

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

ANY 2012

Registre d'Enquestes i Estudis d'Opinió **r12034**

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

ANY 2012

Direcció de Comunicació i Atenció Ciutadana

Direcció de Serveis d'Estudis i Avaluació

C/ 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**

ÍNDIX

003	FITXA TÈCNICA
004	PRESENTACIÓ
006	RESUM DE RESULTATS
010	ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
010	Les característiques
042	El volum d'activitat i els horaris
067	Els serveis
084	El personal
107	OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA
143	QÜESTIONARI



FITXA TÈCNICA

ÀMBIT

Municipi de Barcelona

UNIVERS

Els establiments de restauració de Barcelona (bars, bars-restaurants, restaurants).

GRANDÀRIA DE LA MOSTRA

1000 entrevistes

METODOLOGIA

Entrevista personal al propietari o responsable de l'establiment de restauració.

AFIXACIÓ

Proporcional

PONDERACIÓ

No és procedent.

PROCEDIMENT DE MOSTREIG

Mostreig aleatori estratificat. Els estrats s'han format per l'encreuament dels 10 districtes municipals amb el tipus d'establiment (bars, bars - restaurants, restaurants), segons dades facilitades pel propi Ajuntament. La selecció dels establiments s'ha fet amb rutes aleatòries.

ERROR MOSTRAL

Per a un nivell de confiança del 95,5% (2σ), i $P=Q$, l'error és de $\pm 2,94\%$ per al conjunt de la mostra.

DATA DE REALITZACIÓ

El treball de camp s'ha dut a terme en tres onades.

Primera onada: del 20 d'abril al 4 de maig de 2012.

Segona onada: del 20 de juny al 10 de juliol de 2012.

Tercera onada: del 18 al 31 d'octubre de 2012.

EMPRESA DE TREBALL DE CAMP

GESOP



PRESENTACIÓ

- ♦ Des del 2004 es realitza cada any un estudi sobre el sector de la Restauració a Barcelona.
- ♦ El seu objectiu principal és conèixer les característiques dels establiments de restauració de la ciutat, així com l'opinió i les perspectives de futur que tenen els seus responsables sobre la marxa del seu negoci.
- ♦ L'informe que presentem a continuació presenta els resultats de les entrevistes realitzades als responsables dels establiments de restauració al llarg de 2012. En total són 1000 entrevistes repartides en 3 onades . La primera onada es va fer del 20 d'abril al 4 de maig; la segona onada: del 20 de juny al 10 de juliol; tercera onada: del 18 al 31 d'octubre de 2012.

- ♦ Del total d'establiments enquestats, el 66,0% són bars, el 3,5% són restaurants i el 30,5% són restaurants - bars. La meitat d'aquests establiments es concentra en els districtes de l'Eixample, Ciutat Vella i Sant Martí.
- ♦ Els responsables dels establiments de restauració atribueixen la mala marxa del seu negoci sobretot a la situació de crisi econòmica, política i social actual. Á més, es manifesten poc optimistes de cara el futur.

Els resultats de l'estudi de 2012 evidencien novament alguns dels símptomes que han fet retrocedir la bona evolució del sector de la restauració; per exemple, la quantitat de menús servits cada dia és menor que el 2010 i el 2011.

Davant de la conjuntura actual, els responsables han pres algunes mesures com ara obrir més dies a la setmana (sobretot diumenge), oferir la possibilitat de pagar amb targeta i reduir personal, tot i que la reducció més important es va produir entre el 2008 i 2009.

Apuntar també que el 26,6% dels establiments s'han obert els darrers tres anys.



DISTRIBUCIÓ DE LA MOSTRA

	Ciutat Vella	Eixample	Sants - Montjuïc	Les Corts	Sarrià - Sant Gervasi	Gràcia	Horta - Guinardó	Nou Barris	Sant Andreu	Sant Martí	Total
BARS	87	136	70	29	52	53	50	53	48	82	660
RESTAURANTS	11	7	2	3	3	4	0	1	0	4	35
RESTAURANTS-BARS	44	88	30	18	34	22	10	11	13	35	305
TOTAL	142	231	102	50	89	79	60	65	61	121	1000

RESUM DE RESULTATS

Les característiques del sector de la restauració

El 2012 es confirmen les característiques generals observades en les consultes anteriors respecte al règim jurídic dels negocis de restauració (82,7% són societats civils particulars). Respecte el règim de tinença del local, el 85,2% són de lloguer (el 2011 eren el 81,8%) i el 13,7% de propietat.

L'antiguitat mitjana dels establiments és de 12 anys, però cal anotar que el 26,6% dels establiments són dels últims tres anys.

La mitjana de la superfície de la sala dels establiments visitats el 2012 és igual que l'any precedent (60 m²) i la superfície de la terrassa disminueix una mica (9 m²), ja que són més freqüents les de pocs metres.

El sector de restauració segueix tenint un nombre de franquícies baix (1,4%). Es localitzen més franquícies quan es tracta de cafeteries i menjar ràpid (Bracafé, Pans & Company...).

El 2012 s'observa una contenció en el procés d'informatització del sector, tant pel que fa a la gestió comptable (36,3%) com els serveis (16,9%). Els establiments menys informatitzats són els bars.

El grau d'associacionisme dels establiments del sector de la restauració se situa per sota del 30%. La major part pertany al Gremi de Restauració (65,2%) i entitats de comerciants del seu carrer o del seu barri.

Obertura dels establiments

Actualment són més els establiments de restauració que obren tots els dies de la

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

5,4%

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

20,7%

setmana. El 2012 és el 46,0%, mentre que el 2011 era el 40,7% i el 2007 a l'entorn del 30%. Per més detall, el 2012 obren el diumenge el 56,0% dels establiments i el 2009 obren el 48,5%.

El 2012 se serveixen 26 coberts de mitjana un dia laborable; el 2010 se servien 36.

La mitjana d'hores d'obertura és de 84:55 h. setmanals i de 13:15 h. diàries.

Pagament dels serveis

Cada vegada és més habitual que un client pugui pagar la seva despesa amb targeta (es pot fer en el 41,2% del total d'establiments i en la majoria dels restaurants). El pagament amb targeta suposa el 22,4% del volum de cobraments.

RESUM DE RESULTATS

Evolució dels preus

Un cafè val actualment 1,10 euros de mitjana i el 2009 costava 1,05 euros. Una cervesa o un refresc costa entre 1,50 i 2,00 euros.

El preu dels menús és de 9,6 euros (el 2010 era 9,45 euros i el 2011 9,4 euros).

Personal

Entre 2010 i 2012 s'observa una lleu reducció de la quantitat de personal, de 3,3 persones per establiment passa a ser actualment de 3,1 (mitjanes). La reducció més important va tenir lloc entre el 2008 i el 2009 (-0,4 dècimes).

També es detecta un augment del nombre de propietaris de nacionalitat no espanyola; el

2012 són el 25,6% del total, majorment de Xina i Pakistan.

Opinió sobre la situació actual

El 2012 només el 13,7% dels responsables d'establiments es mostren satisfets amb la marxa del seu negoci (mentre que el 2009 sumaven el 48,3%). A més, la majoria asseguren que el volum de facturació ha disminuït (75,8%) i estimen el percentatge de pèrdues en el 41,1%.

La situació de crisi econòmica, social i política viscuda els darrers anys pesa sobre l'opinió dels responsables quan són preguntats sobre la marxa del seu negoci i del sector de la restauració (el 93,5% així es manifesten). El tipus d'interès és una dificultat afegida segons el 57,8%.

Ara per ara, l'únic factor en què confien i que creuen que pot repercutir positivament en la bona marxa del negoci és la millora de les condicions econòmiques, socials i polítiques.

També poden contribuir a una millora el turisme (50,9%), la creació de noves àrees d'oci (45,4%), el factor climàtic (41,7%) i les accions de l'Ajuntament de Barcelona en promoció econòmica (24,9%).

La bona atenció al client, la professionalitat i en general els canvis que poden fer en el local i el negoci no són suficients o prou capaços per capgirar les pèrdues econòmiques i de clientela. Ara bé, el 2012 els responsables confien novament en les seves pròpies actuacions de millora dels serveis i els seu esforç personal.



RESUM DE RESULTATS

Opinió sobre el futur

No existeix una única opinió sobre quin serà el futur del sector, ja que el 30,8% dels responsables pensa que es mantindrà igual que ara, el 35,3% opina que serà dolent i el 20,7% són optimistes.

Totes les esperances es concentren bàsicament en la millora de la situació econòmica general (el 53,6% dels optimistes). A més, el 42,5% dels que pensen que el negoci seguirà igual creuen que la situació econòmica s'estabilitzarà.

Es preveu un cert moviment de personal tant en sentit negatiu (10,0%) com positiu (7,0%). Se suposa una estabilitat dels preus (74,6% dels responsables són d'aquest parer, el 2011 eren el 83,2%).

El 52,1% dels responsables diuen que han realitzat algun canvi en el negoci els dos darrers anys.

El 9,4% dels responsables del sector de la restauració pensen en el possible tancament del seu negoci (el 2011 era el 6,4%)



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. En el cas de gràfics amb evolució s'indica el nombre d'entrevistes de la darrera consulta.

R

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



ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ LES CARACTERÍSTIQUES

LES CARACTERÍSTIQUES

Segons els resultats obtinguts el 2012, es confirmen les característiques generals del sector de restauració a la ciutat de Barcelona observades els darrers anys.

Tipologia del sector de la restauració: La mitjana d'antiguitat dels establiments de restauració, sense canvi d'activitat ni de propietari, se situa a l'entorn dels 12 anys. De totes maneres, cal tenir present que el 26,6% dels establiments són relativament nous, ja que han obert els tres darrers anys, entre el 2010 i el 2012.

- ♦ El 82,7% dels negocis visitats són societats civils particulars; el 13,7% societats limitades (més pròpies dels restaurants) i el 1,3% societats anònimes .
- ♦ El sector de la restauració té una baixa representació de franquícies en relació a altres

tipus d'establiments comercials; només l'1,4%. Es tracta sobretot de cafeteries i de procedència catalana.

La franquícia més anomenada és Bracafé. Altres franquícies són: Pans & Company, Club del Café Novell, La Tagliatella, La Baguetina Catalana, Expresate, 100 Montaditos, Dunkincoffee, Portofino Café.

Associacionisme: El 26,7% dels establiments del sector de restauració estan associats i la majoria pertany al Gremi de Restauració de Barcelona (65,2%) i entitats de comerciants del seu carrer o del seu barri. Els serveis que acostumen a oferir les associacions sectorials són assessorament (26,2%), actes socials (17,6%), informació (15,0%), promocions i publicitat (12,4%), formació (13,1%) i decoració de Nadal (4,5%). Ara bé, el 16,5%

dels responsables es queixen de la seva poca activitat.

Aspectes físics: El 99,4% són establiments aïllats al carrer.

La superfície mitjana de la sala dels establiments de restauració visitats és de 60,6 m² (105 m² en el cas dels restaurants, 78 m² quan es tracta de restaurants - bars i 50 m² si són bars). El 48,8% té terrassa amb una superfície mitjana de 8,9 m².

Règim de tinença del local: El lloguer és el règim de tinença de local predominant (85,2%). Els locals de propietat suposen el 13,1%.

Any rere any disminueix el nombre de contractes de lloguer anteriors al 9 de maig de 1989. El 2012 és el 9,6%.



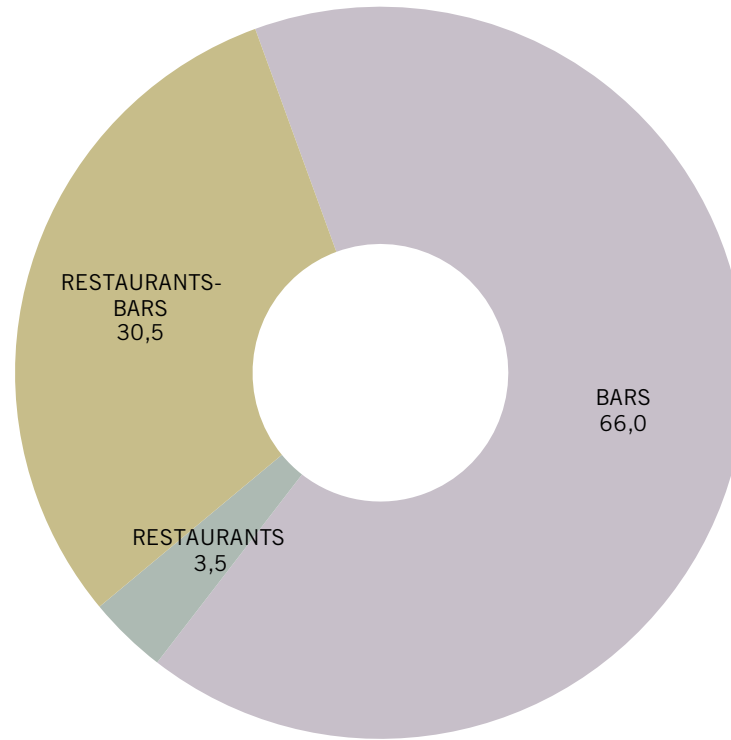
LES CARACTERÍSTIQUES

Informatització: Respecte a la gestió dels establiments, el 36,3% té informatitzada la comptabilitat i el 16,9% els serveis. Els establiments més informatitzats són els bars – restaurants (47,2% els comptes i 24,9% els serveis) i els restaurants (42,9% els comptes i 34,3% els serveis). Entre 2010 i 2012 el procés d'informatització dels establiments de restauració no ha avançat.



LES CARACTERÍSTIQUES

TIPUS D'ESTABLIMENT



N 1000

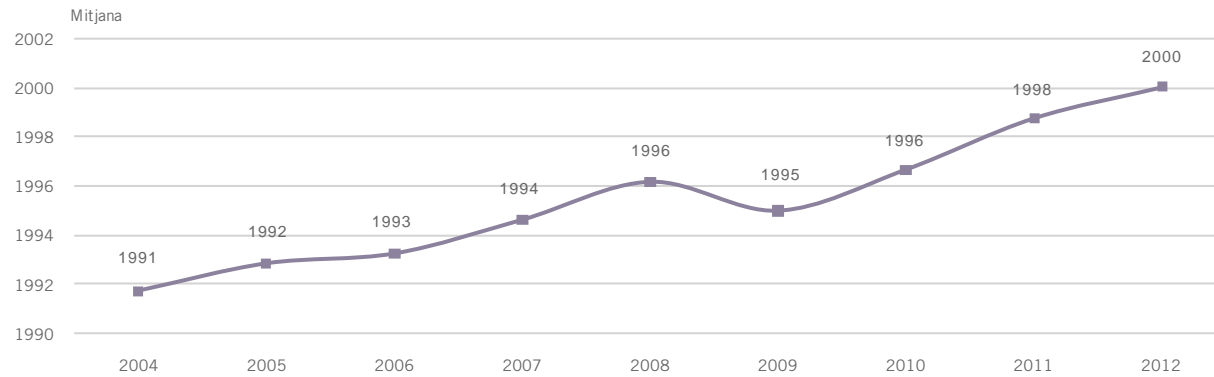
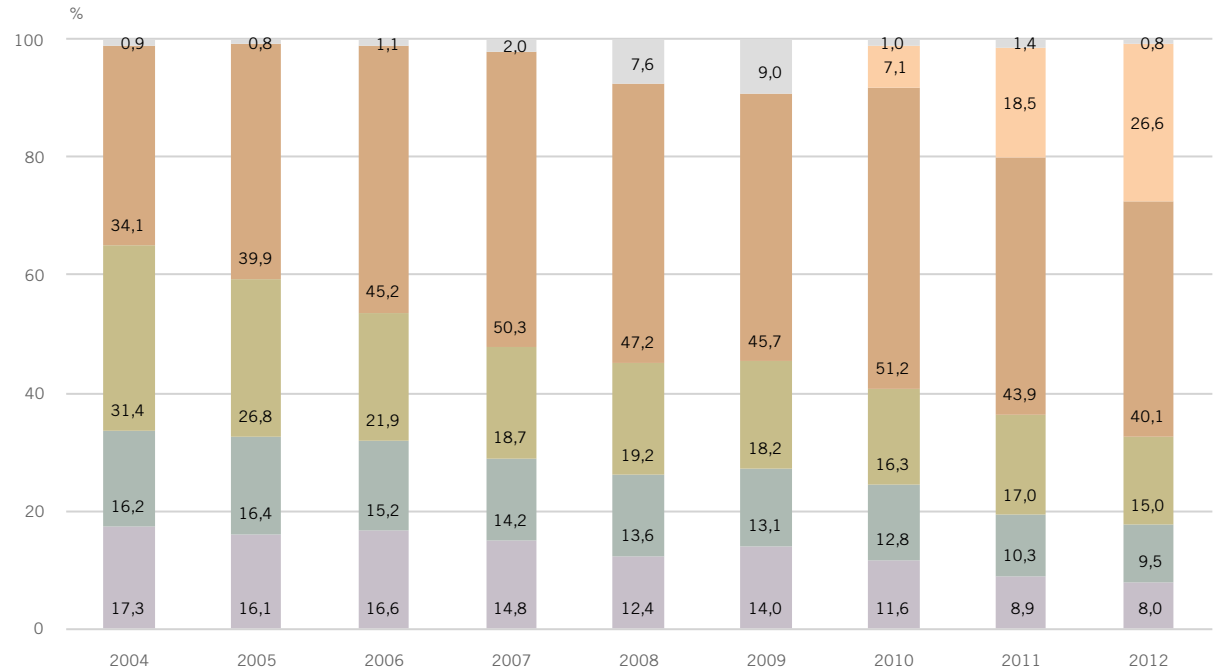
LES CARACTERÍSTIQUES

TIPUS D'ESTABLIMENT PER DISTRICTE

	2012	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
CIUTAT VELLA	14,2	13,2	31,4	14,4
EIXAMPLE	23,1	20,6	20,0	28,9
SANTS - MONTJUÏC	10,2	10,6	5,7	9,8
LES CORTS	5,0	4,4	8,6	5,9
SARRIÀ - SANT GERVASI	8,9	7,9	8,6	11,1
GRÀCIA	7,9	8,0	11,4	7,2
HORTA - GUINARDÓ	6,0	7,6	-	3,3
NOU BARRIS	6,5	8,0	2,9	3,6
SANT ANDREU	6,1	7,3	-	4,3
SANT MARTÍ	12,1	12,4	11,4	11,5
N	(1000)	(660)	(35)	(305)

LES CARACTERÍSTIQUES

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

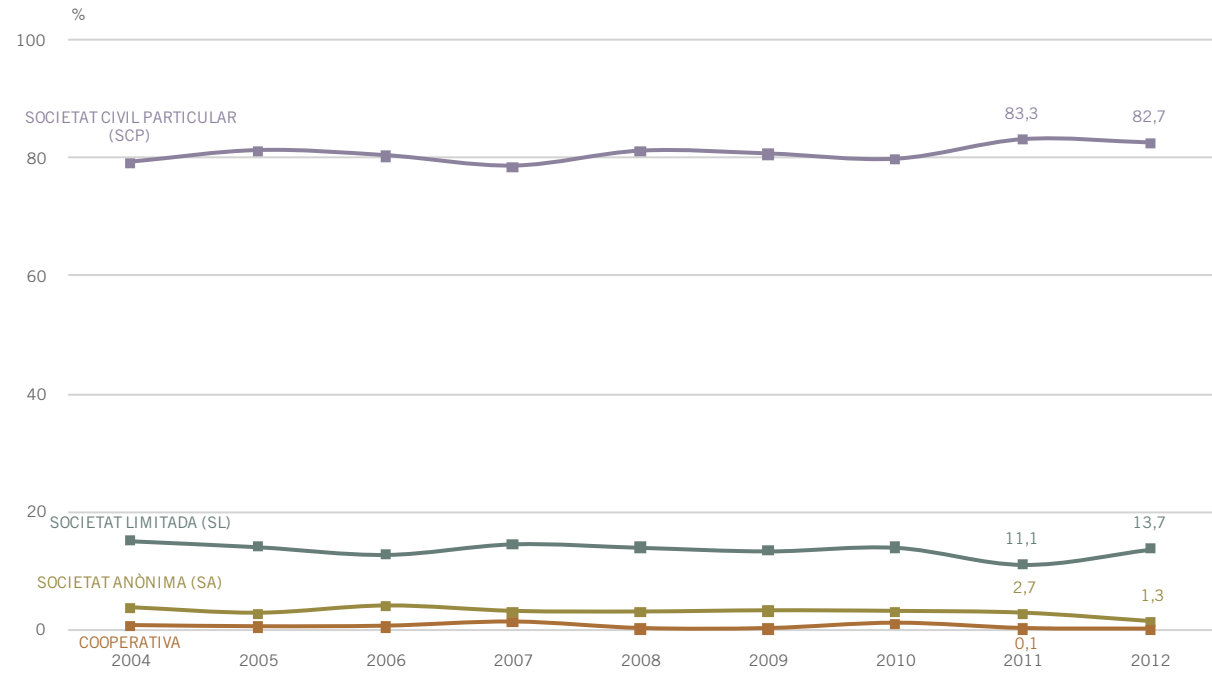


P20 N 1000

- Abans de 1979
- Entre 1980 i 1989
- Entre 1990 i 1999
- Entre 2000 i 2009
- Entre 2010 i 2012
- NS / NC

LES CARACTERÍSTIQUES

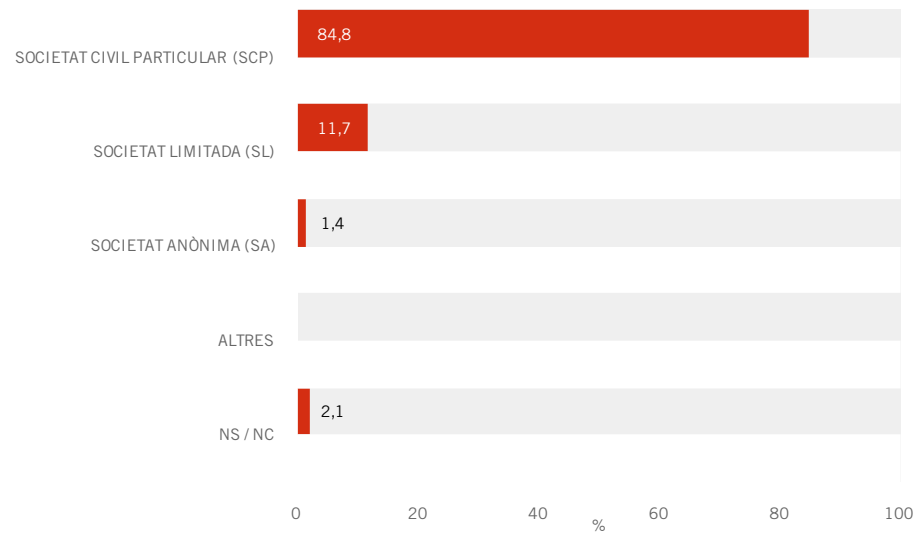
P21. RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI



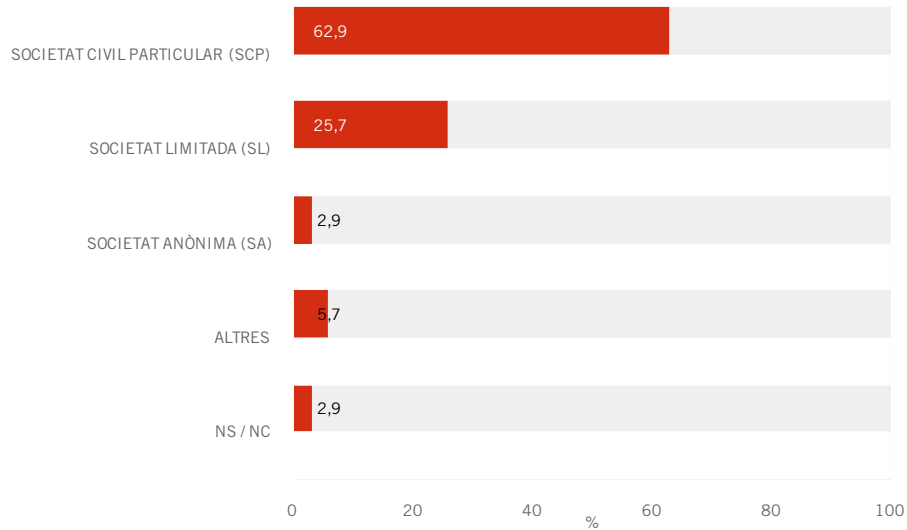
LES CARACTERÍSTIQUES

P21. RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI

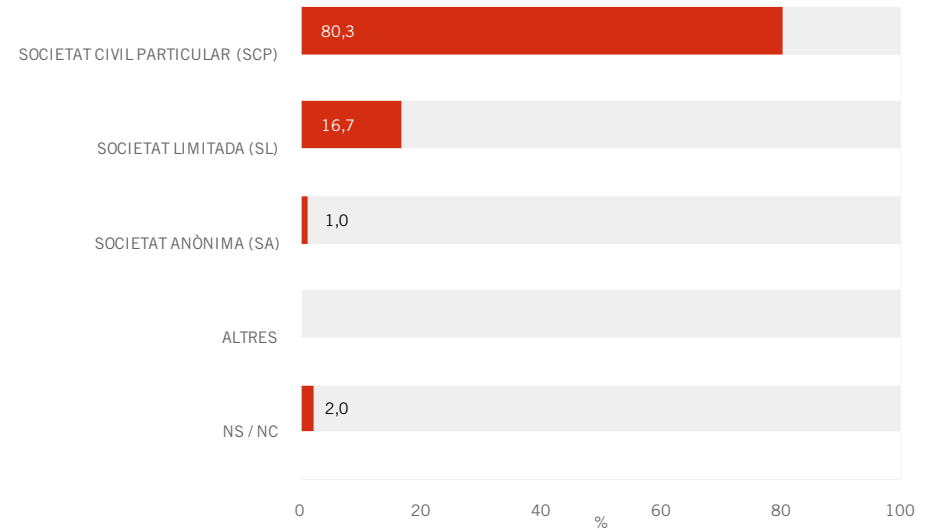
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS

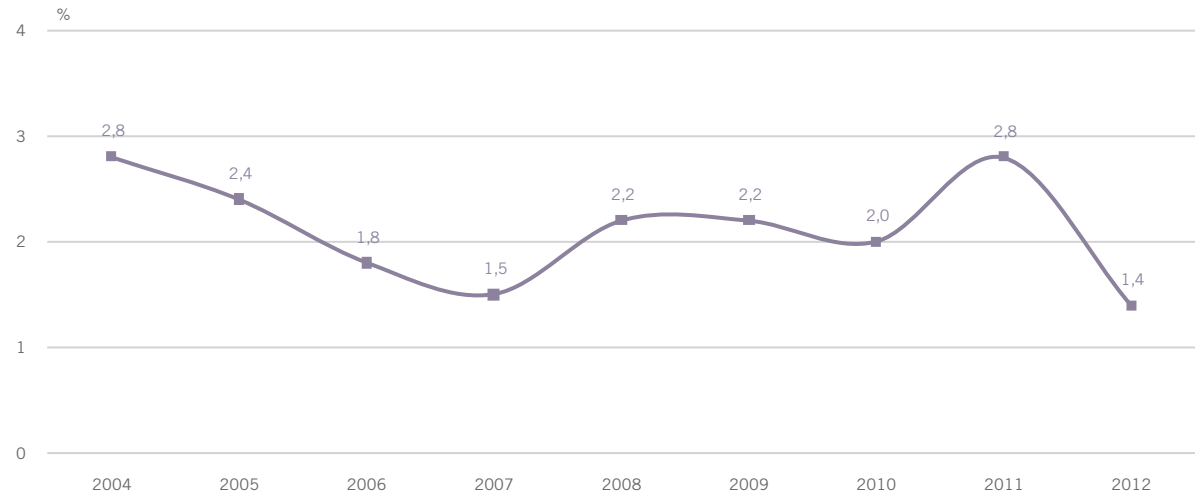


P21 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

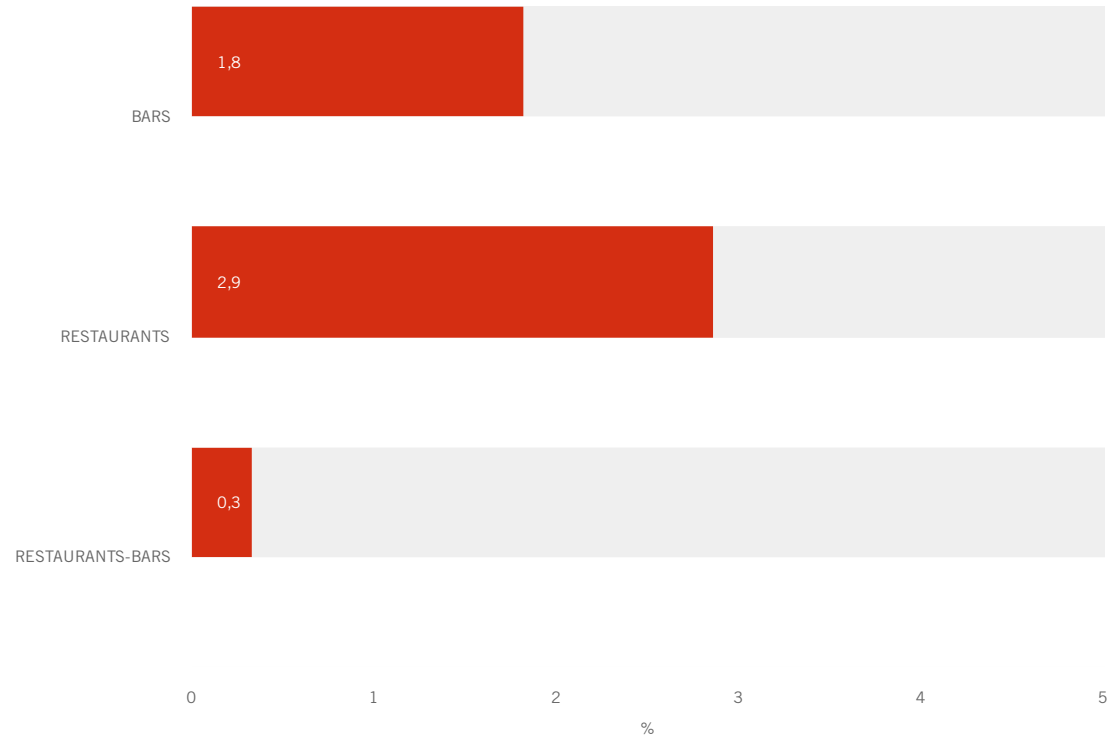
LES CARACTERÍSTIQUES

P22. EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA



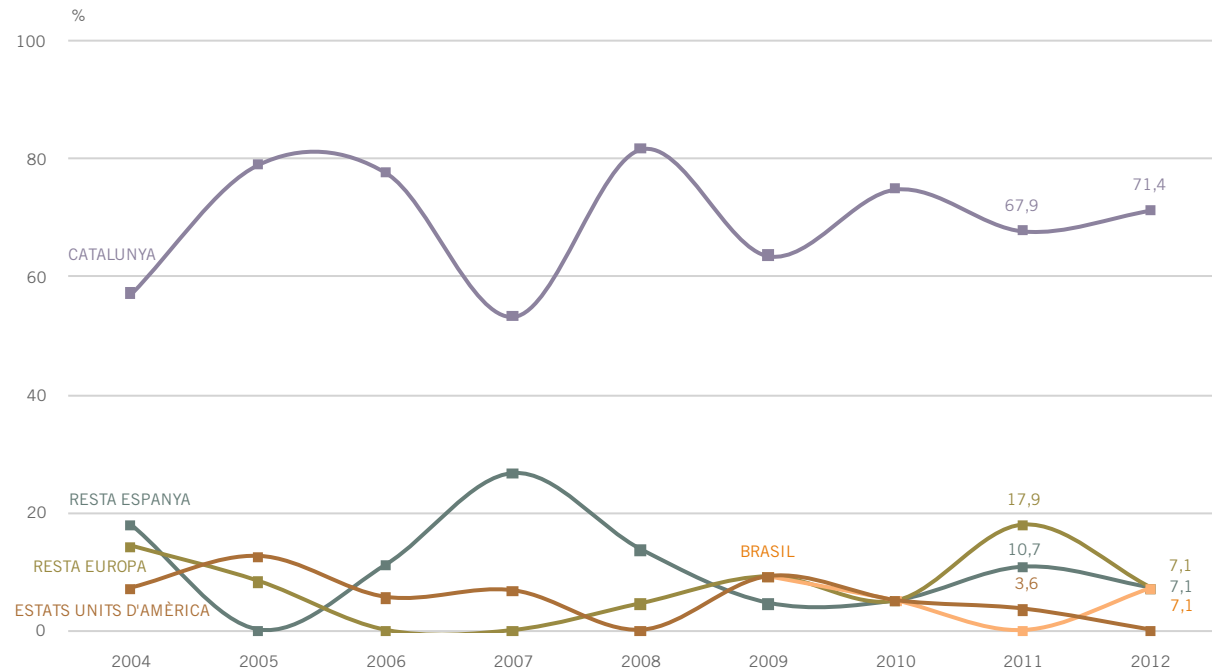
LES CARACTERÍSTIQUES

P22. EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA



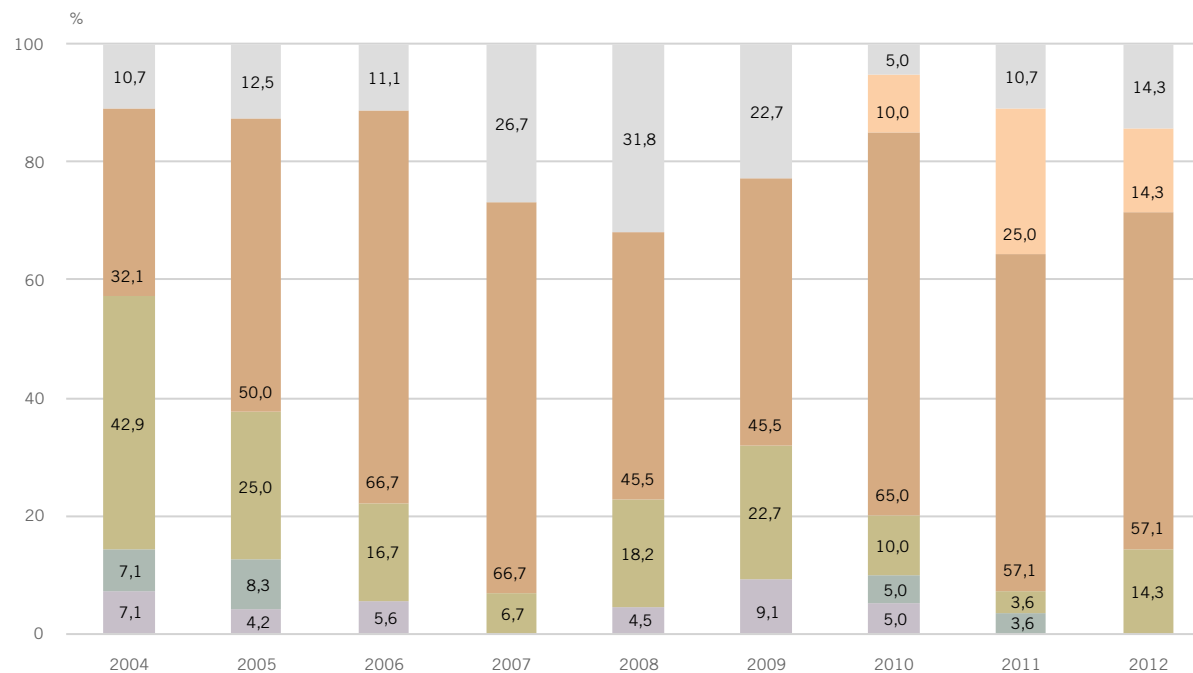
LES CARACTERÍSTIQUES

P24. PROCEDÈNCIA DE LA SEVA FRANQUÍCIA



LES CARACTERÍSTIQUES

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



P25 **B** El seu negoci és una franquícia
N 14

Abans de 1979
Entre 1980 i 1989
Entre 1990 i 1999
Entre 2000 i 2009

Entre 2010 i 2012
NS / NC

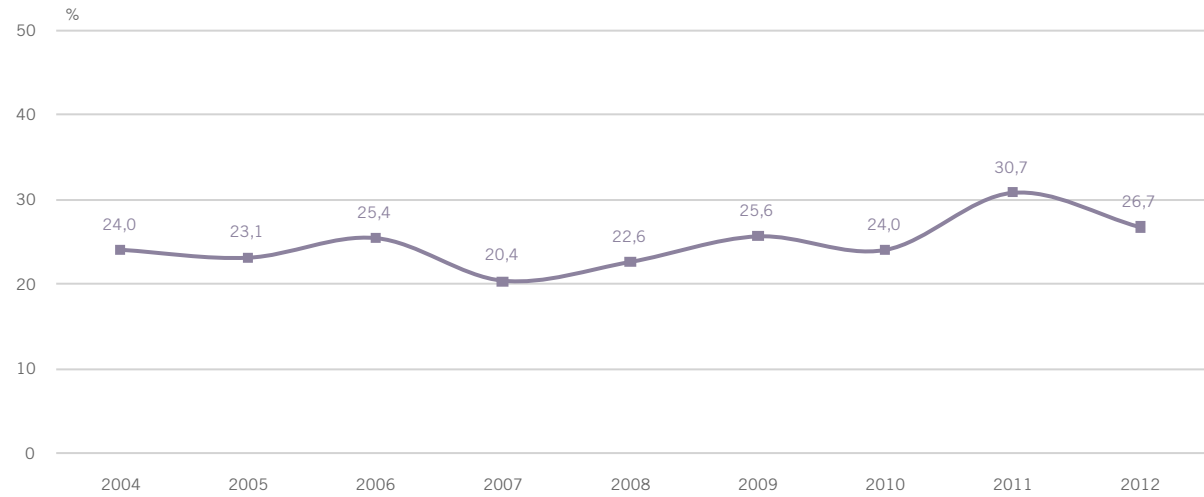
LES CARACTERÍSTIQUES

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



LES CARACTERÍSTIQUES

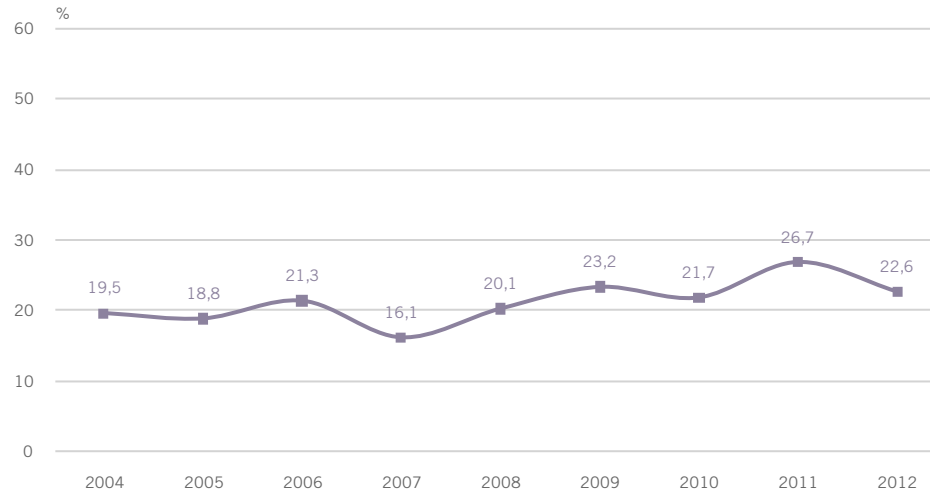
P26. PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS



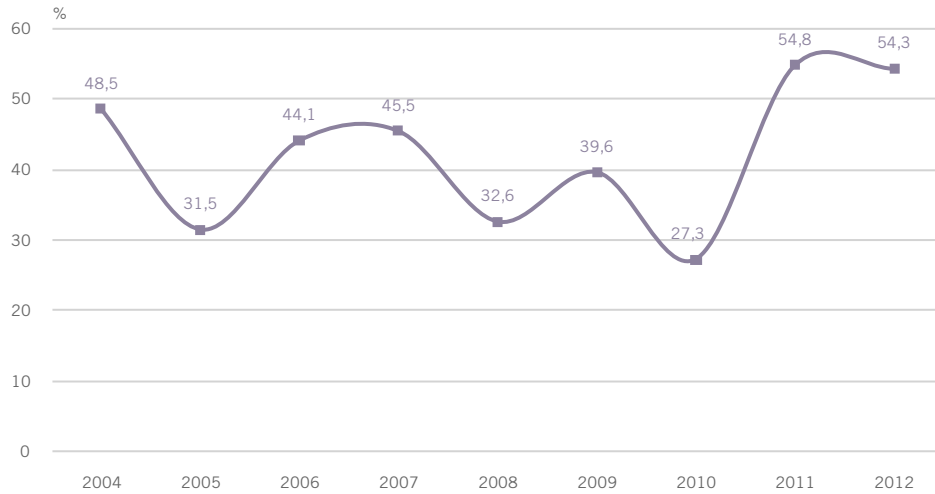
LES CARACTERÍSTIQUES

P26. PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS

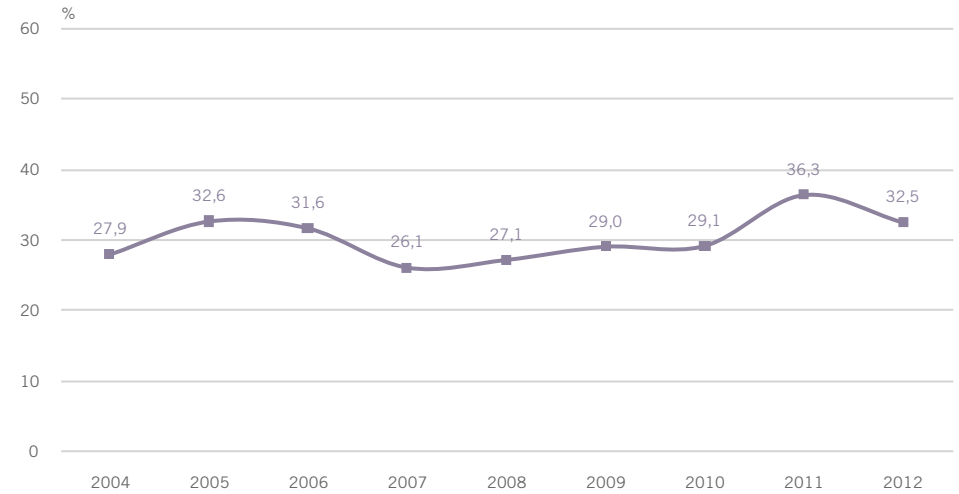
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P26 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

LES CARACTERÍSTIQUES

P27. PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER TIPUS DE NEGOCI

	2012	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA / GREMI D'HOSTALERIA	65,2	59,1	78,9	71,7
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DE LA BARCELONETA	3,7	2,7	10,5	4,0
FEDERACIÓ ASSOCIACIÓ BARNA CENTRE	3,0	3,4	-	3,0
SACC SANT ANTONI CENTRE COMERCIAL	2,6	0,7	10,5	4,0
COR D'HORTA	1,5	2,7	-	-
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DEL BESÒS	1,5	1,3	-	2,0
EIX COMERCIANTS SANTS - LES CORTS	1,5	1,3	-	2,0
EIX COMERCIAL SANTS - CREU COBERTA	1,5	1,3	-	2,0
RAVAL 7 ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DEL RAVAL	1,5	0,7	5,3	2,0
ASSOCIACIÓ GREMI FRENERIA	1,1	2,0	-	-
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS DE PALAU A PALAU	1,1	2,0	-	-
EIX COMERCIAL DE SANT ANDREU	1,1	1,3	-	1,0
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS EIX POBLE NOU	1,1	2,0	-	-
ASSOCIACIÓ DE VEÏNS BESÓS MARESME	1,1	0,7	-	2,0
COR D'EIXAMPLE	1,1	0,7	-	2,0
ASSOCIACIÓ COMERÇ SARRIÀ	0,7	0,7	-	1,0
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DEL CARMEL	0,7	1,3	-	-
ASSOCIACIÓ DE BOTIGUERS SANT PERE MÉS BAIX	0,7	0,7	-	1,0
ASSOCIACIÓ D'ENTITATS DE LA RIBERA	0,7	0,7	5,3	-
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS LA MARINA	0,7	1,3	-	-
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS BON PASTOR	0,7	0,7	-	1,0
ASSOCIACIÓ D'AMICS DE LA PLAÇA SANTA MADRONA	0,7	0,7	-	1,0
BARNAVASI	0,7	1,3	-	-
EIX DEL CLOT	0,4	0,7	-	-
GREMI DE XURRERS DE CATALUNYA	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ COMERCIANTS XAVIER NOGUÉS	0,4	-	-	1,0
ASSOCIACIÓ DEL C/ AMPLE	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DE TRINITAT VELLA	0,4	-	-	1,0
N	(267)	(149)	(19)	(99)



P27 **B** Establiments associats
N 267
R Espontània
 Suma de les dues respostes

LES CARACTERÍSTIQUES

P27. PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER TIPUS DE NEGOCI

	2012	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS CARMEL CENTRE	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DE L'ENTORN DEL MERCAT DEL GUINARDÓ	0,4	0,7	-	-
UNIÓ BOTIGUERS DE SANTS	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS SAGRADA FAMILIA	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DEL CLOT EIX MARAGALL	0,4	-	-	1,0
ASSOCIACIÓ NEGOCIANTS DE LA MERCÈ	0,4	0,7	-	-
D'OLZINELLES)	0,4	-	-	1,0
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS PASSEIG VERDUM BARCELONETA CUINA	0,4	0,7	-	-
GRÀCIA DIVINA	0,4	-	5,3	-
EIX MODEL - SOPENA	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ VEINS I COMERCIANTS DEL CARRER JOAQUIM COSTA	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ VEINS I COMERCIANTS DEL CARRER MAGDALENA	0,4	-	-	1,0
ASSOCIACIÓ AMICS I COMERCIANTS LA RAMBLA	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DE VALLVIDRERA	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS AVINGUDA GAUDÍ	0,4	-	-	1,0
ASSOCIACIÓ VEÏNS I COMERCIANTS VALLESPÍR	0,4	-	-	1,0
SANTS ESTABLIMENTS UNITS	0,4	0,7	-	-
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS NOVA TRAVESSERA	0,4	0,7	-	-
EIX COMERCIAL SANT MARTÍ	0,4	-	-	1,0
ASSOCIACIÓ DE VEÏNS DE JOAN GÜELL I RODALIES	0,4	0,7	-	-
EIX COMERCIAL DEL RAVAL	0,4	-	-	1,0
ASSOCIACIÓ DE COMERCIANTS DE L'ILLA DE SANT RAMON	0,4	-	-	1,0
NO HO SAP	1,9	2,7	-	1,0
N	(267)	(149)	(19)	(99)

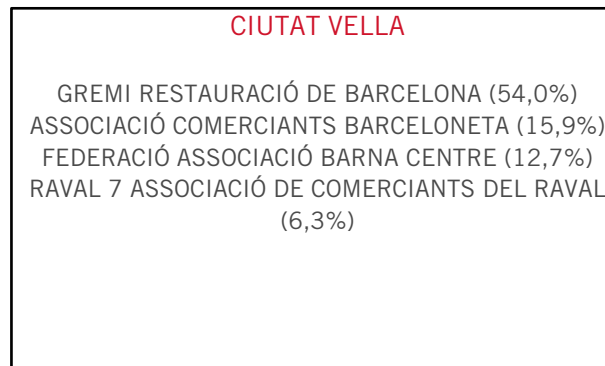
P27

- B** Establiments associats
 - N** 267
 - R** Espontània
- Suma de les dues respostes



LES CARACTERÍSTIQUES

P27. PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE

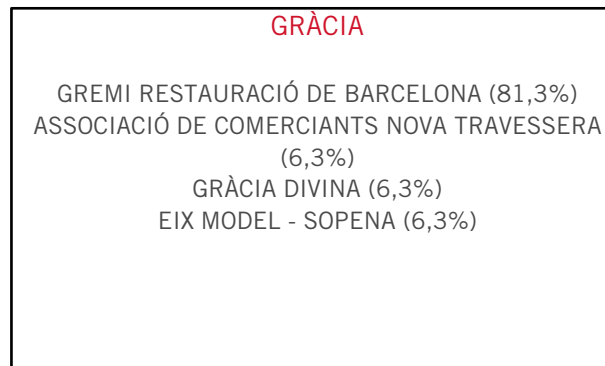
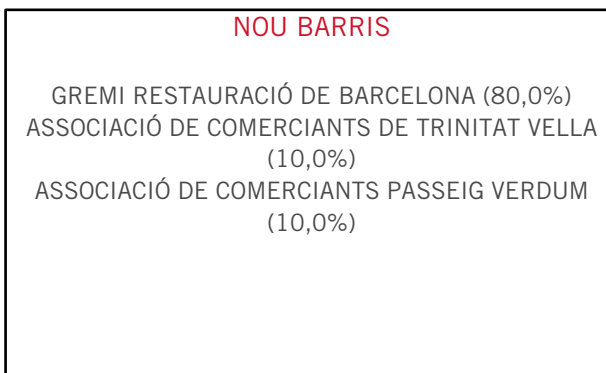


P27

- B** Establiments associats
 - N** 267
 - R** Espontània
- Suma de les dues respostes

LES CARACTERÍSTIQUES

P27. PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE



P27

- B** Establiments associats
 - N** 267
 - R** Espontània
- Suma de les dues respostes

LES CARACTERÍSTIQUES

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

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
ASSESSORIA, GESTORIA	25,4	28,1	28,3	26,5	34,1	27,3	23,8	26,7	26,2
ACTES SOCIALS	7,1	4,3	3,1	6,4	3,5	9,4	15,0	7,8	17,6
INFORMACIÓ	12,1	24,2	40,6	23,0	15,0	15,6	15,0	11,4	15,0
FORMACIÓ, CURSOS	7,1	8,7	10,2	11,8	13,3	12,1	13,8	8,1	13,1
PROMOCIONS DIVERSES, PUBLICITAT	12,5	10,8	13,4	6,4	11,9	7,8	7,1	9,8	12,4
DECORACIÓ DE NADAL	5,8	7,4	5,1	4,4	6,6	7,4	5,4	3,6	4,5
BUTLLETINS, PUBLICACIONS	1,3	0,9	1,6	2,9	1,3	1,2	4,2	0,7	1,9
LOTERIES, SORTEIG	1,3	0,9	0,8	1,0	-	3,9	3,3	1,3	1,1
RELACIÓ AMB PROVEÏDORS	2,9	2,2	0,4	0,5	0,9	0,8	-	1,0	0,7
INFORMÀTICA	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-
ALTRES	3,3	5,6	3,9	2,5	11,9	2,0	5,0	3,3	3,7
CAP	28,3	15,6	14,6	20,1	13,3	16,8	17,9	19,9	16,5
NO HO SAP	12,9	14,3	4,7	13,2	34,1	19,1	12,9	13,4	13,9
N	(240)	(231)	(254)	(204)	(226)	(256)	(240)	(307)	(267)

LES CARACTERÍSTIQUES

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

	2009	2010	2011	2012
ASSESSORIA, GESTORIA	15,6	15,3	16,5	15,5
FORMACIÓ, CURSOS	10,2	13,2	7,3	12,1
INFORMACIÓ	5,6	5,7	5,1	4,4
PROMOCIONS DIVERSES, PUBLICITAT	2,2	0,7	0,9	1,4
BUTLLETINS, PUBLICACIONS	-	0,6	0,4	0,8
RELACIÓ AMB PROVEÏDORS	-	0,2	0,4	0,3
ACTES SOCIALS	-	0,3	0,1	0,2
DECORACIÓ DE NADAL	-	-	0,1	-
ALTRES	1,8	1,9	1,4	0,9
CAP	7,9	9,6	13,2	7,8
NS / NC	63,9	61,2	56,7	64,3
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P29

N 1000

R Espontània

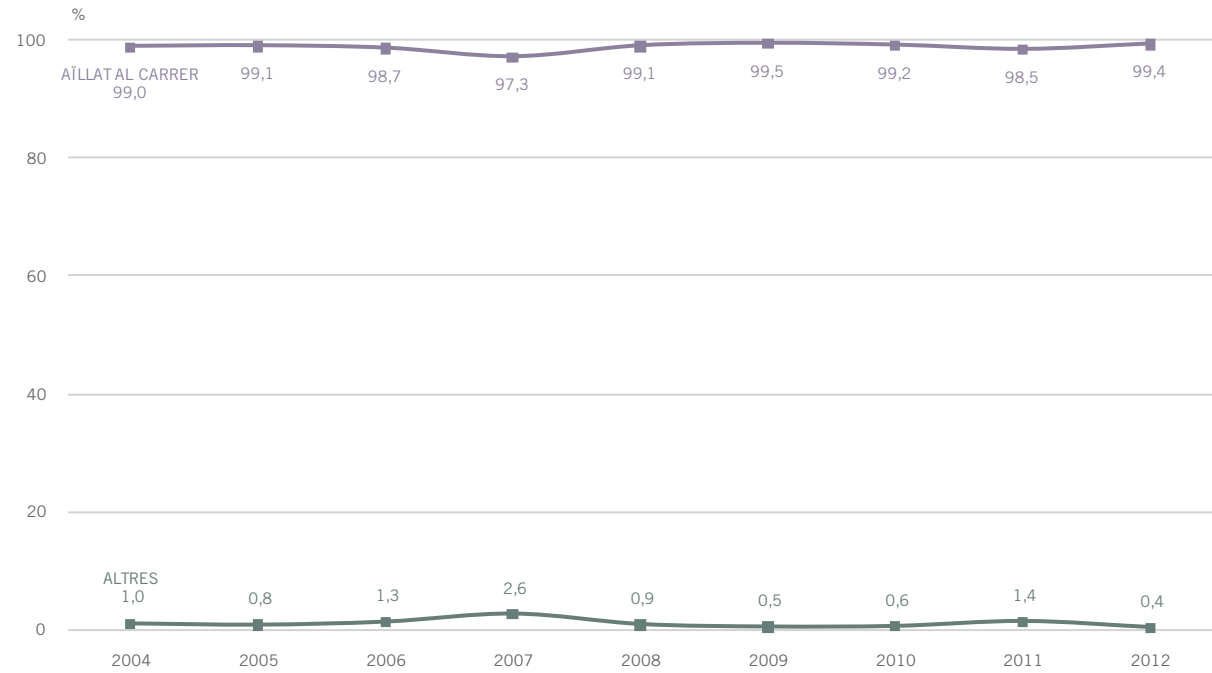
Suma de les dues respostes



**Ajuntament
de Barcelona**

LES CARACTERÍSTIQUES

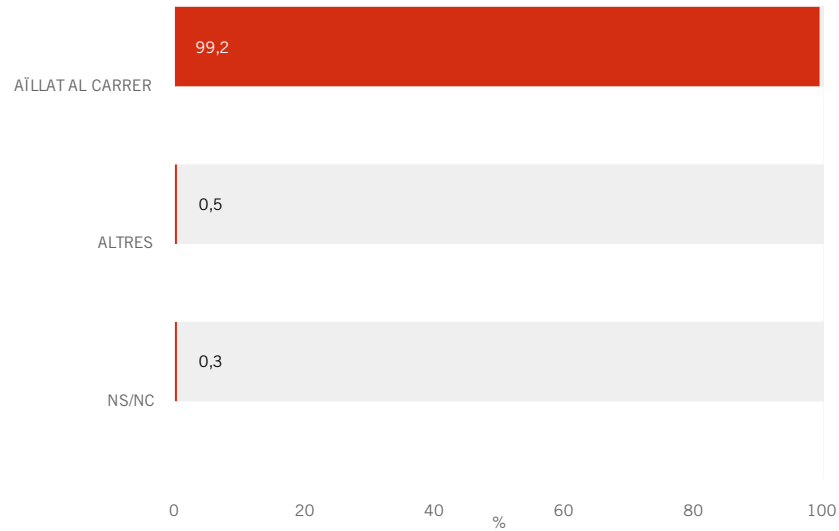
P30. SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT



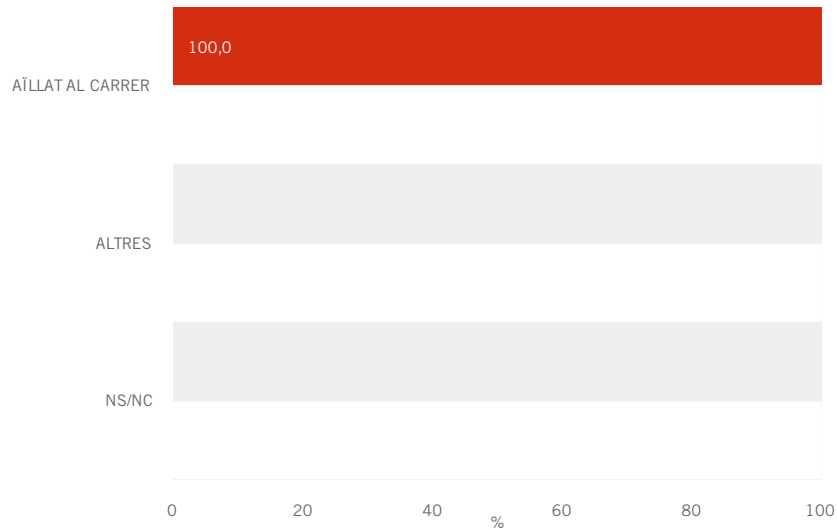
LES CARACTERÍSTIQUES

P30. SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT

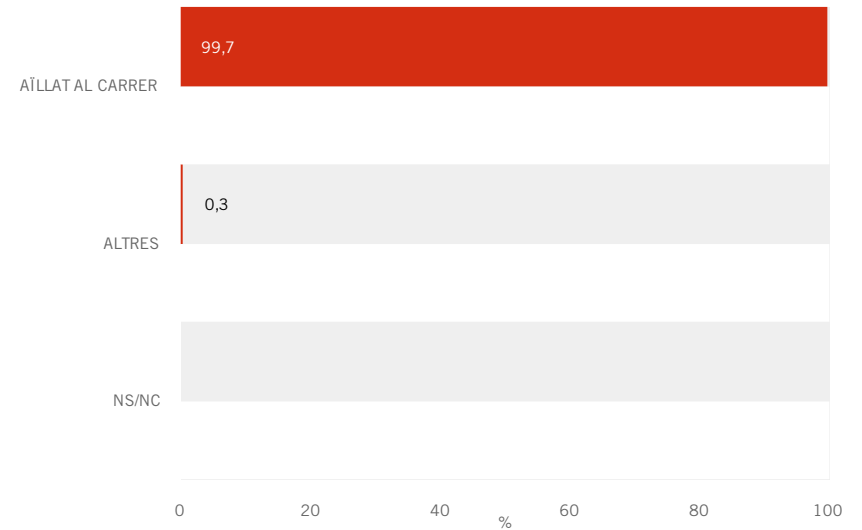
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS

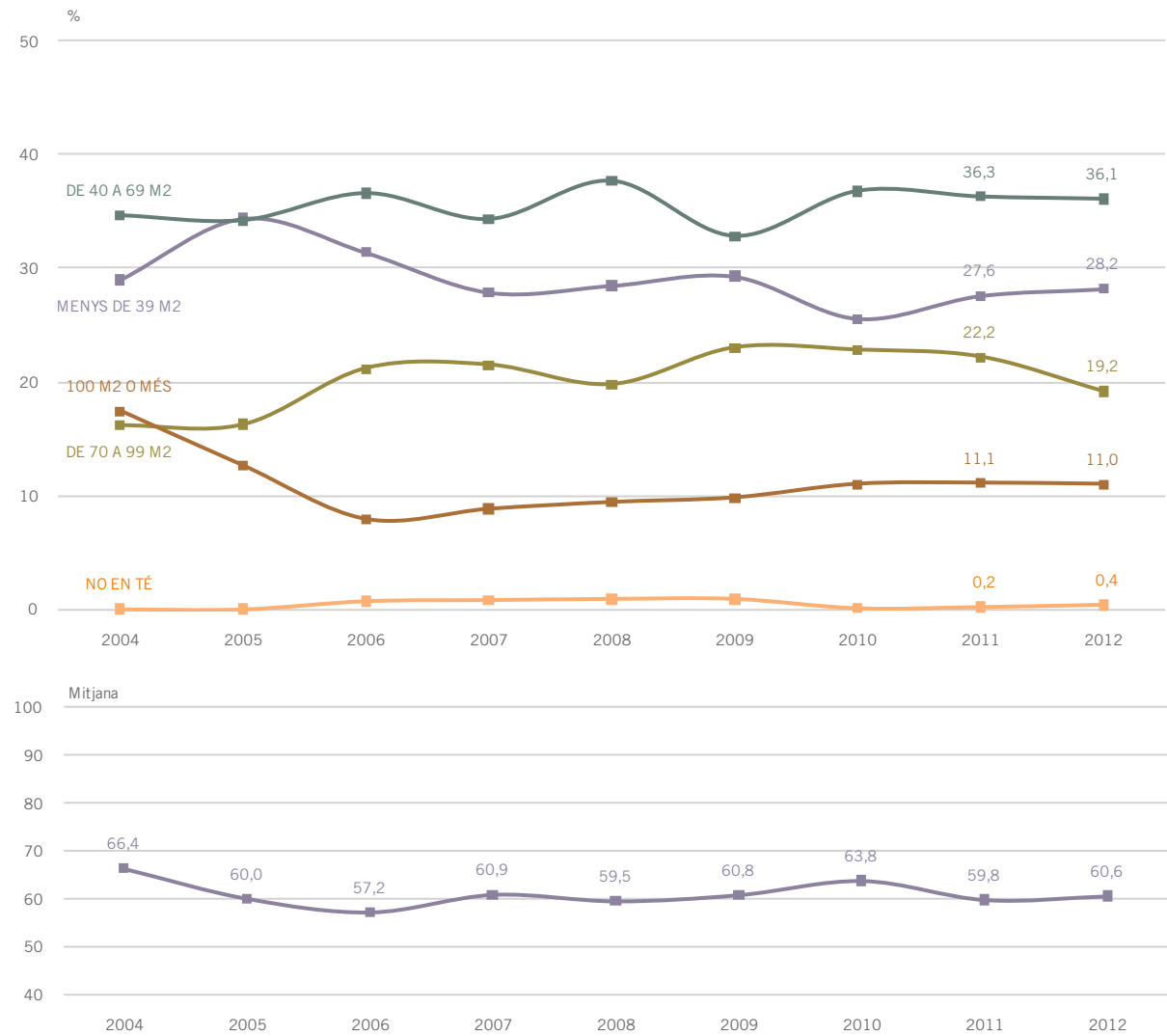


P30 **N** 1000

- 660 Bars
- 35 Restaurants
- 305 Restaurants -Bars

LES CARACTERÍSTIQUES

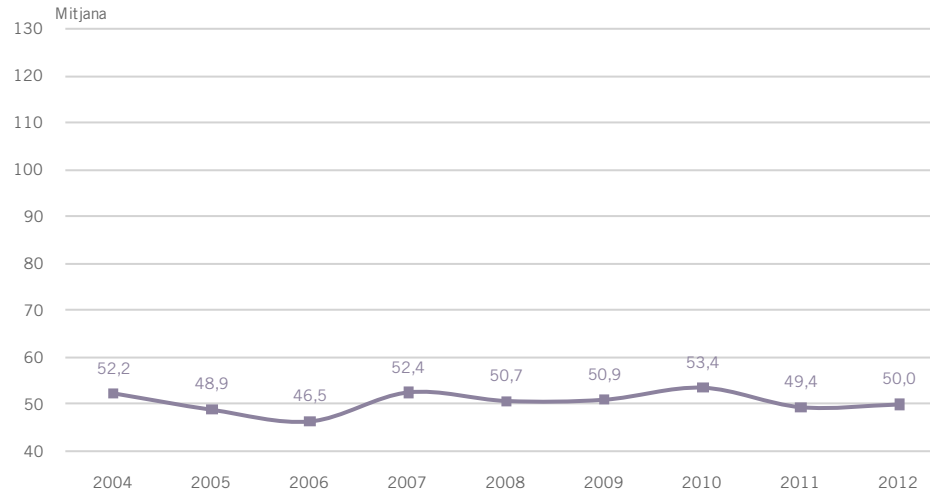
P31. SUPERFÍCIE DE LA SALA



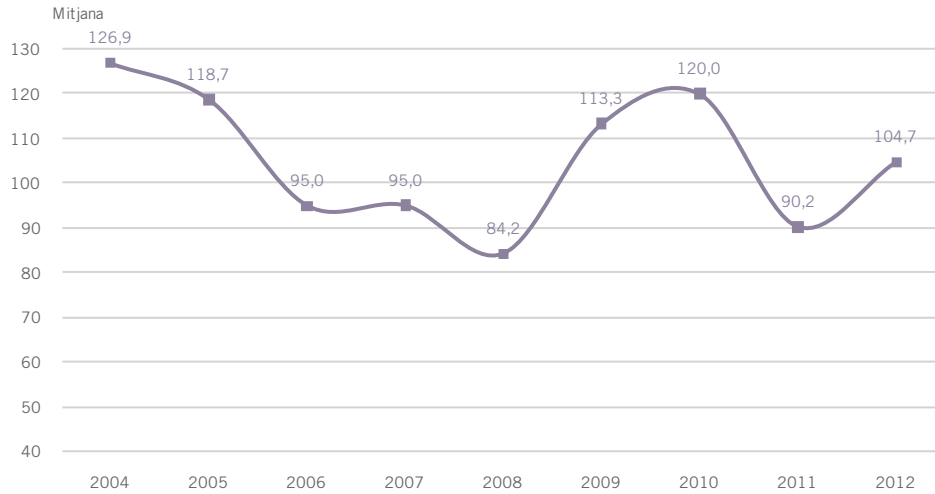
LES CARACTERÍSTIQUES

P31. SUPERFÍCIE DE LA SALA

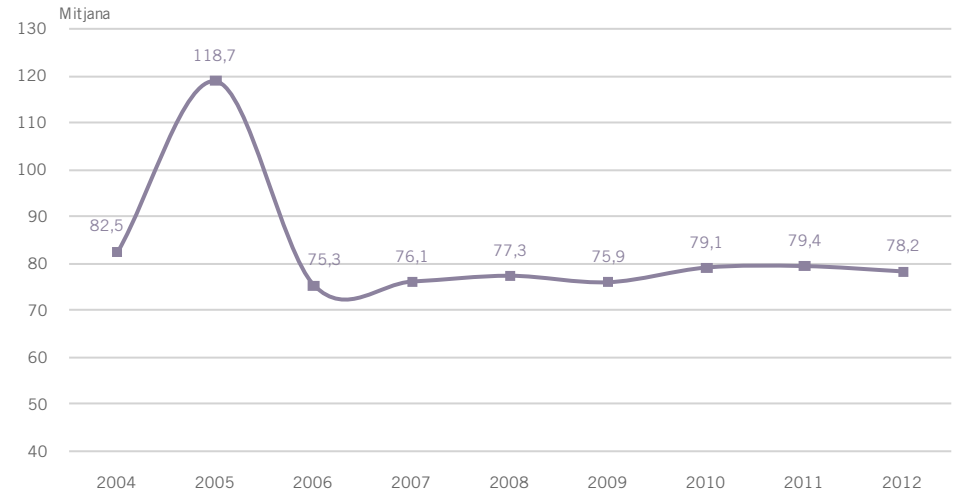
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P31 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

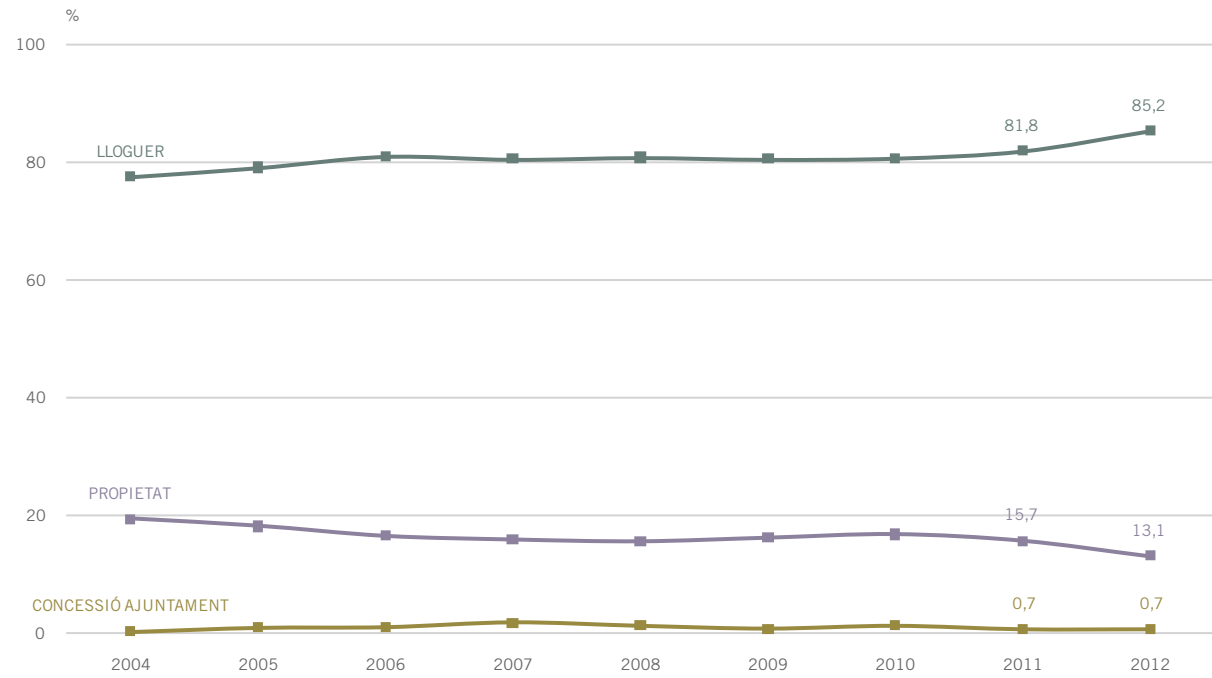
LES CARACTERÍSTIQUES

P32. SUPERFÍCIE DE LA TERRASSA



LES CARACTERÍSTIQUES

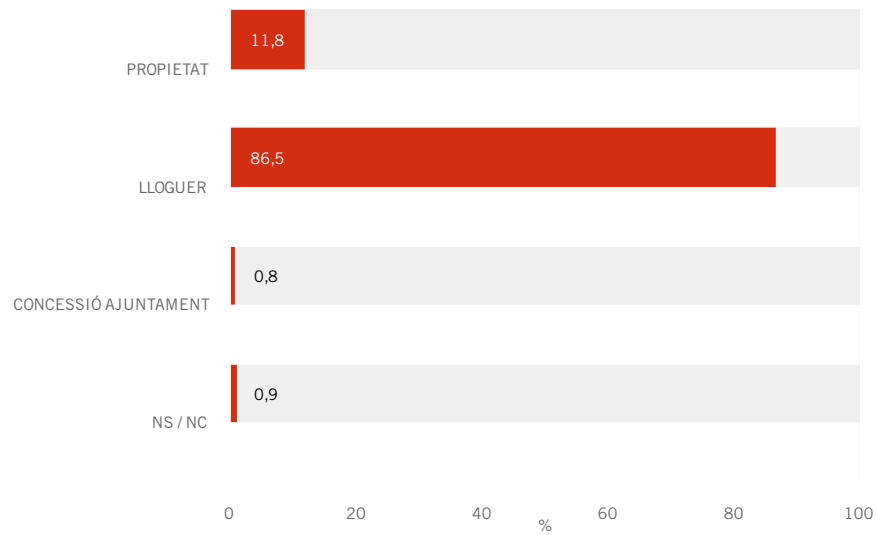
P33. RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL



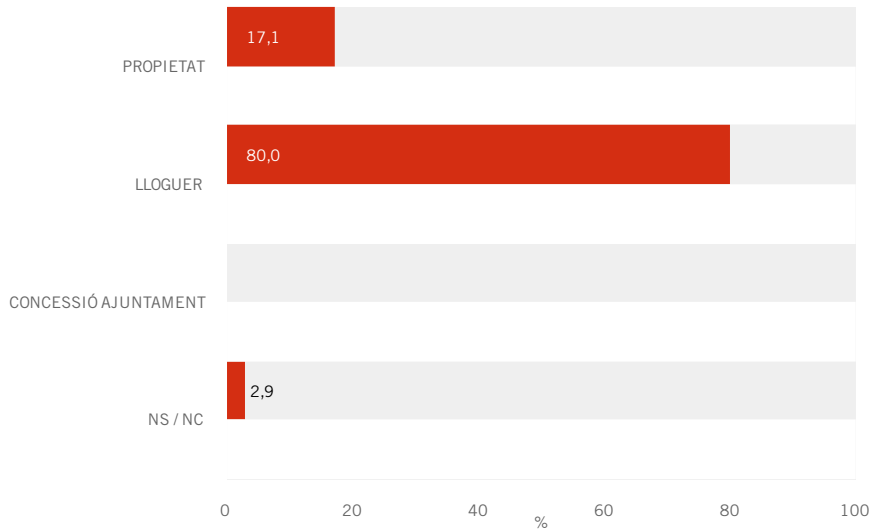
LES CARACTERÍSTIQUES

P33. RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL

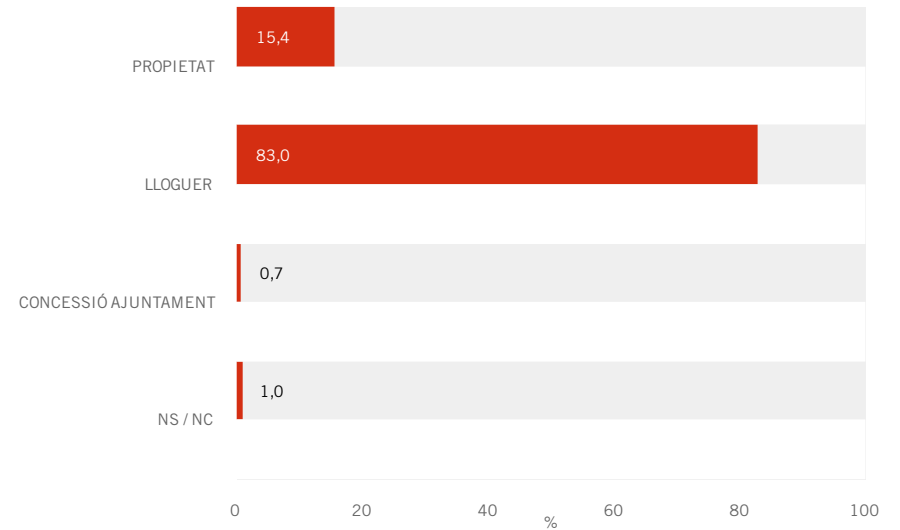
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS

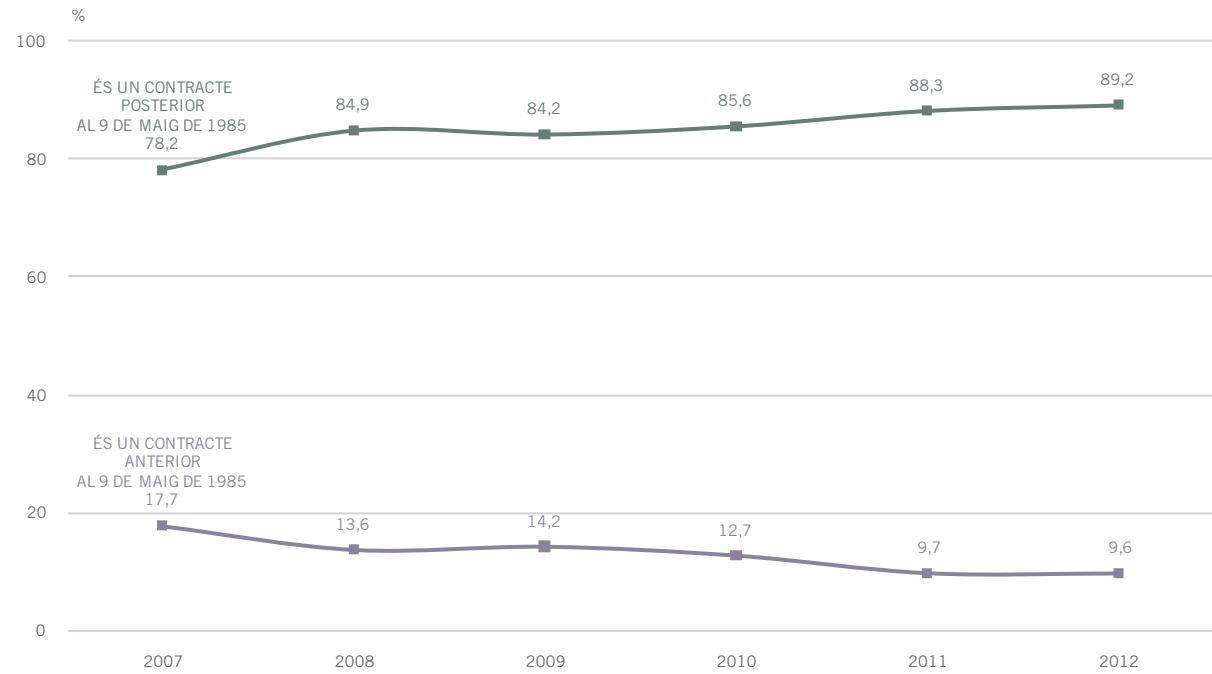


P33 **N** 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

LES CARACTERÍSTIQUES

P34. TIPUS DE CONTRACTE QUE TÉ: ÉS ANTERIOR O POSTERIOR AL 9 DE MAIG DE 1985

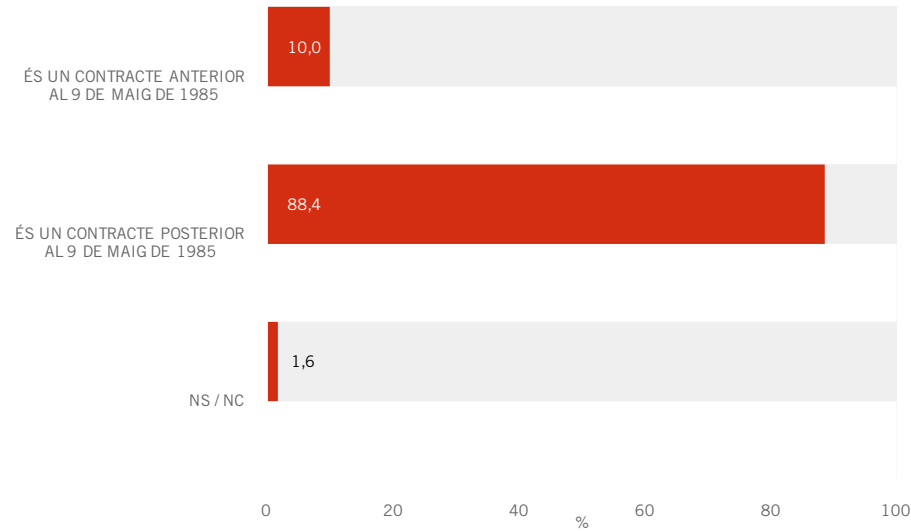


P34 **B** El règim de tinença de local és de lloguer
N 852

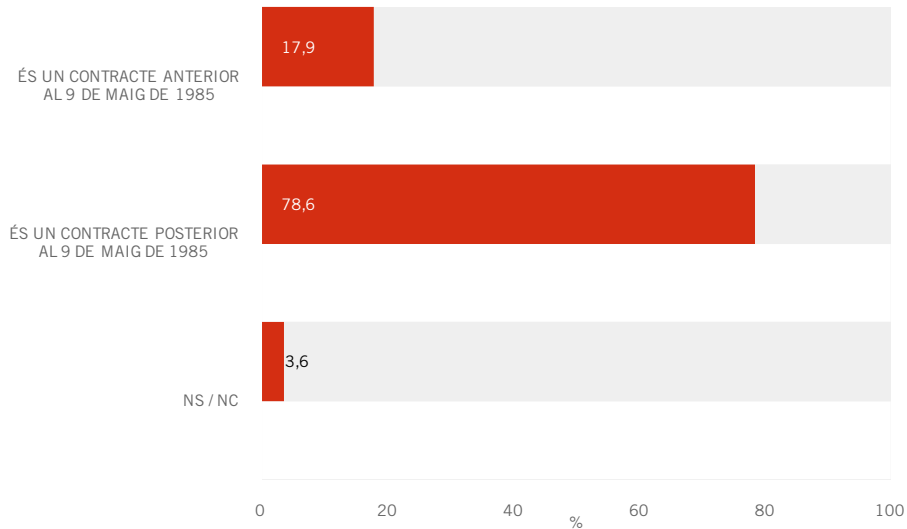
LES CARACTERÍSTIQUES

P34. TIPUS DE CONTRACTE QUE TÉ: ÉS ANTERIOR O POSTERIOR AL 9 DE MAIG DE 1985

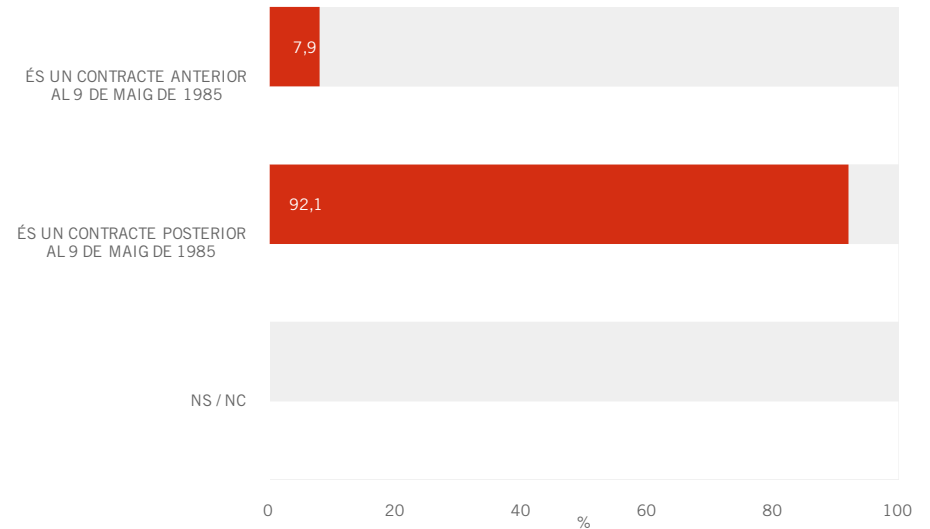
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P34 **B** El règim de tinença del local és de lloguer

N 852

571 Bars
28 Restaurants
253 Restaurants -Bars

LES CARACTERÍSTIQUES

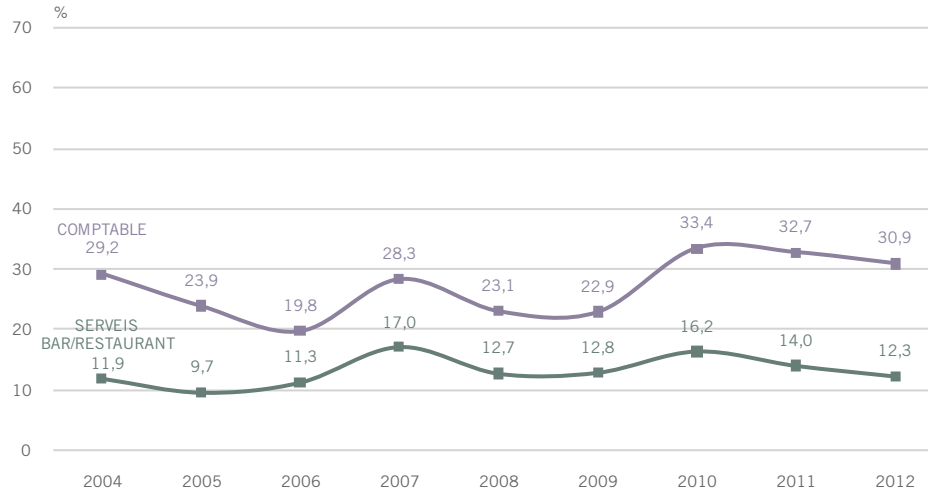
P37. GESTIÓ INFORMATITZADA



LES CARACTERÍSTIQUES

P37. GESTIÓ INFORMATITZADA

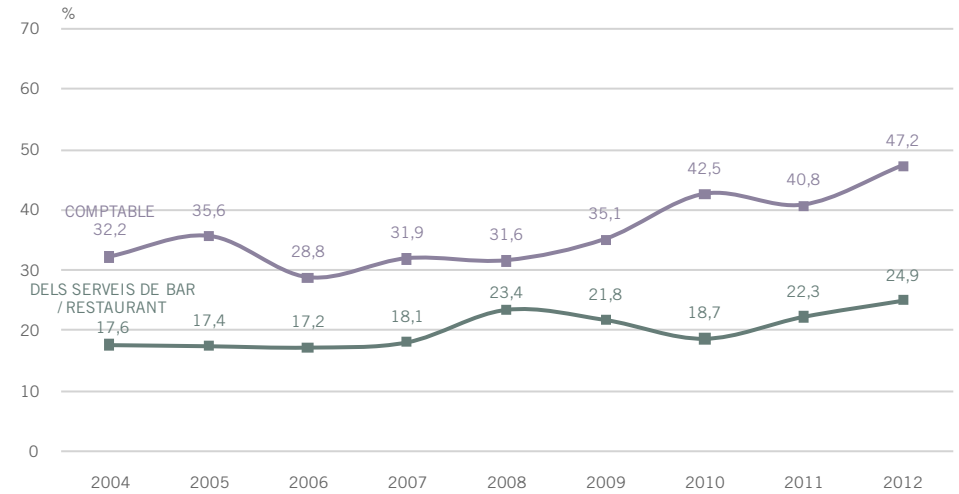
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P37 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS



EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

Volum d'activitat: Segons els resultats de 2012, els mesos de juny (16,2%), juliol (30,3%), agost (19,9%) i desembre (15,0%) són els de més feina al sector de la restauració, mentre que els mesos de febrer (37,6%) i gener (29,9%) els de menys activitat.

Els dies més concorreguts segueixen essent els divendres (35,8%) i els dissabtes (33,0%). Els dies de menys activitat són els dimarts (32,9%) i els dilluns (32,7%).

En general, durant el dia l'estona de més feina és el matí fins les 16:00 h (segons el 67,0% dels responsables dels establiments).

En el cas dels restaurants, el 45,7% de la feina es concentra a l'hora de dinar (de 13 h a 16 h) i el 42,9% 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 (56,9%); a més, augmenta una mica l'activitat entre les 19 h i les 21 h (11,4%).

Obertura dels establiments: El 2012 la mitjana d'obertura és de 6,4 dies a la setmana. Gairebé tots els establiments treballen de dimarts a divendres. Pel que fa a la resta de dies, el dilluns ho fan el 94,4%, el dissabte el 90,6% i el diumenge més de la meitat (56,0%).

Darrerament són més els establiments oberts els 7 dies de la setmana (el 2012 són el 46,0%, el 2011 eren el 40,7% i el 2007 a l'entorn del 30%; en el cas dels restaurants, aquesta xifra se situa al 54,3%).

El 98,5% dels establiments obren de dilluns a divendres a l'hora de dinar, el 82,2% a l'hora d'esmorzar (el 2010 era el 83,3% i el 2011 el

86,8%) i el 82,0% a l'hora de sopar. Pel que fa als restaurants, el 94,3% obren a l'hora de dinar i el 85,7% per sopar; a més, el 34,3% obren a l'hora d'esmorzar.

La mitjana d'hores d'obertura a la setmana és 84:55 h. La mitjana d'hores d'obertura per dia és 13:16 h; en el cas dels restaurants, és 9:47 h.



EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

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

TOTAL	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
GENER	5,0	5,6	6,2	6,7	7,8	4,6	5,0	3,5	2,7
FEBRER	2,1	3,0	3,2	4,2	3,9	2,6	2,3	2,4	2,2
MARÇ	3,4	3,4	4,7	3,9	3,1	2,6	3,1	3,8	3,8
ABRIL	3,6	4,0	4,4	5,2	3,9	4,0	3,2	3,4	4,0
MAIG	6,4	7,1	8,0	7,8	6,5	6,3	5,4	6,9	6,3
JUNY	15,0	18,9	20,1	17,9	15,3	17,8	17,8	18,0	16,2
JULIOL	28,8	33,0	36,3	33,4	33,4	34,5	32,3	28,2	30,3
AGOST	19,7	19,0	22,4	21,4	22,4	18,8	18,5	16,0	19,9
SETEMBRE	5,5	4,0	5,5	4,7	5,1	6,1	4,1	4,0	4,9
OCTUBRE	6,0	4,9	5,6	6,3	5,2	5,0	3,5	3,7	3,6
NOVEMBRE	11,1	9,7	10,0	11,4	12,5	9,2	7,7	6,3	7,3
DESEMBRE	20,4	20,2	19,6	24,7	26,5	20,0	18,9	16,1	15,0
NS / NC	31,2	29,1	22,7	21,4	22,4	30,7	35,3	40,1	38,1
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

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

TOTAL	2012	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
GENER	2,7	2,0	11,4	3,3
FEBRER	2,2	2,1	-	2,6
MARÇ	3,8	3,6	2,9	4,3
ABRIL	4,0	3,6	11,4	3,9
MAIG	6,3	5,6	8,6	7,5
JUNY	16,2	16,4	8,6	16,7
JULIOL	30,3	29,5	31,4	31,8
AGOST	19,9	19,7	20,0	20,3
SETEMBRE	4,9	4,7	-	5,9
OCTUBRE	3,6	3,6	-	3,9
NOVEMBRE	7,3	8,2	8,6	5,2
DESEMBRE	15,0	13,6	31,4	16,1
NS / NC	38,1	40,5	25,7	34,4
N	(1000)	(660)	(35)	(305)

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P3. MESOS DE L'ANY EN QUÈ
L'ESTABLIMENT TÉ MENYS CLIENTS/
FA MENYS SERVEIS

TOTAL	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
GENER	23,8	31,3	32,7	26,9	26,5	28,0	27,3	24,5	29,9
FEBRER	31,9	37,4	43,2	38,2	39,2	36,4	36,8	36,1	37,6
MARÇ	9,1	9,6	10,9	11,2	11,9	10,8	6,9	7,8	7,3
ABRIL	3,8	2,7	1,7	2,4	4,4	3,3	2,5	1,6	2,0
MAIG	1,7	1,9	2,0	3,1	2,5	2,2	2,1	1,0	0,5
JUNY	6,1	6,5	5,7	7,0	7,7	5,9	6,3	5,0	4,6
JULIOL	16,3	11,7	12,4	16,1	16,5	13,3	11,1	11,6	13,9
AGOST	11,5	9,0	10,2	11,9	11,6	12,7	10,3	12,5	16,7
SETEMBRE	11,0	12,2	13,1	10,0	13,9	11,0	9,8	10,0	11,8
OCTUBRE	6,6	8,7	8,5	8,9	8,4	5,5	6,5	6,4	7,4
NOVEMBRE	8,8	8,1	7,4	11,4	8,9	7,1	7,0	9,0	8,0
DESEMBRE	6,9	6,5	7,5	7,2	6,8	7,1	5,3	6,6	6,5
NS / NC	25,1	20,7	15,8	17,2	15,3	25,1	28,8	29,8	23,3
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P3

N 1000

R Suma de les dues respostes

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P3. MESOS DE L'ANY EN QUÈ
L'ESTABLIMENT TÉ MENYS CLIENTS/
FA MENYS SERVEIS

TOTAL	2012	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
GENER	29,9	29,7	42,9	28,9
FEBRER	37,6	36,2	40,0	40,3
MARÇ	7,3	7,0	5,7	8,2
ABRIL	2,0	2,1	2,9	1,6
MAIG	0,5	0,2	2,9	1,0
JUNY	4,6	4,1	8,6	5,2
JULIOL	13,9	14,7	14,3	12,1
AGOST	16,7	17,4	17,1	15,1
SETEMBRE	11,8	10,8	17,1	13,4
OCTUBRE	7,4	7,3	17,1	6,6
NOVEMBRE	8,0	6,5	8,6	11,1
DESEMBRE	6,5	6,8	-	6,6
NS / NC	23,3	25,0	8,6	21,3
N	(1000)	(660)	(35)	(305)

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

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

P5. DIES DE LA SETMANA QUE TÉ
MENYS CLIENTS/FA MENYS 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
2010	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2011	DISSABTE DIVENDRES	DILLUNS DIMARTS
2012	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS

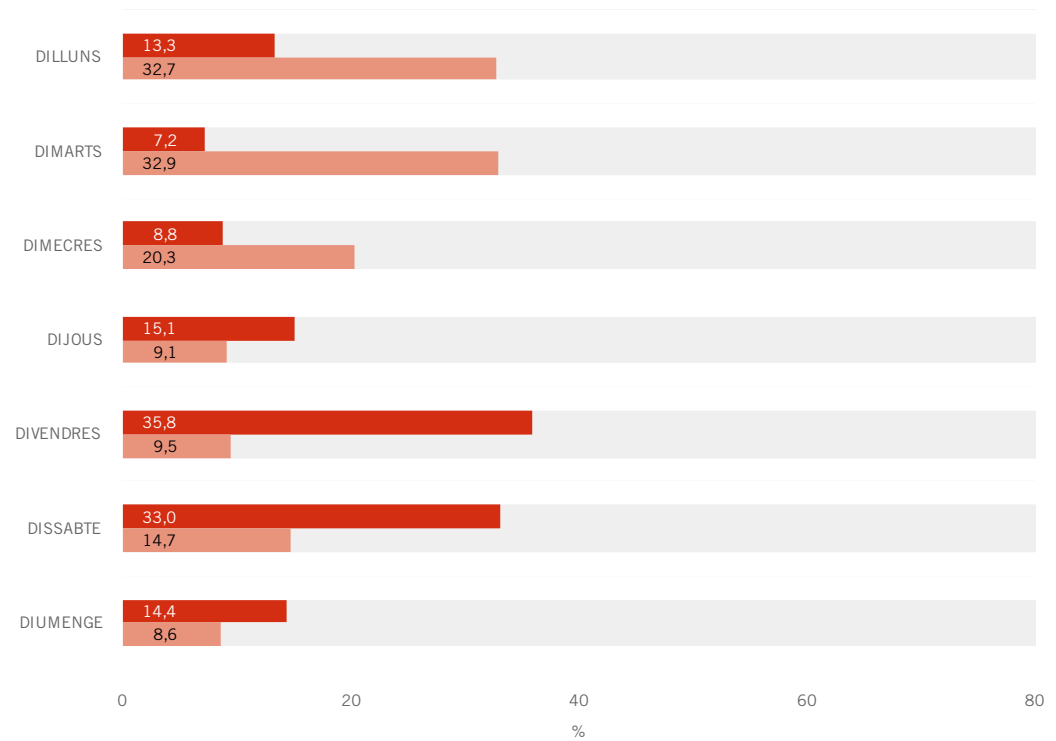
P4/P5 N 1000

R Suma de les dues respostes

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

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

P5. DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MENYS CLIENTS/FA MENYS SERVEIS



P4/P5 N 1000

R Suma de les dues respostes

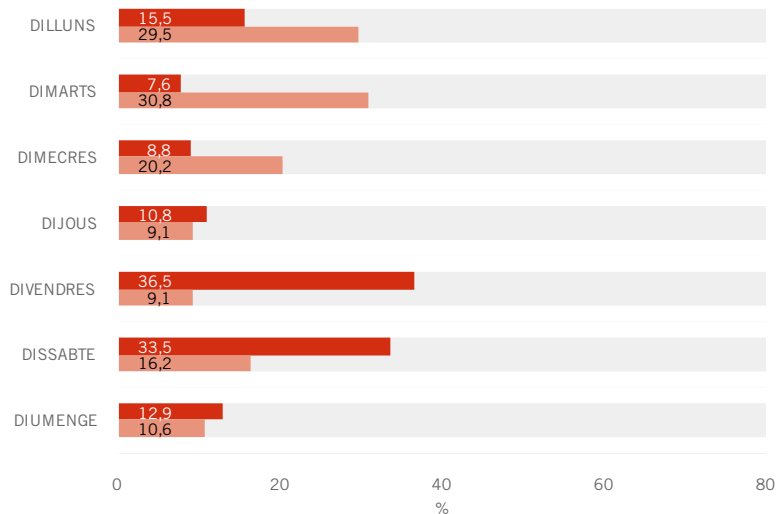
Més
Menys

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

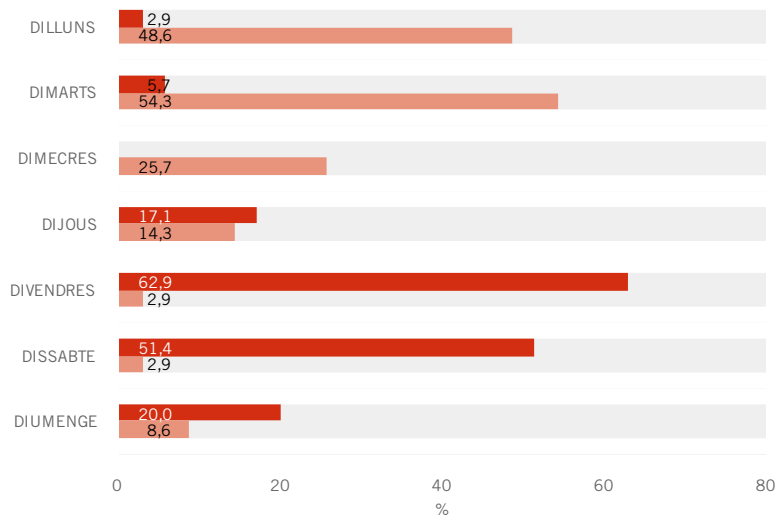
P4. DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MÉS CLIENTS/FA MÉS SERVEIS

P5. DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MENYS CLIENTS/FA MENYS SERVEIS

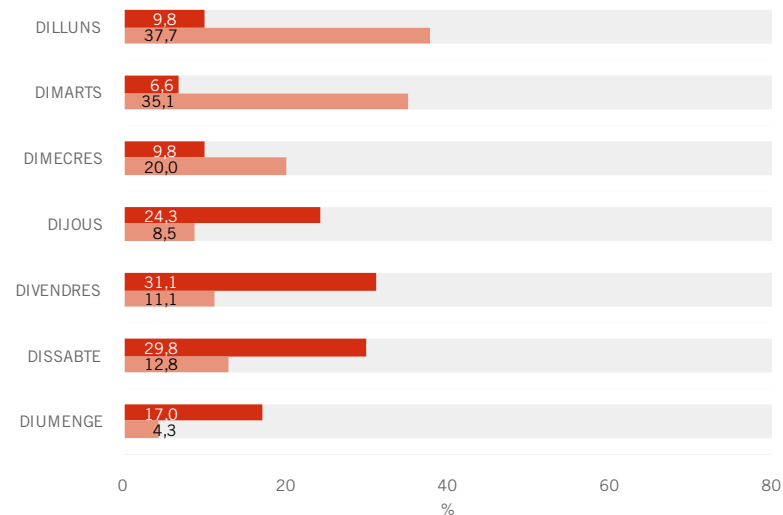
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P4/P5 N 1000

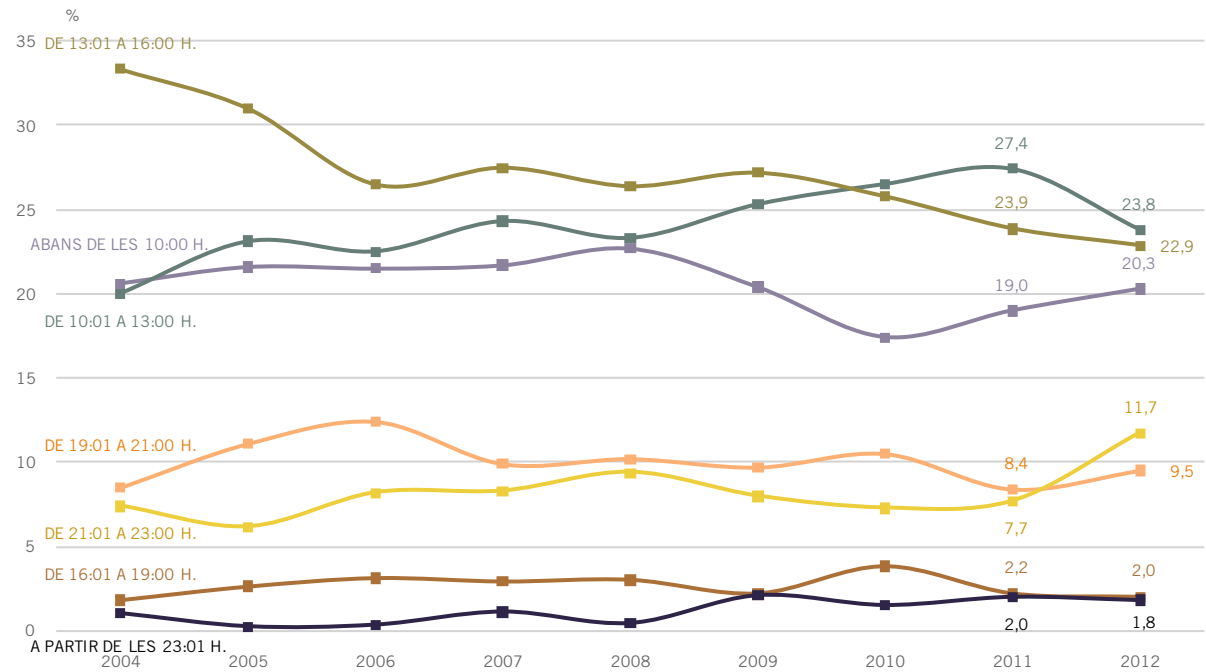
660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

R Suma de les dues respostes

Més
Menys

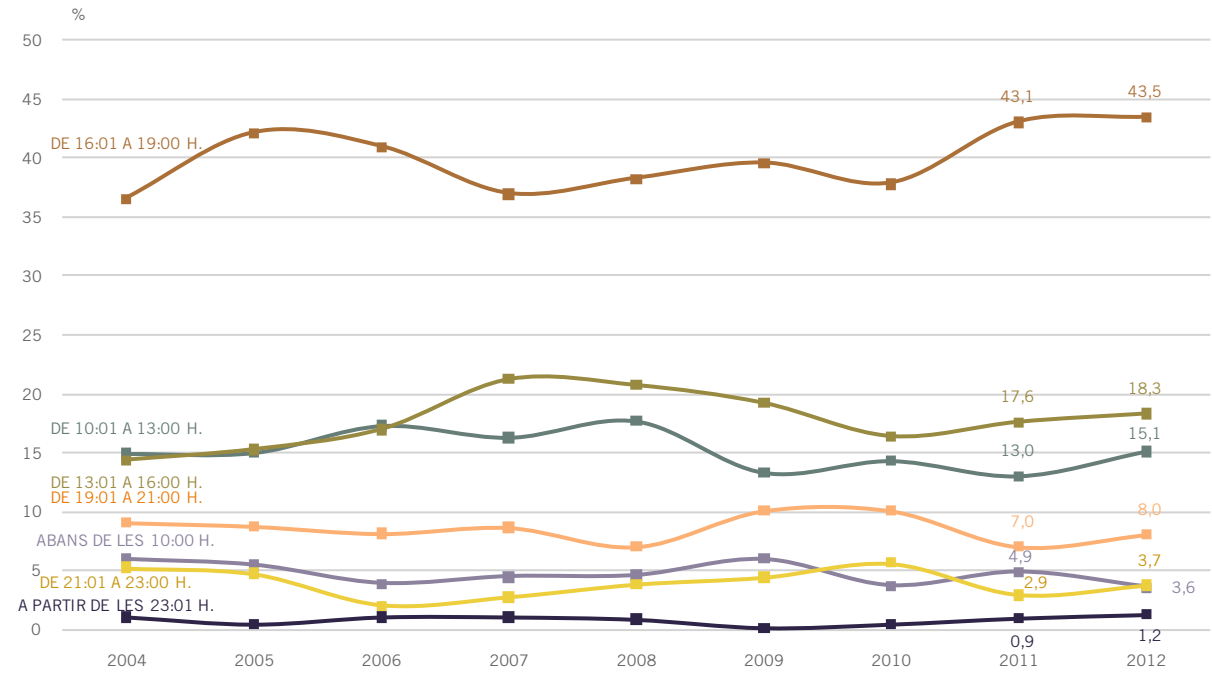
EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P6. FRANJA HORÀRIA DE MÉS SERVEIS/CLIENTS



EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

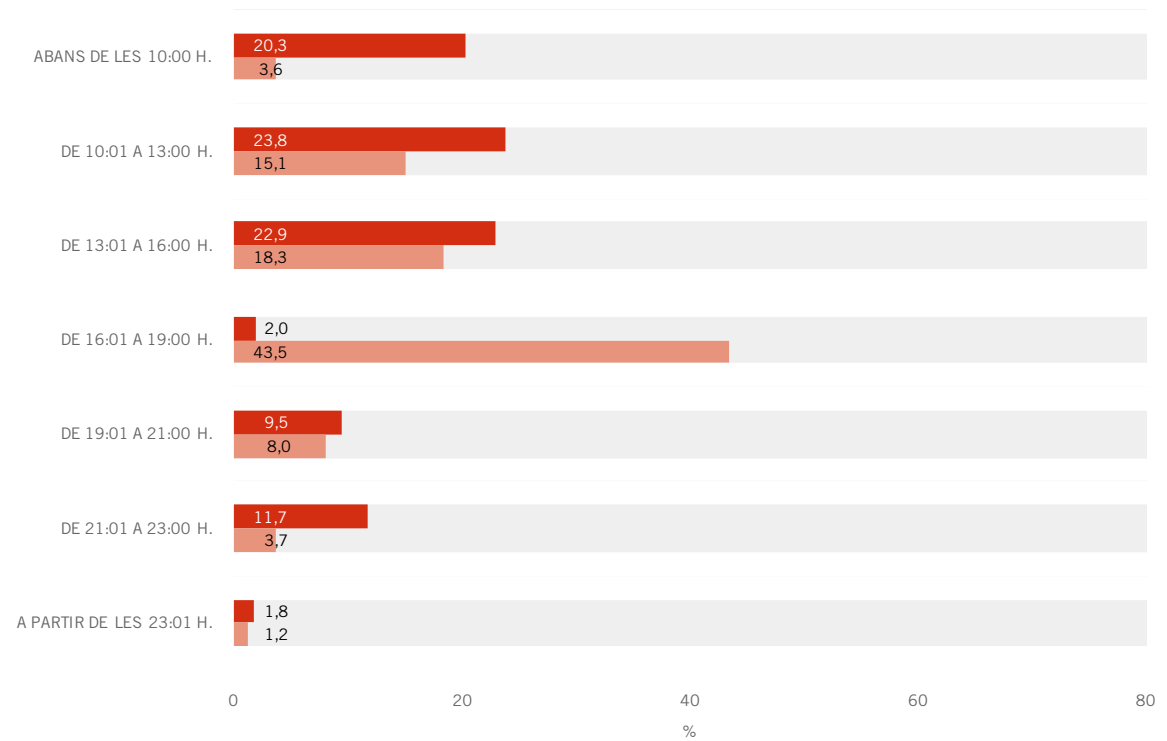
P7. FRANJA HORÀRIA DE MENYS SERVEIS/CLIENTS



EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P6. FRANJA HORÀRIA DE MÉS SERVEIS/CLIENTS

P7. FRANJA HORÀRIA DE MENYS SERVEIS/CLIENTS

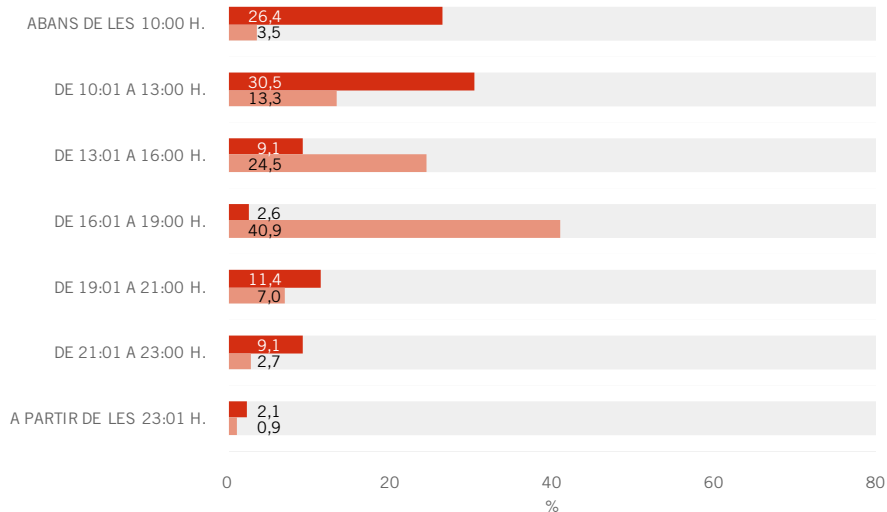


EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

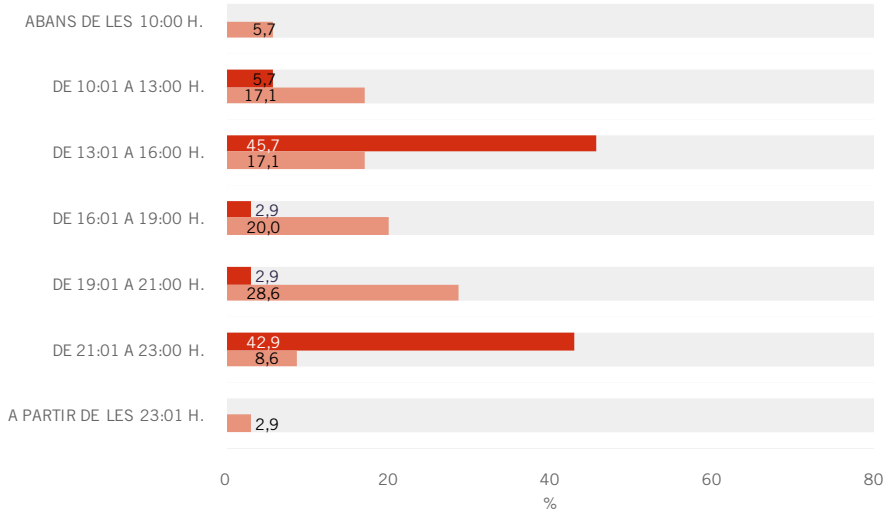
P6. FRANJA HORÀRIA DE MÉS SERVEIS/CLIENTS

P7. FRANJA HORÀRIA DE MENYS SERVEIS/CLIENTS

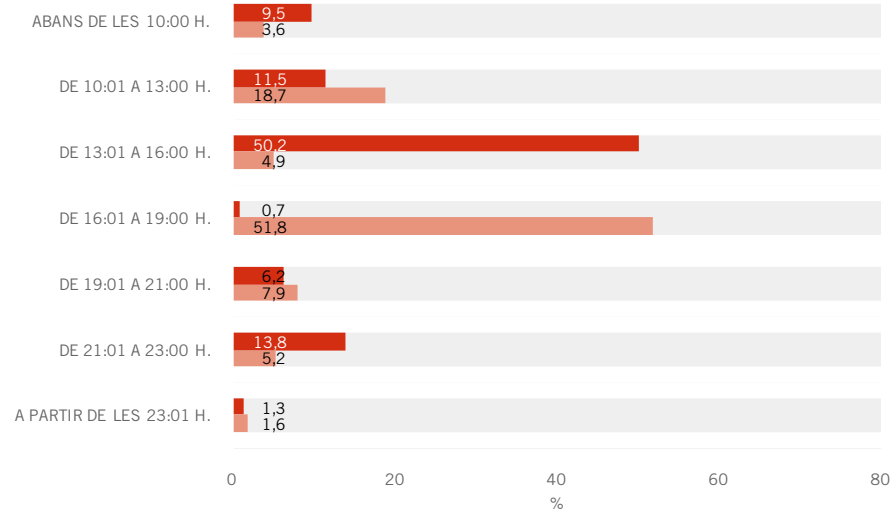
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P6/P7 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

■ Més
■ Menys

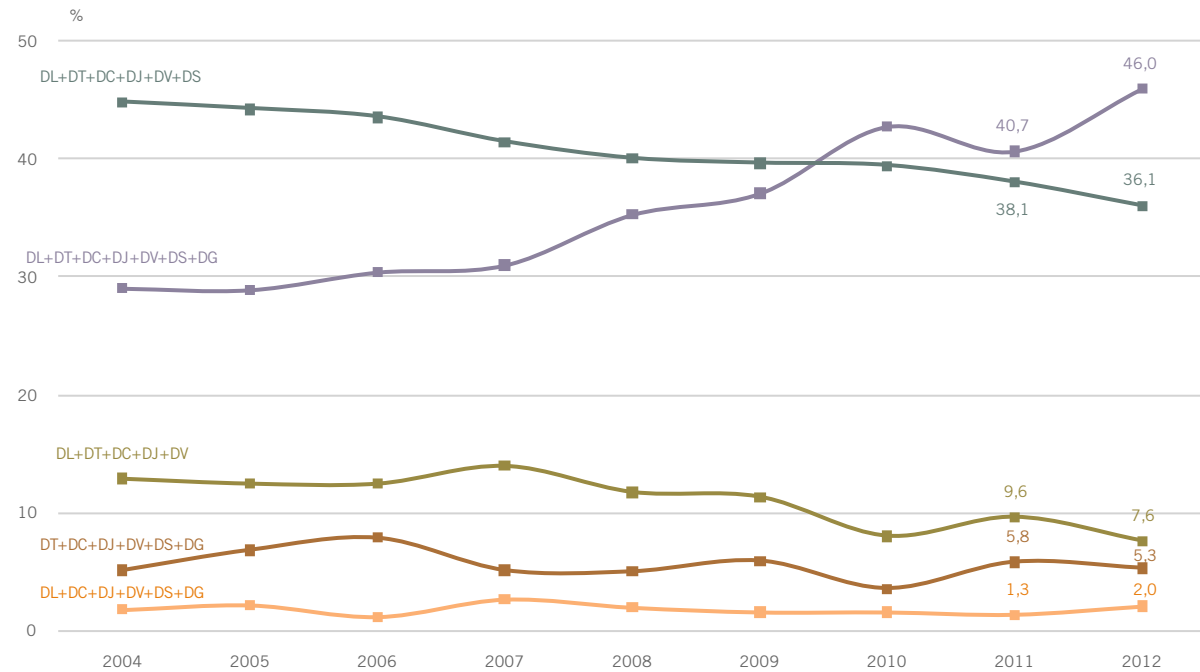
EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. DIES DE LA SETMANA QUE OBRE
L'ESTABLIMENT

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
DILLUNS	94,2	92,8	91,5	93,9	94,3	93,4	96,0	93,5	94,4
DIMARTS	98,1	97,7	98,7	97,1	97,9	98,4	98,5	98,5	98,0
DIMECRES	98,3	99,0	98,8	98,2	98,7	99,2	98,5	99,2	99,4
DIJOUS	99,4	98,9	99,1	99,1	98,9	99,1	99,5	99,4	99,7
DIVENDRES	99,9	99,9	100,0	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	89,9	88,0	90,6
DIUMENGE	41,7	42,8	43,4	44,0	47,7	48,5	52,1	51,9	56,0
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

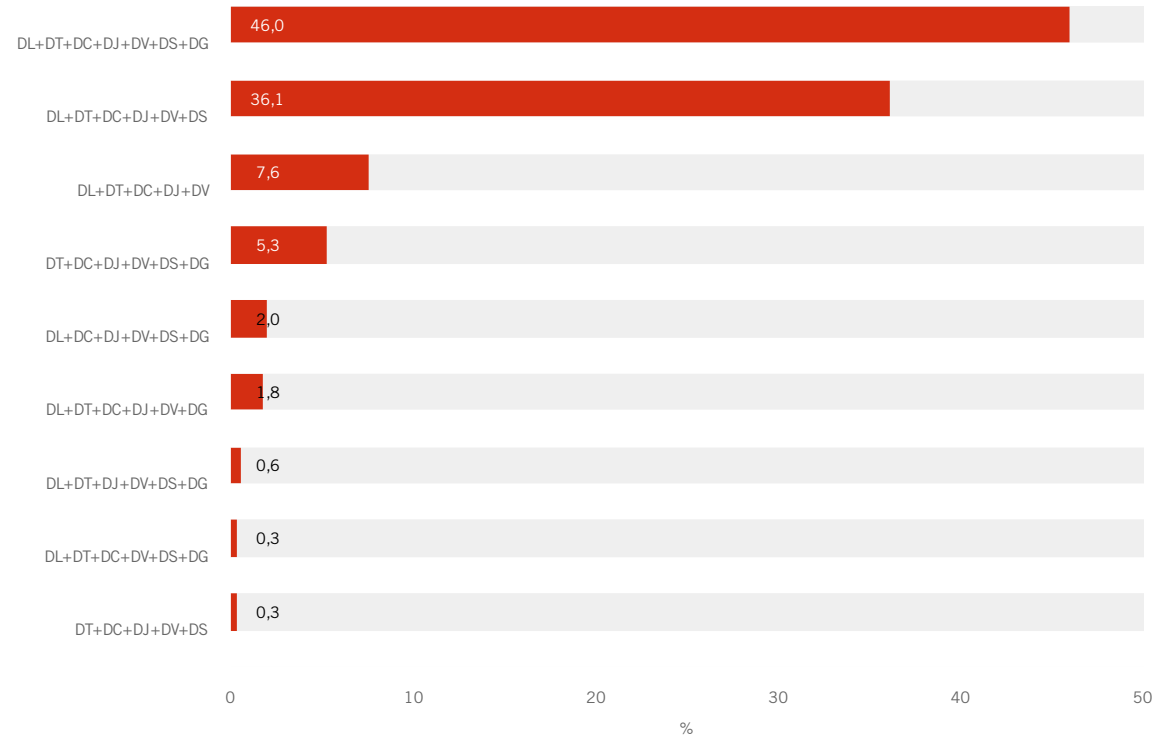
EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. COMBINACIONS DE DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT



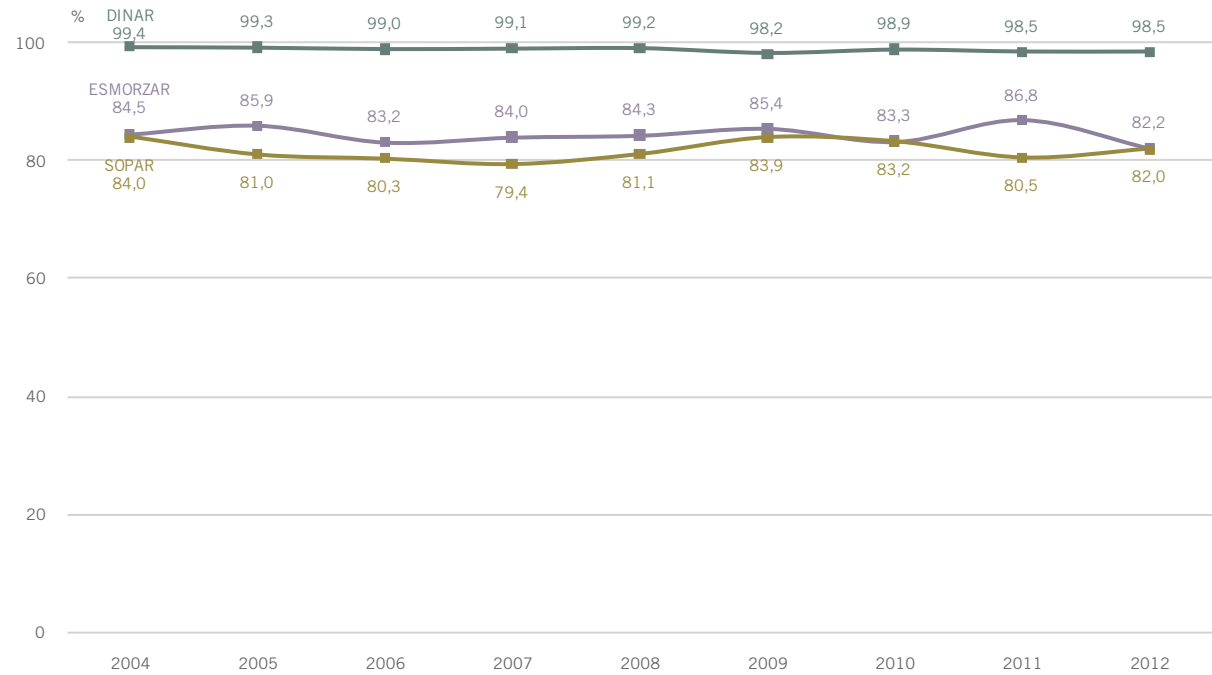
EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. COMBINACIONS DE DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT



EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. OBRE DE DILLUNS A DIVENDRES EN L'HORARI DE:



P1

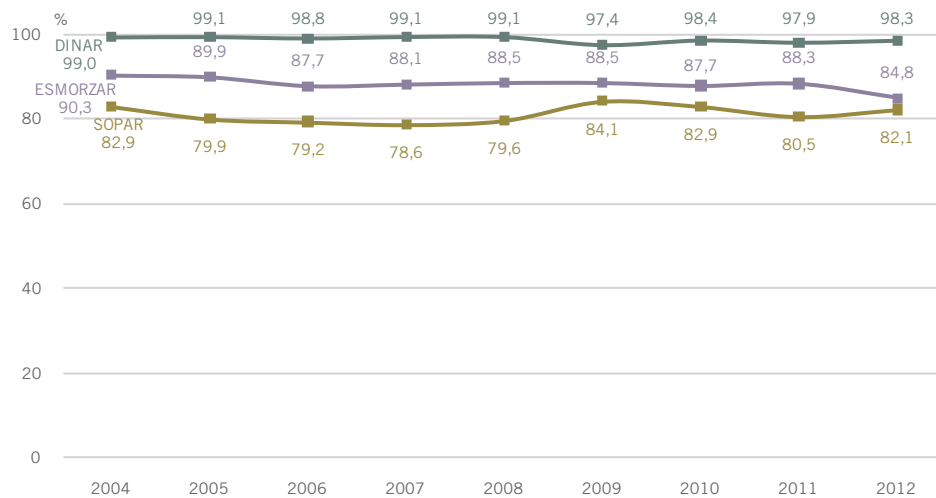
N 1000

R Multiresposta

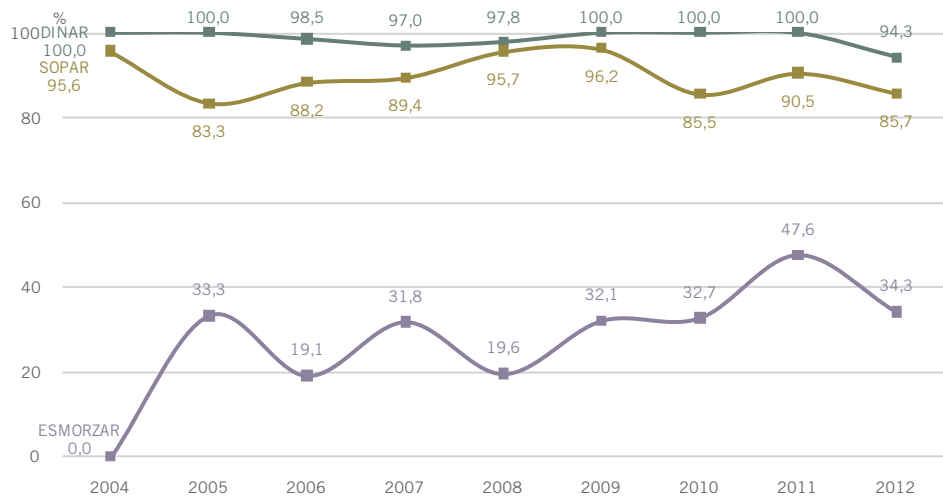
EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. OBRE DE DILLUNS A DIVENDRES EN L'HORARI DE:

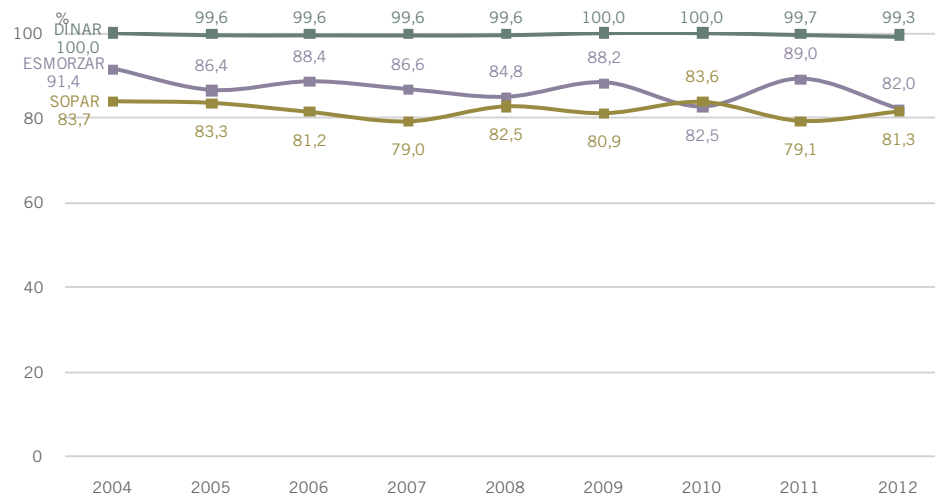
BARS



RESTAURANTS



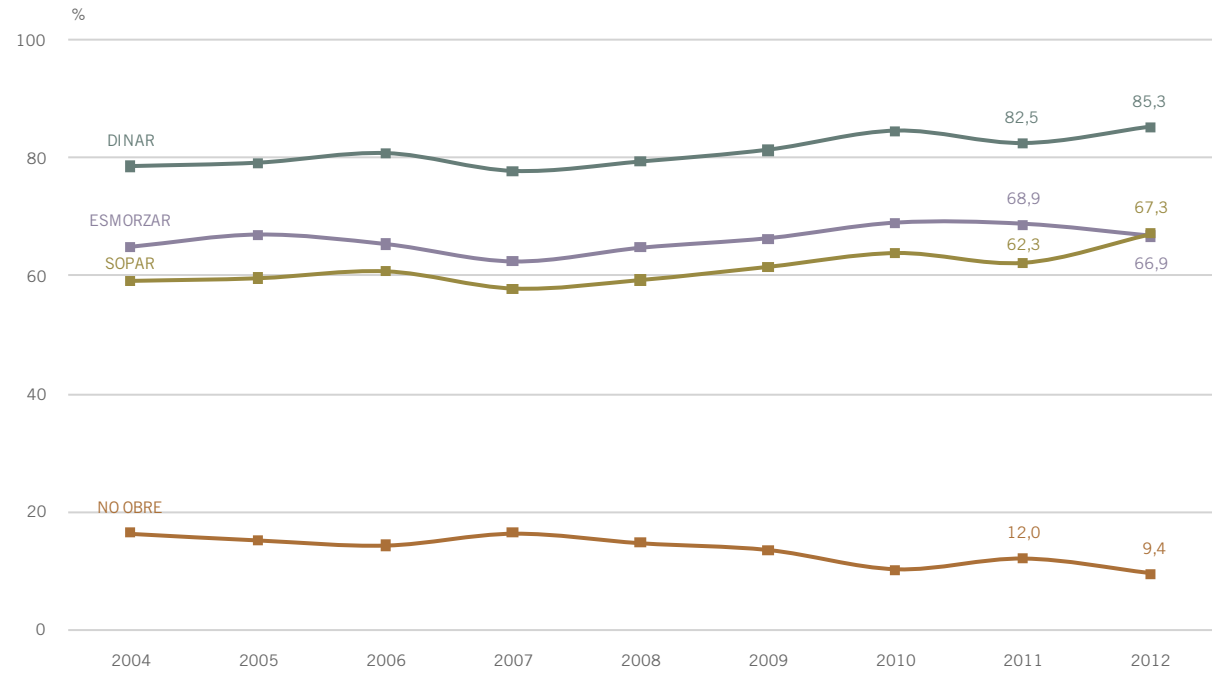
RESTAURANTS - BARS



P1 **N** 1000
 660 Bars
 35 Restaurants
 305 Restaurants -Bars
R Multiresposta

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. OBRE DISSABTE EN L'HORARI DE:



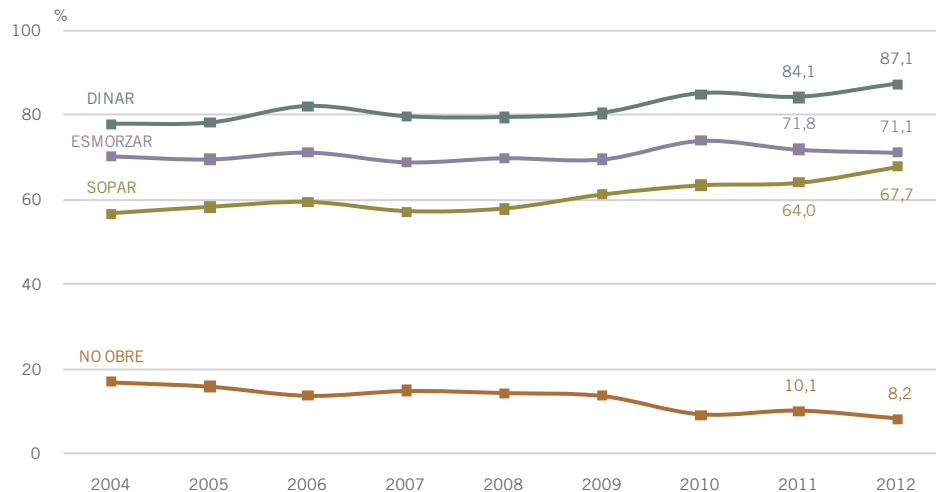
P1

N 1000
R Multiresposta

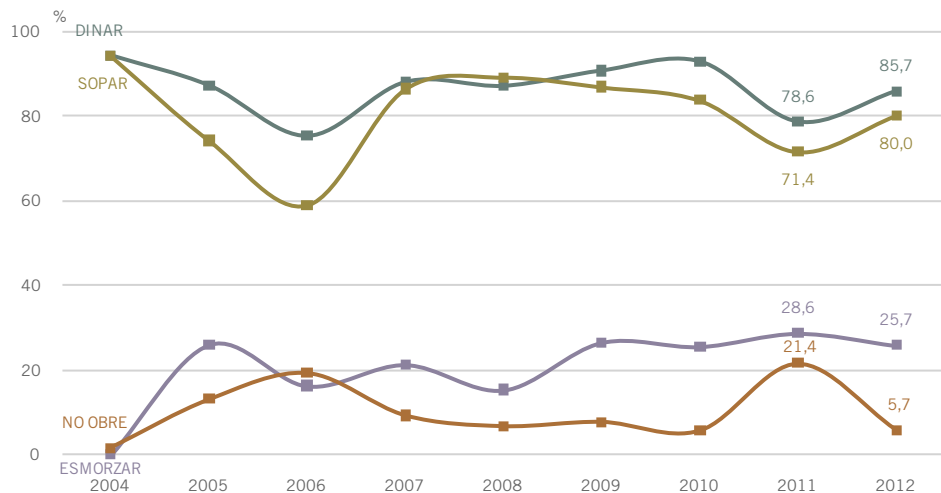
EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. OBRE DISSABTE EN L'HORARI DE:

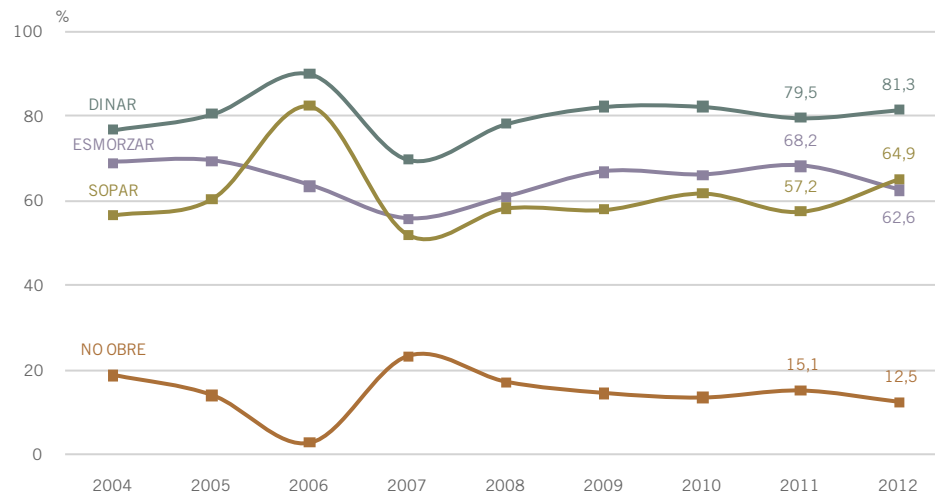
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS

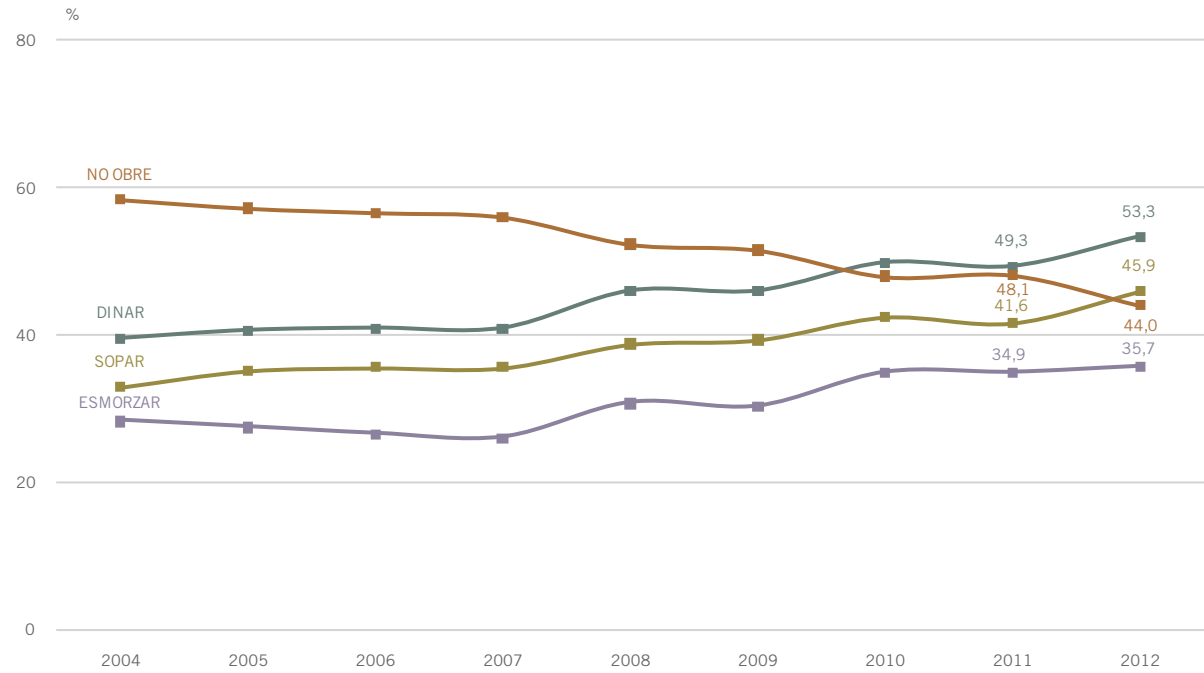


P1

N 1000
 660 Bars
 35 Restaurants
 305 Restaurants -Bars
R Multiresposta

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. OBRE DIUMENGE EN L'HORARI DE:

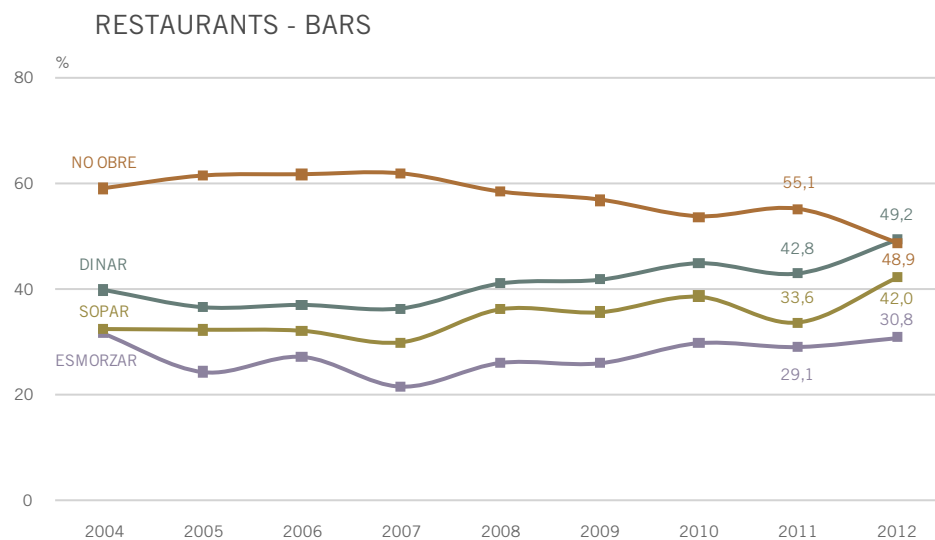
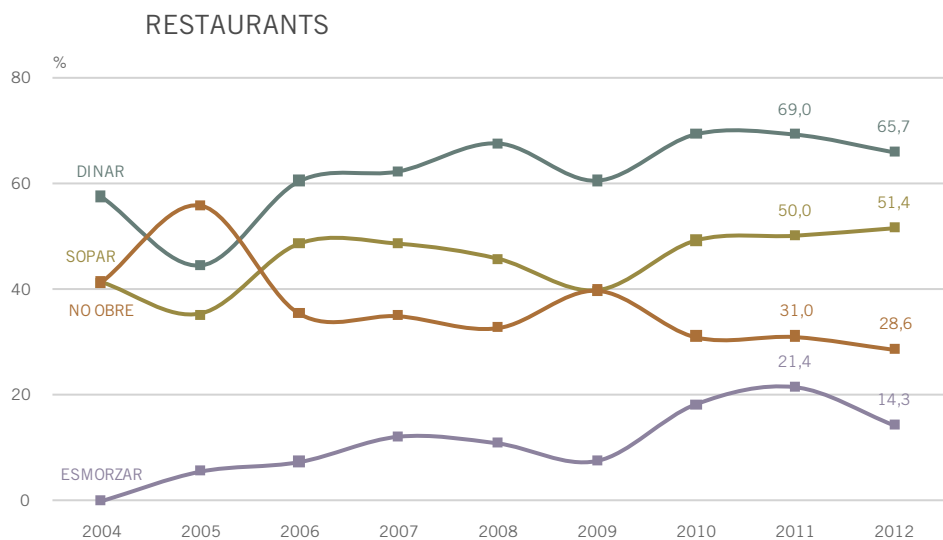
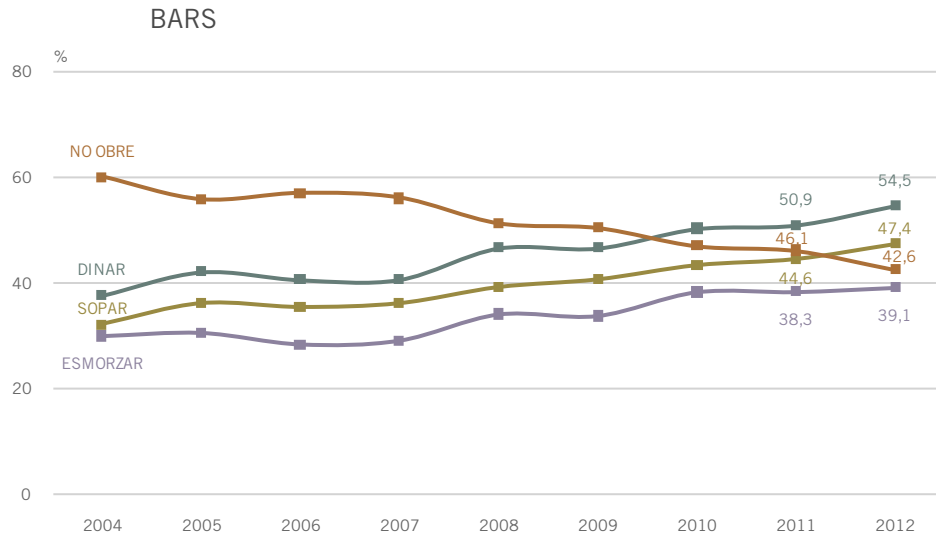


P1

N 1000
R Multiresposta

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

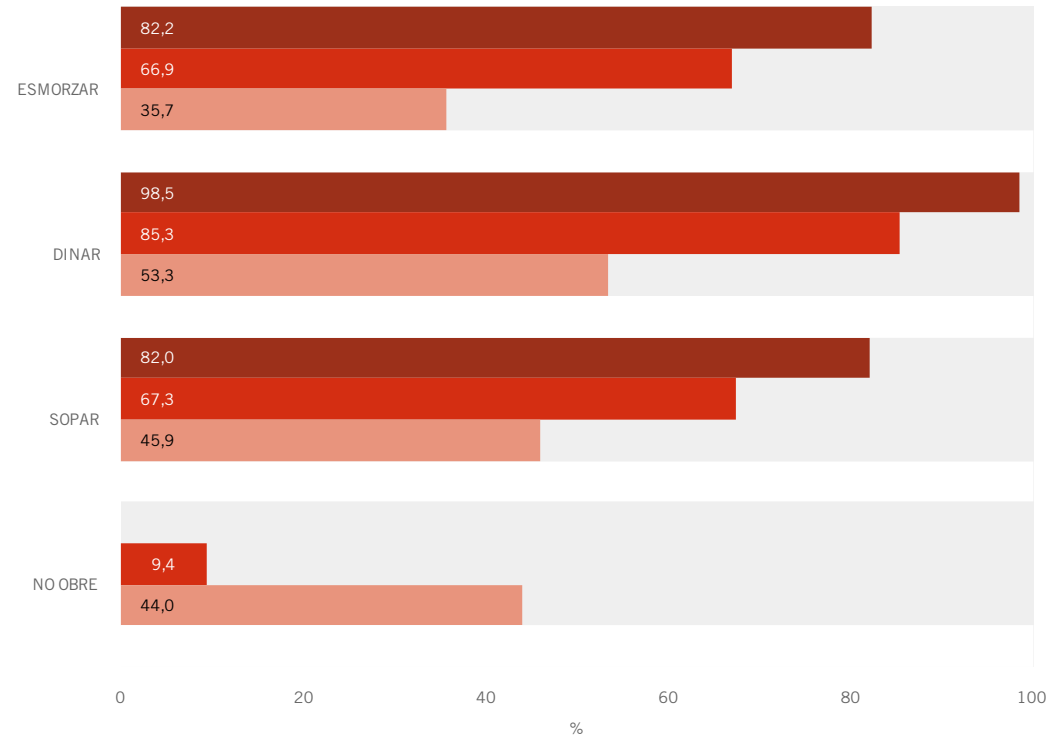
P1. OBRE DIUMENGE EN L'HORARI DE:



P1 **N** 1000
 660 Bars
 35 Restaurants
 305 Restaurants -Bars
R Multiresposta

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. OBRE EN HORARI DE:



P1

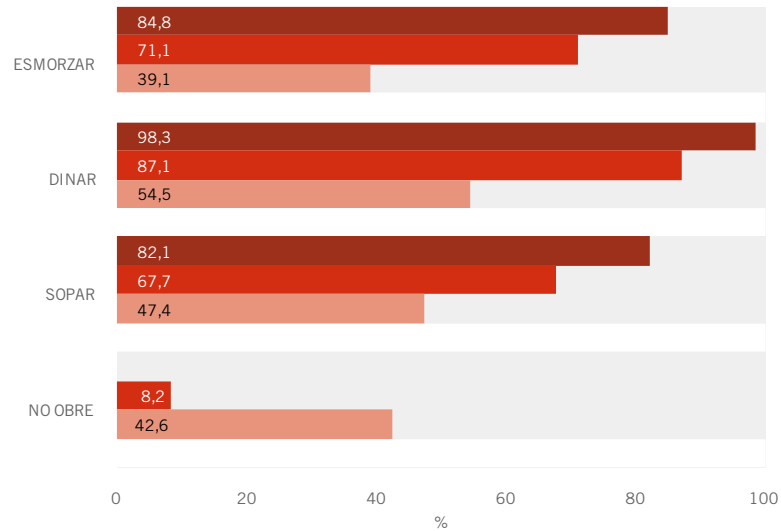
N 1000
R Multiresposta

De dilluns a divendres
Dissabte
Diumenge

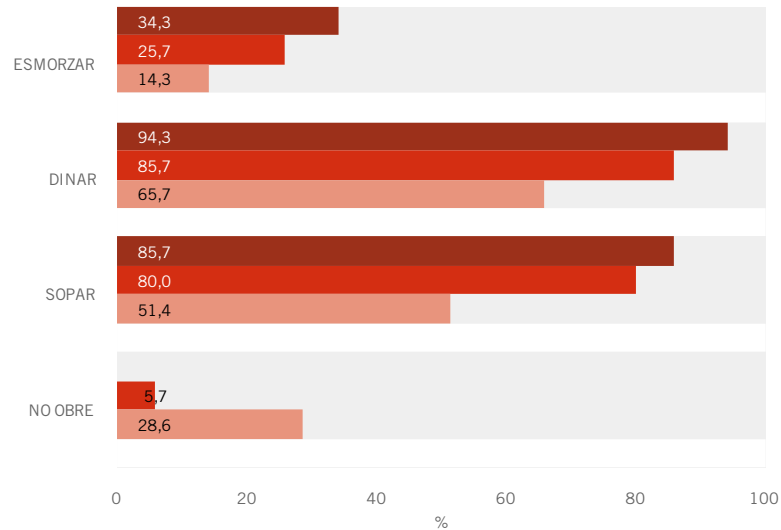
EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

P1. OBRE EN HORARI DE:

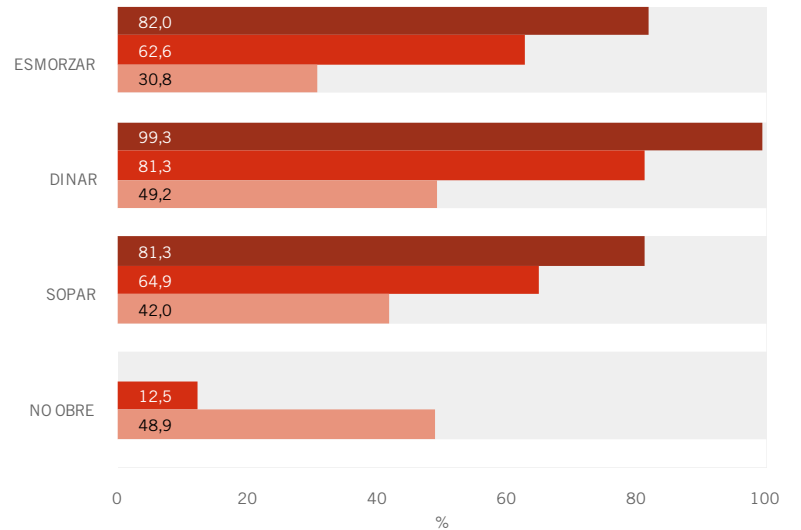
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P1

N 1000
 660 Bars
 35 Restaurants
 305 Restaurants -Bars
R Multiresposta

■ De dilluns a divendres
 ■ Dissabte
 ■ Diumenge

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

RESUM

	2012	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
NOMBRE DE DIES QUE OBRE A LA SETMANA	6,4	6,4	6,5	6,3
NOMBRE D'HORES QUE OBRE A LA SETMANA	84:55:56	85:56:04	63:58:42	85:10:04
NOMBRE D'HORES QUE OBRE AL DIA	13:15:39	13:20:26	9:47:33	13:29:10
N	(1000)	(660)	(35)	(305)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
NOMBRE DE DIES QUE OBRE A LA SETMANA	6,2	6,2	6,2	6,2	6,2	6,3	6,3	6,3	6,4
NOMBRE D'HORES QUE OBRE A LA SETMANA	81:28:18	81:46:27	80:31:01	80:29:27	81:42:59	82:45:07	83:54:30	84:09:40	84:55:56
NOMBRE D'HORES QUE OBRE AL DIA	13:12:07	13:14:47	13:00:24	13:00:47	13:04:25	13:11:31	13:10:48	13:16:32	13:15:39
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

ELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ ELS SERVEIS



ELS SERVEIS

Pagament amb targeta: Segons els resultats de 2012, el 41,2% dels establiments de restauració ofereixen la possibilitat de pagar l'import de la factura amb targeta. Mentre que el 80,0% dels restaurants permet aquesta forma de pagament, en el cas dels bars només és el 24,7%.

La facilitat de liquidar el compte amb targeta es va implantant en el sector de la restauració, sobretot en els bars i bars-restaurants.

El pagament amb targeta suposa el 22,4% del total de cobraments del darrer mes (el 2010 era el 21,5%). Els restaurants acostumen a ser més cars que els bars i bars-restaurants i s'utilitza més (41,8%).

Evolució dels preus: El preu del cafè augmenta any rere any. El cafè val 1,00 o 1,10 euros (mitjana 1,09 euros).

La **cervesa** i els **refrescs** presenten un ventall més ampli de preus, entre 1,50 € i 1,99 €, i el cost mitjà de cada tipus de beguda se situa a 1,6 € (com el 2011).

El preu mitjà del **menú** és 9,6 euros. El 2011 era 9,37 euros i el 2010 9,45 euros.

Els restaurants acostumen a ser més cars (11 euros de mitjana) que els bars-restaurants (9,5 euros). Els restaurants més costosos es localitzen als districtes de Ciutat Vella, Sarrià-Sant Gervasi i Les Corts.

En un dia laborable de mitjana se serveixen **24,6 coberts**; dos anys enrere se servien 36,4.

Vals restaurant: El 23,3% dels establiments visitats disposa de xecs-restaurant, sobretot els bars-restaurants (48,5%). Els vals més comuns són: Ticket-Restaurant (94,0%),

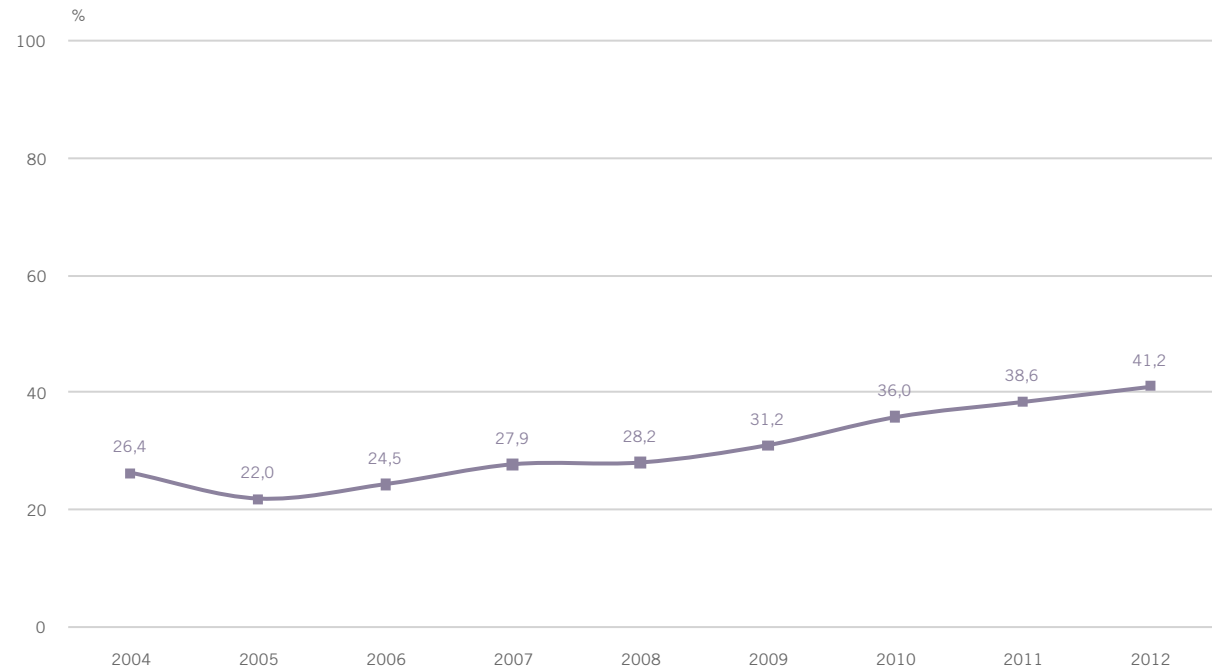
Cheque-Gourmet (68,7%) i Sodexho (59,7%); menys habituals són Buenmenu (15,9%) i el Credit Restaurant (6,0%). La majoria d'establiments abonen entre el 4% i el 5% de comissió.

AGEDI, SGAE: El 28,8% dels establiments visitats diuen pagar una comissió en concepte de drets d'autor (el 2010 era el 30,7%).



ELS SERVEIS

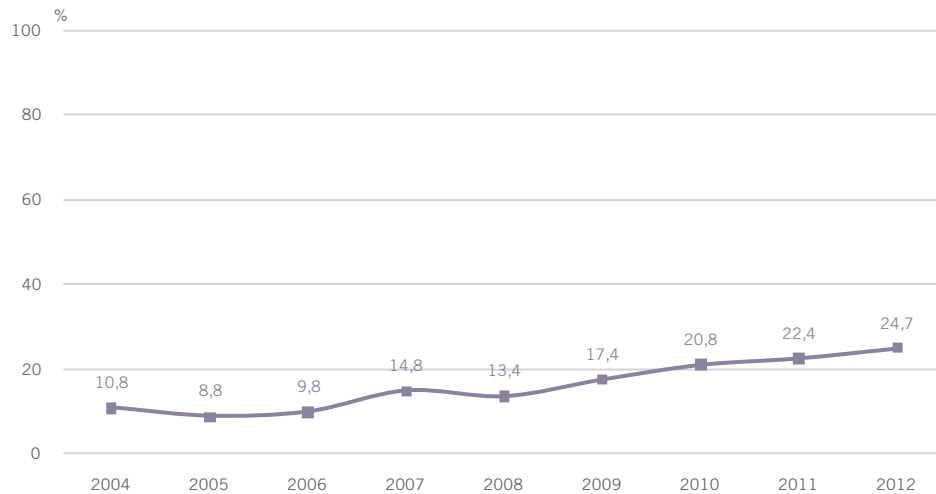
P35. EL SEU ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETES



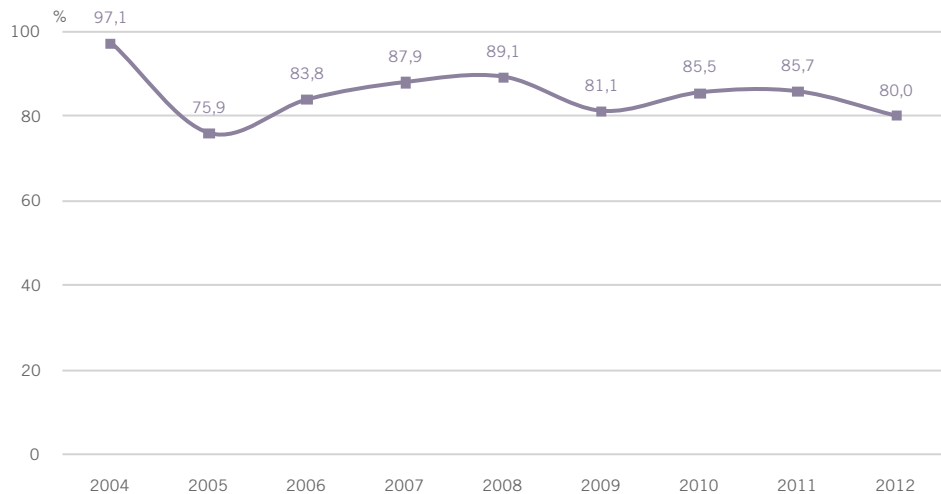
ELS SERVEIS

P35. EL SEU ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETES

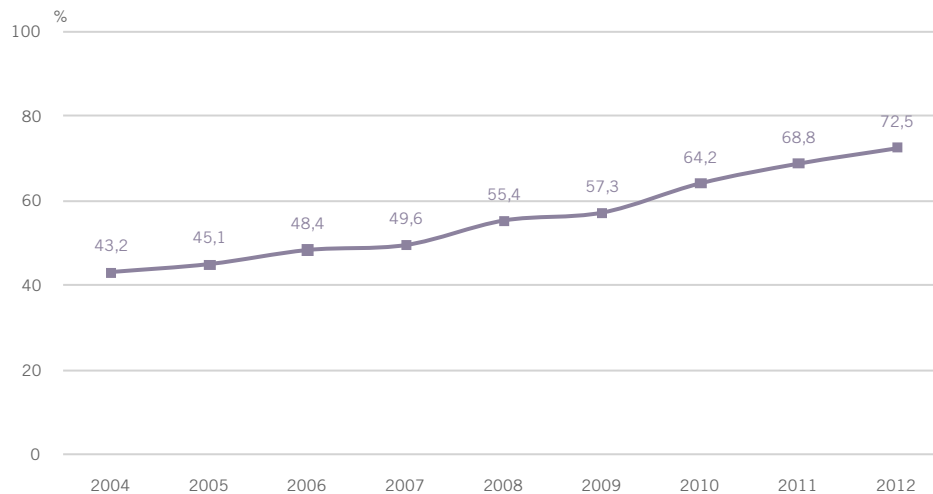
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS

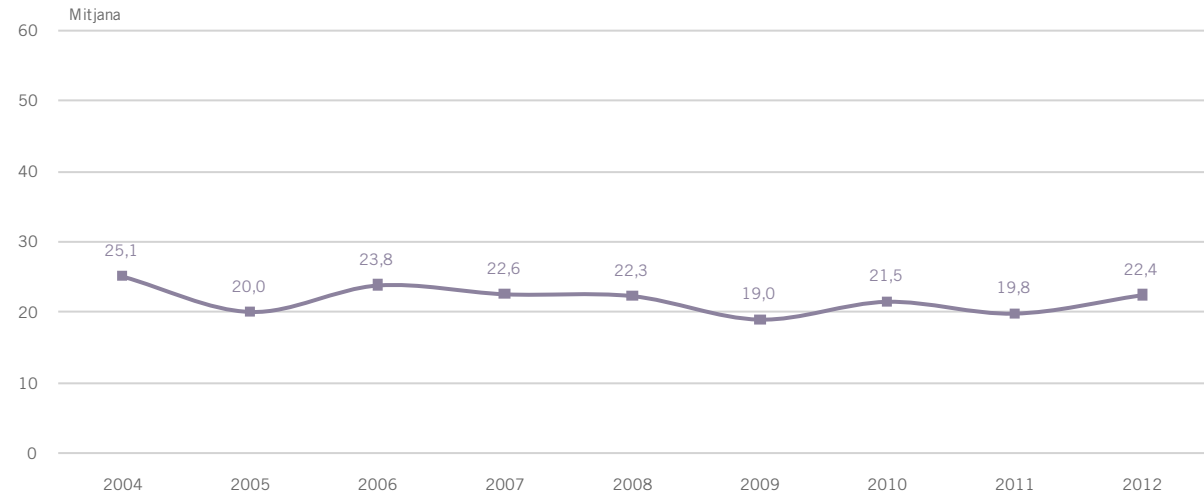


P35 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

ELS SERVEIS

P36. PERCENTATGE SOBRE EL TOTAL DE COBRAMENTS QUE REPRESENTA EL PAGAMENT AMB TARGETA EL DARRER MES (PREU EN EUROS)

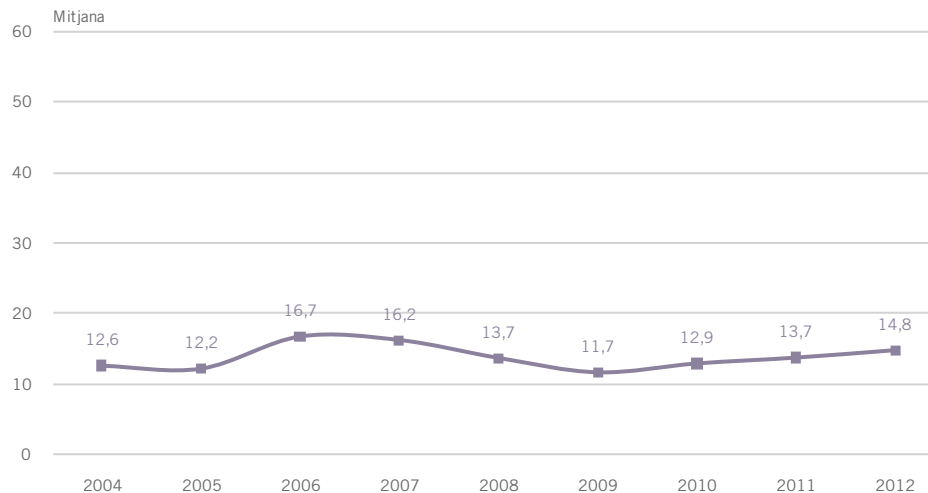


P36 **B** Cas de tenir pagament amb targetes
N 412

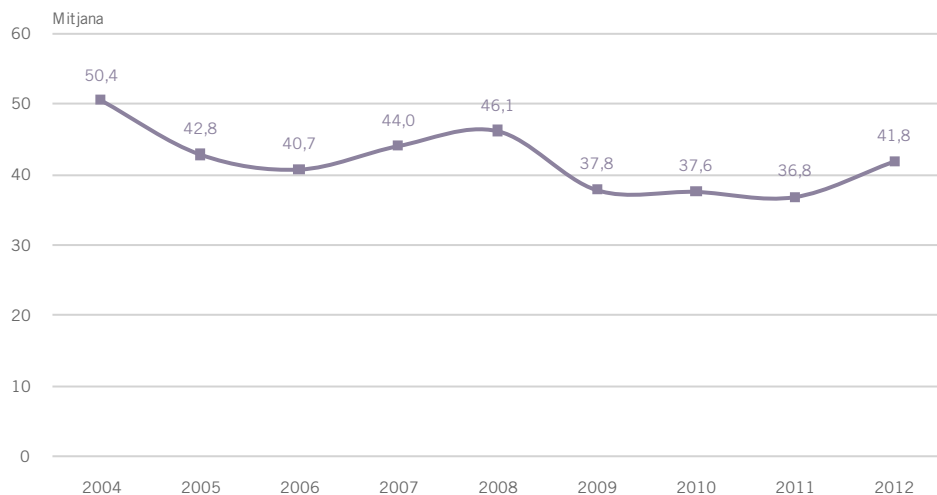
ELS SERVEIS

P36. PERCENTATGE SOBRE EL TOTAL DE COBRAMENTS QUE REPRESENTA EL PAGAMENT AMB TARGETA EL DARRER MES MITJANES PER TIPUS (PREU EN EUROS)

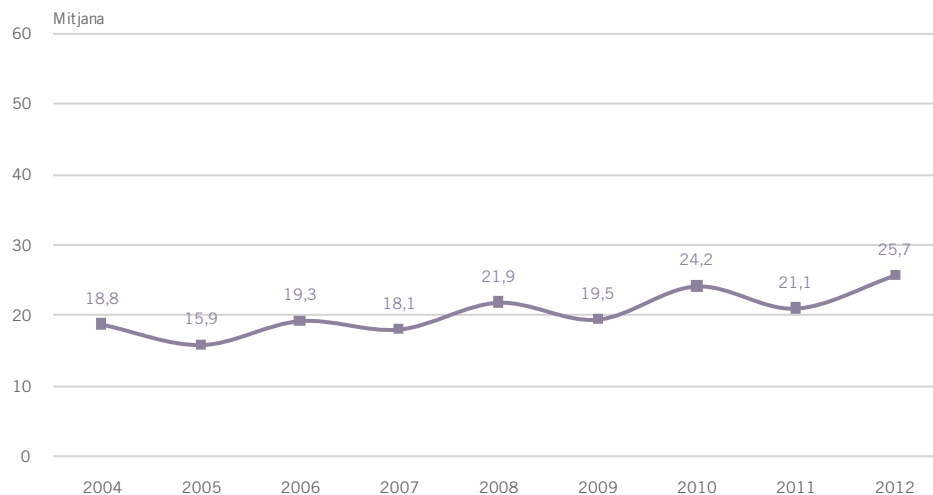
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P36 **B** Cas de tenir pagament amb targetes
N 412
163 Bars
28 Restaurants
221 Restaurants -Bars

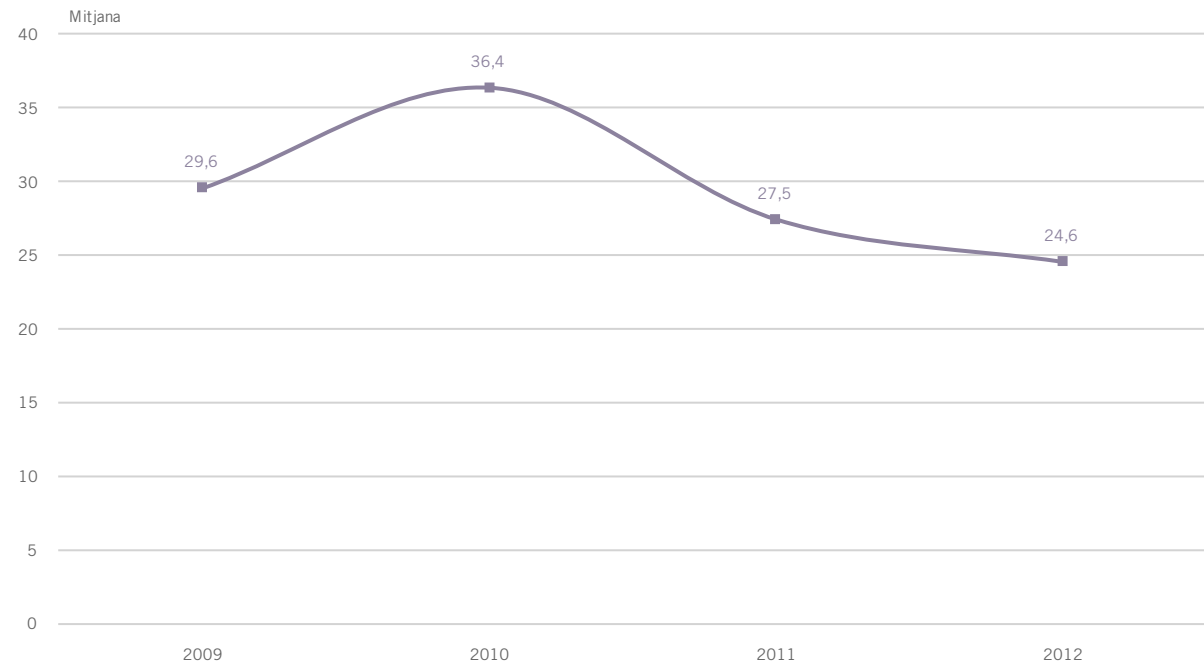
P38. PREUS

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
UN CAFÈ (n=982)	0,84 €	0,88 €	0,94 €	0,99 €	1,00 €	1,05 €	1,07 €	1,08 €	1,09 €
UNA CERVESA (n=986)	1,27 €	1,28 €	1,38 €	1,44 €	1,50 €	1,58 €	1,62 €	1,63 €	1,63 €
UN REFRESC (n=994)	1,26 €	1,29 €	1,36 €	1,44 €	1,50 €	1,55 €	1,59 €	1,62 €	1,63 €
UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE (n=314)	8,34 €	8,06 €	8,95 €	8,86 €	9,50 €	9,44 €	9,45 €	9,37 €	9,65 €

	INCREMENT							
	2004/ 2005	2005/ 2006	2006/ 2007	2007/ 2008	2008/ 2009	2009/ 2010	2010/ 2011	2011/ 2012
UN CAFÈ (n=982)	4,8%	6,8%	5,3%	1,0%	5,0%	1,9%	0,9%	0,9%
UNA CERVESA (n=986)	0,8%	7,8%	4,3%	4,2%	5,3%	2,5%	0,6%	0,0%
UN REFRESC (n=994)	2,4%	5,4%	5,9%	4,2%	3,3%	2,6%	1,9%	0,6%
UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE (n=314)	- 3,4%	11,0%	- 1,0%	7,2%	- 0,6%	0,1%	- 0,8%	3,0%

ELS SERVEIS

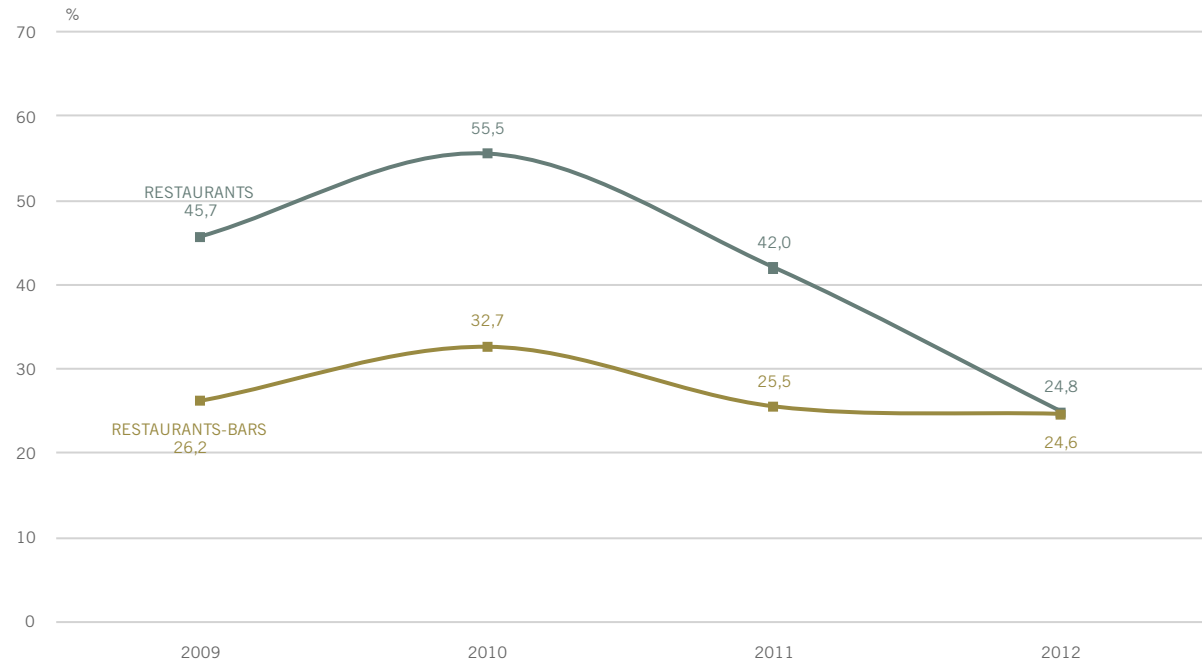
P39. QUANTS COBERTS (MENJARS)
SERVEIXEN UN DIA LABORABLE?
(MITJANA)



P39 **B** Establiments que tenen menú i responen a la pregunta.
N 323

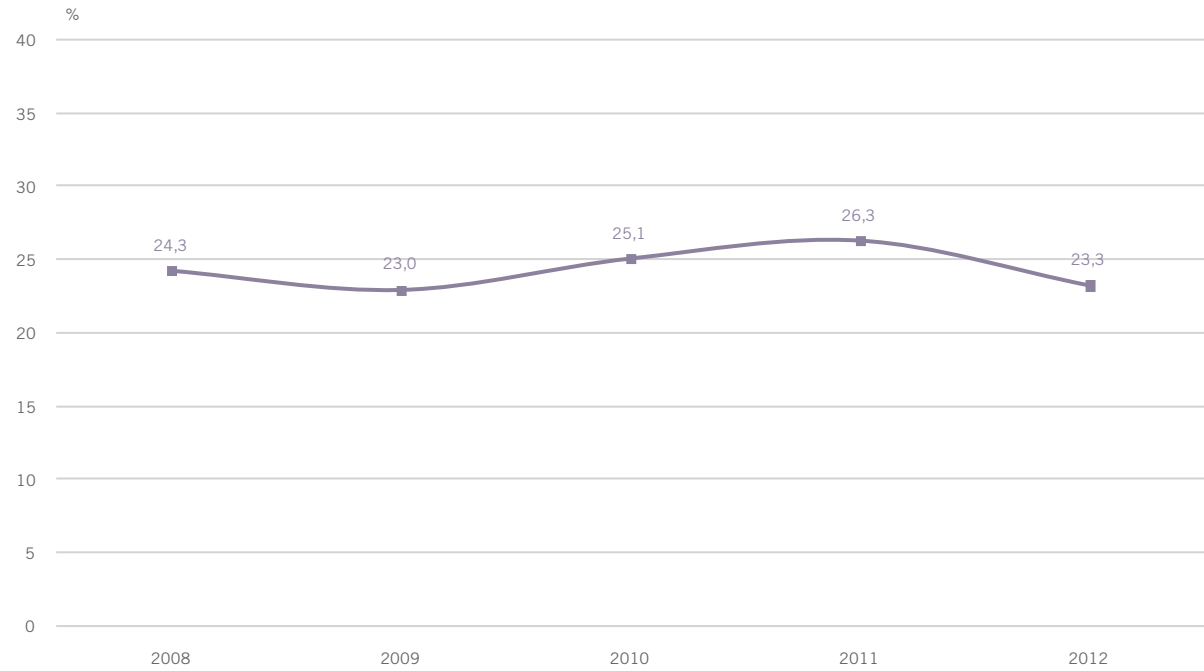
ELS SERVEIS

P39. QUANTS COBERTS (MENJARS)
SERVEIXEN UN DIA LABORABLE?
(MITJANA)



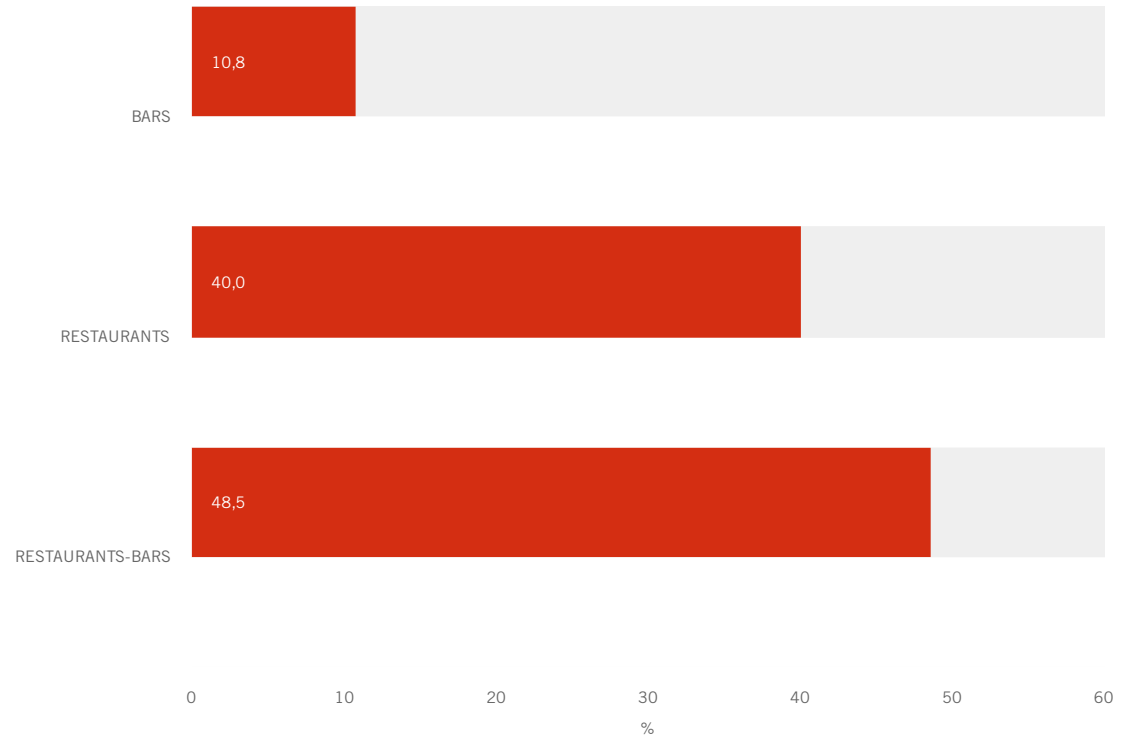
P39 **B** Establiments que tenen menú i responen a la pregunta.
N 323

P40. L'ESTABLIMENT TÉ VALS-MENJAR



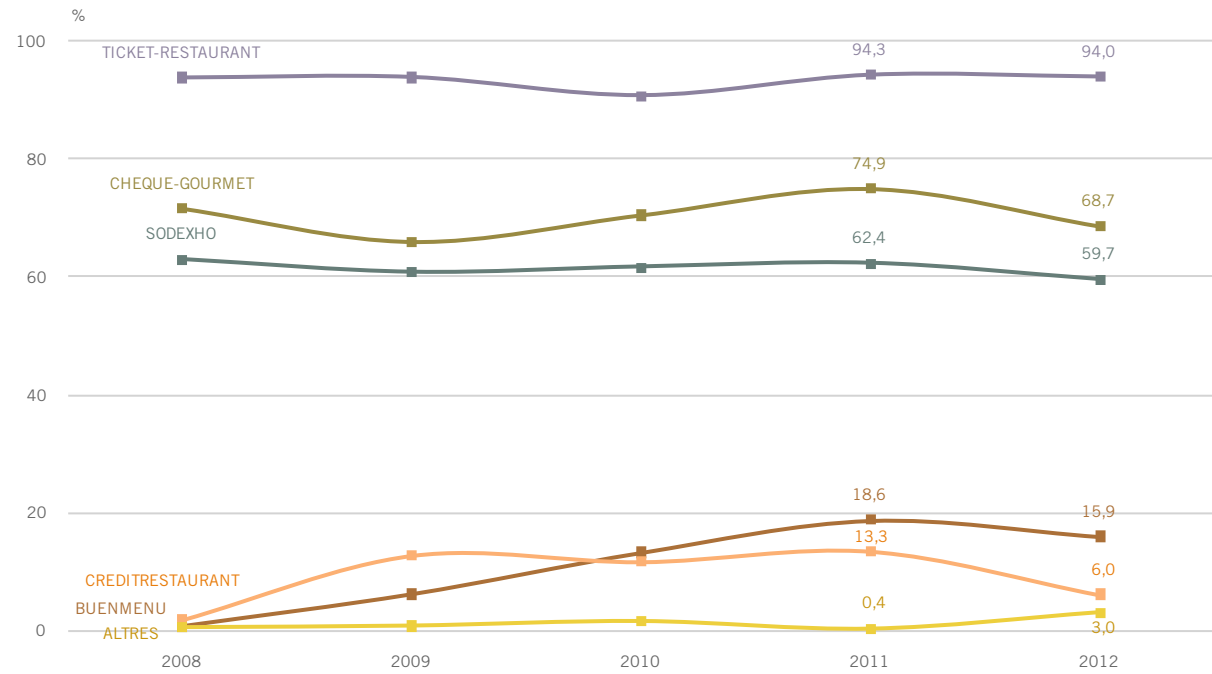
ELS SERVEIS

P40. L'ESTABLIMENT TÉ VALS-MENJAR



ELS SERVEIS

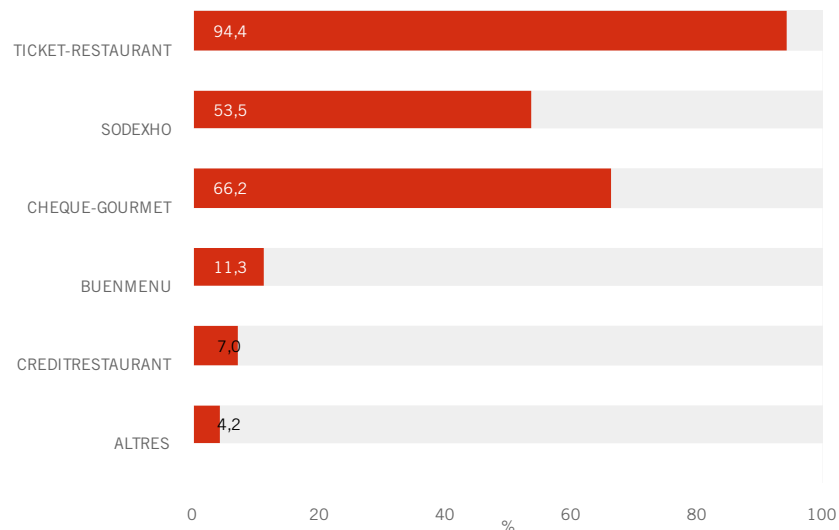
P41. QUIN O QUINS D'AQUESTS VALS-MENJAR?



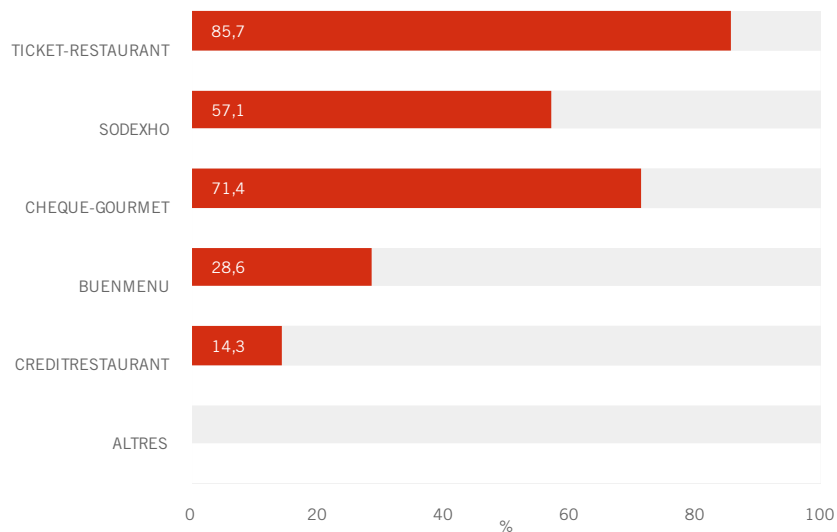
ELS SERVEIS

P41. QUIN O QUINS D'AQUESTS VALS-MENJAR?

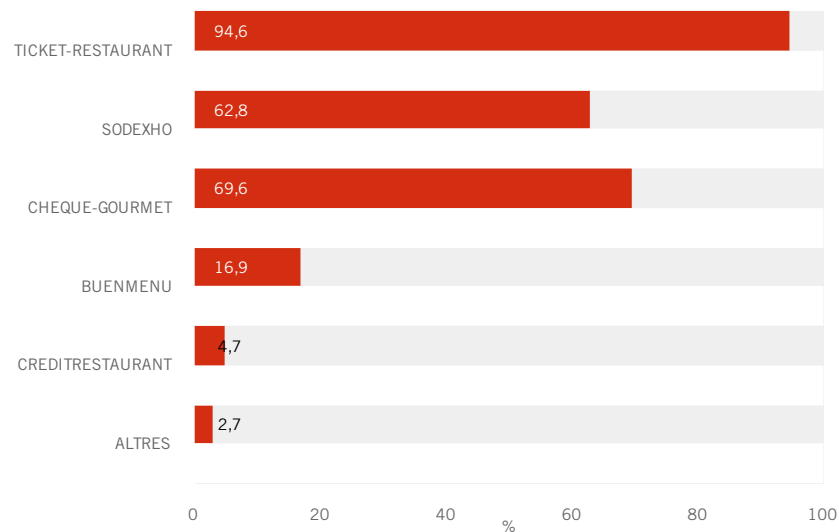
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P41

B
N

Establiments que tenen vals-menjar

R

Multiresposta

233

71 Bars

14 Restaurants

148 Restaurants -Bars



**Ajuntament
de Barcelona**

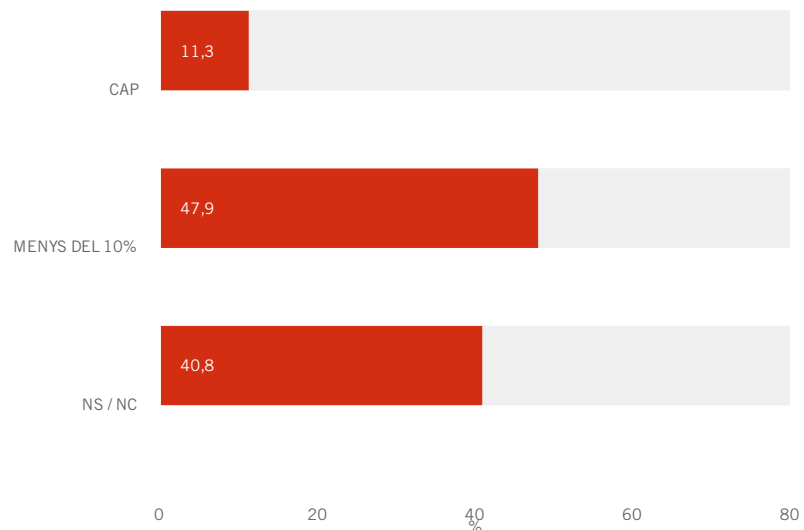
P42. QUINA COMISSIÓ PAGA?



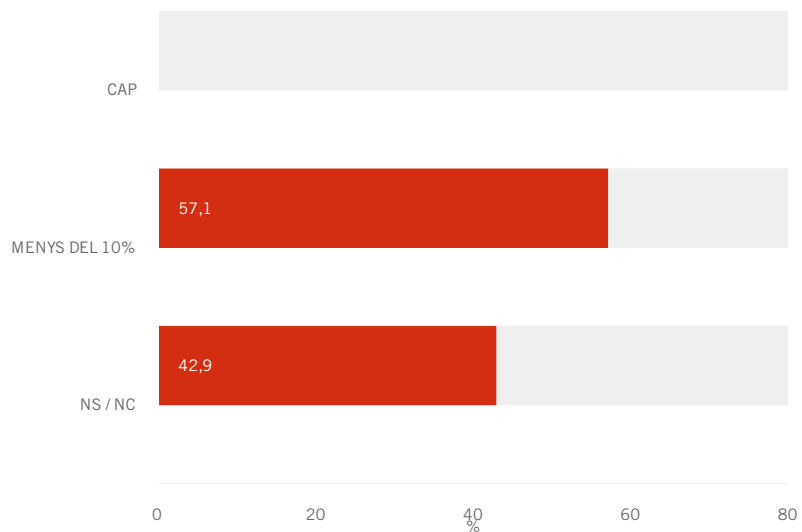
ELS SERVEIS

P42. QUINA COMISSIÓ PAGA?

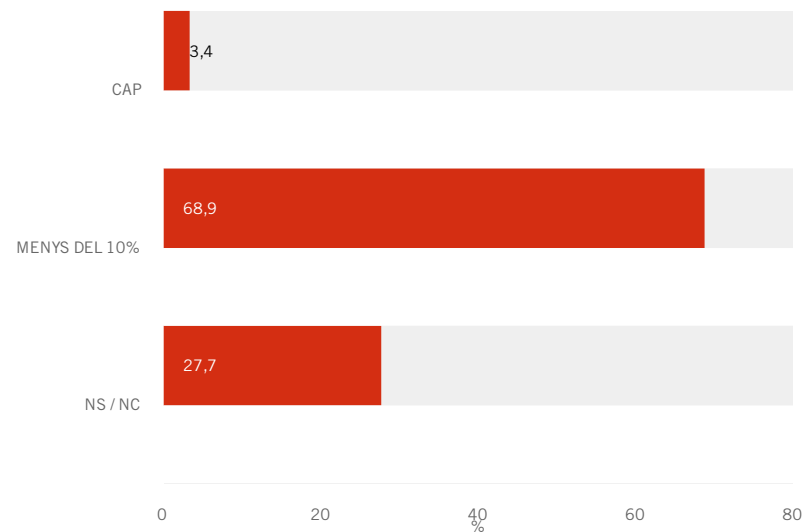
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



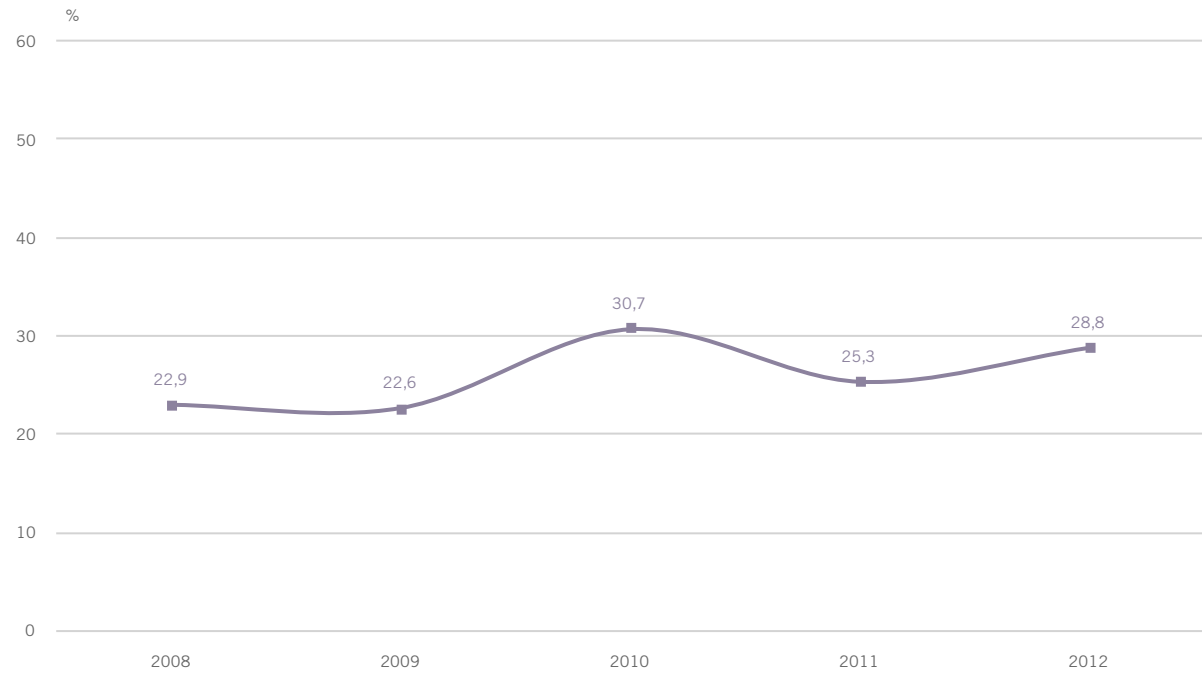
P42 **B** Establiments que tenen vals-menjar

N 233

71 Bars
14 Restaurants
148 Restaurants -Bars

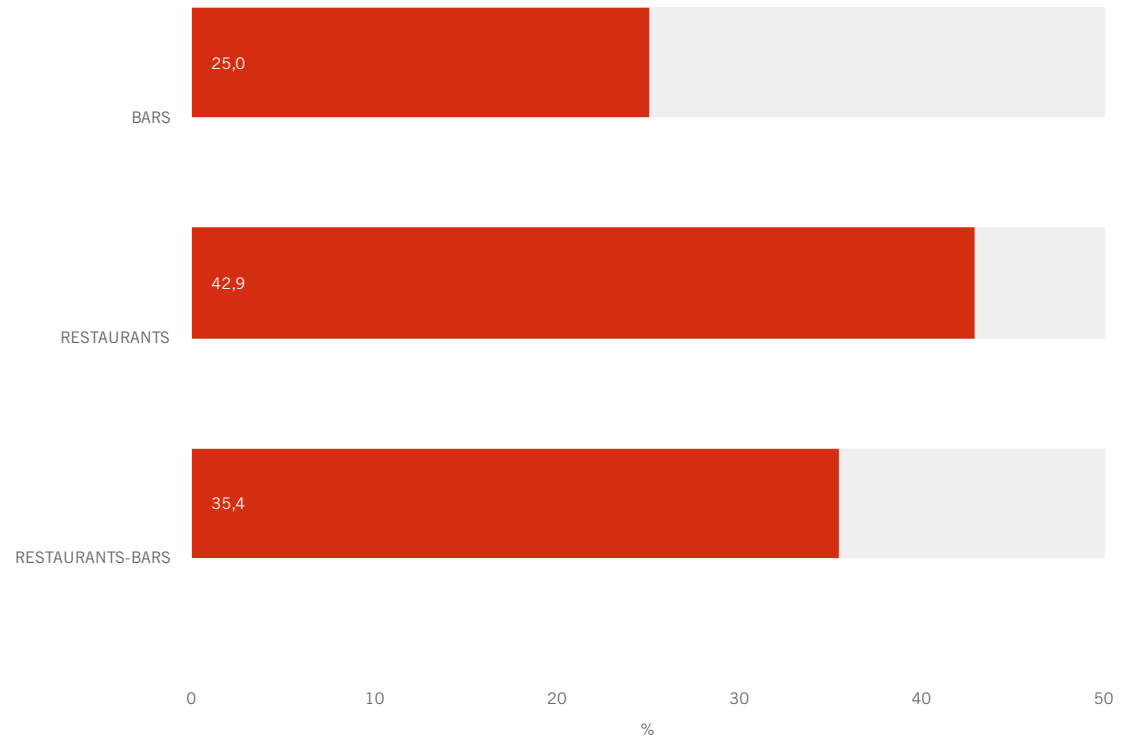
ELS SERVEIS

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



ELS SERVEIS

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



ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ EL PERSONAL

EL PERSONAL

Plantilla de personal: Del total de persones que treballen al sector de la restauració, el 53,8% ho fa en bars, el 40,7% en bars-restaurant i el 5,5% en restaurants. La mitjana per establiment és 3,1 persones treballant (en el cas dels restaurants és 4,8, de bars-restaurants 4,1 i de bars 2,5). Com es pot comprovar, els restaurants són els que tenen més personal.

Entre 2011 i 2012 la mitjana general del nombre de persones que treballen al sector de la restauració perd una dècima i continua, tot i que lleument, la tendència a la baixa iniciada el 2008.

Característiques dels treballadors del sector:

El perfil professional de les persones que treballen al sector de la restauració és el següent: el 47,7% són treballadors, el 37,3%

propietaris de l'establiment i el 15,0% encarregats.

Solen haver més propietaris de bars (44,4%) i de bars-restaurants (29,9%) treballant al seu establiment que propietaris de restaurants (19,3%).

En el sector de la restauració treballen més homes (59,8%) que dones (40,2%). També la major part té entre 25 i 44 anys (54,8%). Respecte el nivell d'estudis, el 35,5% té formació primària, el 34,4% secundària, el 8,2% secundària professional i el 12,7% universitaris.

El 81,4% del personal treballa a temps complet i, segons els responsables preguntats, el 33,2% ha fet algun tipus de formació durant els últims dos anys.

En relació al domini del català per part dels treballadors del sector, el 83,4% l'entén, el 59,5% el parla, el 42,7% l'escriu; el 15,8% no l'entén.

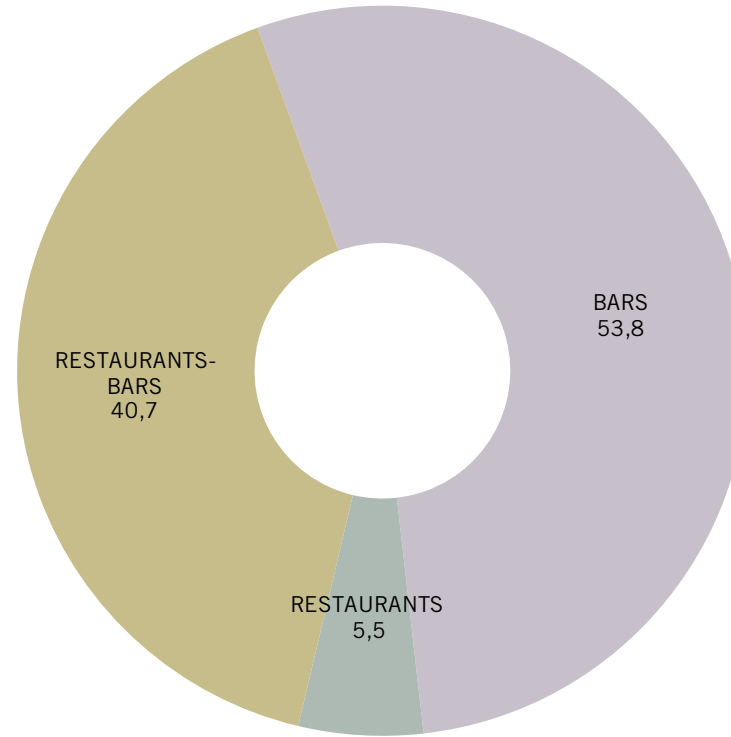
El 63,7% del personal és de nacionalitat espanyola, el 4,1% europea i el 32,3% d'altres nacionalitats.

El 2012 els propietaris estrangers representen el 26,5% de tots els titulars (el 2006 eren l'11,9%). El grup més nombrós és de nacionalitat xinesa, seguit a distància de la pakistanesa i la italiana.



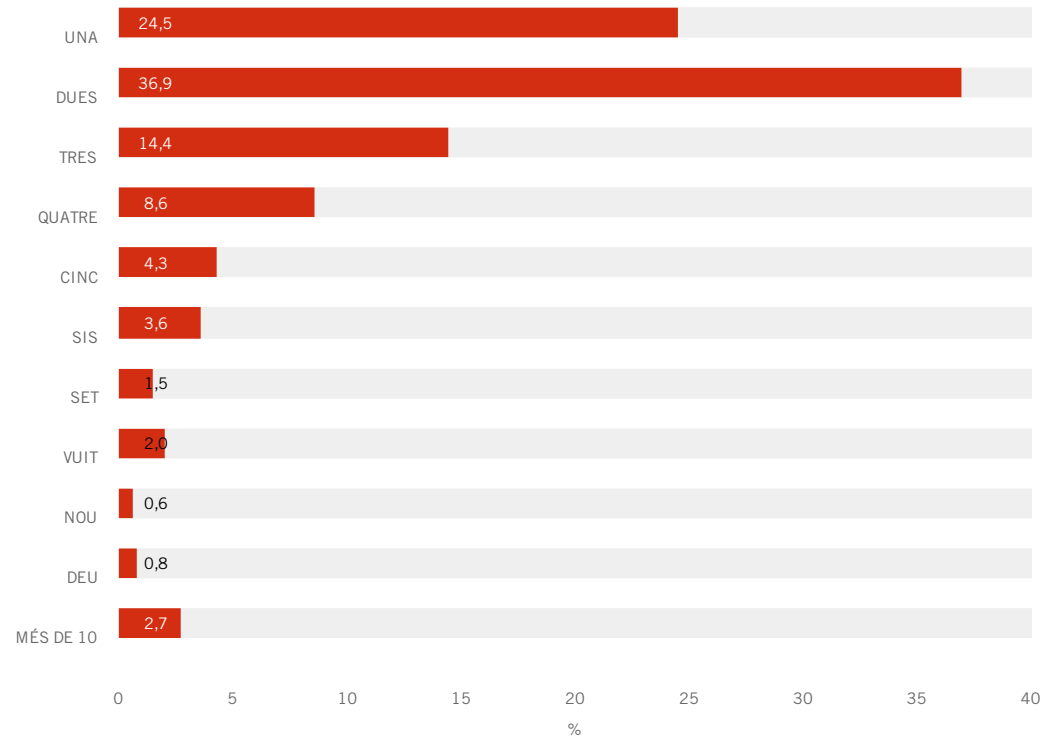
EL PERSONAL

P44. NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ



EL PERSONAL

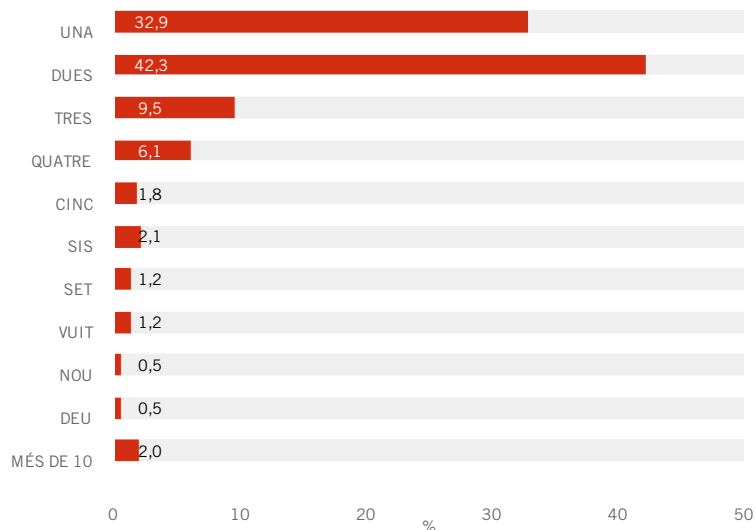
P44. NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT



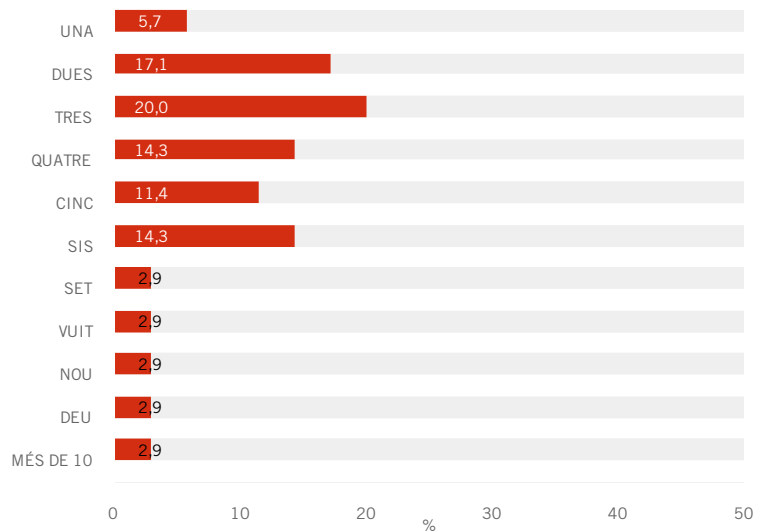
EL PERSONAL

P44. NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT

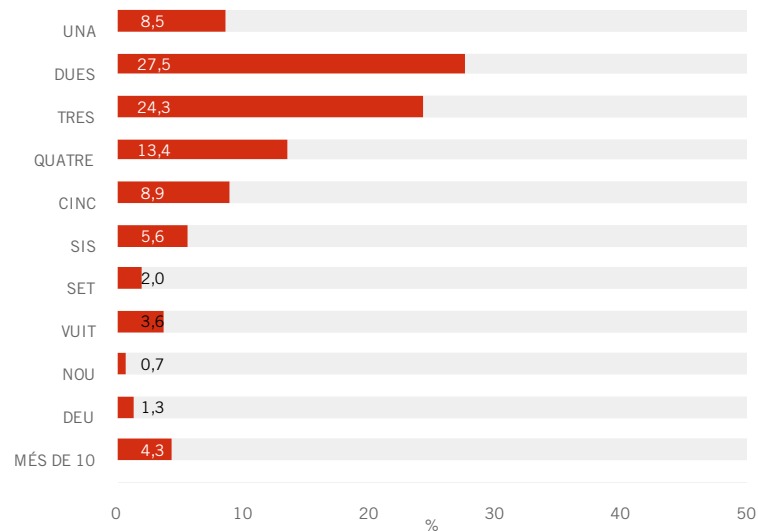
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P44 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

EL PERSONAL

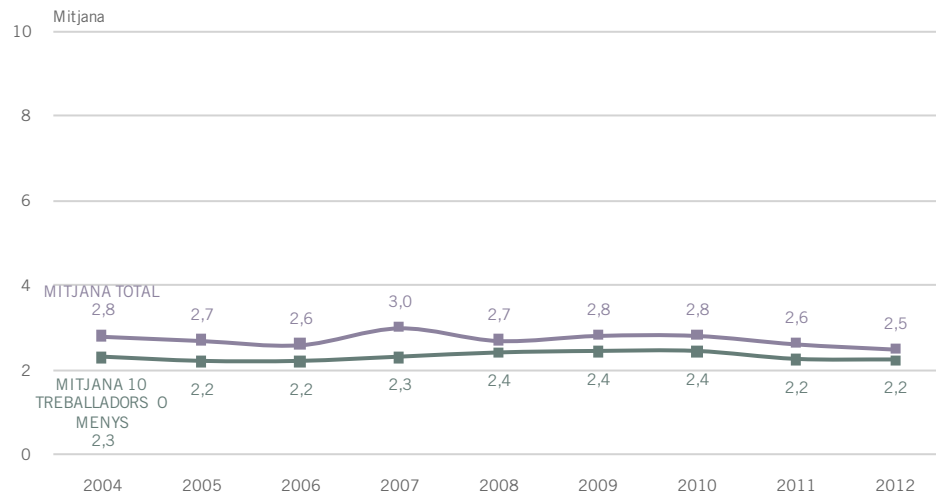
P44. NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT (MITJANES)



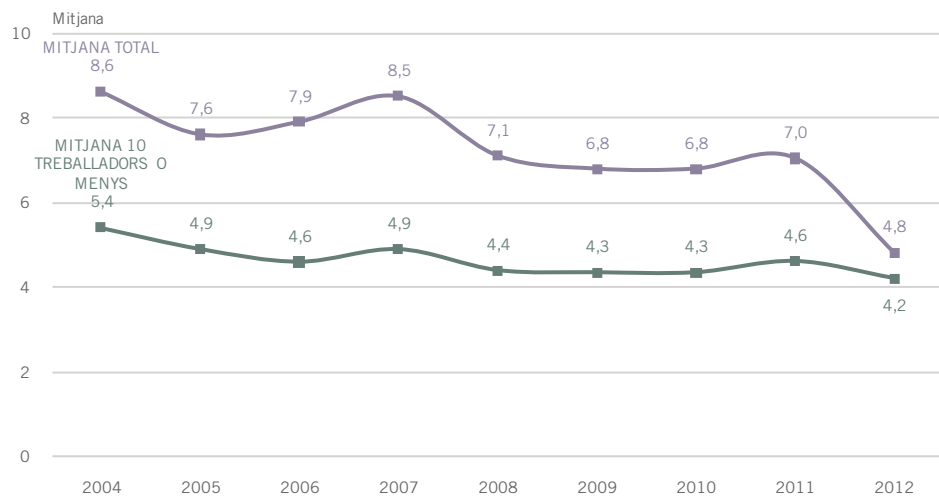
EL PERSONAL

P44. NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT (MITJANES)

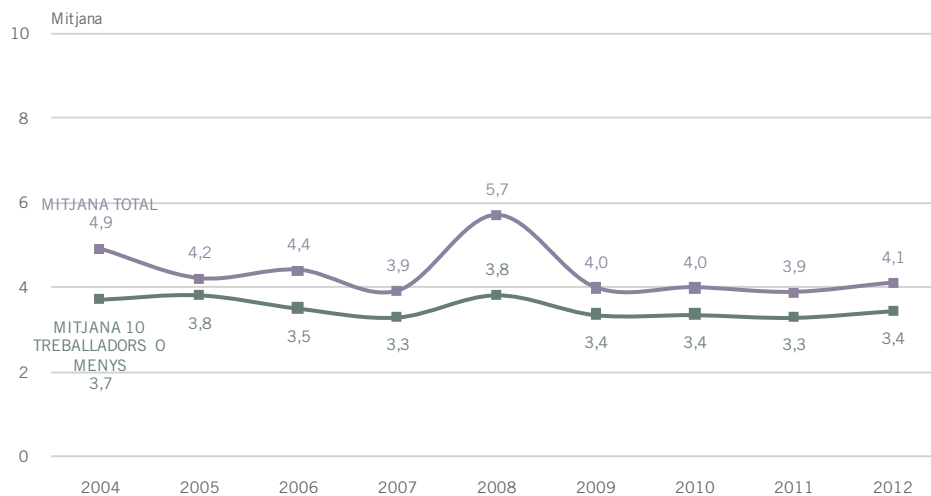
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS

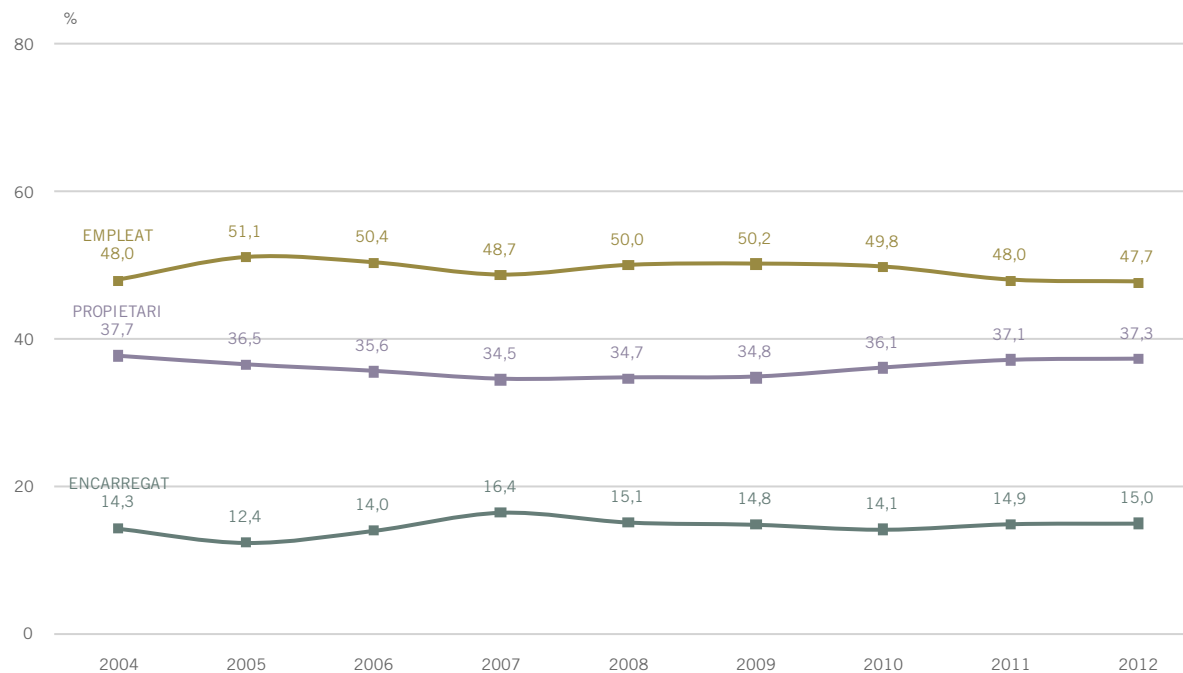


P44 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

EL PERSONAL

P45. CÀRREC DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ



P45

B Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment

N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

825 Propietaris/es

336 Encarregats/des

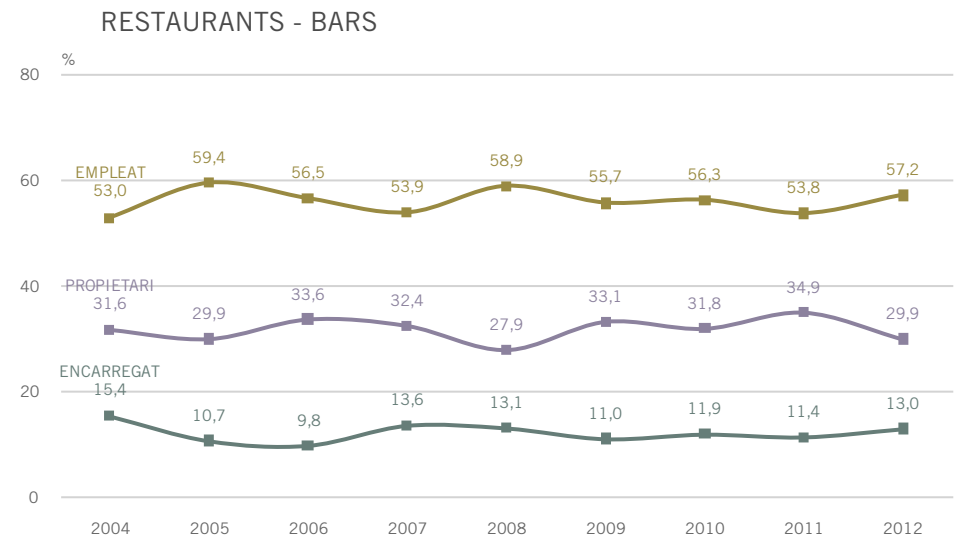
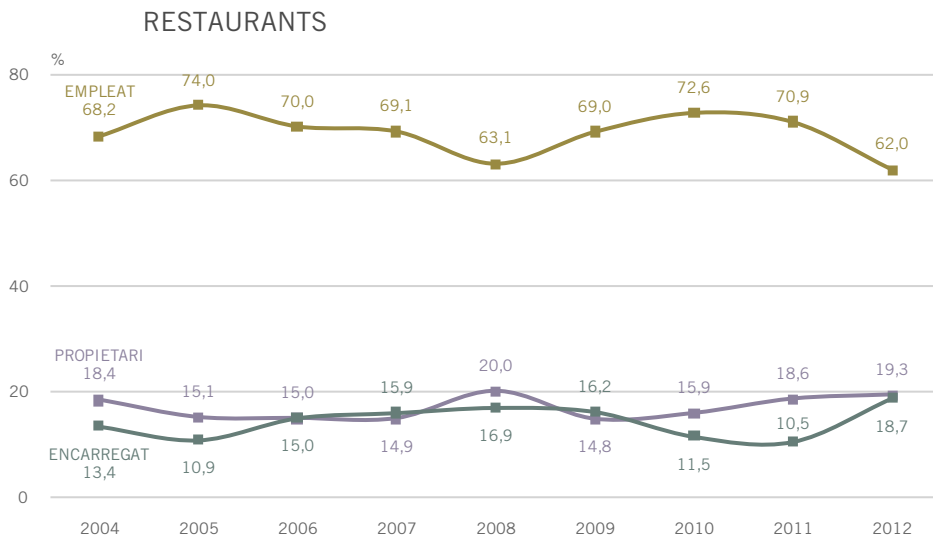
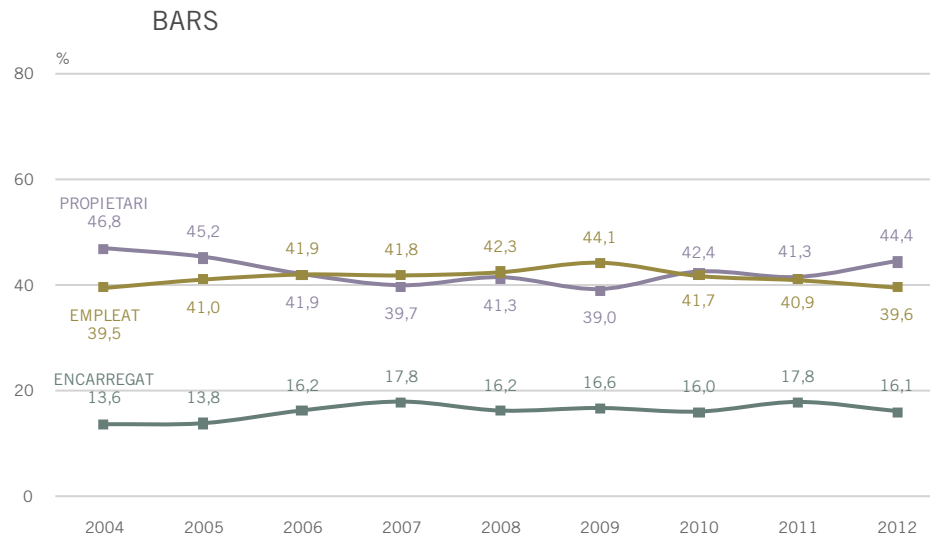
511 Empleats/es



**Ajuntament
de Barcelona**

EL PERSONAL

P45. CÀRREC DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ



P45 **B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment

N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

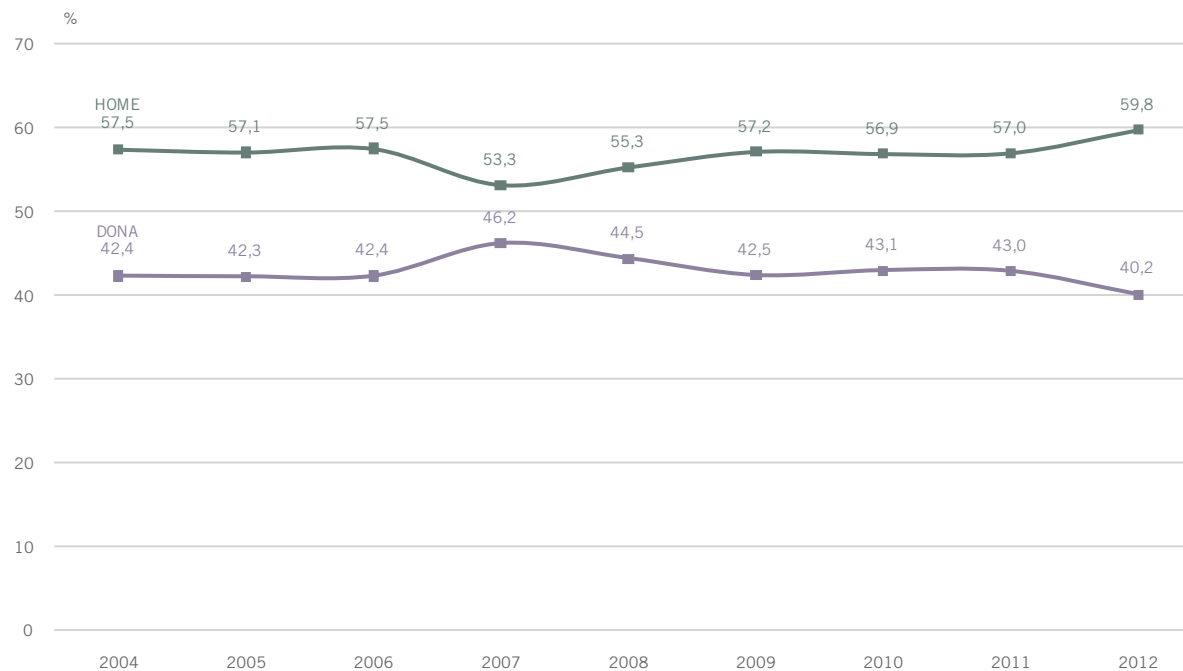
825 Propietaris/es

336 Encarregats/des

511 Empleats/es

EL PERSONAL

P46. SEXE DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

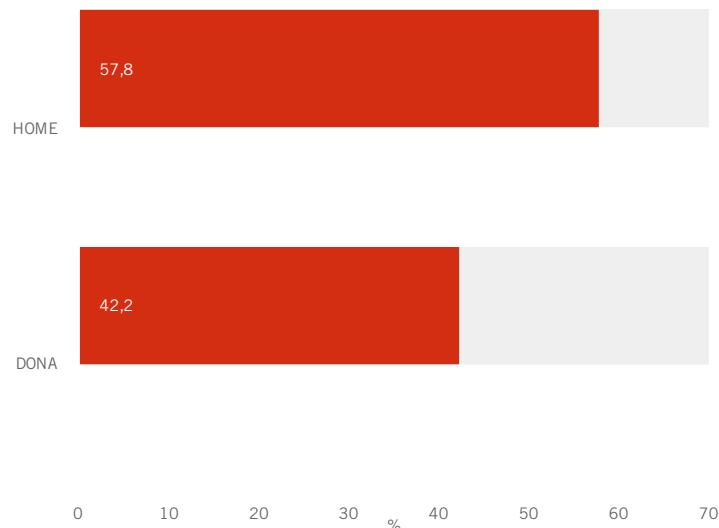


P46 **B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment
N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

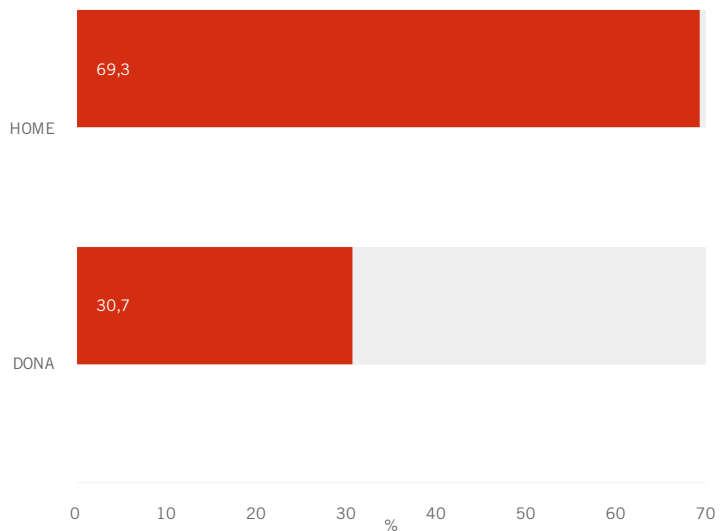
EL PERSONAL

P46. SEXE DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

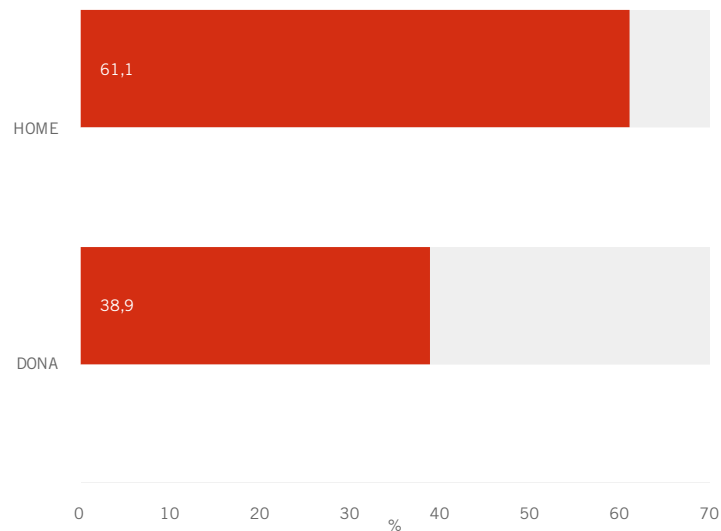
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P46

B Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment

N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

660 Bars

35 Restaurants

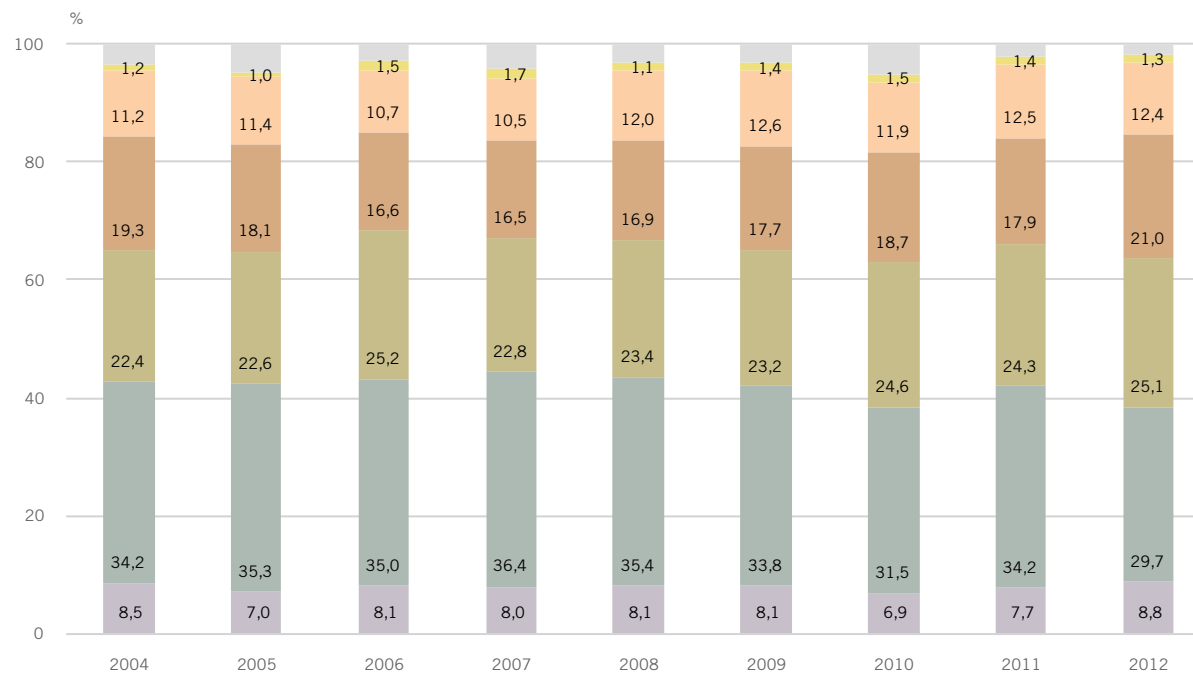
305 Restaurants -Bars



Ajuntament de Barcelona

EL PERSONAL

P47. EDAT DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ



P47 **B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment
N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

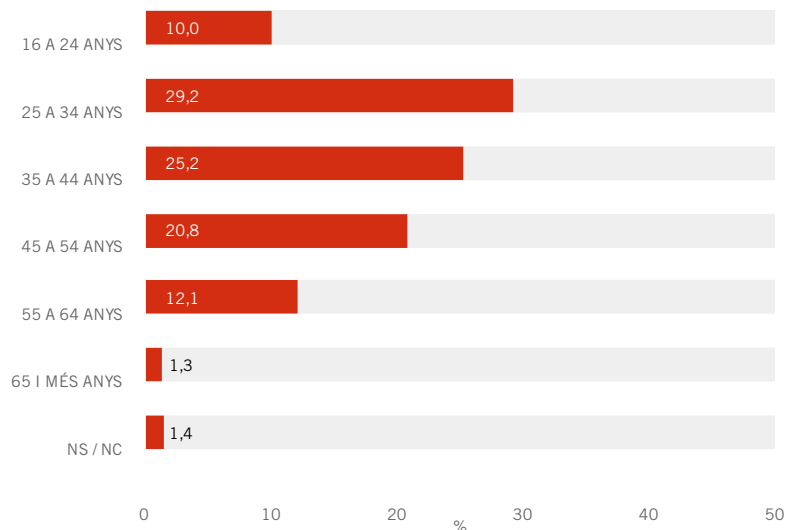
16 a 24 anys
 25 a 34 anys
 35 a 44 anys
 45 a 54 anys

55 a 64 anys
 65 i més anys
 NS / NC

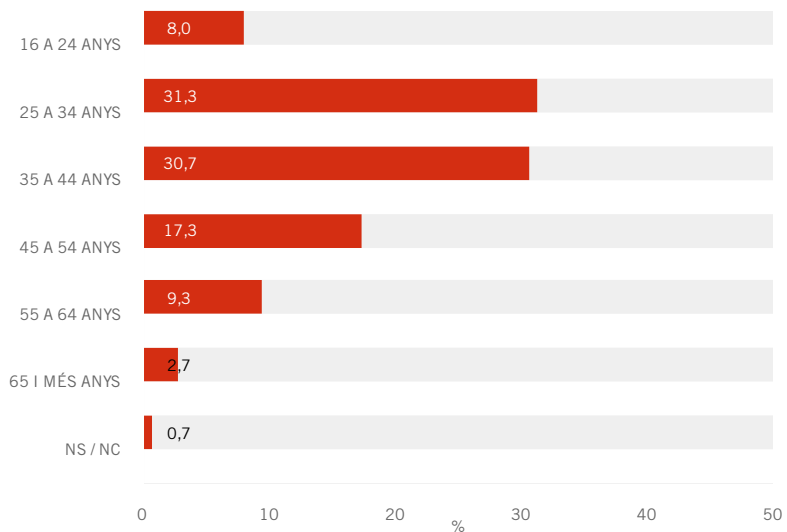
EL PERSONAL

P47. EDAT DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

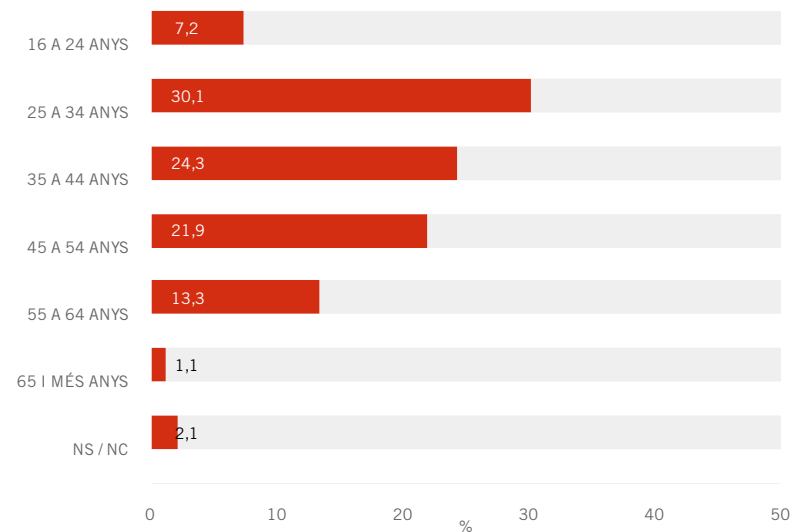
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P47

B Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment

N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

660 Bars

35 Restaurants

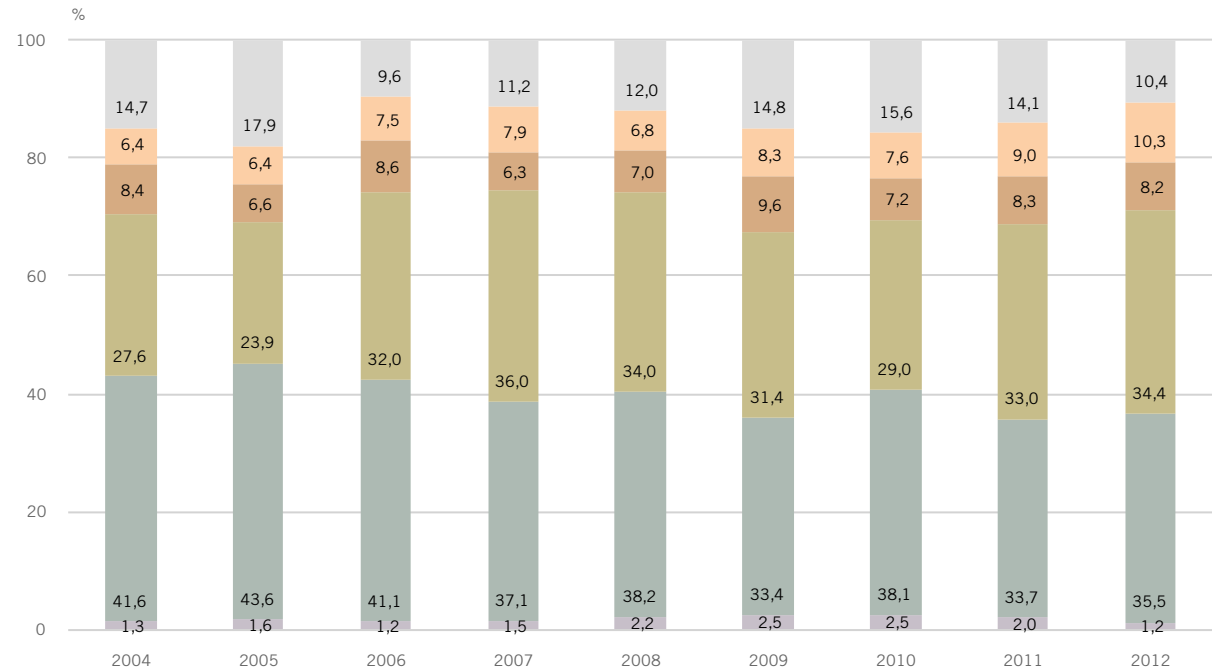
305 Restaurants -Bars



**Ajuntament
de Barcelona**

EL PERSONAL

P48. NIVELL D'ESTUDIS FINALITZATS DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ



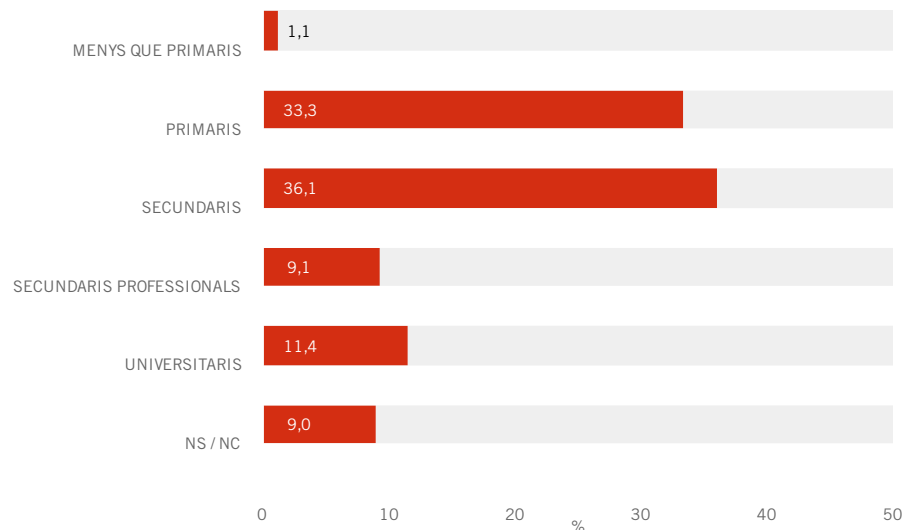
P48 **B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment
N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

Menys que primaris
 Primaris
 Secundaris
 Secundaris Professionals
 Universitaris
 NS / NC

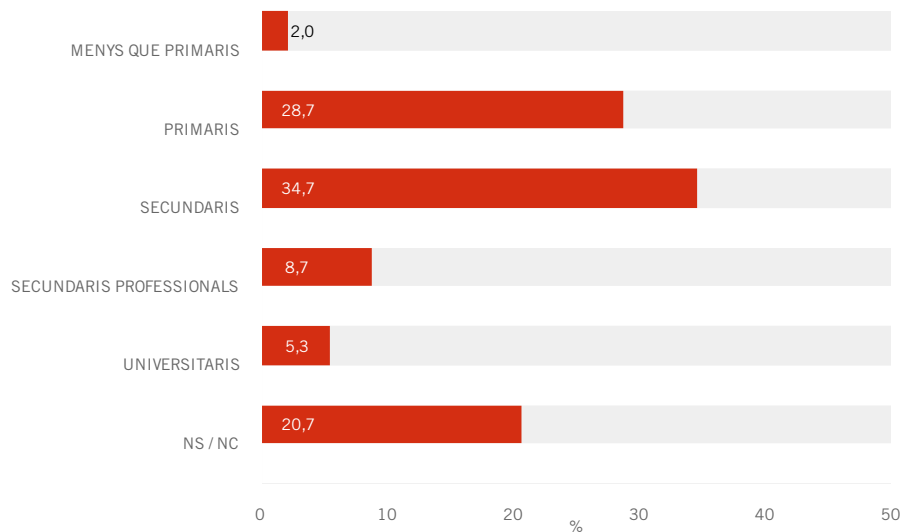
EL PERSONAL

P48. NIVELL D'ESTUDIS FINALITZATS DE LES PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

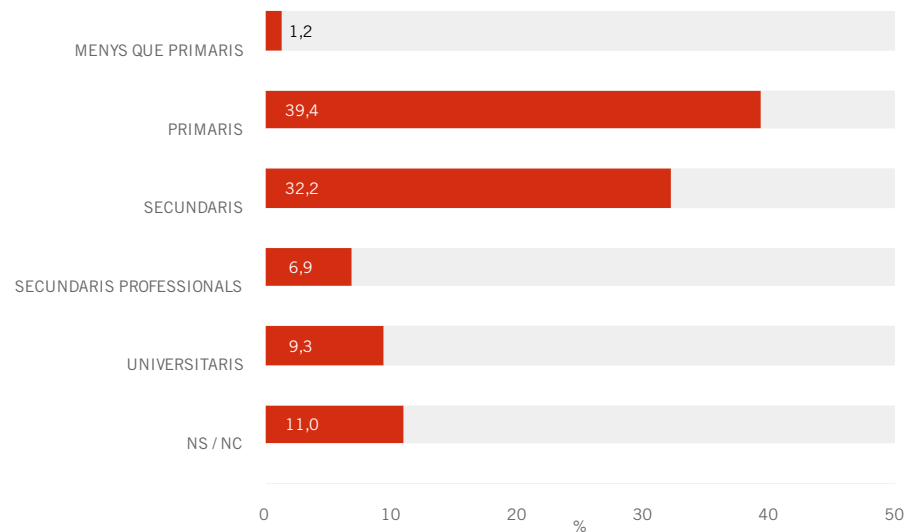
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P48

B Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment

N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

660 Bars

35 Restaurants

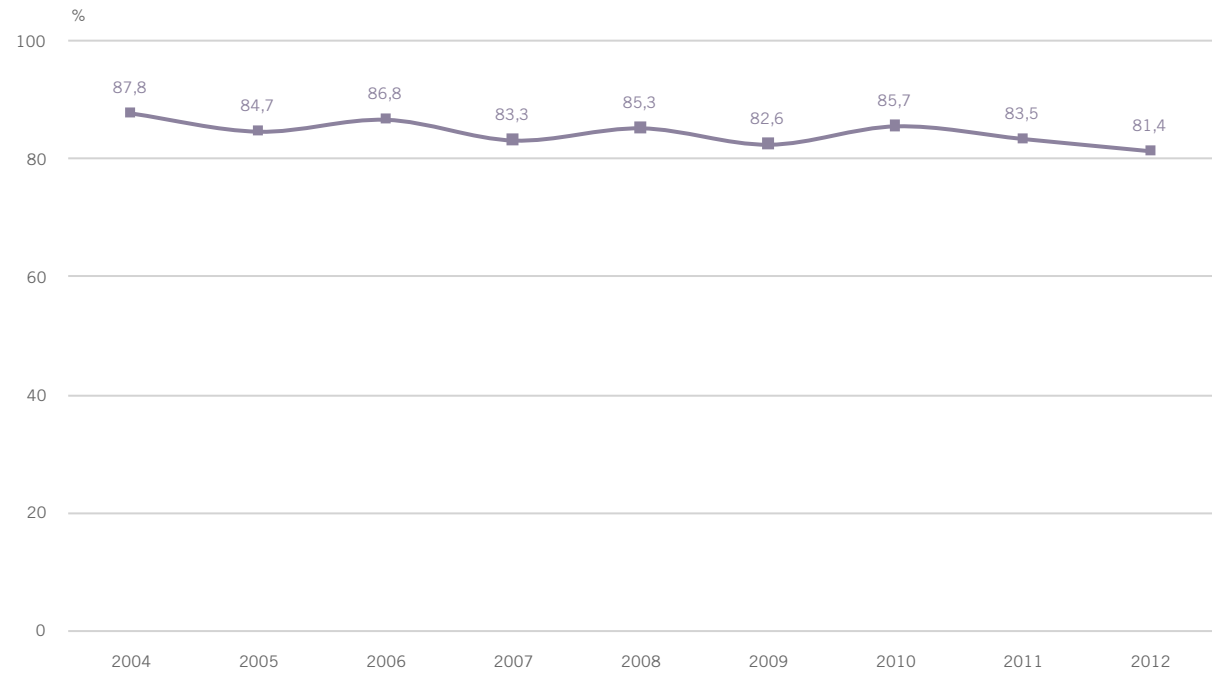
305 Restaurants -Bars



**Ajuntament
de Barcelona**

EL PERSONAL

P49. NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN A TEMPS COMPLET EN L'ESTABLIMENT

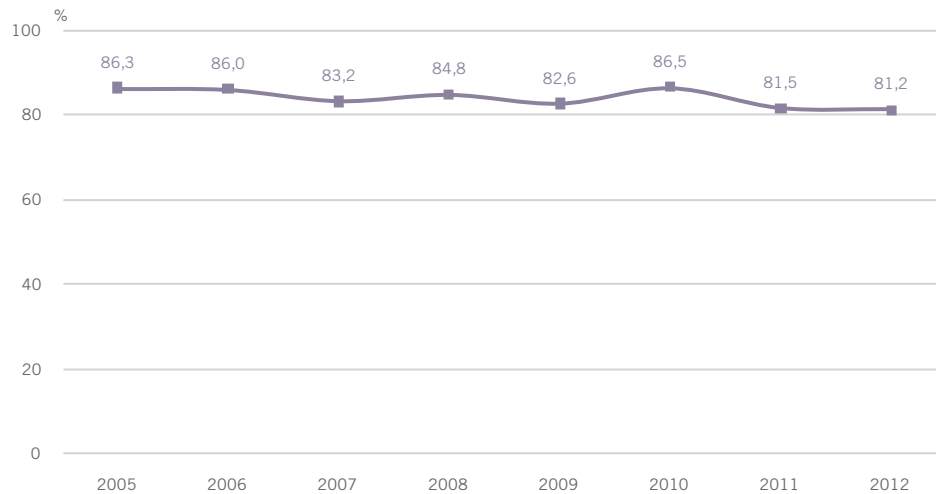


P49 **B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment
N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

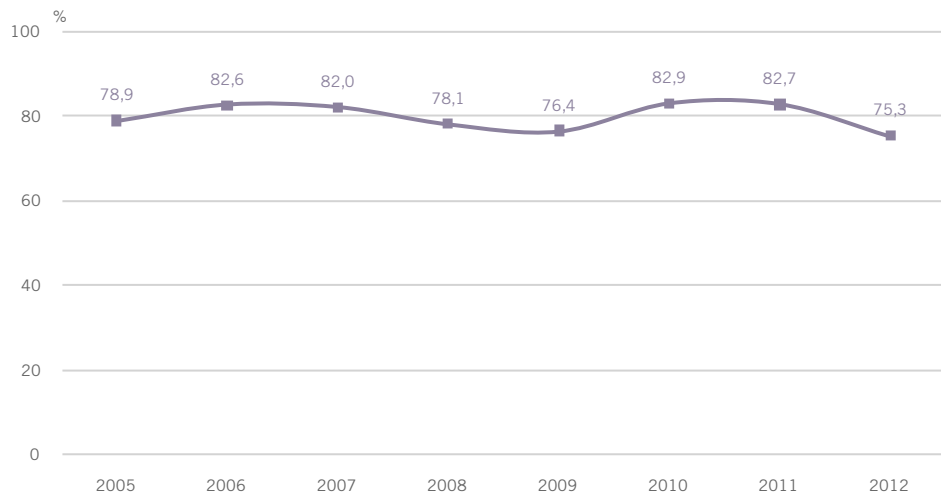
EL PERSONAL

P49. NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN A TEMPS COMPLET EN L'ESTABLIMENT

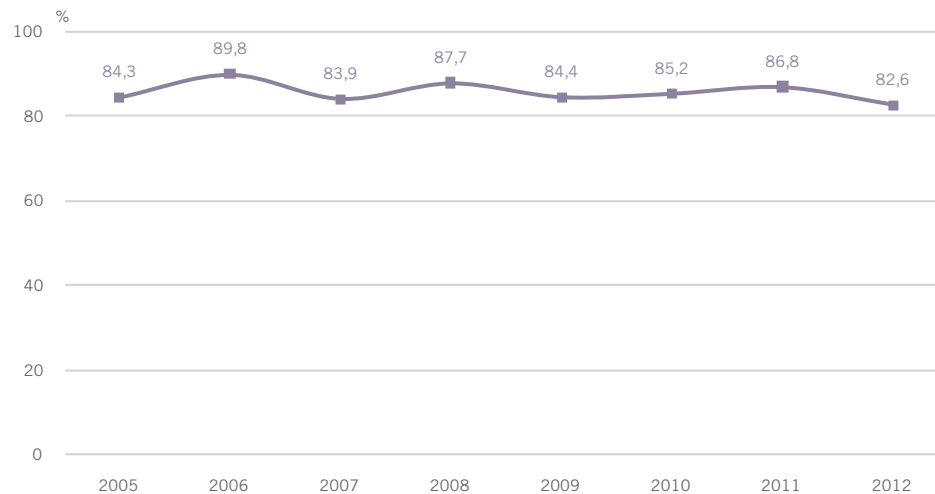
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P49 **B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment

N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

660 Bars

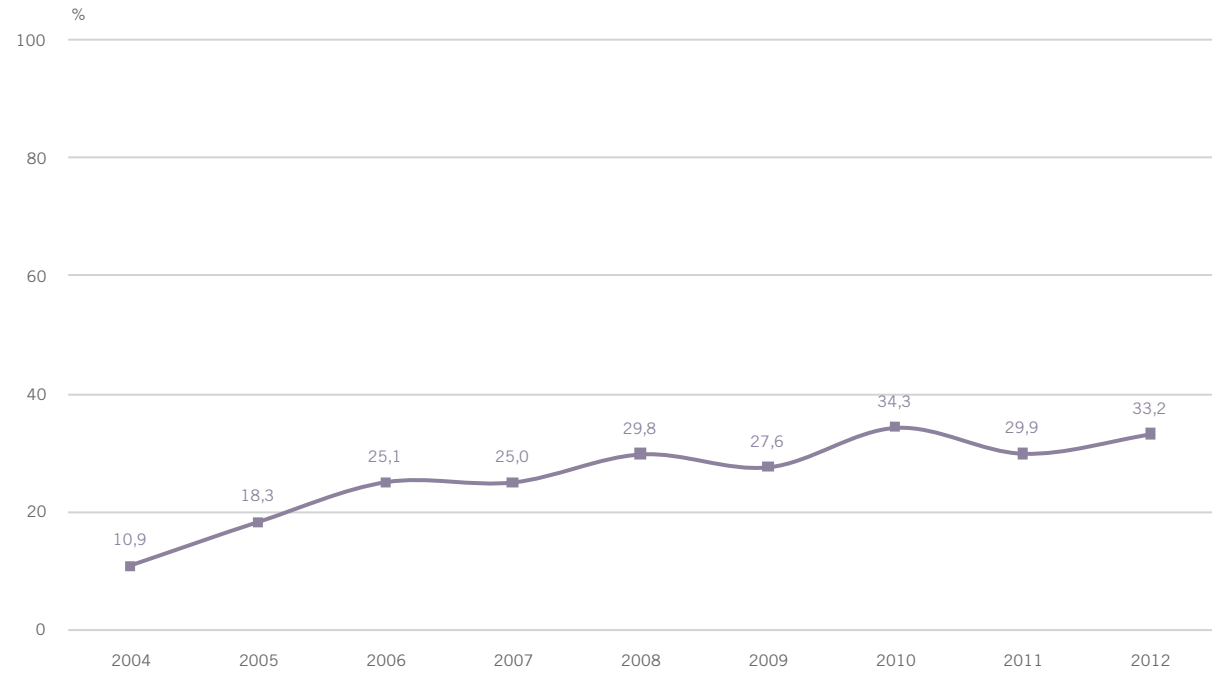
35 Restaurants

305 Restaurants -Bars



EL PERSONAL

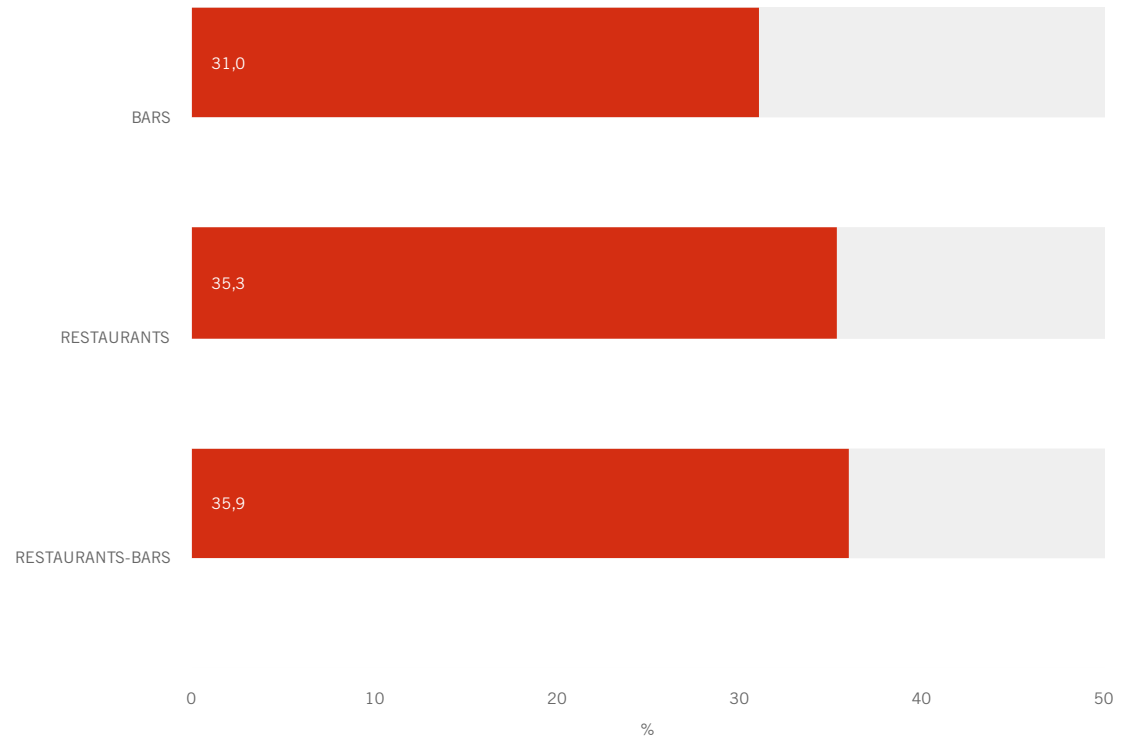
P50. HAN FET CURSOS DE FORMACIÓ
ELS ÚLTIMS DOS ANYS



P50 **B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment
N 1000 establiments / 1672 treballadors/es

EL PERSONAL

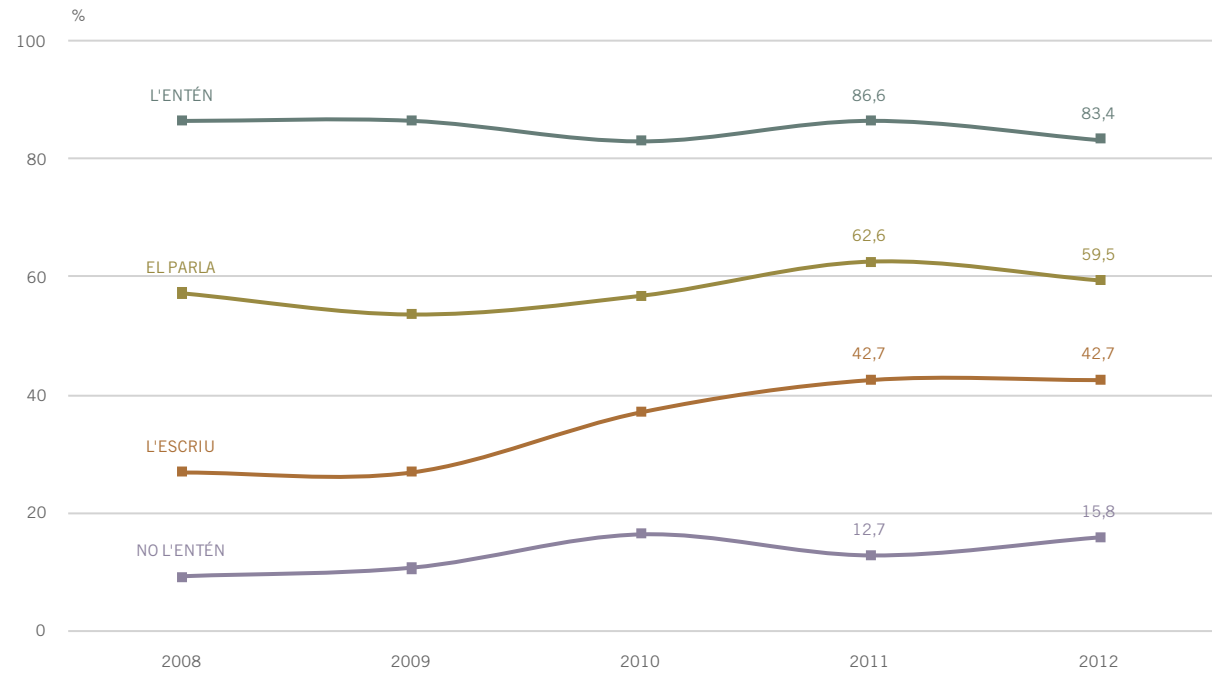
P50. HAN FET CURSOS DE FORMACIÓ
ELS ÚLTIMS DOS ANYS



P50 **B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment
N 1000 establiments / 1672 treballadors/es
660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants –Bars

EL PERSONAL

P51. RESPECTE AL CATALÀ

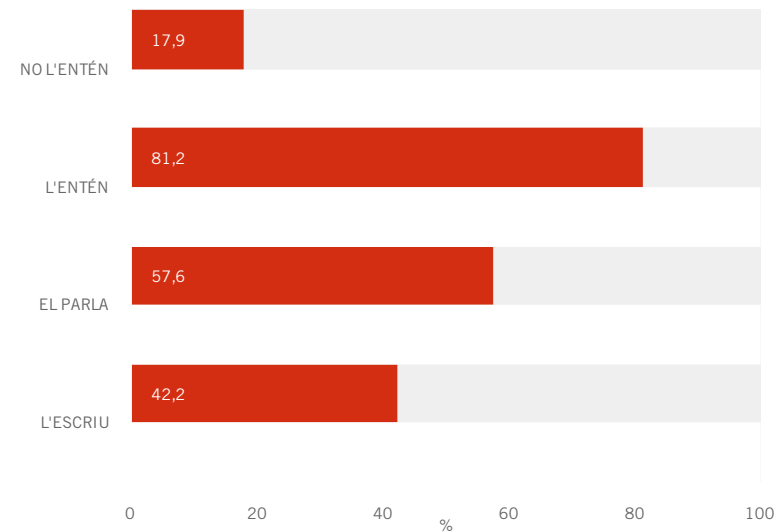


P51 **B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment
N 1000 establiments / 1672 treballadors/es
R Multiresposta

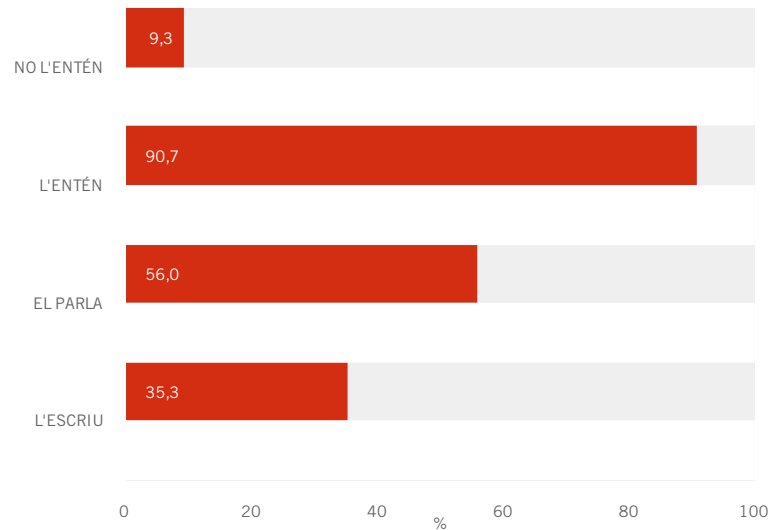
EL PERSONAL

P51. RESPECTE AL CATALÀ

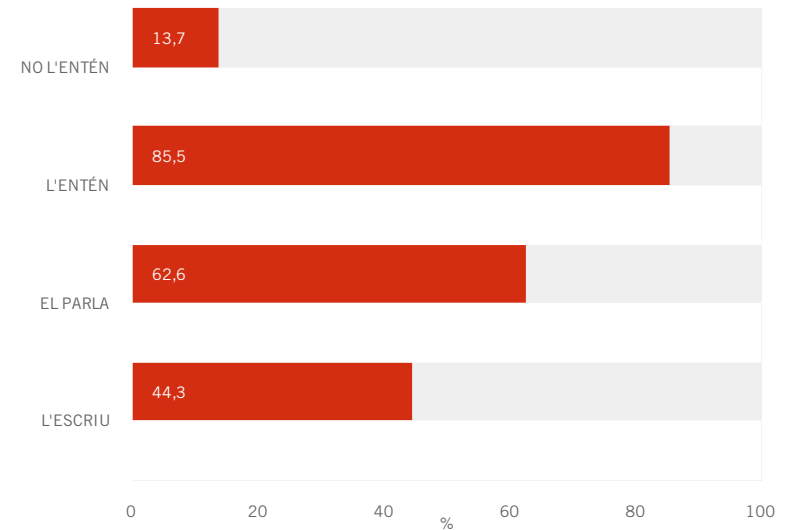
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P51

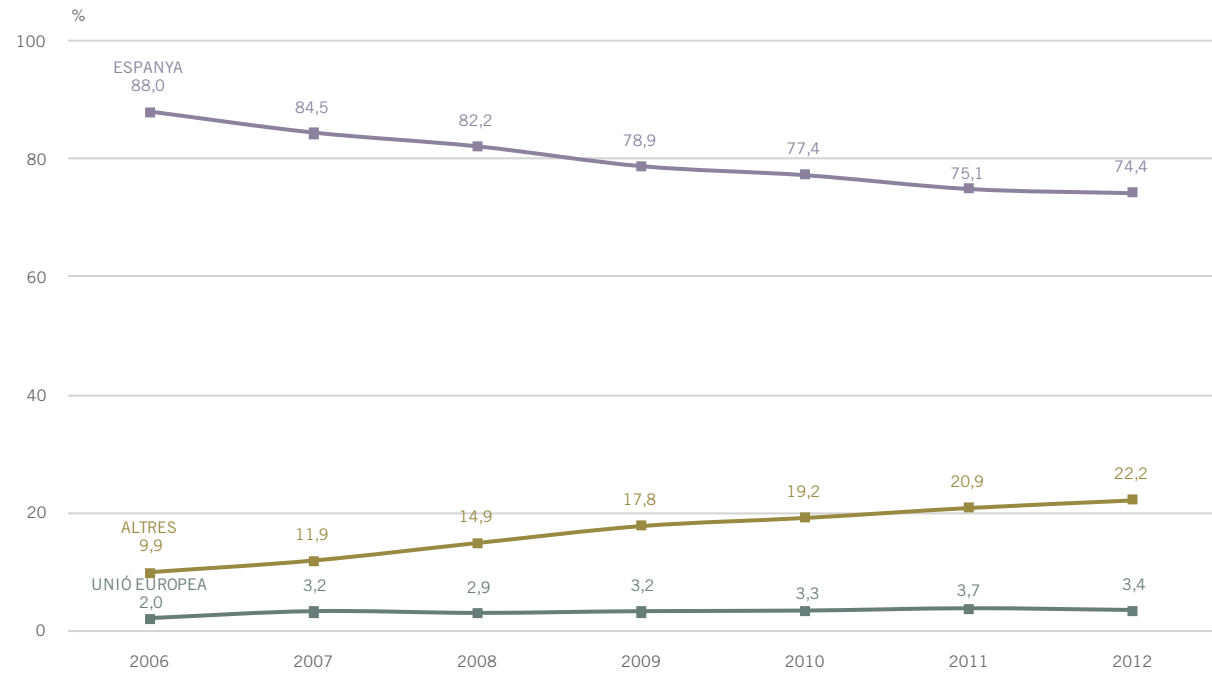
B Total de treballadors, màxim 10 treballadors de l'establiment

R Multiresposta

N 1000 establiments / 1672 treballadors/es
660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

EL PERSONAL

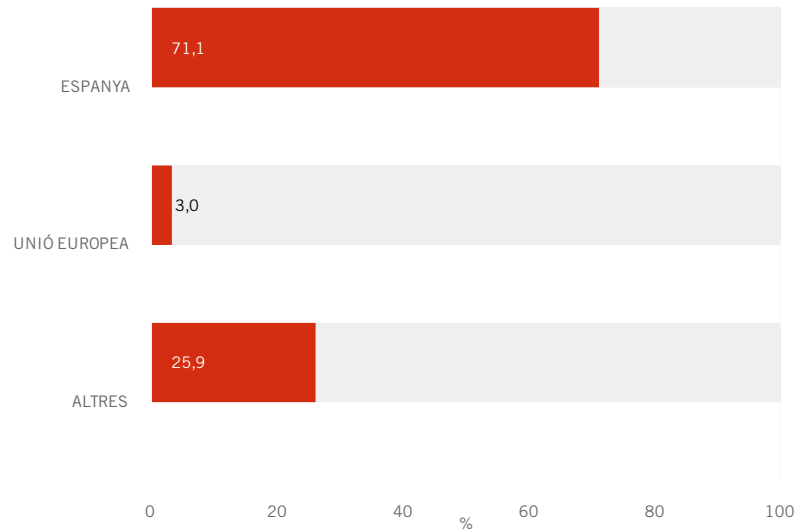
Q4. NACIONALITAT DEL PROPIETARI



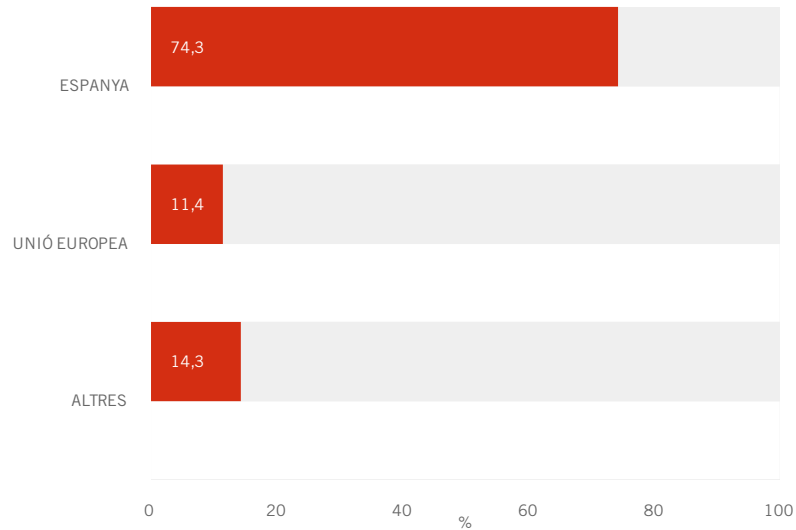
EL PERSONAL

Q4. NACIONALITAT DEL PROPIETARI

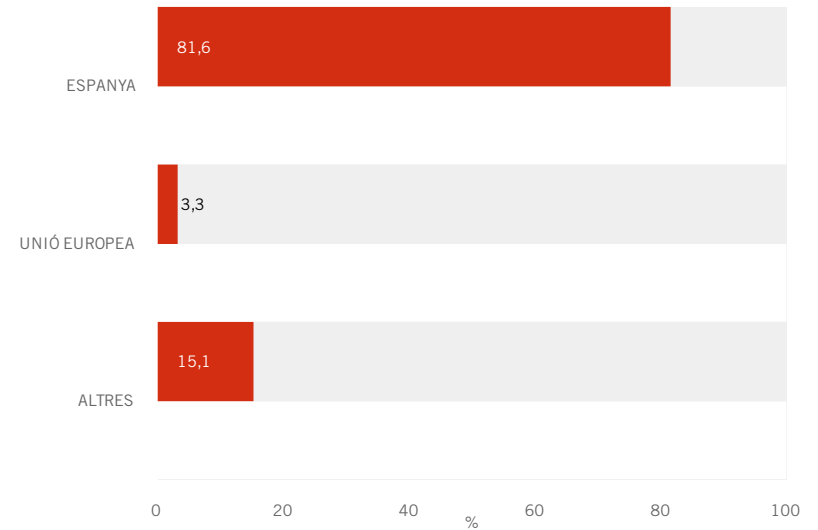
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



Q4

N 1000 establiments / 825 propietaris/es

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

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: El 2012 només el 13,7% dels responsables dels establiments de restauració es mostren satisfets amb la marxa del seu negoci, mentre que el 2010 era el 20,8% i el 2009 el 48,3%. Al mateix temps que el nivell d'insatisfacció general augmenta considerablement fins situar-se al 64,7%; els restaurants són els que es mostren més satisfets (20,0%).

Si es mesura la satisfacció amb una mitjana de l'1 al 5 (essent 1 gens satisfet i 5 molt satisfet), el 2012 s'obté el 2,2, el 2011 era 2,4 i el 2009 era 3,4.

Evolució del negoci els dos últims anys: Al 2011 continua augmentant el nombre de responsables que expressen que durant els últims dos anys el seu negoci ha disminuït (del 46,7% el 2008 passa a ser el 75,8% el

2012); en el cas dels restaurants aquesta xifra és del 82,9%.

Afegir que només el 12,6% diu que el volum del seu negoci es manté (el 2010 era el 18,9%) i una minoria del 5,4% manifesta que s'ha incrementat.

Els responsables afectats estimen el percentatge de les pèrdues en 41,1%, xifra que supera les anteriors.

Factors influents en el negoci: Pràcticament tots els responsables coincideixen en què la situació econòmica general perjudica de ple a tot el sector (93,5%) i que el tipus d'interès es converteix en una dificultat afegida (segons el 57,8%). Ara bé, la meitat dels responsables pensen que el turisme pot ajudar a remuntar el negoci, així com la creació de noves àrees d'oci (45,4%), el factor climàtic (41,7%) i les accions de l'Ajuntament de Barcelona en

promoció econòmica (24,9%).

Quan els responsables s'expressen espontàniament, tornen a insistir en la mala conjuntura econòmica, política i social (47,7%). També consideren que no ajuden a la bona marxa del negoci el tractament fiscal (12,2%), els problemes de la zona on està situat l'establiment (9,4%) especialment a Ciutat Vella (23,2%), l'increment de la competència (9,2%) i els problemes propis del negoci (9,2%). El 2011 la llei antitabac era viscuda com un obstacle (20,6%), mentre que ara no ho és tant (7,1%).

Ara bé també hi ha aspectes més propis del tipus de negoci que poden influir de forma positiva, tot i que menys que fa un temps, com són les reformes del local (16,5%), la bona atenció al client i la professionalitat (13,4%) i que actualment no són suficients



OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL SEU NEGOCI

o prou capaços per capgirar les pèrdues econòmiques del negoci.

Evolució del negoci en el futur: En relació al futur del sector de restauració, no existeix una única opinió sobre quina serà la seva evolució, el 30,8% pensa que es mantindrà igual, el 35,3% que serà de signe negatiu i el 20,7% són optimistes (el 2011 eren el 22,5%).

La confiança dels responsables positius es fonamenta, com el 2010 i el 2011, en l'esperança de què millorarà la situació econòmica actual (53,6%).

Els arguments en què es recolzen alguns responsables per pensar que el seu negoci es mantindrà en condicions similars a les actuals són confiança amb l'evolució de l'economia (42,5%), l'estabilitat del negoci (21,1%), la fidelitat de la clientela (13,3%) i la

professionalitat (11,7%) .

Altrament, alguns responsables es mostren especialment pessimistes davant de la crisi econòmica actual (62,6%, mentre que el 2010 era 70,2%), la tendència negativa del negoci (14,4%, mentre que el 2011 era el 8,1%) i la conseqüent disminució del poder adquisitiu (10,2%).

Evolució del nombre d'empleats en el futur:

Les previsions pel que fa a la plantilla de personal són, en general, de manteniment (així ho asseguren el 80,0% dels responsables), tot i que es preveu un cert moviment; en concret, una disminució d'empleats en el 10,0% dels establiments i un augment en el 7,0%.

Evolució dels preus en el futur: Segueix predominant, i amb més força, l'opinió

majoritària d'un manteniment dels preus (el 2012 és 74,6%, el 2011 era 83,2%, el 2010 era 73,2%), el 13,7% apunta cap a un augment i el 10,0% cap a una reducció.

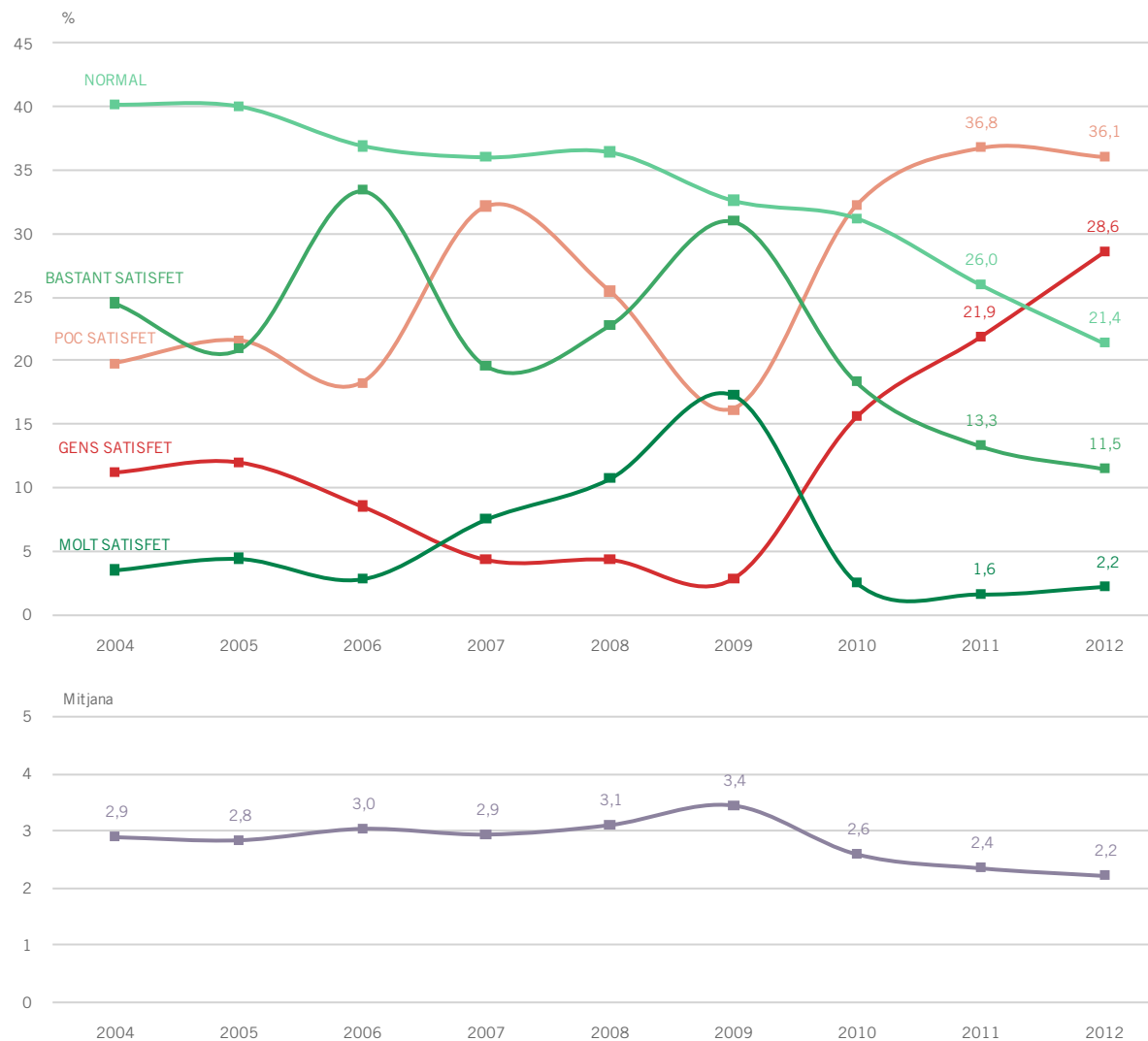
Canvis en el negoci: El 52,1% (el 41,9% el 2011 i el 42,5% el 2010) dels responsables diuen que han realitzat algun canvi en els darrers dos anys com ara modernitzar o decorar de nou el local, disminuir la plantilla de personal, entre altres .

En el futur el 28,8% dels negocis preveu canvis, i concretament el 9,4% pensa en el tancament de l'establiment.



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P8. SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



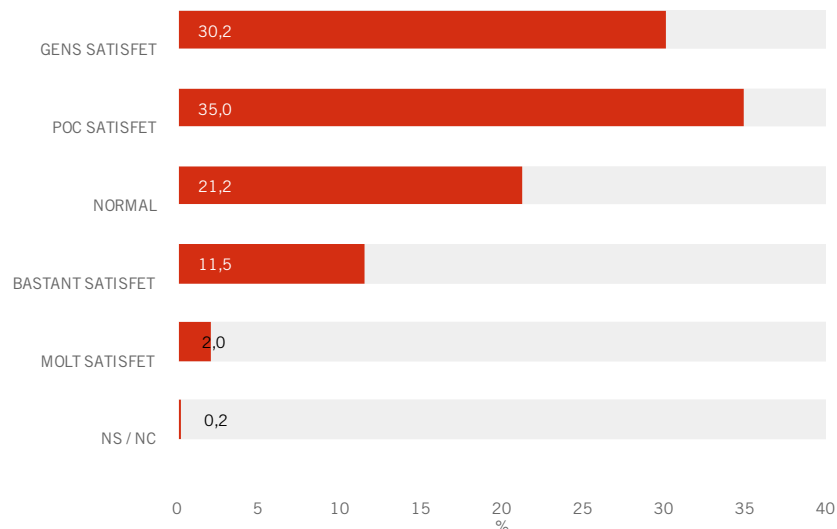
P8

- B** Responen la pregunta
- N** 1000
- R** 1=Gens satisfet
5=Molt satisfet

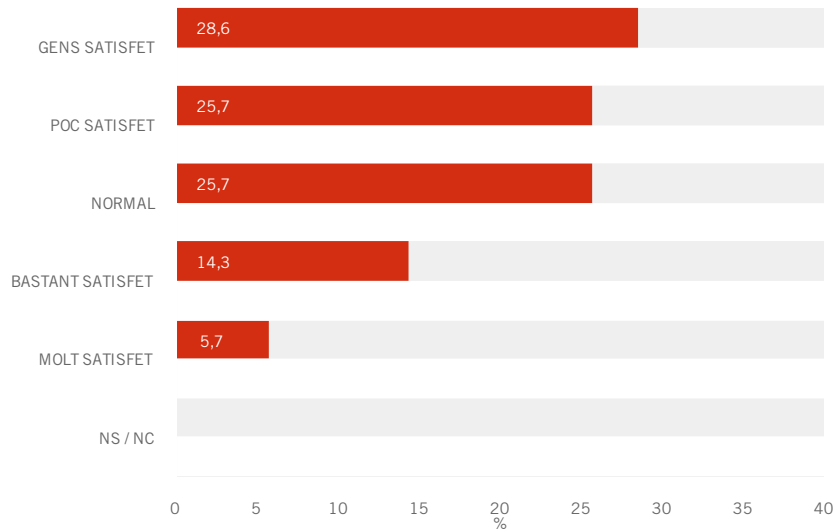
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P8. SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

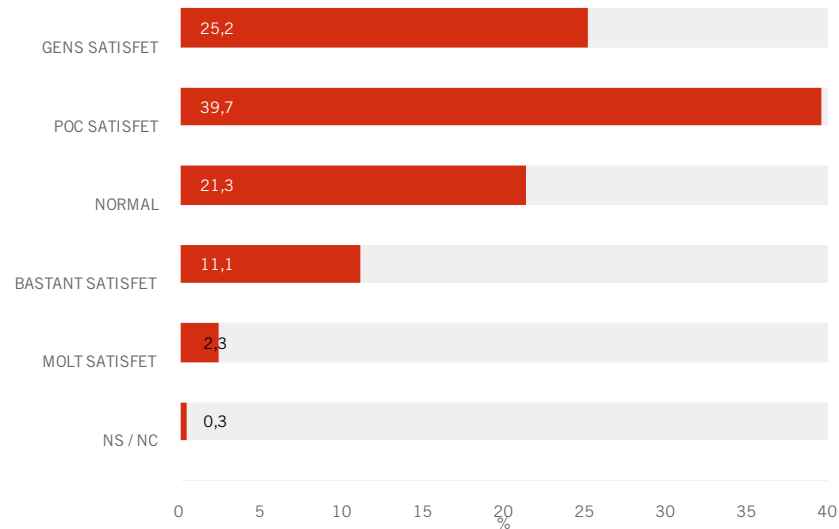
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P8

B Responen la pregunta

N 1000

660 Bars

35 Restaurants

305 Restaurants -Bars

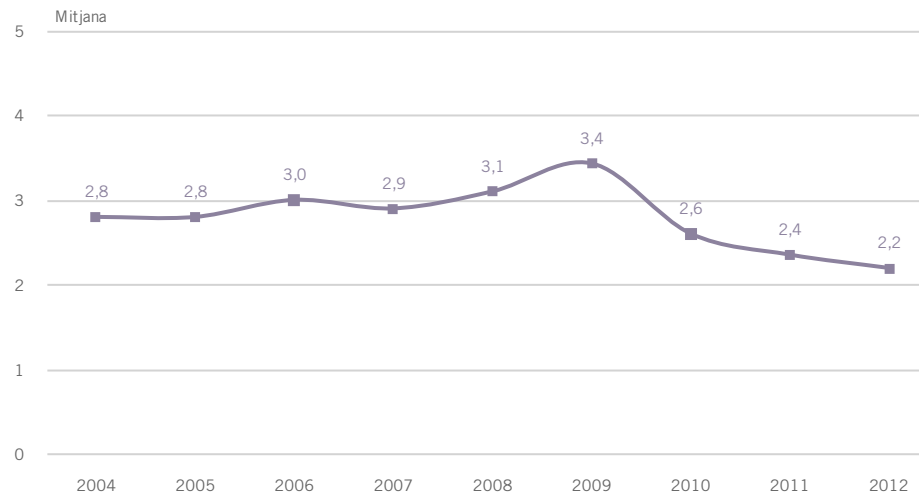


Ajuntament de Barcelona

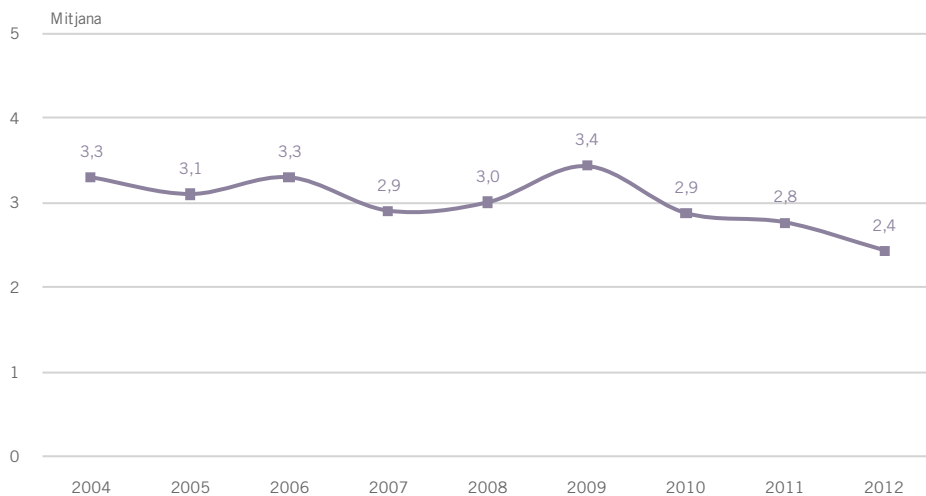
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P8. SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

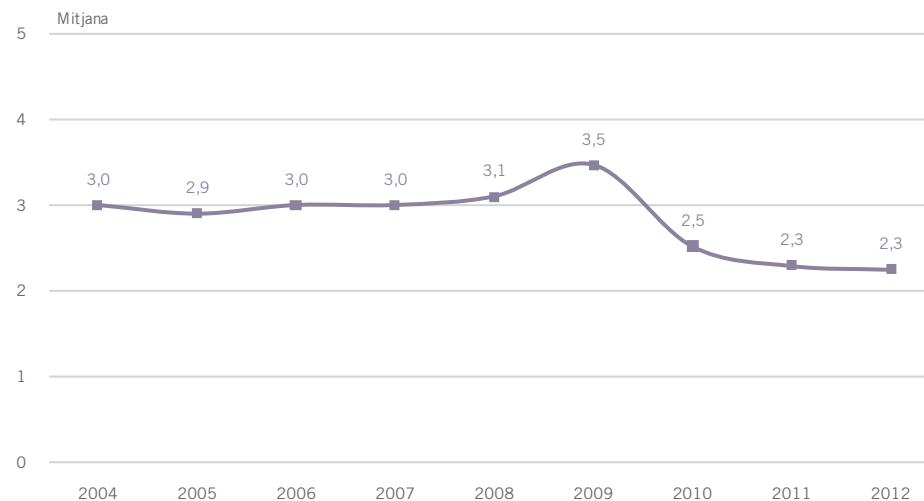
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P8

B Responen la pregunta

N 1000

660 Bars
35 Restaurants

305 Restaurants -Bars

R 1=Gens satisfet

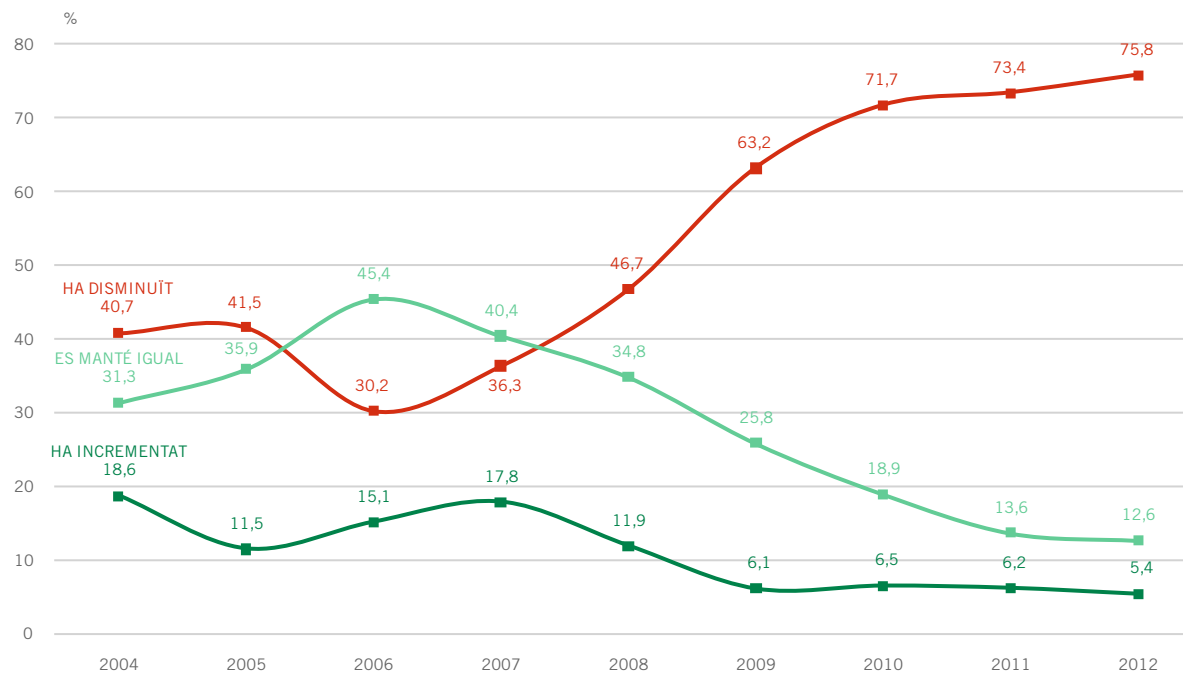
5=Molt satisfet



Ajuntament de Barcelona

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

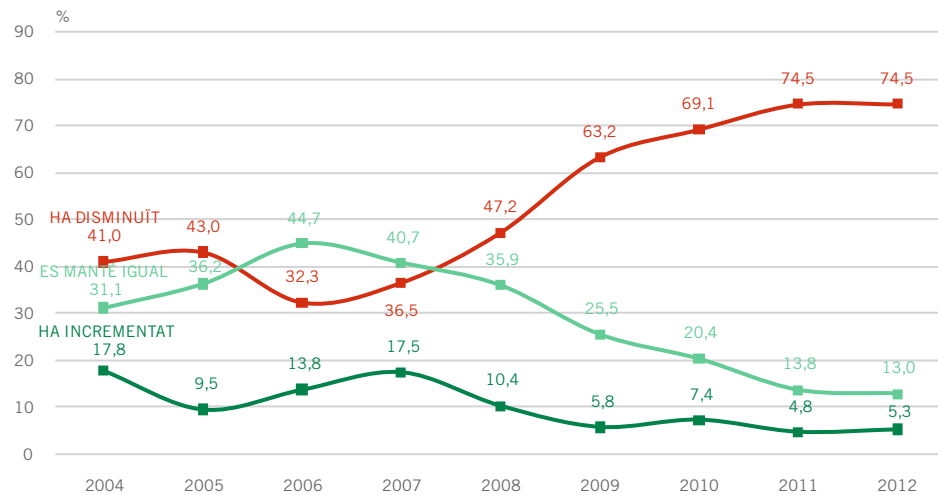
P9. EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS



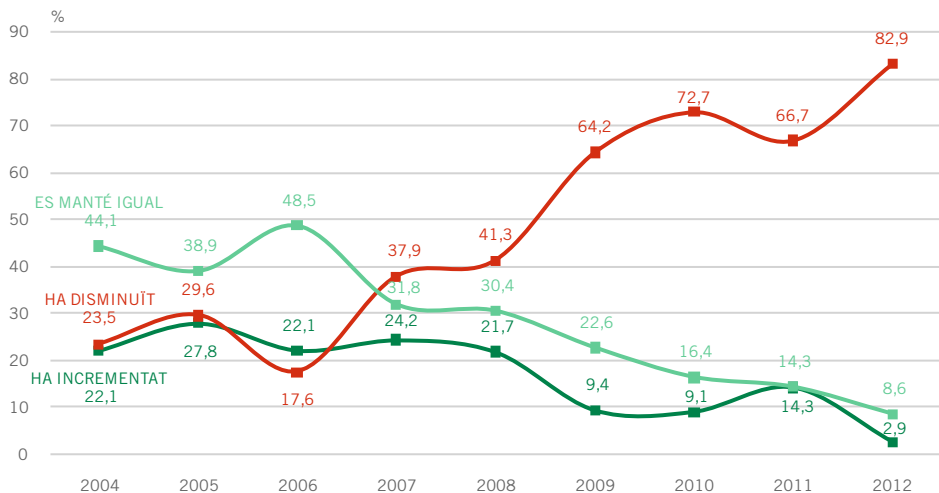
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P9. EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS

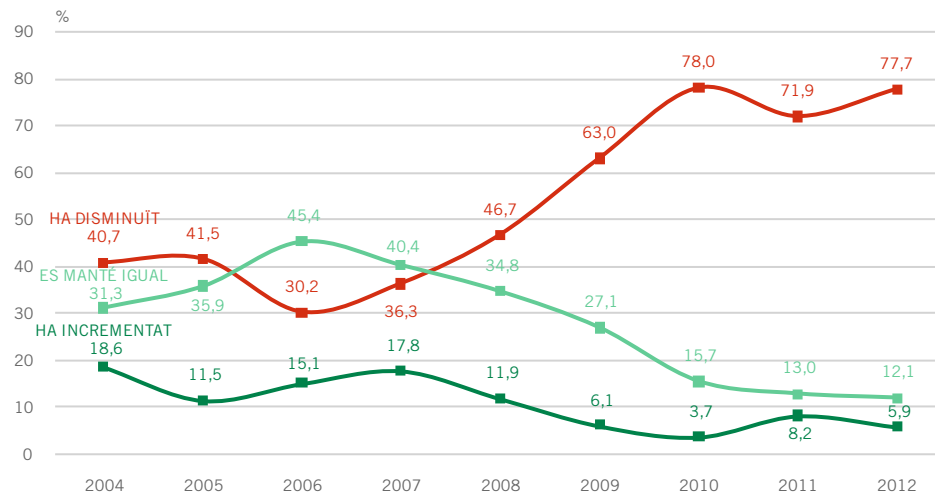
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P9

N 1000

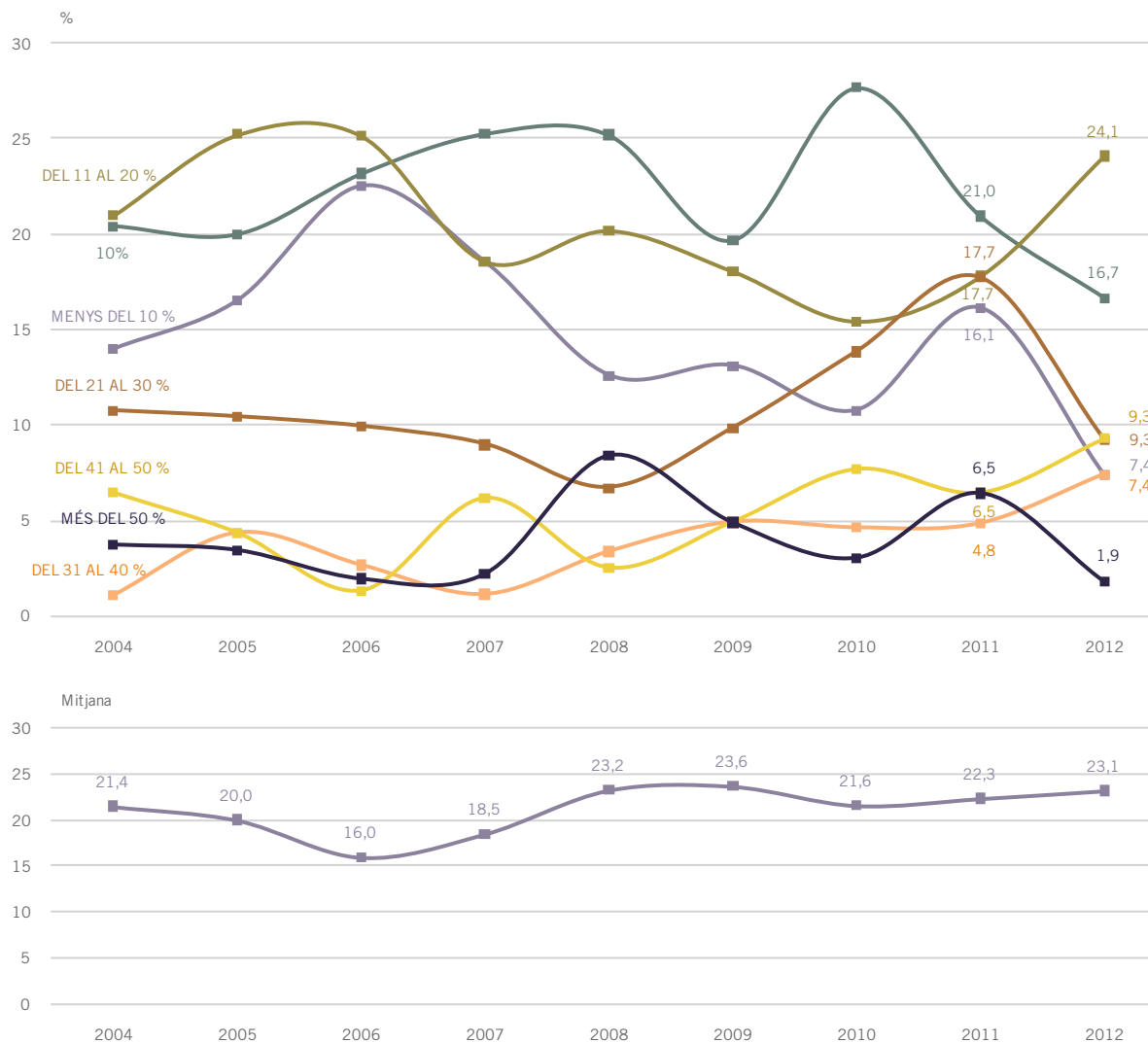
660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars



Ajuntament de Barcelona

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.1 PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI



P10.1 **B** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat

N 54

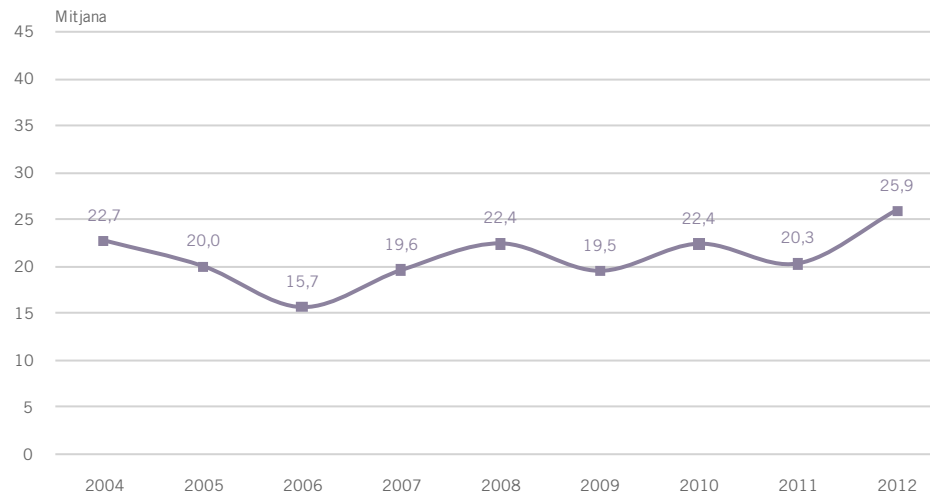
B Els que diuen que el seu negoci ha augmentat i responen la pregunta

N 41

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.1 ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI

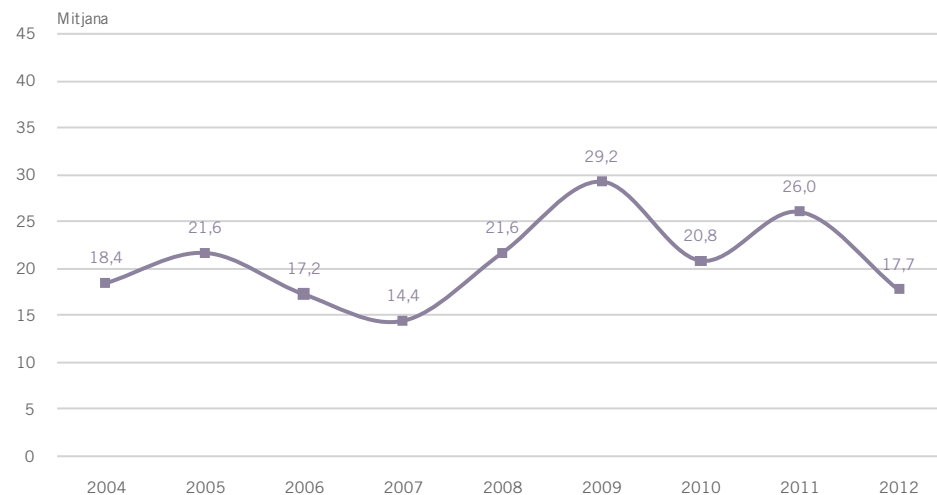
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS

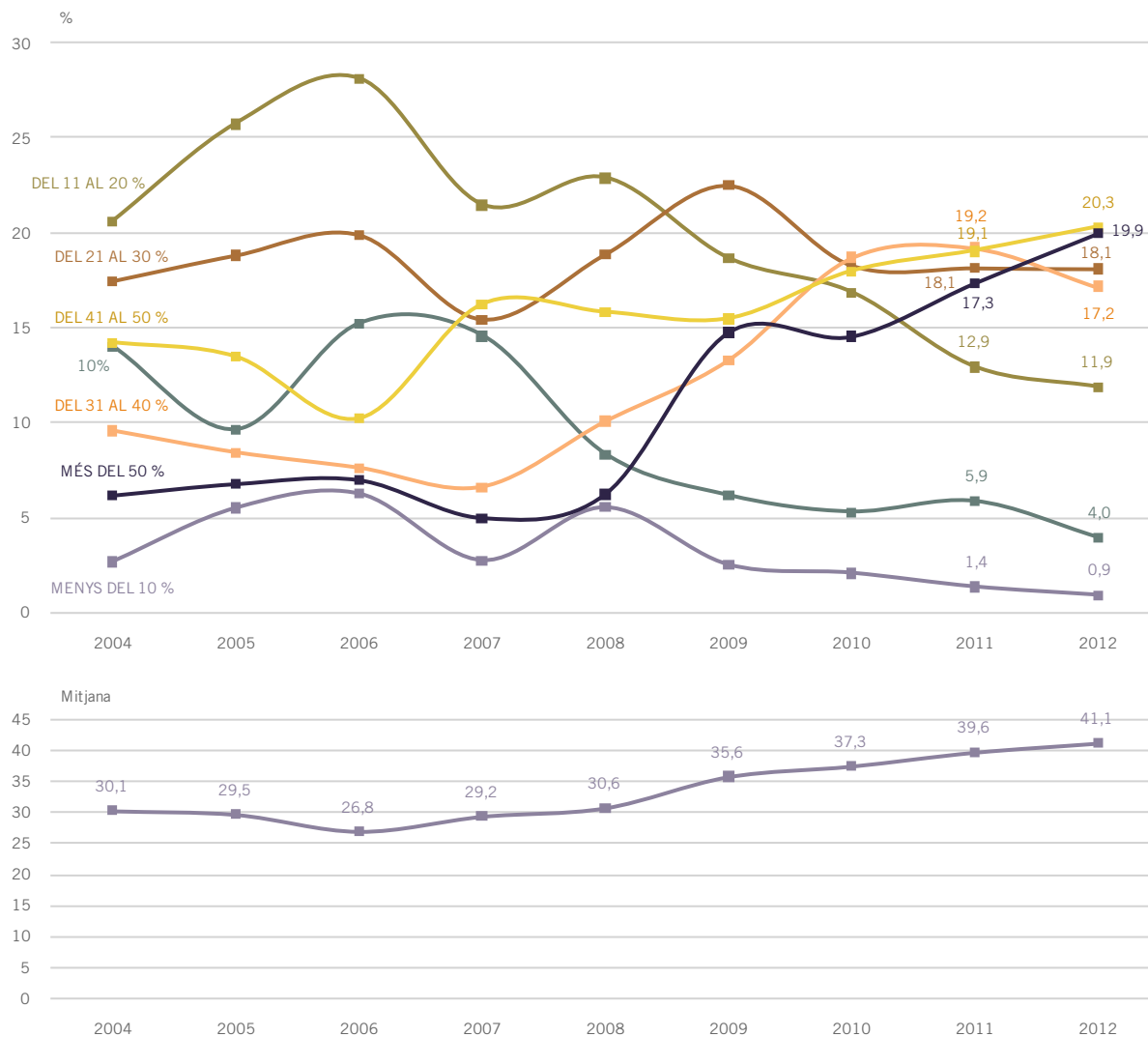


P10.1 B Els que estimen el % de creixement del seu negoci i responen la pregunta

N 41
 27 Bars
 1 Restaurant
 13 Restaurants -Bars

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.2 ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI



P10.2 **B** Els que diuen que el seu negoci ha disminuït

N 758

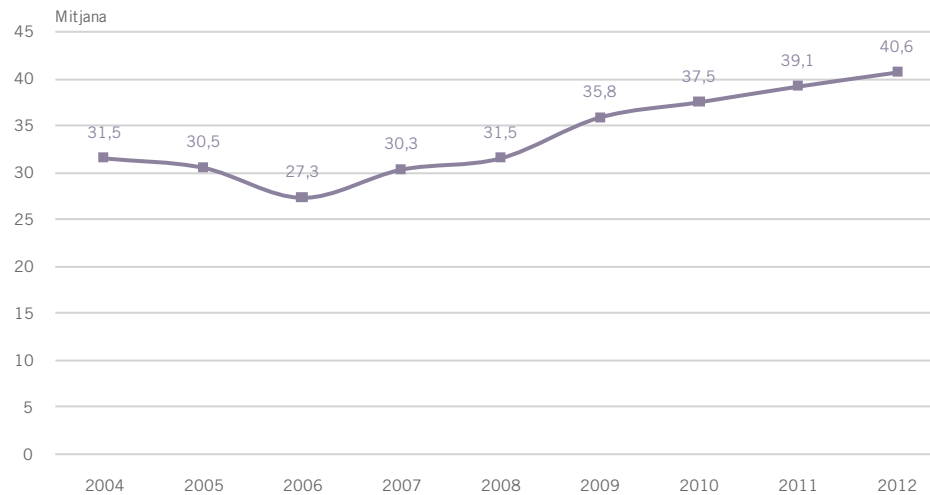
B Els que diuen que el seu negoci ha disminuït i responen la pregunta

N 699

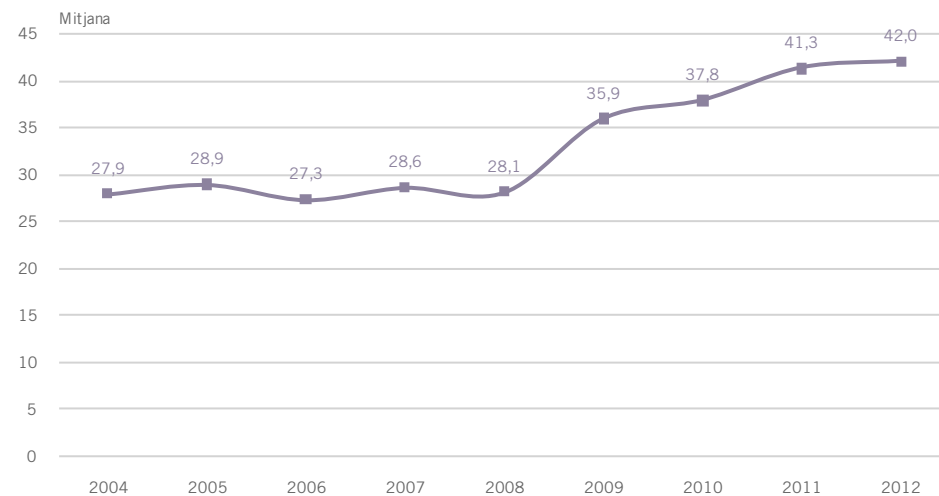
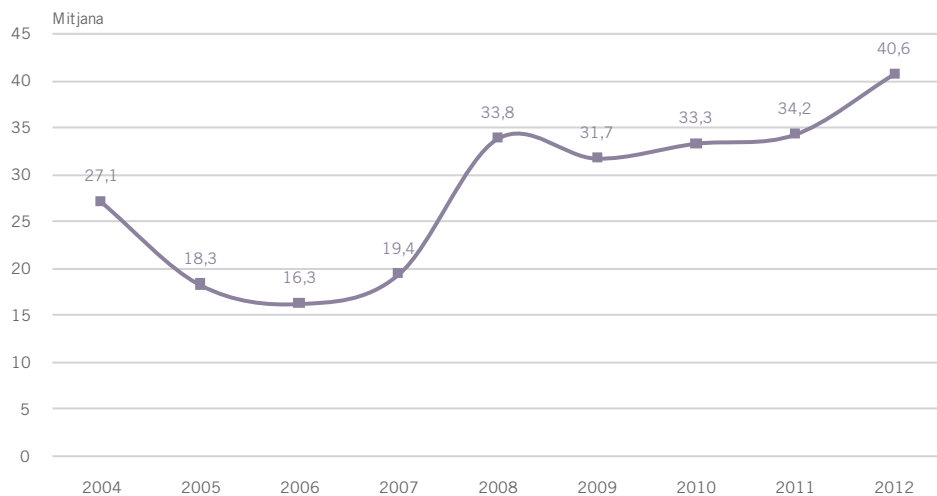
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P10.2 ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI

BARS



RESTAURANTS



P10.2 B Els que estimen el % de disminució del seu negoci i responen la pregunta

N 699
452 Bars
29 Restaurants
218 Restaurants -Bars

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

P8. SATISFACCIÓ RESPECTE A LA MARXA ACTUAL DEL NEGOCI

	HA INCREMENTAT		HA DISMINUÏT		S'HA MANTINGUT	SATISFACCIÓ MITJANA SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI
	% CREIXEMENT	% DISMINUCIÓ	% DISMINUCIÓ	% 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
2010	6,5	21,6	71,7	37,3	18,9	2,6
2011	6,2	22,3	73,4	39,6	13,6	2,4
2012	5,4	23,1	75,8	41,1	12,6	2,2

P9 **N** 1000

P10 **B** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat / disminuït
N 54/ 758

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

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	2010	2011	2012
MILLORA CONDICIONS ECON., SOCIALS I POL.	8,0	8,5	6,4	7,2	13,7	27,1	30,9	29,4	32,9
AMPLIACIONS, NOUS SERVEIS, REFORMES	6,0	6,9	9,5	8,5	10,1	7,5	7,7	14,8	16,5
SERVEI, BONA ATENCIÓ CLIENT, PROFESSIONALITAT	14,1	17,7	19,6	18,2	18,5	10,9	10,1	8,8	13,4
MILLORA TRACTAMENT FISCAL, IMPOSTOS	5,9	9,1	5,9	5,7	7,5	8,7	10,6	8,7	9,0
DEMANDA A L'AJUNTAMENT D'INTERVENCIIONS	9,4	9,7	11,2	10,8	5,0	6,7	7,9	6,7	8,5
MILLORA PODER ADQUISITIU MÉS TURISME	7,0	6,1	6,3	7,1	10,5	6,0	5,1	7,3	7,2
MÉS TURISME	5,2	5,4	4,8	8,9	5,3	4,7	4,7	4,5	5,8
APERTURA NOUS COMERÇOS, HOTELS	8,7	7,7	8,6	7,1	6,6	4,7	5,7	4,2	4,5
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	-	-	0,6	9,6	4,0
MÉS CLIENTS	8,4	7,6	8,6	6,7	6,8	5,1	3,5	4,5	3,3
BONA SITUACIÓ NEGOCI	6,0	2,6	3,4	4,8	4,2	1,2	1,9	2,8	2,6
MENYS COMPETÈNCIA	3,1	3,8	1,2	2,0	1,6	1,7	1,3	1,5	2,1
PÚBLIQUES	4,5	3,7	2,5	2,2	1,3	2,7	3,0	2,4	1,3
LA CONSTRUCCIÓ	0,9	0,6	0,3	0,5	1,0	0,8	0,2	0,3	0,7
FACTOR CLIMÀTIC	1,9	2,1	0,9	2,6	0,5	1,2	1,9	2,3	0,5
MILLORA COMUNICACIONS	0,8	0,4	1,7	0,8	0,4	0,4	0,1	0,5	0,2
ALTRES	3,0	2,4	1,4	0,9	2,4	1,6	4,4	3,6	4,4
CAP	12,0	9,3	12,7	7,1	6,9	8,9	11,2	9,5	5,6
NS / NC	14,2	14,9	11,4	16,1	14,5	19,1	12,8	8,5	9,4
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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

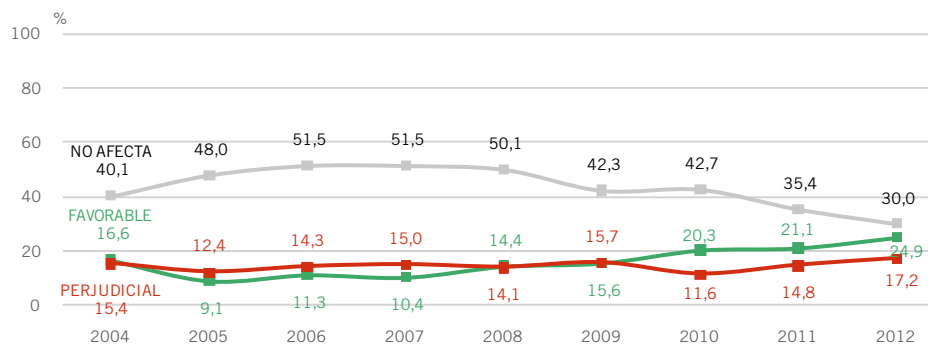
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
TENDÈNCIA ECON., POL. I SOCIAL	10,4	10,4	8,5	7,4	37,5	49,2	45,5	46,6	47,7
IMPOSTOS,TRACTAMENT FISCAL	8,5	11,3	9,5	7,7	9,1	6,7	7,6	7,2	12,2
PROBLEMES ZONA	14,3	20,1	22,1	22,0	14,6	14,7	13,4	7,9	9,4
PROBLEMES PROPIS NEGOCI	7,9	8,6	11,7	8,5	5,6	3,1	4,5	5,9	9,2
INCREMENT COMPETÈNCIA	14,0	16,0	11,4	13,1	8,8	6,4	6,8	5,7	9,2
PÈRDUA PODER ADQUISITIU	6,1	6,9	5,0	6,2	5,9	4,5	5,4	5,4	8,5
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	-	-	2,9	20,6	7,1
MANCA DE CLIENTS	6,4	6,7	4,6	5,8	4,2	2,2	2,8	2,7	5,3
MANCA DE NEGOCIS A LA ZONA	4,5	5,2	4,1	4,3	3,8	3,1	2,1	4,3	3,7
MALA ATENCIÓ,SERVEI AL CLIENT	4,2	4,8	4,2	2,5	2,2	1,6	1,0	1,0	2,1
PREUS	7,7	5,7	2,6	5,3	1,9	1,6	2,6	1,8	1,8
FACTOR CLIMÀTIC	1,9	1,3	1,4	2,0	1,1	1,4	1,3	2,3	0,9
FESTES, VACANCES	0,4	0,2	0,9	0,5	0,2	-	0,2	1,6	0,3
ALTRES	2,1	1,4	0,9	0,3	2,3	2,1	4,6	2,7	3,6
CAP	9,7	7,4	13,1	11,2	6,9	4,9	6,5	4,4	2,8
NS / NC	17,8	13,6	13,5	17,3	13,5	15,6	12,5	9,4	8,3
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P12 **N** 1000
R Espontània
 Suma de les dues respostes

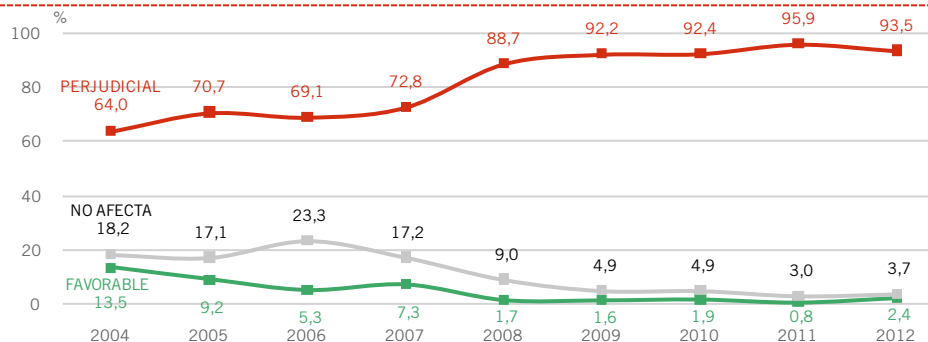
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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

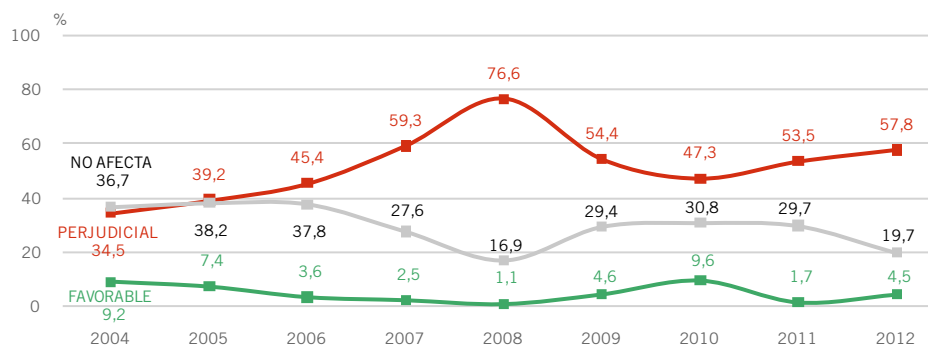
LES ACCIONS DE L'AJUNTAMENT DE BARCELONA EN PROMOCIÓ ECONÒMICA



LA SITUACIÓ ECONÒMICA GENERAL



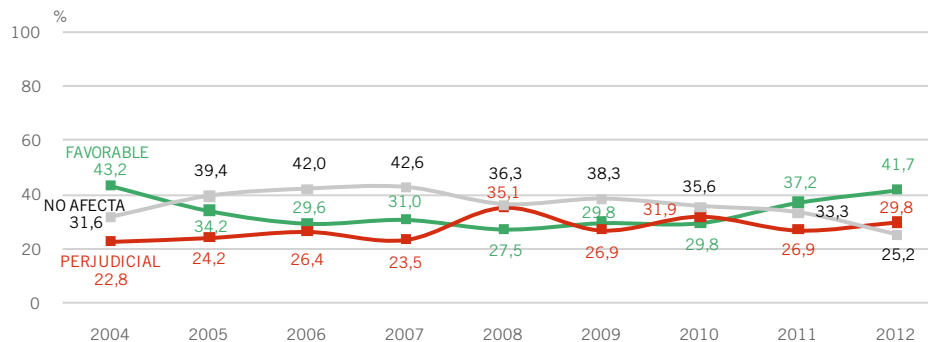
L'EVOLUCIÓ DELS TIPUS D'INTERÈS



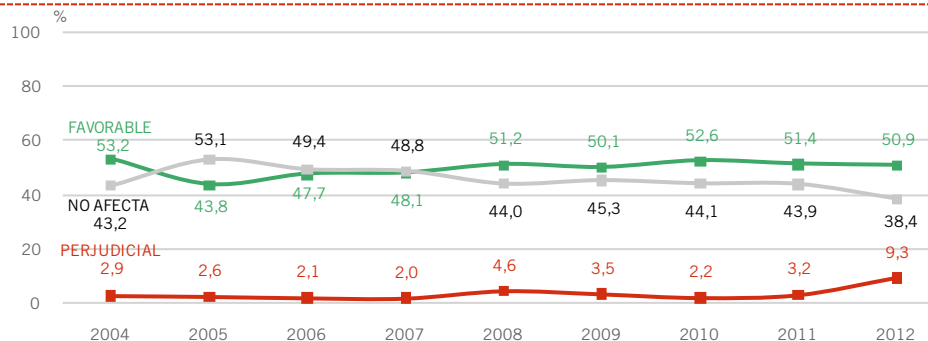
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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

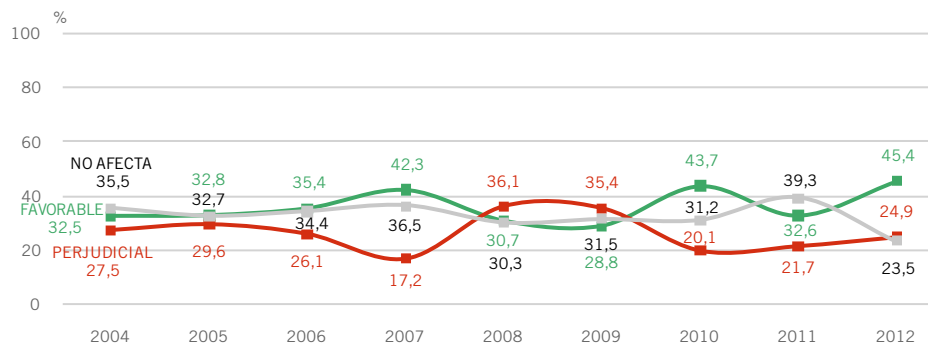
EL FACTOR CLIMÀTIC



EL TURISME



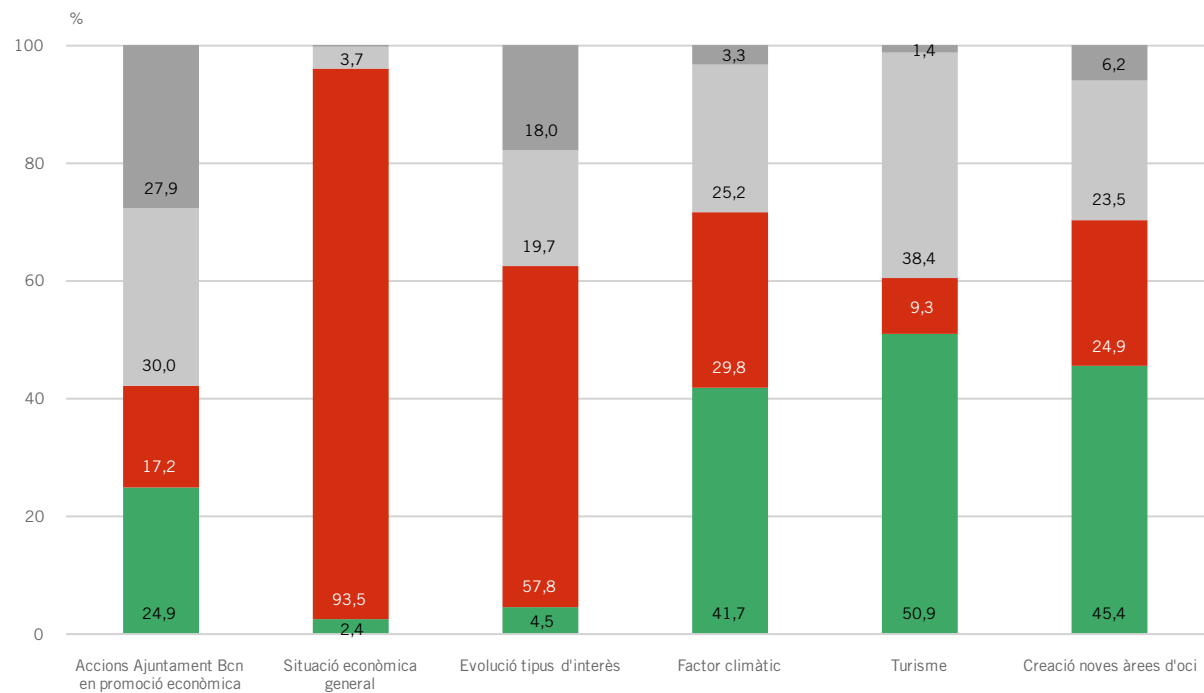
LA CREACIÓ DE NOVES ÀREES D'OCI



P13 **N** 1000
R Suggestida

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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



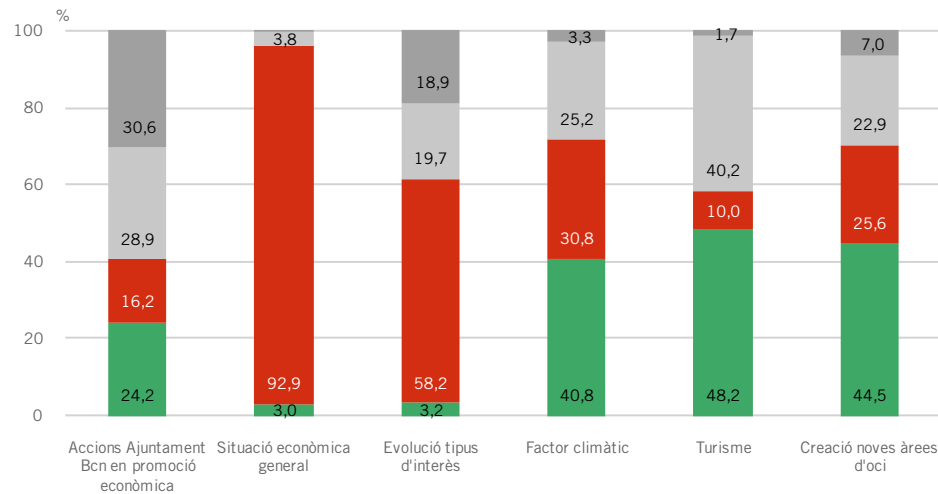
P13 **N** 1000
R Suggestida

F Favorable
R Perjudicial
N No afecta
NS / NC

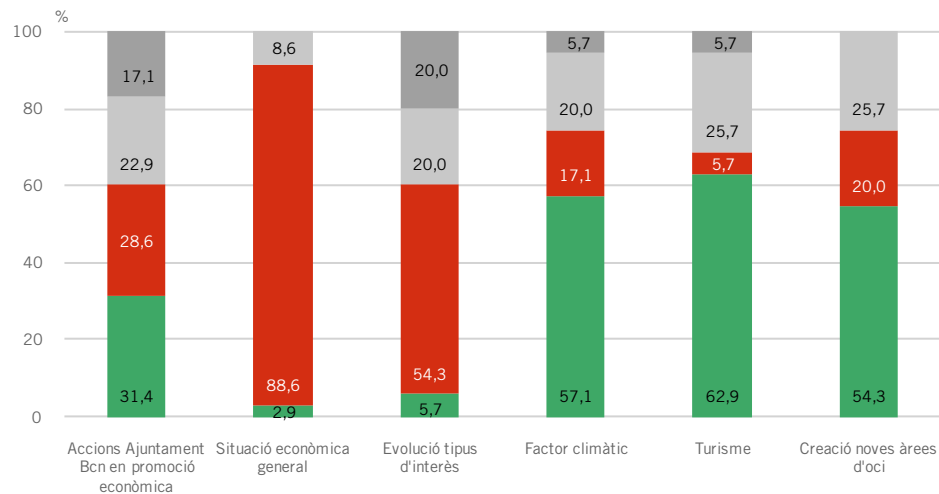
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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

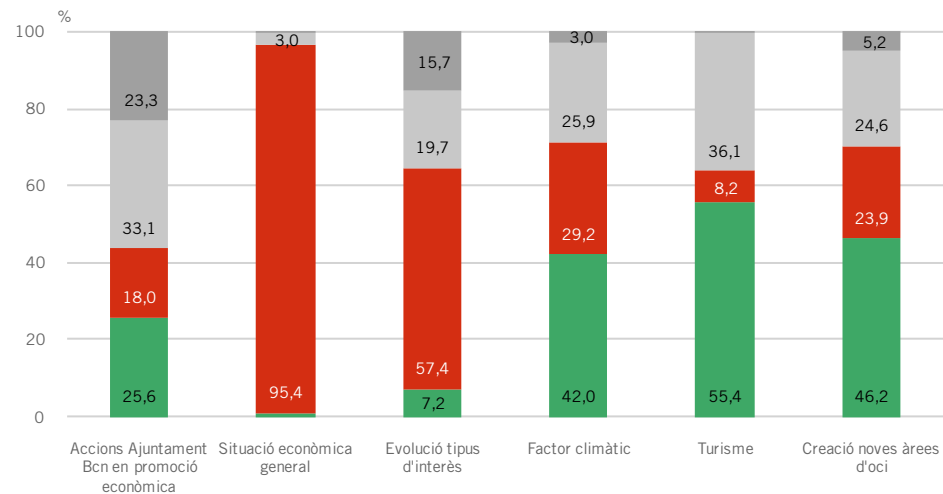
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



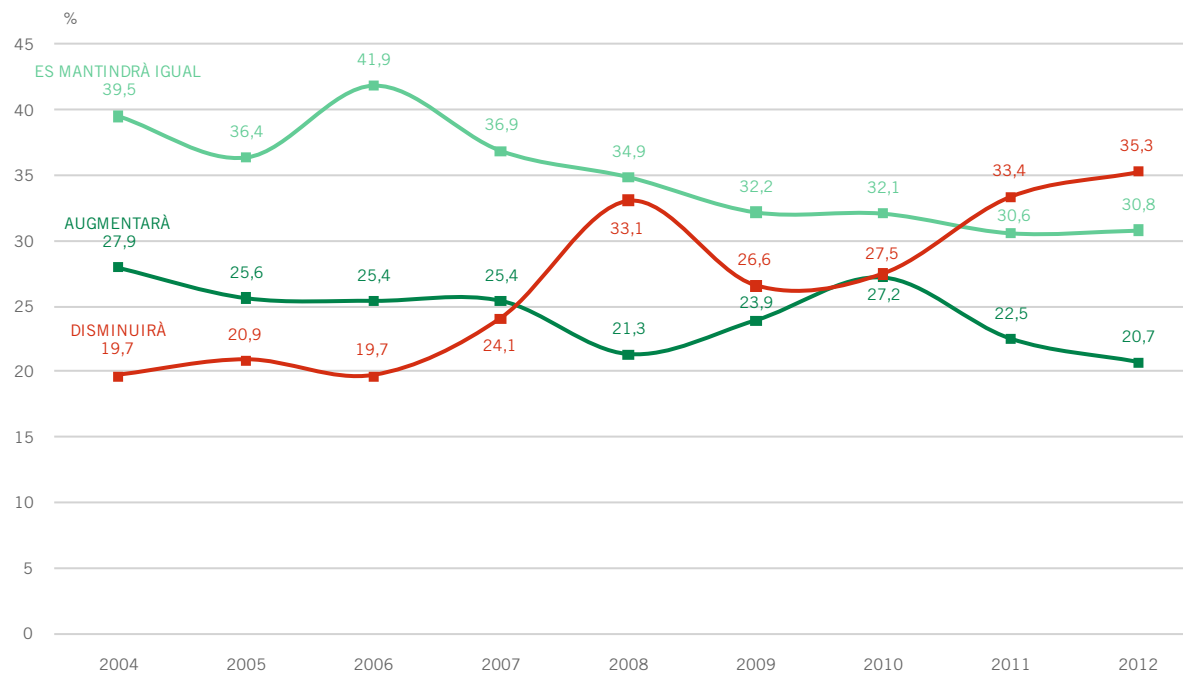
P13 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars
R Suggestida

Favorable
Perjudicial
No afecta
NS / NC

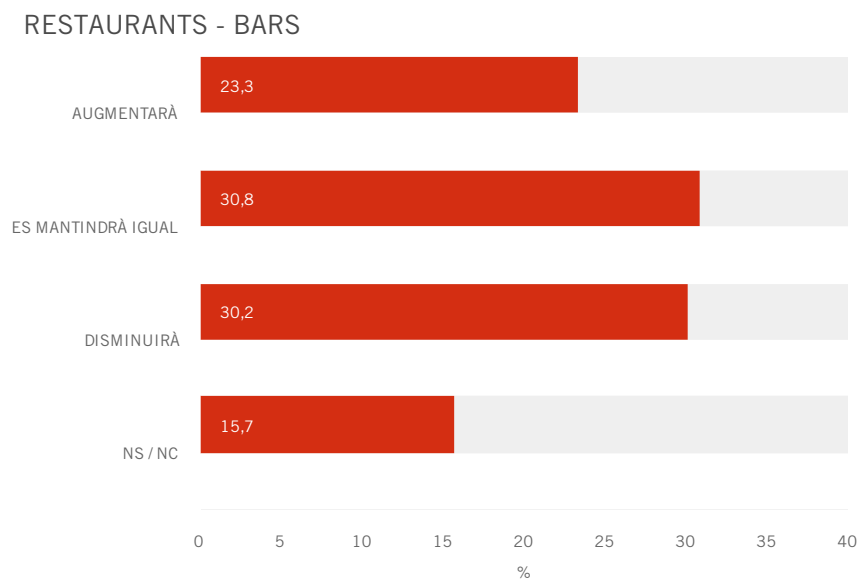
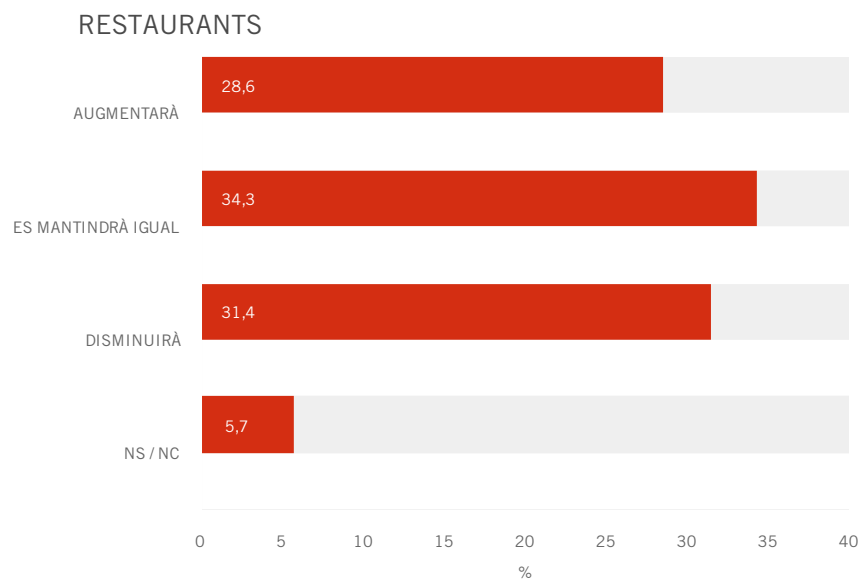
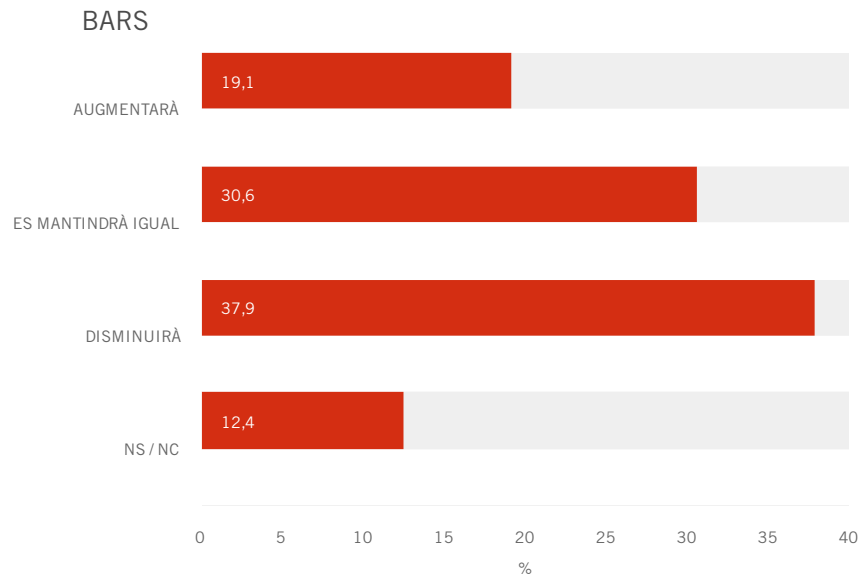
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P14. EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPEROS DOS ANYS



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P14. EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPEROS DOS ANYS



P14 **N** 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P15. PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
CONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	21,5	18,0	13,8	17,7	37,6	53,1	54,8	54,7	53,6
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	20,8	23,0	26,8	14,2	14,1	10,5	11,8	11,1	15,0
ES NOU, ACABA D'OBRIR	6,8	9,8	9,1	8,7	12,2	4,2	7,4	7,6	8,7
AUGMENT CLIENTS	20,8	17,6	22,0	31,1	12,7	9,2	11,0	12,0	6,3
CREACIÓ NOUS SERVEIS, AMPLIACIÓ	3,6	5,9	2,8	3,9	4,7	2,5	2,6	4,4	3,4
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	9,0	6,6	9,1	6,7	6,6	7,5	2,6	1,8	3,4
MÉS TURISME	2,9	5,5	4,3	4,3	3,3	-	1,1	1,3	2,9
MILLORES NEGOCI	5,7	7,8	5,9	5,5	2,3	3,8	2,2	2,7	1,9
CLIENTS FIDELS, FIXOS	4,7	3,9	5,1	5,5	3,8	4,6	4,4	1,3	1,4
ALTRES	1,4	1,2	0,8	1,6	0,9	1,3	2,2	1,8	1,9
NO HO SAP	2,9	0,8	0,4	0,8	1,9	2,9	-	1,3	1,4
N	(279)	(256)	(254)	(254)	(213)	(239)	(272)	(225)	(207)

P15 **B** Els que pensen que el seu negoci augmentarà
N 207
R Espontània

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P15. PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ

	2012	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
CONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	53,6	54,8	30,0	54,9
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	15,0	16,7	30,0	9,9
ES NOU, ACABA D'OBRIR	8,7	8,7	-	9,9
AUGMENT CLIENTS O SERVEIS	6,3	2,4	10,0	12,7
CREACIÓ NOUS SERVEIS, AMPLIACIÓ	3,4	4,0	10,0	1,4
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	3,4	2,4	10,0	4,2
MÉS TURISME	2,9	3,2	10,0	1,4
MILLORES NEGOCI	1,9	2,4	-	1,4
CLIENTS FIDELS, FIXOS	1,4	0,8	-	2,8
ALTRES	1,9	3,2	-	-
NO HO SAP	1,4	1,6	-	1,4
N	(207)	(126)	(10)	(71)

P15

- B** Els que pensen que el seu negoci augmentarà
- N** 207
- 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	2010	2011	2012
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.	11,6	9,3	7,9	11,4	23,5	31,1	39,9	41,5	42,5
TENDÈNCIA ESTABLE NEGOCI	33,9	36,3	34,1	26,3	16,6	15,8	10,9	21,6	21,1
CLIENTS FIDELS, FIXOS	21,0	32,7	37,2	35,2	31,8	29,2	24,6	12,4	13,3
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	10,9	12,6	13,1	13,8	8,0	12,4	12,8	12,7	11,7
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	2,8	1,1	1,4	3,3	0,9	2,5	2,5	0,3	3,6
NO HI HA CANVIS AL BARRI	3,3	1,1	0,5	1,6	6,3	0,3	1,9	0,7	1,6
ALTRES	8,4	4,1	3,3	2,7	5,7	2,8	3,7	8,8	3,9
NO HO SAP	7,3	2,5	2,4	5,7	7,2	5,9	3,7	2,0	2,3
N	(395)	(364)	(419)	(369)	(349)	(322)	(321)	(306)	(308)

P15 **B** Els que pensen que el seu negoci es mantindrà igual
N 308
R Espontània

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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

	2012	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.	42,5	42,6	50,0	41,5
TENDÈNCIA ESTABLE NEGOCI	21,1	22,8	25,0	17,0
CLIENTS FIDELS, FIXOS	13,3	12,9	-	16,0
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	11,7	11,4	8,3	12,8
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	3,6	3,0	-	5,3
NO HI HA CANVIS AL BARRI	1,6	1,0	8,3	2,1
ALTRES	3,9	3,5	8,3	4,3
NO HO SAP	2,3	3,0	-	1,1
N	(308)	(202)	(12)	(94)

P15 **B** Els que pensen que el seu negoci es mantindrà igual
N 308
R Espontània

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P15. PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI DISMINUIRÀ

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
DESCONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	24,4	26,8	20,8	23,7	62,8	60,5	70,2	61,7	62,6
TENDÈNCIA NEGATIVA NEGOCI	22,3	20,1	29,4	26,6	6,0	10,2	4,0	8,1	14,4
DISMINUCIÓ PODER ADQUISITIU	16,8	18,7	16,2	23,2	13,3	10,9	9,8	11,7	10,2
TANCAMENT NEGOCI	11,7	9,6	9,6	6,6	3,9	4,9	3,3	3,6	4,5
AUGMENT COMPETÈNCIA	8,6	10,5	10,2	10,8	4,5	3,0	2,5	2,4	2,8
PÈRDUA ATRACTIU BARRI	11,2	9,6	10,7	7,9	6,9	7,1	2,2	3,3	1,4
LLEI ANTITABAC							1,8	5,7	0,3
ALTRES	4,6	4,8	2,5	1,2	2,1	3,0	5,5	3,6	3,4
NO HO SAP	0,5	-	0,5	-	0,3	0,4	0,7	-	0,3
N	(197)	(209)	(197)	(241)	(331)	(266)	(275)	(334)	(353)

P15 **B** Els que pensen que el seu negoci disminuirà
N 353
R Espontània

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

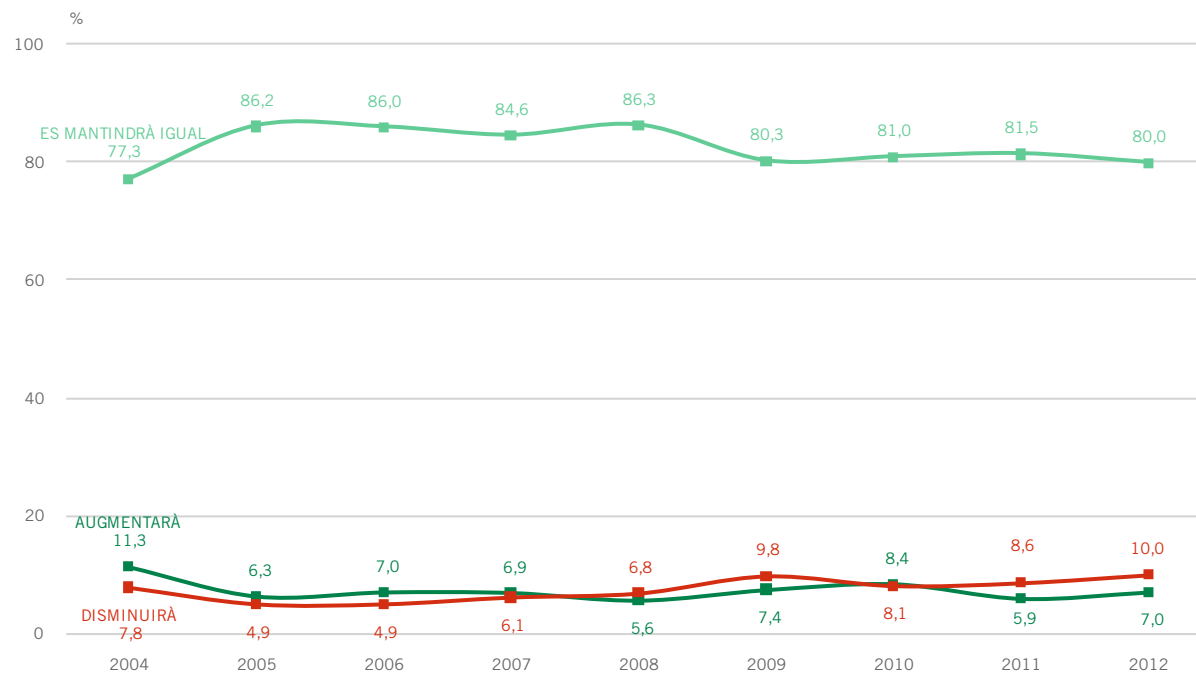
P15. PER QUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI DISMINUIRÀ

	2012	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
DESCONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	62,6	60,0	72,7	68,5
TENDÈNCIA NEGATIVA NEGOCI	14,4	12,8	18,2	18,5
DISMINUCIÓ PODER ADQUISITIU	10,2	11,2	9,1	7,6
TANCAMENT NEGOCI	4,5	5,6	-	2,2
AUGMENT COMPETÈNCIA	2,8	3,2	-	2,2
PÈRDUA ATRACTIU BARRI	1,4	2,0	-	-
LLEI ANTITABAC	0,3	0,4	-	-
ALTRES	3,4	4,4	-	1,1
NO HO SAP	0,3	0,4	-	-
N	(353)	(250)	(11)	(92)

P15 **B** Els que pensen que el seu negoci disminuirà
N 353
R Espontània

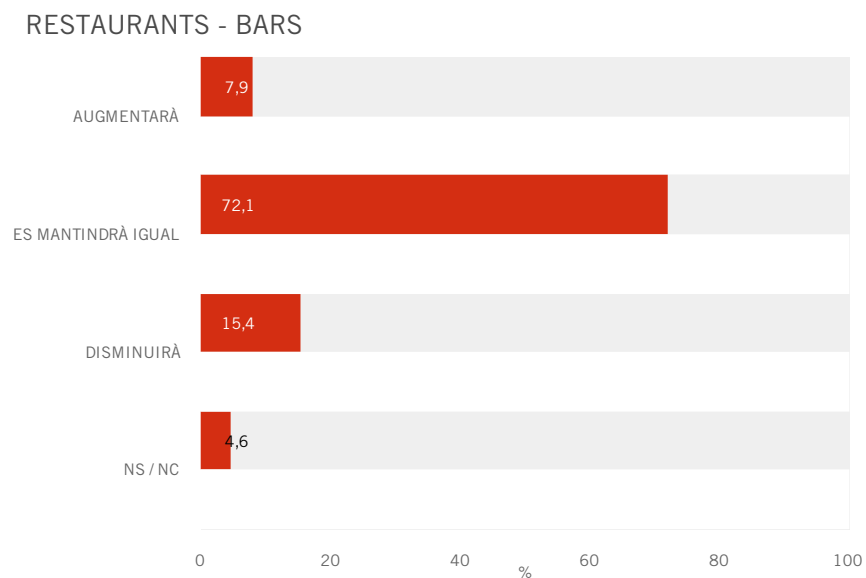
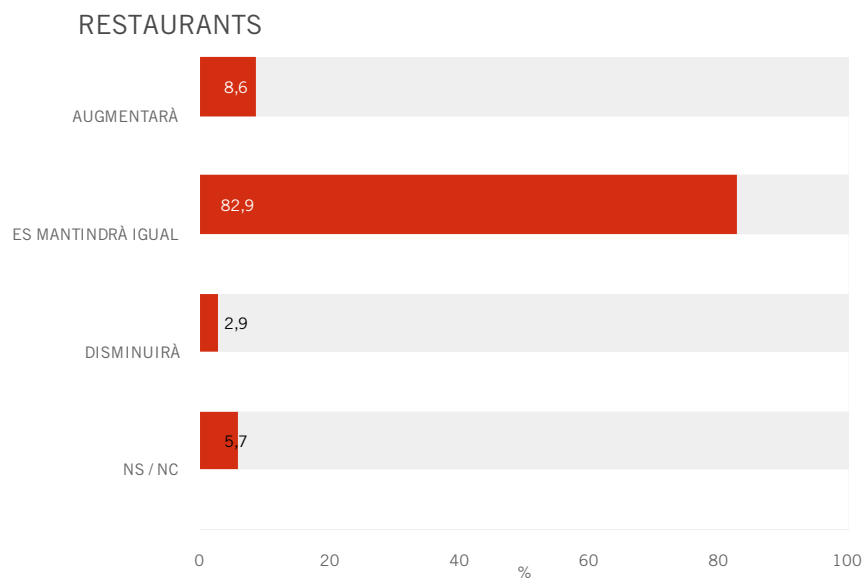
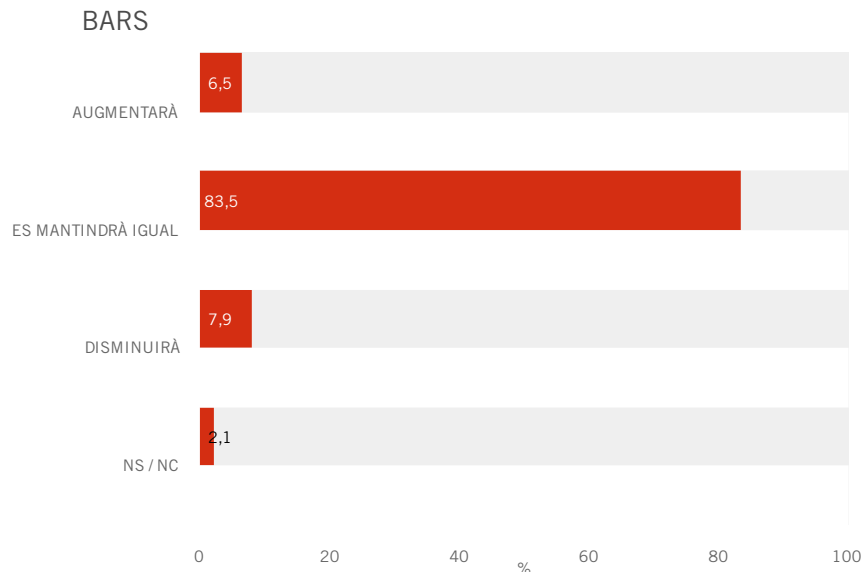
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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



OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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

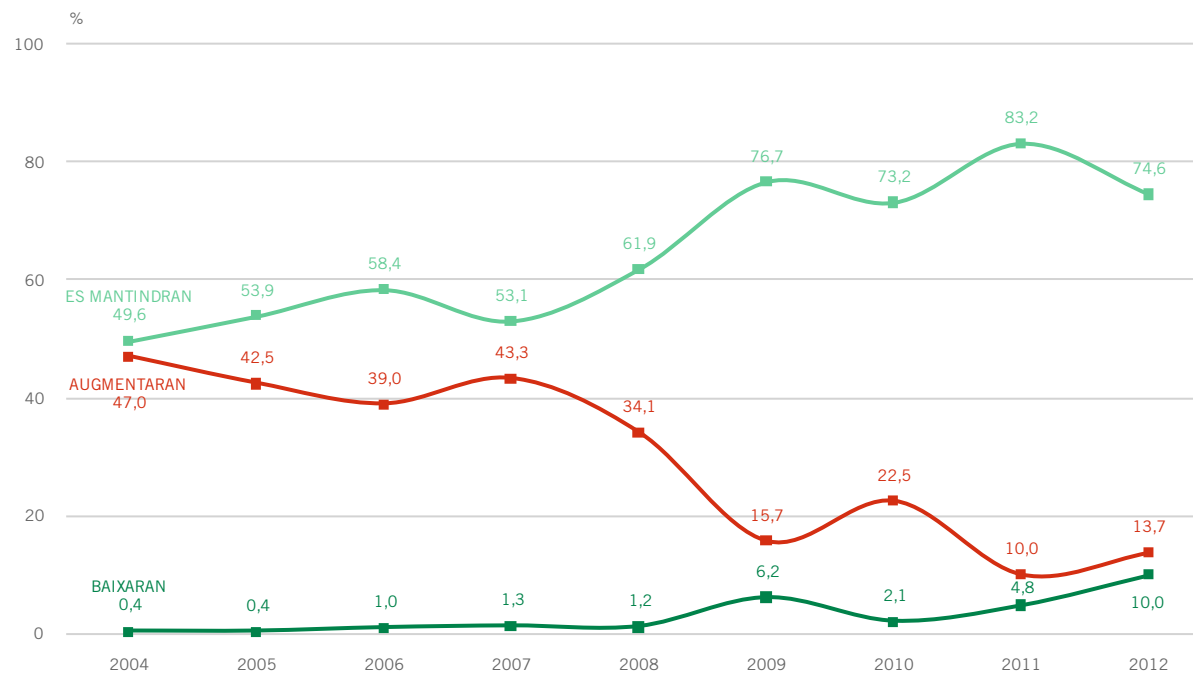


P16 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

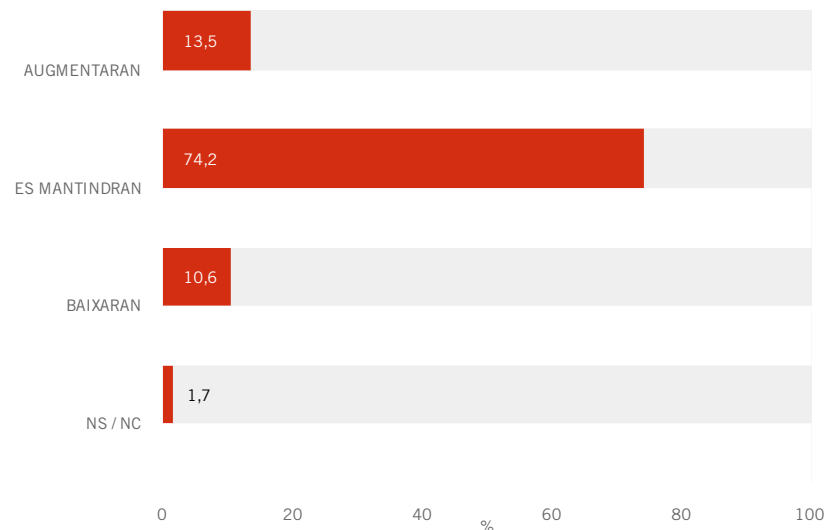
P17. EVOLUCIÓ DELS PREUS DE VENDA AL PÚBLIC EN UN FUTUR IMMEDIAT



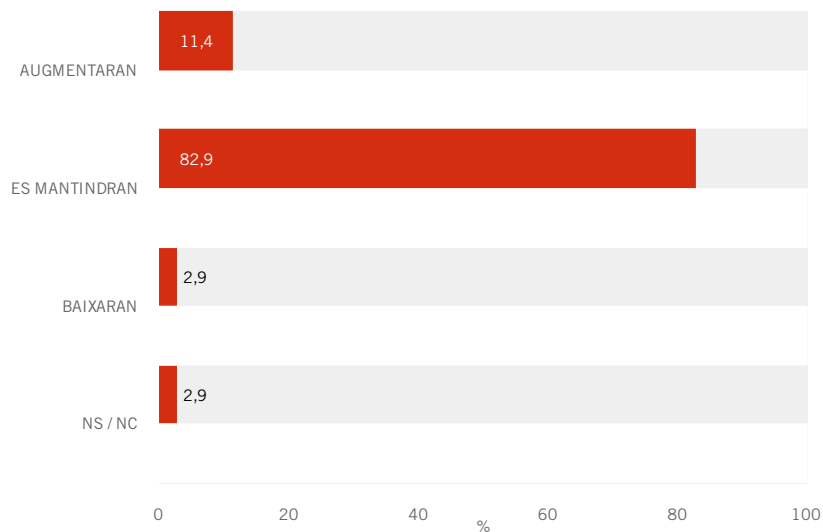
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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

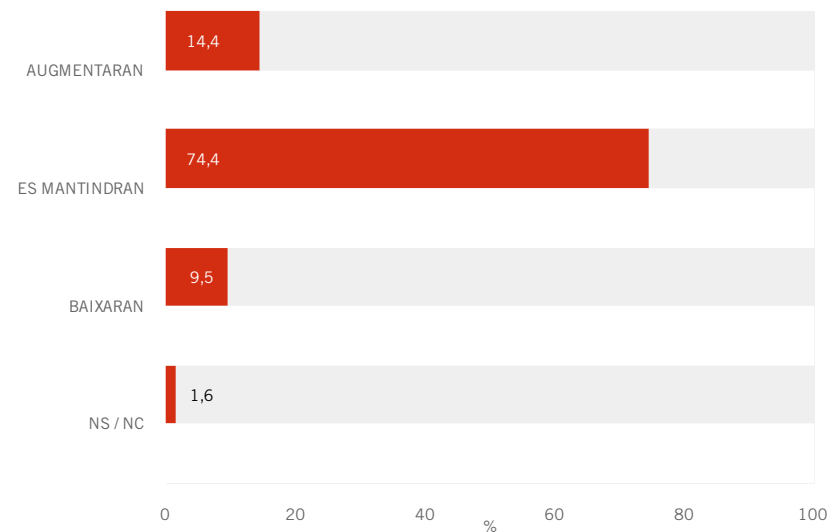
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS - BARS



P17 N 1000

660 Bars
35 Restaurants
305 Restaurants -Bars

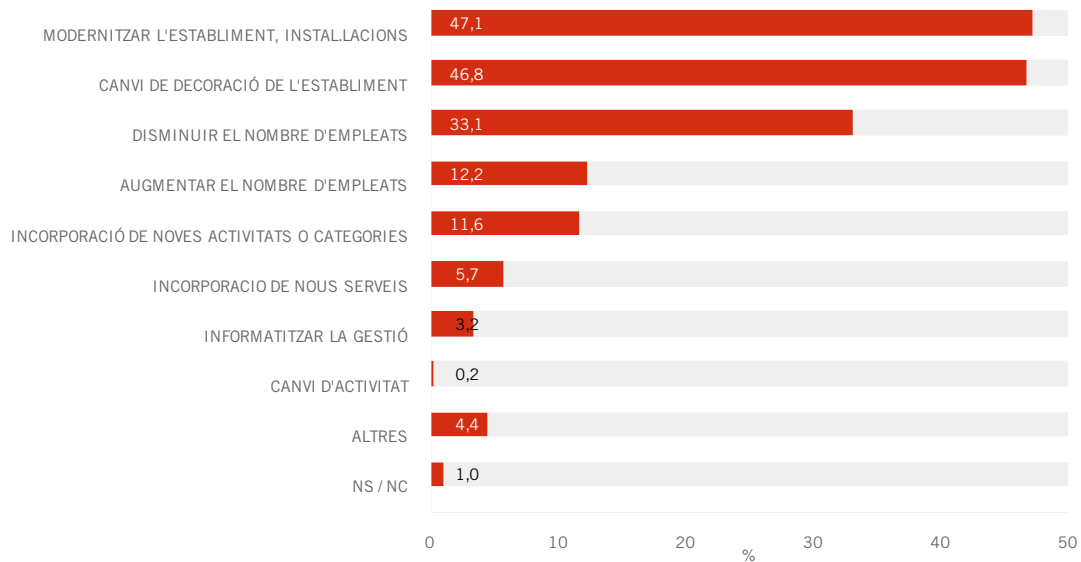
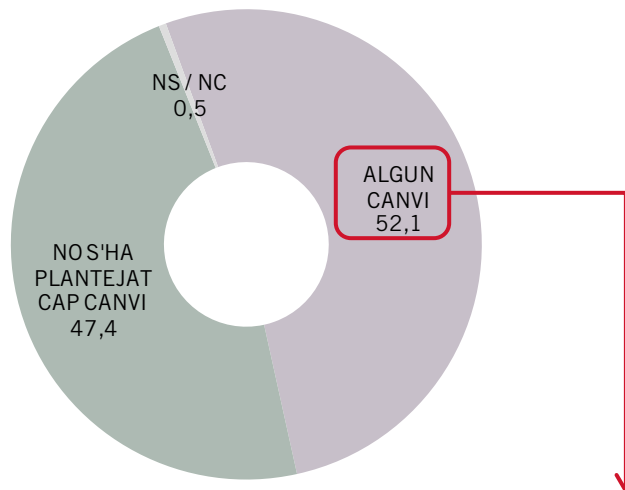
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P18. NEGOCIS QUE HAN FET CANVIS ELS DARRERS DOS ANYS

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
NO SHA PLANTEJAT CAP CANVI MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTAL·LACIONS	70,8	72,7	71,8	71,3	68,1	63,3	57,5	57,8	47,4
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	13,2	16,6	16,4	16,9	17,0	17,0	20,0	18,4	24,8
DISMINUIR EL NOMBRE D'EMPLEATS	10,6	11,0	13,4	13,6	13,9	14,5	19,4	18,1	24,6
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	5,7	3,7	2,8	3,3	6,5	11,7	12,8	15,1	17,4
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	4,6	5,0	4,1	2,6	4,2	3,8	4,2	4,1	6,4
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	3,1	1,5	1,4	1,0	1,8	2,5	3,9	3,8	6,1
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	2,5	1,8	2,1	1,7	1,7	2,4	2,3	4,5	3,0
CANVI D'ACTIVITAT	2,6	1,9	1,0	1,3	1,0	1,5	1,4	2,8	1,7
TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSAMENT	0,4	0,8	0,2	0,2	0,6	0,5	0,3	0,1	0,1
ALTRES	0,3	-	0,7	-	-	-	-	-	-
NS / NC	1,0	0,8	0,2	0,4	0,6	0,8	2,0	1,3	2,3
N	0,2	0,2	0,6	0,8	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5
	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

P18. CANVIS FETS ELS DARRERS DOS ANYS EN EL NEGOCI



P18 **B** Han fet algun canvi
N 526
R Suma de les tres respostes

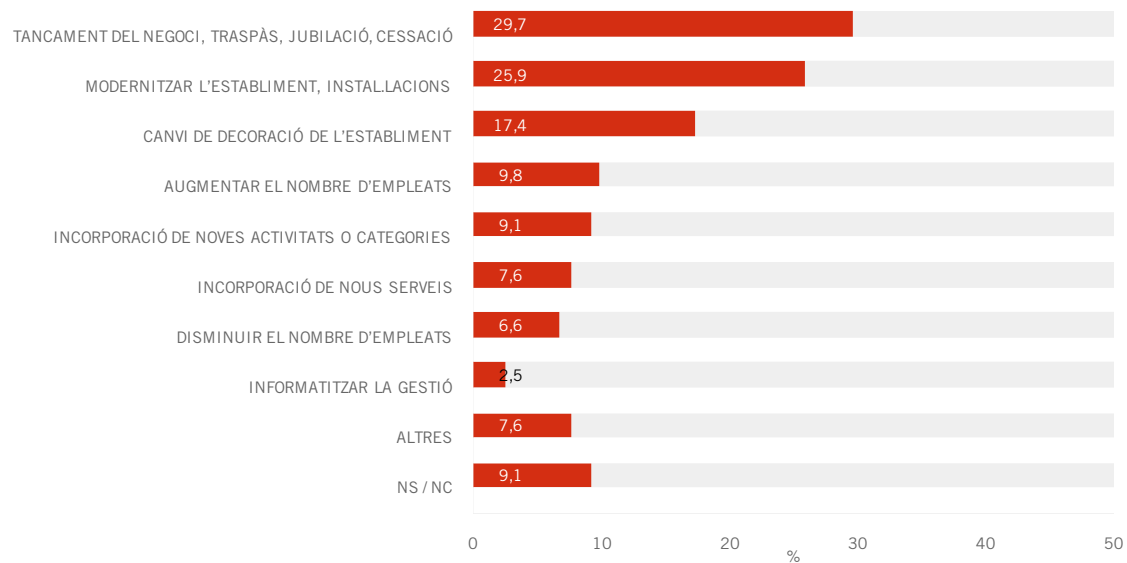
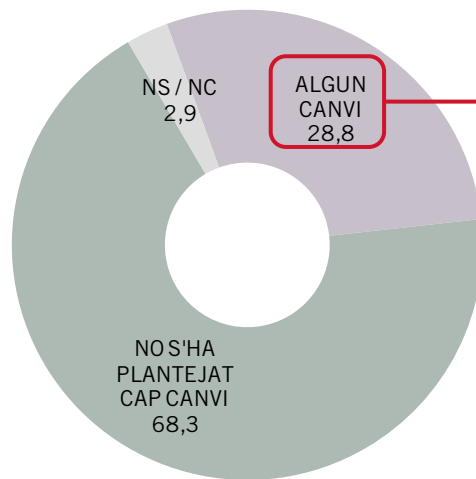
OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA

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

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
NO S'HA PLANTEJAT CAP CANVI TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSACIÓ	71,7	76,4	78,9	77,2	77,3	74,8	74,6	72,3	68,3
MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTAL·LACIONS	7,4	5,8	4,7	5,6	4,6	6,8	5,8	6,4	9,4
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	8,7	7,3	6,8	6,5	7,9	5,5	4,7	5,5	8,2
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	4,7	7,1	6,4	4,7	6,5	5,1	5,2	5,0	5,5
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	3,6	2,8	2,5	1,7	2,1	2,1	3,2	3,1	3,1
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	2,1	1,4	0,4	1,1	0,8	0,7	1,9	1,5	2,9
DISMINUIR EL NOMBRE D'EMPLEATS	1,5	1,4	1,6	0,9	0,7	1,2	1,4	2,1	2,4
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	0,3	0,5	0,6	0,6	0,6	2,4	1,8	2,5	2,1
CANVI D'ACTIVITAT	2,2	0,5	0,7	0,8	1,0	1,1	1,3	1,2	0,8
ALTRES	0,3	0,2	0,2	0,1	0,2	0,3	0,2	0,2	-
NS / NC	1,4	0,5	0,5	0,8	1,4	1,3	2,9	1,9	2,4
	1,1	1,3	1,6	3,2	1,4	2,9	2,0	3,4	2,9
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

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 317
R Suma de les tres respostes

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	2010	2011	2012
NEGOCI	INCREMENTARÀ	27,9	25,6	25,4	25,4	21,3	23,9	27,2	22,5	20,7
	DISMINUÏRÀ	19,7	20,9	19,7	24,1	33,1	26,6	27,5	33,4	35,3
	ES MANTINDRÀ	39,5	36,4	41,9	36,9	34,9	32,2	32,1	30,6	30,8
NOMBRE EMPLEATS	INCREMENTARÀ	11,3	6,3	7,0	6,9	5,6	7,4	8,4	5,9	7,0
	DISMINUÏRÀ	7,8	4,9	4,9	6,1	6,8	9,8	8,1	8,6	10,0
	ES MANTINDRÀ	77,3	86,2	86,0	84,6	86,3	80,3	81,0	81,5	80,0
PREUS	INCREMENTARAN	47,0	42,5	39,0	43,3	34,1	15,7	22,5	10,0	13,7
	DISMINUIRAN	0,4	0,4	1,0	1,3	1,2	6,2	2,1	4,8	10,0
	ES MANTINDRAN	49,6	53,9	58,4	53,1	61,9	76,7	73,2	83,2	74,6
	HAN FET ALGUN CANVI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS	29,0	27,1	27,6	27,9	31,6	36,7	42,3	41,9	52,1
	S'HAN PLANTEJAT FER ALGUN CANVI EL PROPER ANY	27,2	22,3	19,5	19,6	21,3	25,2	23,4	24,3	28,8

QÜESTIONARI



Entrevista Entrevistador Inspecció si

BON DIA / TARDA: EM DIC I COL·LABORO AMB * , EMPRESA D'ESTUDIS DE MERCAT I OPINIÓ. ESTEM REALITZANT UNA ENQUESTA SOBRE DIFERENTS ASPECTES DELS BARS I RESTAURANTS DE LA CIUTAT DE BARCELONA. LI AGRARIEM QUE EM CONTESTÉS UNES PREGUNTES. GRÀCIES PER LA SEVA COL·LABORACIÓ.

A.1. EN QUINA LENGUA VOL QUE LI FACI L'ENTREVISTA?
 Català.....1 (Utilitzeu qüestionari català)
 Castellà.....2 (utilitzeu qüestionari castellà)

A.2. DIA MES

A.3. HORA I MINUTS D'INICI DE L'ENQUESTA

QUOTES

Q1. SECTOR RESTAURACIÓ:

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

Q2. 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

Q4. GRAN BARRI (1-40)

48.8 NACIONALITAT PROPRIETARI:

- Espanya Altres (anoteu) NS NC

Propietari.....724 998 999

ACTIVITAT

1. EL SEU ESTABLIMENT QUIN HORARI FA? ESTABLIMENT QUIN HORARI FA? (Anoteu l'hora en els quadrets)

Mati Tarda
 Obert Tancat Obert Tancat

Dilluns

Dimarts

Dimercres

Dijous

Divendres

Dissabte

Diumenge

2. EL SEU ESTABLIMENT, QUINS MESOS DE L'ANY TÉ MÉS CLIENTS/IFA MÉS SERVEIS? (Anoteu dues respostes)

3. 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.....	98	98	98	98
NC.....	99	99	99	99

4. QUIN DIA DE LA SETMANA TÉ MÉS CLIENTS/SERVEIS? I EL SEGON? (Anoteu màxim dues respostes)

5. I QUIN DIA DE LA SETMANA TÉ MENYS CLIENTS/SERVEIS? I EL SEGON? (Anoteu màxim dues respostes)

	Més		Menys	
	1r	2n	1r	2n
Dilluns.....	01	01	01	01
Dimarts.....	02	02	02	02
Dimercres.....	03	03	03	03
Dijous.....	04	04	04	04
Divendres.....	05	05	05	05
Dissabte.....	06	06	06	06
Diumenge.....	07	07	07	07
NS.....	98	98	98	98
NC.....	99	99	99	99

6. EL SEU ESTABLIMENT EN QUINA FRANJA HORÀRIA TÉ MÉS CLIENTS/SERVEIS? (Llegiu possibilitats) (Només una resposta)

7. I EN QUINA FRANJA HORÀRIA TÉ MENYS CLIENTS/SERVEIS? (Llegiu possibilitats) (Només una resposta)

	Més	Menys
Abans de les 10 h.....	01	01
De 10:01 a 13:00 h.....	02	02
De 13:01 a 16:00 h.....	03	03
De 16:01 a 19:00 h.....	04	04
De 19:01 a 21:00 h.....	05	05
De 21:01 a 23:00 h.....	06	06
A partir de les 23:01 h.....	07	07
NS (no llegiu).....	98	98
NC (no llegiu).....	99	99

EVOLUCIÓ DEL NEGOCI

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

Gens satisfet.....	01
Poc satisfet.....	02
Normal (no llegiu).....	03
Bastant satisfet.....	04
Molt satisfet.....	05
NS (no llegiu).....	98
NC (no llegiu).....	99

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

Ha incrementat.....	01
Ha disminuït.....	02
Es manté igual (no llegiu).....	03
NS (no llegiu).....	98
NC (no llegiu).....	99

10. EN QUIN PERCENTATGE (%) ESTIMA AQUEST CREIXEMENT/ DISMINUCIÓ? (Anoteu el número en els quadrets)

	NS	NC
10.1 Percentatge de creixement <input type="text"/> <input type="text"/> %	98	99
10.2 Percentatge de disminució <input type="text"/> <input type="text"/> %	98	99

11. EN EL FUTUR QUINS FACTORS CREU QUE PODEN INFLUÏR POSITIVAMENT EN EL SEU ESTABLIMENT/NEGOCI? (Espontània, no suggeriu) (Anoteu la resposta amb el màxim de detall) (Màxim dues respostes)

Primer

Segon

12. I EN EL FUTUR QUINS FACTORS CREU QUE PODEN INFLUÏR NEGATIVAMENT EN EL SEU ESTABLIMENT/NEGOCI? (Espontània, no suggeriu) (Anoteu amb el màxim de detall) (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 econòmica.....	01	02	03	98	99
La situació econòmica general.....	01	02	03	98	99
L'evolució dels tipus d'interès.....	01	02	03	98	99
El factor climàtic.....	01	02	03	98	99
El turisme.....	01	02	03	98	99
La creació de noves àrees d'oci.....	01	02	03	98	99

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

Aumentarà.....	01
Es mantindrà igual.....	02
Disminuirà.....	03
NS (no llegiu).....	98
NC (no llegiu).....	99

15. PERQUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ/ES MANTINDRÀ IGUAL/DISMINUIRÀ? (Espontània, no suggeriu) (Anoteu resposta amb el màxim de detall) (Només una resposta)

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

Aumentarà.....	01
Es mantindrà igual.....	02
Disminuirà.....	03
NS (no llegiu).....	98
NC (no llegiu).....	99

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

Aumentaran.....	01
Es mantindran.....	02
Baixaran.....	03
NS (no llegiu).....	98
NC (no llegiu).....	99

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)

	Darrers 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 (anoteu).....	95	95
NS.....	98	98
NC.....	99	99

DADES DE L'ESTABLIMENT

20. ANY D'OBERTURA DE L'ESTABLIMENT (Mantenint-se la mateixa activitat i el mateix propietari) (Anoteu any en els quadrets i codifiqueu)

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
Entre 2005 i 2009.....	08
2010.....	09
NS.....	98
NC.....	99

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

Societat limitada (SL).....	01
Societat anònima (SA).....	02
Societat civil particular (SCP).....	03
Cooperativa.....	04
Altres (no llegiu).....	95
NS (no llegiu).....	98
NC (no llegiu).....	99

22. EL SEU NEGOCI ÉS UNA FRANQUÏCIA?

SI.....	01
No.....	02
NS.....	98
NC.....	99

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 FRANQUÏCIA? (Anoteu l'any en els quadrets)

NS.....9998
 NC.....9999

26. AQUEST ESTABLIMENT ESTÀ associat (Gremis, Associacions de Veïns, Associacions de Comerciants, Etc Comercial)?

Si 01
No 02
NS 99
NC 99 (nueu o p29)

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

_____ | | |
_____ | | |

28. I EM PODRIA DIR QUINES ACTUACIONS HA PÈT AQUESTES ASSOCIACIONS PER AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ? (Espontàni, no suggerit) (Anoteu la resposta amb el màxim de detalls) (Màxim dues respostes)

_____ | | |
_____ | | |

29. (PER A TOTIHO) EL GREMÍ DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA OPERA DIFERENTS SERVEIS ALS RESTAURANTS I BARS DE LA CIUTAT. CONEIX ALGUN D'AQUESTS SERVEIS? ALGUN ALTRE? (Espontàni, no suggerit) (Anoteu la resposta amb el màxim de detalls) (Màxim dues respostes)

_____ | | |
_____ | | |

LOCAL DE L'ESTABLIMENT

30. SITUACIÓ D'ESTABLIMENT:

Restaurant/Sar/Cafeteria aïllat al camer 01
Altres 99 (nóteu)
NS 99
NC 99

31. EM PODRIA DIR QUINA ÉS LA SUPERFÍCIE DE LA SALAT? (Anoteu els m2 en els quadrats)

_____ | | | | | m2 NS 9999
NC 9999
No en té 9997

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

_____ | | | | | m2 NS 9999
NC 9999
No en té 9997

33. QUIN ÉS EL RÈGIM DE TENENÇA DEL LOCAL (Llegiu possibilitats):

Lloguer 01
Propietat 02
Concessió Ajuntament 03 (nueu o 35)
Altres (no llegiu) 99 (nóteu)
NS (no llegiu) 99
NC (no llegiu) 99

34. QUIN TIPUS DE CONTRACTE TÈT ÉS UN CONTRACTE ANTERIOR O POSTERIOR AL 9 DE MAIG DE 1995?

És un contracte anterior al 9 de maig del 1995 01
És un contracte posterior al 9 de maig del 1995 02
NS 99
NC 99

SERVEIS

35. EL SEU ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARJETES?

Si No NS NC
Pagament amb tarjetes: 01 02 99 99 (nueu o 37)

36. QUIN PERCENTATGE SOBRE EL TOTAL DE COBRAMENT VA REPRESENTAR EL PAGAMENT AMB TARJETES EL DARRER MES? (ANOTEU EL % EN ELS QUADRETS)

_____ | | | % NS 999
NC 999

37. LA GESTIÓ ESTABLIMENT ÉS INFORMATITZADA I LA DELS SERVEIS DE BAR/RESTAURANT?

Completament Parcialment
Si 01 02
No 02 02
NS 99 99
NC 99 99

38. EM PODRIA DIR EL PREU D'UN CAPET I D'UNA CERVESA? I D'UNA RÈPISSET I D'UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE? (Anoteu el preu en els quadrats)

NS 999
NC 999
No en té 997

NS 999
NC 999
No en té 997

NS 999
NC 999
No en té 997

NS 9999
NC 9999
No en té 9997

39. PODRIA DIMME QUANTS COBERTS (MÈNJAMS) SERVEIXEN UN DIA LABORABLE (MITJANA)? (Anoteu el número en els quadrats)

_____ | | | | | menjars

40. EL SEU ESTABLIMENT TÉ VALS-MENJAR (XICS RESTAURANT)?

Si 01
No 02
NS 99
NC 99 (nueu o 43)

41. (Mostreu targeta 3) QUIN O QUINS D'AQUESTS? (Llegiu possibilitats) (Multiresposta)

Ticket-restaurant 01
Soderho 02
Cheque-gourmet 03
Buenmanu 04
Credrestaurant 05
Altres (no llegiu) 99 (nóteu)
NS (no llegiu) 99
NC (no llegiu) 99

42. QUINA COMISSIÓ PAGAT? (Anoteu el % en els quadrats)

_____ | | | %

No paga comissió 997
NS 999
NC 999

43. ABONA ALGUNA QUANTITAT EN CONCEPTE DE DRETS D'AUTOR A L'AGEDI (Asociación de Gestión de Derechos Intelectuales) O A LA SGAE (Sociedad General de Autores y Editores)?

Si 01
No 02
NS 99
NC 99

PERSONAL

44. QUIN ÉS EL NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN AQUEST ESTABLIMENT? (Anoteu el nombre en els quadrats)

_____ | | | NS 999
NC 999

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

INTA F2 F3 F4 F5 F6
45.1 CÀRRREC
Propietari 01 01 01 01 01
Encarregat 02 02 02 02 02
Empleat 03 03 03 03 03

45.2 SEXE
Home 01 01 01 01 01
Dona 02 02 02 02 02

45.3 EDAT

16 a 24 anys 01 01 01 01 01
25 a 34 anys 02 02 02 02 02
35 a 44 anys 03 03 03 03 03
45 a 54 anys 04 04 04 04 04
55 a 64 anys 05 05 05 05 05
65 i més anys 06 06 06 06 06
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

45.4 NIVELL D'ESTUDIS

Primaris 01 01 01 01 01
Primaris 02 02 02 02 02
Secundaris 03 03 03 03 03
Secund. Profes. 04 04 04 04 04
Universitaris 05 05 05 05 05
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

45.5 TREBALLA A TEMPS COMPLET

Si 01 01 01 01 01
No 02 02 02 02 02

45.6 HA PÈT CURSOS DE FORMACIÓ EN ELS ÚLTIMS DOS ANYS

Si 01 01 01 01 01
No 02 02 02 02 02
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

45.7 RESPECTE AL CATALÀ (Multiresposta)

No l'entén 01 01 01 01 01
L'entén 02 02 02 02 02
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

No el parla 01 01 01 01 01
El parla 02 02 02 02 02
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

No l'escric 01 01 01 01 01
L'escric 02 02 02 02 02
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

45.8 NACIONALITAT:

	Espanola	Altres (nóteu)	NS	NC
Entrevistat	724		999	999
F2	724		999	999
F3	724		999	999
F4	724		999	999
F5	724		999	999
F6	724		999	999

RÈTOL: NOM DE L'ENTREVISTAT:

ADREÇA: NÚM: TELÈFON:

ENTREVISTADOR:

Moltes gràcies per la seva amabilitat a l'hora de respondre l'entrevista.

A4. HORA I MINUTS DE FINALITZACIÓ DE L'ENQUESTA

| | | | | |

45.1 CÀRRREC

Encarregat 02 02 02 02 02
Empleat 03 03 03 03 03

45.2 SEXE

Home 01 01 01 01 01
Dona 02 02 02 02 02

45.3 EDAT

16 a 24 anys 01 01 01 01 01
25 a 34 anys 02 02 02 02 02
35 a 44 anys 03 03 03 03 03
45 a 54 anys 04 04 04 04 04
55 a 64 anys 05 05 05 05 05
65 i més anys 06 06 06 06 06
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

45.4 NIVELL D'ESTUDIS ACABATS

Primaris 01 01 01 01 01
Primaris 02 02 02 02 02
Secundaris 03 03 03 03 03
Secund. Prof. 04 04 04 04 04
Universitaris 05 05 05 05 05
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

45.5 TREBALLA A TEMPS COMPLET

Si 01 01 01 01 01
No 02 02 02 02 02

45.6 HA PÈT CURSOS DE FORMACIÓ EN ELS ÚLTIMS DOS ANYS

Si 01 01 01 01 01
No 02 02 02 02 02
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

45.7 RESPECTE AL CATALÀ:

No l'entén 01 01 01 01 01
L'entén 02 02 02 02 02
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

No el parla 01 01 01 01 01
El parla 02 02 02 02 02
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

No l'escric 01 01 01 01 01
L'escric 02 02 02 02 02
NS 99 99 99 99 99
NC 99 99 99 99 99

45.8 NACIONALITAT:

	Espanola	Altres (nóteu)	NS	NC
F7	724		999	999
F8	724		999	999
F9	724		999	999
F10	724		999	999
F+10	724		999	999

QUESTIONS PER OBSERVAR**46. PLACA BLAVA AMB LLETRA BLANCA:**

- B 01
- M 02
- NB 03
- No/no es veu 04

47. TIPUS DE CUINA:

- Cuina separada 01
- Cuina a la barra 02
- Plancha, fogonets, microones 03
- No tenen res 04

48. MENJADOR:

- Sala separada (Uc exclouïu) 01
- En el mateix espai de la barra 02
- No en té 03

49. FAST FOOD:

- Sí 01
- No 02

50. MÈTODS (Anotau el nom sencer i codifiqueu):

-
-
- Bar 01
 - Bar restaurant 02
 - Restaurant 03
 - Snack, Snack-bar 04
 - Cafeteria 05
 - Bar-bodega, bodega 06
 - Altres 07

OBSERVACIONS:

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