



L'Ajuntament de Barcelona aposta per la restauració amb un seguit de mesures i iniciatives de promoció del sector

- » El Govern posa en marxa, per primer cop, una política pública per la restauració per avançar cap a un model propi de Barcelona basat en la qualitat, la proximitat, l'excel·lència i la sostenibilitat
- » L'Ajuntament reconeix el paper fonamental de la restauració en el sector de l'hoteleria i de l'economia de la ciutat, el seu paper vertebrador del teixit social i econòmic de Barcelona, i vol contribuir a que segueixi millorant el seu grau de responsabilitat, d'excel·lència i de professionalització
- » L'Observatori de la restauració, un mapa socioeconòmic, un segell de qualitat, sumar sinèrgies amb el comerç i la xarxa de mercats i un Consell Assessor, són les primeres mesures de suport i promoció del sector
- » L'Ajuntament destinarà 1M€ a la Mesura de Govern de Suport i Impuls a la restauració

L'Ajuntament de Barcelona presentarà en el proper Plenari del Consell Municipal una Mesura de Govern de suport i impuls del sector de la restauració de Barcelona que planteja un seguit de mesures i iniciatives de promoció des d'una visió àmplia i transversal. La Mesura de Govern l'han presentat als mitjans, el tinent d'alcaldia d'Empresa, Cultura i Innovació, Jaume Collboni, i la regidora de Comerç i Mercats, Montserrat Ballarín.

El sector de la restauració és un dels principals agents de cohesió i dinamització social als barris, fa de Barcelona una destinació gastronòmica d'alt nivell i prestigi internacional i genera ocupació a un sector important de la ciutadania de Barcelona.

El tinent d'alcaldia d'Empresa, Cultura i Innovació, Jaume Collboni, ha destacat que l'Ajuntament posa en marxa i per primer cop una política pública per a la restauració. "És un Pla que posa de relleu un sector potentíssim, clau per a la projecció exterior de la ciutat, pel turisme, per la cultura i la seva vinculació amb els barris, i perquè és un dels sectors que crea més ocupació a Barcelona, i volem que sigui ocupació de qualitat", ha explicat.

Collboni ha remarcat que es tracta d'un full de ruta clar del que el Govern municipal vol fer en relació al sector de la restauració a Barcelona durant aquest mandat, "i esperem que suposi un punt d'inflexió, en positiu, de la restauració a la ciutat i del que l'Ajuntament pot fer per la restauració".



La regidora de Comerç i Mercats, Montserrat Ballarín, ha declarat: “La Mesura de Govern permet impulsar la restauració de Barcelona a través de tres grans eixos: generar coneixement i informació del sector, promocionar un model de sostenibilitat i de qualitat, i a través de la promoció de mesures de suport de manera transversal i coordinades amb el sector i els experts”.

La Mesura de Govern vol contribuir a que el sector de la restauració, que té un paper decisiu dins del sector de l'hoteleria i de l'economia de Barcelona, segueixi millorant el seu grau de responsabilitat, d'excel·lència i de professionalització.

El Govern posa en marxa per primer cop, una política pública per la restauració i vol avançar cap a la construcció d'un model de restauració propi de Barcelona que tingui una base de qualitat, proximitat, excel·lència i sostenibilitat. La Mesura de Govern és un reflex del compromís de l'Ajuntament de Barcelona amb el sector de la restauració.

Mesures de promoció del sector de la restauració

Barcelona necessita disposar de noves eines que permetin tenir un coneixement quantitatiu i qualitatiu més precís d'aquest sector. Les principals mesures que s'impulsaran són:

- **Observatori de la restauració**: atesa la importància del sector de la restauració en el conjunt de l'economia de la ciutat, es posarà en funcionament l'Observatori de la restauració que permetrà analitzar i fer un monitoratge del sector de forma permanent.
- Es construirà amb la col·laboració del món universitari i dels agents i institucions que puguin aportar valor afegit pel seu coneixement del sector. Es tindrà en compte el coneixement adquirit, per Mercabarna i l'Associació Clúster Alimentari de Barcelona, entre d'altres.
- Aquest Observatori permetrà disposar de dades sobre el sector acurades i actualitzades, les quals resulten un instrument clau per fixar amb precisió quines són les prioritats de l'actuació municipal i per prendre decisions des de l'àmbit privat.
- **Mapa socioeconòmic del sector de la restauració**: aquesta nova eina permetrà conèixer l'estructura socioeconòmica del sector de la restauració i la seva geo-localització, així com facilitar les noves iniciatives d'emprenedoria del sector que es vulguin dur a terme.
- La informació generada per aquest nou mapa socioeconòmic del sector és d'especial interès per a l'Ajuntament de Barcelona i per tota la ciutat perquè contribuirà a suplir la pèrdua d'informació que va comportar la reforma del impost d'activitats econòmiques (IAE) de l'any 2002.



- **Jornades biennals de la restauració**: se celebraran cada dos anys i tindran un caràcter integrador de tots els operadors del sector de la restauració. Permetran establir les bases per tenir un major coneixement qualitatiu de com està i cap a on avança.
- S'abordaran els aspectes de major importància i d'actualitat per al sector i es treballaran i es cercaran solucions innovadores conjuntament amb altres ciutats que siguin referència en els temes escollits. Alguns temes que podrien tractar són: l'emprenedoria, la sostenibilitat, la mobilitat en la provisió de mercaderies, la formació professional, les terrasses, les innovacions empresarials i de gestió o el compromís amb l'entorn, entre d'altres.

Promoció de la qualitat i la sostenibilitat

El Govern de la ciutat vol que la qualitat i l'excel·lència siguin trets diferencials de la restauració barcelonina i per fer-ho possible, vol treballar de la mà dels representants del sector i dels treballadors i treballadores.

Les mesures que es proposen i que s'acabaran de dissenyar amb el diàleg amb els representants del sector i sindicats són:

- **Impuls d'un segell de qualitat al sector de la restauració**: es cercarà el reconeixement d'aquells establiments que facin una aposta decidida, ferma i reeixida per la qualitat en les seves diferents dimensions:
 - a) **Qualitat en la prestació del servei que s'ofereix** als establiments de restauració, per incentivar les empreses de restauració que exerceixen la seva activitat econòmica complint en tot moment amb la normativa vigent, des de la màxima professionalitat i incorporant elements d'innovació al seu establiment i a la seva activitat.
 - b) **Qualitat en les empreses i establiments que apostin per la professionalitat, la formació i l'estabilitat laboral dels seus treballadors i treballadores**. Els punts a valorar dels establiments que vulguin optar a rebre aquest segell seran, entre d'altres:
 - o Que l'establiment o empresa en qüestió inverteixi en formació i adapti les seves jornades perquè els treballadors puguin formar-se. L'Ajuntament de Barcelona, a través de Barcelona Activa, ajudarà en aquesta formació.
 - o Que el manteniment de l'ocupació sigui un signe d'identitat, a més de la no externalització de serveis essencials.
 - o Que es respectin les condicions de treball i els drets dels treballadors/es, a més de l'aplicació estricta del conveni sectorial o d'empresa que millori el del sector.
 - c) **Qualitat en l'aposta per la sostenibilitat**. Es farà un reconeixement de les empreses i establiments que apostin per la prevenció del malbaratament alimentari, la prevenció de residus, la correcta separació per al reciclatge dels residus, l'estalvi energètic, l'estalvi d'aigua, la mobilitat (principalment, càrrega i descàrrega), el consum responsable i del producte de proximitat.

- **Difusió de l'oferta gastronòmica de la ciutat a través de la segmentació i l'especialització**: la restauració és un sector de l'activitat econòmica especialment afectat per la competència amb la resta d'operadors i per les modes o tendències globals. Se cercaran noves fórmules de difusió de l'oferta existent i s'aposta per continuar difonent la variada i amplíssima oferta gastronòmica pensant, principalment, en el consumidor local.
- Entre les mesures de divulgació que ja s'estan aplicant, l'Ajuntament ha promogut l'edició de dues guies de restaurants: restaurants aptes per a celíacs i restaurants per a vegetarians. A finals de 2015 es va reeditar la guia de restaurants aptes per a celíacs, editada conjuntament amb el Gremi de Restauració i amb l'Associació Celíacs de Catalunya. Durant el 2016 es reeditarà la guia de restaurants vegetarians, que s'ampliarà també amb restaurants de cuina de proximitat i cuina saludable.
- Se seguiran implementant accions per garantir i estendre l'accés de les persones amb necessitats especials a l'oferta gastronòmica de la ciutat: cartes per a persones amb discapacitat visual amb la difusió de bones pràctiques o recomanacions sobre la presència dels gossos pigall, entre d'altres. Aquestes accions s'executaran amb la participació d'agents diversos, com el Gremi de Restauració, l'Observatori de la Discapacitat Física o el Institut Municipal de Persones amb Discapacitat.
- Es continuarà donant suport a les iniciatives privades de promoció gastronòmica que ja existeixen als nostres barris (per exemple, Tapantoni a Sant Antoni, Pinxu-Panxu o Menja't Collserola a Nou Barris, Tria Tapes de Sant Martí o les rutes de tapes d'Horta-Guinardó o Sant Andreu) i s'ajudarà a crear-ne de noves.
- **Premis a la restauració de Barcelona**: aquests premis seran fruit de la proposta d'un jurat de reconegut prestigi nacional i internacional en el sector de la restauració, consistiran en diferents reconeixements i tindran, com a mínim, les següents categories:
 - Premi "Xef del Barri". Reconeixement específic al foment de valors de proximitat i qualitat en un territori. Podria incloure el reconeixement d'un o una xef fos el/la "Xef de Barcelona" per un any.
 - Premis a les terrasses que millor s'integrin amb l'entorn, amb un millor disseny i caràcter innovador, de caràcter emblemàtic o que fomentin valors de convivència.
 - Premi a la sostenibilitat, per aquelles empreses i establiments que apostin per la sostenibilitat en els seus diferents aspectes.
 - Premi a les empreses i establiments que apostin per la innovació, on caldria posar en valor també les iniciatives de recerca en matèria de restauració i gastronomia.
- Amb la finalitat de dissenyar aquests premis i les Jornades internacionals es crearà un "Consell assessor de la restauració a Barcelona", que s'impulsarà des de l'Ajuntament de Barcelona i comptarà amb experts qualificats, amb les entitats representatives dels sector i amb els sindicats amb major representativitat del sector.

Transversalitat en la promoció

El sector de la restauració té un gran potencial a l'hora de generar sinèrgies amb altres serveis municipals i amb sectors i agents de la ciutat. Àmbits com el sector agroalimentari, el sector cultural, el turisme o el comerç de proximitat i la xarxa de mercats municipals destaquen per aquests forts vincles que mantenen amb el conjunt d'establiments de restauració de Barcelona. Es posarà en valor diverses iniciatives privades que s'han realitzat per promocionar el sector, que seran analitzades en el futur i, en el seu cas, també podran passar a formar part d'una estratègia de ciutat per la restauració.

El Govern municipal vol liderar i coordinar a tots els agents d'aquests àmbits per tal de treure el màxim profit i generar valor afegit per a la ciutat fruit d'aquestes possibles sinèrgies entre la restauració i altres sectors i agents de Barcelona i el seu entorn metropolità.

- **Potenciació de la restauració en els mercats municipals:** són un marc idoni per poder generar sinèrgies entre el producte fresc i de temporada, la gastronomia i la restauració de la ciutat.
- Són molts els restaurants i bars que s'abasteixen als mercats municipals. Es proposa potenciar les relacions i coneixement entre aquests dos actors per incrementar l'intercanvi i relacions comercials entre el món de la restauració i les parades d'alimentació dels mercats.
- Les mesures que es proposen són:
 - o En el marc de la fira anual de "Mercat de Mercats", es potenciarà la relació entre producte i gastronomia. Donat l'alt nombre de visitants que rep la fira, és un bon marc per donar a conèixer al públic bones pràctiques de cuina i dietes saludables.
 - o Impuls i reforç de les "Aules de cuina" dels mercats de Barcelona (avui presents a mercats com el de La Boqueria, Guineueta i Vall d'Hebron). S'ampliaran aquestes Aules, com a mínim, al Mercat del Ninot, Sant Antoni i Abaceria. També es promourà que cuiners de reconegut prestigi estiguin presents a aquestes aules i participin activament en el desenvolupament d'aquesta mesura.
 - o A través de la presència de la gastronomia als mercats es fomentarà una dieta sana i equilibrada, així com la cohesió social al barri, tal com ha demostrat l'Espai Cuina'm del Mercat de la Vall d'Hebron.
- **La restauració i l'aposta de Barcelona amb la sostenibilitat:** en el marc del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat i la xarxa "Barcelona + Sostenible", l'Ajuntament fomentarà la introducció de criteris de sostenibilitat als establiments de restauració i els oferirà suport i acompanyament.
- Els principals àmbits en els que es fomentarà la sostenibilitat són: la prevenció del malbaratament alimentari; la prevenció de residus, posant èmfasi en la fracció orgànica; la



correcta separació per al reciclatge; l'estalvi energètic; l'estalvi d'aigua; la mobilitat: càrrega i descàrrega; així com el consum responsable i producte de proximitat.

- El futur Observatori de la restauració vol propiciar un major coneixement per part de les empreses dels diferents aspectes que té la sostenibilitat. En el sector són molt importants les activitats vinculades a l'aprovisionament de matèries primeres, l'eficiència energètica, l'optimització de la gestió de residus. Així mateix, es fomentarà una millor comunicació amb la clientela que permeti als establiments identificar-se com a proclius a evitar costos mediambientals

- **Més aposta pel producte de proximitat i per la lluita contra el malbaratament d'aliments**: es pretén realitzar un esforç per conscienciar a la ciutadania que cal apostar pel producte de proximitat i lluitar contra el malbaratament d'aliments. Per fer-ho possible, es treballarà conjuntament també amb els àmbits d'educació, cultura i comunicació.

- Cal recordar que ja s'estan realitzant diverses accions. Des de Mercabarna s'impulsen mesures de suport a l'inici i al final de la cadena de distribució de productes alimentaris, àmbit que cada cop té més relació amb el sector de la restauració, especialment pel que fa referència a la promoció del producte de proximitat. En concret:
 - o El proper mes d'octubre es posarà en marxa la renovació de les instal·lacions de les deu cooperatives ubicades a Mercabarna.
 - o Al mes d'agost començaran les obres d'adequació de les instal·lacions del col·lectiu de productors locals que venen els seus productes a Mercabarna. Es produirà la renovació d'instal·lacions elèctriques, modificació de sostre i substitució del terra.
 - o Reducció del malbaratament alimentari, amb:
 - La diferenciació dels processos de recollida d'orgànic, per tal de poder fer un millor triatge dels productes rebutjats; i
 - L'increment i millora de les instal·lacions del Banc dels aliments, per tal de gestionar millor les quantitats de producte que rep, procedents de Mercabarna, entre d'altres operadors alimentaris.

- **Promoció de la restauració des de l'àmbit turístic**: la col·laboració entre el sector turístic i el de la restauració ha donat bons fruits els darrers deu anys, amb el programa "Barcelona Gastronomia", gestionat pel Consorci Turisme de Barcelona. Aquesta experiència ha de servir per potenciar el sector de la restauració de Barcelona més enllà de la nostra ciutat.

- "Barcelona Gastronomia", que compta actualment amb 160 establiments de restauració adherits, ha aconseguit una projecció i reconeixement internacional de l'oferta de restauració de la ciutat i el prestigi internacional d'alguns xefs catalans.

- Actualment, s'aposta pel nou programa "Barcelona Food & Wine", que agafa el relleu del "Barcelona Gastronomia", per impulsar l'oferta d'experiències enoturístiques i

gastronòmiques, a Barcelona i des de la ciutat, amb la voluntat de redirigir el turisme cap al territori. El nou programa es presenta per:

- Reforçar el posicionament de Barcelona com a una ciutat referent en l'àmbit gastronòmic mediterrani; i
- Posicionar i consolidar Barcelona i la seva regió vitivinícola entre les destinacions enoturístiques líders del món.

Dotació pressupostària per a les mesures de promoció

El pressupost anual necessari que s'invertirà per al desenvolupament de les mesures de promoció del sector de la restauració és:

Mesures de promoció del sector de la restauració	Euros
3.1 Generació de coneixement del sector	274.000
Observatori de la restauració	29.000
Mapa socioeconòmic del sector de la restauració	65.000
Jornades biennals de la restauració	180.000
3.2 Promoció de la qualitat i la sostenibilitat	315.000
Impuls d'un segell de qualitat al sector de la restauració	100.000
Difusió de l'oferta gastronòmica de la ciutat a través de la segmentació i l'especialització	120.000
Premis a la restauració de Barcelona	95.000
3.3 Transversalitat en la promoció	487.000
Potenciació de la restauració en els mercats municipals	90.000
La restauració i l'aposta de Barcelona amb la sostenibilitat	150.000
Aposta pel producte de proximitat i per la lluita contra el malbaratament d'aliments	90.000
Promoció de la restauració des de l'àmbit turístic	157.000
TOTAL	1.076.000

Modificació de l'Ordenança de terrasses

D'acord amb la Mesura de govern presentada al setembre de 2015, es modificarà l'actual ordenança de terrasses tot cercant un equilibri raonable entre el foment, suport i impuls de l'activitat econòmica que suposa la restauració, i d'altra banda, la garantia d'un espai públic de qualitat on es preservi la convivència, les condicions d'accessibilitat, la millora de la qualitat del paisatge urbà de la ciutat, la seguretat i la integritat dels béns públics i privats afectats.

Aquesta modificació ha de sorgir del debat amb totes les parts implicades i ha de garantir la simplicitat de la seva comprensió i aplicació, tant per a les activitats que s'implanten com per a l'Administració en el moment d'atorgar les llicències i vetllar pel compliment de l'ordenança.

Les línies bàsiques de la modificació seran:

- Garantir un espai públic de qualitat, accessible, segur, amb diversitat d'usos i sense que sigui patrimonialitzat per ningú.
- Adaptació en base a criteris territorials que considerin l'entorn on s'ha d'ubicar la terrassa, així com treballar especificitats en temes d'horaris o temporalitat.
- Treballar el reconeixement d'altres aspectes com ara la singularitat d'un establiment o d'un determinat emplaçament.
- Garantir la qualitat del paisatge urbà i de la prestació del servei, tot minimitzant i regulant aquells elements que poden impactar visualment de forma negativa o evidenciar una apropiació exclouent de l'espai públic.
- Durant el darrer trimestre de 2016 es realitzarà una proposta concreta de modificació de l'ordenança de terrasses, que serà objecte d'aprovació definitiva durant el 2017, en el marc de la Comissió d'Ecologia, Urbanisme i Mobilitat.

Anàlisi del sector de la restauració de Barcelona

L'anàlisi del sector de la restauració comprèn els següents aspectes: l'afiliació a la Seguretat Social, els centres de cotització, les característiques pròpies, el volum d'activitats i horaris, els serveis, l'evolució dels preus, el personal i l'opinió sobre la marxa del negoci i el futur del sector.

L'afiliació a la Seguretat Social

El primer trimestre de 2016 el sector de la restauració a Barcelona comptava amb 62.996 afiliats a la Seguretat Social, dels quals 52.918 són assalariats i 10.078 autònoms (el 84% i el 16% del total, respectivament). El sector concentra el 6,3% del total de l'afiliació al règim general i d'autònoms de la Seguretat Social a la ciutat.

Quadre 1. Afiliats a la Seguretat Social a la Restauració a Barcelona. 1r Trimestre 2016

	Règim General	Autònoms	Total
Serveis de menjar i begudes	52.918	10.078	62.996
Total afiliats BCN	881.355	117.102	998.457

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

La variació interanual del primer trimestre de 2016 mostra una evolució més positiva (+6,3%) que la del total de la ciutat (+3,1%).

Quadre 2. Afiliats a la Seguretat Social a la Restauració a Barcelona

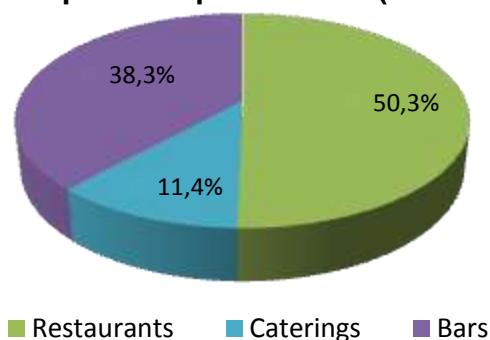
VARIACIÓ INTERANUAL IT2015/IT2016 (%)

	Règim General	Autònoms	Total
Serveis de menjar i begudes	7,8%	-0,7%	6,3%
Total afiliats BCN	3,3%	1,9%	3,1%

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

Per subsectors, l'afiliació dels restaurants representa el 50,3% del total mentre que els bars absorbeixen el 38,3% i els càterings l'11,4%.

Gràfic 1. Ocupació* als serveis de menjar i begudes per branques IT 2016 (% s/total)



* Afiliats al Règim General i d'Autònoms de la Seguretat Social.

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

En l'afiliació per àmbits territorials comparats, la restauració a Barcelona ocupa el 50% del total de l'Àmbit Metropolità i el 32% de Catalunya.

Quadre 3. Ocupació* a la Restauració per àmbits territorials. 1r Trimestre 2016

	Barcelona	Àmbit Metropolità	Catalunya	Pes Bcn/AmbitMB (%)	Pes Bcn/Catalunya (%)
Serveis de menjar i begudes	62.996	125.493	196.528	50,2	32,1
Total afiliats BCN*	998.457	2.040.209	2.990.387	48,9	33,4

* Afiliats al Règim General i d'Autònoms de la Seguretat Social.

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

L'afiliació evoluciona lleugerament millor a Barcelona (+6,3%) que als altres àmbits de referència (+5,9% a l'Àmbit metropolità i a Catalunya).

Quadre 4. Ocupació* a la Restauració per àmbits territorials. 1r Trimestre 2016

VARIACIÓ INTERANUAL IT2015/IT2016 (%)

	Barcelona	Àmbit Metropolità	Catalunya
Serveis de menjar i begudes	6,3%	5,9%	5,9%
Total afiliats BCN *	3,1%	3,7%	3,7%

* Afiliats al Règim General i d'Autònoms de la Seguretat Social.

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

Centres de cotització

Pel que fa referència als centres de cotització de la Seguretat Social, Barcelona comptava el primer trimestre de 2016 amb 6.885 centres. La restauració evoluciona de nou de forma més favorable que en el conjunt de la ciutat, amb un creixement interanual del +2,5% front al +1,8%.

Quadre 5. Centres de cotització de la Seguretat Social en la Restauració a Barcelona. 1r Trimestre 2016

	I TRIM 2015	I TRIM 2016	Variació IT2015 / IT2016	Pes s/ total ciutat (%)
Serveis de menjar i begudes	6.720	6.885	2,5%	9,4%
Total Centres BCN	71.951	73.234	1,8%	100,0%

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

Els centres de cotització de la ciutat representen el 46,8% de l'Àmbit metropolità i el 26,7% de Catalunya.

Quadre 6. Centres de cotització de la Seguretat Social en la Restauració per àmbits territorials. 1r Trimestre 2016

	Barcelona	Àmbit Metropolità	Catalunya	Pes Bcn/AMB (%)	Pes Bcn/Catalunya (%)
Serveis de menjar i begudes	6.885	14.704	25.792	46,8	26,7
Total Centres	73.234	157.726	251.546	46,4	29,1

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

Les característiques del sector de la restauració ¹

- El 77,7% dels establiments del sector de la restauració són societats civils particulars 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.

¹ La informació i les dades són un avançament dels principals resultats de l'Enquesta del sector de la restauració a Barcelona (Any 2015).

- 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 el sector 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 hores) i per un dia de 13:11 hores.

Els serveis

- Cada vegada és més habitual que un client pugui pagar l'import de la seva consumició amb targeta (57,0%) i 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'autor.

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 de 2,8 treballadors/es i en el cas concret dels restaurants de 5,3 treballadors/es.
- 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%). 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, afegixen 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: 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.