



Ajuntament  
de Barcelona

# Enquesta Activitat del Sector de la Restauració a Barcelona

**Presentació de Resultats**

**Any 2013**

S A  
CON

Registre Públic d'Enquestes i Estudis d'Opinió: r13008



Enquesta Activitat del Sector de la Restauració de Barcelona – Any 2013  
Presentació de Resultats

Registre d'Enquestes i Estudis d'Opinió r13008

ENQUESTA ACTIVITAT DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ A BARCELONA

ANY 2013

Departament d'Estudis d'Opinió  
**Gabinet Tècnic de Programació - Gerència Adjunta de Projectes Estratègics**

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 electrònic, mecànic, per fotocòpia, de gravació o altres, sense el permís del propietari del copyright.



# ÍNDIX

---

- 003 FITXA TÈCNICA
- 004 PRESENTACIÓ
- 006 RESUM DE RESULTATS
- 009 ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
  - 009 Les característiques
  - 039 El volum d'activitat i els horaris
  - 064 Els serveis
  - 082 El personal
- 107 OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA
- 143 QÜESTIONARI



## FITXA TÈCNICA

---

### ÀMBIT

Municipi de Barcelona.

### UNIVERS

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

### GRANDÀRIA DE LA MOSTRA

1.000 entrevistes

### METODOLOGIA

Entrevista personal 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), segons dades facilitades pel propi 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  $\pm 2,95\%$  per al conjunt de la mostra.

### DATA DE REALITZACIÓ

Del 16 de maig al 12 de desembre de 2013.

### EMPRESA DE TREBALL DE CAMP

OPINÒMETRE



## PRESENTACIÓ

---

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

El seu objectiu principal és conèixer les característiques dels establiments de restauració de la ciutat, així com l'opinió i les perspectives de futur que tenen els seus responsables sobre la marxa del seu negoci.

El present informe presenta els resultats de les entrevistes realitzades als responsables dels establiments de restauració al llarg de 2013. En total són 1.000 entrevistes repartides entre el 16 de maig i el 12 de desembre de 2013.

Del total d'establiments visitats, el 69,3% són bars, el 8,6% restaurants i el 22,1% restaurants- bars. El 61,8% d'aquests establiments es concentra als districtes de

l'Eixample, Ciutat Vella, Sant Martí i Sants-Montjuïc.

Els responsables dels establiments de restauració atribueixen la mala marxa del seu negoci sobretot a la situació de crisi econòmica, política i social actual. A més, es manifesten poc optimistes de cara el futur, de forma similar al 2012.

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

Apuntar que un terç dels establiments són bastants recents i el 6,8% es planteja el tancament del negoci.



## 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>	63	62	77	62	62	73	82	83	78	73	693
<b>RESTAURANTS</b>	12	9	4	4	7	5	11	3	11	12	86
<b>RESTAURANTS-BARS</b>	25	29	19	34	30	22	7	14	11	15	221
<b>TOTAL</b>	140	244	104	47	82	74	57	59	63	130	1000



## RESUM DE RESULTATS

### Les característiques del sector de la restauració

El 2013 es confirmen les característiques generals observades en les consultes anteriors respecte al règim jurídic dels negocis de restauració; el 74,4% són societats civils particulars (el 2012 era el 82,7%). Respecte el règim de tinença del local, el 87,1% són de lloguer (el 2011 eren el 81,8%) i el 10,1% de propietat.

L'antiguitat mitjana dels establiments és de 12 anys, però cal anotar que un terç dels establiments són nous (de 2010 a 2013).

La mitjana de la superfície de la sala dels establiments visitats el 2013 és de 71 m<sup>2</sup> i la superfície de la terrassa de 9,9 m<sup>2</sup>. Enguany són més habituals les terrasses de grandària igual o superior a 10 m<sup>2</sup>.

El sector de restauració segueix tenint un nombre baix de franquícies (2,9%). Solen ser cafeteries i establiments de menjar ràpid.

El grau d'associacionisme dels establiments del sector de la restauració se situa en el 18,2% (el 2012 era el 26,7%); dos terços dels establiments associats pertanyen al gremi de restauració.

El 2013 es detecta una major informatització del sector, tant pel que fa a la gestió comptable (51,1%) com els serveis (23,2%). Els establiments menys informatitzats són els bars.

### Volum d'activitat i horaris

En el sector de la restauració els mesos de més feina són juny, juliol, agost i desembre. En el cas dels restaurants el mes de més feina és el desembre. Els dies més concorreguts són divendres i dissabte.

Darrerament són més els establiments oberts els set dies de la setmana (54,9%, mentre que el 2012 era el 46,0%).

El 77,6% dels establiments obren de dilluns a divendres a l'hora d'esmorzar (el 2012 era el 82,2%), el 95,9% per dinar i el 87,1% per sopar (el 2012 era el 82,0%)

Pel que fa únicament als restaurants, el 100% obren per dinar (el 2012 era el 94,3%) i el 85,7% per sopar (el 2012 era el 90,7%); a més, el 40,7% obren a l'hora d'esmorzar (el 2012 era el 34,3%).

La mitjana d'hores d'obertura a la setmana ha

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

5,7%

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

21,8%

augmentat fins a 87:46 h i 13:29 h diàries.

### Els serveis

Cada vegada és més habitual que un client pugui pagar la seva despesa amb targeta (es pot fer en el 49,4% del total d'establiments (el 2012 era el 41,2%) i en la majoria de restaurants (84,9%). El pagament amb targeta suposa el 26,4% del volum de cobraments.

### Evolució dels preus

Un cafè costa actualment 1,10 euros de mitjana . Una cervesa 1,55 euros (preu menor a fa un any). Un refresc 1,61 euros.

El preu dels menús és de 9,68 euros de mitjana (el 2011 era 9,4 euros).

En un dia laborable se serveixen 30,6 coberts (el 2012 se servien 24,6 coberts).

Sis de cada deu responsables del sector de la restauració asseguren que l'augment de l'IVA de setembre de 2012 no ha repercutit en l'augment del preu final dels serveis.



## RESUM DE RESULTATS

---

El 23,0% dels establiments disposa de xecs – restaurants. El 24,9% dels establiments diuen pagar una comissió en concepte de drets d'autors.

### Personal

Entre 2012 i 2013 la mitjana del nombre de persones que treballen al sector de restauració perd una dècima (3,0) i continua, tot i que lleument, la tendència a la baixa iniciada el 2008 (3,7 persones).

En relació al domini del català, el 79,4% l'entén (el 2012 era el 83,4%) i el 62,4% el parla.

El 57,4% del personal és de nacionalitat espanyola (el 2012 era el 63,7%). Els propietaris estrangers representen el 37,1% de tots els titulars (el 2012 sumaven el 26,5%); el grup més nombrós és de nacionalitat xinesa.

### Opinió sobre la marxa del negoci

El 2013 el nivell d'insatisfacció en relació a la marxa del negoci continua en augment fins situar-se en el 69,6%; a més el 77,3% manifesten que el seu volum ha disminuït i amb pèrdues de facturació del 42,0%.

La situació de crisi econòmica, social i política viscuda els darrers anys pesa sobre l'opinió dels responsables quan són preguntats sobre la marxa del seu negoci i del sector de la restauració (el 93,7% així es manifesten). El tipus d'interès és una dificultat afegida segons el 63,4% (el 2012 era el 57,8%).

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

També poden contribuir a una millora el turisme (63,4%, el 2012 era el 50,9%), la creació de noves àrees d'oci (33,9%, el 2012 era el 45,4%), el factor climàtic (50,6%) i les accions de l'Ajuntament de Barcelona en promoció econòmica (30,8%, el 2012 era el 24,9%).

### Opinió sobre el futur

No existeix una única opinió sobre quin serà el futur del sector, ja que el 37,7% dels responsables pensa que es mantindrà igual que ara, el 21,4% opina que serà dolent (el 2012 era el 35,3%) i el 21,8% són optimistes.

Totes les esperances es concentren bàsicament en la millora de la situació econòmica general (el 51,4% dels optimistes). A més, el 34,5% dels que pensen que el negoci seguirà igual creuen que la situació econòmica s'estabilitzarà o millorarà.

Es preveu un cert moviment de personal tant en sentit negatiu (11,4%) com positiu (5,4%). Se suposa una estabilitat dels preus (74,7% dels responsables són d'aquest parer).

El 45,4% dels responsables diuen que han realitzat algun canvi en el negoci els dos darrers anys.

El 6,8% dels responsables del sector de la restauració pensen en el possible tancament del seu negoci (el 2012 era el 9,4%).





## SIGLES

**E**

**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

---

Segons els resultats obtinguts el 2013, es confirmen les característiques generals del sector de restauració a la ciutat de Barcelona observades els darrers anys.

**Tipologia del sector de restauració:** La mitjana d'antiguitat dels establiments de restauració, sense canvi d'activitat ni de propietat, se situa a l'entorn dels 12 anys. De totes maneres, cal tenir present que un terç dels establiments són relativament nous, ja que han obert entre el 2010 i el 2013. Afegir que un altre terç va obrir entre el 2000 i el 2009 i la resta abans del 2000.

El 74,4% dels negocis visitats són societats civils particulars (el 2012 era el 82,7%); el 16,5% societats limitades (més pròpies de restaurants) i l'1,7% societats anònimes.

El sector de la restauració té una baixa representació de franquícies en relació a altres tipus d'establiments comercials (2,9%). Es tracta sobretot de cafeteries i de procedència catalana. Bracafé i Jamaica Coffee Shop i Döner Kebab són les més anomenades. Altres franquícies són: Café Caracas, Il Caffè di Roma, Lizarran, Starbucks Cafe, VIPS Cafeterias, Burger King, 100 Montaditos, Nooi, 365. Cafe, Dominos Pizza,

Le Pain Quotidien, Grup Nolla.

**Associacionisme:** El 18,2% dels establiments del sector de restauració estan associats ( el 2012 era el 26,7%); dos terços pertanyen al Gremi de Restauració de Barcelona. Els serveis que acostumen a oferir les associacions sectorials són assessorament, formació, promocions i publicitat, informació, fires i venda al carrer, entre altres.

**Aspectes físics:** El 99,0% són establiments aïllats al carrer.

La superfície mitjana de la sala dels establiments de restauració visitats és de 71,2 m<sup>2</sup> (115 m<sup>2</sup> en el cas dels restaurants, 91 m<sup>2</sup> quan es tracta de restaurants - bars i 59 m<sup>2</sup> si són bars). El 47,6% té terrassa amb una superfície mitjana de 9,9 m<sup>2</sup> i són més habituals les de grandària igual o superior a 10 m<sup>2</sup>.

**Règim de tinença del local:** El lloguer és el règim de tinença de local predominant (87,1%). Els locals de propietat suposen el 10,1%.

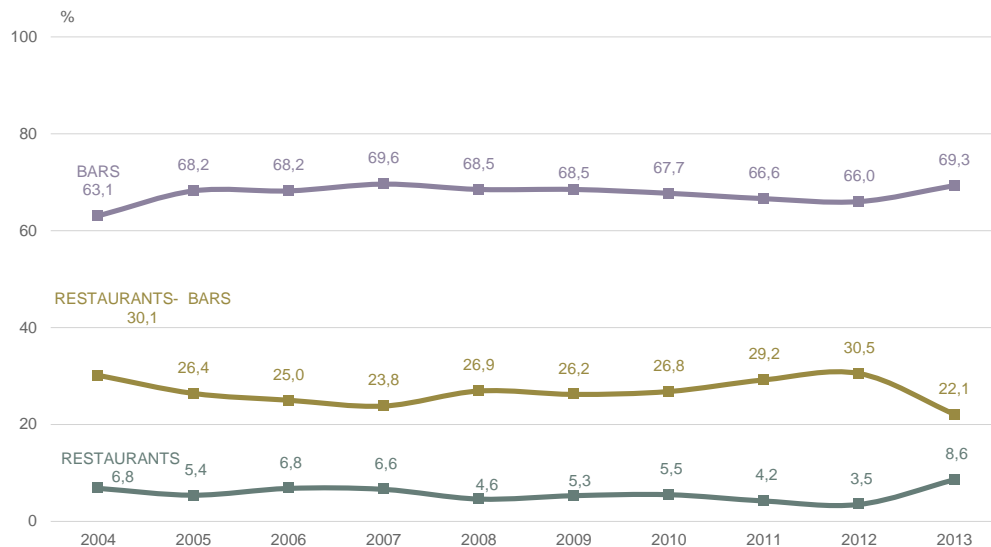
Any rere any disminueix el nombre de contractes de lloguer anteriors al 9 de maig de 1989. El 2012 representen el 9,5%.

**Informatització:** Respecte a la gestió dels establiments, el 51,1% té informatitzada la comptabilitat (el 2012 era el 36,3%) i el 23,2% els serveis. Els establiments més informatitzats són els restaurants (80,2% els comptes i 43,0% els serveis) i els bars – restaurants (64,7% els comptes i 34,4% els serveis).



## TIPUS D'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES



Q1

Tipus d'establiment en el sector de la restauració

N 1000



## TIPUS D'ESTABLIMENT PER DISTRICTE

## LES CARACTERÍSTIQUES

	2012	2013	SECTOR RESTAURACIÓ		
			Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
CIUTAT VELLA	14,2	<b>14,0</b>	12,7	19,8	15,8
EIXAMPLE	23,1	<b>24,4</b>	21,8	26,7	31,7
SANTS - MONTJUÏC	10,2	<b>10,4</b>	11,5	4,7	9,0
LES CORTS	5,0	<b>4,7</b>	4,2	2,3	7,2
SARRIÀ - SANT GERVASI	8,9	<b>8,2</b>	7,4	7,0	11,3
GRÀCIA	7,9	<b>7,4</b>	7,8	4,7	7,2
HORTA - GUINARDÓ	6,0	<b>5,7</b>	6,8	7,0	1,8
NOU BARRIS	6,5	<b>5,9</b>	7,1	2,3	3,6
SANT ANDREU	6,1	<b>6,3</b>	7,1	8,1	3,2
SANT MARTÍ	12,1	<b>13,0</b>	13,7	17,4	9,0
N	(1000)	(1000)	(693)	(86)	(221)

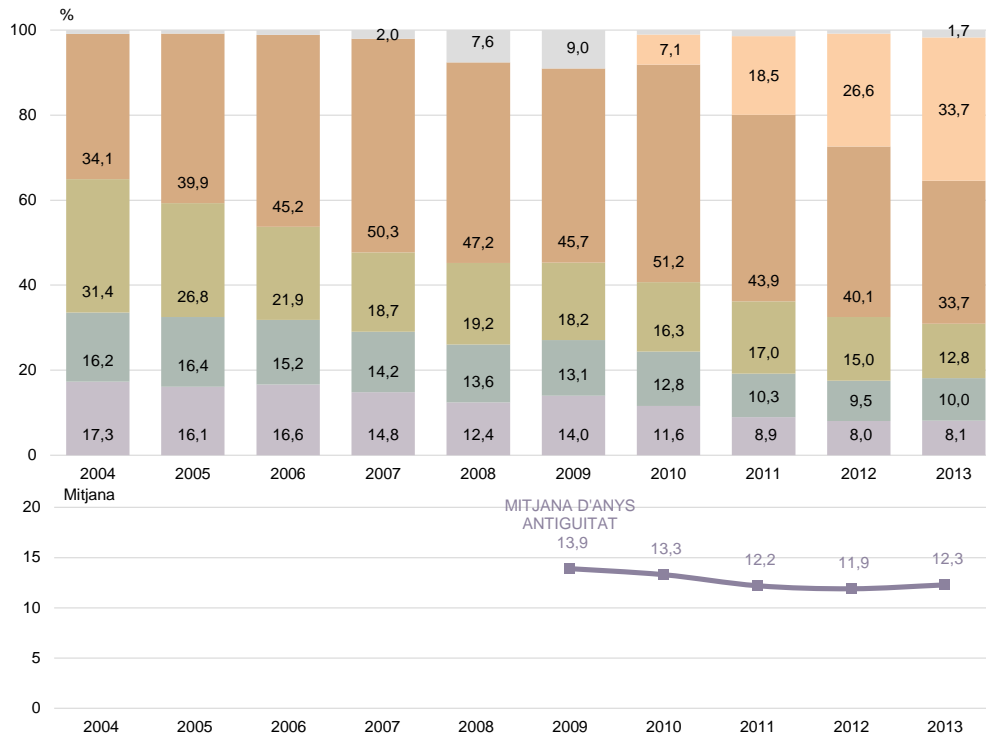
Q2

Tipus d'establiment per districte municipal en **N** 1000  
el sector de la restauració



## ANY D'OBERTURA

## LES CARACTERÍSTIQUES



P20

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

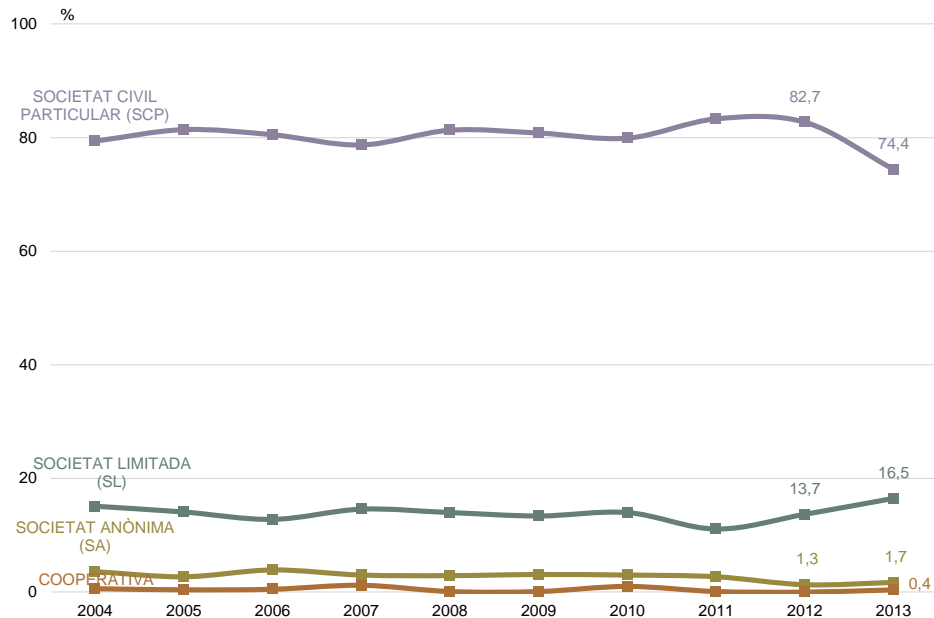
N 1000

Abans de 1979  
Entre 1980 i 1989  
Entre 1990 i 1999  
Entre 2000 i 2009  
Entre 2010 i 2013  
NS/NC



## RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI

## LES CARACTERÍSTIQUES

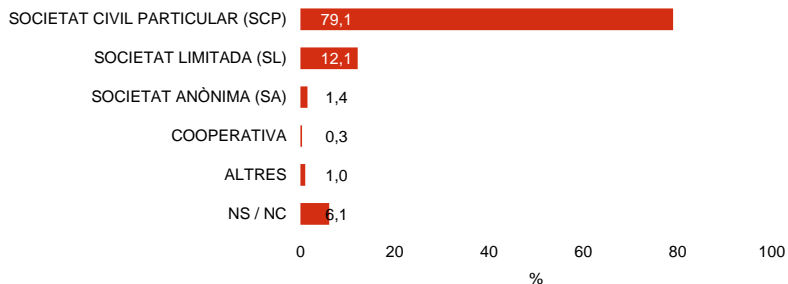




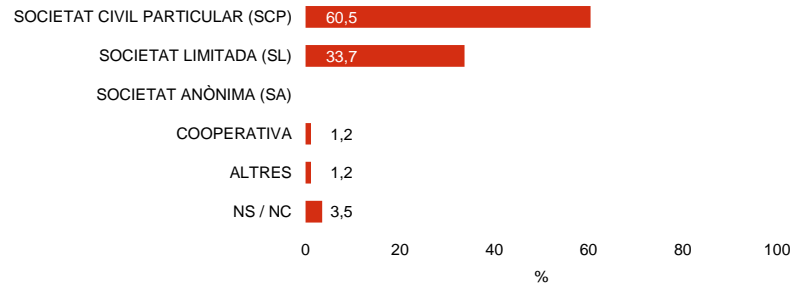
## RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI

## LES CARACTERÍSTIQUES

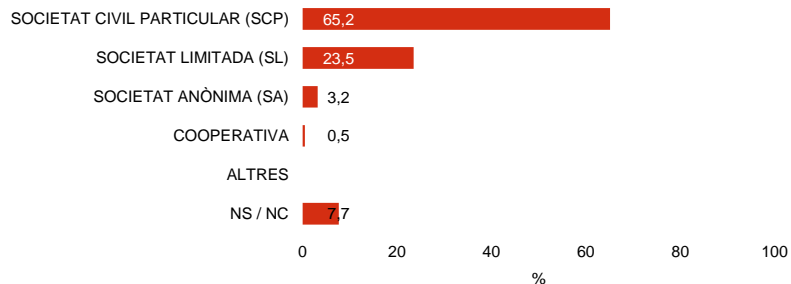
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS

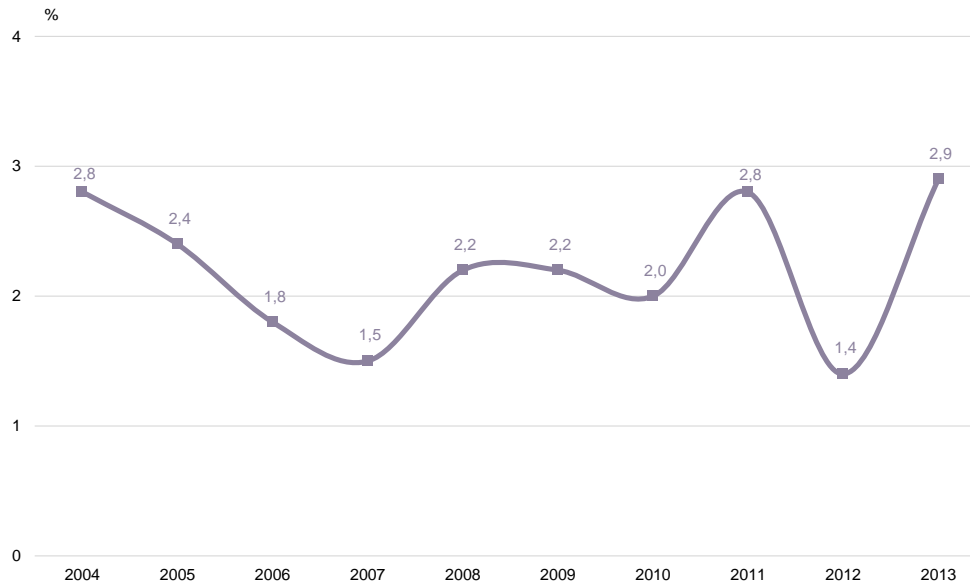






## EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA

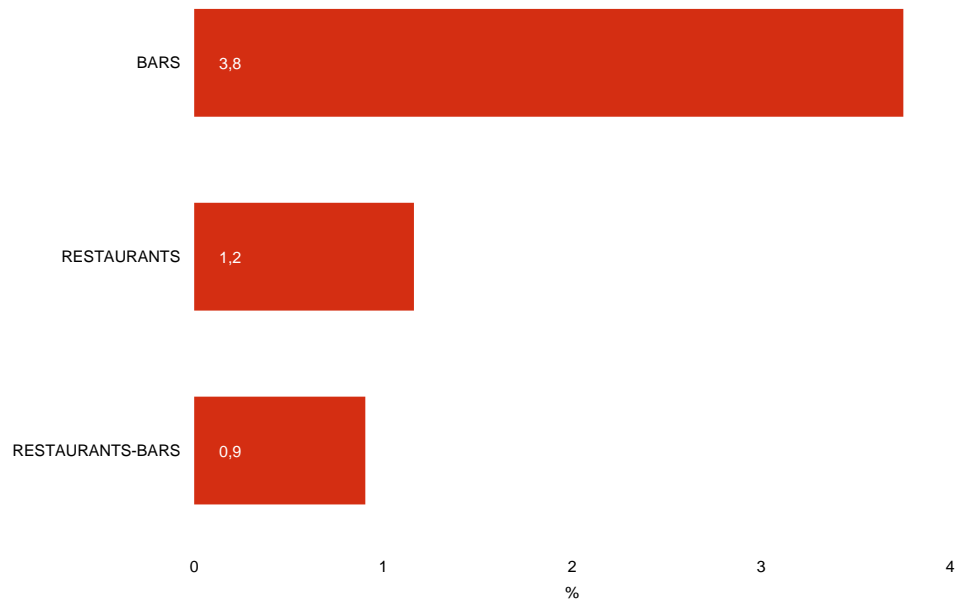
## LES CARACTERÍSTIQUES





## EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA

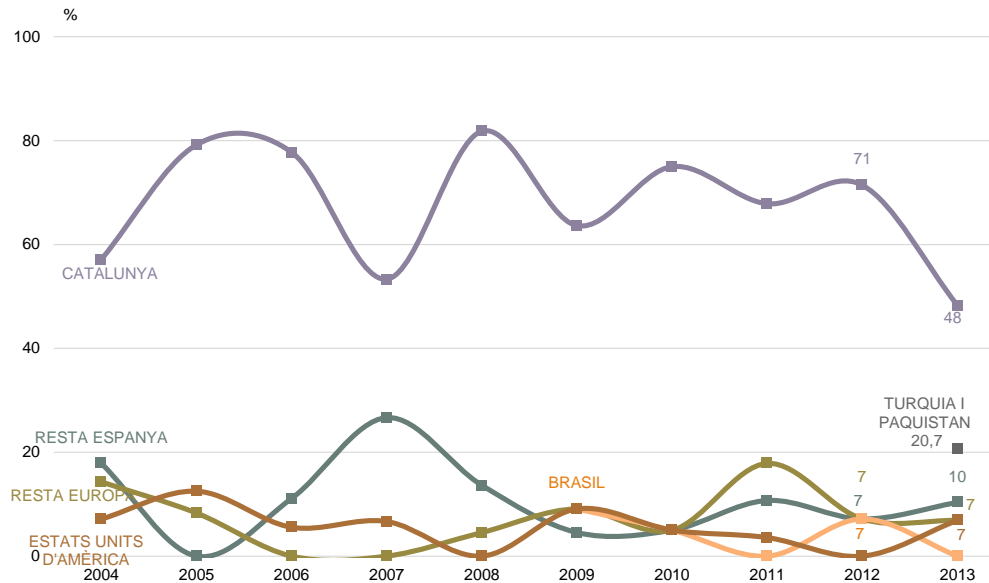
## LES CARACTERÍSTIQUES





## PROCEDÈNCIA DE LA FRANQUÍCIA

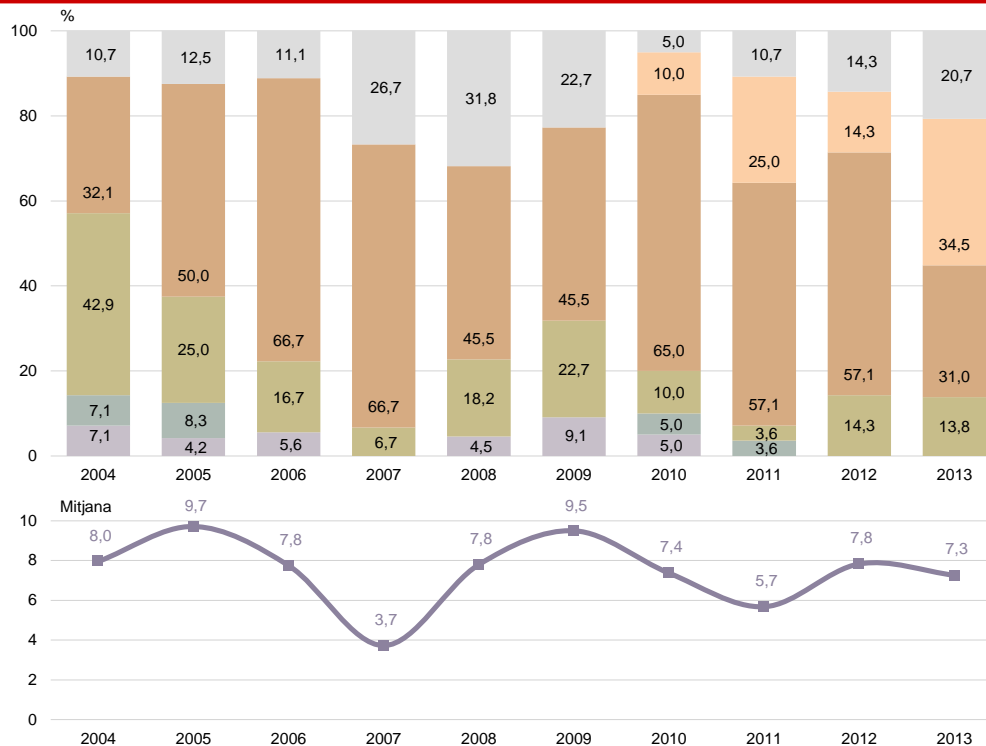
## LES CARACTERÍSTIQUES





## ANTIGUITAT DE LA SEVA FRANQUÍCIA

## LES CARACTERÍSTIQUES



P25 Des de quin any el seu negoci és una franquícia?

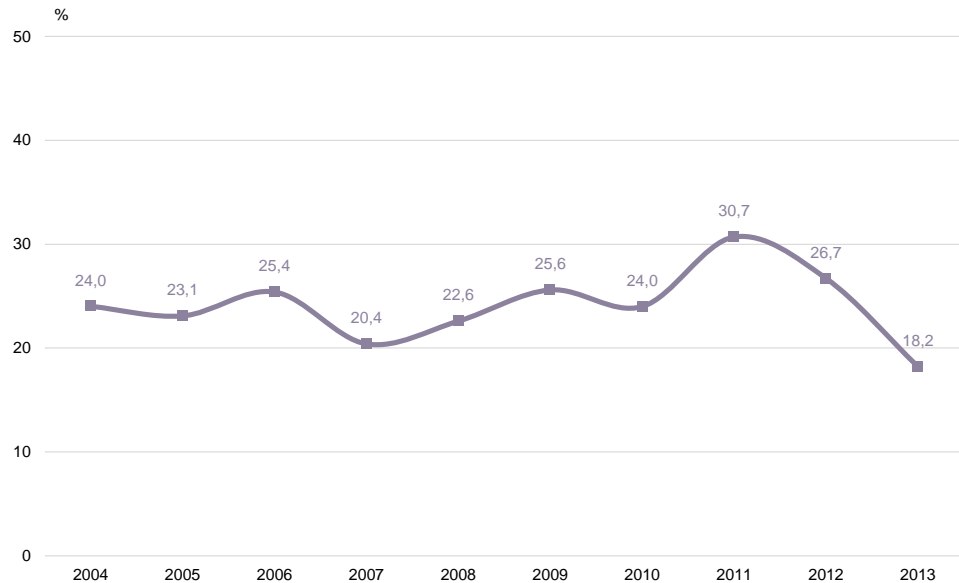
■ El seu negoci és una franquícia  
N 29

■ Abans de 1979  
■ Entre 1980 i 1989  
■ Entre 1990 i 1999  
■ Entre 2000 i 2009  
■ Entre 2010 i 2013  
■ NS / NC



## PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS

LES CARACTERÍSTIQUES



P26

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

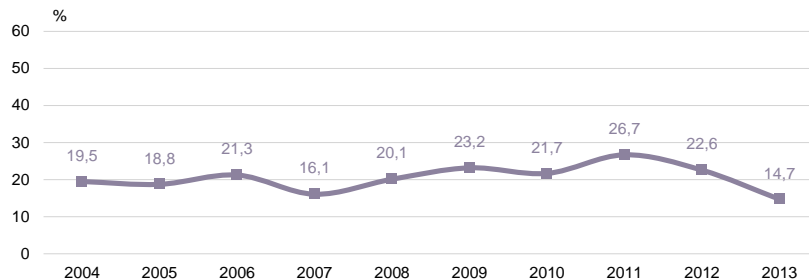
N 1000



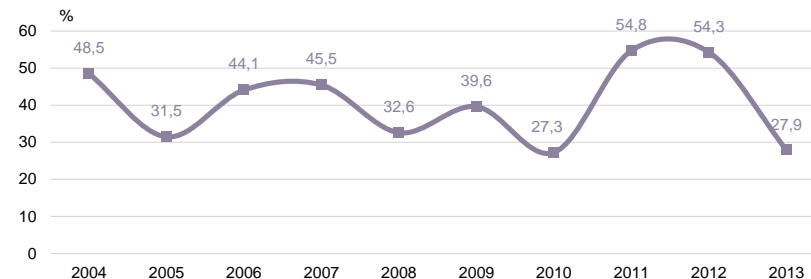
## PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS

## LES CARACTERÍSTIQUES

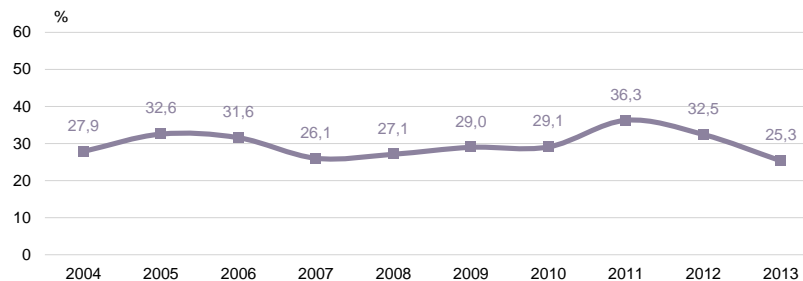
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



P26

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

N 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



## PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER TIPUS DE NEGOCI

## LES CARACTERÍSTIQUES

### BARS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (62,7%)  
Assoc. Comerciants i Serveis Poble Sec (7,8%)  
Cor d'Horta (2,0%)  
Assoc. Comerciants de la Barceloneta (2,0%)  
Gremi de Forners (2,0%)  
Unió de Botiguers de Sants (2,0%)

### RESTAURANTS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (62,5%)  
Eix Comercial de Sant Andreu (3,6%)  
Gremi Xarcuteria (4,2%)  
Assoc. Comerciants de Palau a Palau (4,2%).

### BARS – RESTAURANTS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (78,6%)  
Eix Comercial de Sant Andreu (3,6%)

P27

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

**B** Establiments associats  
**N** 182  
**R** Espontània. Multiresposta



## PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE TIPUS DE NEGOCI

### LES CARACTERÍSTIQUES

#### CIUTAT VELLA

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (52,6%)  
Assoc. Comerciants de la Barceloneta (10,5%)  
Assoc Fundació Tots Ravals (5,3%)  
Assoc. Gremi Freneria (5,3%)  
Assoc. de Botiguers Sant Pere més Baix (5,3%)

#### EIXAMPLE

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (75,5%)  
Assoc. Comerciants Sagrada Família (3,8%)  
Assoc Comerciants de Palau a Palau (3,8%)  
Gremi Xarcuteria (1,9%)  
Assoc. Comerciants de l'Esquerra de l'Eixample (1,9%)  
Assoc. Comerciants Av. Gaudí (1,9%)

#### SANTS - MONTJUÏC

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (48,0%)  
Assoc. Comerciants i Serveis Poble Sec (32,0%)  
Unió de Botiguers de Sants (8,0%)  
Eix Comerciants Sants – Les Corts (8,0%)  
Assoc. Comerciants de l'Entorn del Mercat de Sants (8,0%)  
Assoc. De Veïns i Comerciants de Creu Coberta (4,0%)  
Gremi de Forners (4,0%)

#### LES CORTS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (76,9%)  
Gremi de Forners (7,7%)  
Assoc. Comerciants de l'Illa de Sant Ramon (7,7%)





## PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE TIPUS DE NEGOCI

### LES CARACTERÍSTIQUES

#### SARRIÀ – SANT GERVASI

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (81,0%)  
Assoc. Comerç Sarrià (4,8%)  
Fed. Catalana d'Assoc. Activitats Recreatives Musicals (4,8%)

#### GRÀCIA

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (60,0%)  
Assoc. Plaça Joanic, Pi i Margall i rodalies (6,7%)

#### HORTA - GUINARDÓ

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (75,0%)  
Cord d'Horta (25,0%)

#### NOU BARRIS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (83,3%)  
Assoc. Gremi Freneria (16,7%)



## PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE TIPUS DE NEGOCI

### LES CARACTERÍSTIQUES

#### SANT ANDREU

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (60,0%)  
Eix Comercial Sant Andreu (40,0%)

#### SANT MARTÍ

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hosteleria (66,7%)  
Gremi Xarcuteria (8,3%)  
Assoc. Comerciants del Besòs (8,3%)  
Eix del Clot (8,3%)

P27

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

Establiments associats  
 182  
 Espontània. Multiresposta



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

### LES CARACTERÍSTIQUES

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
ASSESSORIA, GESTORIA	25,4	28,1	28,3	26,5	34,1	27,3	23,8	26,7	26,2	<b>20,3</b>
FORMACIÓ, CURSOS	7,1	8,7	10,2	11,8	13,3	12,1	13,8	8,1	13,1	<b>13,7</b>
PROMOCIONS DIVERSES, PUBLICITAT	12,5	10,8	13,4	6,4	11,9	7,8	7,1	9,8	12,4	<b>9,3</b>
INFORMACIÓ	12,1	24,2	40,6	23,0	15,0	15,6	15,0	11,4	15,0	<b>9,3</b>
ACTES SOCIALS	7,1	4,3	3,1	6,4	3,5	9,4	15,0	7,8	17,6	<b>8,2</b>
DECORACIÓ DE NADAL	5,8	7,4	5,1	4,4	6,6	7,4	5,4	3,6	4,5	<b>2,7</b>
BUTLLETINS, PUBLICACIONS	1,3	0,9	1,6	2,9	1,3	1,2	4,2	0,7	1,9	<b>0,5</b>
RELACIÓ AMB PROVEÏDORS	2,9	2,2	0,4	0,5	0,9	0,8	-	1,0	0,7	<b>0,5</b>
INFORMÀTICA	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LOTERIES, SORTEIG	1,3	0,9	0,8	1,0	-	3,9	3,3	1,3	1,1	-
ALTRES	3,3	5,6	3,9	2,5	11,9	2,0	5,0	3,3	3,7	<b>7,1</b>
CAP	28,3	15,6	14,6	20,1	13,3	16,8	17,9	19,9	16,5	<b>13,7</b>
NO HO SAP	12,9	14,3	4,7	13,2	34,1	19,1	12,9	13,4	13,9	<b>29,1</b>
N	(240)	(231)	(254)	(204)	(226)	(256)	(240)	(307)	(267)	(182)

P28

*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** 182  
**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
ASSESSORIA, GESTORIA	15,6	15,3	16,5	15,5	<b>10,6</b>
FORMACIÓ, CURSOS	10,2	13,2	7,3	12,1	<b>8,0</b>
INFORMACIÓ	5,6	5,7	5,1	4,4	<b>1,8</b>
PROMOCIONS DIVERSES, PUBLICITAT	2,2	0,7	0,9	1,4	<b>1,0</b>
BUTLLETINS, PUBLICACIONS	-	0,6	0,4	0,8	<b>0,6</b>
ACTES SOCIALS	-	0,3	0,1	0,2	<b>0,3</b>
RELACIÓ AMB PROVEÏDORS	-	0,2	0,4	0,3	<b>0,1</b>
DECORACIÓ DE NADAL	-	-	0,1	-	-
ALTRES	1,8	1,9	1,4	0,9	<b>6,9</b>
CAP, RES	7,9	9,6	13,2	7,8	-
NS / NC	63,9	61,2	56,7	64,3	75,9
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P29

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

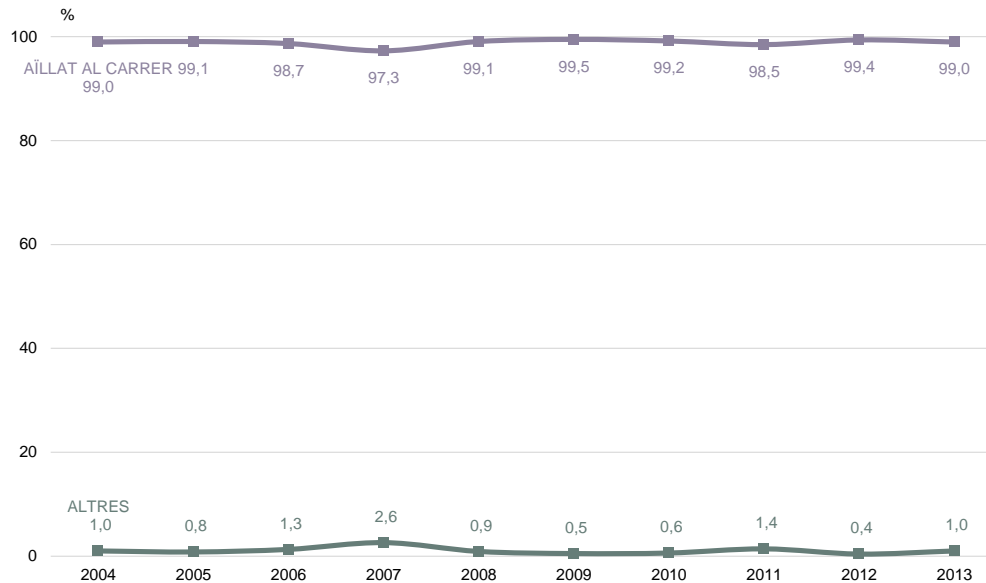
N 1000

R Espontània. Multiresposta



## SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES

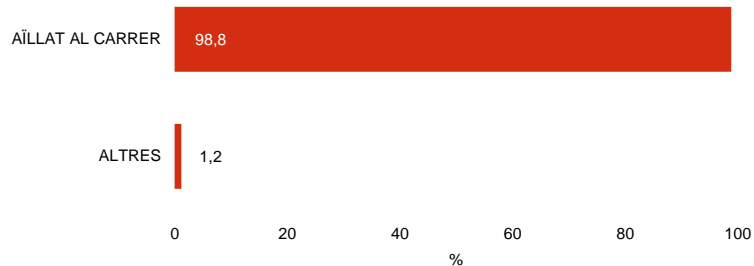




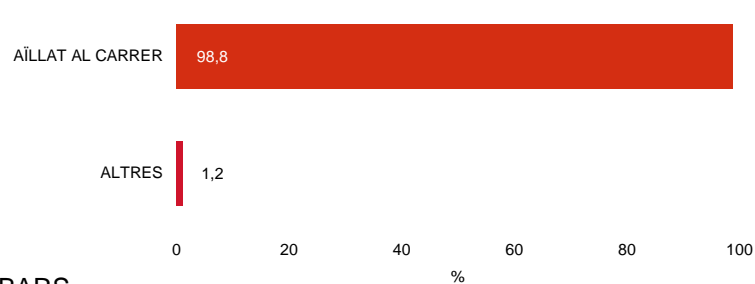
## SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT

## LES CARACTERÍSTIQUES

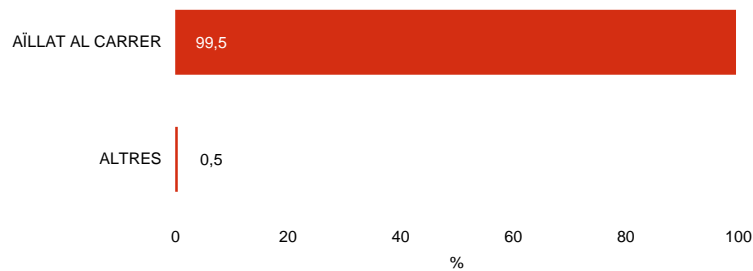
### BARS



### RESTAURANTS



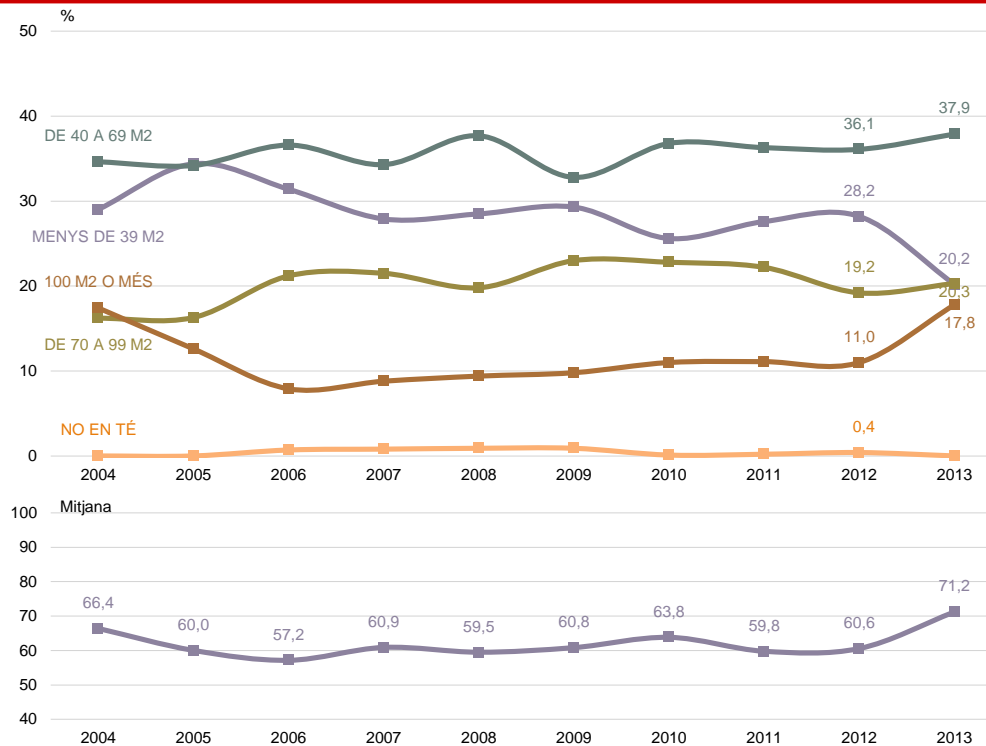
### RESTAURANTS-BARS





## SUPERFÍCIE DE LA SALA

## LES CARACTERÍSTIQUES



P31

Em podria dir quina és la superfície de la sala?

Responen la pregunta

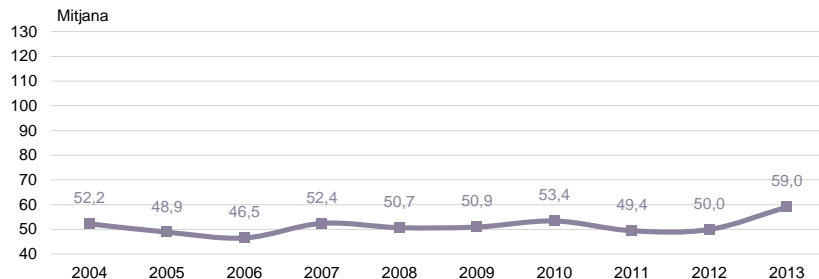
N 962



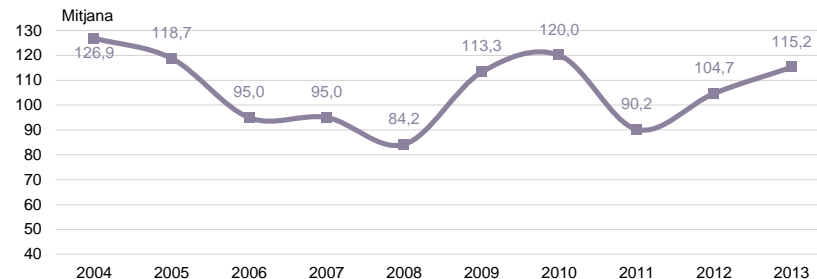
## SUPERFÍCIE DE LA SALA

## LES CARACTERÍSTIQUES

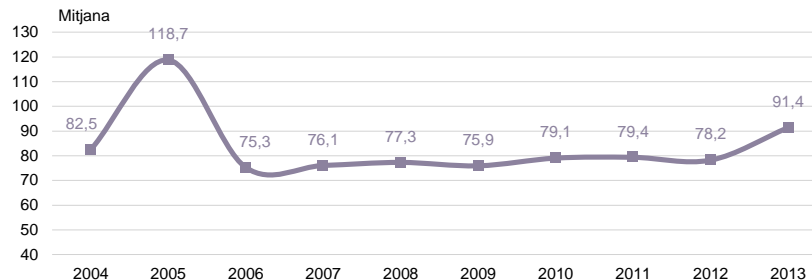
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS

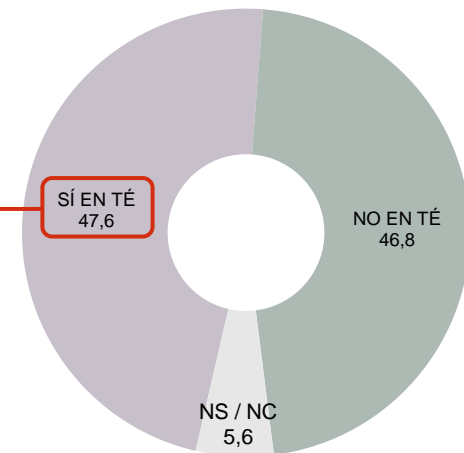
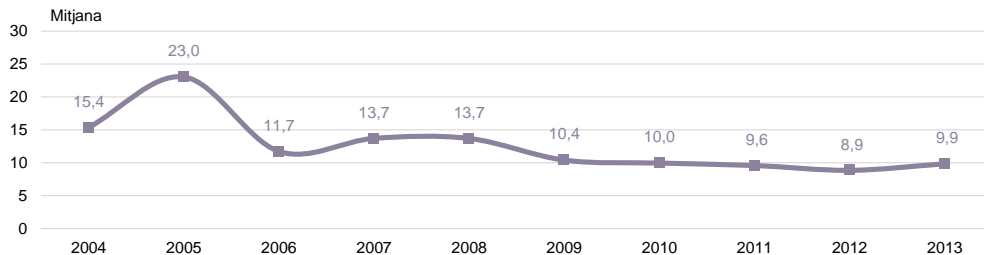
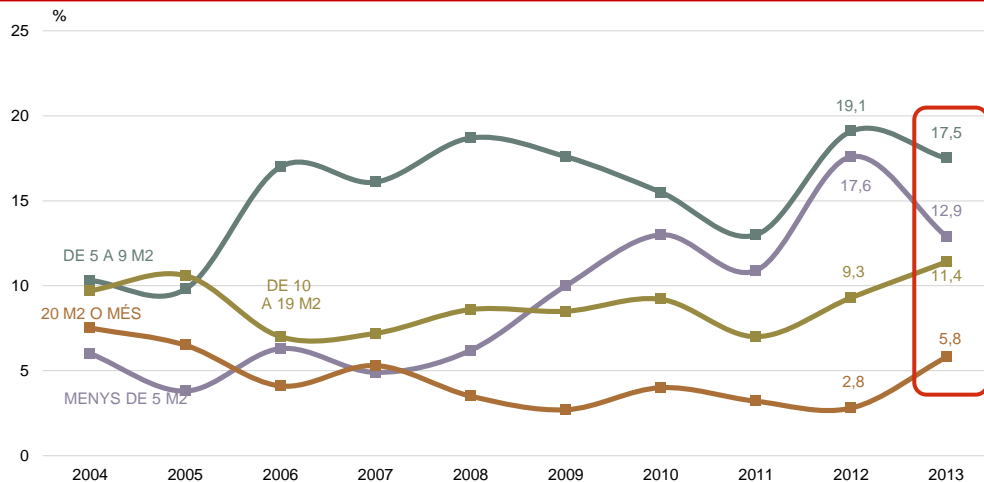






## SUPERFÍCIE DE LA TERRASSA

## LES CARACTERÍSTIQUES



P32 I quina és la superfície de la terrassa?

**B** Tenen terrassa  
**N** 476

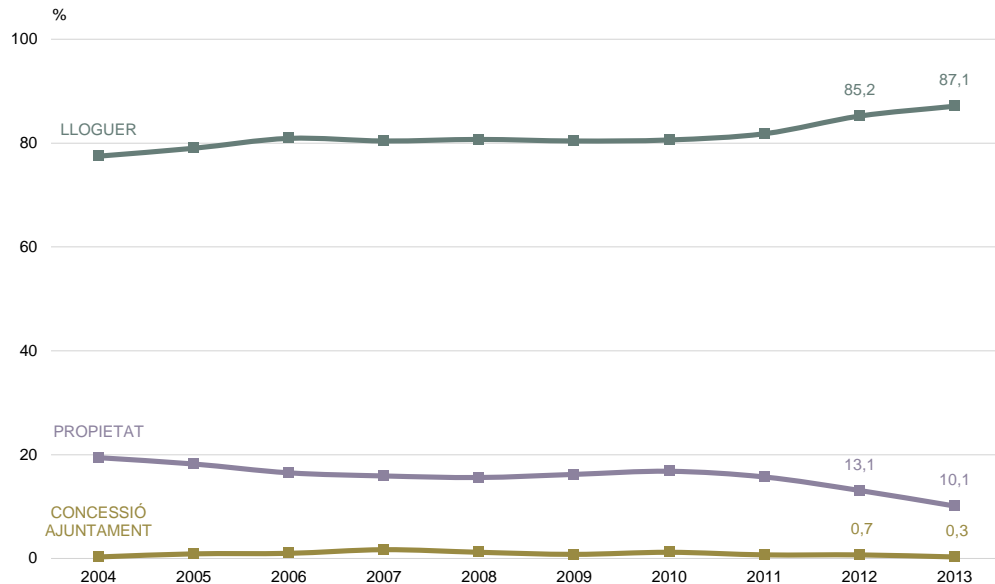
P32 I quina és la superfície de la terrassa?

**B** Per als que tenen terrassa  
**N** 476



## RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL

## LES CARACTERÍSTIQUES

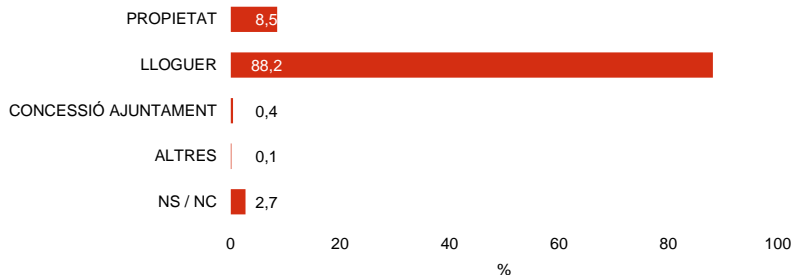




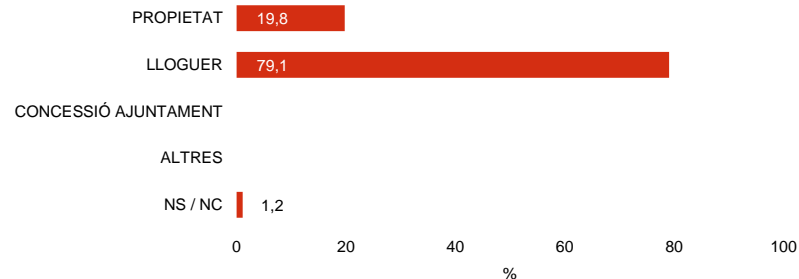
## RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL

## LES CARACTERÍSTIQUES

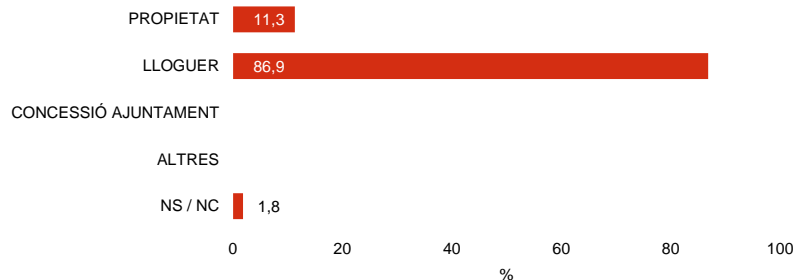
### BARS



### RESTAURANTS



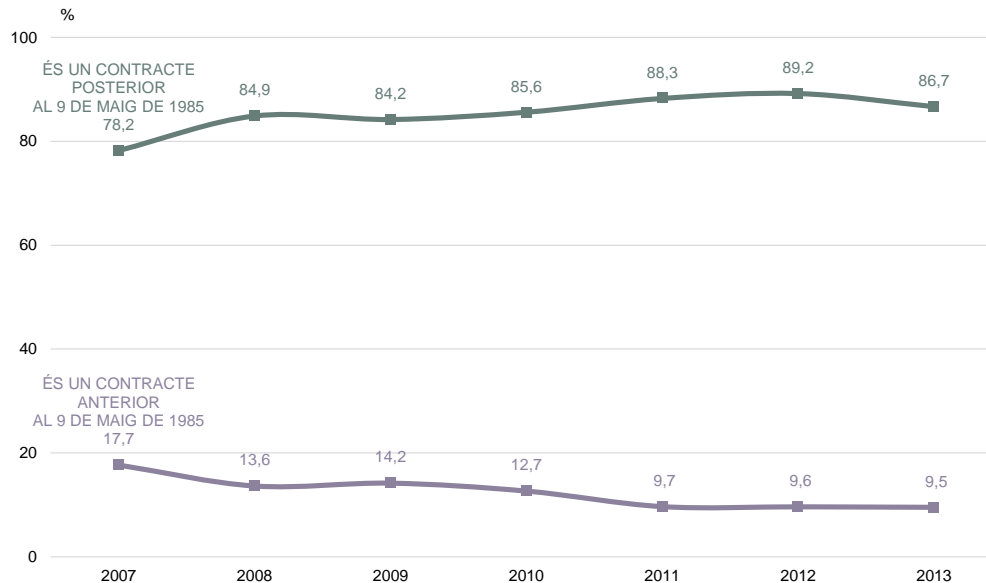
### RESTAURANTS-BARS





## TIPUS DE CONTRACTE

## LES CARACTERÍSTIQUES



P34

Quin tipus de contracte té: és un contracte anterior o posterior al 9 de maig de 1985?

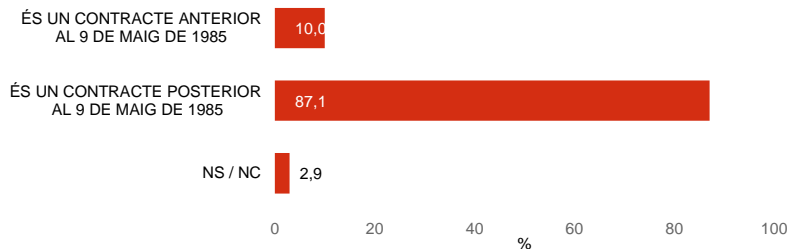
B El local és de lloguer  
 N 871



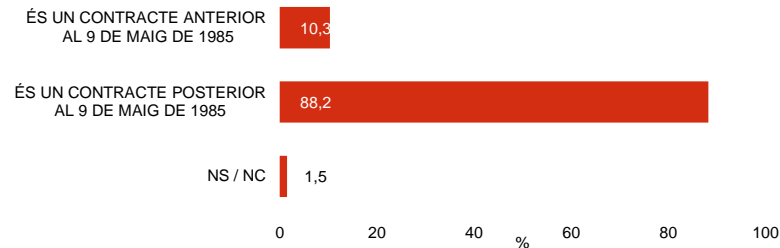
## TIPUS DE CONTRACTE

## LES CARACTERÍSTIQUES

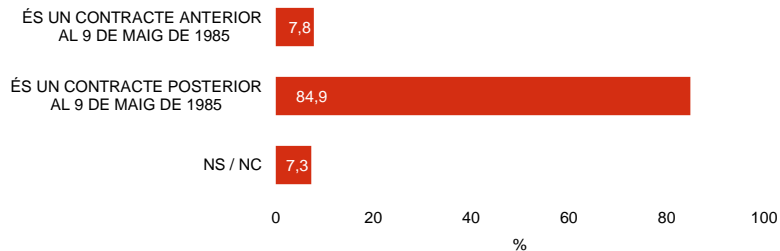
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



P34

Quin tipus de contracte té: és un contracte anterior o posterior al 9 de maig de 1985?

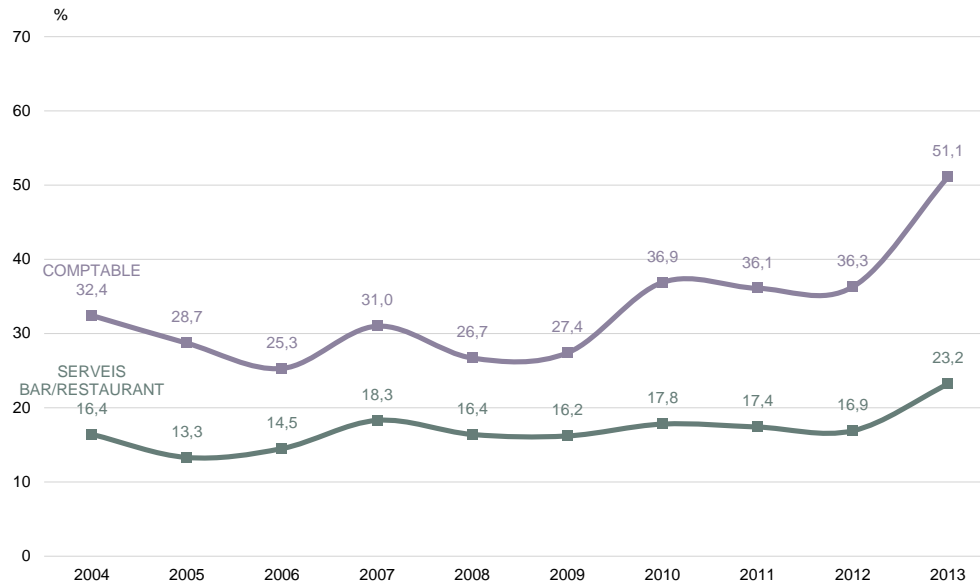
**B** El local és de lloguer  
**N** 871

611 Bars  
68 Restaurants  
192 Restaurants-Bars



## GESTIÓ INFORMATITZADA

## LES CARACTERÍSTIQUES

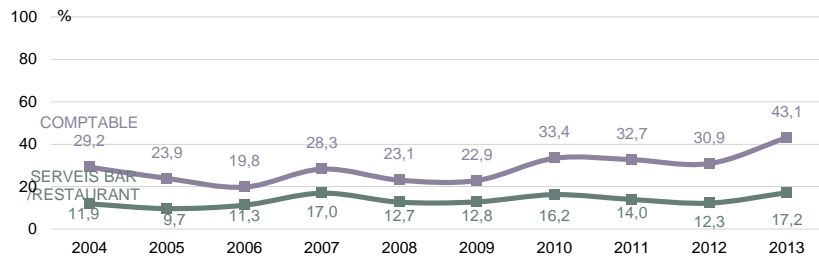




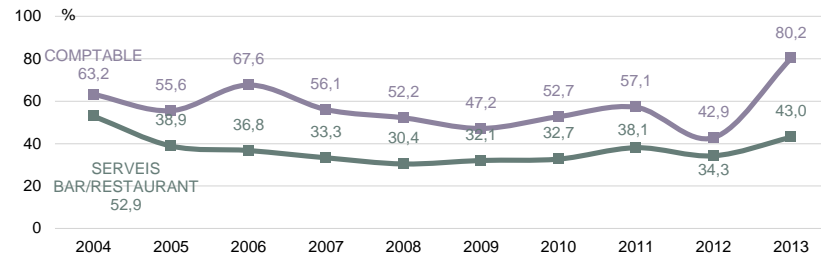
## GESTIÓ INFORMATITZADA

## LES CARACTERÍSTIQUES

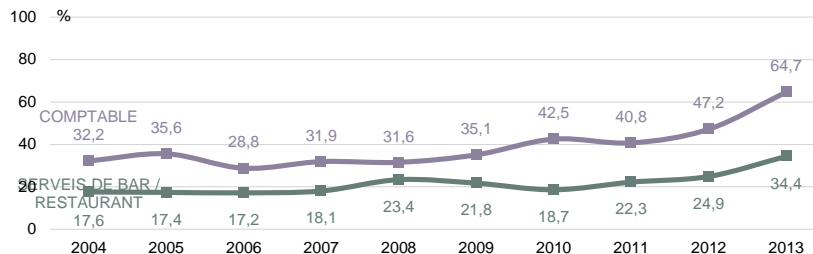
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



P37

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

N 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



# 02

## Els establiments de restauració

### El volum d'activitat i els horaris





## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

---

**Volum d'activitat:** Segons els resultats de 2013, els mesos de juny (17,0%), juliol (29,3%), agost (19,1%) i desembre (17,5%) són els de més feina al sector de la restauració, mentre que febrer (30,5%) i gener (22,9%) són els de menys activitat. En el cas dels restaurants, el desembre és el mes de major activitat.

Els dies més concorreguts segueixen essent els divendres (38,8%) i els dissabtes (36,0%). Els dies de menys activitat són els dilluns (37,2%) i els dimarts (32,4%).

En general, durant el dia l'estona de més feina és el matí fins les 16:00 h (segons el 53,6% dels responsables dels establiments).

En el cas dels restaurants, el 57,0% de la feina es concentra a l'hora de dinar (de 13 h a 16 h) i el 25,6% a l'hora de sopar (a partir de les 19 h). En el cas dels bars és diferent, ja que tenen més moviment durant el matí fins a les 16 h (50,2%); i després entre les 19 h i les 23 h (24,0%). Els bars – restaurants tenen el gruix d'activitat com els restaurants a l'hora de dinar de 13 h a 16 h (46,6%) i de sopar a partir de les 19 h (21,7%), però també a l'hora d'esmorzar abans de les 10 h (6,3%).

**Obertura dels establiments:** El 2013 la mitjana d'obertura és de 6,5 dies a la setmana. Gairebé tots els establiments treballen de dimarts a divendres. Pel que fa a la resta de dies, el dilluns ho fan el 94,2%, el dissabte el 92,7% (el 2012 era el 90,6%) i el diumenge el 63,0% (el 2012 era el 56,0%).

Darrerament són més els establiments oberts els set dies de la setmana (54,9%) (el 2012 eren el 46,0%, el 2011 el 40,7% i el 2007 a l'entorn del 30%).

De tots els establiments, el 95,9% obren de dilluns a divendres a l'hora de dinar, el 87,1% per sopar (el 2012 era el 82,0%) i el 77,6% per esmorzar (el 2012 era el 82,2%). Pel que fa únicament als restaurants, el 100% obren per dinar (el 2012 era el 94,3%) i el 85,7% per sopar (el 2012 era el 90,7%); a més, el 40,7% obren a l'hora d'esmorzar (el 2012 era el 34,3%).

La mitjana d'hores d'obertura a la setmana és 87:46 h (el 2012 era 84:55 h). La mitjana d'hores d'obertura per dia és 13:29 h (el 2012 era 13:16 h; en el cas dels restaurants, és 10:43 h (el 2012 era 9:47 h).



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS

TOTAL	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
GENER	5,0	5,6	6,2	6,7	7,8	4,6	5,0	3,5	2,7	<b>5,7</b>
FEBRER	2,1	3,0	3,2	4,2	3,9	2,6	2,3	2,4	2,2	<b>2,6</b>
MARÇ	3,4	3,4	4,7	3,9	3,1	2,6	3,1	3,8	3,8	<b>3,7</b>
ABRIL	3,6	4,0	4,4	5,2	3,9	4,0	3,2	3,4	4,0	<b>4,5</b>
MAIG	6,4	7,1	8,0	7,8	6,5	6,3	5,4	6,9	6,3	<b>8,4</b>
JUNY	15,0	18,9	20,1	17,9	15,3	17,8	17,8	18,0	16,2	<b>17,0</b>
JULIOL	28,8	33,0	36,3	33,4	33,4	34,5	32,3	28,2	30,3	<b>29,3</b>
AGOST	19,7	19,0	22,4	21,4	22,4	18,8	18,5	16,0	19,9	<b>19,1</b>
SETEMBRE	5,5	4,0	5,5	4,7	5,1	6,1	4,1	4,0	4,9	<b>6,5</b>
OCTUBRE	6,0	4,9	5,6	6,3	5,2	5,0	3,5	3,7	3,6	<b>4,6</b>
NOVEMBRE	11,1	9,7	10,0	11,4	12,5	9,2	7,7	6,3	7,3	<b>6,3</b>
DESEMBRE	20,4	20,2	19,6	24,7	26,5	20,0	18,9	16,1	15,0	<b>17,5</b>
NS / NC	31,2	29,1	22,7	21,4	22,4	30,7	35,3	40,1	38,1	<b>34,3</b>
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P2

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

N 1000

R Espontània. Multiresposta



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

## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

TOTAL	2013	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
GENER	5,7	5,6	8,1	5,0
FEBRER	2,6	2,6	3,5	2,3
MARÇ	3,7	3,9	1,2	4,1
ABRIL	4,5	4,3	4,7	5,0
MAIG	8,4	8,7	4,7	9,0
JUNY	17,0	17,3	11,6	18,1
JULIOL	29,3	29,6	20,9	31,7
AGOST	19,1	19,2	14,0	20,8
SETEMBRE	6,5	5,2	4,7	11,3
OCTUBRE	4,6	4,2	2,3	6,8
NOVEMBRE	6,3	6,3	10,5	4,5
DESEMBRE	17,5	14,7	37,2	18,6
NS / NC	34,3	36,7	32,6	27,6
N	(1000)	(693)	(86)	(221)

P2

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

N 1000

R Espontània. Multiresposta



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS

TOTAL	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
GENER	23,8	31,3	32,7	26,9	26,5	28,0	27,3	24,5	29,9	<b>22,9</b>
FEBRER	31,9	37,4	43,2	38,2	39,2	36,4	36,8	36,1	37,6	<b>30,5</b>
MARÇ	9,1	9,6	10,9	11,2	11,9	10,8	6,9	7,8	7,3	<b>7,3</b>
ABRIL	3,8	2,7	1,7	2,4	4,4	3,3	2,5	1,6	2,0	<b>2,2</b>
MAIG	1,7	1,9	2,0	3,1	2,5	2,2	2,1	1,0	0,5	<b>1,6</b>
JUNY	6,1	6,5	5,7	7,0	7,7	5,9	6,3	5,0	4,6	<b>3,7</b>
JULIOL	16,3	11,7	12,4	16,1	16,5	13,3	11,1	11,6	13,9	<b>13,5</b>
AGOST	11,5	9,0	10,2	11,9	11,6	12,7	10,3	12,5	16,7	<b>19,2</b>
SETEMBRE	11,0	12,2	13,1	10,0	13,9	11,0	9,8	10,0	11,8	<b>8,8</b>
OCTUBRE	6,6	8,7	8,5	8,9	8,4	5,5	6,5	6,4	7,4	<b>6,3</b>
NOVEMBRE	8,8	8,1	7,4	11,4	8,9	7,1	7,0	9,0	8,0	<b>8,8</b>
DESEMBRE	6,9	6,5	7,5	7,2	6,8	7,1	5,3	6,6	6,5	<b>5,3</b>
NS / NC	25,1	20,7	15,8	17,2	15,3	25,1	28,8	29,8	23,3	<b>32,1</b>
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P3

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

**N** 1000

**R** Espontània. Multiresposta



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

## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

TOTAL	2013	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
GENER	<b>22,9</b>	21,4	25,6	26,7
FEBRER	<b>30,5</b>	28,3	38,4	34,4
MARÇ	<b>7,3</b>	6,3	9,3	9,5
ABRIL	<b>2,2</b>	2,3	2,3	1,8
MAIG	<b>1,6</b>	1,6	1,2	1,8
JUNY	<b>3,7</b>	3,2	8,1	3,6
JULIOL	<b>13,5</b>	13,7	17,4	11,3
AGOST	<b>19,2</b>	18,9	16,3	21,3
SETEMBRE	<b>8,8</b>	8,7	9,3	9,0
OCTUBRE	<b>6,3</b>	6,3	3,5	7,2
NOVEMBRE	<b>8,8</b>	9,2	4,7	9,0
DESEMBRE	<b>5,3</b>	5,2	0,0	7,7
NS / NC	<b>32,1</b>	34,9	30,2	24,0
N	(1000)	(693)	(86)	(221)

P3

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

N 1000

R Espontània. Multiresposta



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS

	MÉS	MENYS
2004	DISSABTE DIVENDRES	DIMARTS DILLUNS
2005	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2006	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2007	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2008	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2009	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2010	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2011	DISSABTE DIVENDRES	DILLUNS DIMARTS
2012	DIVENDRES DISSABTE	DIMARTS DILLUNS
2013	DIVENDRES DISSABTE	DILLUNS DIMARTS

P4

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

**N** 1000  
**R** Multiresposta

P5

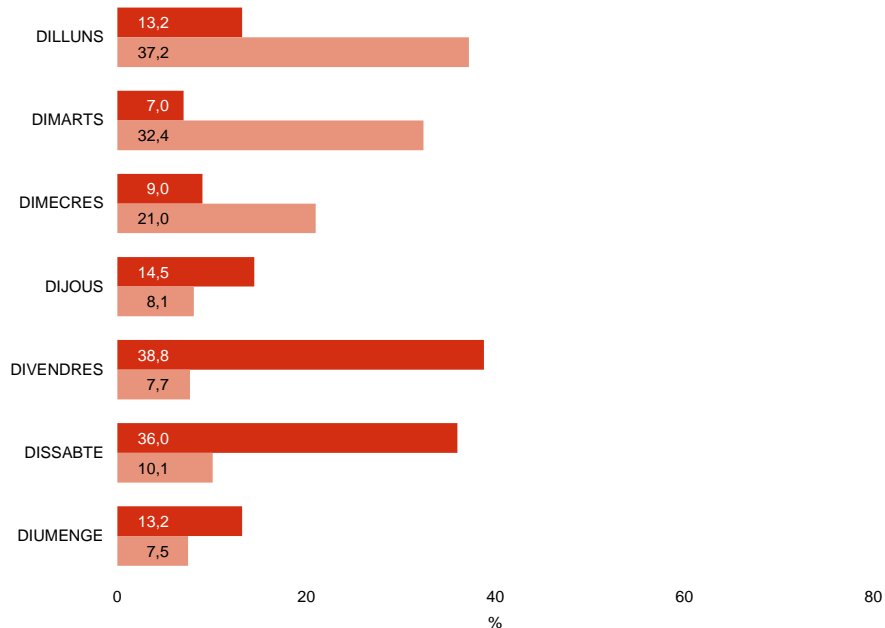
I quin dia de la setmana té menys clients / fa menys serveis? I el segon?

**N** 1000  
**R** Multiresposta



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS



P4

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

N 1000

R Multiresposta

Més

Menys

P5

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

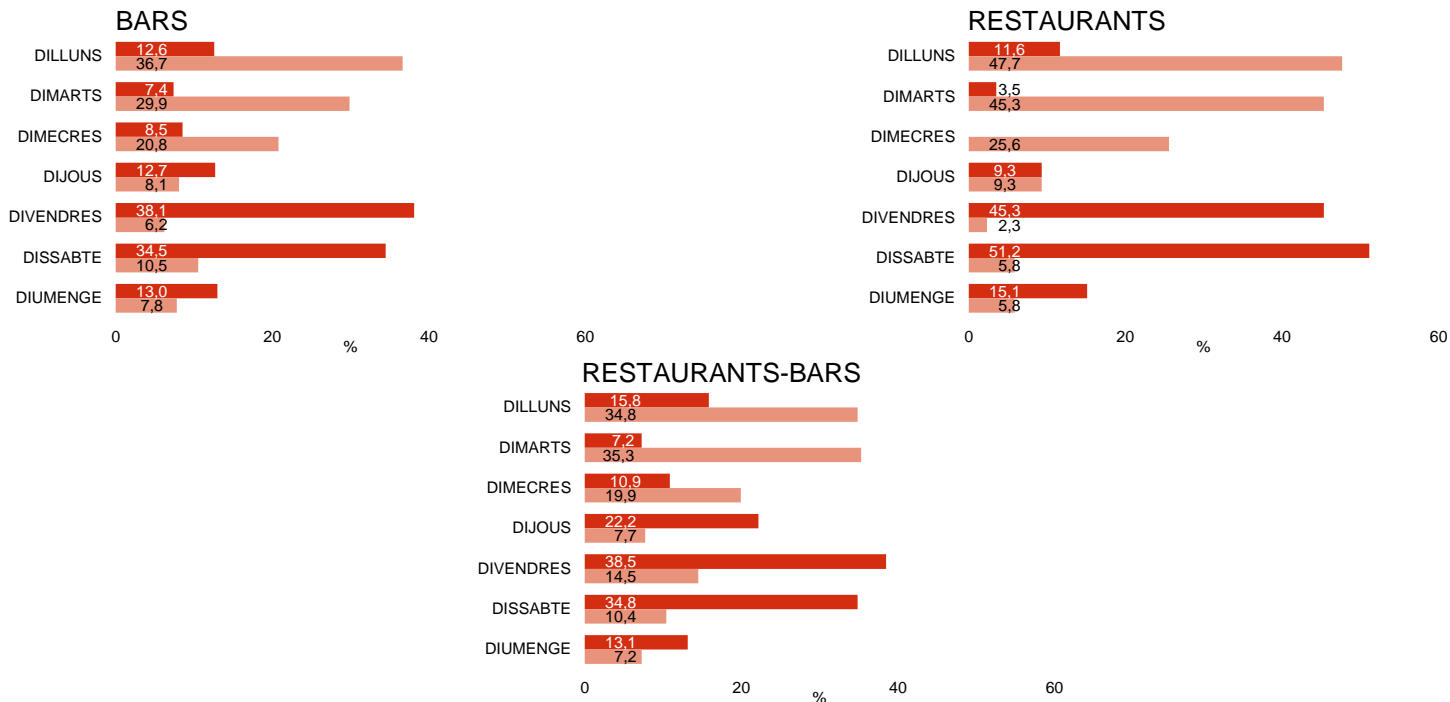
N 1000

R Multiresposta



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS



P4

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

N 1000  
R Multiresposta

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars

P5

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

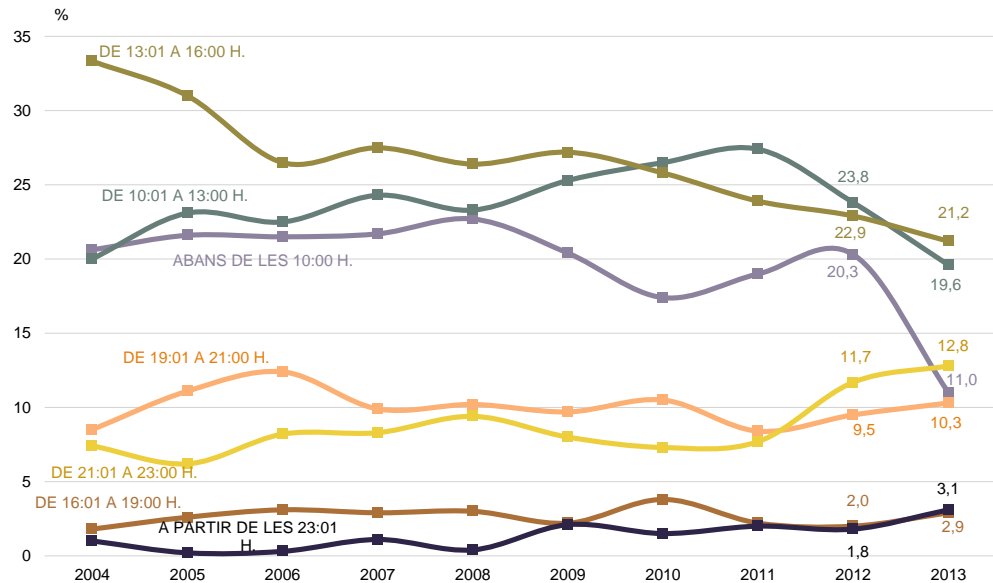
N 1000  
R Multiresposta

Més  
Menys





## FRANJA HORÀRIA DE MÉS CLIENTS O SERVEIS



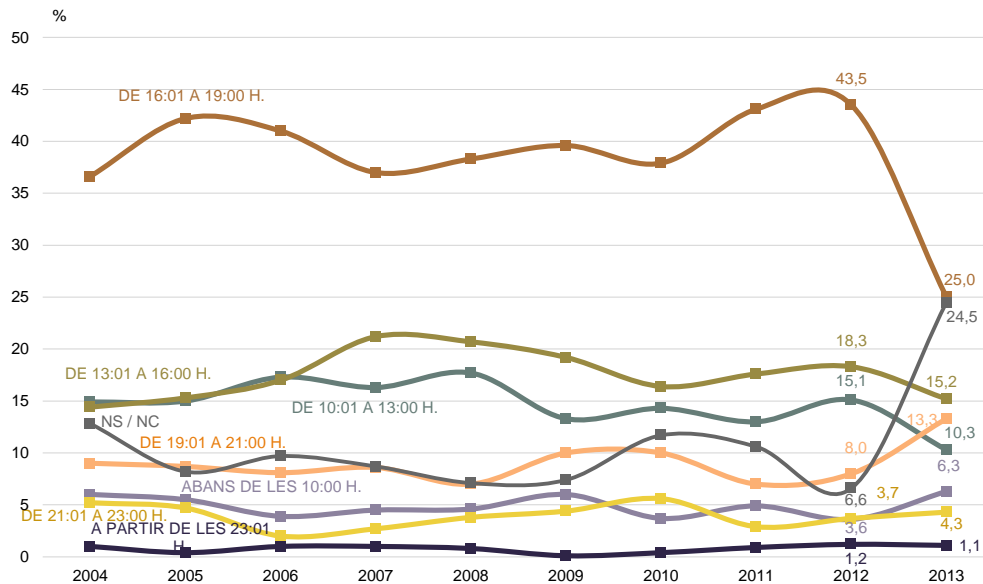
P6

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

N 1000



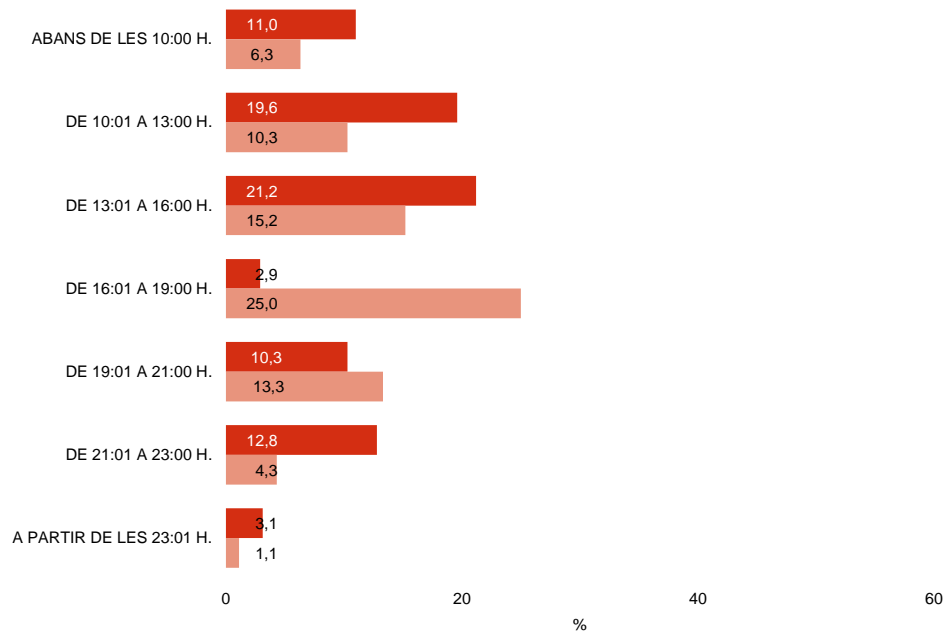
## FRANJA HORÀRIA DE MENYS CLIENTS O SERVEIS





## FRANJA HORÀRIA DE MÉS CLIENTS O SERVEIS I DE MENYS 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 1000

Més  
Menys

P7

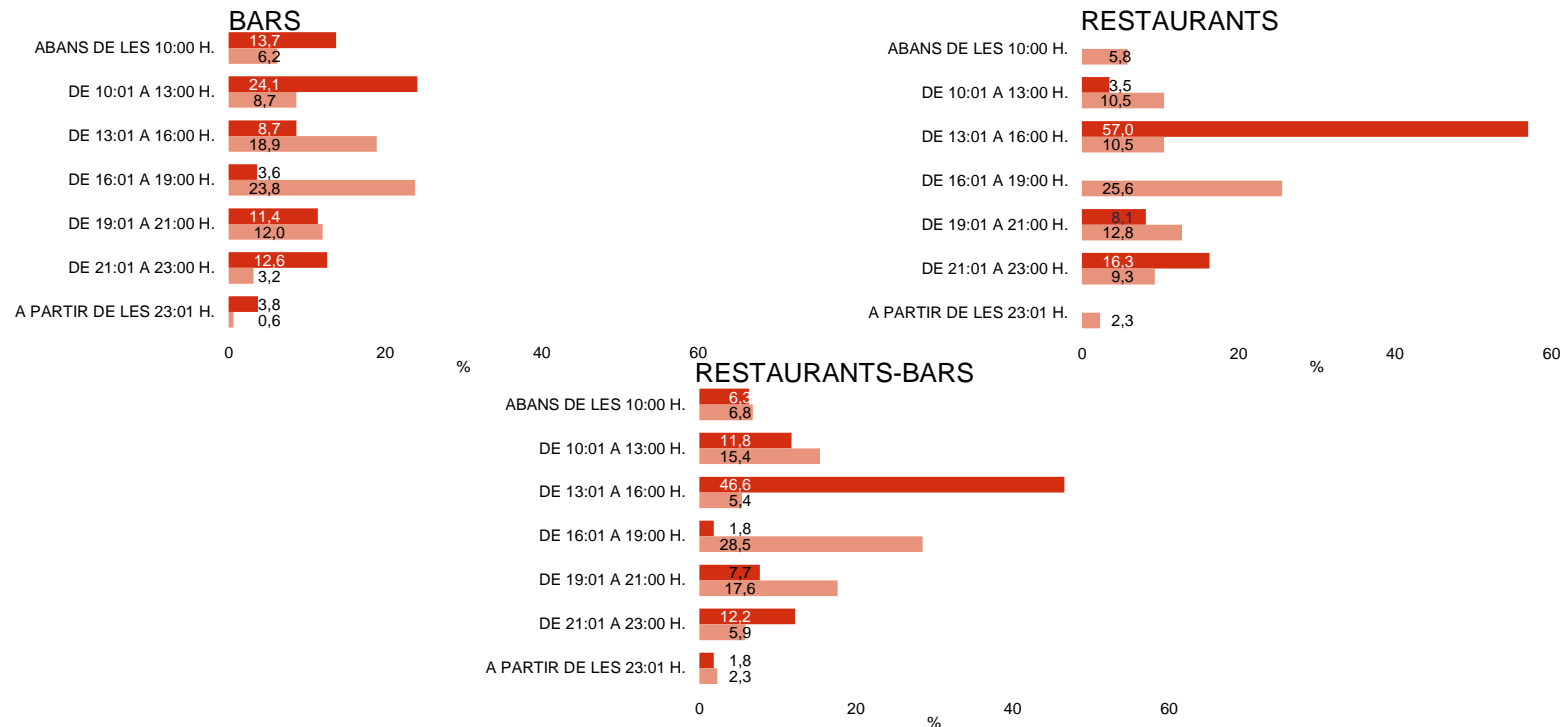
I en quina franja horària té menys clients / fa menys serveis?

N 1000



## FRANJA HORÀRIA DE MÉS CLIENTS O SERVEIS I DE MENYS 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 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars

P7

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

N 1000

■ Més  
■ Menys



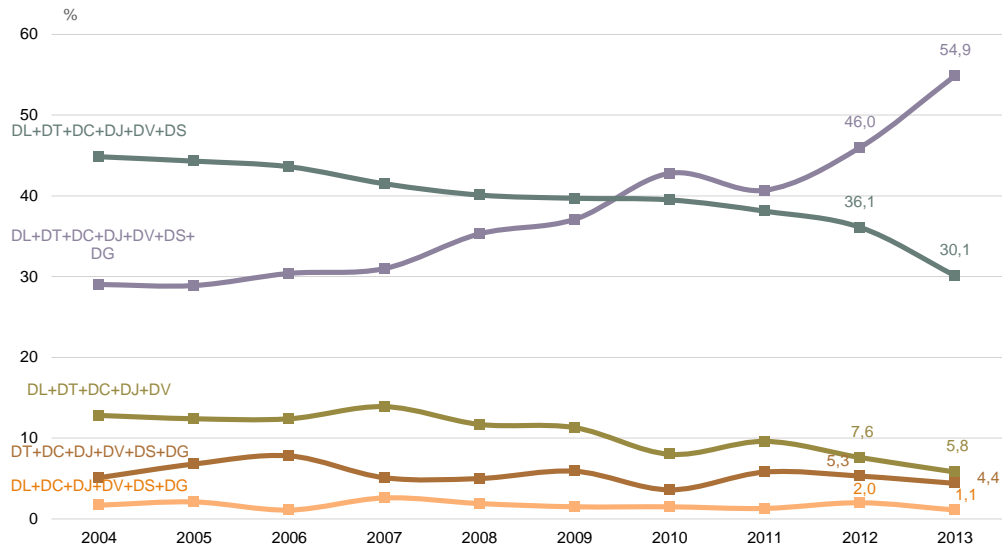
## DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
DILLUNS	94,2	92,8	91,5	93,9	94,3	93,4	96,0	93,5	94,4	<b>94,2</b>
DIMARTS	98,1	97,7	98,7	97,1	97,9	98,4	98,5	98,5	98,0	<b>98,6</b>
DIMECRES	98,3	99,0	98,8	98,2	98,7	99,2	98,5	99,2	99,4	<b>99,4</b>
DIJOUS	99,4	98,9	99,1	99,1	98,9	99,1	99,5	99,4	99,7	<b>99,5</b>
DIVENDRES	99,9	99,9	100,0	99,9	99,9	100,0	99,9	99,9	100,0	<b>100,0</b>
DISSABTE	83,7	84,8	85,7	83,6	85,3	86,5	89,9	88,0	90,6	<b>92,7</b>
DIUMENGE	41,7	42,8	43,4	44,0	47,7	48,5	52,1	51,9	56,0	<b>63,0</b>
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS



P1

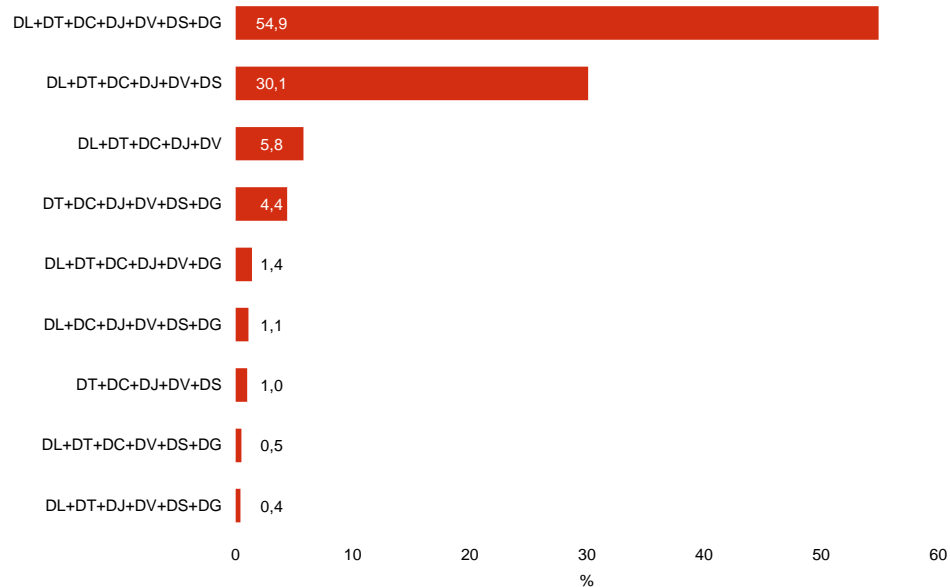
El seu establiment, quin horari fa (dies de la setmana)?

N 1000



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS



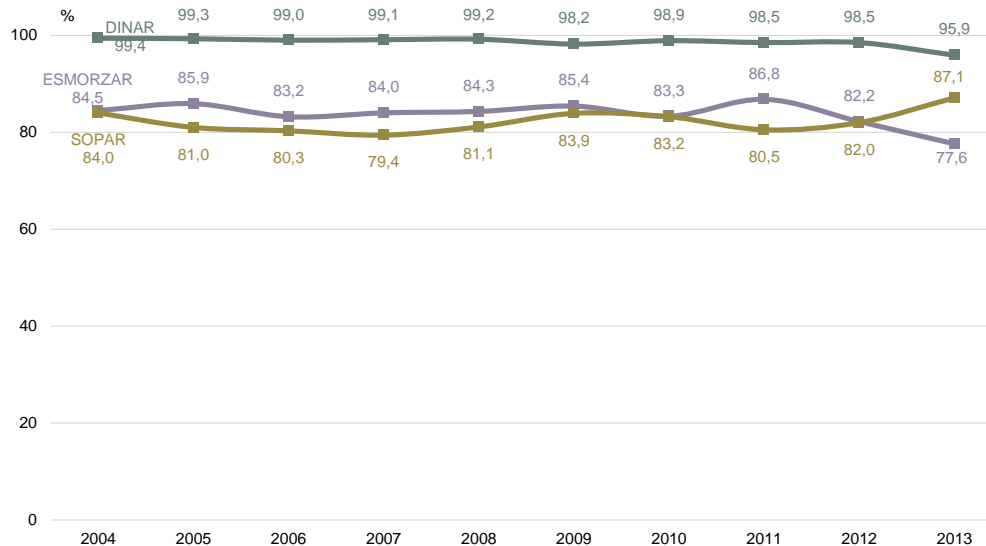
P1

El seu establiment, quin horari fa (dies de la setmana)?

N 1000



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



P1

El seu establiment, quin horari fa (dies de la setmana)?

N 1000

R Multiresposta





EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS

OBRE DE DILLUNS A DIVENDRES EN L'HORARI DE:

BARS	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
ESMORZAR	90,3	89,9	87,7	88,1	88,5	88,5	87,7	88,3	84,8	81,8
DINAR	99,0	99,1	98,8	99,1	99,1	97,4	98,4	97,9	98,3	94,5
SOPAR	82,9	79,9	79,2	78,6	79,6	84,1	82,9	80,5	82,1	87,3
N	(630)	(682)	(682)	(696)	(685)	(685)	(677)	(666)	(660)	(693)

RESTAURANTS	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
ESMORZAR	-	33,3	19,1	31,8	19,6	32,1	32,7	47,6	34,3	40,7
DINAR	100,0	100,0	98,5	97,0	97,8	100,0	100,0	100,0	94,3	100,0
SOPAR	95,6	83,3	88,2	89,4	95,7	96,2	85,5	90,5	85,7	90,7
N	(68)	(54)	(68)	(66)	(46)	(53)	(55)	(42)	(35)	(86)

RESTAURANTS-BARS	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
ESMORZAR	91,4	86,4	88,4	86,6	84,8	88,2	82,5	89,0	82,0	78,7
DINAR	100,0	99,6	99,6	99,6	99,6	100,0	100,0	99,7	99,3	98,6
SOPAR	83,7	83,3	81,2	79,0	82,5	80,9	83,6	79,1	81,3	85,1
N	(301)	(264)	(250)	(238)	(269)	(262)	(268)	(292)	(305)	(221)

P1

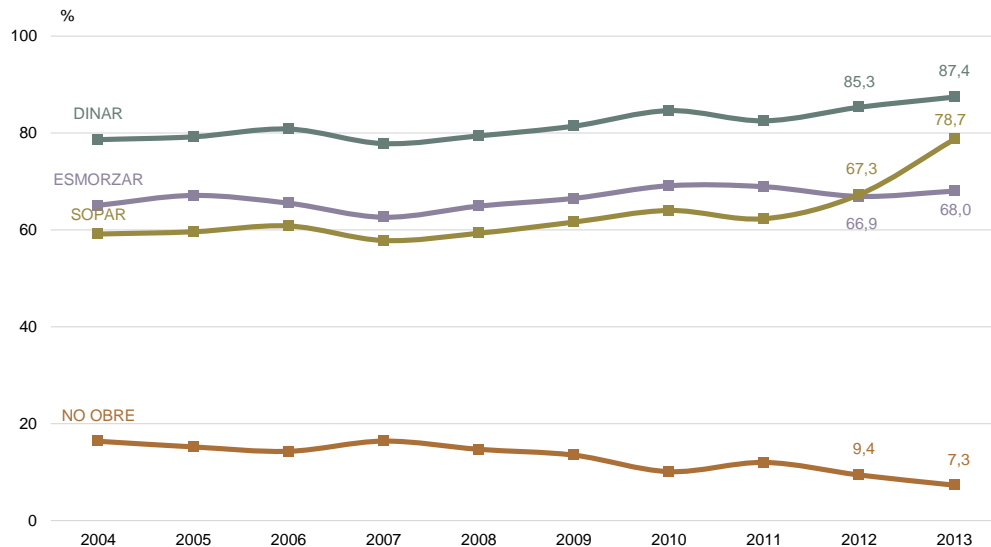
El seu establiment, quin horari fa de dilluns a divendres?

1000  
 Multiresposta

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



## OBRE DISSABTE EN L'HORARI DE:



P1

El seu establiment, quin horari fa el dissabte?

N 1000

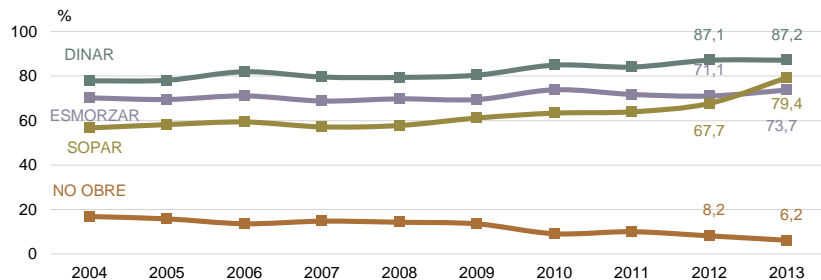
R Multiresposta



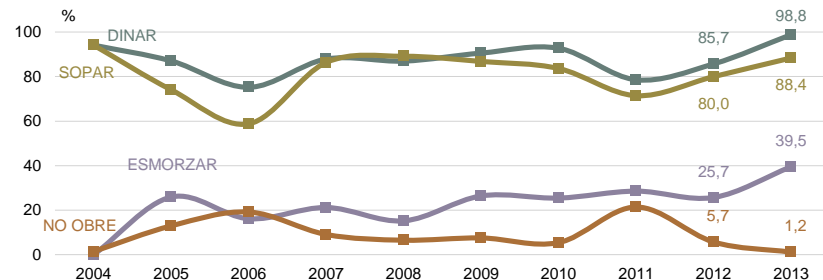
EL VOLUM D'ACTIVITAT  
I ELS HORARIS

OBRE DISSABTE EN L'HORARI DE:

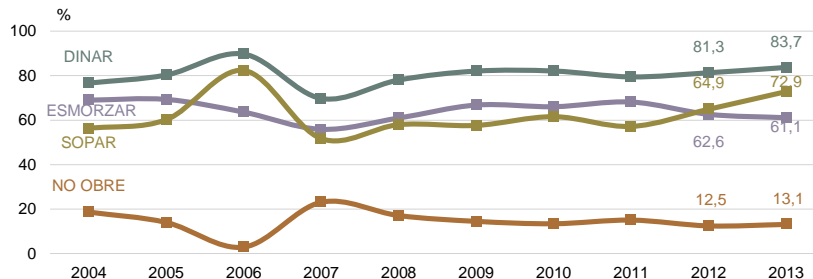
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS-BARS



P1

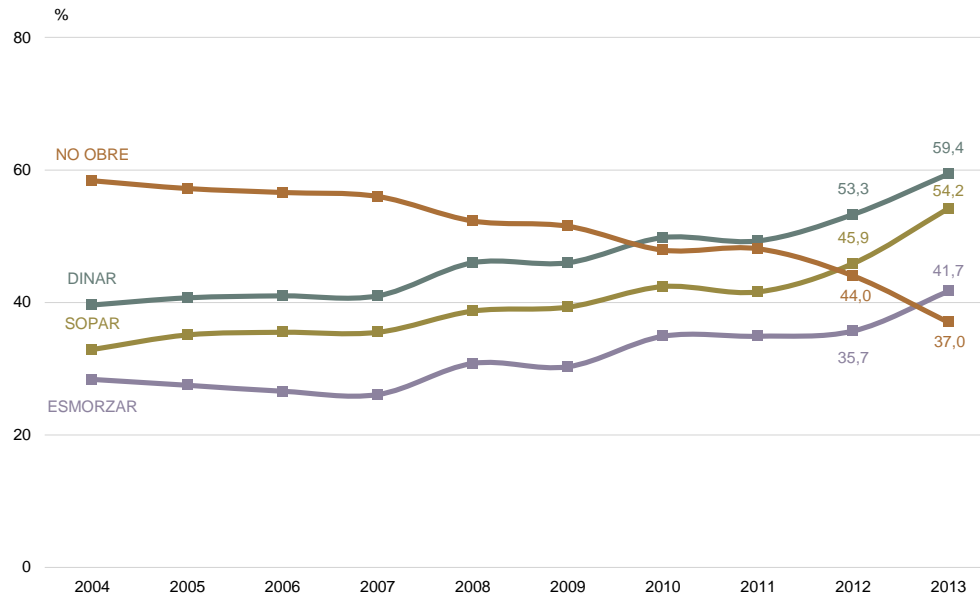
El seu establiment, quin horari fa el dissabte?

N 1000  
R Multiresposta

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



## OBRE DIUMENGE EN L'HORARI DE:



P1

El seu establiment, quin horari fa el diumenge?

N 1000

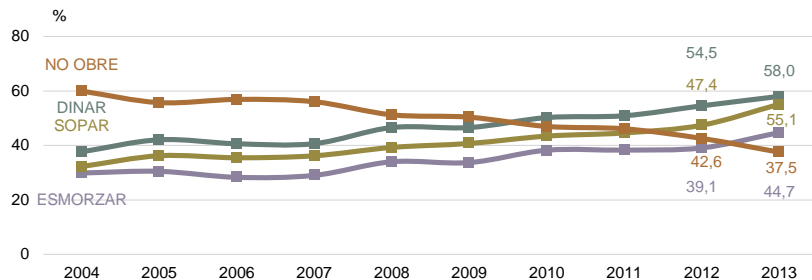
R Multiresposta



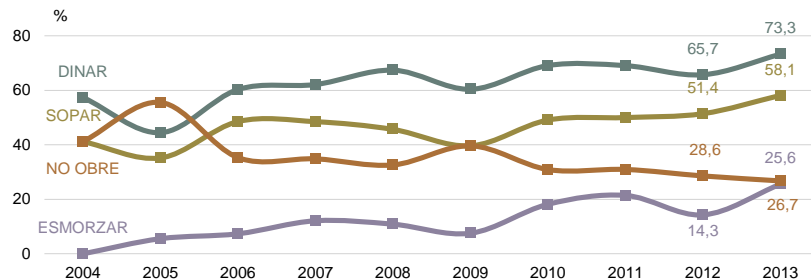
## OBRE DIUMENGE EN L'HORARI DE:

## EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

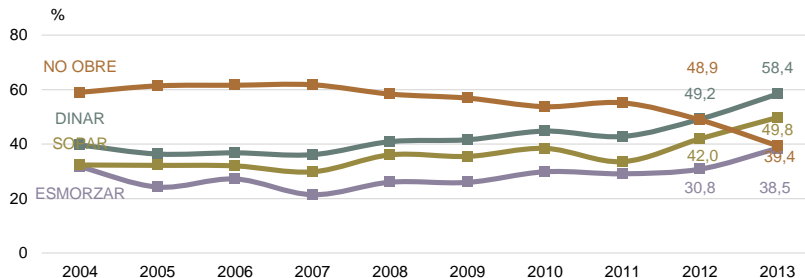
### BARS



### RESTAURANTS

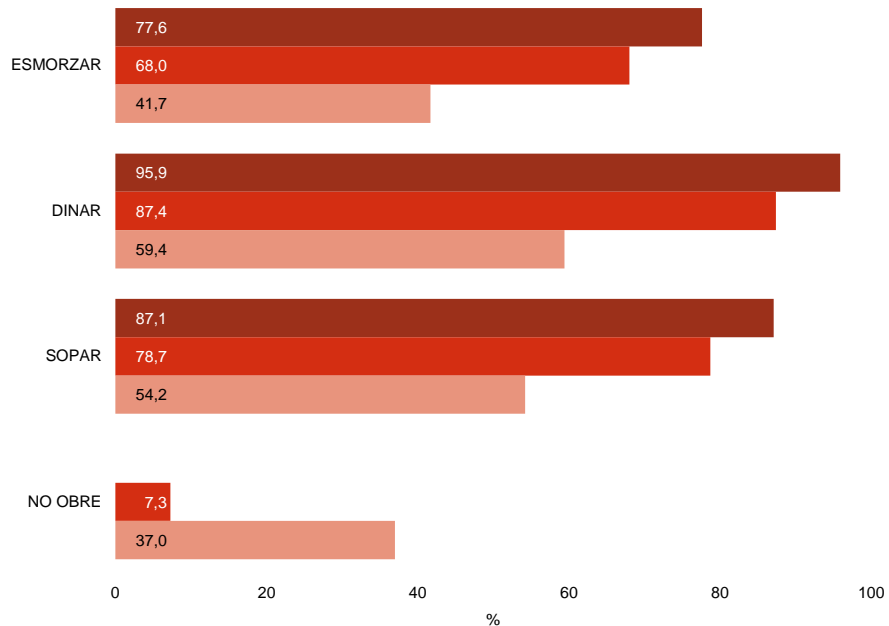


### RESTAURANTS-BARS





## OBRE EN HORARI DE:



P1

El seu establiment, quin horari fa el diumenge?

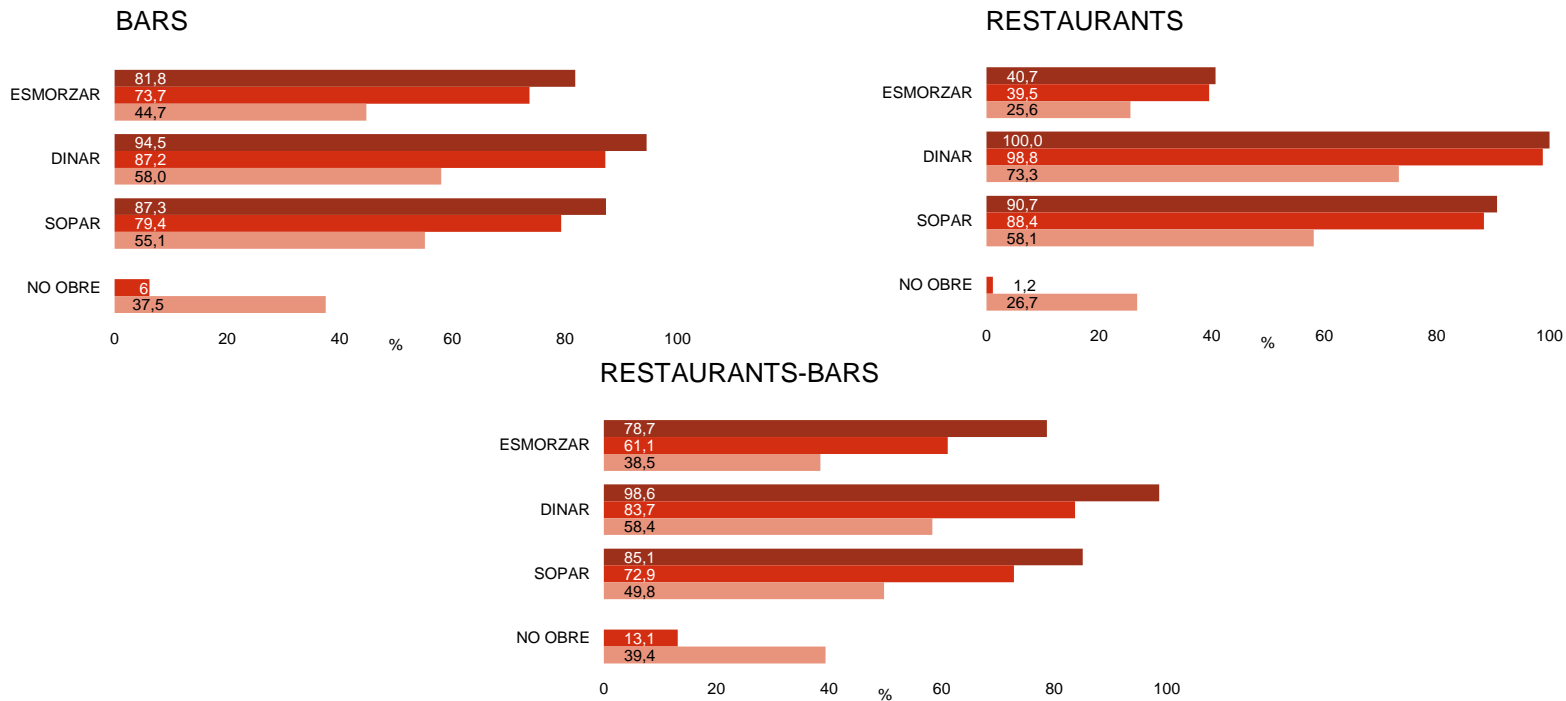
N 1000

R Multiresposta

■ De dilluns a divendres  
■ Dissabte  
■ Diumenge



## OBRE EN HORARI DE:



P1

El seu establiment, quin horari fa el diumenge?

N 1000

R Multiresposta

693 Bars

86 Restaurants

221 Restaurants-Bars

■ De dilluns a divendres

■ Dissabte

■ Diumenge



## RESUM

	2013	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
NOMBRE DE DIES QUE OBRE A LA SETMANA	<b>6,5</b>	6,5	6,5	6,4
NOMBRE D'HORES QUE OBRE A LA SETMANA	<b>87:46:00</b>	89:56:46	70:24:59	87:41:01
NOMBRE D'HORES QUE OBRE AL DIA	<b>13:29:36</b>	13:47:12	10:43:38	13:39:00
N	(1000)	(693)	(86)	(221)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
NOMBRE DE DIES QUE OBRE A LA SETMANA	6,2	6,2	6,2	6,2	6,2	6,3	6,3	6,3	6,4	<b>6,5</b>
NOMBRE D'HORES QUE OBRE A LA SETMANA	81:28:18	81:46:27	80:31:01	80:29:27	81:42:59	82:45:07	83:54:30	84:09:40	84:55:56	<b>87:46:00</b>
NOMBRE D'HORES QUE OBRE AL DIA	13:12:07	13:14:47	13:00:24	13:00:47	13:04:25	13:11:31	13:10:48	13:16:32	13:15:39	<b>13:29:36</b>
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)





# 03

## Els serveis de restauració

### Els serveis



## ELS SERVEIS

---

**Pagament amb targeta:** Segons els resultats de 2012, el 49,4% dels establiments de restauració ofereixen la possibilitat de pagar l'import de la factura amb targeta (el 2012 era el 41,2%). Mentre que el 84,9% dels restaurants permet aquesta forma de pagament, en el cas dels bars només és el 36,1% (el 2012 era el 24,7%). La facilitat de liquidar el compte amb targeta es va implantant en el sector de la restauració, sobretot en els bars i bars-restaurants.

El pagament amb targeta suposa el 26,4% del total de cobraments del darrer mes (el 2012 era el 22,4%). Els restaurants acostumen a ser més cars que els bars i bars-restaurants i s'utilitza més (44,0%).

**Evolució dels preus:** El preu del **café** se situa en 1,10 euros (mitjana). El 40,6% dels casos té un cost d'1 euro, en el 4,9% d'1,05 euros, en el 25,3% d'1,10 euros i en el 26,3% dels casos d'1,11 a 1,20 euros o més.

La **cervesa** i els **refrescs** presenten un ventall més ampli de preus majorment fins a 2 euros. El preu mitjà de la cervesa se situa en 1,55 euros (el 2012 era 1,63 euros). El preu mitjà d'un refresc se situa a 1,61 euros (el 2012 era 1,63 euros).

El preu mitjà del **menú** és 9,68 euros (el 2012 era 9,65 euros).

En relació a les begudes i el menú, els restaurants acostumen a ser més cars (9,9 euros de mitjana per menú, el 2012 eren 11 euros) que els bars-restaurants (9,6 euros). Els restaurants més costosos es localitzen als districtes de Sant Andreu, Sarrià-Sant Gervasi i Les Corts.

En un dia laborable de mitjana se serveixen 30,6 coberts (el 2012 se servien 24,6 coberts i el 2010 36,4).

Segons el 59,7% dels responsables del sector de restauració, l'**augment de l'IVA** que va tenir lloc el setembre de 2012 no ha repercutit en l'augment del preu final dels serveis, mentre que el 31,6% diu que sí.

Des de que va tenir lloc l'augment de l'IVA, més de la meitat dels responsables asseguren que es va reduir el nombre de serveis i el 36,9% que s'ha mantingut.

**Vals restaurant:** El 23,0% dels establiments visitats disposa de xecs-restaurant, sobretot els bars-restaurants (50,2%) i els restaurants (51,2%); només un 10,8% dels bars en tenen. Els vals més comuns

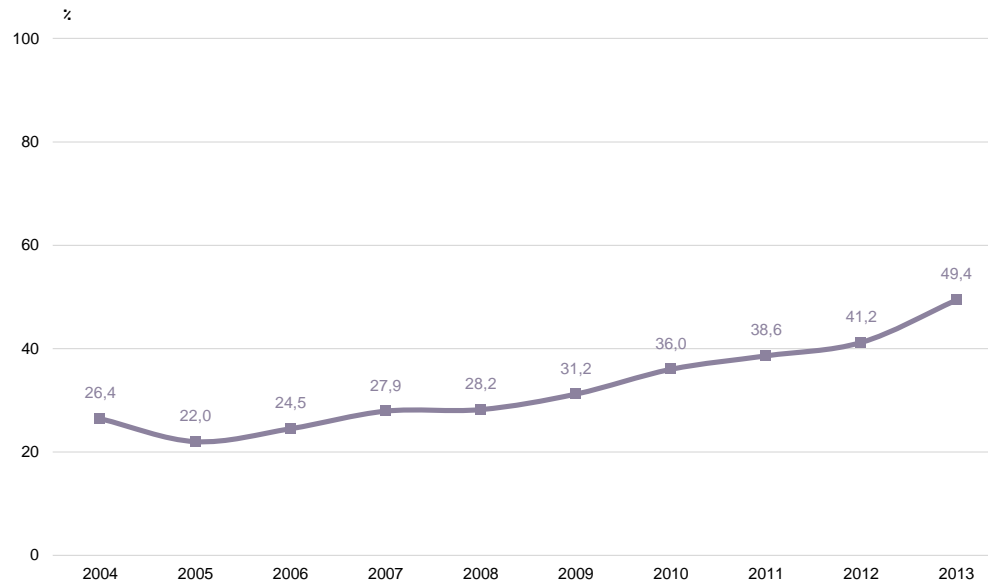
són: Ticket-Restaurant (89,6%), Cheque-Gourmet (67,8%) i Sodexho (53,5%); menys habituals són Buenmenu (7,8%) i el Credit Restaurant (5,7%). La majoria d'establiments abonen entre el 4% i el 5% de comissió.

**AGEDI, SGAE:** El 24,9% dels establiments visitats diuen pagar una comissió en concepte de drets d'autor (el 2012 era el 28,8%).



## L'ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETA

ELS SERVEIS

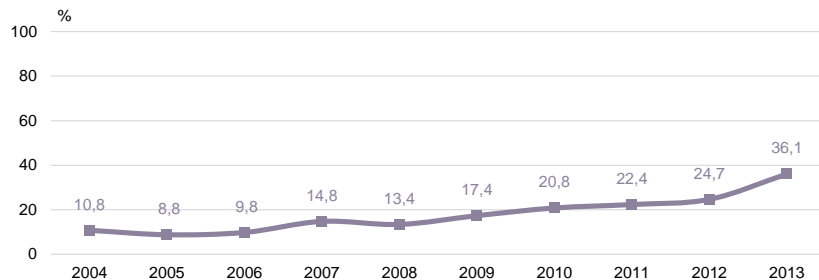




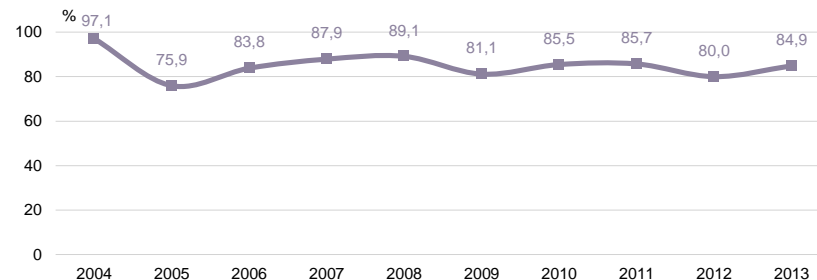
## L'ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETA

ELS SERVEIS

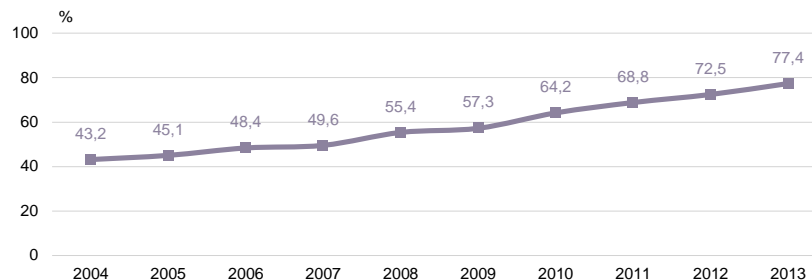
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



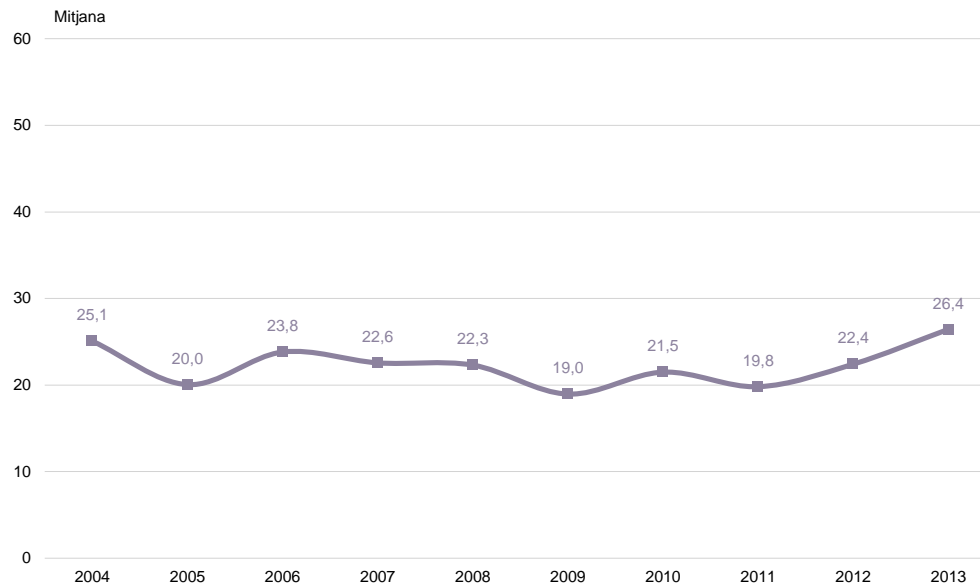
P35 El seu establiment disposa de pagament amb targetes? **N** 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



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

ELS SERVEIS



P36

El seu establiment disposa de pagament amb targetes?

B Cas de tenir pagament amb targetes  
N 494



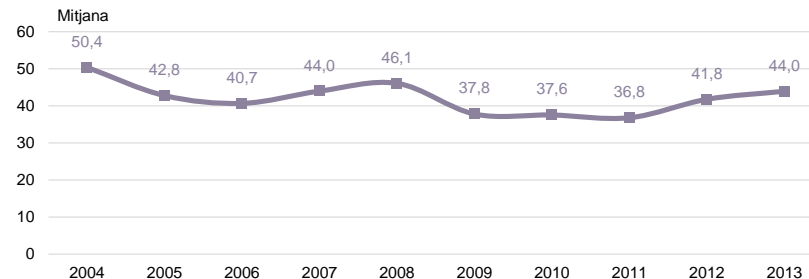
## PERCENTATGE DE PAGAMENTS AMB TARGETA SOBRE EL TOTAL DE PAGAMENTS EL DARRER MES

ELS SERVEIS

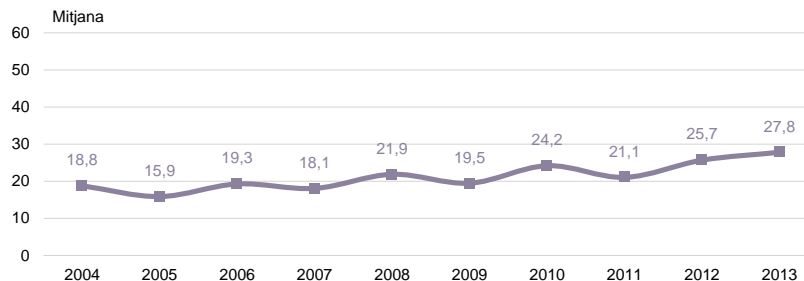
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



P36

El seu establiment disposa de pagament amb targetes?

**B** Cas de tenir pagament amb targetes  
**N** 494

250 Bars  
73 Restaurants  
171 Restaurants-Bars



## PREUS DE DIFERENTS SERVEIS

## ELS SERVEIS

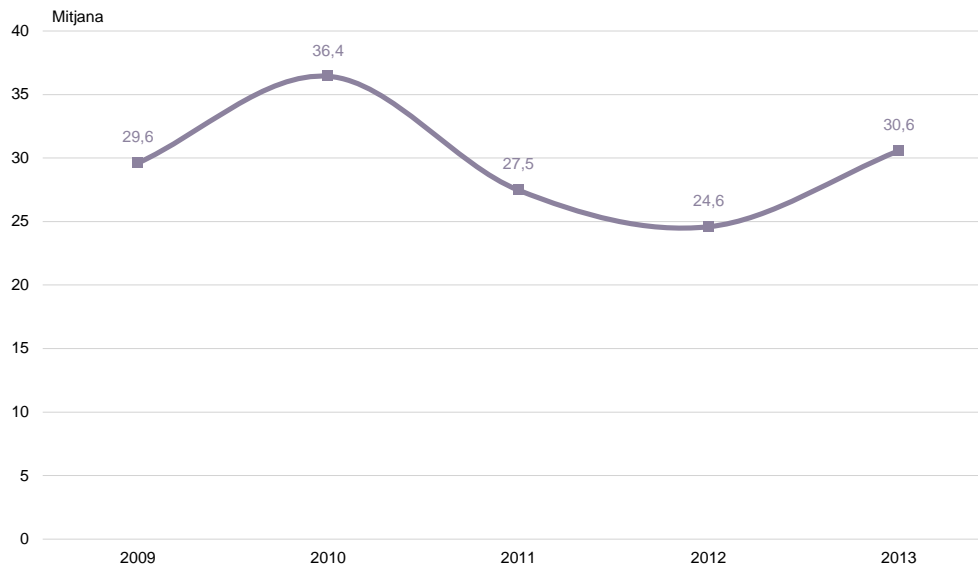
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
UN CAFÈ (n=974)	0,84 €	0,88 €	0,94 €	0,99 €	1,00 €	1,05 €	1,07 €	1,08 €	1,09 €	<b>1,10 €</b>
UNA CERVESA (n=978)	1,27 €	1,28 €	1,38 €	1,44 €	1,50 €	1,58 €	1,62 €	1,63 €	1,63 €	<b>1,55 €</b>
UN REFRESC (n=994)	1,26 €	1,29 €	1,36 €	1,44 €	1,50 €	1,55 €	1,59 €	1,62 €	1,63 €	<b>1,61 €</b>
UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE (n=295)	8,34 €	8,06 €	8,95 €	8,86 €	9,50 €	9,44 €	9,45 €	9,37 €	9,65 €	<b>9,68 €</b>

	2004/ 2005	2005/ 2006	2006/ 2007	2007/ 2008	2008/ 2009	2009/ 2010	2010/ 2011	2011/ 2012	INCREMENT 2012/ 2013
UN CAFÈ (n=974)	4,8%	6,8%	5,3%	1,0%	5,0%	1,9%	0,9%	0,9%	0,6%
UNA CERVESA (n=978)	0,8%	7,8%	4,3%	4,2%	5,3%	2,5%	0,6%	0,0%	- 4,9%
UN REFRESC (n=994)	2,4%	5,4%	5,9%	4,2%	3,3%	2,6%	1,9%	0,6%	- 1,2%
UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE (n=295)	- 3,4%	11,0%	- 1,0%	7,2%	- 0,6%	0,1%	- 0,8%	3,0%	0,3%



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

ELS SERVEIS



P39

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

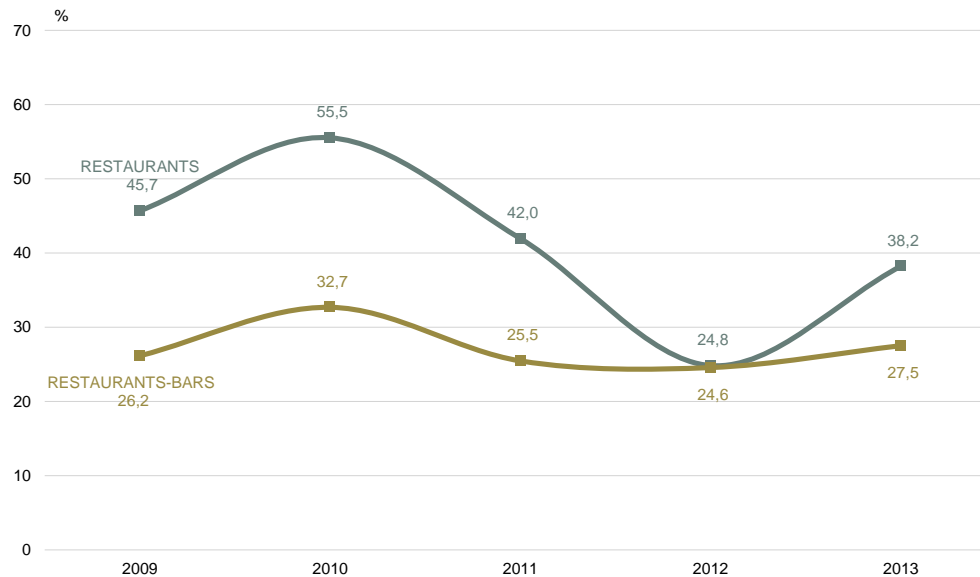
**B** Establiments que tenen menú i responen a la pregunta  
**N** 273





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

ELS SERVEIS



P39

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

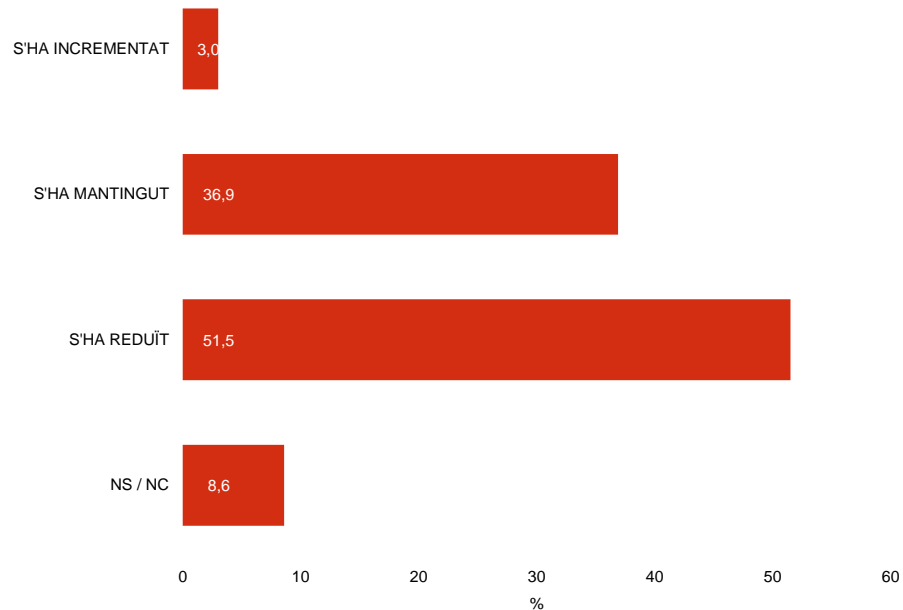
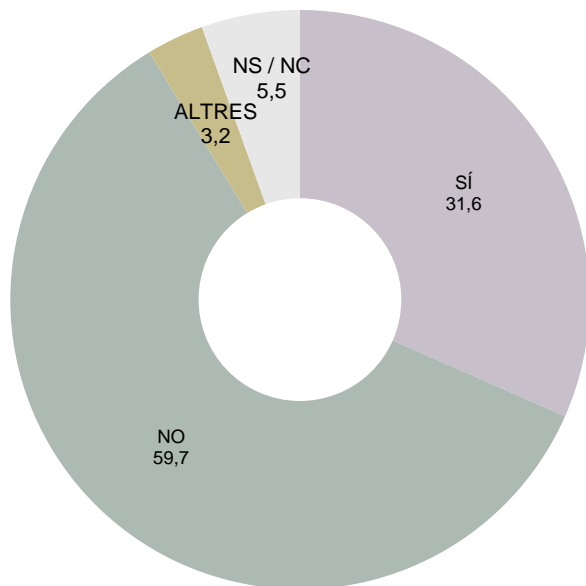
**B** Establiments que tenen menú i responen a la pregunta  
**N** 273

78 Restaurants  
195 Restaurants-Bars



## REPERCUSIÓ DE L'AUGMENT DE L'IVA (SET 2012) EN EL P.V.P. I EL NOMBRE DE SERVEIS

ELS SERVEIS



**P39A** En relació amb el seu establiment, l'augment de l'iva que va tenir lloc el setembre de 2012 ha repercutit en l'augment del preu final dels serveis al públic (P.V.P.)? **N** 1000

**P39B** Des que va tenir lloc l'augment de l'iva (set. de 2012), diria que el nombre de serveis del seu establiment s'ha incrementat, s'ha mantingut o ha disminuït? **N** 1000



## L'ESTABLIMENT TÉ VALS - MENJAR

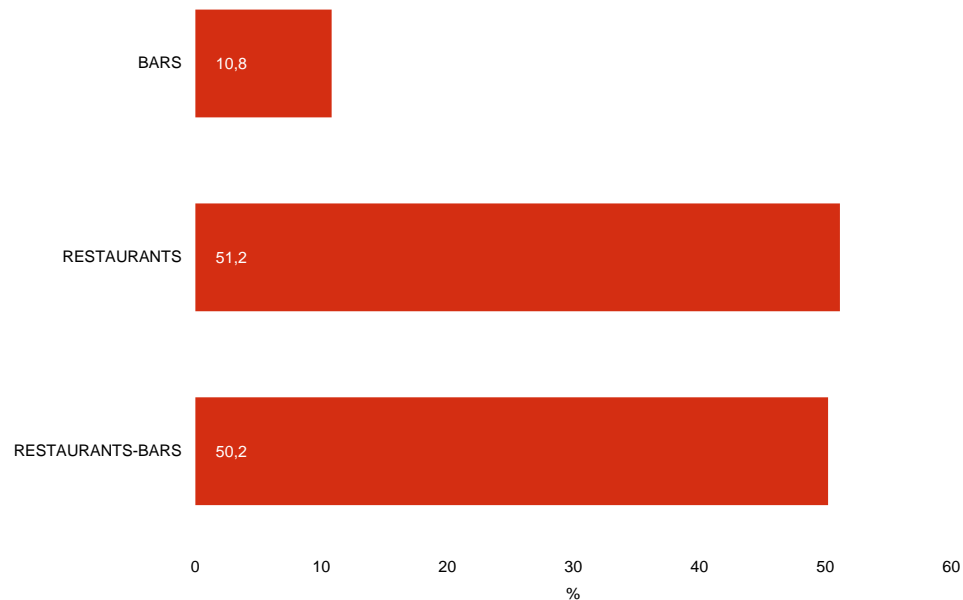
ELS SERVEIS





## L'ESTABLIMENT ACCEPTA VALS - MENJAR

ELS SERVEIS



P40 *El seu establiment té vals-menjar (xecs restaurant)?*

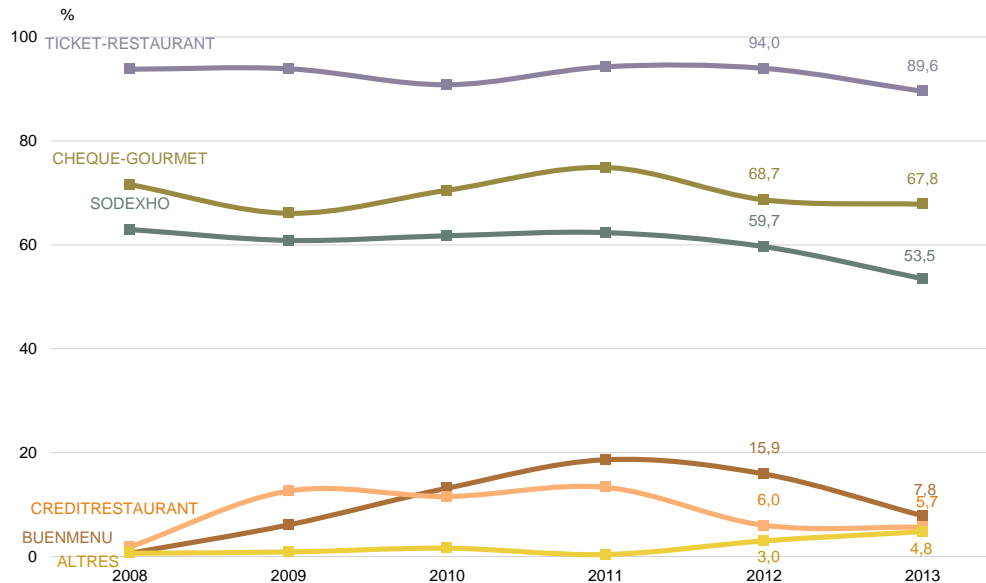
N 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



## TIPUS DE VALS - MENJAR

ELS SERVEIS



P41

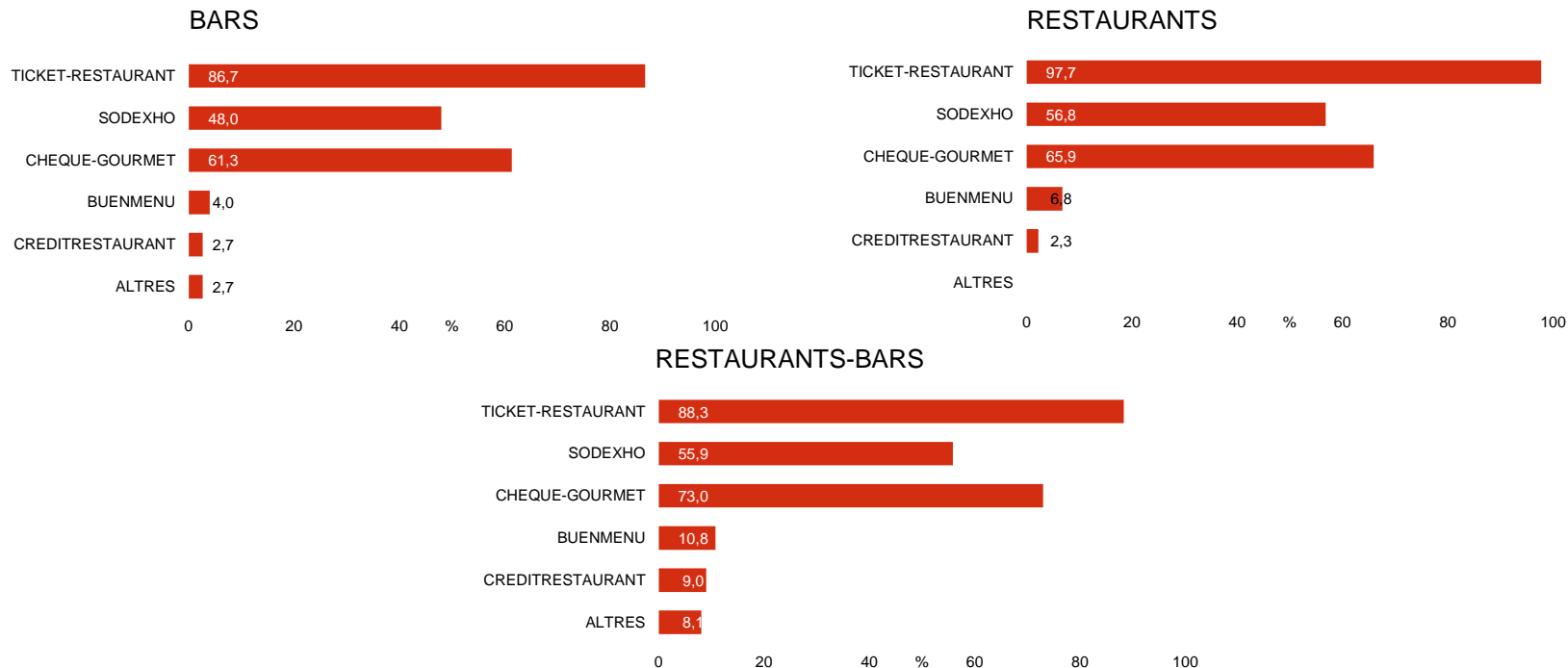
Quin o quins d'aquests vals-menjar té el seu establiment?

B Establiments que tenen vals-menjar  
N 230  
R Multiresposta



## TIPUS DE VALS - MENJAR

ELS SERVEIS



P41 Quin o quins d'aquests vals-menjar?

B Establiments que tenen vals-menjar  
N 230  
R Multiresposta

75 Bars  
44 Restaurants  
111 Restaurants-Bars



## PAGAMENT COMISSIÓ PELS VALS - MENJAR

ELS SERVEIS





## PAGAMENT COMISSIÓ PELS VALS - MENJAR

ELS SERVEIS

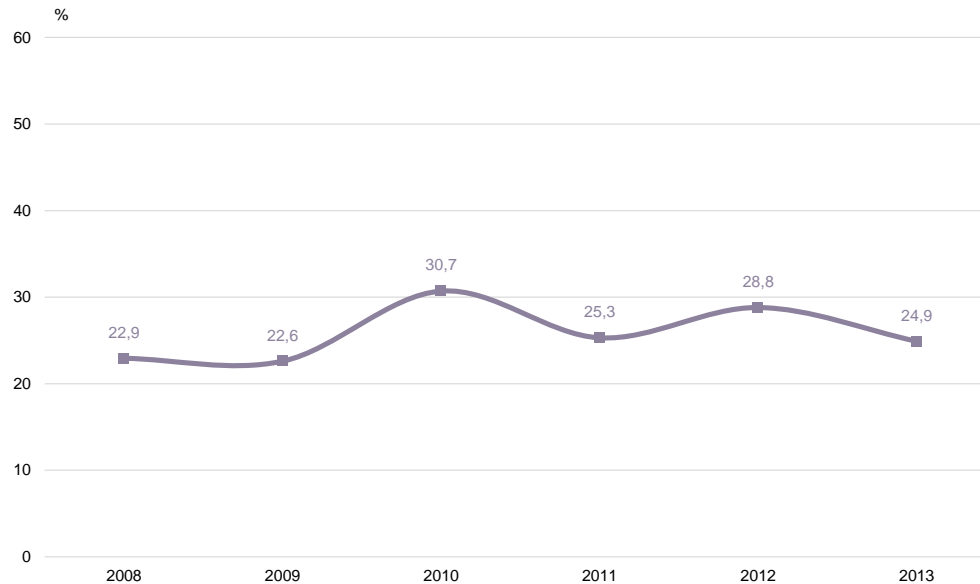






## COMISSIÓ PELS DRETS D'AUTOR A AGEDI O SGAE

ELS SERVEIS



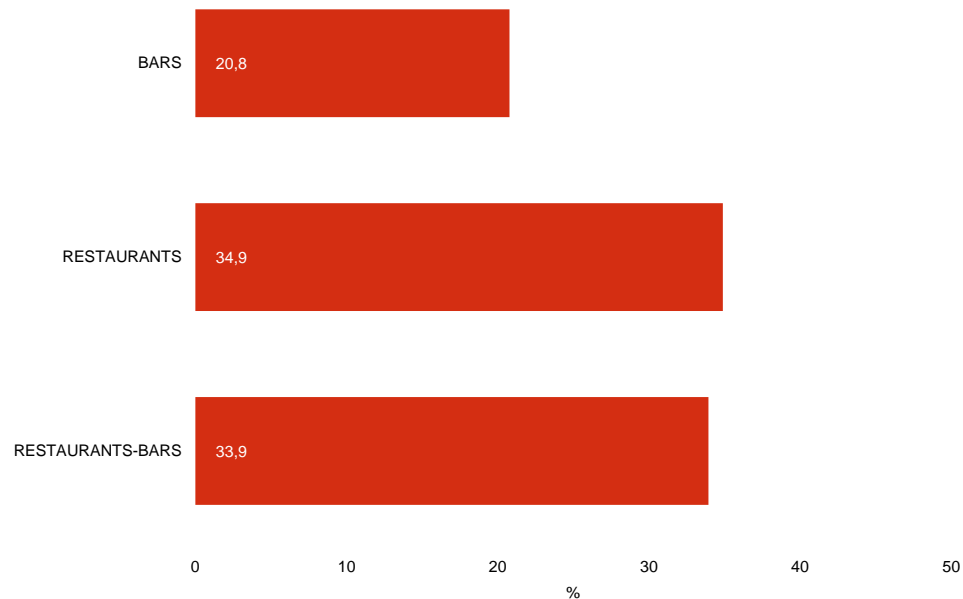
P43

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 1000



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

ELS SERVEIS



P43

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 1000



# 04

## Els establiments de restauració

### El personal



## EL PERSONAL

---

**Plantilla de personal:** Del total de persones que treballen al sector de la restauració, el 58,0% ho fa en bars, el 28,3% en bars-restaurant i el 13,7% en restaurants. La mitjana per establiment és 3,0 persones treballant (en el cas dels restaurants és 4,8, de bars-restaurants 3,9 i de bars 2,5). Com es pot comprovar, els restaurants són els que tenen més personal.

Entre 2012 i 2013 la mitjana general del nombre de persones que treballen al sector de la restauració perd una dècima i continua, tot i que lleument, la tendència a la baixa iniciada el 2008 (3,7).

**Característiques dels treballadors del sector:** El perfil professional de les persones que treballen al sector de la restauració és el següent: el 51,0% són empleats, el 34,6% propietaris de l'establiment i el 14,4% encarregats.

Solen haver més propietaris de bars (40,3%) que de bars-restaurants (27,5%) i restaurants (25,1%) treballant al seu establiment.

En el sector de la restauració treballen més homes (58,6%) que dones (41,4%). També la major part té

entre 25 i 44 anys (61,1%). Respecte el nivell d'estudis, el 36,5% té formació primària, el 31,3% secundària, l'11,5% secundària professional i el 7,3% universitària.

El 80,3% del personal treballa a temps complet i, segons els responsables preguntats, el 27,9% ha fet algun tipus de formació durant els últims dos anys.

En relació al domini del català dels treballadors del sector, el 79,4% l'entén (el 2012 era el 83,4%), el 62,4% el parla, el 46,8% l'escriu i el 18,0% no l'entén.

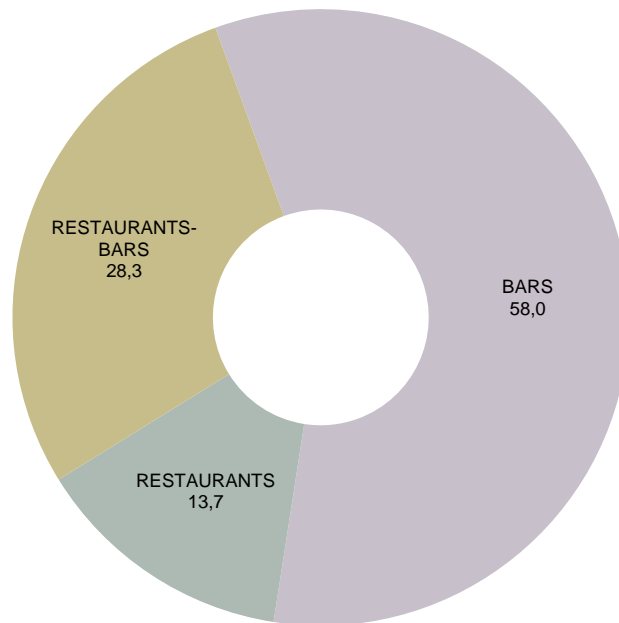
El 57,4% del personal és de nacionalitat espanyola (el 2012 era el 63,7%), el 2,9% europea i el 36,3% d'altres nacionalitats (el 2012 era el 32,3%).

El 2013 els propietaris estrangers representen el 37,1% de tots els titulars (el 2012 sumaven el 26,5%). El grup més nombrós és de nacionalitat xinesa (14,7%), seguit a distància de la pakistanesa (3,2%).



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

EL PERSONAL



P44

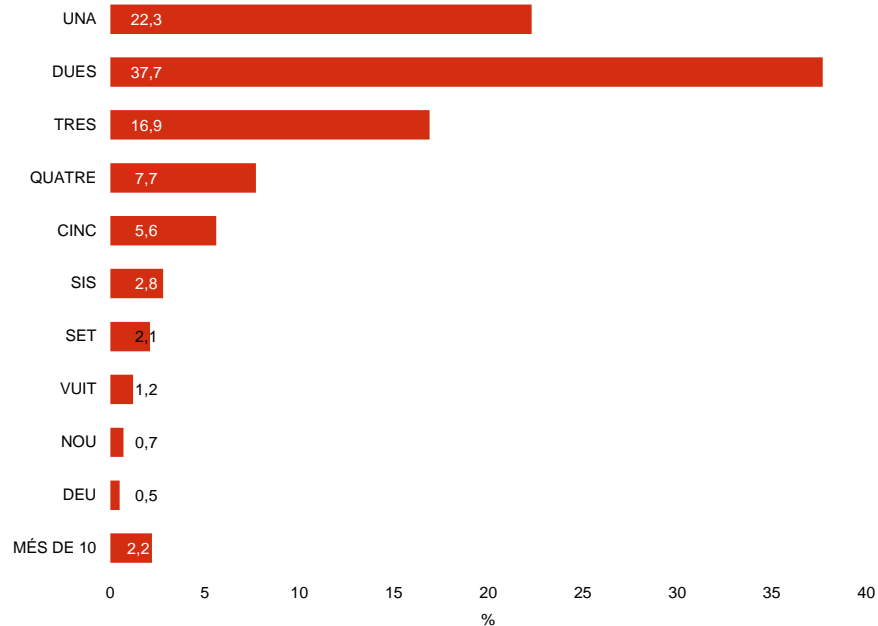
Quin és el nombre de persones que treballen en aquest establiment?

N 1000



## NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT

EL PERSONAL



P44

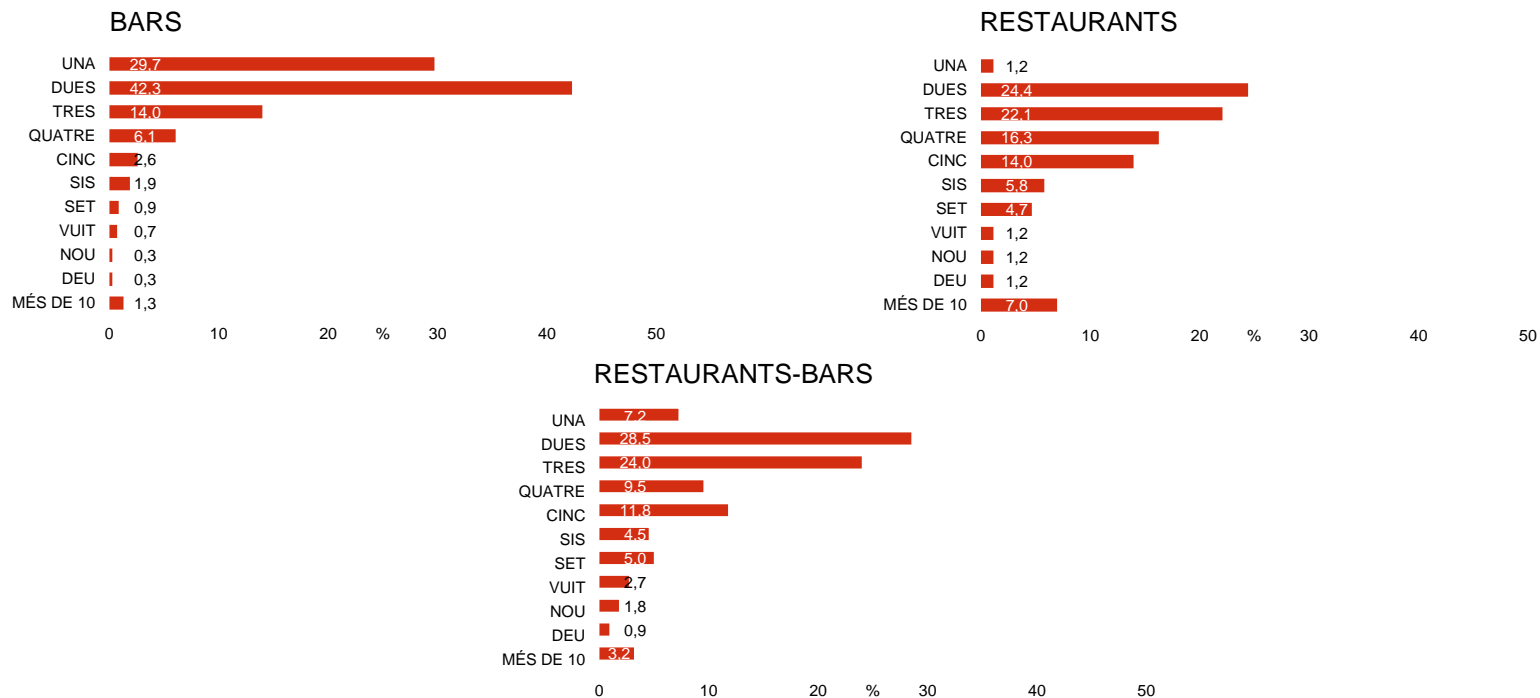
Quin és el nombre de persones que treballen en aquest establiment?

N 1000



## NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT

EL PERSONAL



P44

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

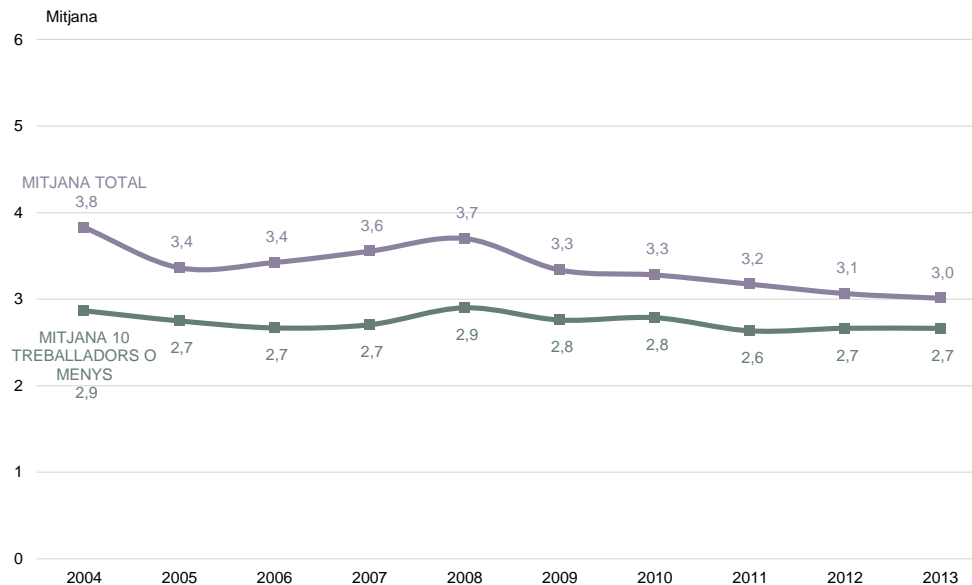
N 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



## NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT MITJANES

EL PERSONAL



P44

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

N 1000



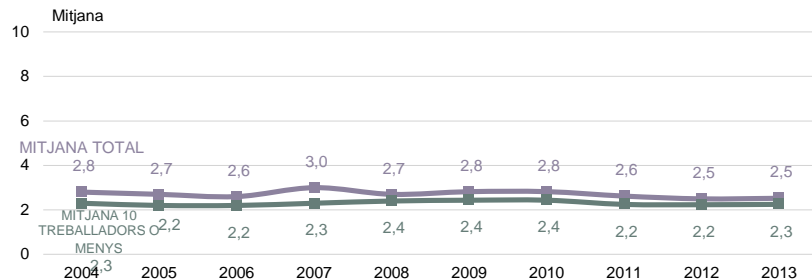


## NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN L'ESTABLIMENT

### MITJANES

### EL PERSONAL

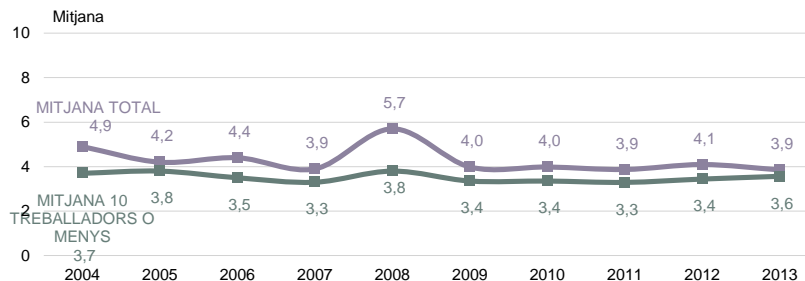
#### BARS



#### RESTAURANTS



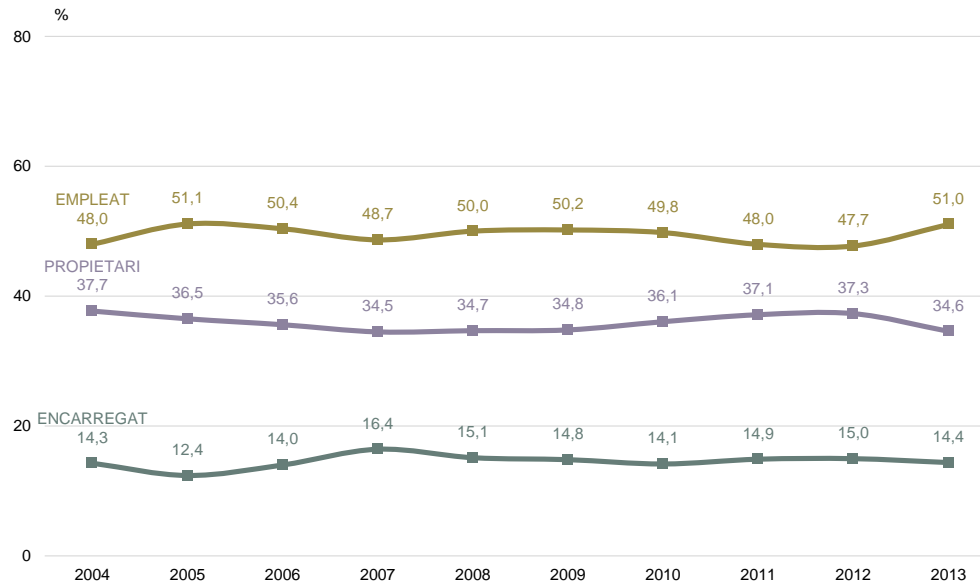
#### RESTAURANTS-BARS





## PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: CÀRREC

EL PERSONAL

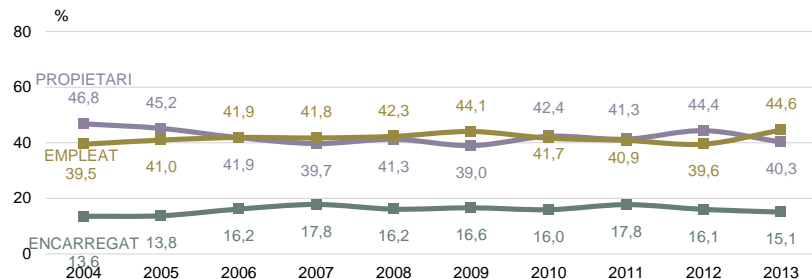




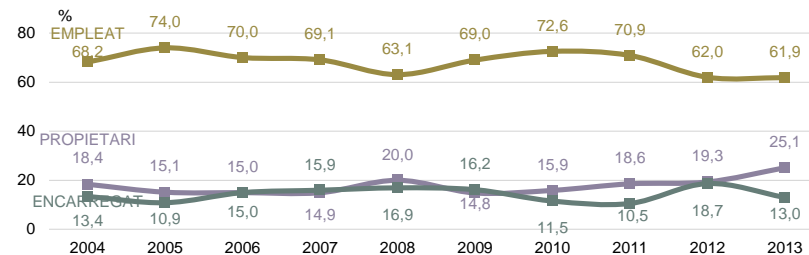
## PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: CÀRREC

EL PERSONAL

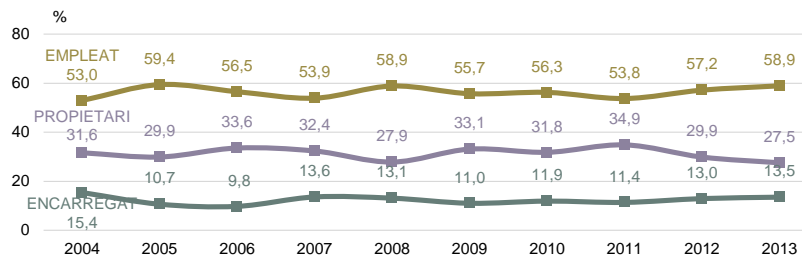
### BARS



### RESTAURANTS



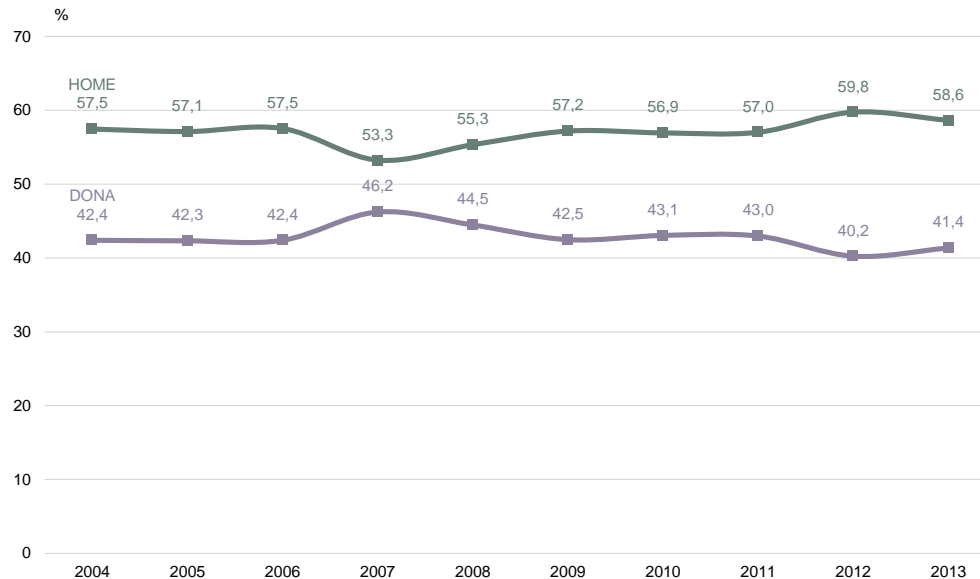
### RESTAURANTS-BARS





## PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: SEXE

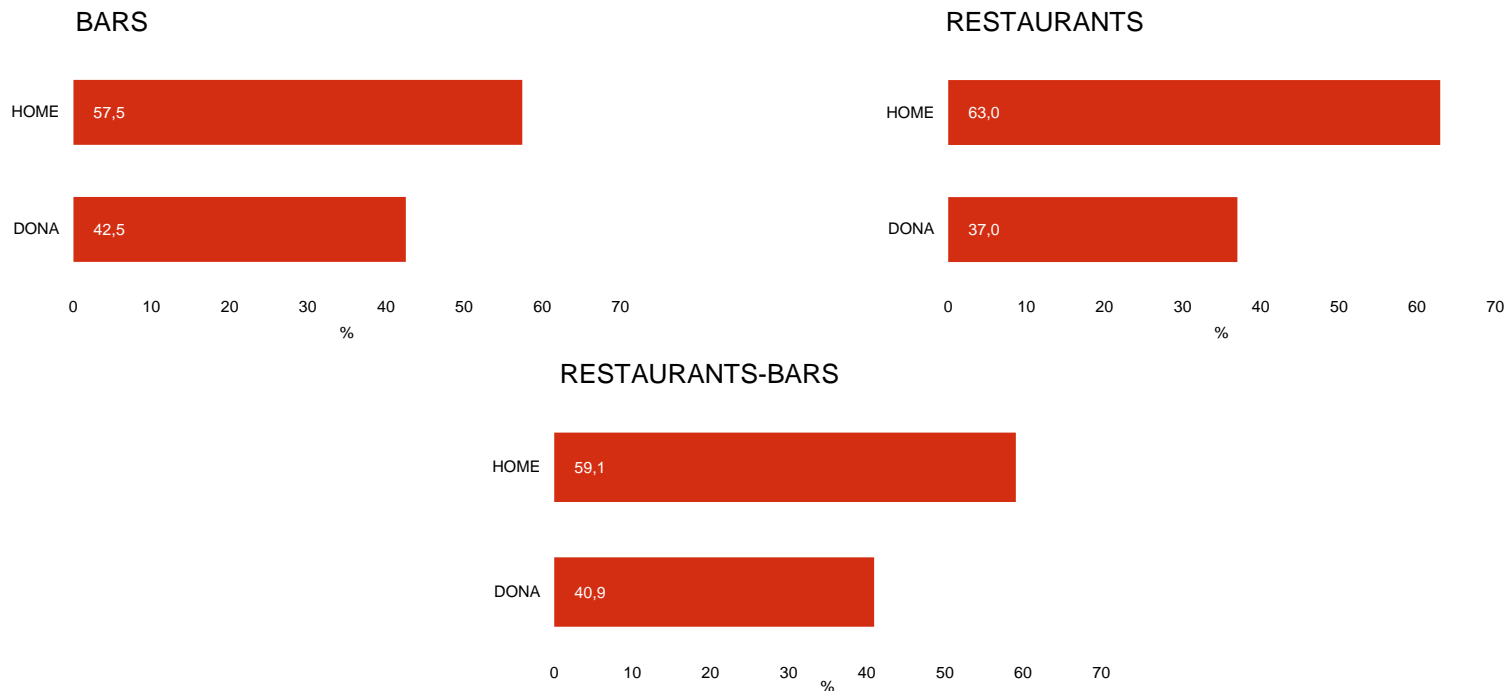
EL PERSONAL





## PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: SEXE

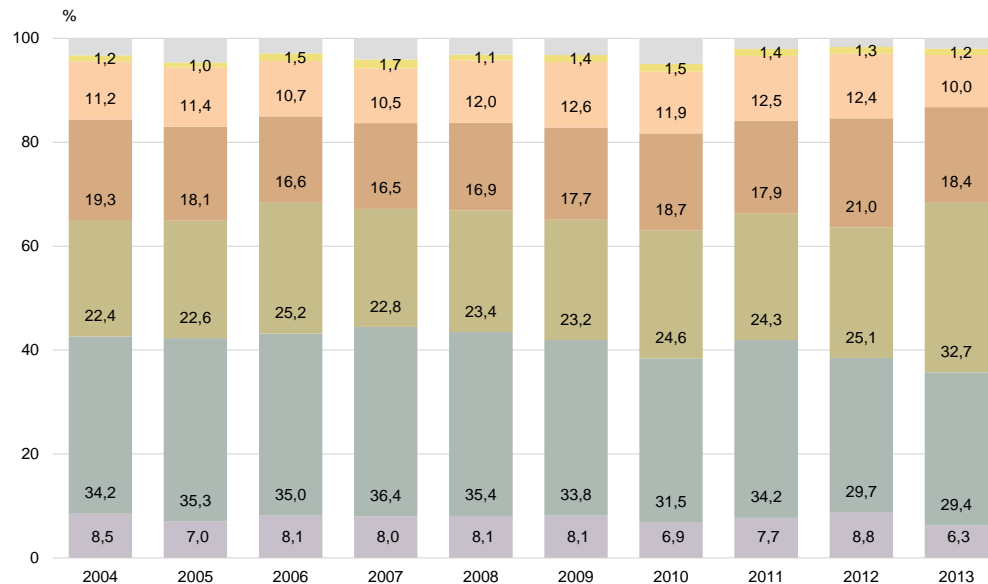
EL PERSONAL





## PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: EDAT

EL PERSONAL



P47 Edat

**B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors  
**N** 1000 establiments/ 1674 treballadors/es

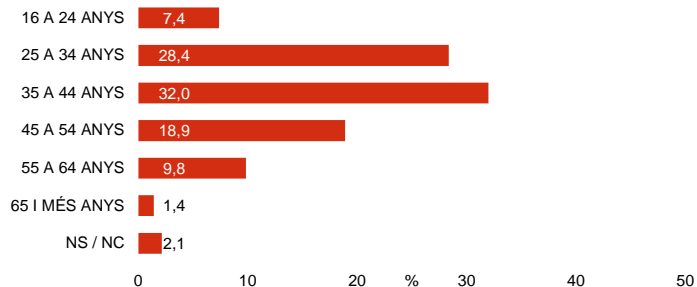
16 a 24 anys  
25 a 34 anys  
35 a 44 anys  
45 a 54 anys  
55 a 64 anys  
65 i més anys  
NS / NC



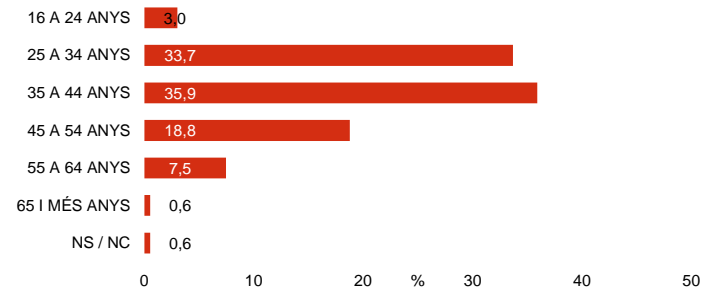
## PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: EDAT

EL PERSONAL

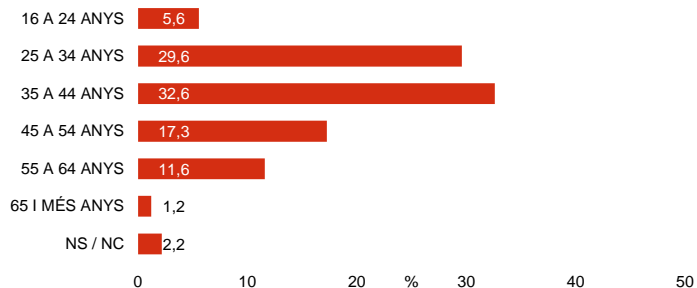
### BARS



### RESTAURANTS



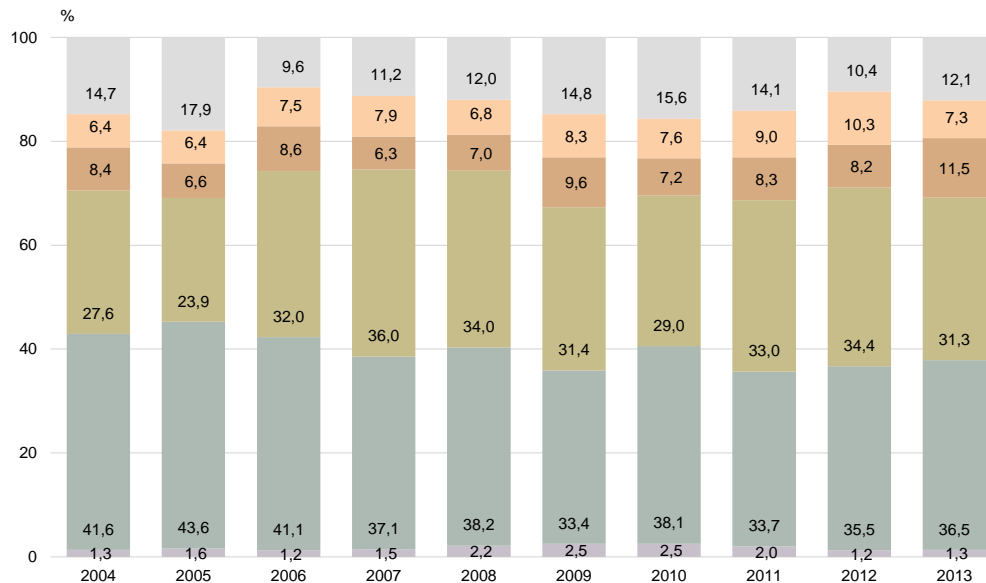
### RESTAURANTS-BARS





## PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: NIVELL D'ESTUDIS FINALITZATS

EL PERSONAL



P48 *Nivell d'estudis finalitzats*

**B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors  
**N** 1000 establiments/ 1674 treballadors/es

Menys que primaris    Secundaris Professionals  
Primaris    Universitaris  
Secundaris    NS / NC

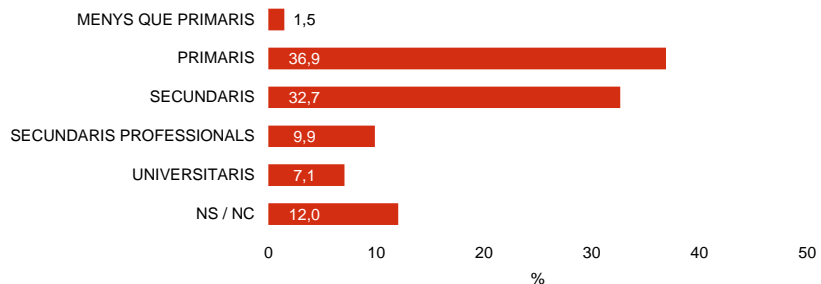




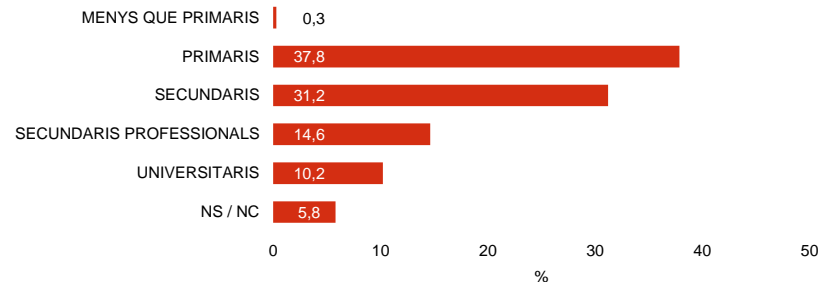
## PERSONAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ: NIVELL D'ESTUDIS FINALITZATS

EL PERSONAL

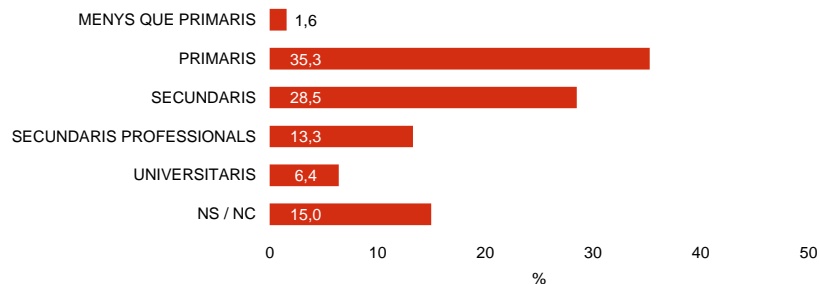
### BARS



### RESTAURANTS



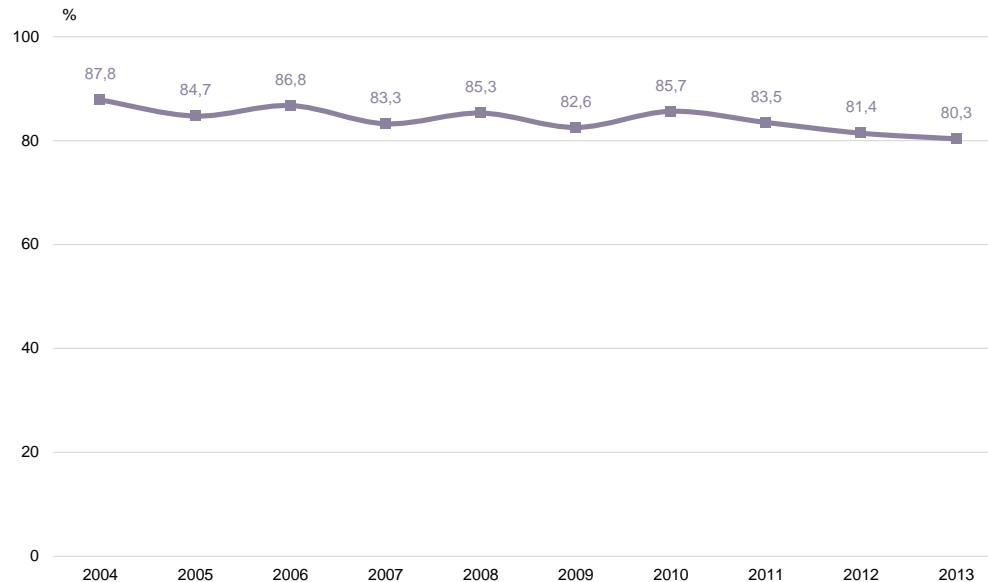
### RESTAURANTS-BARS





## PERSONAL QUE TREBALLA A TEMPS COMPLET

EL PERSONAL



P49

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

B Total de treballadors, màxim 10 treballadors

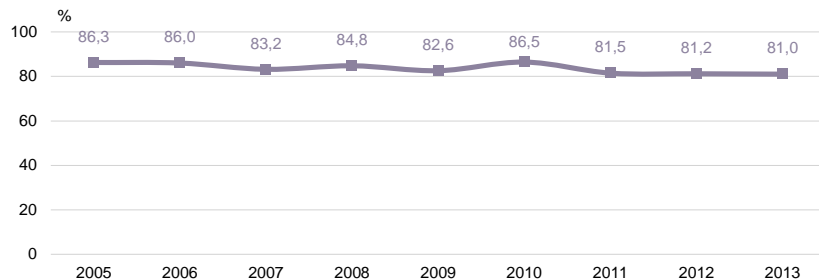
N 1000 establiments/ 1674 treballadors/es



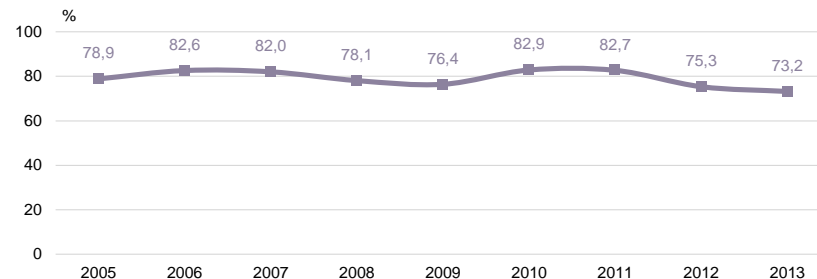
## PERSONAL QUE TREBALLA A TEMPS COMPLET

EL PERSONAL

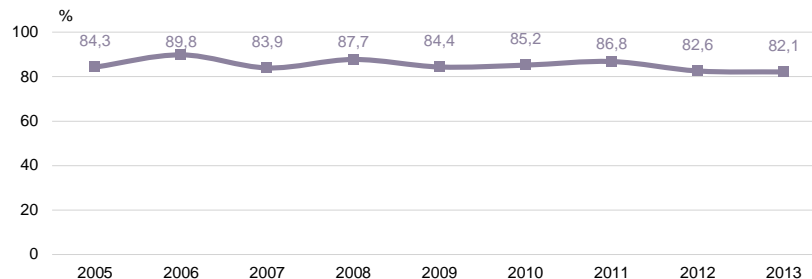
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



P49 *Nombre de persones que treballen a temps complet*

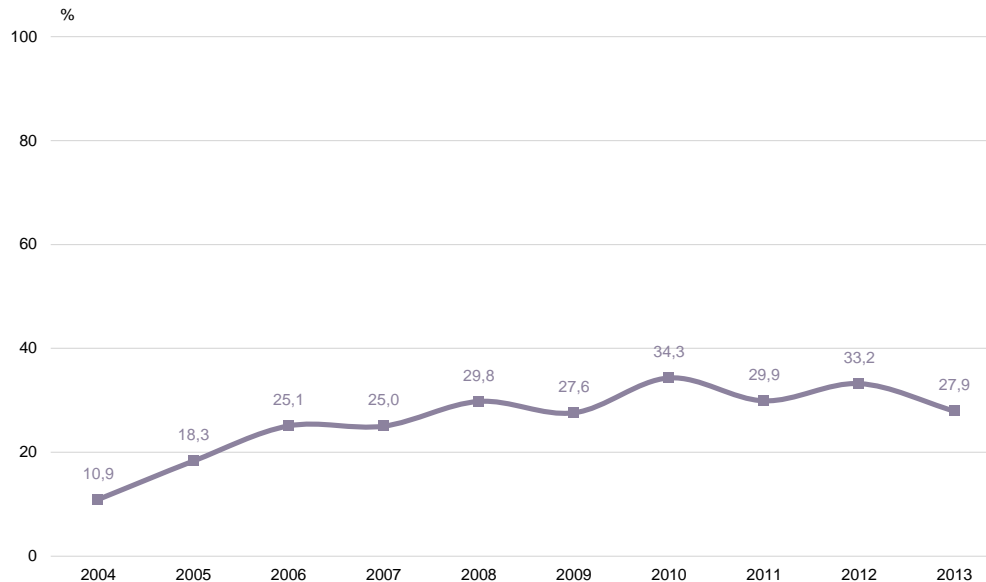
**B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors  
**N** 1000 establiments/ 1674 treballadors/es

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



## PERSONAL QUE HA FET FORMACIÓ ELS DOS ÚLTIMS ANYS

EL PERSONAL



P50

Han fet cursos de formació els últims dos anys

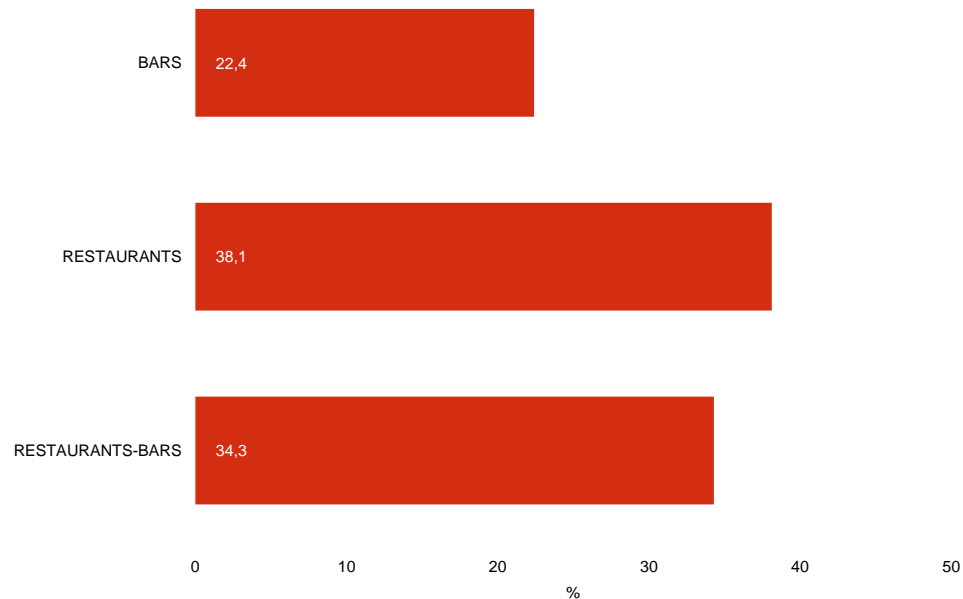
**B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors

**N** 1000 establiments/ 1674 treballadors/es



## PERSONAL QUE HA FET FORMACIÓ ELS DOS ÚLTIMS ANYS

EL PERSONAL



P50

Han fet cursos de formació els últims dos anys

**B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors

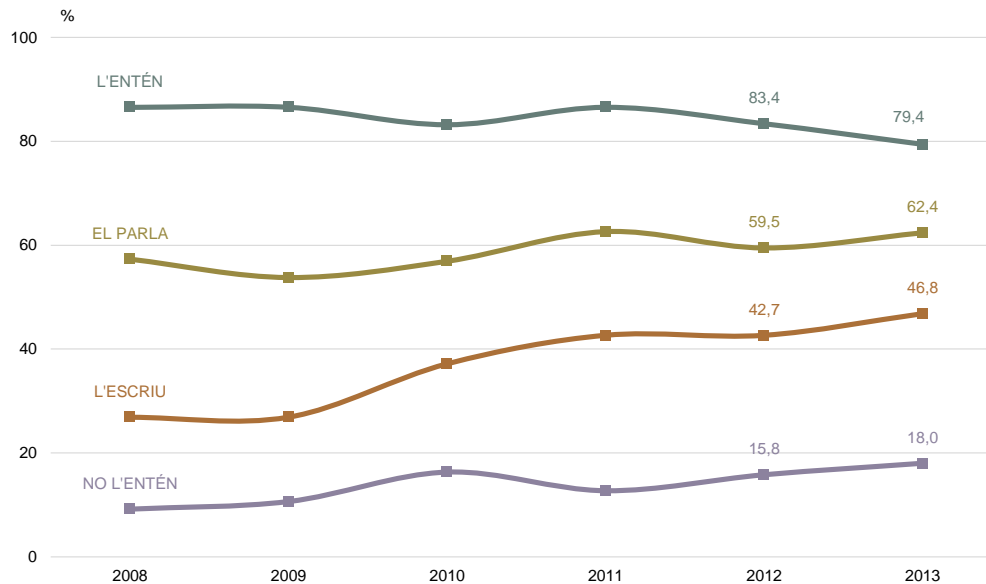
**N** 1000 establiments/ 1674 treballadors/es

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



## RESPECTE AL CATALÀ

## EL PERSONAL



P51

Respecte al català: no l'entén, l'entén, el parla i l'escriu.

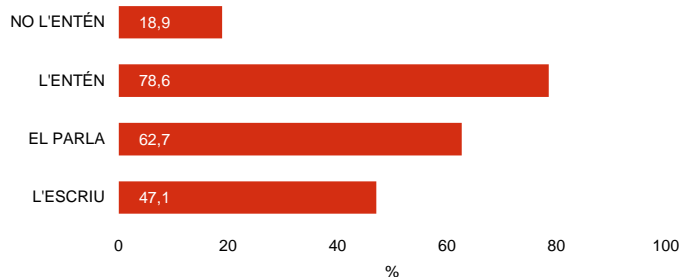
**B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors  
**N** 1000 establiments/ 1674 treballadors/es



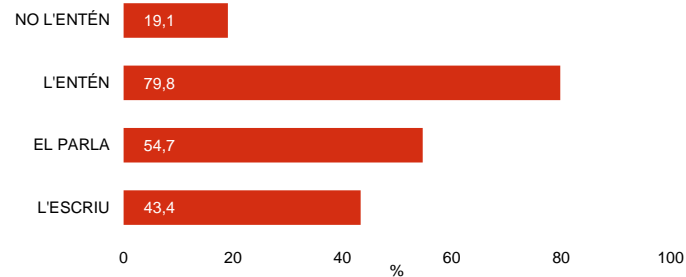
## RESPECTE AL CATALÀ

## EL PERSONAL

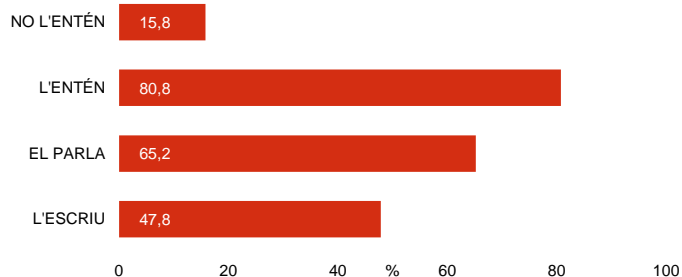
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



P51

Respecte al català: no l'entén, l'entén, el parla, l'escriu.

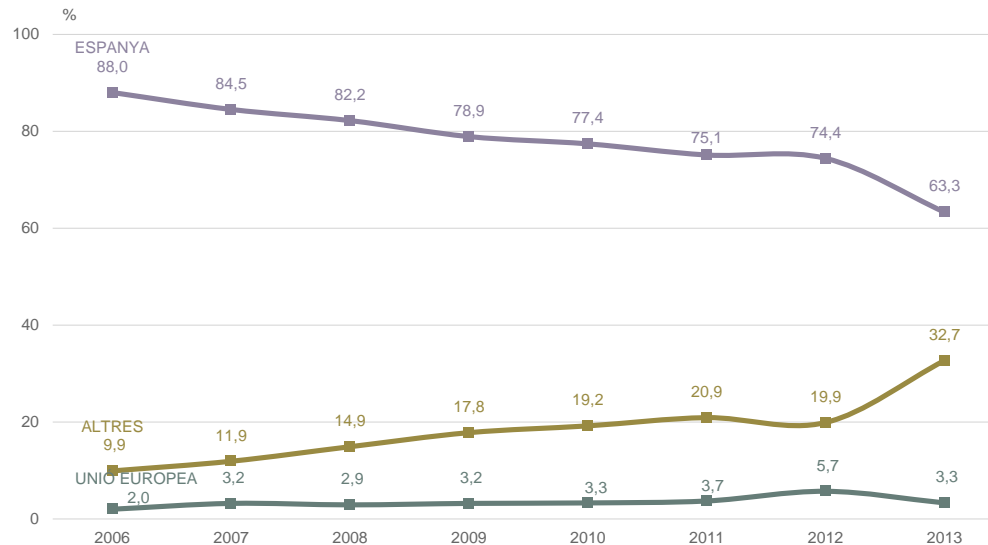
**B** Total de treballadors, màxim 10 treballadors  
**N** 1000 establiments/ 1674 treballadors/es

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



## NACIONALITAT DEL PROPIETARI

## EL PERSONAL

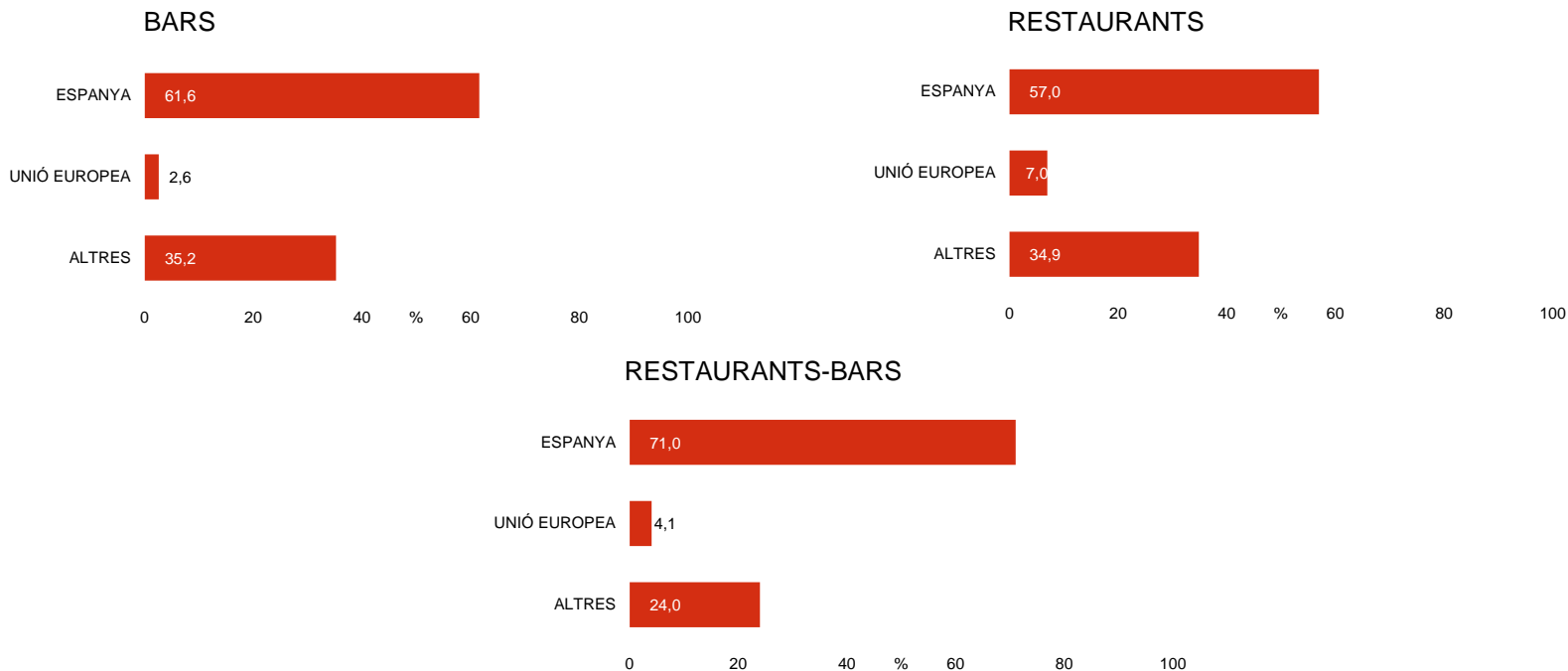






## NACIONALITAT DEL PROPIETARI

## EL PERSONAL





## NACIONALITAT DEL PROPIETARI (1 DE 2)

## EL PERSONAL

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
ESPANYA	88,0	84,5	82,2	78,9	77,4	75,1	74,4	63,3
XINA	1,6	2,3	5,4	8,2	9,0	11,1	12,4	18,7
PAKISTAN	1,5	1,7	1,9	1,2	1,3	1,9	2,9	3,4
BANGLA DESH	0,3	1,4	1,0	0,9	0,7	0,9	1,0	1,6
ITALIA	1,0	1,5	1,5	1,5	1,4	1,9	1,7	1,6
ARGENTINA	0,6	0,1	0,6	0,6	0,4	0,7	0,6	1,3
MARROC	0,6	0,4	0,3	0,4	0,3	0,1	0,1	0,9
INDIA	0,7	0,3	0,6	0,4	0,7	0,8	0,8	0,6
PERÚ	1,1	1,1	0,6	0,9	0,9	0,5	0,4	0,6
VENEÇUELA	0,1	0,5	0,1	0,2	0,2	0,5	0,2	0,6
EQUADOR	0,6	1,2	1,1	0,8	0,7	0,5	0,4	0,5
FILIPINES	0,4	0,1	0,3	0,4	-	0,1	0,1	0,5
BRASIL	-	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1	0,1	0,4
FRANÇA	0,3	0,5	0,1	0,3	0,4	0,4	0,3	0,4
REPUBLICA DOMINICANA	-	0,2	0,2	0,2	0,8	0,5	0,5	0,4
TURQUIA	-	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,4
BOLIVIA	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,1	0,4	0,3
COLOMBIA	0,2	0,6	0,6	0,5	0,4	1,0	0,6	0,3
ROMANIA	-	0,2	0,1	0,3	0,1	0,2	0,1	0,3
ALGERIA	0,2	-	0,1	-	0,1	0,1	-	0,2
BÈLGICA	-	-	-	0,2	-	0,1	0,1	0,2
CUBA	0,3	0,2	0,1	0,4	0,3	0,2	-	0,2
GRAN BRETANYA	0,1	0,2	0,1	0,3	0,5	-	0,3	0,2
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)



## NACIONALITAT DEL PROPIETARI (2 DE 2)

EL PERSONAL

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
JAPÓ	0,2	-	-	-	-	-	-	0,2
MEXIC	0,1	0,1	-	0,2	0,1	-	0,1	0,2
PAISOS BAIXOS	0,1	-	0,3	0,1	0,1	0,1	0,3	0,2
RÚSSIA	0,1	0,1	0,3	-	0,5	0,2	-	0,2
URUGUAI	0,3	0,1	0,2	0,2	0,1	0,3	0,1	0,2
XILE	-	0,1	-	0,1	-	0,2	0,1	0,2
AFGANISTAN	-	-	-	-	-	-	0,1	0,1
ALEMANYA	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	-	0,1
ARMÈNIA	-	0,1	-	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1
CAMERUN	-	-	-	-	-	-	-	0,1
IRAN	-	-	-	-	-	-	0,1	0,1
IRLANDA	-	0,1	-	-	0,1	0,1	-	0,1
JORDANIA	0,1	0,1	-	-	0,1	0,1	-	0,1
LIBAN	-	-	-	0,1	0,3	-	0,1	0,1
LITUANIA	-	-	-	-	-	-	-	0,1
SALVADOR, EL	-	-	-	-	-	-	-	0,1
SENEGAL	-	0,1	-	-	-	-	-	0,1
SUÈCIA	-	0,1	-	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1
NO CONTESTA	0,1	0,4	-	0,1	0,1	0,3	-	0,7
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)



# 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 2013 només el 12,6% dels responsables dels establiments de restauració es mostren satisfets amb la marxa del seu negoci, mentre que el 2010 era el 20,8% i el 2009 el 48,3%. Altrament, el nivell d'insatisfacció dels responsables general augmenta fins situar-se al 69,6% (el 2012 era el 64,7%).

Si es mesura la satisfacció amb una mitjana de l'1 al 5 (essent 1 gens satisfet i 5 molt satisfet), el 2013 s'obté 2,1. Des de 2009 (3,4) aquest indicador ha anat perdent pes gradualment fins arribar a l'actual 2.1.

**Evolució del negoci els dos últims anys:** Al 2013 continua augmentant tot i que de forma suau el nombre de responsables que expressen que durant els últims dos anys el seu negoci ha disminuït (del 46,7% el 2008 passa a ser el 77,3% el 2013); en el cas dels restaurants aquesta xifra és del 80,2%.

Afegir que només el 9,9% diu que el volum del seu negoci es manté (el 2010 era el 18,9%) i una minoria del 5,7% manifesta que s'ha incrementat.

Els responsables afectats estimen el percentatge de les pèrdues en 42,0%, xifra que supera les anteriors.

**Factors influents en el negoci:** Pràcticament tots els

responsables coincideixen en què la situació econòmica general perjudica de ple a tot el sector (93,7%) i que el tipus d'interès es converteix en una dificultat afegida (segons el 63,4) (el 2012 era el 57,8%). Ara bé, el 63,4% dels responsables pensen que el turisme pot ajudar a remuntar el negoci (el 2012 era el 50,9%), així com el factor climàtic (50,6%), la creació de noves àrees d'oci (33,9%) i les accions de l'Ajuntament en promoció econòmica (30,8%, el 2012 era el 24,9%).

Quan els responsables s'expressen espontàniament, tornen a insistir en la mala conjuntura econòmica, política i social (34,4%, el 2012 era el 47,7%). També consideren que no ajuden a la bona marxa del negoci el tractament fiscal (14,6%), els problemes de la zona on està situat l'establiment (8,6%, especialment a Ciutat Vella i Les Corts), la pèrdua de poder adquisitiu (6,3%) i l'increment de la competència (5,2%), entre altres.

Ara bé també hi ha aspectes més propis del tipus de negoci que poden influir de forma positiva, tot i que menys que fa un temps, com són les reformes del local (11,4%).

**Evolució del negoci en el futur:** En relació al futur del

sector de restauració, no existeix una única opinió sobre quina serà la seva evolució, el 37,7% pensa que es mantindrà igual (el 2012 era el 30,8%), el 21,4% que serà de signe negatiu (el 2012 era el 35,3%) i el 21,8% són optimistes (el 2012 era el 20,7%).

La confiança dels responsables positius es fonamenta, com el 2010 i el 2011, en l'esperança de què millorarà la situació econòmica actual (51,4%, el 2012 era el 53,6%).

Els arguments en què es recolzen alguns responsables per pensar que el seu negoci es mantindrà en condicions similars són confiança amb l'evolució de l'economia (34,5%), la fidelitat dels clients (17,5%) i l'estabilitat del negoci (14,1%).

Altrament, alguns responsables es mostren especialment pessimistes davant de la crisi econòmica actual (54,2% el 2012 era el 62,6% i el 2010 era el 70,2%), la tendència negativa del negoci (14,5%, mentre que el 2011 era el 8,1%) i la conseqüent disminució del poder adquisitiu (11,2%).



## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

---

**Evolució del nombre d'empleats en el futur:** Les previsions pel que fa a la plantilla de personal són, en general, de manteniment, així ho asseguren el 74,4% dels responsables (el 2012 era el 80,0%), tot i que es preveu un cert moviment; en concret, una disminució d'empleats en el 11,4% dels establiments i un augment en el 5,4%. Els restaurants són els que més apunten a una disminució dels empleats (29,1%).

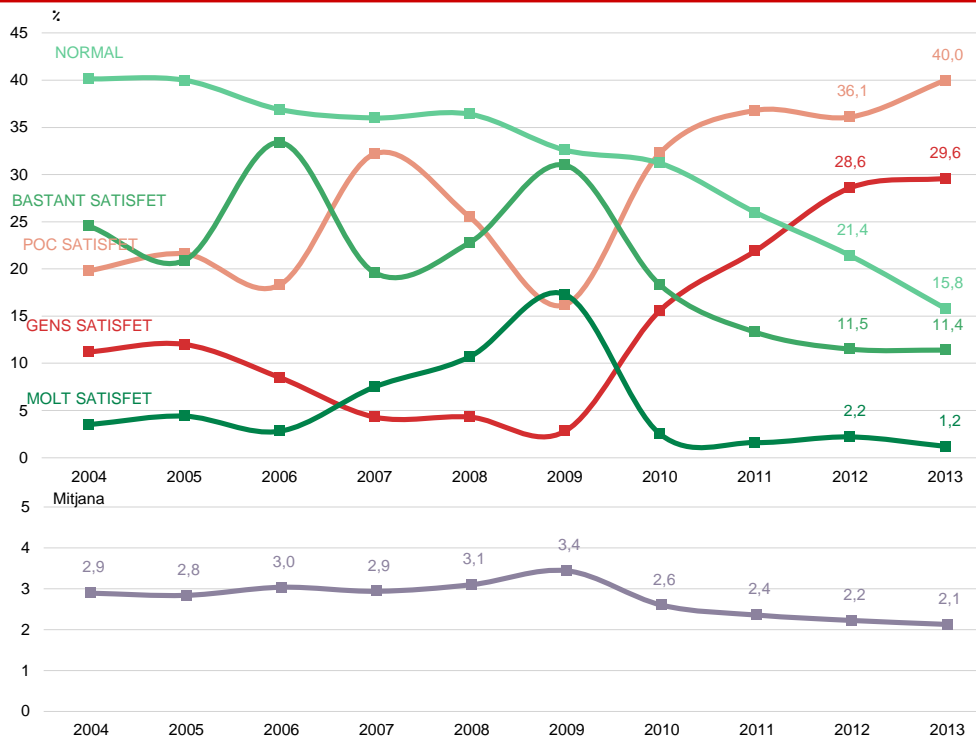
**Evolució dels preus en el futur:** Segueix predominant, i amb més força, l'opinió majoritària d'un manteniment dels preus (74,7%) (el 2012 era 74,6%), el 8,9% apunta cap a un augment i el 7,3% cap a una reducció.

**Canvis en el negoci:** El 45,4% dels responsables (el 52,1% el 2012) diuen que han realitzat algun canvi en els darrers dos anys com ara modernitzar o decorar de nou el local, disminuir la plantilla de personal o incorporar noves activitats, entre altres.

En el futur el 23,6% dels negocis preveu canvis, i concretament el 6,8% pensa en el tancament de l'establiment (el 2012 era el 9,4%).



## SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P8

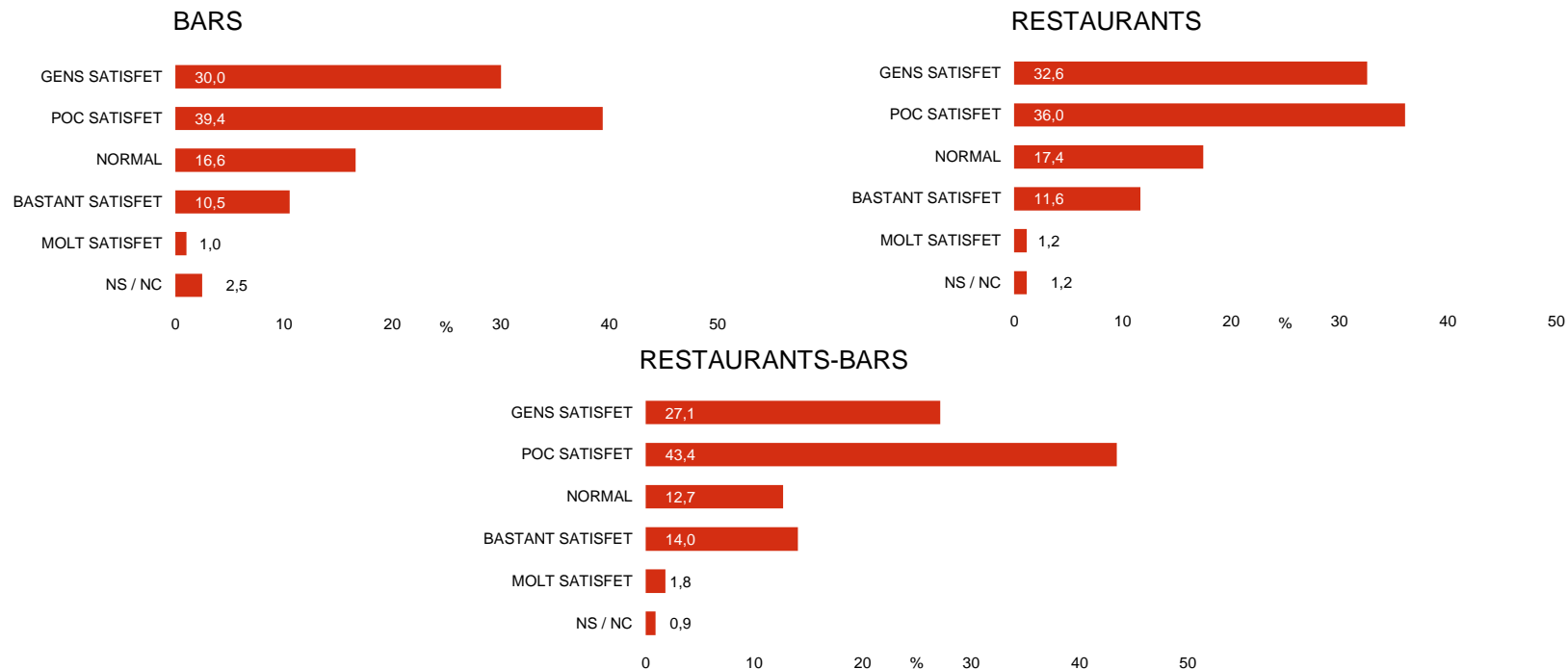
Respecte a la marxa actual del seu negoci, vosté està: molt, bastant, poc o gens satisfet?

N 1000

R 1=Gens satisfet, 5= Molt satisfet



## SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P8

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

**B** Responen a la pregunta  
**N** 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars

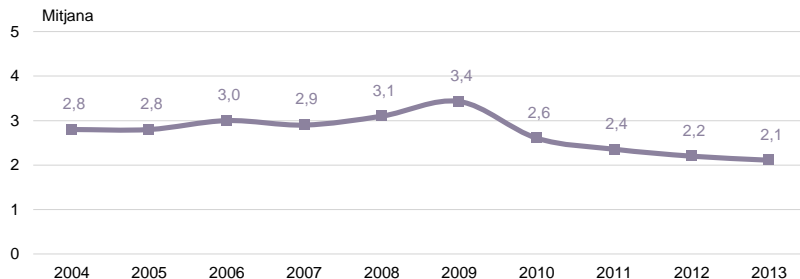




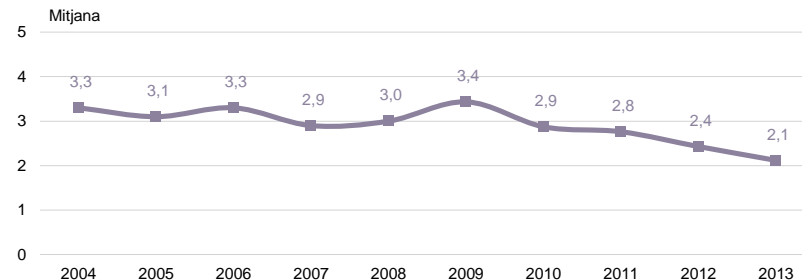
## SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI

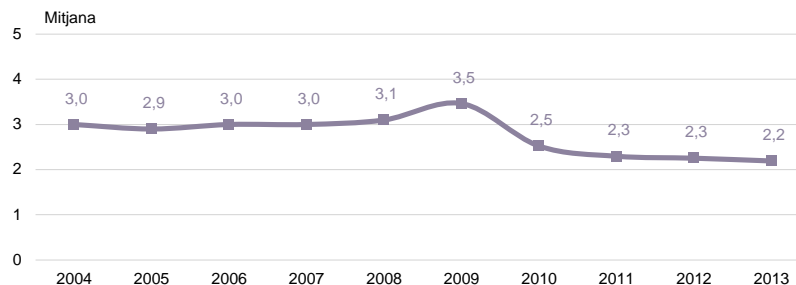
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



P8

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

**R** Responen a la pregunta

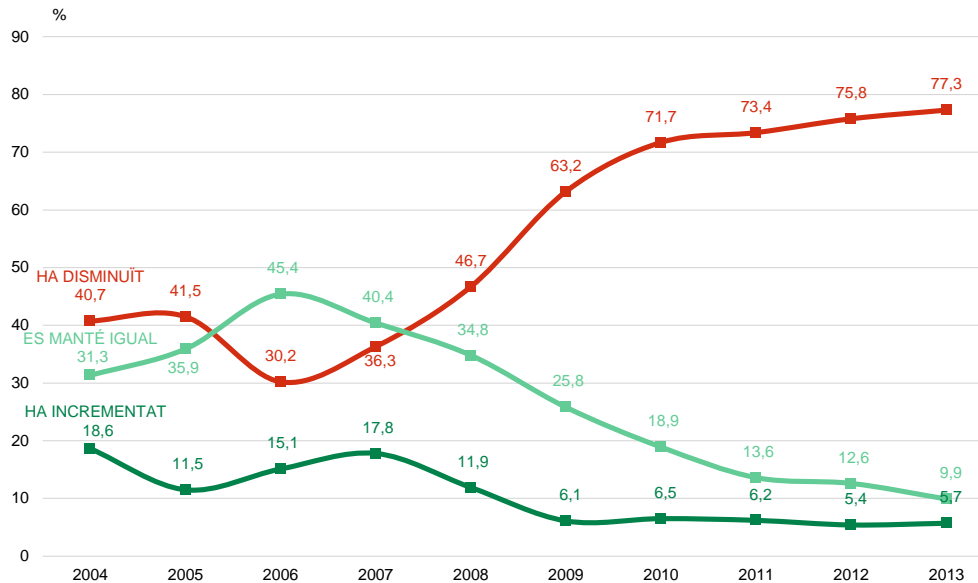
**N** 1000

**R** 1= Gens satisfet; 5= Molt satisfet

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars



## EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS

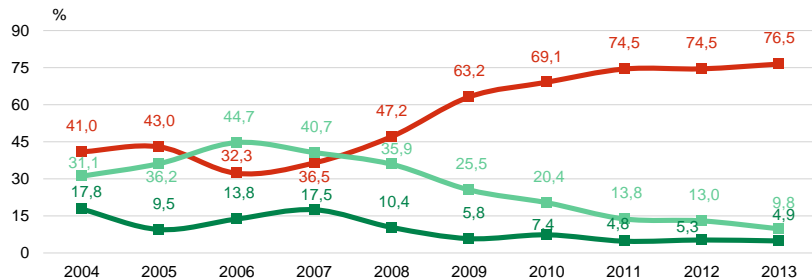




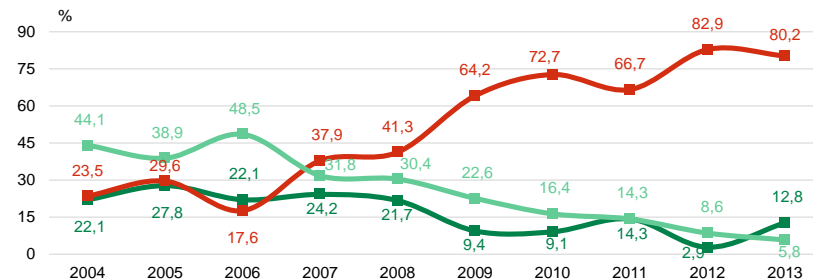
# EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

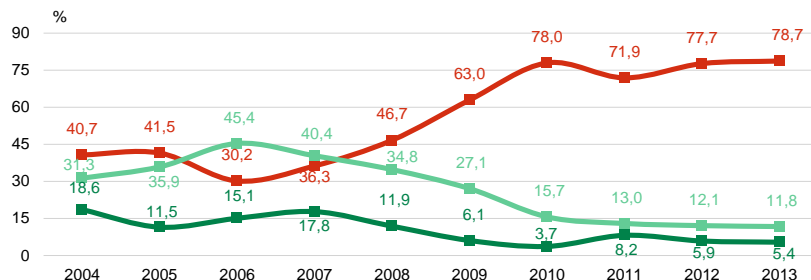
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



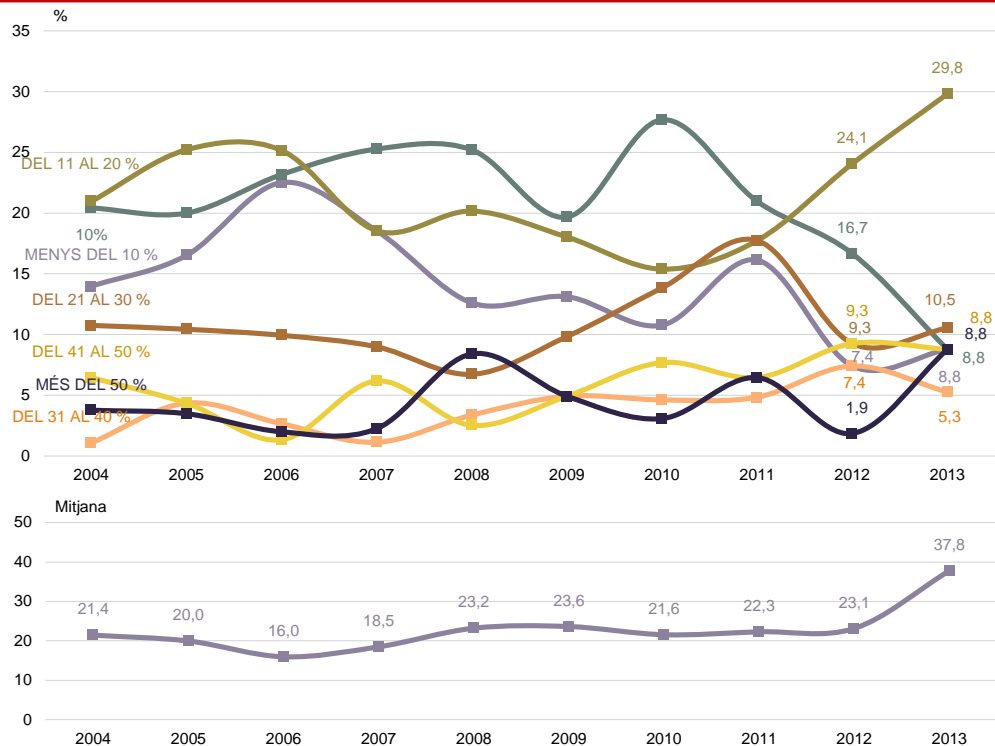
P9 Pensant en els dos últims anys, diria que el seu negoci ha incrementat o ha disminuït? **N** 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars

■ Ha incrementat  
■ Es manté igual  
■ Ha disminuït



## PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI



P10.1 En quin percentatge estima aquest creixement? **B** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat  
**N** 57

P10.1 En quin percentatge estima aquest creixement?

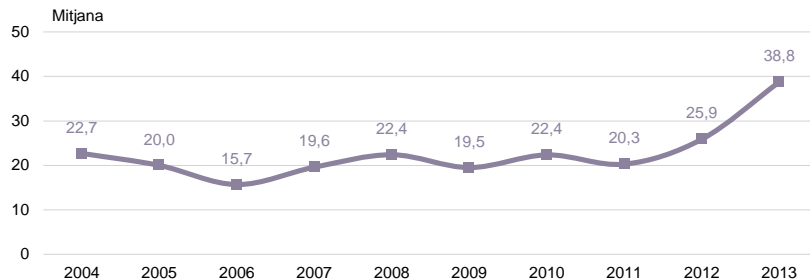
**B** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat i responen a la pregunta  
**N** 46



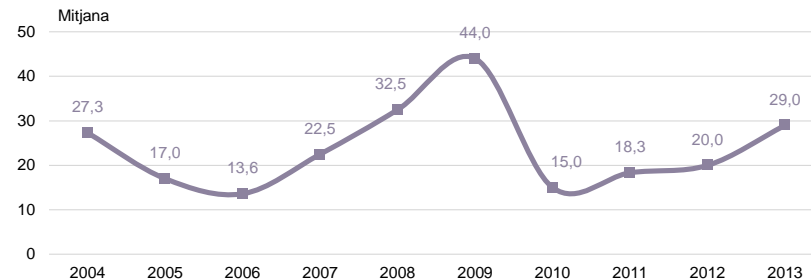
## PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI

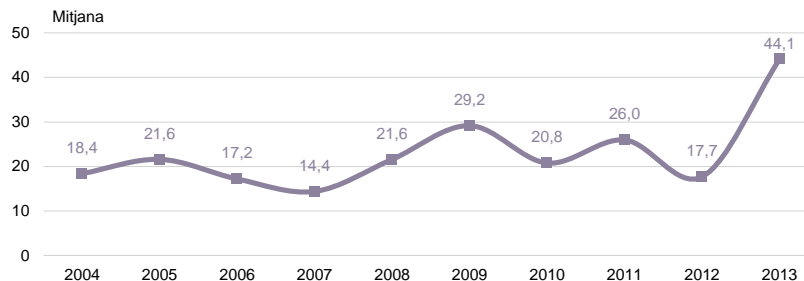
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



P10.1 En quin percentatge estima aquest creixement?

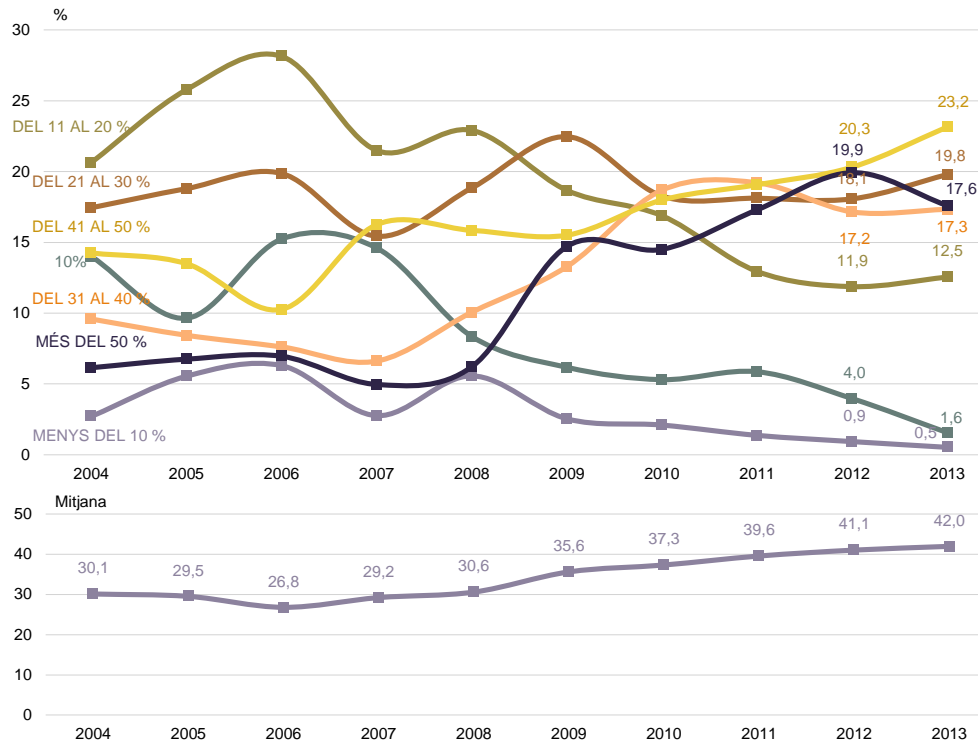
**B** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat i responen a la pregunta

**N** 57

34 Bars  
11 Restaurants  
12 Restaurants-Bars



## ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI



P10.2 En quin percentatge estima aquesta disminució?

**B** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat  
**N** 773

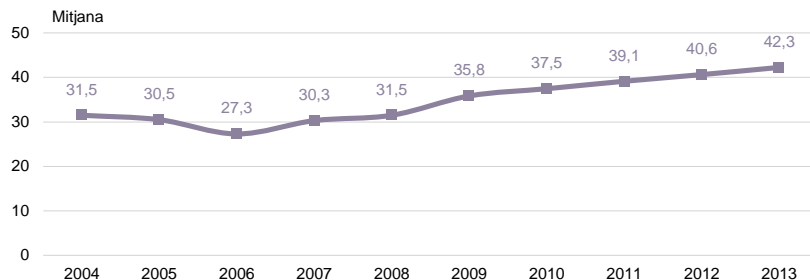
P10.2 En quin percentatge estima aquesta disminució?

**B** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat i responen a la pregunta  
**N** 715

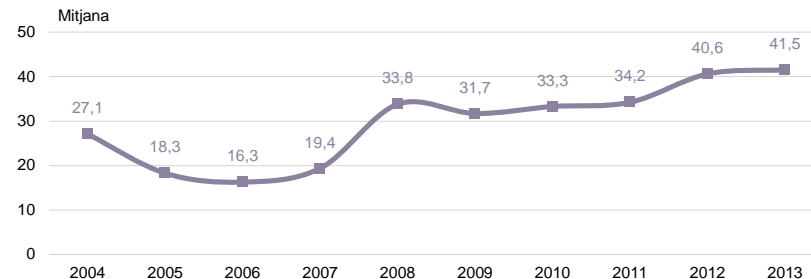


## ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI

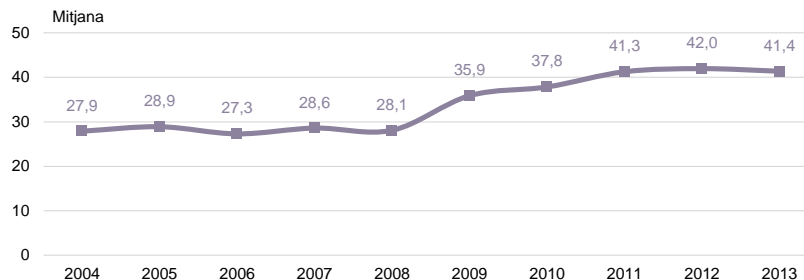
### BARS



### RESTAURANTS



### RESTAURANTS-BARS



P10.2 En quin percentatge estima aquesta disminució?

B Els que estimen el % de disminució del seu negoci i responen a la pregunta

N 773

530 Bars  
69 Restaurants  
174 Restaurants-Bars



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

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	HA				S'HA	SATISFACCIÓ
	INCREMENTAT	% CREIXEMENT	HA DISMINUÏT	% DISMINUCIÓ	MANTINGUT	MITJANA SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI
2004	18,6	21,4	40,7	30,1	31,3	2,9
2005	11,5	20,0	41,5	29,5	35,9	2,8
2006	15,1	16,0	30,2	26,8	45,4	3,0
2007	17,8	18,5	36,3	29,2	40,4	2,9
2008	11,9	23,2	46,7	30,6	34,8	3,1
2009	6,1	23,6	63,2	35,6	25,8	3,4
2010	6,5	21,6	71,7	37,3	18,9	2,6
2011	6,2	22,3	73,4	39,6	13,6	2,4
2012	5,4	23,1	75,8	41,1	12,6	2,2
2013	5,7	37,8	77,3	42,0	9,9	2,1

**P9** *Pensant en els dos últims anys, diria que el seu negoci ha incrementat o ha disminuït?* **N** 1000

**P10** *En quin percentatge (%) estima aquest creixement / aquesta disminució?* **B** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat/ disminuït **N** 57773

**P8** *Respecte a la marxa actual del seu negoci, vostè està: molt, bastant, poc o gens satisfet?* **N** 1000 **R** 1= Gens satisfet; 5= Molt satisfet





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

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
MILLORA CONDIC.ECON., SOCIALS I POL.	8,0	8,5	6,4	7,2	13,7	27,1	30,9	29,4	32,9	<b>28,7</b>
MILLORA TRACTAMENT FISCAL, IMPOSTOS	5,9	9,1	5,9	5,7	7,5	8,7	10,6	8,7	9,0	<b>15,7</b>
AMPLIACIONS, NOUS SERVEIS, REFORMES	6,0	6,9	9,5	8,5	10,1	7,5	7,7	14,8	16,5	<b>11,4</b>
MÉS TURISME	5,2	5,4	4,8	8,9	5,3	4,7	4,7	4,5	5,8	<b>7,5</b>
MILLORA PODER ADQUISITIU	7,0	6,1	6,3	7,1	10,5	6,0	5,1	7,3	7,2	<b>7,4</b>
DEMANDA A L'AJUNTAMENT D'INTERVENCIIONS	9,4	9,7	11,2	10,8	5,0	6,7	7,9	6,7	8,5	<b>7,0</b>
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	4,5	3,7	2,5	2,2	1,3	2,7	3,0	2,4	1,3	<b>4,9</b>
TRÀMITS BUROCRÀTICS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>4,3</b>
MÉS CLIENTS	8,4	7,6	8,6	6,7	6,8	5,1	3,5	4,5	3,3	<b>3,8</b>
APERTURA NOUS COMERÇOS, HOTELS	8,7	7,7	8,6	7,1	6,6	4,7	5,7	4,2	4,5	<b>3,1</b>
MENYS COMPETÈNCIA	3,1	3,8	1,2	2,0	1,6	1,7	1,3	1,5	2,1	<b>3,1</b>
PROFESSIONALITAT	14,1	17,7	19,6	18,2	18,5	10,9	10,1	8,8	13,4	<b>2,8</b>
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	-	-	0,6	9,6	4,0	<b>2,3</b>
MILLORA COMUNICACIONS	0,8	0,4	1,7	0,8	0,4	0,4	0,1	0,5	0,2	<b>1,2</b>
FACTOR CLIMÀTIC	1,9	2,1	0,9	2,6	0,5	1,2	1,9	2,3	0,5	<b>0,7</b>
BONA SITUACIÓ NEGOCI	6,0	2,6	3,4	4,8	4,2	1,2	1,9	2,8	2,6	<b>0,6</b>
LA CONSTRUCCIÓ	0,9	0,6	0,3	0,5	1,0	0,8	0,2	0,3	0,7	<b>0,1</b>
ALTRES	3,0	2,4	1,4	0,9	2,4	1,6	4,4	3,6	4,4	<b>4,9</b>
CAP	12,0	9,3	12,7	7,1	6,9	8,9	11,2	9,5	5,6	<b>1,7</b>
NS / NC	14,2	14,9	11,4	16,1	14,5	19,1	12,8	8,5	9,4	<b>12,3</b>
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P11

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

N 1000

R Espontània. Multiresposta



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

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
TENDÈNCIA ECON., POL. I SOCIAL	10,4	10,4	8,5	7,4	37,5	49,2	45,5	46,6	47,7	<b>34,4</b>
IMPOSTOS, TRACTAMENT FISCAL	8,5	11,3	9,5	7,7	9,1	6,7	7,6	7,2	12,2	<b>14,6</b>
PROBLEMES ZONA	14,3	20,1	22,1	22,0	14,6	14,7	13,4	7,9	9,4	<b>8,6</b>
PÈRDUA PODER ADQUISITIU	6,1	6,9	5,0	6,2	5,9	4,5	5,4	5,4	8,5	<b>6,3</b>
INCREMENT COMPETÈNCIA	14,0	16,0	11,4	13,1	8,8	6,4	6,8	5,7	9,2	<b>5,2</b>
PROBLEMES PROPIS NEGOCI	7,9	8,6	11,7	8,5	5,6	3,1	4,5	5,9	9,2	<b>4,5</b>
MANCA DE CLIENTS	6,4	6,7	4,6	5,8	4,2	2,2	2,8	2,7	5,3	<b>4,4</b>
MANCA DE NEGOCIS A LA ZONA	4,5	5,2	4,1	4,3	3,8	3,1	2,1	4,3	3,7	<b>3,0</b>
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	-	-	2,9	20,6	7,1	<b>2,4</b>
PREUS	7,7	5,7	2,6	5,3	1,9	1,6	2,6	1,8	1,8	<b>2,3</b>
FACTOR CLIMÀTIC	1,9	1,3	1,4	2,0	1,1	1,4	1,3	2,3	0,9	<b>1,6</b>
MALA ATENCIÓ, SERVEI AL CLIENT	4,2	4,8	4,2	2,5	2,2	1,6	1,0	1,0	2,1	<b>0,7</b>
FESTES, VACANCES	0,4	0,2	0,9	0,5	0,2	-	0,2	1,6	0,3	<b>0,2</b>
ALTRES	2,1	1,4	0,9	0,3	2,3	2,1	4,6	2,7	3,6	<b>7,3</b>
CAP	9,7	7,4	13,1	11,2	6,9	4,9	6,5	4,4	2,8	<b>2,3</b>
NS / NC	17,8	13,6	13,5	17,3	13,5	15,6	12,5	9,4	8,3	<b>18,8</b>
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)

P12

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

N 1000

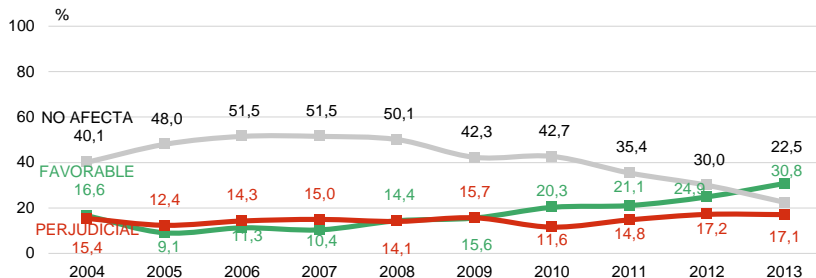
R Espontània. Multiresposta



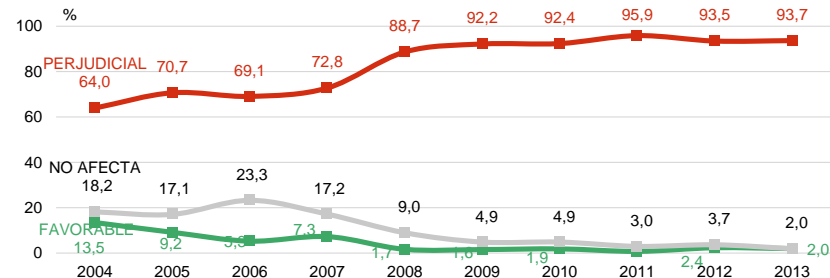
## ELEMENTS QUE PODEN AFECTAR DE MANERA FAVORABLE O DESFAVORABLE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

## OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

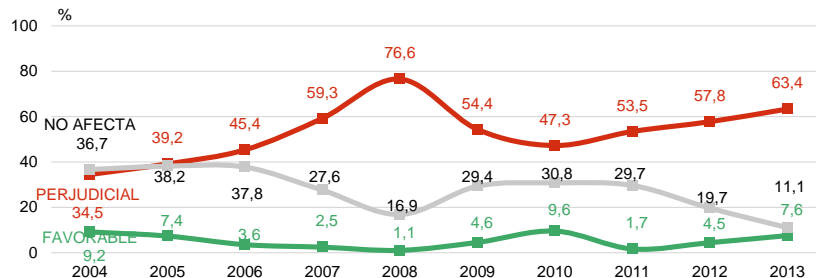
ACCIONS DE L'AJUNTAMENT EN PROMOCIÓ EONÒMICA



LA SITUACIÓ ECONÒMICA GENERAL



L'EVOLUCIÓ DELS TIPUS D'INTERÈS



P13

D'aquests elements que mencionaré, quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable al sector de la restauració de la ciutat de Barcelona?

N 1000

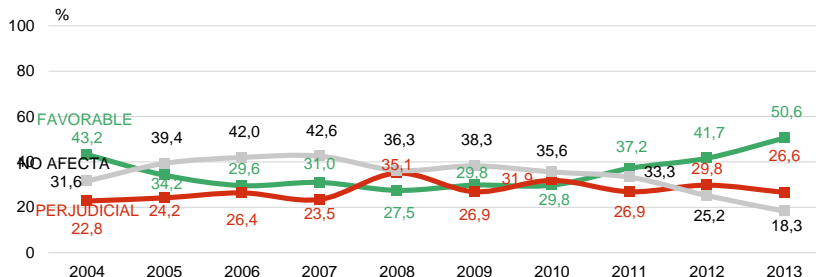
R Sugerida



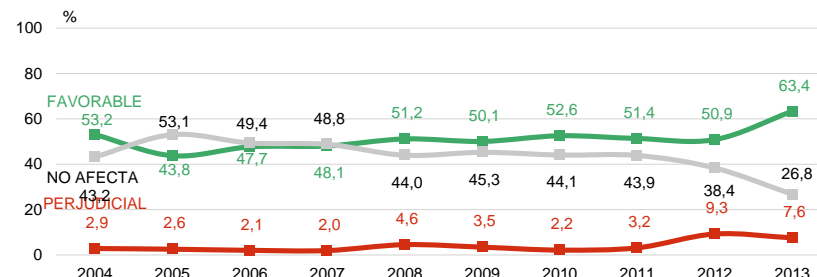
## ELEMENTS QUE PODEN AFECTAR DE MANERA FAVORABLE O DESFAVORABLE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

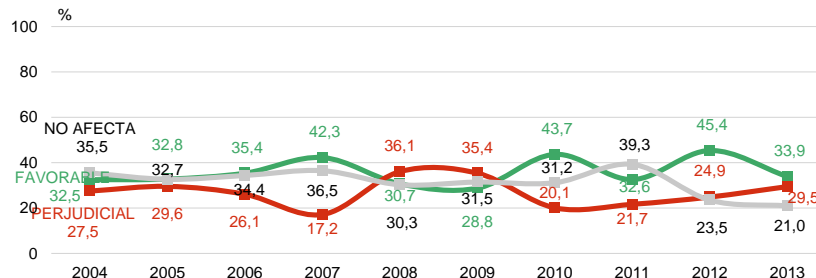
EL FACTOR CLIMÀTIC



EL TURISME



LA CREACIÓ DE NOVES ÀREES D'OCI



P13

D'aquests elements que mencionaré, quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable al sector de la restauració de la ciutat de Barcelona?

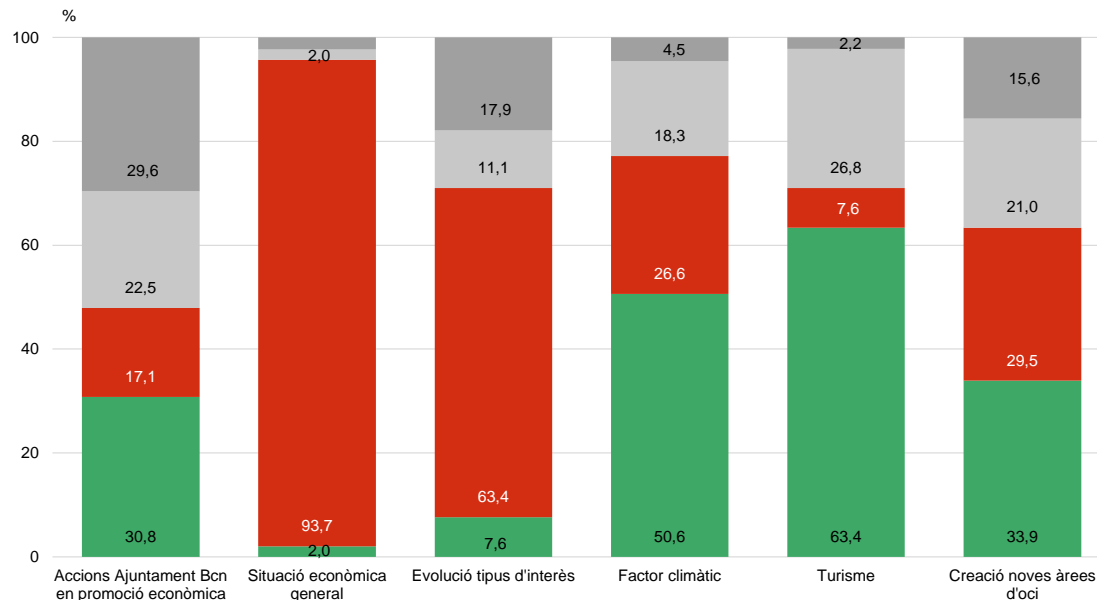
N 1000

R Sugerida



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

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI



P13

D'aquests elements que mencionaré, quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable al sector de la restauració de la ciutat de Barcelona?

N 1000

R Sugerida

Favorable  
Perjudicial

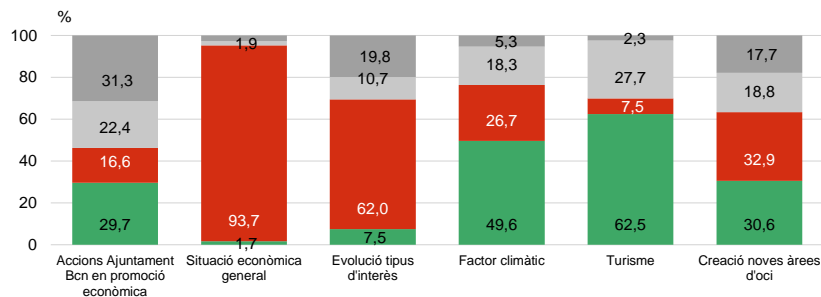
No afecta  
NS / NC



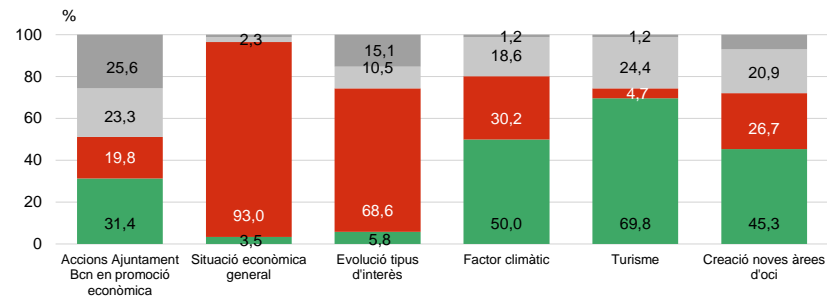
## ELEMENTS QUE PODEN AFECTAR DE MANERA FAVORABLE O DESFAVORABLE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

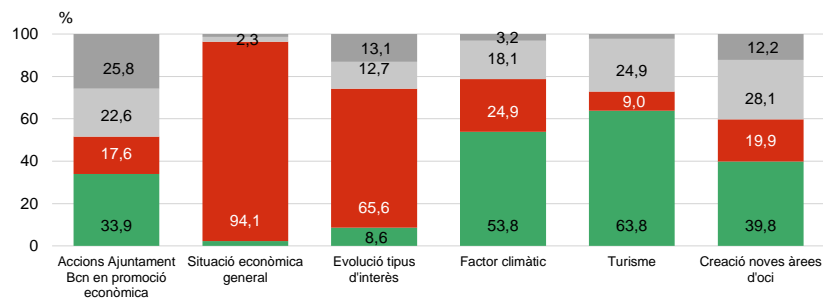
BARS



RESTAURANTS



RESTAURANTS-BARS



P13

D'aquests elements que mencionaré, quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable al sector de la restauració de la ciutat de Barcelona?

N 1000  
R Sugerida

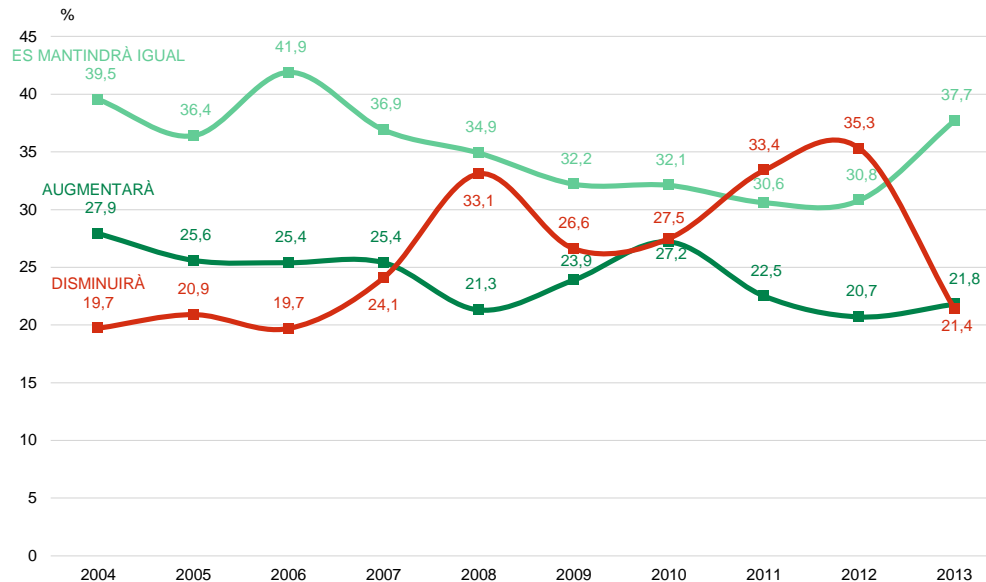
693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars

Favorable  
Perjudicial

No afecta  
NS / NC



## EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPERS DOS ANYS



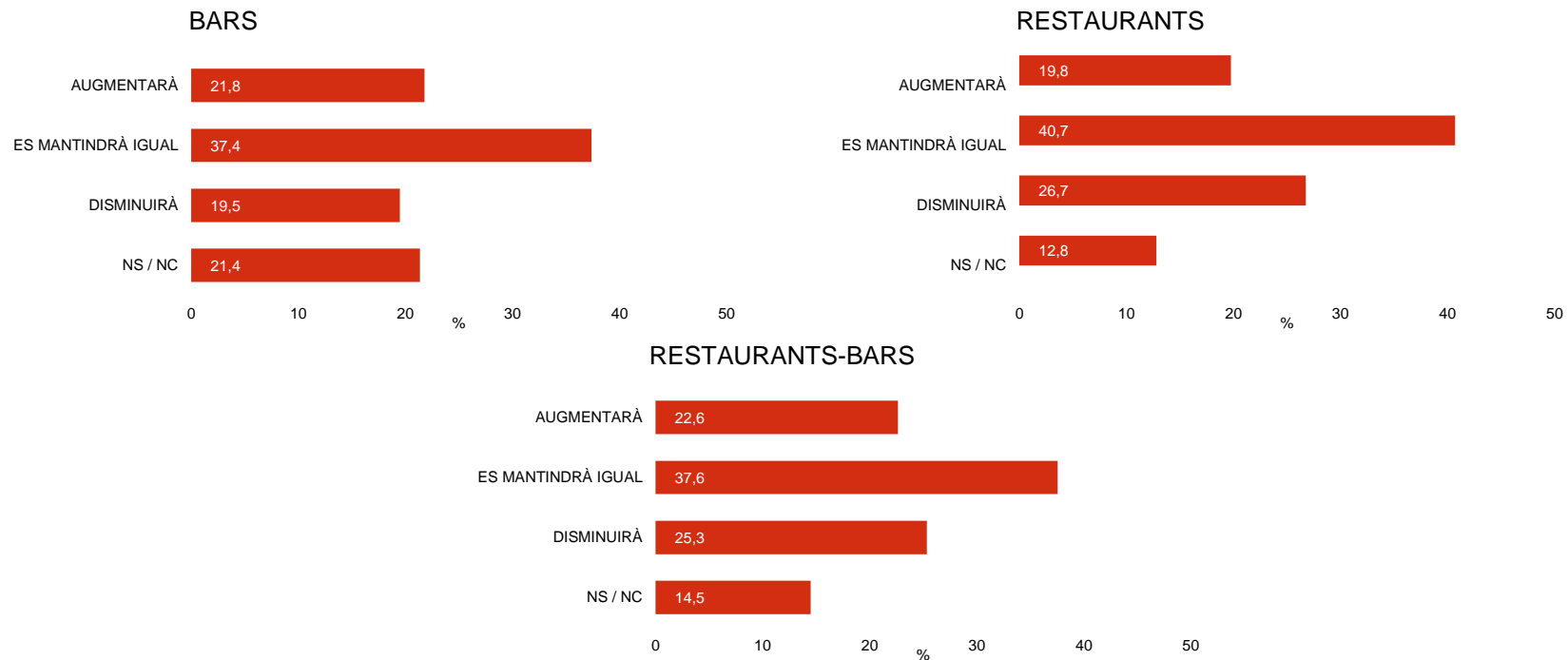
P14

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

N 1000



## EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPERS DOS ANYS



P14

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

N 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars





## PERQUÈ EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
CONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	21,5	18,0	13,8	17,7	37,6	53,1	54,8	54,7	53,6	<b>51,4</b>
ES NOU, ACABA D'OBRIR	6,8	9,8	9,1	8,7	12,2	4,2	7,4	7,6	8,7	<b>11,0</b>
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	20,8	23,0	26,8	14,2	14,1	10,5	11,8	11,1	15,0	<b>10,6</b>
AUGMENT CLIENTS	20,8	17,6	22,0	31,1	12,7	9,2	11,0	12,0	6,3	<b>5,5</b>
MÉS TURISME	2,9	5,5	4,3	4,3	3,3	-	1,1	1,3	2,9	<b>4,1</b>
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	9,0	6,6	9,1	6,7	6,6	7,5	2,6	1,8	3,4	<b>2,8</b>
CLIENTS FIDELS, FIXOS	4,7	3,9	5,1	5,5	3,8	4,6	4,4	1,3	1,4	<b>2,3</b>
CREACIÓ NOUS SERVEIS, AMPLIACIÓ	3,6	5,9	2,8	3,9	4,7	2,5	2,6	4,4	3,4	<b>1,4</b>
MILLORES NEGOCI	5,7	7,8	5,9	5,5	2,3	3,8	2,2	2,7	1,9	<b>1,4</b>
ALTRES	1,4	1,2	0,8	1,6	0,9	1,3	2,2	1,8	1,9	<b>9,2</b>
NO HO SAP	2,9	0,8	0,4	0,8	1,9	2,9	-	1,3	1,4	<b>0,5</b>
N	(279)	(256)	(254)	(254)	(213)	(239)	(272)	(225)	(207)	(218)



## PERQUÈ EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ

	2013	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
CONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	<b>51,4</b>	53,0	47,1	48,0
ES NOU, A CABA D'OBRIR	<b>11,0</b>	11,9	11,8	8,0
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	<b>10,6</b>	9,3	11,8	14,0
AUGMENT CLIENTS	<b>5,5</b>	6,6	0,0	4,0
MÉS TURISME	<b>4,1</b>	3,3	11,8	4,0
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	<b>2,8</b>	3,3	0,0	2,0
CLIENTS FIDELS, FIXOS	<b>2,3</b>	2,6	5,9	0,0
CREACIÓ NOUS SERVEIS, AMPLIACIÓ	<b>1,4</b>	1,3	0,0	2,0
MILLORES NEGOCI	<b>1,4</b>	1,3	0,0	2,0
ALTRES	<b>9,2</b>	6,6	11,8	16,0
NO HO SAP	<b>0,5</b>	0,7	0,0	0,0
N	(218)	(151)	(17)	(50)



## PERQUÈ EL SEU NEGOCI ES MANTINDRÀ IGUAL

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.	11,6	9,3	7,9	11,4	23,5	31,1	39,9	41,5	42,5	<b>34,5</b>
CLIENTS FIDELS, FIXOS	21,0	32,7	37,2	35,2	31,8	29,2	24,6	12,4	13,3	<b>17,5</b>
TENDÈNCIA ESTABLE NEGOCI	33,9	36,3	34,1	26,3	16,6	15,8	10,9	21,6	21,1	<b>14,1</b>
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	10,9	12,6	13,1	13,8	8,0	12,4	12,8	12,7	11,7	<b>9,0</b>
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	2,8	1,1	1,4	3,3	0,9	2,5	2,5	0,3	3,6	<b>1,6</b>
NO HI HA CANVIS AL BARRI	3,3	1,1	0,5	1,6	6,3	0,3	1,9	0,7	1,6	<b>1,6</b>
ALTRES	8,4	4,1	3,3	2,7	5,7	2,8	3,7	8,8	3,9	<b>14,9</b>
NS / NC	7,3	2,5	2,4	5,7	7,2	5,9	3,7	2,0	2,3	6,9
N	(395)	(364)	(419)	(369)	(349)	(322)	(321)	(306)	(308)	(377)

P15

Per què pensa que el seu negoci es mantindrà igual?

**B** Els que pensen que el seu negoci es mantindrà igual.

**N** 377

**R** Espontània



## PERQUÈ EL SEU NEGOCI ES MANTINDRÀ IGUAL

	2013	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.	<b>34,5</b>	35,1	37,1	31,3
CLIENTS FIDELS, FIXOS	<b>17,5</b>	18,5	11,4	16,9
TENDÈNCIA ESTABLE NEGOCI	<b>14,1</b>	13,5	25,7	10,8
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	<b>9,0</b>	9,7	8,6	7,2
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	<b>1,6</b>	1,2	0,0	3,6
NO HI HA CANVIS AL BARRI	<b>1,6</b>	1,2	0,0	3,6
ALTRES	<b>14,9</b>	14,7	5,7	19,3
NS / NC	6,9	6,2	11,4	7,2
N	(377)	(259)	(35)	(83)

P15

Per què pensa que el seu negoci es mantindrà igual?

Els que pensen que el seu negoci es mantindrà igual.

N 377

R Espontània



## PERQUÈ EL SEU NEGOCI DISMINUIRÀ

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
DESCONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	24,4	26,8	20,8	23,7	62,8	60,5	70,2	61,7	62,6	<b>54,2</b>
TENDÈNCIA NEGATIVA NEGOCI	22,3	20,1	29,4	26,6	6,0	10,2	4,0	8,1	14,4	<b>14,5</b>
DISMINUCIÓ PODER ADQUISITIU	16,8	18,7	16,2	23,2	13,3	10,9	9,8	11,7	10,2	<b>11,2</b>
TANCAMENT NEGOCI	11,7	9,6	9,6	6,6	3,9	4,9	3,3	3,6	4,5	<b>7,5</b>
AUGMENT COMPETÈNCIA	8,6	10,5	10,2	10,8	4,5	3,0	2,5	2,4	2,8	<b>4,2</b>
PÈRDUA ATRACTIU BARRI	11,2	9,6	10,7	7,9	6,9	7,1	2,2	3,3	1,4	<b>3,7</b>
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	-	-	1,8	5,7	0,3	<b>0,5</b>
ALTRES	4,6	4,8	2,5	1,2	2,1	3,0	5,5	3,6	3,4	<b>2,3</b>
NO HO SAP	0,5	-	0,5	-	0,3	0,4	0,7	-	0,3	<b>1,9</b>
N	(197)	(209)	(197)	(241)	(331)	(266)	(275)	(334)	(353)	(214)

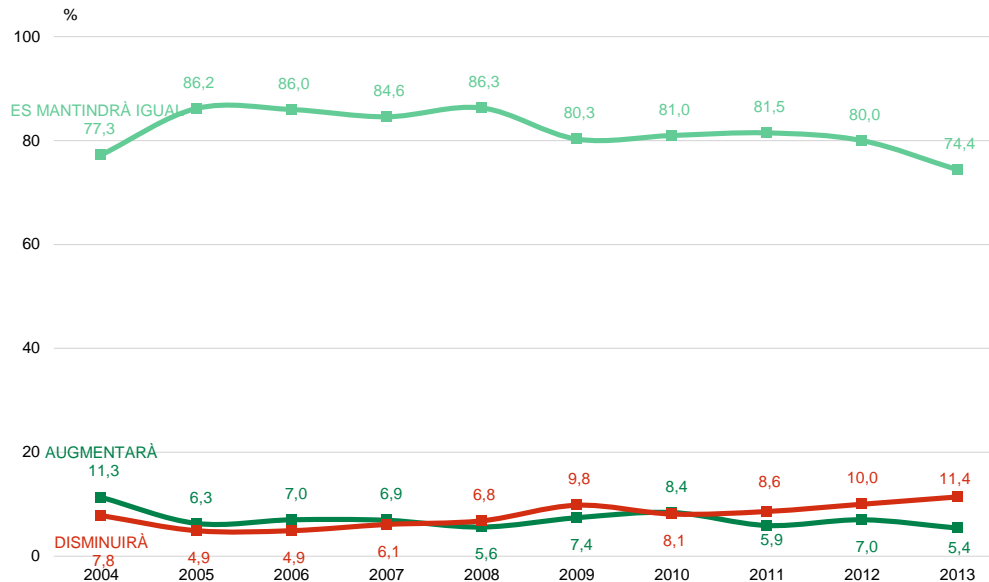


## PERQUÈ EL SEU NEGOCI DISMINUIRÀ

	2013	SECTOR RESTAURACIÓ		
		Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
DESCONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	<b>54,2</b>	50,4	43,5	67,9
TENDÈNCIA NEGATIVA NEGOCI	<b>14,5</b>	17,0	17,4	7,1
DISMINUCIÓ PODER ADQUISITIU	<b>11,2</b>	11,1	13,0	10,7
TANCAMENT NEGOCI	<b>7,5</b>	8,1	8,7	5,4
AUGMENT COMPETÈNCIA	<b>4,2</b>	5,2	0,0	3,6
PÈRDUA ATRACTIU BARRI	<b>3,7</b>	3,7	8,7	1,8
LLEI ANTITABAC	<b>0,5</b>	0,7	0,0	0,0
ALTRES	<b>2,3</b>	1,5	8,7	1,8
NO HO SAP	<b>1,9</b>	2,2	0,0	1,8
N	(214)	(135)	(23)	(56)



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



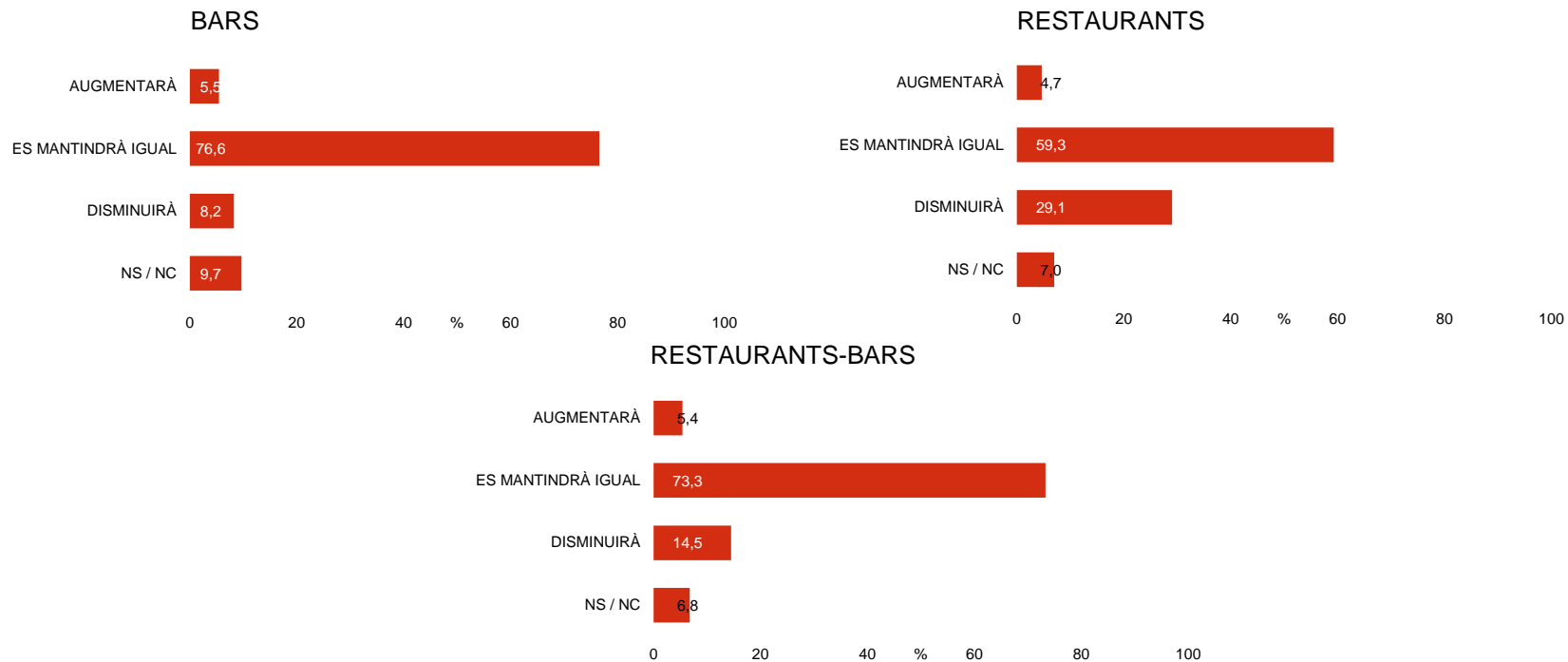
P16

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

N 1000



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



P16

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

N 1000

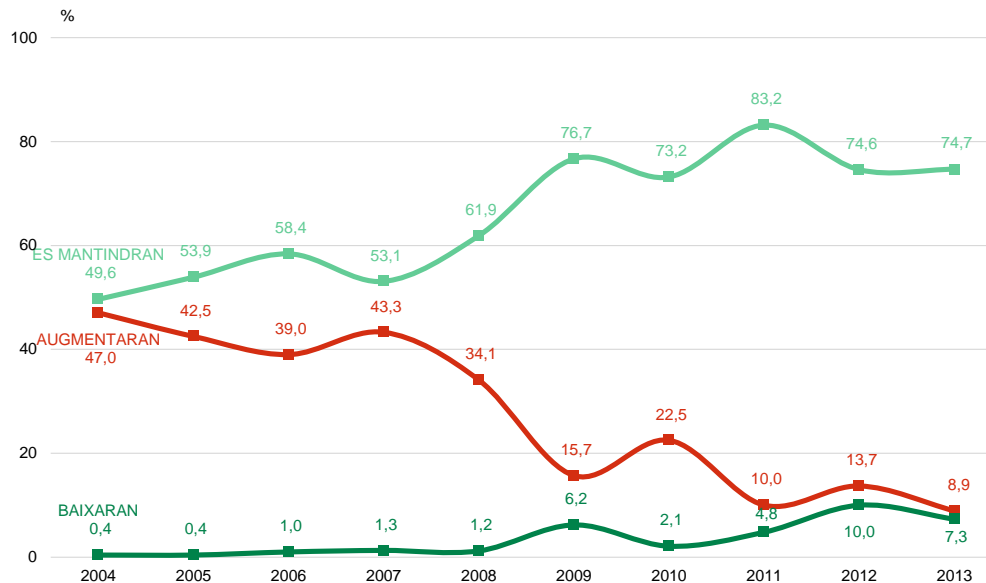
693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars





## EVOLUCIÓ DELS PREUS DE VENDA AL PÚBLIC EN UN FUTUR IMMEDIAT

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI



P17

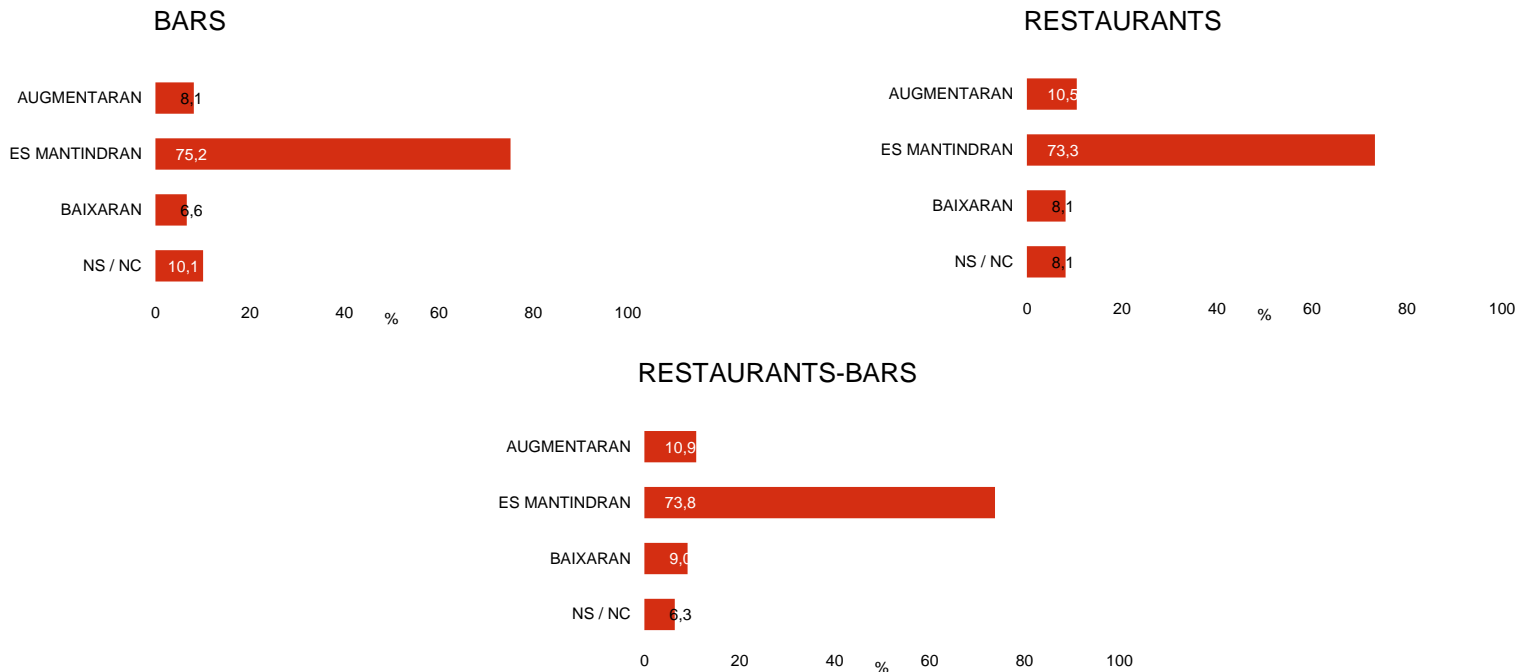
Com pensen que evolucionaran els preus de venda al públic (P.V.P.) en un futur immediat: augmentaran, es mantindran o baixaran?

N 1000



## EVOLUCIÓ DELS PREUS DE VENDA AL PÚBLIC EN UN FUTUR IMMEDIAT

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 1000

693 Bars  
86 Restaurants  
221 Restaurants-Bars

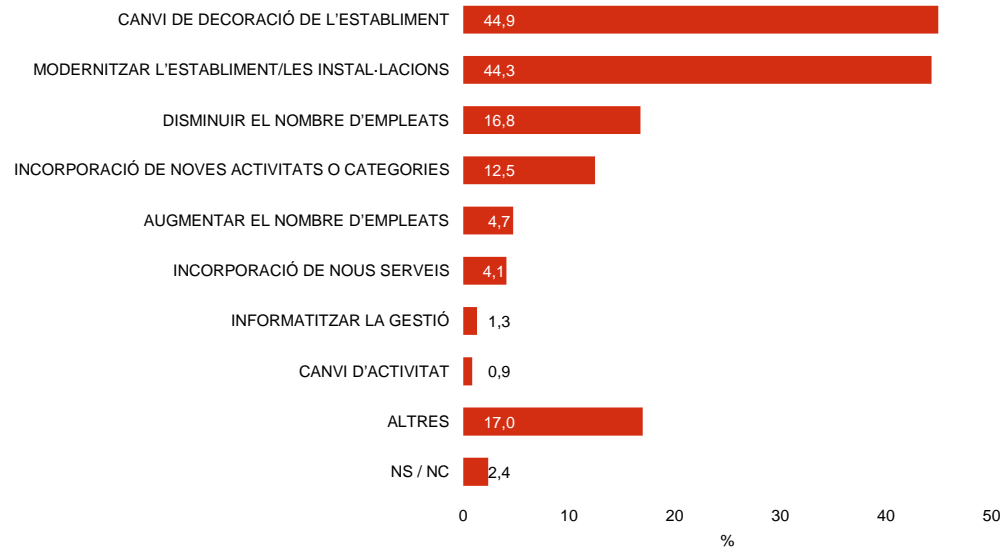
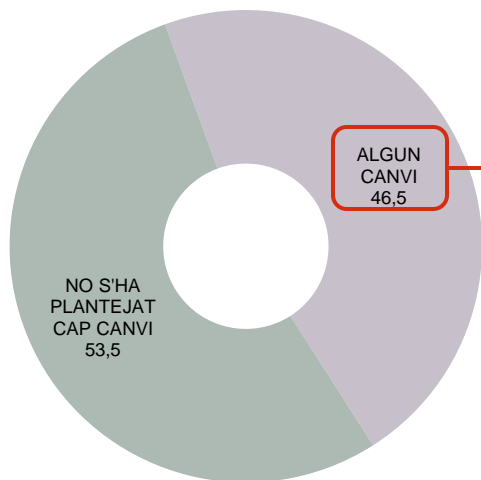


## NEGOCIS QUE HAN FET CANVIS ELS DARRERS DOS ANYS

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
NO SHA PLANTEJAT CAP CANVI	70,8	72,7	71,8	71,3	68,1	63,3	57,5	57,8	47,4	<b>53,5</b>
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	10,6	11,0	13,4	13,6	13,9	14,5	19,4	18,1	24,6	<b>20,9</b>
MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTAL·LACIONS	13,2	16,6	16,4	16,9	17,0	17,0	20,0	18,4	24,8	<b>20,6</b>
DISMINUIR EL NOMBRE D'EMPLEATS	5,7	3,7	2,8	3,3	6,5	11,7	12,8	15,1	17,4	<b>7,8</b>
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	3,1	1,5	1,4	1,0	1,8	2,5	3,9	3,8	6,1	<b>5,8</b>
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	4,6	5,0	4,1	2,6	4,2	3,8	4,2	4,1	6,4	<b>2,2</b>
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	2,5	1,8	2,1	1,7	1,7	2,4	2,3	4,5	3,0	<b>1,9</b>
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	2,6	1,9	1,0	1,3	1,0	1,5	1,4	2,8	1,7	<b>0,6</b>
CANVI D'ACTIVITAT	0,4	0,8	0,2	0,2	0,6	0,5	0,3	0,1	0,1	<b>0,4</b>
TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSAMENT	0,3	-	0,7	-	-	-	-	-	-	-
ALTRES	1,0	0,8	0,2	0,4	0,6	0,8	2,0	1,3	2,3	<b>7,9</b>
NS / NC	0,2	0,2	0,6	0,8	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5	<b>1,1</b>
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)



## CANVIS FETS ELS DARRERS DOS ANYS EN EL NEGOCI



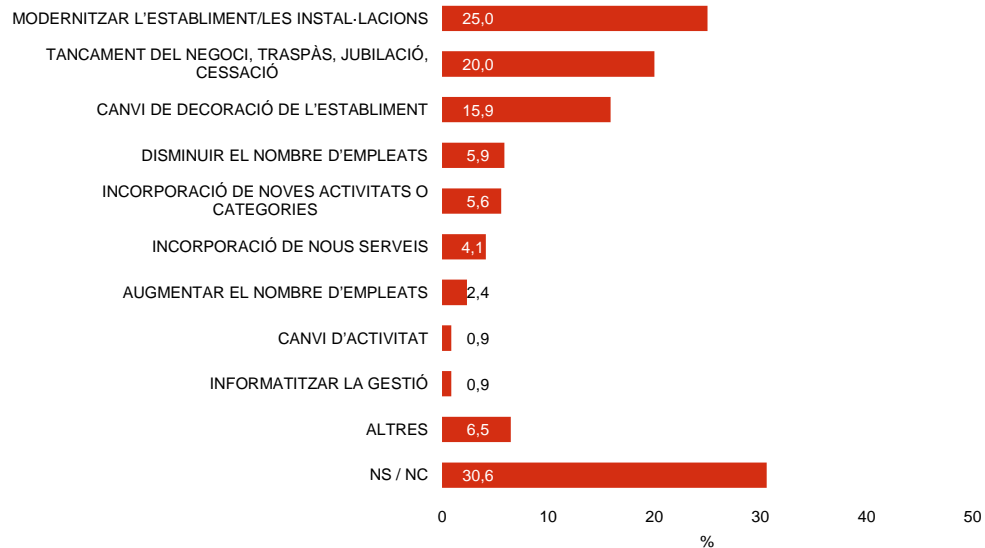
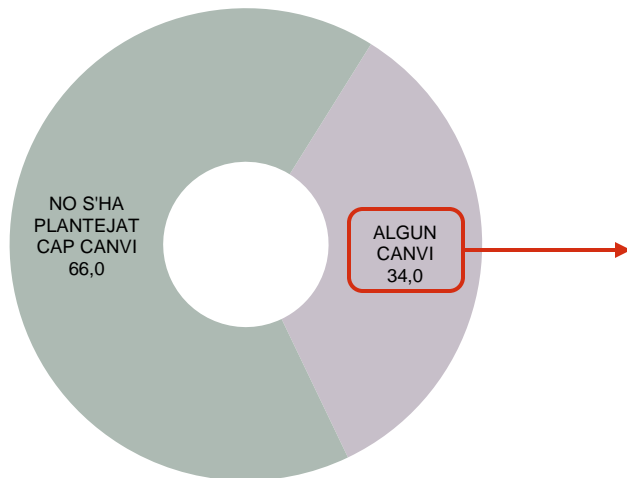


## NEGOCIS QUE S'HAN PLANTEJAT CANVIS PER AL PROPER ANY

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
NO S'HA PLANTEJAT CAP CANVI	71,7	76,4	78,9	77,2	77,3	74,8	74,6	72,3	68,3	<b>66,0</b>
MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTAL·LACIONS	8,7	7,3	6,8	6,5	7,9	5,5	4,7	5,5	8,2	<b>8,5</b>
TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSACIÓ	7,4	5,8	4,7	5,6	4,6	6,8	5,8	6,4	9,4	<b>6,8</b>
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	4,7	7,1	6,4	4,7	6,5	5,1	5,2	5,0	5,5	<b>5,4</b>
DISMINUIR EL NOMBRE D'EMPLEATS	0,3	0,5	0,6	0,6	0,6	2,4	1,8	2,5	2,1	<b>2,0</b>
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	2,1	1,4	0,4	1,1	0,8	0,7	1,9	1,5	2,9	<b>1,9</b>
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	1,5	1,4	1,6	0,9	0,7	1,2	1,4	2,1	2,4	<b>1,4</b>
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	3,6	2,8	2,5	1,7	2,1	2,1	3,2	3,1	3,1	<b>0,8</b>
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	2,2	0,5	0,7	0,8	1,0	1,1	1,3	1,2	0,8	<b>0,3</b>
CANVI D'ACTIVITAT	0,3	0,2	0,2	0,1	0,2	0,3	0,2	0,2	-	<b>0,3</b>
ALTRES	1,4	0,5	0,5	0,8	1,4	1,3	2,9	1,9	2,4	<b>2,2</b>
NS / NC	1,1	1,3	1,6	3,2	1,4	2,9	2,0	3,4	2,9	<b>10,4</b>
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)



## POSSIBLES CANVIS EN EL NEGOCI PER AL PROPER ANY



P19

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

B S'han plantejat fer algun canvi  
N 340  
R Multiresposta



RESUM: EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPERS DOS ANYS, DEL NOMBRE D'EMPLEATS,  
DELS P.V.P. EN UN FUTUR, DELS CANVIS FETS DARRERS DOS ANYS I POSSIBLES CANVIS PER  
AL PROPER ANY (P14-P16-P17-P18 I P19)

OPINIÓ SOBRE LA MARXA  
DEL NEGOCI

		2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
NEGOCI	INCREMENTARÀ	27,9	25,6	25,4	25,4	21,3	23,9	27,2	22,5	20,7	21,8
	DISMINUÏRÀ	19,7	20,9	19,7	24,1	33,1	26,6	27,5	33,4	35,3	21,4
	ES MANTINDRÀ	39,5	36,4	41,9	36,9	34,9	32,2	32,1	30,6	30,8	37,7
NOMBRE EMPLEATS	INCREMENTARÀ	11,3	6,3	7,0	6,9	5,6	7,4	8,4	5,9	7,0	5,4
	DISMINUÏRÀ	7,8	4,9	4,9	6,1	6,8	9,8	8,1	8,6	10,0	11,4
	ES MANTINDRÀ	77,3	86,2	86,0	84,6	86,3	80,3	81,0	81,5	80,0	74,4
PREUS	INCREMENTARAN	47,0	42,5	39,0	43,3	34,1	15,7	22,5	10,0	13,7	8,9
	DISMINUIRAN	0,4	0,4	1,0	1,3	1,2	6,2	2,1	4,8	10,0	7,3
	ES MANTINDRAN	49,6	53,9	58,4	53,1	61,9	76,7	73,2	83,2	74,6	74,7
	HAN FET ALGUN CANVI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS	29,0	27,1	27,6	27,9	31,6	36,7	42,3	41,9	52,1	46,5
	S'HAN PLANTEJAT FER ALGUN CANVI EL PROPER ANY	27,2	22,3	19,5	19,6	21,3	25,2	23,4	24,3	28,8	34,0



# 06

## Qüestionari









## 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