

# Enquesta Activitat del Sector de la Restauració a Barcelona

**Presentació de Resultats**

**Any 2016**



Enquesta Activitat del Sector de la Restauració de Barcelona – Any 2016  
Presentació de Resultats

Registre d'Enquestes i Estudis d'Opinió r16010

## ENQUESTA ACTIVITAT DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ A BARCELONA

ANY 2016

Departament d'Estudis d'Opinió  
**Gabinet Tècnic de Programació**

C/ Avinyó, 32, 2a planta  
Tel. 934 027 918  
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 electrònica, mecànica, per fotocòpia, de gravació o altres, sense el permís del propietari del copyright.



# ÍNDIX

---

- 003 FITXA TÈCNICA
- 005 PRESENTACIÓ
- 006 RESUM DE RESULTATS
- 009 ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
  - 009 Les característiques
  - 038 El volum d'activitat i els horaris
  - 062 Els serveis
  - 080 El personal
  - 102 Opinió sobre el negoci i la conjuntura



## FITXA TÈCNICA

---

### ÀMBIT

Municipi de Barcelona.

### UNIVERS

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

### GRANDÀRIA DE LA MOSTRA

334 entrevistes

### METODOLOGIA

Entrevista personal realitzada amb suport informàtic (sistema CAPI) al propietari o responsable de l'establiment de restauració.

### PROCEDIMENT DE MOSTREIG

Mostreig aleatori estratificat. Els estrats s'han format per l'encreuament dels deu districtes municipals amb el tipus

d'establiment (bars, restaurants). S'han aplicat quotes per a cadascun dels estrats calculades segons dades internes de l'Ajuntament de Barcelona. La selecció d'establiments s'ha fet amb rutes aleatòries.

### AFIXACIÓ

Proporcional.

### PONDERACIÓ

No és procedent.

### ERROR MOSTRAL

Per a un nivell de confiança del 95,5% ( $2\sigma$ ), i  $P = Q$ , l'error és de  $\pm 5,3\%$  per al conjunt de la mostra.

### DATA DE REALITZACIÓ

Del 15 de novembre al 13 de desembre de 2016.

EMPRESA DE TREBALL DE CAMP  
GESOP



## DISTRIBUCIÓ DE LA MOSTRA

	Ciutat Vella	Eixample	Sants - Montjuïc	Les Corts	Sarrià - Sant Gervasi	Gràcia	Horta - Guinardó	Nou Barris	Sant Andreu	Sant Martí	Total
<b>BARS</b>	29	50	25	9	17	18	16	17	16	33	(230)
<b>RESTAURANTS</b>	4	7	4	2	2	1	1	0	1	1	(23)
<b>RESTAURANTS-BARS</b>	14	24	5	5	8	6	2	3	4	10	(81)
<b>TOTAL</b>	47	81	34	16	27	25	19	20	21	44	334



# PRESENTACIÓ

---

Des de 2004 es realitza cada any un estudi sobre el sector de la Restauració a la ciutat de 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.

El present informe presenta els resultats de les entrevistes realitzades als responsables dels establiments de restauració el 2016. En total són 334 entrevistes repartides entre el 15 de novembre i el 13 de desembre de 2016.

Dels establiments visitats, el 68,9% són bars, el 6,9% restaurants i el 24,3% bars-restaurants. El 61,8% es concentra als districtes de l'Eixample, Ciutat Vella, Sant Martí, Sants- Montjuïc.



## RESUM DE RESULTATS

### Les característiques dels establiments de restauració

El 71,3% dels establiments són societats civils particulars (el 2015 eren el 77,7%) i el 24,3% són societats limitades, més pròpies de restaurants.

La mitjana d'antiguitat del negoci, sense canvi d'activitat ni propietat, se situa a l'entorn d'11 anys; gairebé la meitat dels establiments són relativament nous (oberts entre 2010 i 2016).

El 83,5% són locals de lloguer i el 13,8% de propietat. El preu del lloguer se situa a 1.322 euros (mitjana).

La mitjana de la superfície total de l'establiment és 83,5 m<sup>2</sup>. La mitjana de la sala és de 52 m<sup>2</sup> (71 m<sup>2</sup> el 2013). El 57,8% dels establiments tenen terrassa amb una superfície mitjana de 8,2 m<sup>2</sup>.

El 2016 es detecten el 3,3% d'establiments franquiciats. Solen ser cafeteries i establiments de menjar ràpid.

El grau d'associacionisme dels establiments del sector de la restauració se situa en el 29,9% i el 45,0% dels associats pertany al gremi de restauració. Les

actuacions de les entitats són actes socials, assessoria i gestoria, promocions i publicitat, informació, decoració de nadal i formació.

El 2016 es detecta una menor informatització pel que fa als serveis (27,8%) i sobretot pel que fa a la gestió comptable (57,8%). Els bars són els menys informatitzats, tot i que han millorat bastant en aquest aspecte.

### Volum d'activitat i horaris

En el sector de la restauració els mesos de més feina són juliol (sobretot), agost, juny i desembre. Els dies més concorreguts són dissabte i divendres.

Darrerament els establiments oberts els set dies de la setmana sumen el 47,0% (el 2015 el 52,4%).

El 71,3% dels establiments obren de dilluns a divendres per esmorzar, el 97,9% per dinar i el 84,1% per sopar.

La mitjana d'hores d'obertura a la setmana és de 82:51 hores (el 2013 era 87:46 h) i 12:55 hores diàries.

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

30,5%

OPINEN QUE EL SEU NEGOCI DE RESTAURACIÓ  
AUGMENTARÀ EN ELS DOS PROPERES ANYS

41,3%

### Els serveis

Cada vegada és més habitual que un client pugui pagar l'import de la seva consumició amb targeta (72,5% dels establiments de restauració) i pràcticament a tots els restaurants (95,7%). El pagament amb targeta suposa el 30,0% del volum de facturació.

En el 31,1% dels establiments de restauració es pot pagar amb mòbil.

### Evolució dels preus

Un cafè costa actualment 1,14 euros (mitjana). El preu d'una cervesa és 1,69 euros i d'un refresc 1,72 euros.

El preu dels menús és de 10,05 euros de mitjana. Un dia laborable se serveixen 32 coberts (el 2014 se servien 26-27 coberts).

El 27,2% dels establiments disposa de xecs – restaurants.

El 43,1% dels establiments diuen pagar una comissió en concepte de drets d'autors.



## RESUM DE RESULTATS

### Personal

El 2016, del total de persones que treballen al sector de la restauració, el 52,0% treballa en bars, el 31,8% en bars-restaurants i el 16,1% en restaurants. La mitjana per establiment (amb un màxim de 10 treballadors) és 2,9 treballadors i en el cas concret dels restaurants de 5,3 treballadors.

Del total de treballadors, el 55,1% són empleats, el 29,9% propietaris del negoci i el 15,0% encarregats.

En aquest sector hi treballen més homes que dones, la major part té entre 25 i 44 anys i estudis obligatoris o secundaris generals. En relació al domini del català, segons els responsables de l'establiment, el 73,5% l'entén i el 54,3% el parla.

El 53,0% del personal és de nacionalitat espanyola (el 2014 era el 66,2%), el 4,6% europea (sobretot italiana) i el 35,8% altres nacionalitats (sobretot xinesa i pakistanesa).

### Opinió sobre la marxa del negoci

**El 2016 el nivell d'insatisfacció en relació a la marxa del negoci disminueix fins a situar-se al 41,3%** (el 2013 era el 69,6%).

El 30,5% dels responsables manifesten que el volum del seu negoci ha augmentat (el 2015 era el 17,3%) i amb un percentatge de creixement del 18,3%. El 39,2% expressa que el volum del seu negoci ha disminuït i les pèrdues estimades són del 32,2%.

El 71,9% dels responsables pensen que la crisi econòmica, social i política dificulta la marxa del seu negoci i també el tipus d'interès (52,4%). Ara bé, per remuntar el negoci creuen en el turisme (72,2%), el factor climàtic (56,3%), la creació d'àrees d'oci (51,5%) i les accions de l'Ajuntament en promoció econòmica (31,7%).

Quan són espontanis, afegeixen com a factors negatius l'increment de la competència, els problemes propis, la manca de clients, els problemes de la zona on està situat l'establiment (sobretot en el cas de Ciutat Vella i Sant Martí), la llei antitabac i el canvi d'hàbits de la gent. Els factors que creuen que poden influir positivament són l'ampliació del negoci, la professionalitat, les intervencions municipals, el turisme, la reducció dels impostos i la millora del poder adquisitiu, entre altres.

### Opinió sobre el futur del negoci

No existeix una única opinió sobre quin serà el futur del sector, ja que el 41,3% dels responsables es mostren optimistes (sobretot els restaurants), el 33,8% pensen que es mantindrà i el 13,8% es mostren pessimistes (el 2014 era el 21,0%).

Les esperances es concentren bàsicament en la millora de la situació econòmica general (el 51,4% dels optimistes). També confien en l'esforç i la seva professionalitat (15,9%) i en l'augment de clientela, entre altres.

Es preveu una certa estabilitat de la plantilla (75,4%), tot i que cal tenir en compte que el 17,4% diu que augmentarà. També pensen que es mantindran els preus (70,4%), però el 24,3% pensa que augmentaran.

El 53,9% dels responsables diuen que han realitzat algun canvi en el negoci els dos darrers anys.

En un futur proper el 37,1% preveu canvis en el seu negoci i el 12,5% pensa en el seu tancament.





## SIGLES

**B**

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

**N**

**Número de respostes.** 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



# 01

## Els establiments de restauració

### Les característiques



## LES CARACTERÍSTIQUES

Del total d'establiments de restauració de Barcelona preguntats, el 68,9% són bars, el 6,9% restaurants i el 24,3% bars-restaurants. El 61,8% es concentra als districtes de l'Eixample, Ciutat Vella, Sant Martí i Sants- Montjuïc. El 20,1% dels establiments són propietat de persones de Bangla Desh, Índia, Pakistan, Xina i Marroc.

En base al rètol de la porta, dins la categoria de 'bars' hi entra el bar – cerveseria (35,3% dels casos), la cafeteria (15,0%), el menjar ràpid (12,9%) i la gelateria amb sala amb taules i cadires (3,6%).

En relació a la placa blava identificativa (B, R i RB) i que ha d'estar situada en un lloc visible, en la meitat dels establiments es detecta.

La mitjana d'**antiguitat** dels establiments de restauració, sense canvi d'activitat ni de propietat, se situa a l'entorn dels 11 anys (el 2015 era 10 anys). Gairebé la meitat dels establiments són relativament nous, ja que han obert entre el 2010 i el 2016 (el 2014 era el 43,7%). A més, el 22,5% van obrir entre el 2000 i el 2009 i el 27,9% abans del 2000.

El 71,3% dels negocis visitats són **societats** civils particulars (el 2015 era el 77,7%); el 24,3% societats limitades (més pròpies de restaurants) i el 2,4% societats anònimes.

El 2016 el sector de la restauració té el 3,3% d'establiments **franquiciats**. Es tracta de cafeteries com Bracafé, Club del Cafè Novell, Panchito, 100 Montaditos. També Domino's Pizza i Kurz & Gut.

**Associacionisme:** El 29,9% dels establiments del sector de restauració estan associats (+11,5 punts que 2015). Prop de la meitat dels associats pertany al Gremi de Restauració de Barcelona (el 2013 eren dos terços). Els serveis que acostumen a oferir les associacions són actes socials, assessorament i consultoria, promocions i publicitat, informació, decoració nadalenca i formació.

**Aspectes físics:** El 98,5% són establiments aïllats al carrer. La mitjana de la superfície total dels establiments de restauració és 83,5 m<sup>2</sup>. La mitjana de la superfície de la sala és de 52 m<sup>2</sup> (el 2013 era més gran amb 71,2 m<sup>2</sup> de mitjana). Concretament, 85 m<sup>2</sup> en el cas dels restaurants (el 2013 era 115m<sup>2</sup>), 67 m<sup>2</sup> quan es tracta de restaurants – bars (el 2013 era 91,4 m<sup>2</sup>) i 44 m<sup>2</sup> en el cas dels bars (el 2013 era 59 m<sup>2</sup>).

El 57,9% dels establiments tenen terrassa (el 2013 el 47,6%). La seva superfície mitjana és de 8 m<sup>2</sup> (el 2014 era de 8,9 m<sup>2</sup> i el 2013 de 9,9 m<sup>2</sup>).

Els restaurants (95,7%) i bars-restaurants (90,1%) solen tenir la cuina separada de la sala. Els bars

poden tenir planxa, fogonets i microones (40,0%), cuina a la barra (10,0%), cuina separada (38,3%) o cap d'aquests serveis.

En els establiments de restauració s'observa que el 74,3% té el menjador a la barra (situació més pròpia dels bars) i el 19,5% té una sala separada d'ús exclusiu. Els restaurants i bars – restaurants tenen les dues modalitats.

**Règim de tinença del local:** El lloguer és el règim de tinença de local predominant (83,5%, -3,5 punts respecte a 2015). Els locals de propietat suposen el 13,8% del total.

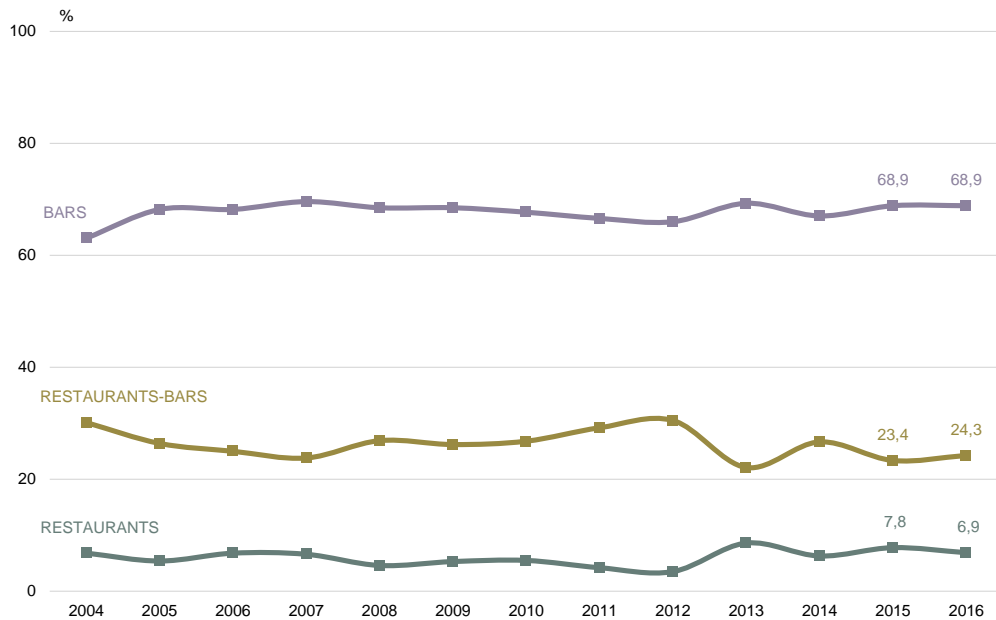
El 2016, el preu de lloguer (mitjana) dels establiments de restauració se situa a 1.322 euros mensuals (el 2015 eren 1.127 euros al mes). A Ciutat Vella es duplica aquesta quantitat i a Les Corts i horta – Guinardó no arriba a 850 euros. Nota: Cal tenir present, que hi ha una gran diversitat de lloguers dins d'un mateix districte i que només s'ha fet referència a la mitjana.

**Informatització:** Respecte a la gestió dels establiments de restauració, el 57,8% la té informatitzada (el 2015 era el 64,8%). El 27,8% té els serveis informatitzats. Els establiments més informatitzats són els restaurants.



## TIPUS D'ESTABLIMENT

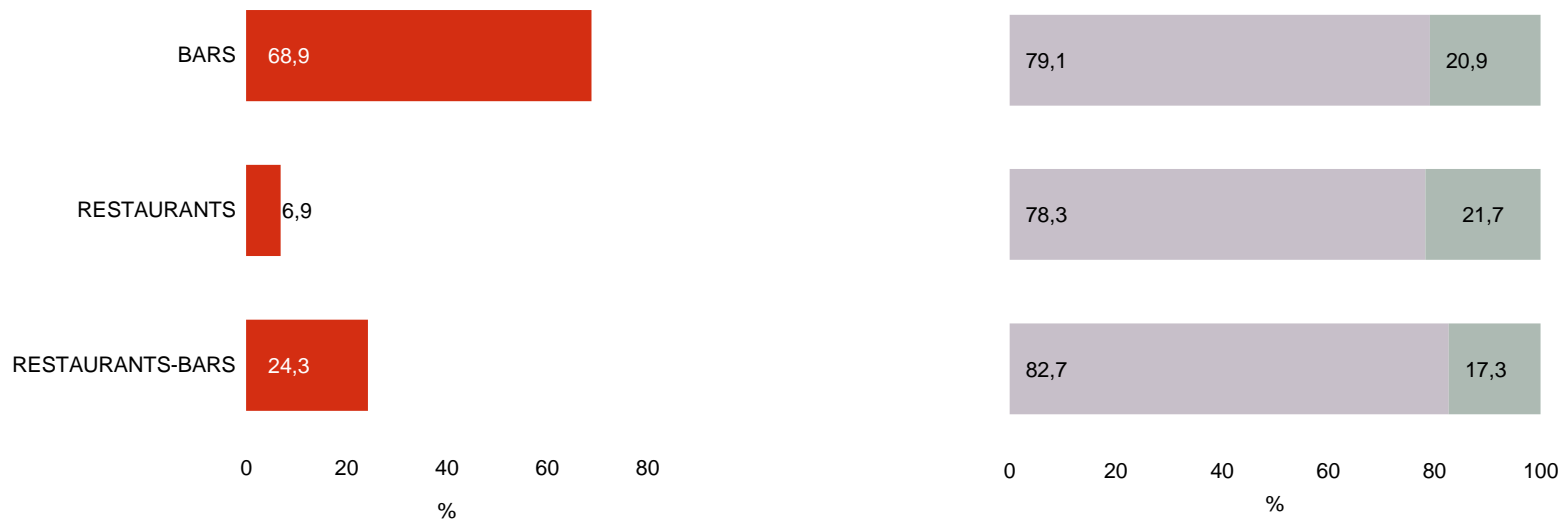
## LES CARACTERÍSTIQUES





## TIPUS D'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES





## TIPUS D'ESTABLIMENT PER DISTRICTE

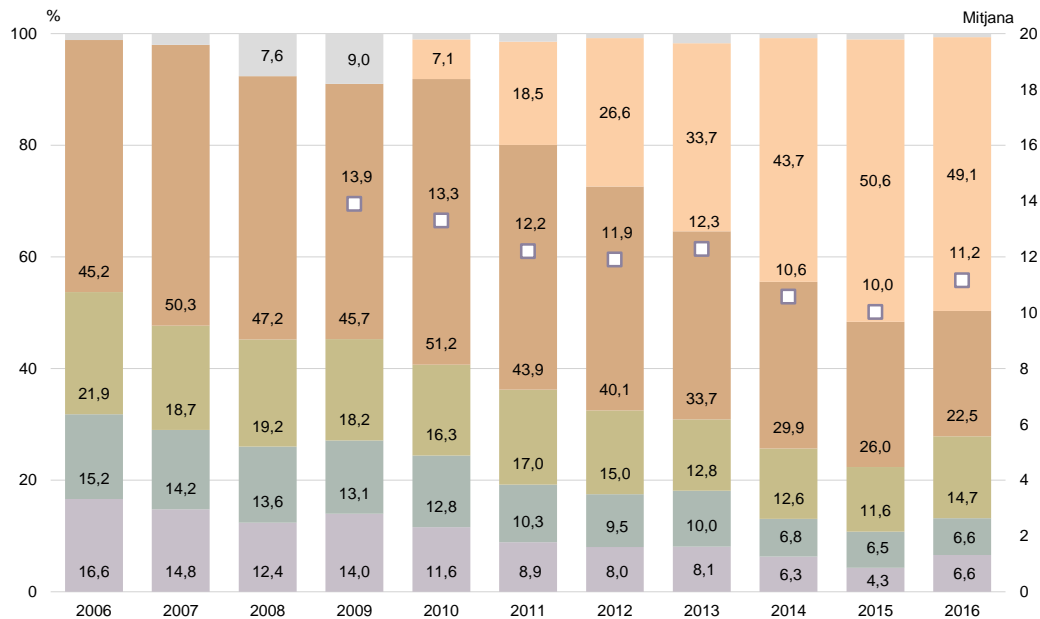
## LES CARACTERÍSTIQUES

						SECTOR RESTAURACIÓ		
	2012	2013	2014	2015	2016	Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
CIUTAT VELLA	14,2	14,0	14,1	14,1	14,1	12,6	17,4	17,3
EIXAMPLE	23,1	24,4	24,4	24,3	24,3	21,7	30,4	29,6
SANTS - MONTJUÍC	10,2	10,4	10,0	10,2	10,2	10,9	17,4	6,2
LES CORTS	5,0	4,7	4,9	4,8	4,8	3,9	8,7	6,2
SARRIÀ - SANT GERVASI	8,9	8,2	8,1	8,1	8,1	7,4	8,7	9,9
GRÀCIA	7,9	7,4	7,4	7,5	7,5	7,8	4,3	7,4
HORTA - GUINARDÓ	6,0	5,7	5,8	5,7	5,7	7,0	4,3	2,5
NOU BARRIS	6,5	5,9	5,9	6,0	6,0	7,4	0,0	3,7
SANT ANDREU	6,1	6,3	6,3	6,3	6,3	7,0	4,3	4,9
SANT MARTÍ	12,1	13,0	13,2	13,2	13,2	14,3	4,3	12,3
N	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)	(230)	(23)	(81)



## ANY D'OBERTURA

## LES CARACTERÍSTIQUES



P21

Quin és l'any d'obertura de l'establiment mantenint-se la mateixa activitat i el mateix propietari?

N 334

Abans de 1979  
Entre 1980 i 1989  
Entre 1990 i 1999

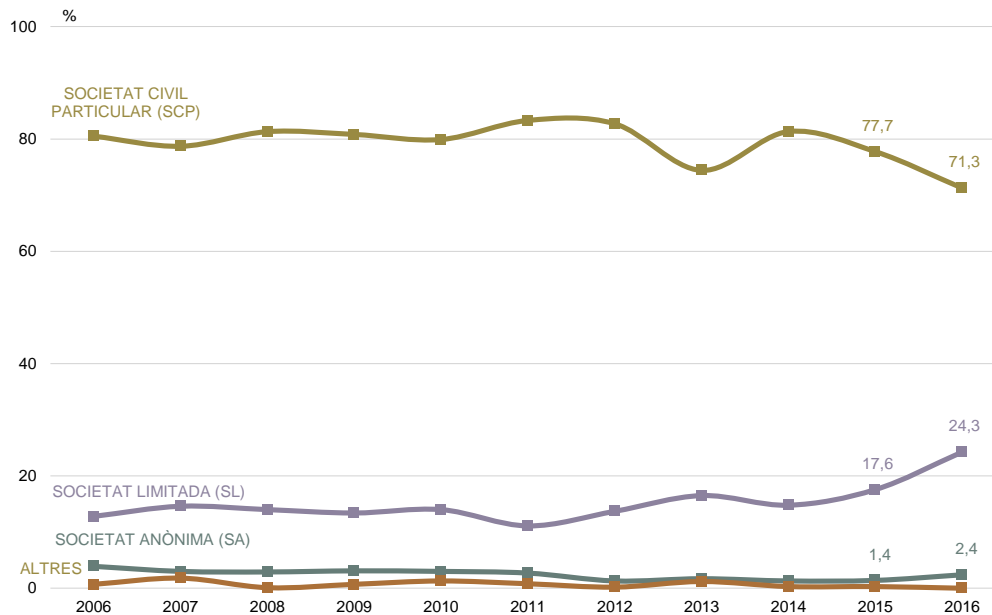
Entre 2000 i 2009  
Entre 2010 i 2016  
NS / NC

Mitjana



## RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI

## LES CARACTERÍSTIQUES

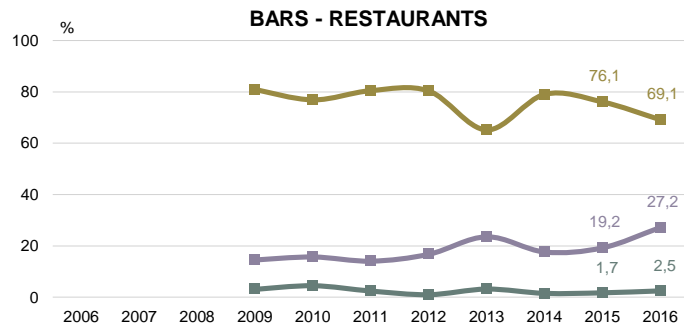
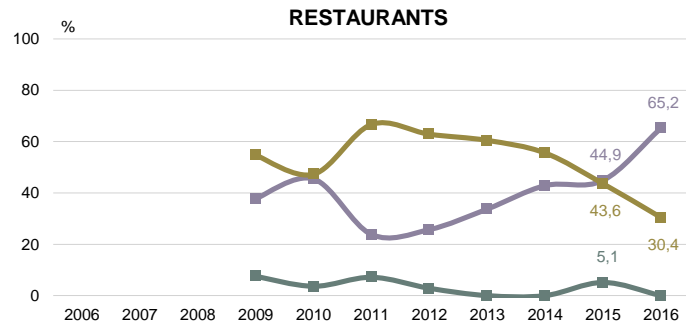
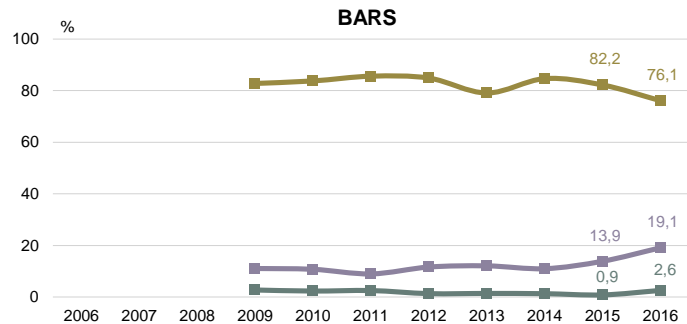






## RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES



P22 Quin és el règim jurídic del seu negoci?

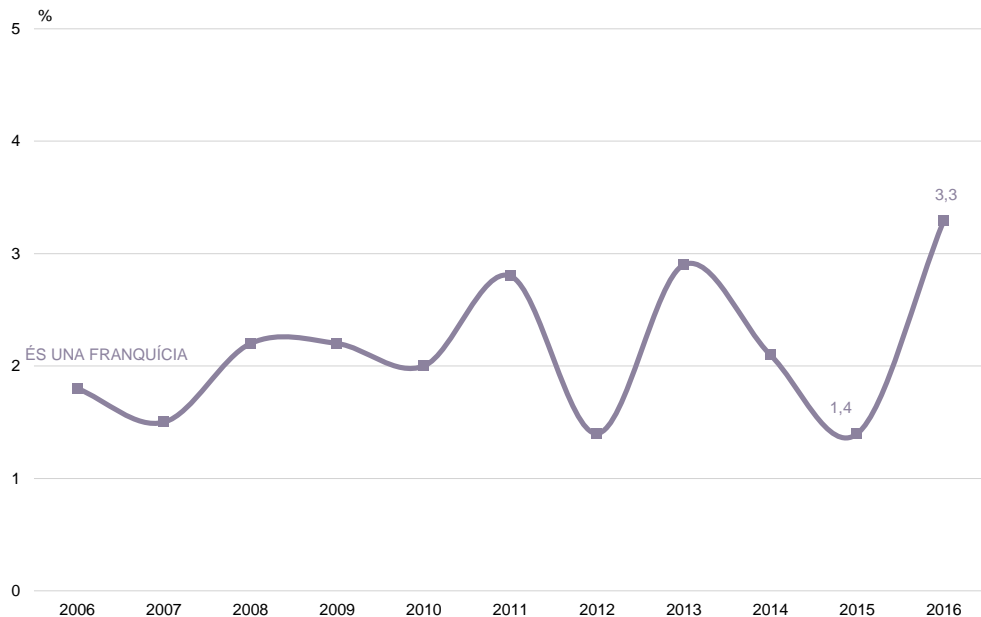
N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Societat Civil Particular (SCP)  
■ Societat Limitada (SL)  
■ Societat Anònima (SA)



## EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA

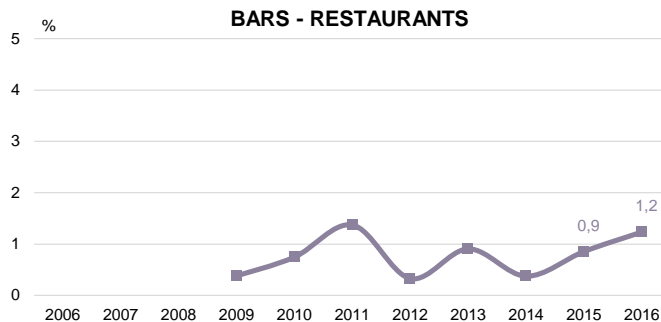
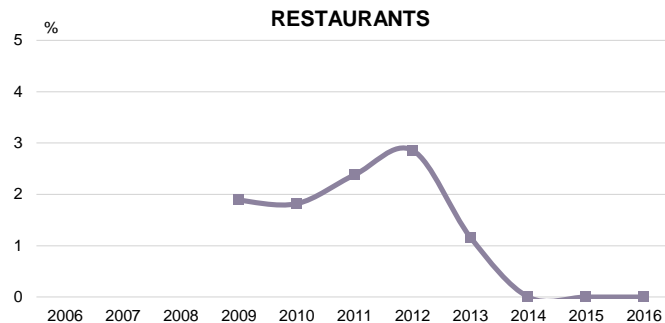
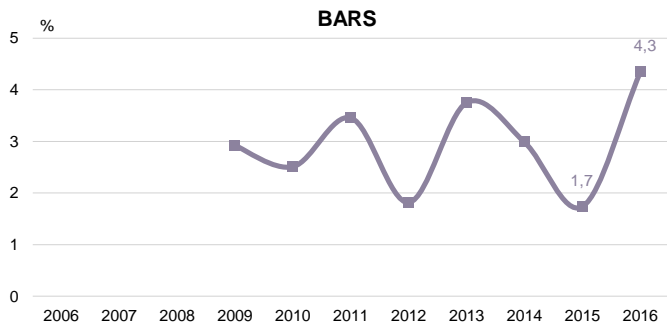
## LES CARACTERÍSTIQUES





## EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

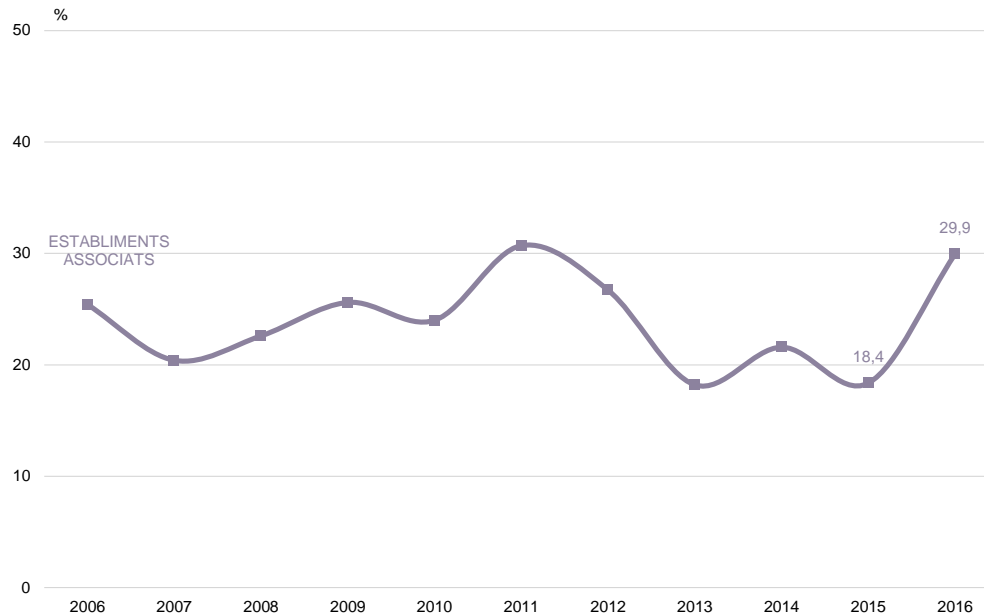
## LES CARACTERÍSTIQUES





## PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS

LES CARACTERÍSTIQUES



P27

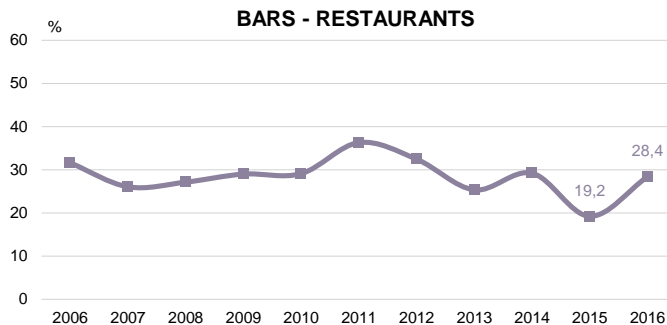
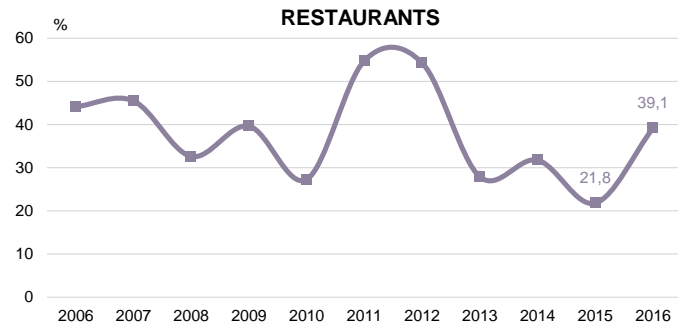
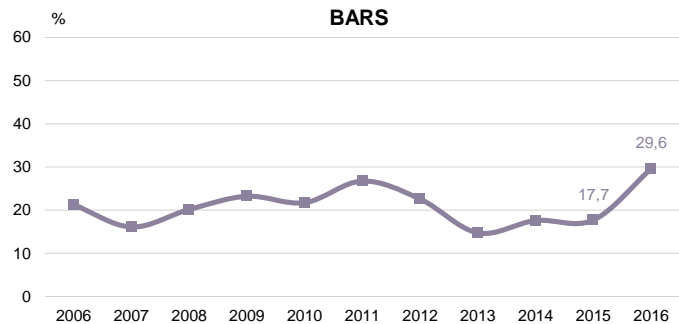
Aquest establiment està associat (gremis, associacions de veïns, associacions de comerciants, eix comercial)?

N 334



## PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES



P27

Aquest establiment està associat (gremis, associacions de veïns, associacions de comerciants, eix comercial)?

N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Establiments associats



## PRINCIPALS ASSOCIACIONS

### PER TIPUS D'ESTABLIMENT

### LES CARACTERÍSTIQUES

#### BARS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (41,2%)  
Associació de Veïns de la Barceloneta (4,4%)  
Eix Comercial de Sant Andreu (4,4%)  
Cor d'Horta (4,4%)  
SACC Sant Antoni Centre Comercial (4,4%)

#### RESTAURANTS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (88,9%)  
Eix Comercial de Sant Andreu (11,1%)  
Assoc. Comerciants d'Hostafrancs (11,1%)  
ACIB Agrupació Comerciants i Industrials Barceloneta (11,1%)

#### BARS – RESTAURANTS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (39,1%)  
Associació de Comerciants del Born (8,7%)  
Associació de Veïns de Sant Gervasi Sud (8,7%)  
Eix Comercial de Sant Andreu (4,3%)  
ACIB Agrupació de Comerciants i Industrials Barceloneta (4,3%)  
Associació de Veïns Barri Sant Antoni (4,3%)  
Eix del Clot (4,3%)  
Associació de Comerciants de Via Júlia (4,3%)  
Associació Veïns del Raval (4,3%)  
Cor d'Eixample (4,3%)  
Associació de Comerciants Sagrada Família (4,3%)  
Associació de Comerciants la Marina (4,3%)  
Associació de Comerciants de l'Illa de Sant Ramon (4,3%)  
Associació de Veïns de Nou Barris (4,3%)



## PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE

## LES CARACTERÍSTIQUES

### CIUTAT VELLA

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (50,0%)  
Associació Veïns Barceloneta (13,6%)  
Federació Associació Barna Centre (9,1%)  
ACIB Agrupació Comerciants i Industrials Barceloneta (9,1%)  
Associació de Comerciants del Born (9,1%)  
Associació Veïns del Raval (4,5%)  
Raval 7 Assoc. Comerciants del Raval (4,5%)  
Eix Comercial del Raval (4,5%)

### EIXAMPLE

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (52,6%)  
SACC Sant Antoni Centre Comercial (15,8%)  
Associació de Veïns Barri Sant Antoni (15,8%)  
Cor d'Eixample (5,3%)  
Associació de Comerciants Sagrada Família (5,3%)  
Associació de Comerciants del Fort Pienc (5,3%)

### SANTS - MONTJUÏC

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (38,5%)  
Associació de Comerciants d'Hostafrancs (23,1%)  
Unió Botiguers de Sants (15,4%)  
Eix Comerciants Sants – Les Corts (15,4%)  
Eix Comercial Sants - Creu Coberta (7,7%)  
Sants Establiments Units (7,7%)  
Associació de Comerciants la Marina (7,7%)  
Associació Veïns Estrelles Altes (7,7%)

### LES CORTS

Associació de Comerciants de Les Corts (50%)  
Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (25%)  
Associació Comerciants Illa de Sant Ramon (25%)



## PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE

## LES CARACTERÍSTIQUES

### SARRIÀ – SANT GERVASI

Associació Veïns Sant Gervasi Sud (66,7%)  
Associació Comerç Sarrià (33,3%)

### GRÀCIA

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (57,1%)  
Associació Plaça Joanic, Pi i Maragall i Rodalies (28,6%)

### HORTA - GUINARDÓ

Cord d'Horta (42,9%)  
Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (28,6%)  
Associació de Comerciants del Carmel (14,3%)  
Associació de Comerciants de La Teixonera (14,3%)  
ACEM (14,3%)

### NOU BARRIS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (62,5%)  
Associació de Comerciants de Via Júlia (12,5%)  
Assoc. Veïns de Nou Barris (12,5%)  
Assoc. Veïns de Roquetes (12,5%)





## PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE

## LES CARACTERÍSTIQUES

### SANT ANDREU

Eix Comercial de Sant Andreu (100%)

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (20%)

### SANT MARTÍ

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (50,0%)

Eix del Clot (25,0%)

Associació de Comerciants de La Rambla del Poblenou (8,3%)

Associació de Comerciants del Besòs (8,3%)

Associació Comerciants Eix Poble Nou (8,3%)

P28

*Em podria dir de quina associació o associacions es tracta?*

**B** Establiments associats

**N** 100

**R** Espontània. Multiresposta



## ACTUACIONS DE LES ASSOCIACIONS PER AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

## LES CARACTERÍSTIQUES

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ACTES SOCIALS	3,1	6,4	3,5	9,4	15,0	7,8	17,6	8,2	27,3	31,0	25,0
ASSESSORIA, GESTORIA	28,3	26,5	34,1	27,3	23,8	26,7	26,2	20,3	20,4	18,5	18,0
PROMOCIONS DIVERSES, PUBLICITAT	13,4	6,4	11,9	7,8	7,1	9,8	12,4	9,3	9,3	8,7	12,0
INFORMACIÓ	40,6	23,0	15,0	15,6	15,0	11,4	15,0	9,3	14,4	8,7	12,0
DECORACIÓ DE NADAL	5,1	4,4	6,6	7,4	5,4	3,6	4,5	2,7	4,2	1,6	10,0
FORMACIÓ, CURSOS	10,2	11,8	13,3	12,1	13,8	8,1	13,1	13,7	10,2	6,5	10,0
LOTERIES, SORTEIG	0,8	1,0	-	3,9	3,3	1,3	1,1	-	1,4	1,6	2,0
RELACIÓ AMB PROVEÏDORS	0,4	0,5	0,9	0,8	-	1,0	0,7	0,5	-	-	2,0
BUTLLETINS, PUBLICACIONS	1,6	2,9	1,3	1,2	4,2	0,7	1,9	0,5	0,5	1,6	1,0
INFORMÀTICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-
ALTRES	3,9	2,5	11,9	2,0	5,0	3,3	3,7	7,1	2,3	5,4	4,0
CAP	14,6	20,1	13,3	16,8	17,9	19,9	16,5	13,7	16,2	21,2	11,0
NS / NC	4,7	13,2	34,1	19,1	12,9	13,4	13,9	29,1	10,2	15,8	16,0
N	(254)	(204)	(226)	(256)	(240)	(307)	(267)	(182)	(216)	(184)	(100)

P29

*I em podria dir alguna actuació que ha fet aquesta/es associació/ns per al sector de la restauració? Alguna més?*

**B** Establiments associats  
**N** 100  
**R** Espontània. Multiresposta



## CONEIXENÇA SERVEIS QUE OFEREIX EL GREMI DE RESTAURACIÓ ALS RESTAURANTS I BARS DE LA CIUTAT

LES CARACTERÍSTIQUES

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ASSESSORIA, GESTORIA	15,6	15,3	16,5	15,5	10,6	13,2	12,5	15,3
FORMACIÓ, CURSOS	10,2	13,2	7,3	12,1	8,0	6,0	7,6	8,1
INFORMACIÓ	5,6	5,7	5,1	4,4	1,8	3,6	3,4	3,9
RELACIÓ AMB PROVEÏDORS	-	0,2	0,4	0,3	0,1	0,2	-	1,2
PROMOCIONS DIVERSES, PUBLICITAT	2,2	0,7	0,9	1,4	1,0	1,5	1,3	0,9
ACTES SOCIALS	-	0,3	0,1	0,2	0,3	1,0	0,4	0,9
BUTLLETINS, PUBLICACIONS	-	0,6	0,4	0,8	0,6	0,3	0,3	0,6
DECORACIÓ DE NADAL	-	-	0,1	-	-	-	-	-
INFORMÀTICA	-	-	-	-	-	-	0,4	-
ALTRES	1,8	1,9	1,4	0,9	6,9	0,6	2,7	0,3
CAP, RES	7,9	9,6	13,2	7,8	-	17,4	17,0	20,4
NS / NC	63,9	61,2	56,7	64,3	75,9	61,8	63,0	55,7
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)

P30

El gremi de restauració de Barcelona ofereix diferents serveis als restaurants i bars de la ciutat. Coneix algun d'aquests serveis? Algun altre?

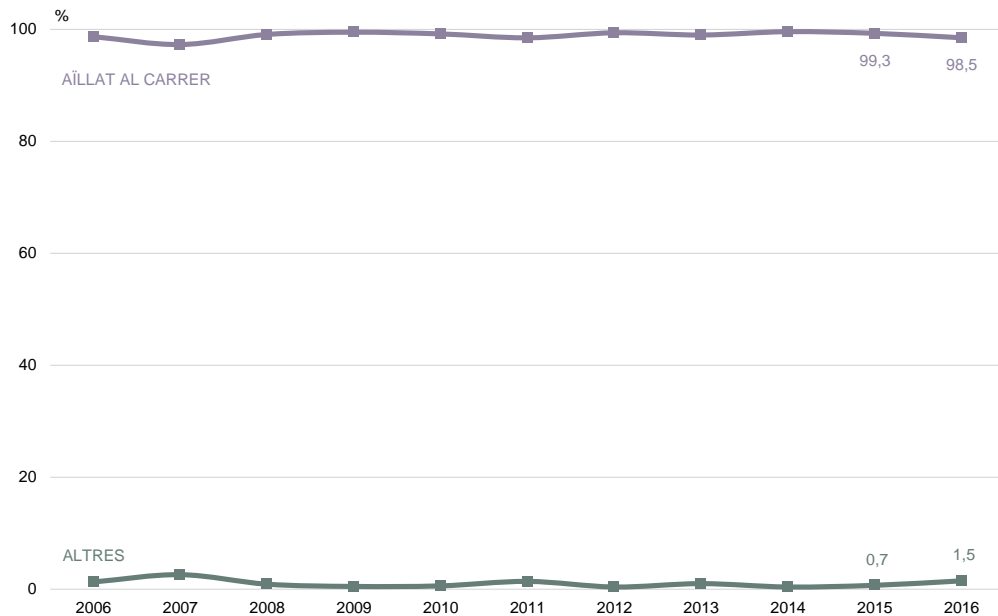
N 334

R Espontània. Multiresposta



## SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT

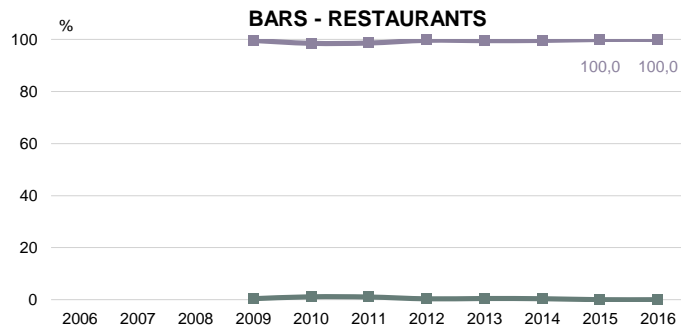
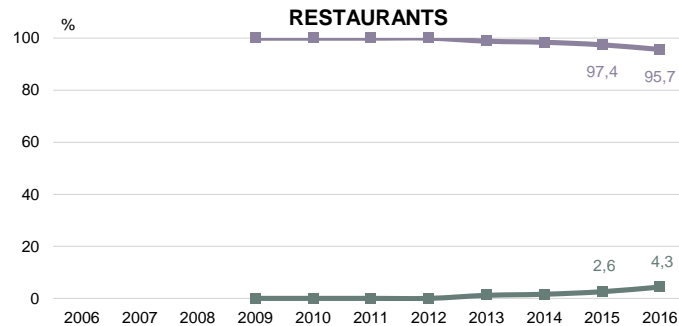
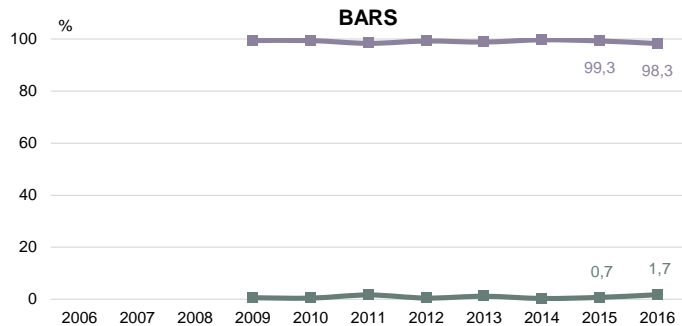
## LES CARACTERÍSTIQUES





## SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT PER TIPUS D'ESTABLIMENT

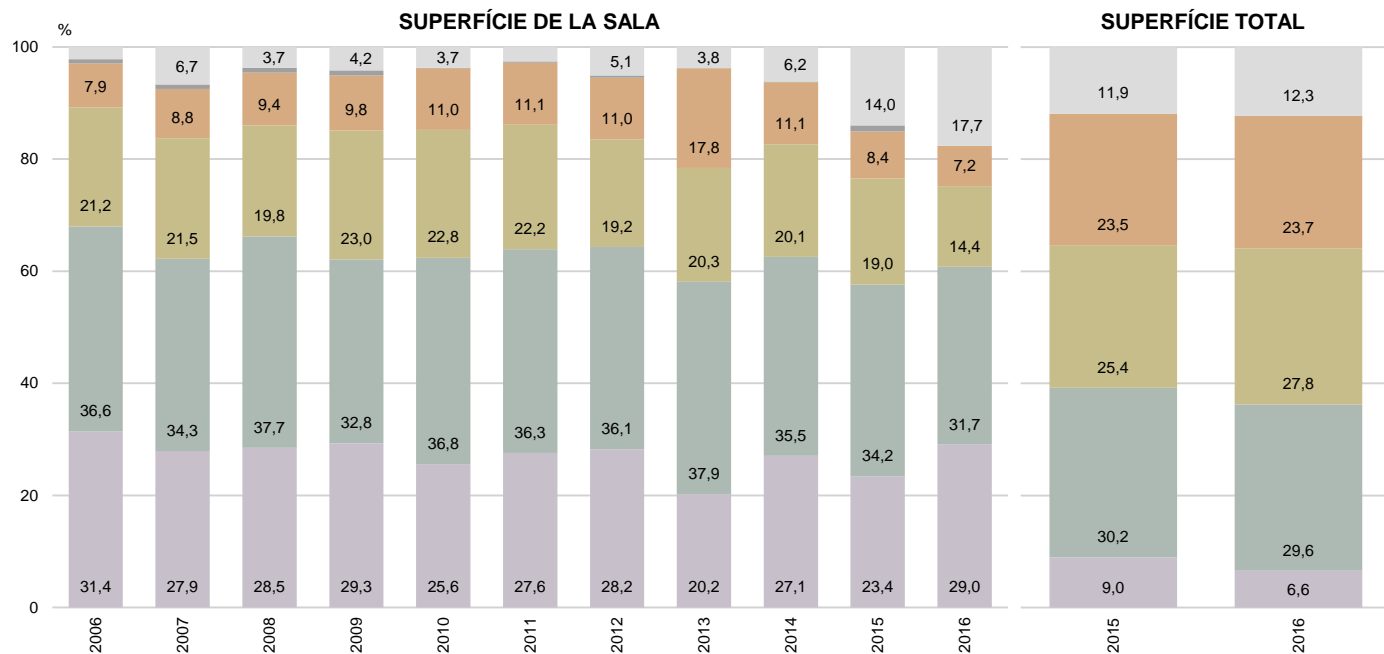
## LES CARACTERÍSTIQUES





## SUPERFÍCIE DE L'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES



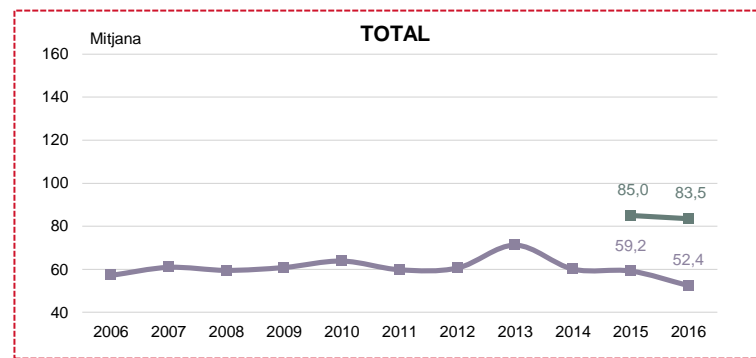
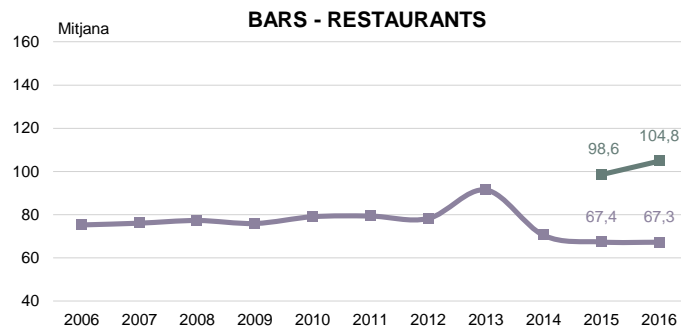
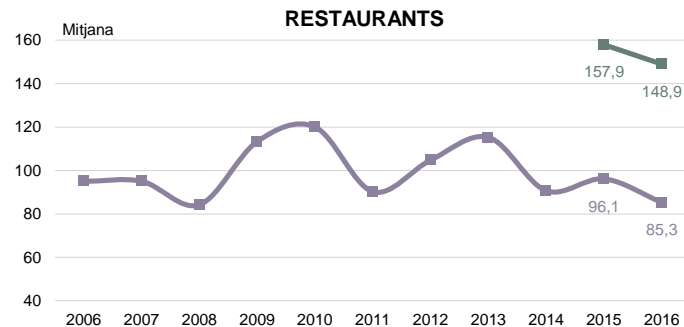
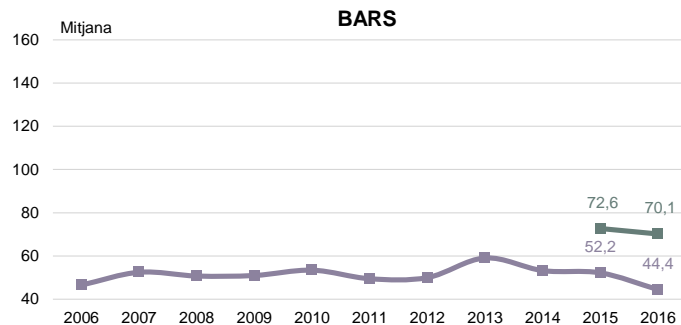
P32 Quina és la superfície total de l'establiment? N 334  
P33 Quina és la superfície de la sala?

Menys de 39 m2  
De 40 a 69 m2  
De 70 a 99 m2  
100 o més m2  
No té sala  
NS / NC



## SUPERFÍCIE DE L'ESTABLIMENT (mitjana) PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES



P32 Quina és la superfície total de l'establiment?  
P33 Quina és la superfície de la sala?

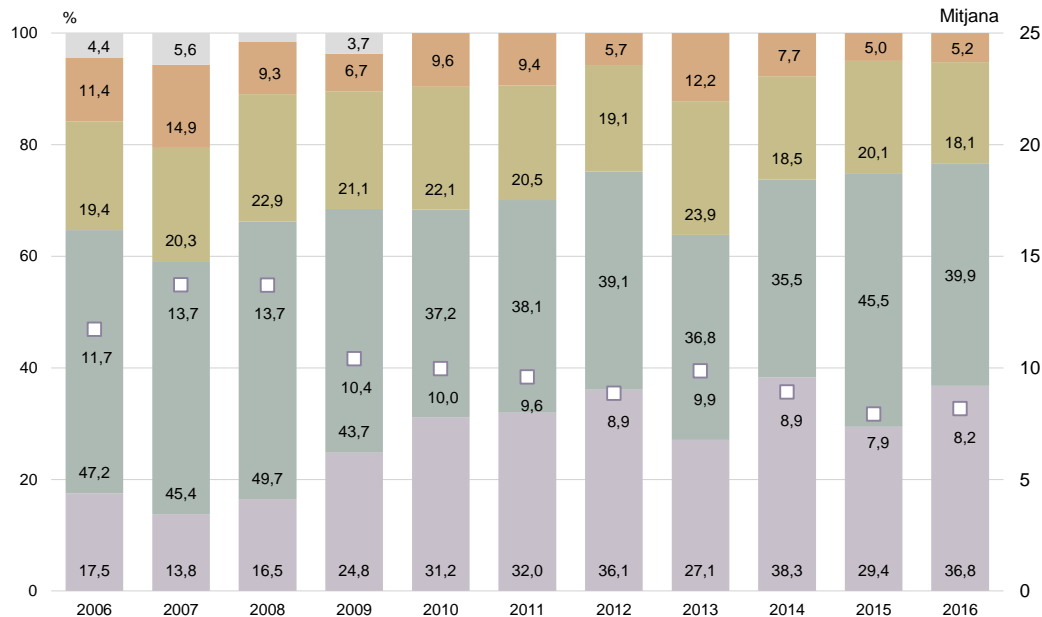
N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Superfície de la sala  
■ Superfície total



## SUPERFÍCIE DE LA TERRASSA

## LES CARACTERÍSTIQUES



P34

*I quina és la superfície de la terrassa?*

■ Establiments amb terrassa  
N 193

■ Menys de 5 m2  
■ De 5 a 9 m2  
■ De 10 a 19 m

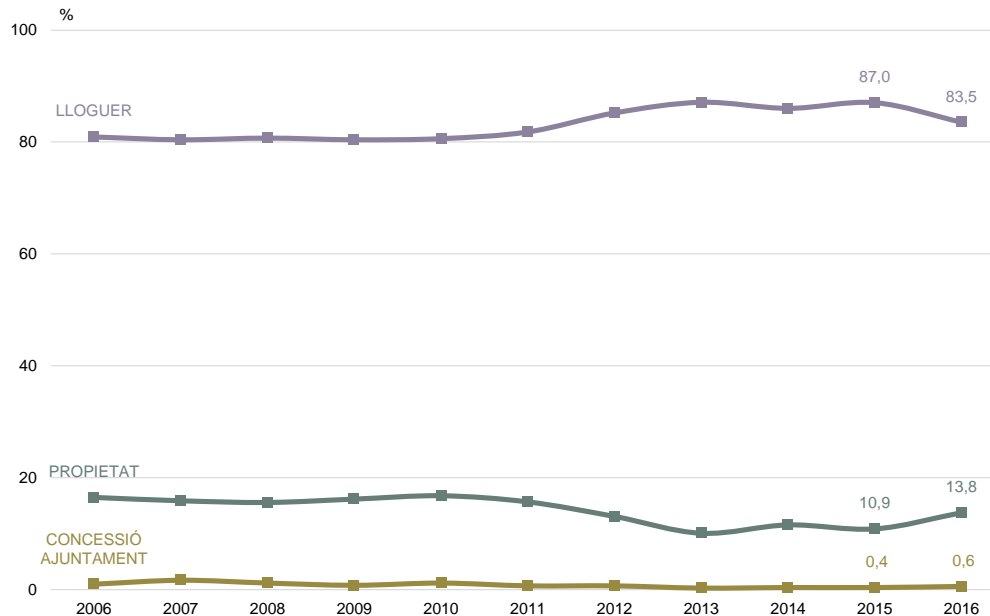
■ 20 o més m2  
■ NS / NC  
■ Mitjana





## RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL

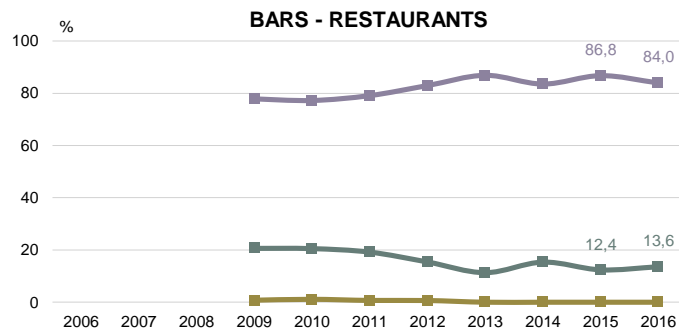
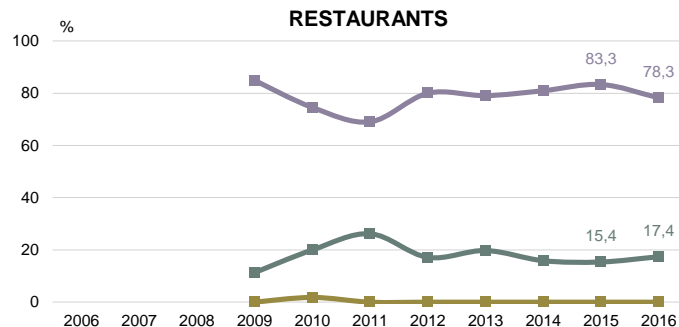
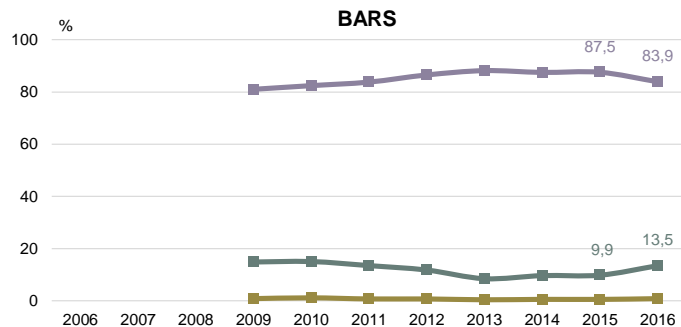
## LES CARACTERÍSTIQUES





## RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES



P35 Quin és el règim de tinença del local?

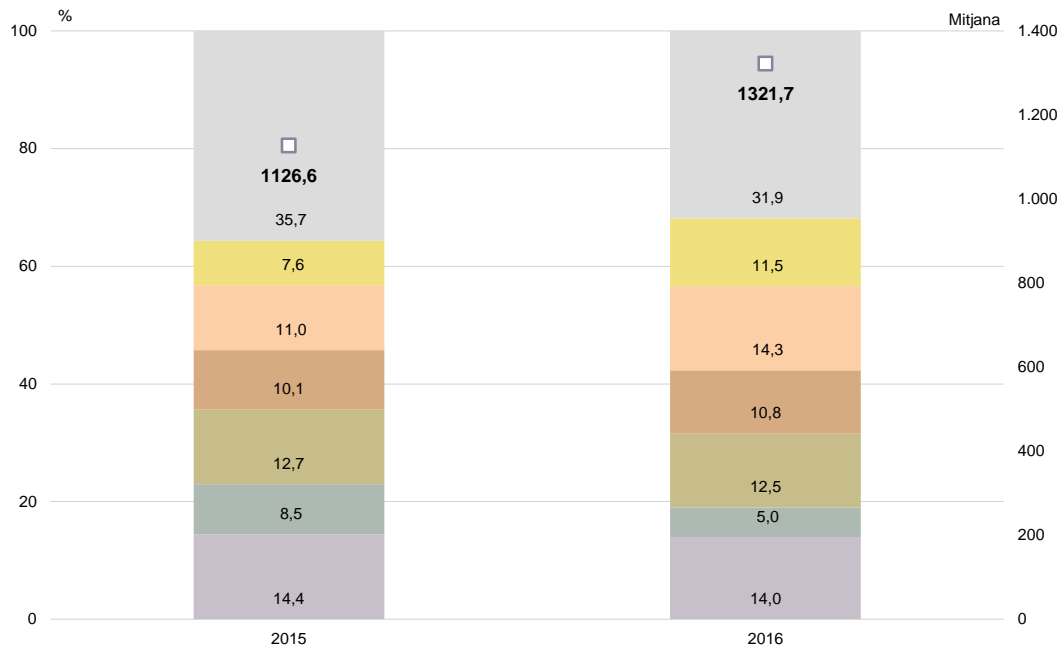
N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

Propietat  
Lloguer  
Concessió Ajuntament



## PREU DEL LLOGUER

## LES CARACTERÍSTIQUES



P36

Què paga de lloguer al mes per aquest establiment?

B El local és de lloguer  
N 279

Menys de 700 €  
De 700 a 799 €  
De 800 a 999 €

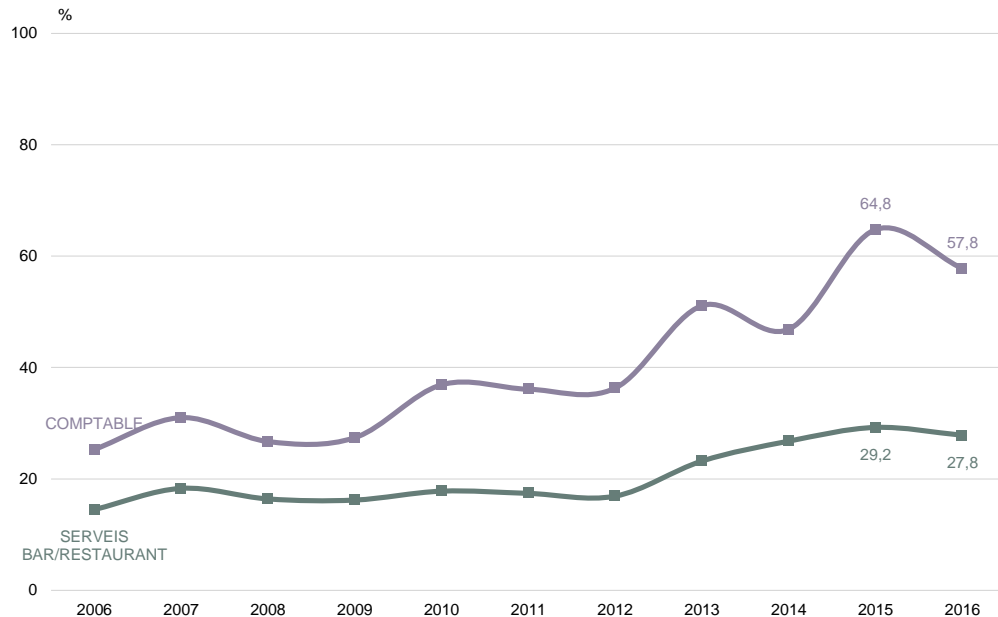
De 1000 a 1199 €  
De 1200 a 1799 €  
De 1800 € i més

NS / NC



## GESTIÓ INFORMATITZADA

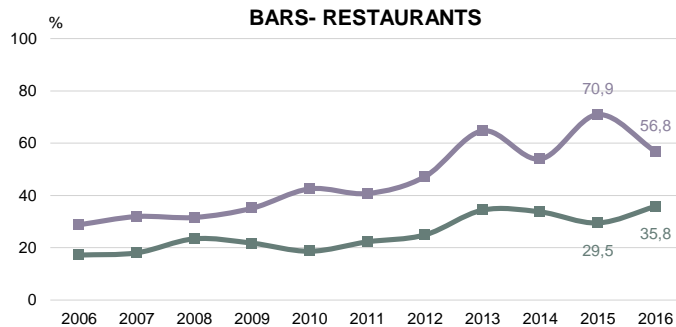
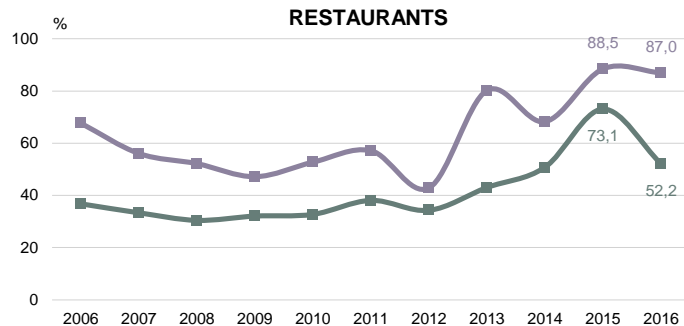
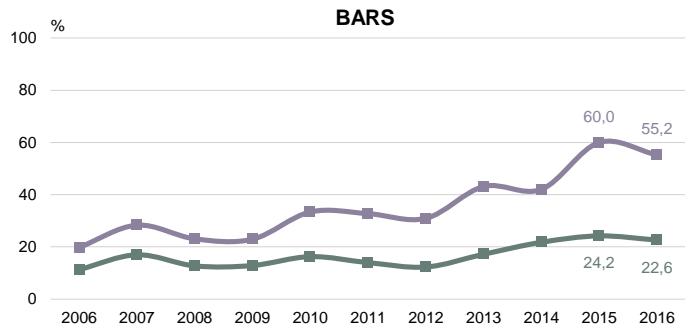
## LES CARACTERÍSTIQUES





## GESTIÓ INFORMATITZADA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES



P40

La gestió comptable està informatitzada? I la dels serveis de Bar/Restaurant?

N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

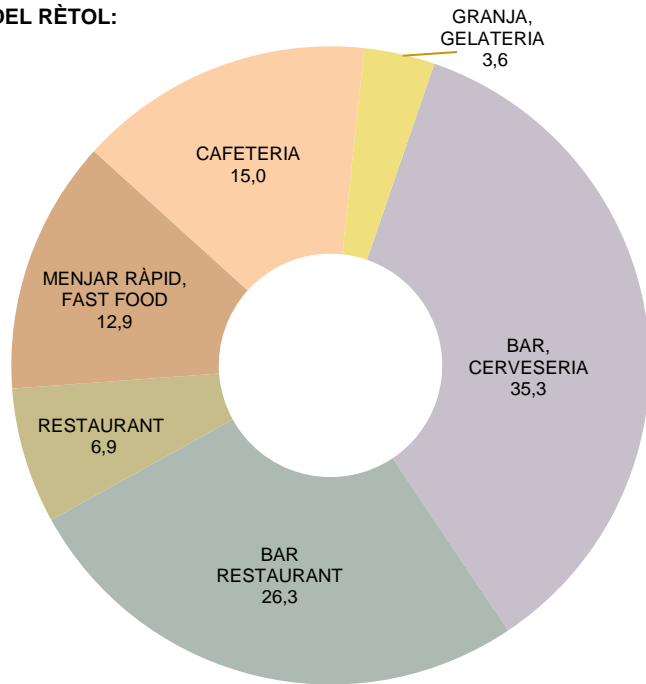
Comptable  
Serveis de Bar/Restaurant



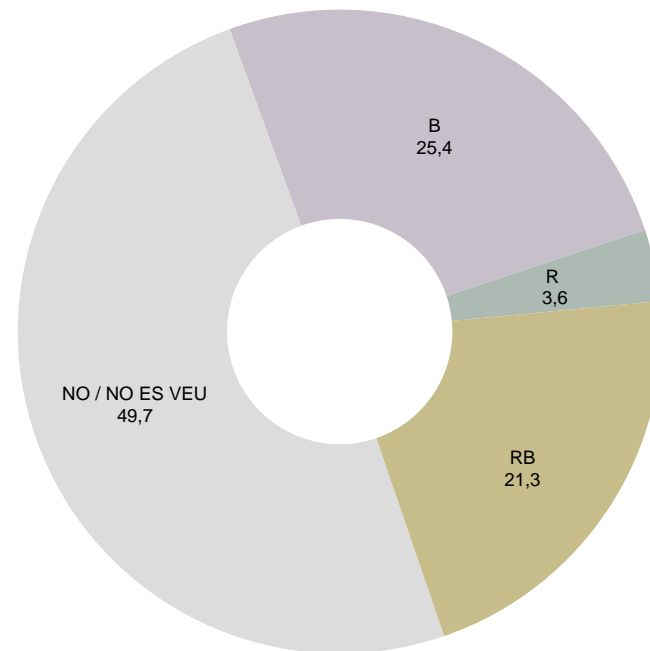
## RÈTOL I PLACA BLAVA

## LES CARACTERÍSTIQUES

TEXT DEL RÈTOL:



PLACA BLAVA AMB LLETRA BLANCA:





# 02

## Els establiments de restauració

### El volum d'activitat i els horaris



## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

---

**Volum d'activitat:** Els mesos de més feina al sector de la restauració són juny (18,6%), juliol (39,8%), agost (26,3%, sobretot a Ciutat Vella i Gràcia) i desembre (13,5%). Els de menys activitat són febrer (33,8%), gener (29,6%) i novembre (29,6%).

Els dies més concorreguts segueixen essent dissabtes (42,2%) i divendres (41,3%). Els dies de menys activitat són dimarts (43,1%) i dilluns (31,7%).

En general, durant el dia l'estona de més feina és el matí fins les 16:00 h (segons el 64,9% dels responsables dels establiments) i el vespre a partir de les 19:01 hores (27,1%). L'estona de menys feina és de 16:01 a 19:00 h.

En el cas dels restaurants, el 47,8% de la feina es concentra a l'hora de dinar (de 13:01 h a 16:00 h) i el 39,1% a l'hora de sopar (a partir de les 19:01 h). Pel que fa als bars és diferent, ja que tenen més moviment durant el matí fins a les 16 h (62,6%) i després a partir de les 19:01 h (29,6%). Els bars – restaurants tenen el gruix d'activitat a l'hora de dinar de 13:01 h a 16:00 h (51,9%) i a l'hora de sopar a partir de les 19:01 h (21,4%), però també a l'hora d'esmorzar abans de les 10.00 h (11,1%), igual que els bars (15,2%).

**Obertura dels establiments:** El 2016 la mitjana és 6,4 dies oberts 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 92,5%, el dissabte el 90,7% i el diumenge el 59,3% (el 2015 era el 61,7%).

Per a més detall, el 47,0% dels establiments obren set dies de la setmana (el 2015 era el 52,4%) i el 32,0% sis dies (el 2015 era 29,6%).

De dilluns a divendres, el 97,9% dels establiments obren a l'hora de dinar, el 84,1% per sopar i el 71,3% per esmorzar (el 2014 era el 78.7%).

La mitjana d'hores d'obertura a la setmana és 82:51 hores (el 2015 era 85:15 hores). La mitjana d'hores d'obertura per dia és 12:55 h (el 2015 era 13:11 h); en el cas dels restaurants, és 9.59 hores diàries.





## MESOS EN QUÈ L'ESTABLIMENT TÉ MÉS CLIENTS O SERVEIS

### SECTOR RESTAURACIÓ

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Restaurants-		
												Bars	Restaurants	Bars
GENER	6,2	6,7	7,8	4,6	5,0	3,5	2,7	5,7	2,9	4,7	3,3	3,5	0,0	3,7
FEBRER	3,2	4,2	3,9	2,6	2,3	2,4	2,2	2,6	1,7	3,2	1,2	0,9	0,0	2,5
MARÇ	4,7	3,9	3,1	2,6	3,1	3,8	3,8	3,7	3,5	4,4	4,5	6,1	0,0	1,2
ABRIL	4,4	5,2	3,9	4,0	3,2	3,4	4,0	4,5	3,7	5,3	5,4	7,0	0,0	2,5
MAIG	8,0	7,8	6,5	6,3	5,4	6,9	6,3	8,4	6,9	9,9	6,9	7,4	4,3	6,2
JUNY	20,1	17,9	15,3	17,8	17,8	18,0	16,2	17,0	14,1	18,0	18,6	20,4	8,7	16,0
JULIOL	36,3	33,4	33,4	34,5	32,3	28,2	30,3	29,3	30,0	32,9	39,8	39,1	26,1	45,7
AGOST	22,4	21,4	22,4	18,8	18,5	16,0	19,9	19,1	20,9	20,4	26,3	24,8	30,4	29,6
SETEMBRE	5,5	4,7	5,1	6,1	4,1	4,0	4,9	6,5	5,2	3,1	5,7	4,3	0,0	11,1
OCTUBRE	5,6	6,3	5,2	5,0	3,5	3,7	3,6	4,6	4,6	5,3	5,4	6,1	4,3	3,7
NOVEMBRE	10,0	11,4	12,5	9,2	7,7	6,3	7,3	6,3	7,0	8,9	6,0	6,1	17,4	2,5
DESEMBRE	19,6	24,7	26,5	20,0	18,9	16,1	15,0	17,5	14,6	18,6	13,5	11,7	26,1	14,8
NS / NC	22,7	21,4	22,4	30,7	35,3	40,1	38,1	34,3	38,3	29,9	28,1	27,8	39,1	25,9
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)	(230)	(23)	(81)

P2

El seu establiment, quin mes de l'any té més clients / fa més serveis? I el segon?

N 334 Total

230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

R Espontània. Multiresposta



## MESOS EN QUÈ L'ESTABLIMENT TÉ MENYS CLIENTS O SERVEIS

### SECTOR RESTAURACIÓ

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
GENER	32,7	26,9	26,5	28,0	27,3	24,5	29,9	22,9	26,7	26,0	29,6	28,7	26,1	33,3
FEBRER	43,2	38,2	39,2	36,4	36,8	36,1	37,6	30,5	31,4	31,9	33,8	32,2	34,8	38,3
MARÇ	10,9	11,2	11,9	10,8	6,9	7,8	7,3	7,3	4,7	6,0	3,6	3,5	4,3	3,7
ABRIL	1,7	2,4	4,4	3,3	2,5	1,6	2,0	2,2	1,1	2,2	0,6	0,0	0,0	2,5
MAIG	2,0	3,1	2,5	2,2	2,1	1,0	0,5	1,6	1,1	1,2	0,3	0,4	0,0	0,0
JUNY	5,7	7,0	7,7	5,9	6,3	5,0	4,6	3,7	4,6	4,6	3,3	3,5	8,7	1,2
JULIOL	12,4	16,1	16,5	13,3	11,1	11,6	13,9	13,5	13,3	16,6	9,0	9,1	17,4	6,2
AGOST	10,2	11,9	11,6	12,7	10,3	12,5	16,7	19,2	18,2	23,6	13,2	15,7	13,0	6,2
SETEMBRE	13,1	10,0	13,9	11,0	9,8	10,0	11,8	8,8	13,5	8,0	12,3	15,2	0,0	7,4
OCTUBRE	8,5	8,9	8,4	5,5	6,5	6,4	7,4	6,3	6,7	5,5	8,4	7,4	0,0	13,6
NOVEMBRE	7,4	11,4	8,9	7,1	7,0	9,0	8,0	8,8	9,5	10,1	29,6	26,1	26,1	40,7
DESEMBRE	7,5	7,2	6,8	7,1	5,3	6,6	6,5	5,3	7,1	5,5	13,5	15,2	4,3	11,1
NS / NC	15,8	17,2	15,3	25,1	28,8	29,8	23,3	32,1	25,8	25,1	17,1	17,4	30,4	12,3
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)	(230)	(23)	(81)

P3

*I quin mes té menys clients / fa menys serveis?  
I el segon?*

**N** 334 Total

230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

**R** Espontània. Multiresposta



## DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MÉS/ MENYS CLIENTS O SERVEIS

	MÉS	MENYS
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
2013	DIVENDRES DISSABTE	DILLUNS DIMARTS
2014	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2015	DIVENDRES DISSABTE	DILLUNS DIMARTS
2016	DISSABTE DIVENDRES	DIMARTS DILLUNS

P4

Quin dia de la setmana té més clients / fa més serveis? I el segon?

334  
 Multiresposta

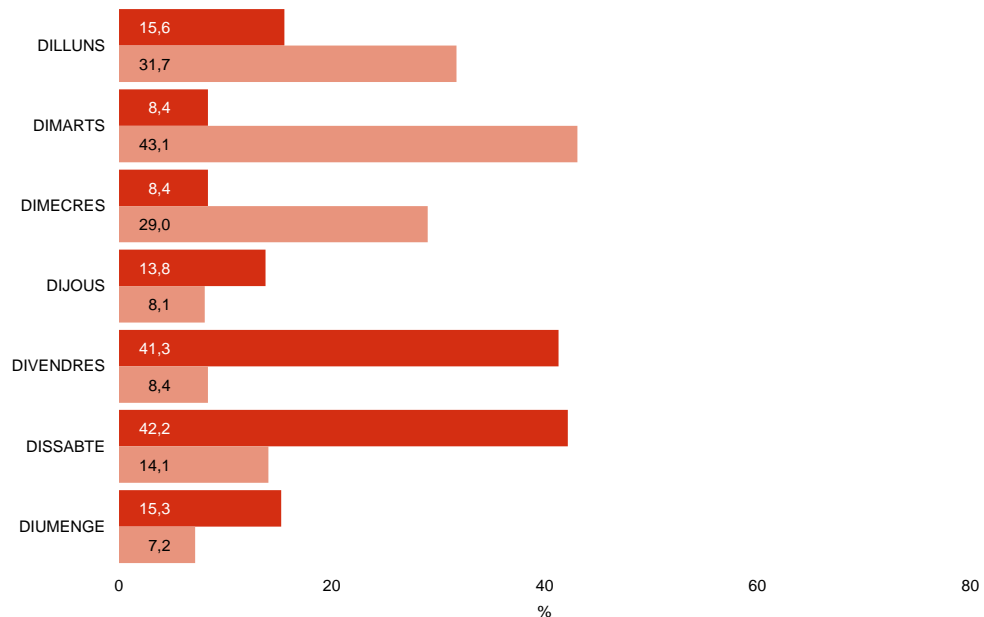
P5

I quin dia de la setmana té menys clients / fa menys serveis? I el segon?

334  
 Multiresposta



## DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MÉS/ MENYS CLIENTS O SERVEIS



P4

Quin dia de la setmana té més clients / fa més serveis? I el segon?

N 334  
R Multiresposta

Més  
Menys

P5

I quin dia de la setmana té menys clients / fa menys serveis? I el segon?

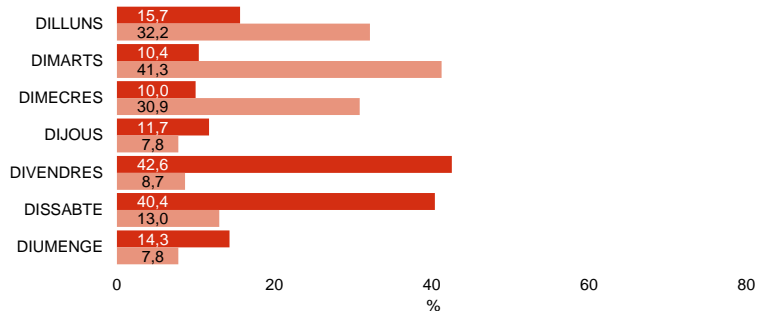
N 334  
R Multiresposta



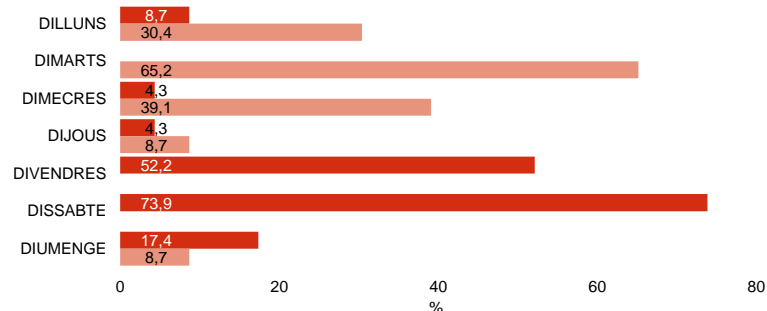
## DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MÉS/ MENYS CLIENTS O SERVEIS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS

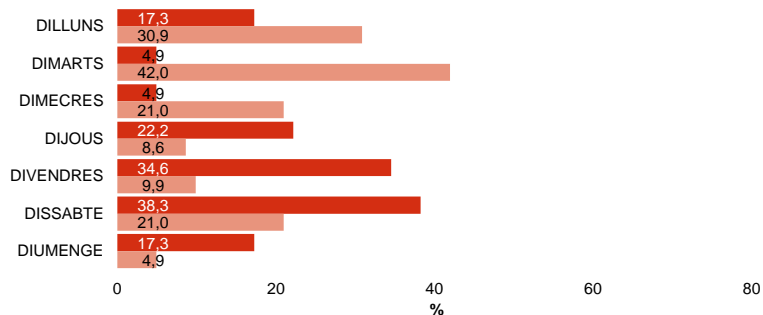
**BARS**



**RESTAURANTS**



**BARS - RESTAURANTS**



P4

Quin dia de la setmana té més clients / fa més serveis? I el segon?

**N** 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars  
**Més**  
**Menys**  
**R** Multiresposta

P5

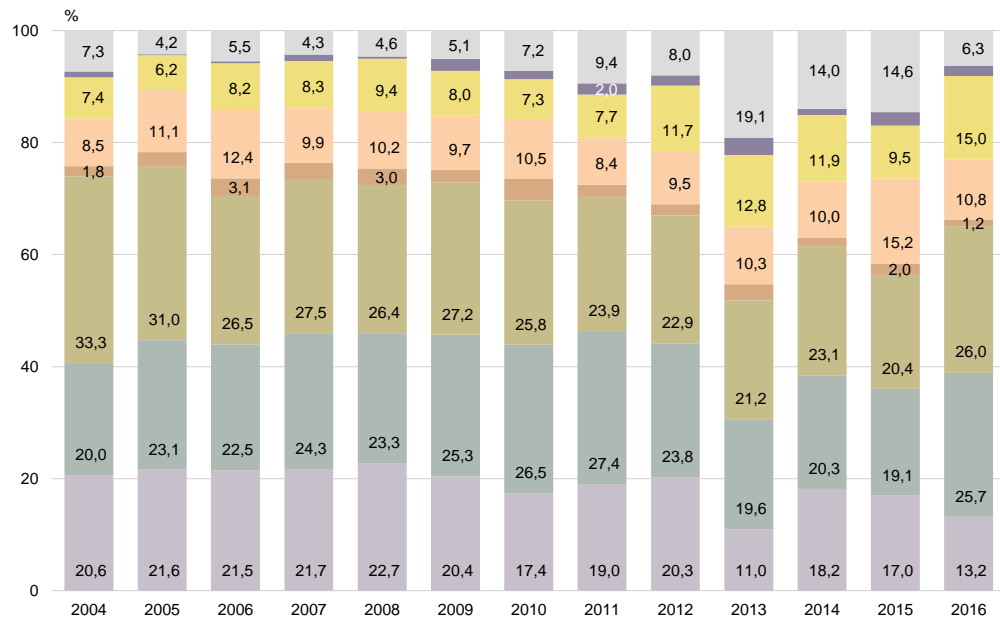
I quin dia de la setmana té menys clients / fa menys serveis? I el segon?

**N** 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars  
**Més**  
**Menys**  
**R** Multiresposta



## FRANJA HORÀRIA DE MÉS CLIENTS O SERVEIS

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS



P6

El seu establiment en quina franja horària té més clients / fa més serveis?

N 334

Abans de les 10:00 h  
De 10:01 a 13:00 h  
De 13:01 a 16:00 h

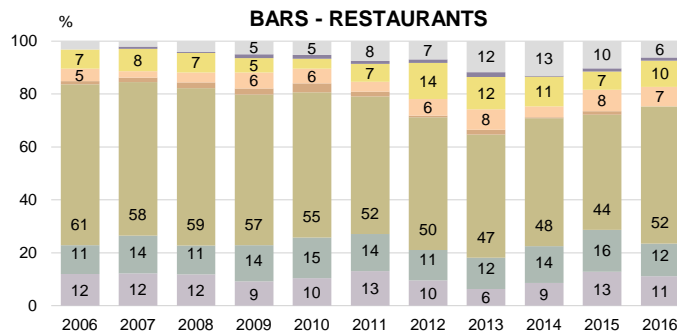
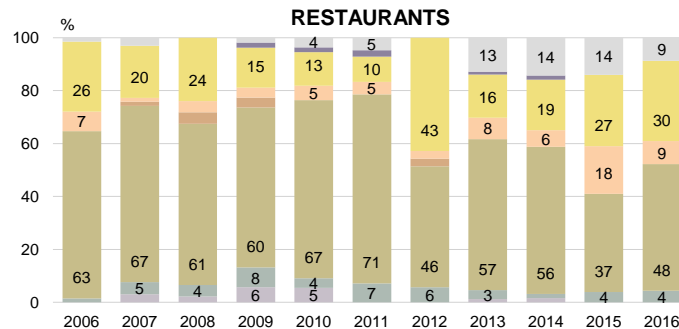
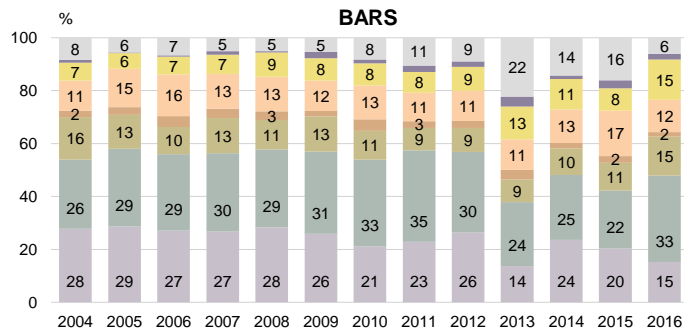
De 16:01 a 19:00 h  
De 19:01 a 21:00 h  
De 21:01 a 23:00 h

A partir de les 23:01 h  
NS / NC



## FRANJA HORÀRIA DE MÉS CLIENTS O SERVEIS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS



P6

El seu establiment en quina franja horària té més clients / fa més serveis?

■ 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

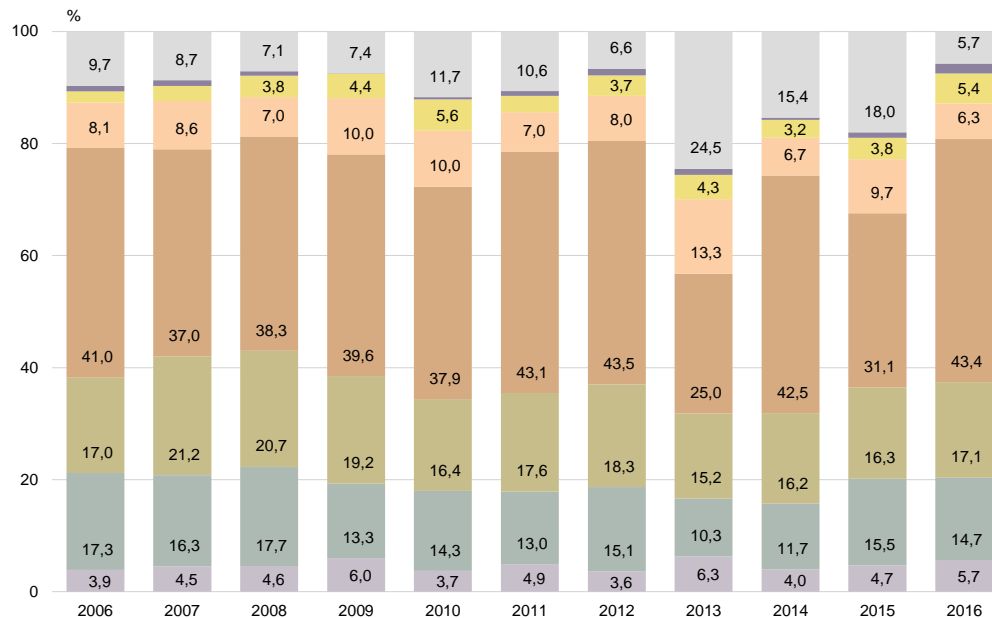
■ Abans de les 10:00 h  
■ De 10:01 a 13:00 h  
■ De 13:01 a 16:00 h

■ De 16:01 a 19:00 h  
■ De 19:01 a 21:00 h  
■ De 21:01 a 23:00 h

■ A partir de les 23:01 h  
■ NS / NC



## FRANJA HORÀRIA DE MENYS CLIENTS O SERVEIS



P7

I en quina franja horària té menys clients / fa menys serveis?

N 334

Abans de les 10:00 h  
De 10:01 a 13:00 h  
De 13:01 a 16:00 h

De 16:01 a 19:00 h  
De 19:01 a 21:00 h  
De 21:01 a 23:00 h

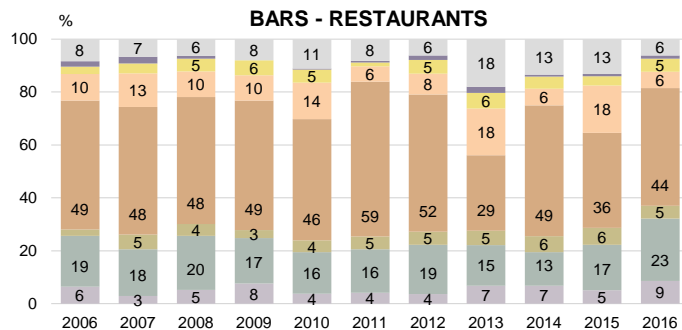
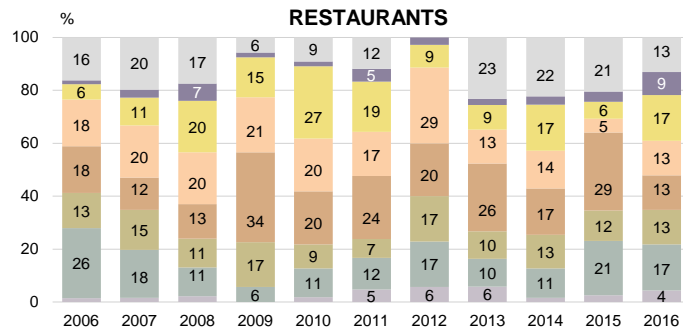
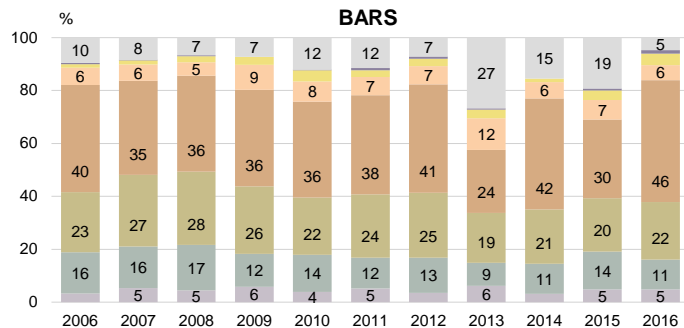
A partir de les 23:01 h





## FRANJA HORÀRIA DE MENYS CLIENTS O SERVEIS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS



P7

*I en quina franja horària té menys clients / fa menys serveis?*

■ 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

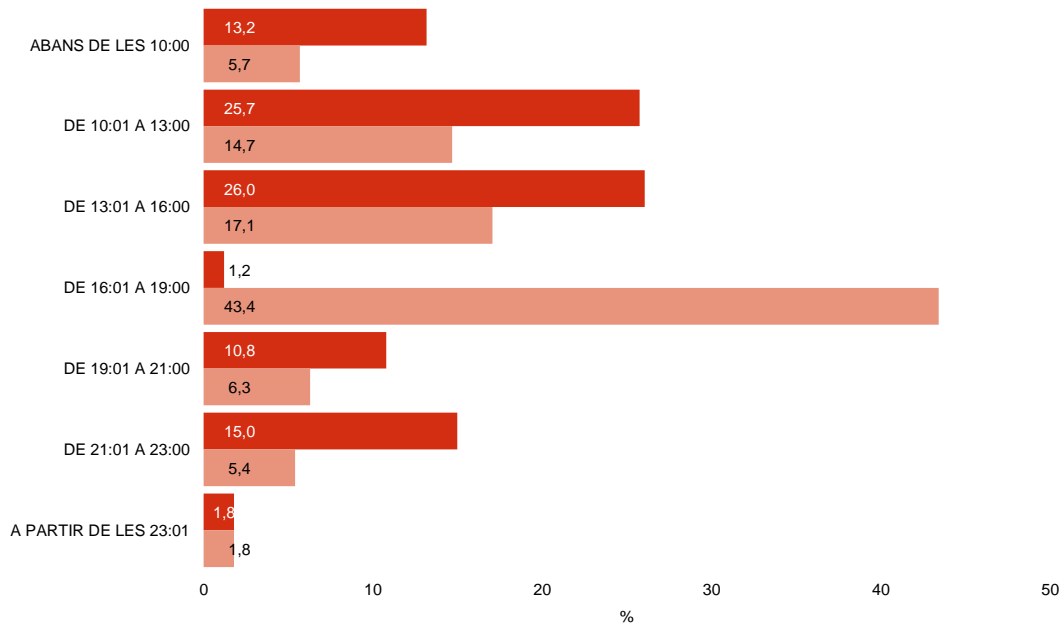
■ Abans de les 10:00 h  
■ De 10:01 a 13:00 h  
■ De 13:01 a 16:00 h

■ De 16:01 a 19:00 h  
■ De 19:01 a 21:00 h  
■ De 21:01 a 23:00 h

■ A partir de les 23:01 h



## FRANJA HORÀRIA DE MÉS/ MENYS CLIENTS O SERVEIS



P6

El seu establiment en quina franja horària té més clients / fa més serveis?

N 334

■ Més  
■ Menys

P7

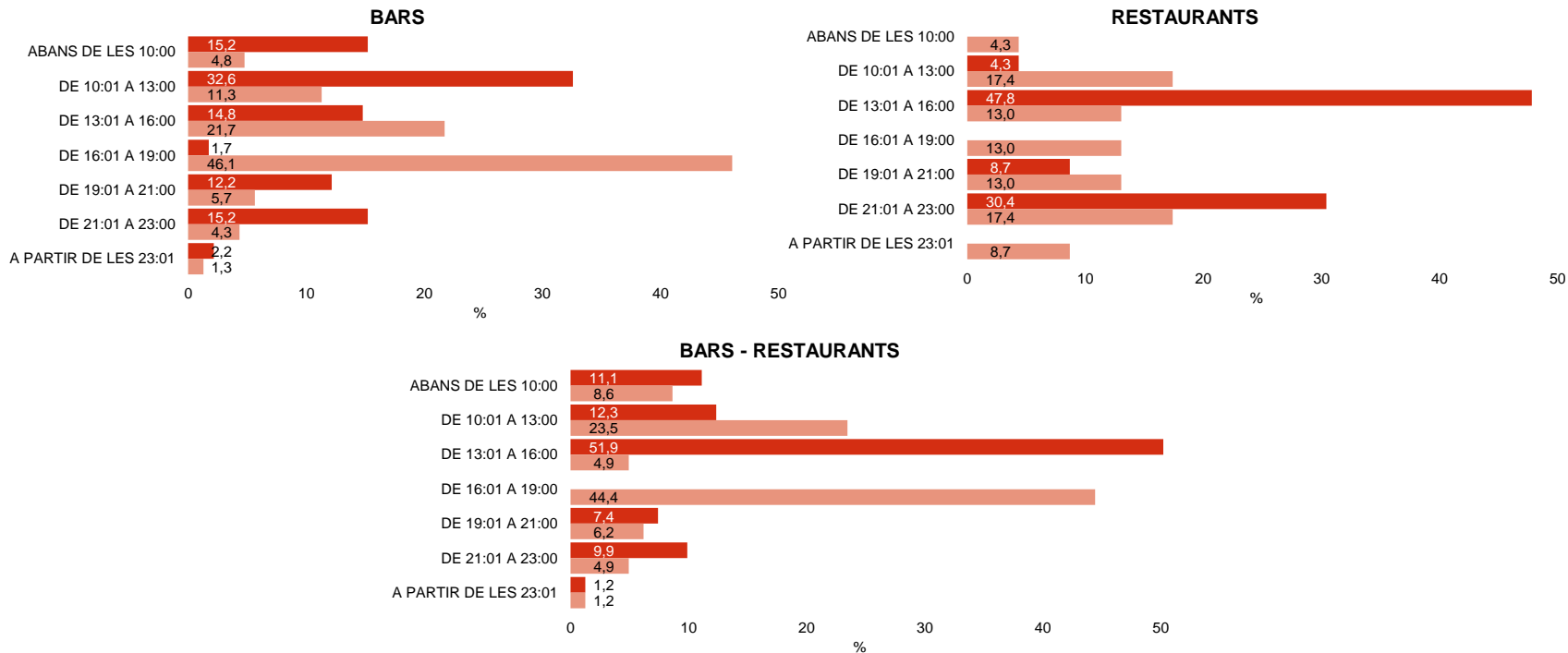
I en quina franja horària té menys clients / fa menys serveis?

N 334



## FRANJA HORÀRIA DE MÉS/ MENYS CLIENTS O SERVEIS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS



P6

El seu establiment en quina franja horària té més clients / fa més serveis?

N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

Més  
Menys

P7

En quina franja horària té menys clients / fa menys serveis?

N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars



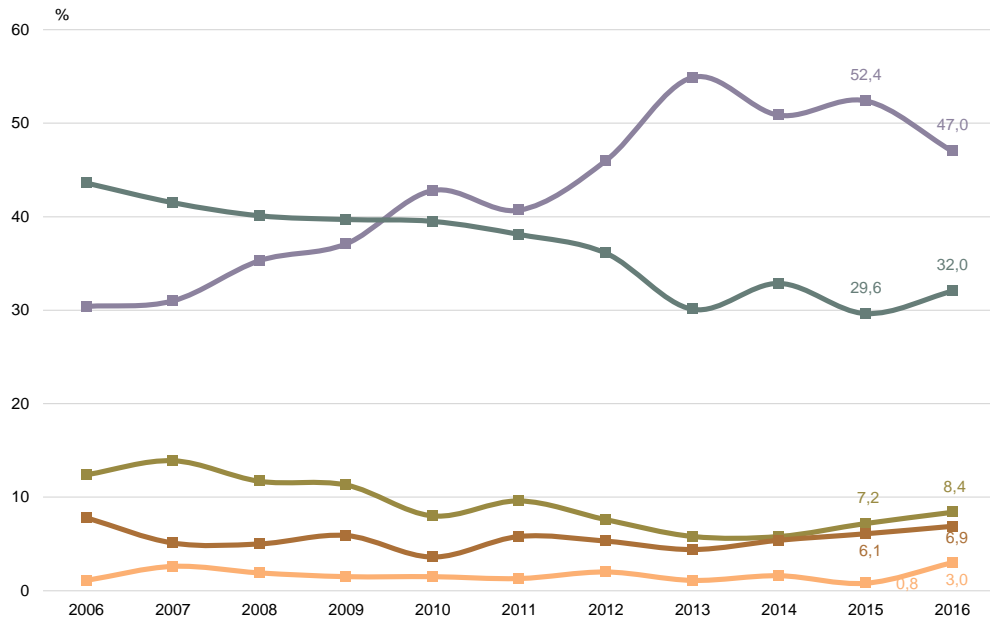
## DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
DILLUNS	91,5	93,9	94,3	93,4	96,0	93,5	94,4	94,2	94,1	92,3	92,5
DIMARTS	98,7	97,1	97,9	98,4	98,5	98,5	98,0	98,6	98,1	98,4	96,7
DIMECRES	98,8	98,2	98,7	99,2	98,5	99,2	99,4	99,4	99,1	99,4	99,4
DIJOUS	99,1	99,1	98,9	99,1	99,5	99,4	99,7	99,5	99,7	99,6	99,4
DIVENDRES	100,0	99,9	99,9	100,0	99,9	99,9	100,0	100,0	100,0	99,8	100,0
DISSABTE	85,7	83,6	85,3	86,5	89,9	88,0	90,6	92,7	92,4	91,7	90,7
DIUMENGE	43,4	44,0	47,7	48,5	52,1	51,9	56,0	63,0	60,9	61,7	59,3
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)



## COMBINACIONS DE DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS



P1

Dies de la setmana que obre l'establiment:

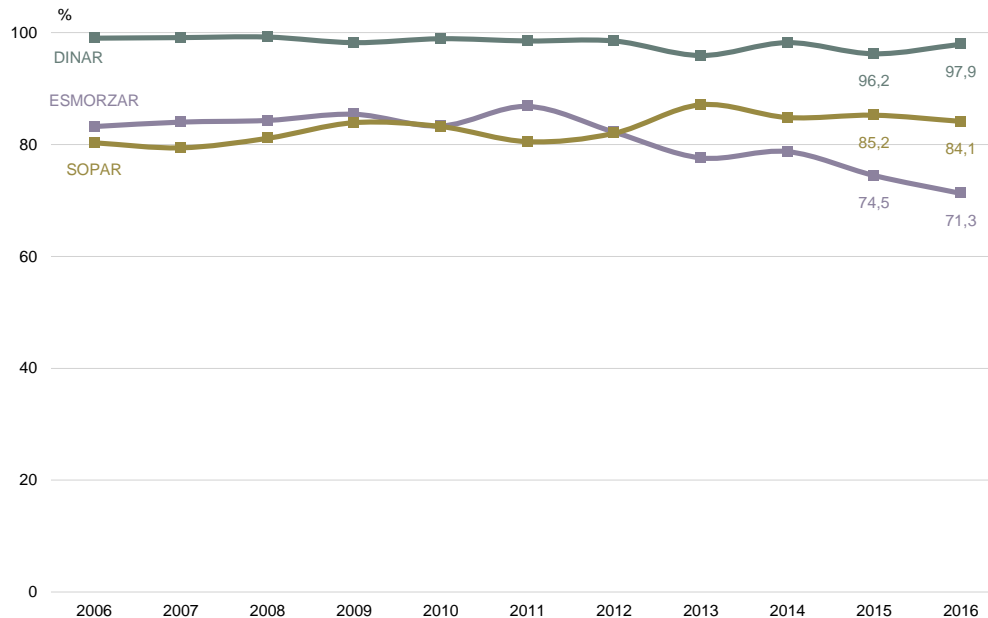
N 334

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

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



## OBRE DE DILLUNS A DIVENDRES EN L'HORARI DE:





## OBRE DE DILLUNS A DIVENDRES EN L'HORARI DE: PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

BARS	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ESMORZAR	87,7	88,1	88,5	88,5	87,7	88,3	84,8	81,8	80,9	79,3	72,6
DINAR	98,8	99,1	99,1	97,4	98,4	97,9	98,3	94,5	97,5	95,1	97,4
SOPAR	79,2	78,6	79,6	84,1	82,9	80,5	82,1	87,3	85,5	85,2	82,6
N	(682)	(696)	(685)	(685)	(677)	(666)	(660)	(693)	(671)	(690)	(230)

RESTAURANTS	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ESMORZAR	19,1	31,8	19,6	32,1	32,7	47,6	34,3	40,7	27,0	20,5	17,4
DINAR	98,5	97,0	97,8	100,0	100,0	100,0	94,3	100,0	100,0	97,4	95,7
SOPAR	88,2	89,4	95,7	96,2	85,5	90,5	85,7	90,7	88,9	94,9	95,7
N	(68)	(66)	(46)	(53)	(55)	(42)	(35)	(86)	(63)	(78)	(23)

RESTAURANTS-BARS	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ESMORZAR	88,4	86,6	84,8	88,2	82,5	89,0	82,0	78,7	85,4	78,2	82,7
DINAR	99,6	99,6	99,6	100,0	100,0	99,7	99,3	98,6	99,6	99,1	100,0
SOPAR	81,2	79,0	82,5	80,9	83,6	79,1	81,3	85,1	82,0	82,1	85,2
N	(250)	(238)	(269)	(262)	(268)	(292)	(305)	(221)	(267)	(234)	(81)

P1

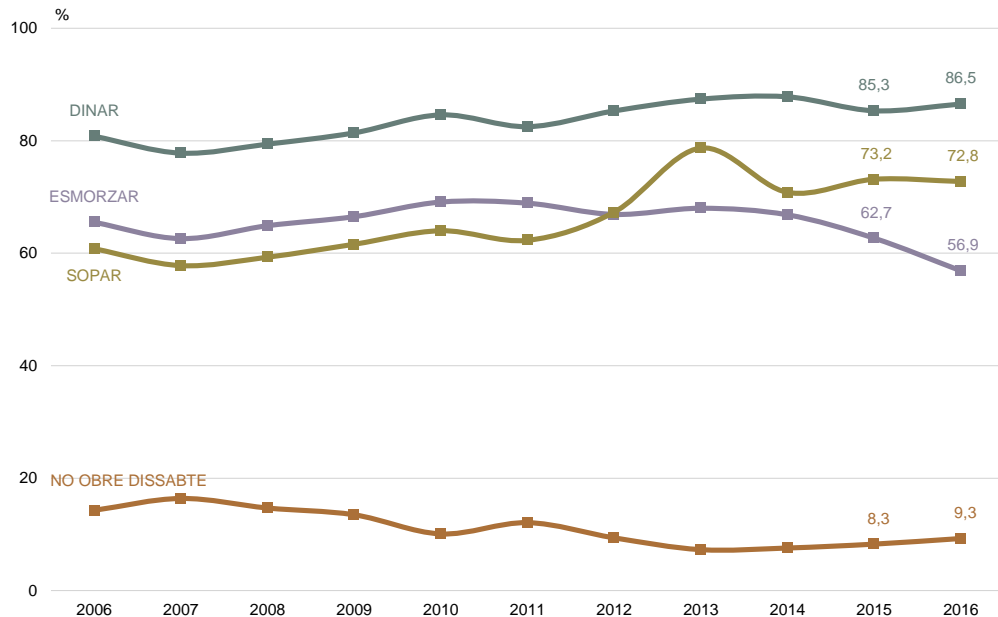
Obre de dilluns a divendres en horari de:

**N** 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

**R** Multiresposta



## OBRE DISSABTE EN L'HORARI DE:



P1

El seu establiment, quin horari fa el dissabte?

N 334

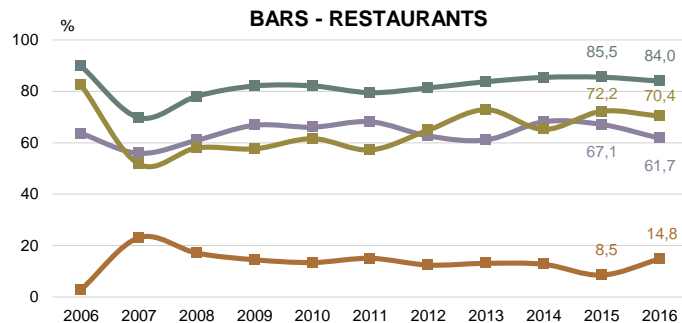
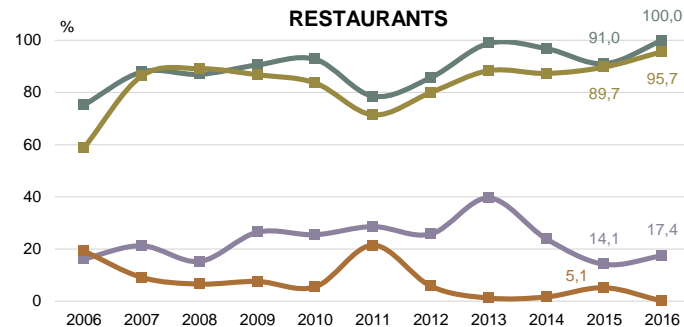
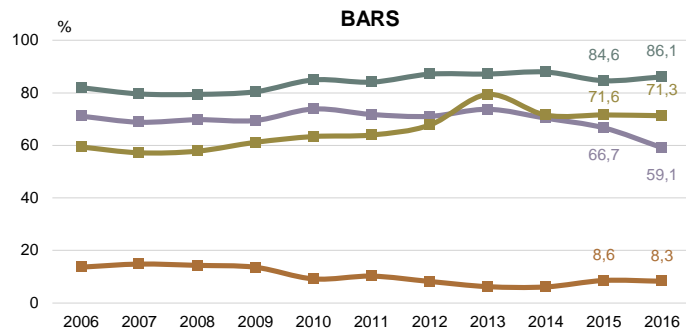
R Multiresposta





## OBRE DISSABTE EN L'HORARI DE: PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS



P1

El seu establiment, quin horari fa el dissabte?

**N** 334 Total

230 Bars

23 Restaurants

81 Restaurants-Bars

**R** Multiresposta

Esmorzar

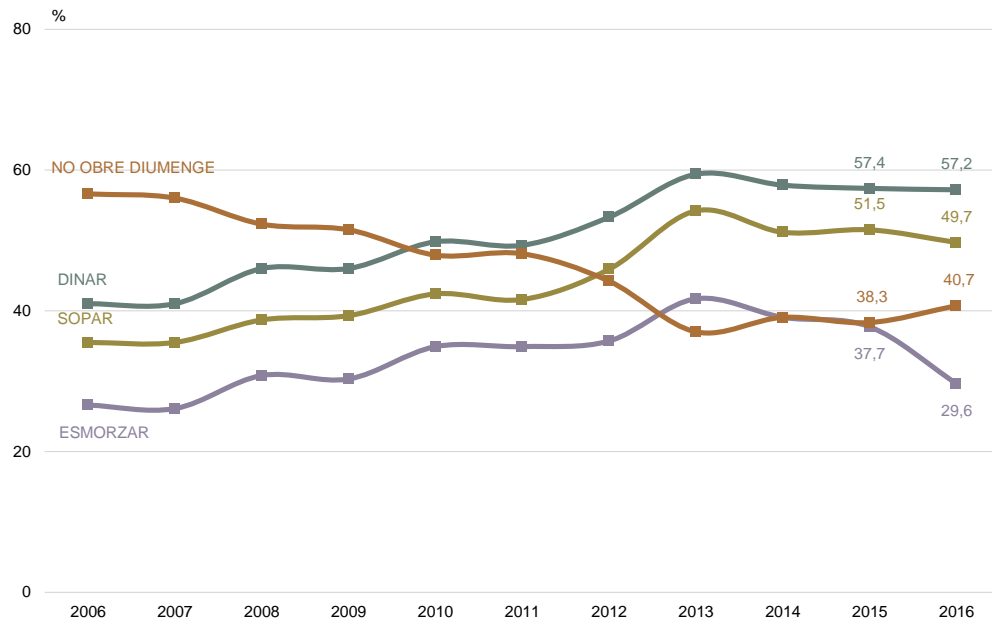
Sopar

Dinar

No obre dissabte



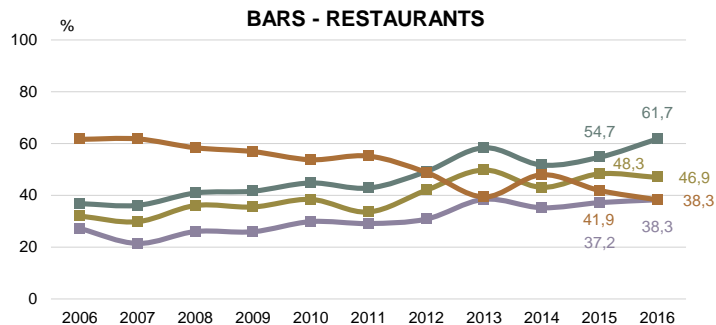
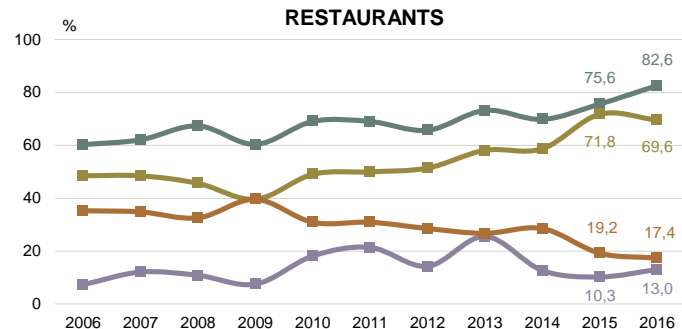
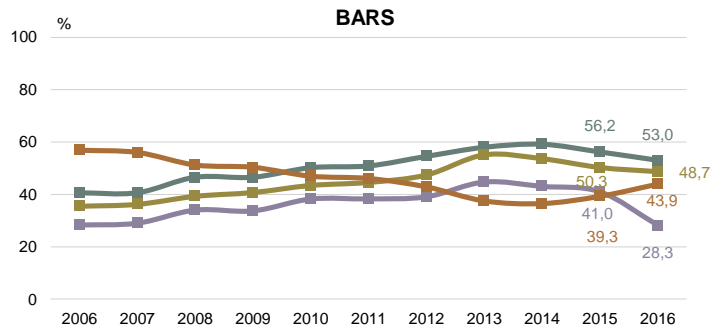
## OBRE DIUMENGE EN L'HORARI DE:





## OBRE DIUMENGE EN L'HORARI DE: PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS



P1

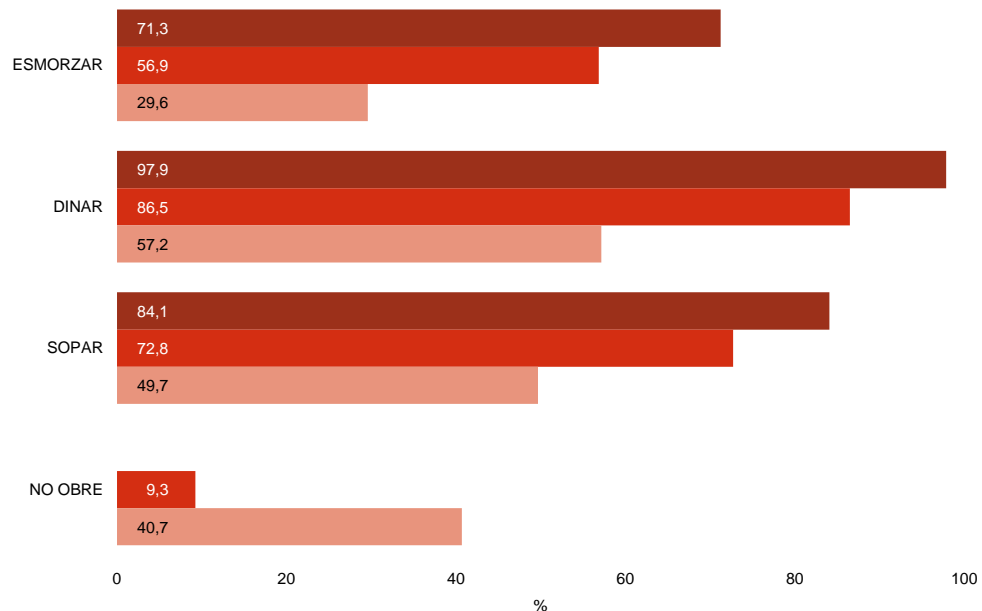
El seu establiment, quin horari fa el diumenge?

**N** 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars  
**R** Multiresposta

**E** Esmorzar  
**S** Sopar  
**D** Dinar  
**N** No obre diumenge



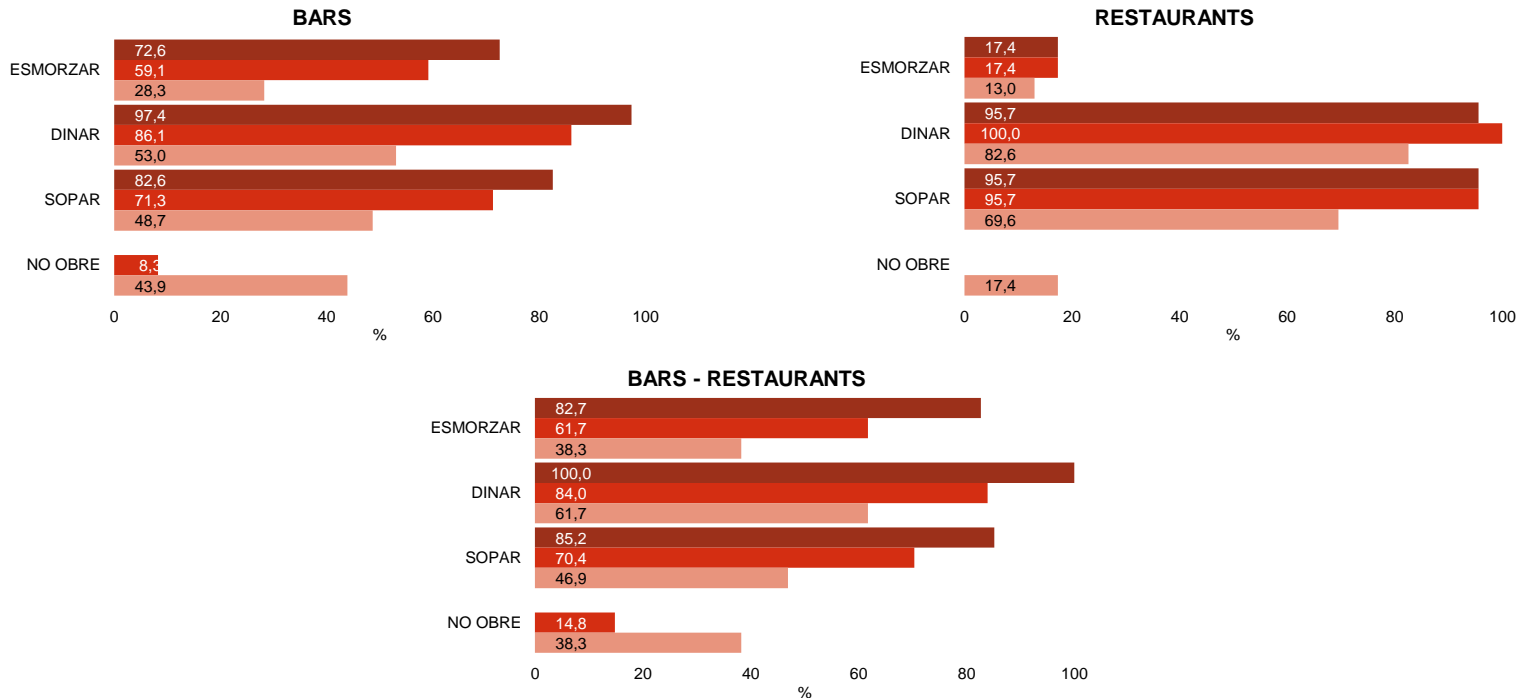
## OBRE EN HORARI DE:





## OBRE EN HORARI DE: PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS



P1 El seu establiment, quin horari fa?

**N** 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

**R** Multiresposta

■ De dilluns a divendres  
■ Dissabte  
■ Diumenge



## RESUM DE L'HORARI DE L'ESTABLIMENT

### SECTOR RESTAURACIÓ

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
NOMBRE DE DIES QUE OBRE A LA SETMANA	6,2	6,2	6,2	6,3	6,3	6,3	6,4	6,5	6,4	6,4	6,4	6,4	6,6	6,3
NOMBRE D'HORES QUE OBRE A LA SETMANA	80:31:01	80:29:27	81:42:59	82:45:07	83:54:30	84:09:40	84:55:56	87:46:00	86:02:21	85:15:03	82:51:30	82:37:45	66:28:02	88:09:48
NOMBRE D'HORES QUE OBRE AL DIA	13:00:24	13:00:47	13:04:25	13:11:31	13:10:48	13:16:32	13:15:39	13:29:36	13:16:45	13:11:25	12:55:12	12:53:30	9:59:57	13:49:48
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)	(230)	(23)	(81)



# 03

## Els establiments de restauració

### Els serveis



## ELS SERVEIS

---

**Pagament amb targeta:** La facilitat de liquidar el compte amb targeta es va implantant en el sector de la restauració. El 2016, el 72,5% dels establiments de restauració ofereixen la possibilitat de pagar l'import de la despesa amb targeta (el 2015 era el 57,0%). Mentre que el 95,7% dels restaurants ofereix aquesta forma de pagament, en el cas dels bars és el 63,9% (el 2015 era 46,2%). El pagament amb targeta suposa el 30,0% del total de cobraments del darrer mes (el 2014 era el 24,5%). Els restaurants acostumen a ser més cars que els bars i bars-restaurants i s'utilitza més (53,9%).

El 31,1% dels establiments afirmen que disposen de pagament amb mòbil; per als restaurants, és el 52,2%.

**Evolució dels preus:** El preu del **café** se situa en 1,14 euros (mitjana). El 22,5% dels casos té un cost inferior o igual a 1 euro, en el 4,2% d'1,05 euros, en el 29,3% d'1,10 euros i en el 28,5% dels casos d'1,11 a 1,20 euros i en el 13,2% més de 1,20 euros.

La **cervesa** i els **refrescs** presenten un ventall més ampli de preus. El preu mitjà de la cervesa se situa en 1,69 euros. El preu mitjà d'un refresc a 1,72 euros.

El preu mitjà del **menú** és 10,05 euros (el 2013 era 9,68 euros). Els restaurants de Ciutat Vella presenten

un menú de mitjana més car que els altres districtes.

En un dia laborable se serveixen 32 coberts de mitjana (el 2014 se servien 26-27 coberts). Els restaurants sumen 45 coberts diaris de mitjana i els bars-restaurants 28 coberts.

**Vals restaurant:** El 27,2% dels establiments visitats disposa de xecs-restaurant (el 2014 era el 23,2%), sobretot els restaurants (60,9%); només el 14,8% dels bars en tenen. Els vals més comuns són: Ticket-Restaurant (93,4%), Sodexho (67,0%), Cheque-Gourmet (65,9%); són menys habituals Buenmenú (4,4%) i Crèdit Restaurant (3,3%). El 40,1% d'establiments diuen que abonen de mitjana el 4% de comissió per aquest concepte.

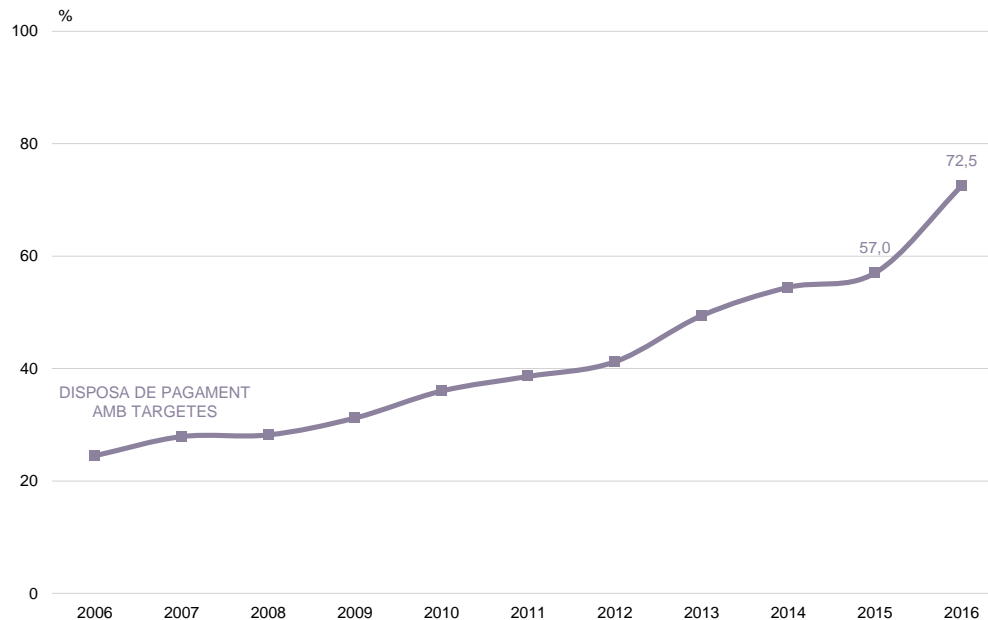
**AGEDI, SGAE:** El 43,1% dels establiments visitats diuen pagar una comissió per drets d'autor (el 2013 era el 24,9%).





## L'ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETA

ELS SERVEIS



P37

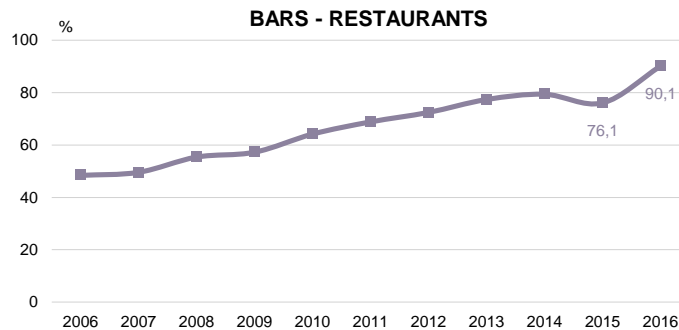
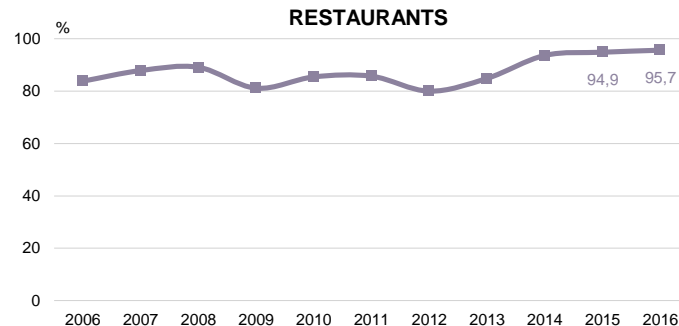
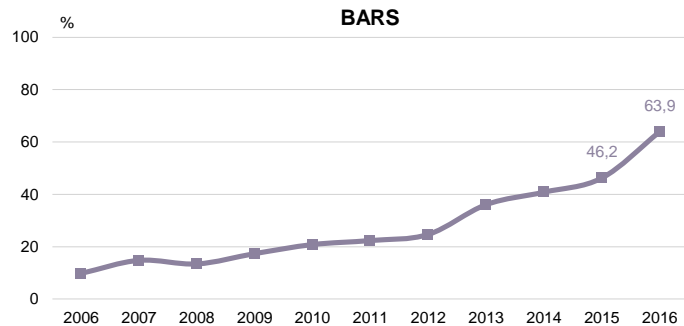
El seu establiment disposa de pagament amb targetes?

N 334



## L'ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

ELS SERVEIS



P37

El seu establiment disposa de pagament amb targetes?

■ 334 Total

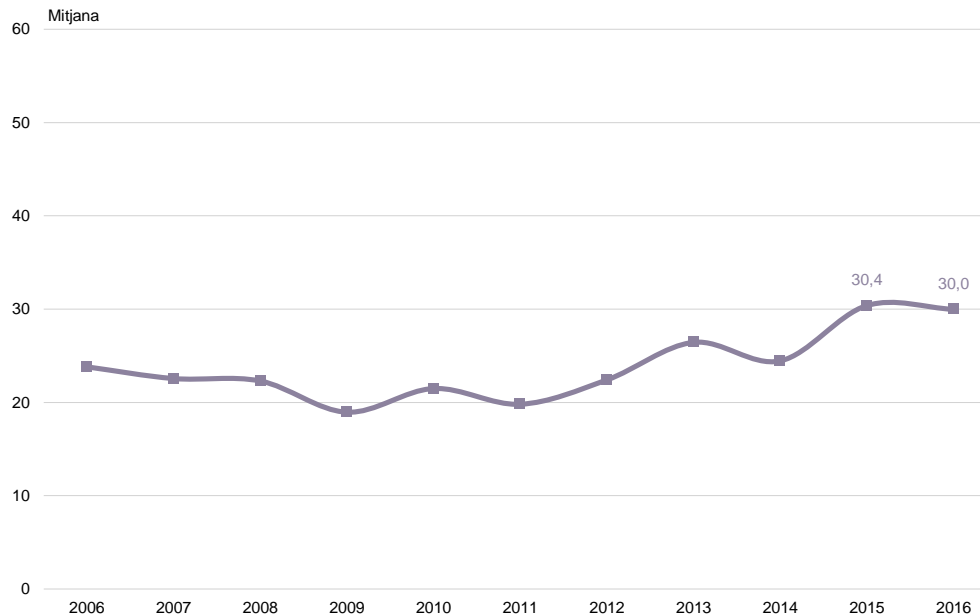
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Disposa de pagament amb targetes



## PERCENTATGE DE PAGAMENTS AMB TARGETA SOBRE EL TOTAL DE PAGAMENTS EL DARRER MES

ELS SERVEIS



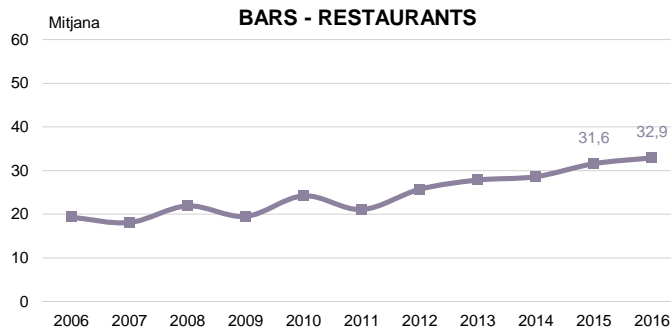
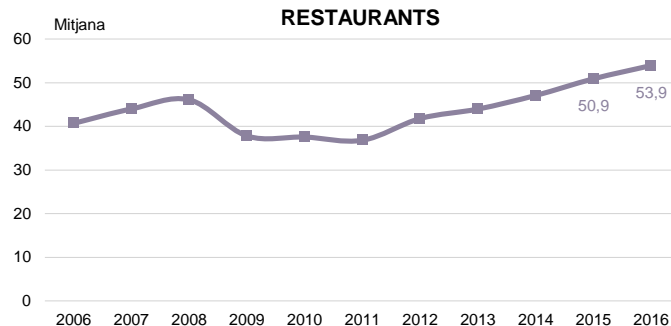
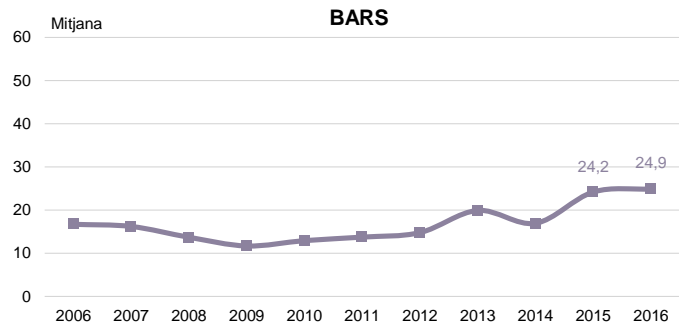
P38

Quin percentatge sobre el total de cobrament va representar el pagament amb targetes el darrer mes?

B Cas de tenir pagament amb targetes  
N 242



# PERCENTATGE DE PAGAMENTS AMB TARGETA SOBRE EL TOTAL DE PAGAMENTS EL DARRER MES PER TIPUS D'ESTABLIMENT ELS SERVEIS



P38

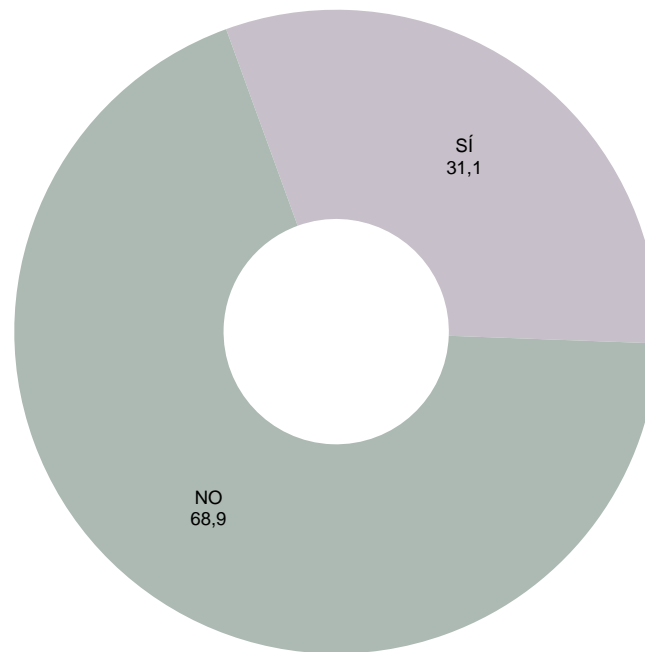
Quin percentatge sobre el total de cobrament va representar el pagament amb targetes el darrer mes?

■ Cas de tenir pagament amb targetes  
N 242 Total 147 Bars  
22 Restaurants  
73 Restaurants-Bars



## PAGAMENT AMB MÒBIL

ELS SERVEIS





## PREUS DE DIFERENTS SERVEIS

## ELS SERVEIS

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
UN CAFÈ (n=326)	0,94 €	0,99 €	1,00 €	1,05 €	1,07 €	1,08 €	1,09 €	1,10 €	1,10 €	1,11€	1,14 €
UNA CERVESA (n=321)	1,38 €	1,44 €	1,50 €	1,58 €	1,62 €	1,63 €	1,63 €	1,55 €	1,65 €	1,58 €	1,69 €
UN REFRESC (n=331)	1,36 €	1,44 €	1,50 €	1,55 €	1,59 €	1,62 €	1,63 €	1,61€	1,66 €	1,68 €	1,72 €
UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE (n=96)	8,95 €	8,86 €	9,50 €	9,44 €	9,45 €	9,37 €	9,65 €	9,68 €	9,81€	9,88 €	10,05 €

	INCREMENT									
	2006/ 2007	2007/ 2008	2008/ 2009	2009/ 2010	2010/ 2011	2011/ 2012	2012/ 2013	2013/ 2014	2014/ 2015	2015/ 2016
UN CAFÈ (n=326)	5,3%	1,0%	5,0%	1,9%	0,9%	0,9%	0,9%	0,0%	0,9%	2,3%
UNA CERVESA (n=321)	4,3%	4,2%	5,3%	2,5%	0,6%	0,0%	- 4,9%	6,5%	- 4,2%	7,0%
UN REFRESC (n=331)	5,9%	4,2%	3,3%	2,6%	1,9%	0,6%	- 1,2%	3,1%	1,2%	2,4%
UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE (n=96)	- 1,0%	7,2%	- 0,6%	0,1%	- 0,8%	3,0%	0,3%	1,3%	0,7%	1,7%

P41

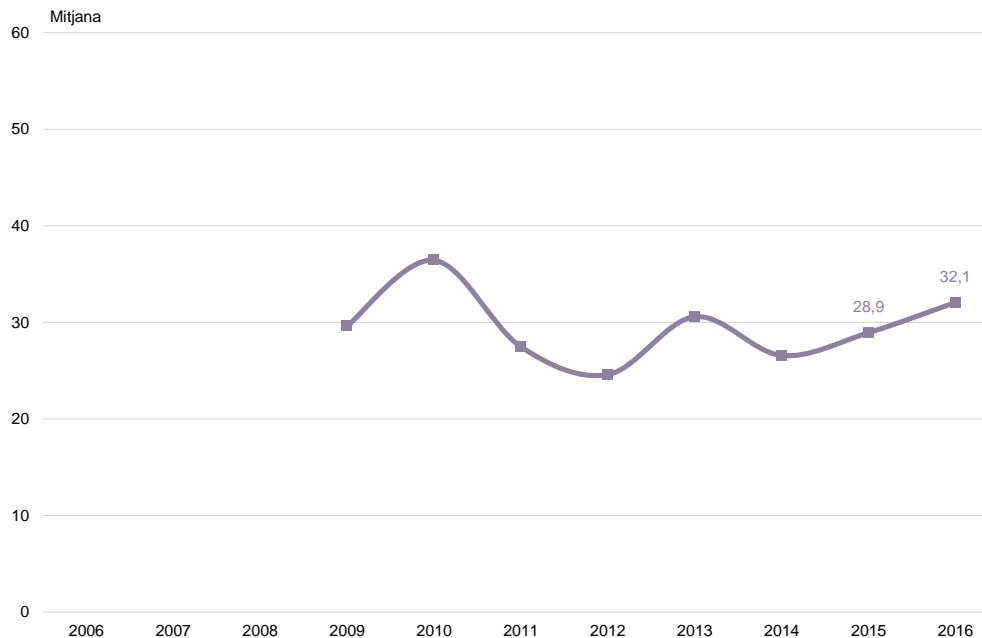
Em podria dir el preu d'un cafè, una cervesa,  
un refresc i el menú (en cas de tenir-ne)?

Disposen del producte o servei i en faciliten el preu



## QUANTS COBERTS (MENJARS) SERVEIXEN UN DIA LABORABLE? MITJANA

ELS SERVEIS



P42

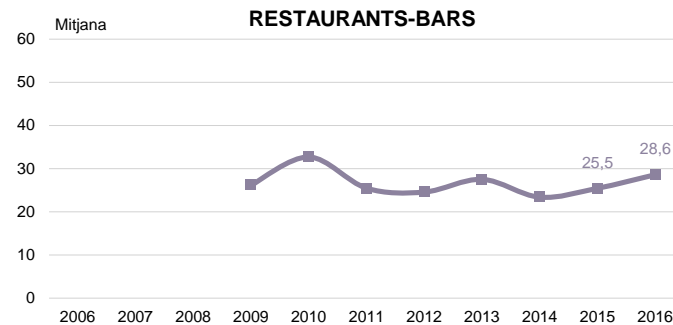
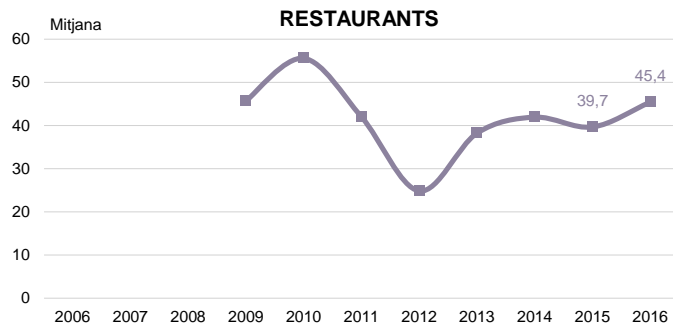
Podria dir-me quants coberts (menjars) serveixen un dia laborable de mitjana?

**B** Establiments que tenen menú i responen a la pregunta  
**N** 104



## QUANTS COBERTS (MENJARS) SERVEIXEN UN DIA LABORABLE? MITJANA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

ELS SERVEIS



P42

Podria dir-me quants coberts (menjars) serveixen un dia laborable de mitjana?

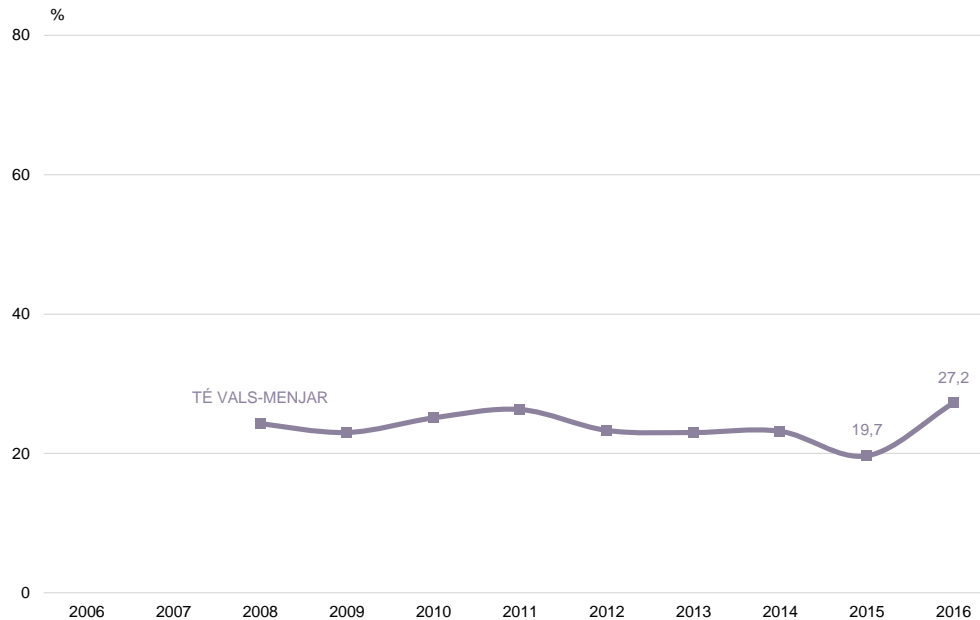
**B** Establiments que tenen menú i responen a la pregunta  
**N** 104 Total    23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars





## L'ESTABLIMENT TÉ VALS - MENJAR

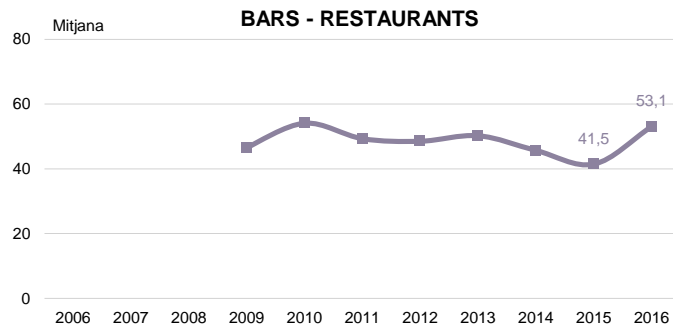
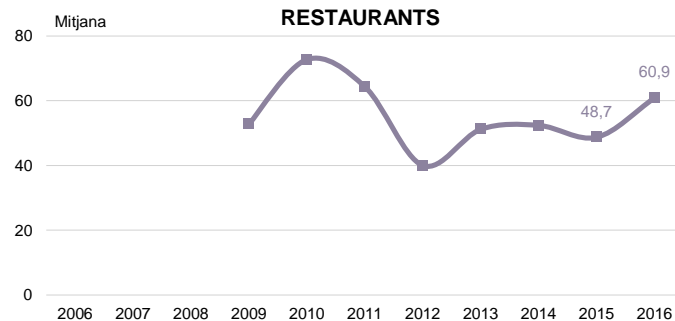
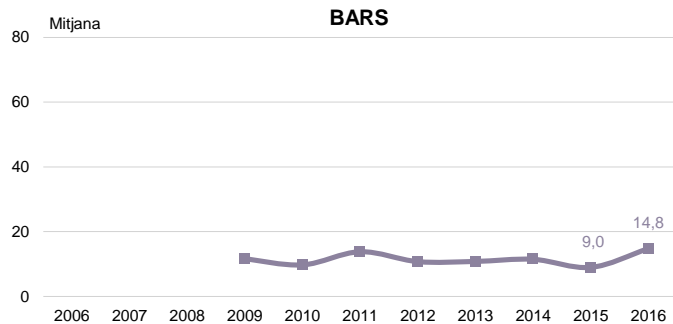
ELS SERVEIS





## L'ESTABLIMENT TÉ VALS – MENJAR PER TIPUS D'ESTABLIMENT

ELS SERVEIS



P43 El seu establiment té vals-menjar (xecs restaurant)?

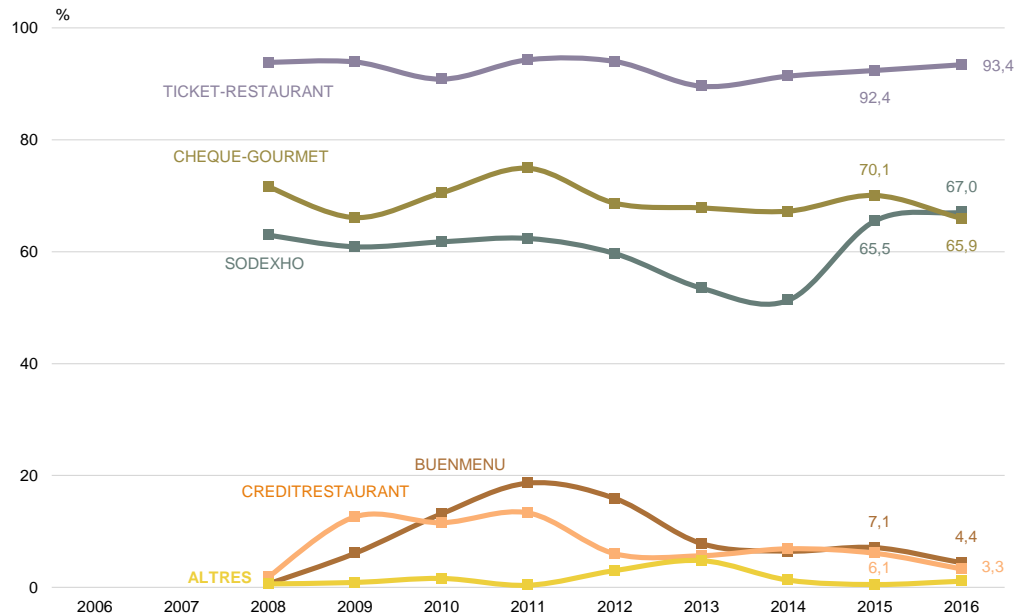
N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Té Vals-Menjar



## TIPUS DE VALS - MENJAR

ELS SERVEIS



P44

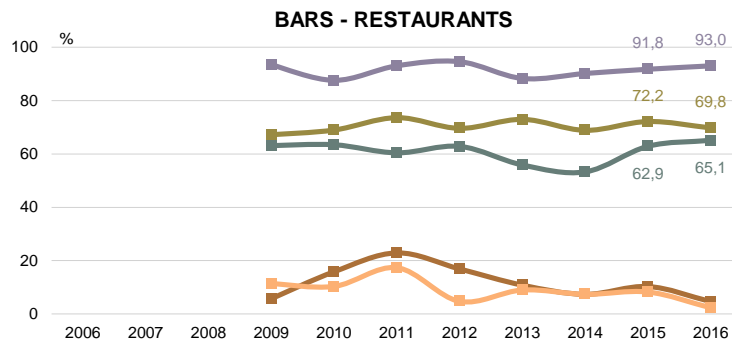
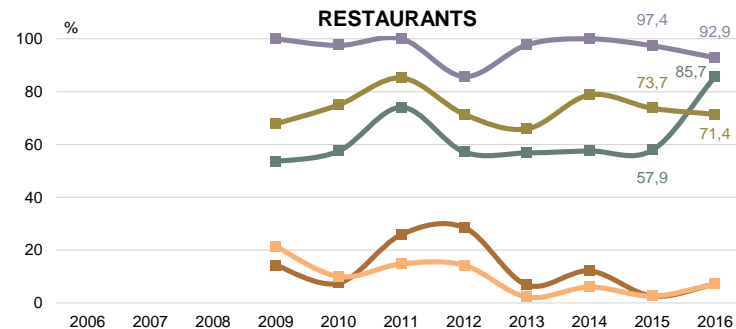
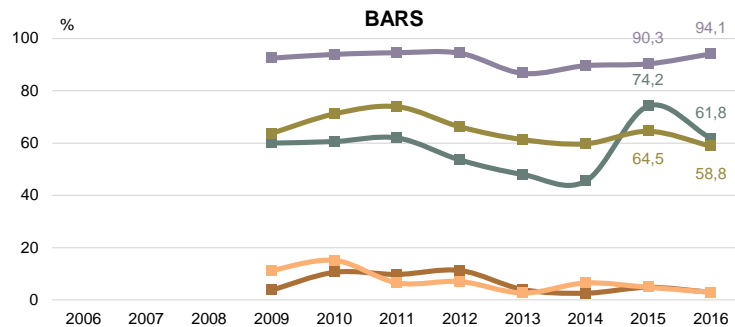
Quin o quins d'aquests vals-menjar té el seu establiment?

Establiments que tenen vals-menjar  
 91  
 Multiresposta



## TIPUS DE VALS – MENJAR PER TIPUS D'ESTABLIMENT

ELS SERVEIS



P44 Quin o quins d'aquests vals-menjar?

**B** Establiments que tenen vals-menjar  
**N** 91 Total  
**R** Multiresposta

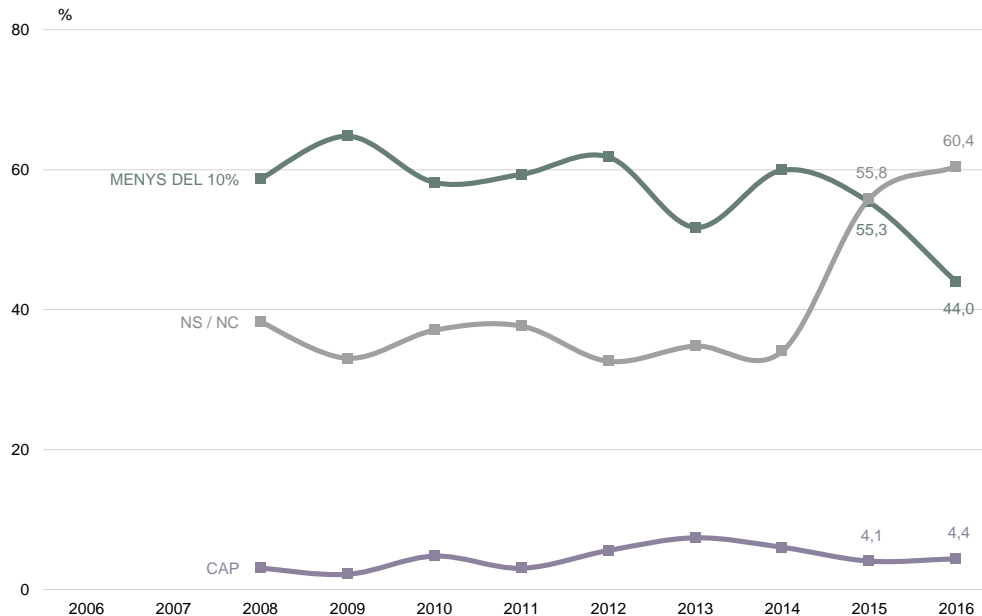
34 Bars  
 14 Restaurants  
 43 Restaurants-Bars

**T** Ticket-Restaurant  
**S** Sodexo  
**C** Cheque-Gourmet  
**B** Buenmenu  
**O** Creditrestaurant



## PAGAMENT COMISSIÓ PELS VALS – MENJAR

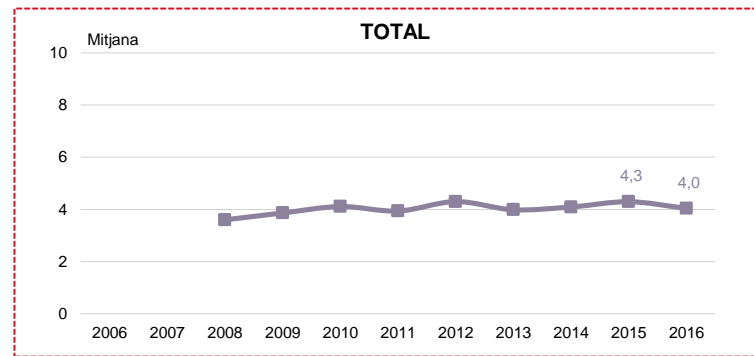
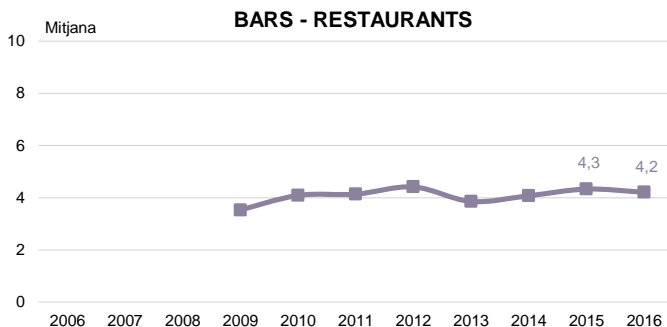
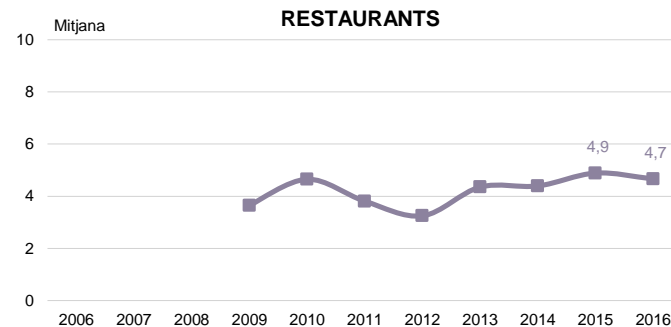
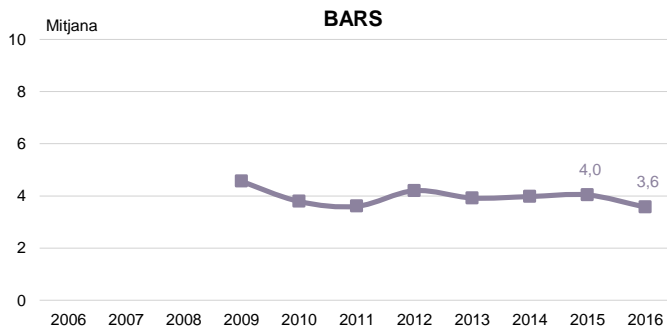
ELS SERVEIS





## PAGAMENT COMISSIÓ PELS VALS – MENJAR (mitjana) PER TIPUS D'ESTABLIMENT

ELS SERVEIS



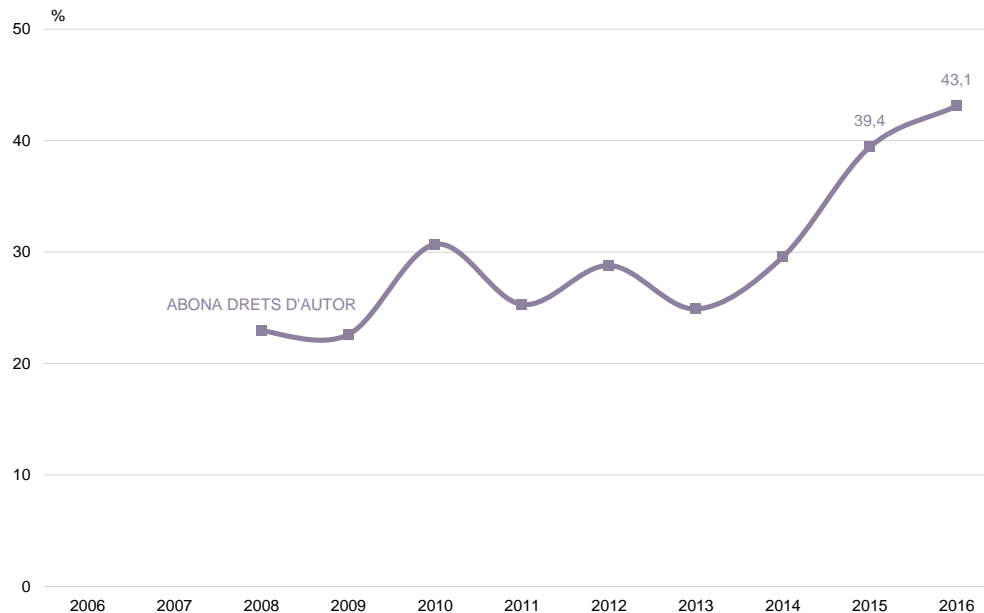
P45 Quina comissió paga pels vals - menjar?

**B** Paguen comissió. Responen a la pregunta  
**N** 33 Total  
11 Bars  
3 Restaurants  
19 Restaurants-Bars



## COMISSIÓ PELS DRETS D'AUTOR A AGEDI O SGAE

ELS SERVEIS



P46

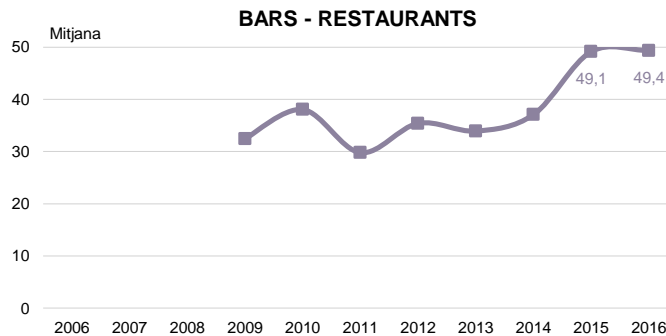
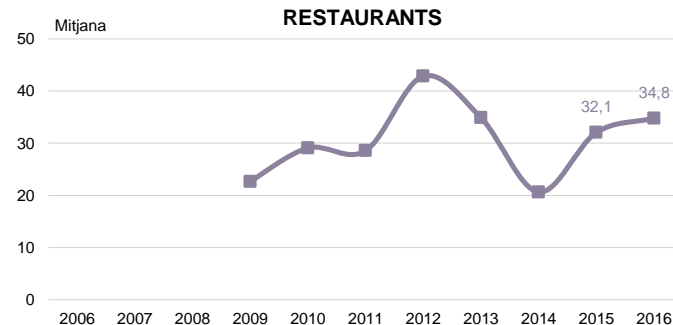
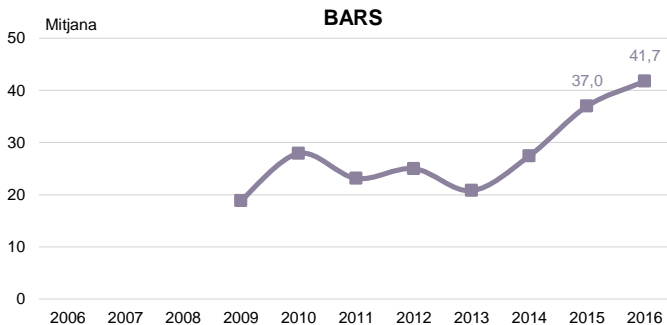
Abona alguna quantitat en concepte de drets d'autor a l'AGEDI (Asoc. de Gestión de Derechos Intelectuales) o a l a SGAE (Soc. General de Autores y Editores)?

N 334



## COMISSIÓ PELS DRETS D'AUTOR A AGEDI O SGAE PER TIPUS D'ESTABLIMENT

ELS SERVEIS



P46

Abona alguna quantitat en concepte de drets d'autor a l'AGEDI (Asoc. de Gestión de Derechos Intelectuales) o a la SGAE (Soc. General de Autores y Editores)?

**N** 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Abona drets d'autor





# 04

## Els establiments de restauració

### El personal



## EL PERSONAL

---

**Plantilla de personal:** Del total de persones que treballen al sector de la restauració, el 52,0% ho fa en bars, el 31,8% en bars-restaurant i el 16,1% en restaurants. La mitjana per establiment és 2,9 en establiments de màxim 10 treballadors. En el cas dels restaurants és 5,3 treballadors; dels bars-restaurant 3,6 treballadors i dels bars 2,5 treballadors.

**Característiques dels treballadors del sector:** El perfil professional de les persones que treballen al sector de la restauració és el següent: el 55,1% són empleats/des, el 29,9% propietaris/es de l'establiment i el 15,0% encarregats/des.

En el sector de la restauració hi treballen més homes (58,2%) que dones (40,0%), sobretot en els restaurants (el 64,7% són homes). La major part té entre 25 i 44 anys (54,9%). Respecte el nivell d'estudis, el 28,8% té estudis obligatoris, el 25,0% secundaris generals, el 13,4% secundaris professionals i el 12,4% formació universitària.

Segons els responsables preguntats d'establiments amb màxim de 10 treballadors, el 74,6% treballa a temps complet i el 40,4% ha fet algun tipus de formació durant els dos darrers anys (el 2015 era el

37,7%); en el cas dels restaurants s'ha format el 62,5% dels treballadors.

En relació al domini del català per part dels treballadors, el 73,5% l'entén (el 2015 era el 81,8%), el 54,3% el parla, el 38,3% l'escriu.

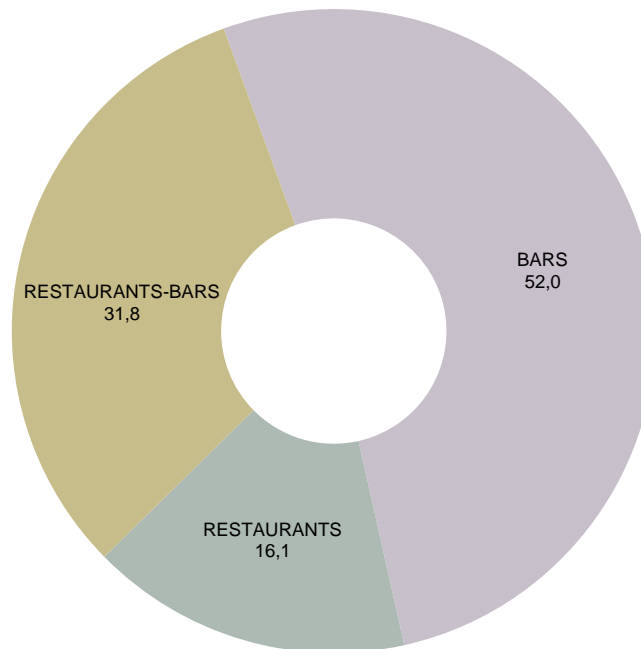
El 53,0% del personal és de nacionalitat espanyola (el 2015 era el 59,5% i el 2014 era el 66,2%), el 4,6% europea i el 35,9% d'altres nacionalitats. El grup més nombrós és de nacionalitat xinesa (9,6%), seguit de pakistanesa (6,4%), italiana (2,9%), d'Equador (2,6%), colombiana (2,4%) i marroquina (1,9%).

Segons els responsables dels establiments de restauració, el 35,6% són del parer que el seu personal no necessita formació, el 17,1% no respon aquesta qüestió i el 47,3% restant menciona diferents cursos. Els més anomenats són d'hostaleria, idiomes, d'atenció al client i cuina. Altres que també esmenten són cursos específics i propis de cada tipus de bar o restaurant, manipulació d'aliments, formació per responsables del negoci i per cambrers.



## NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

EL PERSONAL



P47 *Quin és el nombre de persones que treballen en aquest establiment?*

N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars



## NOMBRE TOTAL DE PERSONES QUE TREBALLEN A L'ESTABLIMENT

EL PERSONAL



P47

Quin és el nombre de persones que treballen en aquest establiment?

N 334

Una  
Dues  
Tres

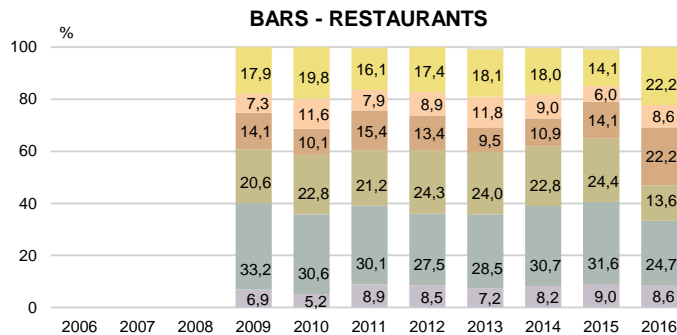
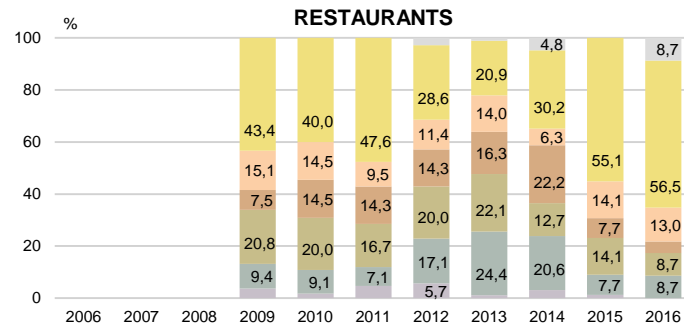
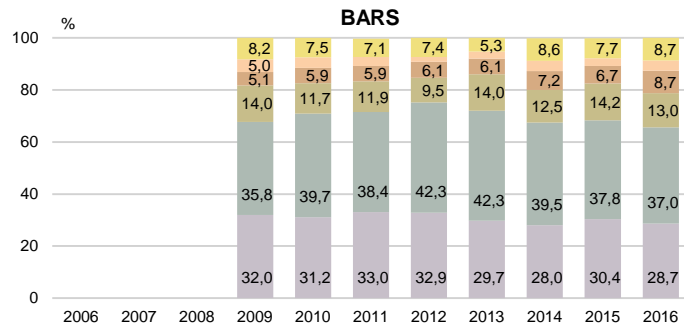
Quatre  
Cinc  
Sis o més

NS / NC



# NOMBRE TOTAL DE PERSONES QUE TREBALLEN A L'ESTABLIMENT PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL PERSONAL



P47

Quin és el nombre de persones que treballen en aquest establiment?

■ 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Una  
■ Dues  
■ Tres

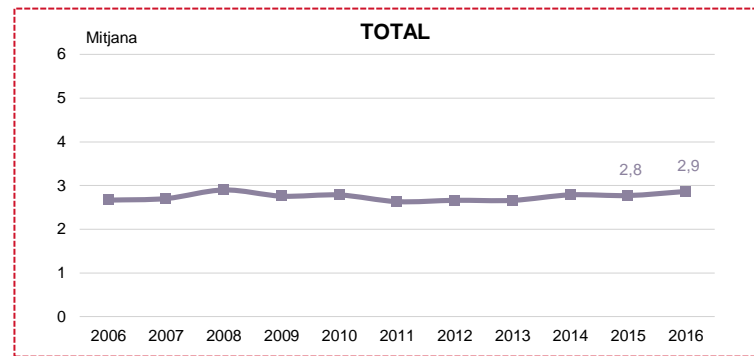
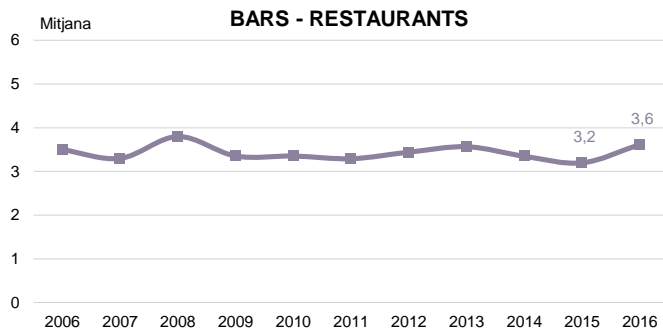
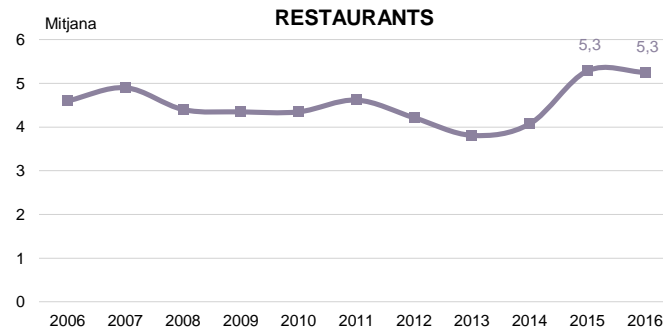
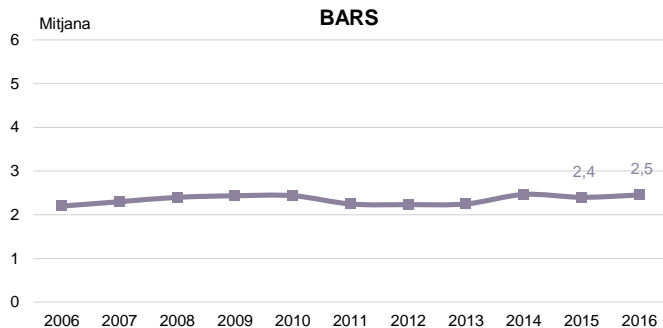
■ Quatre  
■ Cinc  
■ Sis o més

■ NS / NC



## NOMBRE TOTAL DE PERSONES QUE TREBALLEN A L'ESTABLIMENT (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT) PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL PERSONAL



P47

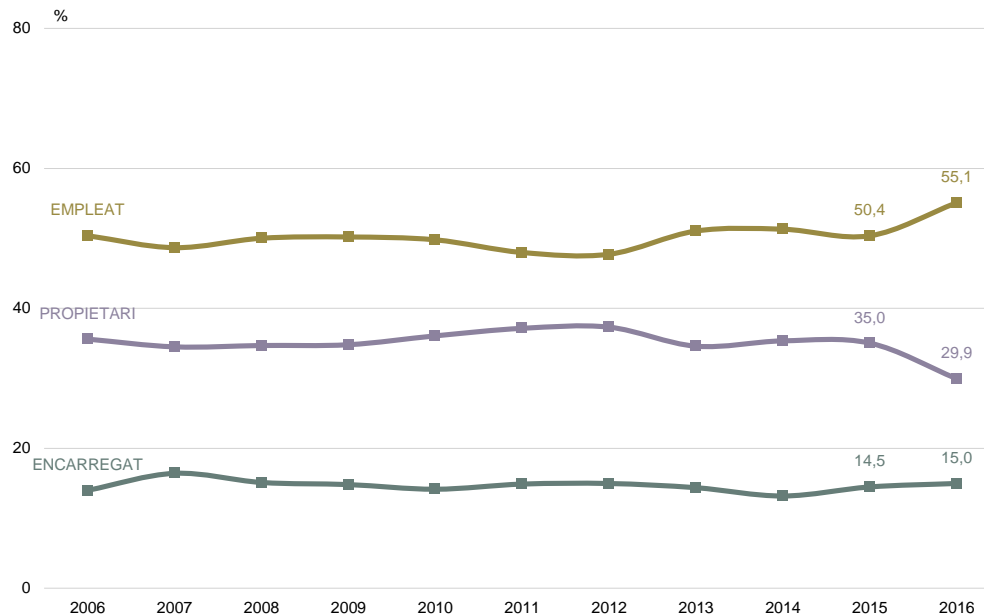
Quin és el nombre de persones que treballen en aquest establiment?

N 334



## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: CÀRREC (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT)

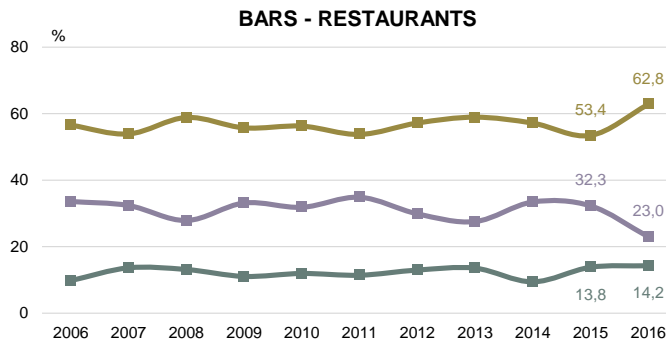
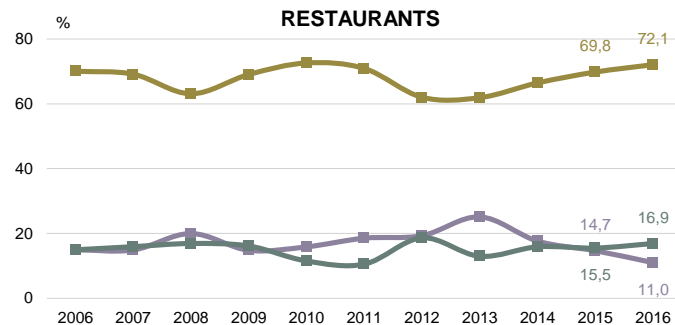
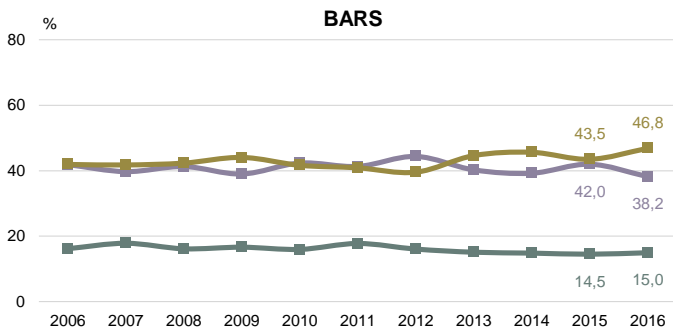
EL PERSONAL





## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: CÀRREC (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT) PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL PERSONAL

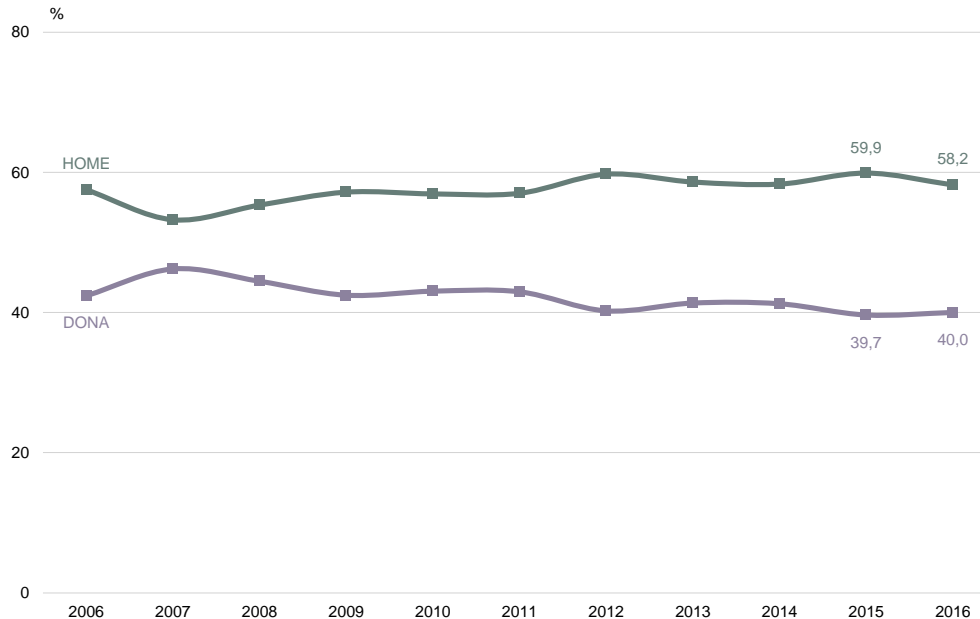






## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: GÈNERE (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT)

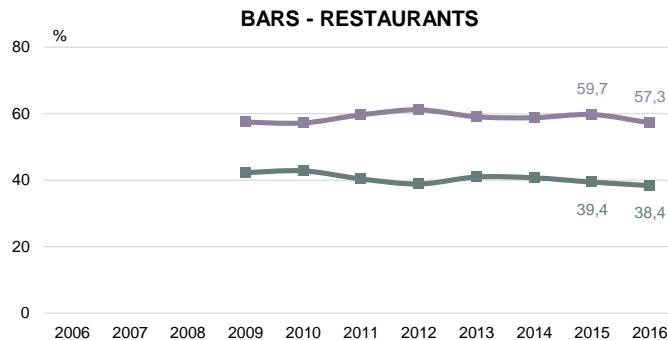
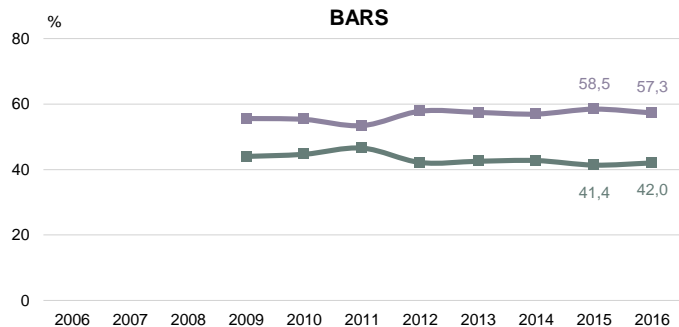
EL PERSONAL





## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: CÀRREC (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT) PER TIPUS D'ESTABLIMENT

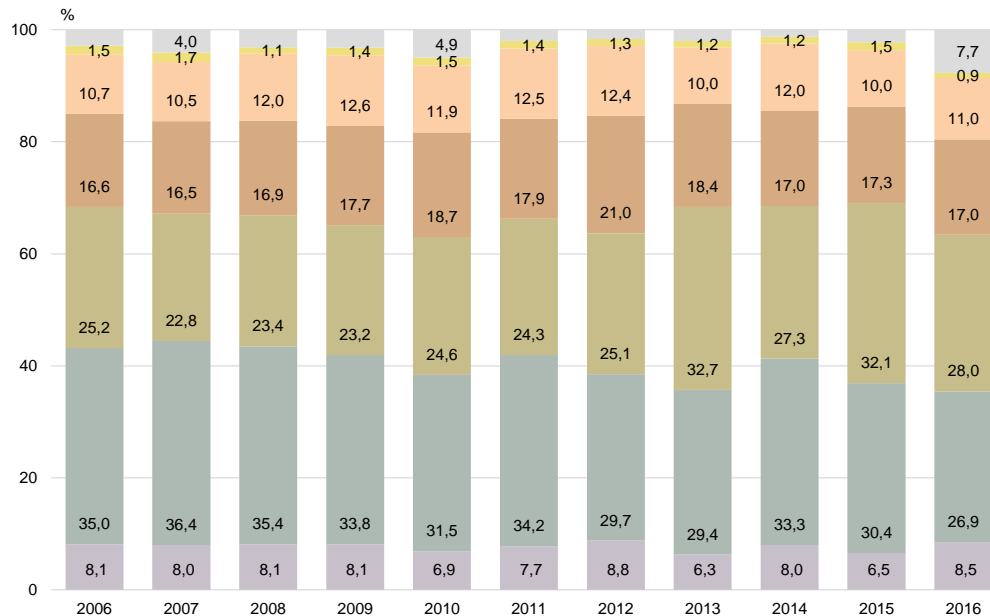
EL PERSONAL





## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: EDAT (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT)

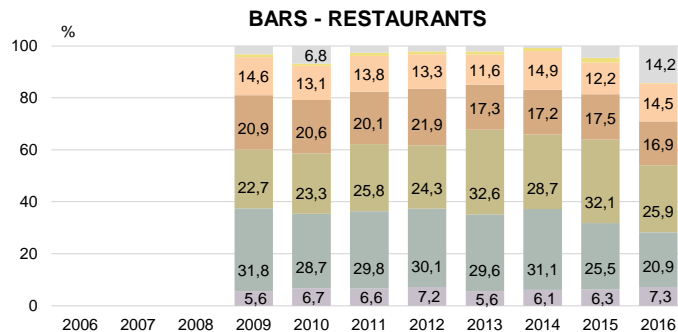
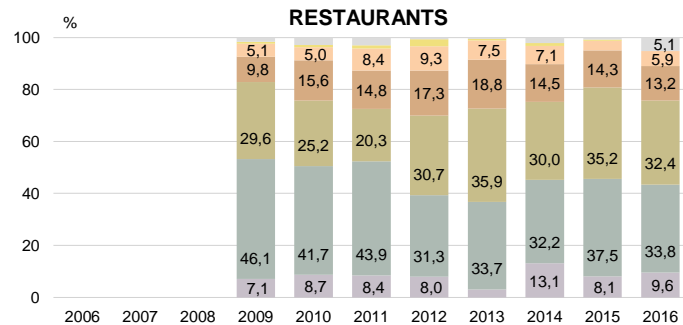
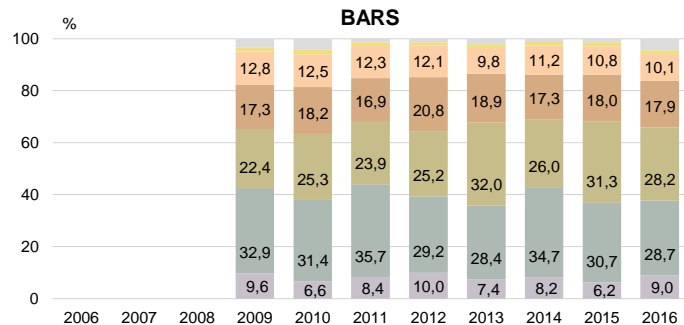
EL PERSONAL





## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: EDAT (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT) PER TIPUS D'ESTABLIMENT

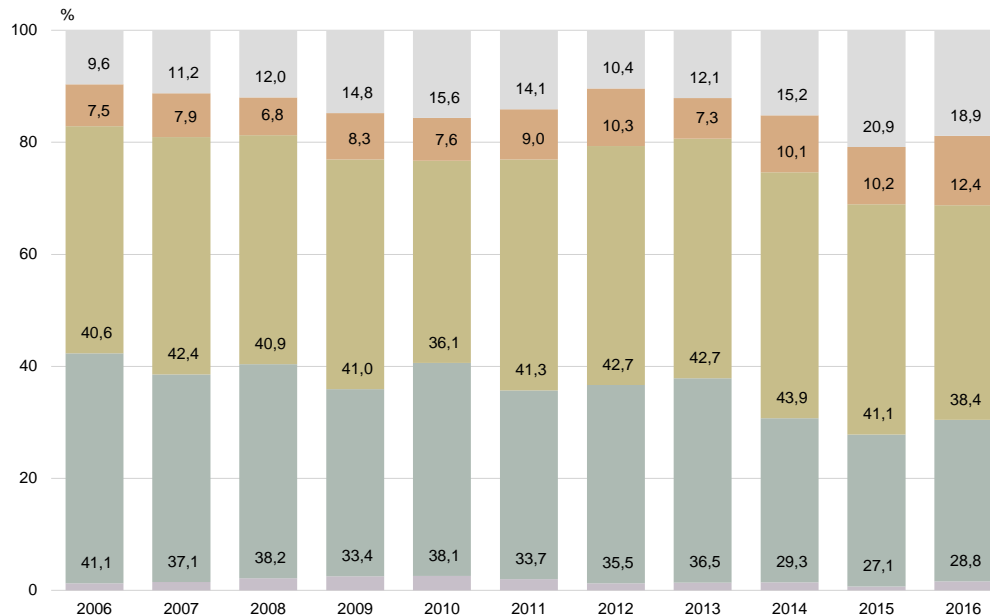
EL PERSONAL





## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: NIVELL D'ESTUDIS (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT)

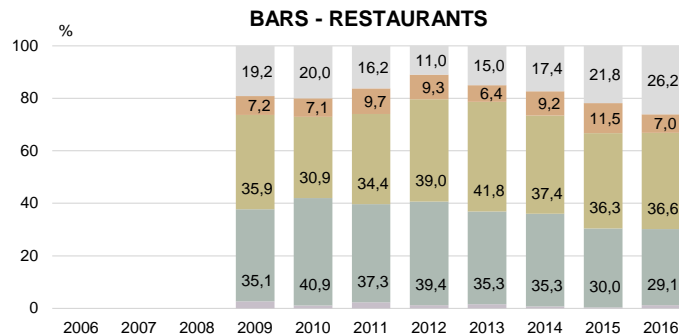
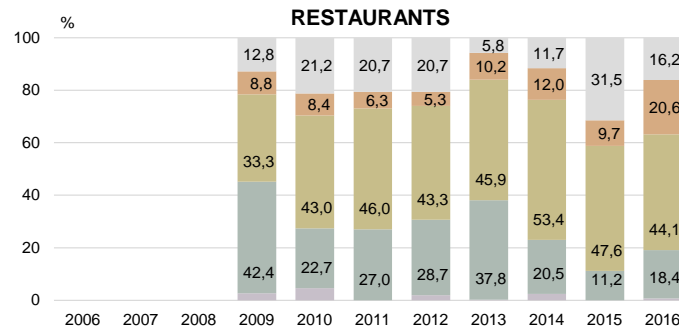
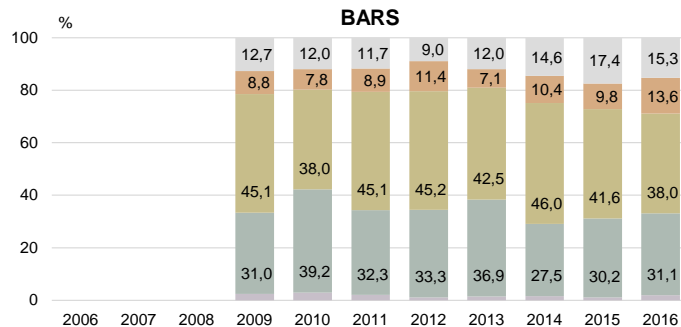
EL PERSONAL





# PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: NIVELL D'ESTUDIS (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT) PER TIPUS D'ESTABLIMENT

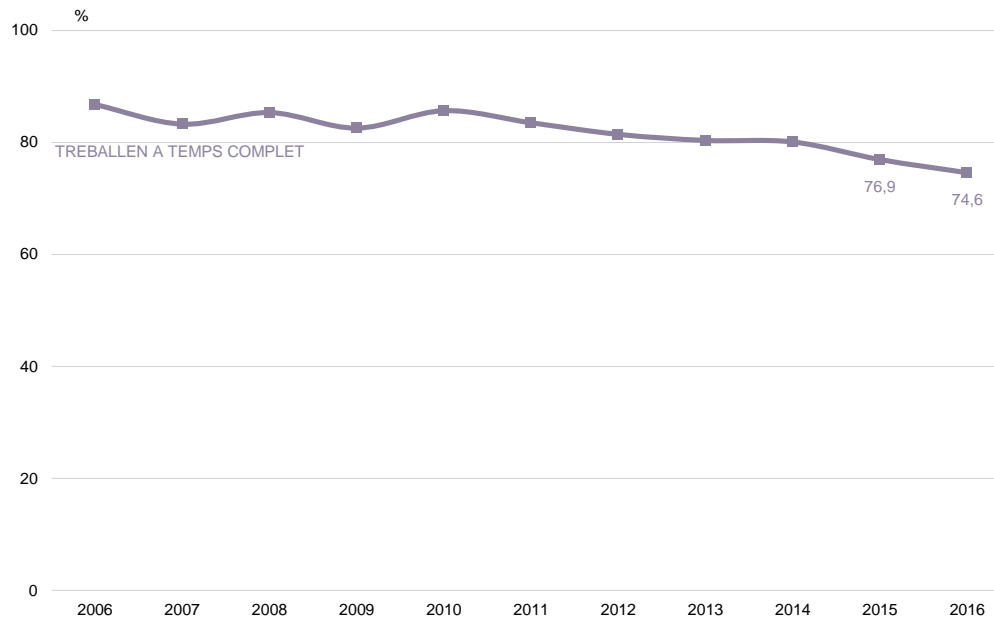
EL PERSONAL





## PERSONES QUE TREBALLEN A TEMPS COMPLET (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT)

EL PERSONAL



P52

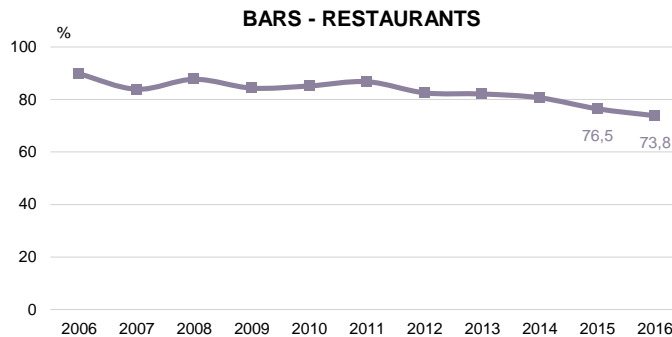
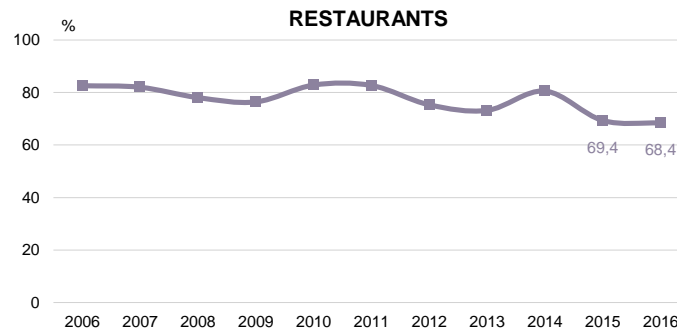
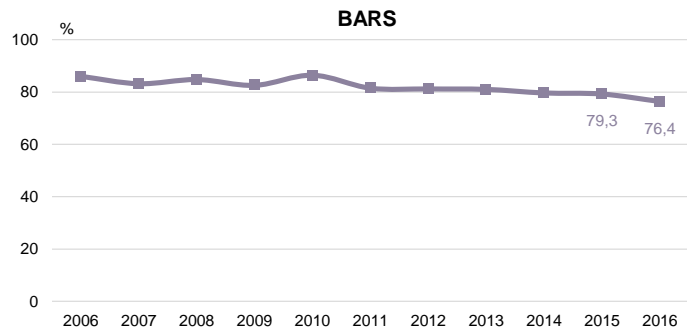
Nombre de persones que treballen a temps complet en l'establiment

N 334 Total  
580 Treballadors/es



## PERSONES QUE TREBALLEN A TEMPS COMPLET (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT) PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL PERSONAL



P52

Nombre de persones que treballen a temps complet

N 334  
580

Total Treballadors/es

253 Propietaris/es  
129 Encarregats/des  
198 Empleats/des

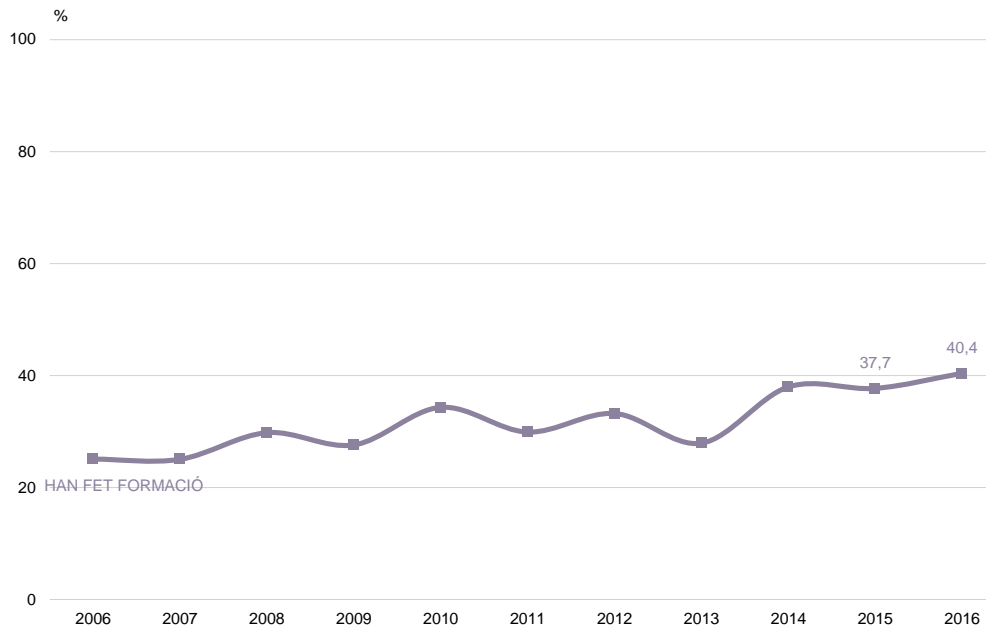
■ Treballen a temps complet





## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: FORMACIÓ (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT)

EL PERSONAL



P53

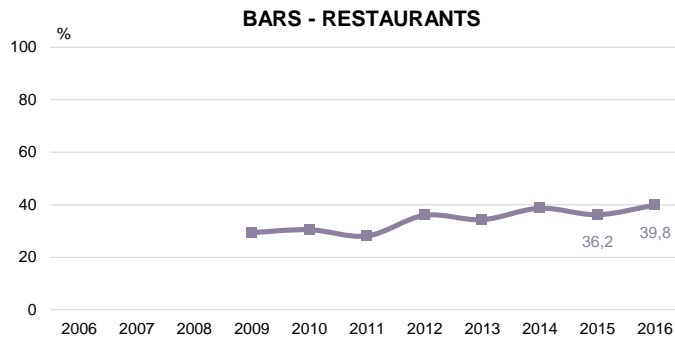
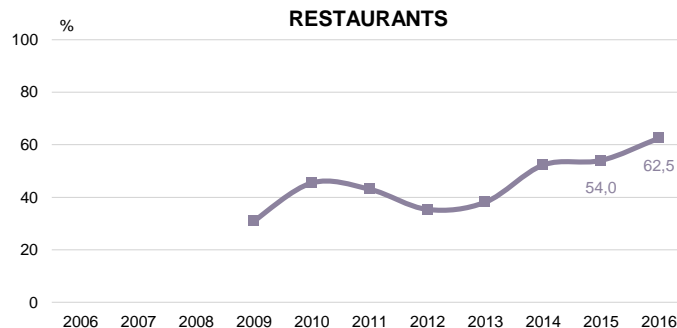
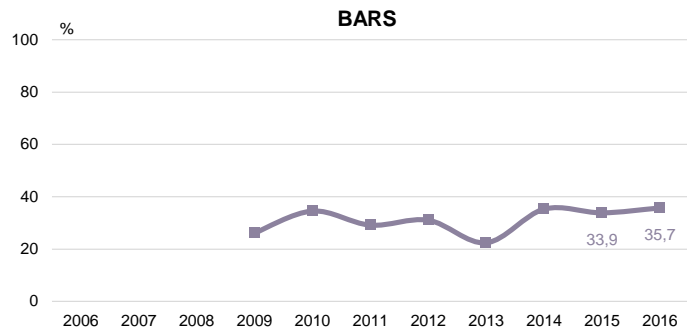
Han fet cursos de formació els últims dos anys

N 334 Total  
580 Treballadors/es



## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: FORMACIÓ (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT) PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL PERSONAL



P53

Han fet cursos de formació els últims dos anys

■ 334  
580

Total  
Treballadors/es

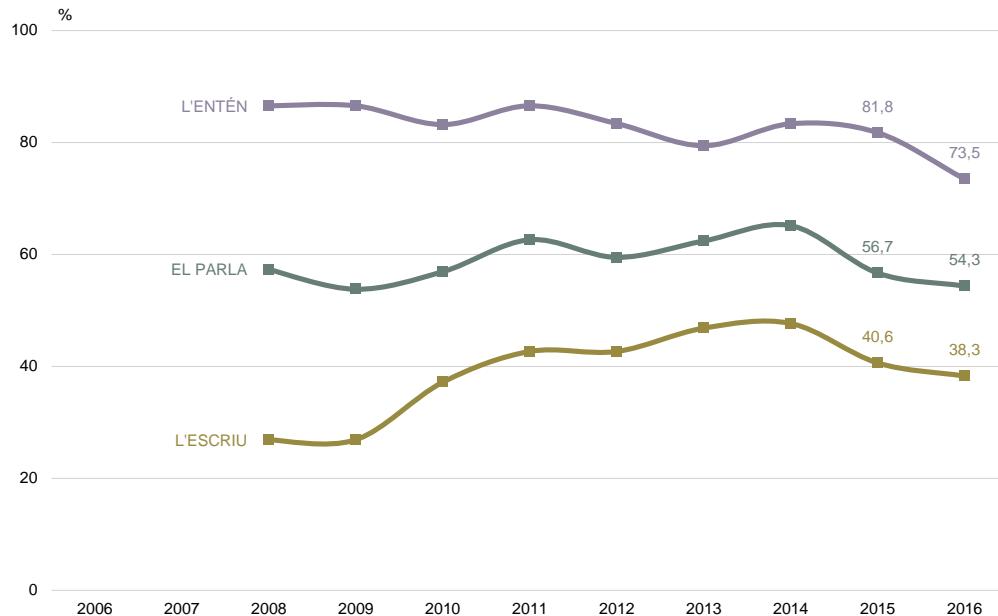
253 Propietaris/es  
129 Encarregats/des  
198 Empleats/des

■ Han fet cursos de formació



## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: NIVELL DE CATALÀ (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT)

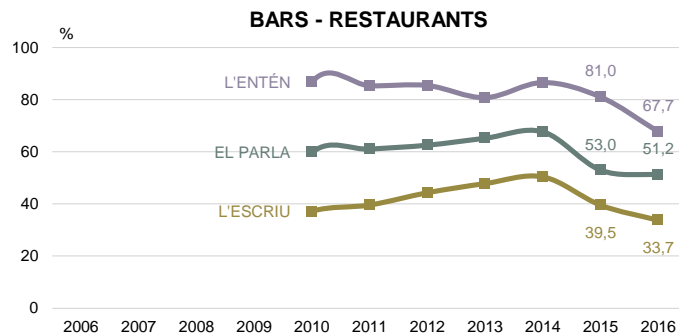
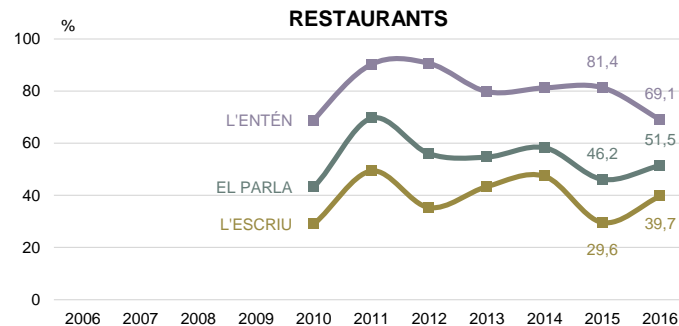
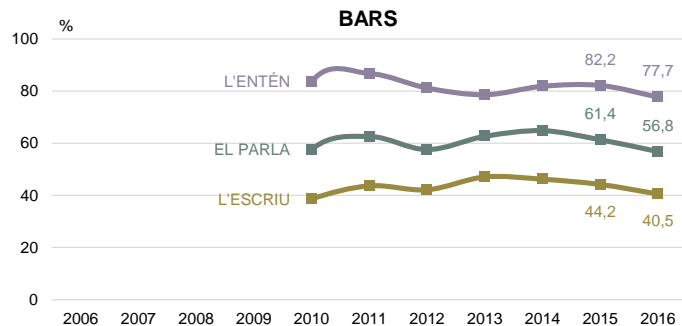
EL PERSONAL





## PERFIL DEL PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: NIVELL DE CATALÀ (MÀXIM 10 TREBALLADORS PER ESTABLIMENT) PER TIPUS D'

EL PERSONAL





## NACIONALITAT DEL PROPIETARI/ÀRIA

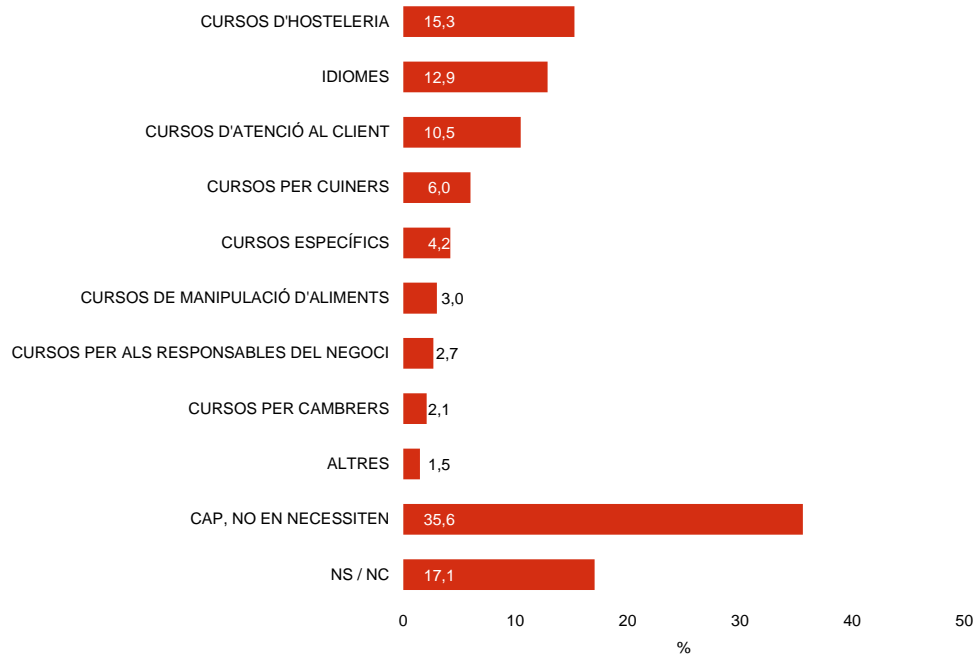
EL PERSONAL

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ESPANYA	88,0	84,5	82,2	78,9	77,4	75,1	74,4	63,3	69,4	66,2	67,1
XINA	1,6	2,3	5,4	8,2	9,0	11,1	12,4	18,7	16,7	19,6	13,5
PAKISTAN	1,5	1,7	1,9	1,2	1,3	1,9	2,9	3,4	2,2	2,4	4,8
ITÀLIA	1,0	1,5	1,5	1,5	1,4	1,9	1,7	1,6	2,5	3,2	2,1
COLÒMBIA	0,2	0,6	0,6	0,5	0,4	1,0	0,6	0,3	0,3	0,8	1,2
PORTUGAL	0,1	0,0	0,2	0,2	0,0	0,2	0,1	0,0	0,2	0,0	1,2
ÍNDIA	0,7	0,3	0,6	0,4	0,7	0,8	0,8	0,6	0,4	0,5	0,9
ARMÈNIA	0,0	0,1	0,0	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2	0,0	0,9
EQUADOR	0,6	1,2	1,1	0,8	0,7	0,5	0,4	0,5	0,4	0,8	0,6
ARGENTINA	0,6	0,1	0,6	0,6	0,4	0,7	0,6	1,3	0,7	0,0	0,6
BANGLA DESH	0,3	1,4	1,0	0,9	0,7	0,9	1,0	1,6	0,7	1,1	0,6
TURQUIA	0,0	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,4	0,1	0,2	0,6
VENEÇUELA	0,1	0,5	0,1	0,2	0,2	0,5	0,2	0,6	0,2	0,3	0,6
BOLÍVIA	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,1	0,4	0,3	0,1	0,2	0,6
BRASIL	0,0	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1	0,1	0,4	0,1	0,5	0,6
POLÒNIA	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	0,6
ALTRES	5,1	5,0	4,2	5,7	6,9	4,6	4,0	6,2	5,6	4,4	3,3
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(662)	(334)



## TIPUS DE FORMACIÓ

## EL PERSONAL



P20

Segons la seva opinió, quin tipus de formació necessitaria el personal de l'establiment per millorar el negoci?

N 334



# 05

## Els establiments de restauració

Opinió sobre el negoci i la conjuntura



## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

**Satisfacció general de la marxa del negoci:** El 2016 el 33,5% dels responsables dels establiments de restauració es mostren satisfets amb la marxa del seu negoci (el 2015 eren el 29,2%). Altrament, el nivell d'insatisfacció dels responsables disminueix fins situar-se al 41,3% (el 2013 era el 69,6%).

Si es mesura la satisfacció amb una mitjana de l'1 al 5 (essent 1 gens satisfet i 5 molt satisfet), el 2016 obté 2,8, una dècima més que 2015; els més satisfets són els restaurants (3,0). De 2009 a 2013 aquest indicador va perdre pes gradualment, però a partir de 2014 torna a remuntar.

**Evolució del negoci els dos últims anys:** Segons el 39,2% dels responsables, el volum del seu negoci ha disminuït els dos darrers anys, el 22,8% diu que el es manté i el 30,5% manifesta que s'ha incrementat (el 2015 era el 17,3%). S'estima que el percentatge de creixement és del 18,3%. En el cas dels restaurants, el 34,8% diuen que ha crescut el seu negoci i calculen l'increment en el 19,2%.

Pels que diuen que el seu negoci ha disminuït, el percentatge de pèrdues s'estima en 32,2%, xifra menor que fa tres anys (42,0%).

**Factors influents en el negoci:** La majoria dels responsables coincideixen en què la situació econòmica general perjudica al sector (71,9%, el 2015 era el 89,6%) i que el tipus d'interès es converteix en una dificultat afegida segons el 52,4%. Ara bé, el 72,2% dels responsables creuen que el turisme pot ser positiu pel negoci (el 2015 era el 61,7%), així com el factor climàtic (56,3%), la creació de noves àrees d'oci (51,5%) i les accions de l'Ajuntament en promoció econòmica (31,7%).

Quan els responsables s'expressen espontàniament, tornen a insistir en la mala conjuntura econòmica, política i social (25,4%, el 2015 era el 29,9%). A més, consideren que no afavoreix la bona marxa del negoci l'increment de la competència (13,5%), els propis problemes (12,3%), la manca de clients (9,9%), els problemes de la zona on està situat l'establiment (9,9%, més especialment a Ciutat Vella i Sant Martí), la llei antitabac 86,9%) i el canvi d'hàbits de la població en el sentit de què la despesa del consumidor actualment és menor (4,2%).

Ara bé, també hi ha altres aspectes més propis del comerciant que poden influir de forma positiva, com

són les reformes del local (17,7%), la bona atenció al client i la professionalitat (12,6%). També es veuen amb bons ulls les intervencions municipals (12,3%) i s'espera un augment del turisme, una rebaixa dels impostos, la millora del poder adquisitiu, l'obertura de nous comerços i hotels, i la millora del barri.

**Evolució del negoci en els propers dos anys:** En relació al futur del sector, no existeix una opinió única sobre quina serà la seva evolució, el 41,3% es mostra optimista (el 2015 era el 36,5%), el 33,8% pensa que es mantindrà igual, el 13,8% que la tendència serà negativa (el 2014 era el 21,0%); els restaurants són els més positius (56,5%).

Els responsables que es mostren més positius amb l'evolució del sector creuen que millorarà la situació econòmica actual (51,4%, el 2015 era 44,3%). També es basen en l'esforç i la professionalitat (15,9%), l'augment del nombre de clients, les millores aplicades en el negoci, l'augment del turisme i, en alguns casos, en el fet de què l'obertura del seu establiment és recent.





## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

---

Els arguments en què es basen alguns responsables que pensen que el seu negoci es mantindrà igual són la tendència estable del negoci (43,4%), l'estabilitat econòmica (17,7%), la fidelitat dels clients (14,2%) i el seu esforç i la seva professionalitat.

Altrament, el 28,3% dels responsables pessimistes expressen la seva desconfiança vers l'evolució econòmica general, la tendència negativa del seu negoci i l'augment de la competència.

**Evolució del nombre d'empleats en el futur:** Pel que fa a la plantilla de personal, les previsions generals, són de manteniment, així ho asseguren el 75,4% dels responsables (el 2015 era el 80,0%). Ara bé, el 17,4% dels responsables preveu un augment de personal (el 2015 era el 9,4%).

**Evolució dels preus en el futur:** Segueix l'opinió majoritària de l'estabilitat dels preus (70,4%, el 2015 era el 81,1%), però el 24,3% apunta cap a un augment de preus (el 2015 era el 10,8%).

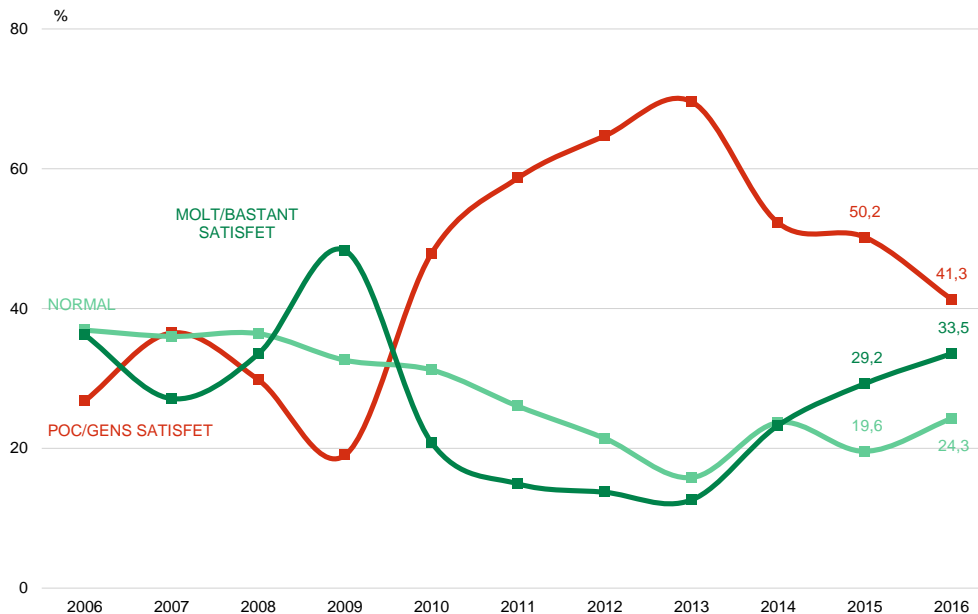
**Canvis en el negoci:** El 53,9% dels responsables (el 2015 era el 38,2%) diuen que han realitzat algun canvi en els darrers dos anys com modernitzar l'establiment,

canviar la decoració, augmentar o disminuir la plantilla de personal, incorporar noves activitats o serveis, i informatitzar la gestió.

De cara el proper any el 37,1% dels negocis preveu canvis (el 2015 era el 24,7%), i concretament el 12,5% pensa en el tancament de l'establiment.



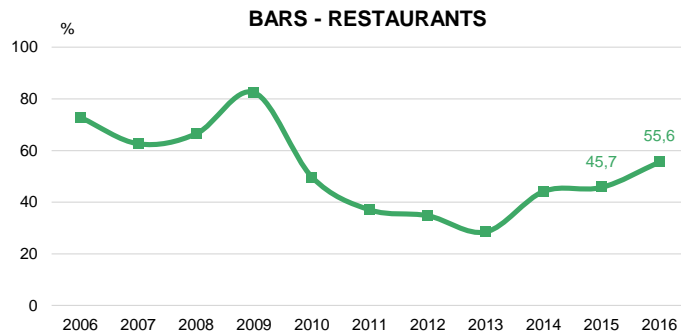
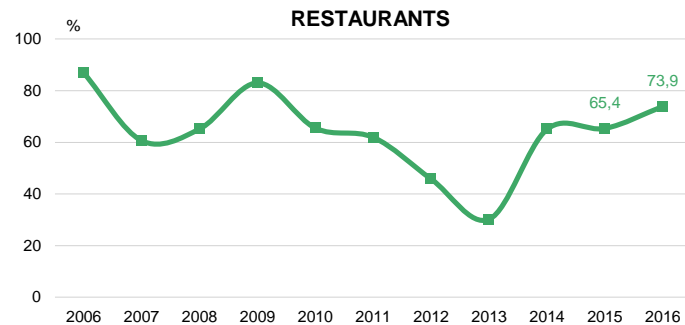
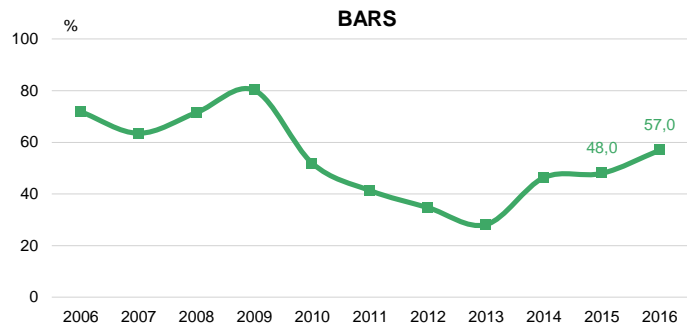
## SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI





## SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P8

Respecte a la marxa actual del seu negoci, vostè està: molt, bastant, poc o gens satisfet?

N 334 Total

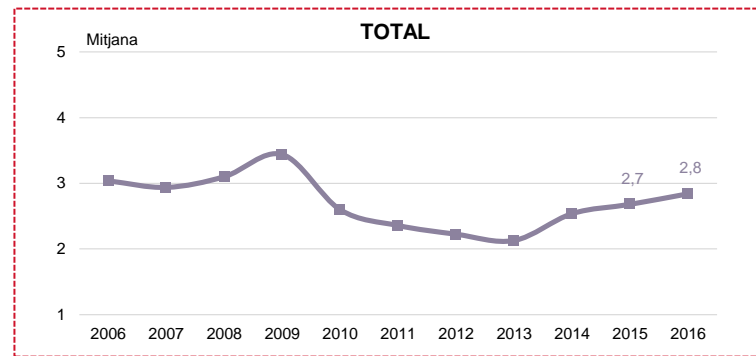
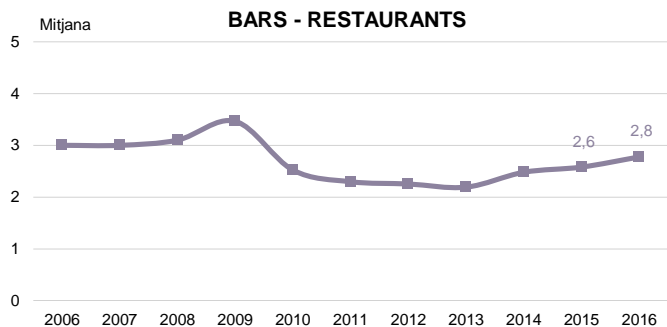
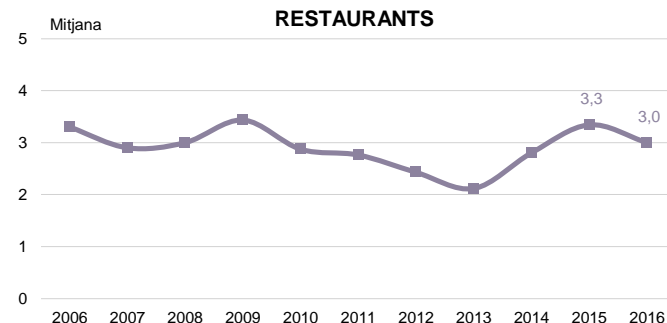
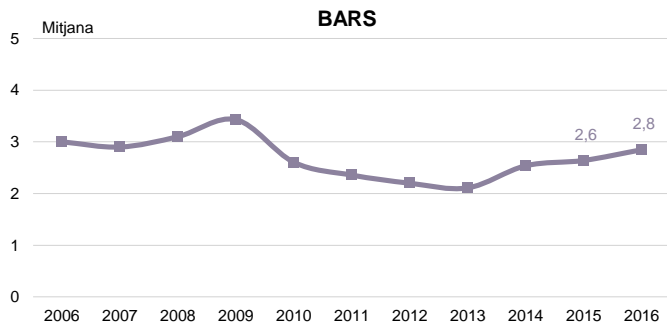
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ % Molt / bastant satisfet i normal



## SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI MITJANA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P8

Respecte a la marxa actual del seu negoci, vostè està: molt, bastant, poc o gens satisfet?

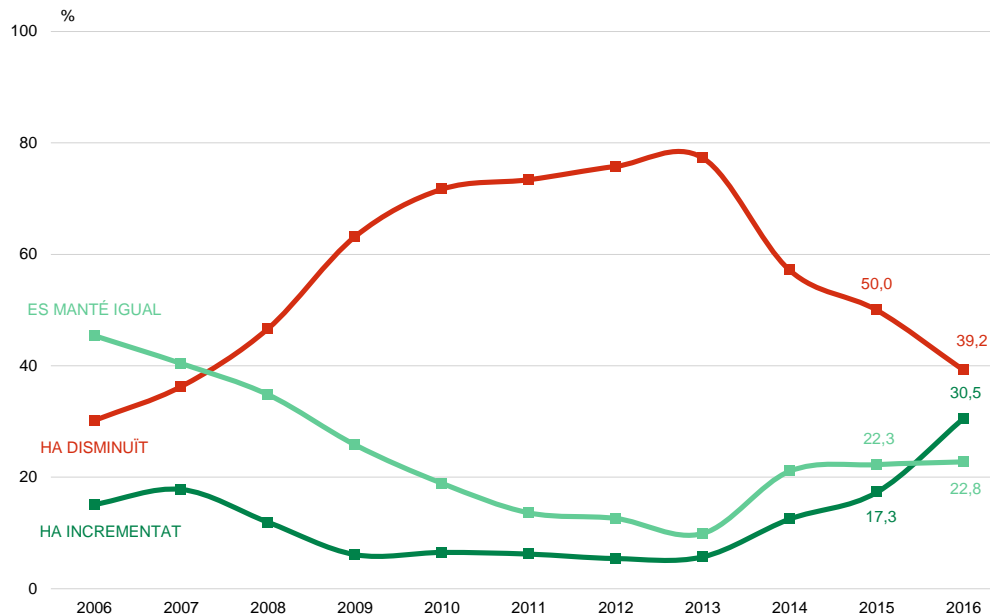
N 334 Total

230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

R 1=Gens satisfet , 5= Molt satisfet



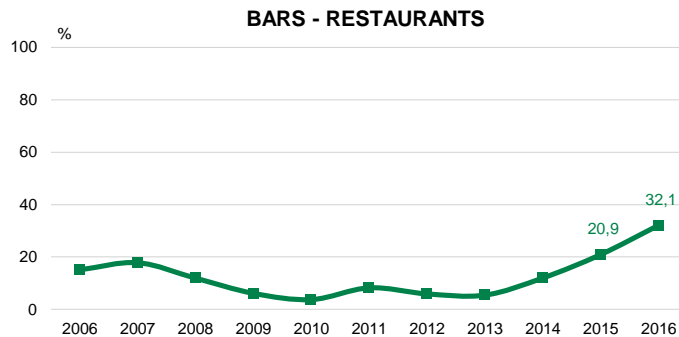
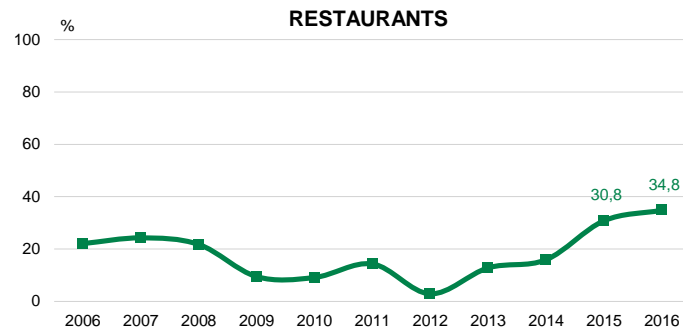
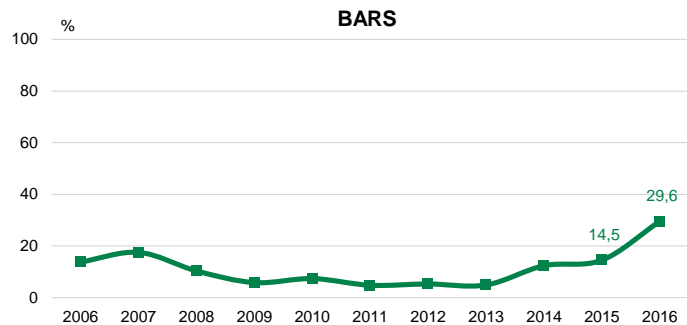
## EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS





## EVOLUCIÓ POSITIVA DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI



P9

Pensant en els dos últims anys, diria que el seu negoci ha incrementat o ha disminuït? **N** 334 Total

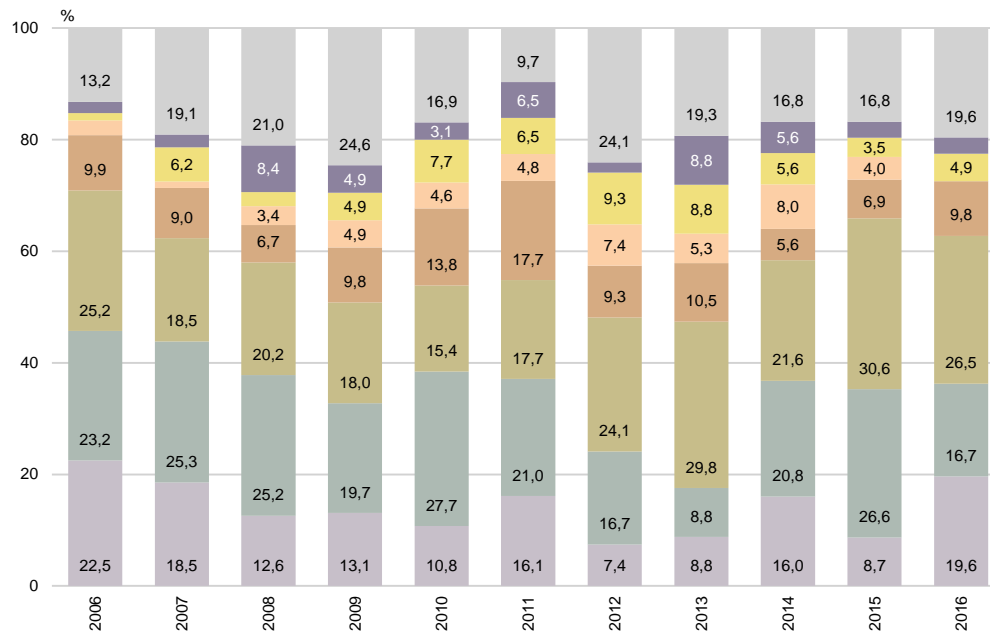
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ % Ha incrementat



## ESTIMACIÓ PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI



P10.1 En quin percentatge estima aquest creixement? Els que diuen que el seu negoci ha augmentat

N 102

Menys del 10 %  
10 %  
Del 11 al 20 %

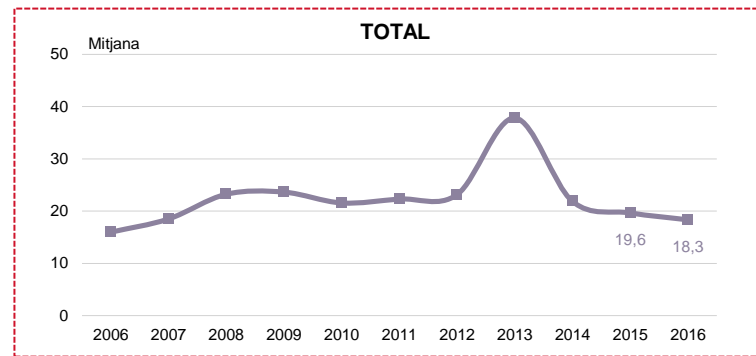
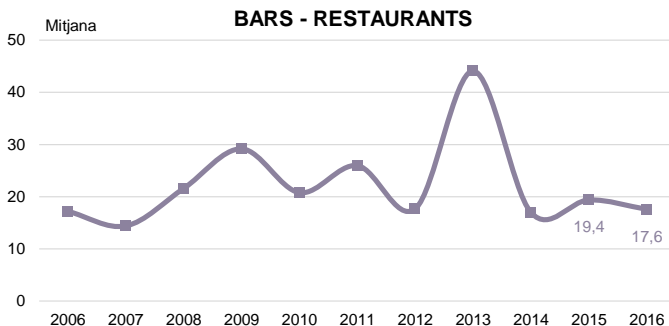
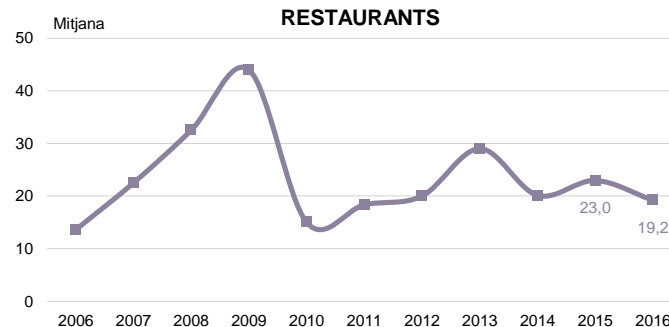
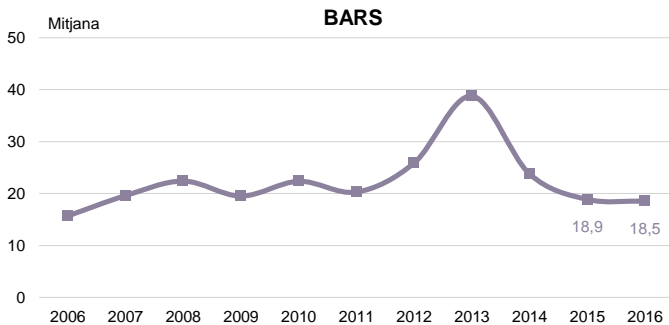
Del 21 al 30 %  
Del 31 al 40 %  
Del 41 al 50 %

Més del 50 %  
NS / NC



## PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI MITJANA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P10.1 En quin percentatge estima aquest creixement?

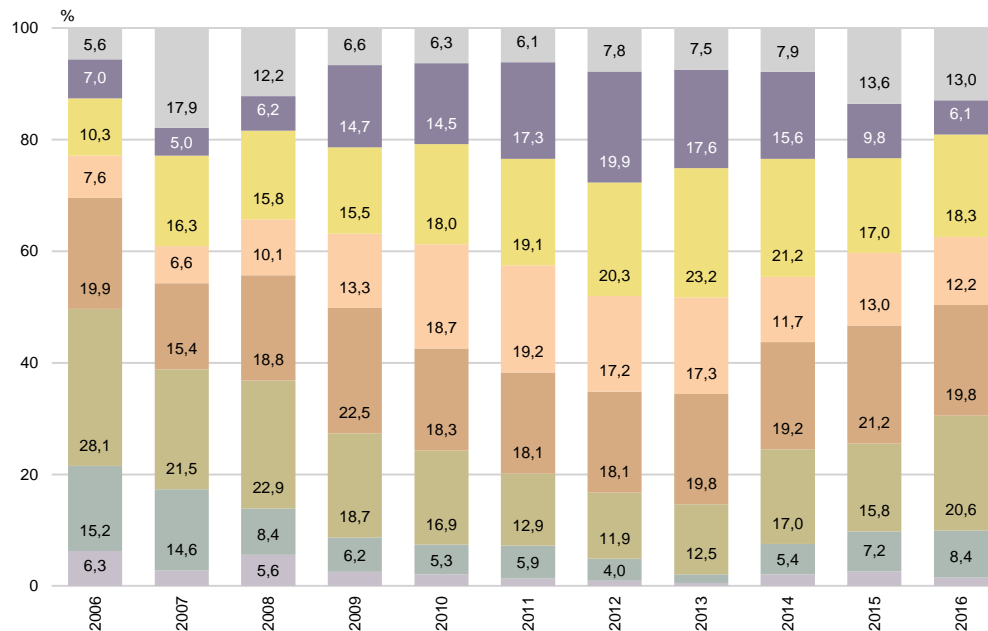
■ Els que diuen que el seu negoci ha augmentat  
■ 82 Total  
55 Bars  
5 Restaurants  
22 Restaurants-Bars





## ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI



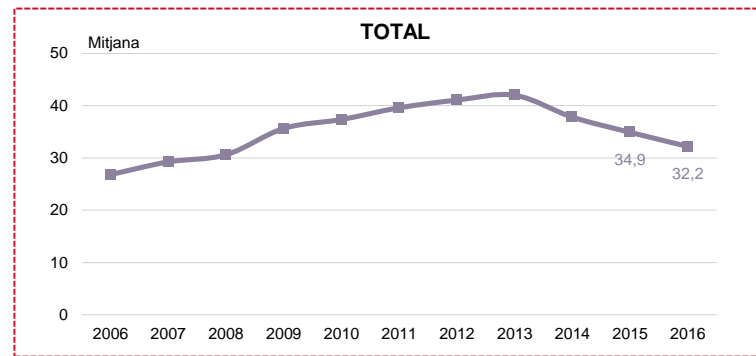
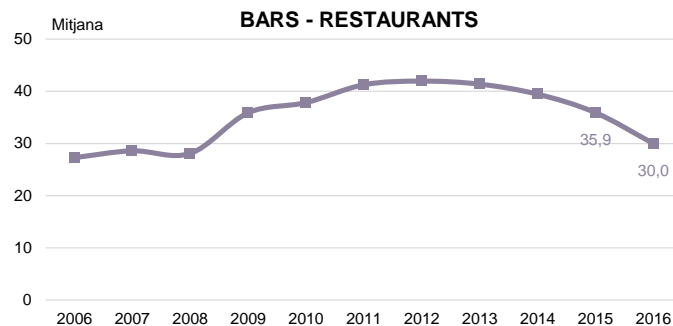
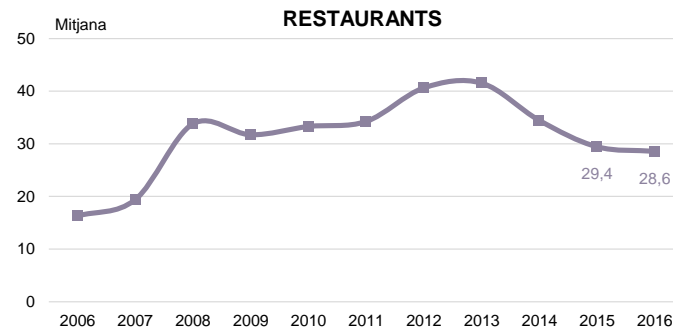
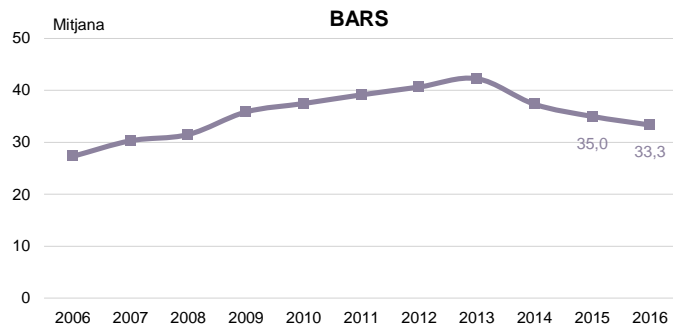
P10.2 En quin percentatge estima aquesta disminució?

**B** Els que diuen que el seu negoci ha disminuït  
**N** 131



## ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI MITJANA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI



P10.2 En quin percentatge estima aquesta disminució?

**B** Els que diuen que el seu negoci ha disminuït  
**N** 114 Total  
78 Bars  
7 Restaurants  
29 Restaurants-Bars



## RESUM: EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA ACTUAL DEL NEGOCI

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	HA INCREMENTAT	%CREIXEMENT	HA DISMINUÏT	%DISMINUCIÓ	S'HA MANTINGUT	GRAU DE SATISFACCIÓ MITJANA SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI
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
2013	5,7	37,8	77,3	42,0	9,9	2,1
2014	12,5	21,9	57,1	37,8	21,1	2,5
2015	17,3	19,6	50,0	34,9	22,3	2,7
2016	30,5	18,3	39,2	32,2	22,8	2,8

**P9** Pensant en els dos últims anys, diria que el seu negoci ha incrementat o ha disminuït? **N** 334

**P10** En quin percentatge (%) estima aquest creixement / aquesta disminució? **E** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat/ disminuït **N** 102/131

**P8** Respecte a la marxa actual del seu negoci, vostè està: molt, bastant, poc o gens satisfet? **N** 334 **R** 1= Gens satisfet; 5= Molt satisfet



## FACTORS QUE PODEN INFLUIR POSITIVAMENT EN EL NEGOCI EN EL FUTUR

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
MILLORA CONDIC.ECON., SOCIALS I POL.	6,4	7,2	13,7	27,1	30,9	29,4	32,9	28,7	23,5	24,2	22,5
AMPLIACIONS, NOUS SERVEIS, REFORMES	9,5	8,5	10,1	7,5	7,7	14,8	16,5	11,4	16,1	18,3	17,7
SERVEI, BONA ATENCIÓ, PROFESSIONALITAT	19,6	18,2	18,5	10,9	10,1	8,8	13,4	2,8	12,5	8,0	12,6
DEMANDA A L'AJUNTAMENT D'INTERVENCIONS	11,2	10,8	5,0	6,7	7,9	6,7	8,5	7,0	9,0	7,4	12,3
MÉS TURISME	4,8	8,9	5,3	4,7	4,7	4,5	5,8	7,5	6,1	6,9	9,3
MILLORA TRACTAMENT FISCAL, IMPOSTOS	5,9	5,7	7,5	8,7	10,6	8,7	9,0	15,7	10,0	9,3	9,3
MILLORA PODER ADQUISITIU	6,3	7,1	10,5	6,0	5,1	7,3	7,2	7,4	7,9	6,9	7,5
OBERTURA NOUS COMERÇOS, HOTELS	8,6	7,1	6,6	4,7	5,7	4,2	4,5	3,1	4,4	5,0	6,6
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	2,5	2,2	1,3	2,7	3,0	2,4	1,3	4,9	1,6	8,2	5,1
MÉS CLIENTS	8,6	6,7	6,8	5,1	3,5	4,5	3,3	3,8	5,4	5,1	3,9
MENYS COMPETÈNCIA	1,2	2,0	1,6	1,7	1,3	1,5	2,1	3,1	1,8	4,2	3,3
FACTOR CLIMÀTIC	0,9	2,6	0,5	1,2	1,9	2,3	0,5	0,7	1,8	1,0	1,5
MILLORA COMUNICACIONS	1,7	0,8	0,4	0,4	0,1	0,5	0,2	1,2	0,2	0,4	0,3
LA CONSTRUCCIÓ	0,3	0,5	1,0	0,8	0,2	0,3	0,7	0,1	0,1	0,2	0,3
BONA SITUACIÓ NEGOCI	3,4	4,8	4,2	1,2	1,9	2,8	2,6	0,6	1,4	2,2	-
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	0,6	9,6	4,0	2,3	1,1	0,3	-
PUBLICITAT, DONAR-SE A CONÈIXER	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,9	-
FACILITAT DE REALITZAR TRÀMITS BUROCRÀTICS	-	-	-	-	-	-	-	4,3	-	0,9	-
LIBERACIÓ HORÀRIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,6	-
TANCAMENT DEL NEGOCI, JUBILACIÓ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-
ALTRES	1,4	0,9	2,4	1,6	4,4	3,6	4,4	4,9	4,2	8,7	4,2
CAP	12,7	7,1	6,9	8,9	11,2	9,5	5,6	1,7	3,6	5,3	1,8
NS / NC	11,4	16,1	14,5	19,1	12,8	8,5	9,4	12,3	13,2	8,7	16,5
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)

P11

En el futur, quin factor creu que pot influir  
**positivament** en el seu establiment/negoci?  
Algun altre?

N 334  
R Espontània. Multiresposta



## FACTORS QUE PODEN INFLUIR NEGATIVAMENT EN EL NEGOCI EN EL FUTUR

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
TENDÈNCIA ECON., POL. I SOCIAL	8,5	7,4	37,5	49,2	45,5	46,6	47,7	34,4	32,6	29,9	25,4
INCREMENT COMPETÈNCIA	11,4	13,1	8,8	6,4	6,8	5,7	9,2	5,2	10,9	13,4	13,5
PROBLEMES PROPIS NEGOCI	11,7	8,5	5,6	3,1	4,5	5,9	9,2	4,5	14,3	11,6	12,3
MANCA DE CLIENTS	4,6	5,8	4,2	2,2	2,8	2,7	5,3	4,4	5,1	6,3	9,9
PROBLEMES ZONA	22,1	22,0	14,6	14,7	13,4	7,9	9,4	8,6	10,0	11,1	9,9
IMPOSTOS, TRACTAMENT FISCAL	9,5	7,7	9,1	6,7	7,6	7,2	12,2	14,6	9,5	9,5	9,3
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	2,9	20,6	7,1	2,4	1,5	1,1	6,9
LA GENT NO GASTA, CANVI D'HÀBITS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,7	4,2
PÈRDUA PODER ADQUISITIU	5,0	6,2	5,9	4,5	5,4	5,4	8,5	6,3	7,5	5,7	3,3
MALA ATENCIÓ, SERVEI AL CLIENT	4,2	2,5	2,2	1,6	1,0	1,0	2,1	0,7	1,6	1,4	2,4
MANCA DE NEGOCIS A LA ZONA	4,1	4,3	3,8	3,1	2,1	4,3	3,7	3,0	3,6	3,2	2,4
FACTOR CLIMÀTIC	1,4	2,0	1,1	1,4	1,3	2,3	0,9	1,6	1,1	1,2	2,4
NORMATIVA RESTRICTIVA, AGILITZACIÓ TRÀMITS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,8	2,4
PREUS	2,6	5,3	1,9	1,6	2,6	1,8	1,8	2,3	0,6	0,5	1,5
FESTES, VACANCES	0,9	0,5	0,2	-	0,2	1,6	0,3	0,2	0,1	0,7	0,3
ALTRES	0,9	0,3	2,3	2,1	4,6	2,7	3,6	7,3	3,3	6,8	2,7
CAP	13,1	11,2	6,9	4,9	6,5	4,4	2,8	2,3	2,9	5,0	17,7
NS / NC	13,5	17,3	13,5	15,6	12,5	9,4	8,3	18,8	16,4	12,9	0,3
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)

P12

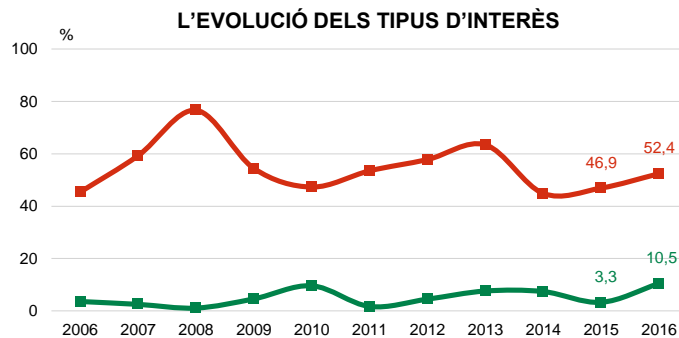
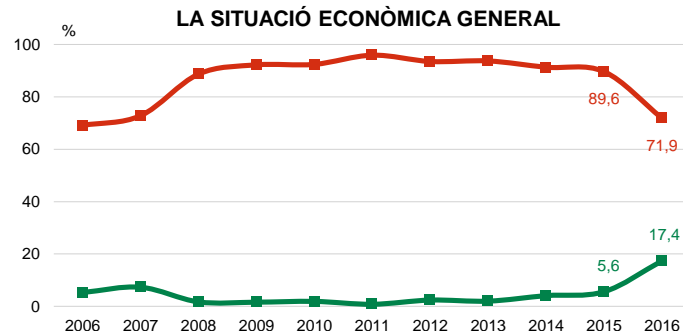
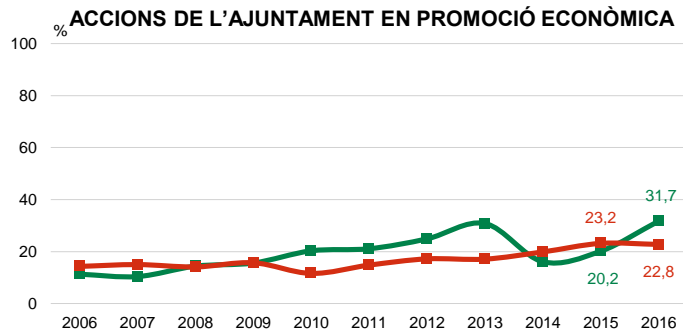
En el futur, quin factor creu que pot influir  
**negativament** en el seu establiment/negoci?  
Algun altre?

N 334  
R Espontània. Multiresposta



# ELEMENTS QUE PODEN AFECTAR DE MANERA FAVORABLE O DESFAVORABLE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P13

Dels següents elements, quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable al sector restauració de BCN:

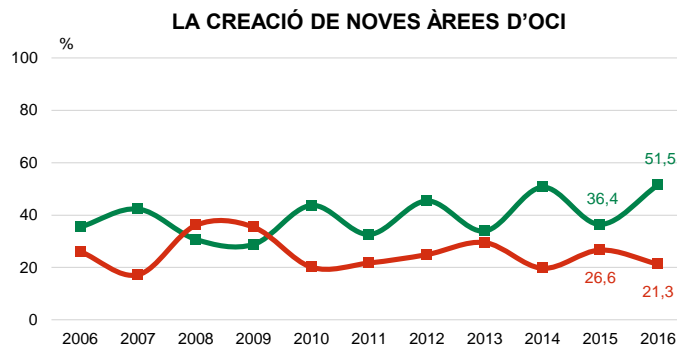
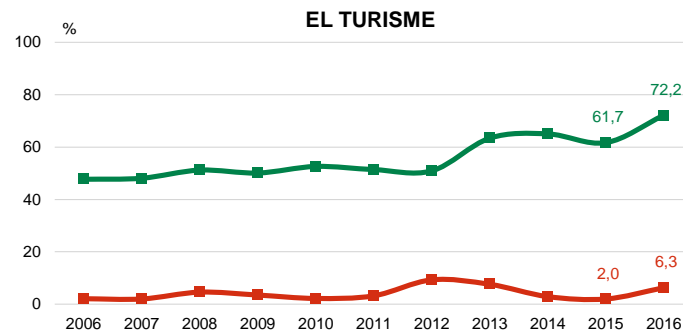
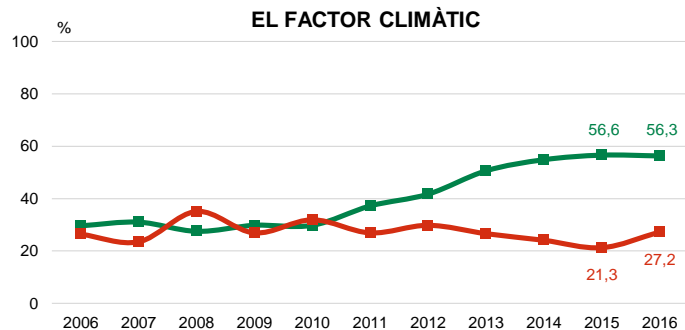
N 334

■ Favorable  
■ Desfavorable



## ELEMENTS QUE PODEN AFECTAR DE MANERA FAVORABLE O DESFAVORABLE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P13

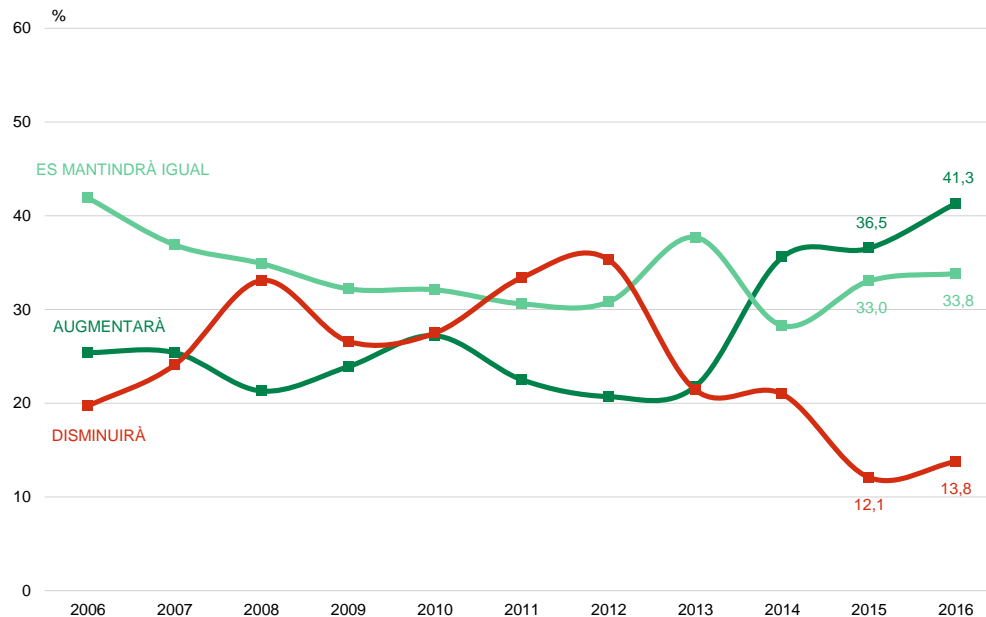
Dels següents elements, quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable al sector restauració de BCN:

N 334

■ Favorable  
■ Desfavorable



## EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPERS DOS ANYS



P14

En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el seu negoci: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà?

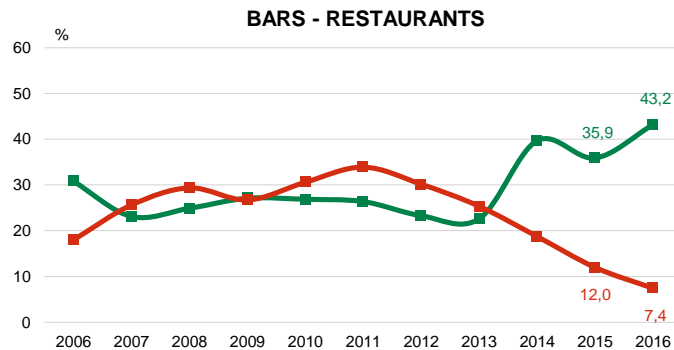
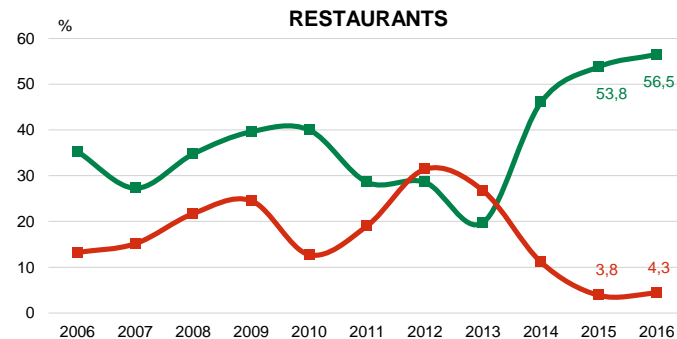
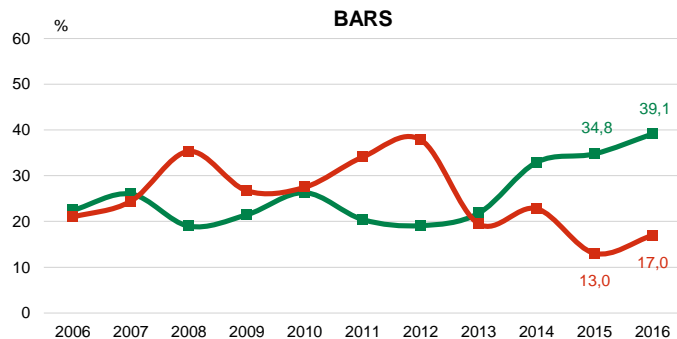
N 334





## EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPERS DOS ANYS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI



P14

En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el seu negoci: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà?

N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Augmentarà  
■ Disminuirà



## PERQUÈ EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

### SECTOR RESTAURACIÓ

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	SECTOR RESTAURACIÓ		
												Bars	Restaurants	Bars
CONFIANÇA EN LA TENDÈNCIA ECONÒMICA, SOCIAL I POLÍTICA	13,8	17,7	37,6	53,1	54,8	54,7	53,6	51,4	44,1	44,3	51,4	53,3	46,2	48,6
SERVEI, PROFESSIONALITAT	26,8	14,2	14,1	10,5	11,8	11,1	15,0	10,6	15,2	19,4	15,9	14,4	30,8	14,3
AUGMENT DEL NOMBRE DE CLIENTS O SERVEI	22,0	31,1	12,7	9,2	11,0	12,0	6,3	5,5	9,3	5,5	8,0	10,0	0,0	5,7
MILLORES EN EL NEGOCI	5,9	5,5	2,3	3,8	2,2	2,7	1,9	1,4	3,7	2,5	6,5	5,6	7,7	8,6
MÉS TURISME	4,3	4,3	3,3	-	1,1	1,3	2,9	4,1	4,2	3,6	5,8	4,4	7,7	8,6
ÉS NOU, ACABA D'OBRIR	9,1	8,7	12,2	4,2	7,4	7,6	8,7	11,0	11,5	7,4	4,3	4,4	7,7	2,9
CREACIÓ DE NOUS SERVEIS, AMPLIACIÓ	2,8	3,9	4,7	2,5	2,6	4,4	3,4	1,4	4,5	3,8	2,2	2,2	0,0	2,9
CLIENTS FIDELS, FIXOS	5,1	5,5	3,8	4,6	4,4	1,3	1,4	2,3	1,4	4,1	1,4	1,1	0,0	2,9
MILLORA DEL BARRI, OBRES PÚBLIQUES	9,1	6,7	6,6	7,5	2,6	1,8	3,4	2,8	2,5	5,5	0,7	1,1	0,0	0,0
ALTRES	0,8	1,6	0,9	1,3	2,2	1,8	1,9	9,2	3,1	3,6	2,9	2,2	0,0	5,7
NO HO SAP	0,4	0,8	1,9	2,9	-	1,3	1,4	0,5	0,6	0,5	0,7	1,1	0,0	0,0
N	(254)	(254)	(213)	(239)	(272)	(225)	(207)	(218)	(356)	(366)	(138)	(90)	(13)	(35)

P15 Per què pensa que el seu negoci augmentarà?

**B** Els que pensen que el seu negoci augmentarà

**N** 138

**R** Espontània



## PERQUÈ EL SEU NEGOCI ES MANTINDRÀ IGUAL

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	SECTOR RESTAURACIÓ		
												Bars	Restaurants	Bars
TENDÈNCIA ESTABLE NEGOCI	34,1	26,3	16,6	15,8	10,9	21,6	21,1	14,1	18,7	25,1	43,4	42,5	66,7	40,7
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.	7,9	11,4	23,5	31,1	39,9	41,5	42,5	34,5	43,1	28,1	17,7	18,8	0,0	18,5
CLIENTS FIDELS, FIXOS	37,2	35,2	31,8	29,2	24,6	12,4	13,3	17,5	15,5	6,0	14,2	16,3	16,7	7,4
SERVEI, PROFESSIONALITAT	13,1	13,8	8,0	12,4	12,8	12,7	11,7	9,0	9,9	6,3	12,4	10,0	16,7	18,5
NO HI HA CANVIS AL BARRI	0,5	1,6	6,3	0,3	1,9	0,7	1,6	1,6	2,5	0,3	7,1	7,5	0,0	7,4
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	1,4	3,3	0,9	2,5	2,5	0,3	3,6	1,6	0,7	0,3	-	-	-	-
MALES EXPECTATIVES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7,3	-	-	-	-
POCA GENT, LA GENT NO GASTA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,3	-	-	-	-
NORMATIVA TERRASSES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,6	-	-	-	-
COMPETÈNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,0	-	-	-	-
ALTRES	3,3	2,7	5,7	2,8	3,7	8,8	3,9	14,9	6,0	6,6	2,7	1,3	0,0	7,4
NS / NC	2,4	5,7	7,2	5,9	3,7	2,0	2,3	6,9	3,5	6,9	2,7	3,8	0,0	0,0
N	(419)	(369)	(349)	(322)	(321)	(306)	(308)	(377)	(283)	(331)	(113)	(80)	(6)	(27)

P15 Per què pensa que el seu negoci es mantindrà igual?

**B** Els que pensen que el seu negoci es mantindrà igual.  
**N** 113  
**R** Espontània



## PERQUÈ EL SEU NEGOCI DISMINUIRÀ

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	SECTOR RESTAURACIÓ		
												Bars	Restaurants	Bars
DESCONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	20,8	23,7	62,8	60,5	70,2	61,7	62,6	54,2	44,3	24,8	28,3	28,2	100,0	16,7
TENDÈNCIA NEGATIVA NEGOCI	29,4	26,6	6,0	10,2	4,0	8,1	14,4	14,5	15,7	40,5	26,1	28,2	0,0	16,7
AUGMENT COMPETÈNCIA	10,2	10,8	4,5	3,0	2,5	2,4	2,8	4,2	5,7	5,8	10,9	7,7	0,0	33,3
PÈRDUA ATRACTIU BARRI	10,7	7,9	6,9	7,1	2,2	3,3	1,4	3,7	5,2	5,0	8,7	5,1	0,0	33,3
TANCAMENT NEGOCI	9,6	6,6	3,9	4,9	3,3	3,6	4,5	7,5	9,0	9,1	8,7	10,3	0,0	0,0
DISMINUCIÓ PODER ADQUISITIU	16,2	23,2	13,3	10,9	9,8	11,7	10,2	11,2	16,2	7,4	6,5	7,7	0,0	0,0
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	1,8	5,7	0,3	0,5	0,5	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0
ALTRES	2,5	1,2	2,1	3,0	5,5	3,6	3,4	2,3	2,9	5,8	10,9	12,8	0,0	0,0
NO HO SAP	0,5	-	0,3	0,4	0,7	-	0,3	1,9	0,5	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0
N	(197)	(241)	(331)	(266)	(275)	(334)	(353)	(214)	(210)	(121)	(46)	(39)	(1)	(6)

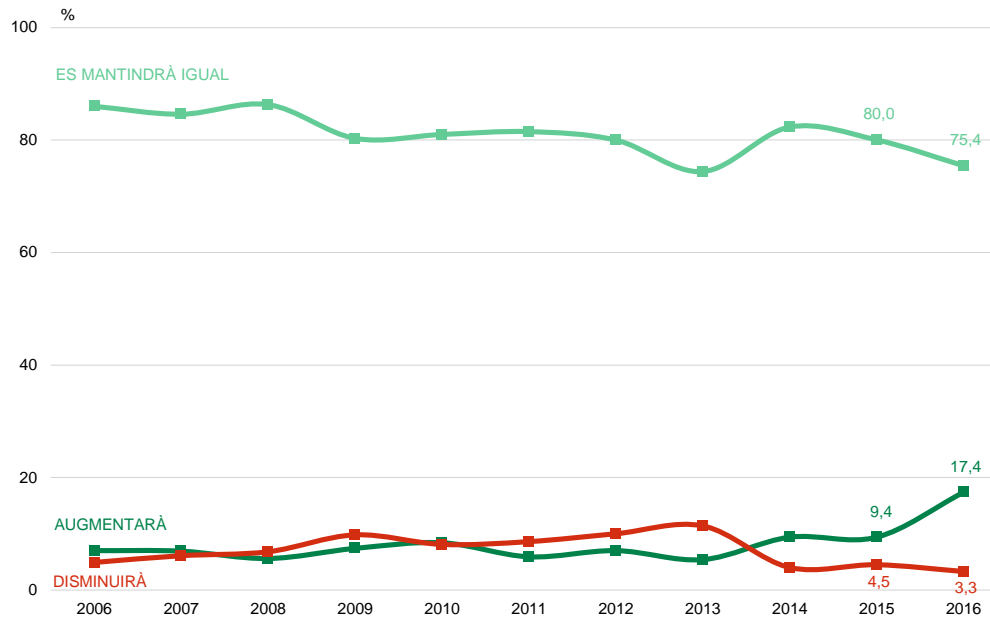
P15 Per què pensa que el seu negoci disminuirà?

**B** Els que pensen que el seu negoci disminuirà  
**N** 46  
**R** Espontània



## EVOLUCIÓ DEL NOMBRE D'EMPLEATS EN ELS PROPERS DOS ANYS

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI



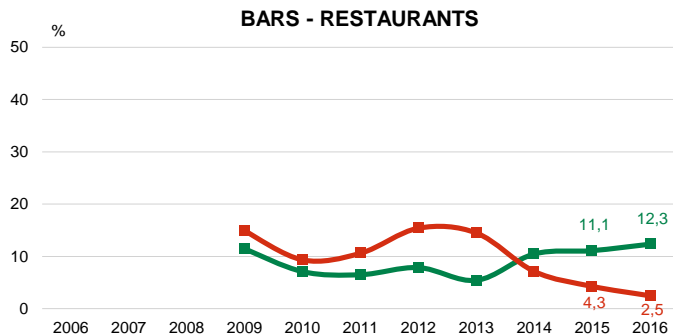
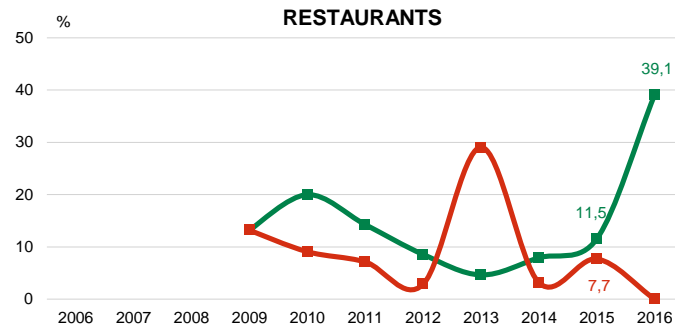
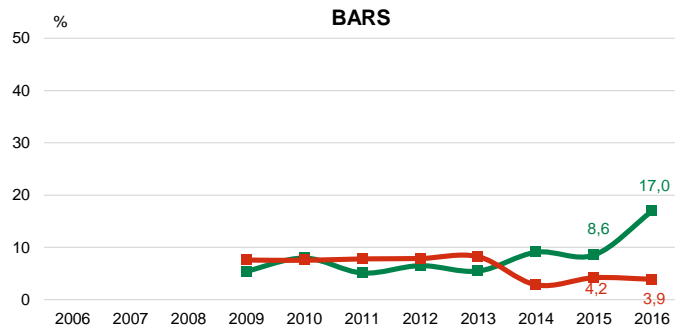
P16

En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el nombre d'empleats al seu establiment: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà?

N 334



## EVOLUCIÓ DEL NOMBRE D'EMPLEATS EN ELS PROPERS DOS ANYS OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P16

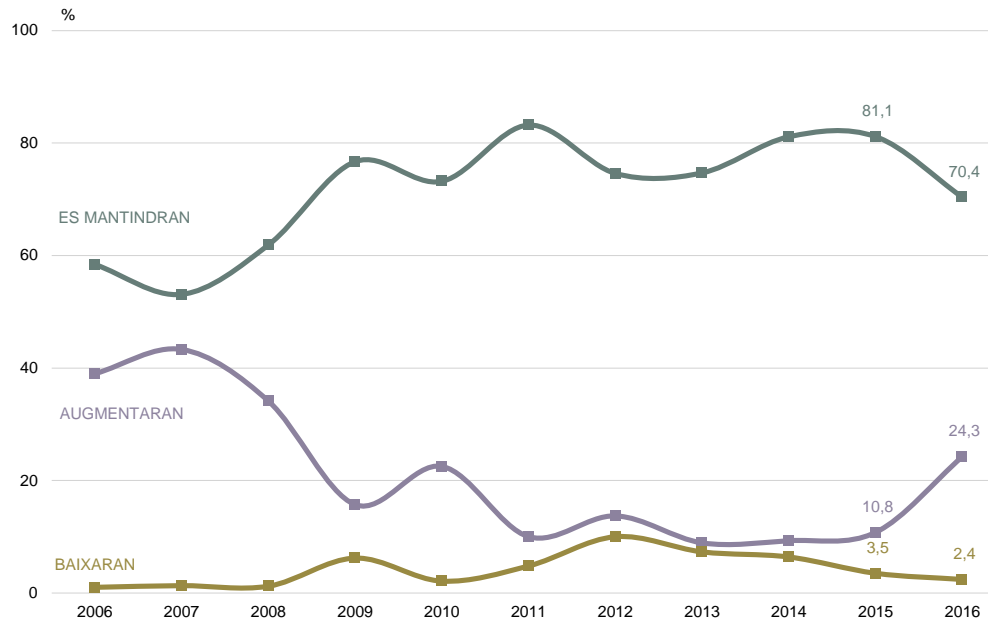
En els propers dos anys, com pensa que evolucionarà el nombre d'empleats al seu establiment: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà?

N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Augmentarà  
■ Disminuirà



## EVOLUCIÓ DELS PREUS DE VENDA AL PÚBLIC



P17

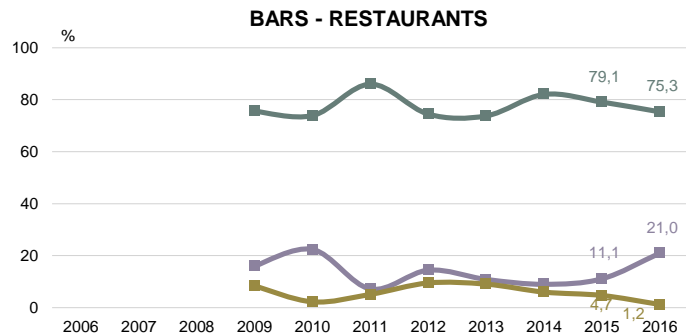
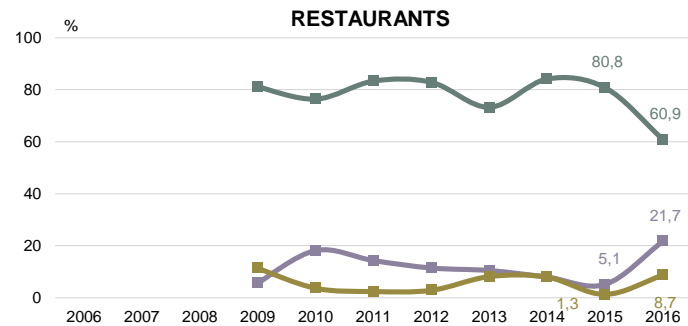
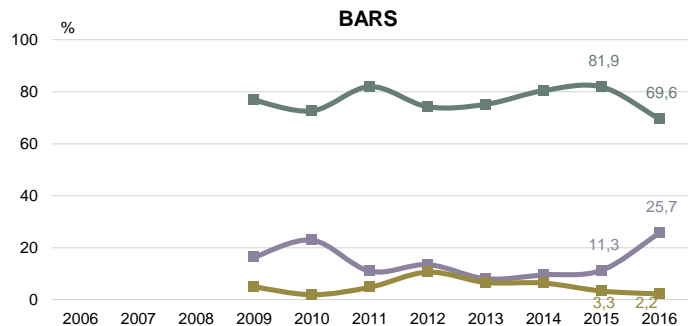
Com pensen que evolucionaran els preus de venda al públic (P.V.P.) en un futur immediat: augmentaran, es mantindran o baixaran?

N 334



## EVOLUCIÓ DELS PREUS DE VENDA AL PÚBLIC PER TIPUS D'ESTABLIMENT

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P17

Com pensen que evolucionaran els preus de venda al públic (P.V.P.) en un futur immediat: augmentaran, es mantindran o baixaran?

N 334 Total  
230 Bars  
23 Restaurants  
81 Restaurants-Bars

■ Augmentaran  
■ Es mantindran  
■ Baixaran





## NEGOCIS QUE HAN FET CANVIS ELS DARRERS DOS ANYS

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
NO HA FET CAP CANVI	71,8	71,3	68,1	63,3	57,5	57,8	47,4	53,5	58,5	61,5	45,5
MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTAL·LACIONS	16,4	16,9	17,0	17,0	20,0	18,4	24,8	20,6	21,7	18,3	28,7
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	13,4	13,6	13,9	14,5	19,4	18,1	24,6	20,9	23,3	19,0	24,3
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	4,1	2,6	4,2	3,8	4,2	4,1	6,4	2,2	4,9	4,1	9,9
DISMINUIR EL NOMBRE D'EMPLEATS	2,8	3,3	6,5	11,7	12,8	15,1	17,4	7,8	9,0	5,1	8,7
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	2,1	1,7	1,7	2,4	2,3	4,5	3,0	1,9	3,1	2,7	5,1
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	1,4	1,0	1,8	2,5	3,9	3,8	6,1	5,8	3,8	3,9	4,8
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	1,0	1,3	1,0	1,5	1,4	2,8	1,7	0,6	1,4	1,3	3,0
CANVI D'ACTIVITAT	0,2	0,2	0,6	0,5	0,3	0,1	0,1	0,4	0,1	1,0	0,0
TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSAMENT	0,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ALTRES	0,2	0,4	0,6	0,8	2,0	1,3	2,3	7,9	1,8	6,6	3,0
NS / NC	0,6	0,8	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5	1,1	0,4	0,3	0,6
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)

P18

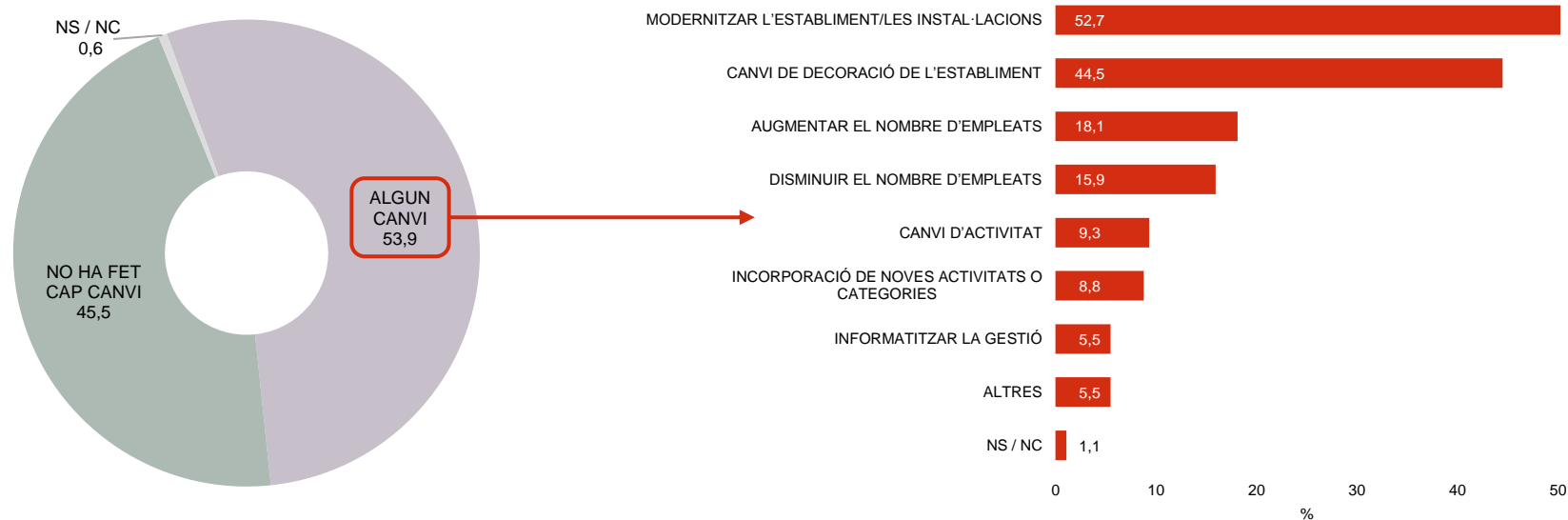
Els darrers dos anys ha fet algun tipus de canvi en el seu negoci? Quins?

N 334

R Multiresposta



## CANVIS FETS ELS DARRERS DOS ANYS EN EL NEGOCI



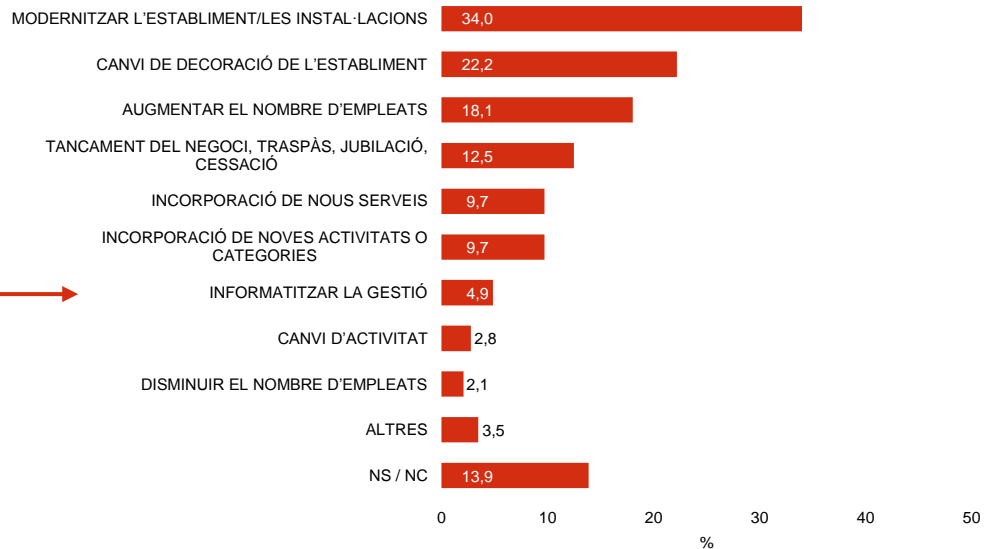
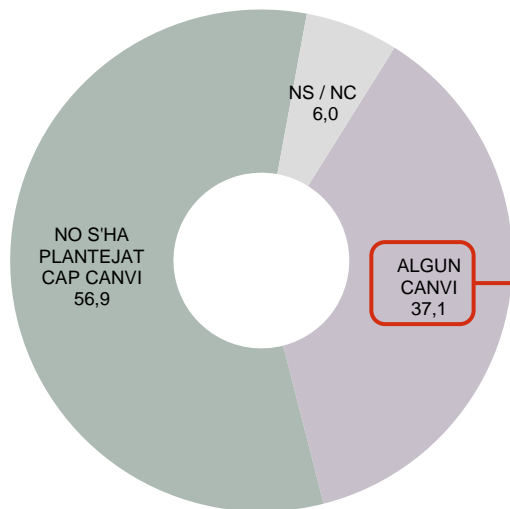


## NEGOCIS QUE S'HAN PLANTEJAT CANVIS PER AL PROPER ANY

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
NO S'HA PLANTEJAT CAP CANVI	78,9	77,2	77,3	74,8	74,6	72,3	68,3	66,0	70,1	70,2	56,9
MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTALLACIONS	6,8	6,5	7,9	5,5	4,7	5,5	8,2	8,5	8,7	9,3	14,7
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	6,4	4,7	6,5	5,1	5,2	5,0	5,5	5,4	8,3	7,7	9,6
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	2,5	1,7	2,1	2,1	3,2	3,1	3,1	0,8	3,1	3,3	7,8
TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSACIÓ	4,7	5,6	4,6	6,8	5,8	6,4	9,4	6,8	7,9	3,4	5,4
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	0,4	1,1	0,8	0,7	1,9	1,5	2,9	1,9	1,9	2,2	4,2
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	1,6	0,9	0,7	1,2	1,4	2,1	2,4	1,4	2,0	2,4	4,2
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	0,7	0,8	1,0	1,1	1,3	1,2	0,8	0,3	1,0	0,7	2,1
CANVI D'ACTIVITAT	0,2	0,1	0,2	0,3	0,2	0,2	-	0,3	0,1	0,4	1,2
DISMINUIR EL NOMBRE D'EMPLEATS	0,6	0,6	0,6	2,4	1,8	2,5	2,1	2,0	0,2	0,3	0,9
ALTRES	0,5	0,8	1,4	1,3	2,9	1,9	2,4	2,2	1,2	5,3	1,5
NS/ NC	1,6	3,2	1,4	2,9	2,0	3,4	2,9	10,4	3,3	5,2	6,0
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(334)



## POSSIBLES CANVIS EN EL NEGOCI PER AL PROPER ANY



P19

*I per al pròxim any, s'ha plantejat algun canvi en el seu negoci? Quins?*

**B** S'han plantejat fer algun canvi  
**N** 144  
**R** Multiresposta



**RESUM: EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPERS DOS ANYS,  
CANVIS FETS ELS DARRERS DOS ANYS I POSSIBLES CANVIS EL PROPER ANY  
(P14-P16-P17-P18 I P19)**

**OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI**

		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
<b>NEGOCI</b>	INCREMENTARÀ	25,4	25,4	21,3	23,9	27,2	22,5	20,7	21,8	35,6	36,5	41,3
	DISMINUÏRÀ	19,7	24,1	33,1	26,6	27,5	33,4	35,3	21,4	21,0	12,1	13,8
	ES MANTINDRÀ	41,9	36,9	34,9	32,2	32,1	30,6	30,8	37,7	28,3	33,0	33,8
<b>NOMBRE EMPLEATS</b>	INCREMENTARÀ	7,0	6,9	5,6	7,4	8,4	5,9	7,0	5,4	9,4	9,4	17,4
	DISMINUÏRÀ	4,9	6,1	6,8	9,8	8,1	8,6	10,0	11,4	4,0	4,5	3,3
	ES MANTINDRÀ	86,0	84,6	86,3	80,3	81,0	81,5	80,0	74,4	82,3	80,0	75,4
<b>PREUS</b>	INCREMENTARAN	39,0	43,3	34,1	15,7	22,5	10,0	13,7	8,9	9,3	10,8	24,3
	DISMINUIRAN	1,0	1,3	1,2	6,2	2,1	4,8	10,0	7,3	6,4	3,5	2,4
	ES MANTINDRAN	58,4	53,1	61,9	76,7	73,2	83,2	74,6	74,7	81,1	81,1	70,4
<b>CANVIS FETS</b>	HAN FET ALGUN CANVI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS	27,6	27,9	31,6	36,7	42,3	41,9	52,1	45,4	41,1	38,2	53,9
<b>PROPERS CANVIS</b>	S'HAN PLANTEJAT FER ALGUN CANVI EL PROPER ANY	19,5	19,6	21,3	25,2	23,4	24,3	28,8	23,6	26,6	24,7	37,1



## ENQUESTES I ESTUDIS D'OPINIÓ

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**