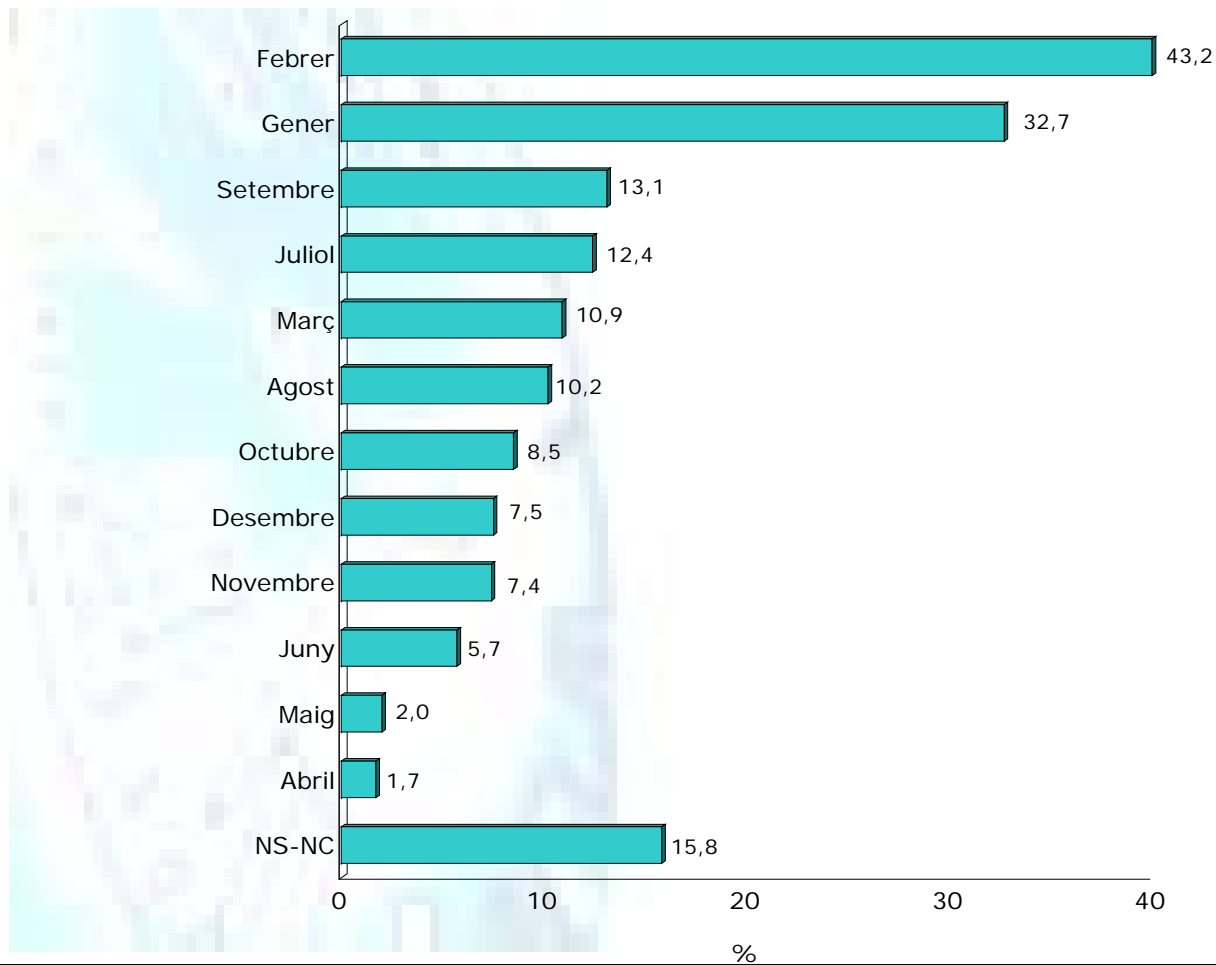
P1.- El seu establiment, quins mesos de l'any té més clients/fa més serveis? (Suma de les dues respostes) (n=1000)



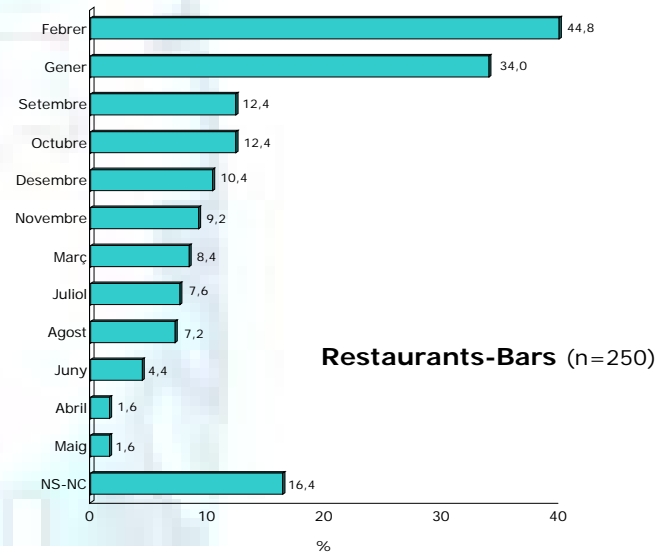
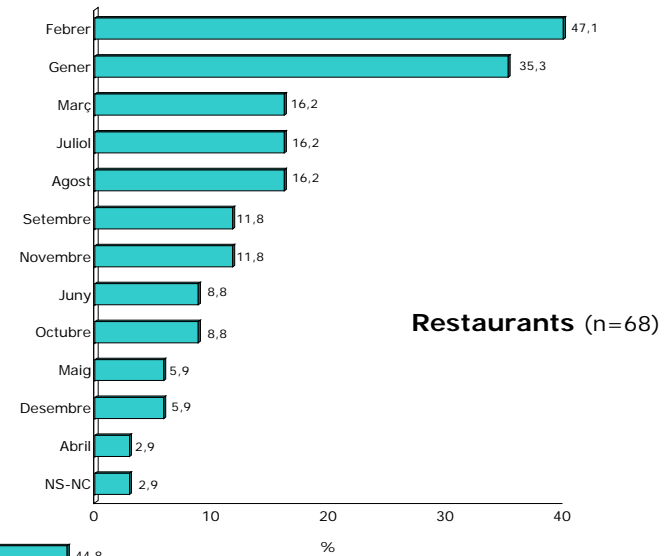
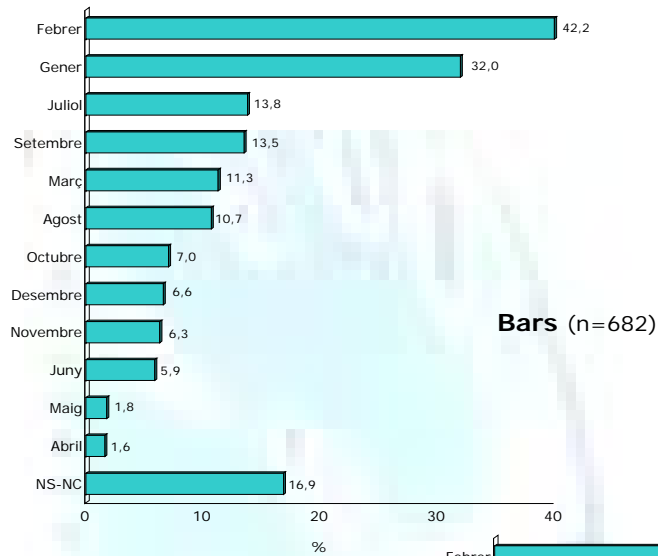
P1.- El seu establiment, quins mesos de l'any té més clients/fa més serveis? (Suma de les dues respostes) (n=1000)



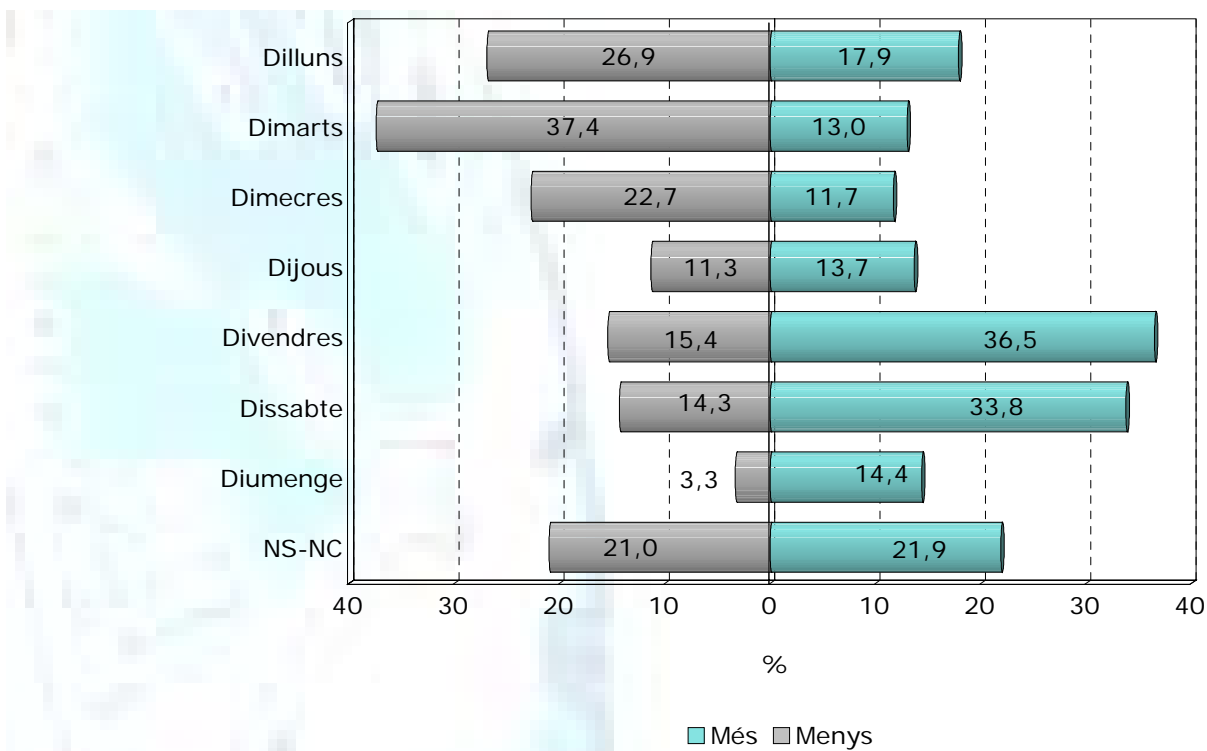
P2.- El seu establiment, quins mesos de l'any té menys clients/fa menys serveis? (*Suma de les dues respostes*)
(n=1000)



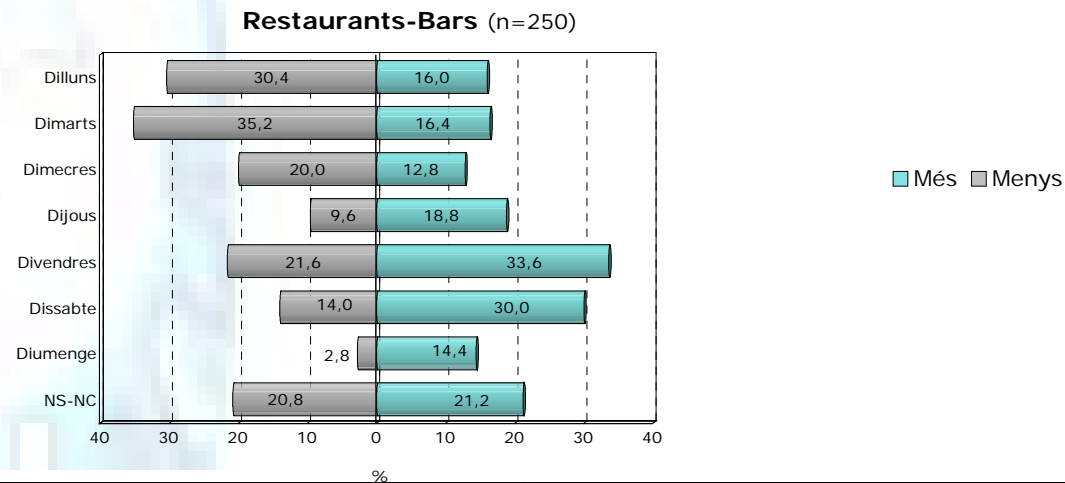
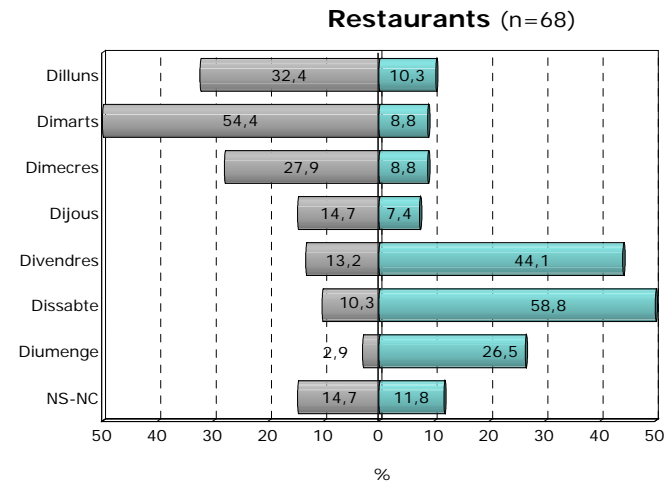
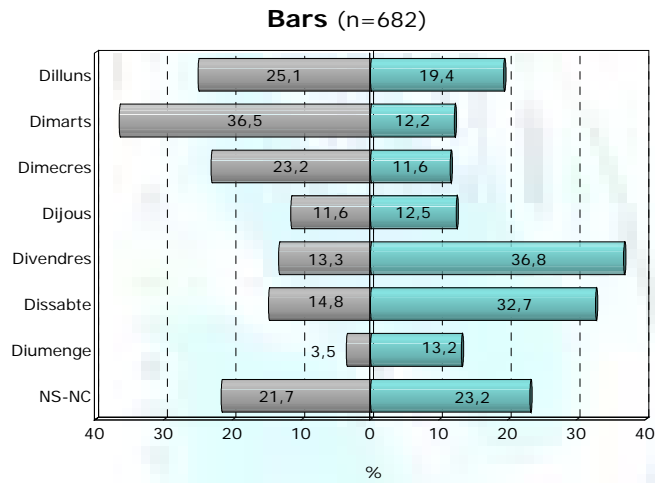
P2.- El seu establiment, quins mesos de l'any té menys clients/fa menys serveis? (*Suma de les dues respostes*)
(n=1000)



P3, P4.- I quin dia de la setmana té més clients/serveis? I quin dia en té menys?
 (Suma de les dues respostes) (n=1000)

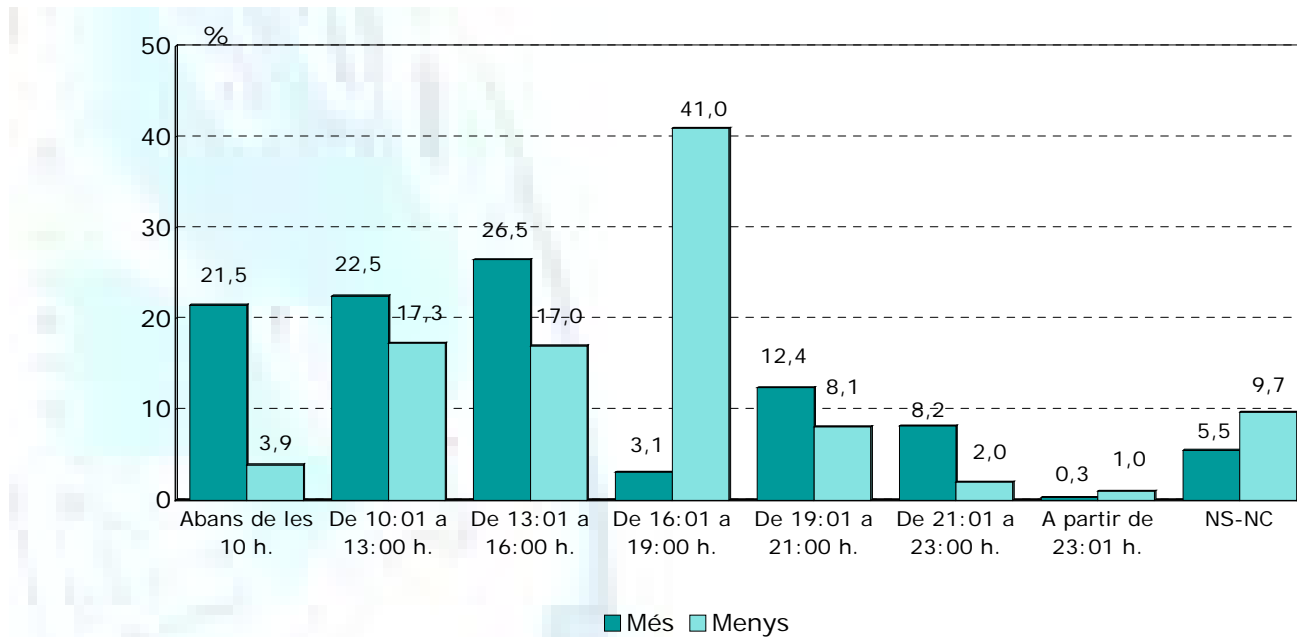


P3, P4.- I quin dia de la setmana té més clients/serveis? I quin dia en té menys?
(Suma de les dues respostes) (n=1000)



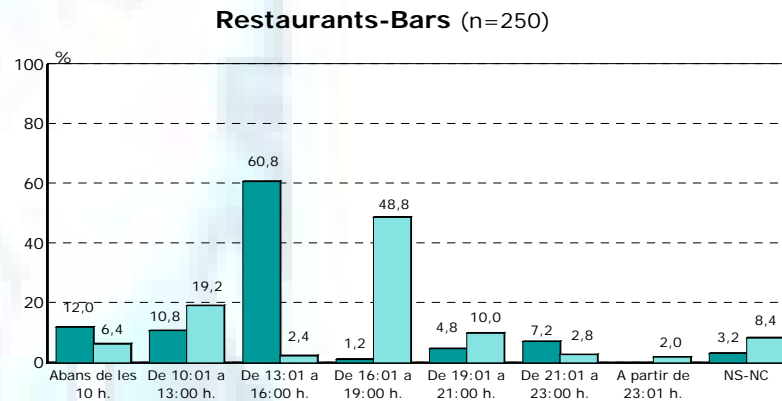
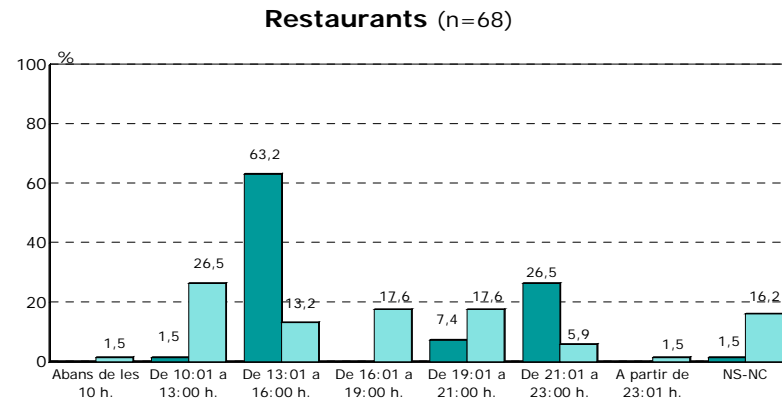
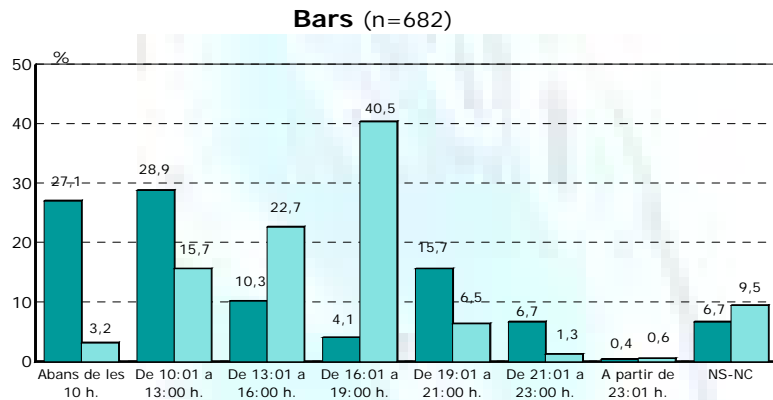
P5.- El seu establiment en quina franja horària té més clients/serveis? (n=1000)

P6.- I en quina franja horària té menys clients/serveis? (n=1000)



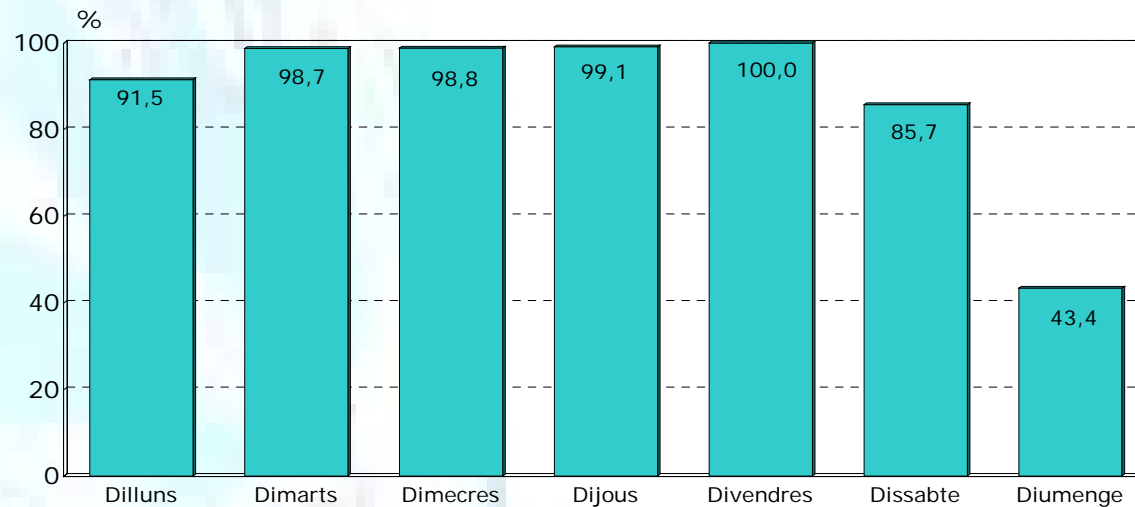
P5.- El seu establiment en quina franja horària té més clients/servéis?

P6.- I en quina franja horària té menys clients/servéis?



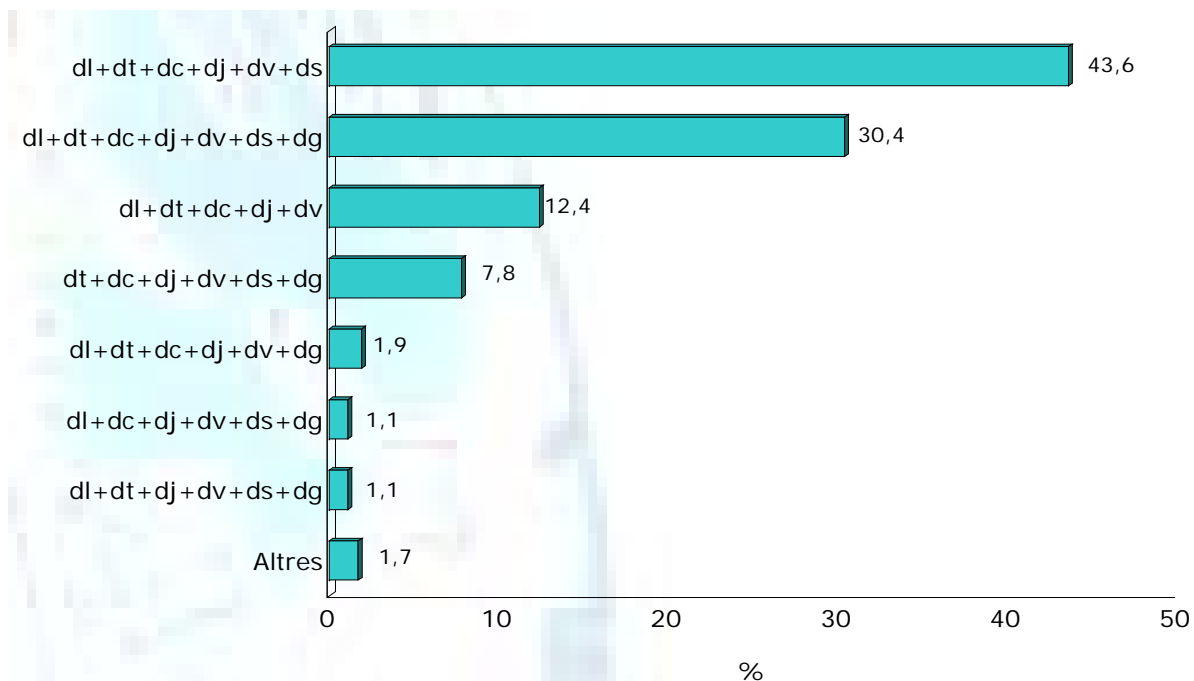
■ Més ■ Menys

P7.- Dies de la setmana que obre l'establiment
(Multiresposta) (n=1000)



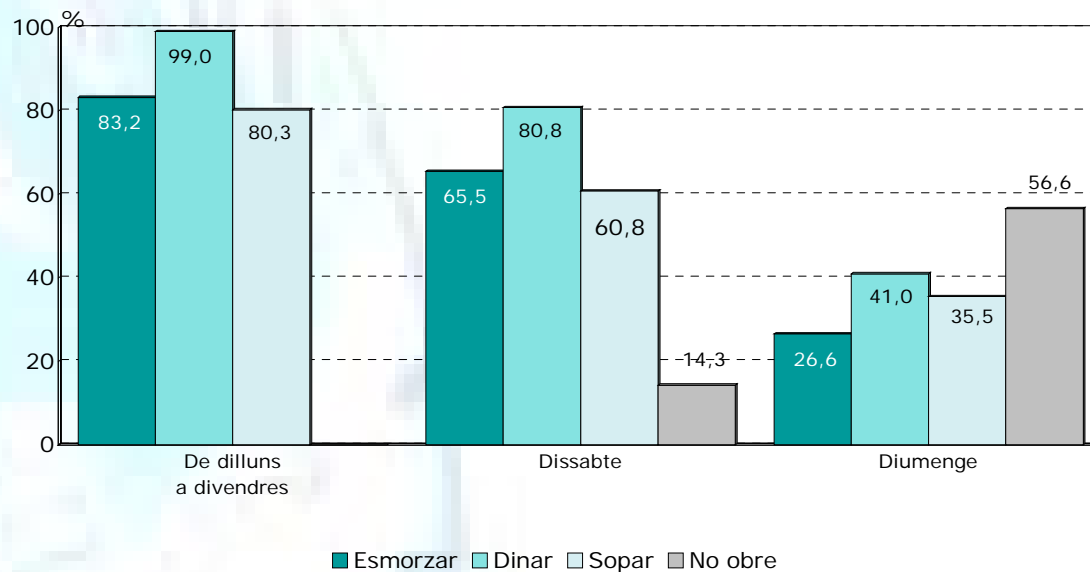
Mitjana total de dies:	6,2
Mitjana bars:	6,2
Mitjana restaurants:	6,4
Mitjana restaurants-bars:	6,1

P7.- Dies de la setmana que obre l'establiment
(n= 1000)



Combinacions de dies d'obertura

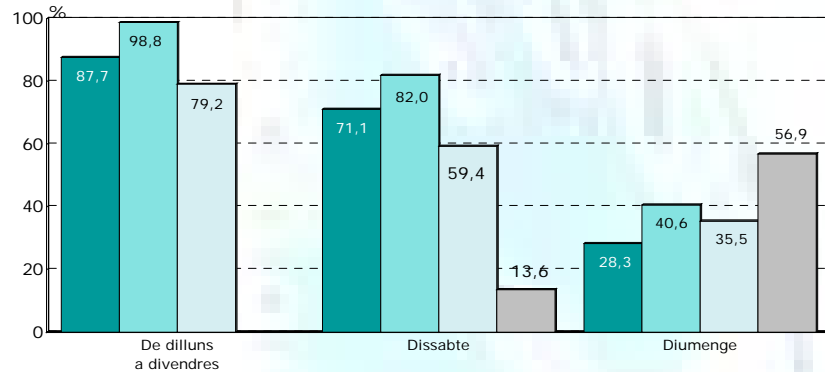
P7.- Horari d'obertura de dilluns a divendres, dissabte i diumenge
(Multiresposta) (n=1000)



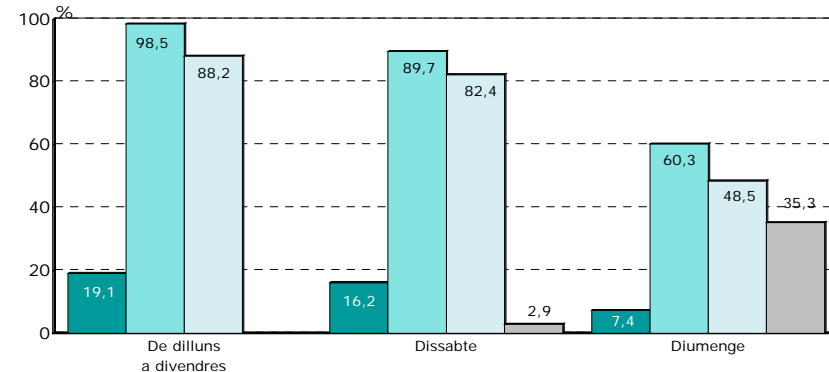
	TOTAL (n=1000)	Bars (n=682)	Restaurants (n=54)	Restaurants - Bars (n=264)
Nombre de dies que obre a la setmana	6,2	6,2	6,4	6,1
Nombre d'hores que obre a la setmana	80 hores 31	82 hores 05	56 hores 58	82 hores 37
Nombre hores que obre al dia	13 hores	13 hores 14	8 hores 52	13 hores 30

P7.- Obre de dilluns a divendres, dissabte i diumenge, en l'horari de:
(Multiresposta) (n=1000)

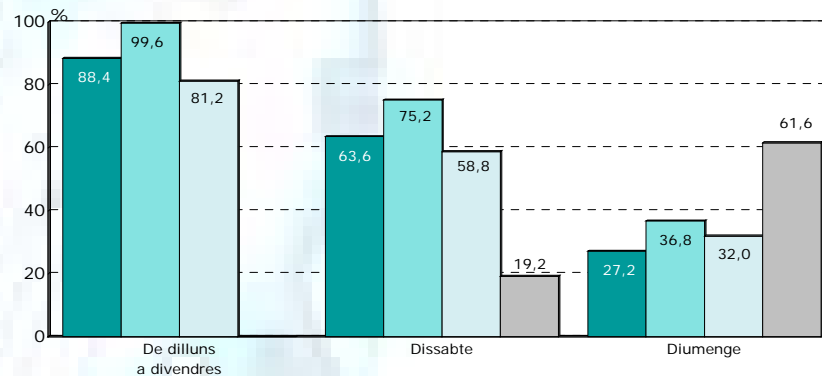
Bars (n=682)



Restaurants (n=68)



Restaurants-Bars (n=250)



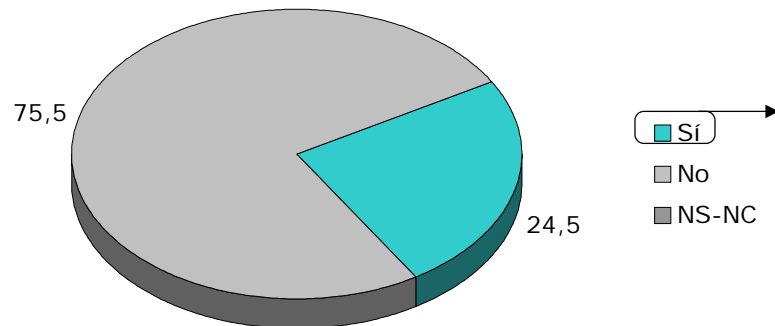
■ Esmorzar ■ Dinar ■ Sopar ■ No obre

Forma de pagament i preus al públic:

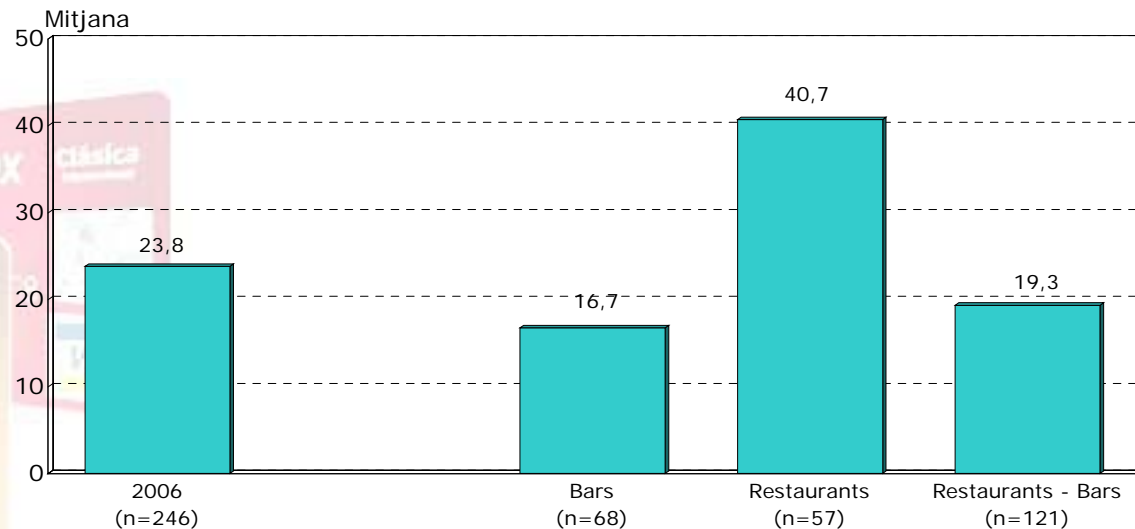
- ✓ El 75,5% dels establiments enquestats no disposa de pagament amb targeta; en el cas dels bars el 90,2%. En canvi el 83,8% dels restaurants disposa d'aquest servei i el 48,4% dels restaurants-bars també.
- ✓ Quan existeix la possibilitat de fer-ho, el 40,7% dels cobraments en els restaurants es fa amb targeta.
- ✓ De mitjana, un cafè val: 0,94€ , una cervesa: 1,38€, un refresc: 1,36€ i un menú, quan aquests establiments en tenen, 8,95€ (el 68,7% no té menú). Aquests preus són bastant més elevats en els restaurants on el menú val de mitjana: 11,62€.



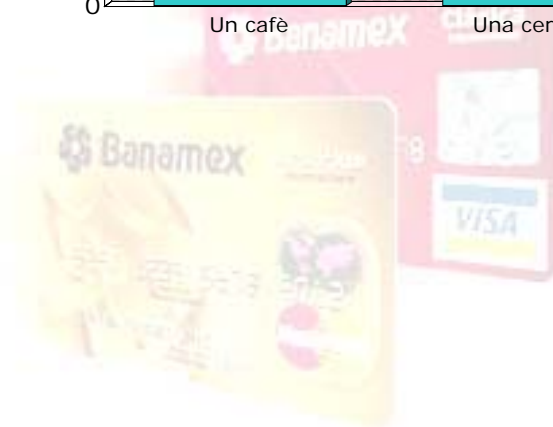
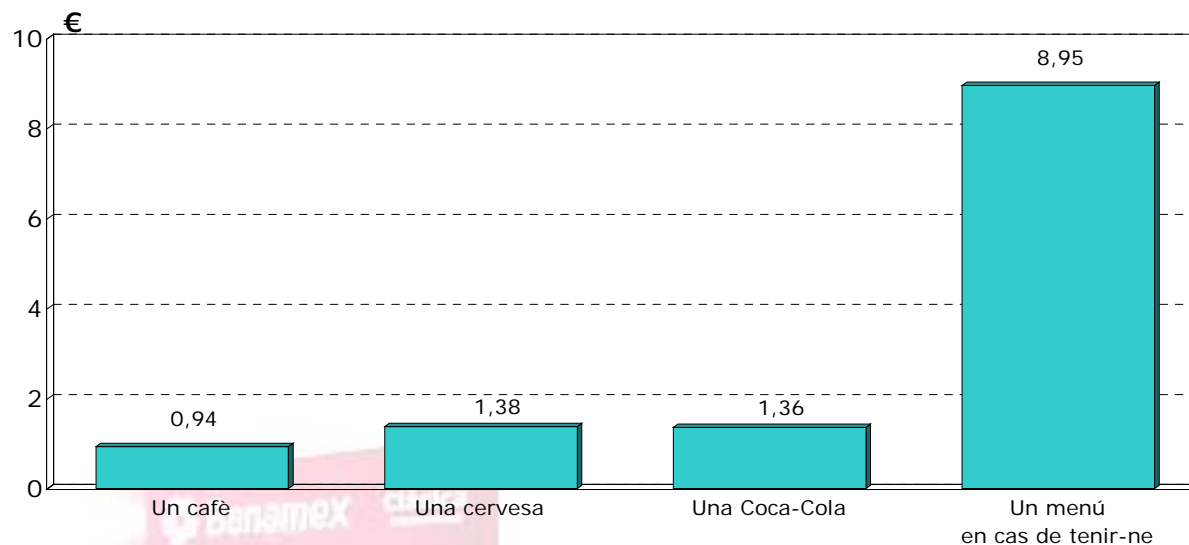
P35.- El seu establiment disposa de pagament amb targetes? (n=1000)



P34.- Quin percentatge sobre el total de cobrament va representar el pagament amb targetes el darrer mes? (Només per als que tenen pagament amb targetes) (n=220)

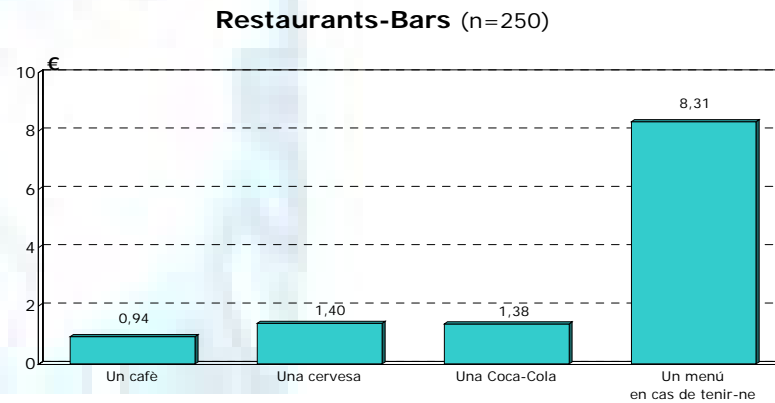
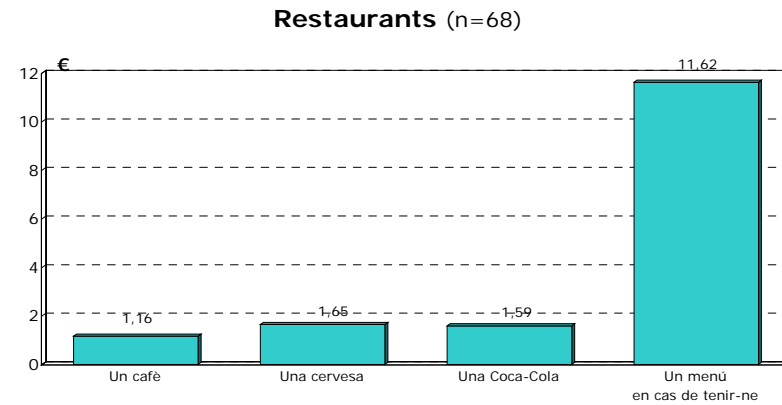
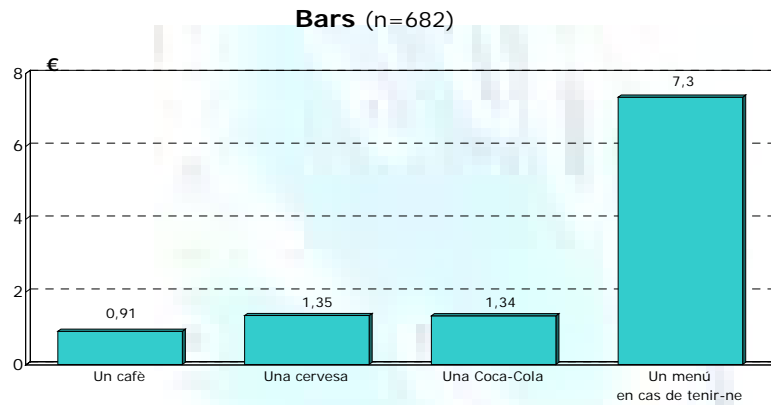


P38.- Em podria dir el preu de:
(mitjana en Euros) (n=1000)



	un café	una cervesa	un refresc	un menú
Ciutat	0,9	1,4	1,4	9,0
Ciutat Vella	1,0	1,6	1,5	10,7
Eixample	1,0	1,4	1,4	8,5
Sants - Montjuic	0,9	1,3	1,3	8,2
Les Corts	0,9	1,3	1,3	8,2
Sarrià - Sant Gervasi	1,0	1,5	1,4	9,2
Gràcia	1,0	1,5	1,4	10,7
Horta - Guinardó	0,9	1,2	1,3	7,8
Nou Barris	0,9	1,2	1,2	8,0
Sant Andreu	0,9	1,3	1,3	7,6
Sant Martí	0,9	1,3	1,3	8,0

P38.- Em podria dir el preu de:
(mitjana en Euros)

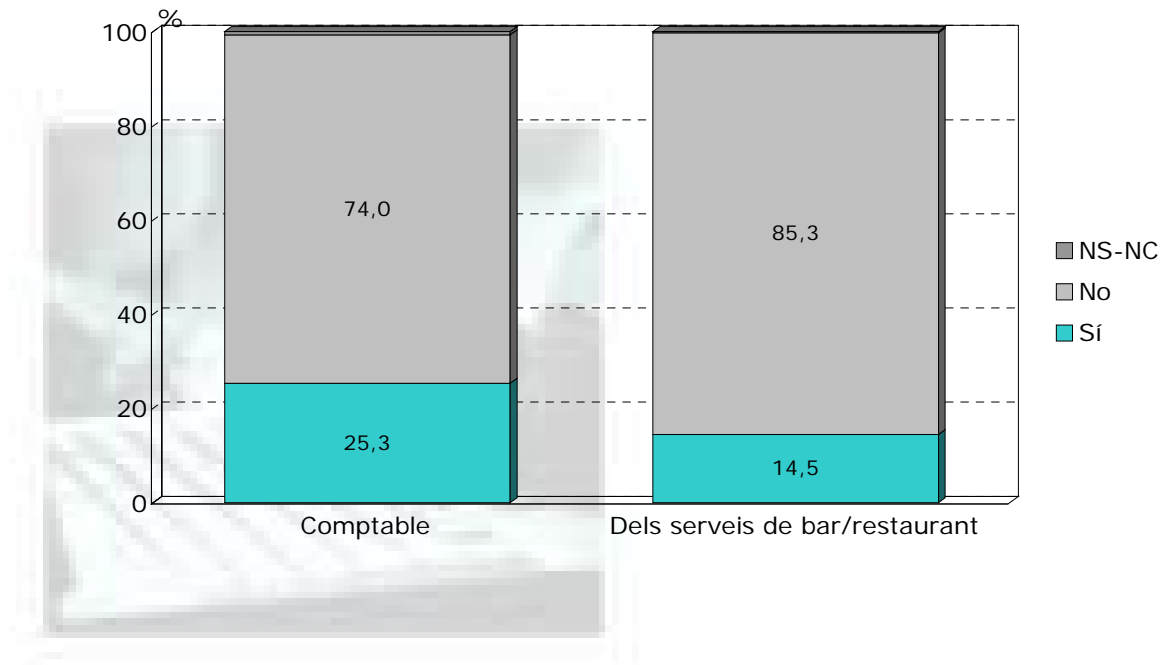


Nivell d'informatització:

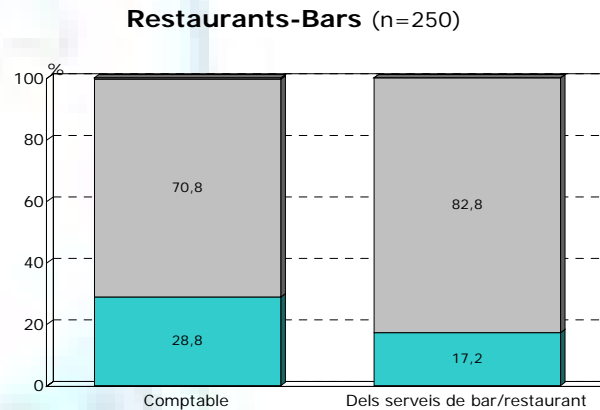
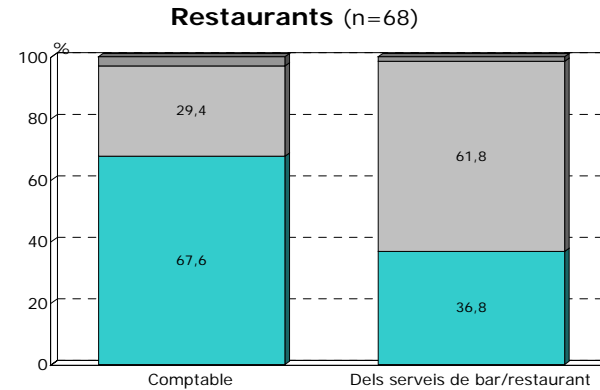
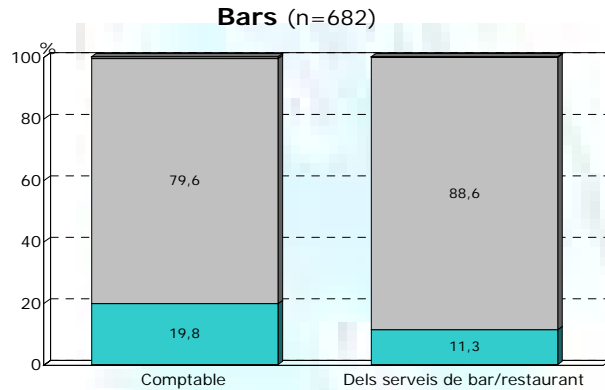
- ✓ El 74% dels establiments no té informatitzada la seva gestió comptable, i tot just un 14,5% té informatitzada la part de serveis de bar/restaurant. En el cas dels bars, el nivell d'informatització és el més baix, la gestió comptable esta informatitzada en un 19,8% dels casos i el servei de bar en un 11,3%. En canvi, els restaurants tenen informatitzada la seva gestió comptable en el 67,6% dels casos i la gestió dels seus serveis de bar/restaurant en un 36,8% dels establiments enquestats.



P37.- La gestió comptable és informatitzada?
I la dels serveis de bar/restaurant? (n=1000)



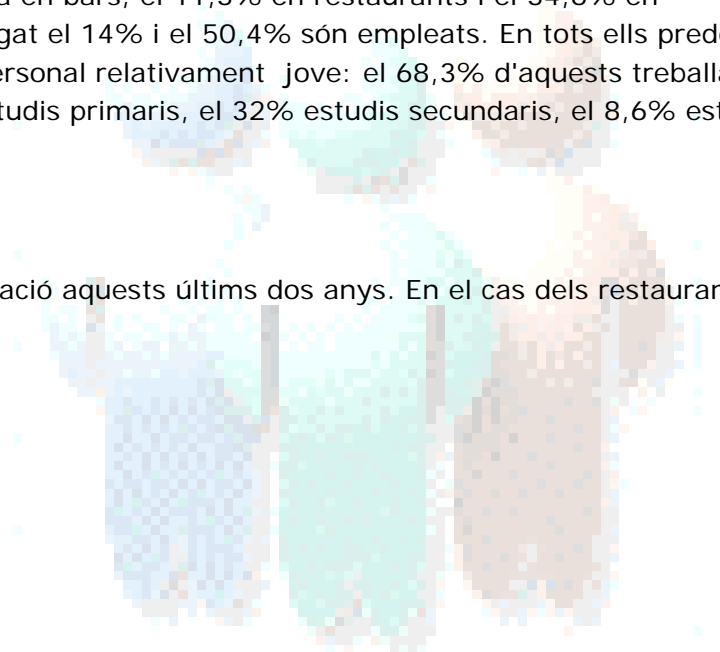
P35.- La gestió comptable és informatitzada?
I la dels serveis de bar/restaurant? (n=1000)



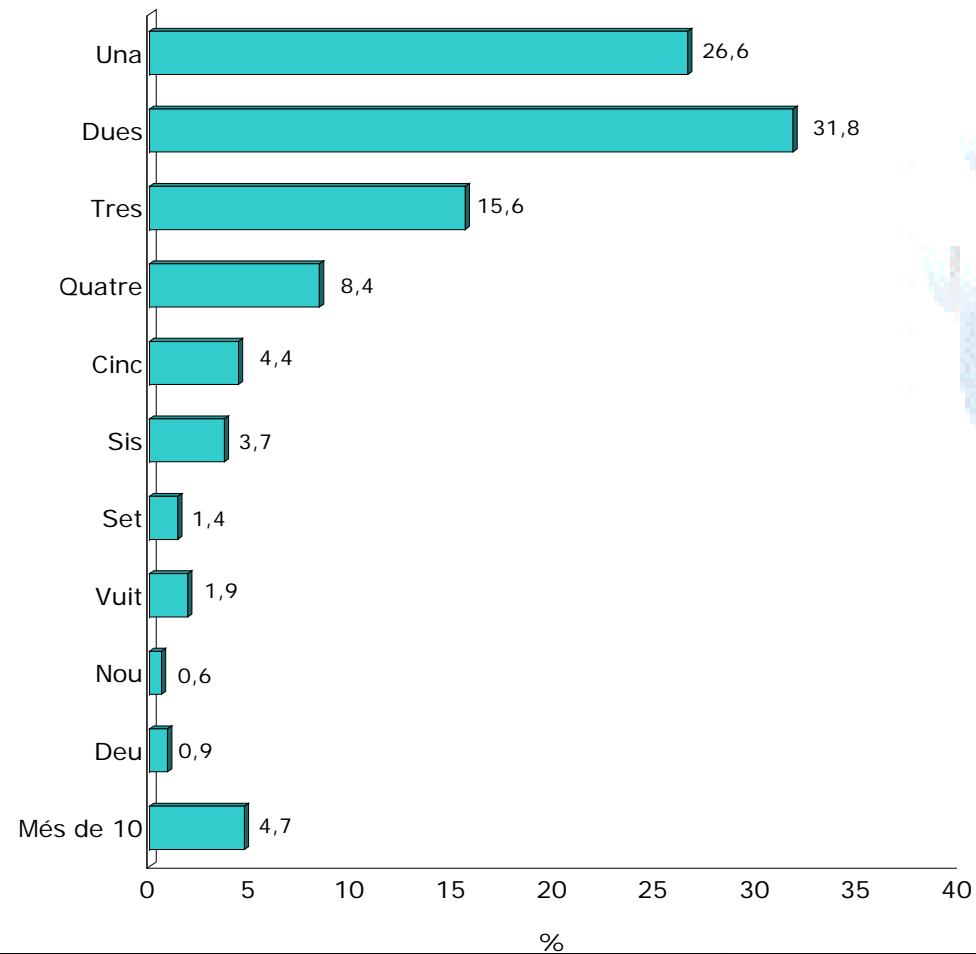
■ NS-NC
■ No
■ Si

Personal:

- ✓ En un 26,6% dels establiments només treballa una persona i en el 31,8% dues. Els restaurants són els establiments que tenen més personal, un 23,5% disposen de més de 10 treballadors. En un 71,9% de bars treballen entre 1 i 2 persones i en un 55,2% de restaurants-bars ho fan entre 2 i 3 treballadors. La mitjana total de treballadors per establiment és, segons l'enquesta, de 3,4 persones; 7,9 als restaurants; 4,4 als restaurants-bars, i 2,6 als bars.
- ✓ Del conjunt de treballadors recollits en l'enquesta, el 54,1% treballa en bars, el 11,3% en restaurants i el 34,6% en restaurants-bars. Els propietaris representen el 35,6%, els encarregats el 14% i el 50,4% són empleats. En tots ells predominen els homes; en els restaurants són el 66,9% de la plantilla. És un personal relativament jove: el 68,3% d'aquests treballadors té menys de 45 anys. En relació a la seva formació, el 41,1% té estudis primaris, el 32% estudis secundaris, el 8,6% estudis secundaris professionals i tot just el 7,5 té estudis universitaris.
- ✓ El 86,8% dels treballadors treballa a temps complet.
- ✓ Només un 25,1% dels treballadors han realitzat algun curs de formació aquests últims dos anys. En el cas dels restaurants aquests percentatge és del 37,7.

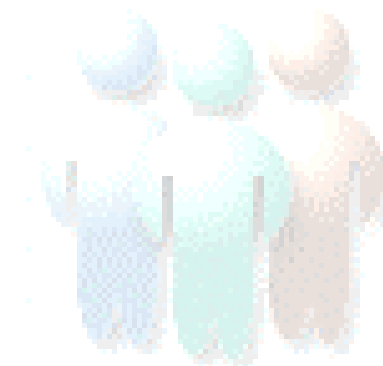
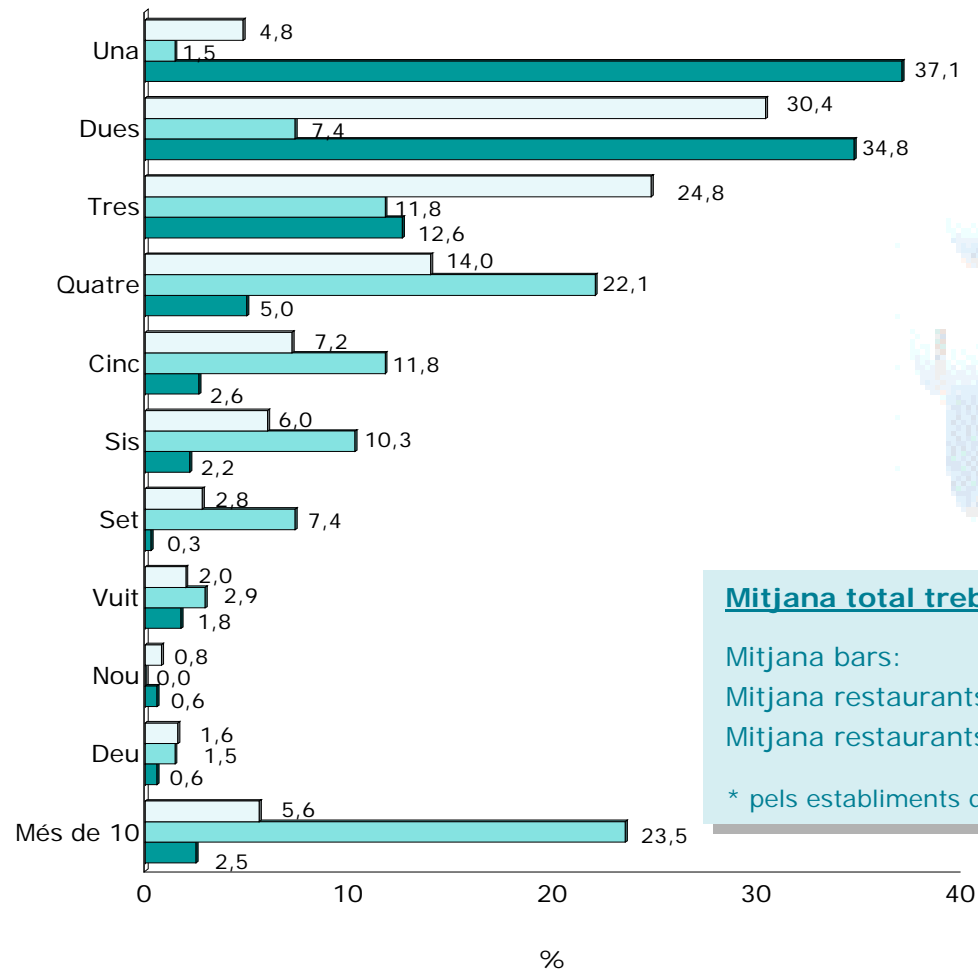


P39.- Nombre de persones que treballen en l'establiment ($n=1000$)



P39.- Nombre de persones que treballen en l'establiment

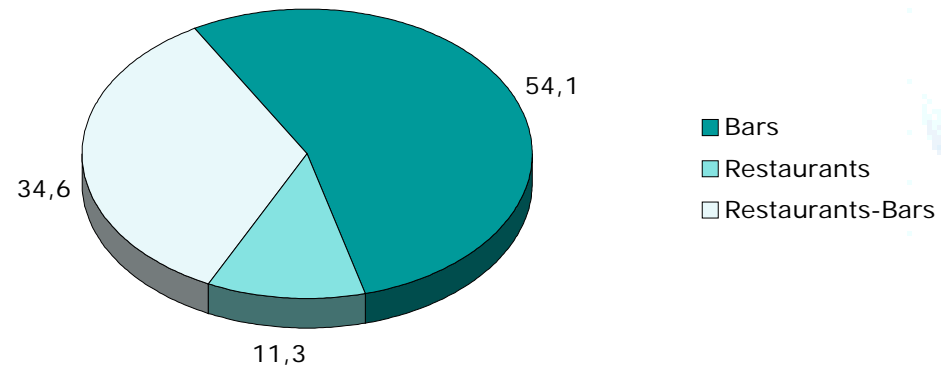
(Bars, n=682; Restaurants, n=68; Restaurants-Bars, n=250)



P40.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3059; bars n=1674; restaurants n=414; restaurants-bars n=971)

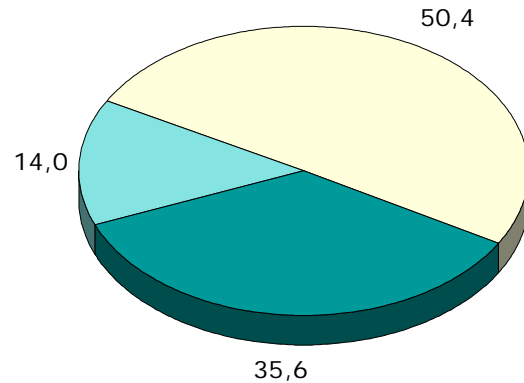
On treballa....



P40.- Perfil del personal:

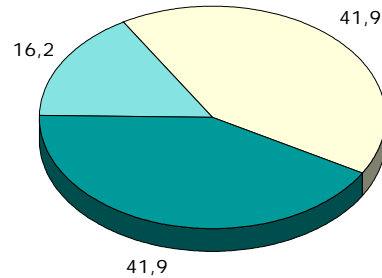
(Base total treballadors n=3059; bars n=1674; restaurants n=414; restaurants-bars n=971)

Càrrec

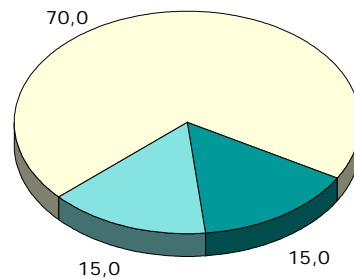


- Propietari
- Encarregat
- Empleat
- NC

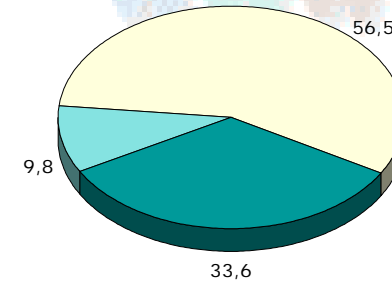
Bars



Restaurants

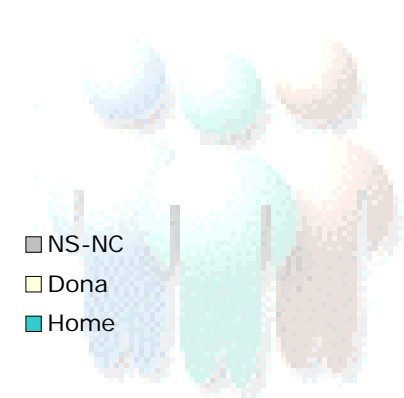
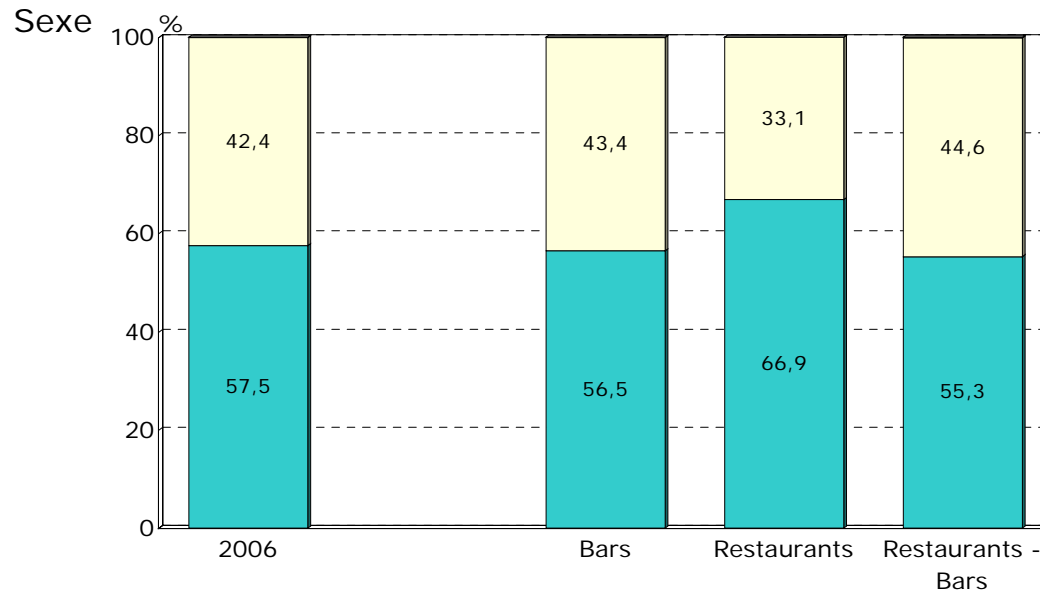


Restaurants -Bars



P40.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3059; bars n=1674; restaurants n=414; restaurants-bars n=971)

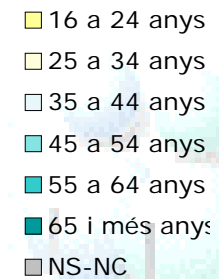
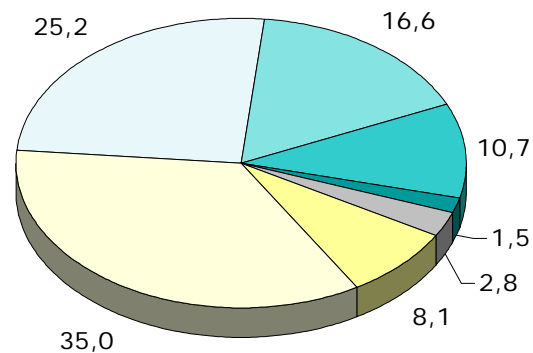


■ NS-NC
 ■ Dona
 ■ Home

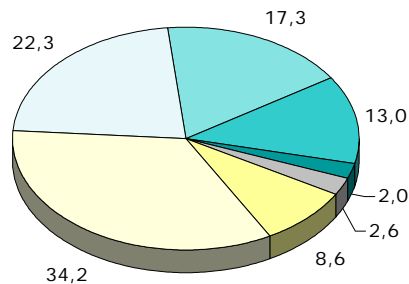
P40.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3059; bars n=1674; restaurants n=414; restaurants-bars n=971)

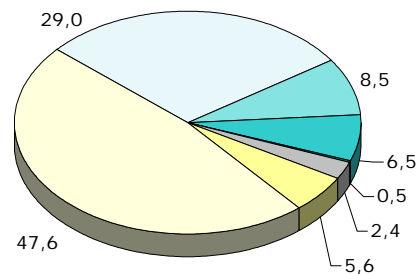
Edat



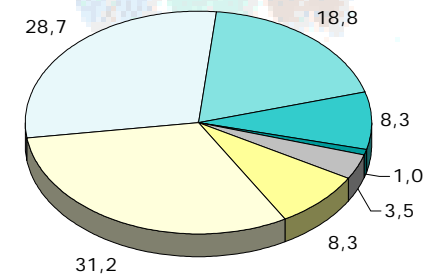
Bars



Restaurants



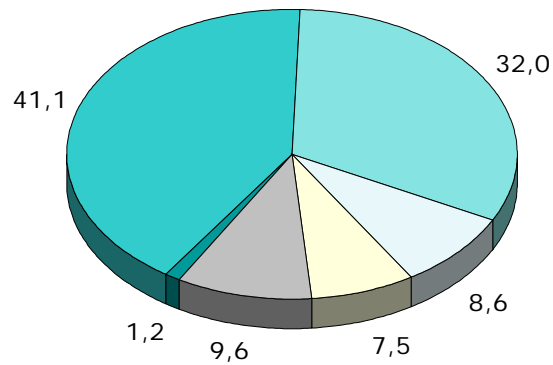
Restaurants -Bars



P40.- Perfil del personal:

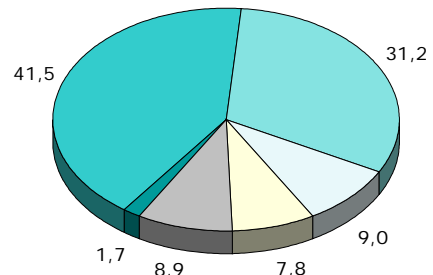
(Base total treballadors n=3059; bars n=1674; restaurants n=414; restaurants-bars n=971)

Nivell d'estudis

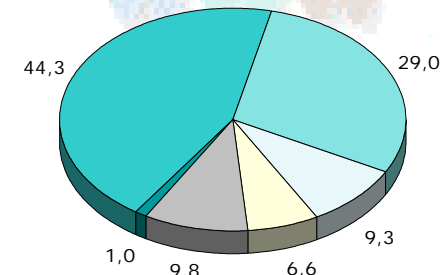


- <Primaris
- Primaris
- Secundaris
- Sec. professionals
- Universitaris
- NS-NC

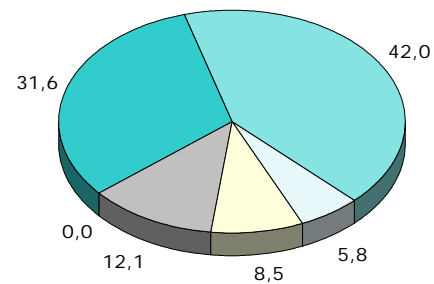
Bars



Restaurants -Bars



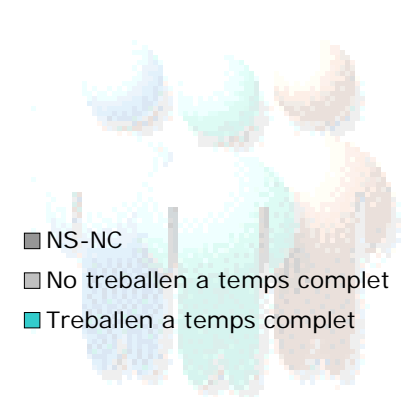
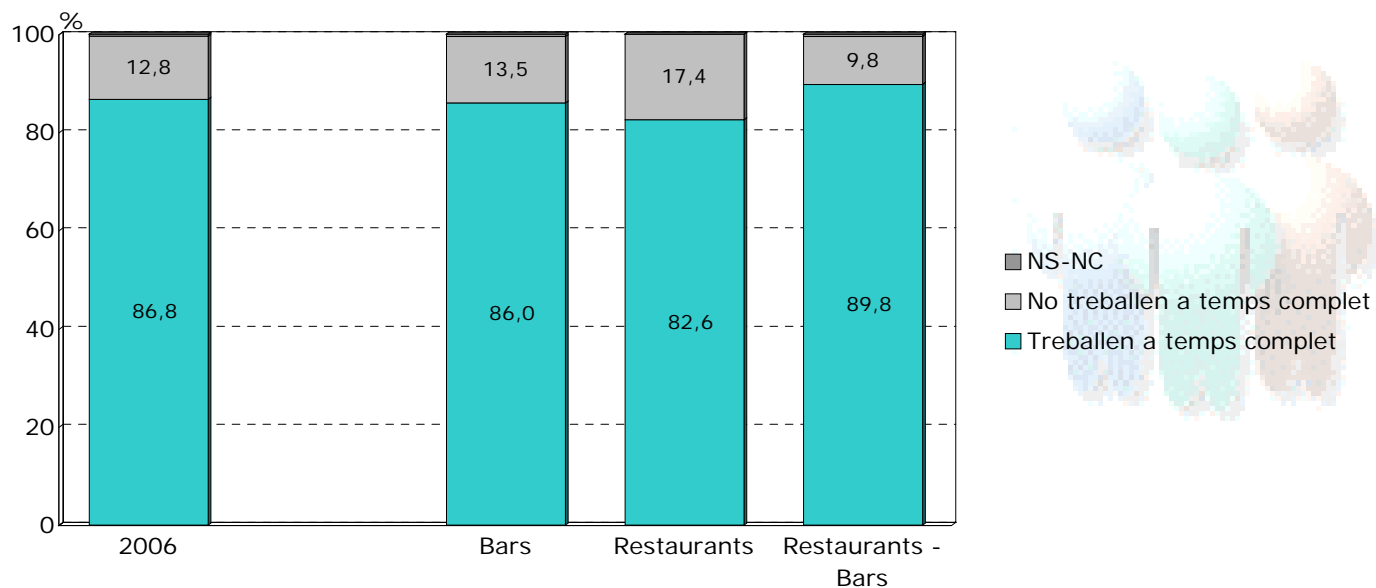
Restaurants



P40.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3059; bars n=1674; restaurants n=414; restaurants-bars n=971)

Quantes persones treballen a temps complet?

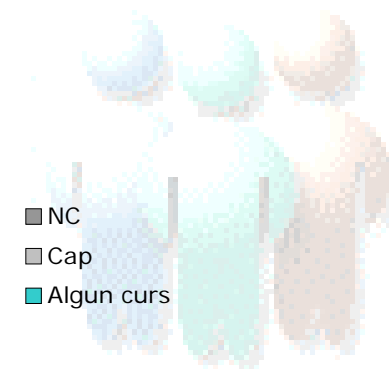
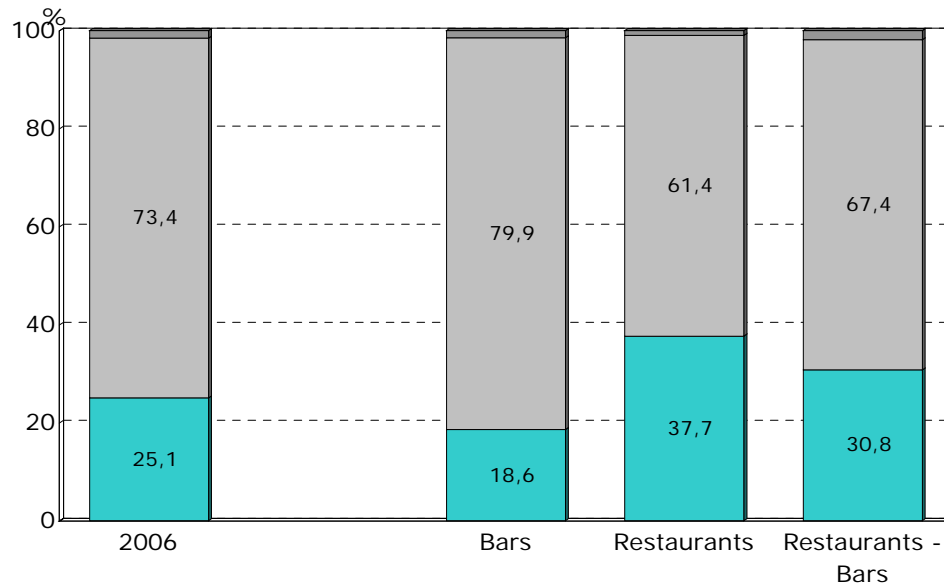


- NS-NC
- No treballen a temps complet
- Treballen a temps complet

P40.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3059; bars n=1674; restaurants n=414; restaurants-bars n=971)

Persones que han fet cursos de formació els dos darrers anys



■ NC
■ Cap
■ Algun curs



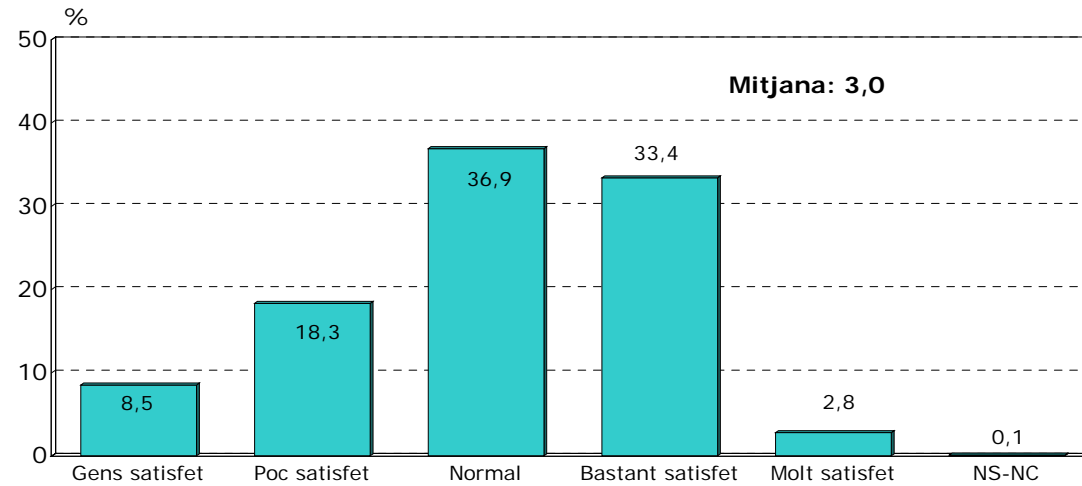
Opinió sobre la marxa del sector



Valoració de la situació actual del negoci:

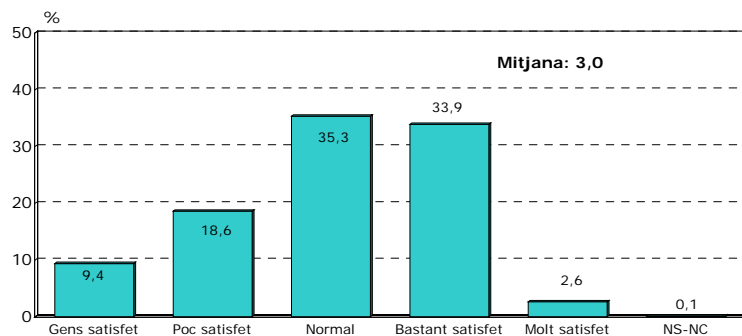
- ✓ El 70,3% dels entrevistats està *bastant o normalment satisfet* de la marxa actual del seu negoci. Els més satisfets són els restaurants amb un 42,6% de *molt o bastant satisfet*
- ✓ El 30,2% pensa que el seu negoci ha disminuït en els dos últims anys, el 45,4% creu que es manté igual i el 15,1% opina que s'ha incrementat; en el cas dels restaurants aquest percentatge és de 22,1.
- ✓ Per als que opinen que el seu negoci ha augmentat, el percentatge estimat de creixement és de mitjana un 16%, i per als que creuen que ha disminuït, ho xifren en un 26,8%. Els restaurants són els establiments que perceben més estabilitat.
- ✓ Dels elements mencionats que poden afectar al sector de la restauració en general, els considerats més favorables són: el *turisme*, la *creació de noves àrees d'oci* i el *clima*. Els factors considerats més perjudicials són: la *situació econòmica general* i l'*evolució del tipus d'interès*. L'opinió favorable o no en relació a la *creació de noves àrees d'oci* està bastant repartida, tot i que en el cas dels restaurants prop del 47,1% dels entrevistats pensa que la creació d'aquestes noves àrees és favorable.

P8.- Respecte a la marxa actual del seu negoci, vostè està: molt, bastant, poc o gens satisfet? (n=1000)
 (1=gens satisfet/ 5=Molt satisfet)

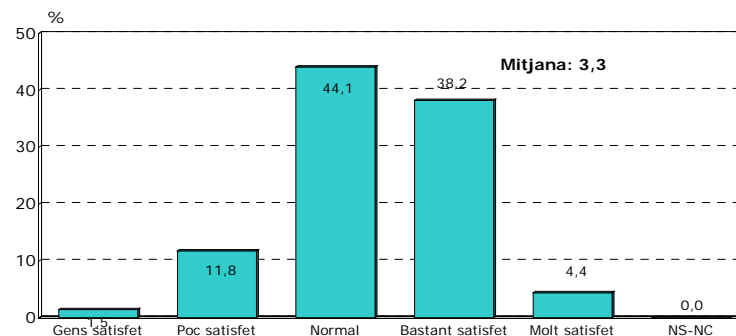


P8.- Respecte a la marxa actual del seu negoci, vostè està: molt, bastant, poc o gens satisfet?
(1=*gens satisfet*/ 5=*Molt satisfet*)

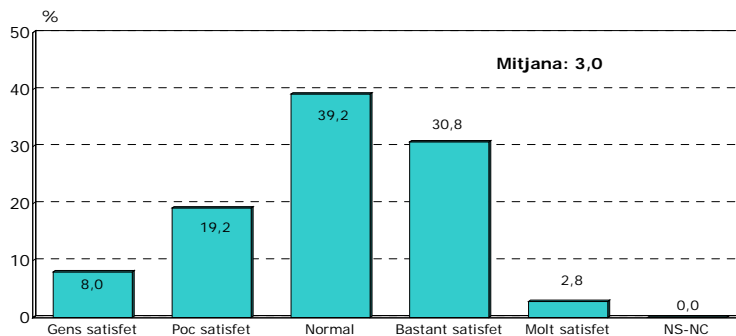
Bars (n=682)



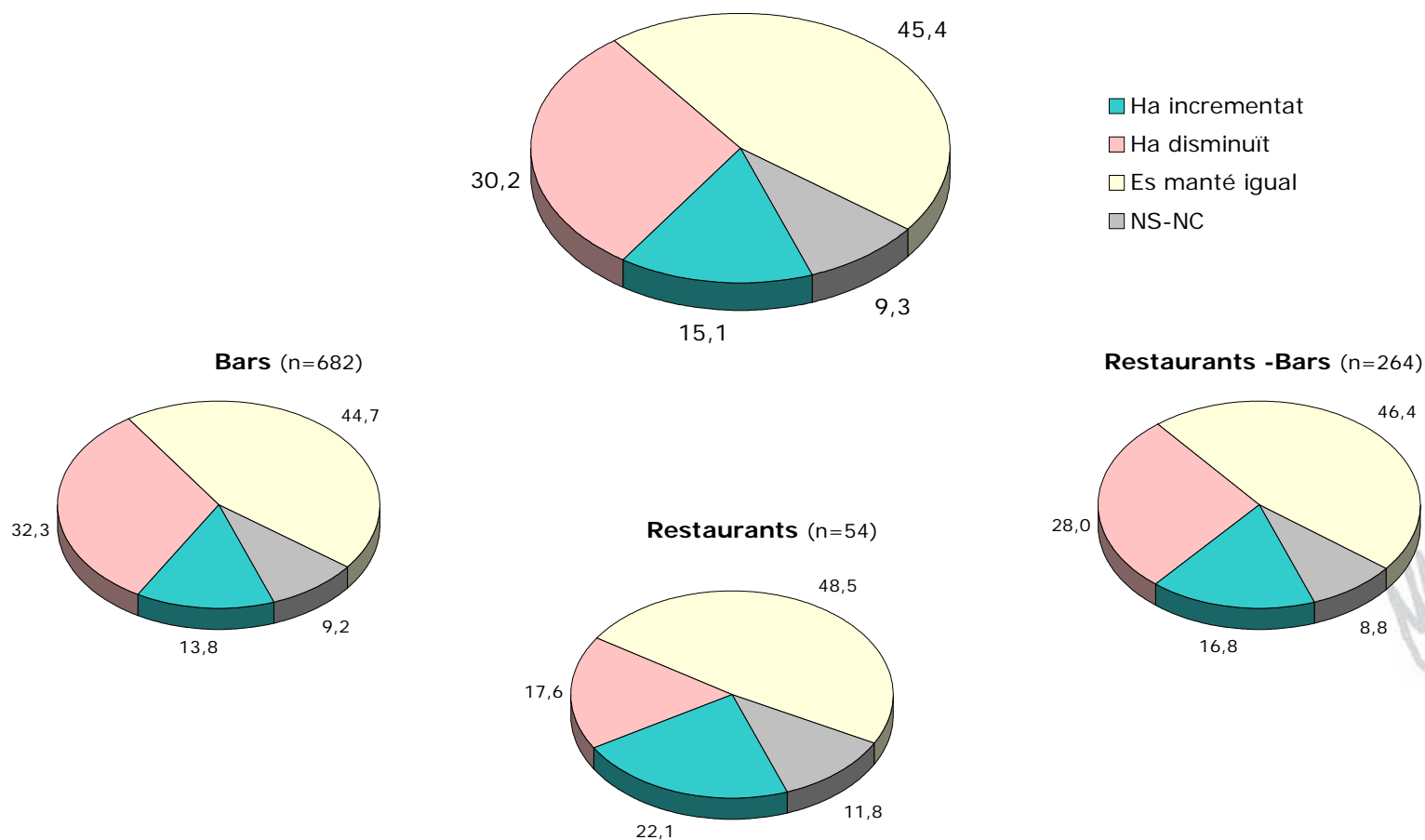
Restaurants (n=68)



Restaurants-Bars (n=250)

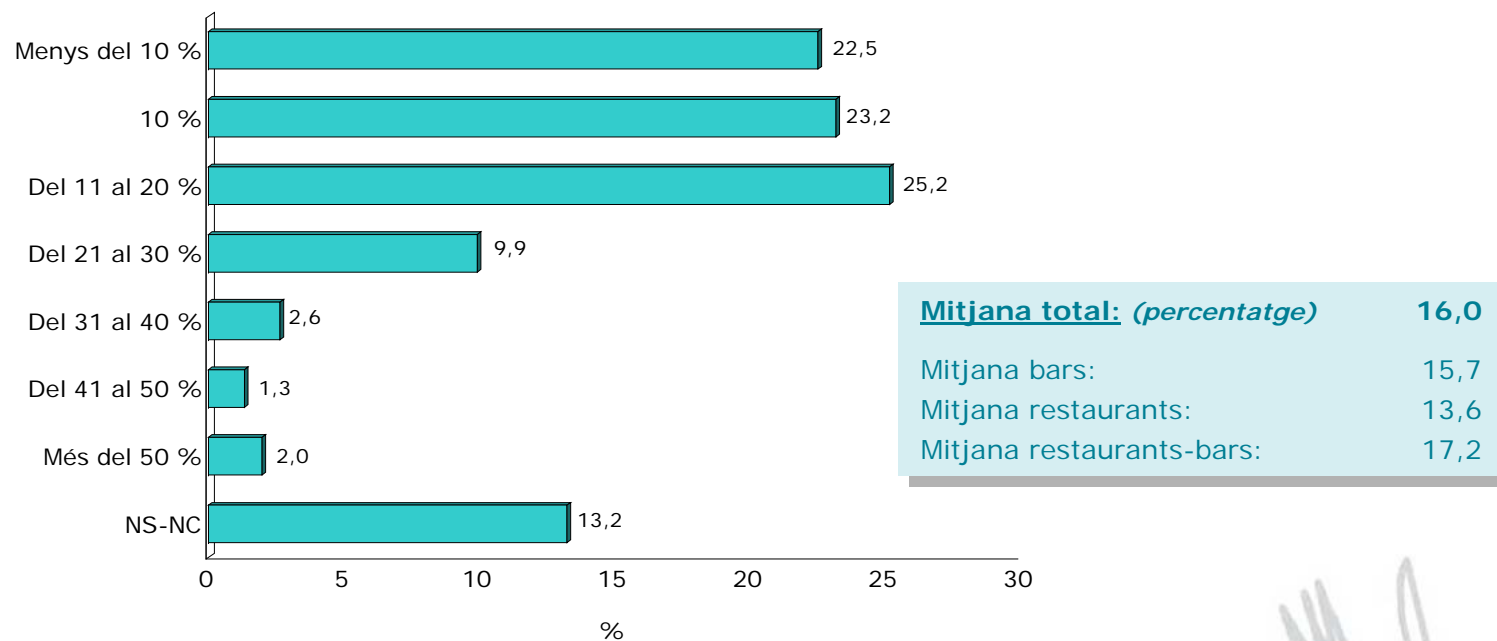


P9.- Pensant en els dos últims anys, diria que el seu negoci s'ha incrementat o ha disminuït? (n=1000)



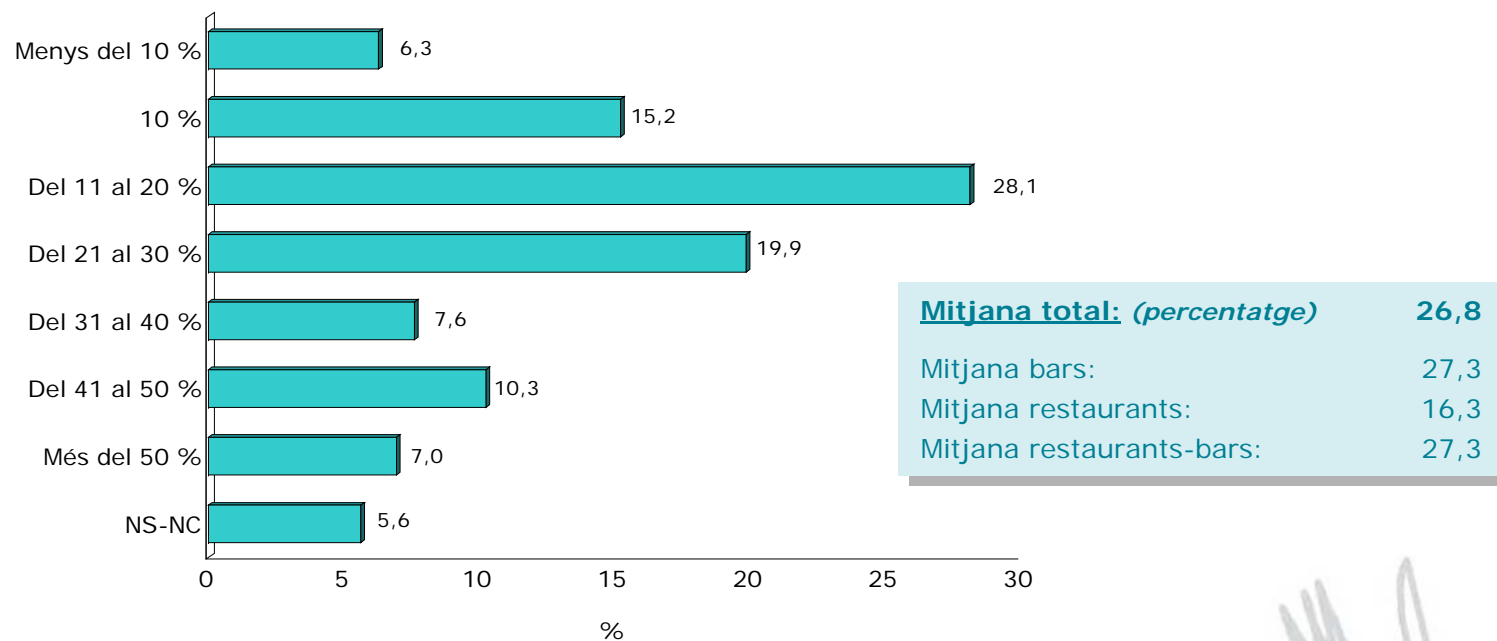
P10.1.- Percentatge de creixement

(Només per als que creuen que el seu negoci ha augmentat) (n=151)

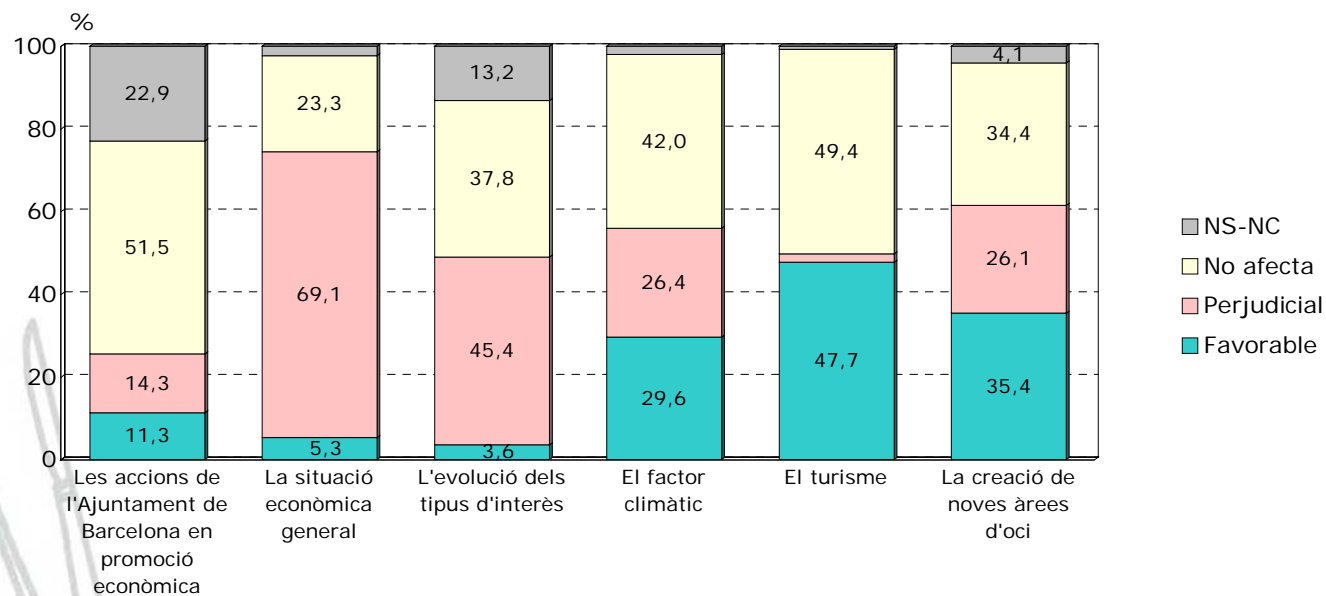


P10.2.- Percentatge de disminució

(Només per als que creuen que el seu negoci ha disminuït) (n=302)



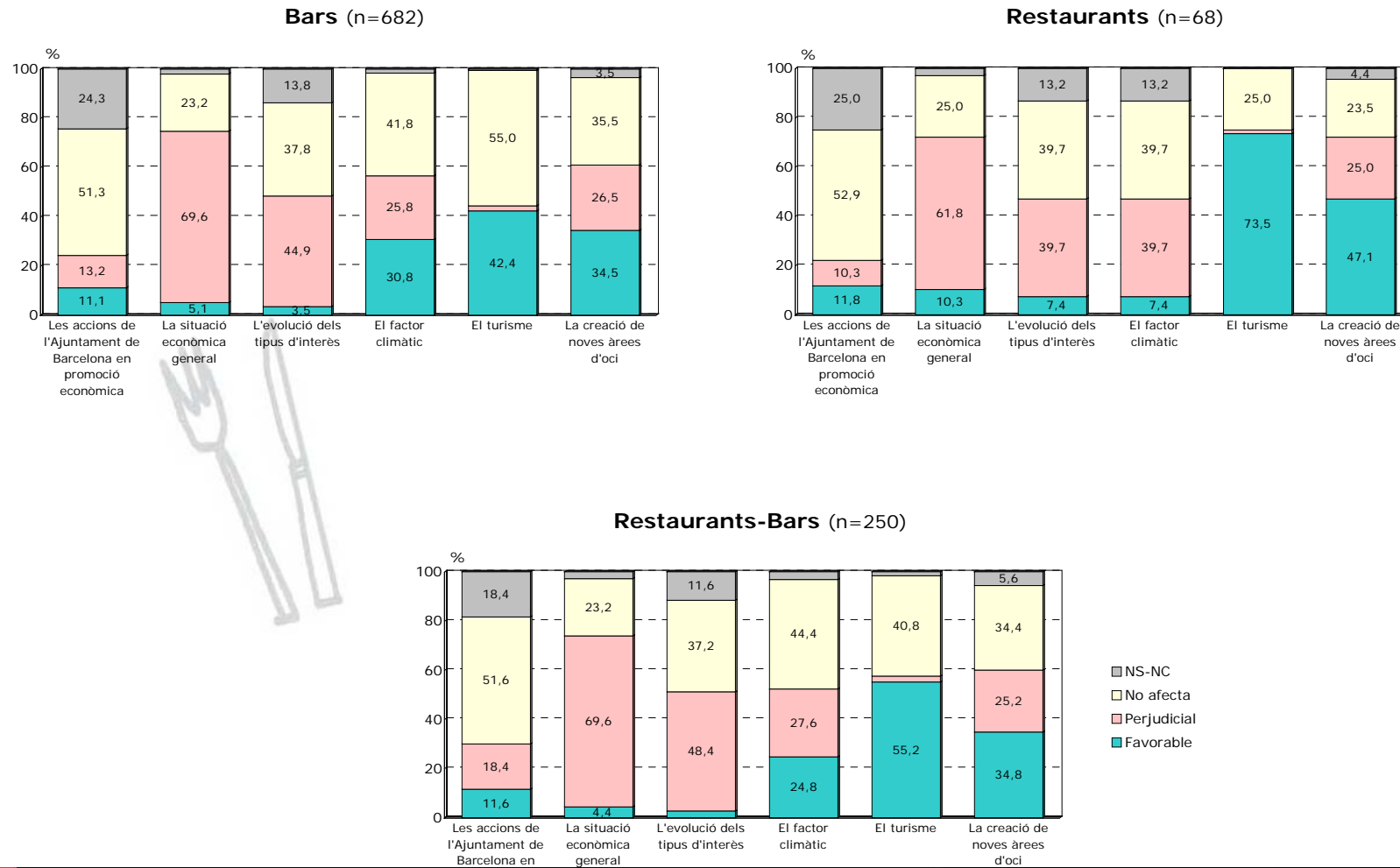
P13.- D'aquests elements que mencionaré quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable a la restauració a la ciutat de Barcelona? (n=1000)



RESTAURACIÓ

Opinió sobre la marxa del sector

P13.- D'aquests elements que mencionaré quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable a la restauració a la ciutat de Barcelona? (n=1000)

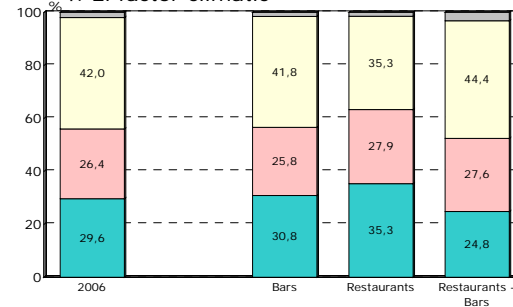


P13.- D'aquests elements que mencionaré quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable a la restauració a la ciutat de Barcelona? (n=1000)

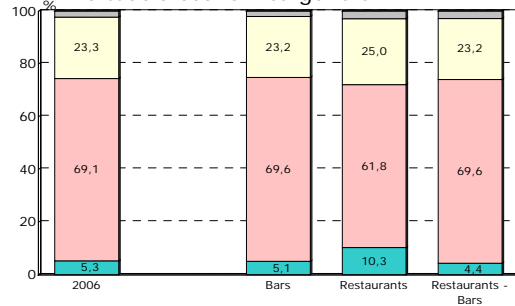
1. Les accions de l'Ajuntament en promoció econòmica



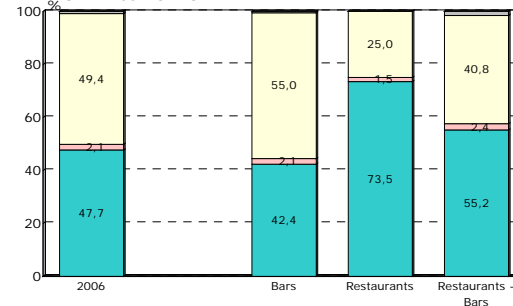
4. El factor climàtic



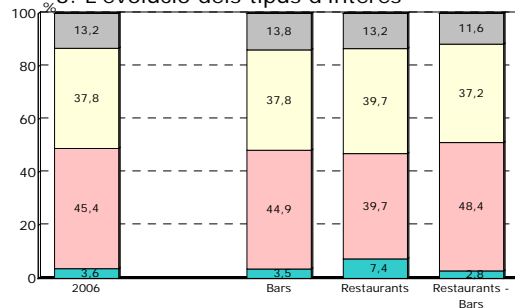
2. Situació econòmica general



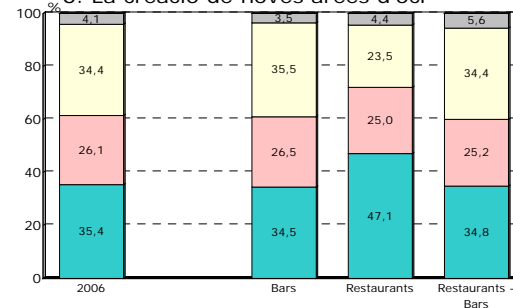
5. El turisme



3. L'evolució dels tipus d'interès



6. La creació de noves àrees d'oci



■ NS-NC
 ■ No afecta
 ■ Perjudicial
 ■ Favorable

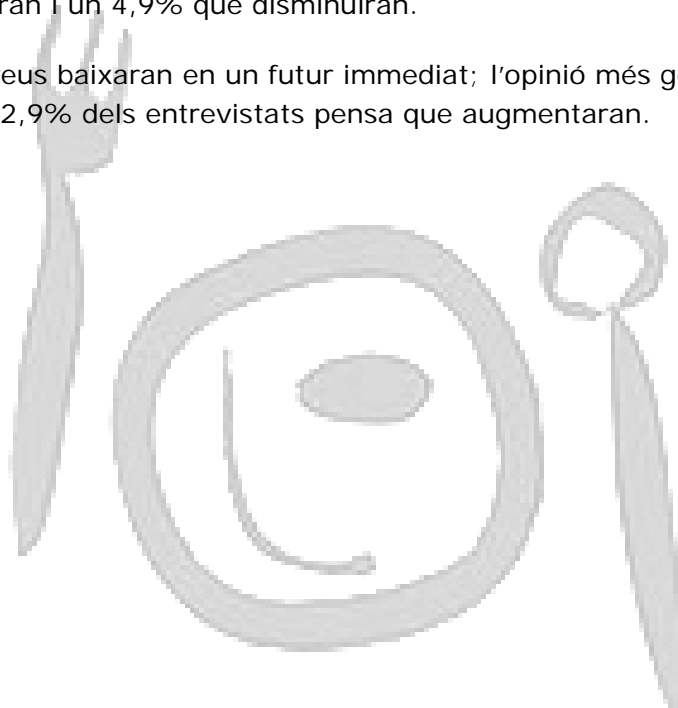


Perspectives de futur:

- ✓ Espontàniament, un 29,1% dels enquestats reconeix que els factors positius depenen d'ells mateixos: 19,6% del *servei, bona atenció i professionalitat* i un 9,5% del seu esforç per fer *reformes, ampliacions i oferir nous serveis*. Però, també un 19,6% apel·la a l'administració: un 11,2% demana *intervencions de l'Ajuntament*, un 5,9% un millor *tractament fiscal* i un 2,5% una *millora del barri i obres públiques*.
- ✓ Els factors negatius són atribuïbles principalment a causes externes: d'entorn territorial (*problemes a la zona i manca de negocis a la zona*) un 26,2%, de mercat (*increment de la competència, els preus i la manca de clients*) un 18,6%; o de conjuntura (*tendència econòmica i pèrdua de poder adquisitiu*) un 13,5%. Als factors depenents de la marxa del propi negoci els enquestats atribueixen un 15,9% (*mala atenció i problemes del propi negoci*). Finalment, un 9,5% citen els *impostos i el tractament fiscal* com un factor que pot influir negativament en el seu negoci.
- ✓ Les opinions sobre el futur del seu negoci són relativament optimistes. El 67,3% pensa que el seu negoci augmentarà o es mantindrà igual. En el cas dels restaurants aquest percentatge és d'un 70,6%. En canvi, el 19,7% creu que el seu negoci disminuirà; un 13,2% en el cas dels restaurants.

Perspectives de futur:

- ✓ Els que pensen que augmentarà el seu negoci confien principalment en el seu esforç i la bona conjuntura. Els que opinen que es mantindrà aposten pel seu fons de comerç o esforç capitalitzat. Finalment els més pessimistes són conscients de la mala marxa del seu negoci per motius intrínsecs, però, també per causes d'entorn o de conjuntura desfavorables.
- ✓ En relació a l'opinió que tenen els entrevistats sobre l'evolució de les plantilles en els pròxims dos anys, un 86% pensa que es mantindran, un 7% que augmentaran i un 4,9% que disminuiran.
- ✓ Pràcticament ningú creu que els preus baixaran en un futur immediat; l'opinió més generalitzada és que es mantindran, però en el subsector de restaurants el 52,9% dels entrevistats pensa que augmentaran.



P11.- En el futur quins factors creu que poden influir positivament en el seu establiment/negoci? *(Espontània)*
(Suma de les dues respostes)

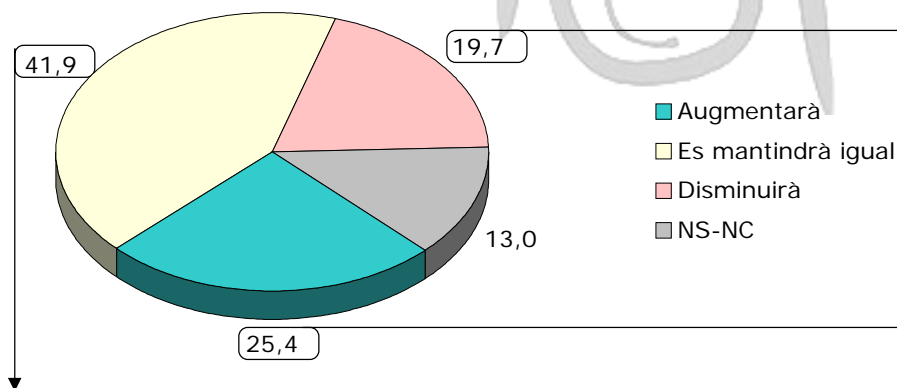
	TOTAL (n=1000)	Bars (n=682)	Restaurants (n=54)	Restaurants - Bars (n=264)
Servei, bona atenció client, professionalitat	19,6	19,9	19,1	18,8
Demanda a l'Ajuntament d'intervencions	11,2	10,6	16,2	11,6
Ampliacions, nous serveis, reformes	9,5	9,5	8,8	9,6
Més clients	8,6	9,8	2,9	6,8
Apertura nous comerços, hotels	8,6	8,4	11,8	8,4
Millora condicions econ., socials i pol.	6,4	5,6	7,4	8,4
Millora poder adquisitiu	6,3	6,5	10,3	4,8
Millora tractament fiscal, impostos	5,9	6,9	1,5	4,4
Més turisme	4,8	4,3	10,3	4,8
Bona situació negoci	3,4	3,5	5,9	2,4
Millora barri, obres públiques	2,5	2,6	1,5	2,4
Millora comunicacions	1,7	1,5	1,5	2,4
Menys competència	1,2	1,6	0,0	0,4
Factor climàtic	0,9	0,6	1,5	1,6
La construcció	0,3	0,1	0,0	0,8
Altres	1,4	1,6	1,5	0,8
Res	12,7	14,7	1,5	10,4
NS	11,4	9,5	17,6	14,8



P12.- I en el futur quins factors creu que poden influir negativament en el seu establiment/negoci? (*Esponània*)
(Suma de les dues respostes)

	TOTAL (n=1000)	Bars (n=682)	Restaurants (n=54)	Restaurants - Bars (n=264)
Problemes zona	22,1	23,3	26,5	17,6
Problemes propis negoci	11,7	10,4	7,4	16,4
Increment competència	11,4	12,6	11,8	8,0
Impostos, tractament fiscal	9,5	10,9	2,9	7,6
Tendència econ., pol. i social	8,5	8,4	14,7	7,2
Pèrdua poder adquisitiu	5,0	4,4	2,9	7,2
Manca de clients	4,6	4,1	4,4	6,0
Mala atenció, servei al client	4,2	2,9	10,3	6,0
Manca de negocis a la zona	4,1	4,0	2,9	4,8
Preus	2,6	2,1	4,4	3,6
Factor climàtic	1,4	0,7	4,4	2,4
Festes, vacances	0,9	0,7	0,0	1,6
Altres	0,9	1,0	1,5	0,4
Cap	13,1	14,7	5,9	10,8
NS	13,5	13,3	13,2	14,0

P14.- En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el seu negoci: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà? (n=1000)



P15.2.- Per què pensa que el seu negoci es mantindrà igual? (Només per als que pensen que es mantindrà igual) (n=419) (Espontània)

Clients fidels, fixos	37,2
Tendència estable negoci	34,1
Manteniment servei, profess., treball, esforç personal	13,1
Estabilitat econ., social i pol.	7,9
Millora barri, obres públiques	1,4
No hi ha canvis al barri	0,5
Altres	3,3
NS-NC	2,4

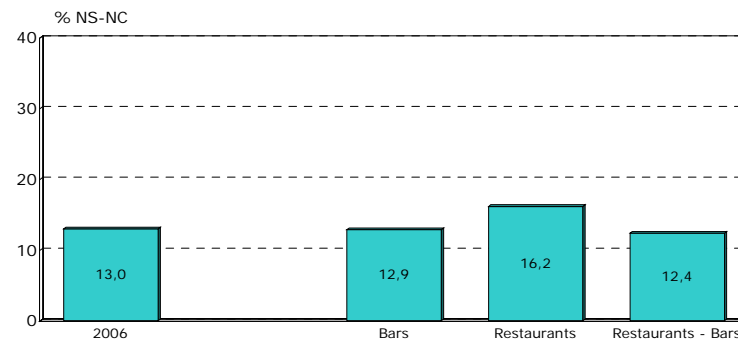
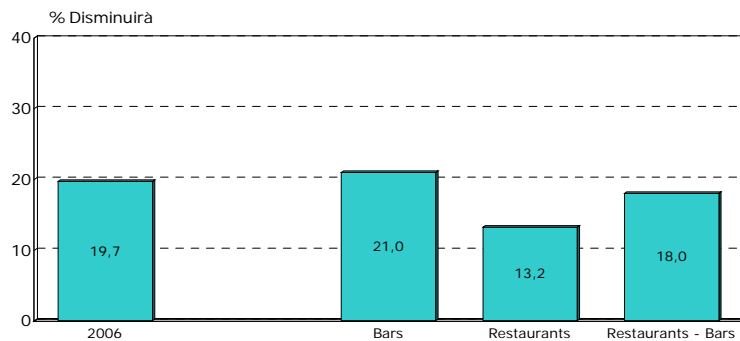
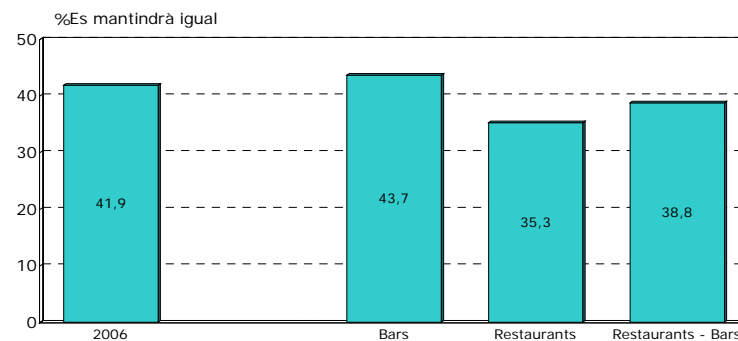
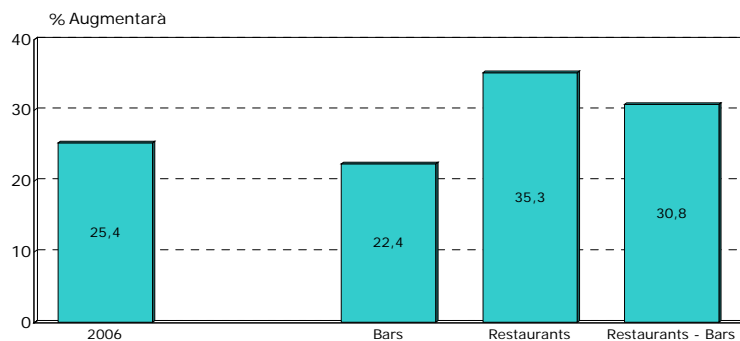
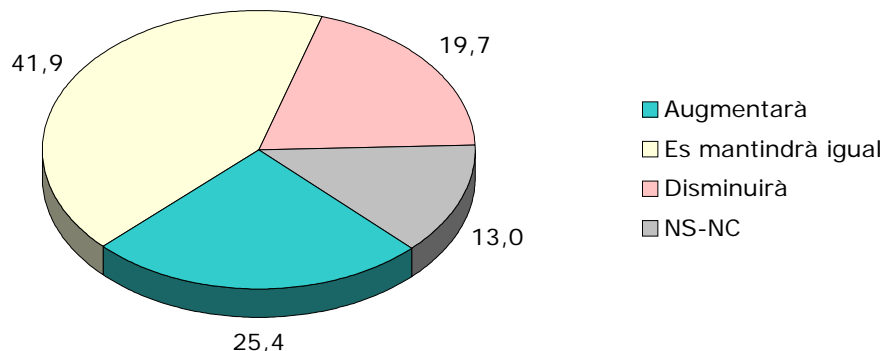
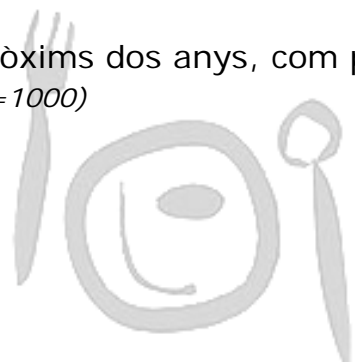
P15.3.- Per què pensa que el seu negoci disminuirà? (Només per als que pensen que disminuirà) (n=197) (Espontània)

Tendència negativa negoci	29,4
Desconfiança tendència econ., social i pol.	20,8
Disminució poder adquisitiu	16,2
Pèrdua atractiu barri	10,7
Augment competència	10,2
Tancament negoci	9,6
Altres	2,5
NS	0,5

P15.1.- Per què pensa que el seu negoci augmentarà? (Només per als que pensen que augmentarà) (n=254) (Espontània)

Servei, professionalitat, treball, esforç personal	26,8
Augment clients o serveis	22,0
Confiança tendència econ., social i pol.	13,8
Es nou, acaba d'obrir	9,1
Millora barri, obres públiques	9,1
Millors negoci	5,9
Clients fidels, fixos	5,1
Més turisme	4,3
Creació nous serveis, ampliació	2,8
Altres	0,8
NS	0,4

P14.- En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el seu negoci: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà? (n=1000)



P15.1.- Per què pensa que el seu negoci augmentarà? (Només per als que pensen que augmentarà) (n=254) (Espontània)

	TOTAL (n=256)	Bars (n=163)	Restaurants (n=20)	Restaurant - Bars (n=73)
Servei, professionalitat, treball, esforç personal	26,8	23,5	25,0	33,8
Augment clients o serveis	22,0	21,6	20,8	23,4
Confiança tendència econ., social i pol.	13,8	16,3	20,8	6,5
Es nou, acaba d'obrir	9,1	7,8	12,5	10,4
Millora barri, obres públiques	9,1	9,2	4,2	10,4
Milliores negoci	5,9	7,2	0,0	5,2
Clients fidels, fixos	5,1	6,5	4,2	2,6
Més turisme	4,3	3,9	12,5	2,6
Creació nous serveis, ampliació	2,8	2,0	0,0	5,2
Altres	0,8	1,3	0,0	0,0
NS	0,4	0,7	0,0	0,0

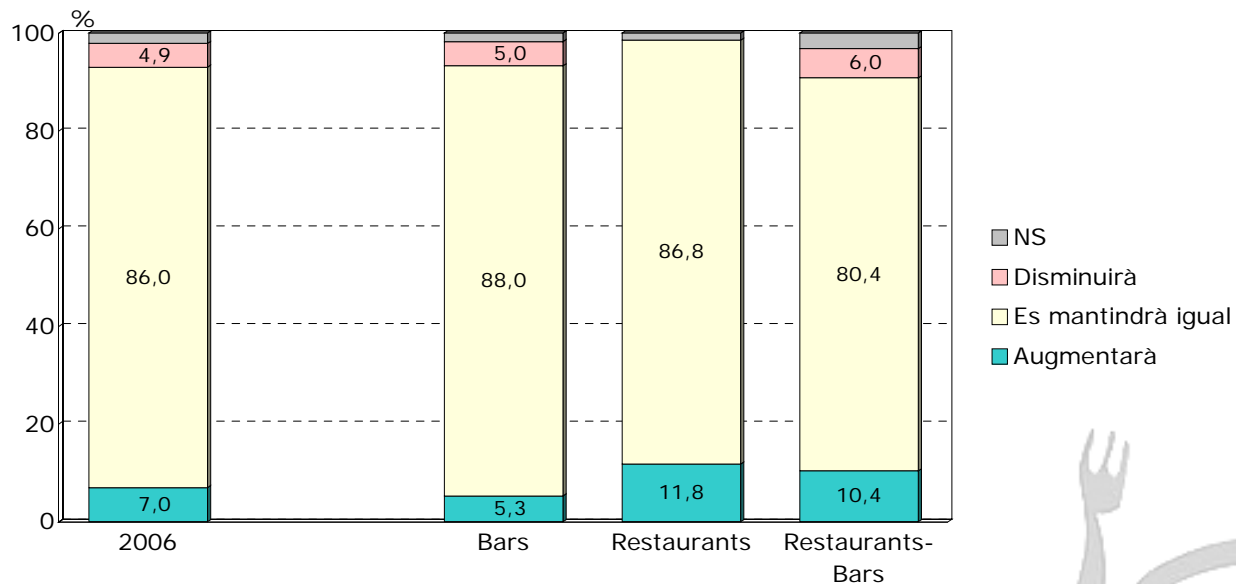
P15.2.- Per què pensa que el seu negoci es mantindrà igual? (Només per als que pensen que es mantindrà igual) (n=419) (Espontània)

	TOTAL (n=364)	Bars (n=245)	Restaurants (n=21)	Restaurant - Bars (n=98)
Clients fidels, fixos	37,2	40,9	29,2	27,8
Tendència estable negoci	34,1	32,6	29,2	40,2
Manteniment servei, profess., treball, esforç personal	13,1	12,1	20,8	14,4
Estabilitat econ., social i pol.	7,9	5,7	16,7	12,4
Millora barri, obres públiques	1,4	1,3	0,0	2,1
No hi ha canvis al barri	0,5	0,7	0,0	0,0
Altres	3,3	4,0	0,0	2,1
NS-NC	2,4	2,7	4,2	1,0

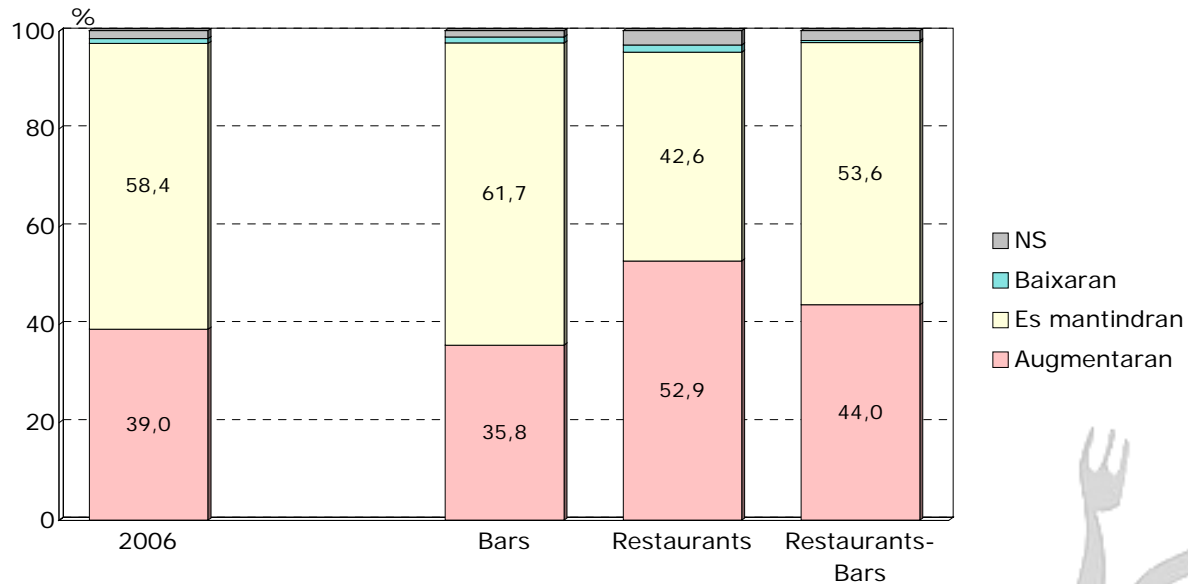
P15.3.- Per què pensa que el seu negoci disminuirà? (Només per als que pensen que disminuirà) (n=197) (Espontània)

	TOTAL (n=209)	Bars (n=153)	Restaurants (n=8)	Restaurant - Bars (n=48)
Tendència negativa negoci	29,4	28,0	44,4	31,1
Desconfiança tendència econ., social i pol.	20,8	21,7	22,2	17,8
Disminució poder adquisitiu	16,2	15,4	11,1	20,0
Pèrdua atractiu barri	10,7	10,5	11,1	11,1
Augment competència	10,2	9,1	11,1	13,3
Tancament negoci	9,6	11,2	0,0	6,7
Altres	2,5	3,5	0,0	0,0
NS	0,5	0,7	0,0	0,0

P16.- En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el nombre d'empleats al seu establiment: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà? (n=1000)



P17.- Com pensa que evolucionaran els preus al públic en un futur immediat: augmentaran, es mantindran o baixaran? (n=1000)

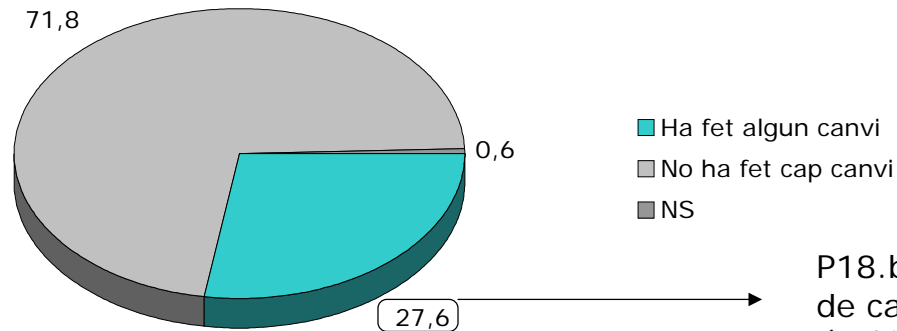


Canvis en el negoci :

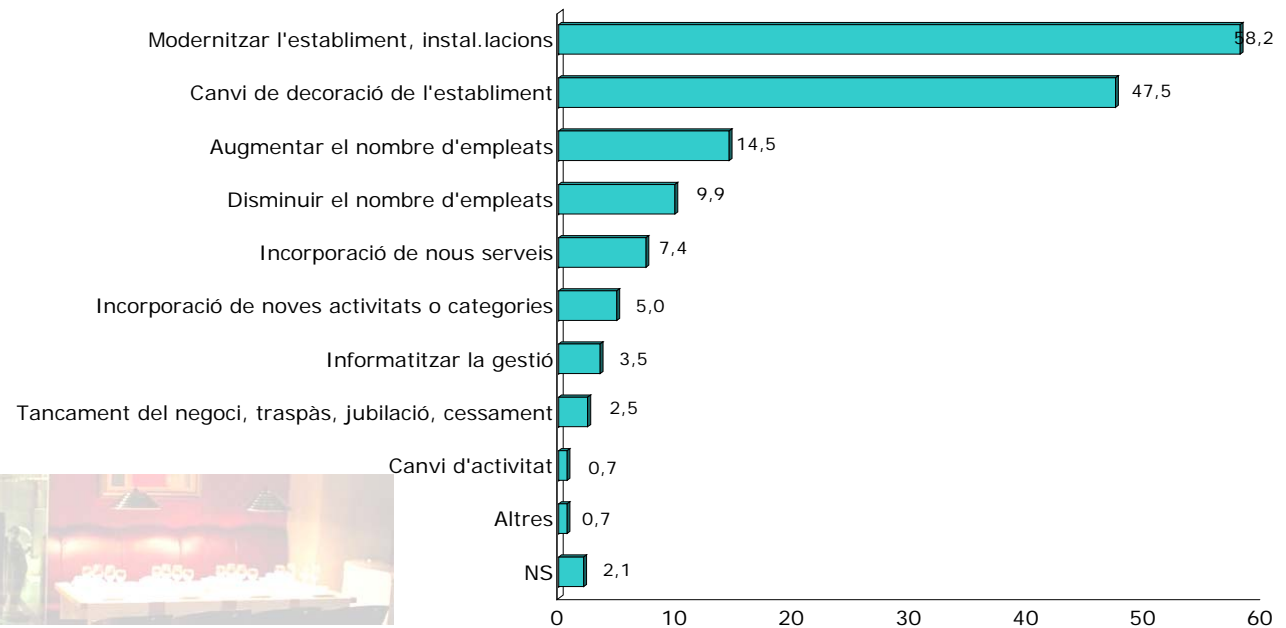
- ✓ El 71,8% dels establiments consultats no ha fet cap canvi en els darrers dos anys. Els que ho han fet, l'han modernitzat en el 58,2% de casos o han canviat la decoració en el 47,5%. Un 14,5% diu que ha augmentat el nombre d'empleats i un 9,9%, que l'ha disminuït.
- ✓ El 78,9% d'aquests establiments no s'ha plantejat cap canvi per al pròxim any. Els que ho tenen previst, pensen en modernitzar-se (32,2%), canviar la decoració (30,3%) o augmentar la plantilla (11,8%). El 22,3% es planteja tancar el negoci o traspasar-lo.



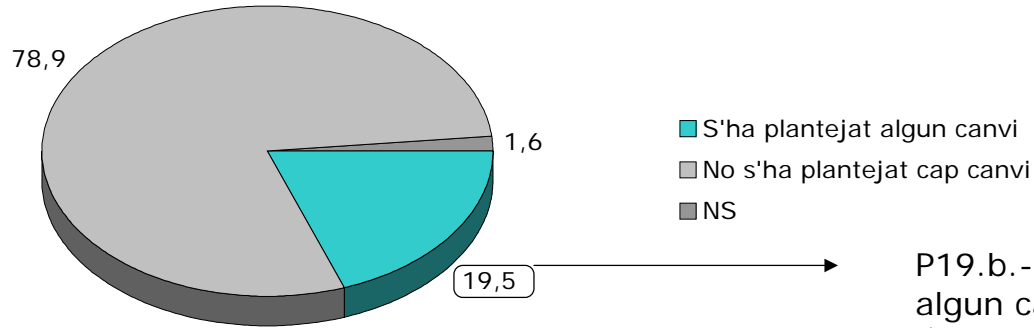
P18.a.- Els darrers dos anys ha fet algun tipus de canvi en el seu negoci? (Multiresposta) (n=1000)



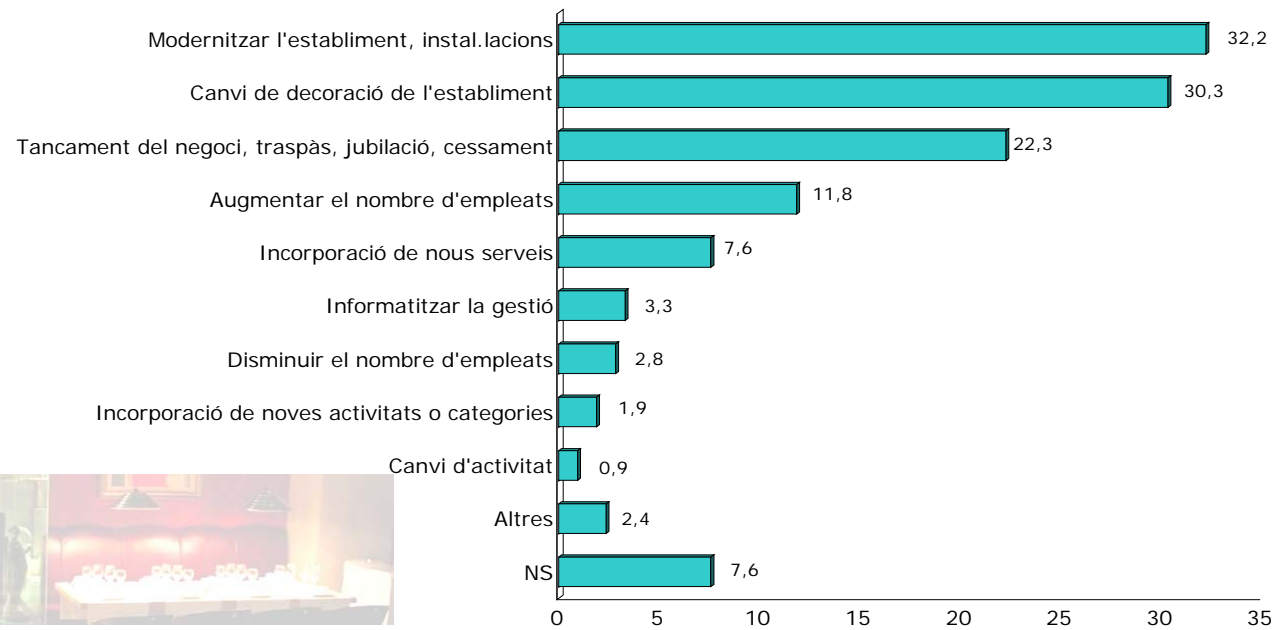
P18.b.- Els darrers dos anys ha fet algun tipus de canvi en el seu negoci? (Multiresposta) (Només per als que han fet algun canvi) (n=273)



P19.a.- I per al pròxim any s'ha plantejat algun canvi en el seu negoci? (Multiresposta) (n=1000)



P19.b.- I per al pròxim any s'ha plantejat algun canvi en el seu negoci? (Multiresposta) (Només per als que s'han proposat fer algun canvi) (n=236)



Qüestionari

