

Enquesta Activitat del Sector de la Restauració a Barcelona

Presentació de Resultats

Any 2015



Enquesta Activitat del Sector de la Restauració de Barcelona – Any 2015
Presentació de Resultats

Registre d'Enquestes i Estudis d'Opinió r15005

ENQUESTA ACTIVITAT DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ A BARCELONA

ANY 2015

Departament d'Estudis d'Opinió
Gabinet Tècnic de Programació

C/ Avinyó, 32, 2a planta
Tel. 934 027 918
08002 Barcelona



Protegim el Medi Ambient.

No imprimiu aquest document si no és necessari.

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



ÍNDIX

- 003 FITXA TÈCNICA
- 005 PRESENTACIÓ
- 006 RESUM DE RESULTATS
- 009 ELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
 - 009 Les característiques
 - 039 El volum d'activitat i els horaris
 - 063 Els serveis
 - 080 El personal
- 102 OPINIÓ SOBRE EL NEGOCI I LA CONJUNTURA
 - 103 Sobre la conjuntura del sector restauració
- 133 QÜESTIONARI



FITXA TÈCNICA

ÀMBIT

Municipi de Barcelona.

UNIVERS

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

GRANDÀRIA DE LA MOSTRA

1.002 entrevistes

METODOLOGIA

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

PROCEDIMENT DE MOSTREIG

Mostreig aleatori estratificat. Els estrats s'han format per l'encreuament dels deu districtes municipals amb el tipus d'establiment (bars, restaurants). S'han

aplicat quotes per a cadascun dels estrats calculades segons dades internes de l'Ajuntament de Barcelona. La selecció d'establiments s'ha fet amb rutes aleatòries.

AFIXACIÓ

Proporcional.

PONDERACIÓ

No és procedent.

ERROR MOSTRAL

Per a un nivell de confiança del 95,5% (2σ), i $P = Q$, l'error és de $\pm 3,0\%$ per al conjunt de la mostra.

DATA DE REALITZACIÓ

Del 24 d'abril al 25 de novembre de 2015.

EMPRESA DE TREBALL DE CAMP

GESOP



DISTRIBUCIÓ DE LA MOSTRA

	Ciutat Vella	Eixample	Sants - Montjuïc	Les Corts	Sarrià - Sant Gervasi	Gràcia	Horta - Guinardó	Nou Barris	Sant Andreu	Sant Martí	Total
BARS	87	150	75	30	51	54	48	51	48	96	(690)
RESTAURANTS	31	15	4	2	10	9	2	2	3	0	(78)
RESTAURANTS-BARS	23	78	23	16	20	12	7	7	12	36	(234)
TOTAL	141	243	102	48	81	75	57	60	63	132	(1002)



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 2015. En total són 1.002 entrevistes repartides entre el 24 d'abril i el 25 de novembre de 2015.

Dels establiments visitats, el 68,9% són bars, el 7,8% restaurants i el 23,4% bars - restaurants. El 61,8% es concentra als districtes de l'Eixample, Ciutat Vella, Sant Martí, Sants- Montjuïc i Sant Martí.



RESUM DE RESULTATS

Les característiques del sector de la restauració

Pel que fa a les característiques del sector de restauració, s'observen algunes variacions. El 77,7% dels establiments són societats civils particulars (el 2013 eren el 74,4%) i el 17,6% són societats limitades, més pròpies de restaurants.

La mitjana d'antiguitat del negoci, sense canvi d'activitat ni propietat, s'ha anat reduint i se situa a l'entorn de 10 anys; la meitat dels establiments són relativament nous (oberts entre 2010 i 2015).

El 87,0% són de lloguer i el 10,9% de propietat.

La mitjana de la superfície total de l'establiment és 85,0 m². La mitjana de la sala és de 59 m² (71 m² el 2013). El 44,1% dels establiments tenen terrassa amb una superfície mitjana de 7,9 m² (9,9 m² el 2013).

El sector de restauració segueix tenint un nombre baix de franquícies (1,4%). Solen ser cafeteries i establiments de menjar ràpid.

El grau d'associacionisme dels establiments del sector de la restauració se situa en el 18,4% i el 53,3% dels associats pertany al gremi de restauració. Les

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

El 2015 es detecta una major informatització pel que fa als serveis (29,2%) i sobretot pel que fa a la gestió comptable (64,8%). Els bars són els menys informatitzats, tot i que han millorat bastant.

Volum d'activitat i horaris

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

Darrerament els establiments oberts els set dies de la setmana sumen el 52,4% (el 2012 el 46,0%).

El 74,5% dels establiments obren de dilluns a divendres per esmorzar, el 96,2% per dinar i el 85,2% per sopar.

La mitjana d'hores d'obertura a la setmana és de 85:15 hores (el 2013 era 87:46 h) i per un dia de 13:11 h.

Els serveis

Cada vegada és més habitual que un client pugui

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

17,3%

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

36,5%

pagar l'import de la seva consumició amb targeta (57,0%) i en pràcticament a tots els restaurants (94,9%). El pagament amb targeta suposa el 30,4% del volum de cobraments.

Evolució dels preus

Un cafè costa actualment 1,11 euros de mitjana. Una cervesa costa 1,58 euros i un refresc 1,68 euros.

El preu dels menús és de 9,88 euros de mitjana (el 2013 era 9,68 euros). Un dia laborable se serveixen 29 coberts (el 2014 se servien 26-27 coberts).

El 19,7% dels establiments disposa de xecs – restaurants.

El 39,4% dels establiments diuen pagar una comissió en concepte de drets d'autors.



RESUM DE RESULTATS

Personal

El 2015, del total de persones que treballen al sector, el 55,2% treballa en bars, el 26,7% en bars-restaurant i el 18,1% en restaurants. La mitjana per establiment és 2,8 treballadors i en el cas concret dels restaurants de 5,3 treballadors (en establiments de màxim 10 treballadors).

Del total, el 50,4% són empleats, el 35,0% propietaris de l'establiment i el 14,5% encarregats.

En aquest sector hi treballen més homes que dones, la major part té entre 25 i 44 anys i estudis obligatoris o secundaris generals. En relació al domini del català, segons els responsables de l'establiment, el 81,8% l'entén i el 56,7% el parla.

El 59,5% del personal és de nacionalitat espanyola (el 2014 era el 66,2%), el 5,3% europea (sobretot italiana) i el 34,6% altres nacionalitats (sobretot xinesa i pakistanesa).

Opinió sobre la marxa del negoci

El 2015 el nivell d'insatisfacció en relació a la marxa del negoci disminueix fins a situar-se al 50,2% (el 2013 era el 69,6%). A més, el 50,0% manifesten que el volum del seu negoci ha disminuït i amb pèrdues de

facturació del 34,9%.

El 17,3% manifesta que el volum del seu negoci ha incrementat i el creixement estimat és del 19,6%.

La situació de crisi econòmica, social i política viscuda els darrers anys encara pesa sobre l'opinió dels responsables quan són preguntats de forma suggerida sobre la marxa del seu negoci i del sector de la restauració (el 89,6% així es manifesten). El tipus d'interès és una dificultat afegida segons el 46,9% (el 2013 era el 63,4%). Ara bé, per remuntar el negoci creuen en el turisme (61,7%), el factor climàtic (56,6%) i la creació d'àrees d'oci (36,4%).

Quan són espontanis, afegeixen com a factors negatius l'increment de la competència, els problemes propis, els problemes de la zona on està situat l'establiment (sobretot en el cas de Ciutat Vella i Sants-Montjuïc) i els impostos. Enguany es detecten dos factors nous, la normativa restrictiva, el canvi d'hàbits de la població i una menor despesa del consumidor. Com a factors positius, anomenen les reformes del local, la bona atenció al client, la professionalitat i, per primera vegada, la publicitat.

Opinió sobre el futur

No existeix una única opinió sobre quin serà el futur del sector, ja que el 33,0% dels responsables pensa que es mantindrà, el 12,1% es mostren pessimistes (el 2014 era el 21,0%) i el 36,5% optimistes (els restaurants són els que es mostren més positius).

Les esperances es concentren bàsicament en la millora de la situació econòmica general (el 44,3% dels optimistes). També es recupera la confiança basada en l'esforç i la professionalitat (19,4%) i en el fet que l'establiment és nou (7,4%).

Es preveu una certa estabilitat de la plantilla (80,0%) i dels preus (81,1%)

El 38,2% dels responsables diuen que han realitzat algun canvi en el negoci els dos darrers anys.

En el futur el 24,7% preveuen canvis en el seu negoci i l'11,4% pensa en el seu tancament.



SIGLES

B

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

N

Número de respostes. Número de respostes. Quantitat de respostes valorades per la pregunta concreta de l'estudi. En el cas de gràfics amb evolució s'indica el nombre d'entrevistes de la darrera consulta.

R

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



01

Els establiments de restauració

Les característiques



LES CARACTERÍSTIQUES

Segons els resultats obtinguts el 2015, les característiques generals del sector de restauració a la ciutat de Barcelona presenten algunes variacions respecte a anys anteriors..

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 10 anys (el 2013 era 12 anys). La meitat dels establiments són relativament nous, ja que han obert entre el 2010 i el 2015 (el 2014 era el 43,7%). Altrament, el 26,0% van obrir entre el 2000 i el 2009 i el 22,4% abans del 2000.

El 77,7% dels negocis visitats són societats civils particulars (el 2013 era el 74,4%); el 17,6% societats limitades (més pròpies de restaurants) i l'1,4% societats anònimes.

El sector de la restauració té una baixa representació de franquícies en relació a altre tipus d'establiments comercials (1,4%). Es tracta sobretot de cafeteries com Bracafé i 100 Montaditos (sobretot), també Café Caracas, Solbar, la Dehesa, Costa Cofee i Boheme.

Associacionisme: El 18,4% dels establiments del sector de restauració estan associats. Més de la meitat

pertany al Gremi de Restauració de Barcelona (el 2013 eren dos terços). Els serveis que acostumen a oferir les associacions són actes socials, assessorament i consultoria, promocions i publicitat, informació i formació, entre altres.

Aspectes físics: El 99,3% són establiments aïllats al carrer. La mitjana de la superfície total dels establiments de restauració és 85,0 m². La mitjana de la superfície de la sala és de 59 m² (el 2013 era més gran amb 71,2 m² de mitjana). Concretament, 96 m² en el cas dels restaurants (el 2013 era 115m²), 67 m² quan es tracta de restaurants – bars (el 2013 era 91,4 m²) i 52 m² en el cas dels bars (el 2013 era 59 m²).

El 44,1% dels establiments de restauració té terrassa (el 2014 era el 58,2% i el 2013 el 47,6%). La seva superfície mitjana és de 7,9 m² (el 2014 era de 8,9 m² i el 2013 de 9,9 m²).

Règim de tinença del local: El lloguer és el règim de tinença de local predominant (87,0%). Els locals de propietat suposen el 10,9%.

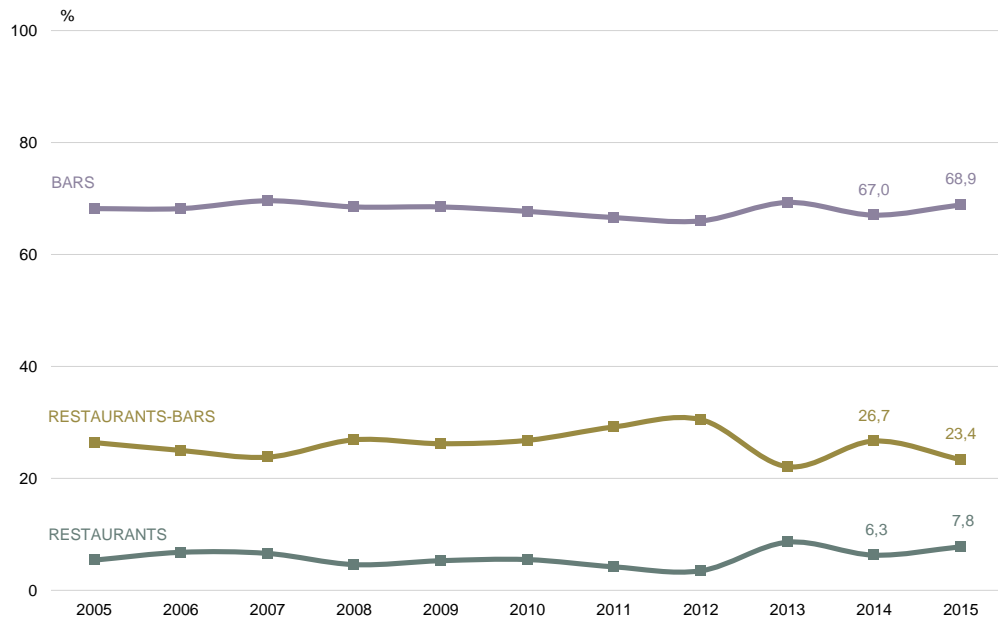
Any rere any disminueix el nombre de contractes de lloguer anteriors al 9 de maig de 1985. El 2015 representen només el 2,4% del total.

Informatització: Respecte a la gestió dels establiments de restauració, el 64,8% la té informatitzada (el 2014 era el 46,9%, 17,9 punts de creixement). El 29,2% té els serveis informatitzats (el 2013 era el 23,2%). Els establiments més informatitzats són els restaurants i després els bars – restaurants.



TIPUS D'ESTABLIMENT

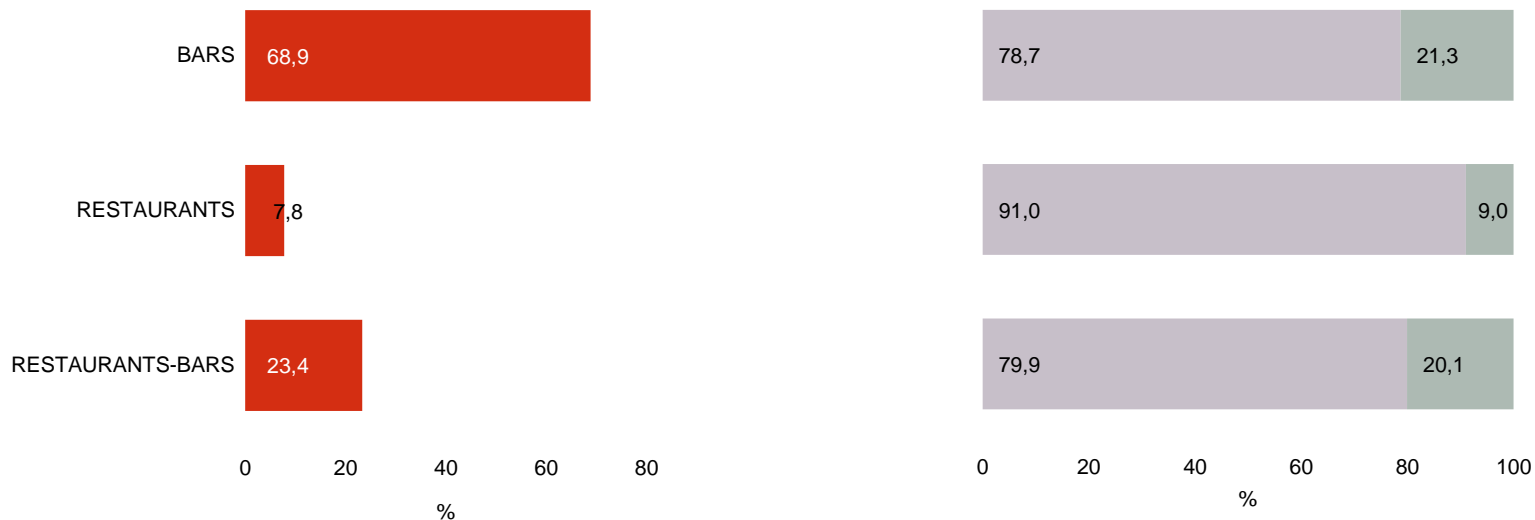
LES CARACTERÍSTIQUES





TIPUS D'ESTABLIMENT

LES CARACTERÍSTIQUES





TIPUS D'ESTABLIMENT PER DISTRICTE

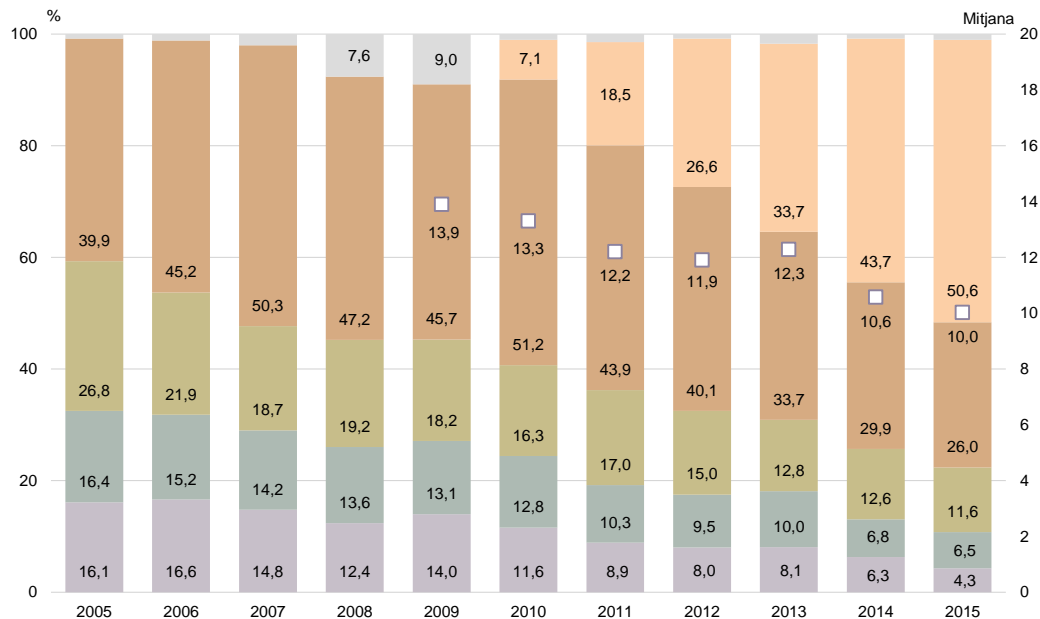
LES CARACTERÍSTIQUES

					SECTOR RESTAURACIÓ		
	2012	2013	2014	2015	Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
CIUTAT VELLA	14,2	14,0	14,1	14,1	12,6	39,7	9,8
EIXAMPLE	23,1	24,4	24,4	24,3	21,7	19,2	33,3
SANTS - MONTJUÍC	10,2	10,4	10,0	10,2	10,9	5,1	9,8
LES CORTS	5,0	4,7	4,9	4,8	4,3	2,6	6,8
SARRIÀ - SANT GERVASI	8,9	8,2	8,1	8,1	7,4	12,8	8,5
GRÀCIA	7,9	7,4	7,4	7,5	7,8	11,5	5,1
HORTA - GUINARDÓ	6,0	5,7	5,8	5,7	7,0	2,6	3,0
NOU BARRIS	6,5	5,9	5,9	6,0	7,4	2,6	3,0
SANT ANDREU	6,1	6,3	6,3	6,3	7,0	3,8	5,1
SANT MARTÍ	12,1	13,0	13,2	13,2	13,9	0,0	15,4
N	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(690)	(78)	(234)



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 1002

Abans de 1979
Entre 1980 i 1989
Entre 1990 i 1999

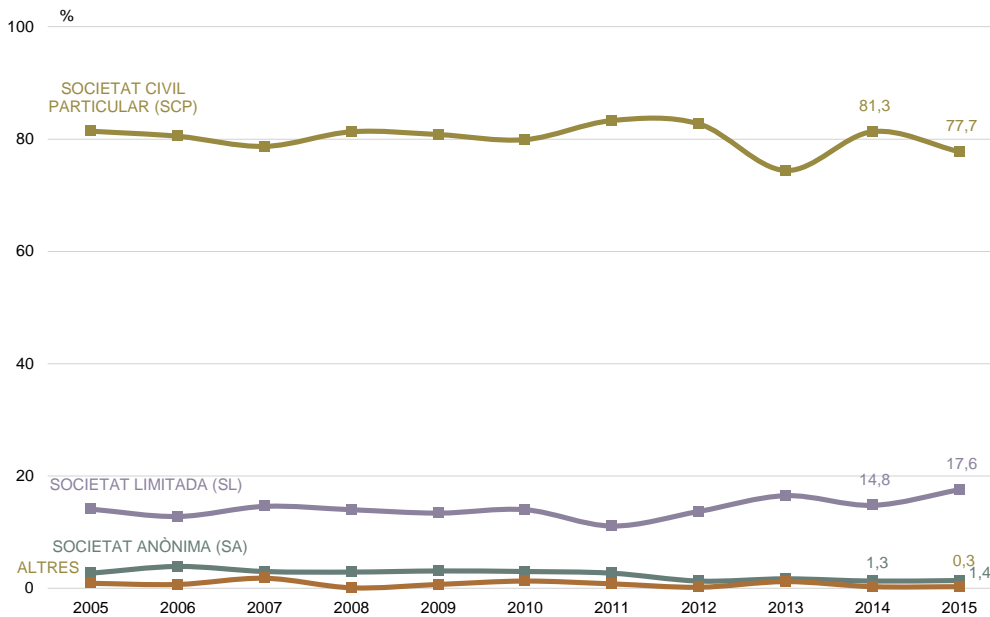
Entre 200 i 2009
Entre 2010 i 2015
NS / NC

Mitjana



RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI

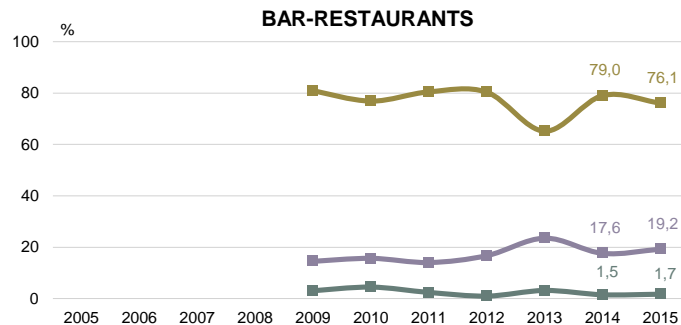
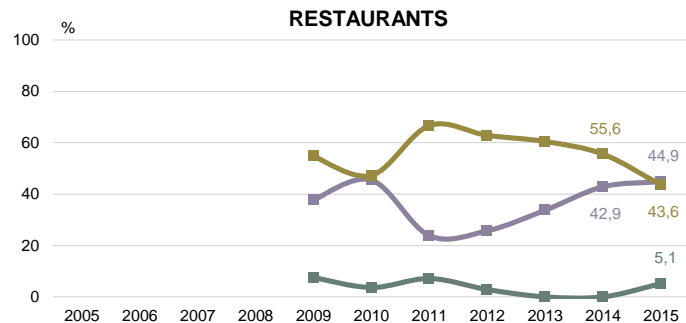
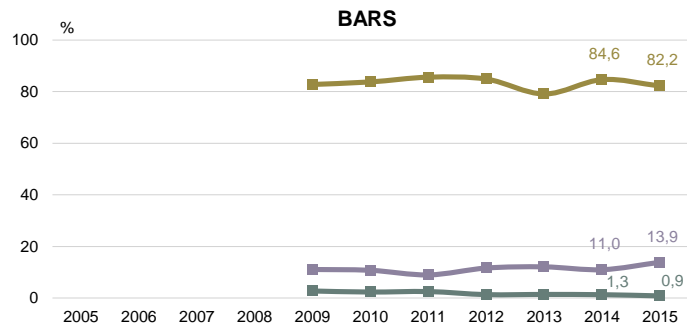
LES CARACTERÍSTIQUES





RÈGIM JURÍDIC DEL NEGOCI PER TIPUS D'ESTABLIMENT

LES CARACTERÍSTIQUES



P21 Quin és el règim jurídic del seu negoci?

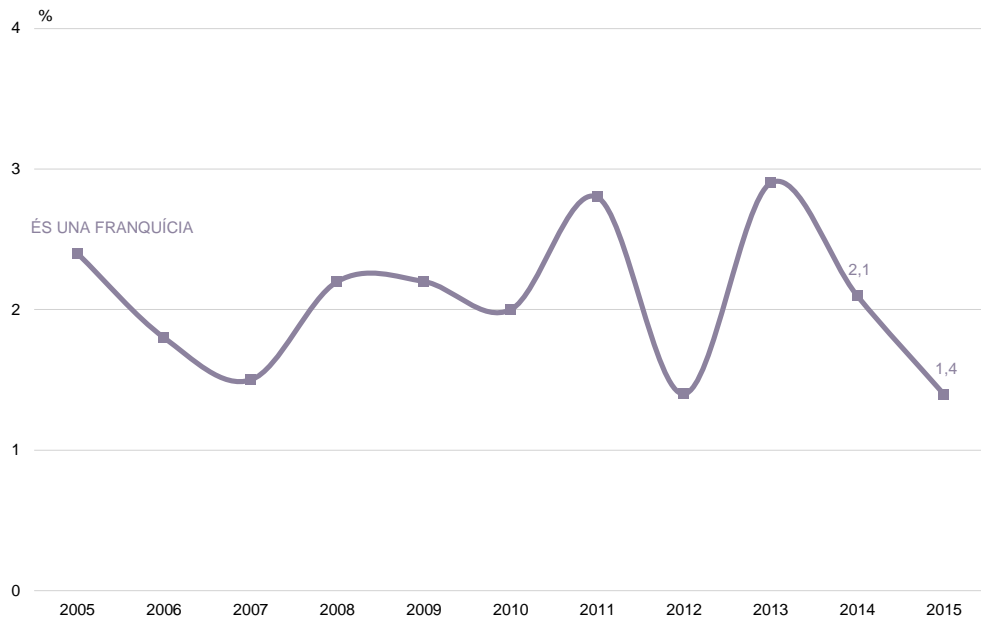
N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

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



EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA

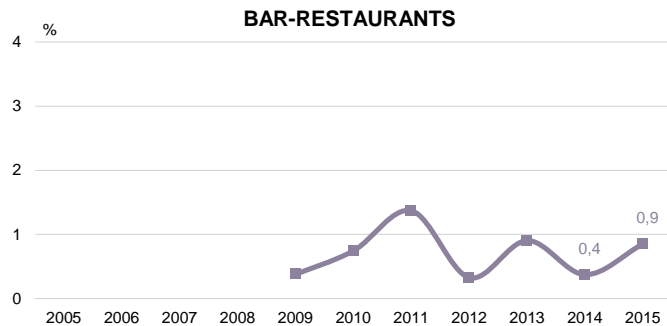
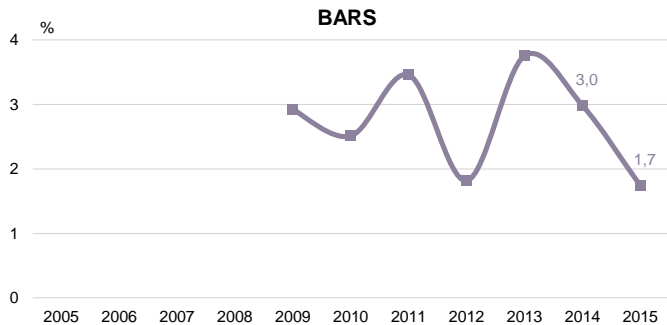
LES CARACTERÍSTIQUES





EL NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

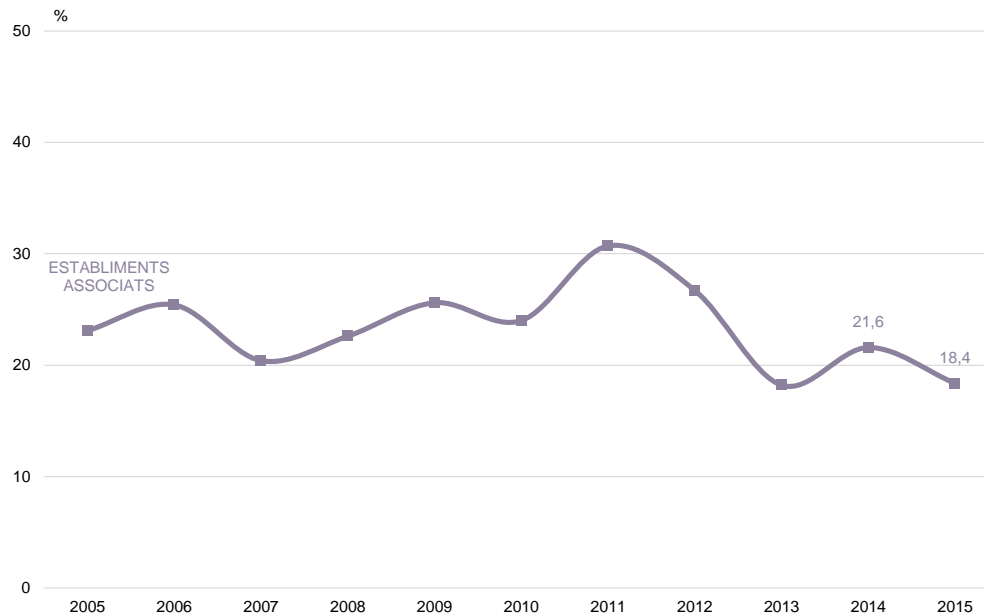
LES CARACTERÍSTIQUES





PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS

LES CARACTERÍSTIQUES



P26

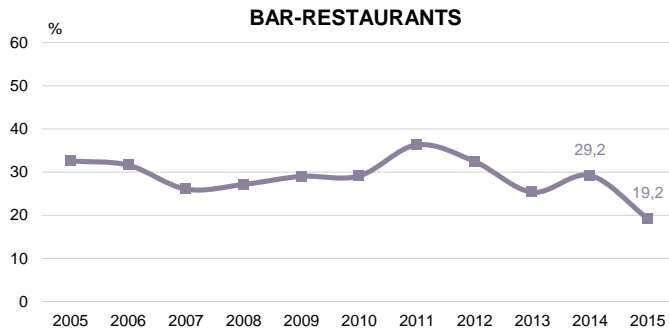
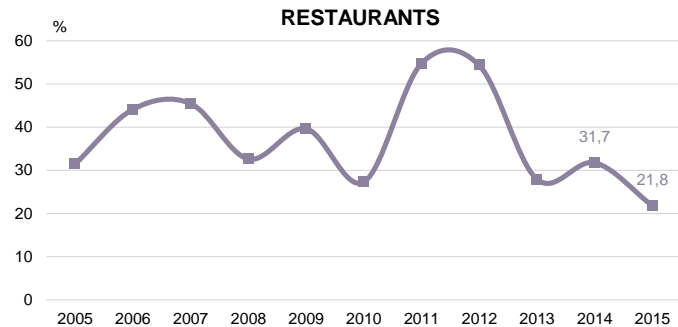
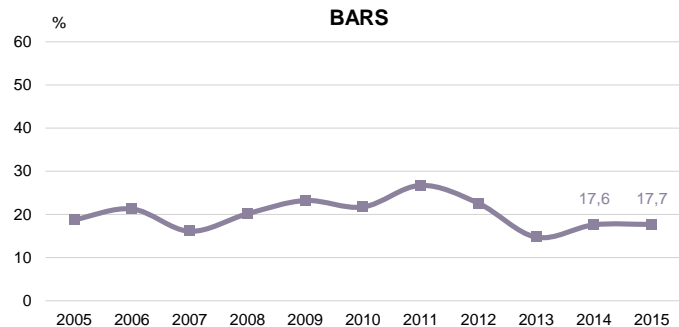
Aquest establiment està associat (gremis, associacions de veïns, associacions de comerciants, eix comercial)?

N 1002



PERTINENÇA A ASSOCIACIONS O ENTITATS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

LES CARACTERÍSTIQUES



P26

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

N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ Establiments associats



PRINCIPALS ASSOCIACIONS

PER TIPUS D'ESTABLIMENT

LES CARACTERÍSTIQUES

BARS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (52,5%)
Assoc. Comerciants de Nou Barris (4,1%)
SACC Sant Antoni Centre Comercial (2,5%)
Assoc. Comerciants Mercat de la Llibertat (2,5%)
Associació Comerciants Congrés (2,5%)

RESTAURANTS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (41,2%)
Assoc. Comerciants del Carrer Astúries (11,8%)
Assoc. Comerciants Mercat de la Llibertat (5,9%)
ACEM (5,9%)
Raval 7 Assoc. Comerciants del Raval (5,9%)
Associació de Veïns de Roquetes (5,9%)
Federació Associació Barna Centre (5,9%)
Associació de Comerciants del Born (5,9%)

BARS – RESTAURANTS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (60,0%)
Raval 7 Assoc. Comerciants del Raval (2,2%)
SACC Sant Antoni Centre Comercial (2,2%)
Assoc. Comerciants Riera de Sant Miquel (2,2%)
Assoc. Veïns i Comerciants Carrer Joaquim Costa (2,2%)
Associació de Comerciants Del Carrer Verdi (2,2%)
Eix Comercial Sant Martí (2,2%)
Electroges / Unibuy (2,2%)



PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE

LES CARACTERÍSTIQUES

CIUTAT VELLA

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (40,0%)
Raval 7 Assoc. Comerciants del Raval (15%)
Assoc. Veïns i Comerciants Carrer Joaquim Costa (10,0%)
Federació Associació Barna Centre (5,0%)
Associació Botiguers Sant Pere Més Baix (5,0%)
Amics de la Pça Reial (5,0%)
Eix Comercial del Raval (5,0%)
Barceloneta Cuina (5,0%)
Associació de Comerciants del Born (5,0%)

EIXAMPLE

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (69,0%)
SACC Sant Antoni Centre Comercial (13,8%)
Electroges / Unibuy (3,4%)
Associació de Comerciants de la Diagonal (3,4%)

SANTS - MONTJUÏC

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (45,7%)
Unió Botiguers de Sants (5,7%)
Eix Comerciants Sants – Les Corts (5,7%)
Eix Comercial Sants - Creu Coberta (5,7%)

LES CORTS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (85,7%)



PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE

LES CARACTERÍSTIQUES

SARRIÀ – SANT GERVASI

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (81,0%)
Associació Veïns Sant Gervasi Sud (9,5%)

GRÀCIA

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (33,3%)
Assoc. Comerciants Mercat de La Llibertat (14,8%)
Assoc. Comerciants de la Riera de Sant Miquel (11,1%)
Assoc. Comerciants i Restaurants (7,4%)
Associació de Comerciants del Carrer Verdi (7,4%)
Associació de Comerciants del Carrer Astúries (7,4%)

HORTA - GUINARDÓ

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (55,6%)
ACEM (16,7%)
Cord d'Horta (5,6%)
Eix Maragall (5,6%)
Associació de Veïns del Camp de l'Arpa (5,6%)

NOU BARRIS

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (43,8%)
Assoc. Comerciants de Nou Barris (31,3%)
Assoc. Veïns de Roquetes (12,5%)
Assoc. Veïns de Verdum (6,3%)
Assoc. Veïns de Nou Barris (6,3%)



PRINCIPALS ASSOCIACIONS PER DISTRICTE

LES CARACTERÍSTIQUES

SANT ANDREU

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (42,9%)
Assoc. Comerciants Congrés (42,9%)
Eix Maragall (14,3%)

SANT MARTÍ

Gremi de Restauració de Barcelona/Gremi d'Hostaleria (50,0%)
Eix Comercial Sant Martí (25,0%)



ACTUACIONS DE LES ASSOCIACIONS PER AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

LES CARACTERÍSTIQUES

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
ACTES SOCIALS	4,3	3,1	6,4	3,5	9,4	15,0	7,8	17,6	8,2	27,3	31,0
ASSESSORIA, GESTORIA	28,1	28,3	26,5	34,1	27,3	23,8	26,7	26,2	20,3	20,4	18,5
PROMOCIONS DIVERSES, PUBLICITAT	10,8	13,4	6,4	11,9	7,8	7,1	9,8	12,4	9,3	9,3	8,7
INFORMACIÓ	24,2	40,6	23,0	15,0	15,6	15,0	11,4	15,0	9,3	14,4	8,7
FORMACIÓ, CURSOS	8,7	10,2	11,8	13,3	12,1	13,8	8,1	13,1	13,7	10,2	6,5
DECORACIÓ DE NADAL	7,4	5,1	4,4	6,6	7,4	5,4	3,6	4,5	2,7	4,2	1,6
LOTERIES, SORTEIG	0,9	0,8	1,0	-	3,9	3,3	1,3	1,1	-	1,4	1,6
BUTLLETINS, PUBLICACIONS	0,9	1,6	2,9	1,3	1,2	4,2	0,7	1,9	0,5	0,5	1,6
INFORMÀTICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5
RELACIÓ AMB PROVEÏDORS	2,2	0,4	0,5	0,9	0,8	-	1,0	0,7	0,5	-	-
ALTRES	5,6	3,9	2,5	11,9	2,0	5,0	3,3	3,7	7,1	2,3	5,4
CAP	15,6	14,6	20,1	13,3	16,8	17,9	19,9	16,5	13,7	16,2	21,2
NS / NC	14,3	4,7	13,2	34,1	19,1	12,9	13,4	13,9	29,1	10,2	15,8
N	(231)	(254)	(204)	(226)	(256)	(240)	(307)	(267)	(182)	(216)	(184)

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 184
R Espontània. Multiresposta



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

LES CARACTERÍSTIQUES

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

P29

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

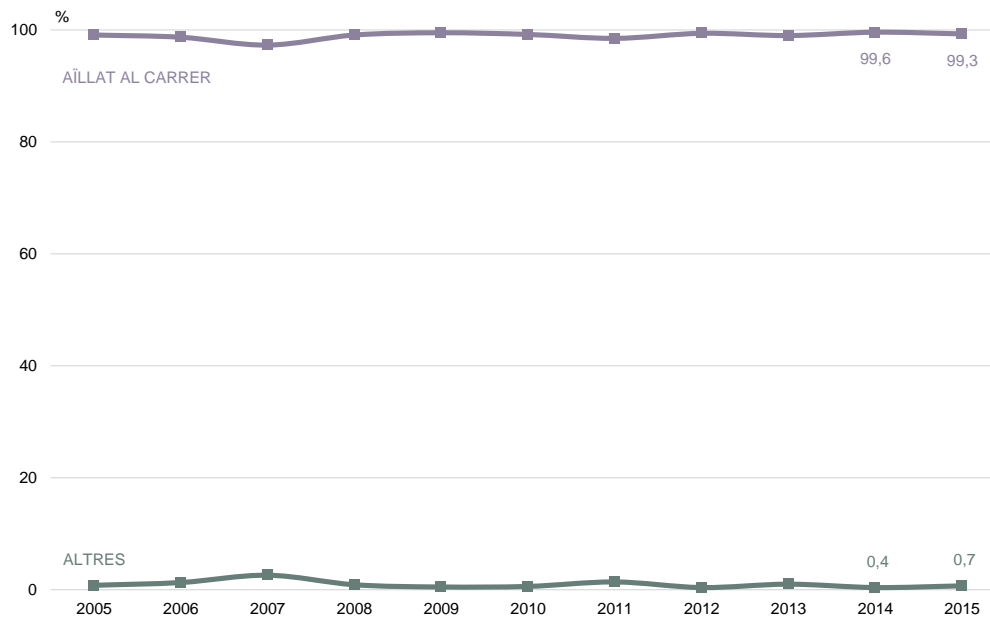
N 1002

R Espontània. Multiresposta



SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT

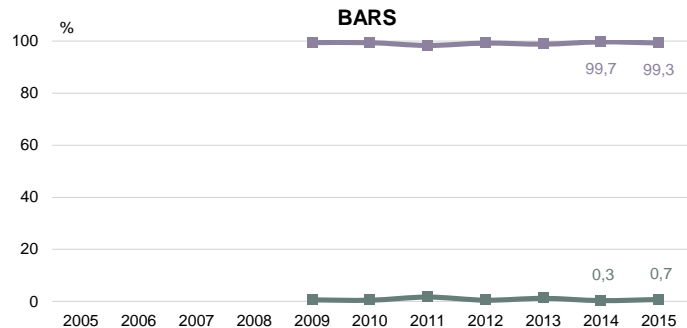
LES CARACTERÍSTIQUES





SITUACIÓ DE L'ESTABLIMENT PER TIPUS D'ESTABLIMENT

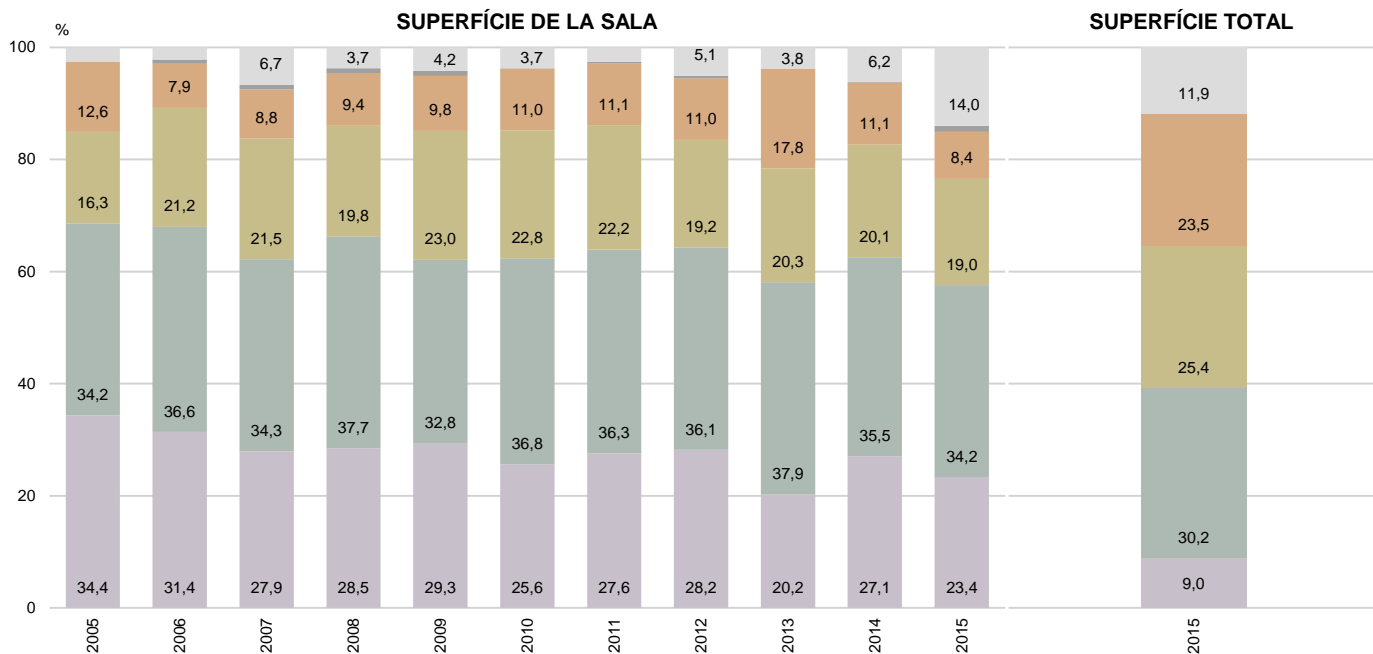
LES CARACTERÍSTIQUES





SUPERFÍCIE DE L'ESTABLIMENT

LES CARACTERÍSTIQUES



P31 Quina és la superfície total de l'establiment? N 1002
P31A Quina és la superfície de la sala?

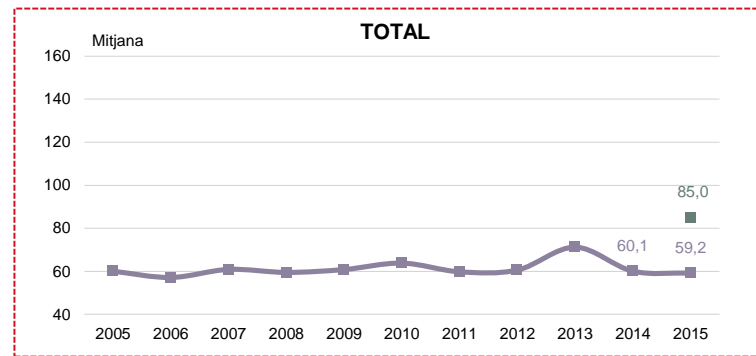
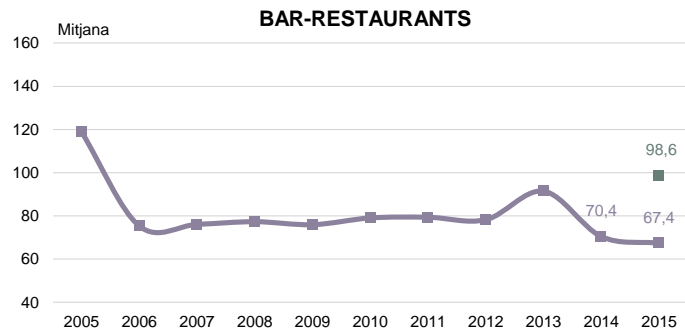
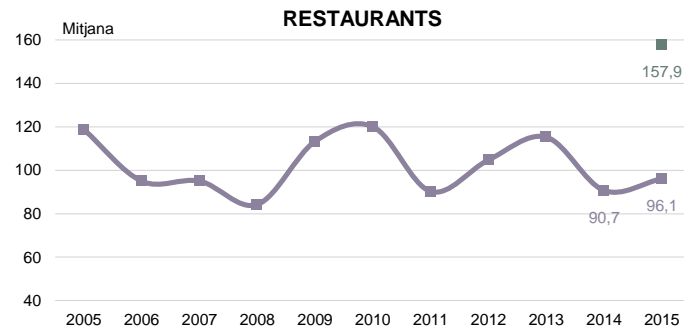
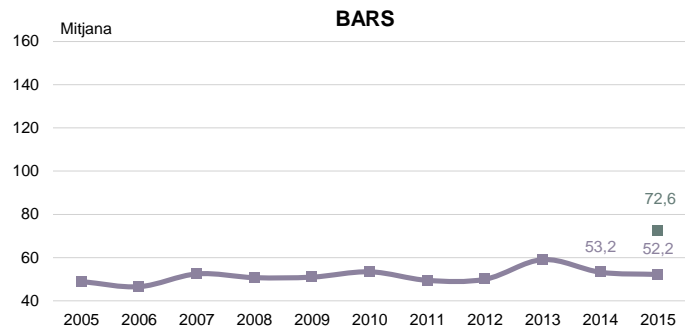
Menys de 39 m2
De 40 a 69 m2
De 70 a 99 m

100 o més m2
No té sala
NS / NC



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

LES CARACTERÍSTIQUES



P31

Em podria dir quina és la superfície de la sala?

N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

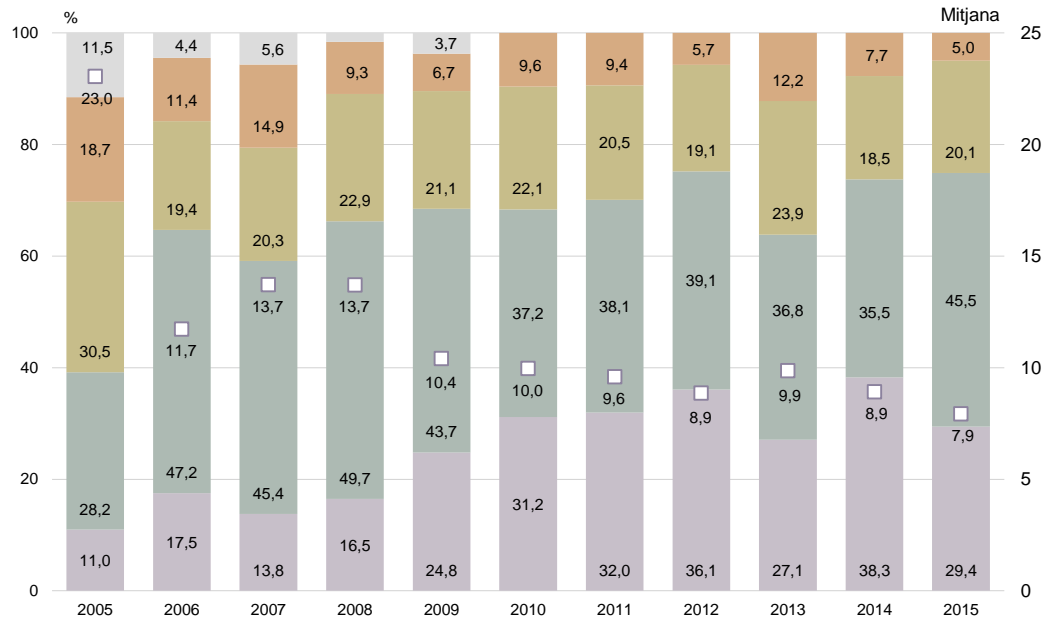
■ Superfície de la sala
■ Superfície Total



SUPERFÍCIE DE LA TERRASSA

LES CARACTERÍSTIQUES

44,1% dels establiments de restauració tenen terrassa



P32 I quina és la superfície de la terrassa?

■ Establiments amb terrassa
N 442

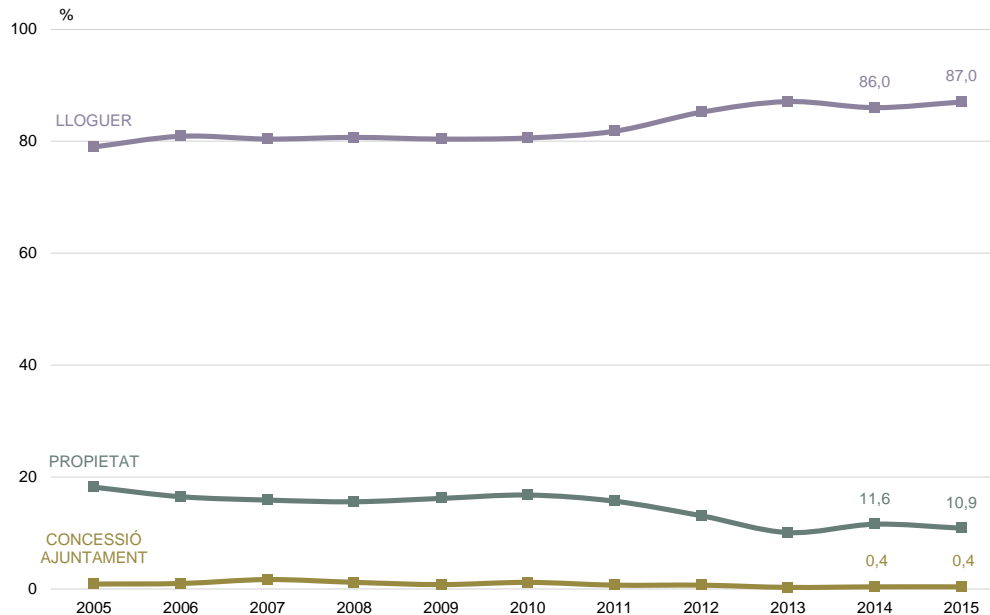
■ Menys de 5 m2
■ De 5 a 9 m2
■ De 10 a 19 m

■ 20 o més m2
■ NS / NC
■ Mitjana



RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL

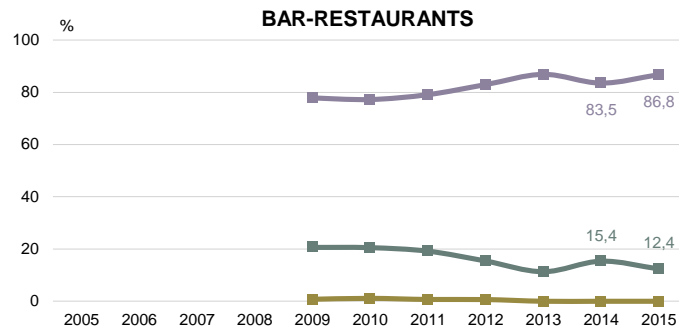
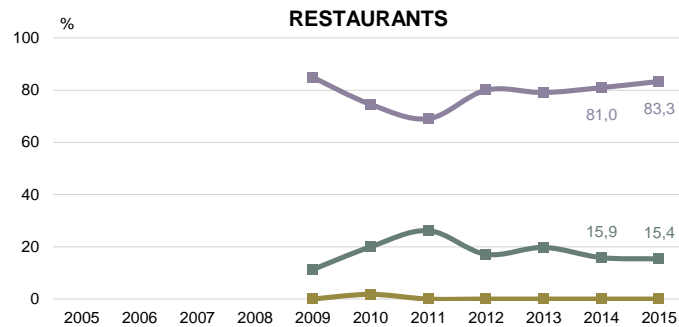
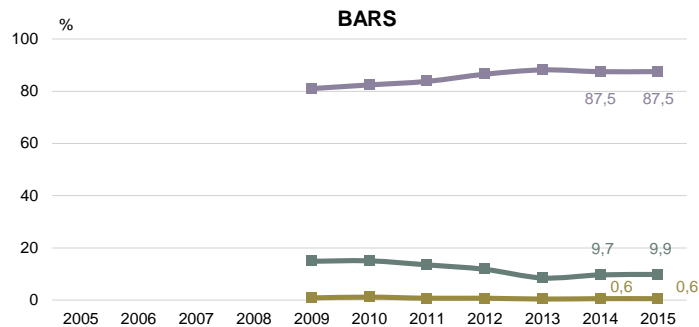
LES CARACTERÍSTIQUES





RÈGIM DE TINENÇA DEL LOCAL PER TIPUS D'ESTABLIMENT

LES CARACTERÍSTIQUES



P33 Quin és el règim de tinença del local?

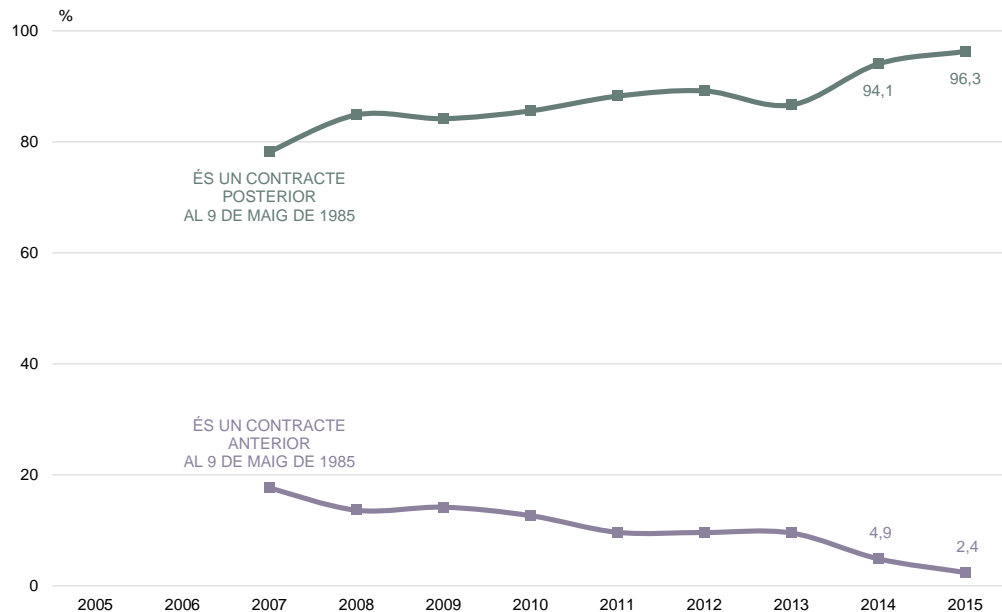
N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

Propietat
Lloguer
Concessió Ajuntament



TIPUS DE CONTRACTE

LES CARACTERÍSTIQUES



P34

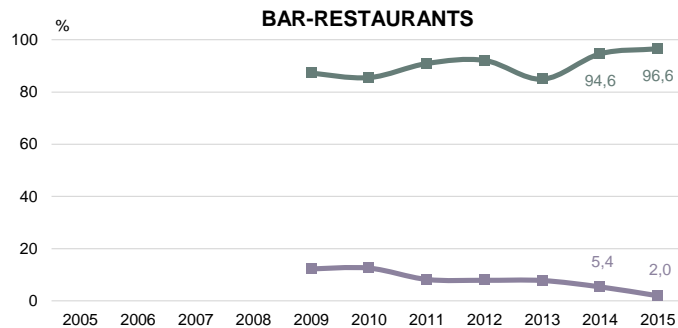
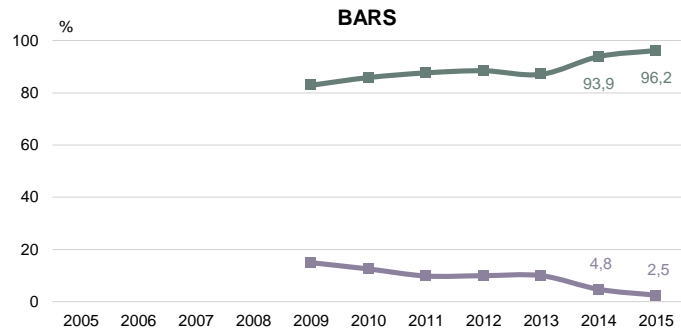
Quin tipus de contracte té: És un contracte anterior o posterior al 9 de maig de 1985?

B El local és de lloguer
N 872



TIPUS DE CONTRACTE PER TIPUS D'ESTABLIMENT

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 872 Total
604 Bars
65 Restaurants
203 BAR-RESTAURANTS

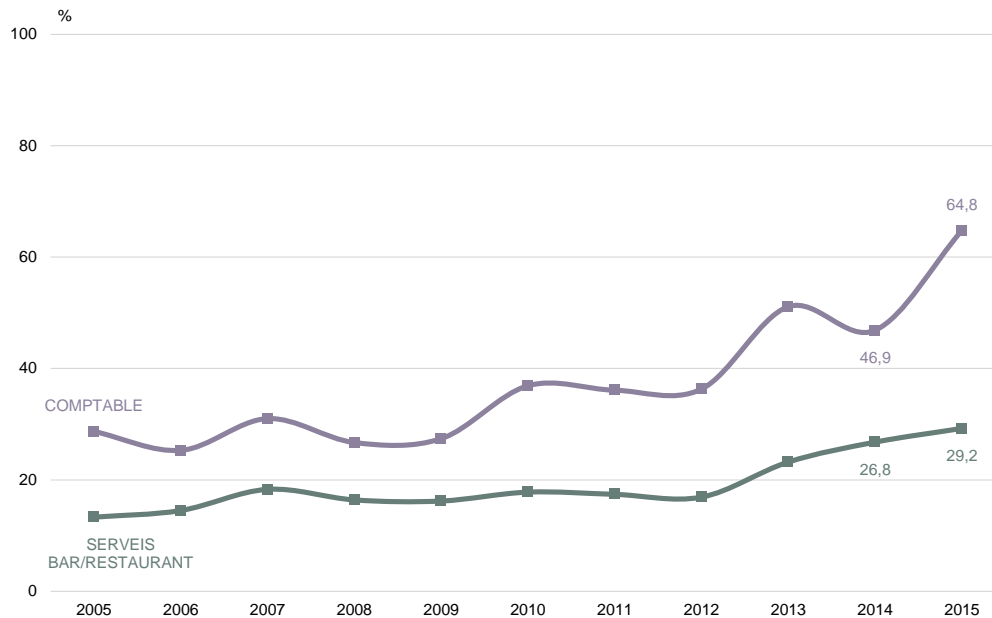
P Posterior al 9 de Maig de 1985

A Anterior al 9 de Maig de 1985



GESTIÓ INFORMATITZADA

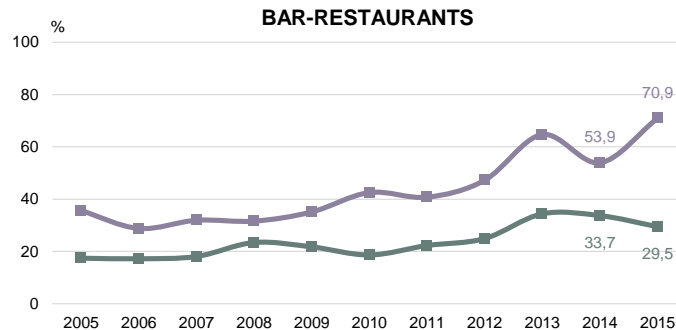
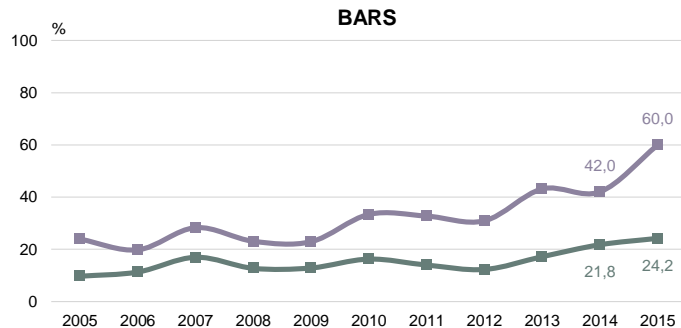
LES CARACTERÍSTIQUES





GESTIÓ INFORMATITZADA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

LES CARACTERÍSTIQUES



P37

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

N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

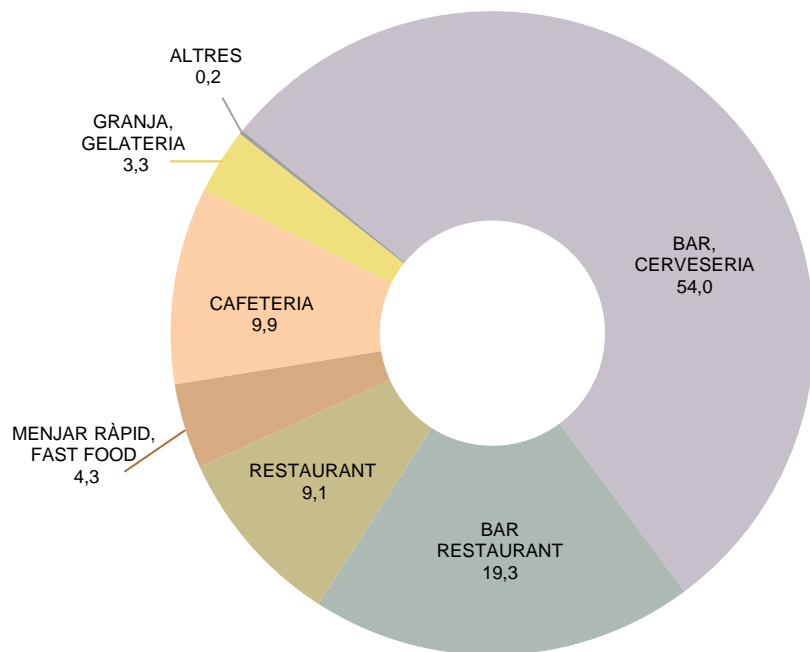
■ Comptable
■ Serveis de Bar/Restaurant



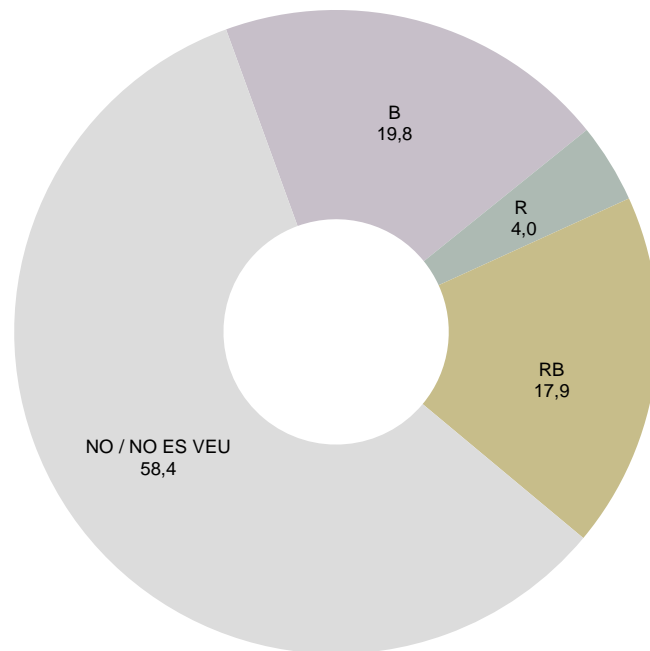
RÈTOL I PLACA BLAVA

LES CARACTERÍSTIQUES

TEXT DEL RÈTOL:



PLACA BLAVA AMB LLETRA BLANCA:





02

Els establiments de restauració

El volum d'activitat i els horaris



EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

Volum d'activitat: Els mesos de més feina al sector de la restauració són juny (18,0%), juliol (32,9%), agost (20,4%, sobretot a Ciutat Vella i Gràcia) i desembre (18,6%). Els de menys activitat són febrer (31,9%), gener (26,0%) i agost (23,6% (sobretot a Les Corts i Sarrià-Sant Gervasi)).

Els dies més concorreguts segueixen essent divendres (42,2%) i dissabtes (37,1%). Els dies de menys activitat són dilluns i dimarts .

En general, durant el dia l'estona de més feina és el matí fins les 16:00 h (segons el 56,5% dels responsables dels establiments) i el vespre a partir de les 19:01 hores (27,1%). L'estona de menys feina és de 16:01 a 19:00 h.

En el cas dels restaurants, el 37,2% de la feina es concentra a l'hora de dinar (de 13:01 h a 16:00 h) i el 26,9% de la feina a l'hora de sopar (a partir de les 19:01 h). En el cas dels bars és diferent, ja que tenen més moviment durant el matí fins a les 16 h (52,8%) i després a partir de les 19:01 h (28,6%). Els bars – restaurants tenen el gruix d'activitat a l'hora de dinar de 13:01 h a 16:00 h (43,6%) i a l'hora de sopar a partir de les 19:01 h (16,2%), però també a l'hora

d'esmorzar abans de les 10.00 h (12,8%), fet més habitual en el cas dels bars (20,3%).

Obertura dels establiments: El 2015 la mitjana és 6,4 dies oberts a la setmana. Gairebé tots els establiments treballen de dimarts a divendres. Pel que fa a la resta de dies, el dilluns ho fan el 92,3%, el dissabte el 91,7% i el diumenge el 61,7% (el 2012 era el 56,0%).

Darrerament el 52,4% dels establiments obren set dies de la setmana (el 2012 eren el 46,0%, el 2011 el 40,7% i el 2007 a l'entorn del 30%).

De dilluns a divendres, el 96,2% dels establiments obren a l'hora de dinar, el 85,2% per sopar (el 2012 era el 82,0%) i el 74,5% per esmorzar (el 2014 era el 78,7%). Pel que fa únicament als restaurants, el 97,4% obren per dinar i el 94,9% per sopar (el 2014 era el 88,9%); a més, el 20,5% obren a l'hora d'esmorzar (el 2013 era el 40,7% i el 2012 era el 34,3%).

La mitjana d'hores d'obertura a la setmana és 85:15 hores (el 2013 era 87:46 h i el 2012 era 84:55 h). La mitjana d'hores d'obertura per dia és 13:11 h (el 2013 era 13:29 h; en el cas dels restaurants, és 10:33 h (el 2012 era 9:47 h).



EL VOLUM D'ACTIVITAT
I ELS HORARIS

MESOS EN QUÈ L'ESTABLIMENT TÉ MÉS CLIENTS O SERVEIS

SECTOR RESTAURACIÓ 2015

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Restaurants-		
												Bars	Restaurants	Bars
GENER	5,6	6,2	6,7	7,8	4,6	5,0	3,5	2,7	5,7	2,9	4,7	4,8	7,7	3,4
FEBRER	3,0	3,2	4,2	3,9	2,6	2,3	2,4	2,2	2,6	1,7	3,2	3,2	3,8	3,0
MARÇ	3,4	4,7	3,9	3,1	2,6	3,1	3,8	3,8	3,7	3,5	4,4	3,8	10,3	4,3
ABRIL	4,0	4,4	5,2	3,9	4,0	3,2	3,4	4,0	4,5	3,7	5,3	4,5	7,7	6,8
MAIG	7,1	8,0	7,8	6,5	6,3	5,4	6,9	6,3	8,4	6,9	9,9	8,7	12,8	12,4
JUNY	18,9	20,1	17,9	15,3	17,8	17,8	18,0	16,2	17,0	14,1	18,0	17,5	17,9	19,2
JULIOL	33,0	36,3	33,4	33,4	34,5	32,3	28,2	30,3	29,3	30,0	32,9	34,6	33,3	27,8
AGOST	19,0	22,4	21,4	22,4	18,8	18,5	16,0	19,9	19,1	20,9	20,4	21,9	28,2	13,2
SETEMBRE	4,0	5,5	4,7	5,1	6,1	4,1	4,0	4,9	6,5	5,2	3,1	2,5	3,8	4,7
OCTUBRE	4,9	5,6	6,3	5,2	5,0	3,5	3,7	3,6	4,6	4,6	5,3	5,1	1,3	7,3
NOVEMBRE	9,7	10,0	11,4	12,5	9,2	7,7	6,3	7,3	6,3	7,0	8,9	8,1	14,1	9,4
DESEMBRE	20,2	19,6	24,7	26,5	20,0	18,9	16,1	15,0	17,5	14,6	18,6	16,7	33,3	19,2
NS / NC	29,1	22,7	21,4	22,4	30,7	35,3	40,1	38,1	34,3	38,3	29,9	31,7	11,5	30,8
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(690)	(78)	(234)

P2

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

N 1002 Total

690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

R Espontània. Multiresposta



MESOS EN QUÈ L'ESTABLIMENT TÉ MENYS CLIENTS O SERVEIS

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

												SECTOR RESTAURACIÓ 2015		
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Bars	Restaurants	Restaurants- Bars
GENER	31,3	32,7	26,9	26,5	28,0	27,3	24,5	29,9	22,9	26,7	26,0	24,5	32,1	28,6
FEBRER	37,4	43,2	38,2	39,2	36,4	36,8	36,1	37,6	30,5	31,4	31,9	31,7	43,6	28,6
MARÇ	9,6	10,9	11,2	11,9	10,8	6,9	7,8	7,3	7,3	4,7	6,0	5,2	11,5	6,4
ABRIL	2,7	1,7	2,4	4,4	3,3	2,5	1,6	2,0	2,2	1,1	2,2	1,9	6,4	1,7
MAIG	1,9	2,0	3,1	2,5	2,2	2,1	1,0	0,5	1,6	1,1	1,2	1,4	1,3	0,4
JUNY	6,5	5,7	7,0	7,7	5,9	6,3	5,0	4,6	3,7	4,6	4,6	4,1	6,4	5,6
JULIOL	11,7	12,4	16,1	16,5	13,3	11,1	11,6	13,9	13,5	13,3	16,6	16,4	19,2	16,2
AGOST	9,0	10,2	11,9	11,6	12,7	10,3	12,5	16,7	19,2	18,2	23,6	21,9	26,9	27,4
SETEMBRE	12,2	13,1	10,0	13,9	11,0	9,8	10,0	11,8	8,8	13,5	8,0	7,5	7,7	9,4
OCTUBRE	8,7	8,5	8,9	8,4	5,5	6,5	6,4	7,4	6,3	6,7	5,5	5,8	5,1	4,7
NOVEMBRE	8,1	7,4	11,4	8,9	7,1	7,0	9,0	8,0	8,8	9,5	10,1	10,1	15,4	8,1
DESEMBRE	6,5	7,5	7,2	6,8	7,1	5,3	6,6	6,5	5,3	7,1	5,5	5,4	1,3	7,3
NS / NC	20,7	15,8	17,2	15,3	25,1	28,8	29,8	23,3	32,1	25,8	25,1	27,7	11,5	22,2
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(690)	(78)	(234)

P3

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

N 1002 Total

690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

R Espontània. Multiresposta



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

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

P4

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

N 1002
 R Multiresposta

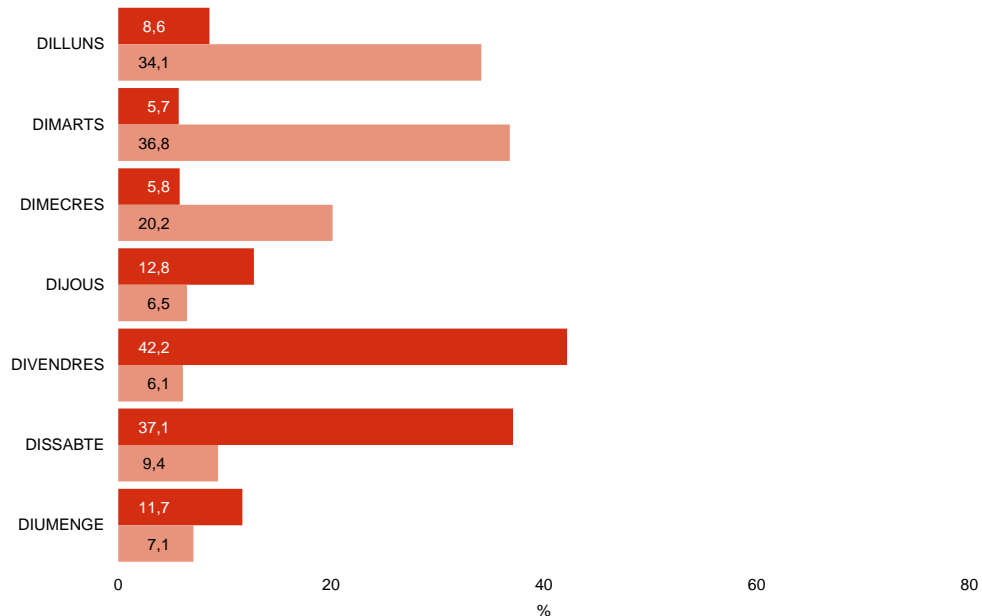
P5

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

N 1002
 R Multiresposta



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



P4

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

N 1002
R Multiresposta

Més
Menys

P5

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

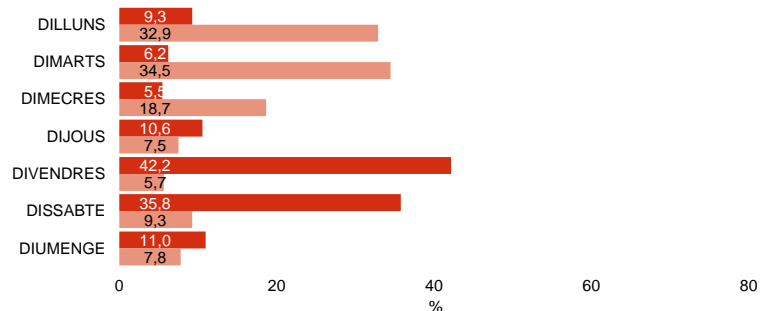
N 1002
R Multiresposta



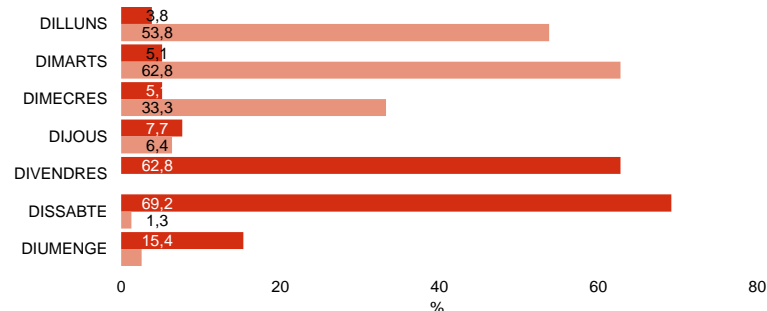
DIES DE LA SETMANA QUE TÉ MÉS/ MENYS CLIENTS O SERVEIS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL VOLUM D'ACTIVITAT
I ELS HORARIS

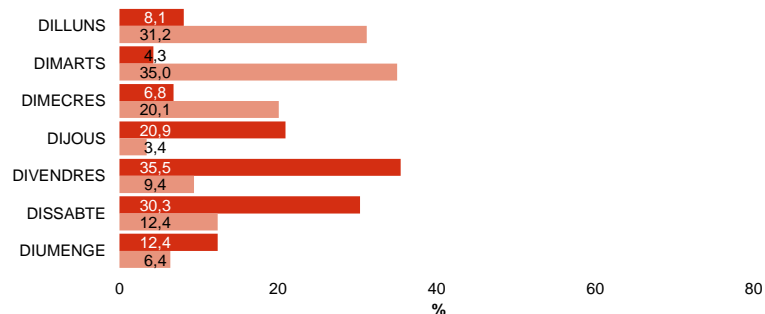
BARS



RESTAURANTS



BAR-RESTAURANTS



P4

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

N 1002 Total 690 Bars 78 Restaurants 234 BAR-RESTAURANTS
Més Menys
R Multiresposta

P5

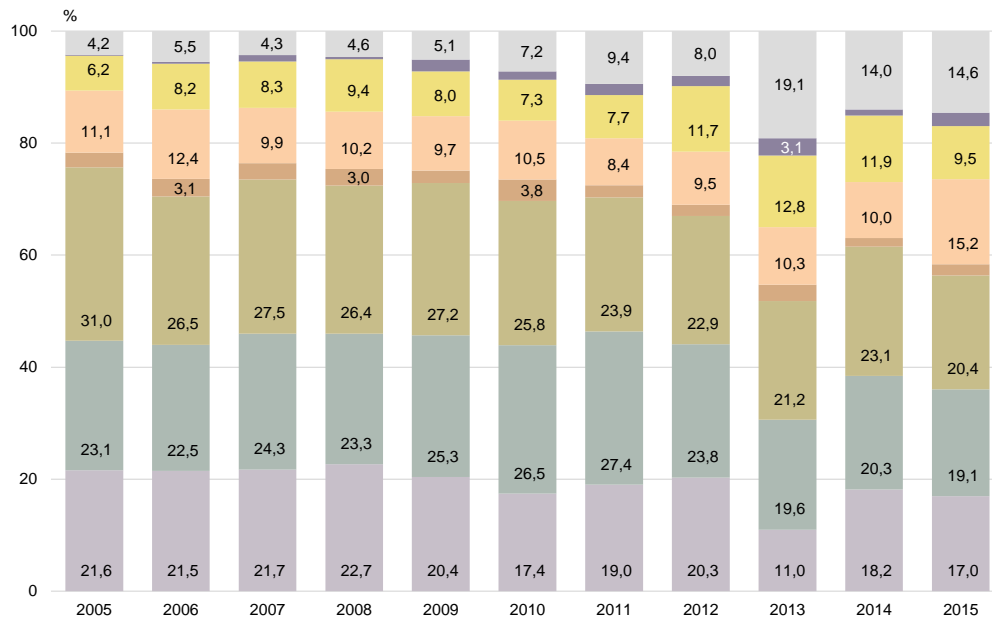
I quin dia de la setmana té menys clients / fa menys serveis? I el segon?

N 1002 Total 690 Bars 78 Restaurants 234 BAR-RESTAURANTS
Més Menys
R Multiresposta



FRANJA HORÀRIA DE MÉS CLIENTS O SERVEIS

EL VOLUM D'ACTIVITAT
I ELS HORARIS



P6

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

N 1002

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

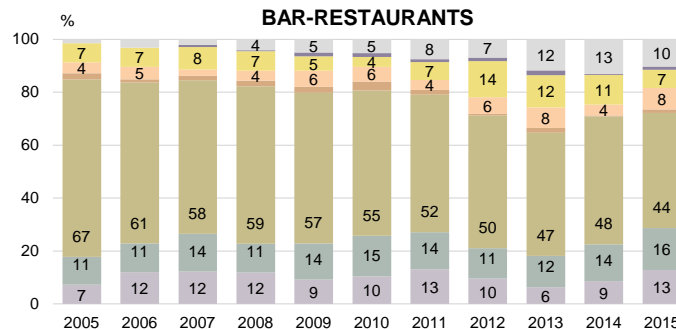
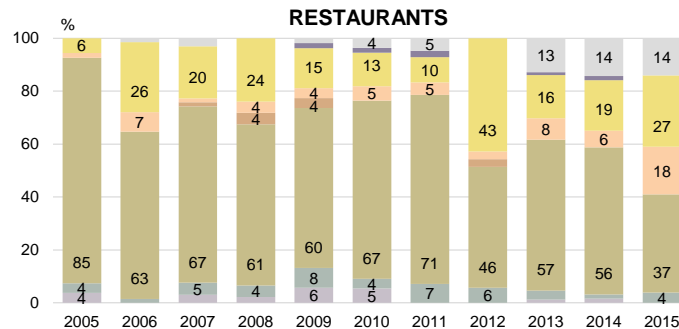
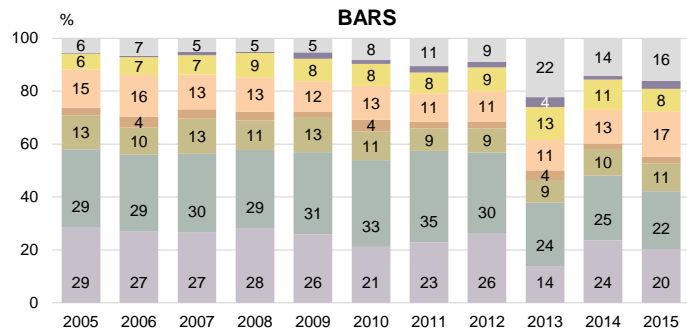
De 16:01 a 19:00 h
De 19:01 a 21:00 h
De 21:01 a 23:00 h

A partir de les 23:01 h
NS / NC



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS



P6

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

■ 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

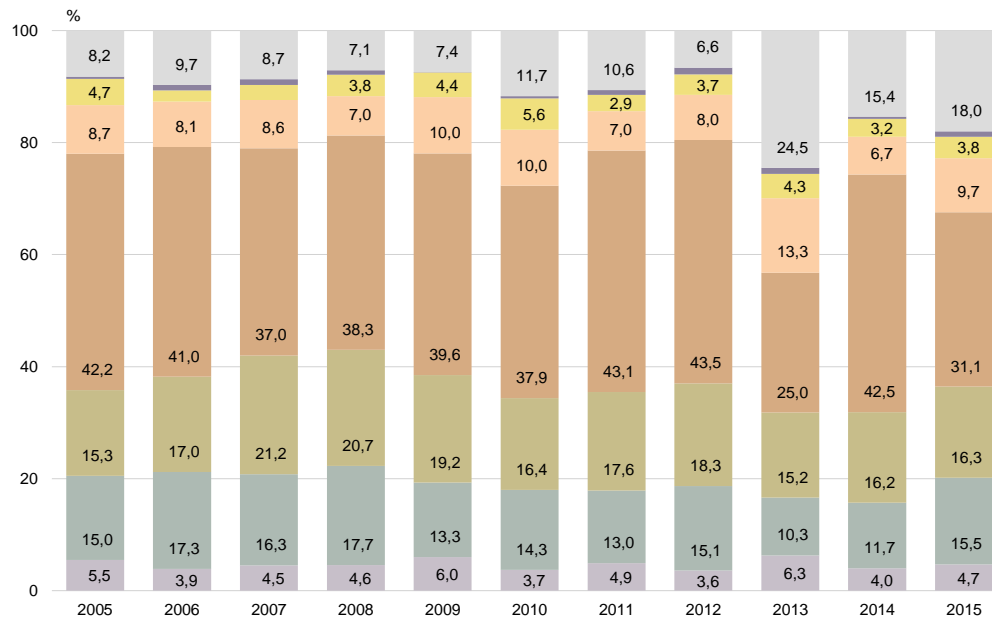
■ Abans de les 10:00 h
■ De 10:01 a 13:00 h
■ De 13:01 a 16:00 h

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

■ A partir de les 23:01 h
■ NS / NC



FRANJA HORÀRIA DE MENYS CLIENTS O SERVEIS



P7

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

N 1002

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

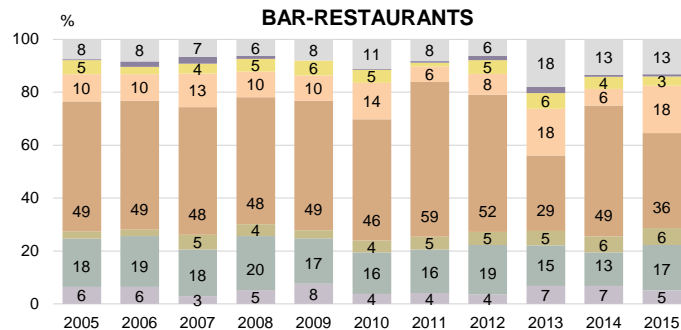
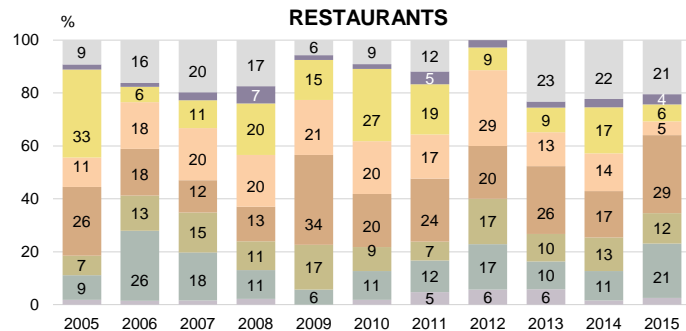
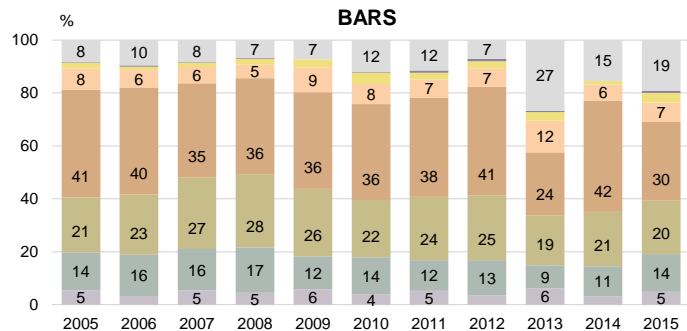
De 16:01 a 19:00 h
De 19:01 a 21:00 h
De 21:01 a 23:00 h

A partir de les 23:01 h



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS



P7

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

■ 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

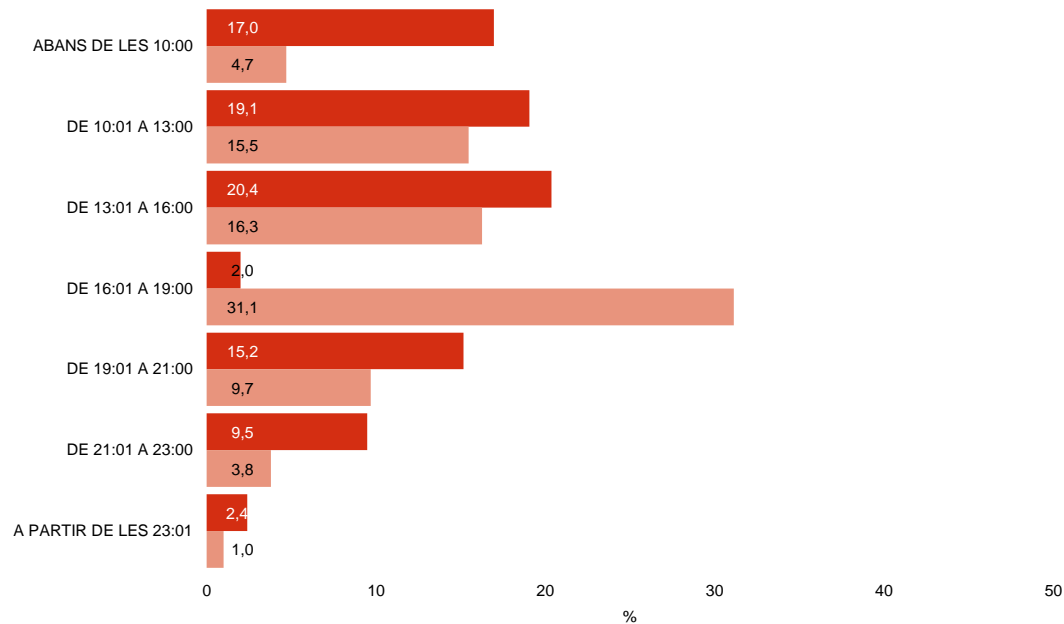
■ Abans de les 10:00 h
■ De 10:01 a 13:00 h
■ De 13:01 a 16:00 h

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

■ A partir de les 23:01 h



FRANJA HORÀRIA DE MÉS/ MENYS CLIENTS O SERVEIS



P6

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

N 1002

■ Més
■ Menys

P7

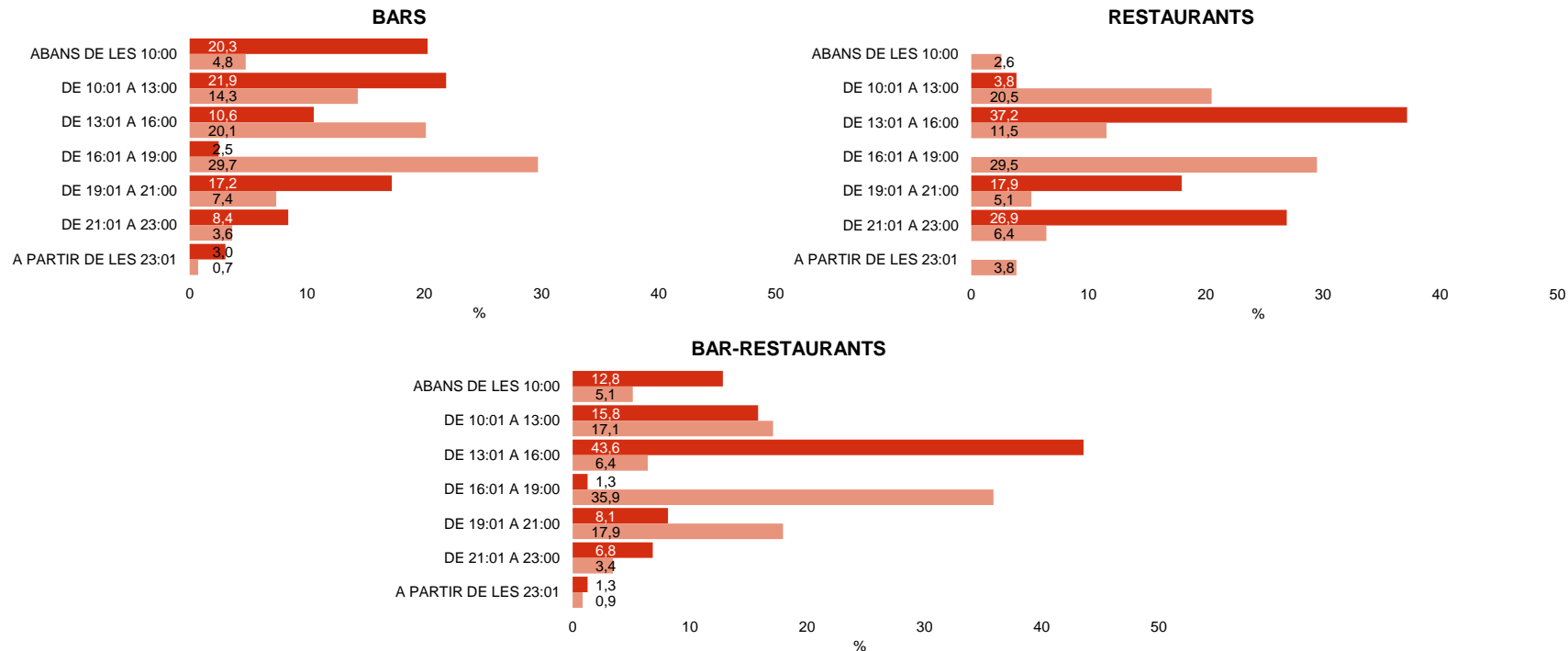
I en quina franja horària té menys clients / fa menys serveis?

N 1002



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT
I ELS HORARIS



P6

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

■ 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ Més
■ Menys

P7

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

■ 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS



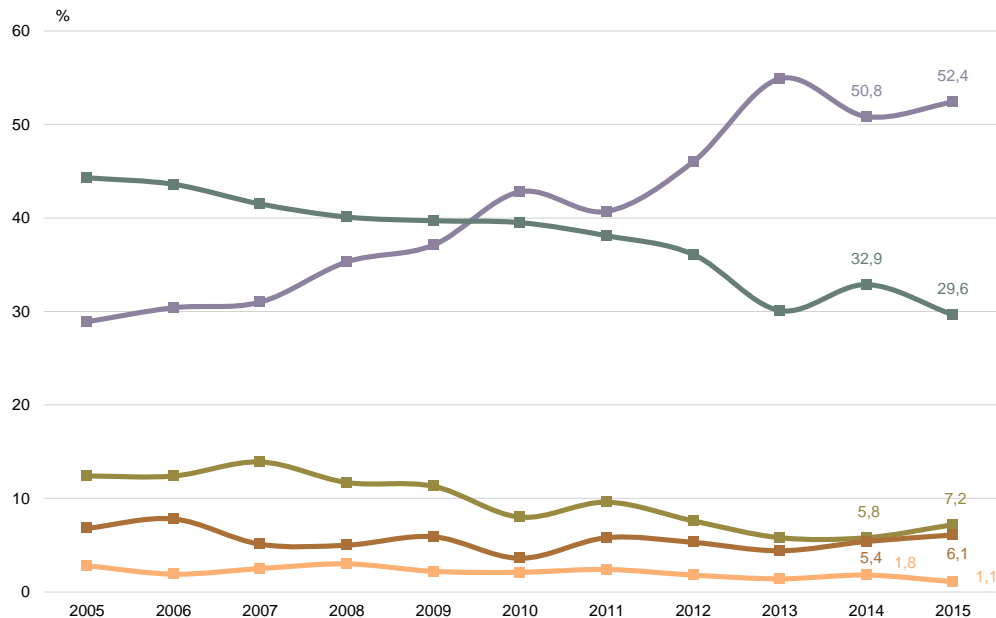
DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
DILLUNS	92,8	91,5	93,9	94,3	93,4	96,0	93,5	94,4	94,2	94,1	92,3
DIMARTS	97,7	98,7	97,1	97,9	98,4	98,5	98,5	98,0	98,6	98,1	98,4
DIMECRES	99,0	98,8	98,2	98,7	99,2	98,5	99,2	99,4	99,4	99,1	99,4
DIJOUS	98,9	99,1	99,1	98,9	99,1	99,5	99,4	99,7	99,5	99,7	99,6
DIVENDRES	99,9	100,0	99,9	99,9	100,0	99,9	99,9	100,0	100,0	100,0	99,8
DISSABTE	84,8	85,7	83,6	85,3	86,5	89,9	88,0	90,6	92,7	92,4	91,7
DIUMENGE	42,8	43,4	44,0	47,7	48,5	52,1	51,9	56,0	63,0	60,9	61,7
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)



COMBINACIONS DE DIES DE LA SETMANA QUE OBRE L'ESTABLIMENT

EL VOLUM D'ACTIVITAT
I ELS HORARIS



P1

Dies de la setmana que obre l'establiment:

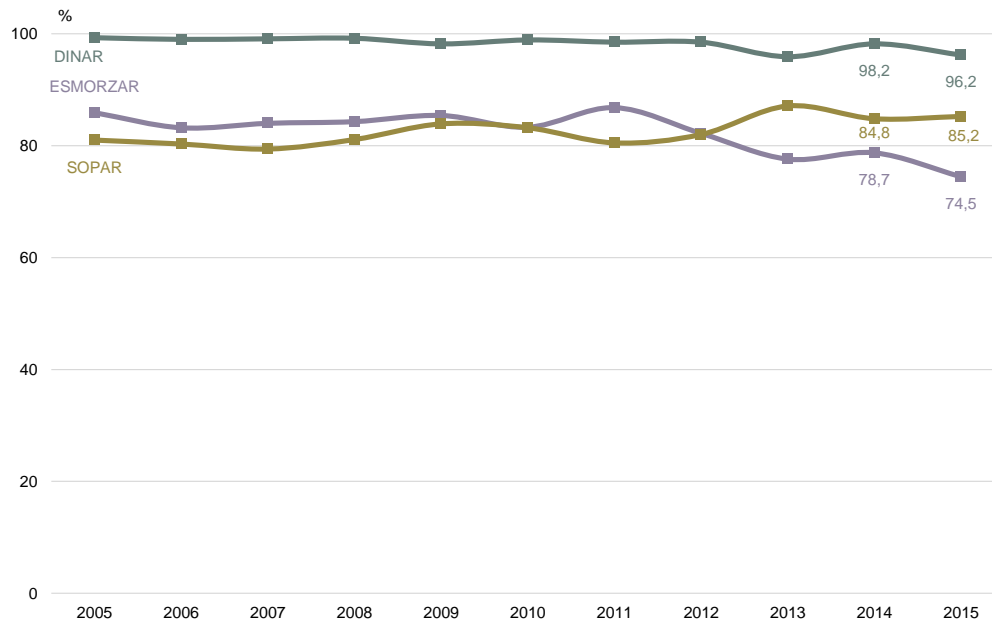
N 1002

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

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



OBRE DE DILLUNS A DIVENDRES EN L'HORARI DE:





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

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

BARS	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
ESMORZAR	89,9	87,7	88,1	88,5	88,5	87,7	88,3	84,8	81,8	80,9	79,3
DINAR	99,1	98,8	99,1	99,1	97,4	98,4	97,9	98,3	94,5	97,5	95,1
SOPAR	79,9	79,2	78,6	79,6	84,1	82,9	80,5	82,1	87,3	85,5	85,2
N	(682)	(682)	(696)	(685)	(685)	(677)	(666)	(660)	(693)	(671)	(690)

RESTAURANTS	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
ESMORZAR	33,3	19,1	31,8	19,6	32,1	32,7	47,6	34,3	40,7	27,0	20,5
DINAR	100,0	98,5	97,0	97,8	100,0	100,0	100,0	94,3	100,0	100,0	97,4
SOPAR	83,3	88,2	89,4	95,7	96,2	85,5	90,5	85,7	90,7	88,9	94,9
N	(54)	(68)	(66)	(46)	(53)	(55)	(42)	(35)	(86)	(63)	(78)

RESTAURANTS-BARS	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
ESMORZAR	86,4	88,4	86,6	84,8	88,2	82,5	89,0	82,0	78,7	85,4	78,2
DINAR	99,6	99,6	99,6	99,6	100,0	100,0	99,7	99,3	98,6	99,6	99,1
SOPAR	83,3	81,2	79,0	82,5	80,9	83,6	79,1	81,3	85,1	82,0	82,1
N	(264)	(250)	(238)	(269)	(262)	(268)	(292)	(305)	(221)	(267)	(234)

P1

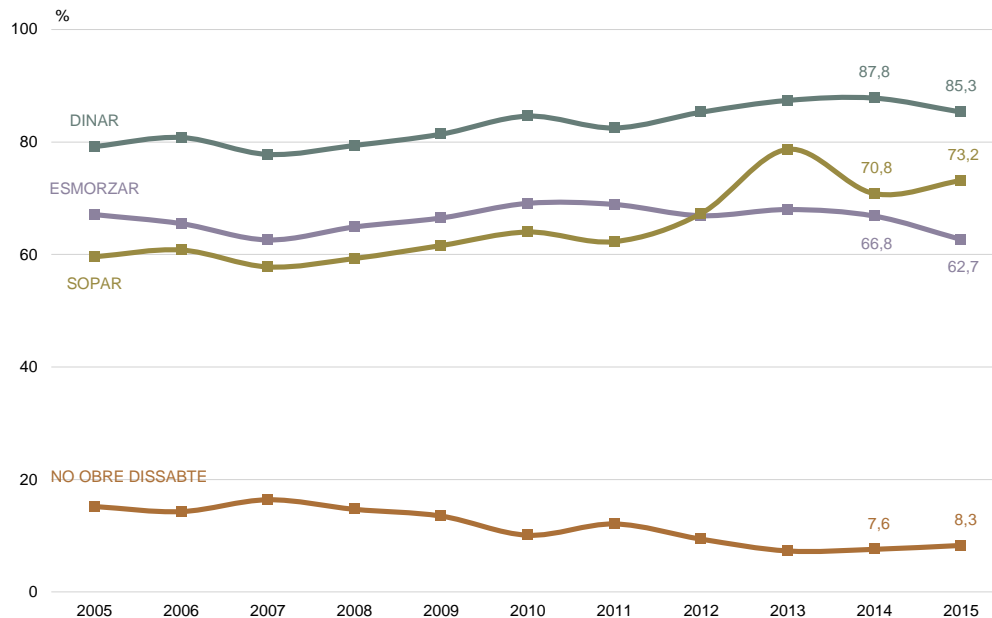
Obre de dilluns a divendres en horari de:

N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

R Multiresposta



OBRE DISSABTE EN L'HORARI DE:



P1

El seu establiment, quin horari fa el dissabte?

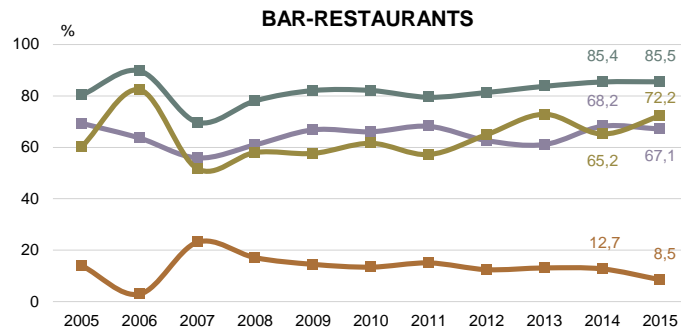
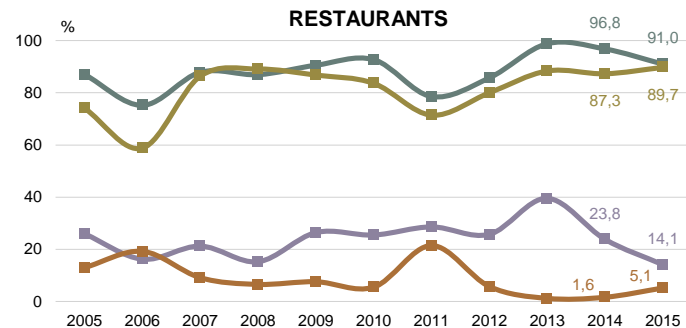
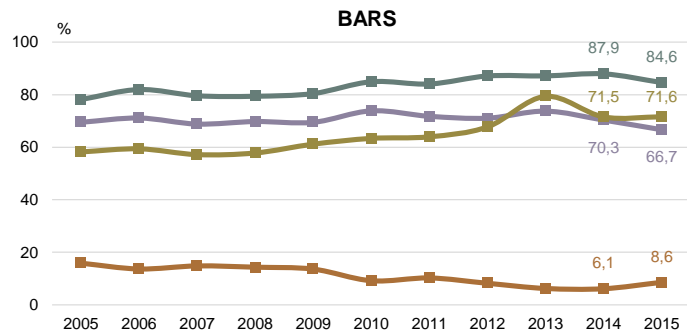
N 1002

R Multiresposta



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

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS



P1 El seu establiment, quin horari fa el dissabte?

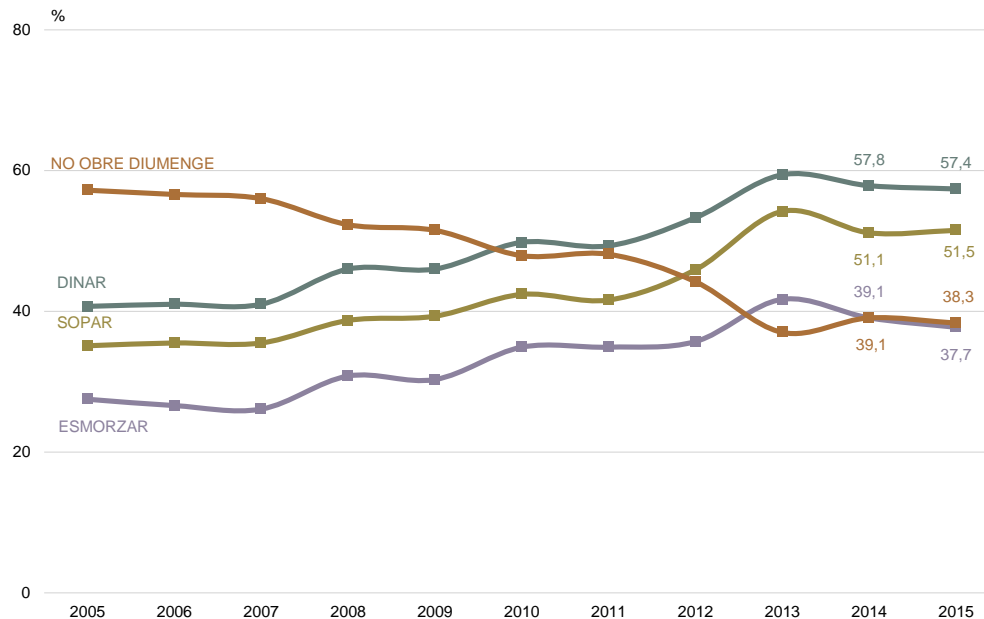
N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

R Multiresposta

Esmorzar
Dinar
Sopar
No obre dissabte



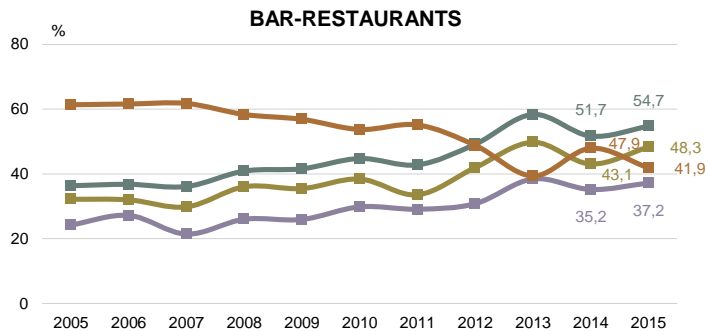
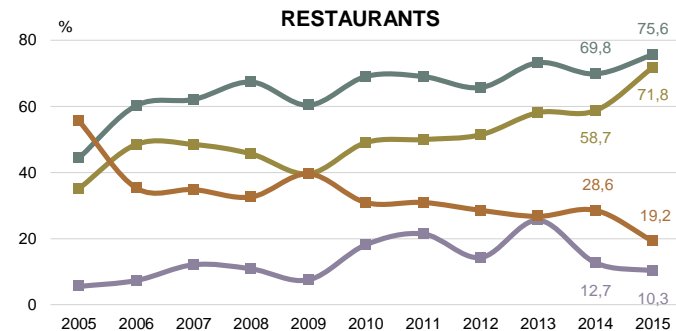
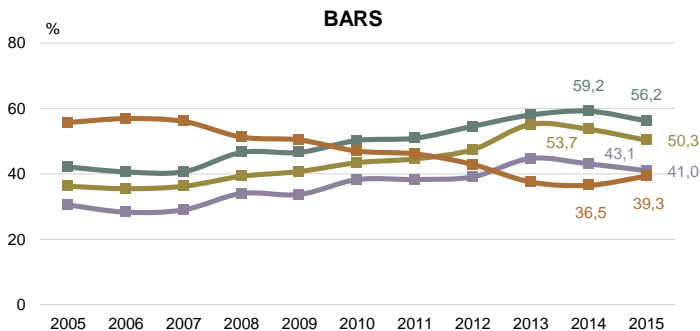
OBRE DIUMENGE EN L'HORARI DE:





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

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS

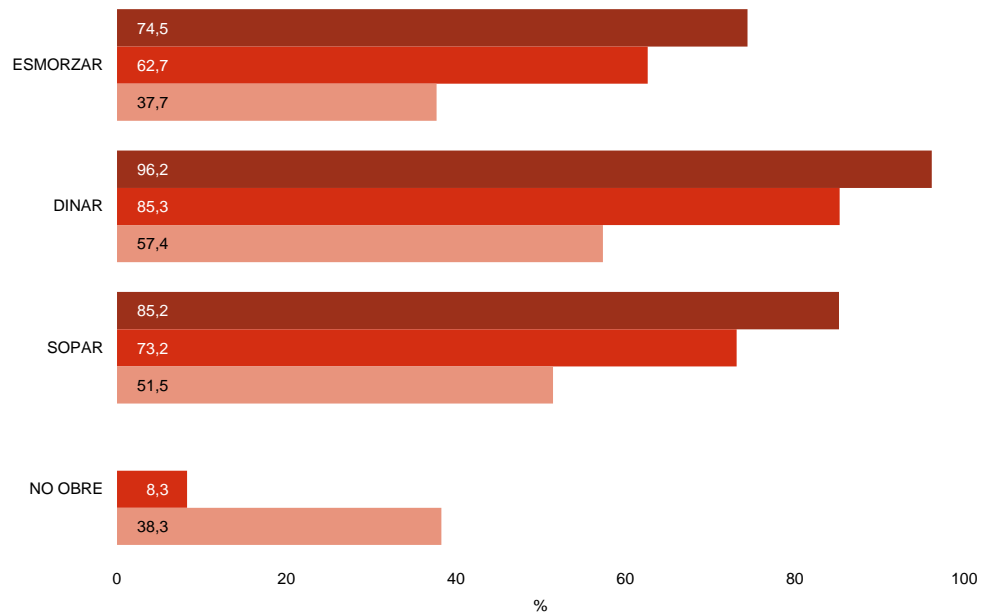


P1 El seu establiment, quin horari fa el diumenge? **N** 1002 Total 690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS
R Multiresposta

Esmorzar Sopar
Dinar No obre diumenge



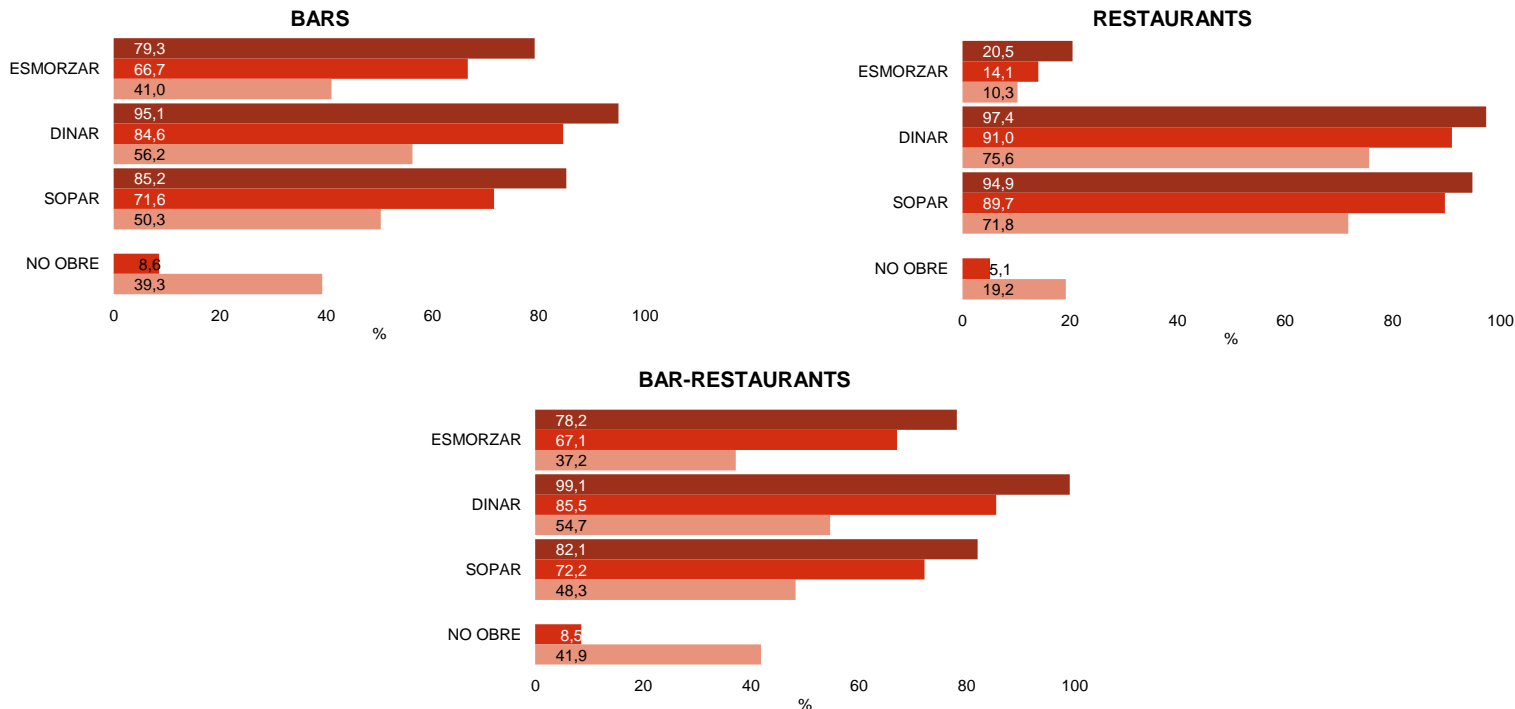
OBRE EN HORARI DE:





OBRE EN HORARI DE: PER TIPUS D'ESTABLIMENT

EL VOLUM D'ACTIVITAT I ELS HORARIS



P1 El seu establiment, quin horari fa?

N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

R Multiresposta

■ De dilluns a divendres
■ Dissabte
■ Diumenge



EL VOLUM D'ACTIVITAT
I ELS HORARIS

RESUM DE L'HORARI DE L'ESTABLIMENT

SECTOR RESTAURACIÓ

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	SECTOR RESTAURACIÓ			
												Bars	Restaurants	Bars	
NOMBRE DE DIES QUE OBRE A LA SETMANA	6,2	6,2	6,2	6,2	6,3	6,3	6,3	6,4	6,5	6,4	6,4	6,4	6,4	6,6	6,4
NOMBRE D'HORES QUE OBRE A LA SETMANA	81:46:27	80:31:01	80:29:27	81:42:59	82:45:07	83:54:30	84:09:40	84:55:56	87:46:00	86:02:21	85:15:03	86:11:30	69:45:50	87:38:18	
NOMBRE D'HORES QUE OBRE AL DIA	13:14:47	13:00:24	13:00:47	13:04:25	13:11:31	13:10:48	13:16:32	13:15:39	13:29:36	13:16:45	13:11:25	13:20:26	10:33:44	13:37:23	
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)	(690)	(78)	(234)	



03

Els establiments de restauració

Els serveis



ELS SERVEIS

Pagament amb targeta: El 2015, el 57,0% dels establiments de restauració ofereixen la possibilitat de pagar l'import de la despesa amb targeta (el 2013 era el 49,4%). Mentre que el 94,9% dels restaurants ofereix aquesta forma de pagament, en el cas dels bars només és el 46,2% (el 2014 era 40,8% i el 2013 el 36,1%). La facilitat de liquidar el compte amb targeta es va implantant en el sector de la restauració.

El pagament amb targeta suposa el 30,4% del total de cobraments del darrer mes (el 2014 era el 24,5%). Els restaurants acostumen a ser més cars que els bars i bars-restaurants i s'utilitza més (50,9%).

Evolució dels preus: El preu del **café** se situa en 1,11 euros (mitjana). El 32,2% dels casos té un cost inferior o igual a 1 euro, en el 3,9% d'1,05 euros, en el 27,6% d'1,10 euros i en el 32,2% dels casos d'1,11 a 1,20 euros o més.

La **cervesa** i els **refrescs** presenten un ventall més ampli de preus. El preu mitjà de la cervesa se situa en 1,58 euros. El preu mitjà d'un refresc a 1,68 euros.

El preu mitjà del **menú** és 9,88 euros (el 2013 era 9,68 euros).

En relació a les begudes i el menú, els restaurants acostumen a ser més cars (12,6 euros de mitjana per menú) que els bars-restaurants (9,4 euros el menú). Els restaurants més costosos es localitzen als districtes de Ciutat Vella i l'Eixample.

En un dia laborable se serveixen 29 coberts de mitjana (el 2014 se servien 26-27 coberts, el 2013 se servien 30 -31 coberts i el 2010 eren 36). Els restaurants serveixen 40 coberts diaris de mitjana i els bars-restaurants 25-26 coberts.

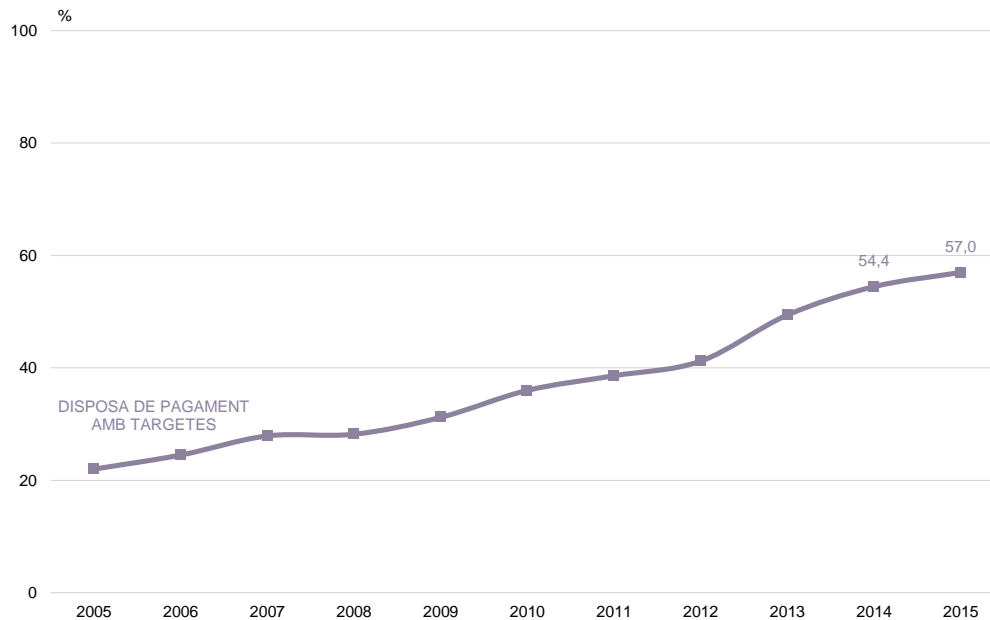
Vals restaurant: El 19,7% dels establiments visitats disposa de xecs-restaurant (el 2014 era el 23,2%), sobretot els bars-restaurants (41,5%) i els restaurants (48,7%); només el 9,0% dels bars en tenen. Els vals més comuns són: Ticket-Restaurant (92,4%), Cheque-Gourmet (70,1,2%) i Sodexo (65,5%); menys habituals són Buenmenú (7,1%) i Crèdit Restaurant (6,1%). El 40,1% d'establiments diuen que abonen el 4% de comissió per aquest concepte (mitjana).

AGEDI, SGAE: El 39,4% dels establiments visitats diuen pagar una comissió per drets d'autor (el 2013 era el 24,9% i el 2012 era el 28,8%).



L'ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETA

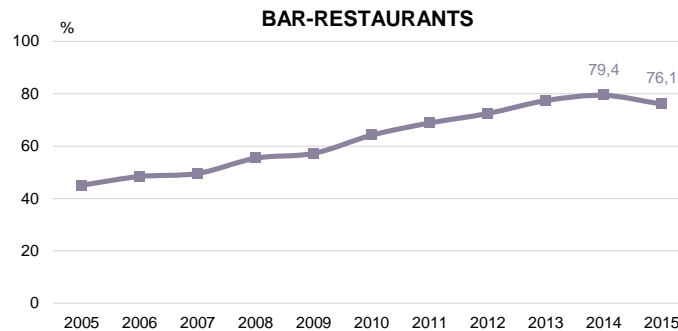
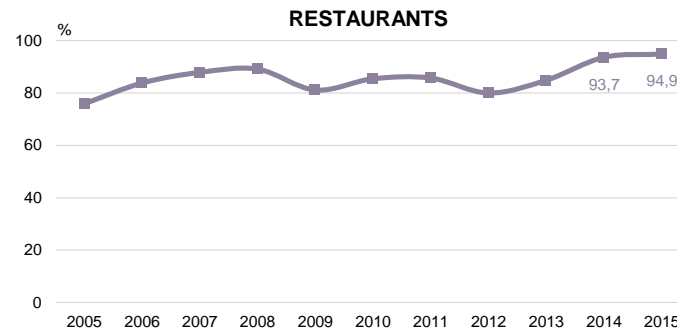
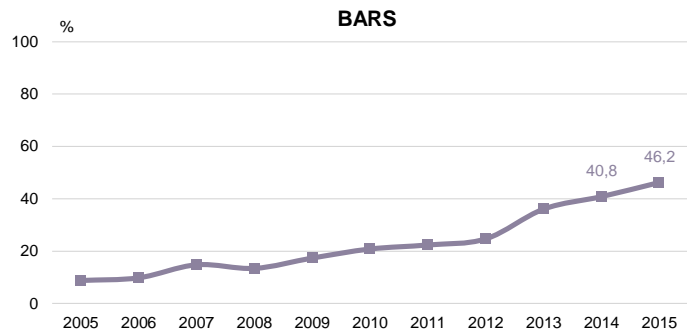
ELS SERVEIS





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

ELS SERVEIS



P35

El seu establiment disposa de pagament amb targetes?

N 1002 Total

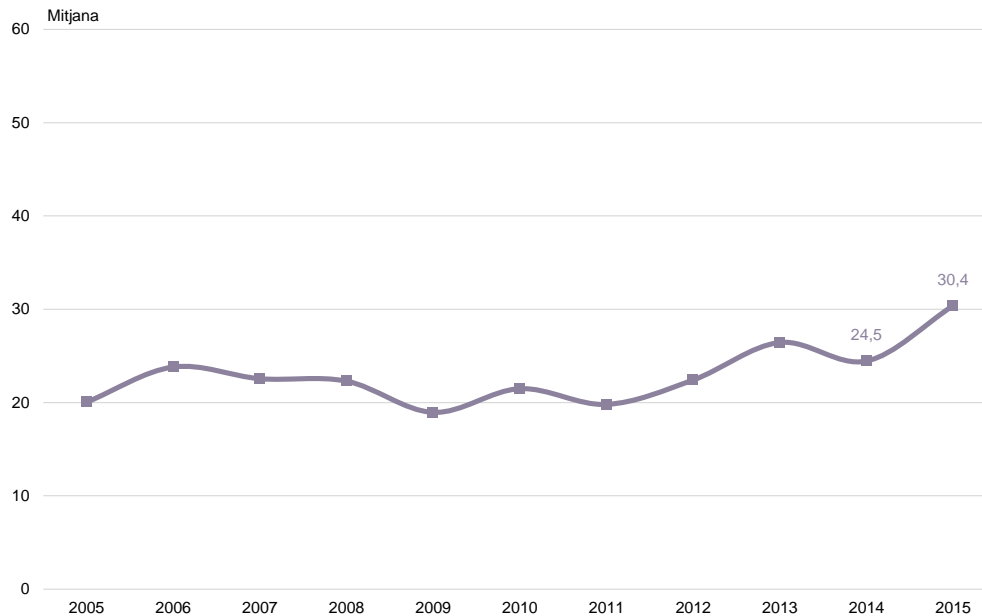
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ Disposa de pagament amb targetes



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

ELS SERVEIS



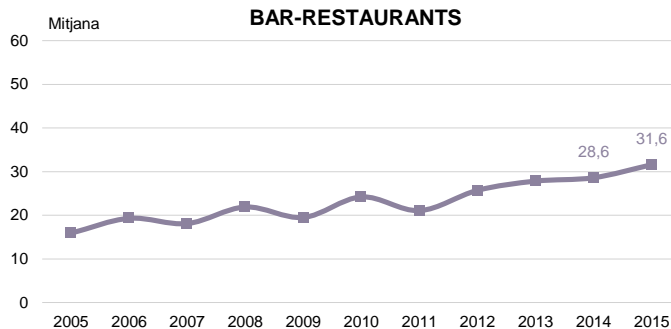
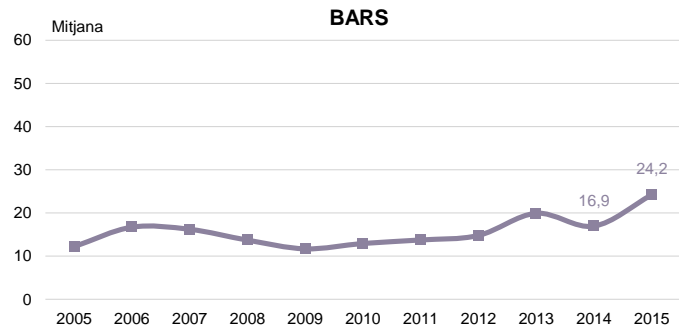
P36

El seu establiment disposa de pagament amb targetes?

Sí Cas de tenir pagament amb targetes
 No 485



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



P36

El seu establiment disposa de pagament amb targetes?

B Cas de tenir pagament amb targetes

N 485 Total
261 Bars
70 Restaurants
154 BAR-RESTAURANTS



PREUS DE DIFERENTS SERVEIS

ELS SERVEIS

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
UN CAFÈ (n=982)	0,88 €	0,94 €	0,99 €	1,00 €	1,05 €	1,07 €	1,08 €	1,09 €	1,10 €	1,10 €	1,11 €
UNA CERVESA (n=972)	1,28 €	1,38 €	1,44 €	1,50 €	1,58 €	1,62 €	1,63 €	1,63 €	1,55 €	1,65 €	1,58 €
UN REFRESC (n=993)	1,29 €	1,36 €	1,44 €	1,50 €	1,55 €	1,59 €	1,62 €	1,63 €	1,61 €	1,66 €	1,68 €
UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE (n=308)	8,06 €	8,95 €	8,86 €	9,50 €	9,44 €	9,45 €	9,37 €	9,65 €	9,68 €	9,81 €	9,88 €

	INCREMENT									
	2005/ 2006	2006/ 2007	2007/ 2008	2008/ 2009	2009/ 2010	2010/ 2011	2011/ 2012	2012/ 2013	2013/ 2014	2014/ 2015
UN CAFÈ (n=982)	6,8%	5,3%	1,0%	5,0%	1,9%	0,9%	0,9%	0,9%	0,0%	0,9%
UNA CERVESA (n=972)	7,8%	4,3%	4,2%	5,3%	2,5%	0,6%	0,0%	- 4,9%	6,5%	- 4,2%
UN REFRESC (n=993)	5,4%	5,9%	4,2%	3,3%	2,6%	1,9%	0,6%	- 1,2%	3,1%	1,2%
UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE (n=308)	11,0%	- 1,0%	7,2%	- 0,6%	0,1%	- 0,8%	3,0%	0,3%	1,3%	0,7%

P38

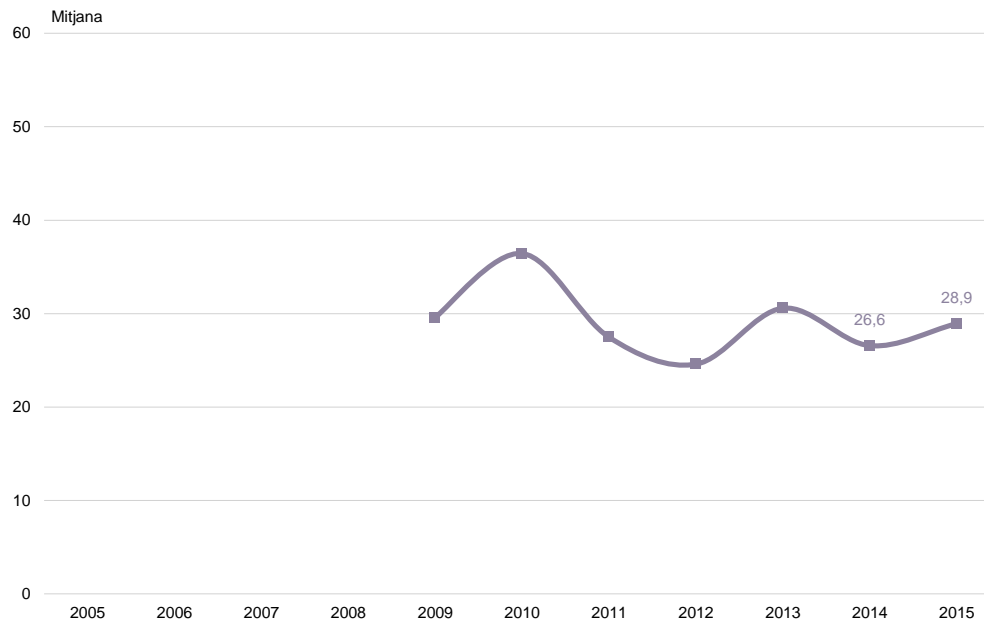
Em podria dir el preu d'un cafè, una cervesa, un refresc i el menú (en cas de tenir-ne)?

Disposen del producte o servei i en faciliten el preu



QUANTS COBERTS (MENJARS) SERVEIXEN UN DIA LABORABLE? MITJANA

ELS SERVEIS



P39

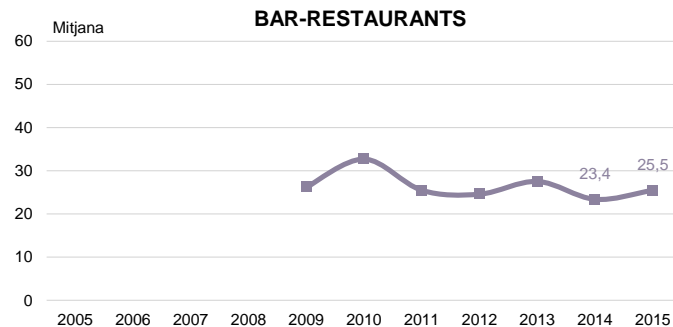
Podria dir-me quants coberts (menjars)
serveixen un dia laborable de mitjana?

B Establiments que tenen menú i responen a la pregunta
N 261



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

ELS SERVEIS



P39

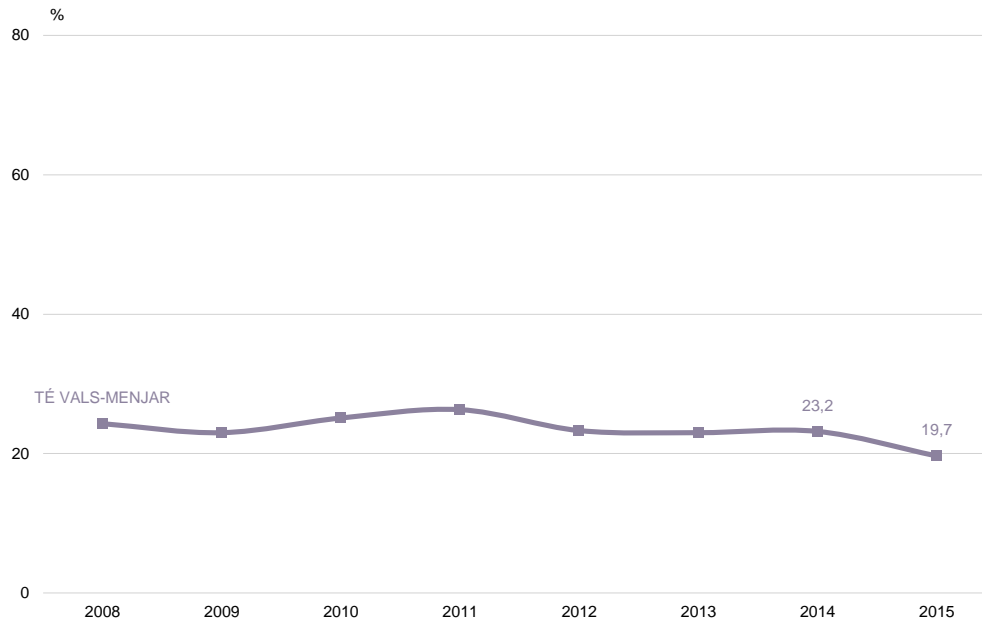
Podria dir-me quants coberts (menjars) serveixen un dia laborable de mitjana?

B Establiments que tenen menú i responen a la pregunta
N 251 Total 63 Restaurants
188 BAR-RESTAURANTS



L'ESTABLIMENT TÉ VALS - MENJAR

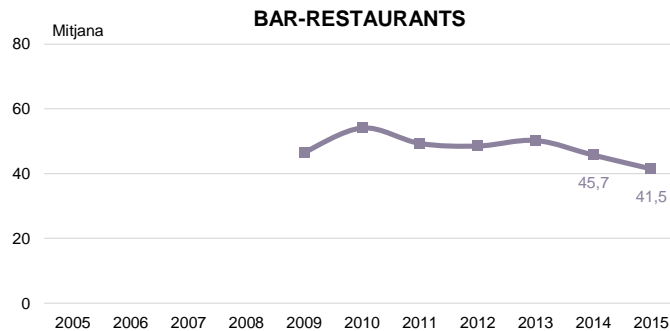
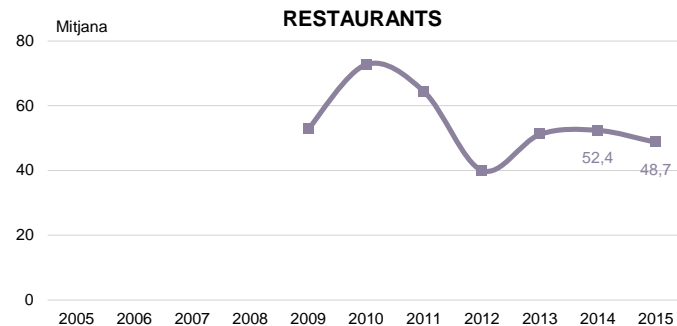
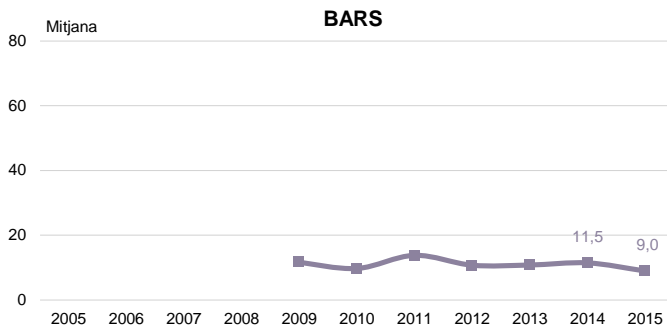
ELS SERVEIS





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

ELS SERVEIS



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

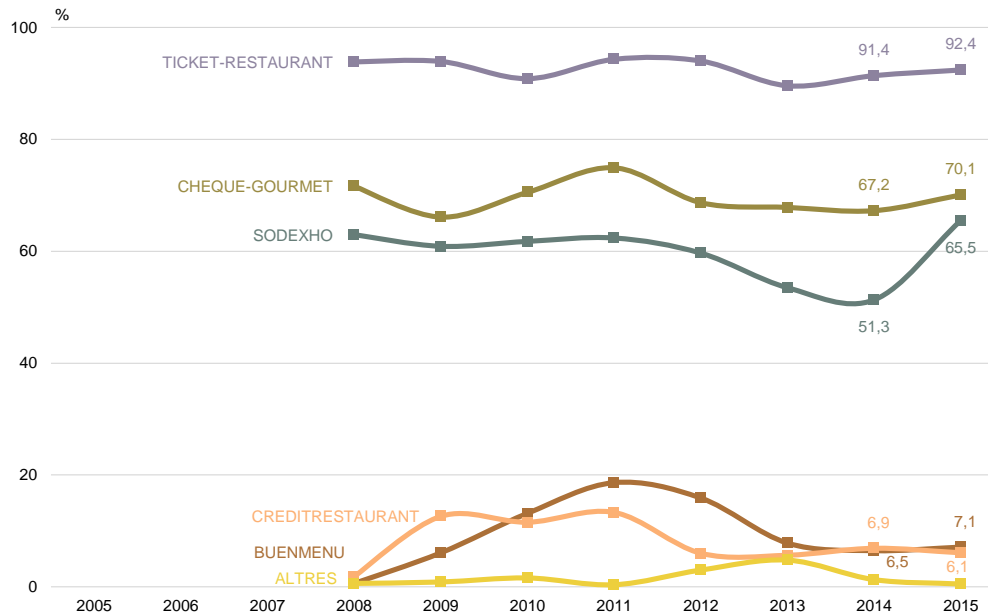
N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ Té Vals-Menjar



TIPUS DE VALS - MENJAR

ELS SERVEIS



P41

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

B Establiments que tenen vals-menjar

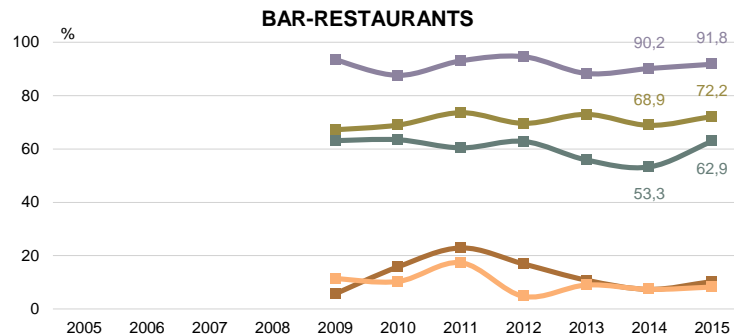
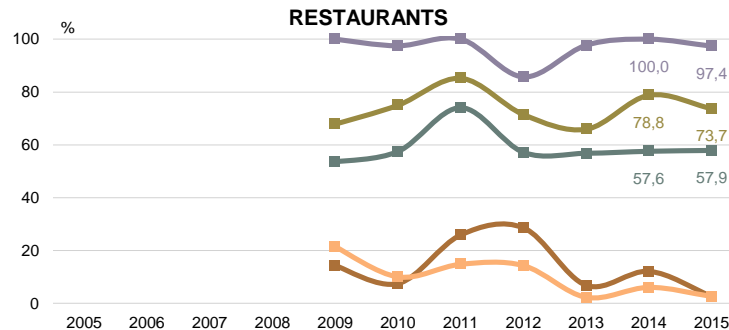
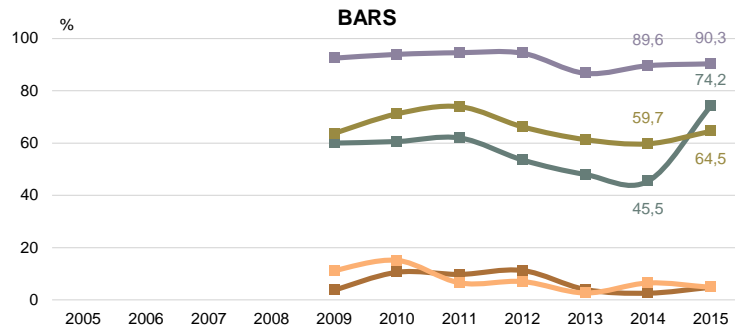
N 197

R Multiresposta



TIPUS DE VALS – MENJAR PER TIPUS D'ESTABLIMENT

ELS SERVEIS



P41 Quin o quins d'aquests vals-menjar?

B Establiments que tenen vals-menjar
N 197 Total
R Multiresposta

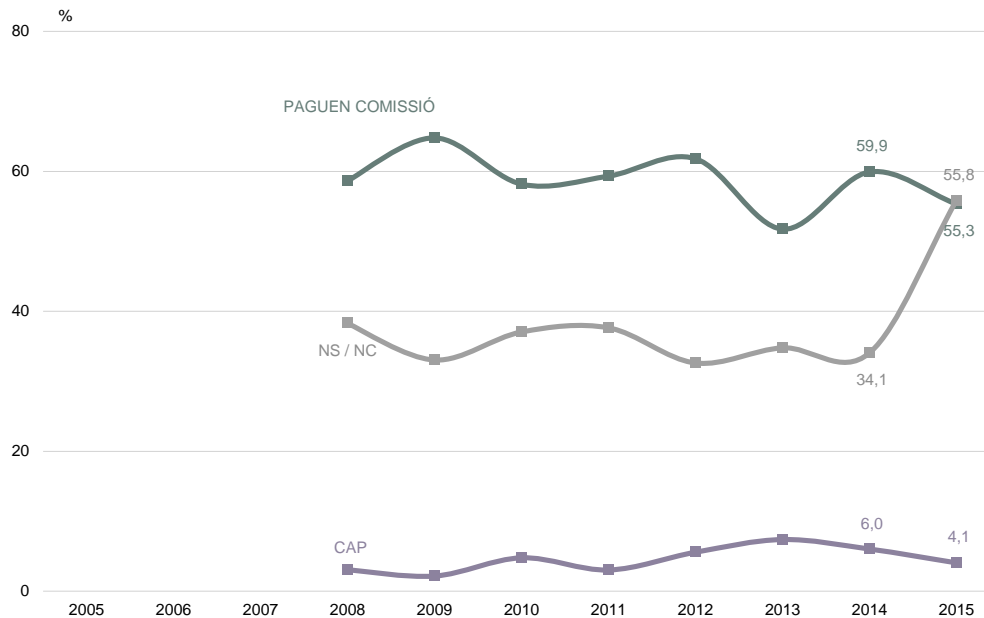
62 Bars
38 Restaurants
97 BAR-RESTAURANTS

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



PAGAMENT COMISSIÓ PELS VALS – MENJAR

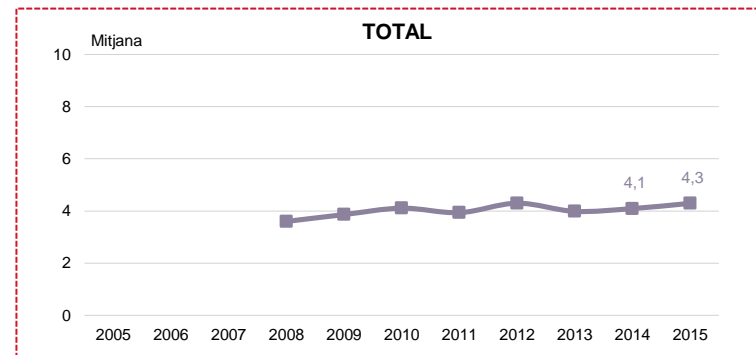
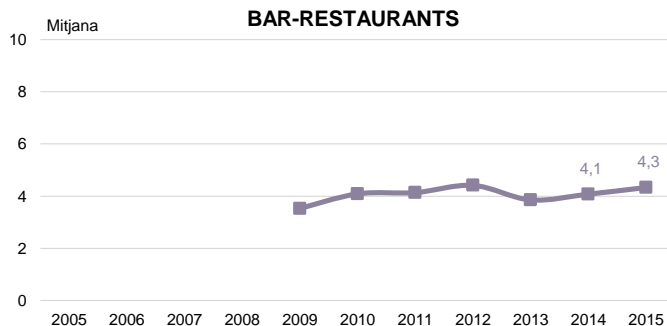
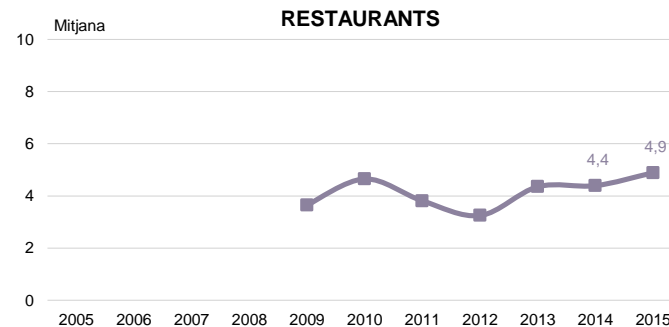
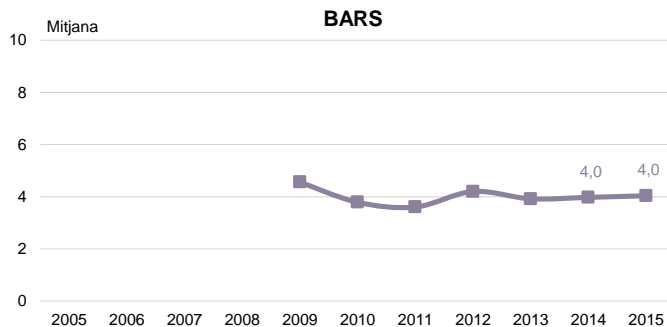
ELS SERVEIS





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

ELS SERVEIS



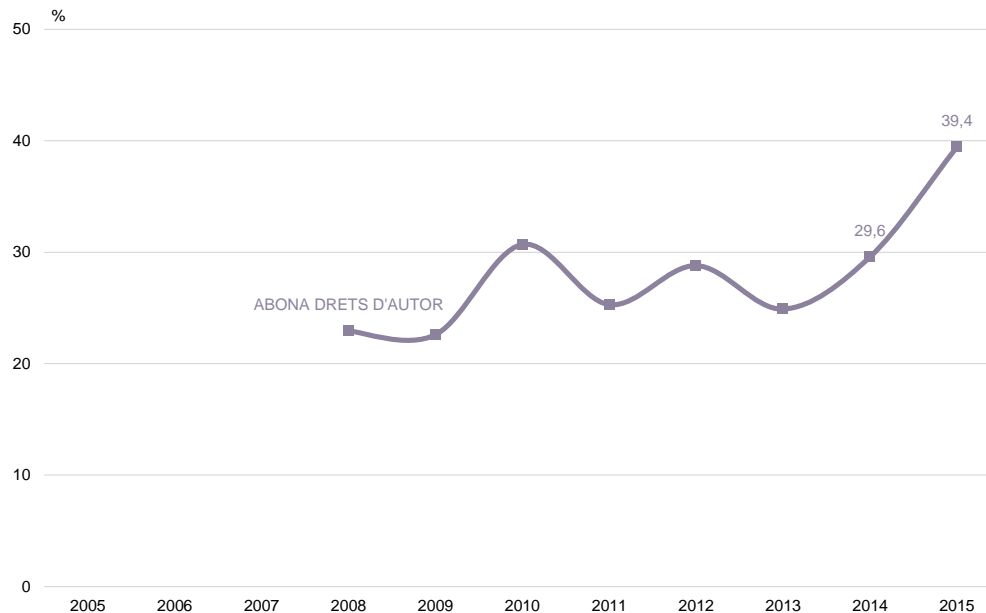
P42 Quina comissió paga pels vals - menjar?

B Paguen comissió. Responen a la pregunta
N 79 Total
27 BARS
9 RESTAURANTS
43 BAR-RESTAURANTS



COMISSIÓ PELS DRETS D'AUTOR A AGEDI O SGAE

ELS SERVEIS



P43

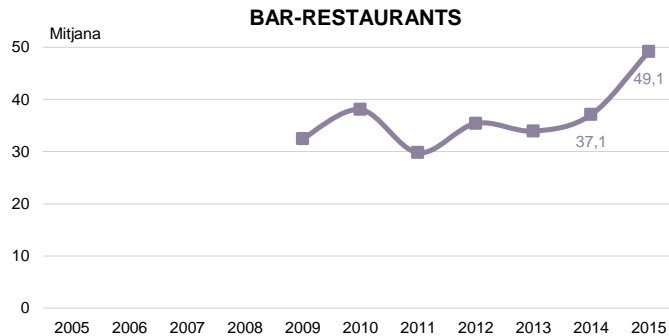
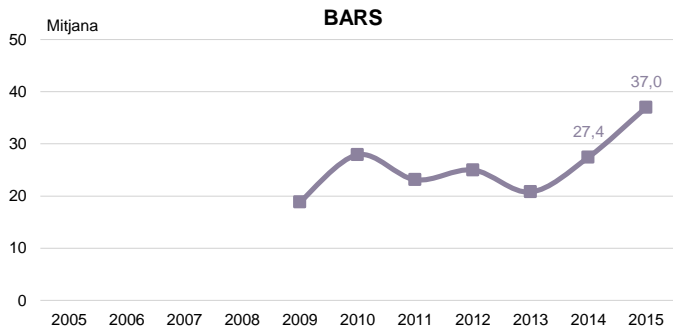
Abona alguna quantitat en concepte de drets d'autor a l'AGEDI (Asoc. de Gestión de Derechos Intelectuales) o a l a SGAE (Soc. General de Autores y Editores)?

N 1002



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

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 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ Abona drets d'autor



04

Els establiments de restauració

El personal



EL PERSONAL

Plantilla de personal: Del total de persones que treballen al sector de la restauració, el 55,2% ho fa en bars, el 26,7% en bars-restaurant i el 18,1% en restaurants. La mitjana per establiment és 2,8 treballadors (en establiments de màxim 10 treballadors).. En el cas dels restaurants és 5,3; dels bars-restaurant 3,2 treballadors i dels bars 2,4 treballadors). Els restaurants són els que tenen més personal i els que més l'han augmentat.

Característiques dels treballadors del sector: El perfil professional de les persones que treballen al sector de la restauració és el següent: el 50,4% són empleats, el 35,0% propietaris de l'establiment i el 14,5% encarregats.

En el sector de la restauració hi treballen més homes (59,9%) que dones (39,7%), sobretot en els restaurants (el 65,4% són homes). La major part té entre 25 i 44 anys (62,5%). Respecte el nivell d'estudis, el 27,1% té estudis obligatoris, el 28,7% secundaris generals, el 12,5% secundaris professionals i el 10,2% formació universitària.

Segons els responsables preguntats d'establiments amb màxim de 10 treballadors, el 76,9% treballa a

temps complet i el 37,7% ha fet algun tipus de formació durant els dos darrers anys (el 2013 era el 27,9%); en el cas dels restaurants s'ha format el 54,0%.

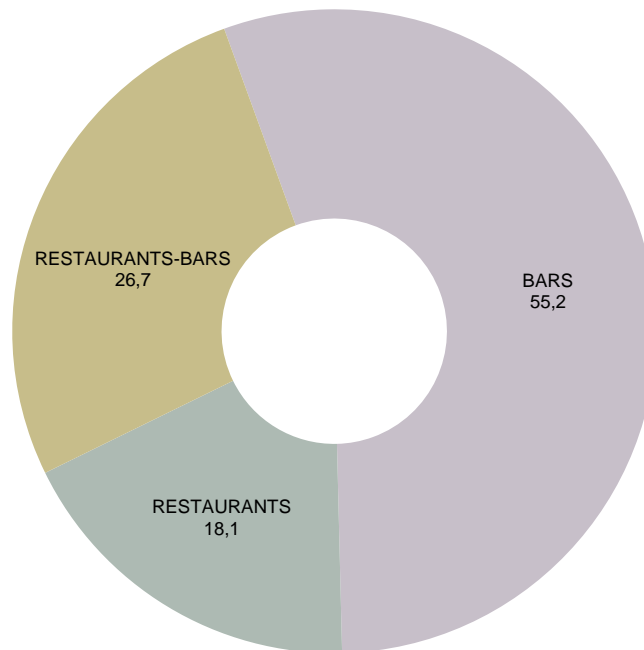
En relació al domini del català per part dels treballadors, el 81,8% l'entén, el 56,7% el parla, el 40,6% l'escriu.

El 59,5% del personal és de nacionalitat espanyola (el 2014 era el 66,2% i el 2013 el 57,4%), el 5,3% europea i el 34,6% d'altres nacionalitats (el 2014 era el 30,0% i el 2013 el 36,3%). El grup més nombrós és de nacionalitat xinesa (13,8%), seguit a distància de la pakistanesa (3,9%) i la italiana (3,0%).



NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

EL PERSONAL



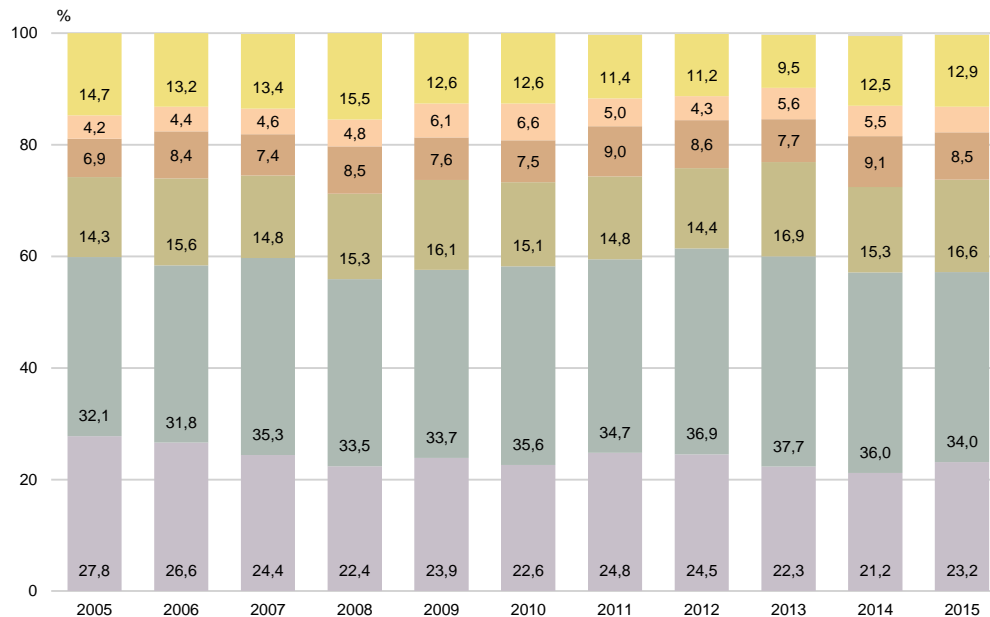
P44 *Quin és el nombre de persones que treballen en aquest establiment?*

N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS



NOMBRE TOTAL DE PERSONES QUE TREBALLEN A L'ESTABLIMENT

EL PERSONAL



P44

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

N 1002

Una
Dues
Tres

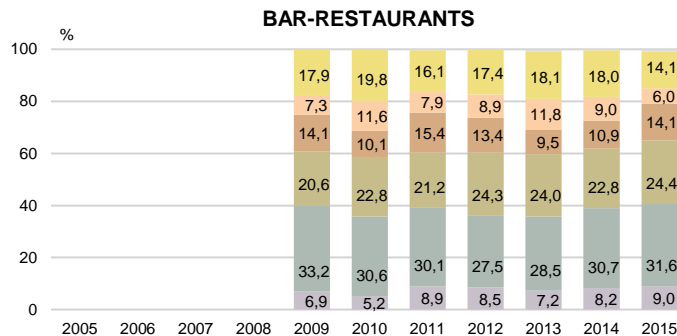
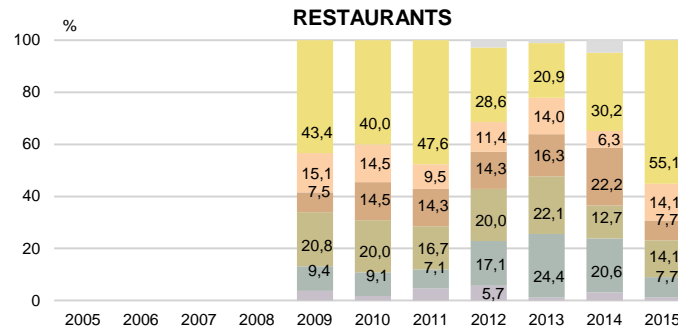
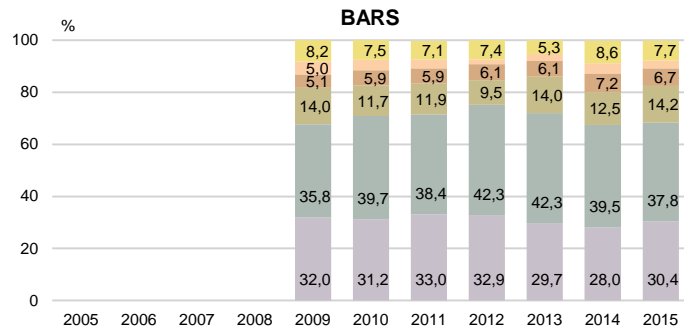
Quatre
Cinc
Sis o més

NS / NC



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

EL PERSONAL



P44

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

■ N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 Bar-restaurants

■ Una
■ Dues
■ Tres

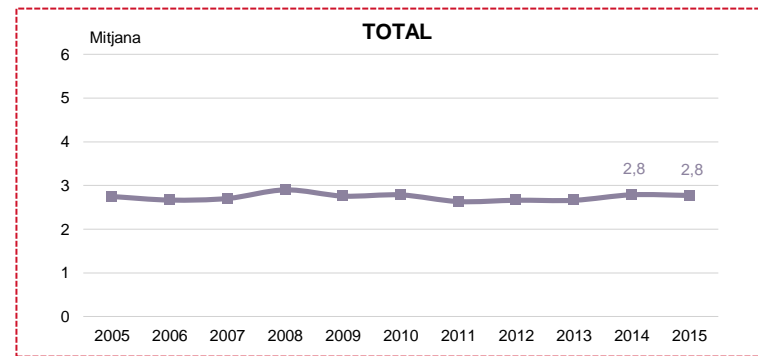
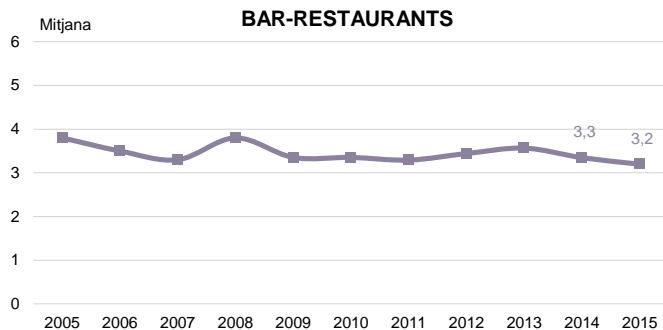
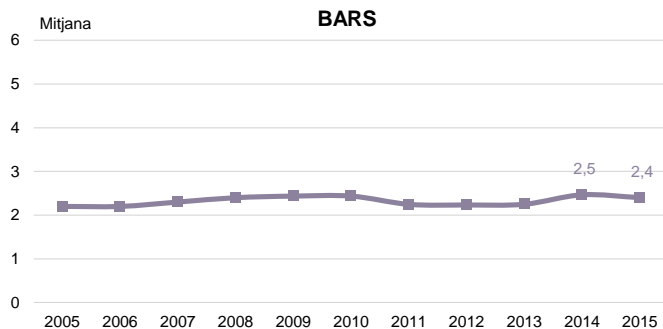
■ Quatre
■ Cinc
■ Sis o més

■ NS / NC



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

EL PERSONAL



P44

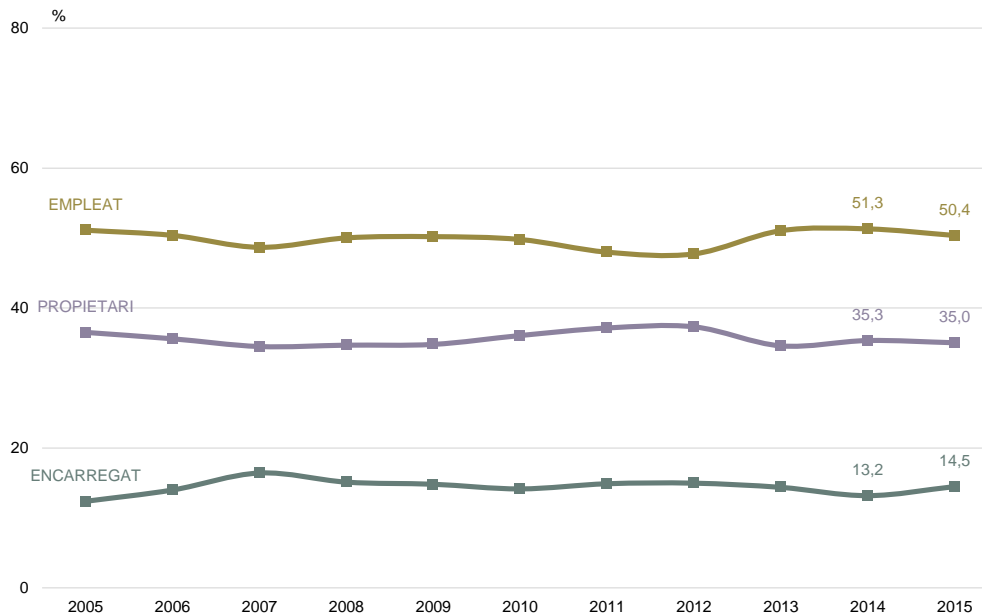
Quin és el nombre de persones que treballen en aquest establiment?

N 1002



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

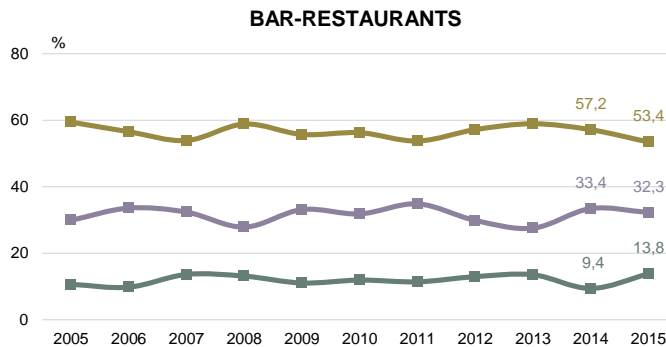
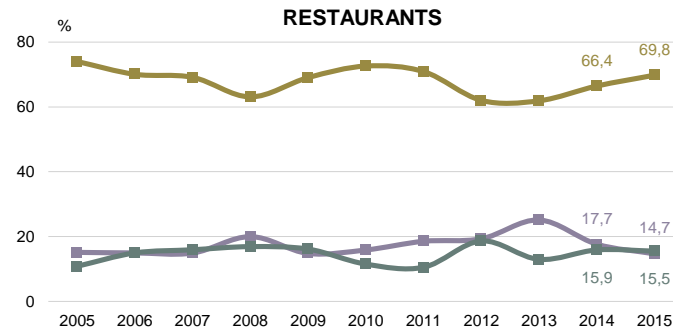
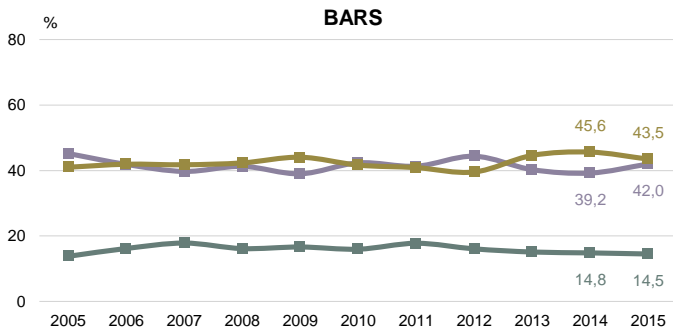
EL PERSONAL





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

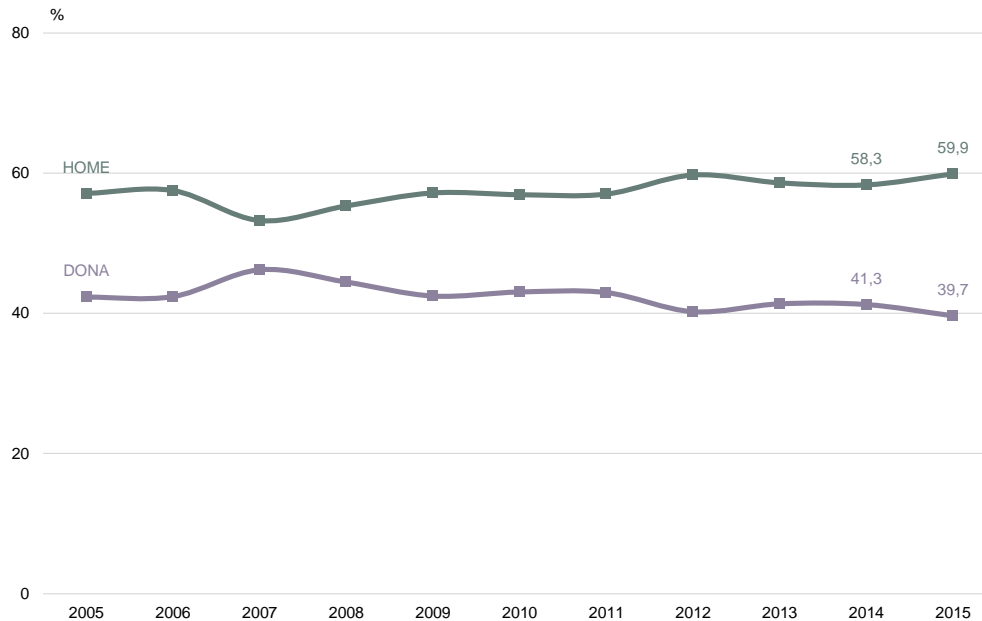
EL PERSONAL





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

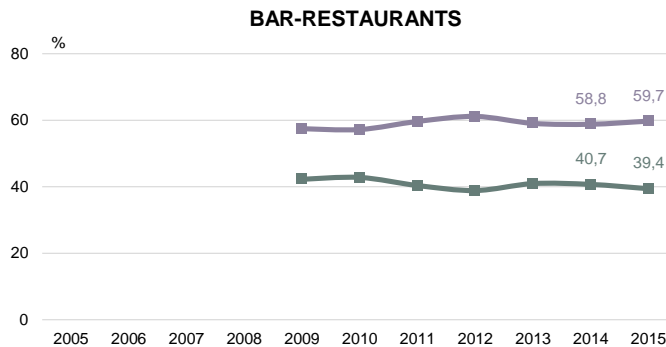
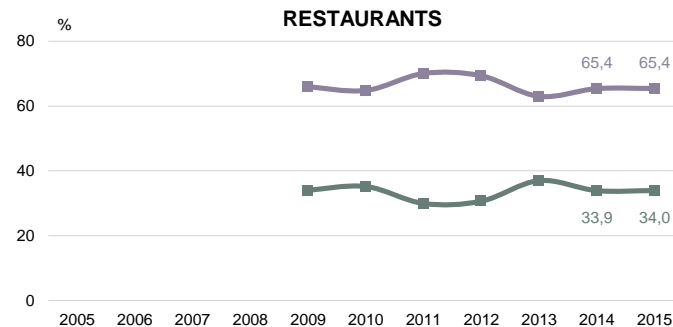
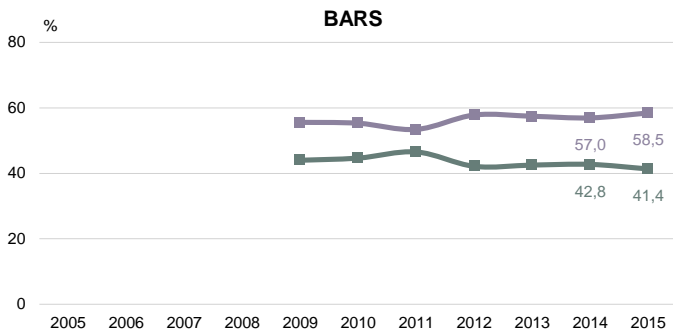
EL PERSONAL





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

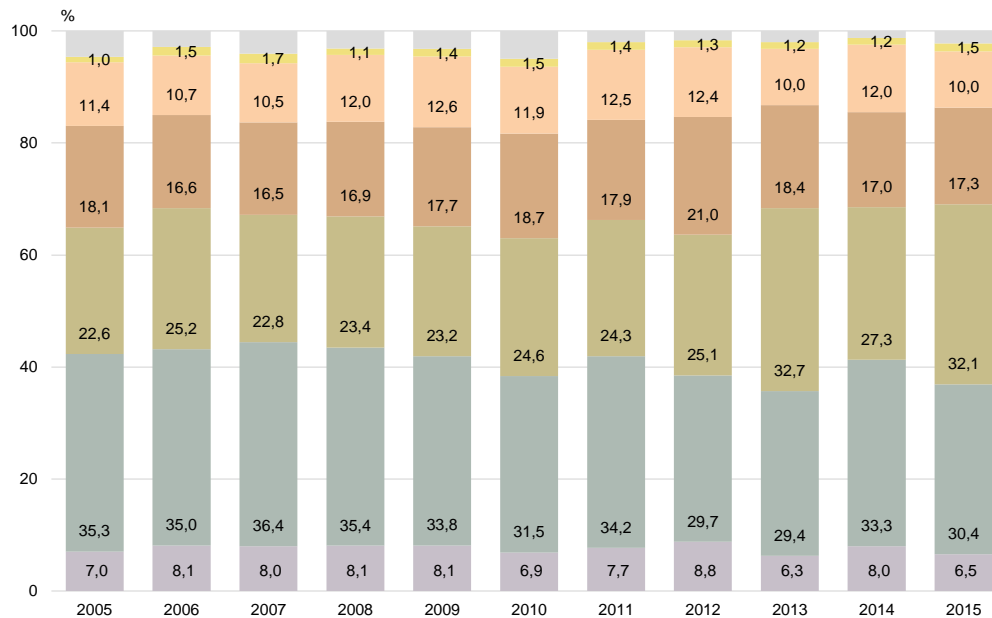
EL PERSONAL





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

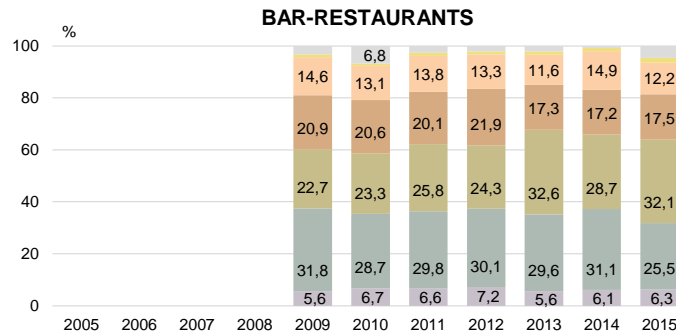
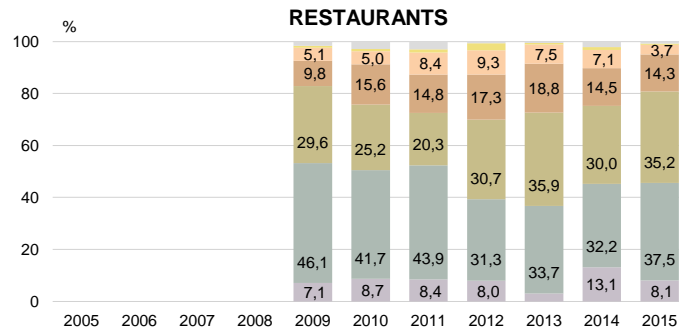
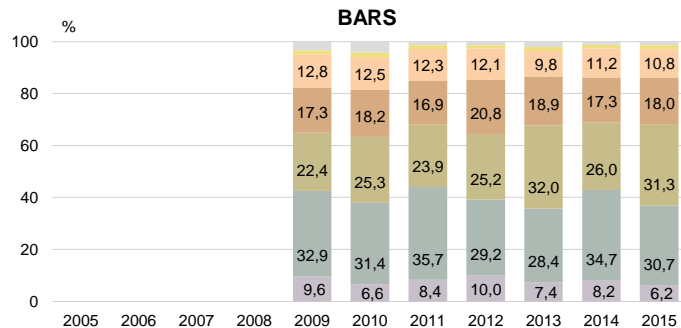
EL PERSONAL





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

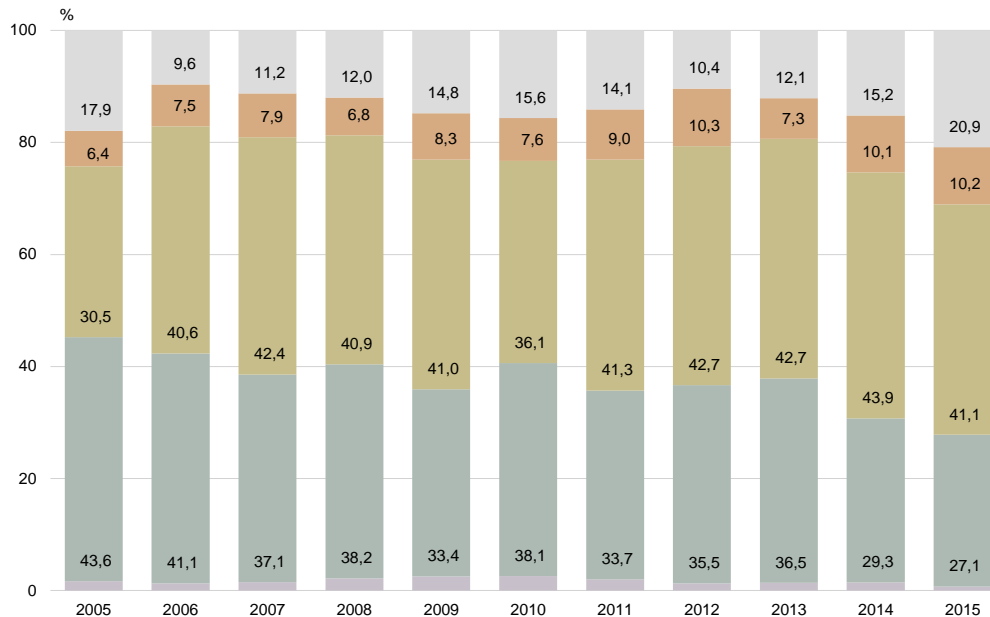
EL PERSONAL





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

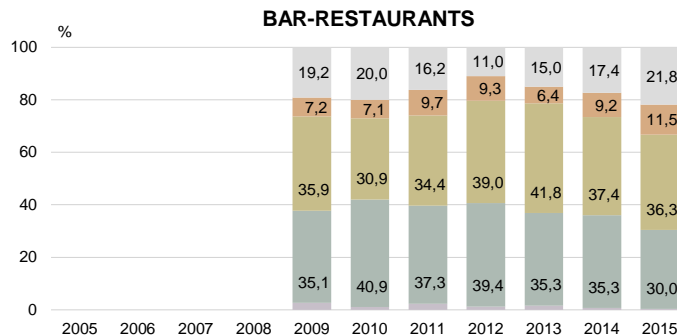
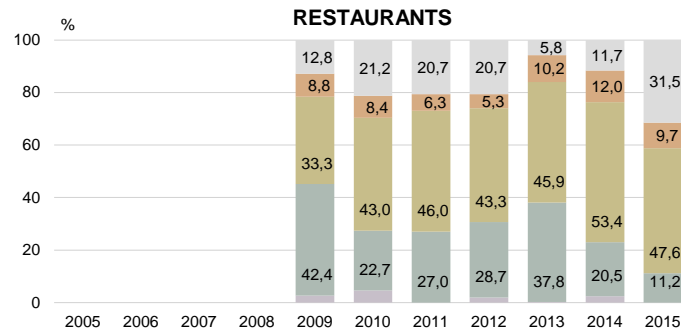
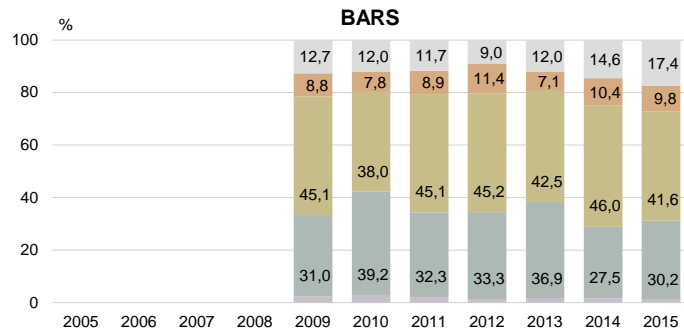
EL PERSONAL





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

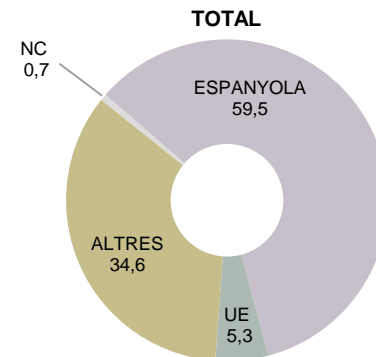
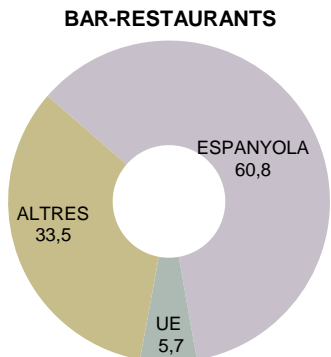
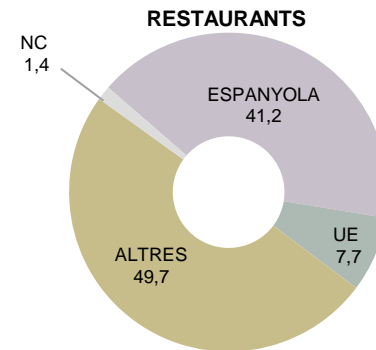
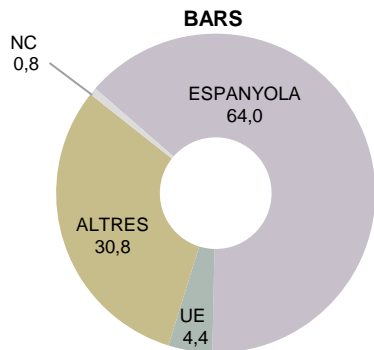
EL PERSONAL





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

EL PERSONAL



P52

Nacionalitat agrupada dels treballadors de l'establiment:

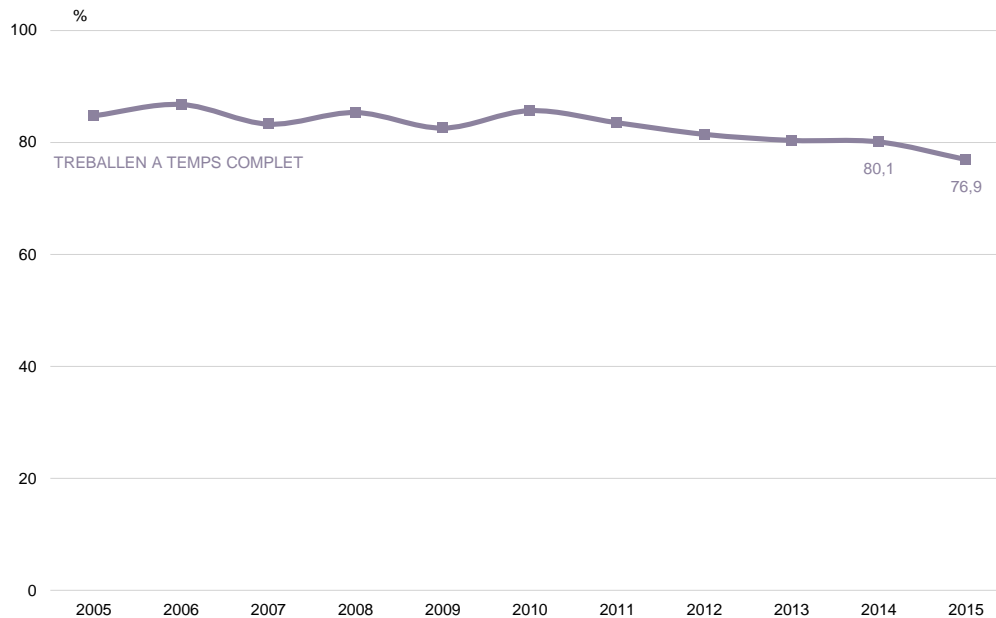
N 1002 Total
1724 Treballadors/es

798 Propietaris/es
372 Encarregats/des
554 Empleats/des



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

EL PERSONAL



P49

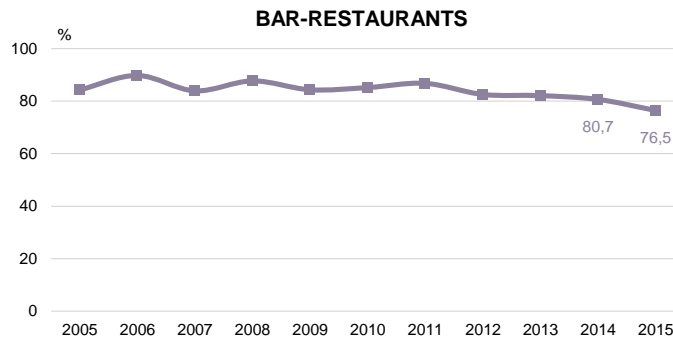
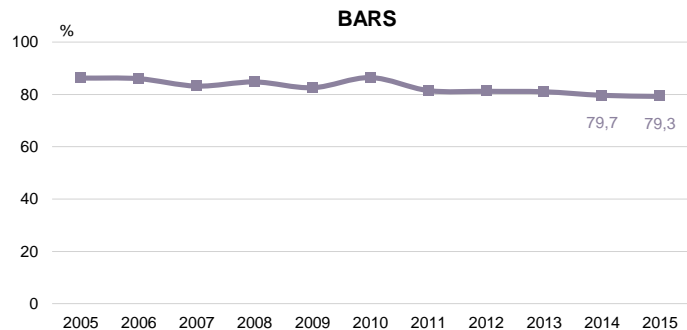
Nombre de persones que treballen a temps complet en l'establiment

N 1002 Total
1724 Treballadors/es



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

EL PERSONAL



P49

Nombre de persones que treballen a temps complet

N 1002 Total
1724 Treballadors/es

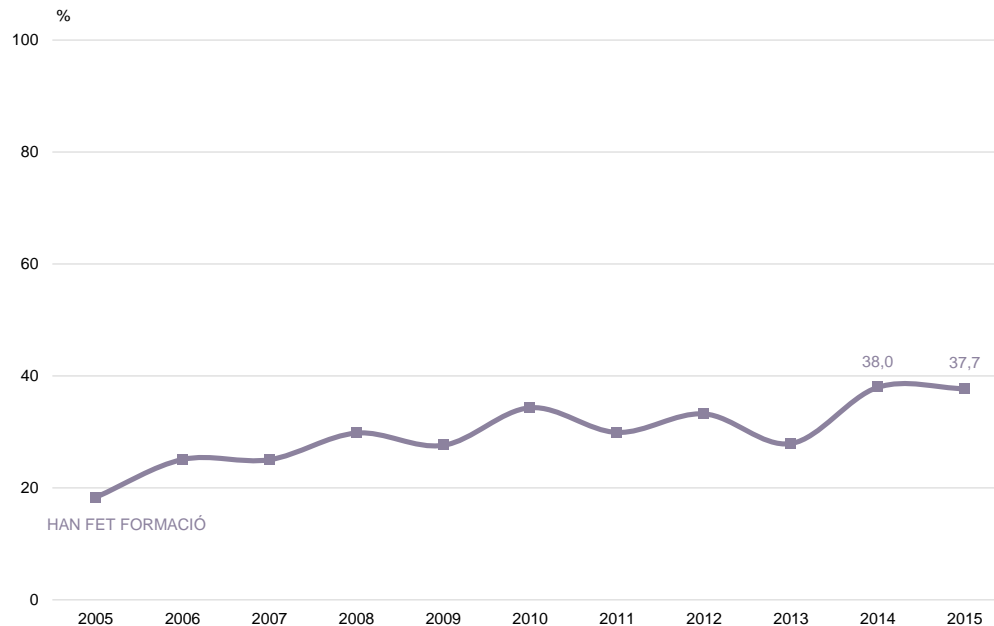
798 Propietaris/es
372 Encarregats/des
554 Empleats/des

Treballen a temps complet



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

EL PERSONAL



P50

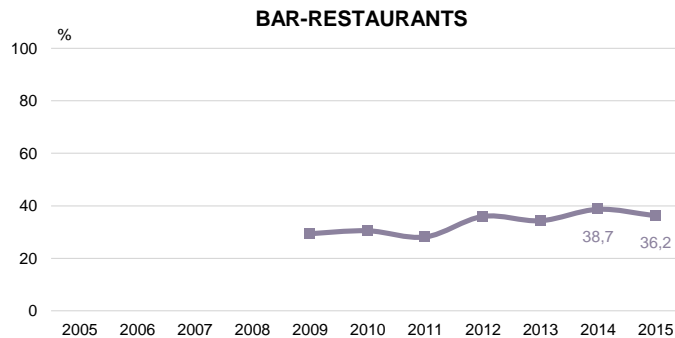
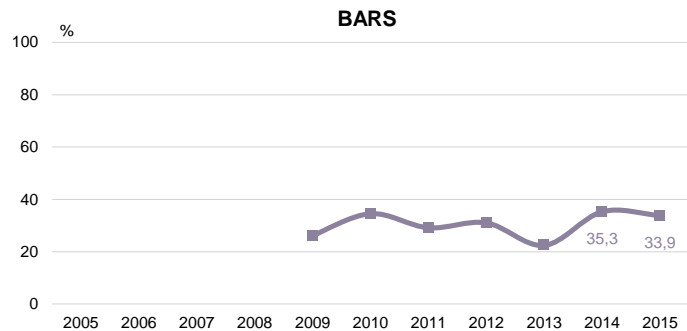
Han fet cursos de formació els últims dos anys

N 1002 Total
1724 Treballadors/es



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

EL PERSONAL



P50

Han fet cursos de formació els últims dos anys

N 1002 Total
1724 Treballadors/es

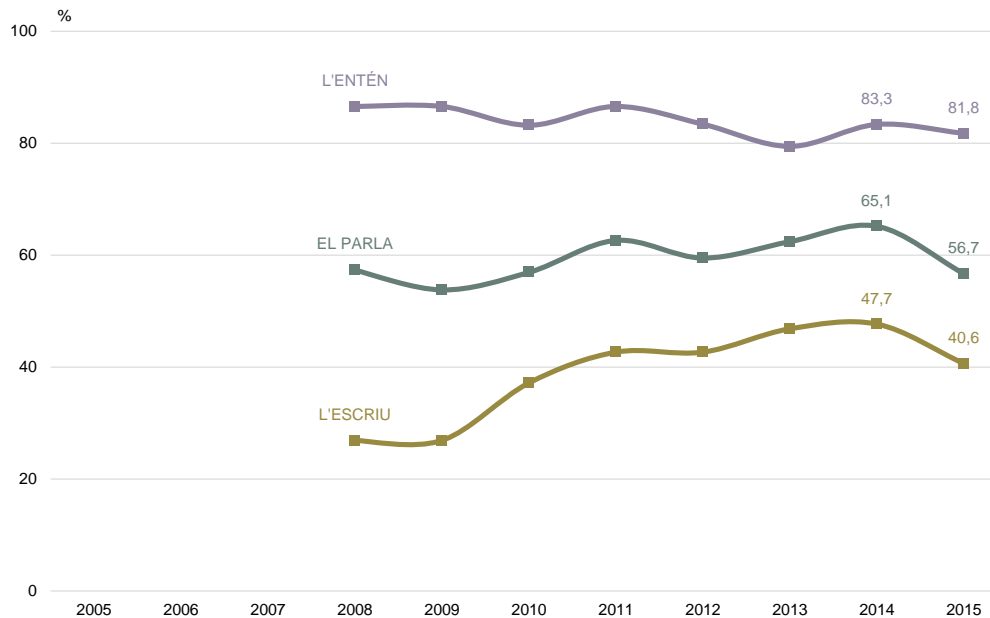
798 Propietaris/es
372 Encarregats/des
554 Empleats/des

■ Han fet cursos de formació



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

EL PERSONAL



P51

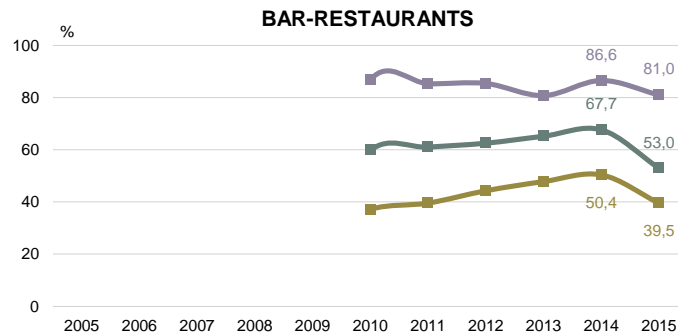
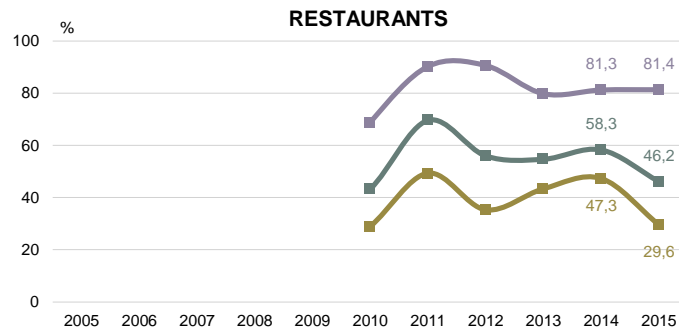
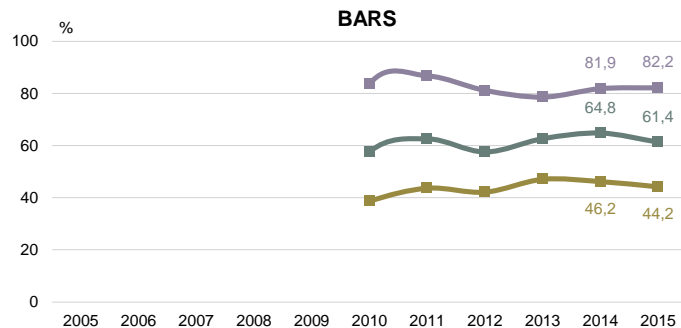
Respecte al català: no l'entén, l'entén, el parla i l'escriu.

N 1002 Total
1724 Treballadors/es



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

EL PERSONAL



P51

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

N 1002 Total
1724 Treballadors/es

798 Propietaris/es
372 Encarregats/des
554 Empleats/des

L'entén
El parla
L'escriu



NACIONALITAT DEL PROPIETARI/ÀRIA

EL PERSONAL

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
ESPANYA	88,0	84,5	82,2	78,9	77,4	75,1	74,4	63,3	69,4	66,2
XINA	1,6	2,3	5,4	8,2	9,0	11,1	12,4	18,7	16,7	19,6
ITÀLIA	1,0	1,5	1,5	1,5	1,4	1,9	1,7	1,6	2,5	3,2
PAKISTAN	1,5	1,7	1,9	1,2	1,3	1,9	2,9	3,4	2,2	2,4
BANGLA DESH	0,3	1,4	1,0	0,9	0,7	0,9	1,0	1,6	0,7	1,1
EQUADOR	0,6	1,2	1,1	0,8	0,7	0,5	0,4	0,5	0,4	0,8
COLÒMBIA	0,2	0,6	0,6	0,5	0,4	1,0	0,6	0,3	0,3	0,8
FRANÇA	0,3	0,5	0,1	0,3	0,4	0,4	0,3	0,4	0,5	0,6
ÍNDIA	0,7	0,3	0,6	0,4	0,7	0,8	0,8	0,6	0,4	0,5
BRASIL	0,0	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1	0,1	0,4	0,1	0,5
PARAGUAI	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,5
XILE	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,2	0,1	0,2	0,3	0,5
MARROC	0,6	0,4	0,3	0,4	0,3	0,1	0,1	0,9	0,3	0,3
REPÚBLICA DOMINICANA	0,0	0,2	0,2	0,2	0,8	0,5	0,5	0,4	0,5	0,3
ROMANIA	0,0	0,2	0,1	0,3	0,1	0,2	0,1	0,3	0,2	0,3
VENEÇUELA	0,1	0,5	0,1	0,2	0,2	0,5	0,2	0,6	0,2	0,3
ALTRES	4,8	4,0	4,6	5,5	6,1	4,5	4,4	6,1	5,1	2,1



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 2015 el 29,2% dels responsables dels establiments de restauració es mostren satisfets amb la marxa del seu negoci (mentre que el 2013 eren el 12,6%, el 2010 el 20,8% i el 2009 el 48,3%). Altrament, el nivell d'insatisfacció dels responsables disminueix fins situar-se al 50,2% (el 2013 era el 69,6%).

Si es mesura la satisfacció amb una mitjana de l'1 al 5 (essent 1 gens satisfet i 5 molt satisfet), el 2015 obté 2,7, dues dècimes més que el 2014. Els més satisfets són els restaurants (3,3, el 2014 era 2,8). De 2009 a 2013 aquest indicador va perdre pes gradualment, però a partir de 2014 remunta.

Evolució del negoci els dos últims anys: Segons el 50,0% dels responsables, el volum del seu negoci ha disminuït en els dos darrers anys, el 22,3% diu que el es manté (el 2013 era el 9,9%) i el 17,3% manifesta que s'ha incrementat (el 2013 era el 5,7%). S'estima que el percentatge de creixement és del 19,6%. En el cas dels restaurants, el 30,8% diuen que ha crescut el seu negoci i calculen l'increment en el 23,0%.

Pels afectats, el percentatge de pèrdues s'estima en 34,9%, xifra menor que fa dos anys (42,0%).

Factors influents en el negoci: Pràcticament tots els responsables coincideixen en què la situació econòmica general perjudica de ple a tot el sector (89,6%) i que el tipus d'interès es converteix en una dificultat afegida segons el 46,9% (el 2013 era el 63,4%). Ara bé, el 61,7% dels responsables creuen que el turisme pot ajudar a remuntar el negoci (el 2012 era el 50,9%), així com el factor climàtic (56,6%), la creació de noves àrees d'oci (36,4%).

Quan els responsables s'expressen espontàniament, tornen a insistir en la mala conjuntura econòmica, política i social (29,9%, el 2012 era el 47,7%). També consideren que no afavoreix la bona marxa del negoci l'increment de la competència (13,4%), els problemes propis (11,6%) els problemes de la zona on està situat l'establiment (11,1%, més especialment a Ciutat Vella i Sants-Montjuïc) i els impostos (9,5%, el 2013 era el 14,6%). Enguany hi ha dos factors nous que influeixen negativament, el primer és la normativa restrictiva (3,8%) i el segon el canvi d'hàbits de la població i el fet que la despesa del consumidor és menor (0,7%).

Ara bé, també hi ha aspectes més propis del tipus de negoci que poden influir de forma positiva, com són les

reformes del local (18,3%), la bona atenció al client i la professionalitat (8,0%). També per primera vegada s'anomena la publicitat (1,9%).

Evolució del negoci en els propers dos anys: En relació al futur del sector, no existeix una opinió única sobre quina serà la seva evolució, el 33,0% pensa que es mantindrà igual (el 2013 era el 37,7%), el 12,1% que serà de signe negatiu (el 2014 era el 21,0%) i el 36,5% és optimista (el 2014 era el 35,6% i el 2013 el 21,8%). Els responsables de restaurants són els més positius (53,8%, el 2014 era el 46,0%).

La confiança dels responsables positius es fonamenta en l'esperança de què millorarà la situació econòmica actual (44,3%). També es recupera la confiança en si mateix basada en l'esforç i la professionalitat (19,4%, el 2013 era 10,6%) i el fet de què l'obertura de l'establiment és recent (7,4%), entre altres.

Els nous arguments d'alguns responsables per pensar que el seu negoci es mantindrà en condicions similars són males expectatives (7,3%), poca despesa dels clients (6,3%), la normativa de les terrasses (3,6%), i la competència (3,0%).



OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

Atrament, el 40,5% dels responsables pessimistes expressen el seu malestar per la tendència negativa del negoci i el 9,1% comunica el tancament del seu negoci.

Evolució del nombre d'empleats en el futur: Pel que fa a la plantilla de personal, les previsions són, en general, de manteniment, així ho asseguren el 80,0% dels responsables (el 2013 era el 74,4%), tot i que es preveu un cert moviment; en concret, una disminució d'empleats del 4,5% dels establiments i un augment en el 9,4%.

Evolució dels preus en el futur: Adquireix més força, l'opinió majoritària de l'estabilitat dels preus (81,1%, el 2013 era 74,7%), però el 10,8% apunta cap a un augment.

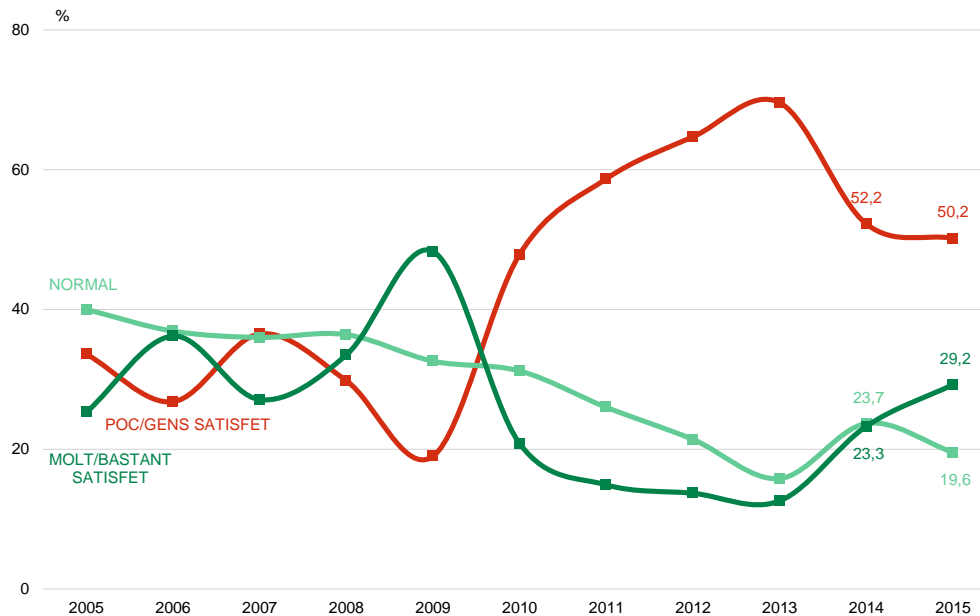
Canvis en el negoci: El 38,2% dels responsables (el 45,4% el 2013) diuen que han realitzat algun canvi en els darrers dos anys com decorar de nou o modernitzar el local, disminuir o augmentar la plantilla de personal, incorporar noves activitats o serveis i informatitzar la gestió.

En el futur el 24,7% dels negocis preveu canvis, i

concretament l'11,4% pensa en el tancament de l'establiment (el 2013 era el 6,8%).



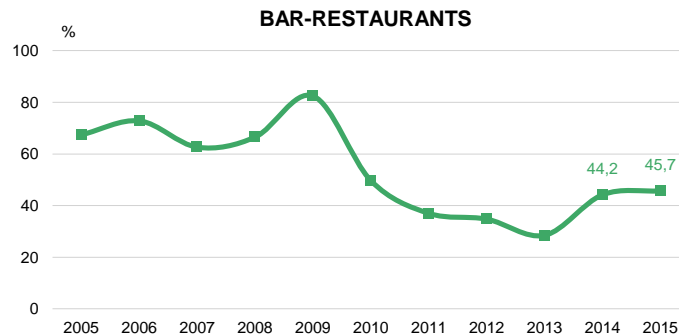
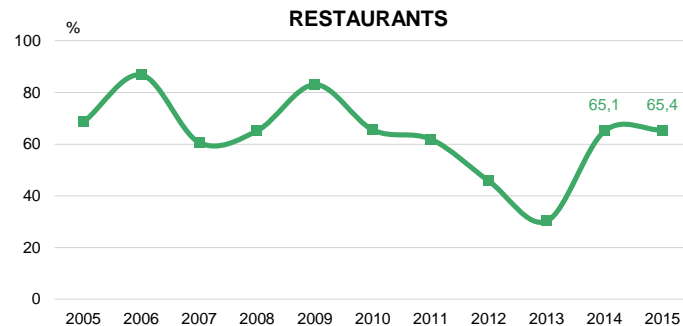
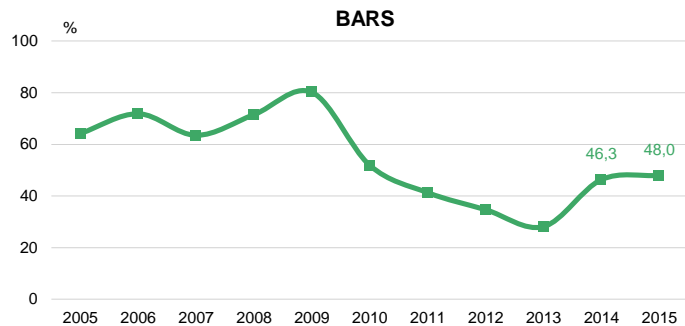
SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI





SATISFACCIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI PER TIPUS D'ESTABLIMENT

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P8

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

N 1002 Total

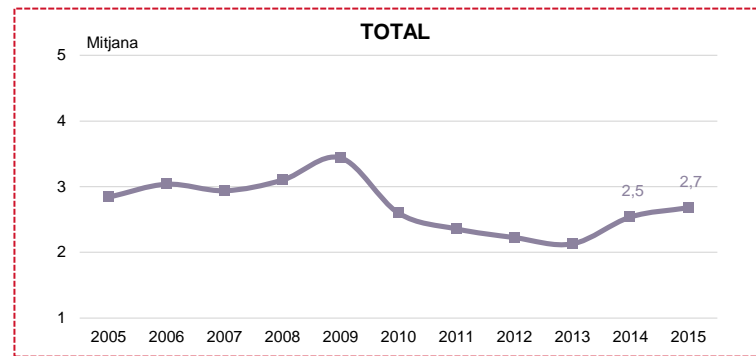
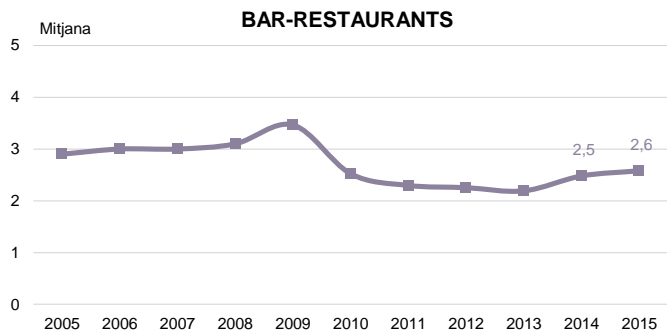
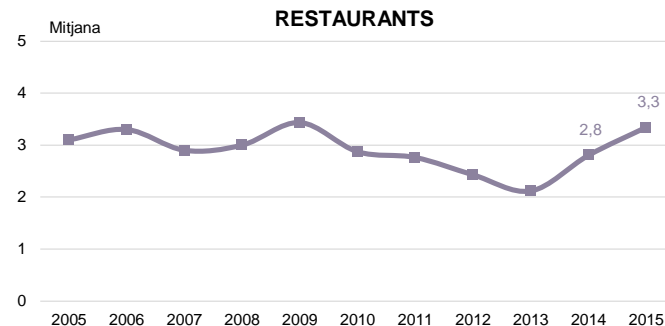
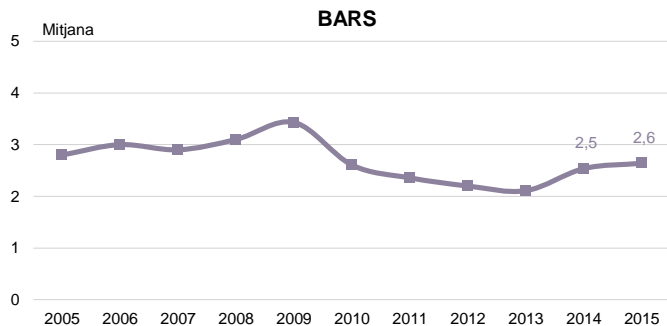
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ % Molt / bastant satisfet i normal



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

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P8

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

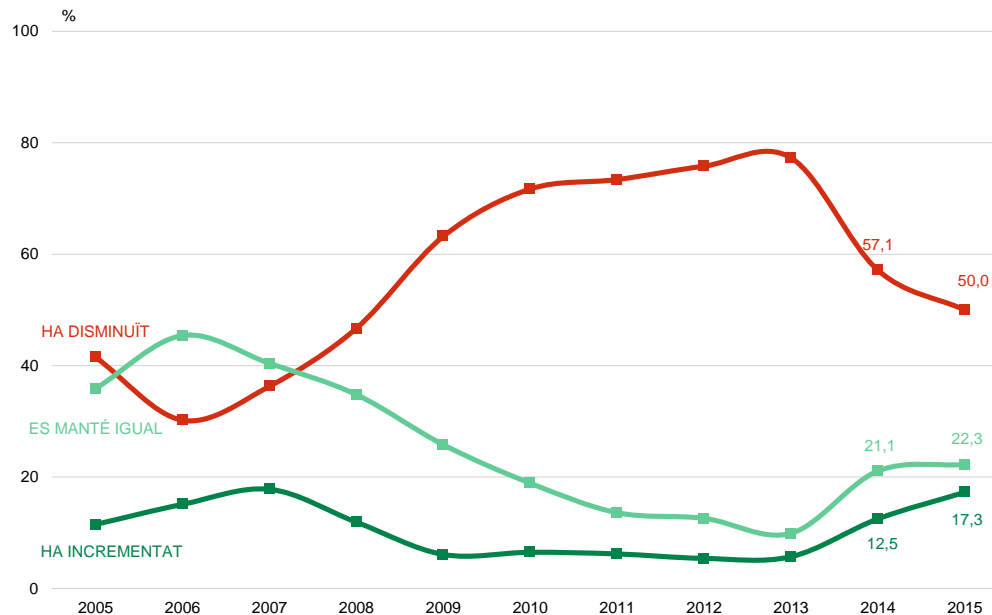
N 1002 Total

690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

R 1=Gens satisfet , 5= Molt satisfet



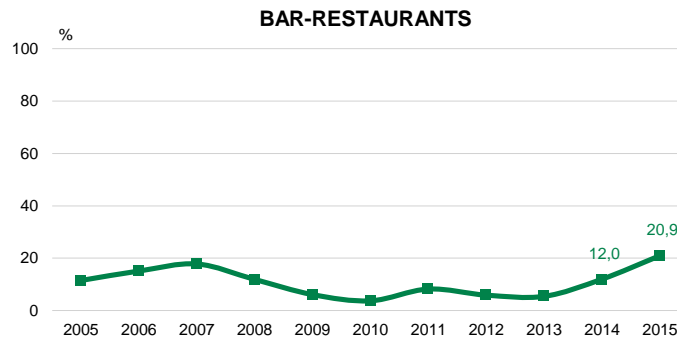
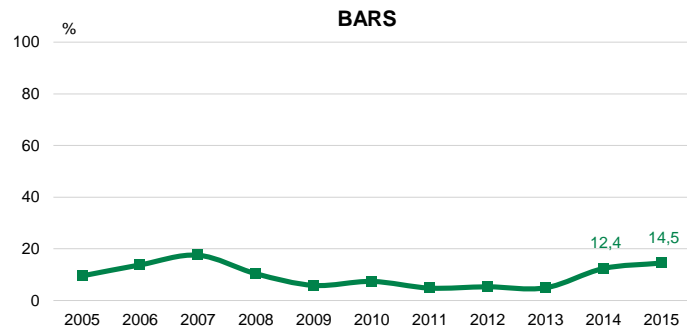
EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS DOS ÚLTIMS ANYS





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

OPINIÓ SOBRE LA MARXA
DEL NEGOCI



P9

Pensant en els dos últims anys, diria que el seu negoci ha incrementat o ha disminuït? **N** 1002 Total

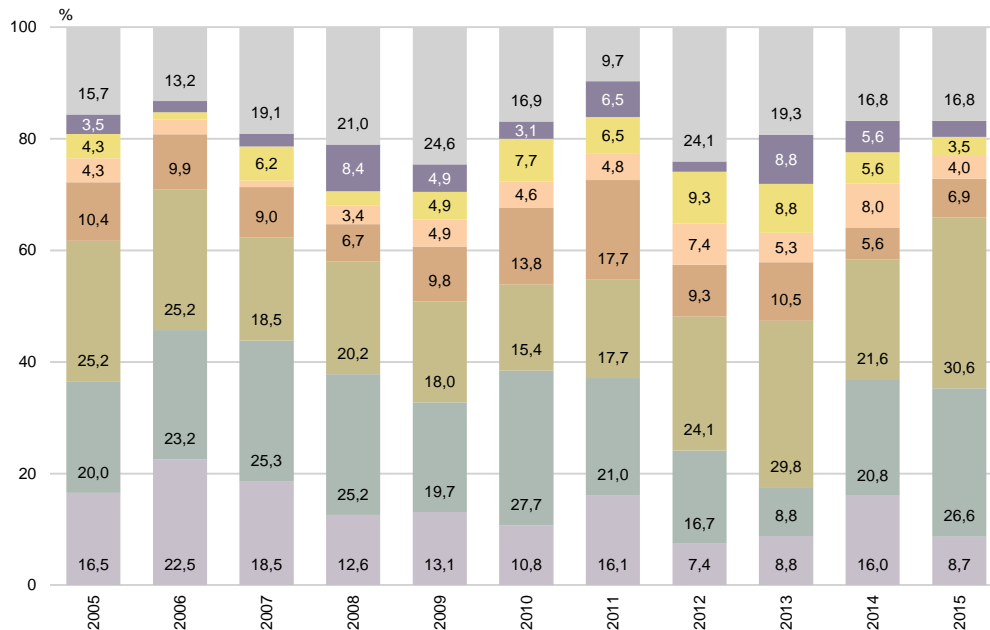
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ % Ha incrementat



ESTIMACIÓ PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI

OPINIÓ SOBRE LA MARXA
DEL NEGOCI



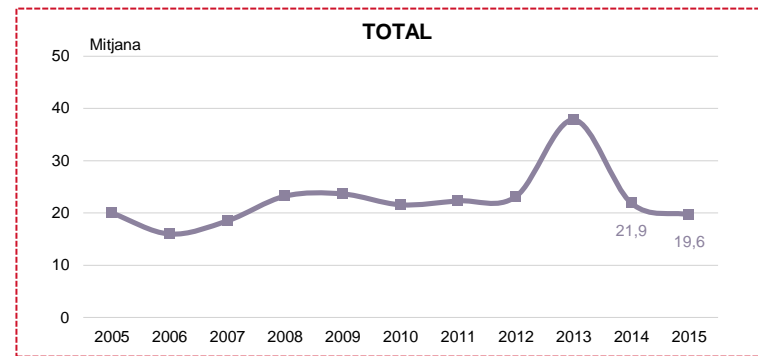
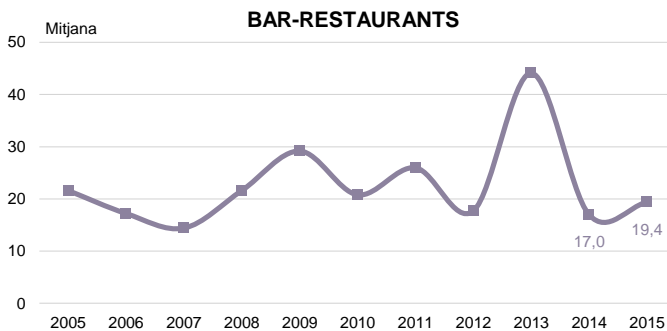
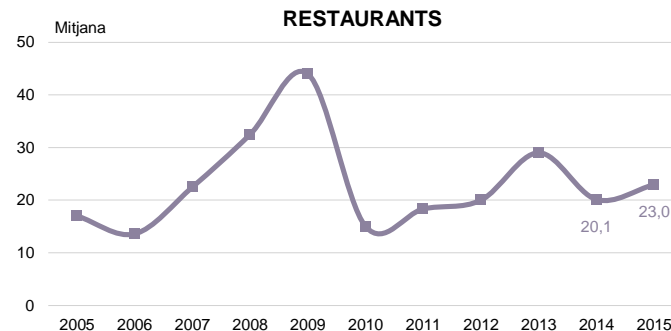
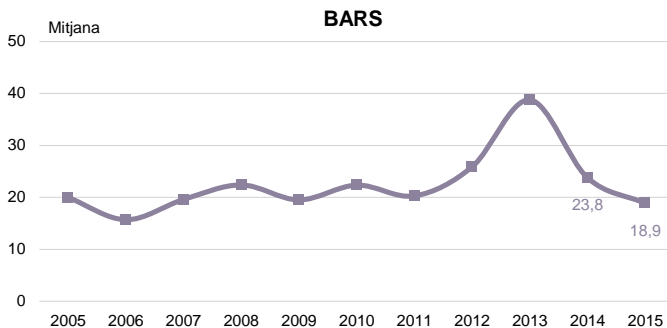
P10.1 En quin percentatge estima aquest creixement? **B** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat
N 173

- Menys del 10 %
- 10 %
- Del 11 al 20 %
- Del 21 al 30 %
- Del 31 al 40 %
- Del 41 al 50 %
- Més del 50 %
- NS / NC



PERCENTATGE DE CREIXEMENT DEL NEGOCI MITJANA PER TIPUS D'ESTABLIMENT

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

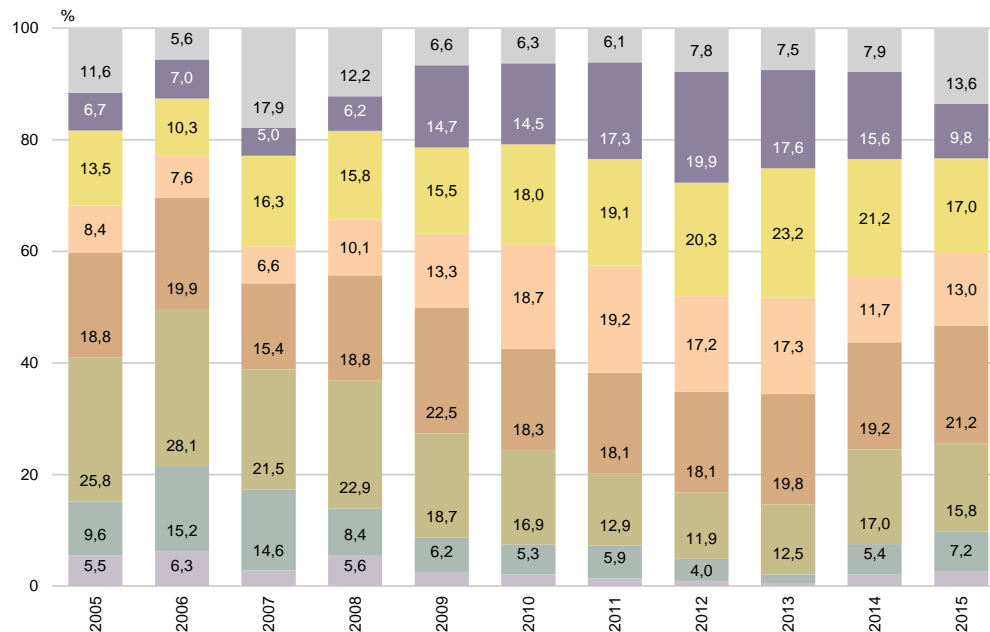


P10.1 En quin percentatge estima aquest creixement?

■ Els que diuen que el seu negoci ha augmentat
N 144 Total
80 BARS
22 RESTAURANTS
42 BAR-RESTAURANTS



ESTIMACIÓ DEL PERCENTATGE DE DISMINUCIÓ DEL NEGOCI



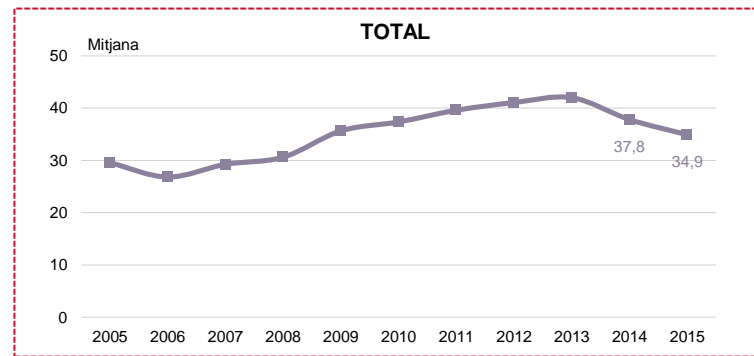
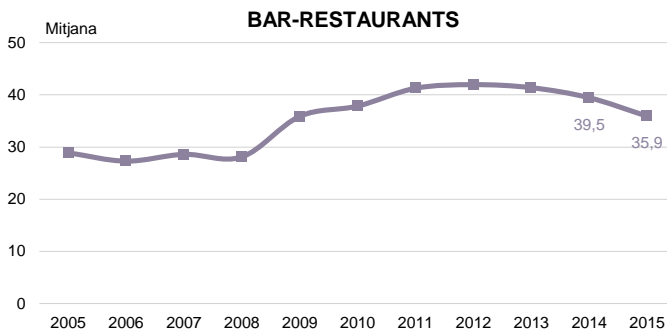
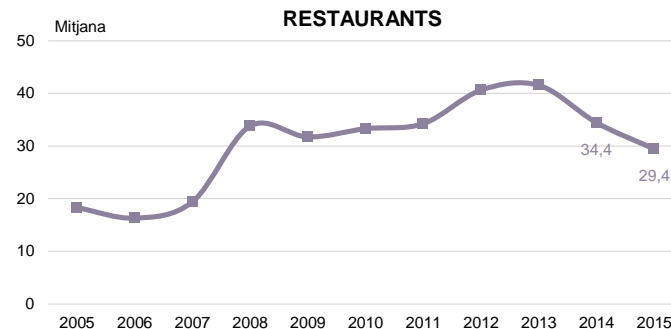
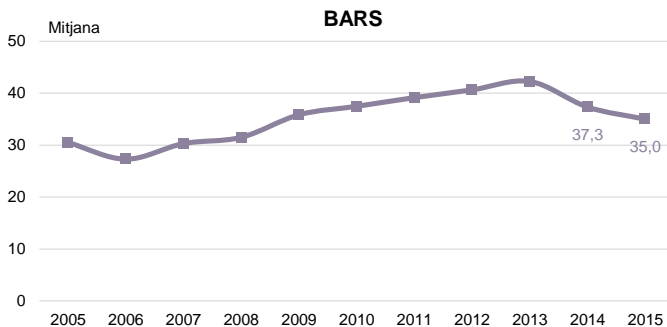
P10.2 En quin percentatge estima aquesta disminució?

B Els que diuen que el seu negoci ha disminuït
N 501



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

OPINIÓ SOBRE LA MARXA
DEL NEGOCI



P10.2 En quin percentatge estima aquesta disminució?

B Els que diuen que el seu negoci ha disminuït
N 433 Total
302 Bars
25 Restaurants
106 BAR-RESTAURANTS



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

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	HA INCREMENTAT	%CREIXEMENT	HA DISMINUÏT	%DISMINUCIÓ	S'HA MANTINGUT	GRAU DE SATISFACCIÓ MITJANA SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI
2005	11,5	20,0	41,5	29,5	35,9	2,8
2006	15,1	16,0	30,2	26,8	45,4	3,0
2007	17,8	18,5	36,3	29,2	40,4	2,9
2008	11,9	23,2	46,7	30,6	34,8	3,1
2009	6,1	23,6	63,2	35,6	25,8	3,4
2010	6,5	21,6	71,7	37,3	18,9	2,6
2011	6,2	22,3	73,4	39,6	13,6	2,4
2012	5,4	23,1	75,8	41,1	12,6	2,2
2013	5,7	37,8	77,3	42,0	9,9	2,1
2014	12,5	21,9	57,1	37,8	21,1	2,5
2015	17,3	19,6	50,0	34,9	22,3	2,7

P9 Pensant en els dos últims anys, diria que el seu negoci ha incrementat o ha disminuït? **N** 1002

P10 En quin percentatge (%) estima aquest creixement / aquesta disminució? **E** Els que diuen que el seu negoci ha augmentat/ disminuït **N** 173/501

P8 Respecte a la marxa actual del seu negoci, vostè està: molt, bastant, poc o gens satisfet? **N** 1002 **R** 1= Gens satisfet; 5= Molt satisfet



FACTORS QUE PODEN INFLUIR POSITIVAMENT EN EL NEGOCI EN EL FUTUR

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
MILLORA CONDIC.ECON., SOCIALS I POL.	8,5	6,4	7,2	13,7	27,1	30,9	29,4	32,9	28,7	23,5	24,2
AMPLIACIONS, NOUS SERVEIS, REFORMES	6,9	9,5	8,5	10,1	7,5	7,7	14,8	16,5	11,4	16,1	18,3
MILLORA TRACTAMENT FISCAL, IMPOSTOS	9,1	5,9	5,7	7,5	8,7	10,6	8,7	9,0	15,7	10,0	9,3
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	3,7	2,5	2,2	1,3	2,7	3,0	2,4	1,3	4,9	1,6	8,2
SERVEI, BONA ATENCIÓ CLIENT, PROFESSIONALITAT	17,7	19,6	18,2	18,5	10,9	10,1	8,8	13,4	2,8	12,5	8,0
DEMANDA A L'AJUNTAMENT D'INTERVENCIÓ	9,7	11,2	10,8	5,0	6,7	7,9	6,7	8,5	7,0	9,0	7,4
MILLORA PODER ADQUISITIU	6,1	6,3	7,1	10,5	6,0	5,1	7,3	7,2	7,4	7,9	6,9
MÉS TURISME	5,4	4,8	8,9	5,3	4,7	4,7	4,5	5,8	7,5	6,1	6,9
MÉS CLIENTS	7,6	8,6	6,7	6,8	5,1	3,5	4,5	3,3	3,8	5,4	5,1
OBERTURA NOUS COMERÇOS, HOTELS	7,7	8,6	7,1	6,6	4,7	5,7	4,2	4,5	3,1	4,4	5,0
MENYS COMPETÈNCIA	3,8	1,2	2,0	1,6	1,7	1,3	1,5	2,1	3,1	1,8	4,2
BONA SITUACIÓ NEGOCI	2,6	3,4	4,8	4,2	1,2	1,9	2,8	2,6	0,6	1,4	2,2
PUBLICITAT, DONAR-SE A CONÈXER	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,9
FACTOR CLIMÀTIC	2,1	0,9	2,6	0,5	1,2	1,9	2,3	0,5	0,7	1,8	1,0
FACILITAT A L'HORA DE REALITZAR TRÀMITS BUROCRÀTICS	-	-	-	-	-	-	-	-	4,3	-	0,9
LIBERACIÓ HORÀRIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,6
TANCAMENT DEL NEGOCI, JUBILACIÓ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5
MILLORA COMUNICACIONS	0,4	1,7	0,8	0,4	0,4	0,1	0,5	0,2	1,2	0,2	0,4
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	-	0,6	9,6	4,0	2,3	1,1	0,3
LA CONSTRUCCIÓ	0,6	0,3	0,5	1,0	0,8	0,2	0,3	0,7	0,1	0,1	0,2
ALTRES	2,4	1,4	0,9	2,4	1,6	4,4	3,6	4,4	4,9	4,2	8,7
CAP	9,3	12,7	7,1	6,9	8,9	11,2	9,5	5,6	1,7	3,6	5,3
NS / NC	14,9	11,4	16,1	14,5	19,1	12,8	8,5	9,4	12,3	13,2	8,7
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)

P11

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

N 1002
R Espontània. Multiresposta



FACTORS QUE PODEN INFLUIR NEGATIVAMENT EN EL NEGOCI EN EL FUTUR

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
TENDÈNCIA ECON., POL I SOCIAL	10,4	8,5	7,4	37,5	49,2	45,5	46,6	47,7	34,4	32,6	29,9
INCREMENT COMPETÈNCIA	16,0	11,4	13,1	8,8	6,4	6,8	5,7	9,2	5,2	10,9	13,4
PROBLEMES PROPIS NEGOCI	8,6	11,7	8,5	5,6	3,1	4,5	5,9	9,2	4,5	14,3	11,6
PROBLEMES ZONA	20,1	22,1	22,0	14,6	14,7	13,4	7,9	9,4	8,6	10,0	11,1
IMPOSTOS,TRACTAMENT FISCAL	11,3	9,5	7,7	9,1	6,7	7,6	7,2	12,2	14,6	9,5	9,5
MANCA DE CLIENTS	6,7	4,6	5,8	4,2	2,2	2,8	2,7	5,3	4,4	5,1	6,3
PÈRDUA PODER ADQUISITIU	6,9	5,0	6,2	5,9	4,5	5,4	5,4	8,5	6,3	7,5	5,7
NORMATIVA RESTRICTIVA, FALTA AGILITZACIÓ TRÀMITS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,8
MANCA DE NEGOCIS A LA ZONA	5,2	4,1	4,3	3,8	3,1	2,1	4,3	3,7	3,0	3,6	3,2
MALA ATENCIÓ,SERVEI AL CLIENT	4,8	4,2	2,5	2,2	1,6	1,0	1,0	2,1	0,7	1,6	1,4
FACTOR CLIMÀTIC	1,3	1,4	2,0	1,1	1,4	1,3	2,3	0,9	1,6	1,1	1,2
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	-	2,9	20,6	7,1	2,4	1,5	1,1
FESTES, VACANCES	0,2	0,9	0,5	0,2	-	0,2	1,6	0,3	0,2	0,1	0,7
LA GENT NO GASTA, CANVI D'HÀBITS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,7
PREUS	5,7	2,6	5,3	1,9	1,6	2,6	1,8	1,8	2,3	0,6	0,5
ALTRES	1,4	0,9	0,3	2,3	2,1	4,6	2,7	3,6	7,3	3,3	6,8
CAP	7,4	13,1	11,2	6,9	4,9	6,5	4,4	2,8	2,3	2,9	5,0
NS/ NC	13,6	13,5	17,3	13,5	15,6	12,5	9,4	8,3	18,8	16,4	12,9
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)

P12

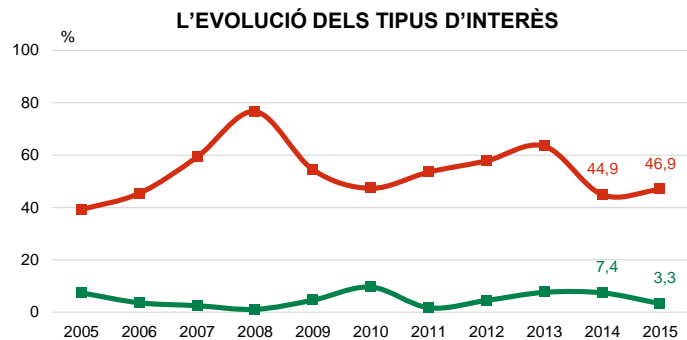
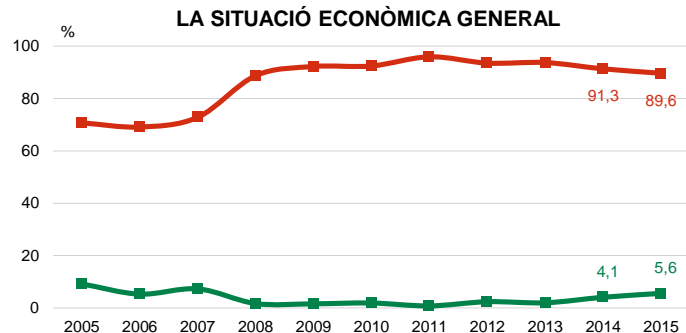
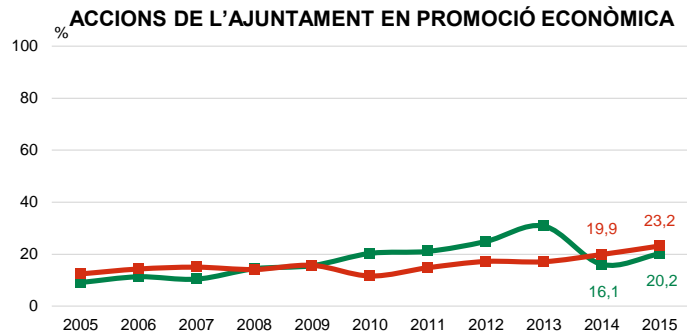
En el futur, quin factor creu que pot influir
negativament en el seu establiment/negoci?
Algun altre?

N 1002
R Espontània. Multiresposta



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

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P13

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

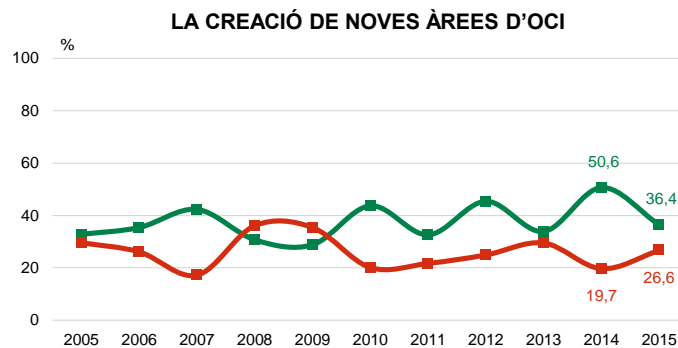
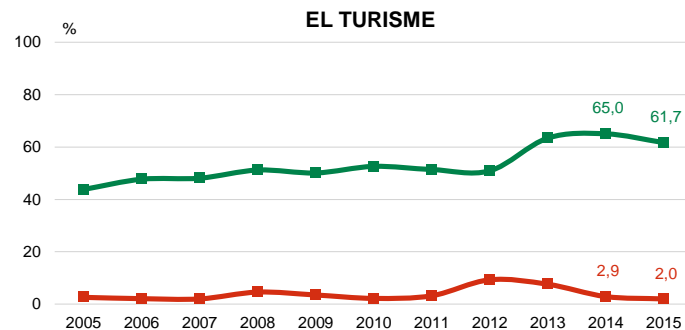
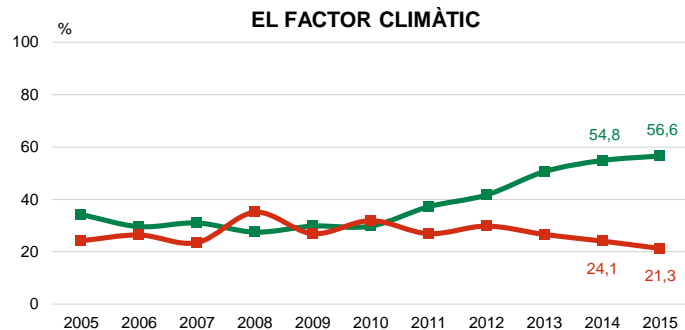
N 1002

■ Favorable
■ Desfavorable



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

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P13

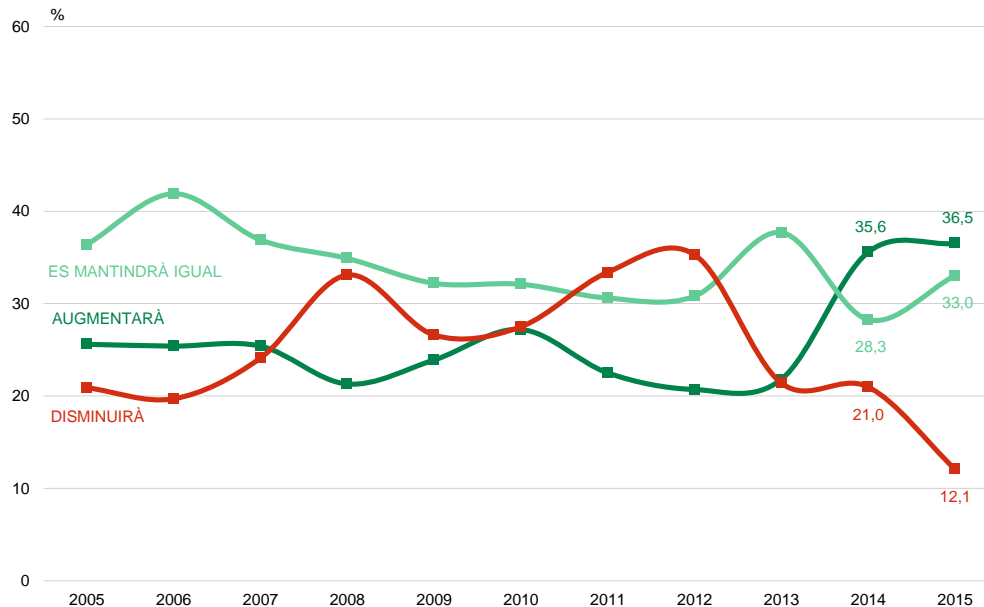
Dels següents elements, quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable al sector restauració de BCN:

N 1002

■ Favorable
■ Desfavorable



EVOLUCIÓ DEL NEGOCI EN ELS PROPERS DOS ANYS



P14

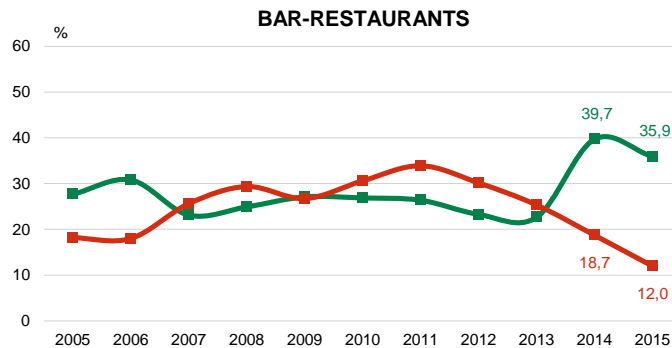
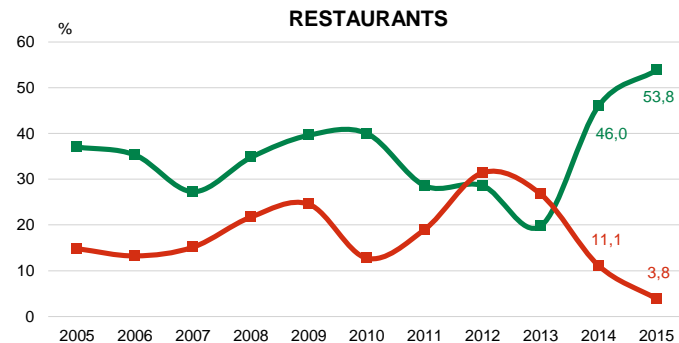
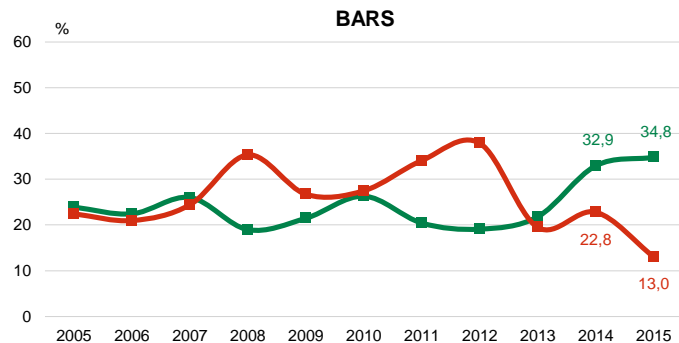
En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el seu negoci: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà?

N 1002



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

OPINIÓ SOBRE LA MARXA
DEL NEGOCI



P14

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

N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ Augmentarà
■ Disminuirà



PERQUÈ EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	SECTOR RESTAURACIÓ		
												Bars	Restaurants	Bars
CONFIANÇA EN LA TENDÈNCIA ECONÒMICA, SOCIAL I POLÍTICA EN GENERAL	18,0	13,8	17,7	37,6	53,1	54,8	54,7	53,6	51,4	44,1	44,3	48,8	19,0	44,0
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERSONAL	23,0	26,8	14,2	14,1	10,5	11,8	11,1	15,0	10,6	15,2	19,4	17,1	40,5	15,5
ÉS NOU, ACABA D'OBRIR	9,8	9,1	8,7	12,2	4,2	7,4	7,6	8,7	11,0	11,5	7,4	7,9	7,1	6,0
AUGMENT DEL NOMBRE DE CLIENTS O SERVEI	17,6	22,0	31,1	12,7	9,2	11,0	12,0	6,3	5,5	9,3	5,5	5,4	4,8	6,0
MILLORA DEL BARRI, OBRES PÚBLIQUES	6,6	9,1	6,7	6,6	7,5	2,6	1,8	3,4	2,8	2,5	5,5	5,4	7,1	4,8
CLIENTS FIDELS, FIXOS	3,9	5,1	5,5	3,8	4,6	4,4	1,3	1,4	2,3	1,4	4,1	2,9	7,1	6,0
CREACIÓ DE NOUS SERVEIS, AMPLIACIÓ	5,9	2,8	3,9	4,7	2,5	2,6	4,4	3,4	1,4	4,5	3,8	3,3	2,4	6,0
MÉS TURISME	5,5	4,3	4,3	3,3	-	1,1	1,3	2,9	4,1	4,2	3,6	3,8	4,8	2,4
MILLORES EN EL NEGOCI	7,8	5,9	5,5	2,3	3,8	2,2	2,7	1,9	1,4	3,7	2,5	3,3	0,0	1,2
ALTRES	1,2	0,8	1,6	0,9	1,3	2,2	1,8	1,9	9,2	3,1	3,6	1,7	7,1	7,1
NO HO SAP	0,8	0,4	0,8	1,9	2,9	-	1,3	1,4	0,5	0,6	0,5	0,4	0,0	1,2
N	(256)	(254)	(254)	(213)	(239)	(272)	(225)	(207)	(218)	(356)	(366)	(240)	(42)	(84)



PERQUÈ EL SEU NEGOCI ES MANTINDRÀ IGUAL

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

SECTOR RESTAURACIÓ

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	SECTOR RESTAURACIÓ		
												Bars	Restaurants	Bars
ESTABILITAT ECON., SOCIAL I POL.	9,3	7,9	11,4	23,5	31,1	39,9	41,5	42,5	34,5	43,1	28,1	25,3	16,7	38,8
TENDÈNCIA ESTABLE NEGOCI	36,3	34,1	26,3	16,6	15,8	10,9	21,6	21,1	14,1	18,7	25,1	28,3	33,3	13,8
MALES EXPECTATIVES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7,3	7,7	0,0	7,5
SERVEI, PROFESSIONALITAT, TREBALL, ESFORÇ PERS	12,6	13,1	13,8	8,0	12,4	12,8	12,7	11,7	9,0	9,9	6,3	6,4	22,2	2,5
POCA GENT, LA GENT NO GASTA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,3	6,9	0,0	6,3
CLIENTS FIDELS, FIXOS	32,7	37,2	35,2	31,8	29,2	24,6	12,4	13,3	17,5	15,5	6,0	6,0	5,6	6,3
NORMATIVA TERRASSES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,6	3,4	0,0	5,0
COMPETÈNCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,0	2,1	0,0	6,3
NO HI HA CANVIS AL BARRI	1,1	0,5	1,6	6,3	0,3	1,9	0,7	1,6	1,6	2,5	0,3	0,0	5,6	0,0
MILLORA BARRI, OBRES PÚBLIQUES	1,1	1,4	3,3	0,9	2,5	2,5	0,3	3,6	1,6	0,7	0,3	0,4	0,0	0,0
ALTRES	4,1	3,3	2,7	5,7	2,8	3,7	8,8	3,9	14,9	6,0	6,6	7,7	5,6	3,8
NS / NC	2,5	2,4	5,7	7,2	5,9	3,7	2,0	2,3	6,9	3,5	6,9	5,6	11,1	10,0
N	(364)	(419)	(369)	(349)	(322)	(321)	(306)	(308)	(377)	(283)	(331)	(233)	(18)	(80)

P15

Per què pensa que el seu negoci es mantindrà igual?

Els que pensen que el seu negoci es mantindrà igual.
 N 331



PERQUÈ EL SEU NEGOCI DISMINUIRÀ

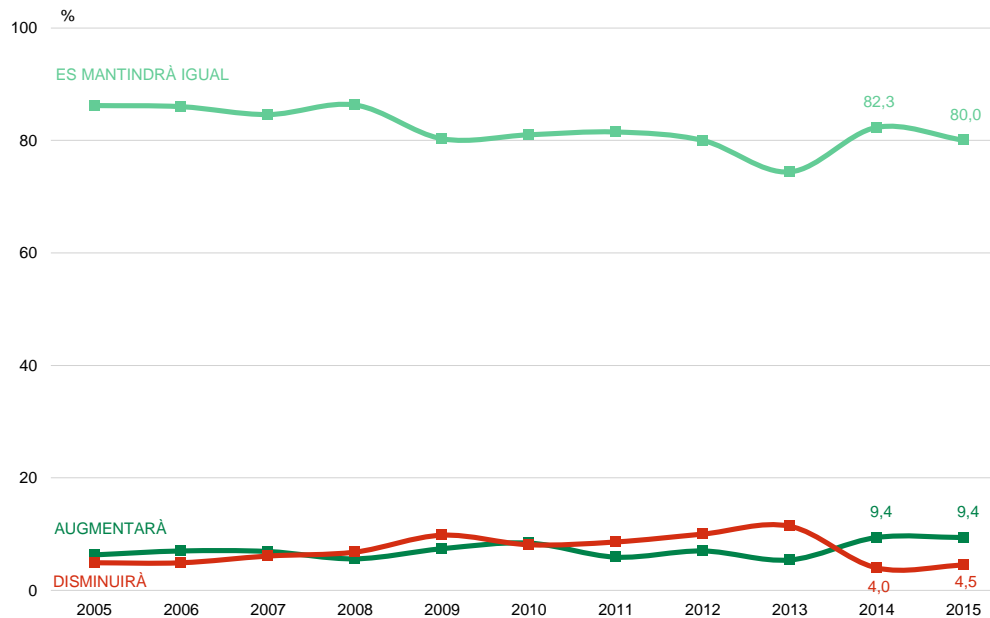
OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	SECTOR RESTAURACIÓ		
												Bars	Restaurants	Bars
TENDÈNCIA NEGATIVA NEGOCI	20,1	29,4	26,6	6,0	10,2	4,0	8,1	14,4	14,5	15,7	40,5	38,9	0,0	50,0
DESCONFIANÇA TENDÈNCIA ECON., SOCIAL I POL.	26,8	20,8	23,7	62,8	60,5	70,2	61,7	62,6	54,2	44,3	24,8	25,6	66,7	17,9
TANCAMENT NEGOCI	9,6	9,6	6,6	3,9	4,9	3,3	3,6	4,5	7,5	9,0	9,1	10,0	0,0	7,1
DISMINUCIÓ PODER ADQUISITIU	18,7	16,2	23,2	13,3	10,9	9,8	11,7	10,2	11,2	16,2	7,4	6,7	33,3	7,1
AUGMENT COMPETÈNCIA	10,5	10,2	10,8	4,5	3,0	2,5	2,4	2,8	4,2	5,7	5,8	6,7	0,0	3,6
PÈRDUA ATRACTIU BARRI	9,6	10,7	7,9	6,9	7,1	2,2	3,3	1,4	3,7	5,2	5,0	5,6	0,0	3,6
LLEI ANTITABAC	-	-	-	-	-	1,8	5,7	0,3	0,5	0,5	0,8	1,1	0,0	0,0
ALTRES	4,8	2,5	1,2	2,1	3,0	5,5	3,6	3,4	2,3	2,9	5,8	4,4	0,0	10,7
NO HO SAP	-	0,5	-	0,3	0,4	0,7	-	0,3	1,9	0,5	0,8	1,1	0,0	0,0
N	(209)	(197)	(241)	(331)	(266)	(275)	(334)	(353)	(214)	(210)	(121)	(90)	(3)	(28)



EVOLUCIÓ DEL NOMBRE D'EMPLEATS EN ELS PROPERS DOS ANYS

OPINIÓ SOBRE LA MARXA
DEL NEGOCI



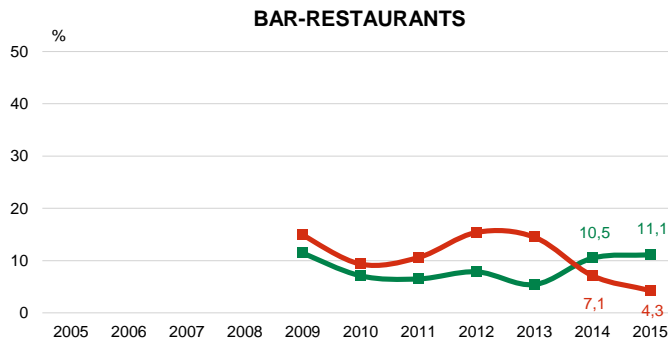
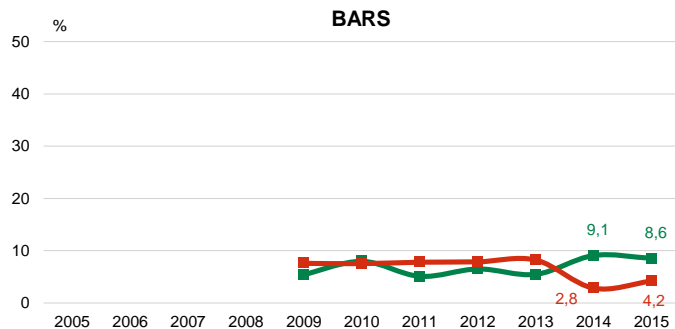
P16

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

N 1002



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



P16

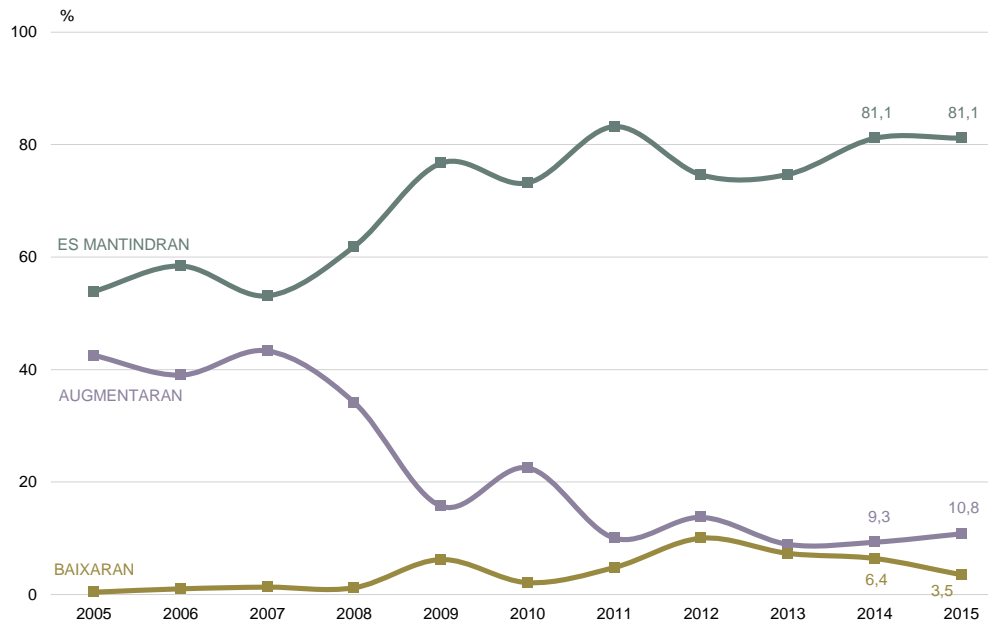
En els propers dos anys, com pensa que evolucionarà el nombre d'empleats al seu establiment: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà?

N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ Augmentarà
■ Disminuirà



EVOLUCIÓ DELS PREUS DE VENDA AL PÚBLIC



P17

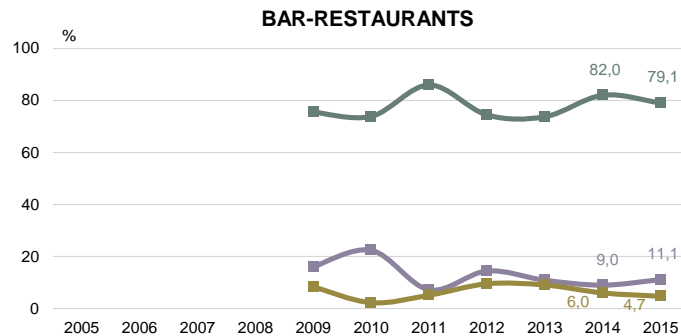
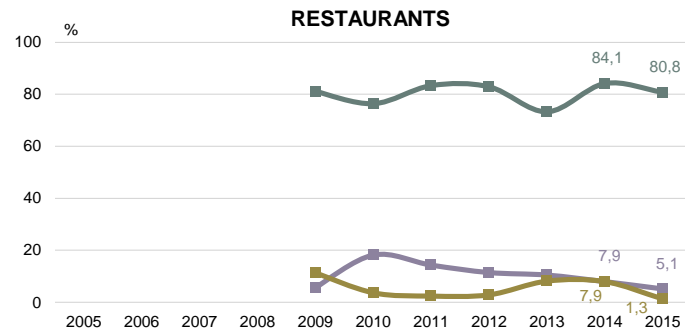
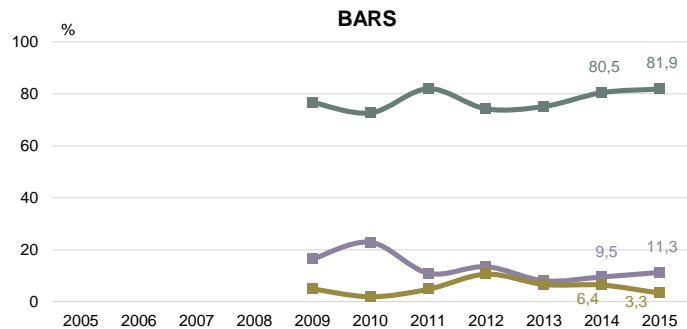
Com pensen que evolucionaran els preus de venda al públic (P.V.P.) en un futur immediat: augmentaran, es mantindran o baixaran?

N 1002



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

OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL NEGOCI



P17

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

N 1002 Total
690 Bars
78 Restaurants
234 BAR-RESTAURANTS

■ Augmentaran
■ Es mantindran
■ Baixaran



NEGOCIS QUE HAN FET CANVIS ELS DARRERS DOS ANYS

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
NO HA FET CAP CANVI	72,7	71,8	71,3	68,1	63,3	57,5	57,8	47,4	53,5	58,5	61,5
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	11,0	13,4	13,6	13,9	14,5	19,4	18,1	24,6	20,9	23,3	19,0
MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTALLACIONS	16,6	16,4	16,9	17,0	17,0	20,0	18,4	24,8	20,6	21,7	18,3
DISMINUIR EL NOMBRE D'EMPLEATS	3,7	2,8	3,3	6,5	11,7	12,8	15,1	17,4	7,8	9,0	5,1
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	5,0	4,1	2,6	4,2	3,8	4,2	4,1	6,4	2,2	4,9	4,1
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	1,5	1,4	1,0	1,8	2,5	3,9	3,8	6,1	5,8	3,8	3,9
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	1,8	2,1	1,7	1,7	2,4	2,3	4,5	3,0	1,9	3,1	2,7
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	1,9	1,0	1,3	1,0	1,5	1,4	2,8	1,7	0,6	1,4	1,3
CANVI D'ACTIVITAT	0,8	0,2	0,2	0,6	0,5	0,3	0,1	0,1	0,4	0,1	1,0
TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSAMENT	-	0,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ALTRES	0,8	0,2	0,4	0,6	0,8	2,0	1,3	2,3	7,9	1,8	6,6
NS/ NC	0,2	0,6	0,8	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5	1,1	0,4	0,3
N	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)

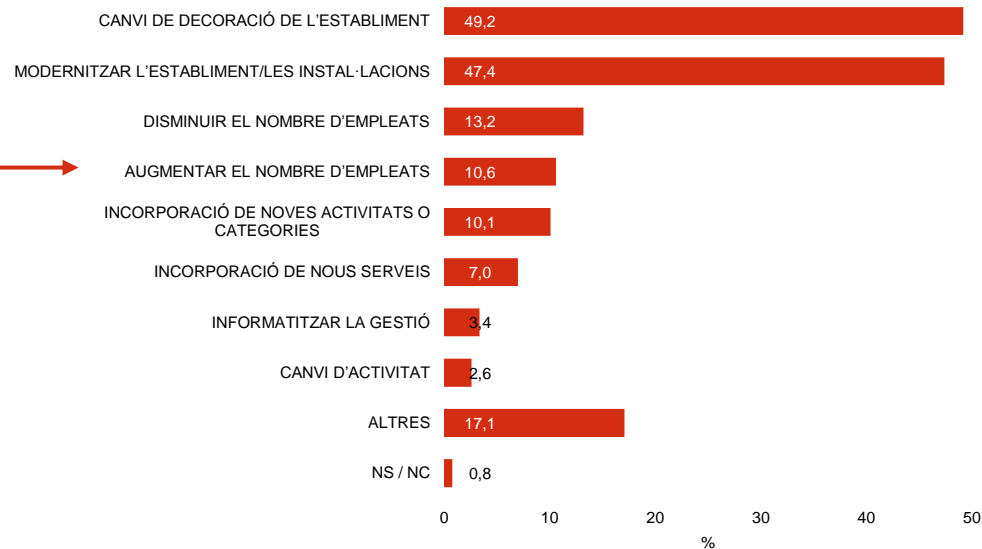
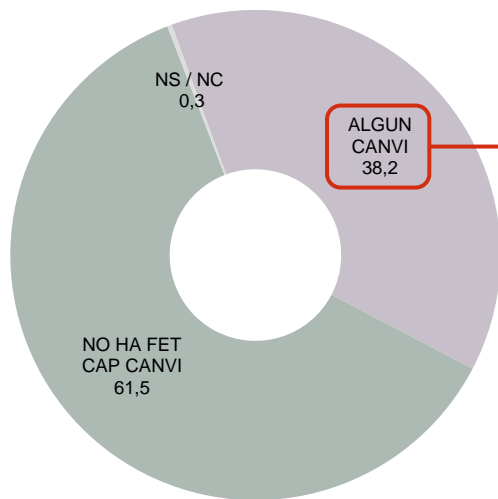
P18

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

N 1002
R Multiresposta



CANVIS FETS ELS DARRERS DOS ANYS EN EL NEGOCI



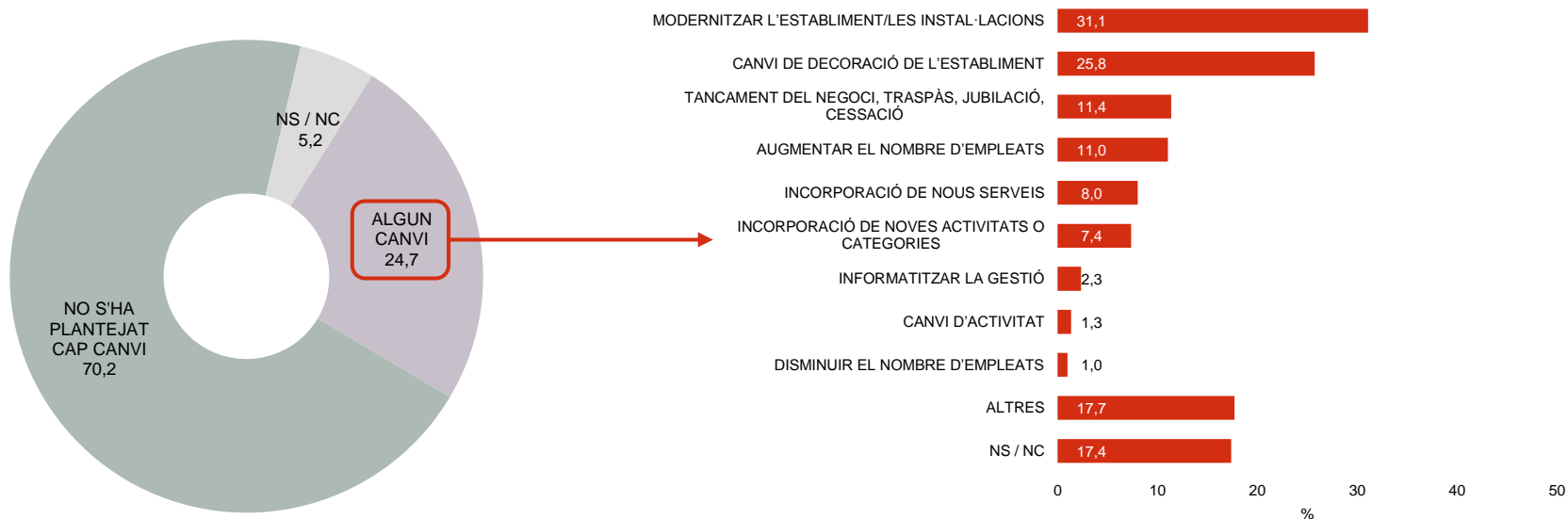


NEGOCIS QUE S'HAN PLANTEJAT CANVIS PER AL PROPER ANY

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
NO S'HA PLANTEJAT CAP CANVI	71,7	76,4	78,9	77,2	77,3	74,8	74,6	72,3	68,3	66,0	70,1	70,2
MODERNITZAR L'ESTABLIMENT, INSTAL·LACIONS	8,7	7,3	6,8	6,5	7,9	5,5	4,7	5,5	8,2	8,5	8,7	9,3
CANVI DE DECORACIÓ DE L'ESTABLIMENT	4,7	7,1	6,4	4,7	6,5	5,1	5,2	5,0	5,5	5,4	8,3	7,7
TANCAMENT DEL NEGOCI, TRASPÀS, JUBILACIÓ, CESSACIÓ	7,4	5,8	4,7	5,6	4,6	6,8	5,8	6,4	9,4	6,8	7,9	3,4
AUGMENTAR EL NOMBRE D'EMPLEATS	3,6	2,8	2,5	1,7	2,1	2,1	3,2	3,1	3,1	0,8	3,1	3,3
INCORPORACIÓ DE NOUS SERVEIS	1,5	1,4	1,6	0,9	0,7	1,2	1,4	2,1	2,4	1,4	2,0	2,4
INCORPORACIÓ DE NOVES ACTIVITATS O CATEGORIES	2,1	1,4	0,4	1,1	0,8	0,7	1,9	1,5	2,9	1,9	1,9	2,2
INFORMATITZAR LA GESTIÓ	2,2	0,5	0,7	0,8	1,0	1,1	1,3	1,2	0,8	0,3	1,0	0,7
CANVI D'ACTIVITAT	0,3	0,2	0,2	0,1	0,2	0,3	0,2	0,2	-	0,3	0,1	0,4
DISMINUÏR EL NOMBRE D'EMPLEATS	0,3	0,5	0,6	0,6	0,6	2,4	1,8	2,5	2,1	2,0	0,2	0,3
ALTRES	1,4	0,5	0,5	0,8	1,4	1,3	2,9	1,9	2,4	2,2	1,2	5,3
NS/ NC	1,1	1,3	1,6	3,2	1,4	2,9	2,0	3,4	2,9	10,4	3,3	5,2
N	(999)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1000)	(1001)	(1002)



POSSIBLES CANVIS EN EL NEGOCI PER AL PROPER ANY



P19

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

B S'han plantejat fer algun canvi
N 299
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	2014	2015
NEGOCI	INCREMENTARÀ	27,9	25,6	25,4	25,4	21,3	23,9	27,2	22,5	20,7	21,8	35,6	36,5
	DISMINUÏRÀ	19,7	20,9	19,7	24,1	33,1	26,6	27,5	33,4	35,3	21,4	21,0	12,1
	ES MANTINDRÀ	39,5	36,4	41,9	36,9	34,9	32,2	32,1	30,6	30,8	37,7	28,3	33,0
NOMBRE EMPLEATS	INCREMENTARÀ	11,3	6,3	7,0	6,9	5,6	7,4	8,4	5,9	7,0	5,4	9,4	9,4
	DISMINUÏRÀ	7,8	4,9	4,9	6,1	6,8	9,8	8,1	8,6	10,0	11,4	4,0	4,5
	ES MANTINDRÀ	77,3	86,2	86,0	84,6	86,3	80,3	81,0	81,5	80,0	74,4	82,3	80,0
PREUS	INCREMENTARAN	47,0	42,5	39,0	43,3	34,1	15,7	22,5	10,0	13,7	8,9	9,3	10,8
	DISMINUIRAN	0,4	0,4	1,0	1,3	1,2	6,2	2,1	4,8	10,0	7,3	6,4	3,5
	ES MANTINDRAN	49,6	53,9	58,4	53,1	61,9	76,7	73,2	83,2	74,6	74,7	81,1	81,1
	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	45,4	41,1	38,2
	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	23,6	26,6	24,7



06

Qüestionari



QÜESTIONARI

22. EL SEU NEGOCI ES UNA FRANQUICIA? (Només una resposta)
DEFINICIO: Una companyia mitjà "franquicadora" que li fa de tot o part de la seva activitat a través d'un xifre de filial que rep les condicions específiques a una part companyia o mitjà "franquiciat".
23. EM PODRIA DIR QUANT? (Espanyola. Només una resposta)
ACABAMENT: Andueix la seva direcció.
24. I EM PODRIA DIR LA PROCEDÈNCIA DE LA FRANQUICAT? (Espanyola. Només una resposta)
ACABAMENT: Si és estranger, andueix el país. Si és espanyol, andueix la comunitat autònoma.
25. DES DE QUIN ANY EL SEU NEGOCI ES UNA FRANQUICAT? (Espanyola. Només una resposta)
CONTROL: Indica quants anys P22.
26. ADQUIET ESTABLIMENT ESTA ASSOCIAT (grup, associacions de veïns, associacions de comerçants, etc. comerçants?) (Només una resposta)
27. EM PODRIA DIR DE QUINA ASSOCIACIÓ O ASSOCIACIONS ES TRACTA? (Espanyola. Múltiples respostes)
ACABAMENT: Andueix el nom de l'entitat o entitats.
28. I EM PODRIA DIR ALGUNA ACTUACIÓ QUE HA FET ADQUIETES ASSOCIACIONS PER AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ ALGUNA MÉS? (Espanyola, no suggereix. Andueix la resposta amb el màxim de detalls. Múltiples respostes)
29. EL GRUPEM DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA OFEREIX DIFERENTS SERVEIS ALS RESTAURANTS (BANS DE LA CUINA, COMERCI D'ADQUIETES SERVEIS) ALGUN ALTRE? (Espanyola, no suggereix. Andueix la resposta amb el màxim de detalls. Múltiples respostes)
Resposta 1
Resposta 2

LOCAL DE L'ESTABLIMENT

30. SITUACIÓ D'ESTABLIMENT: (No preguntes, andueix directament)
Recupera: (Si cal, indica si és a: carrer)
31. EM PODRIA DIR QUINA ES LA SUPERFÍCIE TOTAL DE L'ESTABLIMENT EN METRES QUADRATS?
CONTROL: Poden posar fins a 2 decimals. La superfície canja si hi ha terrassa.
31A. EM PODRIA DIR QUINA ES LA SUPERFÍCIE DE LA SALA EN METRES QUADRATS?
CONTROL: Poden posar fins a 2 decimals. La superfície de la sala no pot ser més de 100m².
32. QUIN ES EL RÈGIM DE TENÈNCIA DEL LOCAL? (Algun amb assessoria. Només una resposta)
Lloc:
33. QUIN ES EL RÈGIM DE TENÈNCIA DEL LOCAL? (Algun amb assessoria. Només una resposta)
Lloc:
34. QUIN TIPUS DE CONTRACTE TÉ ES UN CONTRACTE ANTERIOR O POSTERIOR A 1 DE MAIG DE 1987. (Només una resposta)
Anterior a 1 de maig de 1987.
Posterior a 1 de maig de 1987.
35. EM PODRIA DIR QUÈ PASA DE LLOGUER AL MÉS PER ADQUIET ESTABLIMENT? (Espanyola. Només una resposta)
Lloguer mensual.
No hi ha cap.
36. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta)
No hi ha cap.
No hi ha cap.
37. LA BESTIA COMPTABLE ES INFORMATITZADA I LA CELLA SERVEI DE BARRESTAURANT? (Només una resposta per columnes)
38. EM PODRIA DIR EL PREU D'UN CAFÈ? I D'UNA CERVESSA? I D'UN MENÚ EN CAS DE TORNAR-NE?
CONTROL: Poden posar fins a 2 decimals.
39. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta per columnes)
No hi ha cap.
No hi ha cap.
40. EL SEU ESTABLIMENT TÉ VALS-MENJAR (DECS RESTAURANT)? (Només una resposta)
Sí.
No.
41. Andueix la quantitat de quins d'aquests? (Múltiples respostes)
Torn-restaurants.
Cafes.
Cerveces.
Crepes.
42. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta per columnes)
No hi ha cap.
No hi ha cap.
43. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta per columnes)
No hi ha cap.
No hi ha cap.
44. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta per columnes)
No hi ha cap.
No hi ha cap.

40. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta)
CONTROL: Poden posar fins a 2 decimals.
41. Andueix la quantitat de quins d'aquests? (Múltiples respostes)
Torn-restaurants.
Cafes.
Cerveces.
Crepes.
42. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta per columnes)
No hi ha cap.
No hi ha cap.
43. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta per columnes)
No hi ha cap.
No hi ha cap.
44. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta per columnes)
No hi ha cap.
No hi ha cap.

PERSONAL

44. QUIN ES EL NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEI EN ADQUIET ESTABLIMENT?
EM PODRIA DIR COMENÇANT PER VOSTE MATEIX, DE LA DENT QUE TREBALLA EN ADQUIET ESTABLIMENT EL SEU CASEREC, SI SÓN HOMES O DONES, EDAT, NIVELL D'ESTUDI...
45. GÈNERE (Només una resposta per columnes)
Proprietari.
Estranger.
Espanyol.
46. GÈNERE (Només una resposta per columnes)
Home.
Dona.
47. QUIN ADQUIET TÉ? (Només una resposta per columnes)
De 16 a 24 anys.
De 25 a 34 anys.
De 35 a 44 anys.
De 45 a 54 anys.
De 55 a 64 anys.
De 65 a 74 anys.
48. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta per columnes)
Més que primari.
Primari.
Secundaris primaris.
Secundaris professionals.
Més que universitat.
49. QUIN ES EL NIVEL·L D'ESTUDI D'ACABATS? (Només una resposta per columnes)
Més que primari.
Primari.
Secundaris primaris.
Secundaris professionals.
Més que universitat.

50. HA FET CURSOS DE FORMACIÓ EN Els ULTIMS DOS ANYS? (Només una resposta per columnes)
51. RESPECTE A CAPLA... (Múltiples respostes)
No hi ha cap.
L'entre.
El para.
No hi ha cap.
52. QUINA NACIONALITAT TÉ? (Espanyola. Només una resposta per columnes)
Espanyol.
53. VOSTRE MHA DIT QUE EN ADQUIET ESTABLIMENT HI TREBALLA I TREBALLEI "MÉS DE PROPRIETARIS" QUE ASSOCIAT EN EL PAS-PROPRIETARIS. ALGUN MÉS QUE HI TREBALLA? (Només una resposta. Andueix com a nombre de propietararis que treballen en aquest establiment i tot el nombre a l'altre)
La quantitat de propietararis que treballen en aquest establiment es compta:
D'altres més.
Tots més.
Quatre més.
54. VOSTRE MHA DIT QUE EN ADQUIET ESTABLIMENT HI TREBALLA I TREBALLEI "MÉS DE PROPRIETARIS" QUE ASSOCIAT EN EL PAS-PROPRIETARIS. ALGUN MÉS QUE HI TREBALLA? (Només una resposta. Andueix com a nombre de propietararis que treballen en aquest establiment i tot el nombre a l'altre)
La quantitat de propietararis que treballen en aquest establiment es compta:
D'altres més.
Tots més.
Quatre més.
55. ANDUEIX LA DIT QUE EN ADQUIET ESTABLIMENT NO HI TREBALLA EL PROPRIETARI I EM PODRIA DIR EL TOTAL QUANTS PROPRIETARIS HI HA ACADUET ESTABLIMENT (QUE NO HI TREBALLEI) (Només una resposta)
Nombre total de propietararis que no treballen en aquest establiment.
56. FAST FOOD (hamburguer, burger, crepats, etc.)
57. RETOL:
ACABAMENT: Andueix el nom sense...
58. CONTROL: Codifique posteriorment a l'ortografia.
59. MENJADORS:
60. OBSERVACIONS



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**