

ENQUESTA SOBRE L'ACTIVITAT DEL
SECTOR DE LA RESTAURACIÓ A
BARCELONA
PRESENTACIÓ DE RESULTATS

ANY 2009

Registre d'Enquestes i Estudis d'Opinió **r09004**

ENQUESTA SOBRE L'ACTIVITAT DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ A BARCELONA PRESENTACIÓ DE RESULTATS

ANY 2009

Direcció de Comunicació Corporativa

Direcció de Serveis d'Estudis i Avaluació

Paradís, n. 14, Planta: 3

Tel. 934 027 918

Fax. 934 023 210

08002 Barcelona



Protegim el Medi Ambient.

No imprimiu aquest document si no és necessari.

Tots els drets reservats. Aquesta publicació no pot ser reproduïda, ni en tot ni en part, ni registrada en o transmesa per un sistema de recuperació en cap forma ni en cap mitja sigui electrònic, mecànic, per fotocòpia, de gravació o altres, sense el permís del propietari del copyright.



Ajuntament de Barcelona

Direcció de Comunicació Corporativa i Qualitat
Direcció de Serveis d'Estudis i Avaluació

ÍNDEX

- 003 FITXA TÈCNICA
- 004 PRESENTACIÓ
- 005 RESULTATS DE RESULTATS
- 007 ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
 - 007 Les característiques
 - 050 Els horaris i les vendes
 - 074 Els serveis
 - 089 El personal
- 112 OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA
- 152 QÜESTIONARI

FITXA TÈCNICA

GRANDARIA DE LA MOSTRA:

1000 entrevistes

UNIVERS DE L'ESTUDI:

Els establiments de restauració a Barcelona.

METODOLOGIA:

Entrevista 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% (2), i $P=Q$, l'error és de $\pm 3,2\%$ per al conjunt de tota la mostra.

DATA DE REALITZACIÓ DE L'ENQUESTA:

PRIMERA ONADA: del 21 al 30 d'abril

SEGONA ONADA: del 20 de juny al 11 de juliol

TERCERA ONADA: del 8 al 31 d'octubre

TREBALL DE CAMP:

GESOP

PRESENTACIÓ

- ◆ Des del 2004 es realitza cada any un estudi sobre el 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 i les perspectives futures que tenen els seus responsables sobre l'activitat del sector.
- ◆ L'informe que presentem a continuació recull els resultats de les consultes realitzades el 2009 en 3 onades, en total 1000 entrevistes: la primera onada: del 21 al 30 d'abril; la onada: del 20 de juny al 11 de juliol, i del 8 al 31 d'octubre.
- ◆ Després d'analitzar les característiques dels diferents establiments visitats, s'exposa

l'opinió dels enquestats sobre les valoracions que fan del seu propi negoci i sobre les circumstàncies actuals del sector, així com les expectatives que tenen de cara al futur.

- ◆ Del total d'establiments enquestats, el 68,5% són bars, el 4,6% són restaurants i el 26,9% són restaurants-bars.
- ◆ La meitat es concentra en tres districtes: Eixample, Ciutat Vella i Sant Martí. En el cas dels restaurants, la meitat es troba situada a Ciutat Vella i l'Eixample.

DISTRIBUCIÓ DE LA MOSTRA

	Ciutat Vella	Eixample	Sants - Montjuïc	Les Corts	Sarrià - Sant Gervasi	Gràcia	Horta - Guinardó	Nou Barris	Sant Andreu	Sant Martí	Total
RESTAURANTS	49	88	29	16	29	21	10	8	13	32	295
Mínim	42	76	24	14	25	17	7	5	10	26	246
Màxim	56	100	34	19	33	24	13	11	16	38	344
BARS	94	151	73	30	56	54	52	57	49	89	705
TOTAL	143	239	102	46	85	75	62	65	62	121	1000

RESUM DE RESULTATS

Opinió sobre la situació actual

La conjuntura econòmica al llarg del 2009 marca de forma notable l'evolució de les opinions dels responsables preguntats sobre la marxa del seu negoci i del sector de restauració.

D'entrada, el 2009 el 48,3% dels responsables dels establiments es mostren satisfets sobre la marxa del seu negoci. Ara bé, cada cop són més i actualment ja són majoria els responsables que manifesten que el volum del seu negoci ha disminuït (63,3%) i estimen el percentatge de la disminució amb un 35,6% .

Segons els mateixos responsables, en època de bonança econòmica els factors com la bona atenció al client, la professionalitat, els preus dels serveis esdevenen decisius per la

bona marxa del negoci, mentre que ara amb la crisi econòmica general tots aquests factors han perdut poder d'incidir positivament en el sector. En la seva opinió, ara per ara l'únic factor en què han dipositat la seva confiança i que creuen que pot remuntar el seu negoci és la millora de les circumstàncies econòmiques, polítiques i socials del país; aquesta opinió ja existia el 2008, però era menys contundent i carregada de menys preocupació. La disminució del tipus d'interès ha alleugerit la càrrega que suposa en un moment de dificultats evidents i, segons els responsables, la millora del tractament fiscal també seria un atenuant.

Opinió sobre el futur

No existeix una única opinió sobre quin serà el futur del sector, ja que el 32,2% dels

OPINEN QUE EL SEU NEGOCI DE RESTAURACIÓ HA AUGMENTAT ELS DOS DARRERS ANYS

6,1%

OPINEN QUE EL SEU NEGOCI DE RESTAURACIÓ AUGMENTARÀ ELS DOS DARRERS ANYS

23,9%

responsables pensa que es mantindrà igual que ara, el 26,6% que serà de signe negatiu i el 23,9% de signe positiu. En general, totes les esperances es concentren en la millora de la situació econòmica general.

Les previsions quant al personal són de manteniment tot i que es preveu un cert moviment tant en negatiu (9,8%) com en positiu (7,4%).

Les previsions pel que fa als preus dels serveis també són de manteniment i, per primer cop, apareix una minoria que pensa en una disminució dels preus (el 6,2%).

El 6,8% dels responsables pensa en el possible tancament del seu negoci.

RESUM DE RESULTATS

Canvis en l'obertura dels establiments

El 2009 es detecta que els establiments de restauració obren més dies a la setmana que anys anteriors, especialment el dissabte (el 2,9% més que fa un any) i el diumenge (el 4,5% més)

Actualment, la mitjana d'hores d'obertura a la setmana és 82:45 h. i al dia de 13:11 h.

Canvis en el pagament dels serveis

En comparació a fa dos anys, són més els establiments que faciliten el pagament dels seus serveis mitjançant una targeta (el 31,2% del total d'establiments i el 81,1% dels restaurants); ara bé, el percentatge del volum de cobrament amb targeta sobre el total és menor que abans (19,0%).

Evolució dels preus

De 2008 a 2009 els preus de les begudes s'han encarit, en concret, el cafè costa 5 cèntims més, la cervesa 8 cèntims més i els refrescs 5 cèntims més (de mitjana). Els menús solen apujar-se cada dos anys i entre el 2008 i el 2009 el seu cost no s'ha modificat a l'alça, (en tot cas, a la baixa amb 6 cèntims de diferència).

Canvis en el personal

Entre 2008 i 2009 s'observa una davallada de la quantitat de personal, d'una mitjana de 3,7 passa a ser 3,3 persones per establiment.

També es detecta un augment del nombre de propietaris de nacionalitat no espanyola, el 2009 ja representen el 21% i són majorment

de nacionalitat xinesa, italiana i pakistanesa. Per tant, es confirma un any més la tendència a augmentar progressivament el contingent de propietaris estrangers d'establiments de restauració en detriment dels propietaris de nacionalitat espanyola.

Les característiques del sector

Segons les dades obtingudes el 2009 es confirmen les característiques generals observades any rere any; (es fa referència al règim jurídic del negoci, la disposició de franquícies, la superfície i el règim de tinença del local).

Tampoc es detecta cap avanç en la informatització del sector, ni pel que fa a la gestió comptable ni pel que fa als serveis.

SIGLES

B

Base. Perfil d'enquestats que responen a la pregunta de l'estudi

N

Número de respostes. Quantitat de respostes valorades per la pregunta concreta de l'estudi.

R

Tipus de resposta. Possibilitat o possibilitats que s'han contemplat per la pregunta formulada



ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ LES CARACTERÍSTIQUES

LES CARACTERÍSTIQUES

Segons les dades obtingudes el 2009 es confirmen les característiques generals observades any rere any:

Tipologia del sector de la restauració: La mitjana d'antiguitat dels establiments de restauració, sense canvi d'activitat ni de propietari, gira al voltant dels 14 anys. En el cas concret, dels restaurants la mitjana d'antiguitat és d'11 anys.

- ◆ El 2009, el 80,8% dels negocis visitats són Societats Civils particulars; el 13,4% Societats Limitades; el 3,1% Societats Anònimes, i el 0,1% Cooperatives.

- ◆ El sector de la restauració segueix tenint una baixa representació de franquícies en relació al conjunt d'establiments comercials; només el 2,2%. Es tracta sobretot de cafeteries i la seva procedència és principalment catalana (63,6% dels casos).

Tres de les més anomenades són Bracafé, Café Caracas i Club del Café Novell.

- ◆ El 99,5% dels establiments visitats són aïllats al carrer.

Associacionisme: Una quarta part dels establiments del sector de restauració està associada; essent els restaurants els més associats (39,6%). Les prestacions principals que ofereixen les associacions sectorials són assessorament (27,3%), informació (15,6%), promocions diverses inclosa la campanya de Nadal (15,2%), formació (12,1%) i actes socials (9,4%). De totes maneres, el 16,8% dels responsables es queixa de la inactivitat d'aquestes entitats.

- ◆ Gairebé dos terços dels responsables preguntats no coneixen cap servei del Gremi de Restauració de Barcelona; només un terç recorda la seva assessoria, la seva gestoria i la

formació que imparteix.

Aspectes físics: La superfície mitjana de la sala dels establiments de restauració visitats és de 60,8 m² (113,3 en el cas dels restaurants, 75,9 m² quan es tracta de restaurants-bars i 50,9 m² els bars). El 38,8% té terrassa (sobretot els bars i els bars-restaurant) i la seva superfície mitjana és de 10,4 m².

- ◆ Només un 13,2% dels establiments assegura ser un espai públic sense fum (el 32,1% en el cas dels restaurants) i un 3,3% té una zona reservada per a fumadors (el 15,1% en el cas dels restaurants). Per al 53,0% dels responsables l'aplicació d'aquesta llei no ha tingut cap conseqüència, en canvi, per al 31,1% ha suposat una pèrdua de clients, sobretot en el cas dels restaurants (41,2%).

LES CARACTERÍSTIQUES

Només l'1,4% té previst passar d'establiment fumador a no fumador o a la inversa, i el 2,3% voldria adaptar un espai exclusivament per a fumadors.

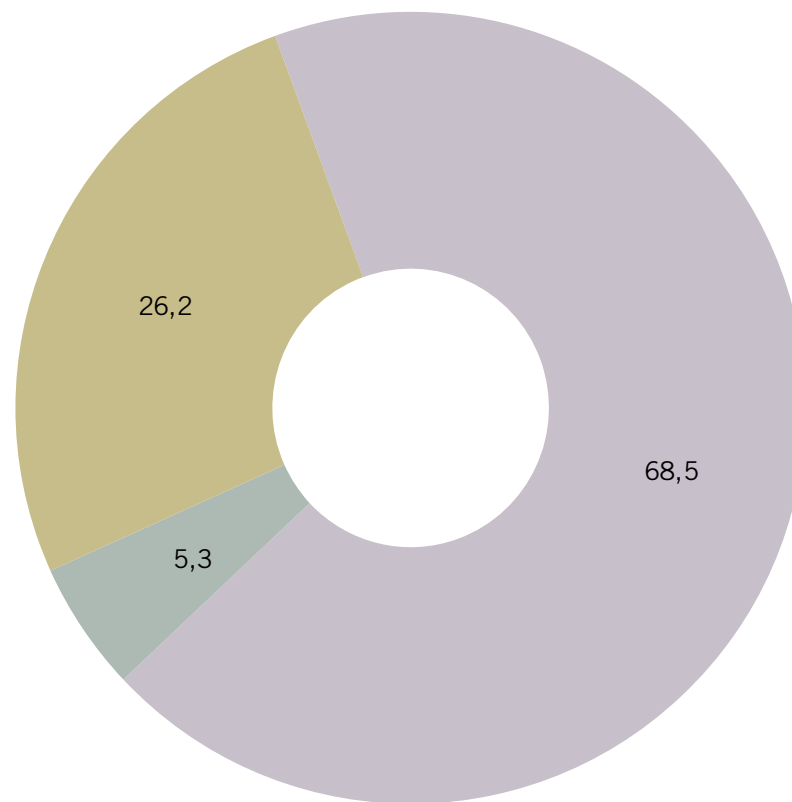
Règim de tinença del local: El lloguer és el règim predominant (80,4%) i només el 14,2% dels contractes són anteriors al 9 de maig de 1989. Els locals de propietat sumen el 16,2%.

Informatització: El darrer any la informatització del sector el darrer any no ha avançat. Respecte a la gestió dels establiments, el 27,4% té la comptabilitat informatitzada i el 16,2% els serveis. Els restaurants són els establiments més informatitzats (47,2% els comptes i 32,1% els serveis), seguits dels restaurants-bar (35,1% els comptes i 21,8% els serveis).



LES CARACTERÍSTIQUES

TIPUS D'ESTABLIMENT



N 1000

- Bars
- Restaurants
- Restaurants - Bars



LES CARACTERÍSTIQUES

TIPUS D'ESTABLIMENT PER DISTRICTE

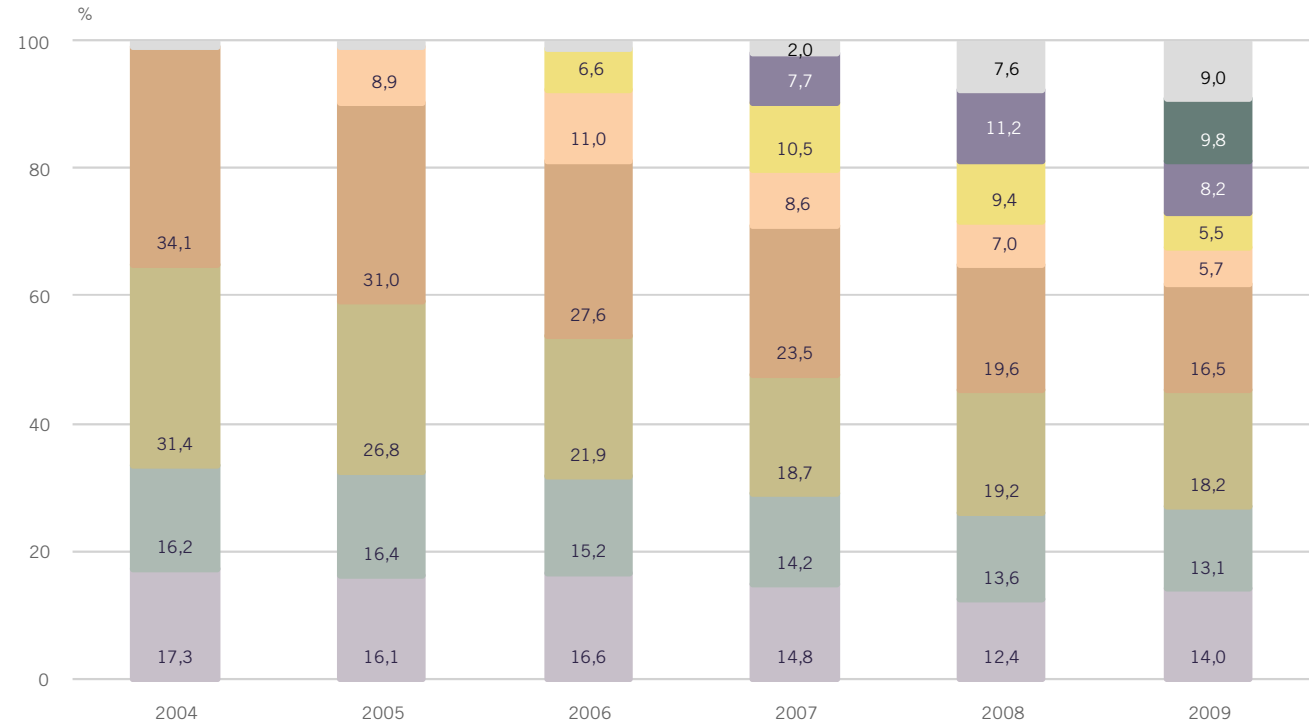
	2009	Sector Restauració		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
CIUTAT VELLA	14,3	13,7	24,5	13,7
EIXAMPLE	23,9	21,2	26,4	30,5
SANTS - MONTJUÏC	10,2	10,1	13,2	9,9
LES CORTS	4,6	3,9	3,8	6,5
SARRIÀ - SANT GERVASI	8,5	7,9	11,3	9,5
GRÀCIA	7,5	7,7	5,7	7,3
HORTA - GUINARDÓ	6,2	7,6	1,9	3,4
NOU BARRIS	6,4	7,6	3,8	3,8
SANT ANDREU	6,3	7,4	1,9	4,2
SANT MARTÍ	12,1	12,8	7,5	11,1
N	(1000)	(685)	(53)	(262)

N 1000

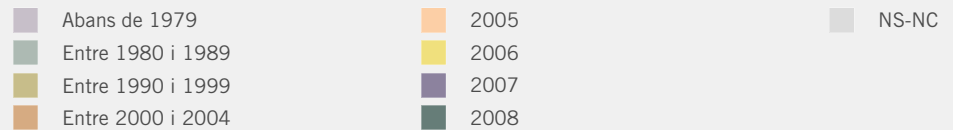


LES CARACTERÍSTIQUES

P20.- ANY D'OBERTURA DE L'ESTABLIMENT (MANTENINT-SE LA MATEIXA ACTIVITAT I EL MATEIX PROPIETARI)

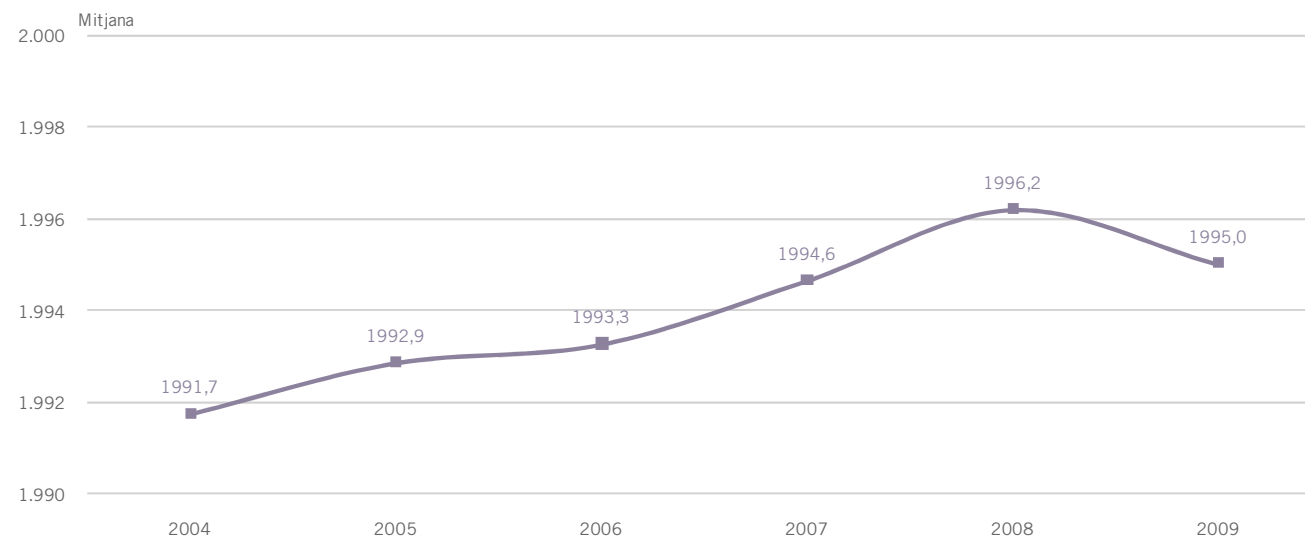


P20. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P20.- ANY D'OBERTURA DE L'ESTABLIMENT (MANTENINT-SE LA MATEIXA ACTIVITAT I EL MATEIX PROPIETARI)

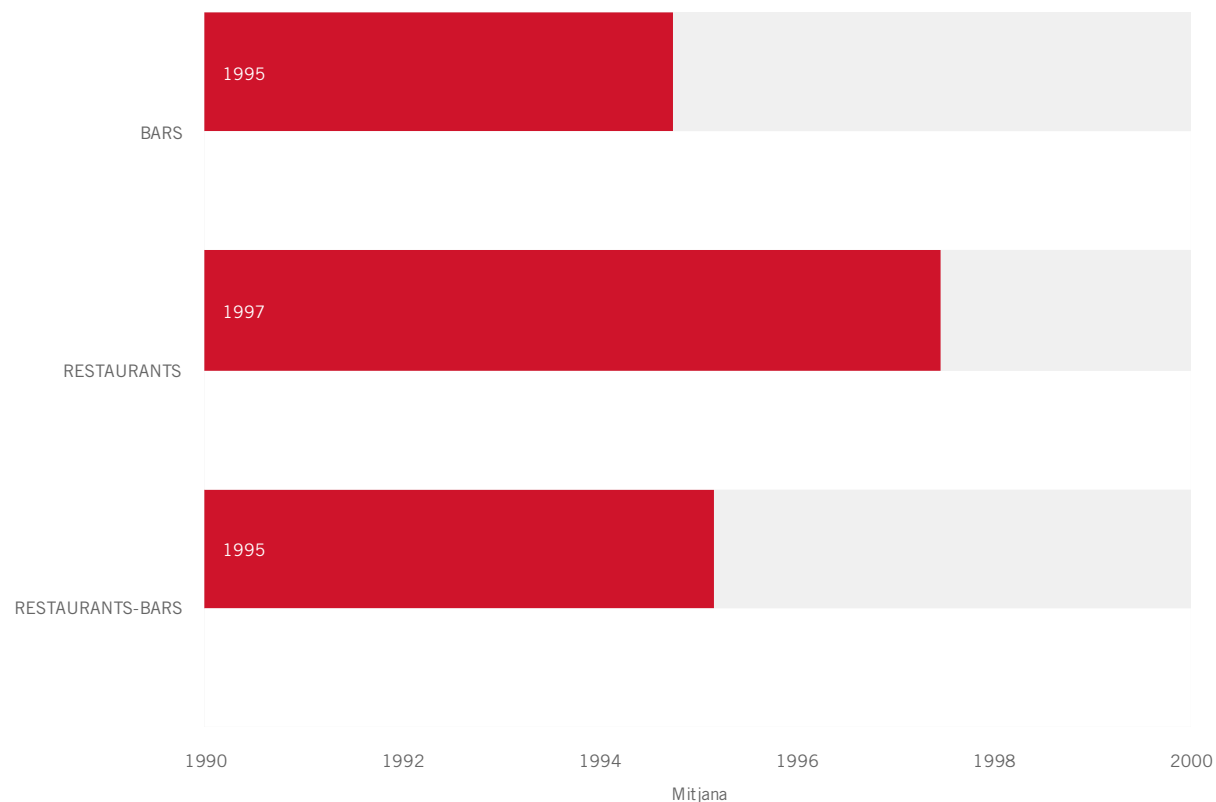


P20. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P20.- ANY D'OBERTURA DE L'ESTABLIMENT (MANTENINT-SE LA MATEIXA ACTIVITAT I EL MATEIX PROPIETARI)

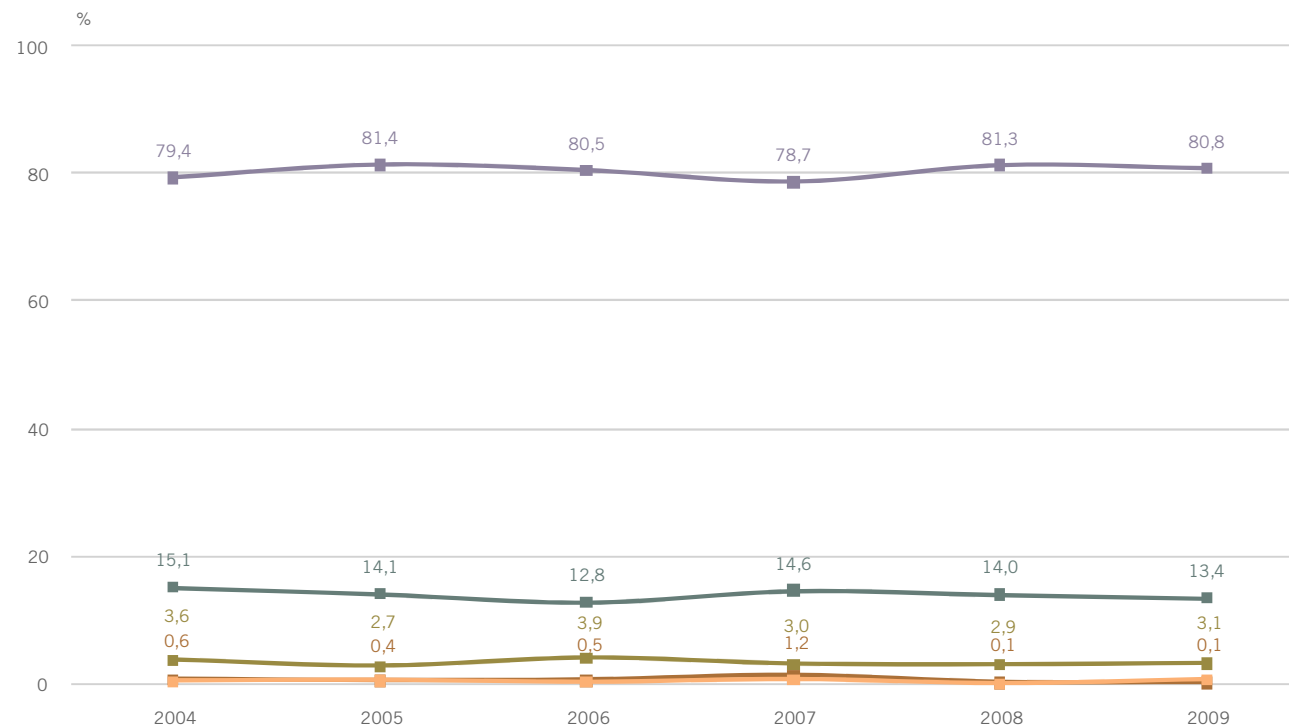


P20. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P21.- RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI



P21. N 1000

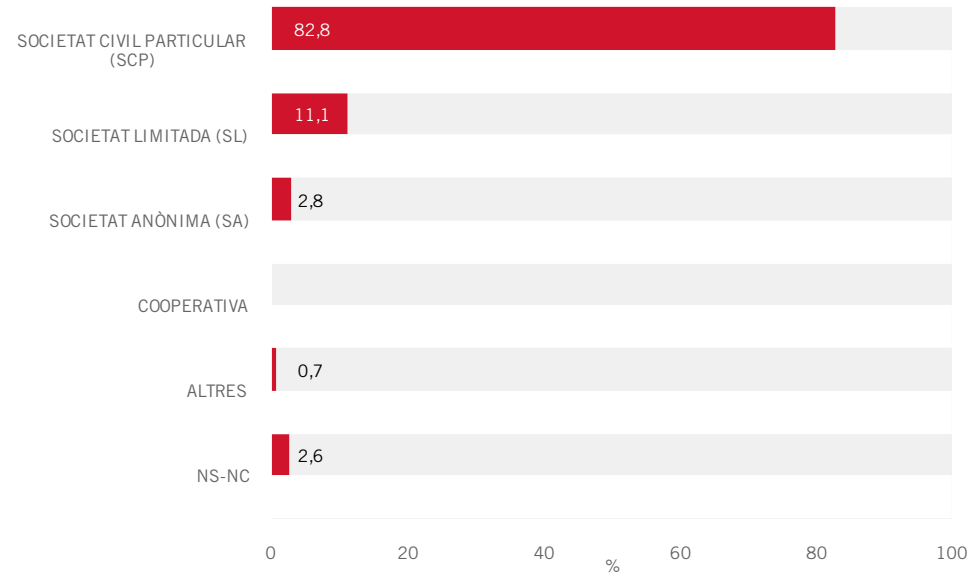
- Societat Civil particular (SCP)
- Societat Limitada (SL)
- Societat Anònima (SA)
- Cooperativa
- Altres



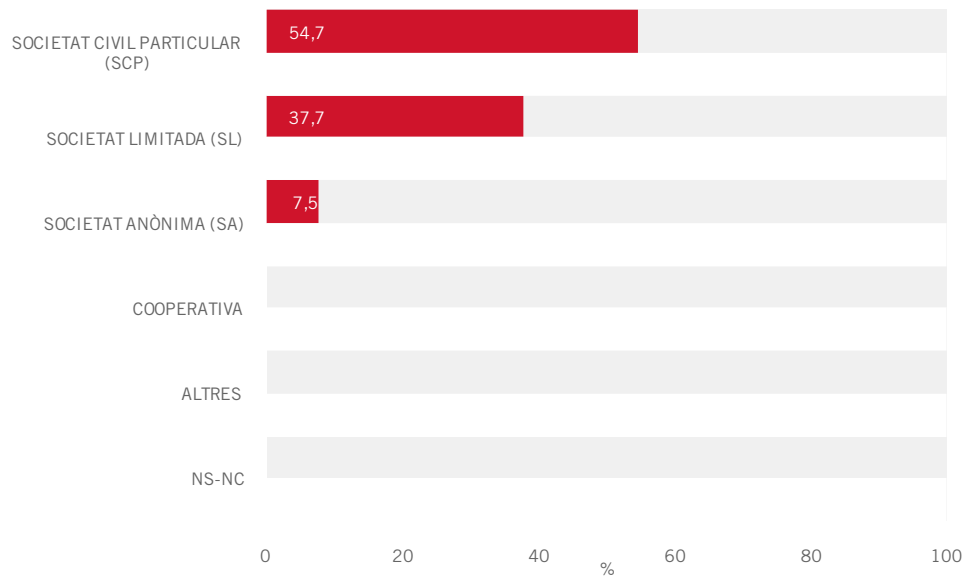
LES CARACTERÍSTIQUES

P21.- RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI

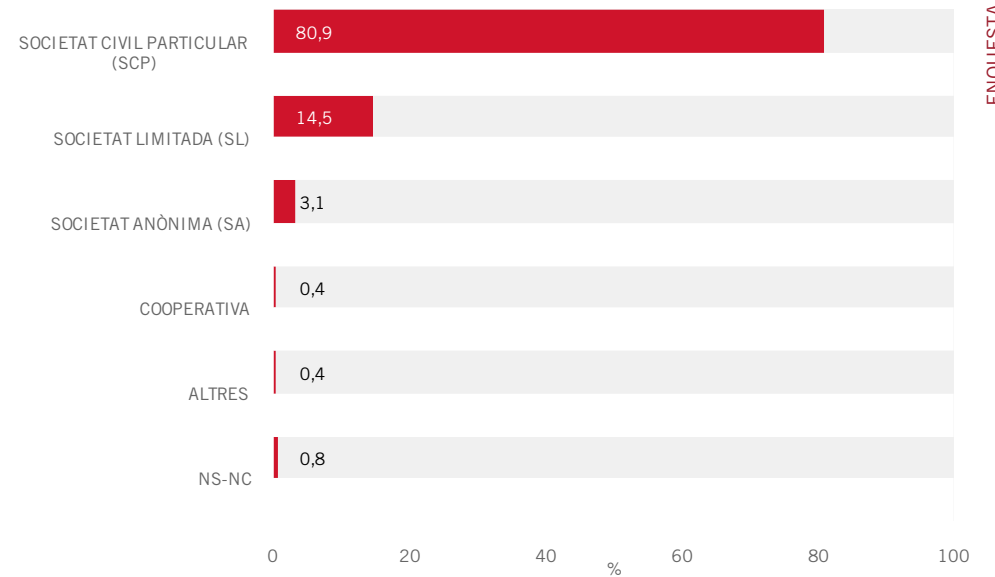
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

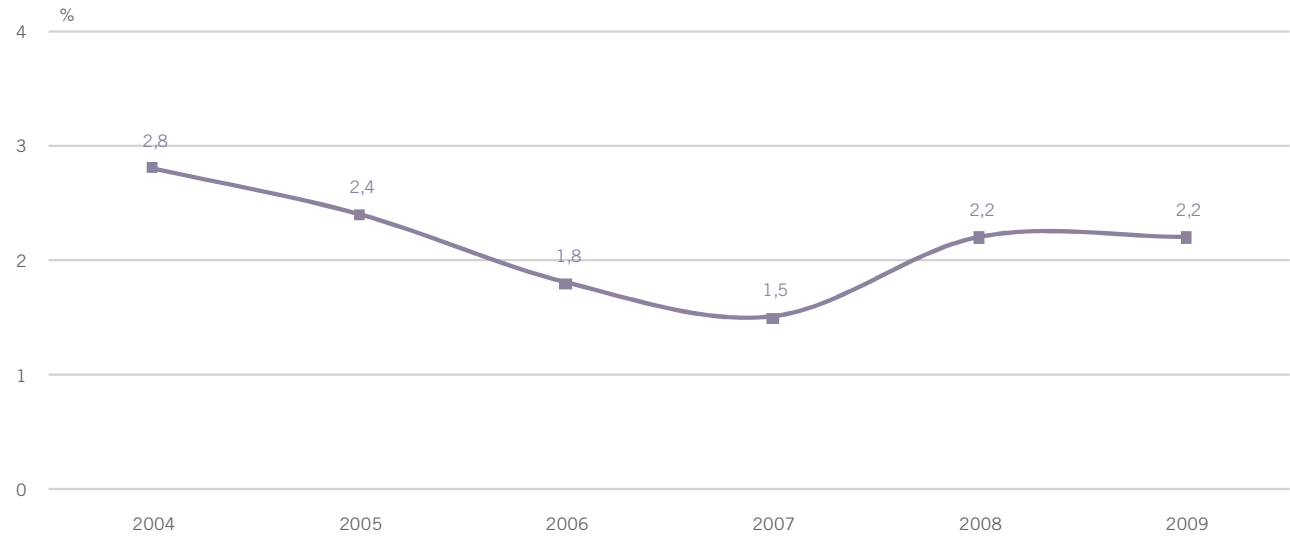


P21. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P22.- EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA

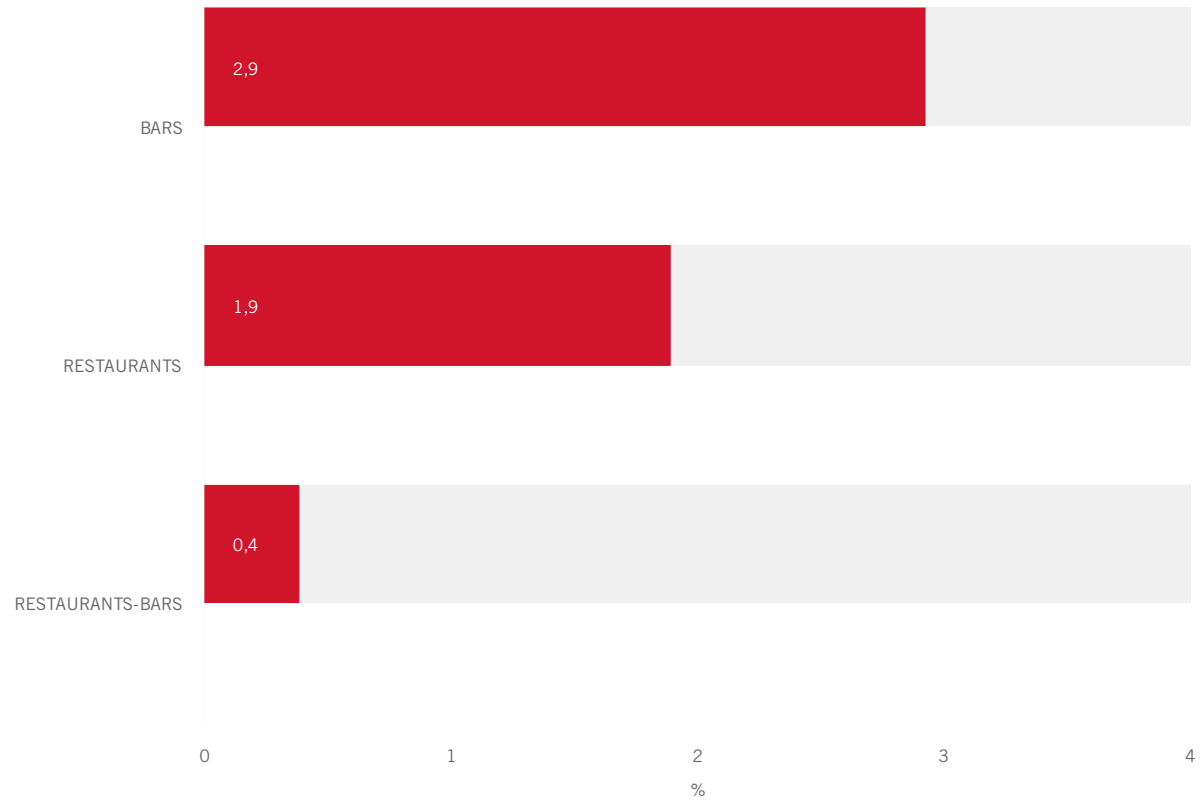


P22. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P22.- EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA

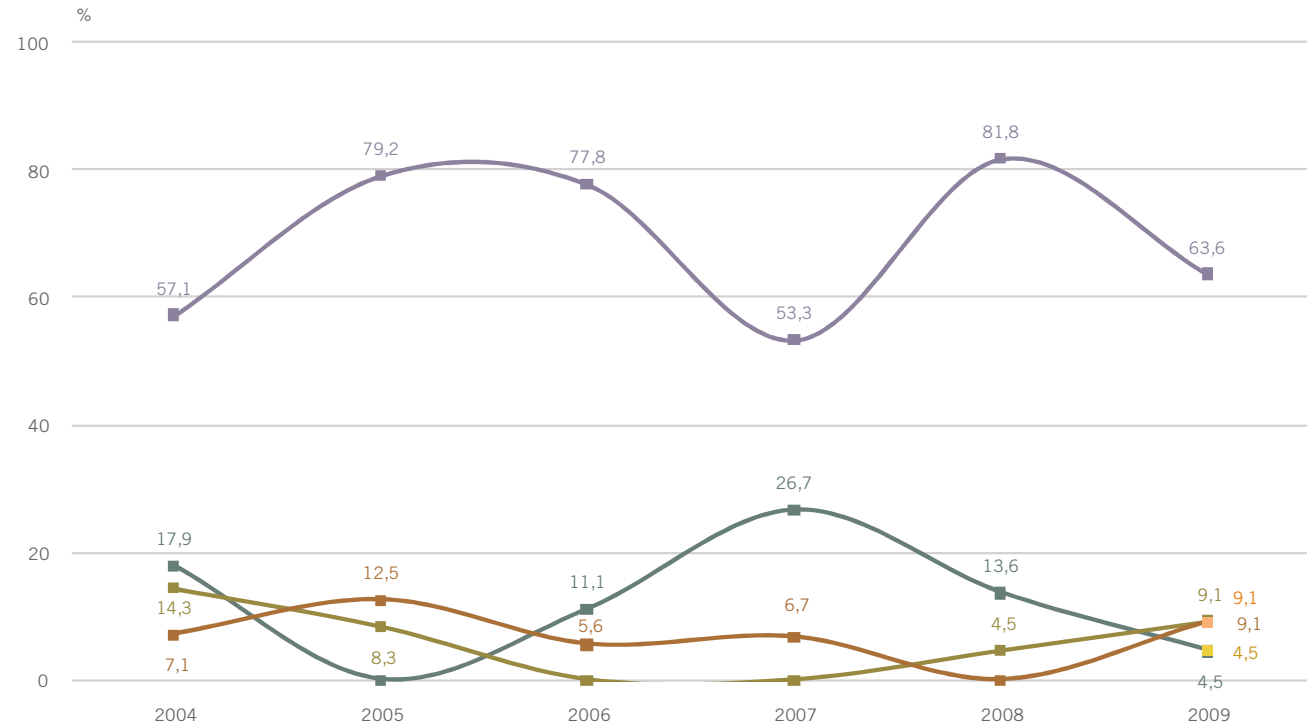


P22. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P24.- PROCEDÈNCIA DE LA SEVA FRANQUÍCIA?



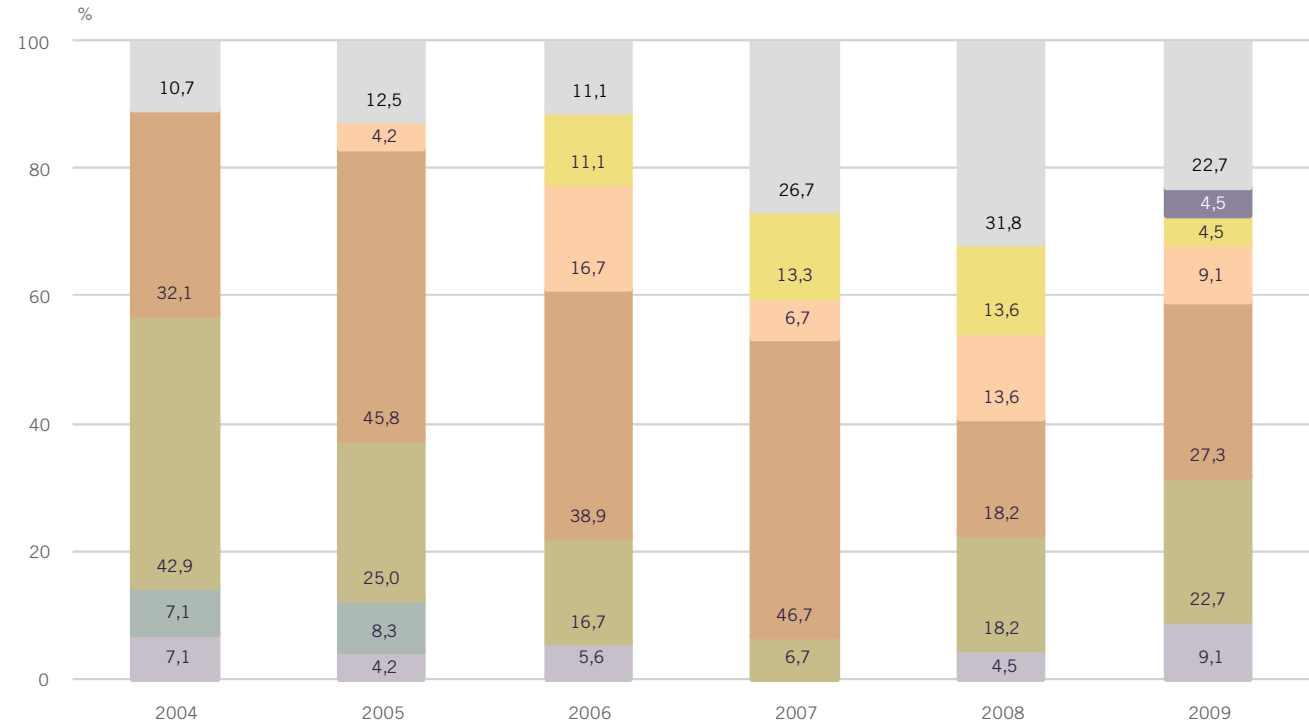
P24. **B** El seu negoci és una franquícia
N 22

- Catalunya
- Resta Espanya
- Resta Europa
- Estats Units
- Brasil
- Mèxic



LES CARACTERÍSTIQUES

P25.- DES DE QUIN ANY EL SEU NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA



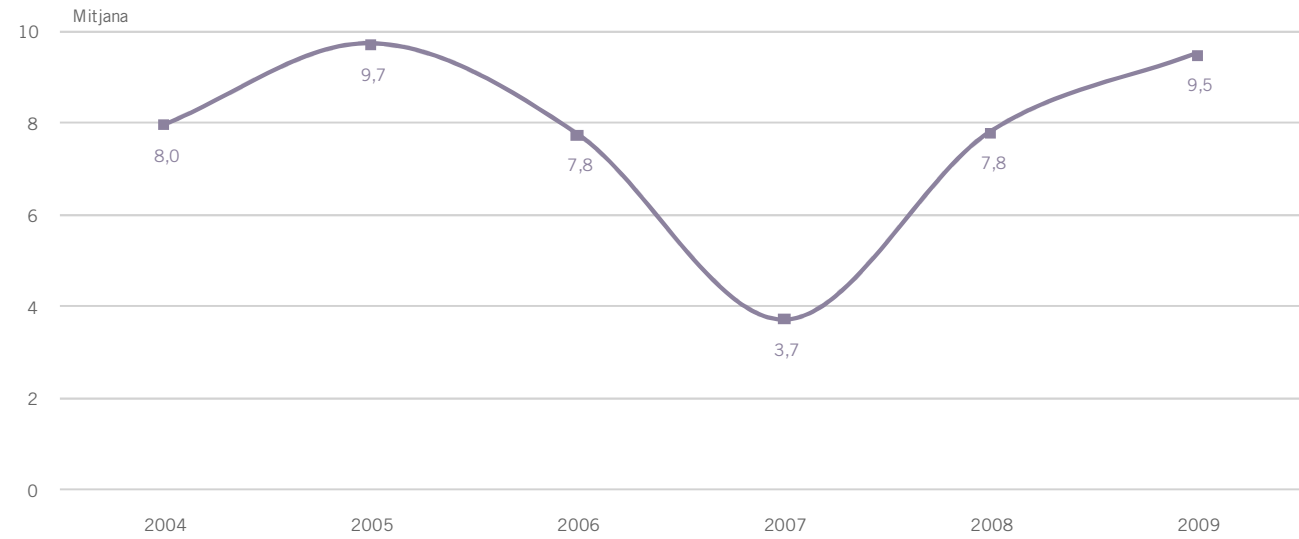
P25. **B** El seu negoci és una franquícia
N 22

- Abans de 1979
- Entre 1980 i 1989
- Entre 1990 i 1999
- Entre 2000 i 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- NS-NC



LES CARACTERÍSTIQUES

P25.- ANYS QUE EL SEU NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA (MITJANA)

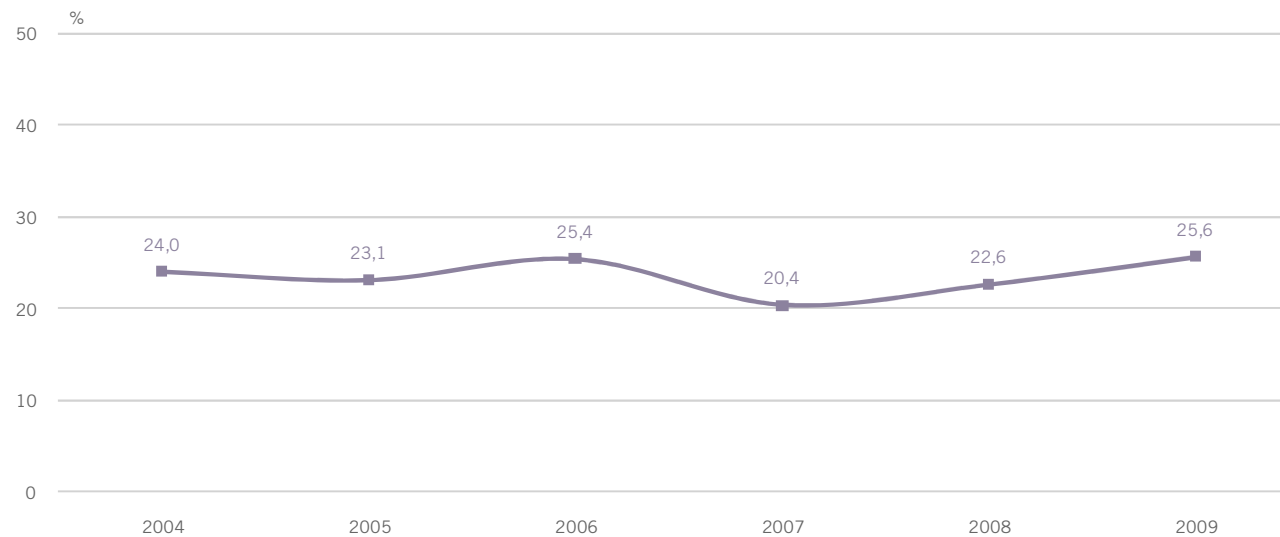


P25. **B** El seu negoci és una franquícia
N 22



LES CARACTERÍSTIQUES

P26.- PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS



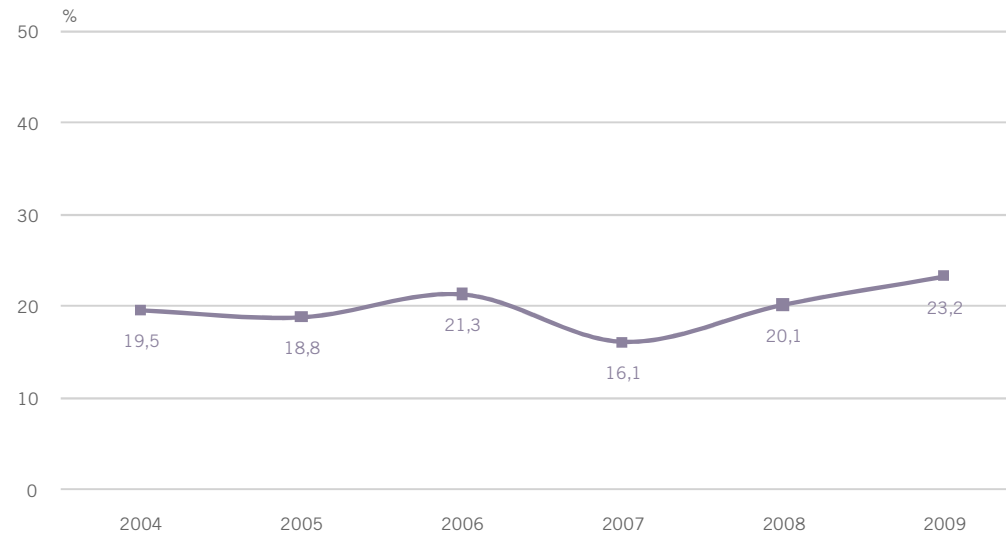
P26. N 1000



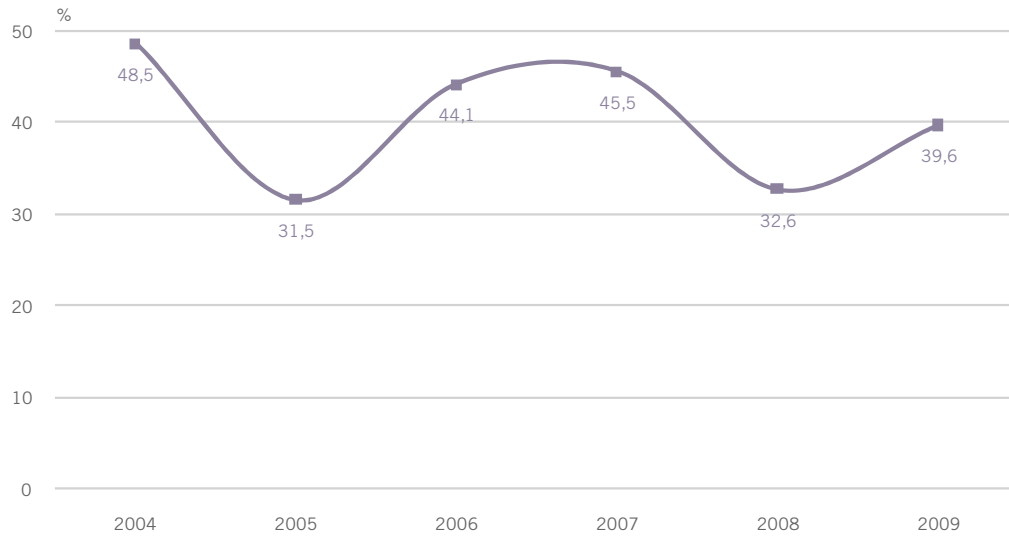
LES CARACTERÍSTIQUES

P26.- PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS

BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P26. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P27.- PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER TIPUS DE NEGOCI (1)

	2009	Sector Restauració		
		Bars	Restaurants	Restaurants-Bars
GREMI RESTAURACIÓ DE BARCELONA	71,1	64,2	85,7	81,6
FEDERACIÓ ASSOCIACIÓ BARNA CENTRE	4,3	6,3	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ FUNDACIÓ TOTS RAVAIS	2,3	2,5	9,5	0,0
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS SAGRADA FAMÍLIA	2,0	2,5	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS RBLA. DEL POBLENOU	1,6	2,5	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ VEÏNS BARCELONETA	1,2	1,9	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ VEÏNS I COMERCIANTS CREU COBERTA	1,2	1,9	0,0	0,0
UNIÓ BOTIGUERS DE SANTS	1,2	1,3	0,0	1,3
VERNEDA EIX COMERCIAL	1,2	1,3	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ DEL CARRER DE SANTS	1,2	0,6	4,8	1,3
ASSOCIACIÓ COMERÇ SARRIÀ	0,8	1,3	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS MONTBAU	0,8	0,6	0,0	1,3
EIX COMERCIAL SANT ANDREU	0,8	1,3	0,0	0,0
COR D'HORTA	0,8	1,3	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ VEÏNS RAVAL	0,8	0,0	0,0	2,6
ASSOCIACIÓ GREMI FRENERIA	0,8	1,3	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ GRÀCIA COMERÇ	0,8	0,6	0,0	1,3
SACC SANT ANTONI CENTRE COMERCIAL	0,8	1,3	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DEL CLOT	0,8	0,6	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ VEÏNS I COMERCIANTS VALLESPÍR	0,8	1,3	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS TRINITAT VELLA	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS I RESTAURANTS	0,4	0,0	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ VEÏNS I COMERCIANTS RDA. SANT ANTONI	0,4	0,6	0,0	0,0
GREMI RESTAURADORS SANT ANDREU	0,4	0,0	4,8	0,0
ASSOCIACIÓ VEÏNS CARMEL	0,4	0,0	0,0	1,3
N	(256)	(159)	(21)	(76)

P27. **B** Establiments que estan associats

N 256



LES CARACTERÍSTIQUES

P27.- PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER TIPUS DE NEGOCI (2)

	2009	Sector Restauració		
		Bars	Restaurants	Restaurants-Bars
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS CARMEL	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS SANT ANDREU NORD	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS BARCELONETA	0,4	0,0	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ GREMI DE TURISME DE BARCELONA	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS LES CORTS	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS MIRALL DE PEDRALBES	0,4	0,0	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS SANLLEHÍ	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS ST. PERE MES ALT	0,4	0,0	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ DE BOTIGUERS SANT PERE MÉS BAIX	0,4	0,6	0,0	0,0
COR D'EIXAMPLE	0,4	0,0	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS XAVIER NOGUÉS	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DEL CASC ANTIC	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOC. COMERCIANTS DE L'ESQUERRA DE L'EIXAMPLE	0,4	0,6	0,0	0,0
EIX MARAGALL	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS CONGRÉS	0,4	0,0	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS DE PALAU A PALAU	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ COMERÇ NOVA TRAVESSERA	0,4	0,6	0,0	0,0
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS VALLCARCA	0,4	0,0	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS LA MARINA	0,4	0,6	0,0	0,0
EIX COMERCIANTS GREMI SANTS - LES CORTS	0,4	0,6	0,0	0,0
COMISSIÓ FESTES ASSOCIACIÓ DE VEINS	0,4	0,0	0,0	1,3
EIX COMERCIAL DE SANT MARTÍ	0,4	0,0	0,0	1,3
ASSOCIACIÓ PERÚ - PARAGUAI	0,4	0,6	0,0	0,0
NS	0,4	0,6	0,0	0,0
N	(256)	(159)	(21)	(76)

P27. **B** Establiments que estan associats

N 256



LES CARACTERÍSTIQUES

P27.- PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE

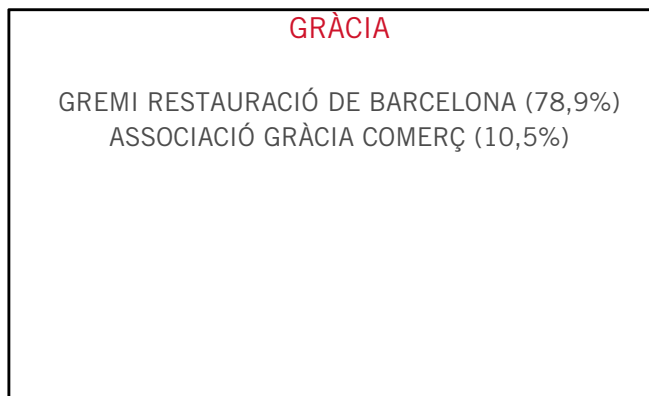


P27. **B** Establiments que estan associats
N 256



LES CARACTERÍSTIQUES

P27.- PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE



P27. **B** Establiments que estan associats
N 256



LES CARACTERÍSTIQUES

P28.- ACTUACIONS DE LES ASSOCIACIONS PER AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

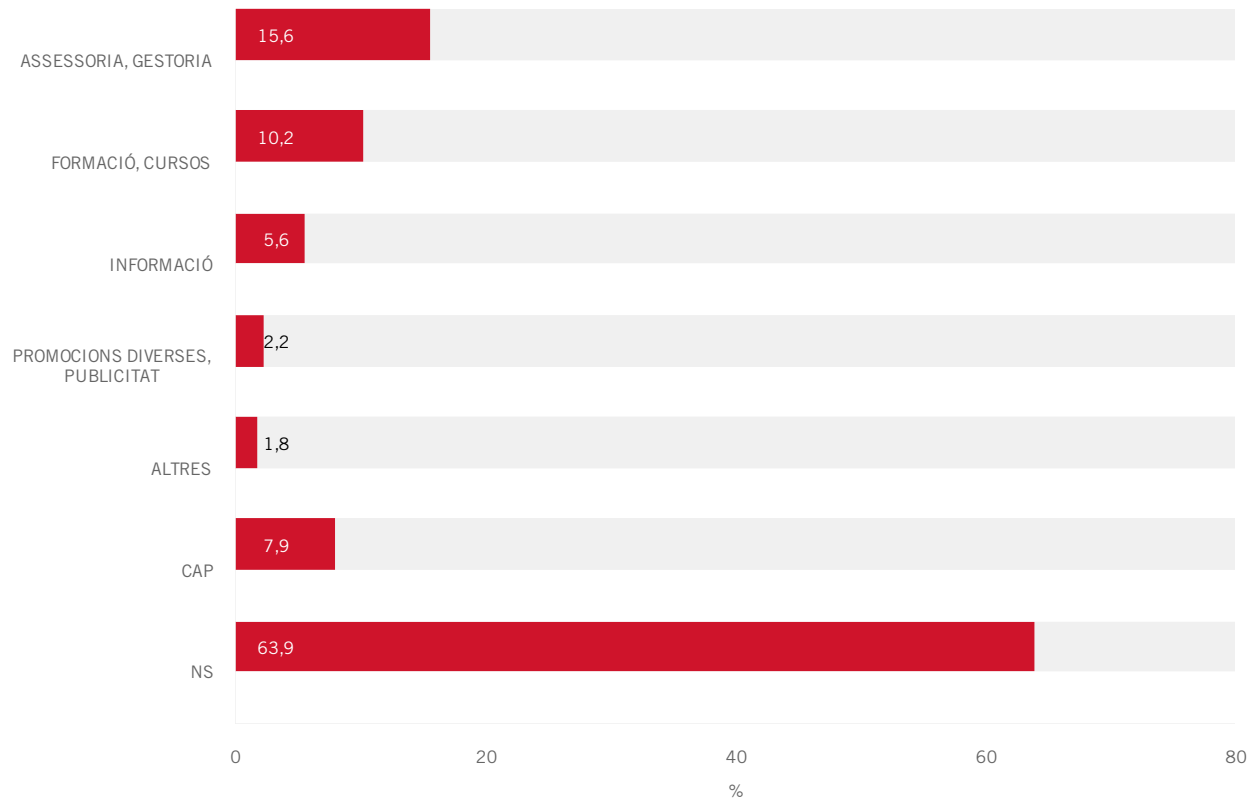
	2004	2005	2006	2007	2008	2009
ASSESSORIA, GESTORIA	25,4	28,1	28,3	26,5	34,1	27,3
INFORMACIÓ	12,1	24,2	40,6	23,0	15,0	15,6
FORMACIÓ, CURSOS	7,1	8,7	10,2	11,8	13,3	12,1
ACTES SOCIALS	7,1	4,3	3,1	6,4	3,5	9,4
PROMOCIONS DIVERSES, PUBLICITAT	12,5	10,8	13,4	6,4	11,9	7,8
DECORACIÓ DE NADAL	5,8	7,4	5,1	4,4	6,6	7,4
LOTERIES, SORTEIG	1,3	0,9	0,8	1,0	-	3,9
BUTLLETINS, PUBLICACIONS	1,3	0,9	1,6	2,9	1,3	1,2
RELACIÓ AMB PROVEÏDORS	2,9	2,2	0,4	0,5	0,9	0,8
INFORMÀTICA	0,4	-	-	-	-	-
ALTRES	3,3	5,6	3,9	2,5	11,9	2,0
CAP	28,3	15,6	14,6	20,1	13,3	16,8
NS	12,9	14,3	4,7	13,2	34,1	19,1
N	(240)	(231)	(254)	(204)	(226)	(256)

P28. **B** Establiments que estan associats
N 256
R Espontània
 Multiresposta



LES CARACTERÍSTIQUES

P29.- CONEIX ELS DIFERENTS SERVEIS QUE OFEREIX EL GREMI DE RESTAURACIÓ ALS RESTAURANTS I BARS DE LA CIUTAT

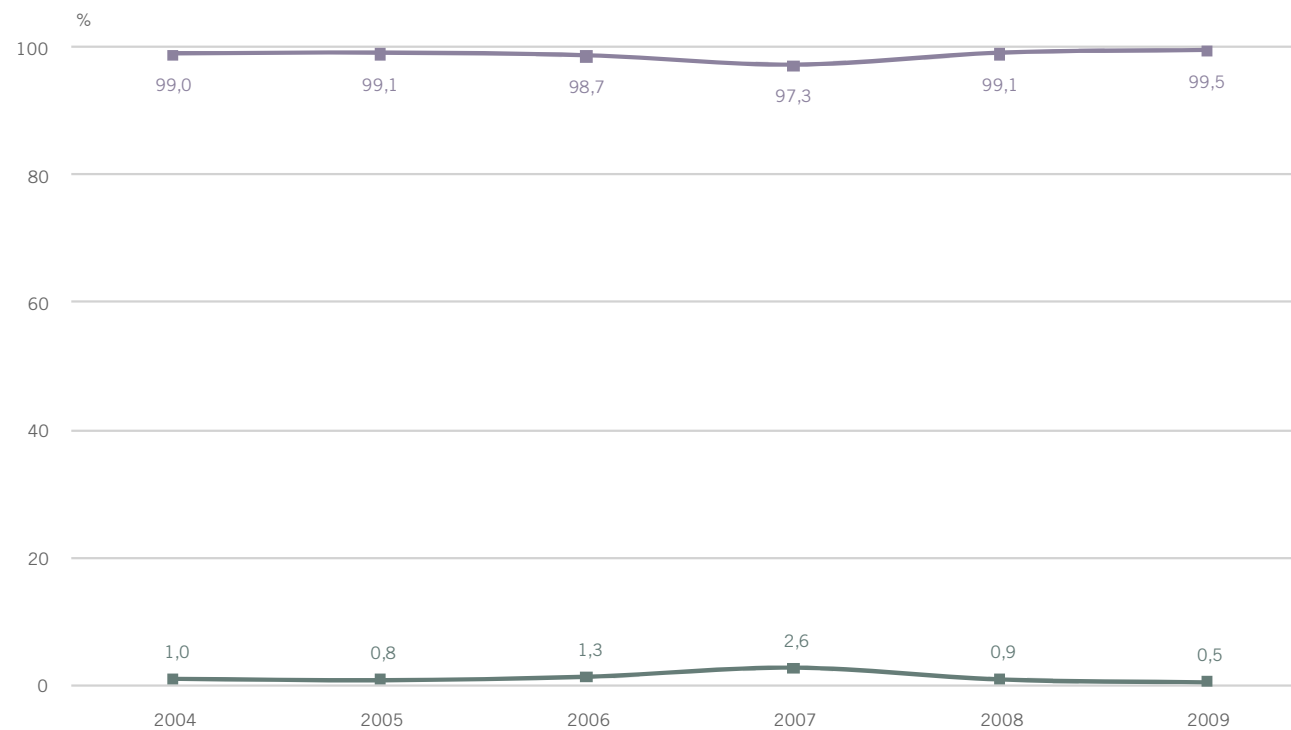


P29. **N** 1000
R Espontània
Multiresposta



LES CARACTERÍSTIQUES

P30.- SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT



P30. N 1000

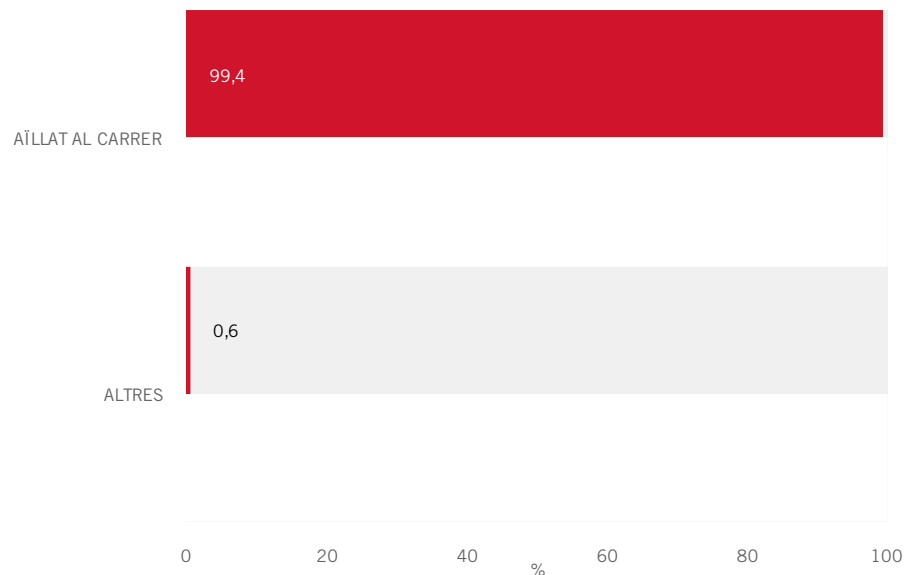
■ Restaurant/Bar/Cafeteria aïllat al carrer
■ Altres



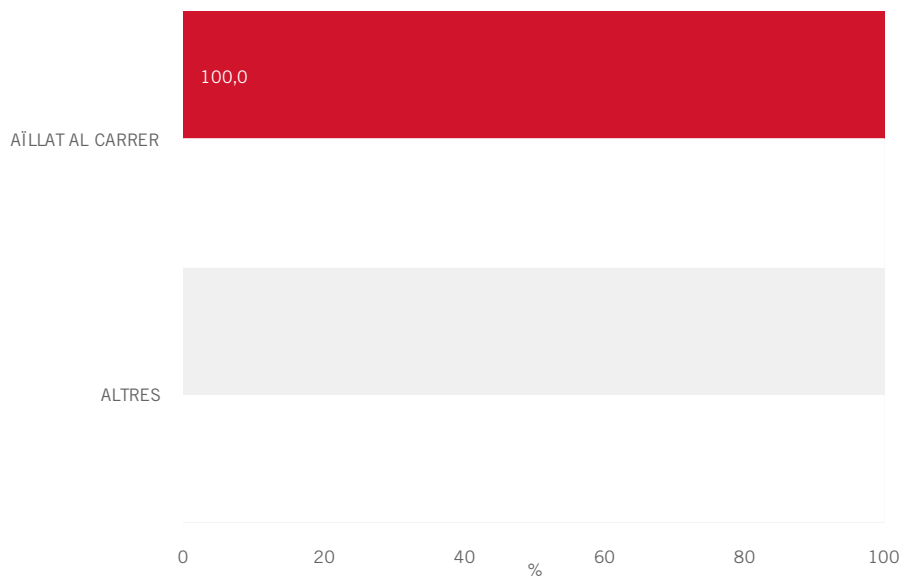
LES CARACTERÍSTIQUES

P30.- SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT

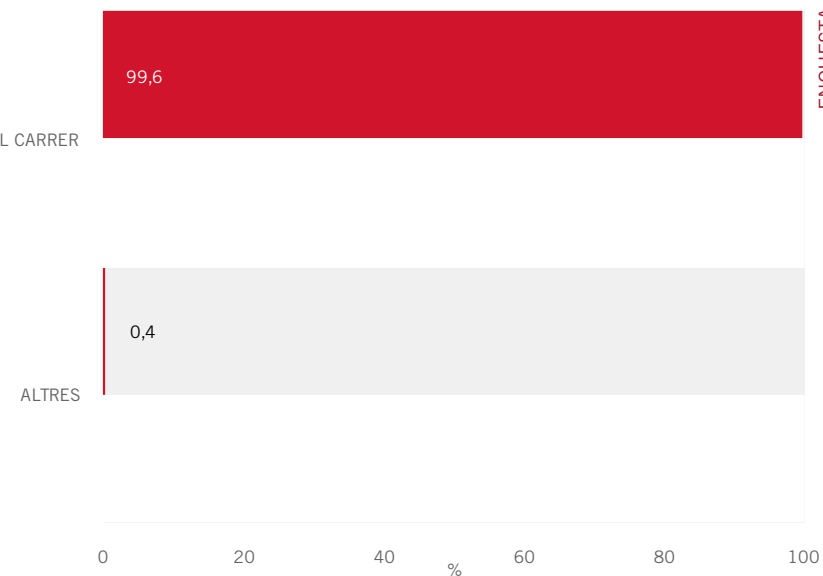
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

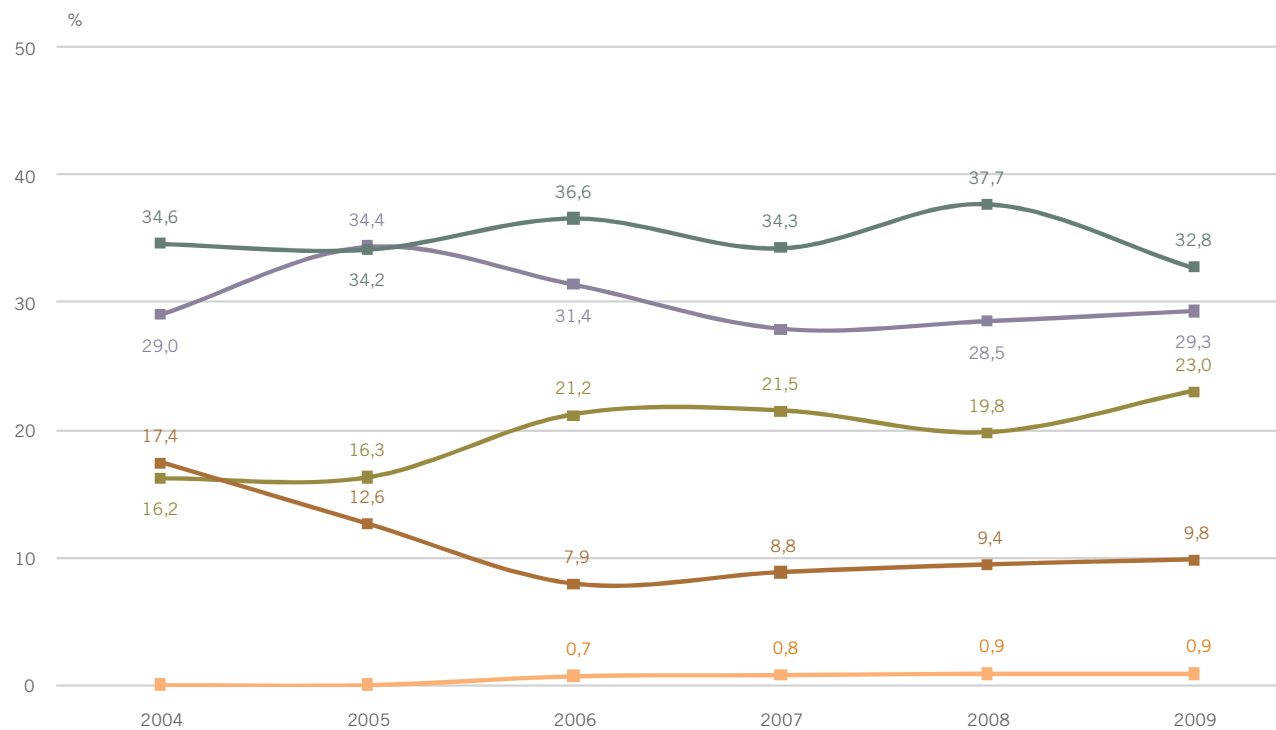


P30. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P31.- SUPERFÍCIE DE LA SALA



P31. N 1000

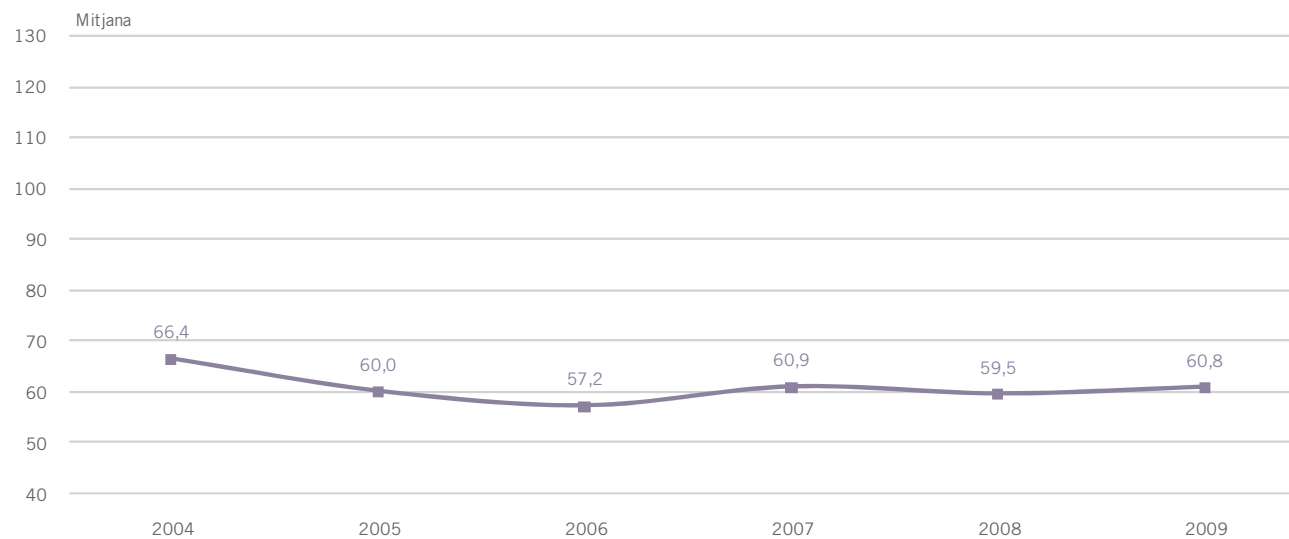
Menys de 39 m2
De 40 a 69 m2
De 70 a 99 m2

100 m2 o més
No en té



LES CARACTERÍSTIQUES

P31.- SUPERFÍCIE DE LA SALA



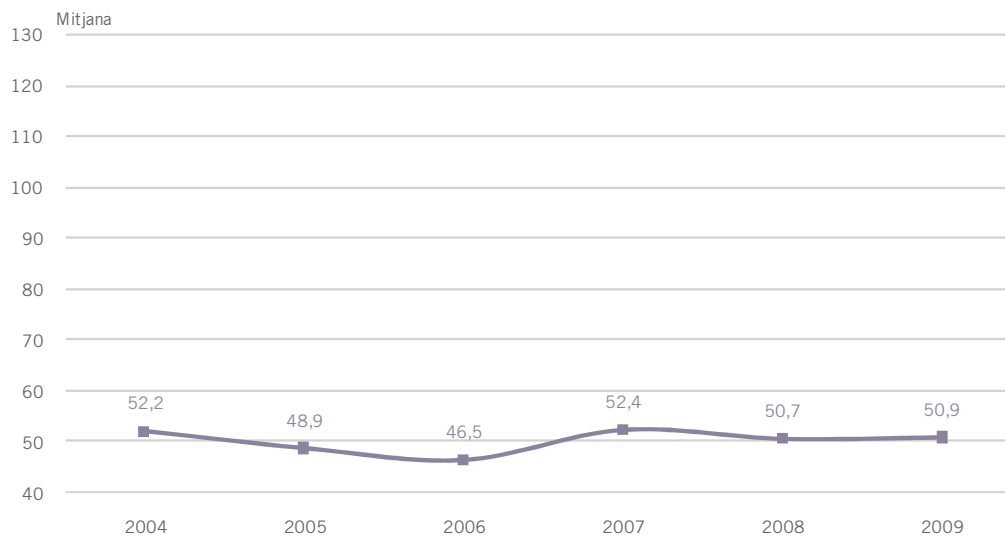
P31. N 1000



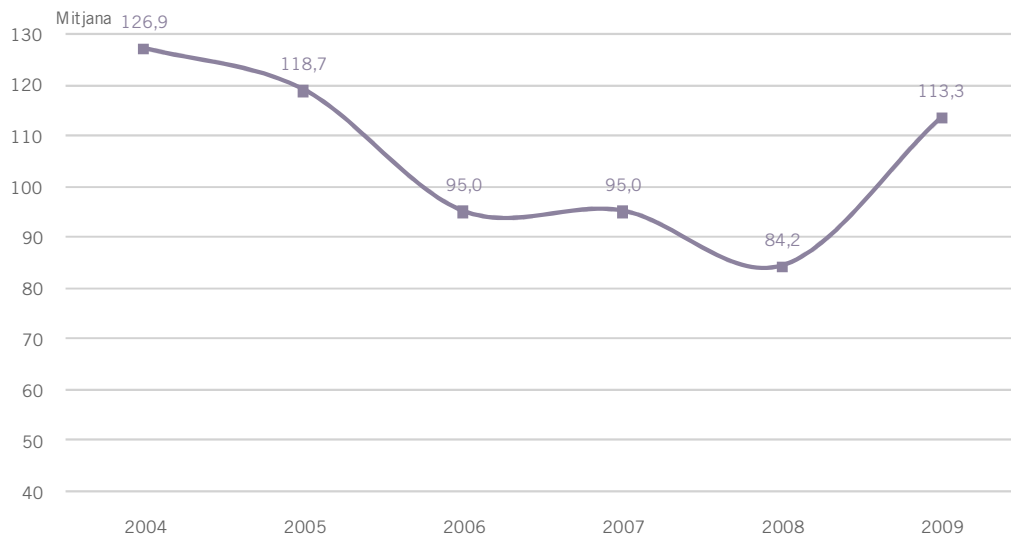
LES CARACTERÍSTIQUES

P31.- SUPERFÍCIE DE LA SALA

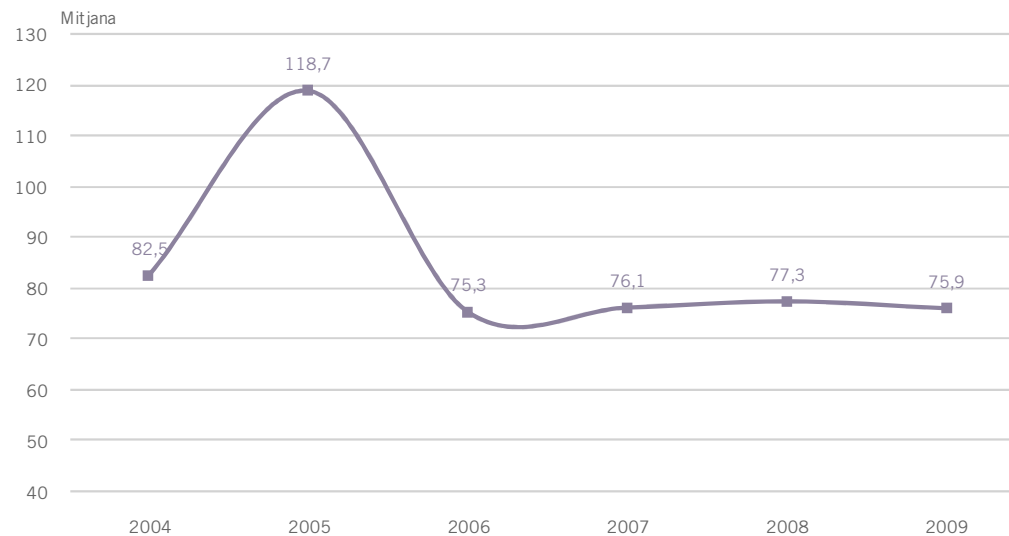
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

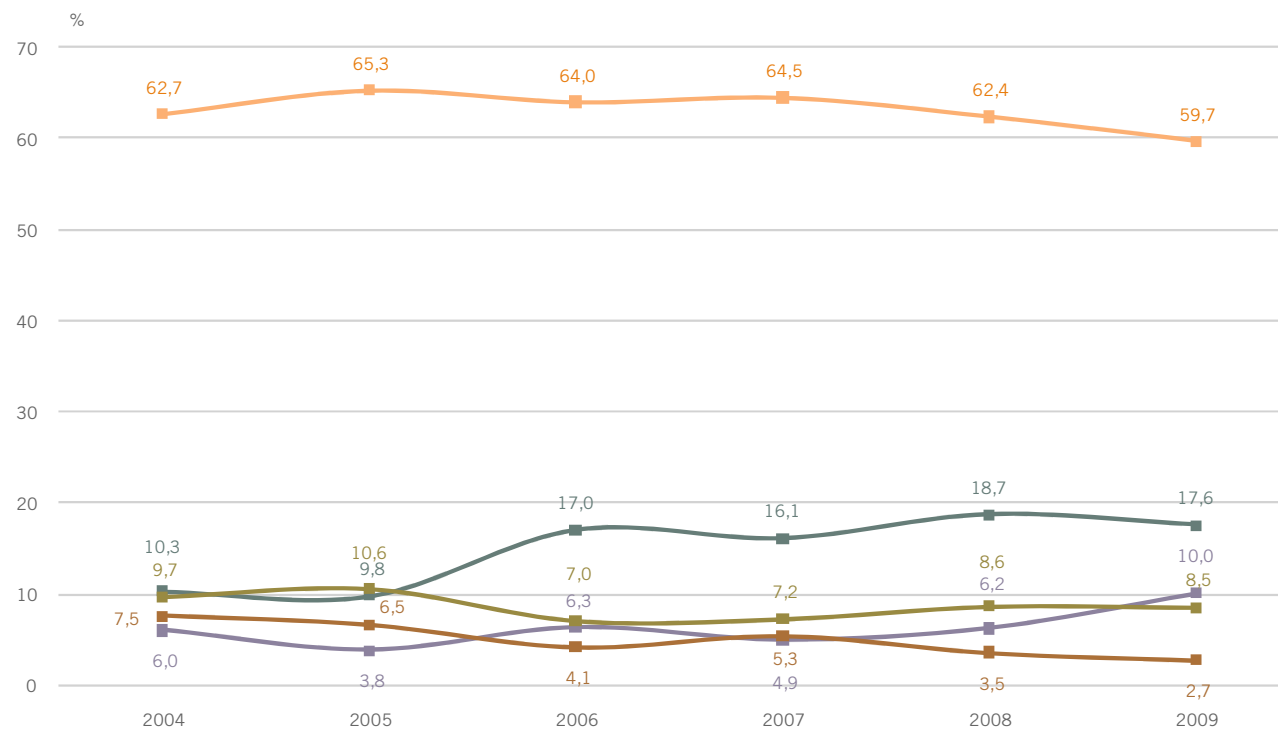


P31. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P32.- SUPERFÍCIE DE LA TERRASSA



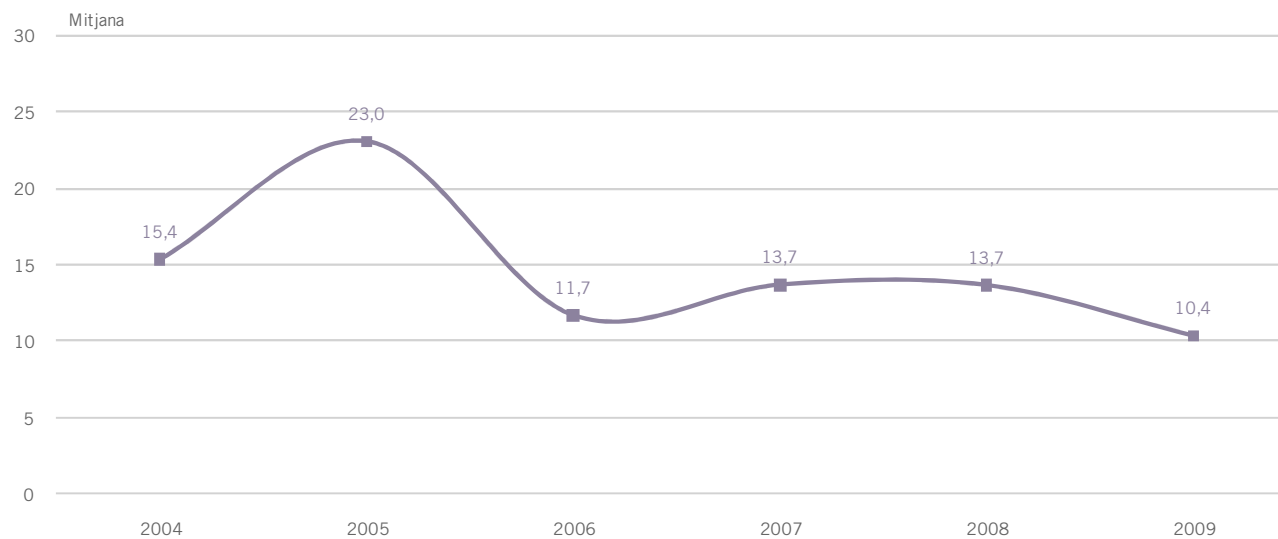
P32. N 1000

- Menys de 5 m2
- De 5 a 9 m2
- De 10 a 19 m2
- 20 m2 o més
- No en té



LES CARACTERÍSTIQUES

P32.- SUPERFÍCIE DE LA TERRASSA

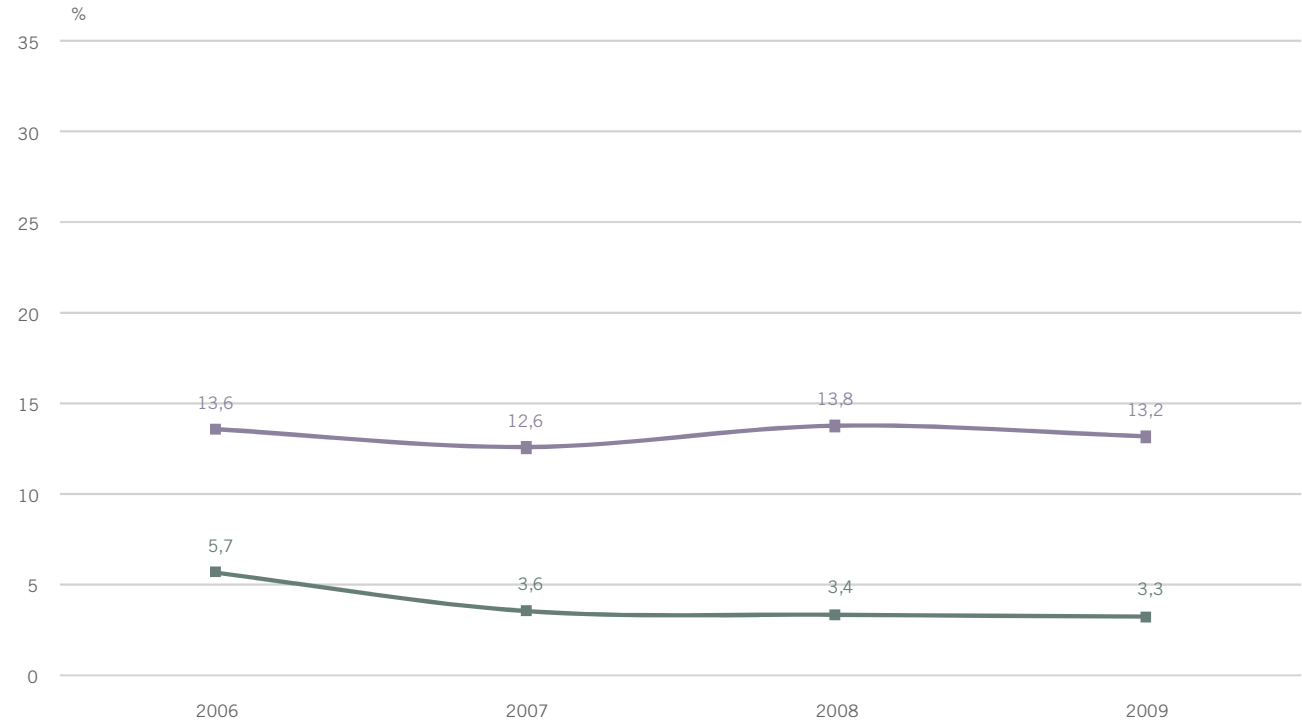


P32. **B** Per als que tenen terrassa
N 403



LES CARACTERÍSTIQUES

P33.- EL SEU ESTABLIMENT ÉS UN ESPAI PÚBLIC SENSE FUM



P33. N 1000

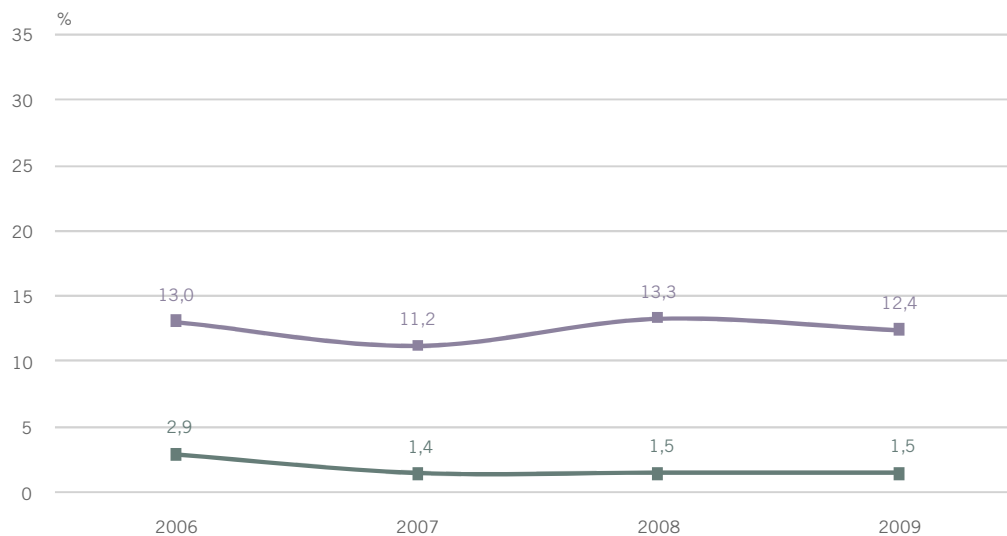
■ Sí
■ Té zona reservada



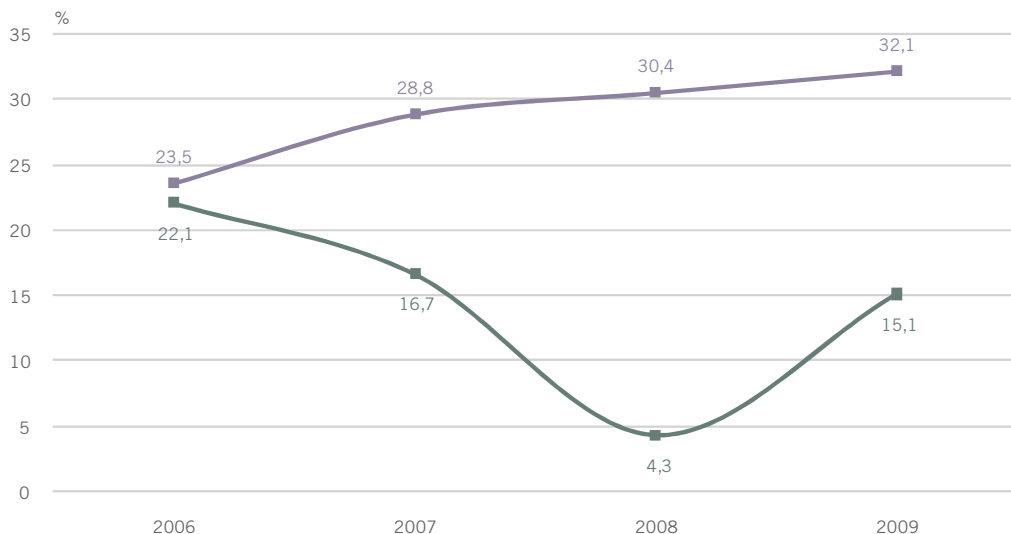
LES CARACTERÍSTIQUES

P33.- EL SEU ESTABLIMENT ÉS UN ESPAI PÚBLIC SENSE FUM

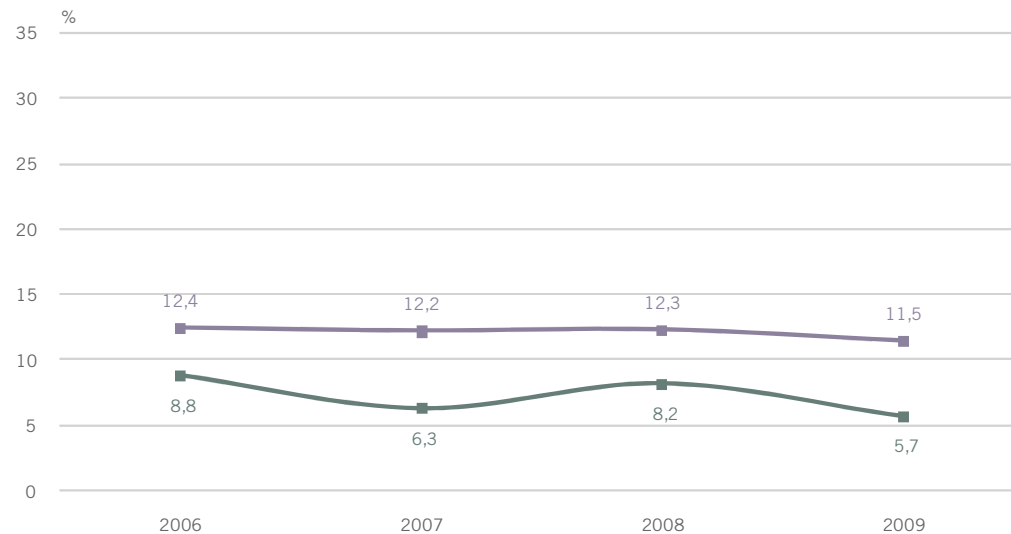
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



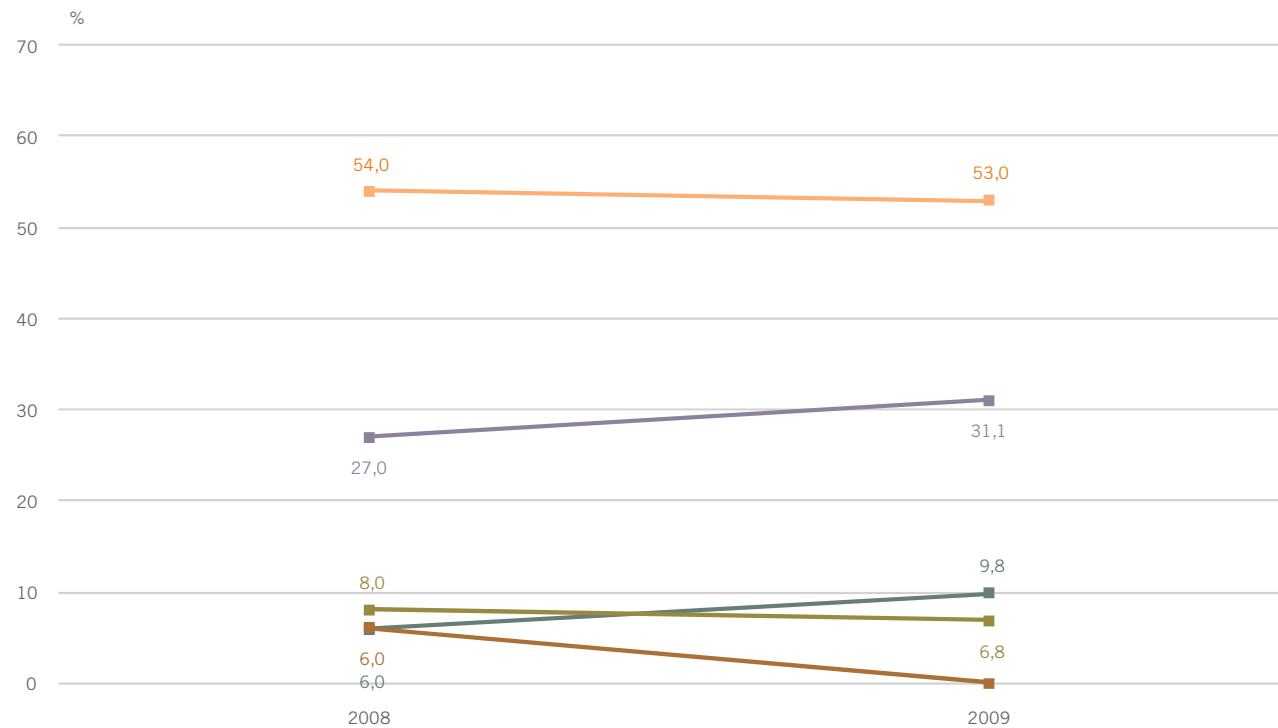
P33. N 1000

■ Sí
■ Té zona reservada



LES CARACTERÍSTIQUES

P34.- CONSEQÜÈNCIES QUE HA TINGUT L'APLICACIÓ D'AQUESTA LLEI (FACTORS POSITIUS I NEGATIUS)



P34. **B** L'establiment és un espai sense fum
N 1000 (pregunta introduïda a partir de la segona onada)
R Suma de les dues respostes. Factors positius i negatius

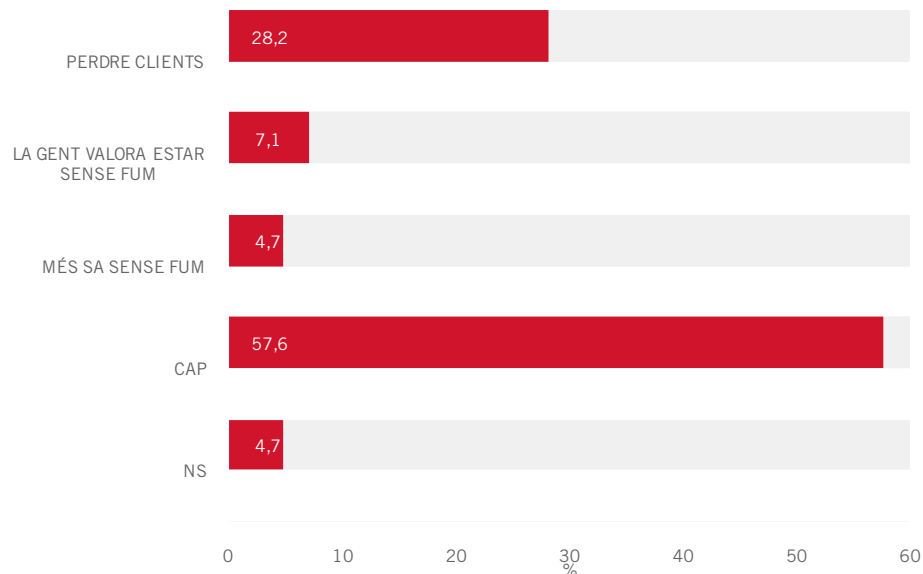
■ Perdre clients
■ La gent valora estar sense fum
■ Més sa sense fum
■ La gent està més tranquil·la
■ Cap



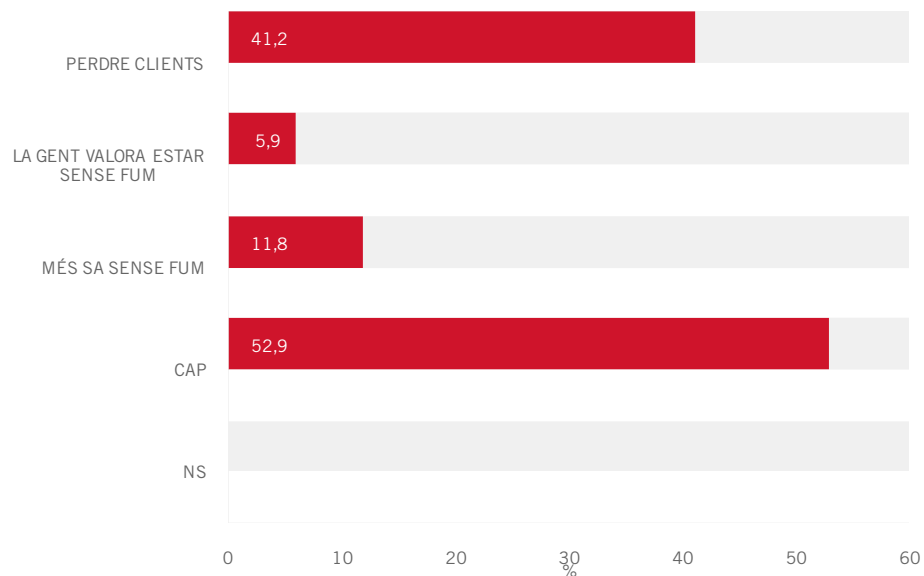
LES CARACTERÍSTIQUES

P34.- CONSEQÜÈNCIES QUE HA TINGUT L'APLICACIÓ D'AQUESTA LLEI (FACTORS POSITIVS I NEGATIVS)

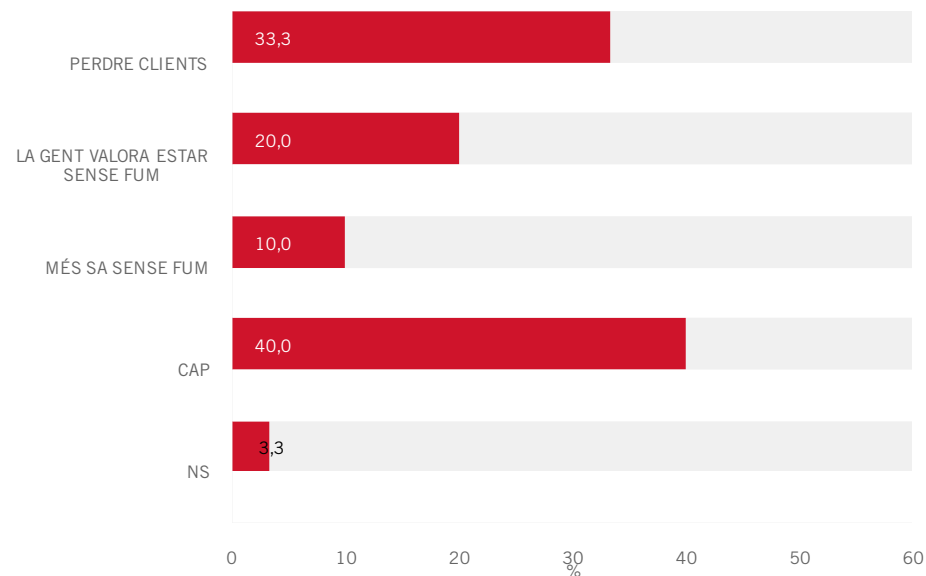
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P34. **B** L'establiment és un espai sense fum
N 1000 (pregunta introduïda a partir de la segona onada)
R Suma de les dues respostes. Factors positius i negatius



LES CARACTERÍSTIQUES

P35.- EN EL PROPER FUTUR TÉ PREVIST FER ALGUN CANVI EN EL SEU ESTABLIMENT EN RELACIÓ A L'APLICACIÓ D'AQUESTA NORMATIVA



P35. N 1000

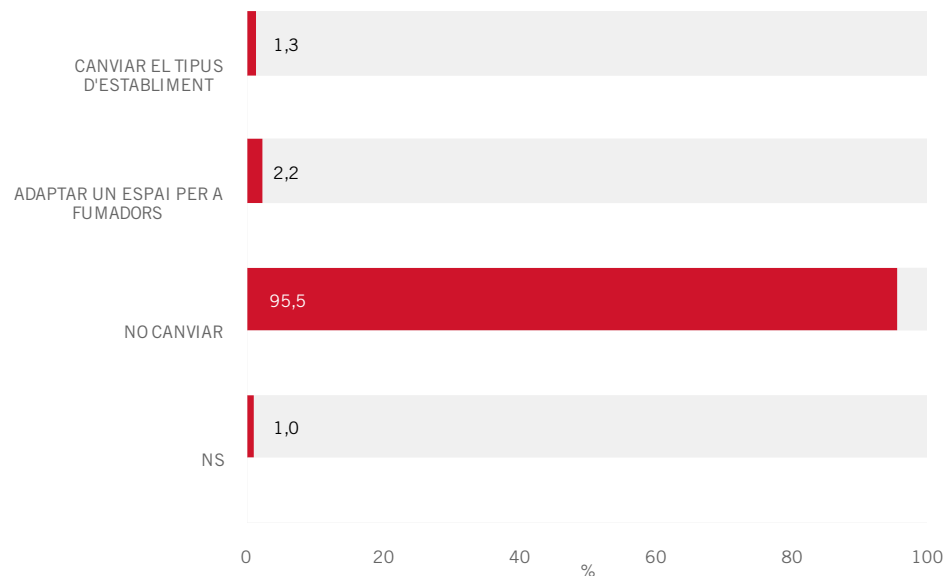
■ Canviar el tipus d'establiment
■ Adaptar un espai per a fumadors



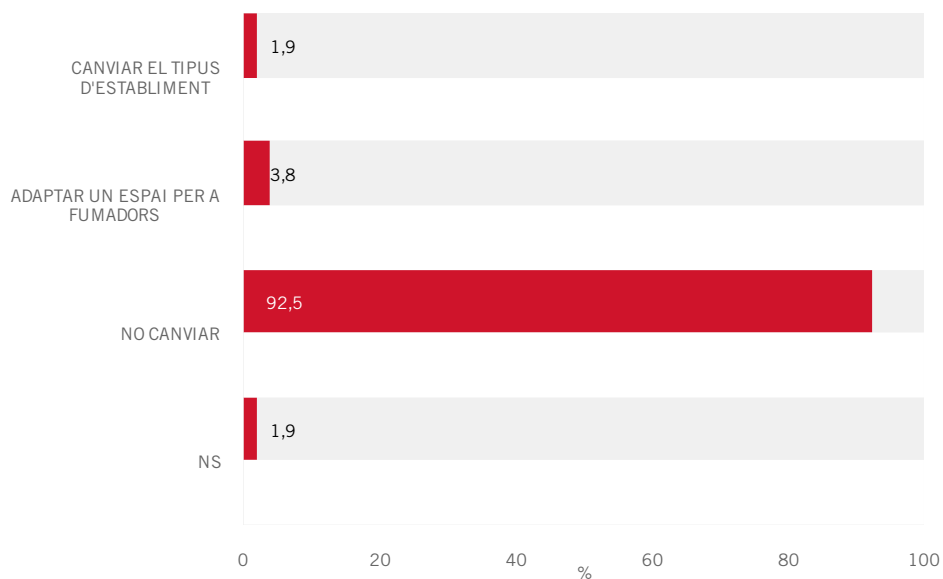
LES CARACTERÍSTIQUES

P35.- EN EL PROPER FUTUR TÉ PREVIST FER ALGUN CANVI EN EL SEU ESTABLIMENT EN RELACIÓ A L'APLICACIÓ D'AQUESTA NORMATIVA

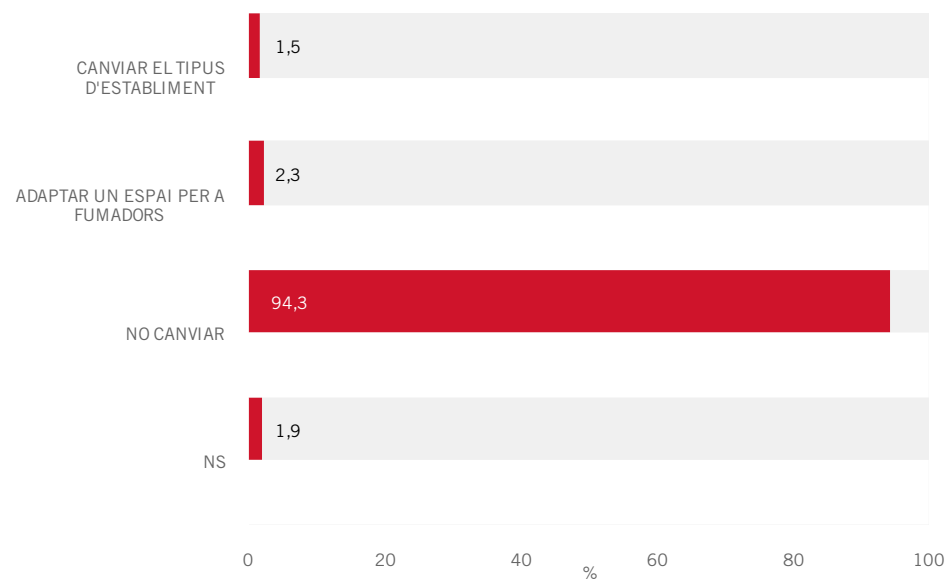
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

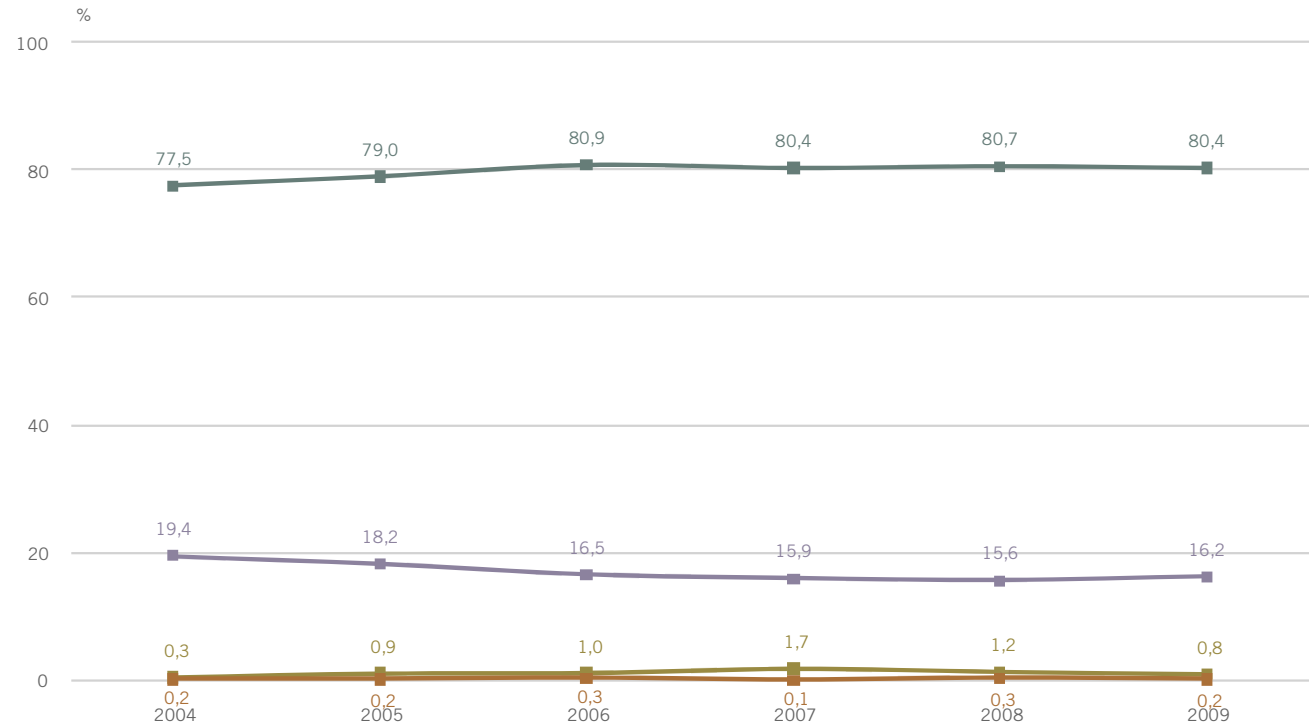


P35. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P36.- RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL



P36. N 1000

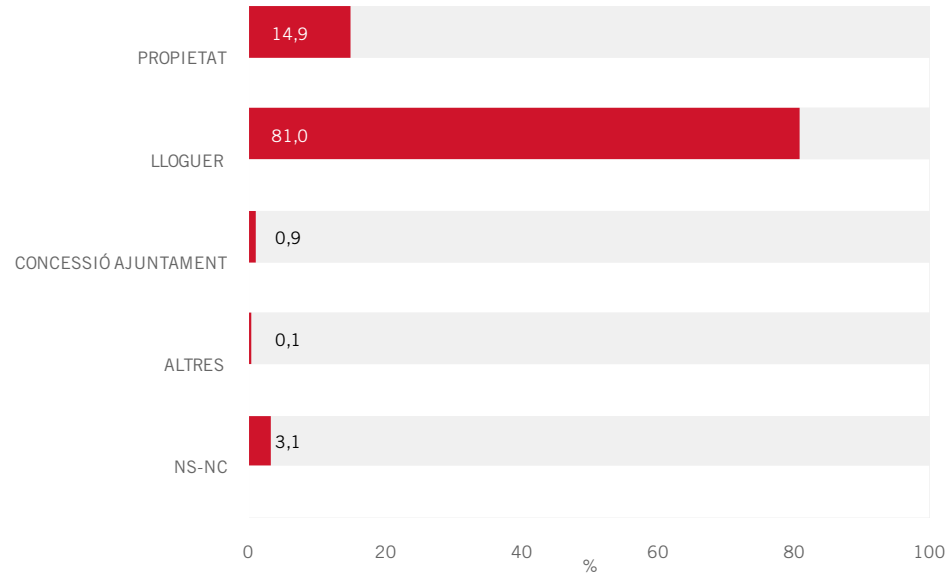
- Propietat
- Lloguer
- Concessió Ajuntament
- Altres



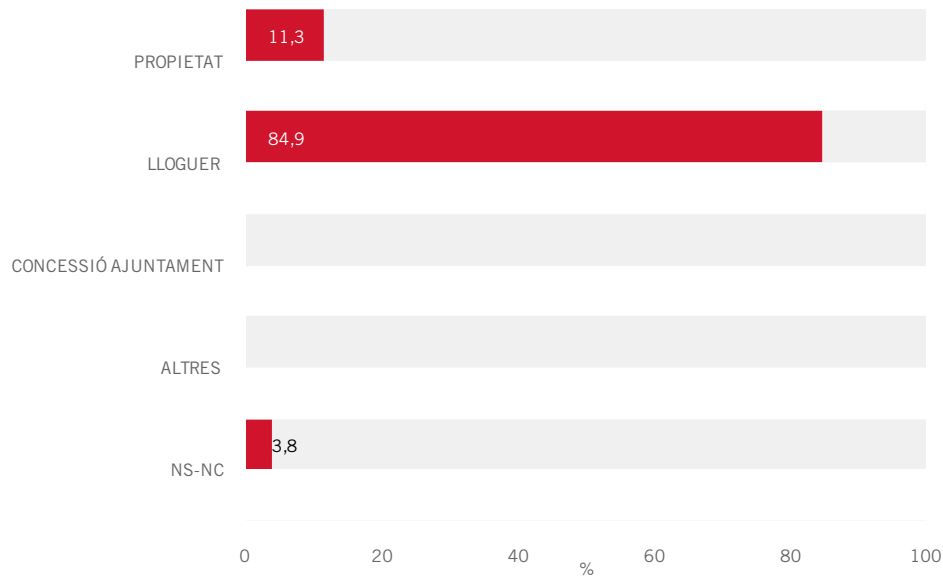
LES CARACTERÍSTIQUES

P36.- RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL

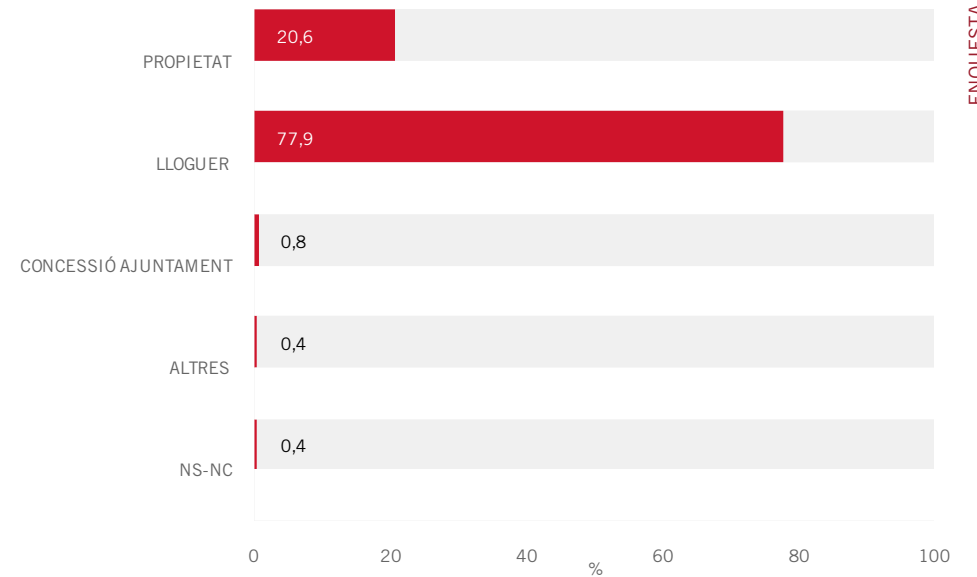
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

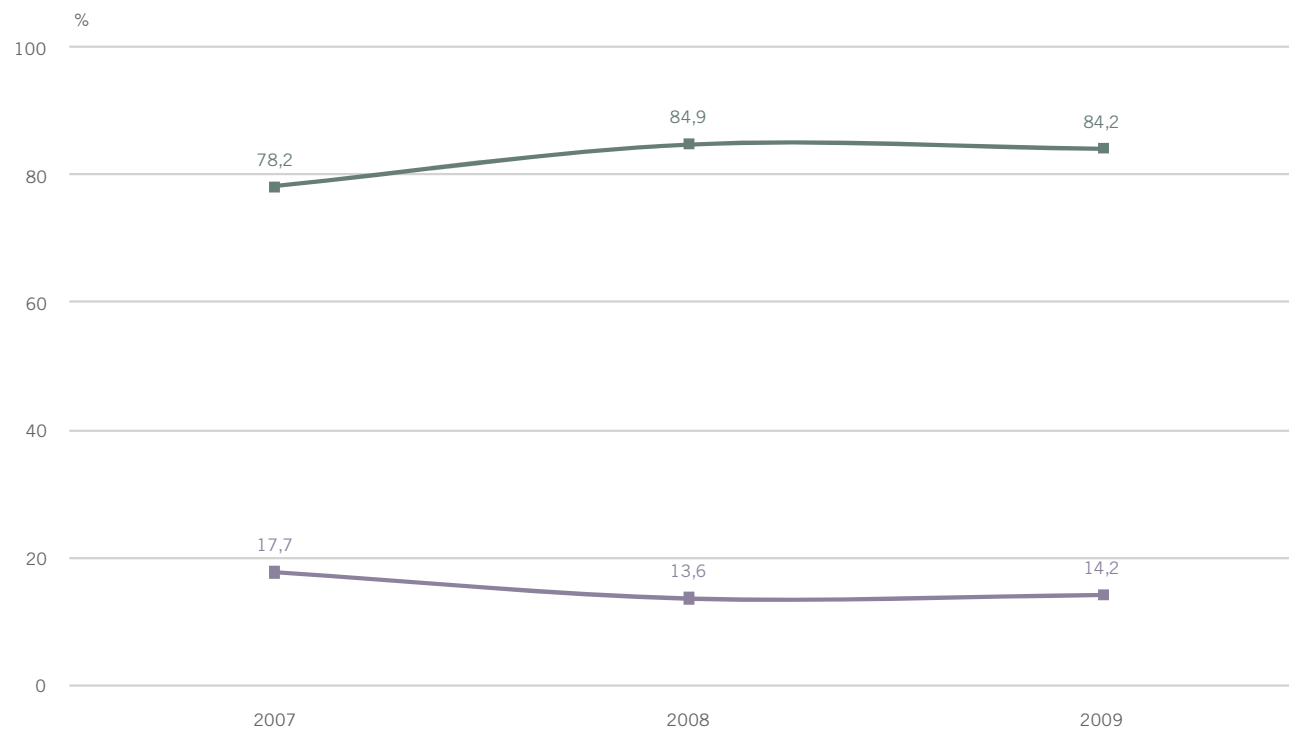


P36. N 1000



LES CARACTERÍSTIQUES

P36A.- TIPUS DE CONTRACTE QUE TÉ:
ES ANTERIOR O POSTERIOR AL 9 DE
MAIG DE 1985



P36A. **B** El règim de tinença de local és de lloguer
N 804

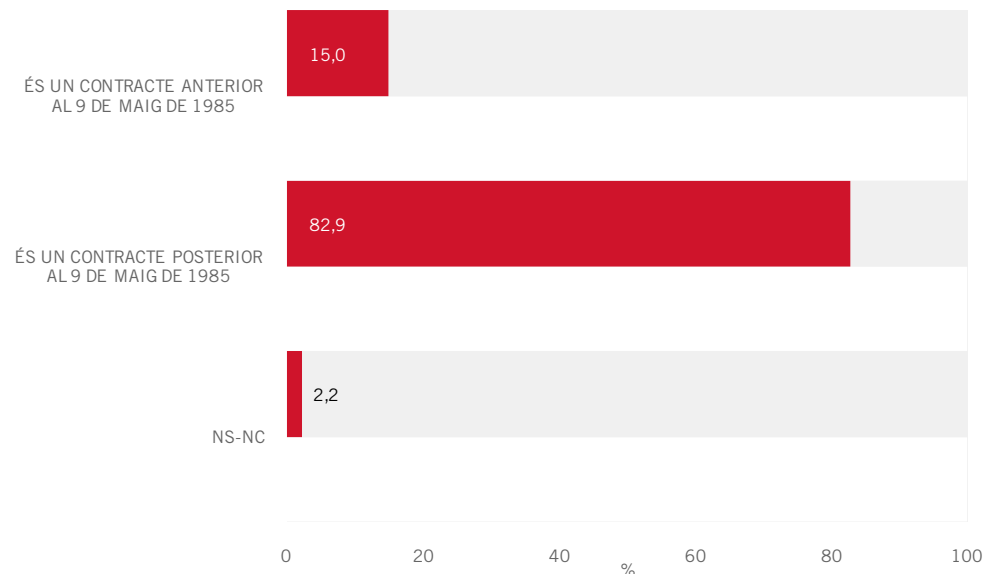
■ És un contracte anterior al 9 de maig de 1985
■ És un contracte posterior al 9 de maig de 1985



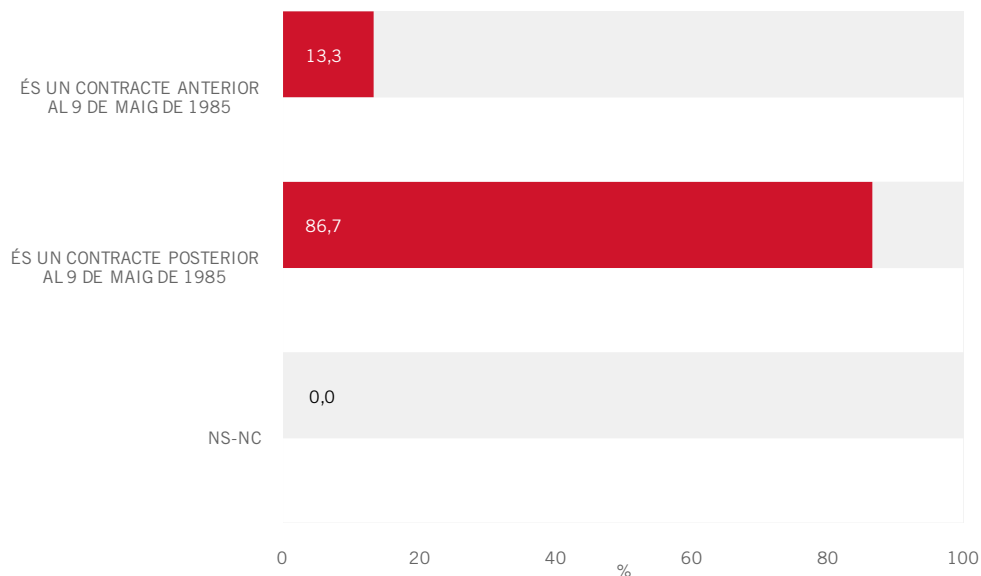
LES CARACTERÍSTIQUES

P36A.- TIPUS DE CONTRACTE QUE TÉ:
ES ANTERIOR O POSTERIOR AL 9 DE
MAIG DE 1985

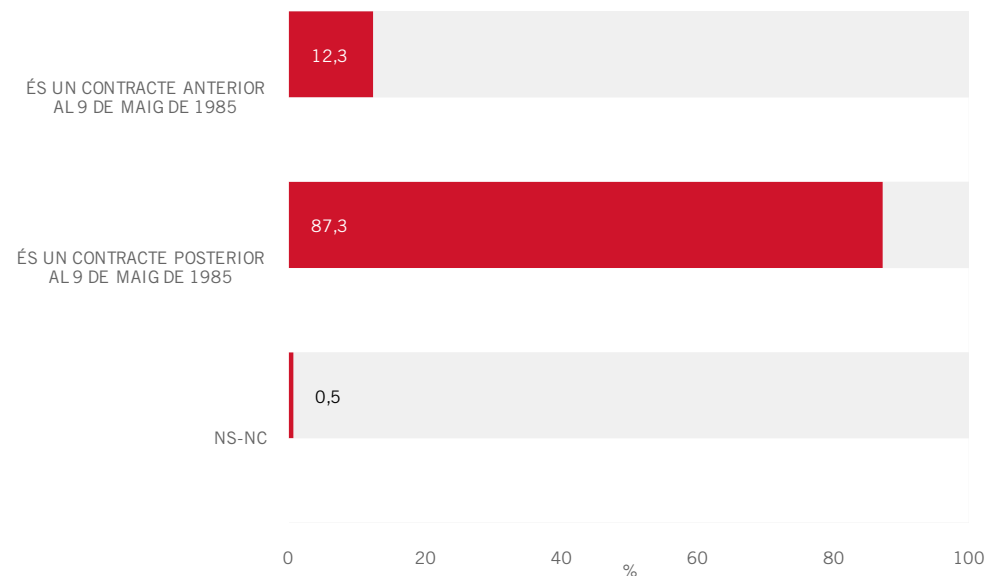
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P36A. **B** El règim de tinença de local és de lloguer
N 804



LES CARACTERÍSTIQUES

P39.- GESTIÓ INFORMATITZADA:



P39. N 1000

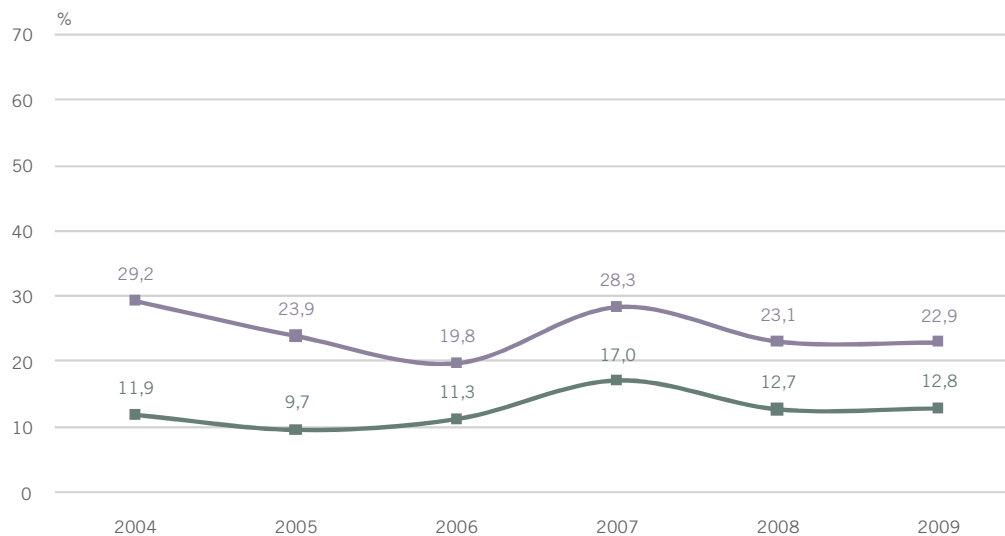
■ Comptable
■ Dels serveis de Bar/Restaurant



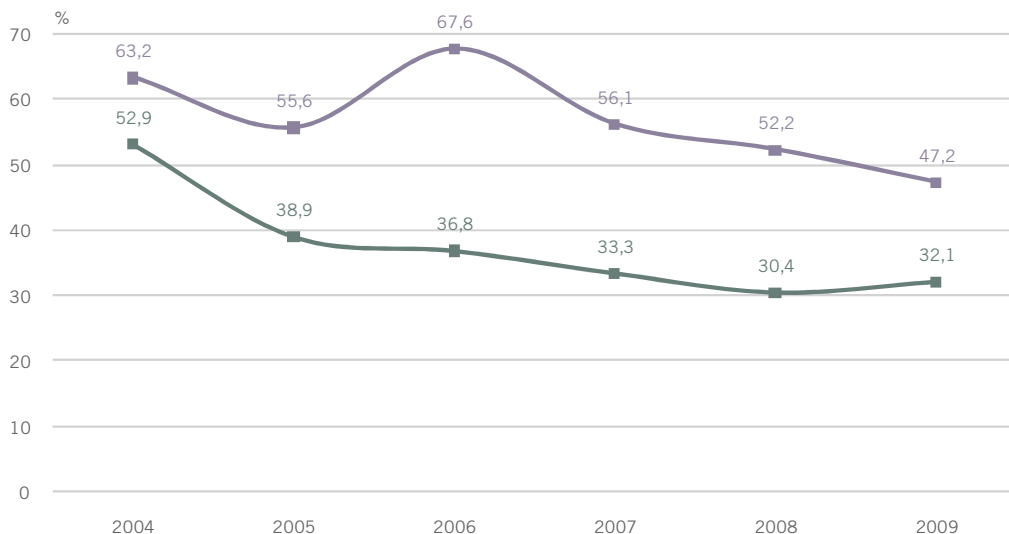
LES CARACTERÍSTIQUES

P39.- GESTIÓ INFORMATITZADA:

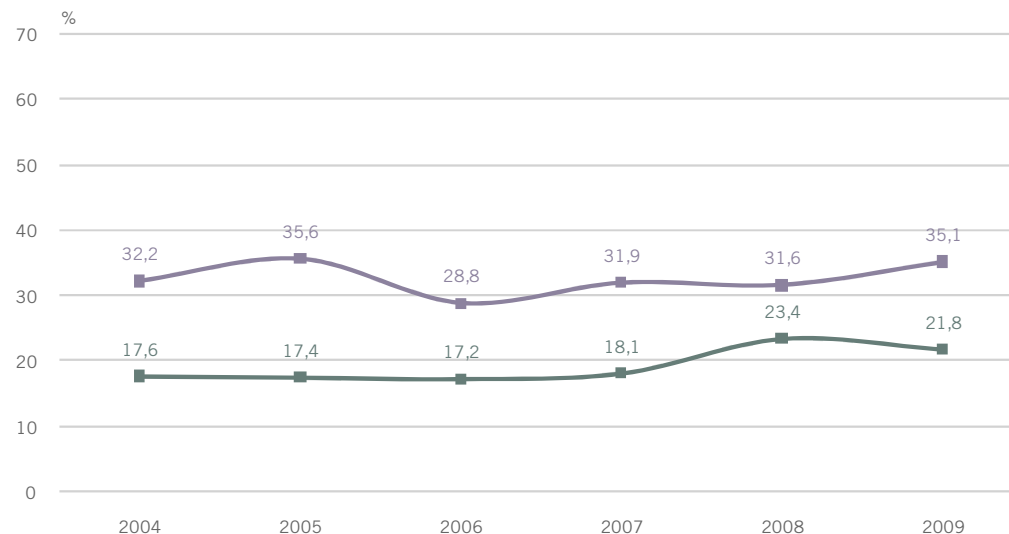
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P39. N 1000

■ Comptable
■ Dels serveis de Bar/Restaurant



ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ ELS HORARIS I LES VENDES

ELS HORARIS I LES VENDES

Volum d'activitat: Els mesos d'estiu i desembre són els de més feina, i els mesos de febrer i gener els de menys activitat. Els dies més concorreguts segueixen essent els divendres (37,1%) i els dissabtes (35,6%), i els dies de menys activitat els dimarts (37,1%) i els dilluns (27,2%). Aquests resultats són encara més accentuats en el cas dels restaurants.

En general, durant el dia les estones de més feina són al matí fins les 16:00 h. En el cas dels restaurants, el 60% de la feina es concentra a l'hora de dinar (de 13 h. a 16 h.) i el 15,1% a l'hora de sopar (de 21 h. A 23 h.). En el cas dels bars és diferent, ja que tenen moviment durant tot el matí fins a les 13 h i al vespre augmenta l'activitat, entre les 19 h. i les 21 h.

Obertura dels establiments: El 2009 la mitjana d'obertura és de 6,3 dies a la setmana, mentre que els anys anteriors era de 6,2 dies. Gairebé tots els establiments obren de dimarts a divendres. Pel que fa a la resta de dies, el dilluns ho fan el 93,4%, el dissabte el 86,5% i el diumenge només la meitat (48,5%); en el cas concret dels restaurants, el dissabte treballen el 92,5% i el diumenge el 60,4%. Afegir que el 37,1% dels establiments obren tots els dies de la setmana.

El 98,2% dels establiments preguntats obren de dilluns a divendres a l'hora de dinar, el 85,4% a l'hora d'esmorzar i el 83,9% a l'hora de sopar; els restaurants, no solen fer esmorzars (només el 32,1%), però fan sopars (96,2%).

Cada cop són més els establiments oberts el dissabte (de 2007 a 2009 el 2,9% més) i el diumenge (de 2007 al 2009 el 4,5% més); sobretot els bars i els bars-restaurant. Per tant, els dos darrers anys augmenta el nombre d'establiments de restauració que treballen el cap de setmana.

A la setmana la mitjana d'hores d'obertura és 82:45 h, quantitat més gran que les d'anys anteriors a 2009. I per dia la mitjana d'hores d'obertura és 13:11 h.

ELS HORARIS I LES VENDES

P1.- MESOS DE L'ANY EN QUÈ
L'ESTABLIMENT TÉ MÉS CLIENTS/FA
MÉS SERVEIS

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
GENER	5,0	5,6	6,2	6,7	7,8	4,6
FEBRER	2,1	3,0	3,2	4,2	3,9	2,6
MARÇ	3,4	3,4	4,7	3,9	3,1	2,6
ABRIL	3,6	4,0	4,4	5,2	3,9	4,0
MAIG	6,4	7,1	8,0	7,8	6,5	6,3
JUNY	15,0	18,9	20,1	17,9	15,3	17,8
JULIOL	28,8	33,0	36,3	33,4	33,4	34,5
AGOST	19,7	19,0	22,4	21,4	22,4	18,8
SETEMBRE	5,5	4,0	5,5	4,7	5,1	6,1
OCTUBRE	6,0	4,9	5,6	6,3	5,2	5,0
NOVEMBRE	11,1	9,7	10,0	11,4	12,5	9,2
DESEMBRE	20,4	20,2	19,6	24,7	26,5	20,0
NS-NC	31,2	29,1	22,7	21,4	22,4	30,7
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P1. **N** 1000
R Suma de les 3 respostes



ELS HORARIS I LES VENDES

P1.- MESOS DE L'ANY EN QUÈ
L'ESTABLIMENT TÉ MÉS CLIENTS/FA
MÉS SERVEIS

	2009	Sector Restauració		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
GENER	4,6	5,3	3,8	3,1
FEBRER	2,6	3,2	1,9	1,1
MARÇ	2,6	2,6	3,8	2,3
ABRIL	4,0	4,1	5,7	3,4
MAIG	6,3	5,8	9,4	6,9
JUNY	17,8	17,4	15,1	19,5
JULIOL	34,5	35,0	22,6	35,5
AGOST	18,8	17,4	17,0	22,9
SETEMBRE	6,1	5,8	7,5	6,5
OCTUBRE	5,0	4,8	5,7	5,3
NOVEMBRE	9,2	9,2	15,1	8,0
DESEMBRE	20,0	18,7	43,4	18,7
NS-NC	30,7	32,0	18,9	29,8
N	(1000)	(685)	(53)	(262)

P1. **N** 1000
R Suma de les 3 respostes



ELS HORARIS I LES VENDES

P2.- MESOS DE L'ANY EN QUÈ
L'ESTABLIMENT TÉ MENYS CLIENTS/
FA MENYS SERVEIS

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
GENER	23,8	31,3	32,7	26,9	26,5	28,0
FEBRER	31,9	37,4	43,2	38,2	39,2	36,4
MARÇ	9,1	9,6	10,9	11,2	11,9	10,8
ABRIL	3,8	2,7	1,7	2,4	4,4	3,3
MAIG	1,7	1,9	2,0	3,1	2,5	2,2
JUNY	6,1	6,5	5,7	7,0	7,7	5,9
JULIOL	16,3	11,7	12,4	16,1	16,5	13,3
AGOST	11,5	9,0	10,2	11,9	11,6	12,7
SETEMBRE	11,0	12,2	13,1	10,0	13,9	11,0
OCTUBRE	6,6	8,7	8,5	8,9	8,4	5,5
NOVEMBRE	8,8	8,1	7,4	11,4	8,9	7,1
DESEMBRE	6,9	6,5	7,5	7,2	6,8	7,1
NS-NC	25,1	20,7	15,8	17,2	15,3	25,1
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P2. **N** 1000
R Suma de les 3 respostes



ELS HORARIS I LES VENDES

P2.- MESOS DE L'ANY EN QUÈ L'ESTABLIMENT
TÉ MENYS CLIENTS/ FA MENYS SERVEIS

	2009	Sector Restauració		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
GENER	28,0	28,5	22,6	27,9
FEBRER	36,4	36,1	34,0	37,8
MARÇ	10,8	10,4	9,4	12,2
ABRIL	3,3	3,1	5,7	3,4
MAIG	2,2	1,9	1,9	3,1
JUNY	5,9	5,7	11,3	5,3
JULIOL	13,3	13,7	18,9	11,1
AGOST	12,7	13,7	22,6	8,0
SETEMBRE	11,0	10,7	11,3	11,8
OCTUBRE	5,5	5,3	5,7	6,1
NOVEMBRE	7,1	7,2	11,3	6,1
DESEMBRE	7,1	7,0	7,5	7,3
NS-NC	25,1	25,1	15,1	27,1
N	(1000)	(685)	(53)	(262)

P2. **N** 1000
R Suma de les 3 respostes



ELS HORARIS I LES VENDES

P3.- DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MÉS CLIENTS/FA MÉS SERVEIS

	MÉS	MENYS
2004	DISSABTE DIVENDRES	DIMARTS DILLUNS
2005	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2006	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2007	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2008	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2009	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS

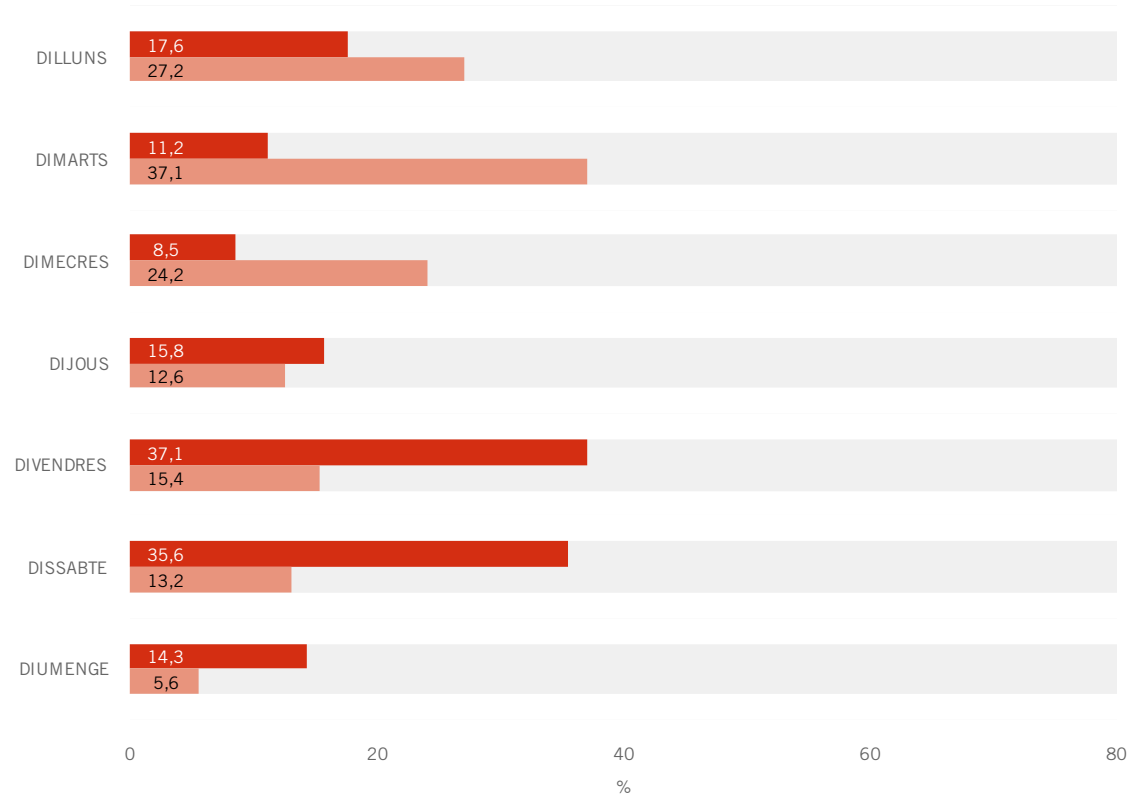
P3. **N** 1000
R Suma de les 3 respostes



ELS HORARIS I LES VENDES

P3.- DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MÉS CLIENTS/FA MÉS SERVEIS

P4.- DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MENYS CLIENTS/FA MENYS SERVEIS



P3. **N** 1000
R Suma de les 3 respostes

Més
Menys

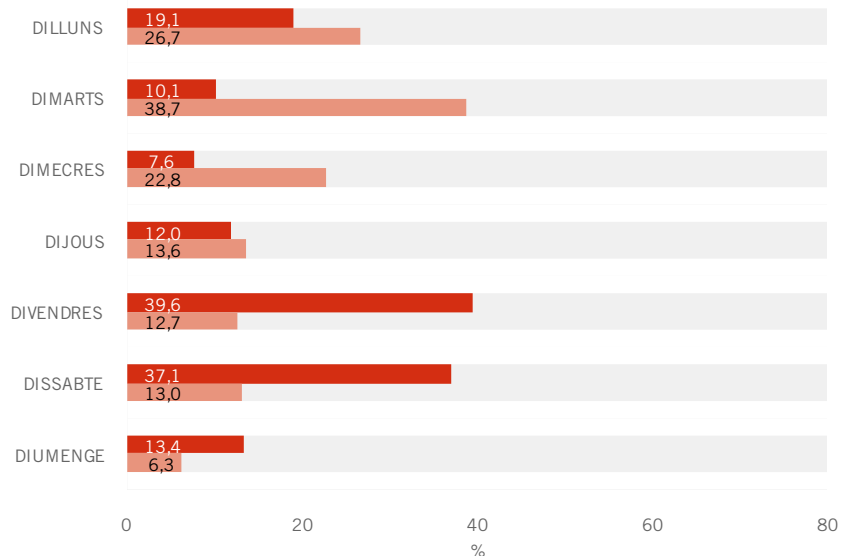


ELS HORARIS I LES VENDES

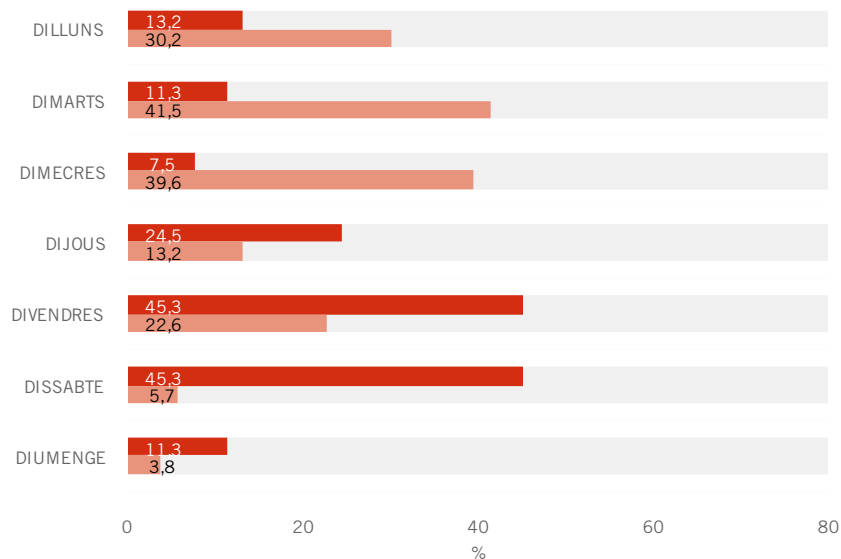
P3.- DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MÉS CLIENTS/FA MÉS SERVEIS

P4.- DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MENYS CLIENTS/FA MENYS SERVEIS

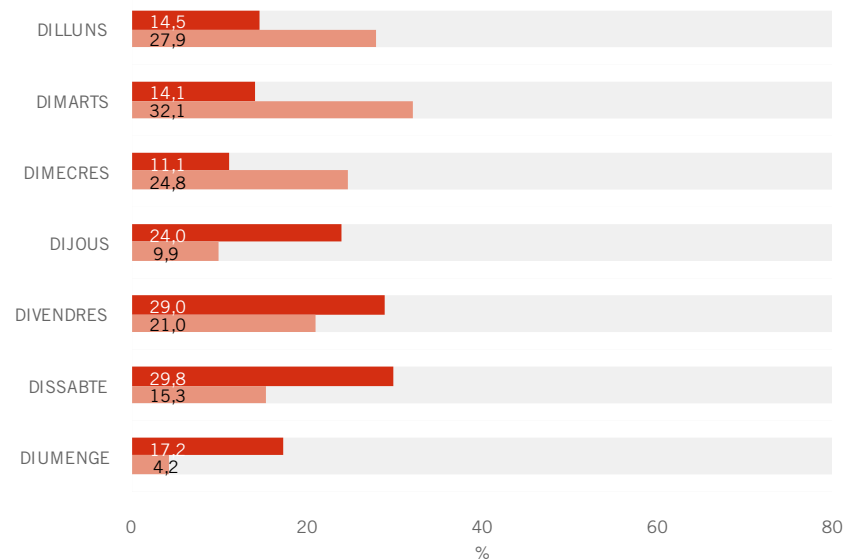
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



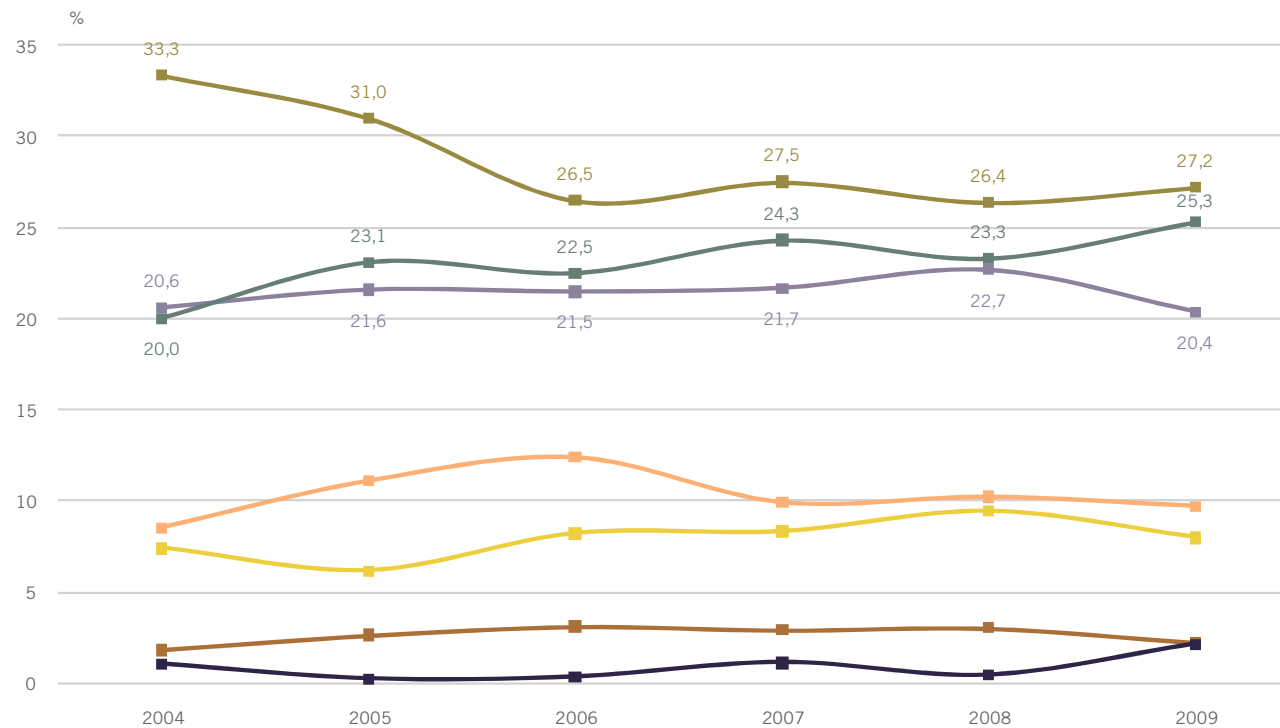
P4. **N** 1000
R Suma de les 3 respostes

Més
Menys



ELS HORARIS I LES VENDES

P5.- FRANJA HORÀRIA DE MÉS SERVEIS/CLIENTS



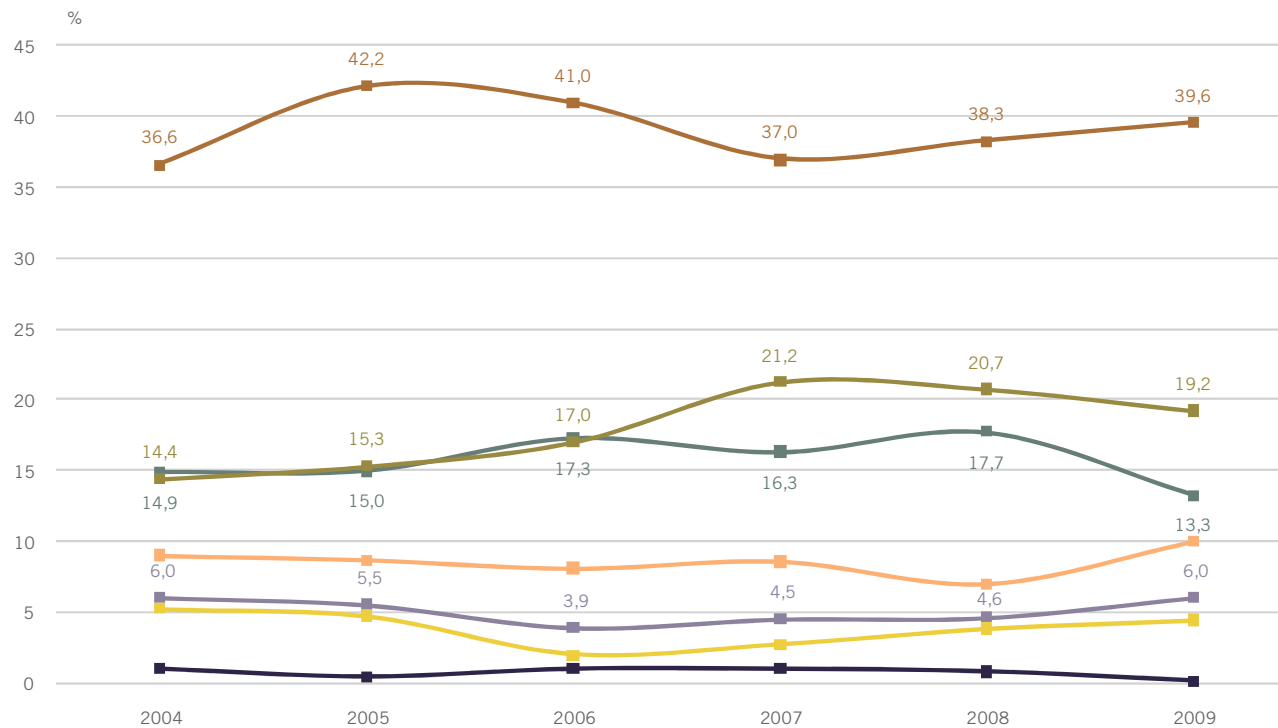
P5. N 1000

- Abans de les 10:00h
- De 10:01 a 12:00h
- De 12:01 a 14:00h
- De 14:01 a 17:00h
- De 17:01 a 19:00h
- De 19:01 a 20:00h
- A partir de les 20:01h



ELS HORARIS I LES VENDES

P6.- FRANJA HORÀRIA DE MENYS SERVEIS/CLIENTS



P6. N 1000

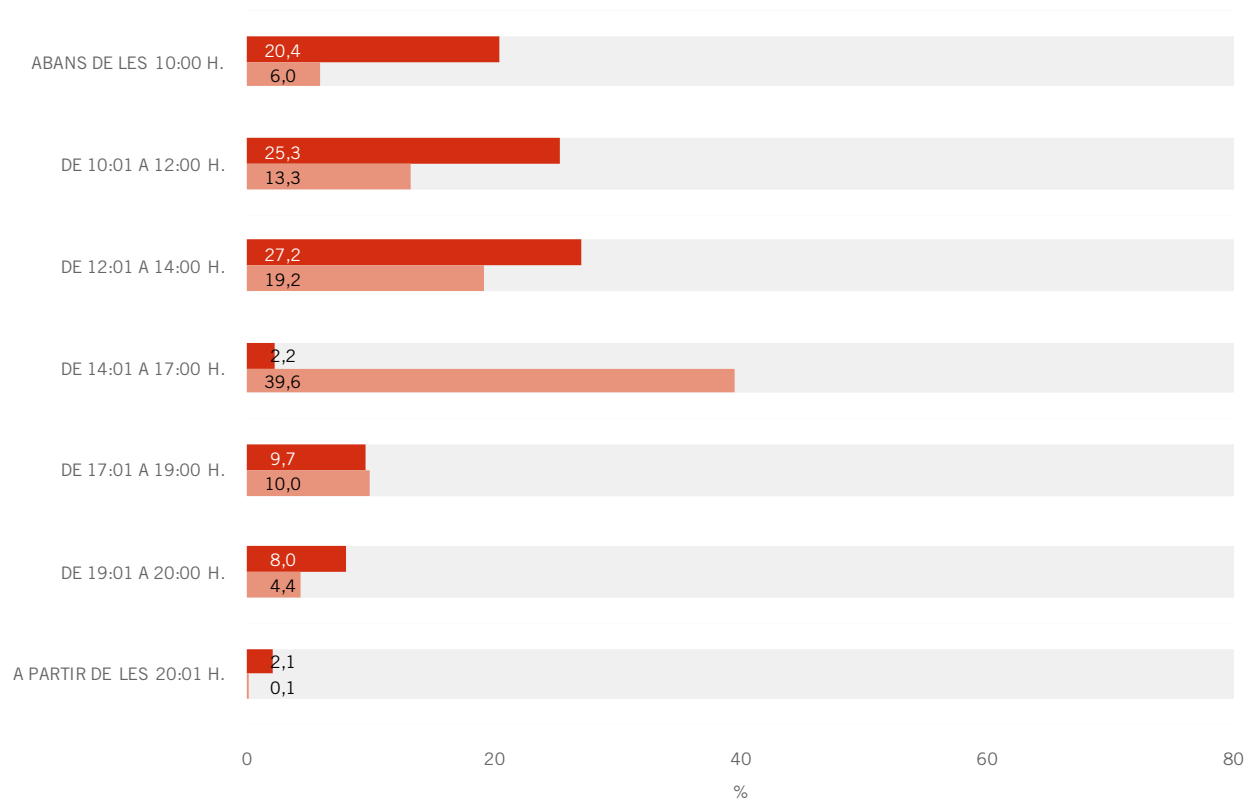
- Abans de les 10:00h
- De 10:01 a 12:00h
- De 12:01 a 14:00h
- De 14:01 a 17:00h
- De 17:01 a 19:00h
- De 19:01 a 20:00h
- A partir de les 20:01h



ELS HORARIS I LES VENDES

P5.- FRANJA HORÀRIA DE MÉS
SERVEIS/CLIENTS

P6.- FRANJA HORÀRIA DE MENYS
SERVEIS/CLIENTS



P5. N 1000

P6. N 1000

Més
Menys



ELS HORARIS I LES VENDES

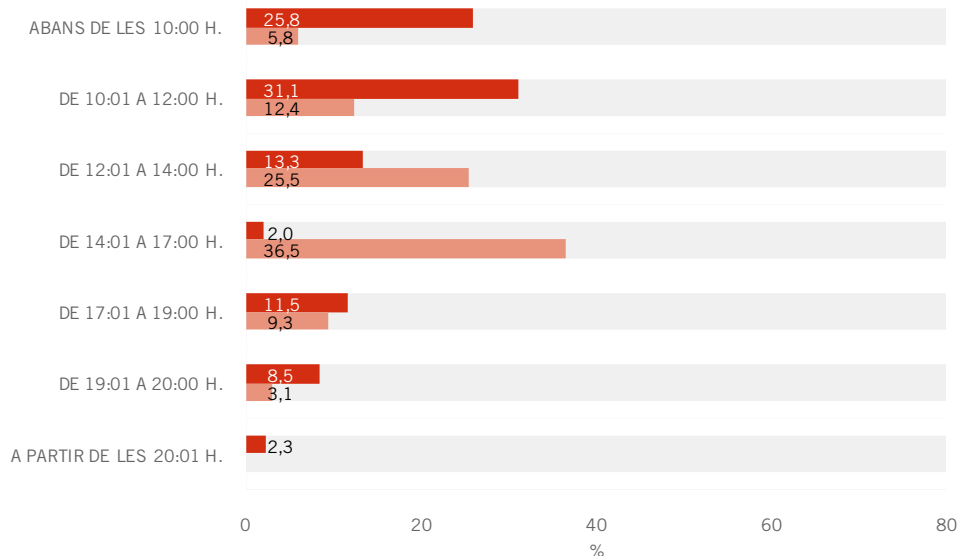
P5.- FRANJA HORÀRIA DE MÉS

SERVEIS/CLIENTS

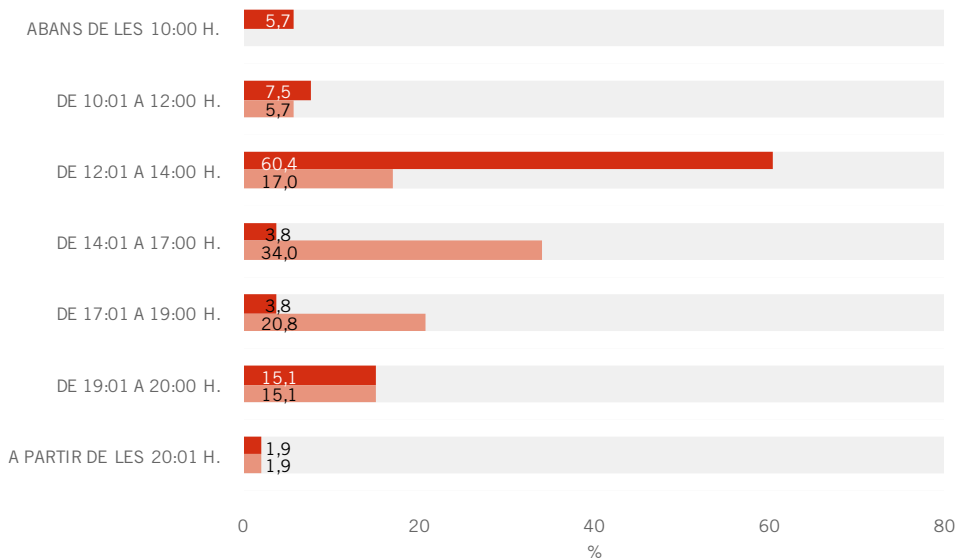
P6.- FRANJA HORÀRIA DE MENYS

SERVEIS/CLIENTS

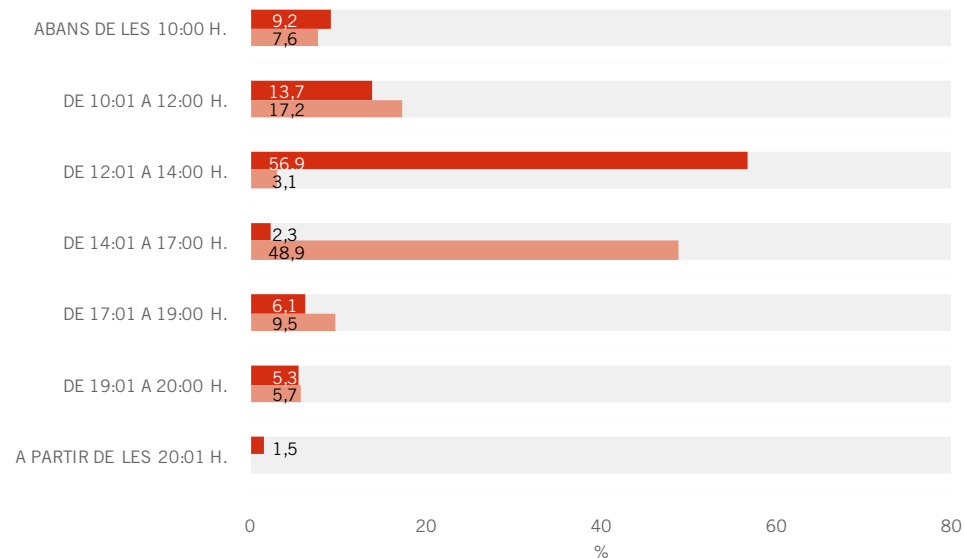
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P5. N 1000

P6. N 1000

■ Més
■ Menys



ELS HORARIS I LES VENDES

P7.- DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT

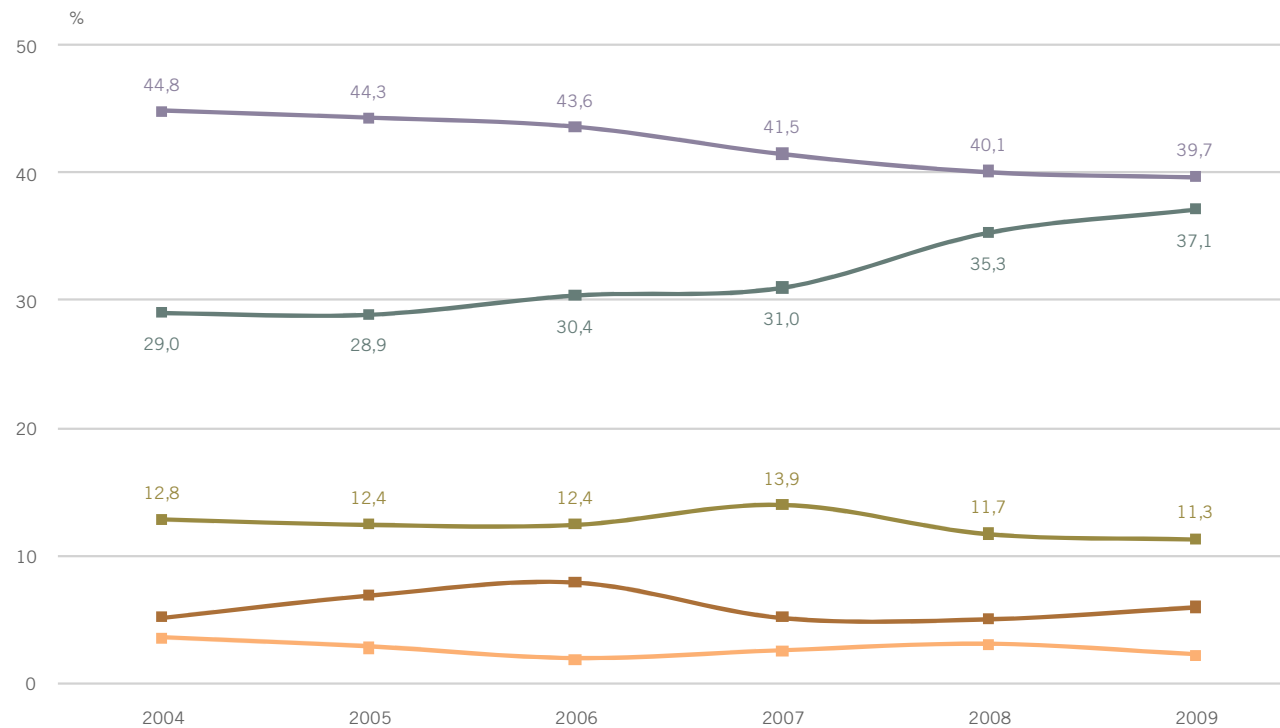
	2004	2005	2006	2007	2008	2009
DILLUNS	94,2	92,8	91,5	93,9	94,3	93,4
DIMARTS	98,1	97,7	98,7	97,1	97,9	98,4
DIMECRES	98,3	99,0	98,8	98,2	98,7	99,2
DIJOUS	99,4	98,9	99,1	99,1	98,9	99,1
DIVENDRES	99,9	99,9	100,0	99,9	99,9	100,0
DISSABTE	83,7	84,8	85,7	83,6	85,3	86,5
DIUMENGE	41,7	42,8	43,4	44,0	47,7	48,5
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P7. N 1000



ELS HORARIS I LES VENDES

P7.- COMBINACIONS DE DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT



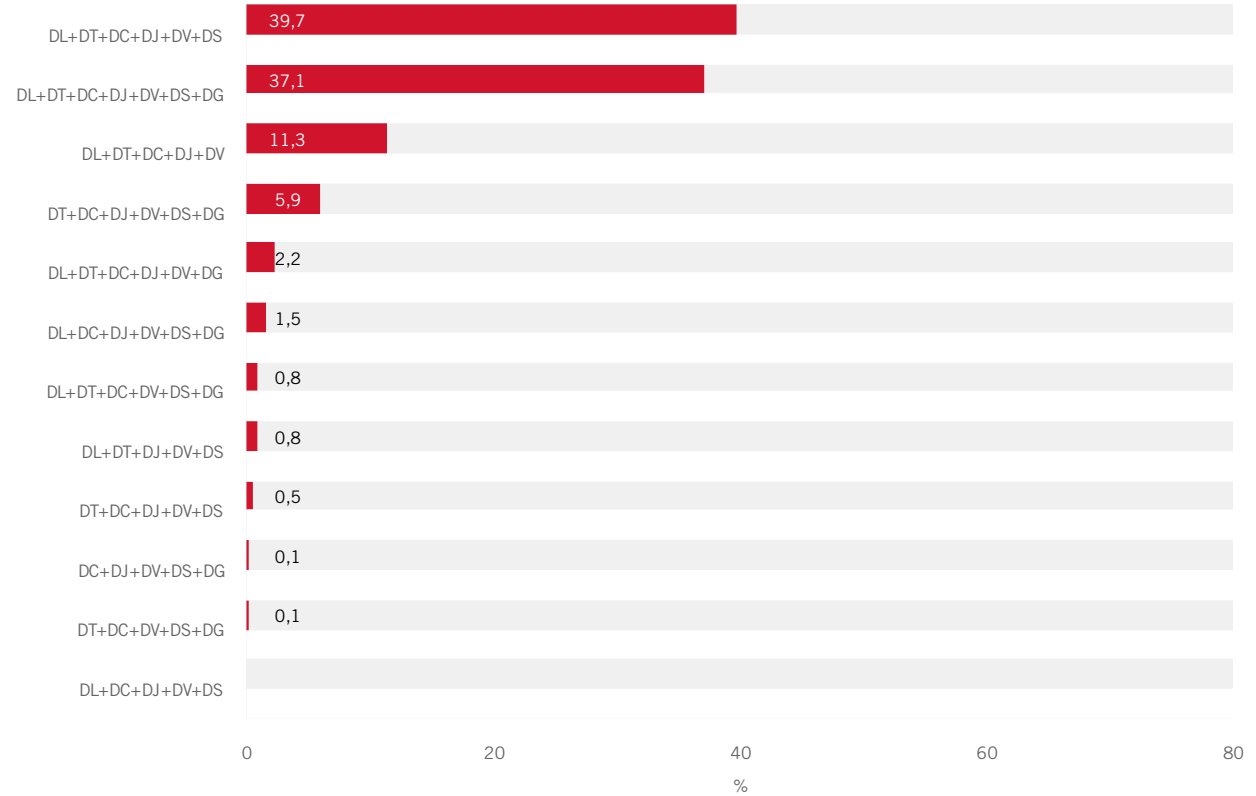
P7. N 1000

- DL+DT+DC+DJ+DV+DS
- DL+DT+DC+DJ+DV+DS+DG
- DL+DT+DC+DJ+DV
- DT+DC+DJ+DV+DS+DG
- DL+DT+DC+DJ+DV+DG



ELS HORARIS I LES VENDES

P7.- COMBINACIONS DE DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT

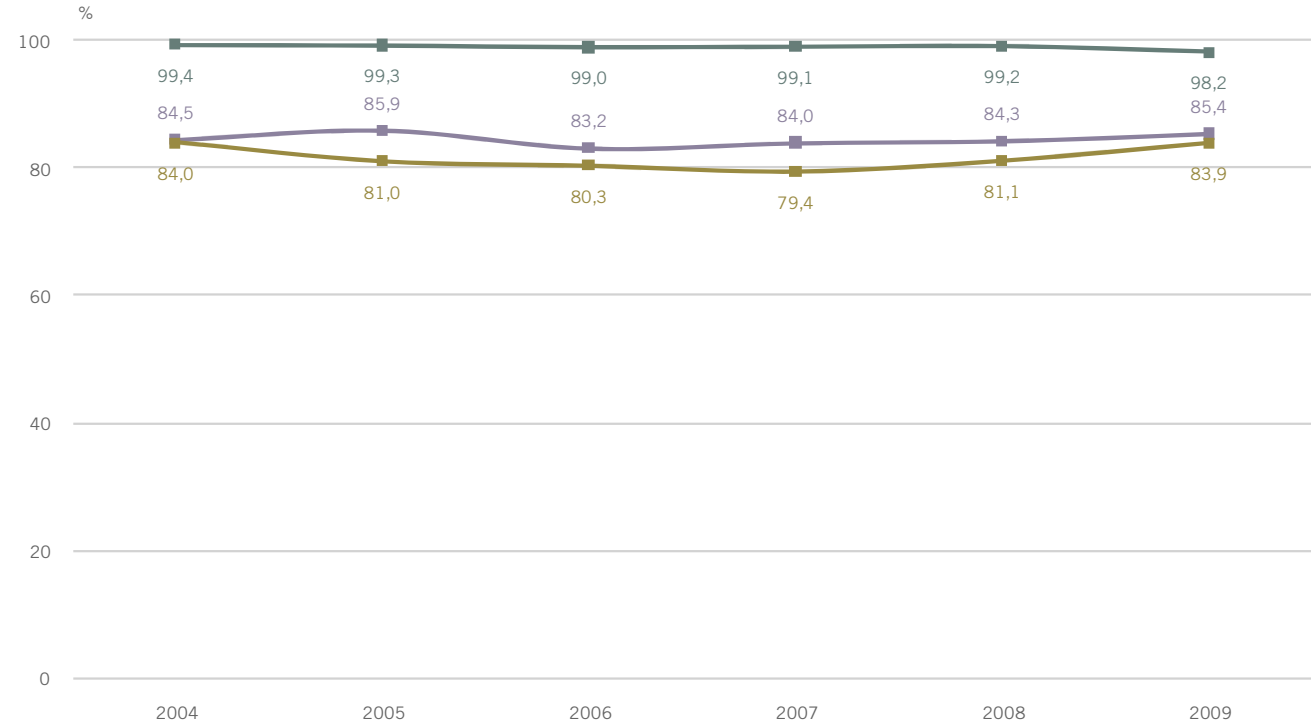


P7. N 1000



ELS HORARIS I LES VENDES

P7.- OBRE DE DILLUNS A DIVENDRES
EN L'HORARI DE:



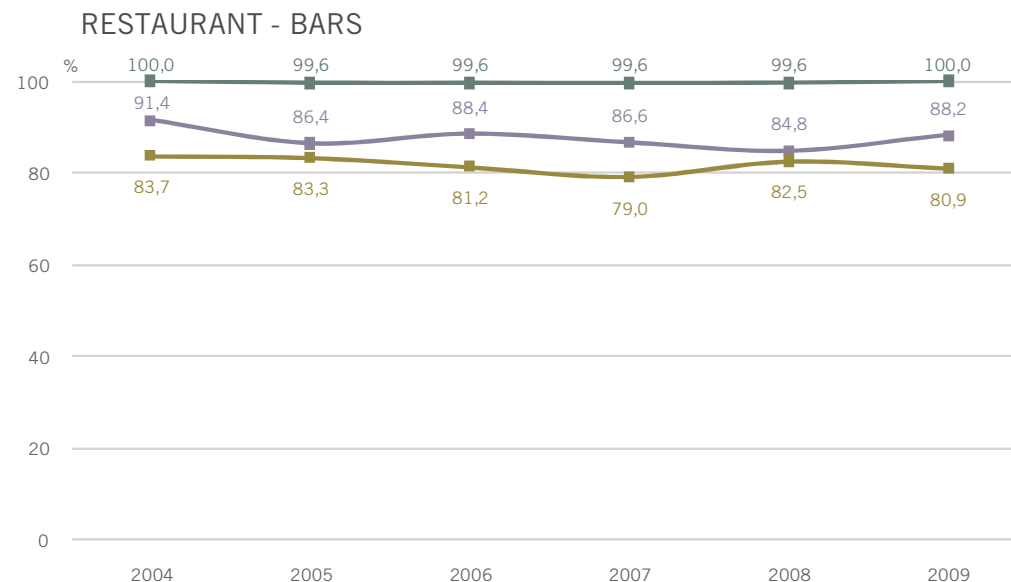
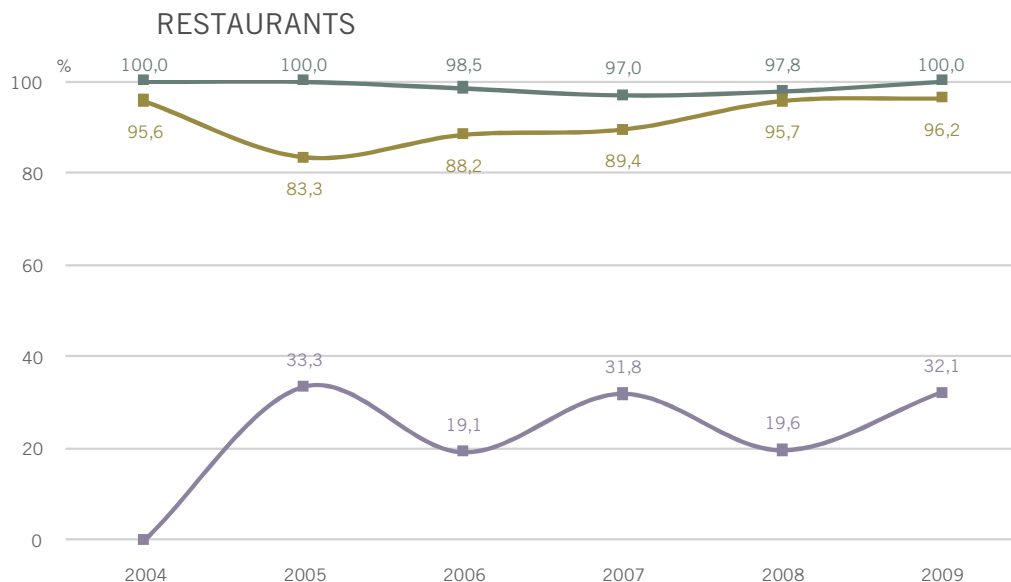
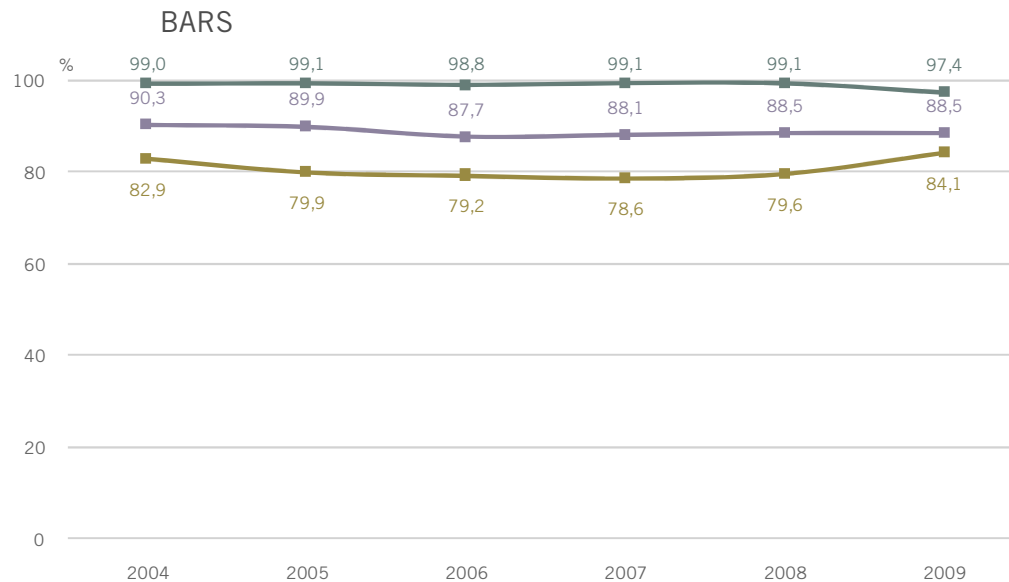
P7. N 1000

- Esmorzar
- Dinar
- Sopar



ELS HORARIS I LES VENDES

P7.-OBRE DE DILLUNS A DIVENDRES EN L'HORARI DE:



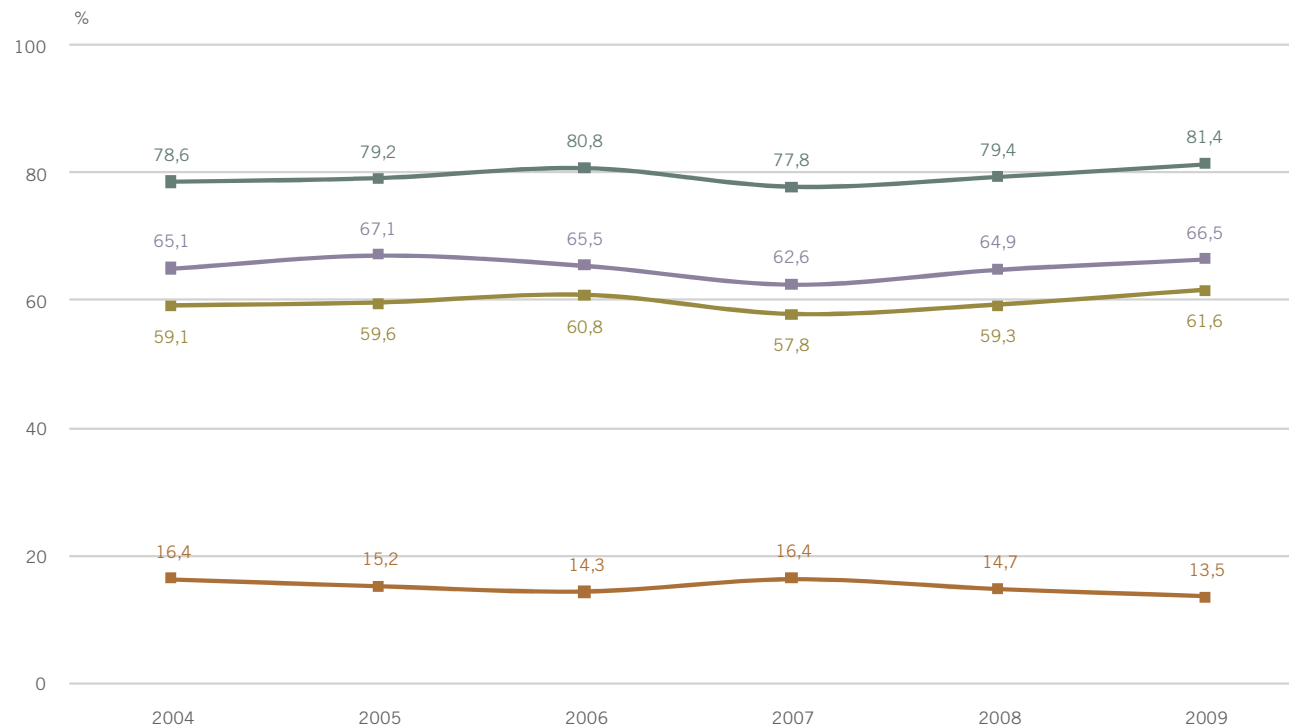
P7. N 1000

- Esmorzar
- Dinar
- Sopar



ELS HORARIS I LES VENDES

P7.-OBRE DISSABTE EN L'HORARI DE:



P7. N 1000

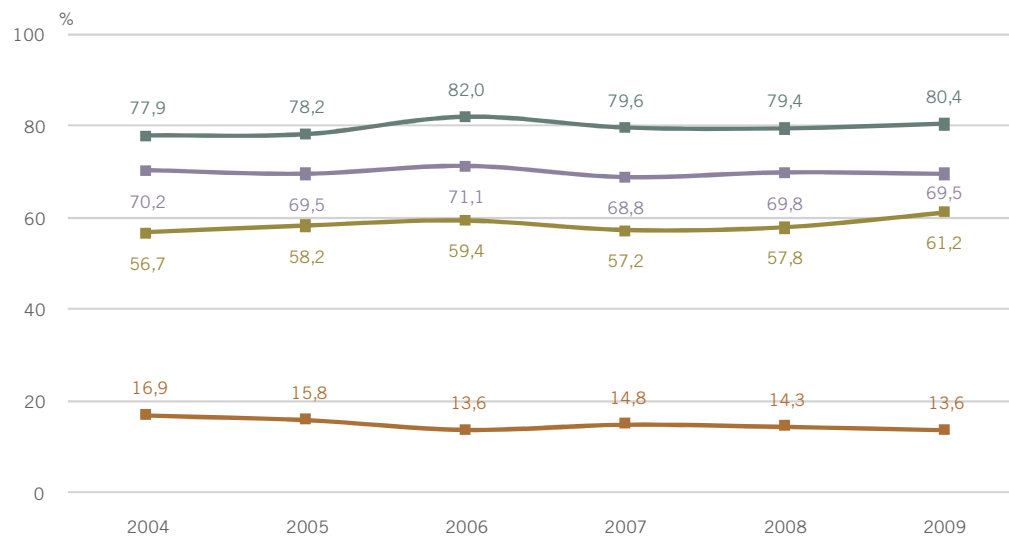
- Esmorzar
- Dinar
- Sopar
- No obre



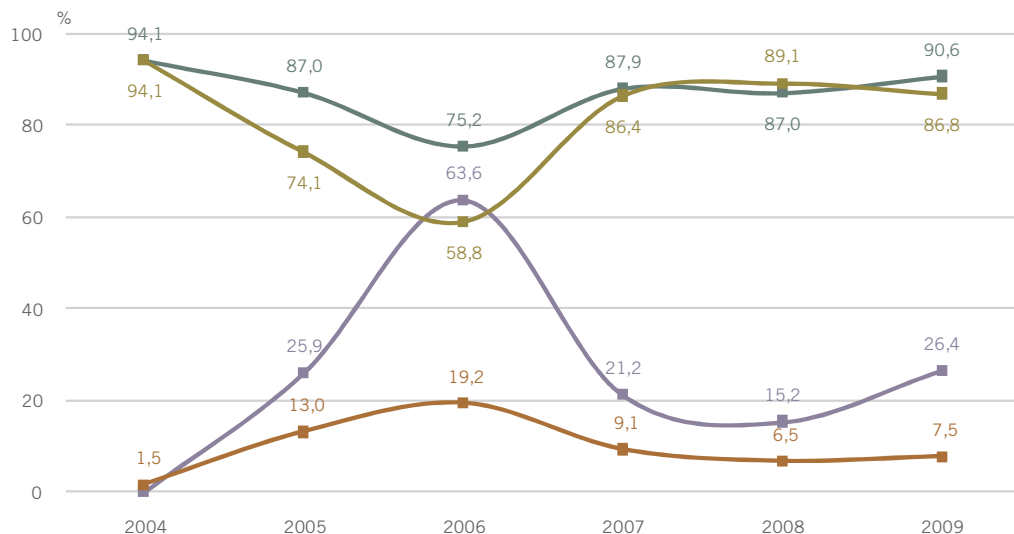
ELS HORARIS I LES VENDES

P7.-OBRE DISSABTE EN L'HORARI DE:

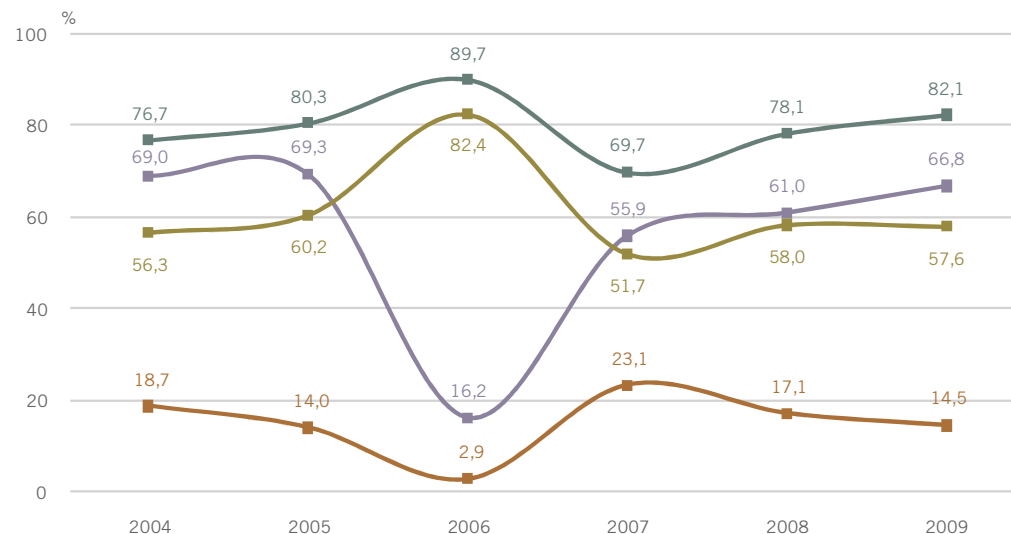
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



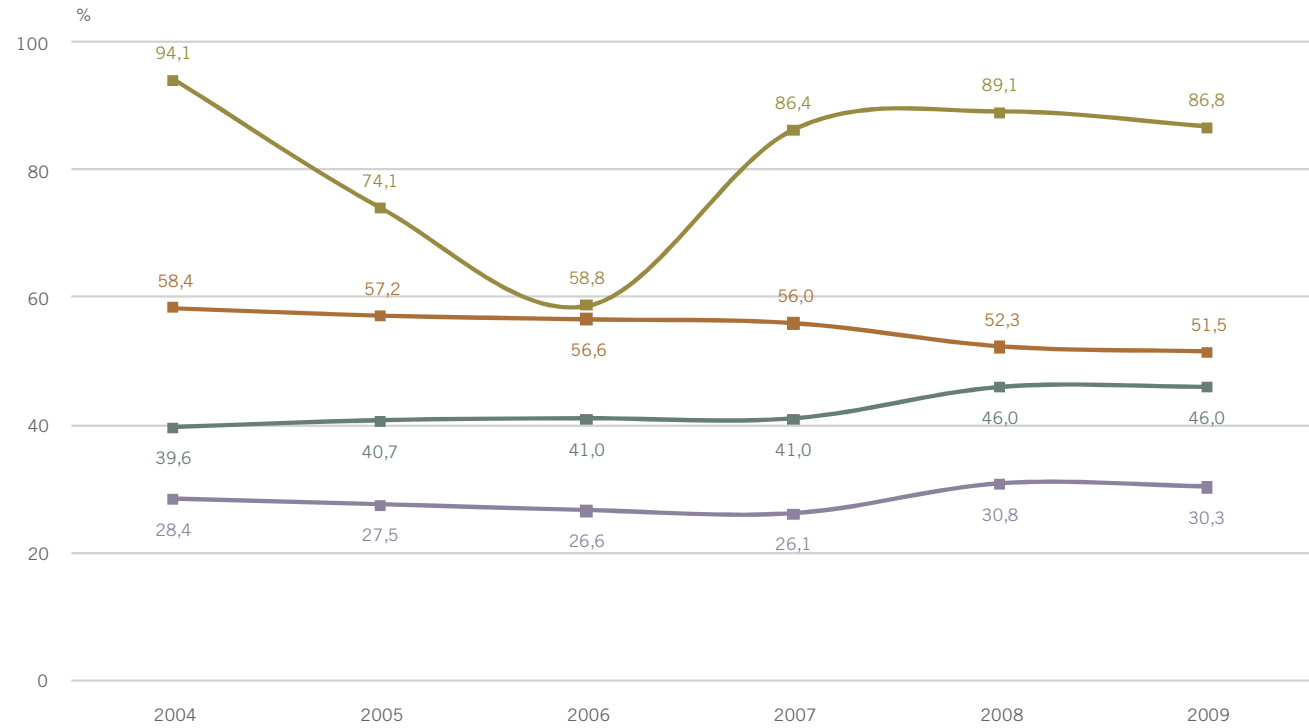
P7. N 1000

- Esmorzar
- Dinar
- Sopar
- No obre



ELS HORARIS I LES VENDES

P7.-OBRE DIUMENGE EN L'HORARI DE:



P7. N 1000

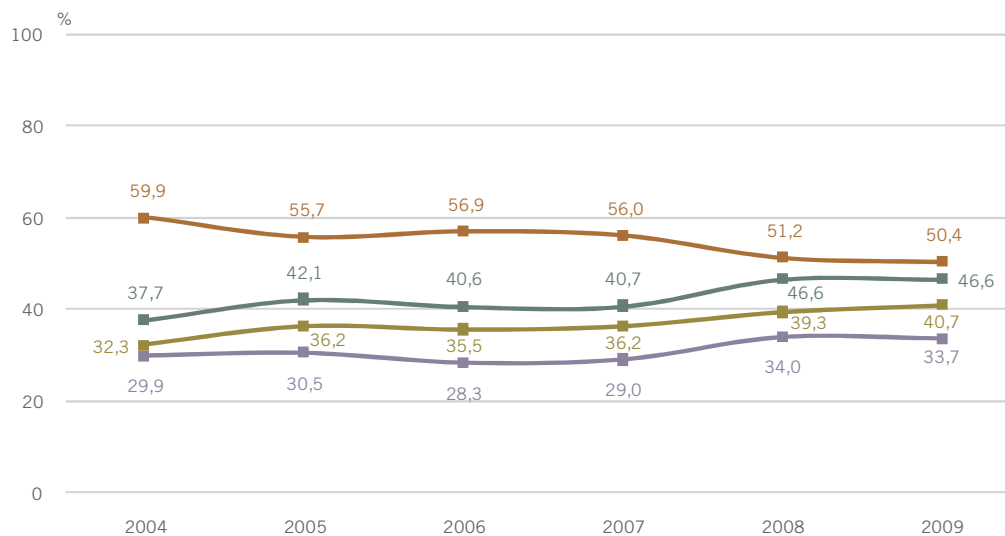
- Esmorzar
- Dinar
- Sopar
- No obre



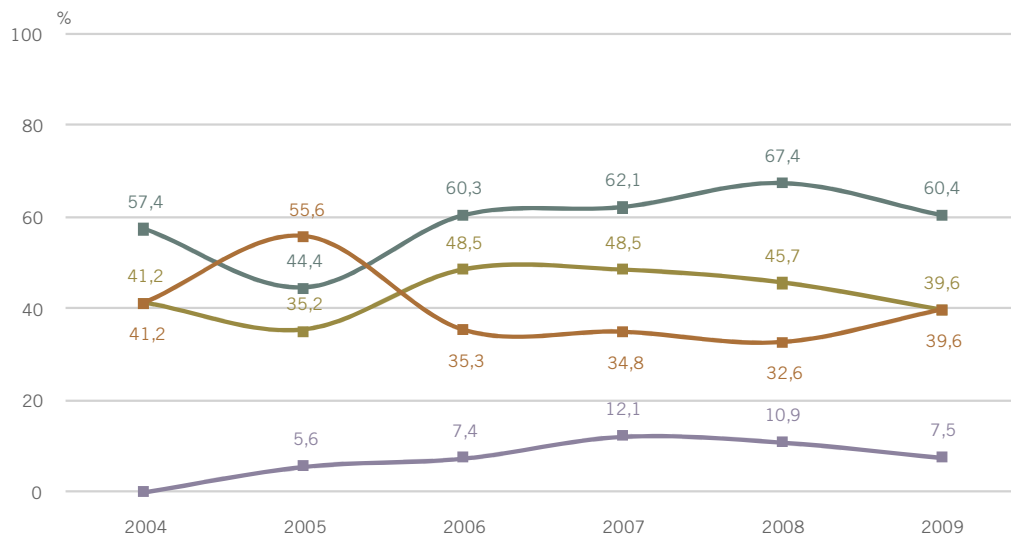
ELS HORARIS I LES VENDES

P7.-OBRE DIUMENGE EN L'HORARI DE:

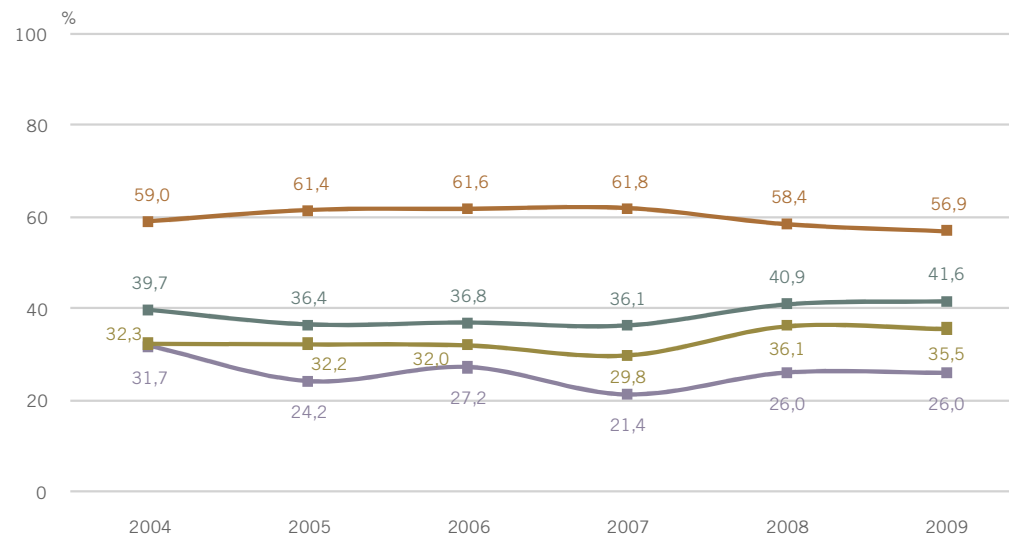
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P7. N 1000

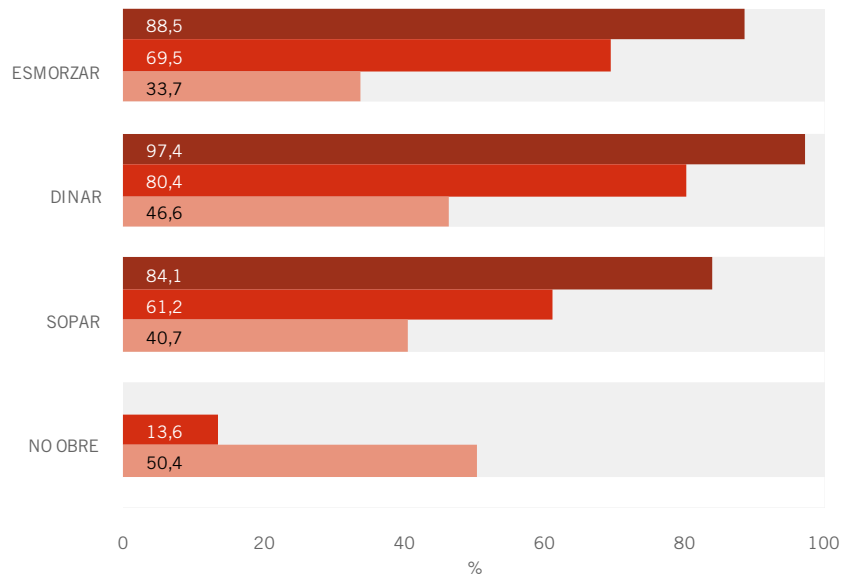
- Esmorzar
- Dinar
- Sopar
- No obre



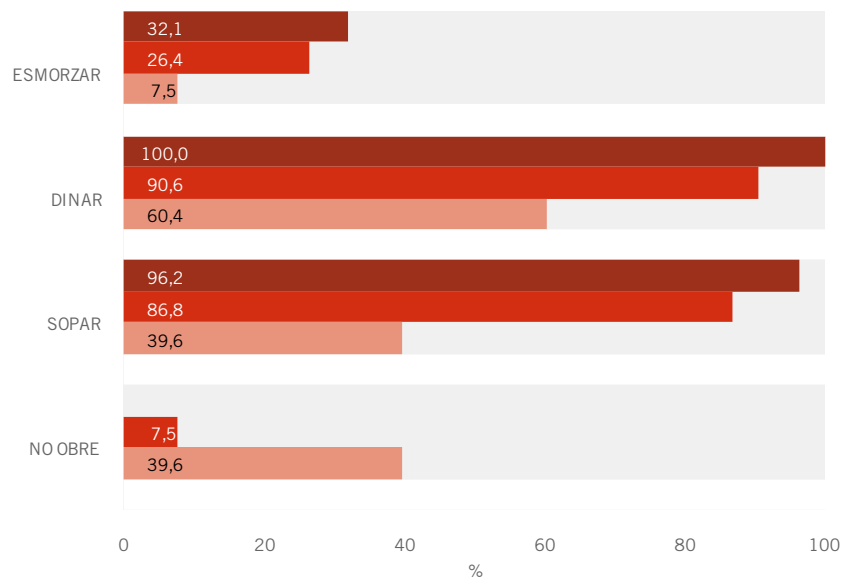
ELS HORARIS I LES VENDES

P7.- OBRE EN HORARI DE :

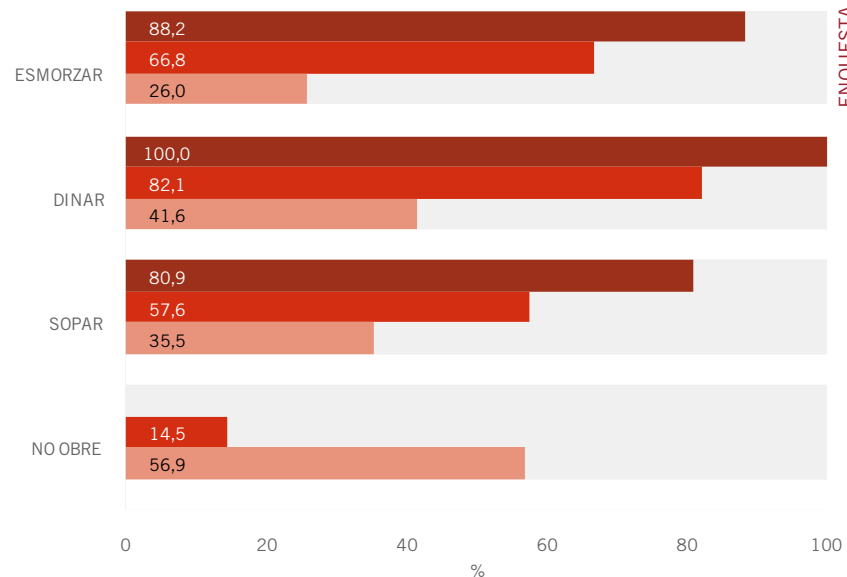
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P7. N 1000

- De dilluns a divendres
- Dissabte
- Diumenge



ELS HORARIS I LES VENDES

RESUM:

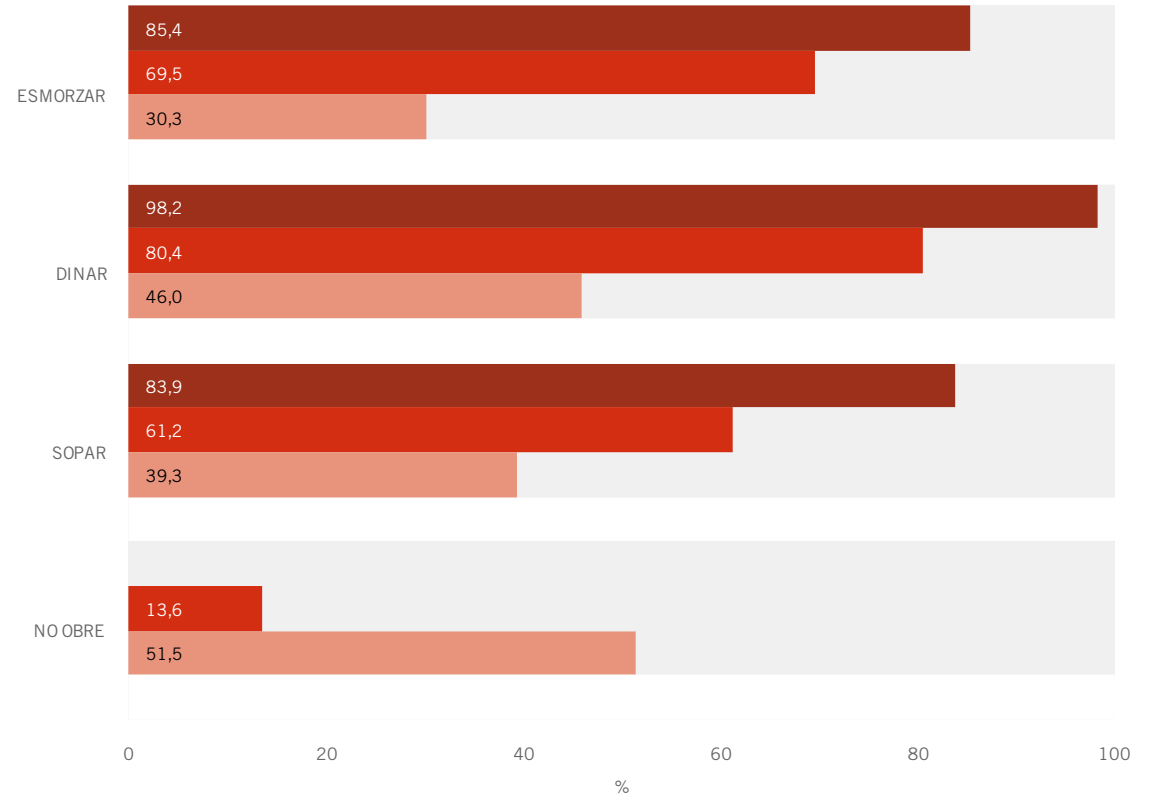
	2009	Sector Restauració		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
NOMBRE DE DIES QUE OBRE A LA SETMANA	6,3	6,3	6,4	6,2
NOMBRE D'HORES QUE OBRE A LA SETMANA	82:45:07	83:46:45	66:47:15	83:17:44
NOMBRE HORES QUE OBRE AL DIA	13:11:31	13:19:25	10:22:49	13:25:01
N	(1000)	(685)	(53)	(262)

P7. N 1000



ELS HORARIS I LES VENDES

P7.- OBRE EN HORARI DE :



P7. N 1000

- De dilluns a divendres
- Dissabte
- Diumenge



ELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ ELS SERVEIS

ELS SERVEIS

Pagament amb targeta: Dins del sector de restauració, el 31,2% dels establiments preguntats disposa de la possibilitat de pagar amb targetes (el 3% més que el 2008); en el cas dels restaurants, aquest percentatge és del 81,1% i en anys anteriors encara era més alt; per altra banda, són pocs els bars que ofereixen aquesta possibilitat, només el 17,4%.

El percentatge sobre el total de cobraments del darrer mes que representa el pagament amb targeta és del 19,0% (aquesta xifra és menor a les de 2007 que era el 22,6% i de 2008 que era el 22,3%).

Evolució dels preus: En el 50% dels casos un **café** val 1 euro i en el 30% dels casos 1,05 o 1,10 euros. Entre el 2008 i el 2009 es dona un increment del preu del **café**, ja que d'1 euro passa a 1,05 euros (5,2% d'augment).

La **cervesa** i els **refrescs** presenten un ventall

més ampli de preus, entre 1,30 € i 2,00 €, i el preu més freqüent se situa a 1,50 €. La cervesa entre el 2008 i el 2009 d'1,50 € passa a 1,58 €, per tant s'encareix el 5,1%. En el mateix període els refrescs d'1,50 € salten a 1,55 € i costen el 3,5% més.

De 2004 a 2009, els preus de les begudes testades en bars i restaurants s'han encarat gradualment; el **café** 20 cèntims, i la cervesa o els refrescs 30 cèntims.

En canvi, el preu del **menú** darrerament es manté, ja que el 2008 era de 9,50 € i el 2009 és de 9,44 €.

Però si es tenen presents els últims cinc anys, els menús també s'han encarat en 1,10 €. cars. Ara bé, no tots aquests anys han sofert una puja, ja que n'hi ha que el seu preu es manté i d'altres que augmenta, i quan puja (que sol ser cada dos anys) ho fa en un percentatge molt més alt que l'IPC anual.

Els restaurants i bars més cars es localitzen als districtes de Ciutat Vella, Eixample, Les Corts i Sarrià-Sant Gervasi.

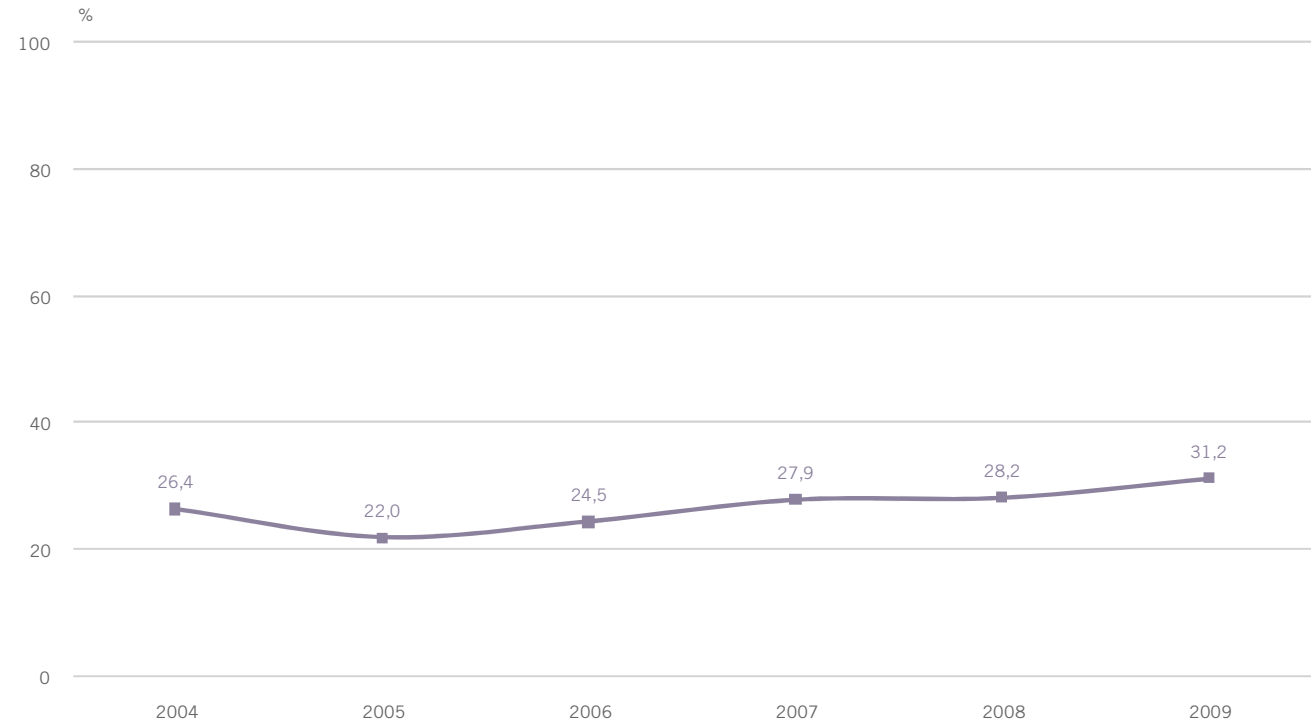
Un dia laborable se serveixen 29,6 coberts (mitjana); concretament, els restaurants fan 45,7 menjars.

Vals restaurant: El 23,0% dels establiments visitats disposa de xecs-restaurant, sobretot els restaurants (52,8%) i els bars-restaurants (46,6%). Els vals més habituals són: Ticket-Restaurant (93,9%) i Cheque-Gourmet (66,1%) i Sodexho (60,9%); el Credit Restaurant ja suposa actualment el 12,6% del total de vals i el Buenmenu el 6,1%. Es paga una comissió mitjana del 3,9%.

AGEDI, SGAE: El 22,6% dels establiments visitats diu pagar una comissió en concepte de drets d'autor.els bars-restaurant són els que més cotitzen per aquest concepte (32,4%).

ELS SERVEIS

P37.- EL SEU ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETES

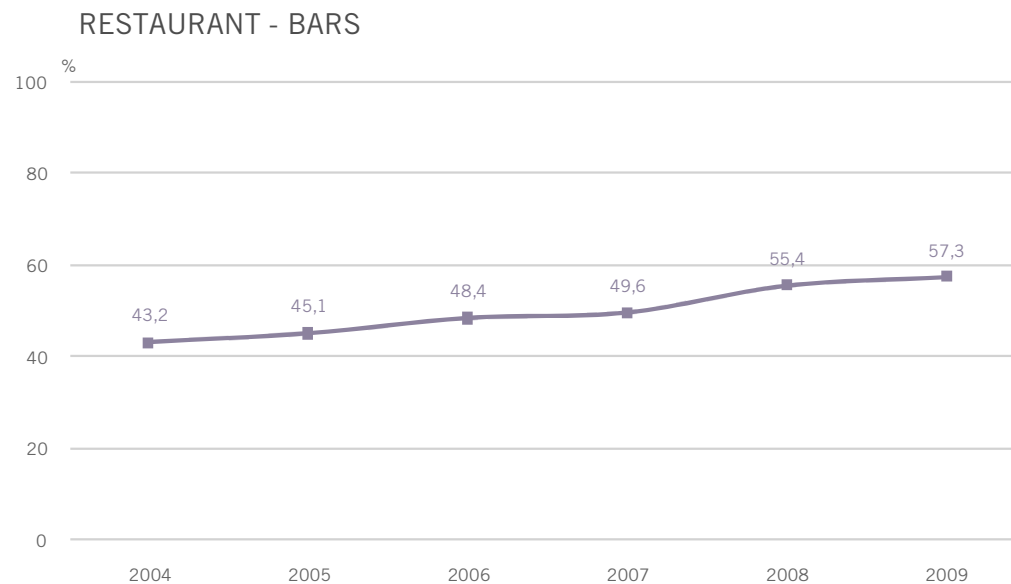
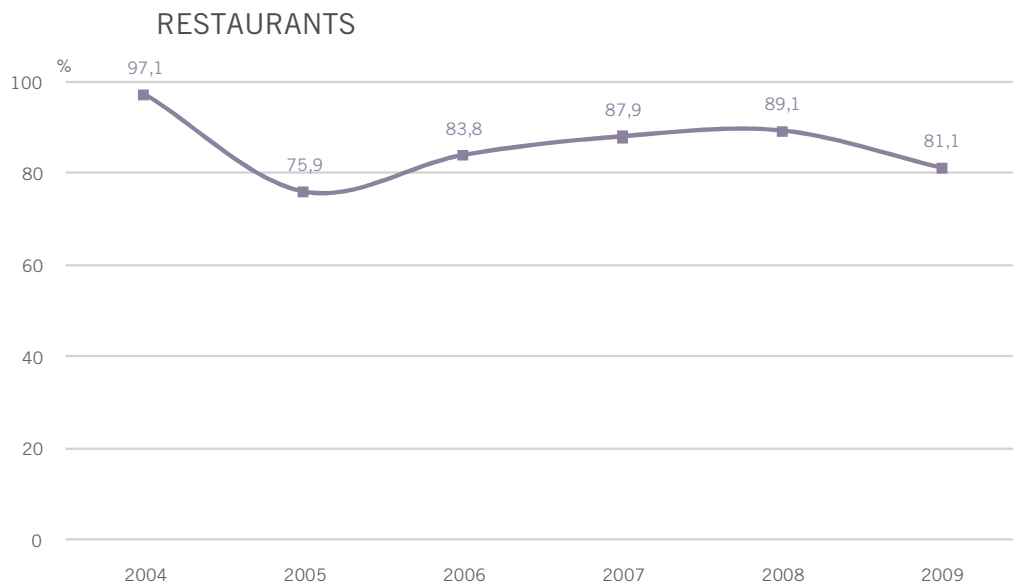
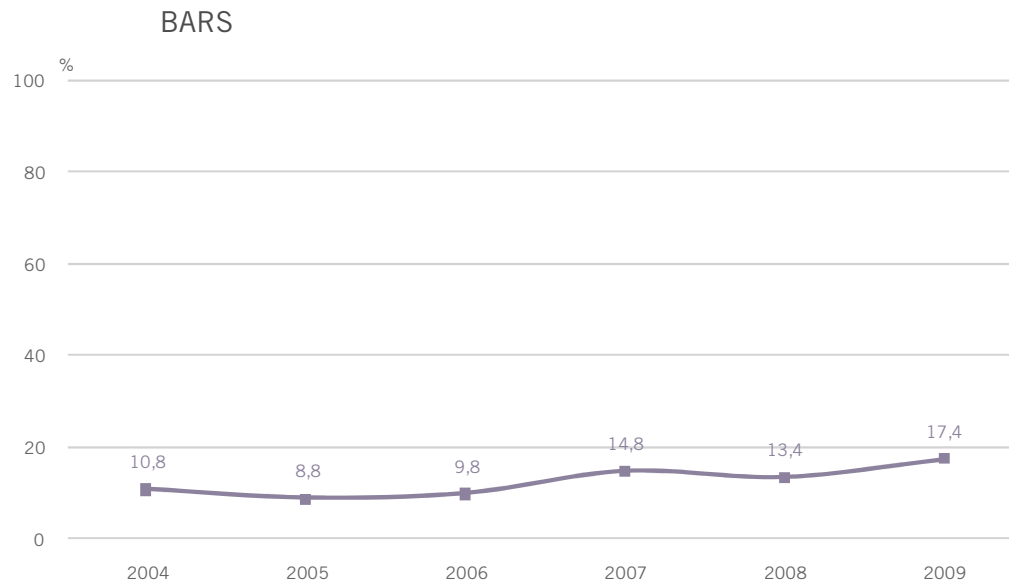


P37. N 1000



ELS SERVEIS

P37.- EL SEU ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETES

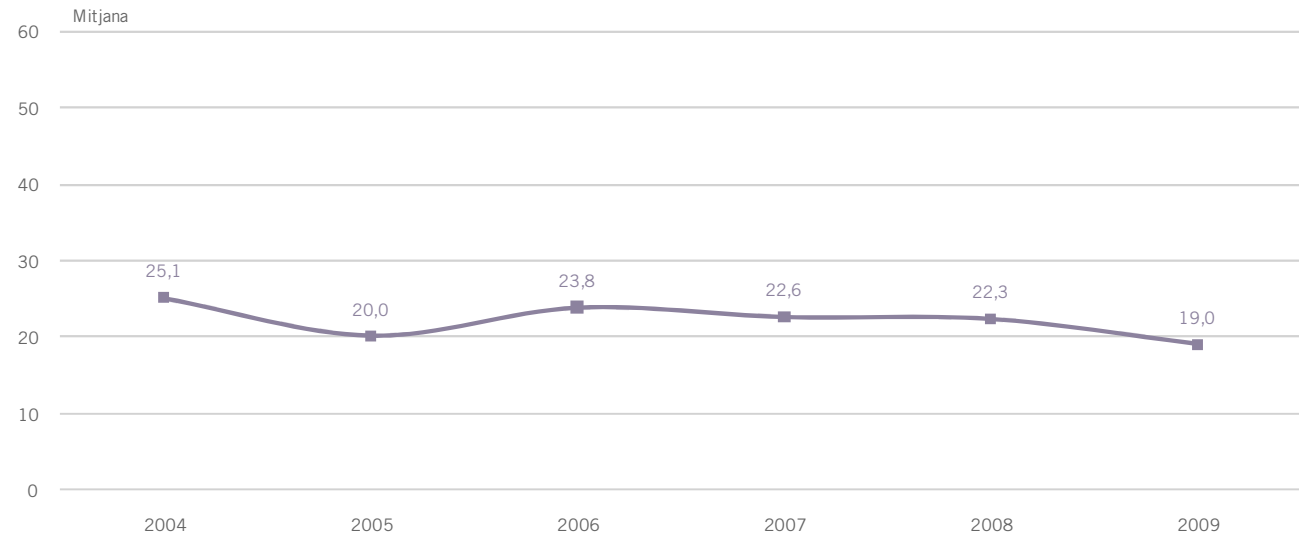


P37. N 1000



ELS SERVEIS

P38.- PERCENTATGE SOBRE EL TOTAL DE COBRAMENTS QUE REPRESENTA EL PAGAMENT AMB TARGETA EL DARRER MES (PREU EN EUROS)



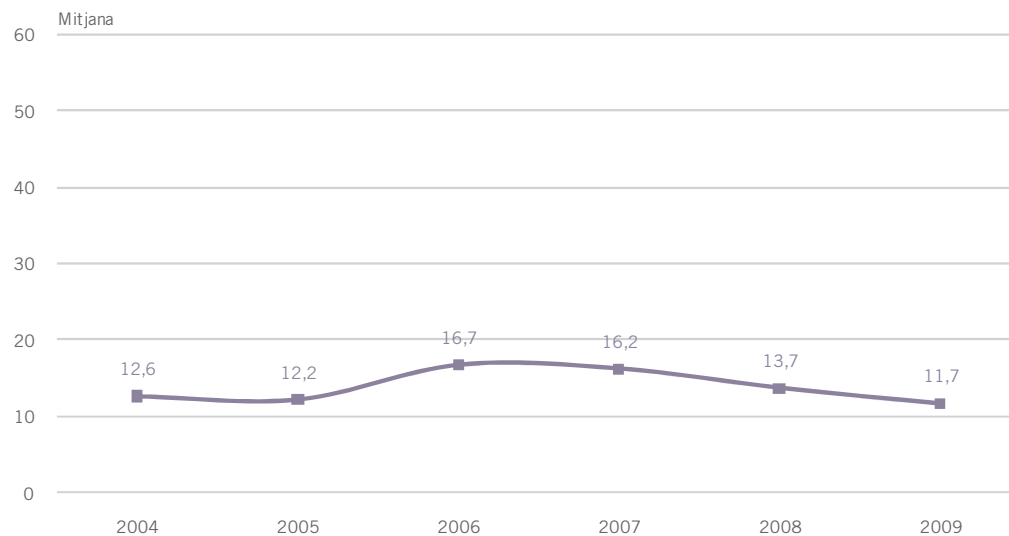
P39. **B** Cas de tenir pagament amb targetes
N 312



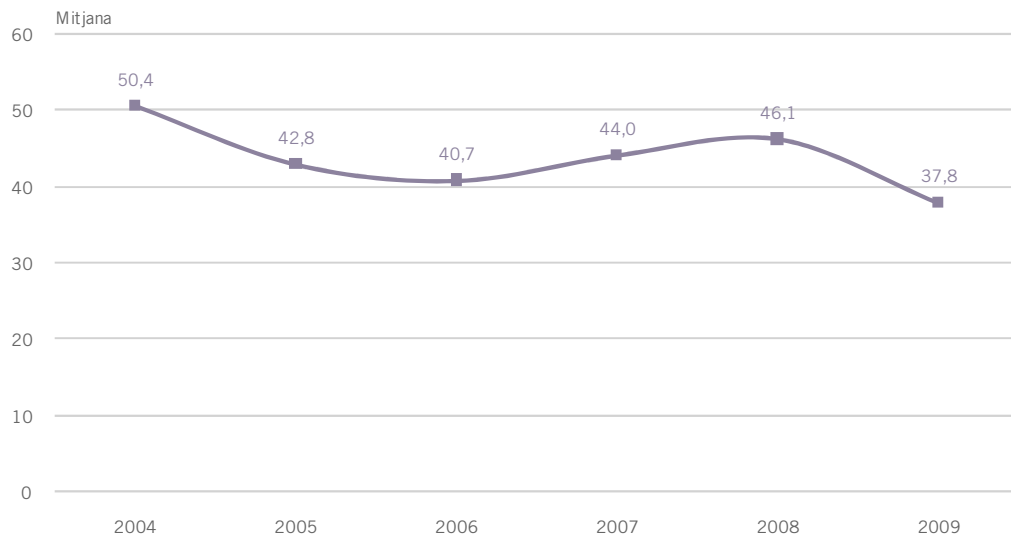
ELS SERVEIS

P39.- PERCENTATGE SOBRE EL TOTAL DE COBRAMENTS QUE REPRESENTA EL PAGAMENT AMB TARGETA EL DARRER MES MITJANES PER TIPUS (PREU EN EUROS)

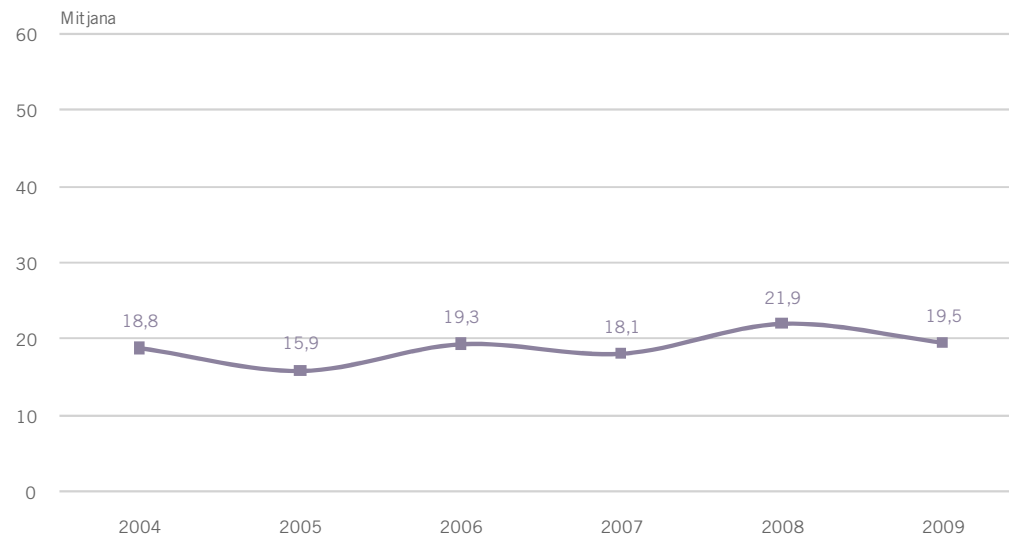
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P39. **B** Cas de tenir pagament amb targetes
N 312



ELS SERVEIS

P39.- EM PODRÍA DIR EL PREU

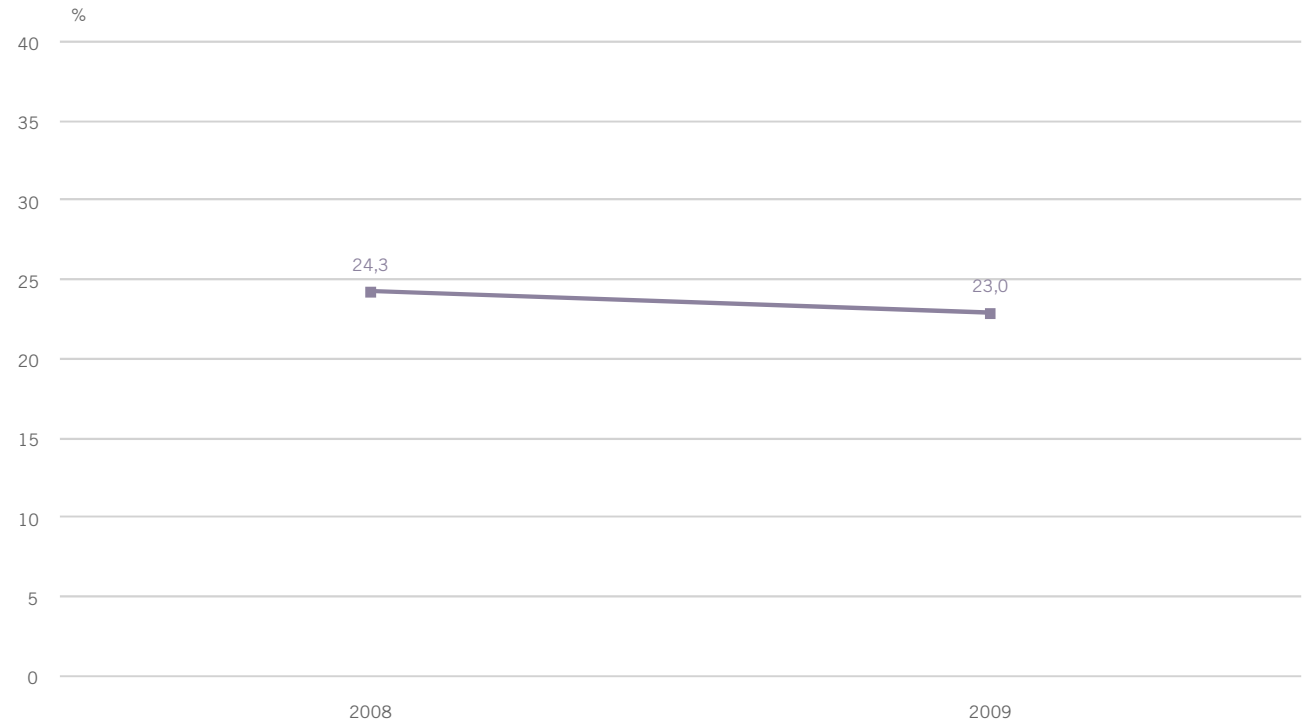
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Increment				
							2004/ 2005	2005/ 2006	2006/ 2007	2007/ 2008	2008/ 2009
UN CAFÈ	0,84 €	0,88 €	0,94 €	0,99 €	1,00 €	1,05 €	4,8%	6,8%	5,3%	1,0%	5,2%
UNA CERVESA	1,27 €	1,28 €	1,38 €	1,44 €	1,50 €	1,58 €	0,8%	7,8%	4,3%	4,2%	5,1%
UN REFRESC	1,26 €	1,29 €	1,36 €	1,44 €	1,50 €	1,55 €	2,4%	5,4%	5,9%	4,2%	3,5%
UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE	8,34 €	8,06 €	8,95 €	8,86 €	9,50 €	9,44 €	- 3,4%	11,0%	- 1,0%	7,2%	- 0,7%

P39. N 1000



ELS SERVEIS

P42.- L'ESTABLIMENT TÉ VALS-MENJAR

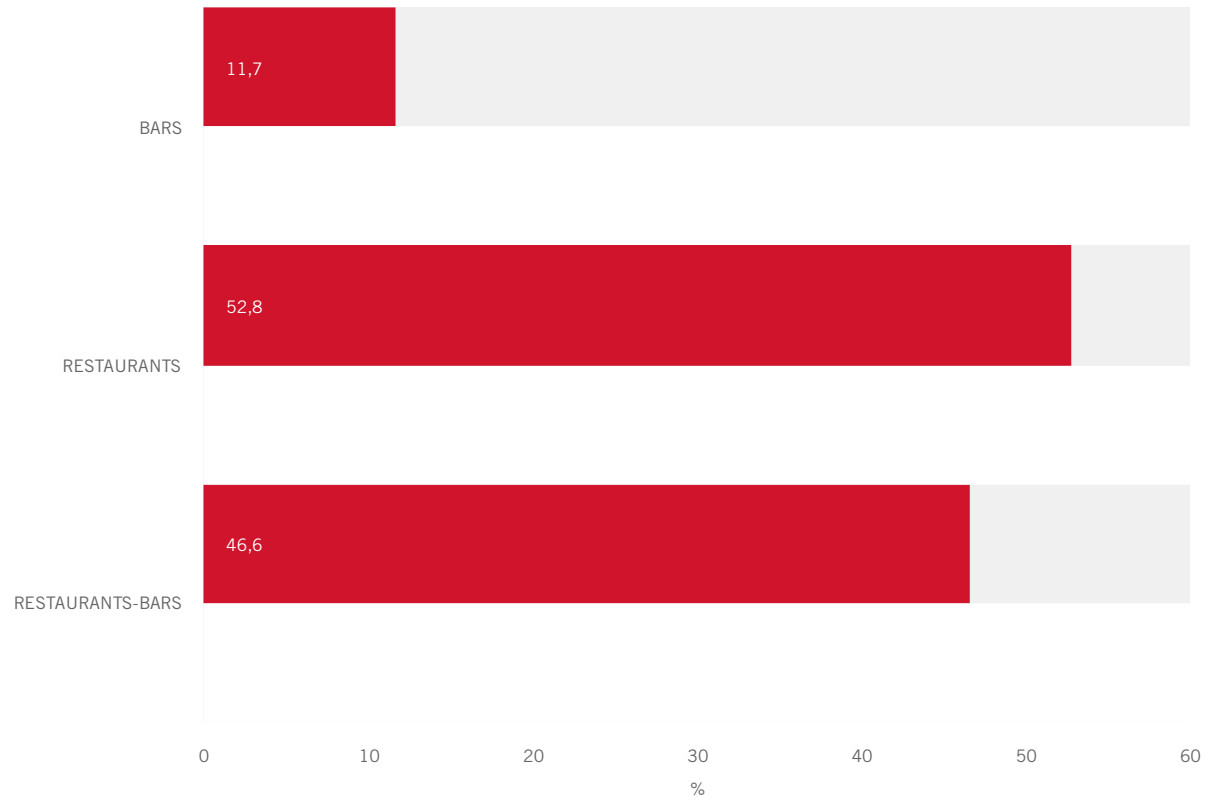


P42. **B** A partir de la segona onada
N 1000



ELS SERVEIS

P42.- L'ESTABLIMENT TÉ VALS-MENJAR

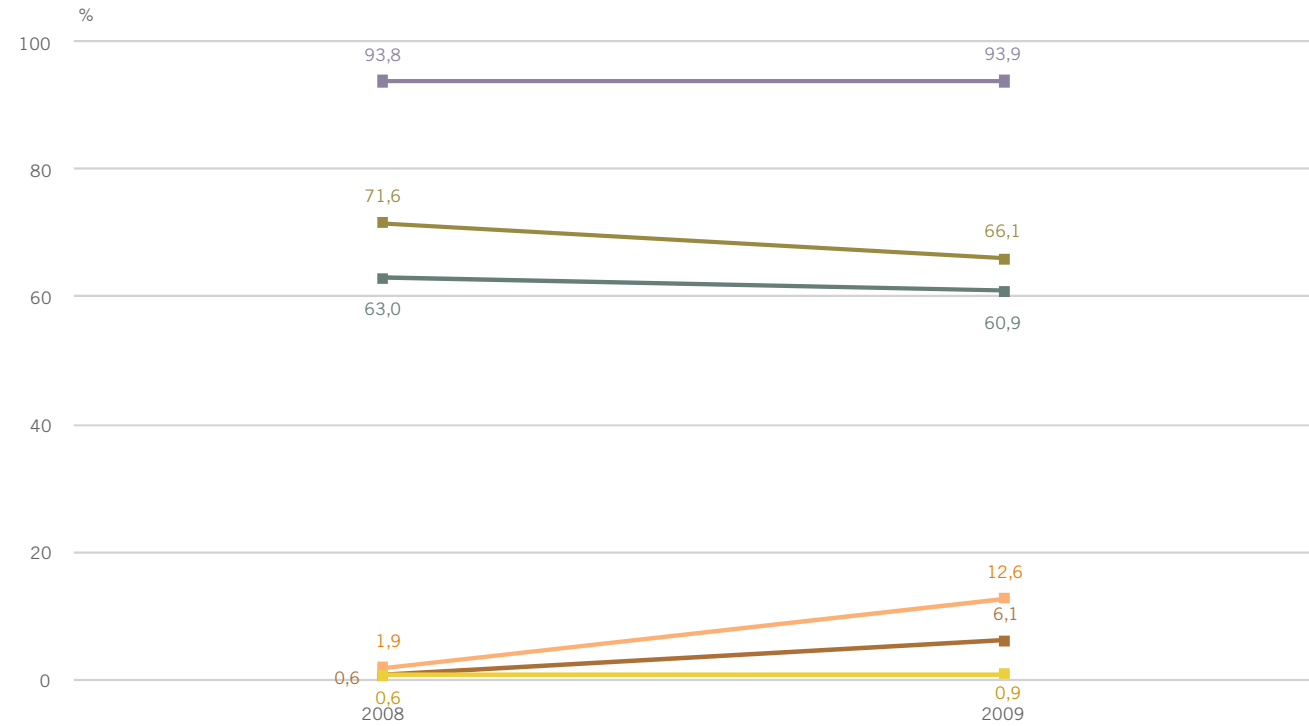


P42. **B** A partir de la segona onada
N 1000



ELS SERVEIS

P42A.- QUIN O QUINS D'AQUESTS?



P42A. **B** Establiments que tenen vals-menjar
N 230
R Multirespota

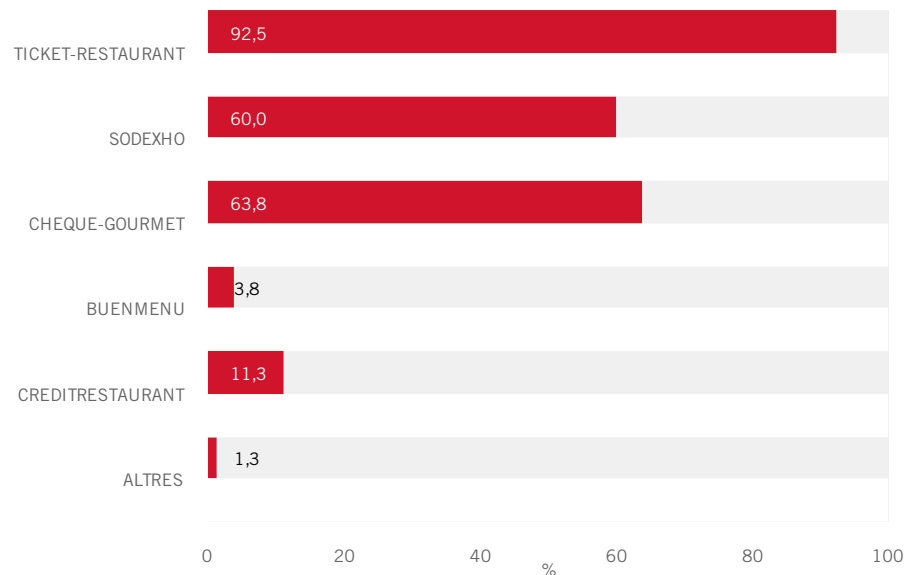
Ticket-Restaurant
Sodexho
Cheque-Gourmet
Buenmenu
Credit Restaurant
Altres



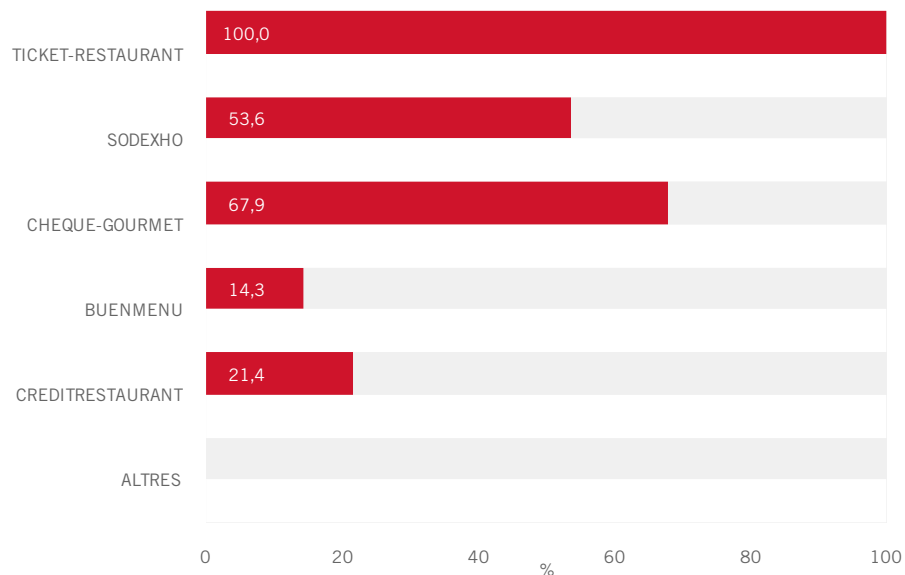
ELS SERVEIS

P42A.- EL SEU ESTABLIMENT TÉ VALS-MENJAR:

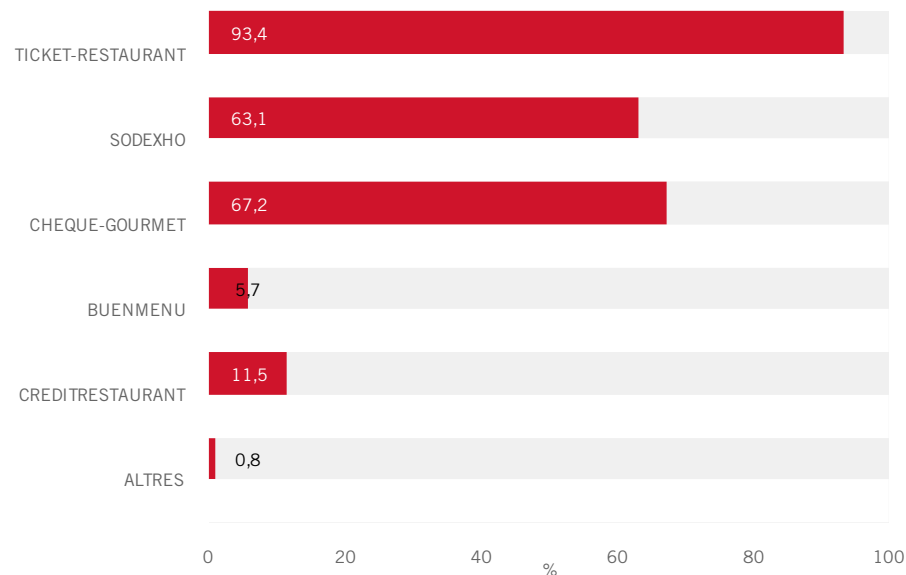
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

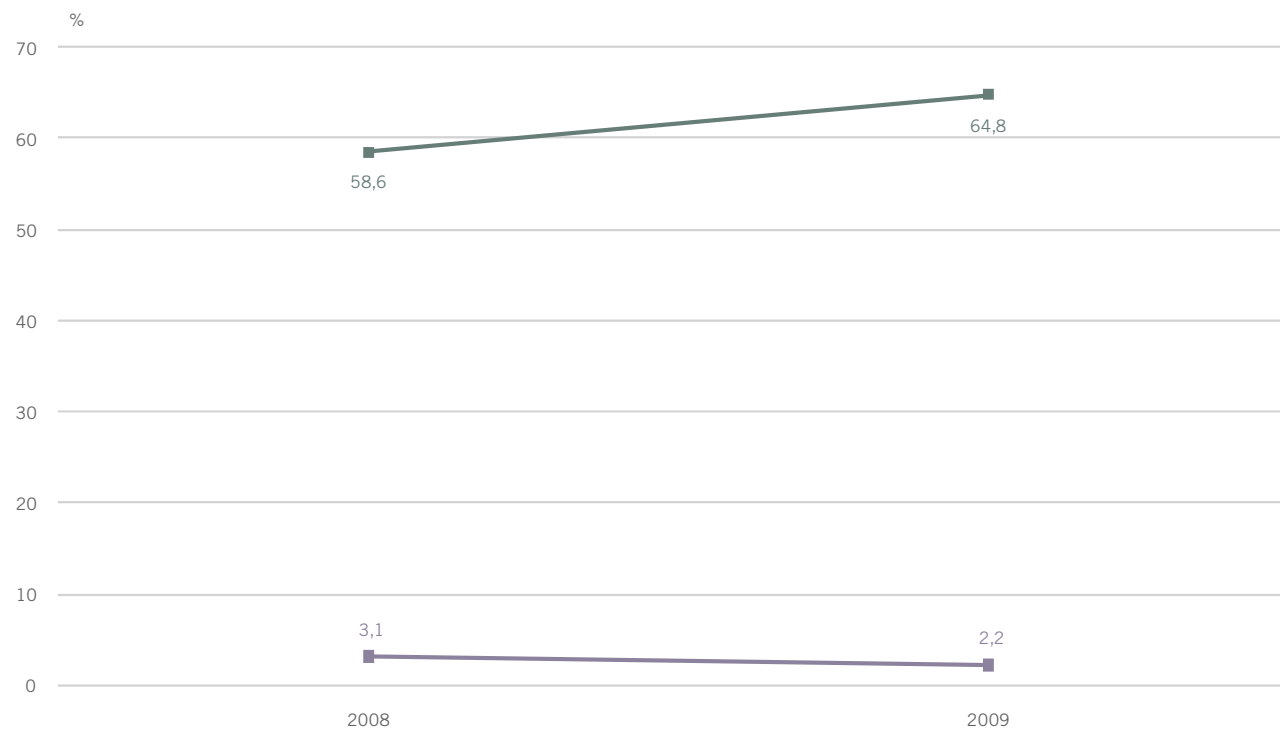


P42A. **B** Establiments que tenen vals-menjar
N 230
R Multiresposta



ELS SERVEIS

P42B.- QUINA COMISSIÓ PAGA?



P42B. **B** Establiments que tenen vals-menjar
N 230

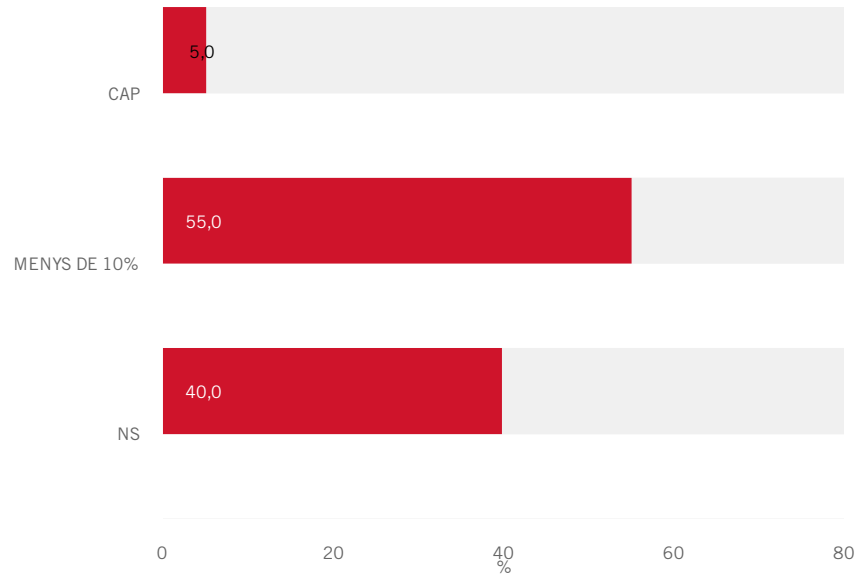
■ Cap
■ Menys de 10%



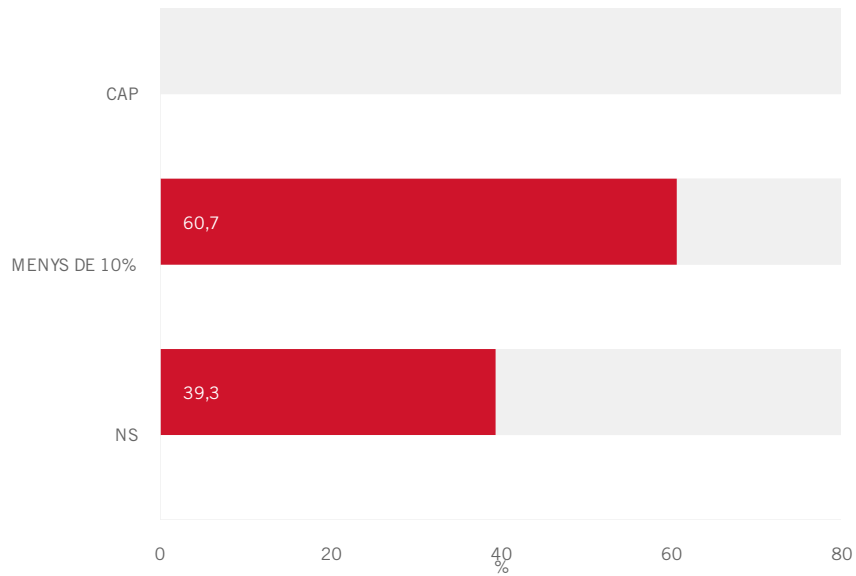
ELS SERVEIS

P42B.- QUINA COMISSIÓ PAGA?

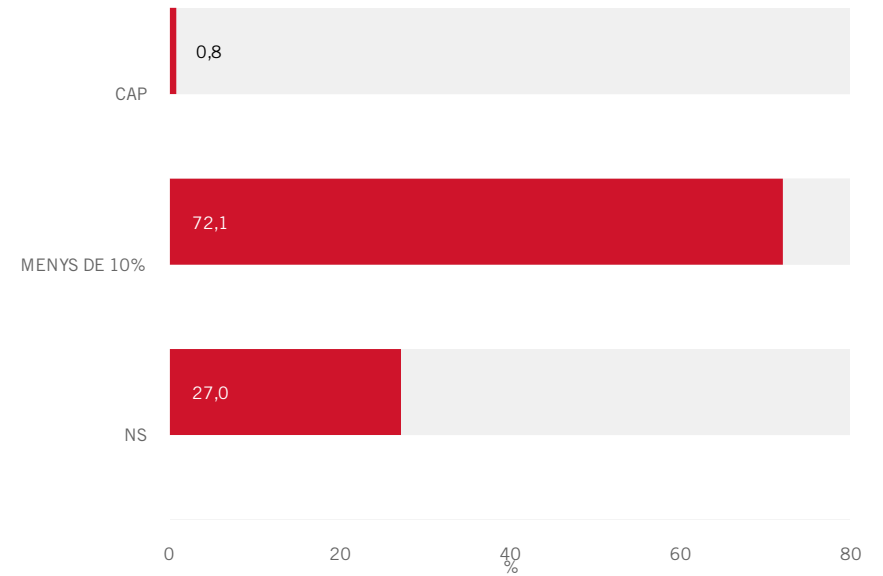
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

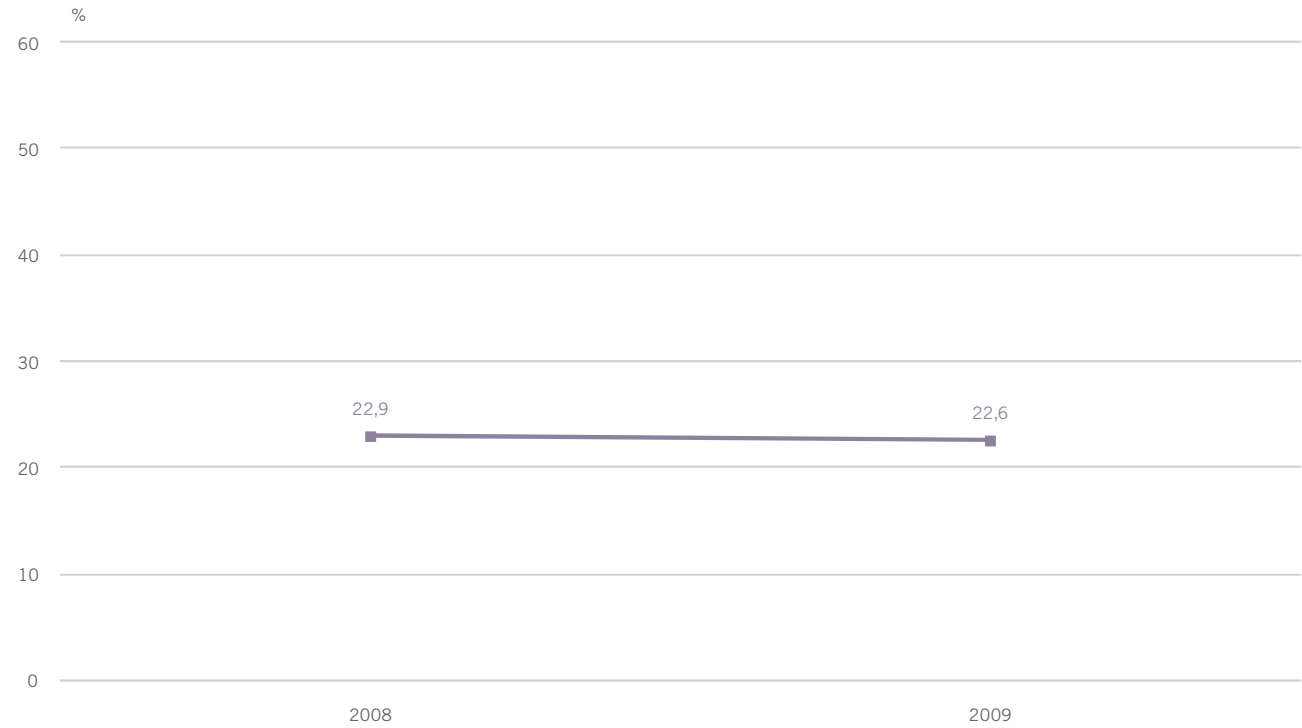


P42B. **B** Establiments que tenen vals-menjar
N 230



ELS SERVEIS

P43.- ABONA ALGUNA COMISSIÓ EN
CONCEPTE DE DRETS D'AUTOR A
L'AGEDI O A LA SGAE

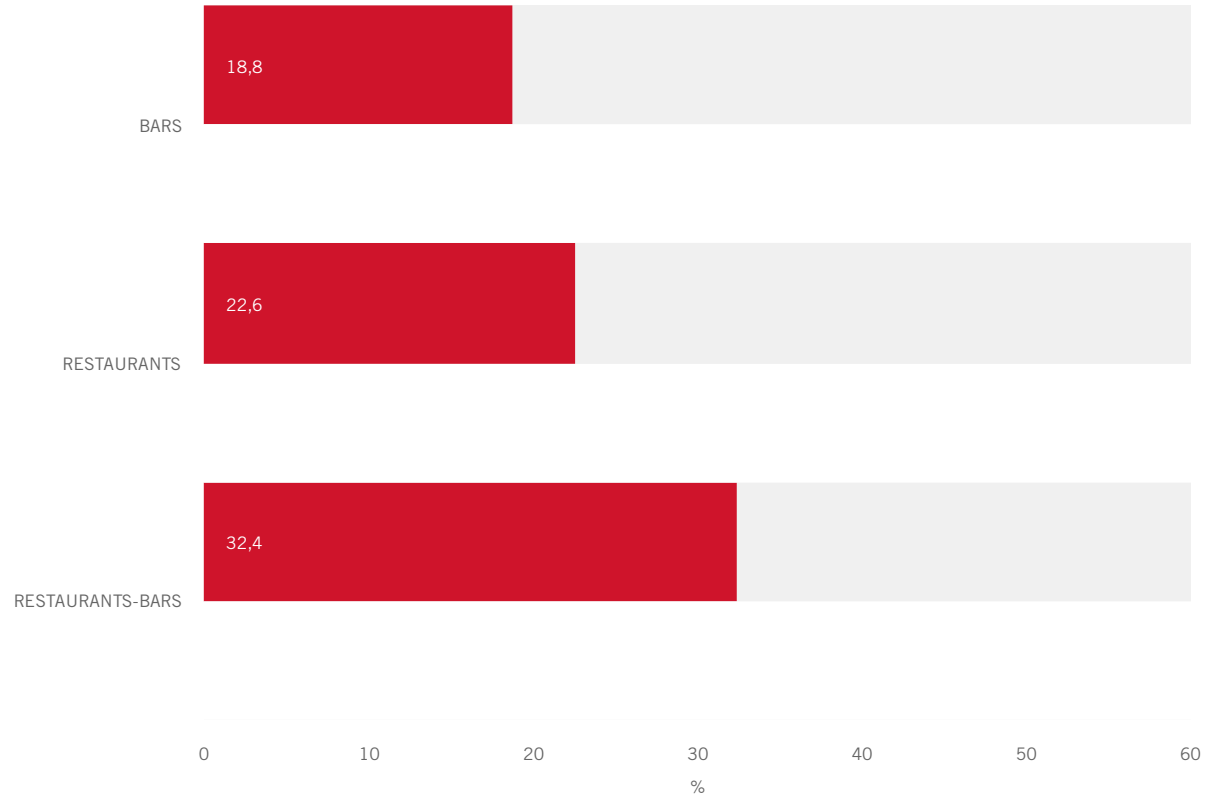


P43. **B** A partir de la segona onada
N 1000



ELS SERVEIS

P43.- ABONA ALGUNA COMISSIÓ EN
CONCEPTE DE DRETS D'AUTOR A
L'AGEDI O A LA SGAE



P43. **B** A partir de la segona onada
N 1000



ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ EL PERSONAL

EL PERSONAL

Plantilles de personal: Del total de persones que treballen al sector de la restauració, el 58,5% ho fa en bars, el 31,8% en bars-restaurant i el 9,7% en restaurants. La mitjana per establiment és 3,3 persones treballant (en el cas dels restaurants és 6,8, de bars-restaurant 4,0 i de bars 2,8). Com es pot comprovar, els restaurants són els que tenen una plantilla més nombrosa.

Entre 2008 i 2009 s'observa una davallada del personal en els establiments de restauració, de 3,7 persones es passa a 3,3; els restaurants són els que més han disminuït la seva plantilla els darrers anys (de 7,9 el 2006 passen a tenir una plantilla mitjana de 6,8 persones).

Característiques dels treballadors del sector:

El perfil professional de les persones que treballen al sector de la restauració és el següent: el 50,2% són treballadors, el 34,8%

propietaris de l'establiment i el 14,8% encarregats.

Els restaurants es caracteritzen per tenir el 69,0% dels empleats i una baixa proporció de propietaris treballant (14,8%). En el cas dels bars-restaurant i els bars la diferència més significativa és la presència laboralment activa dels propietaris (33,1% i 39,0% respectivament), la qual cosa comporta una reducció de la proporció d'altres empleats.

En el sector de la restauració els homes segueixen sent majoritaris (57,2%) respecte les dones (42,5%). També és majoria el personal de 25 a 44 anys (57,0%), en relació a altres grups en edat laboral. En conjunt, el nivell de formació és més aviat baix, el 33,4% té estudis primaris i el 31,4% secundaris.

El 82,6% del personal treballa a temps complet i, segons els responsables preguntats, el 27,6% ha fet algun tipus de formació

durant els últims dos anys.

En relació al domini del català per part dels treballadors del sector, el 32,8% l'entén, el 26,9% el parla, el 26,9% l'escriu; només el 10,6% no l'entén.

Del total del personal, el 57,9% es de nacionalitat espanyola, el 4,8% europea i el 37,3% d'altres nacionalitats com xinesa (6,0%), peruana (3,0%), equatoriana (4,9%), colombiana (2,8%), pakistanesa (2,5%), marroquina (2,5%), entre altres.

La gran majoria dels propietaris són espanyols (el 2009 és 78,9%, mentre que el 2008 era 82,2%, el 2007 84,5% i el 2006 el 88,0%). El col·lectiu estranger de propietaris més nombrós és de nacionalitat xinesa (8,2%), seguit de la italiana (1,5%) i la pakistanesa (1,2%).

EL PERSONAL

P44.- NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT



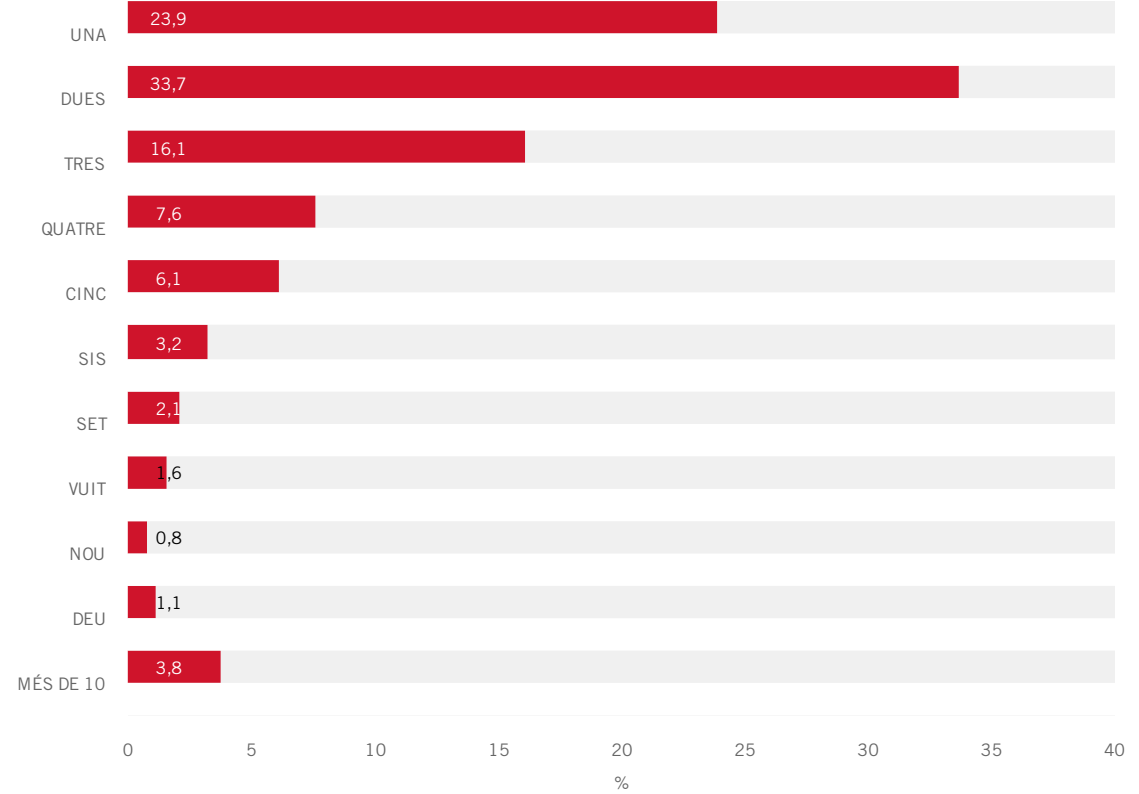
P42. N 1000

■ Total
■ <10 treballadors



EL PERSONAL

P44.- NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT.



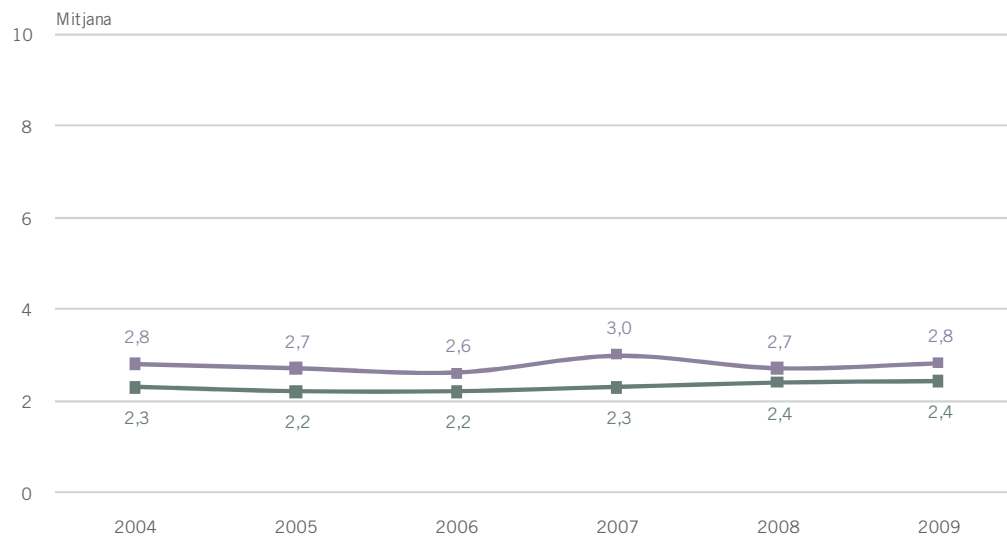
P44. N 1000



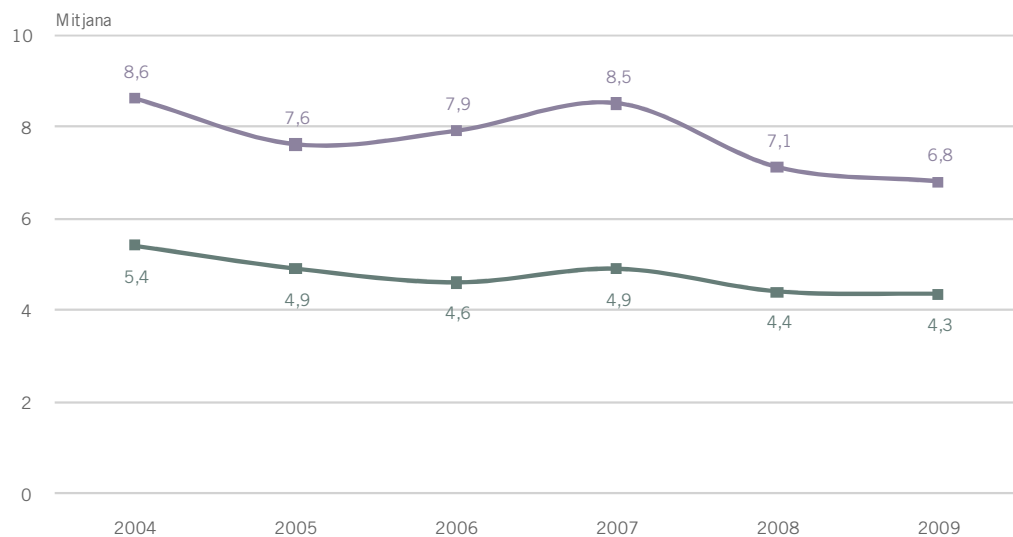
EL PERSONAL

P44.- NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT.

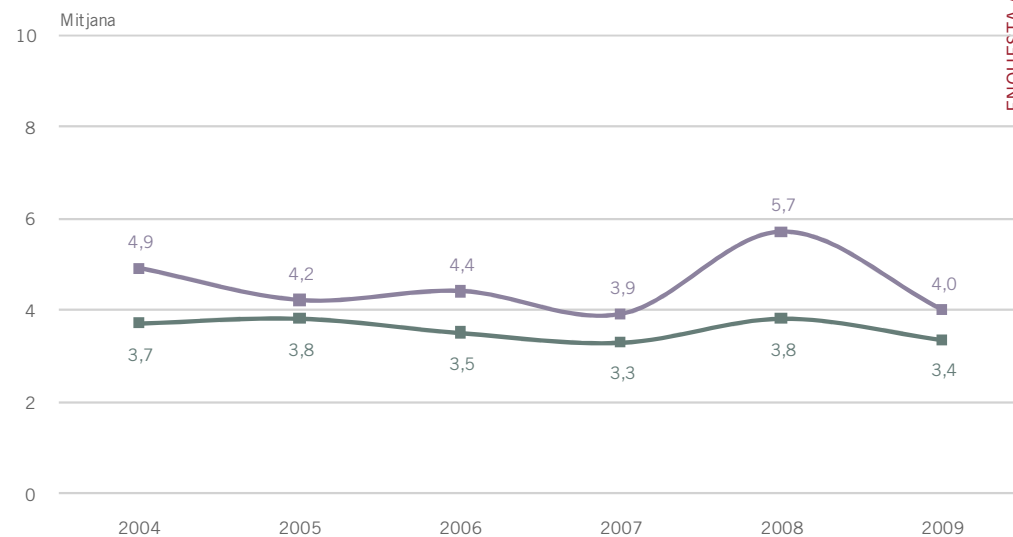
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P44. N 1000

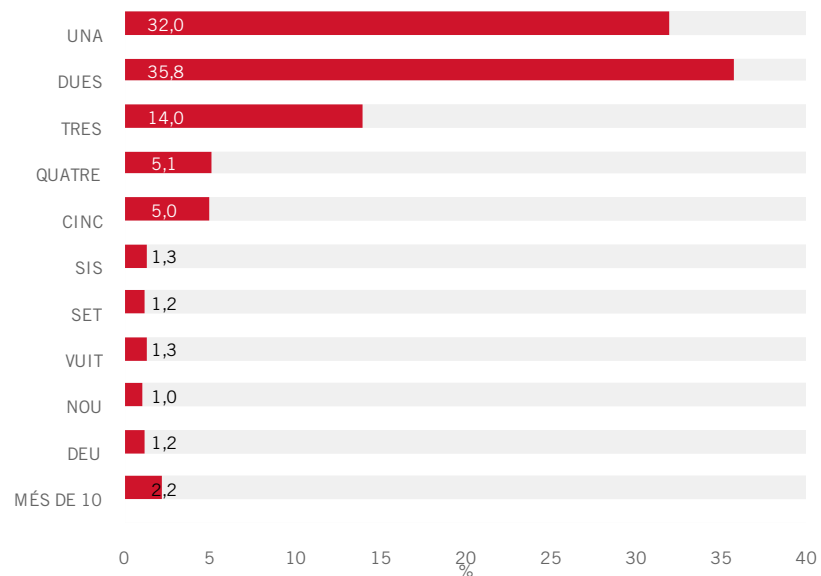
■ Total
■ <10 treballadors



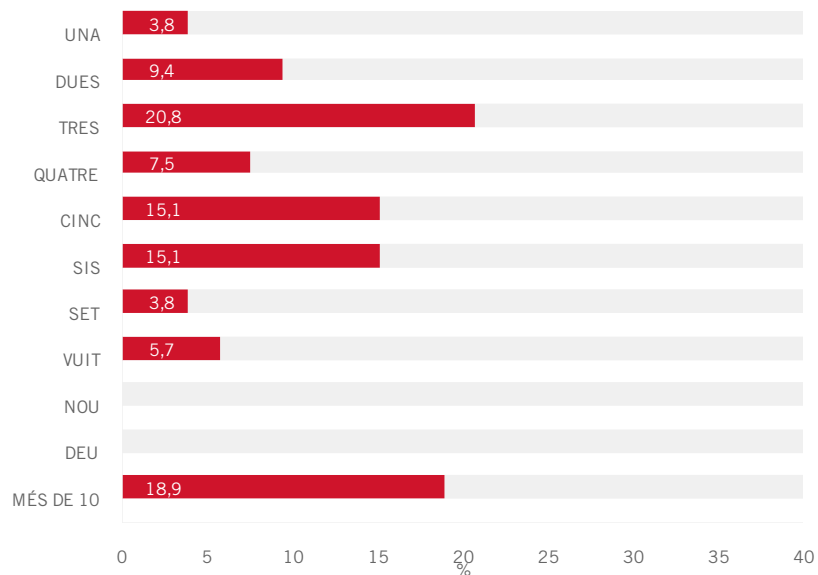
EL PERSONAL

P44.- NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT

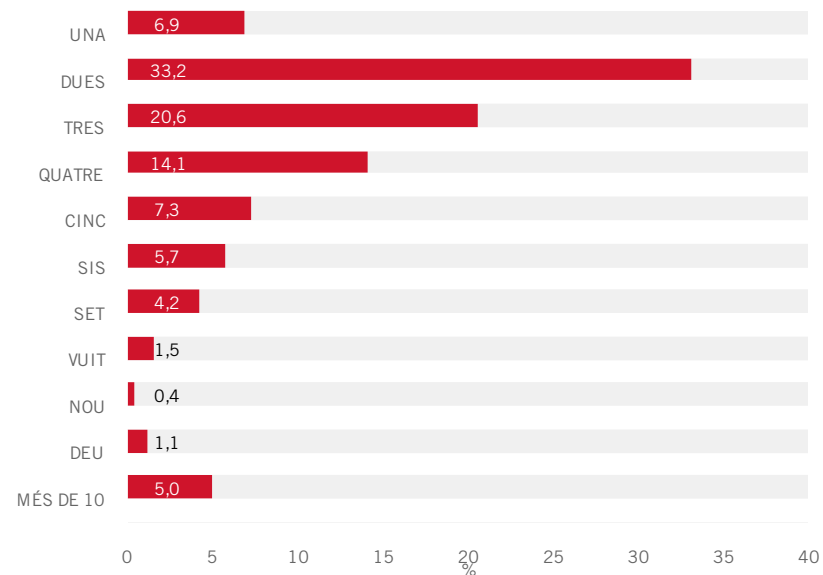
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



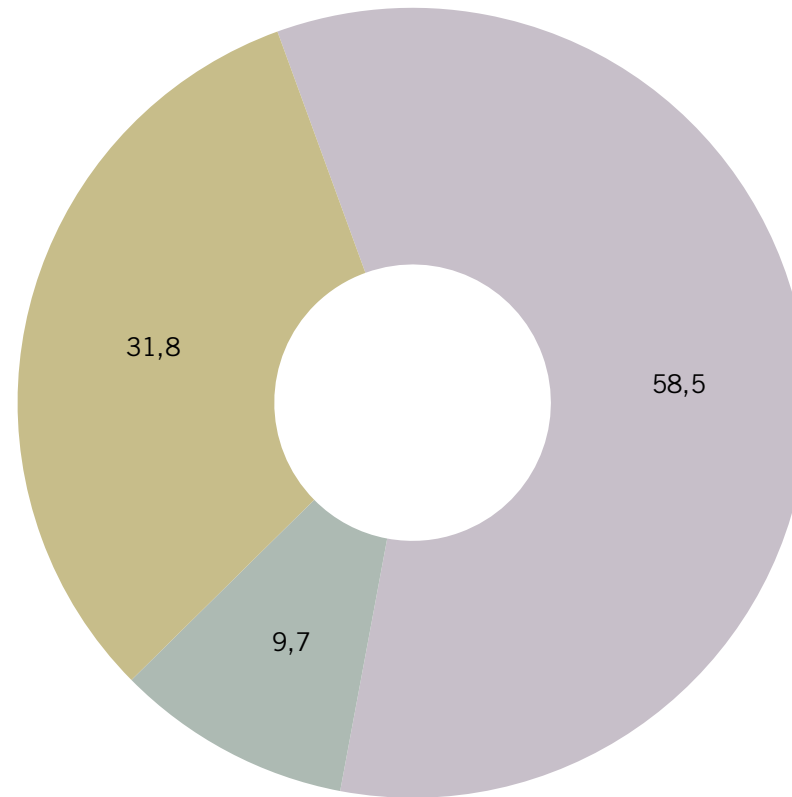
P44. N 1000






EL PERSONAL

P45.- PERFIL DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

ON TREBALLEN



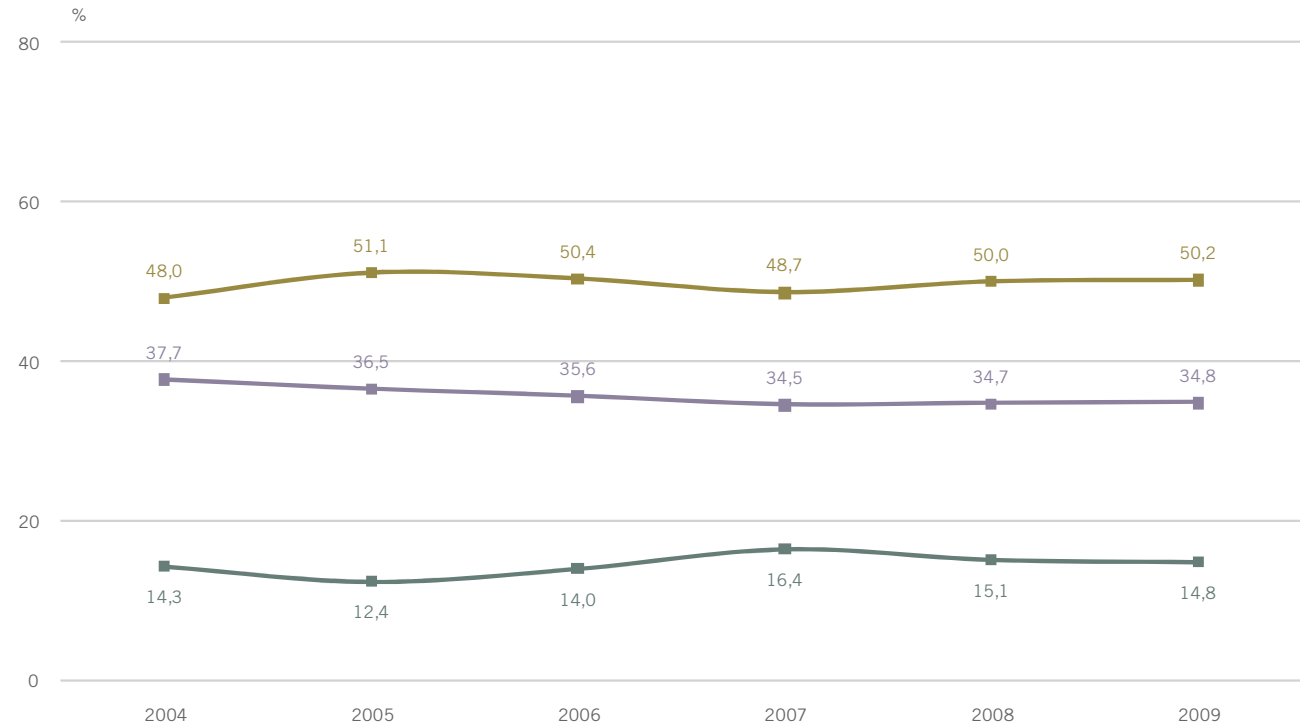
P45. **B** Treballadors del sector
N 3072

 Bars
 Restaurants
 Restaurants - Bars

EL PERSONAL

P45.- PERFIL DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

CÀRREC



P45. **B** Treballadors del sector
N 3072

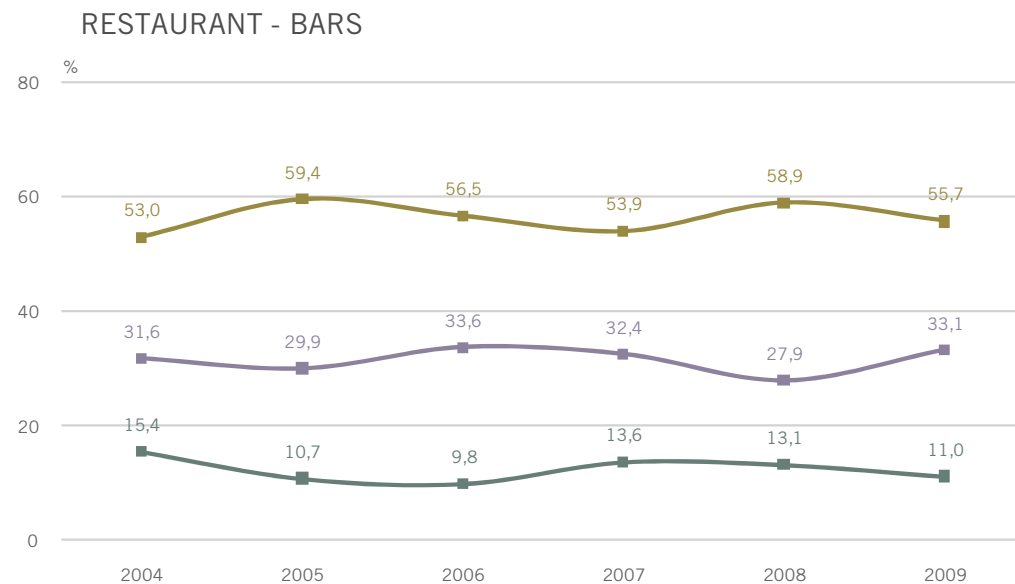
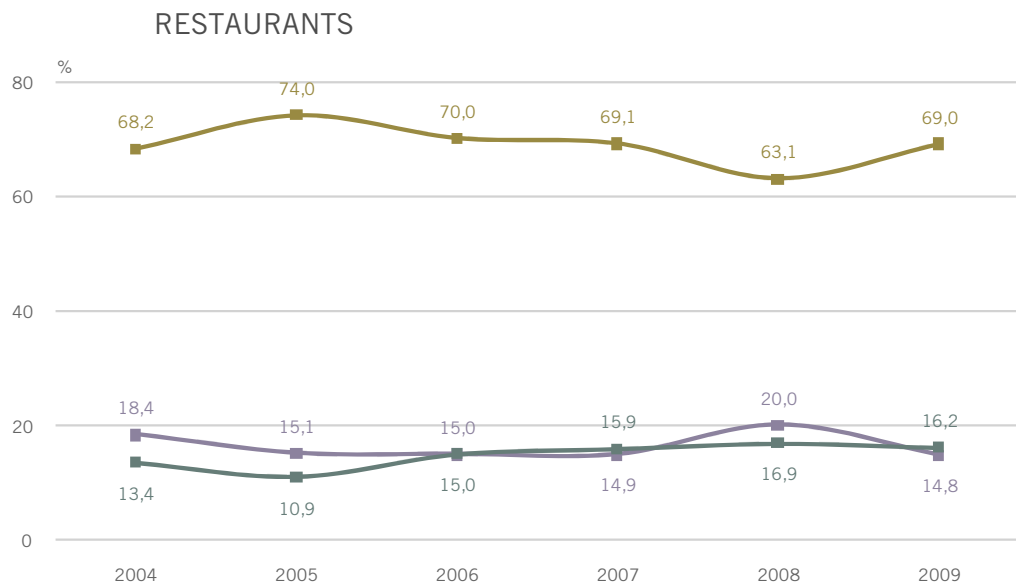
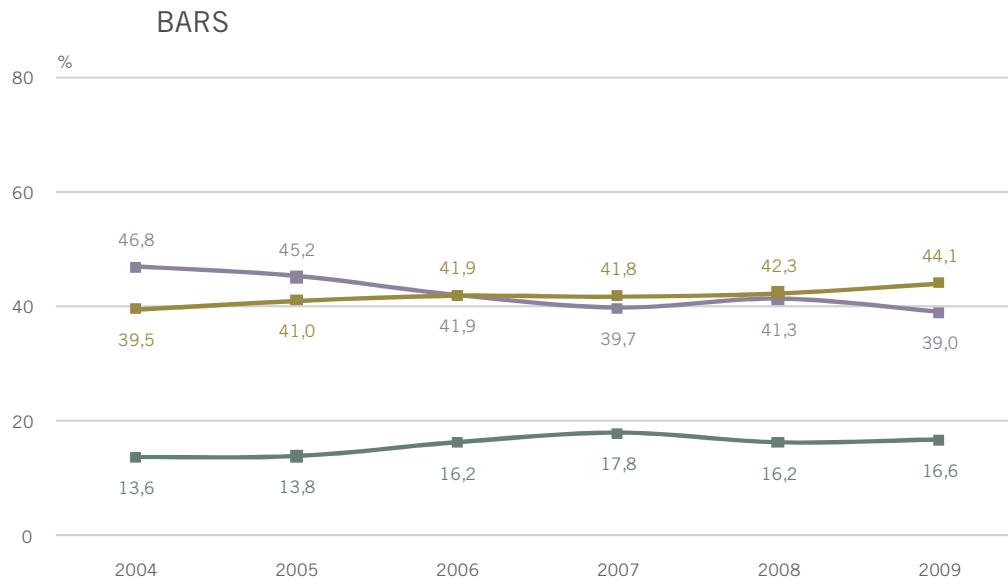
■ Propietari
■ Encarregat
■ Empleat



EL PERSONAL

P45.- PERFIL DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

CÀRREC



P45. **B** Treballadors del sector
N 3072

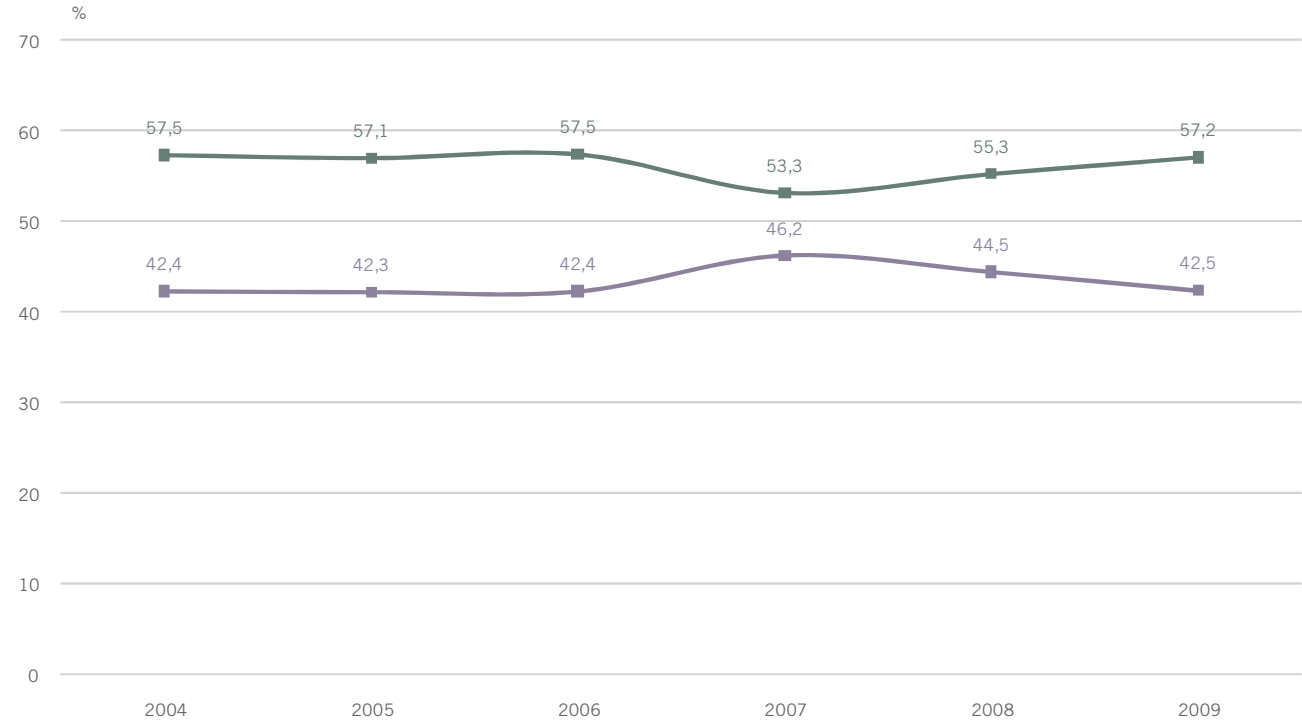
Propietari
Encarregat
Empleat





EL PERSONAL

P45.- PERFIL DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

SEXE



P45. **B** Treballadors del sector
N 3072

 Dona
 Home

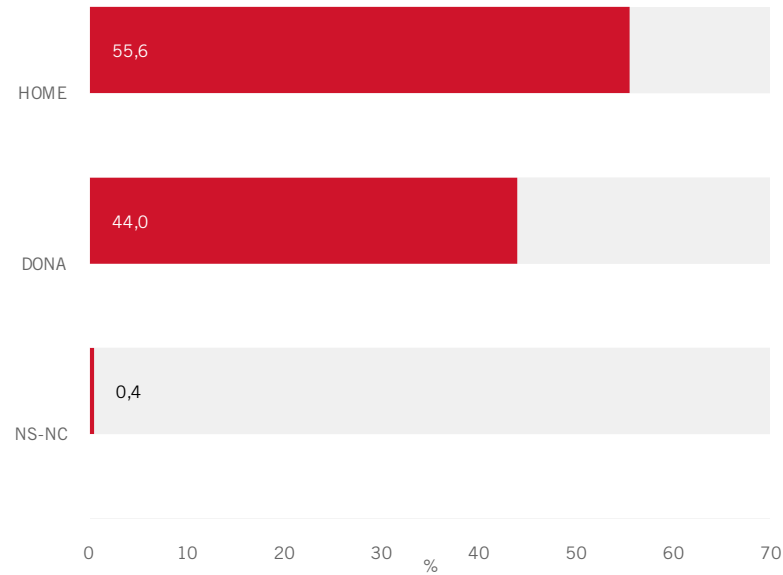


EL PERSONAL

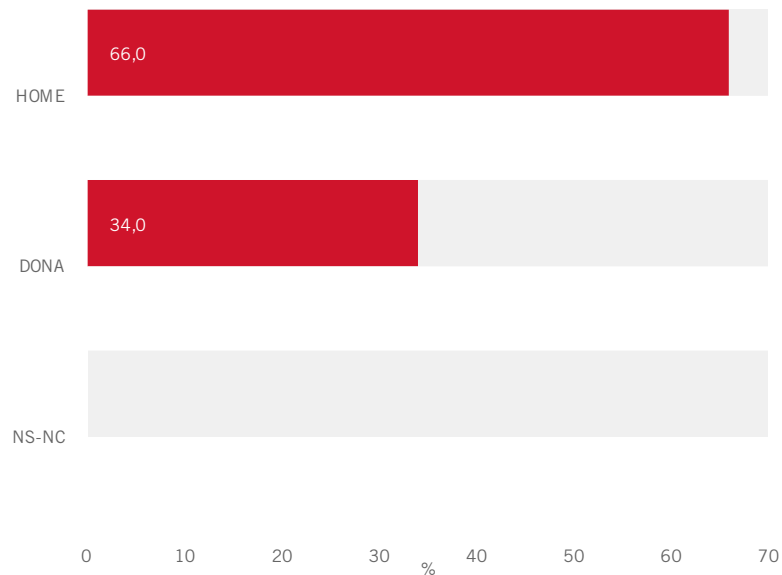
P45.- PERFIL DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

SEXE

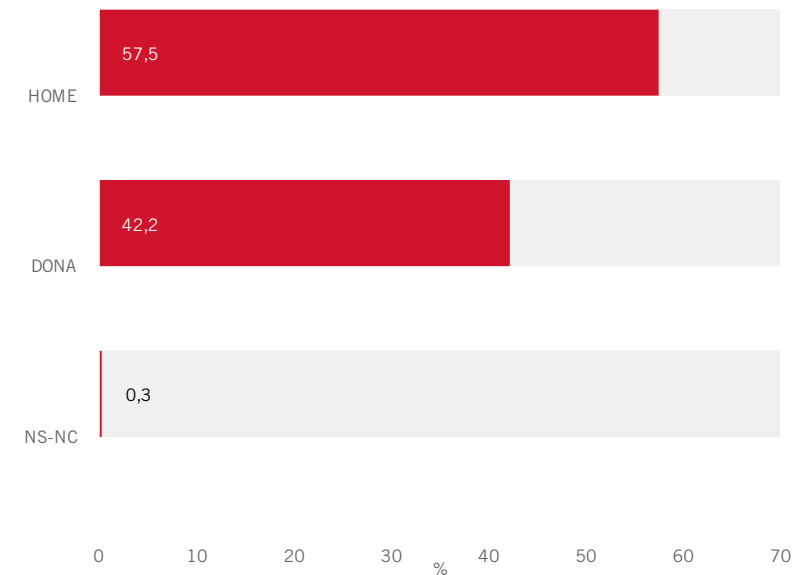
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



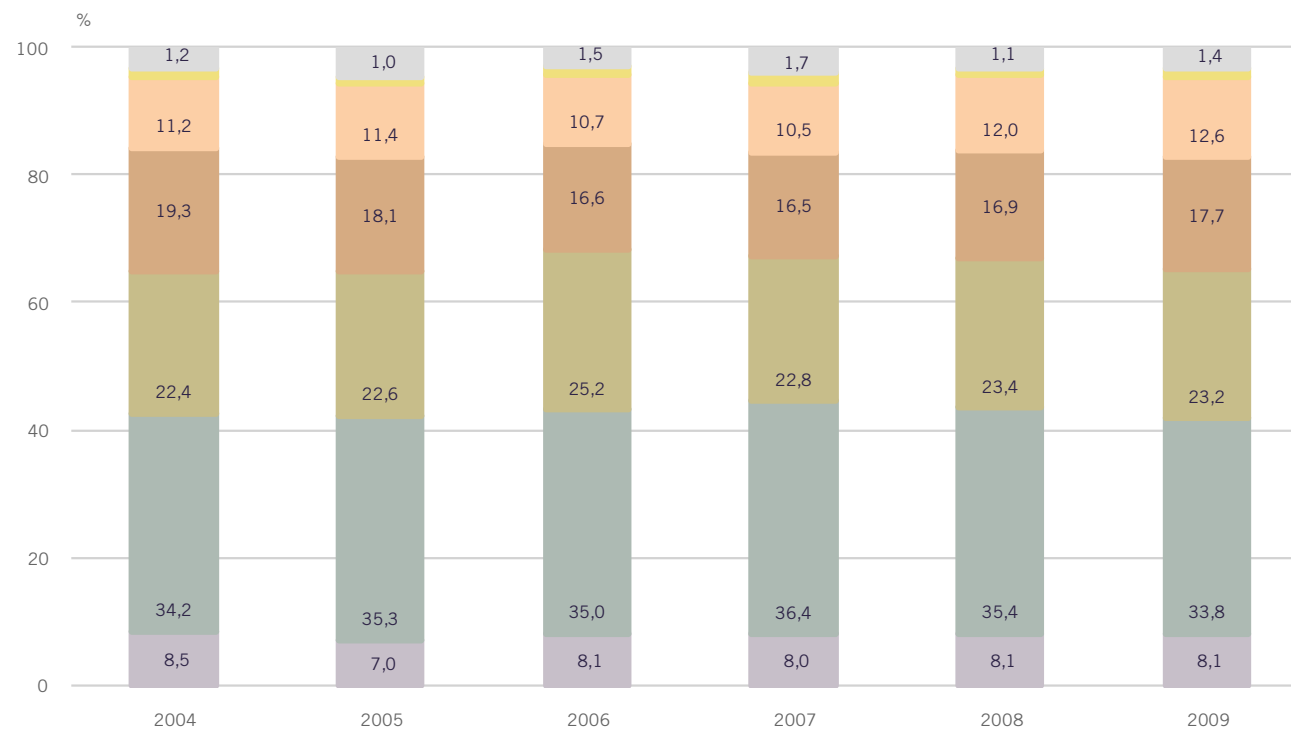
P45. **B** Treballadors del sector
N 3072



EL PERSONAL

P45.- PERFIL DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

EDAT



P45. **B** Treballadors del sector
N 3072

16 a 24 anys
25 a 34 anys
35 a 44 anys
45 a 54 anys

55 a 64 anys
65 i més anys
NS-NC

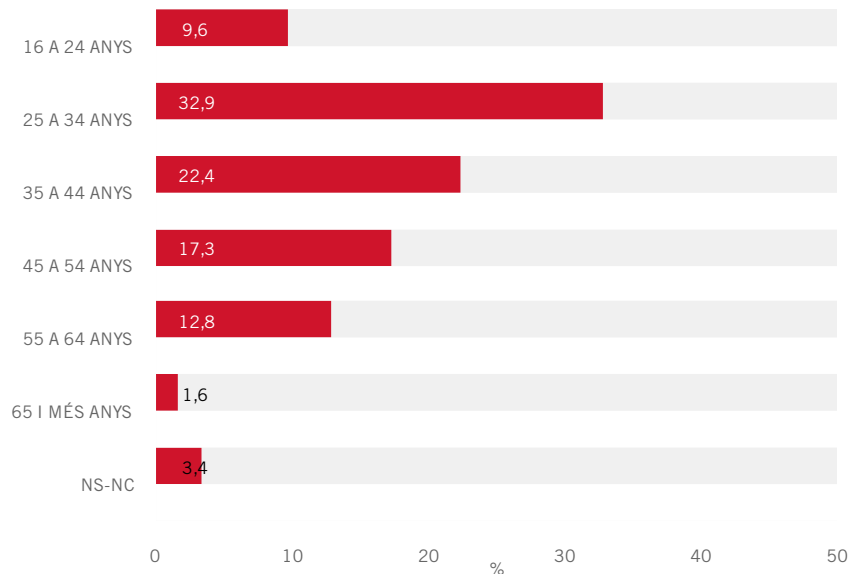


EL PERSONAL

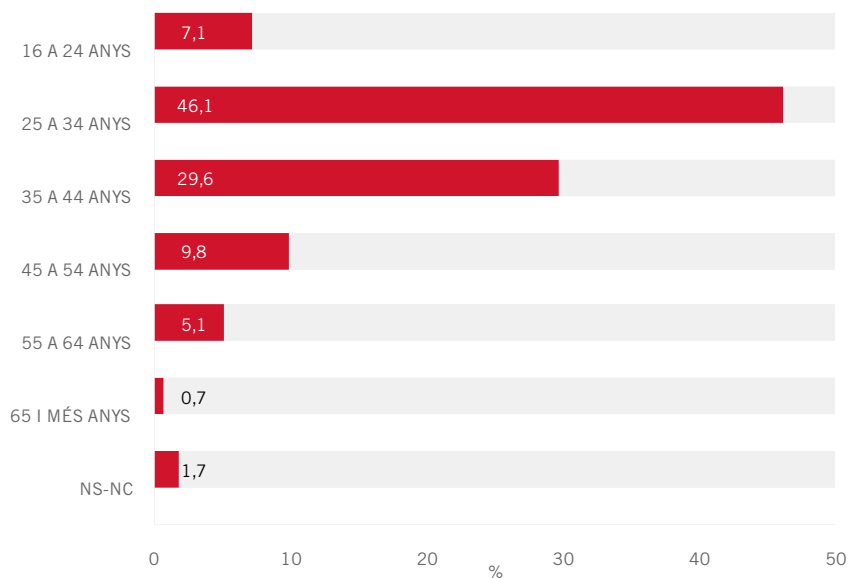
P45.- PERFIL DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

EDAT

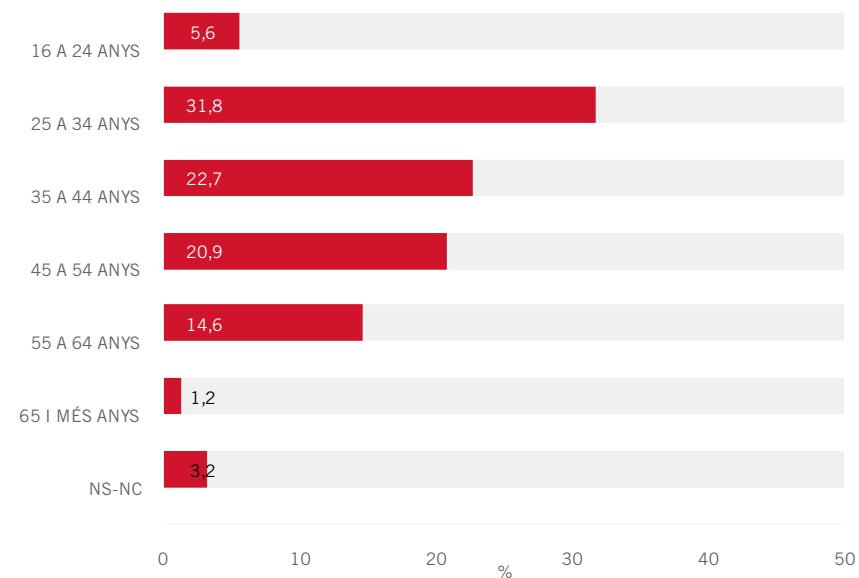
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



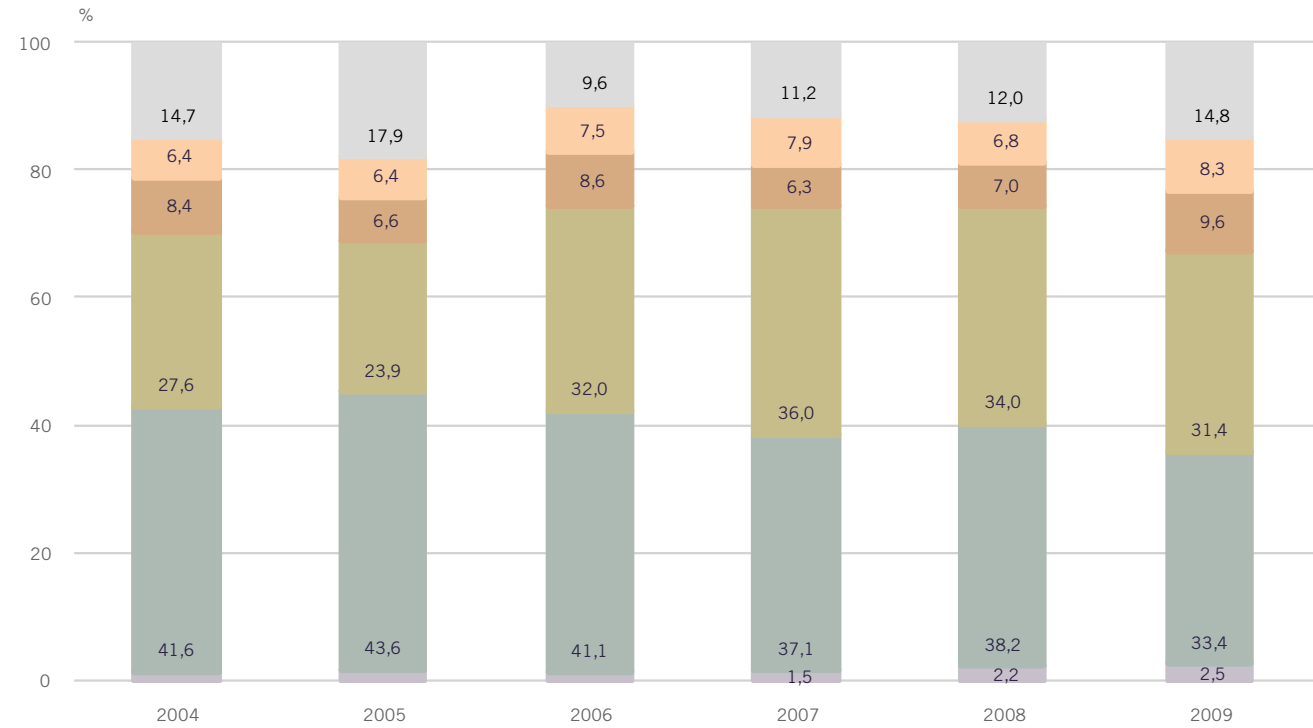
P45. **B** Treballadors del sector
N 3072



EL PERSONAL

P45.- PERFIL DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

NIVELL D'ESTUDIS



P45. **B** Treballadors del sector
N 3072

<Primària
Primària
Secundària

Secundaris Professionals
Universitaris
NS-NC

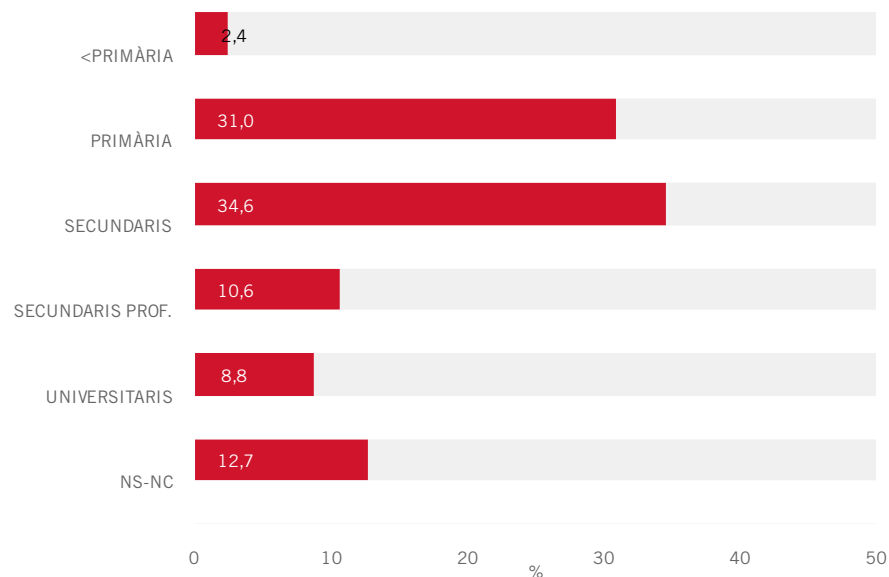


EL PERSONAL

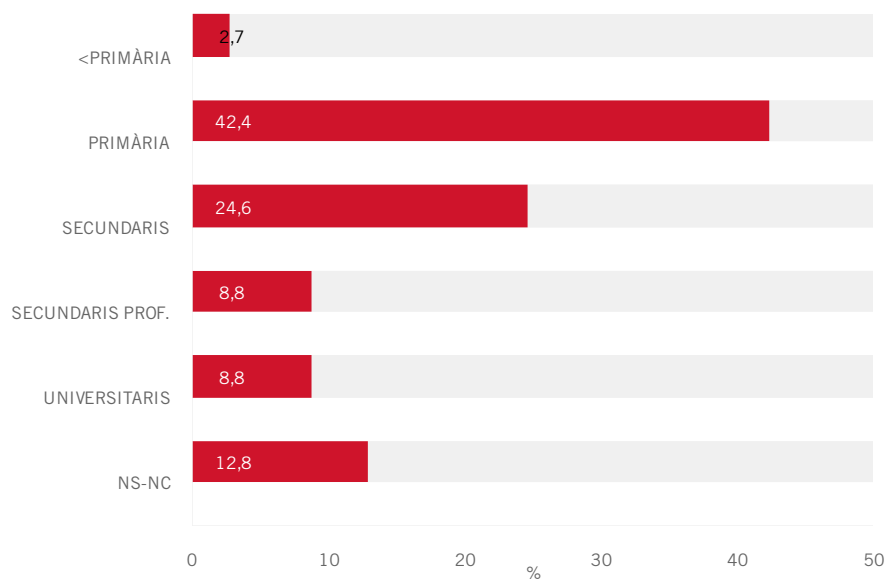
P45.- PERFIL DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

NIVELL D'ESTUDIS

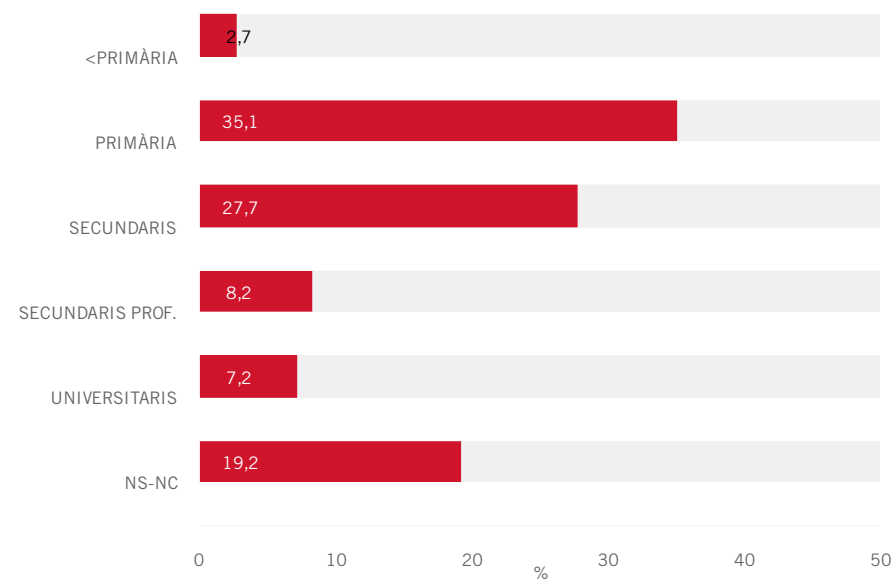
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

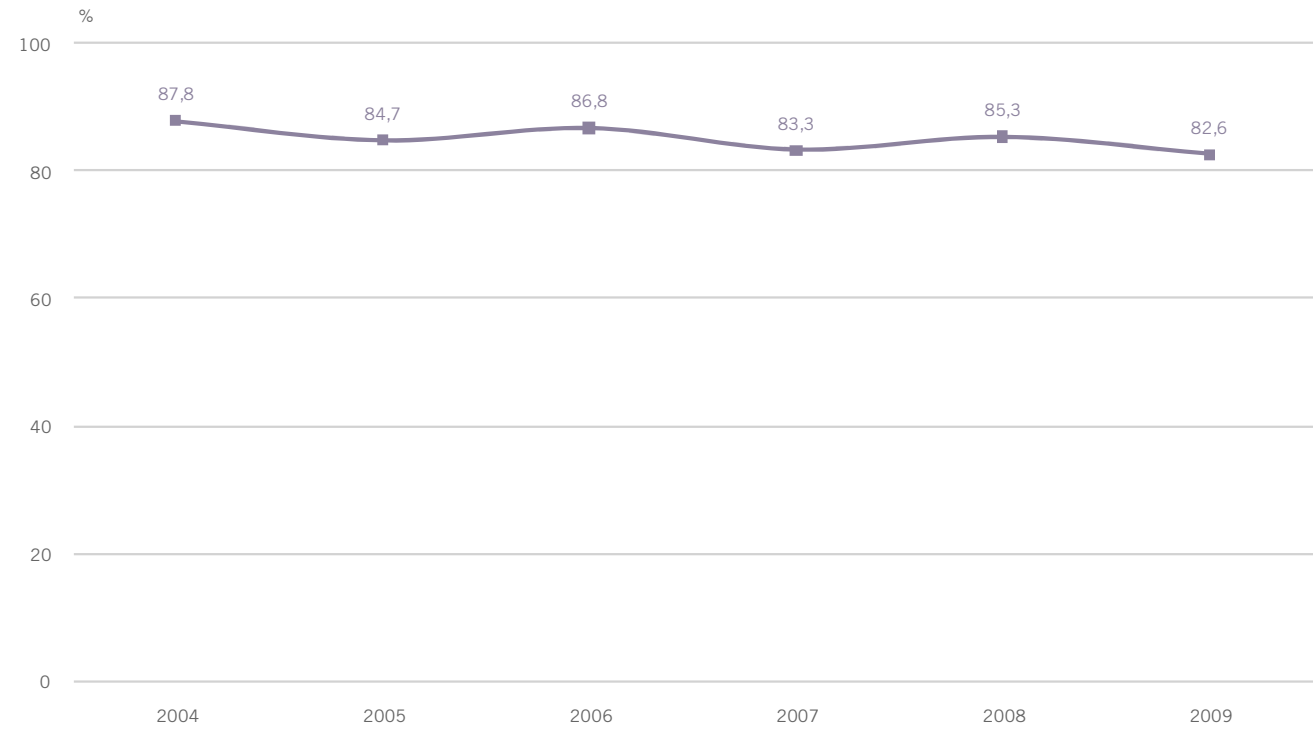


P45. **B** Treballadors del sector
N 3072



EL PERSONAL

P45.- NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN A TEMPS COMPLET EN L'ESTABLIMENT



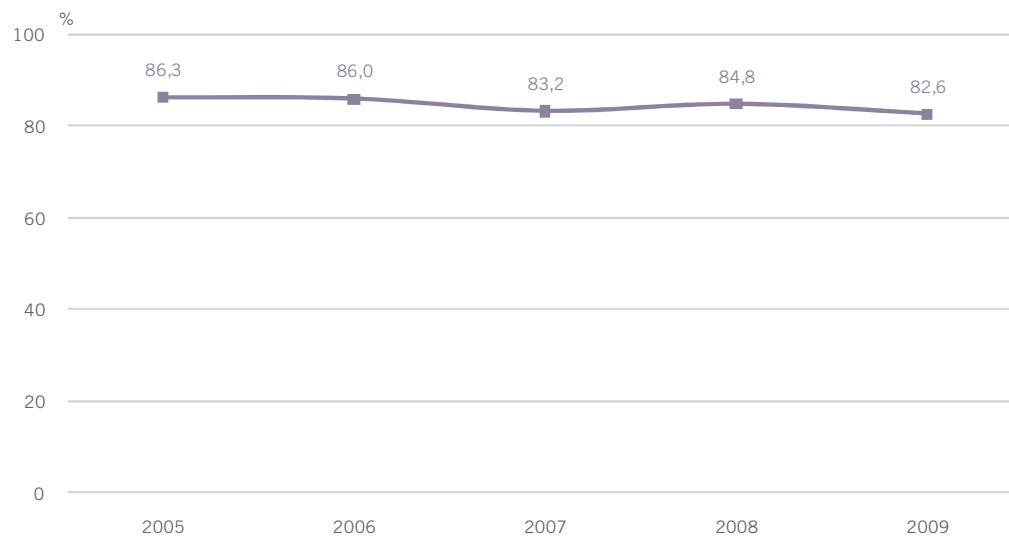
P45. **B** Treballadors del sector
N 3072



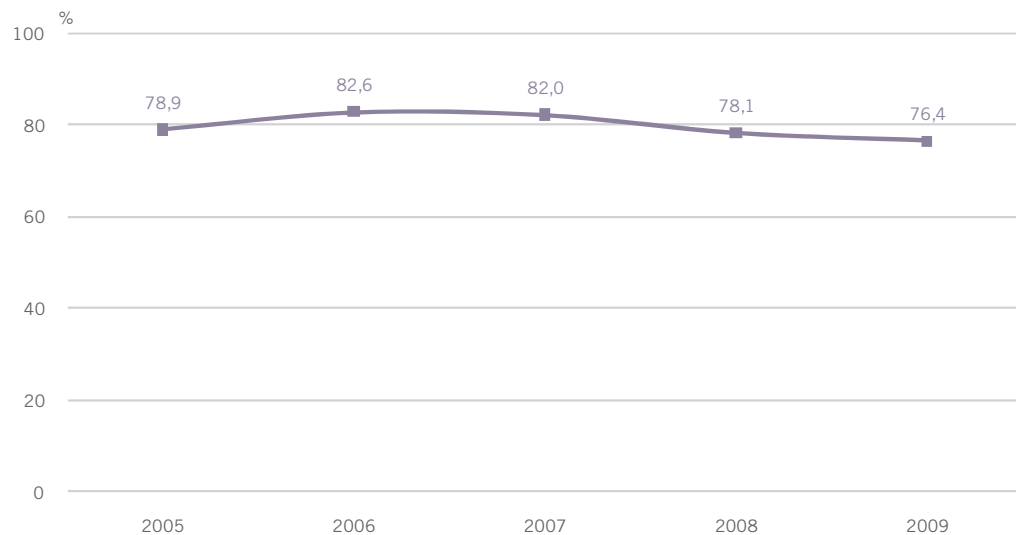
EL PERSONAL

P45.- NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN A TEMPS COMPLET EN L'ESTABLIMENT

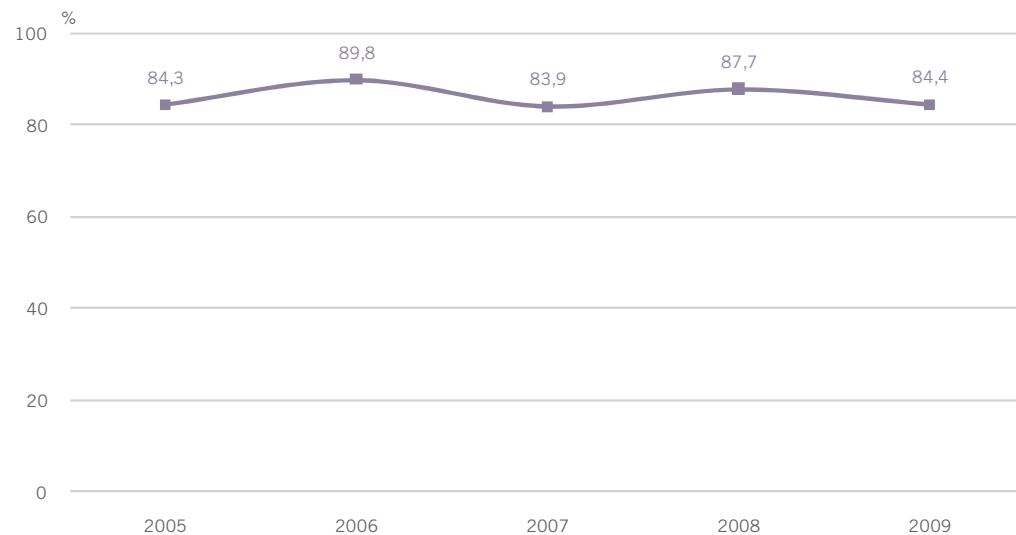
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

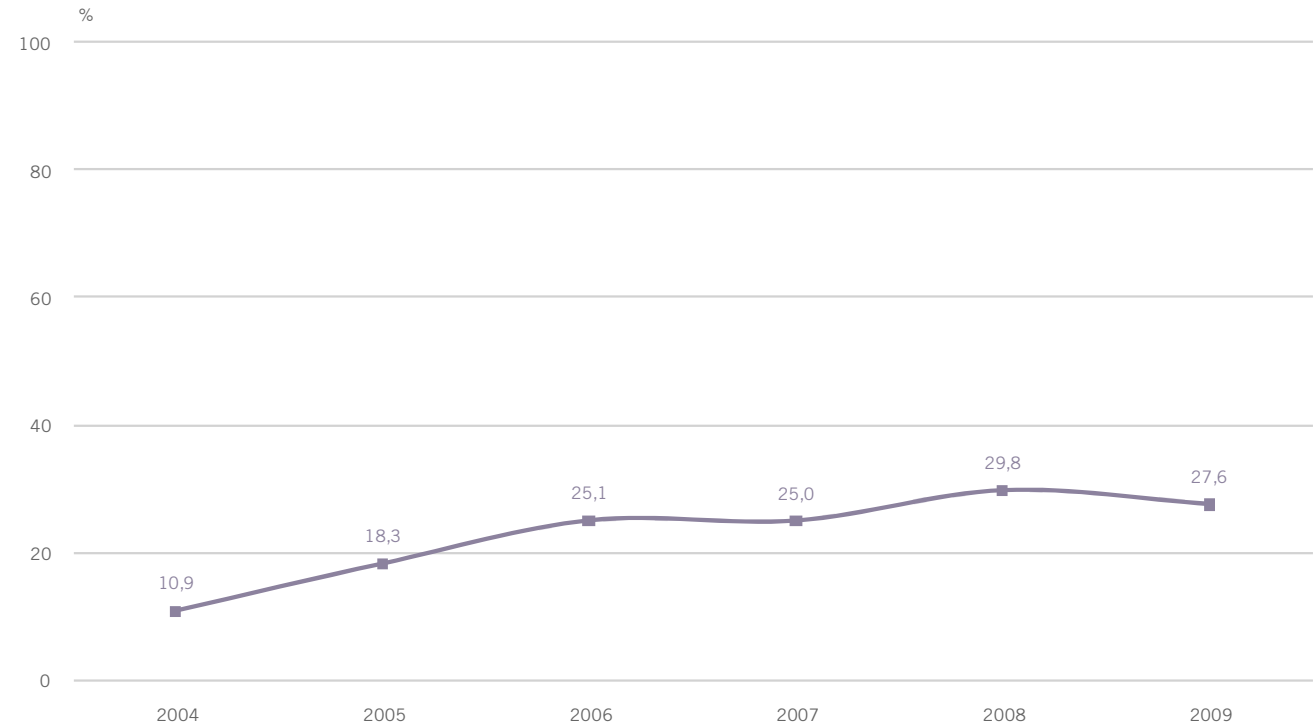


P45. **B** Treballadors del sector
N 3072



EL PERSONAL

P45.- HAN FET CURSOS DE FORMACIÓ
ELS ÚLTIMS DOS ANYS

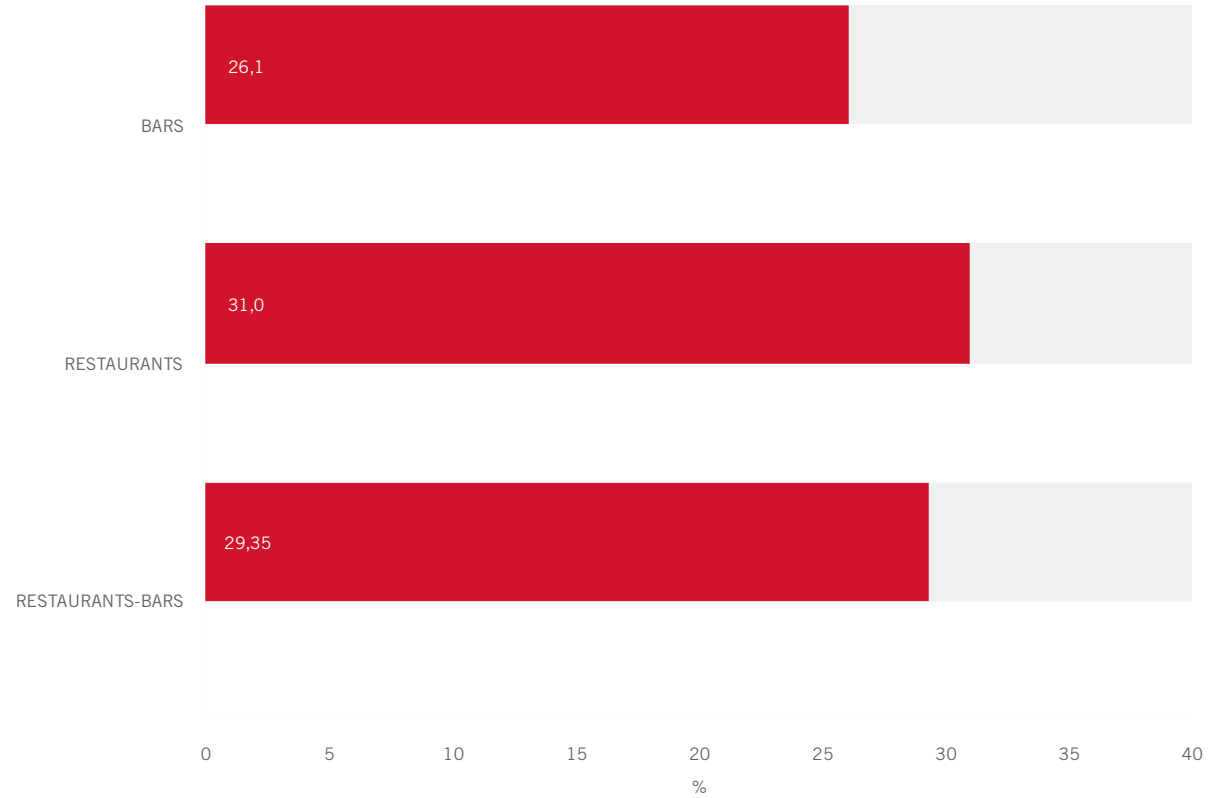


P45. **B** Treballadors del sector
N 3072



EL PERSONAL

P45.- HAN FET CURSOS DE FORMACIÓ
ELS ÚLTIMS DOS ANYS

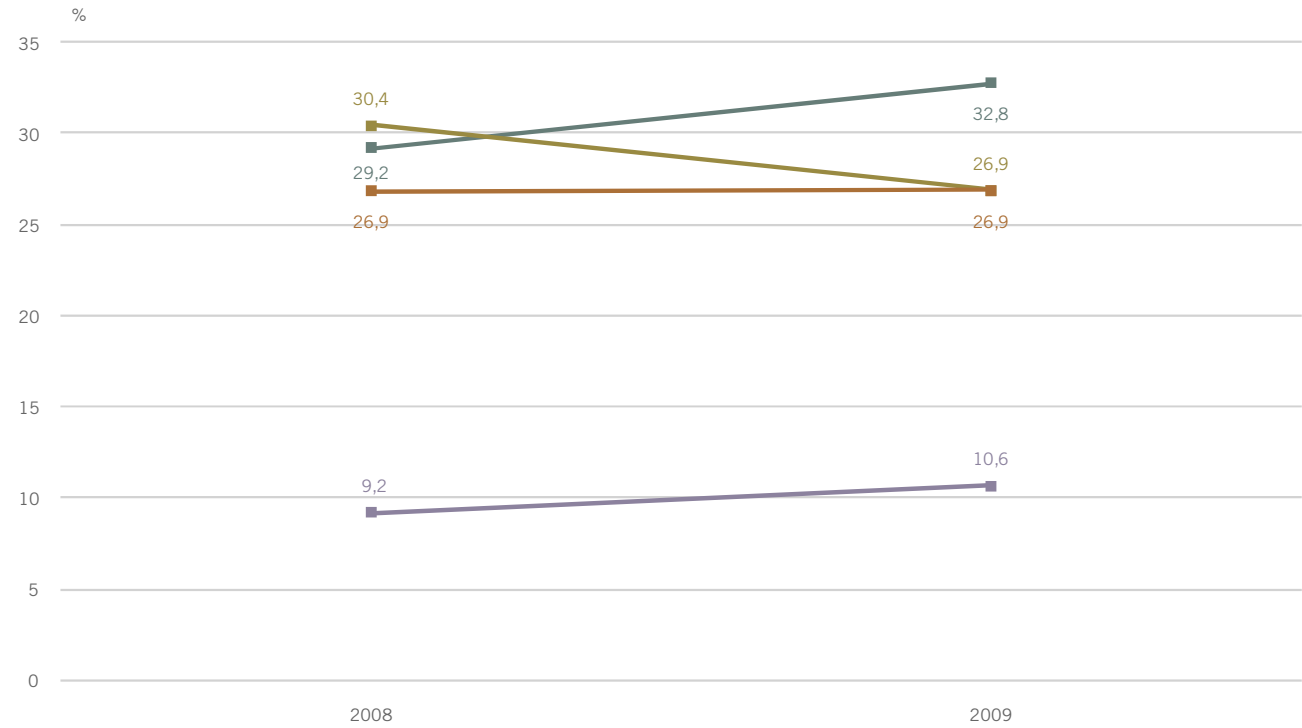


P45. **B** Treballadors del sector
N 3072



EL PERSONAL

P45.- RESPECTE AL CATALÀ



P45. **B** Treballadors del sector
N 3072

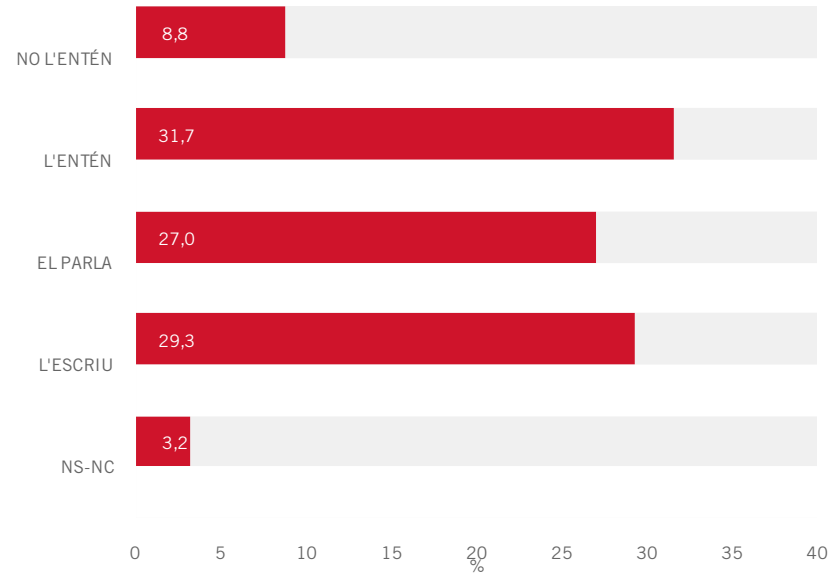
■ No l'entén
■ L'entén
■ El parla
■ L'escriu



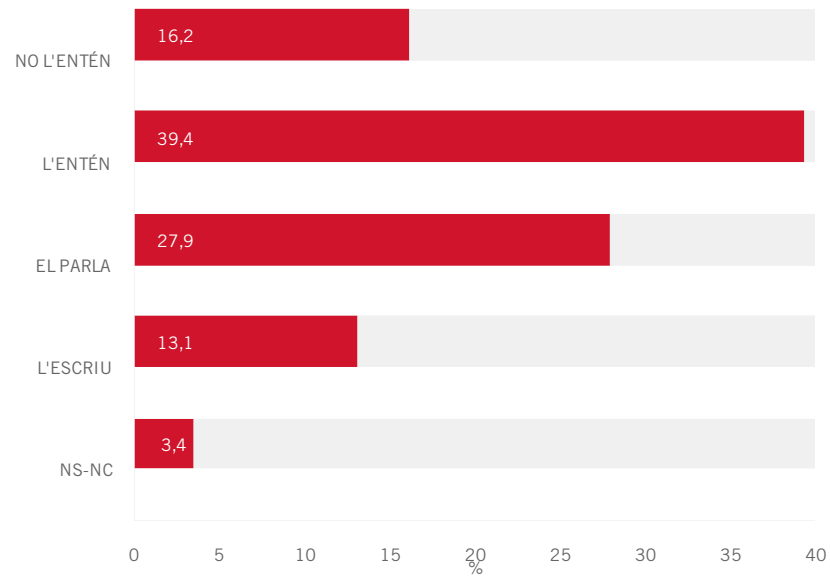
EL PERSONAL

P45.- RESPECTE AL CATALÀ

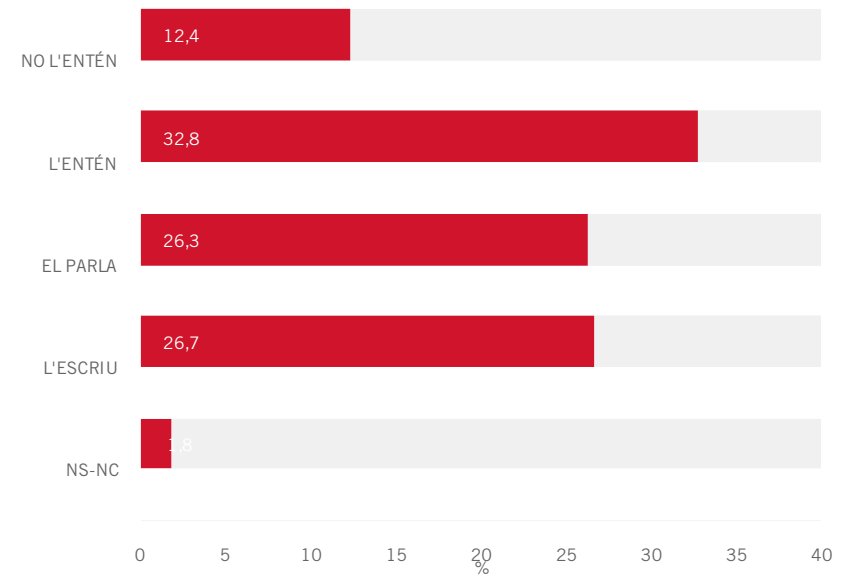
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

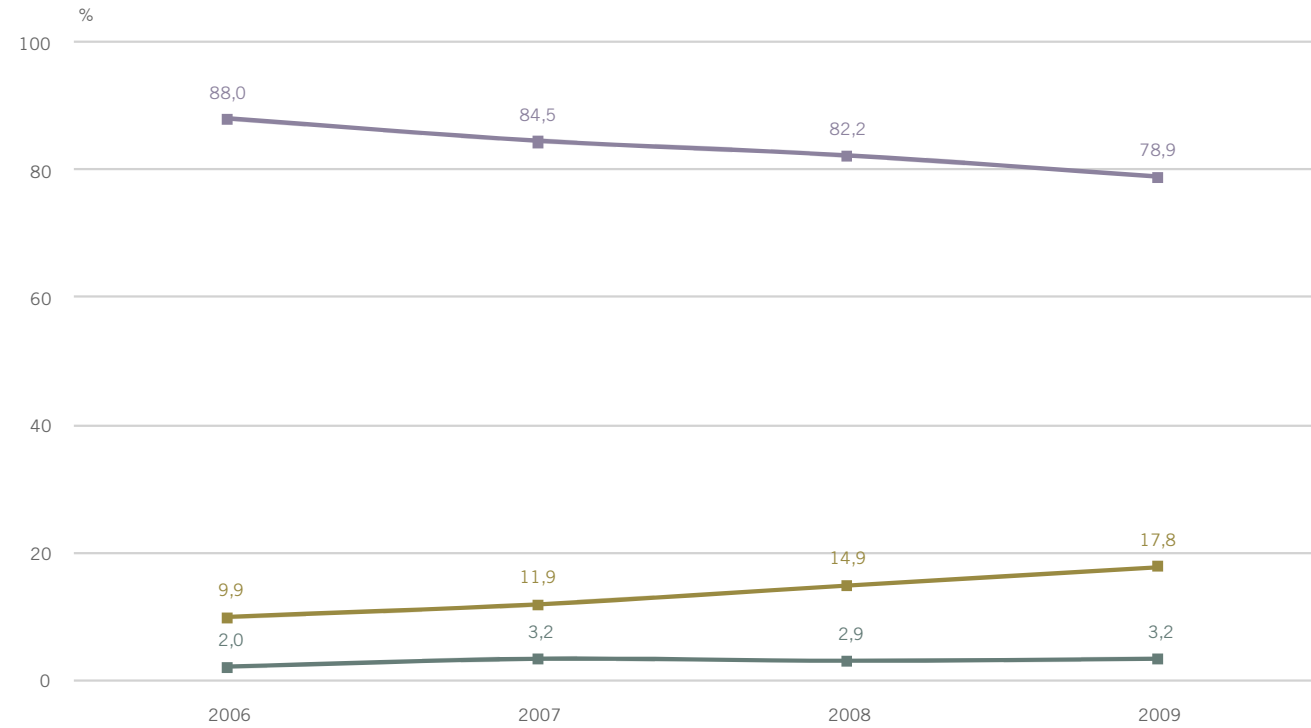


P45. **B** Treballadors del sector
N 3072



EL PERSONAL

P45.- NACIONALITAT DEL PROPIETARI



P45. **B** Treballadors del sector
N 3072

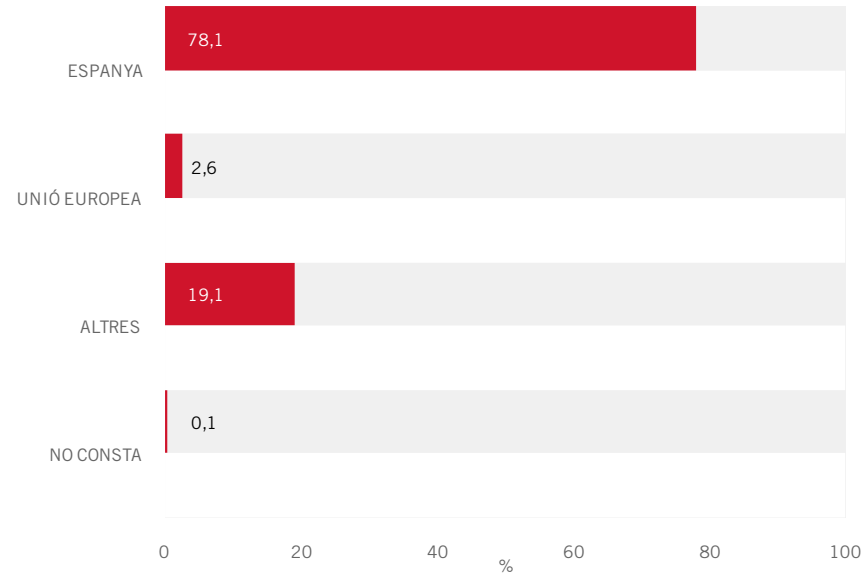
Espanya
Unió Europea
Altres



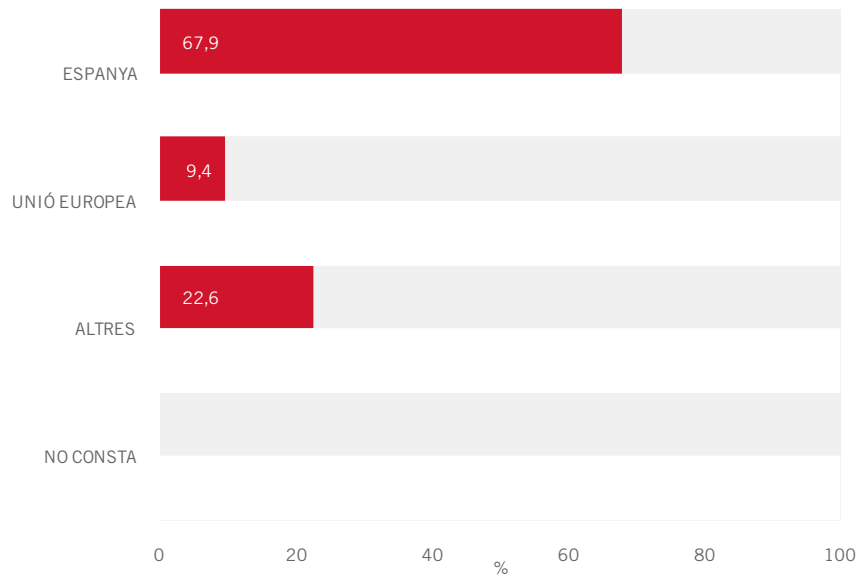
EL PERSONAL

P45.- NACIONALITAT DEL PROPIETARI

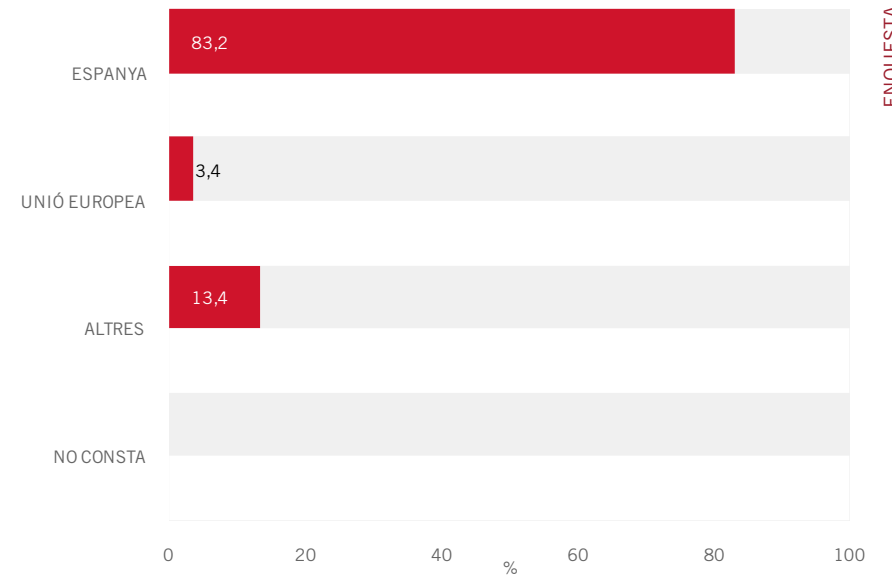
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P45. N 1000



ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL SEU NEGOCI

Satisfacció general de la marxa del negoci:

D'entrada, el 2009 el 48,3% dels responsables dels establiments de restauració es mostren satisfets sobre la marxa del seu negoci, mentre que el 2008 eren el 33,5% i el 2007 el 27,1%. Si es mesura la satisfacció amb una mitjana de l'1 al 5 (essent 1 gens satisfet i 5 molt satisfet), el 2009 s'obté 3,4, xifra que supera en 3 dècimes l'anterior.

Evolució del negoci els dos últims anys: No obstant la satisfacció explicitada, el 2009 continua augmentant considerablement el nombre de responsables que expressen que durant els últims dos anys el seu negoci ha disminuït (del 46,7% el 2008 passa al 63,2% el 2009%); ara aquesta opinió ja és majoritària en tot el sector; només el 25,8% diu que el volum del seu negoci es manté i una minoria que s'ha incrementat (6,1%).

Els responsables afectats per les pèrdues, a l'hora d'estimar el percentatge de disminució del seu negoci atorguen un valor mig del 35,6%, força superior al d'anys anteriors.

Factors influents en el negoci: Segons els responsables, en època de bonança econòmica els factors com la bona atenció al client, la professionalitat, la competència dins del mateix sector, els preus dels serveis, entre altres, esdevenen decisius per la bona marxa del negoci, mentre que ara tots aquests han perdut importància enfront de la crisi econòmica general i que afecta de ple al sector de la restauració.

En la seva opinió, ara per ara l'únic factor en què confien i que creuen que pot influenciar positivament en la marxa del seu negoci de restauració és la millora de les condicions econòmiques, polítiques i socials del país;

aquest factor ja apareixia el 2008, però amb menys contundència i menys preocupant. La millora del tractament fiscal també creuen que alleugeriria la càrrega que suposa en un moment de dificultats evidents dins del sector i l'economia.

La resta de factors més propis del sector de restauració o de la forma de gestionar el negoci passen a un segon terme, tant els que són considerats positius com els negatius.

Per altra banda, l'opinió espontània dels responsables coincideix plenament amb la suggerida. Davant de sis temes proposats, la situació econòmica general, sens dubte i per a tothom, torna a aparèixer com l'element més perjudicial per al sector (concentra el 92,2% de l'opinió). El segon element que impedeix la bona marxa del negoci és l'evolució del tipus

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL SECTOR

d'interès. Així opinen el 54,4% dels responsables, que és un gruix important, però menor que el 2008 que era el 76,6%; per tant, aquest aspecte actualment es viu com menys negatiu.

Continuant amb els temes proposats, la creació de noves àrees d'oci i el factor climàtic poden ser favorables per alguns, per altres perjudicials i per uns altres no determinants.

La meitat dels responsables ja veien i continuen veient el turisme com un factor favorable a nivell de sector, sobretot els negocis situats a Ciutat Vella i l'Eixample.

I, finalment, pocs viuen com a favorables les accions de l'Ajuntament de Barcelona en termes de promoció econòmica, sumen el 15,6%.

Evolució del negoci en el futur: En relació al futur, no existeix una única opinió sobre quina serà l'evolució del negoci, el 32,2% pensa que es mantindrà igual, el 26,6% que serà de signe negatiu i el 23,9% de signe positiu. En general, existeix però menys pessimisme entre els responsables del sector que el 2008, especialment entre els responsables dels restaurants.

La confiança dels responsables positius es fonamenta, com fa un any, i es concentra en l'esperança de la millora de la situació econòmica, social i política actual (el 2009 aplegava el 53,1% de les opinions i el 2008 el 37,6%).

L'estabilitat en totes les seves facetes (econòmica, de clientela, del propi negoci, de la professionalitat del servei) és la garantia

que fa pensar a alguns responsables que el seu negoci es mantindrà en condicions similars a les actuals.

Per altra banda, la desconfiança amb la situació econòmica, política i social del país és el motiu principal que fa que alguns responsables es mostrin especialment pessimistes (60,5%).

Evolució del nombre d'empleats en el futur:

Les previsions quant a les plantilles de personal són, en general, de manteniment, tot i que es preveu un cert moviment; en concret, una disminució en el 9,8% dels establiments i un augment en el 7,4% dels establiments.

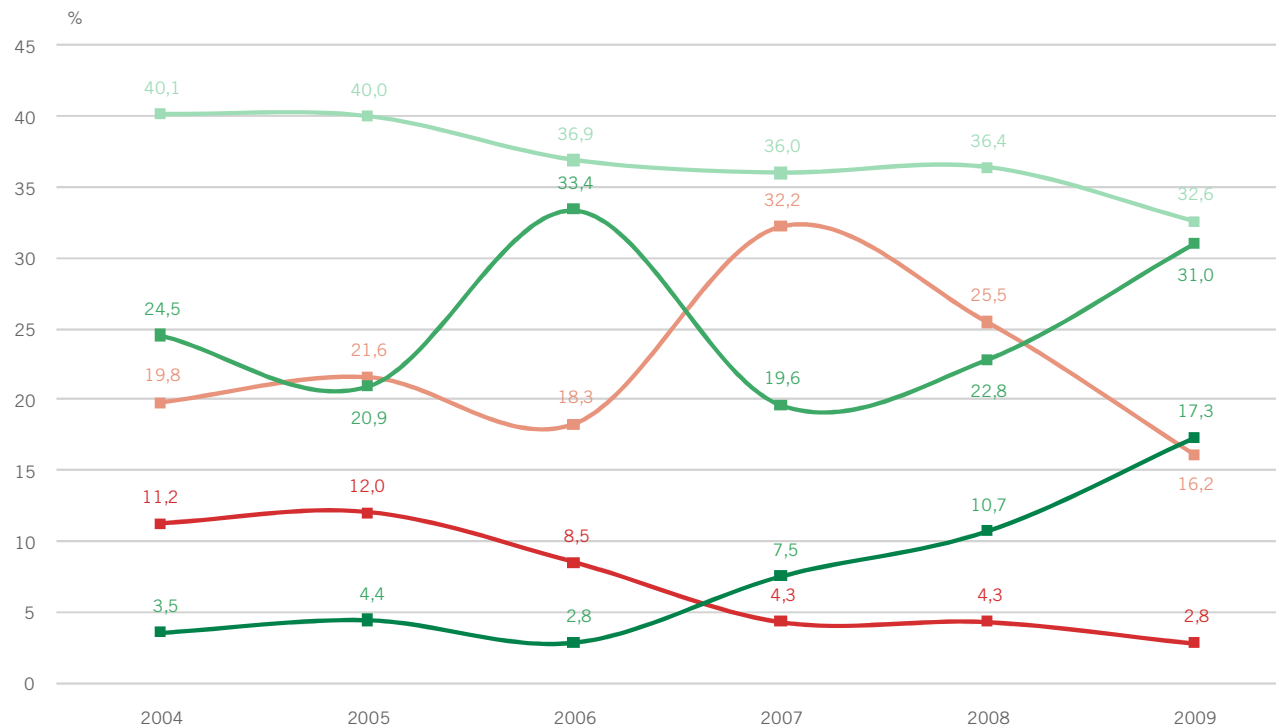
OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL SECTOR

Evolució dels preus en el futur: Segueix predominant i amb més força l'opinió majoritària d'un manteniment de preus (76,7%), es descarta un augment (només ho defensen el 15,7%), i una minoria pensa per primer cop en una disminució dels preus (sostenen aquesta opinió el 6,2%).

Canvis en el negoci : Només el 36,7% dels negocis visitats han realitzat algun canvi els darrers dos anys com modernitzar o decorar de nou l'establiment, disminuir la plantilla de personal. En el futur una quarta part dels negocis preveu canvis, i concretament el 6,8% pensa en el tancament de l'establiment.

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P8.- SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



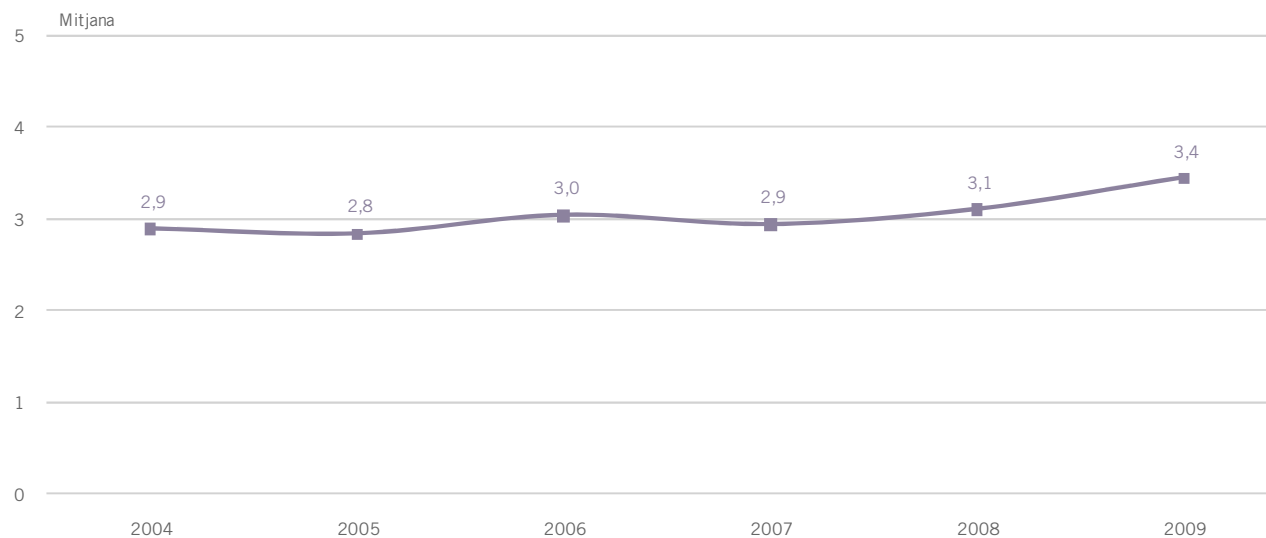
P8. N 1000
R 1=Gens satisfet
5=Molt satisfet

■ Molt satisfet
■ Bastant satisfet
■ Normal
■ Poc satisfet
■ Gens satisfet



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P8.- SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



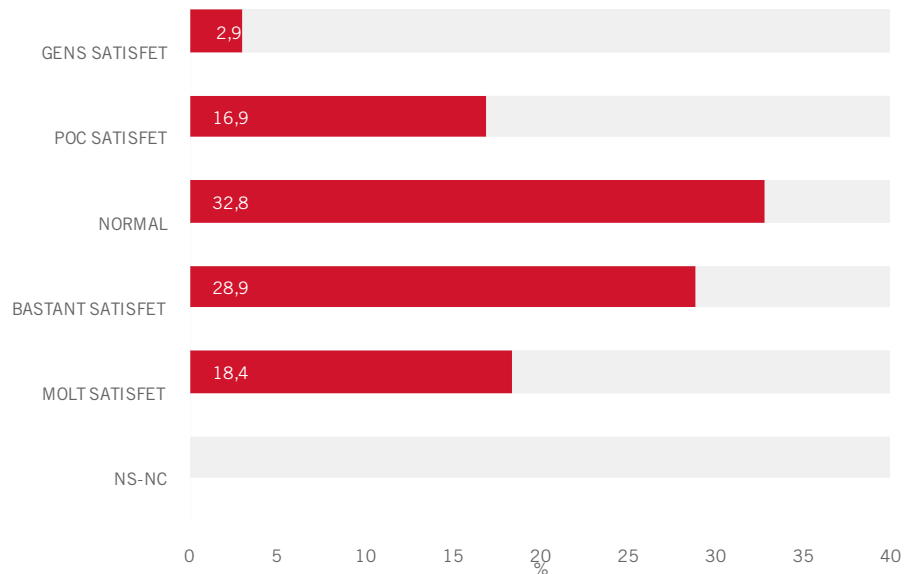
P8. N 1000



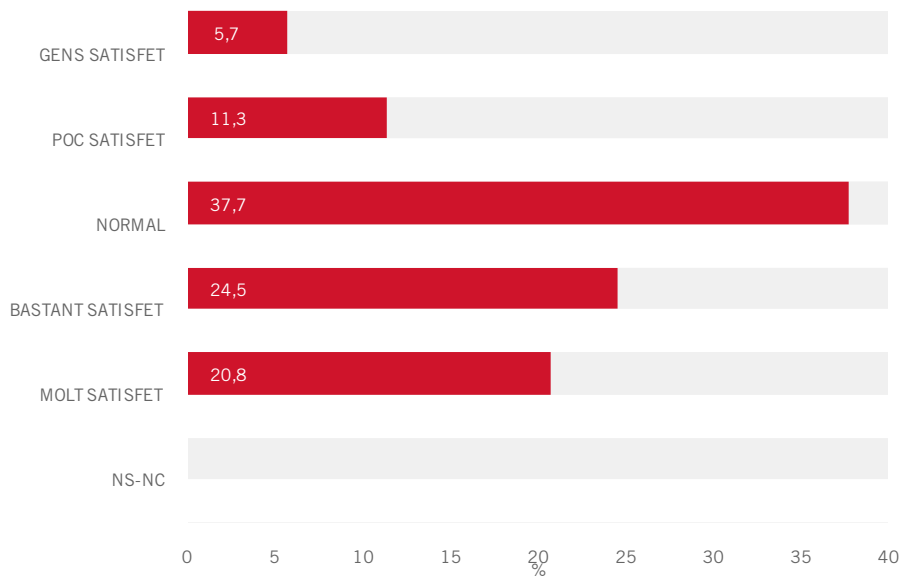
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P8.- SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

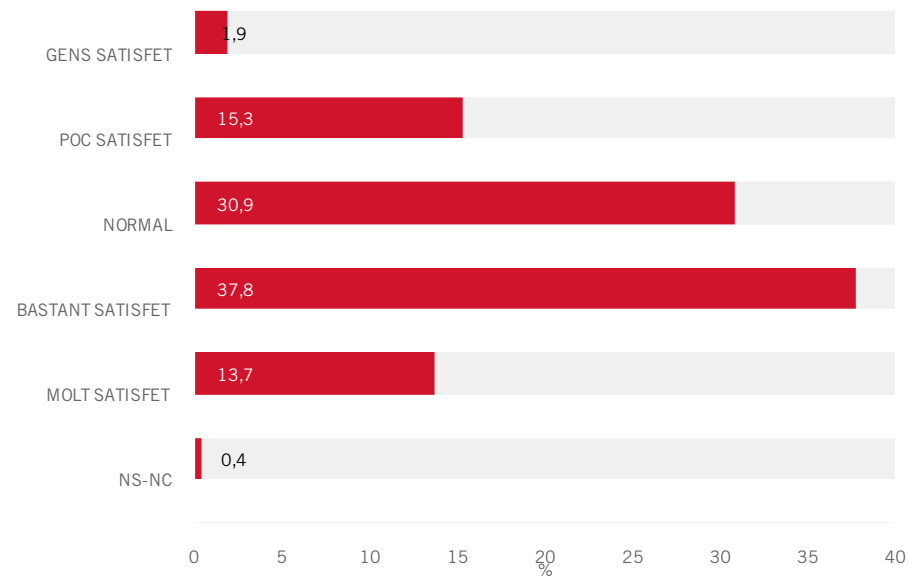
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



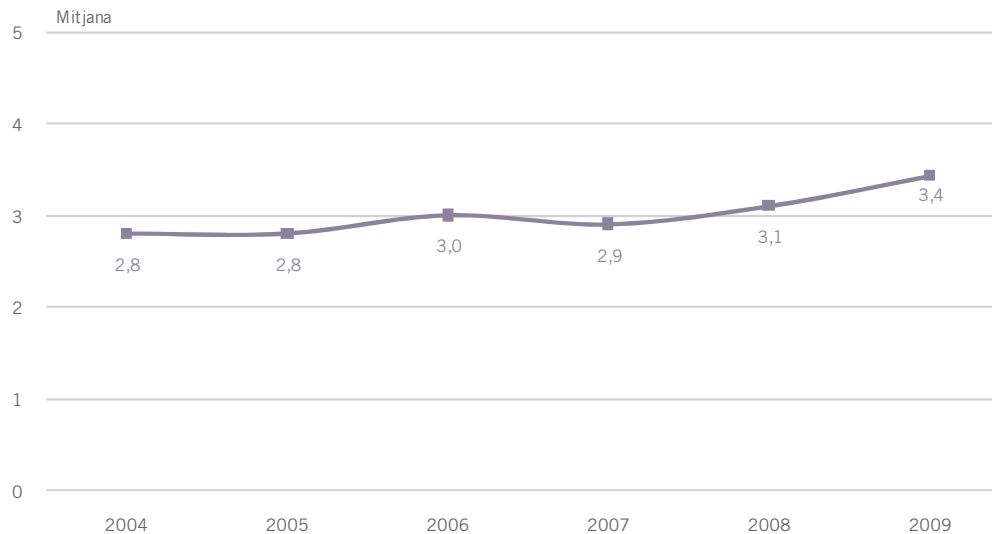
P8. N 1000



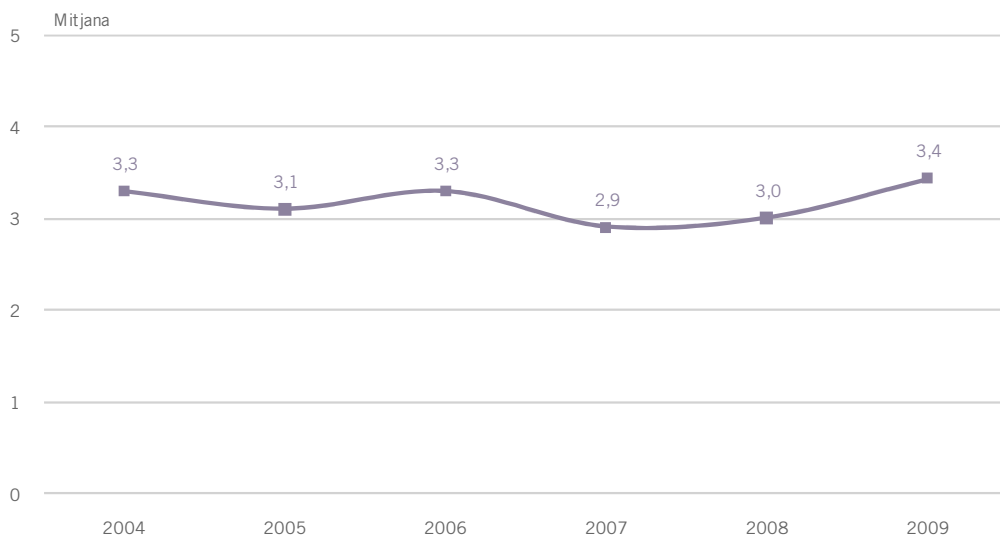
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P8.- SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

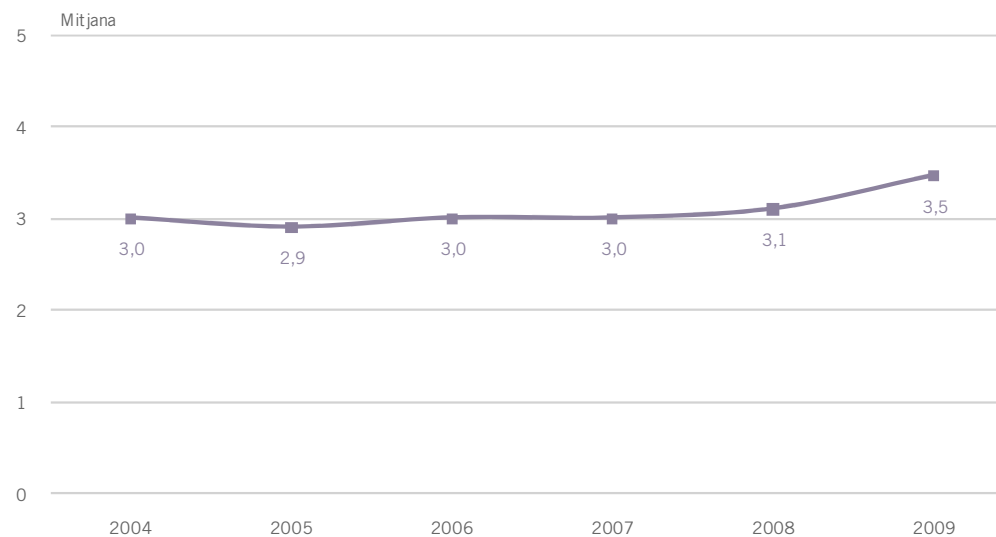
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

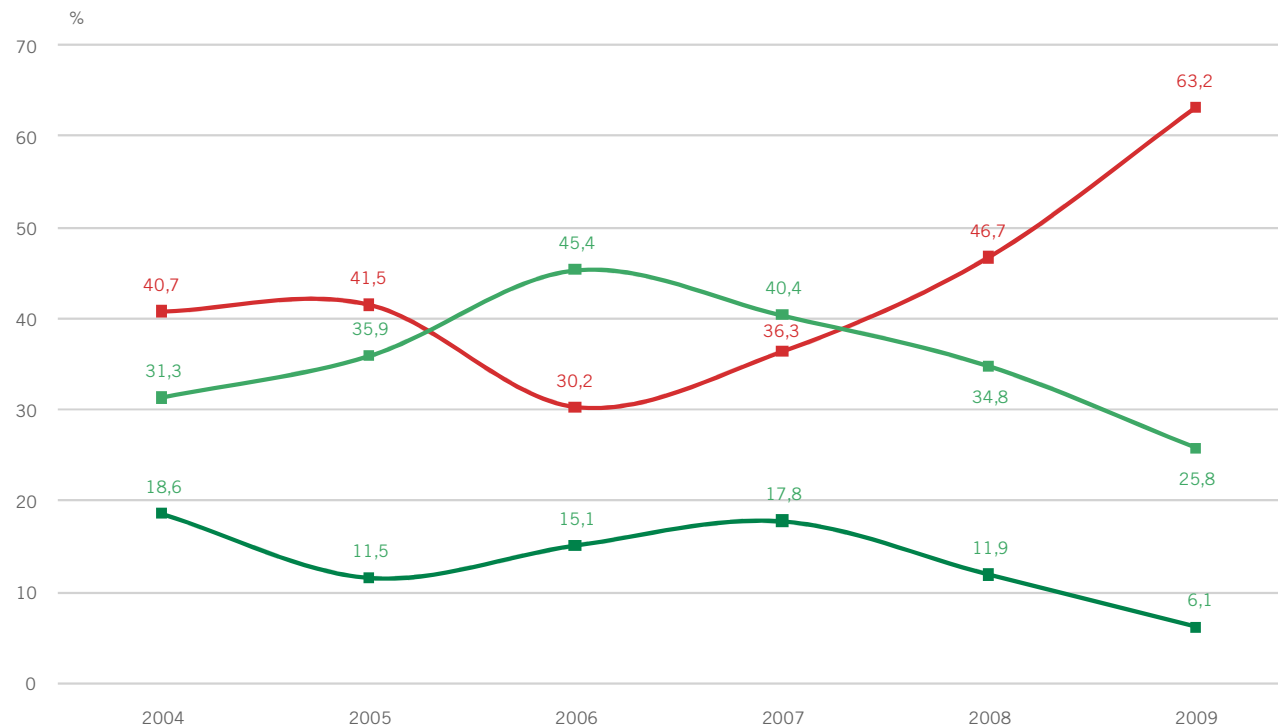


P8. N 1000



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P9.- EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS



P9. N 1000

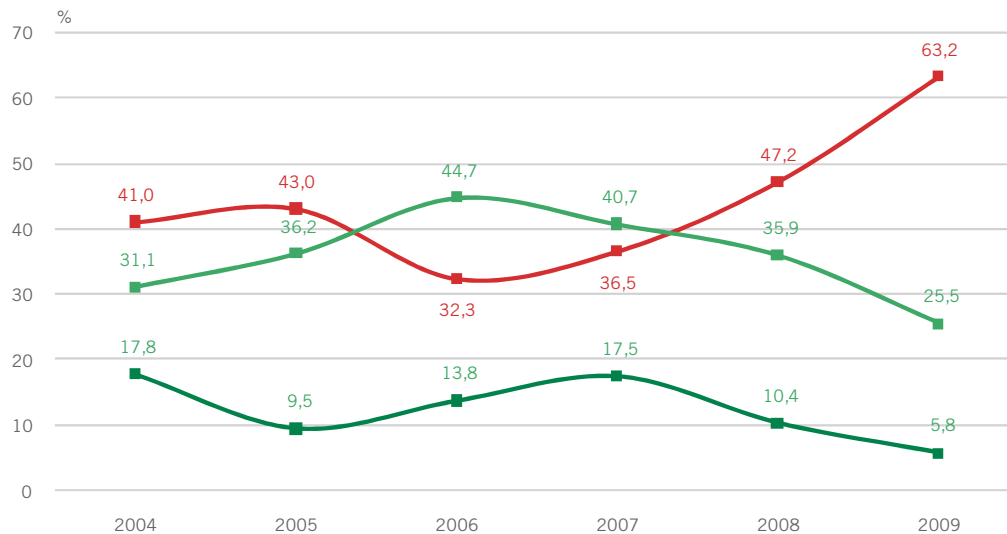
- Ha incrementat
- Ha disminuït
- És manté igual



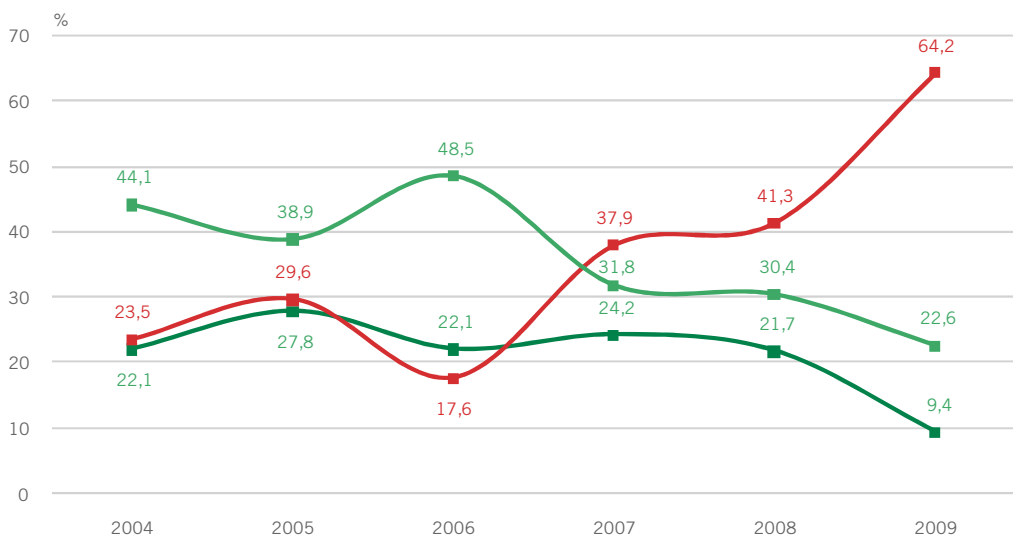
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P9.- EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS

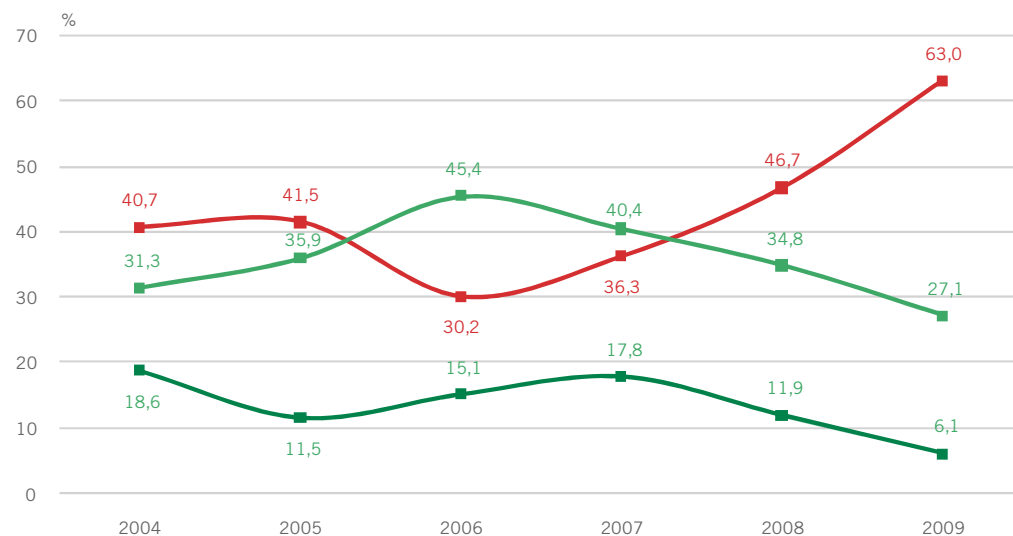
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



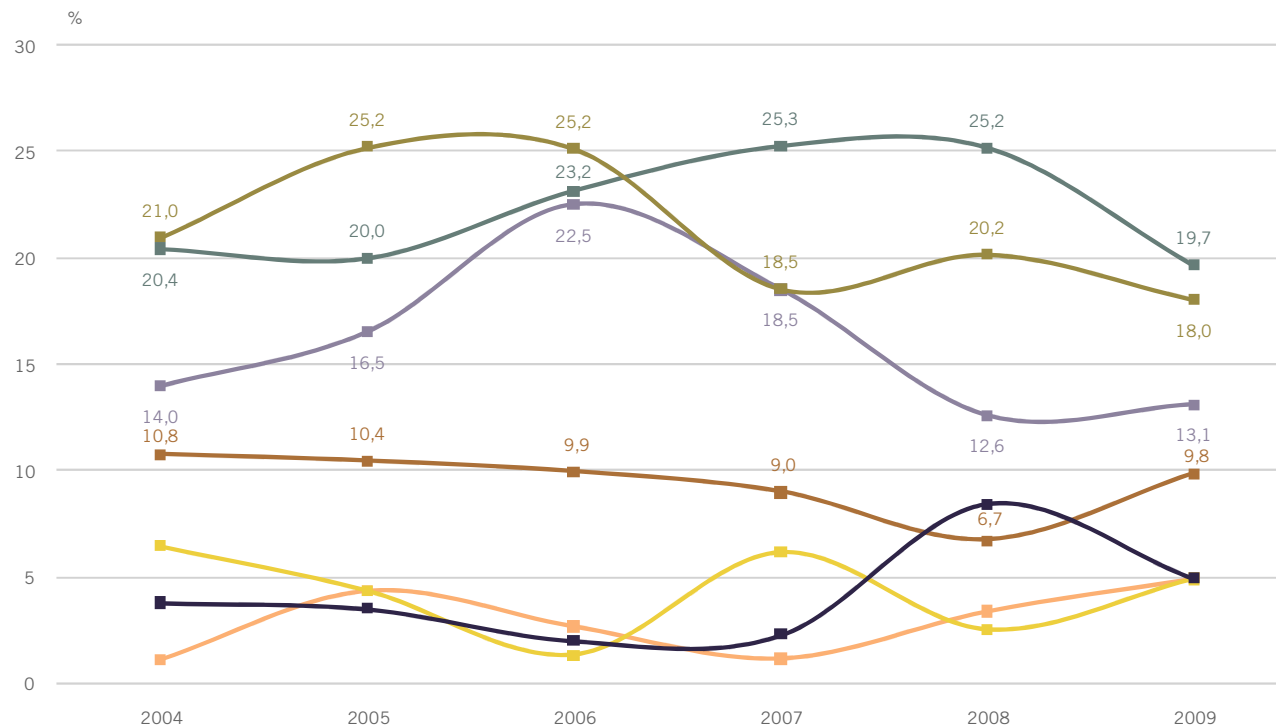
P9. N 1000

- Ha incrementat
- Ha disminuït
- És manté igual



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.- PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI



P10. **B** Els que diuen que el seu negoci ha incrementat
N 61

- Menys del 10%
- 10%
- De l'11 al 20%
- Del 21 al 30%
- Del 31 al 40%
- Del 41 al 50%
- Més del 50%



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.- PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI



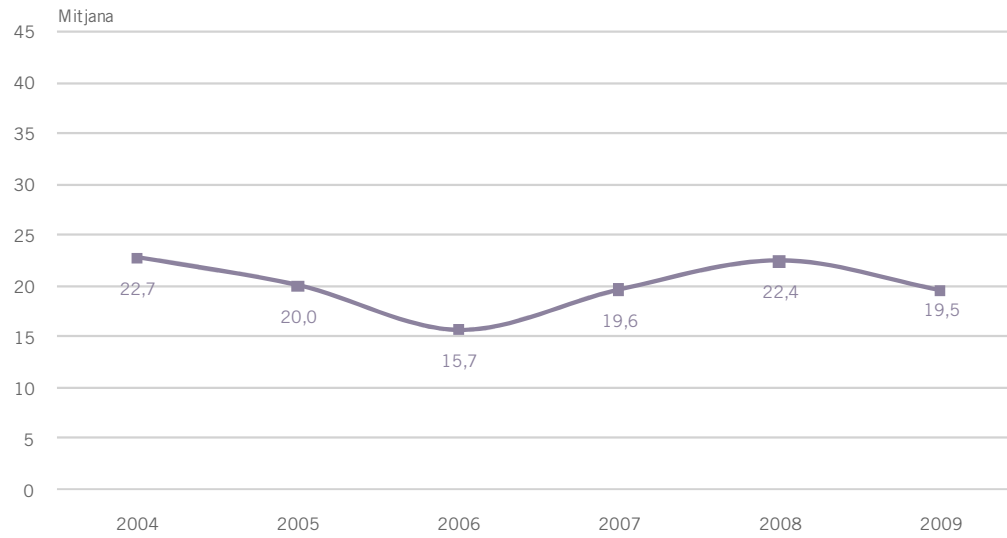
P10. **B** Els que diuen que el seu negoci ha incrementat
N 61



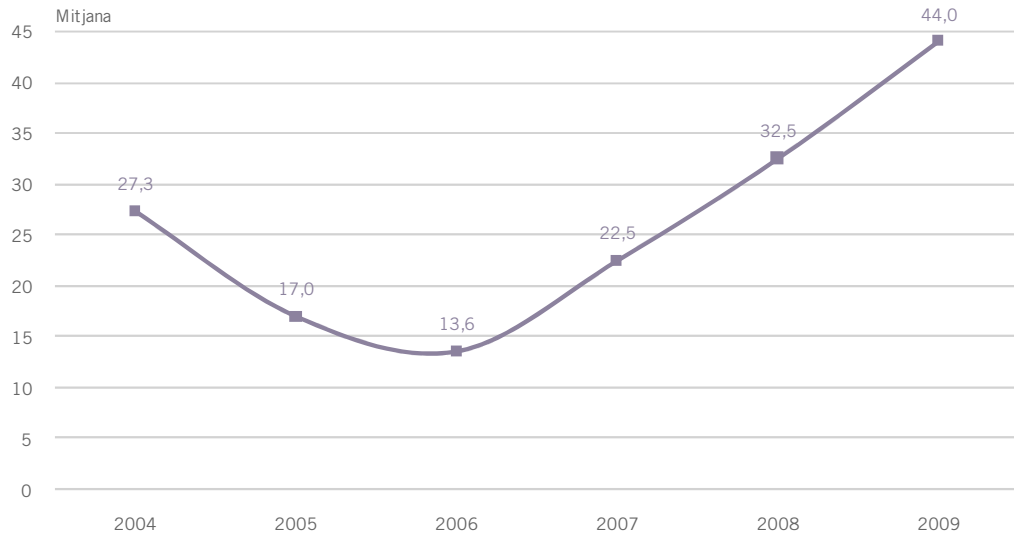
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.- ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI

BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS

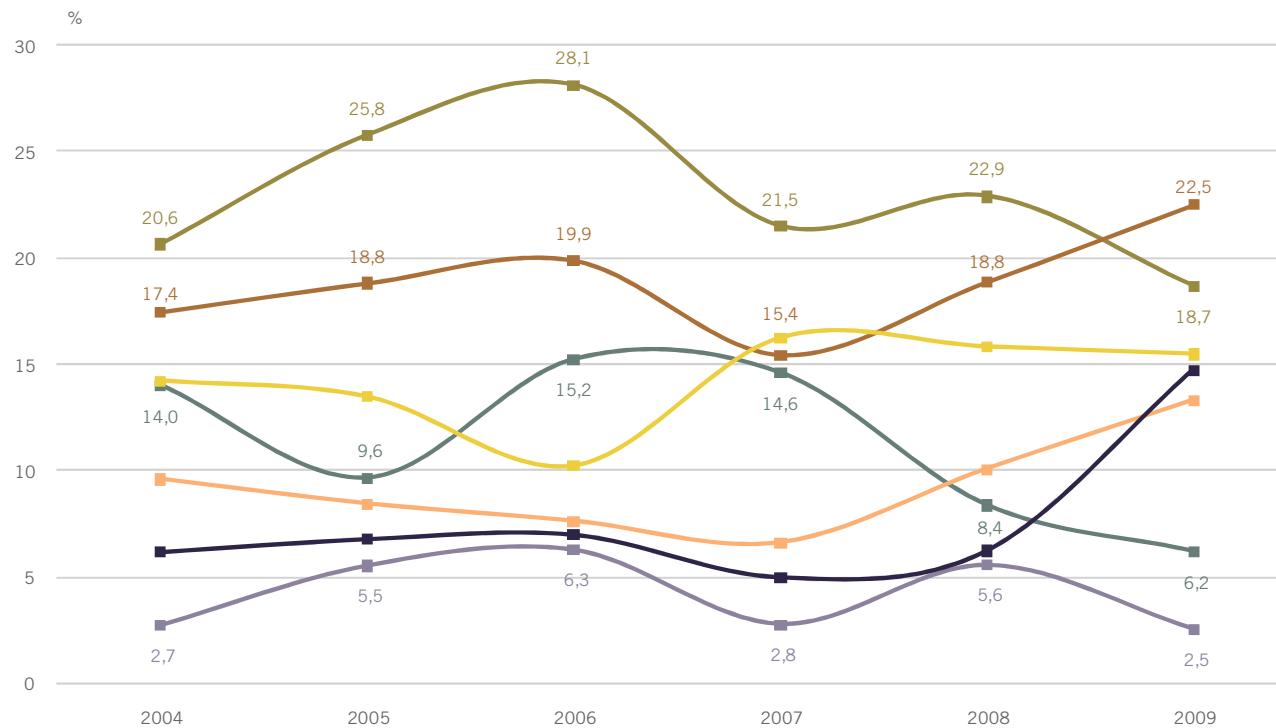


P10. **B** Els que diuen que el seu negoci ha incrementat
N 61



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.- ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI



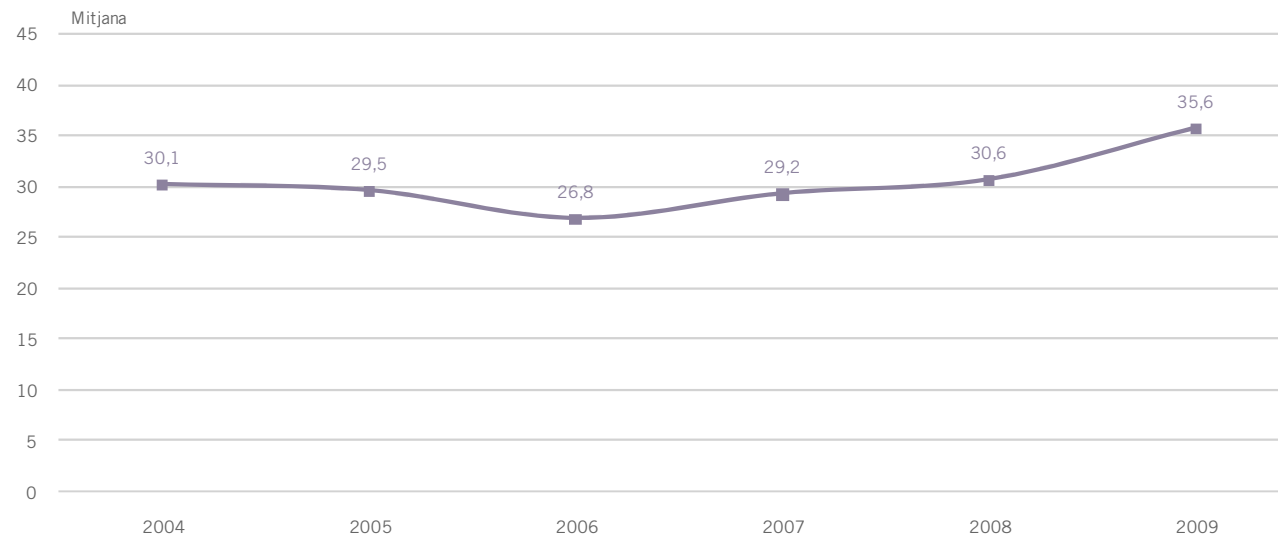
P10. **B** Els que diuen que el seu negoci ha disminuït
N 632

- Menys del 10%
- 10%
- De l'11 al 20%
- Del 21 al 30%
- Del 31 al 40%
- Del 41 al 50%
- Més del 50%



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.- ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI



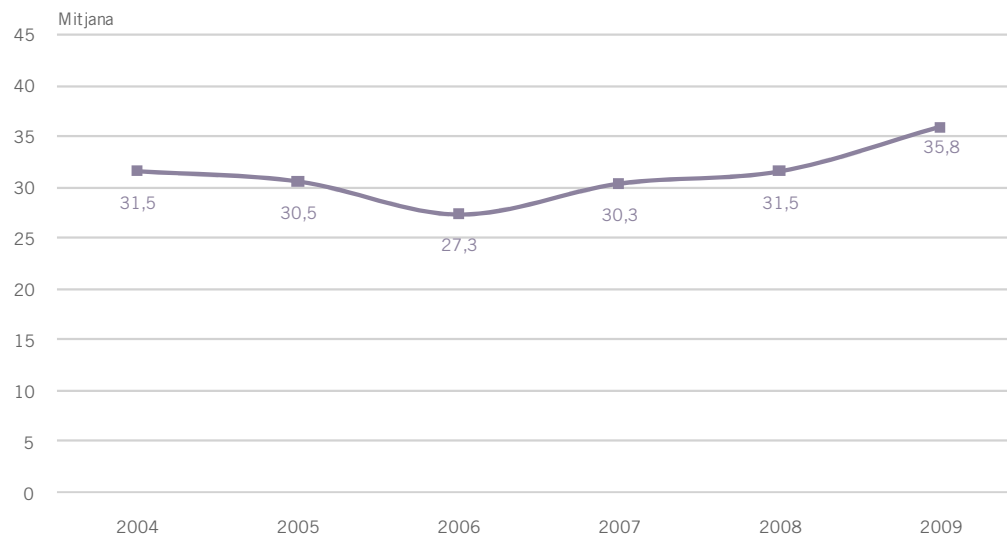
P10. **B** Els que diuen que el seu negoci ha disminuït
N 632



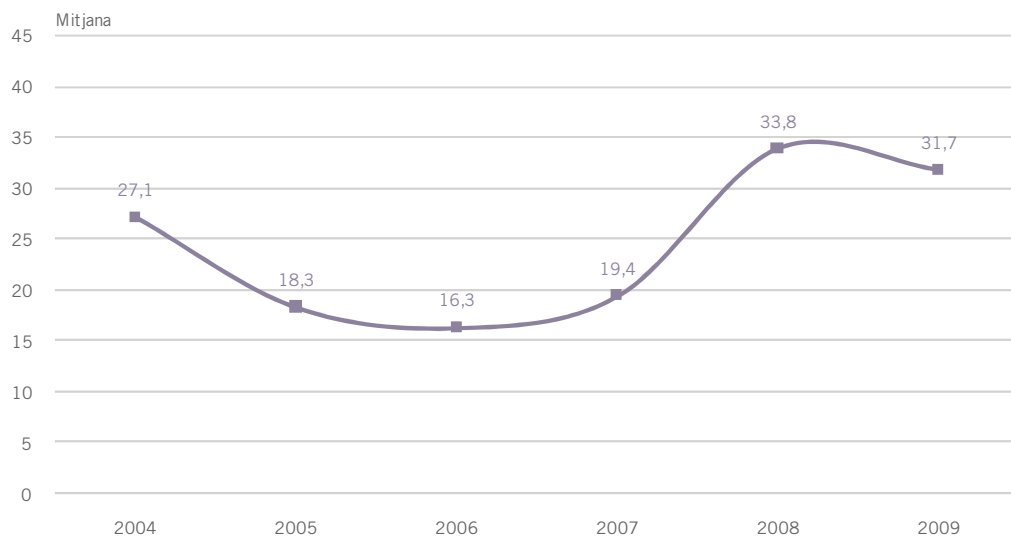
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.- ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI

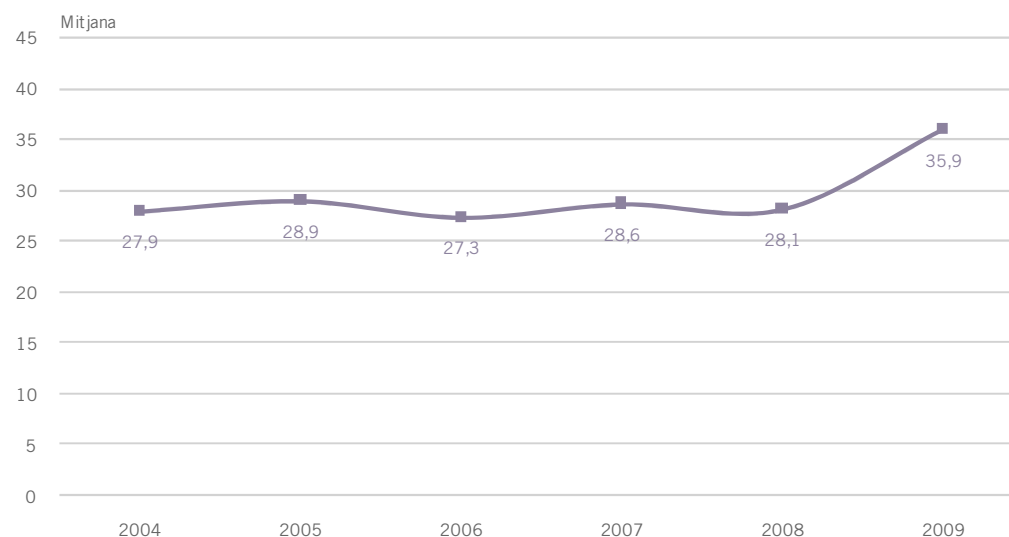
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P10. **B** Els que diuen que el seu negoci ha disminuït
N 632



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P9.- EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS

P10.- ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE CREIXEMENT/DISMINUCIÓ DEL NEGOCI

	HA INCREMENTAT		HA DISMINUÏT		S'HA MANTINGUT	GRAU DE SATISFACCIÓ MITJÀ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI (1=GENS SATISFET/ 5=MOLT SATISFET)
	% CREIXEMENT	% DISMINUCIÓ				
2004	18,6	21,4	40,7	30,1	31,3	2,9
2005	11,5	20,0	41,5	29,5	35,9	2,8
2006	15,1	16,0	30,2	26,8	45,4	3,0
2007	17,8	18,5	36,3	29,2	40,4	2,9
2008	11,9	23,2	46,7	30,6	34,8	3,1
2009	6,1	23,6	63,2	35,6	25,8	3,4

P9. **N** 1000

P10. **B** Els que diuen que el seu negoci ha disminuït / augmentat
N 61/ 632



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P11.- FACTORS QUE PODEN INFLUIR POSITIVAMENT EN EL NEGOCI EN EL FUTUR

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
SERVEI, BONA ATENCIÓ CLIENT, PROFESSIONALITAT	14,1	17,7	19,6	18,2	18,5	10,9
AMPLIACIONS, NOUS SERVEIS, REFORMES	6,0	6,9	9,5	8,5	10,1	7,5
MENYS COMPETÈNCIA	3,1	3,8	1,2	2,0	1,6	1,7
MILLORA PODER ADQUISITIU	7,0	6,1	6,3	7,1	10,5	6,0
MÉS CLIENTS	8,4	7,6	8,6	6,7	6,8	5,1
MÉS TURISME	5,2	5,4	4,8	8,9	5,3	4,7
BONA SITUACIÓ NEGOCI	6,0	2,6	3,4	4,8	4,2	1,2
APERTURA NOUS COMERÇOS, HOTELS	8,7	7,7	8,6	7,1	6,6	4,7
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	4,5	3,7	2,5	2,2	1,3	2,7
MILLORA COMUNICACIONS	0,8	0,4	1,7	0,8	0,4	0,4
DEMANDA A L'AJUNTAMENT D'INTERVENCIONS	9,4	9,7	11,2	10,8	5,0	6,7
MILLORA CONDICIONS ECON., SOCIALS I POL.	8,0	8,5	6,4	7,2	13,7	27,1
MILLORA TRACTAMENT FISCAL, IMPOSTOS	5,9	9,1	5,9	5,7	7,5	8,7
FACTOR CLIMÀTIC	1,9	2,1	0,9	2,6	0,5	1,2
LA CONSTRUCCIÓ	0,9	0,6	0,3	0,5	1,0	0,8
ALTRES	3,0	2,4	1,4	0,9	2,4	1,6
RES	12,0	9,3	12,7	7,1	6,9	8,9
NS-NC	14,2	14,9	11,4	16,1	14,5	19,1
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P11. N 1000

R Suma de les dues respostes
Espontània



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P12.- FACTORS QUE PODEN INFLUIR NEGATIVAMENT EN EL NEGOCI EN EL FUTUR

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
MALA ATENCIÓ, SERVEI AL CLIENT	4,2	4,8	4,2	2,5	2,2	1,6
PROBLEMES PROPIS NEGOCI	7,9	8,6	11,7	8,5	5,6	3,1
MANCA DE CLIENTS	6,4	6,7	4,6	5,8	4,2	2,2
INCREMENT COMPETÈNCIA	14,0	16,0	11,4	13,1	8,8	6,4
TENDÈNCIA ECON., POL. I SOCIAL	10,4	10,4	8,5	7,4	37,5	49,2
PÈRDUA PODER ADQUISITIU	6,1	6,9	5,0	6,2	5,9	4,5
IMPOSTOS, TRACTAMENT FISCAL	8,5	11,3	9,5	7,7	9,1	6,7
PREUS	7,7	5,7	2,6	5,3	1,9	1,6
PROBLEMES ZONA	14,3	20,1	22,1	22,0	14,6	14,7
MANCA DE NEGOCIS A LA ZONA	4,5	5,2	4,1	4,3	3,8	3,1
FACTOR CLIMÀTIC	1,9	1,3	1,4	2,0	1,1	1,4
FESTES, VACANCES	0,4	0,2	0,9	0,5	0,2	-
ALTRES	2,1	1,4	0,9	0,3	2,3	2,1
CAP	9,7	7,4	13,1	11,2	6,9	4,9
NS-NC	17,8	13,6	13,5	17,3	13,5	15,6
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P12. N 1000

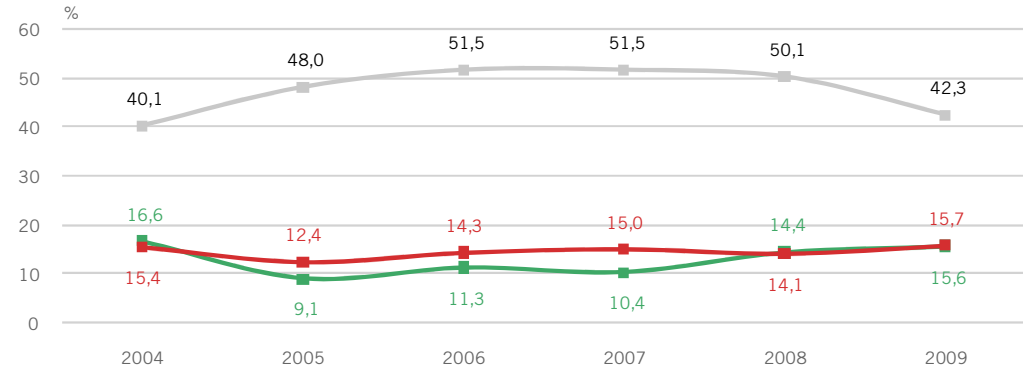
R Suma de les dues respostes
Espontània



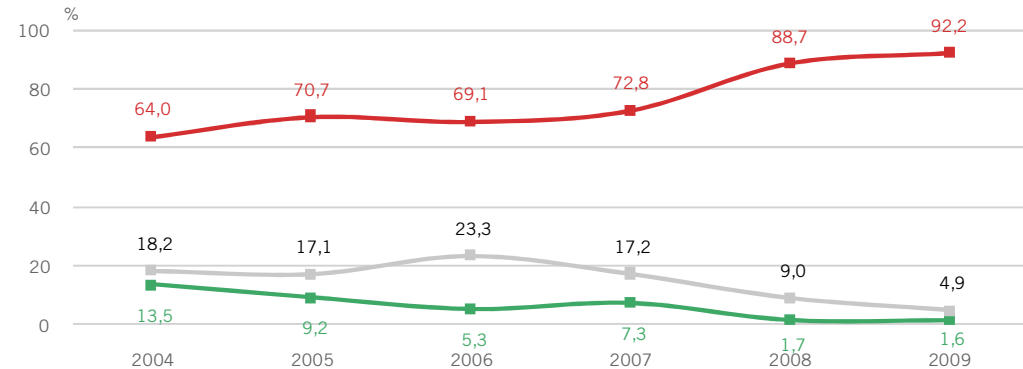
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P13.- ELEMENTS QUE PODEN AFECTAR LA RESTAURACIÓ DE MANERA FAVORABLE O DESFAVORABLE

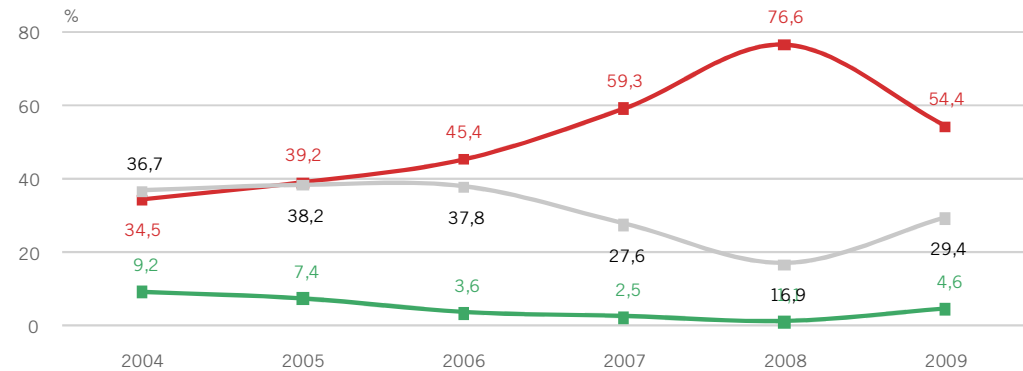
LES ACCIONS DE L'AJUNTAMENT DE BARCELONA EN PROMOCIÓ ECONÒMICA



LA SITUACIÓ ECONÒMICA GENERAL



L'EVOLUCIÓ DELS TIPUS D'INTERÈS



P13. N 1000
R Suggestida

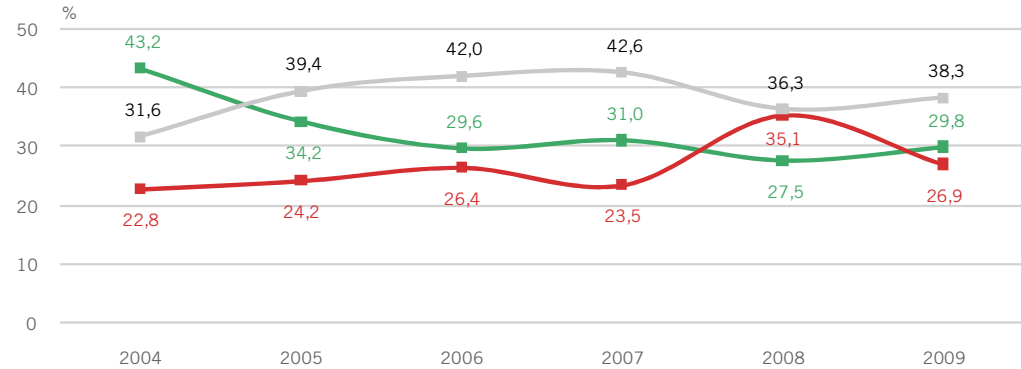
Favorable
Perjudicial
No afecta



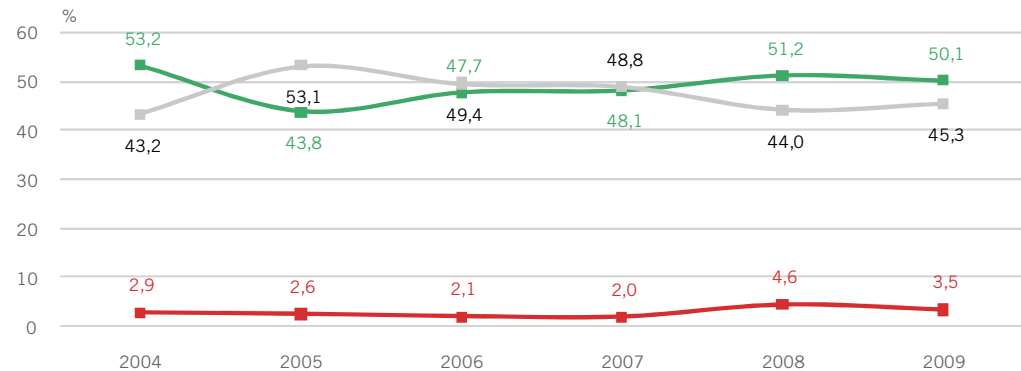
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P13.- ELEMENTS QUE PODEN AFECTAR LA RESTAURACIÓ DE MANERA FAVORABLE O DESFAVORABLE

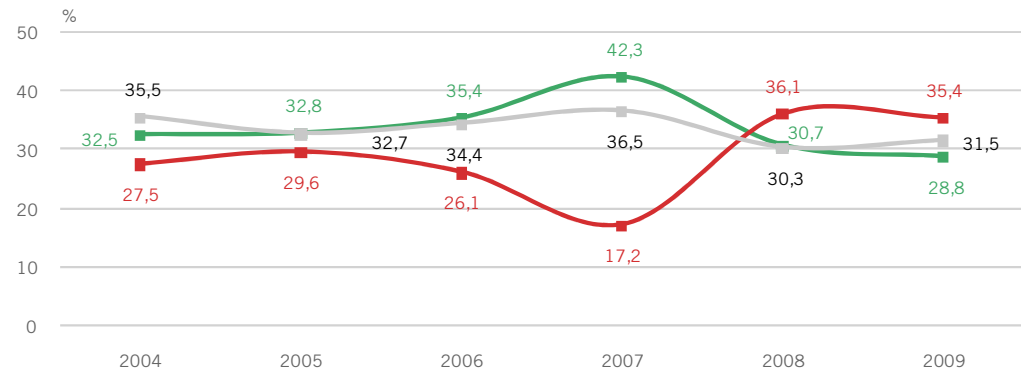
EL FACTOR CLIMÀTIC



EL TURISME



LA CREACIÓ DE NOVES ÀREES D'OCI



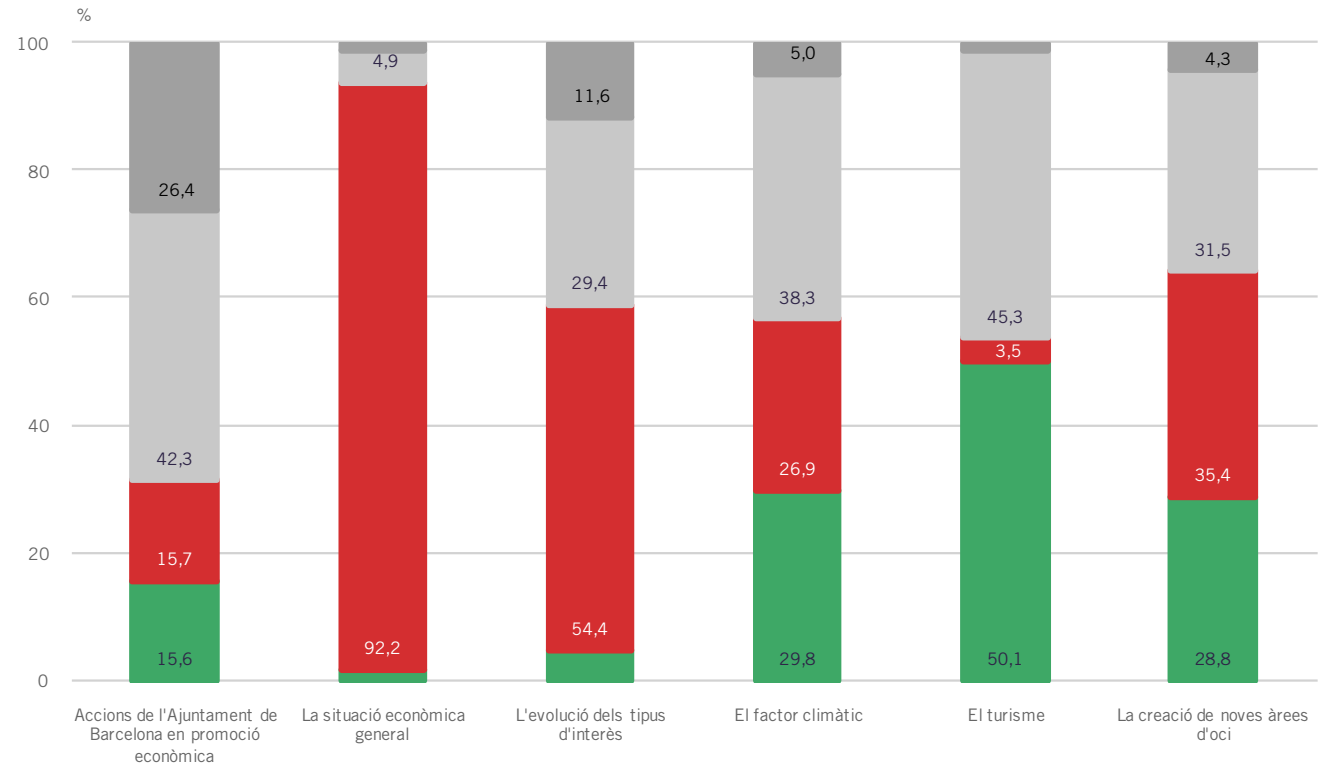
P13. N 1000
R Suggestida

Favorable
Perjudicial
No afecta



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P13.- ELEMENTS QUE PODEN AFECTAR LA RESTAURACIÓ DE MANERA FAVORABLE O DESFAVORABLE



P13. N 1000
R Suggestida

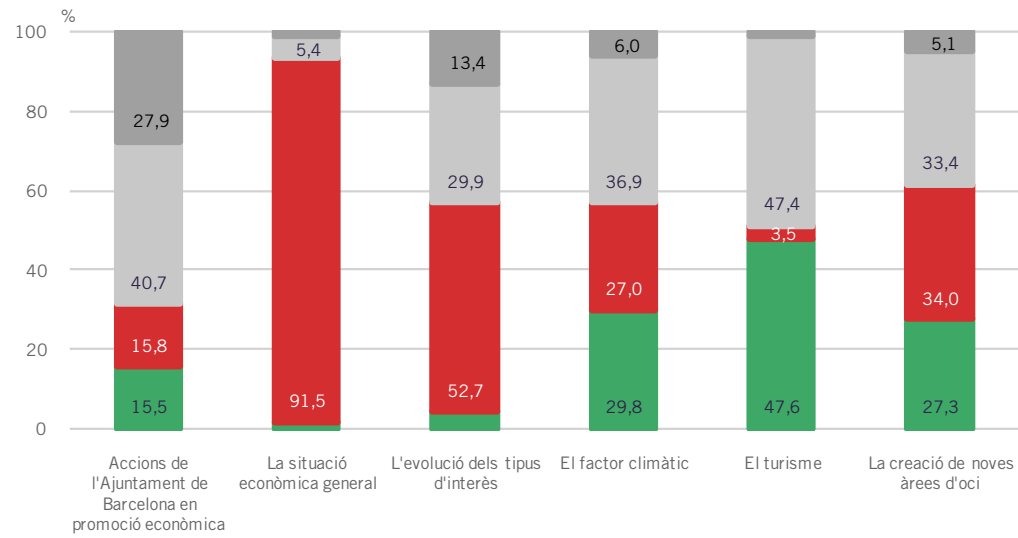
■ Favorable
■ Perjudicial
■ No afecta
■ NS



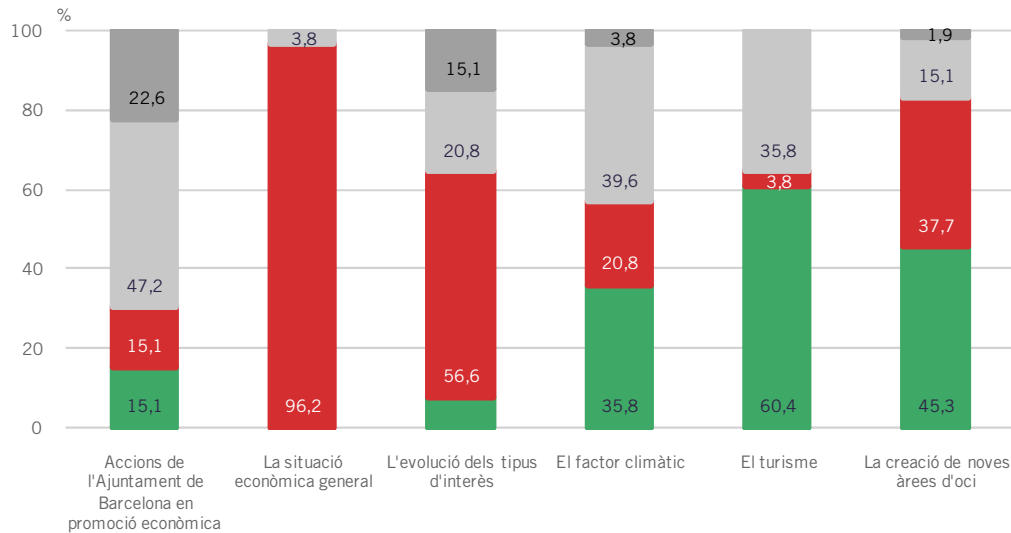
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P13.- ELEMENTS QUE PODEN AFECTAR L'ACTIVITAT COMERCIAL DE MANERA FAVORABLE O DESFAVORABLE

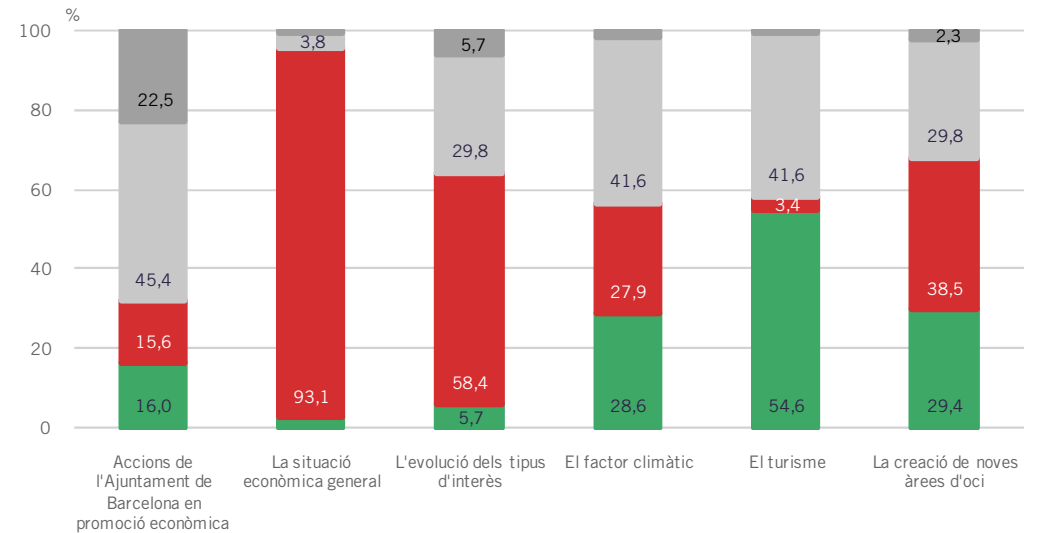
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



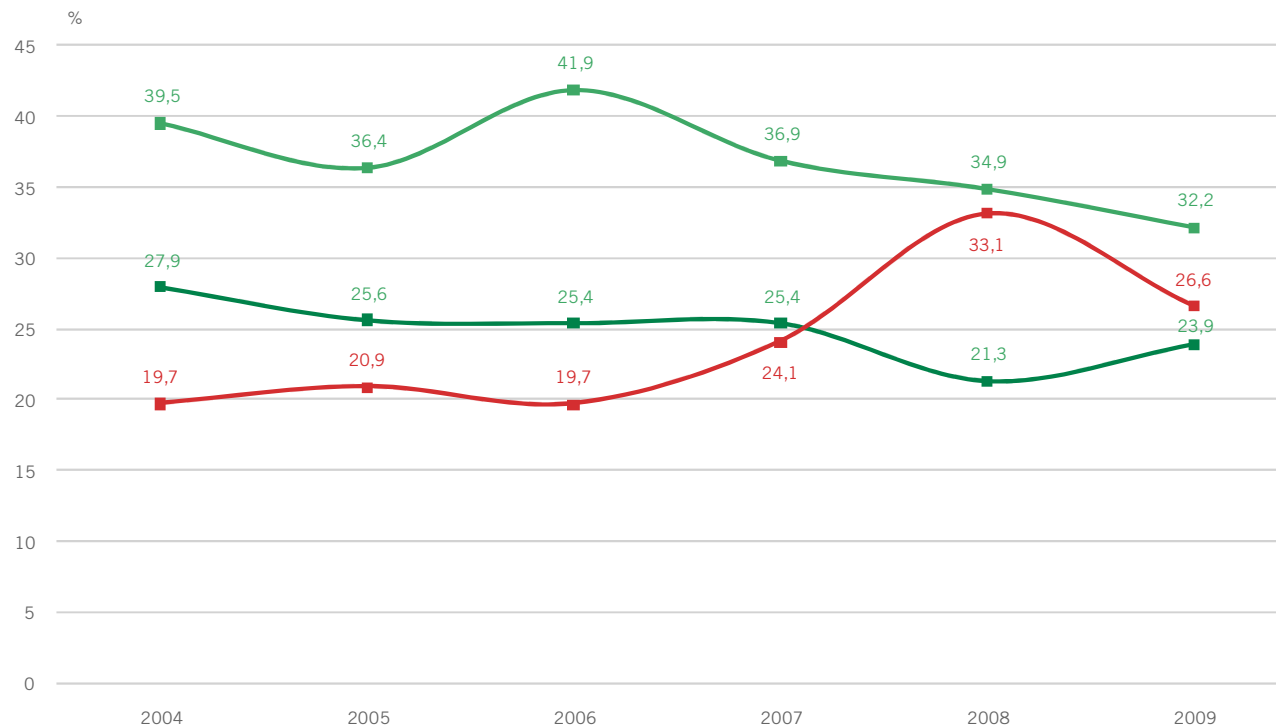
P13. N 1000
R Sugerida

Favorable
Perjudicial
No afecta
NS



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P14.- EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPEROS DOS ANYS



P14. N 1000

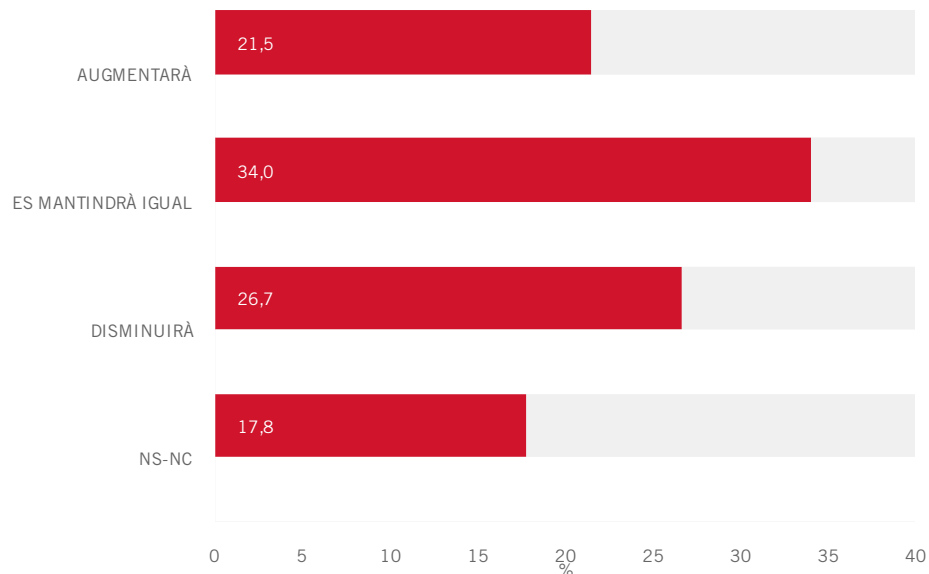
- Augmentarà
- Disminuirà
- Es mantindrà igual



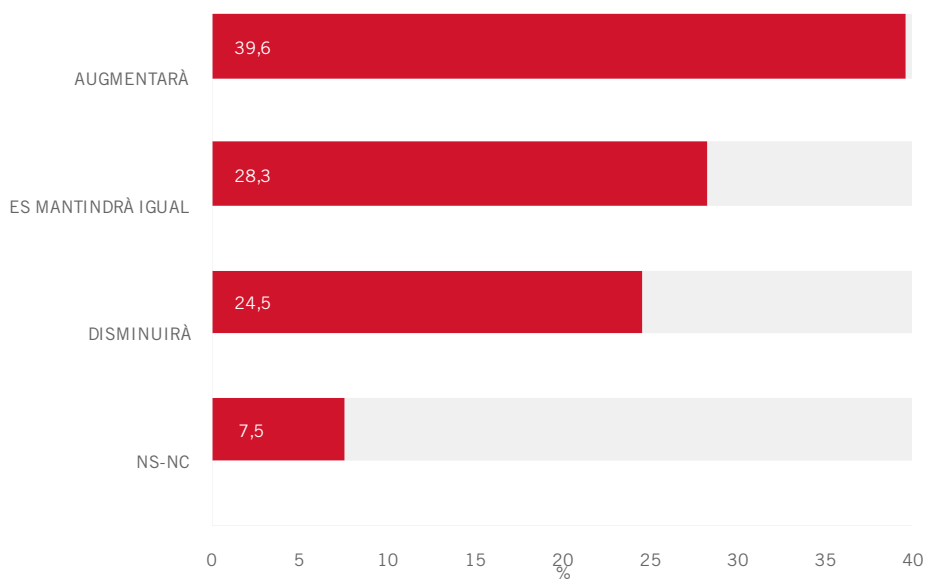
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P14.- EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPEROS DOS ANYS

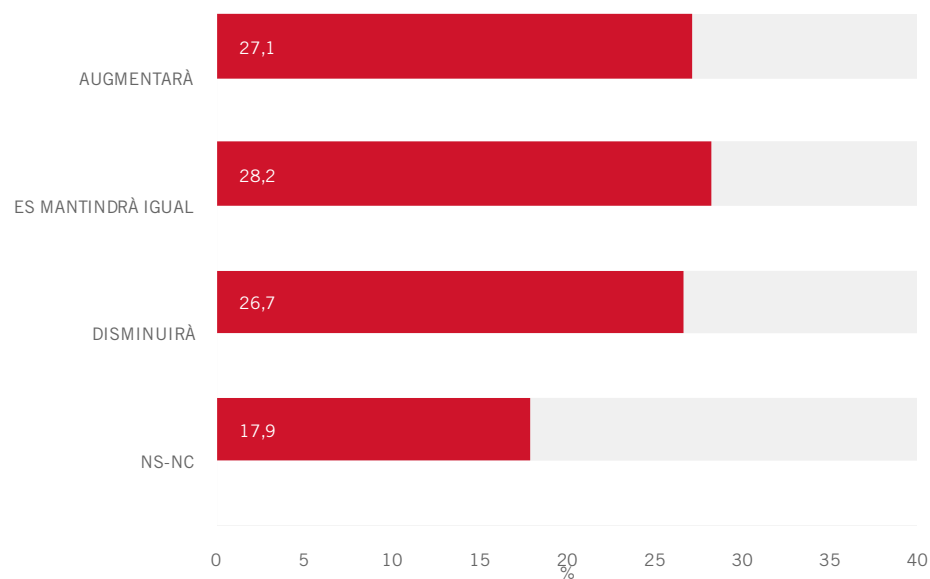
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P14. N 1000



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P15.- PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
AUGMENT CLIENTS O SERVEIS	20,8	17,6	22,0	31,1	12,7	9,2
MES TURISME	2,9	5,5	4,3	4,3	3,3	-
CLIENTS FIDELS, FIXOS	4,7	3,9	5,1	5,5	3,8	4,6
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	20,8	23,0	26,8	14,2	14,1	10,5
MILLORES NEGOCI	5,7	7,8	5,9	5,5	2,3	3,8
CREACIÓ NOUS SERVEIS, AMPLIACIÓ	3,6	5,9	2,8	3,9	4,7	2,5
ES NOU, ACABA D'OBRIR	6,8	9,8	9,1	8,7	12,2	4,2
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	9,0	6,6	9,1	6,7	6,6	7,5
CONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	21,5	18,0	13,8	17,7	37,6	53,1
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.						0,4
ALTRES	1,4	1,2	0,8	1,6	0,9	1,3
NS	2,9	0,8	0,4	0,8	1,9	2,9
N	(279)	(256)	(254)	(254)	(213)	(239)

P15. **B** Els que pensen que el seu negoci augmentarà
N 239
R Espontània



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P15.- PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ

	2009	Sector Restauració		
		Bars	Restaurants	Restaurants-Bars
AUGMENT CLIENTS O SERVEIS	9,2	10,9	4,8	7,0
CLIENTS FIDELS, FIXOS	4,6	6,1	4,8	1,4
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	10,5	9,5	9,5	12,7
MILLORES NEGOCI	3,8	0,7	4,8	9,9
CREACIÓ NOUS SERVEIS, AMPLIACIÓ	2,5	3,4	0,0	1,4
ES NOU, ACABA D'OBRIR	4,2	2,7	4,8	7,0
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	7,5	8,8	4,8	5,6
CONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	53,1	53,1	66,7	49,3
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.	0,4	0,0	0,0	1,4
ALTRES	1,3	0,7	0,0	2,8
NS	2,9	4,1	0,0	1,4
N	(239)	(147)	(21)	(71)

P15. **B** Els que pensen que el seu negoci augmentarà
N 239
R Espontània



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P15.- PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI ES MANTINDRÀ IGUAL

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
MÉS TURISME	0,5	0,3	-	-	-	-
CREACIÓ NOUS SERVEIS, AMPLIACIÓ	0,3	-	-	-	-	-
TENDÈNCIA ESTABLE NEGOCI	33,9	36,3	34,1	26,3	16,6	15,8
CLIENTS FIDELS, FIXOS	21,0	32,7	37,2	35,2	31,8	29,2
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	10,9	12,6	13,1	13,8	8,0	12,4
NO HI HA CANVIS AL BARRI	3,3	1,1	0,5	1,6	6,3	0,3
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	2,8	1,1	1,4	3,3	0,9	2,5
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.	11,6	9,3	7,9	11,4	23,5	31,1
ALTRES	8,4	4,1	3,3	2,7	5,7	2,8
NS	7,3	2,5	2,4	5,7	7,2	5,9
N	(395)	(364)	(419)	(369)	(349)	(322)

P15. **B** Els que pensen que el seu negoci es mantindrà igual
N 322
R Espontània



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P15.- PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI ES MANTINDRÀ IGUAL

	2009	Sector Restauració		
		Bars	Restaurants	Restaurants-Bars
TENDÈNCIA ESTABLE NEGOCI	15,8	14,6	33,3	16,2
CLIENTS FIDELS, FIXOS	29,2	28,8	26,7	31,1
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	12,4	12,4	13,3	12,2
NO HI HA CANVIS AL BARRI	0,3	0,4	0,0	0,0
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	2,5	3,0	0,0	1,4
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.	31,1	31,3	26,7	31,1
ALTRES	2,8	2,6	0,0	4,1
NS	5,9	6,9	0,0	4,1
N	(322)	(233)	(15)	(74)

P15. **B** Els que pensen que el seu negoci es mantindrà igual
N 322
R Espontània



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P15.- PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI DISMINUIRÀ

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
TENDÈNCIA NEGATIVA NEGOCI	22,3	20,1	29,4	26,6	6,0	10,2
AUGMENT COMPETÈNCIA	8,6	10,5	10,2	10,8	4,5	3,0
PÈRDUA ATRACTIU BARRI	11,2	9,6	10,7	7,9	6,9	7,1
DISMINUCIÓ PODER ADQUISITIU	16,8	18,7	16,2	23,2	13,3	10,9
DESCONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	24,4	26,8	20,8	23,7	62,8	60,5
TANCAMENT NEGOCI	11,7	9,6	9,6	6,6	3,9	4,9
ALTRES	4,6	4,8	2,5	1,2	2,1	3,0
NS	0,5	0,0	0,5	0,0	0,3	0,4
N	(197)	(209)	(197)	(241)	(331)	(266)

P15. **B** Els que pensen que el seu negoci disminuirà

N 266

R Espontània



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P15.- PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI DISMINUIRÀ

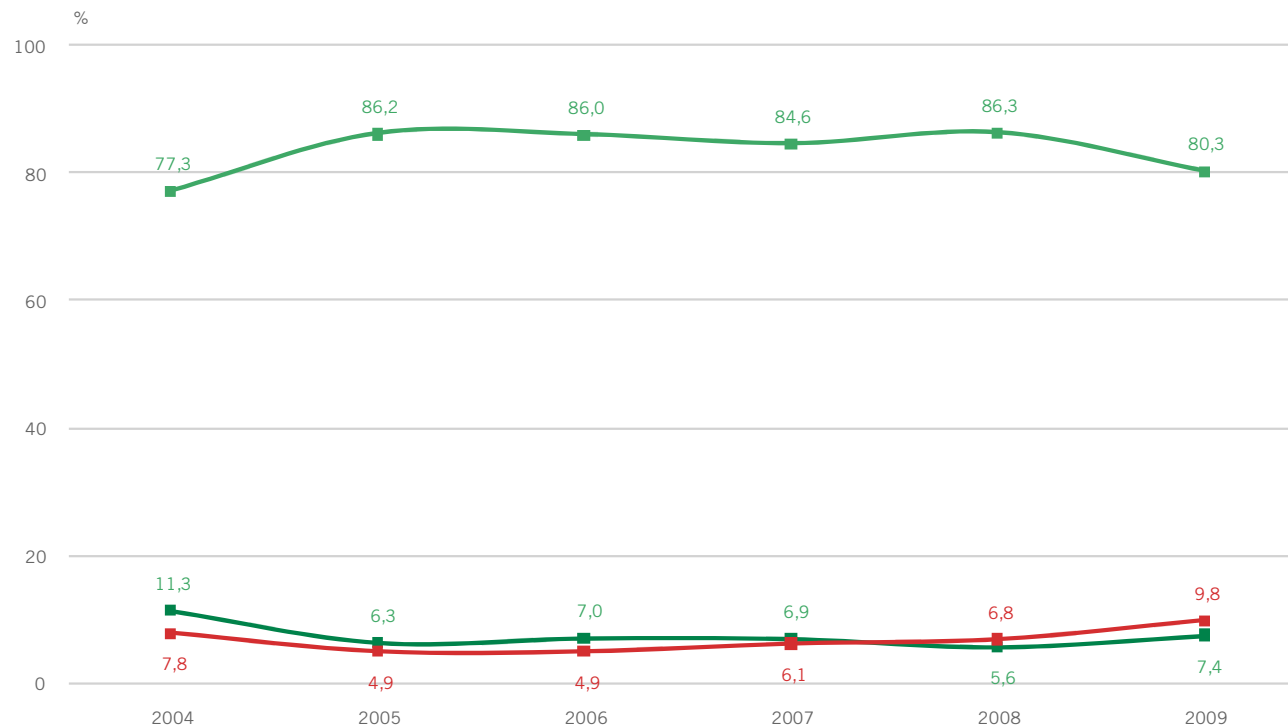
	2009	Sector Restauració		
		Bars	Restaurants	Restaurants-Bars
TENDÈNCIA NEGATIVA NEGOCI	10,2	10,4	0,0	11,4
AUGMENT COMPETÈNCIA	3,0	2,7	0,0	4,3
PÈRDUA ATRACTIU BARRI	7,1	7,7	15,4	4,3
DISMINUCIÓ PODER ADQUISITIU	10,9	10,4	0,0	14,3
DESCONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	60,5	60,7	61,5	60,0
TANCAMENT NEGOCI	4,9	4,4	23,1	2,9
ALTRES	3,0	3,3	0,0	2,9
NS	0,4	0,5	0,0	0,0
N	(266)	(183)	(13)	(70)

P15. **B** Els que pensen que el seu negoci disminuirà
N 266
R Espontània



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P16.- EVOLUCIÓ DEL NOMBRE D'EMPLEATS EN ELS PROPERS DOS ANYS



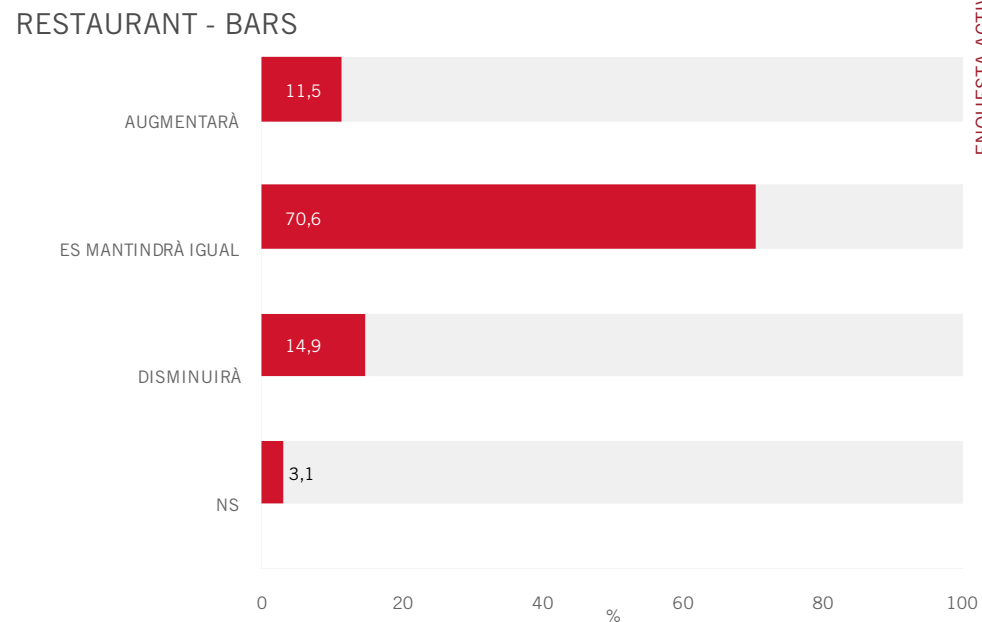
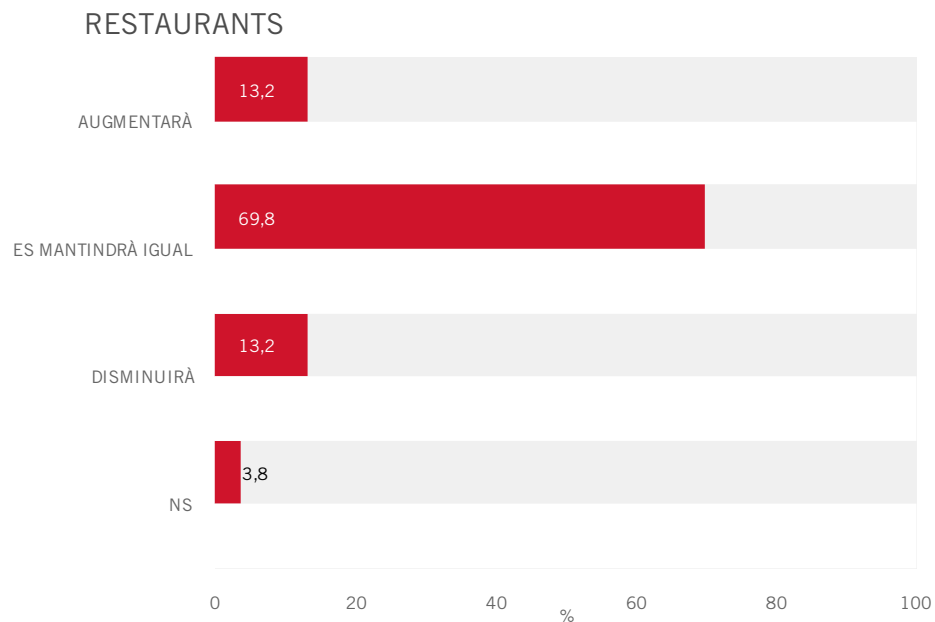
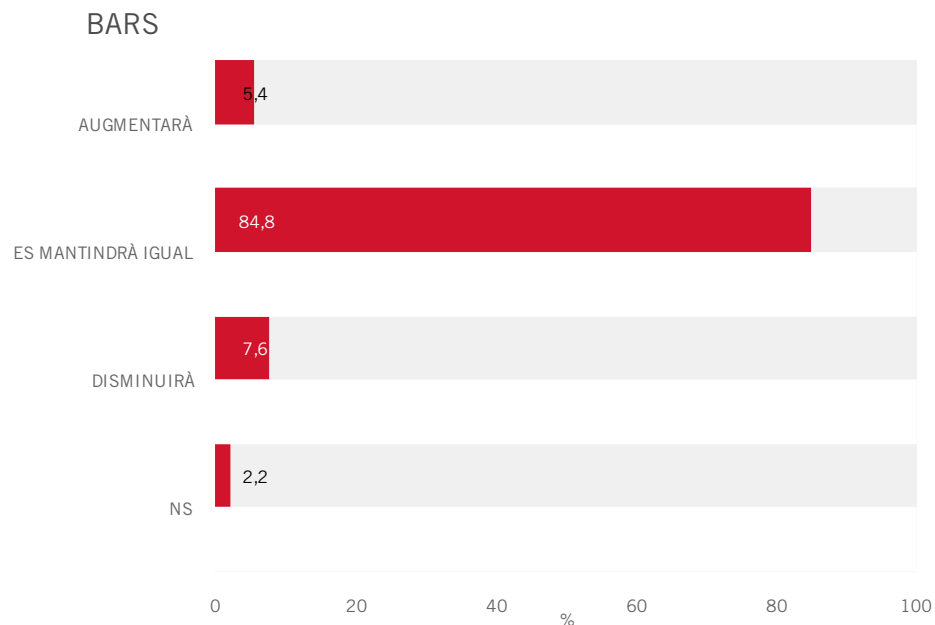
P16. N 1000

- Augmentarà
- Disminuirà
- Es mantindrà igual



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P16.- EVOLUCIÓ DEL NOMBRE D'EMPLEATS EN ELS PROPERS DOS ANYS

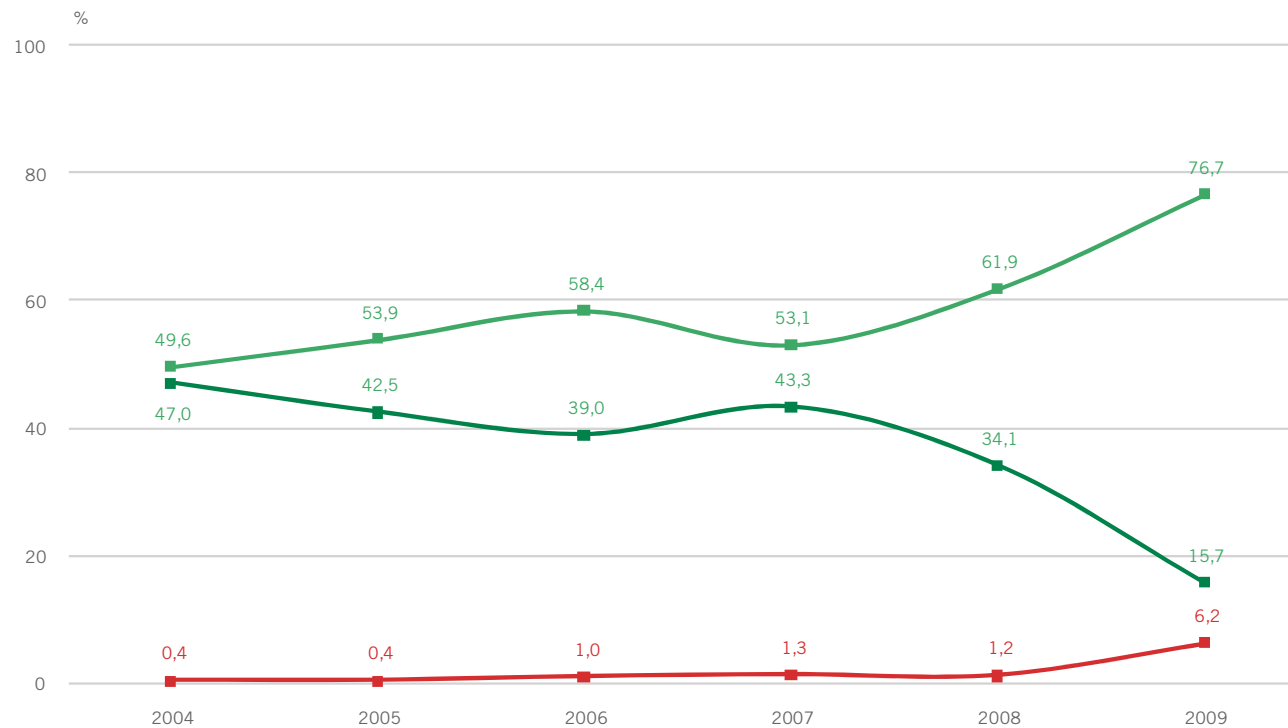


P16. N 1000



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P17.- EVOLUCIÓ DELS PREUS DE VENDA AL PÚBLIC EN UN FUTUR IMMEDIAT



P17. N 1000

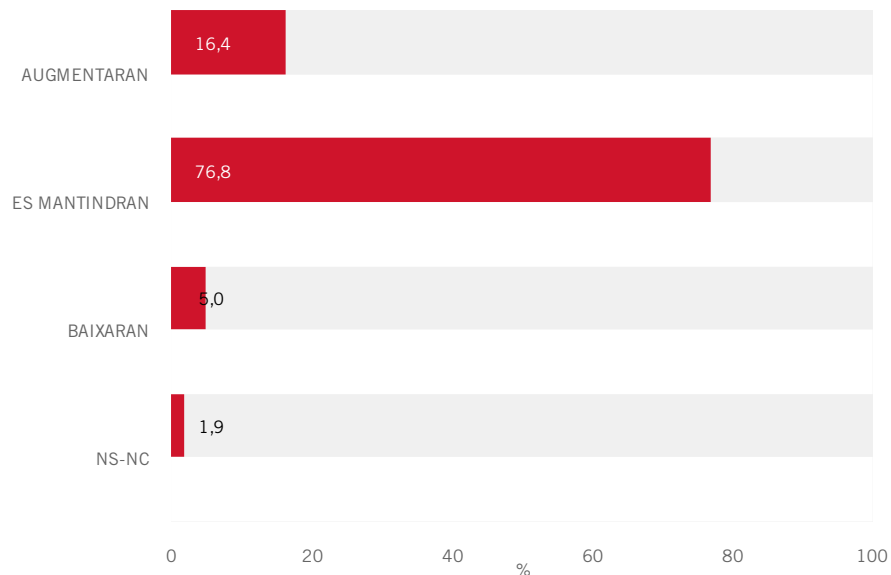
- Augmentarà
- Disminuirà
- Es mantindrà igual



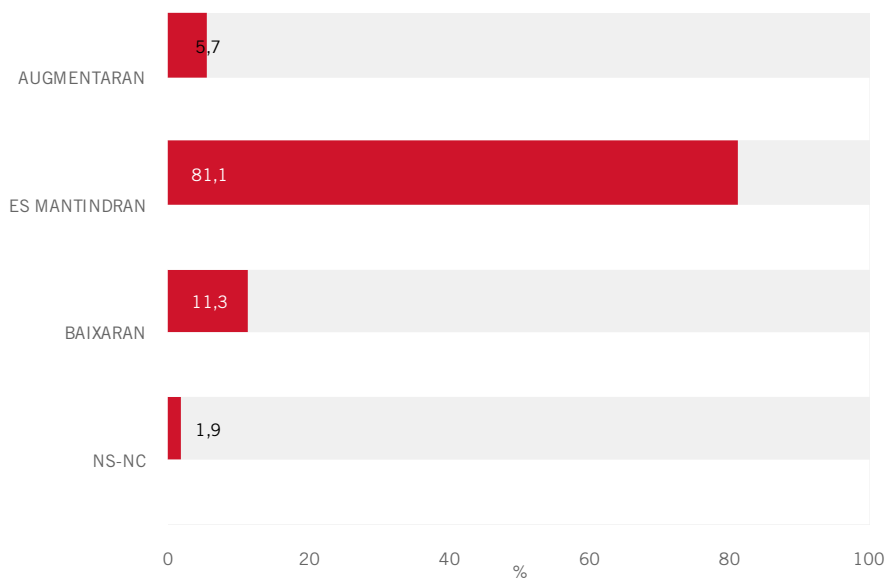
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P17.- EVOLUCIÓ DELS PREUS DE VENDA AL PÚBLIC EN UN FUTUR IMMEDIAT

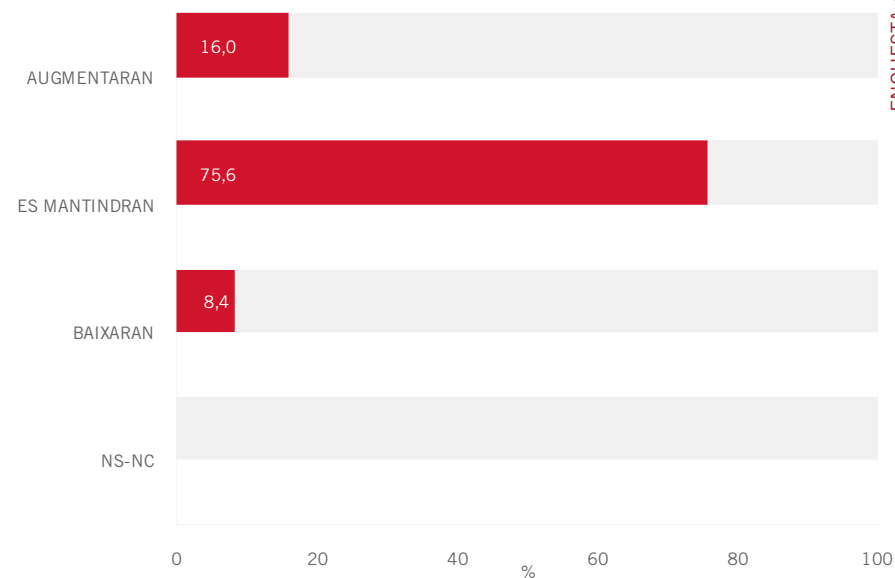
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANT - BARS



P17. N 1000



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P18.- NEGOCIS QUE HAN FET CANVIS ELS DARRERS DOS ANYS

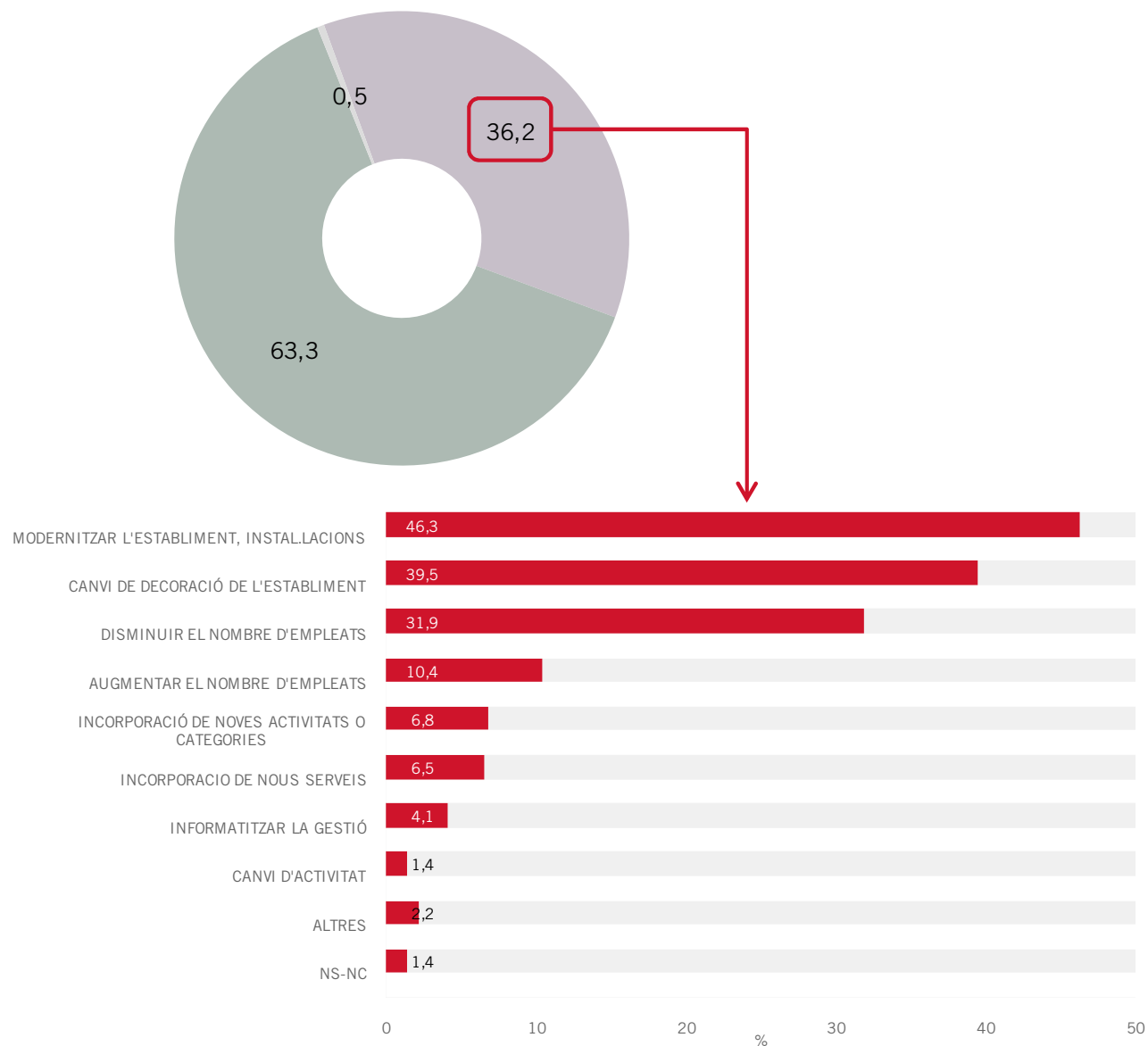
	2004	2005	2006	2007	2008	2009
TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSAMENT	0,3	-	0,7	-	-	-
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	4,6	5,0	4,1	2,6	4,2	3,8
DISMINUIR EL NOMBRE D'EMPLEATS	5,7	3,7	2,8	3,3	6,5	11,7
MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTAL·LACIONS	13,2	16,6	16,4	16,9	17,0	17,0
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	10,6	11,0	13,4	13,6	13,9	14,5
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	3,1	1,5	1,4	1,0	1,8	2,5
CANVI D'ACTIVITAT	0,4	0,8	0,2	0,2	0,6	0,5
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	2,5	1,8	2,1	1,7	1,7	2,4
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	2,6	1,9	1,0	1,3	1,0	1,5
NO S'HA PLANTEJAT CAP CANVI	70,8	72,7	71,8	71,3	68,1	63,3
ALTRES	1,0	0,8	0,2	0,4	0,6	0,8
NS-NC	0,2	0,2	0,6	0,8	0,3	0,5
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P18. **N** 1000
R Multiresposta



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P18.- CANVIS FETS ELS DARRERS DOS ANYS EN EL NEGOCI



P18. **B** Han fet algun canvi
N 367
R Multiresposta

Algun canvi
Cap canvi
NS-NC

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P19.- NEGOCIS QUE S'HAN PLANTEJAT CANVIS PER AL PROPER ANY

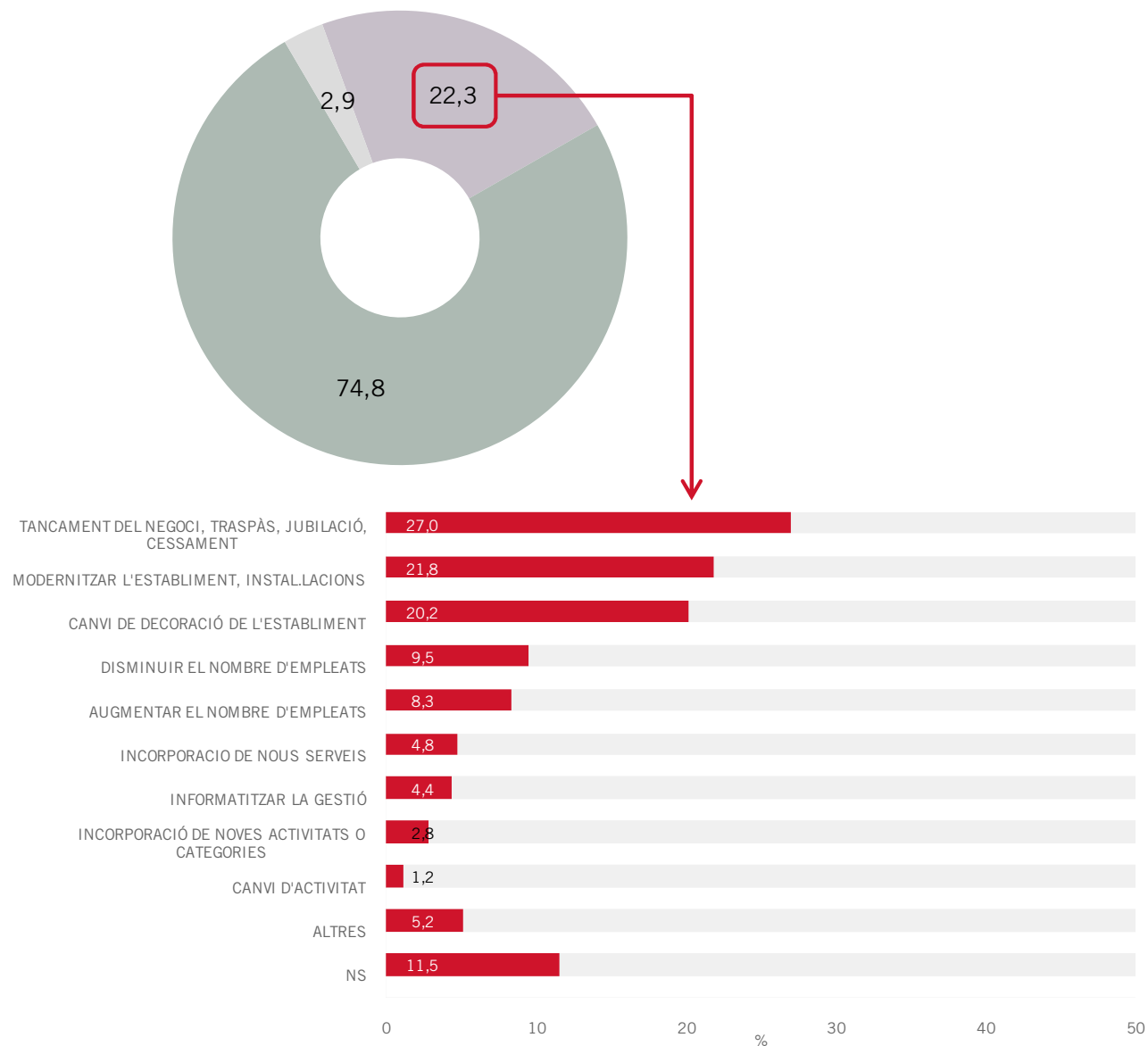
	2004	2005	2006	2007	2008	2009
TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSAMENT	7,4	5,8	4,7	5,6	4,6	6,8
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	3,6	2,8	2,5	1,7	2,1	2,1
DISMINUIR EL NOMBRE D'EMPLEATS	0,3	0,5	0,6	0,6	0,6	2,4
MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTAL·LACIONS	8,7	7,3	6,8	6,5	7,9	5,5
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	4,7	7,1	6,4	4,7	6,5	5,1
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	2,1	1,4	0,4	1,1	0,8	0,7
CANVI D'ACTIVITAT	0,3	0,2	0,2	0,1	0,2	0,3
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	1,5	1,4	1,6	0,9	0,7	1,2
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	2,2	0,5	0,7	0,8	1,0	1,1
NO S'HA PLANTEJAT CAP CANVI	71,7	76,4	78,9	77,2	77,3	74,8
ALTRES	1,4	0,5	0,5	0,8	1,4	1,3
NS-NC	1,1	1,3	1,6	3,2	1,4	2,9
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P19. **N** 1000
R Multiresposta



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P19.- POSSIBLES CANVIS EN EL NEGOCI PER AL PROPER ANY



P19. **B** S'han plantejat fer algun canvi
N 252
R Multiresposta

Algun canvi
 Cap canvi
 NS-NC

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

RESUM:

P14.- EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPERS DOS ANYS

P16.- EVOLUCIÓ DEL NOMBRE D'EMPLEATS

P17.- EVOLUCIÓ DELS PREUS AL PÚBLIC EN UN FUTUR

P18.- CANVIS FETS ELS DARRERS DOS ANYS EN EL NEGOCI

P19.- POSSIBLES CANVIS EN EL NEGOCI PER AL PROPER ANY

		2004	2005	2006	2007	2008	2009
NEGOCI	INCREMENTARÀ	27,9	25,6	25,4	25,4	21,3	23,9
	DISMINUÏRÀ	19,7	20,9	19,7	24,1	33,1	26,6
	ES MANTINDRÀ	39,5	36,4	41,9	36,9	34,9	32,2
NOMBRE EMPLEATS	INCREMENTARÀ	11,3	6,3	7,0	6,9	5,6	7,4
	DISMINUÏRÀ	7,8	4,9	4,9	6,1	6,8	9,8
	ES MANTINDRÀ	77,3	86,2	86,0	84,6	86,3	80,3
PREUS	INCREMENTARAN	47,0	42,5	39,0	43,3	34,1	15,7
	DISMINUIRAN	0,4	0,4	1,0	1,3	1,2	6,2
	ES MANTINDRAN	49,6	53,9	58,4	53,1	61,9	76,7
	HAN FET ALGUN CANVI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS	29,0	27,1	27,6	27,9	31,6	36,7
	S'HAN PLANTEJAT FER ALGUN CANVI EL PROPER ANY	27,2	22,3	19,5	19,6	21,3	25,2

QÜESTIONARI

BON DIÀRRIA: EM DIC 1 I COL·LABORO AMB GEBOP, GABINET D'ESTUDIS SOCIALS I OPINIÓ PÚBLICA. ESTEM REALITZANT UNA ENQUESTA SOBRE DIFERENTS ASPECTES DELS BARS I RESTAURANTS DE LA CIUTAT DE BARCELONA, LIAGRAMA QUE EM CONTESTES UNES PREGUNTES GRÀCIES PER LA SEVA COL·LABORACIÓ. Z.O. EN QUINA LLENGUA VOL QUE LI FACI L'ENTREVISTA? Z.1. HORA I MINUTS D'INICI DE L'ENQUESTA

Català..... 1 (utilitzeu qüest català)
Castellà..... 2 (utilitzeu qüest castellà)

[] [] [] [] [] [] [] []

0- SECTOR RESTAURACIÓ:

Bars..... 1
Restaurants..... 2
Restaurants - Bars..... 3

1. EL SEU ESTABLIMENT, QUINS MESOS DE L'ANY TÉ MÉS CLIENTS/IFA MÉS SERVEIS? (ANOTEU DUES RESPOTES)

2. I QUINS MESOS TÉ MENYS CLIENTS/IFA MENYS SERVEIS? (anoteu dues respostes)

	Més		Menys	
	1r	2n	1r	2n
Gener.....	01	01	01	01
Febrer.....	02	02	02	02
Març.....	03	03	03	03
Abril.....	04	04	04	04
Maig.....	05	05	05	05
Juny.....	06	06	06	06
Juliol.....	07	07	07	07
Agost.....	08	08	08	08
Setembre.....	09	09	09	09
Octubre.....	10	10	10	10
Novembre.....	11	11	11	11
Desembre.....	12	12	12	12
NS.....	13	13	13	13
NC.....	14	14	14	14

3. I QUIN DIA DE LA SETMANA TÉ MÉS CLIENTS/SERVEIS? I EL SEGON?

	1r	2n
Dilluns.....	1	1
Dimarts.....	2	2
Dimecres.....	3	3
Dijous.....	4	4
Divendres.....	5	5
Dissabte.....	6	6
Diumenge.....	7	7
NS.....	8	8
NC.....	9	9

4. I QUIN DIA DE LA SETMANA TÉ MENYS CLIENTS/SERVEIS? I EL SEGON?

	1r	2n
Dilluns.....	1	1
Dimarts.....	2	2
Dimecres.....	3	3
Dijous.....	4	4
Divendres.....	5	5
Dissabte.....	6	6
Diumenge.....	7	7
NS.....	8	8
NC.....	9	9

5. EL SEU ESTABLIMENT EN QUINA FRANJA HORÀRIA TÉ MÉS CLIENTS/SERVEIS?

6. I EN QUINA FRANJA HORÀRIA TÉ MENYS CLIENTS/SERVEIS?

	Més	Menys
Abans de les 10 h.....	1	1
De 10.01 a 13.00 h.....	2	2
De 13.01 a 16.00 h.....	3	3
De 16.01 a 19.00 h.....	4	4
De 19.01 a 21.00 h.....	5	5
De 21.01 a 23.00 h.....	6	6
A partir de les 23.01 h.....	7	7
NS.....	8	8
NC.....	9	9

7. EL SEU ESTABLIMENT QUIN HORARI FA?

Dilluns [] []
Dimarts [] []
Dimecr. [] []
Dijous [] []
Divend. [] []
Dissabte [] []
Diumeng [] []

8. RESPECTE A LA MARXA ACTUAL DEL SEU NEGOCI, VOSTÈ ESTÀ: MOLT, BASTANT, POC O GENS SATISFET?

Gens satisfet..... 1
Poc satisfet..... 2
Normal..... 3
Bastant satisfet..... 4
Molt satisfet..... 5
NS..... 6
NC..... 7

9. PENSANT EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS, DIRIA QUE EL SEU NEGOCI S'HA INCREMENTAT O HA DISMINUÏT?

Ha incrementat..... 1
Ha disminuït..... 2
Es manté igual..... 3
NS..... 4 (ansu a p11)
NC..... 5

10. EN QUIN PERCENTATGE (%) ESTIMA AQUEST CREIXEMENT/ DISMINUCIÓ?

1 Percentatge de creixement [] [] NS 996.....999
2 Percentatge de disminució [] [] NS 995.....999

11. EN EL FUTUR QUINS FACTORS CREU QUE PODEN INFLUIR POSITIVAMENT EN EL SEU ESTABLIMENT/NEGOCI? - Espontània - (Màxim dues respostes)

Primer [] []
Segon [] []

12. I EN EL FUTUR QUINS FACTORS CREU QUE PODEN INFLUIR NEGATIVAMENT EN EL SEU ESTABLIMENT/NEGOCI? - Espontània - (Màxim dues respostes)

Primer [] []
Segon [] []

13. D'AQUESTS ELEMENTS QUE MENCIONARÉ, QUINS PENSA QUE AFECTEN DE MANERA FAVORABLE I QUINS DE MANERA DESFAVORABLE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ DE LA CIUTAT DE BARCELONA:

	Favor.	Desfav.	No afecta	NS	NC
Les accions de l'Ajuntament de Barcelona en promoció econ.....	1	2	3	4	5
La situació econòmica general.....	1	2	3	4	5
L'evolució dels tipus d'interès.....	1	2	3	4	5
El factor climàtic.....	1	2	3	4	5
El turisme.....	1	2	3	4	5
La creació de noves àrees d'oci.....	1	2	3	4	5

14. EN ELS PRÒXIMS DOS ANYS, COM PENSA QUE EVOLUCIONARÀ EL SEU NEGOCI: AUGMENTARÀ, ES MANTINDRÀ IGUAL O DISMINUIRÀ?

Aumentarà..... 1
Es mantindrà igual..... 2
Disminuirà..... 3
NS..... 4
NC..... 5 (ansu a p18)

15. PERQUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ/ES MANTINDRÀ IGUAL/DISMINUIRÀ? (Espontània) (Només una resposta)

[] []

16. EN ELS PRÒXIMS DOS ANYS, COM PENSA QUE EVOLUCIONARÀ EL NOMBRE D'EMPLÈATS AL SEU ESTABLIMENT: AUGMENTARÀ, O DISMINUIRÀ?

Aumentarà..... 1
Es mantindrà igual..... 2
Disminuirà..... 3
NS..... 4
NC..... 5

17. COM PENSA QUE EVOLUCIONARAN ELS PREUS AL PÚBLIC EN UN FUTUR IMMEDIAT: AUGMENTARAN, ES MANTINDRAN O BAJARAN?

Aumentaran..... 1
Es mantindran..... 2
Bajaran..... 3
NS..... 4
NC..... 5

18. (Mostreu targeta 1) ELS DARRERS DOS ANYS HA FET ALGUN TIPUS DE CANVI EN EL SEU NEGOCI? (Màxim 3 respostes)

19. I PER AL PRÒXIM ANY S'HA PLANTEJAT ALGUN CANVI EN EL SEU NEGOCI? (Màxim 3 respostes)

	Darrera 2 anys	Pròxim any
Tancament del negoci, trespàs, jubilació, cessació.....	01	01
Aumentar el nombre d'empleats.....	02	02
Disminuir el nombre d'empleats.....	03	03
Modernitzar l'establiment, instal·lacions.....	04	04
Canvi de decoració de l'establiment.....	05	05
Incorporació de noves activitats o categories.....	06	06
Canvi d'activitat.....	07	07
Incorporació de nous serveis.....	08	08
Informatitzar la gestió.....	09	09
No ha fet/no s'ha plantejat cap canvi.....	10	10
Altres.....	11	11
NS.....	12	12
NC.....	13	13

20. DADES DE L'ESTABLIMENT ANY D'OBERTURA DE L'ESTABLIMENT (mantenint-se la mateixa activitat i el mateix propietari)

Abans de 1975.....	01
Entre 1975 i 1979.....	02
Entre 1980 i 1984.....	03
Entre 1985 i 1989.....	04
Entre 1990 i 1994.....	05
Entre 1995 i 1999.....	06
Entre 2000 i 2004.....	07
El 2005.....	08
El 2006.....	09
El 2007.....	10
El 2008.....	11
NS.....	12
NC.....	13

21. (Mostreu targeta 2) QUIN ÉS EL RÈGIM JURÍDIC DEL SEU NEGOCI?

Societat limitada (SL)..... 1
Societat anònima (SA)..... 2
Societat civil particular (SCP)..... 3
Cooperativa..... 4
Altres..... 5 (anoteu)
NS..... 6
NC..... 7

22. EL SEU NEGOCI ÉS UNA FRANQUICIA?

Si..... 1
No..... 2
NS..... 3 (ansu a p26)
NC..... 4

23. EM PODRIA DIR QUINA? (anoteu la seva denominació)

[] []

24. I EM PODRIA DIR LA SEVA PROCEDÈNCIA (país, comunitat autònoma)?

[] []

25. DES DE QUIN ANY EL SEU NEGOCI ÉS UNA FRANQUICIA?

[] [] NS..... 9996
NC..... 9999

26. AQUEST ESTABLIMENT ESTÀ ASSOCIAT:

Si..... 1
No..... 2
NS..... 3 (ansu a p29)
NC..... 4

27. EM PODRIA DIR DE QUINA ASSOCIACIÓ O ASSOCIACIONS ES TRACTA? (anoteu el nom de l'entitat)

[] []

28. I EM PODRIA DIR QUINES ACTUACIONS HA FET AQUEST/ES ASSOCIACIONS PER AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ? (Espontània)

[] []
[] []

29. EL GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA OFEREIX DIFERENTS SERVEIS ALS RESTAURANTS I BARS DE LA CIUTAT. CONEIX ALGUN D'AQUESTS SERVEIS? ALGUN ALTRE? (Espontània) (No suggeriu)

[] []
[] []

(PER A TOTHOM)

30. SITUACIÓ D'ESTABLIMENT:

Restaurant/Bar/Cafeteria afilial al carrer 1
 Altres 2 (anoteu)
 NS 3
 NC 4

31. EM PODRIA DIR QUINA ÉS LA SUPERFÍCIE DE LA SALA? (en m2)

M2 NS 9998
 NC 9999
 No en té 9997

32. I QUINA ÉS LA SUPERFÍCIE DE LA TERRASSA? (en m2)

M2 NS 9998
 NC 9999
 No en té 9997

33. EL SEU ESTABLIMENT ÉS UN ESPAI PÚBLIC SENSE FUM? (ir a p38)

Si 1
 No 2 (ir a p38)
 Té zona reservada 3 (ir a p38)

34. QUINES CONSEQÜÈNCIES HA TINGUT L'APLICACIÓ D'AQUESTA LLEI (FACTORS POSITIVS O NEGATIVS) (Espontània)?

35. EN UN FUTUR PROPER TÉ PREVIST FER ALGÚN CANVI EN EL SEU ESTABLIMENT EN RELACIÓ A L'APLICACIÓ D'AQUESTA NORMATIVA?

Canviar de tipus d'establiment (fumador/no fumador) 1
 Adaptar un espai per fumadors 2
 No canviar 3
 NS 4
 NC 5

36. QUIN ÉS EL RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL:

Propietat 1
 Lloguer 2
 Concessió Ajuntament 3
 Altres 4 (anoteu)
 NS 5
 NC 6

36.-A.- QUIN TIPUS DE CONTRACTE TÉ? ÉS UN CONTRACTE ANTERIOR O POSTERIOR AL 9 DE MAIG DE 1985?

És un contracte anterior al 9 de maig del 1985 1
 És un contracte posterior al 9 de maig del 1985 2
 NS 3
 NC 4

37. EL SEU ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETES?

Si No NS NC
 Pagament amb targetes .. 1 .. 2 .. 3 .. 4 (aneu a p39)

38. (Només en cas de tenir pagament amb targetes) QUIN PERCENTATGE SOBRE EL TOTAL DE COBRAMENT VA REPRESENTAR EL PAGAMENT AMB TARGETES EL DARRER MES?

% NS 999
 NC 999

39. LA GESTIÓ COMPTABLE ÉS INFORMATITZADA? I LA DELS SERVEIS DE BAR/RESTAURANT?

	Comptable	Servei
Si	1	1
No	2	2
NS	3	3
NC	4	4

40. EM PODRIA DIR EL PREU D'UN CAFÈ? I D'UNA CERVESA? I D'UNA REFRESC? I D'UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE?

Cafè NS 99
 NC 99

Cervesa NS 99
 NC 99

Refresc NS 99
 NC 99

Menú NS 998
 NC 999
 No en té 997

41. PODRIA DIRME QUANTS COBERTS (MENJARS) SERVEIXEN UN DIA LABORABLE (MITJANA)? (Poseu el número en el requadre)

42. EL SEU ESTABLIMENT TÉ VALS-MENJAR (XECS RESTAURANT)?

Si 1
 No 2
 NS 3
 NC 4 (aneu a p43)

42.-A.- QUIN O QUINS D'AQUESTS? (Multiresposta)

Ticket-restaurant 1
 Sòsdeso 2
 Cheque-gourmet 3
 Buenmenú 4
 Creditrestaurant 5
 Altres 6 (anoteu)
 NS 7
 NC 8

42.-B.- QUINA COMISSIÓ PAGA? %

NS 998
 NC 999
 No en paga 0

43. ABONA ALGUNA QUANTITAT EN CONCEPTE DE DRETS D'AUTOR A L'AGEDI O A LA SGAE?

Si 1
 No 2
 NS 3
 NC 4

44. QUIN ÉS EL NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN AQUEST ESTABLIMENT:

NS 998
 NC 999

45. EM PODRIA DIR COMENÇANT PER VOSTRE MATEIX, DE LA GENT QUE TREBALLA EN AQUEST ESTABLIMENT EL SEU CÀRREC, SI SON HOMES O DONES, EDAT, NIVELL D'ESTUDIS...:

	ENTR	P2	P3	P4	P5	P6
Propietari	1	1	1	1	1	1
Encarregat	2	2	2	2	2	2
Empleat	3	3	3	3	3	3
NS	4	4	4	4	4	4
NC	5	5	5	5	5	5

SEXE

Home 1 1 1 1 1 1
 Dona 2 2 2 2 2 2
 NS 3 3 3 3 3 3
 NC 4 4 4 4 4 4

EDAT

18 a 24 anys 1 1 1 1 1 1
 25 a 34 anys 2 2 2 2 2 2
 35 a 44 anys 3 3 3 3 3 3
 45 a 54 anys 4 4 4 4 4 4
 55 a 64 anys 5 5 5 5 5 5
 65 i més anys 6 6 6 6 6 6
 NS 7 7 7 7 7 7
 NC 8 8 8 8 8 8

NIVELL D'ESTUDIS

<Primària	1	1	1	1	1	1
Primària	2	2	2	2	2	2
Secundària	3	3	3	3	3	3
Secund. Profes.	4	4	4	4	4	4
Universitària	5	5	5	5	5	5
NS	6	6	6	6	6	6
NC	7	7	7	7	7	7

TREBALLA A TEMPS COMPLET

Si	1	1	1	1	1	1
No	2	2	2	2	2	2
NS	3	3	3	3	3	3
NC	4	4	4	4	4	4

HA FET CURSOS DE FORMACIÓ EN ELS ÚLTIMS DOS ANYS

Si	1	1	1	1	1	1
No	2	2	2	2	2	2
NS	3	3	3	3	3	3
NC	4	4	4	4	4	4

RESPECTE AL CATALÀ:

No l'entén	1	1	1	1	1	1
L'entén	2	2	2	2	2	2
El parla	3	3	3	3	3	3
L'escrita	4	4	4	4	4	4
NS	5	5	5	5	5	5
NC	6	6	6	6	6	6

(no llegiu) (no llegiu)

NACIONALITAT: Propietari

Espanyola 724
 Altres 9998
 NS 9999
 NC 9999

Entrevistat No propietari P2

Espanyola 724 724
 Altres 9998 9998
 NS 9999 9999
 NC 9999 9999

Espanyola P3 P4
 724 724

Altres

NS 9998 9998
 NC 9999 9999

Espanyola P5 P6
 724 724

Altres

NS 9998 9998
 NC 9999 9999

45. DISTRICTE MUNICIPAL

Ciutat Vella 01
 Eixample 02
 Sants - Montjuïc 03
 Les Corts 04
 Sarrià - Sant Gervasi 05
 Gràcia 06
 Horta - Guinardó 07
 Nou Barris 08
 Sant Andreu 09
 Sant Martí 10

ZE:

HORA I MINUTS DE FINALITZACIÓ DE L'ENQUESTA

DIA: MES:

RÈTOL: NOM DE L'ENTREVISTAT:

ADREÇA: NÚM: TELÈFON:

ENTREVISTADOR:

DE LES PERSONES QUE TREBALLEN EN AQUEST ESTABLIMENT
 PODRIA DIRME EL SEU CÀRREC, SI SÓN HOMES O DONES, L'EDAT I
 EL NIVELL D'ESTUDIS?

	E7	E8	E9	E10	E+10
CÀRREC					
Propietari.....	1	1	1	1	1
Encarregat.....	2	2	2	2	2
Empleat.....	3	3	3	3	3
NS.....	4	4	4	4	4
NC.....	5	5	5	5	5

	E7	E8	E9	E10	E+10
SEXE					
Home.....	1	1	1	1	1
Dona.....	2	2	2	2	2
NS.....	3	3	3	3	3
NC.....	4	4	4	4	4

	E7	E8	E9	E10	E+10
EDAT					
16 a 24 anys.....	1	1	1	1	1
25 a 34 anys.....	2	2	2	2	2
35 a 44 anys.....	3	3	3	3	3
45 a 54 anys.....	4	4	4	4	4
55 a 64 anys.....	5	5	5	5	5
65 i més anys.....	6	6	6	6	6
NS.....	7	7	7	7	7
NC.....	8	8	8	8	8

	E7	E8	E9	E10	E+10
NIVELL D'ESTUDIS ACABATS					
<Primaris.....	1	1	1	1	1
Primaris.....	2	2	2	2	2
Secundaris.....	3	3	3	3	3
Secund. Prof.....	4	4	4	4	4
Universitaris.....	5	5	5	5	5
NS.....	6	6	6	6	6
NC.....	7	7	7	7	7

	E7	E8	E9	E10	E+10
TREBALLA A TEMPS COMPLET					
SI.....	1	1	1	1	1
NO.....	2	2	2	2	2

	E7	E8	E9	E10	E+10
HA FET CURSOS DE FORMACIÓ EN ELS ÚLTIMS DOS ANYS					
SI.....	1	1	1	1	1
NO.....	2	2	2	2	2

	E7	E8	E9	E10	E+10
RESPECTE AL CATALÀ:					
No l'entén.....	1	1	1	1	1
L'entén.....	2	2	2	2	2
El parla.....	3	3	3	3	3
L'escriu.....	4	4	4	4	4
NS.....	5	5	5	5	5
NC.....	6	6	6	6	6

(no llegiu)
(no llegiu)

	E7	E8
NACIONALITAT:		
Espanyola.....	724	724
Altres.....		
NS.....	9998	9998
NC.....	9999	9999

OBSERVACIONS:

	E9	E+10
Espanyola.....	724	724
Altres.....		
NS.....	9998	9998
NC.....	9999	9999

	E+10
Espanyola.....	724
Altres.....	
NS.....	9998
NC.....	9999

QÜESTIONS A OBSERVAR

PLACA BLAVA AMB LLETRA BLANCA:

B.....	1
R.....	2
RB.....	3
No ho es veu.....	4

TIPUS DE CUINA, PLANXA...:

Cuina separada.....	1
Cuina a la barra.....	2
Planxa, fogonets, micro-ones.....	3
No tenen res.....	4

MEJADOR:

Sala separada (sa exclusiu).....	1
En el mateix espai de la barra.....	2
No en té.....	3

FAST FOOD:

SI.....	1
No.....	2

RETOL SOBRE ESPAI SENSE FUM:
(Retol que ens indica si a l'establiment es pot fumar o no)

A l'exterior:	
SI.....	1
No.....	2

A l'interior:	
SI.....	1
No.....	2

RETOLS (anoteu el nom sencer i codifiqueu):

Bar.....	1
Bar restaurant.....	2
Restaurant.....	3
Snack, Snack-bar.....	4
Cafeteria.....	5
Bar-bodega, bodega.....	6
Altres.....	7



ENQUESTES I ESTUDIS D'OPINIÓ BARCELONA

Aquests estudis sociològics permeten determinar les prioritats de la població, conèixer la realitat social, saber com es valora l'activitat i els serveis municipals, i esbrinar l'opinió sobre l'actuació política municipal.



Pla
d'Estudis Sociològics



Sèrie
d'Avaluació Contínua



Enquestes
de Sistemes de Qualitat



Investigació
de Comunicació



Estudis
Ad-Hoc



Ajuntament de Barcelona