



Enquesta sobre l'Activitat del Sector de la Restauració de Barcelona

Informe

Any 2005



ÍNDEX

FITXA TÈCNICA	3
PRESENTACIÓ	4
CARACTERÍSTIQUES DELS ESTABLIMENTS	6
Generals	7
Locals	16
Horaris i afluència de clients	21
Forma de pagament i preus al públic	34
Nivell d'informatització.	38
Personal	41
OPINIÓ SOBRE LA MARXA DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ	51
Valoració de la situació actual	52
Perspectives de futur	61
Canvis en el negoci.	70
QÜESTIONARI	73



FITXA TÈCNICA

- ▶ **GRANDÀRIA DE LA MOSTRA:** 1000 entrevistes.
- ▶ **UNIVERS:** Els establiments de restauració de Barcelona.
- ▶ **METODOLOGIA:** Entrevistes personal als propietaris o responsables dels establiments de restauració.
- ▶ **PROCEDIMENT DE MOSTREIG:** s'ha realitzat una mostra aleatòria estratificada en base a districtes municipals i tipus d'establiment (segons dades facilitades pel propi Ajuntament). La selecció dels establiments s'ha fet amb rutes aleatòries. El treball de camp s'ha dut a terme en tres onades.
- ▶ **ERROR MOSTRAL:** En el supòsit d'una selecció aleatòria senzilla, per a un nivell de confiança del 95,5% (2σ), i $P = Q$, l'error és de $\pm 3,2\%$ per al conjunt de la mostra.
- ▶ **DATES DE REALITZACIÓ:**
 - PRIMERA ONADA:** del 7 de març al 21 de març de 2005
 - SEGONA ONADA:** del 15 de juny al 29 de juny de 2005
 - TERCERA ONADA:** del 20 d'octubre al 9 de novembre de 2005

Presentació

A petició de la Direcció de Serveis de Comerç i Consum, s'ha realitzat al llarg del 2005 un **estudi sobre l'activitat del sector de la restauració a Barcelona**.

L'objectiu principal de l'enquesta es conèixer les característiques dels establiments de restauració de la ciutat així com l'opinió actual i les perspectives futures que tenen els seus responsables sobre l'activitat del sector.

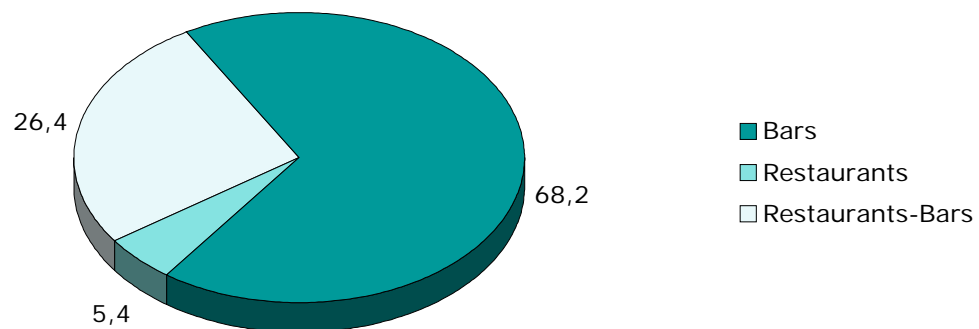
L'informe que presentem a continuació recull l'acumulat dels resultats de les consultes realitzades en 3 onades, en total 1000 entrevistes: la primera onada, del 7 al 21 de març, la segona, del 15 al 29 de juny i finalment la tercera, del 20 d'octubre al 9 de novembre.

Després d'analitzar les característiques que presenten els diferents establiments, exposarem l'opinió dels enquestats a partir de la valoració que fan del seu propi negoci i de les circumstàncies actuals del sector així com de les seves expectatives de cara al futur.

- ✓ Del total d'establiments enquestats, el 68,2% són bars, el 5,4% són restaurants i el 26,4% són restaurants-bars.
- ✓ Quasi la meitat es concentra en tres districtes: Eixample, Ciutat Vella i Sant Martí. Pel que fa als restaurants, més de la meitat es troba situada a Ciutat Vella i l'Eixample.



Sector restauració:



Districte

	TOTAL (n=1000)	Bars (n=682)	Restaurants (n=54)	Restaurants - Bars (n=264)
Ciutat Vella	14,2	13,0	29,6	14,0
Eixample	23,1	20,2	29,6	29,2
Sants - Montjuïc	10,2	10,4	3,7	11,0
Les Corts	5,0	4,5	1,9	6,8
Sarrià - Sant Gervasi	8,9	8,1	9,3	11,0
Gràcia	7,9	7,9	11,1	7,2
Horta - Guinardó	6,0	7,5	3,7	2,7
Nou Barris	6,5	8,2	3,7	2,7
Sant Andreu	6,1	7,2	1,9	4,2
Sant Martí	12,1	12,9	5,6	11,4



Característiques dels establiments



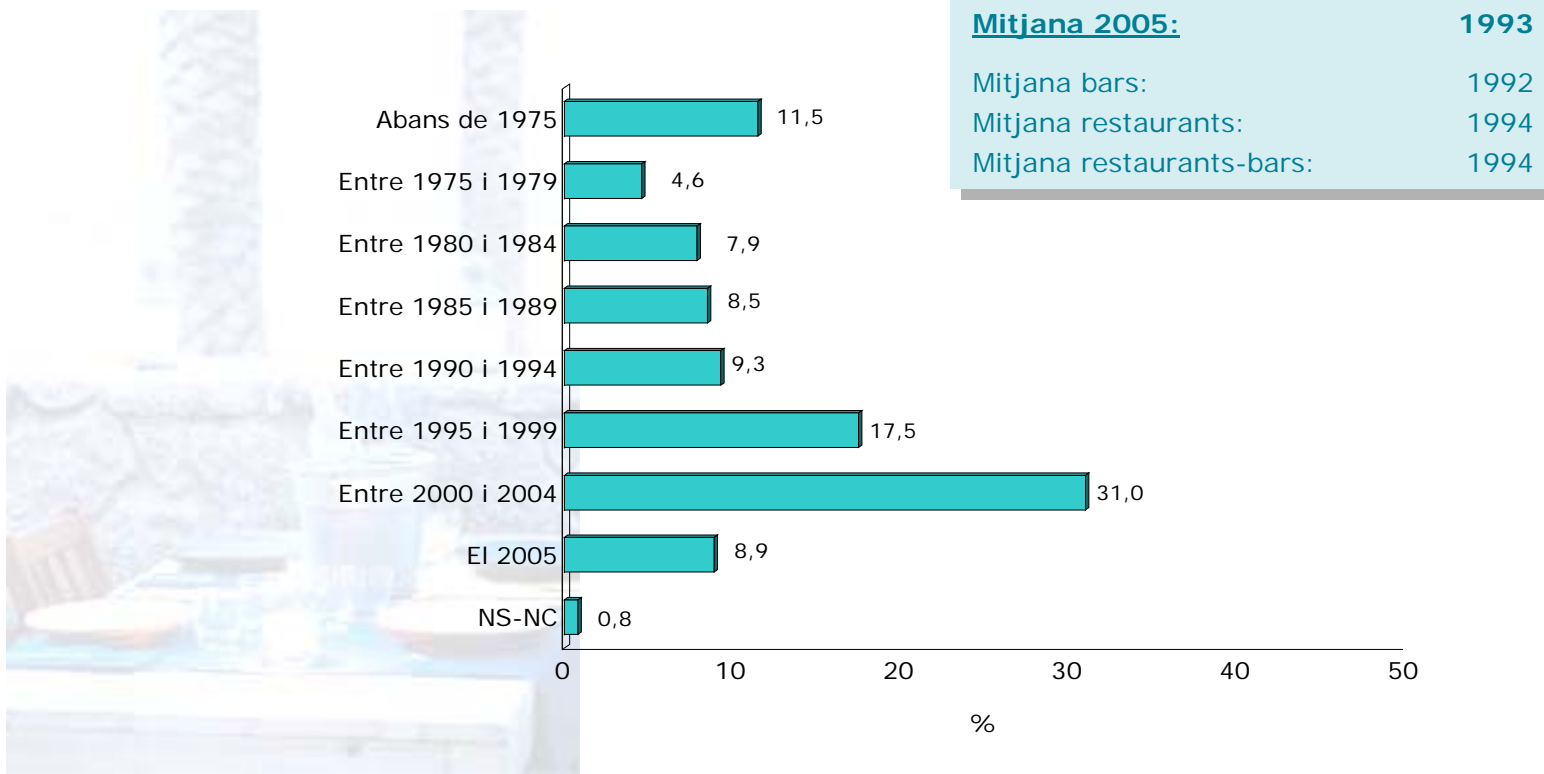
Característiques dels establiments

Generals:

- ✓ Prop del 40% dels establiments entrevistats ha iniciat la seva activitat al llarg d'aquests últims anys des del 2000 i el 8,9%, el 2005.
- ✓ El règim jurídic predominant és la societat civil particular (SCP) amb el 81,4% del total. En el cas dels restaurants, el tipus de règim jurídic existent és també majoritàriament la societat civil particular (53,7%), però un 42,6% dels establiments s'ha establert en règim de societat limitada.
- ✓ Només el 2,4% del conjunt d'establiments funciona en sistema de franquícia. El percentatge és una mica superior en el cas dels bars: el 3,4%. Bracafé és la franquícia que més apareix (45,8%) seguit de Cafè Caracas (12,5%).
- ✓ El 79,2% d'aquestes franquícies són catalanes.
- ✓ Els establiments amb franquícia s'han implantat principalment al llarg d'aquests 10 últims anys; el 20,8% entre els anys 1995 i 1999, i el 50% des del 2000 fins ara.
- ✓ Un 23,1% dels establiments entrevistats està associat i, en el cas dels restaurants i dels restaurants-bars ho està pràcticament la tercera part d'ells: el 31,5% i el 32,6% respectivament. L'associació amb més presència a la ciutat és el Gremi de Restauració de Barcelona (77,5%).
- ✓ Segons els entrevistats, les actuacions que realitzen més habitualment aquestes associacions per al sector són les *d'assessoria i gestoria* (28,1%), les *d'informació* (24,2%) i de *promocions diverses i publicitat* (10,8%). En relació als entrevistats que pensen que no han realitzat cap actuació per al sector, el percentatge baixa del 28,3% al 15,6% respecte a l'any passat.



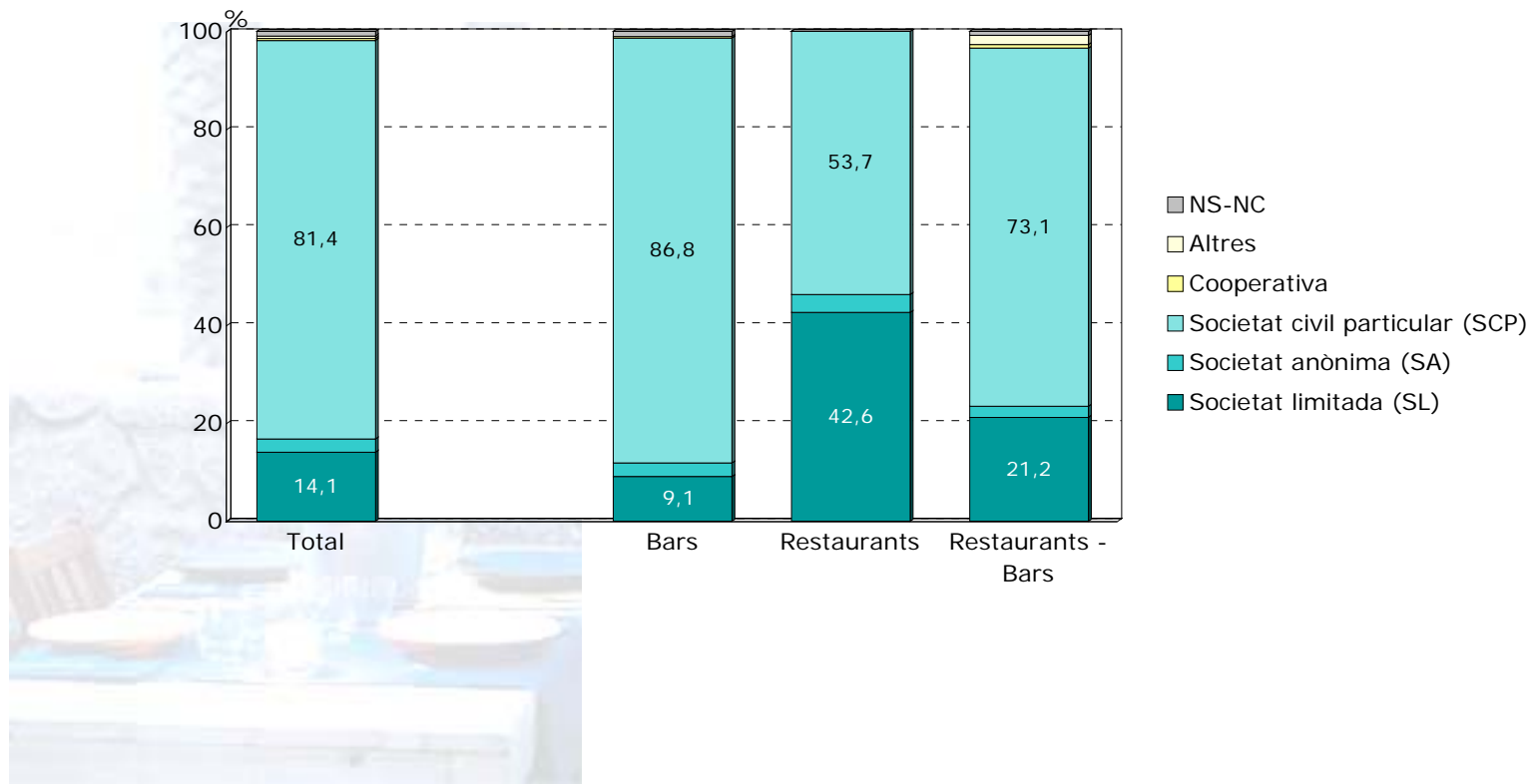
P20.- Quin és l'any d'obertura de l'establiment?
(Mantenint-se la mateixa activitat i el mateix propietari)



Mitjana 2005:	1993
Mitjana bars:	1992
Mitjana restaurants:	1994
Mitjana restaurants-bars:	1994

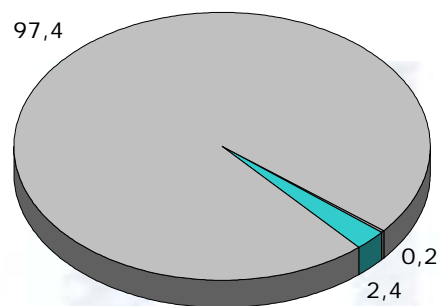


P21.- Quin és el règim jurídic del seu negoci?

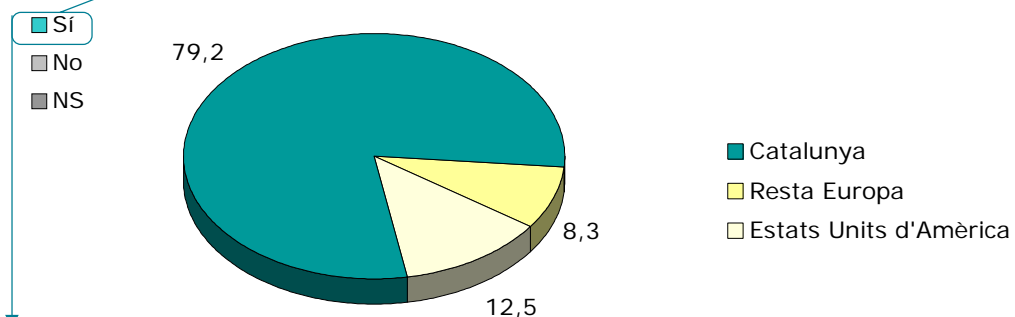




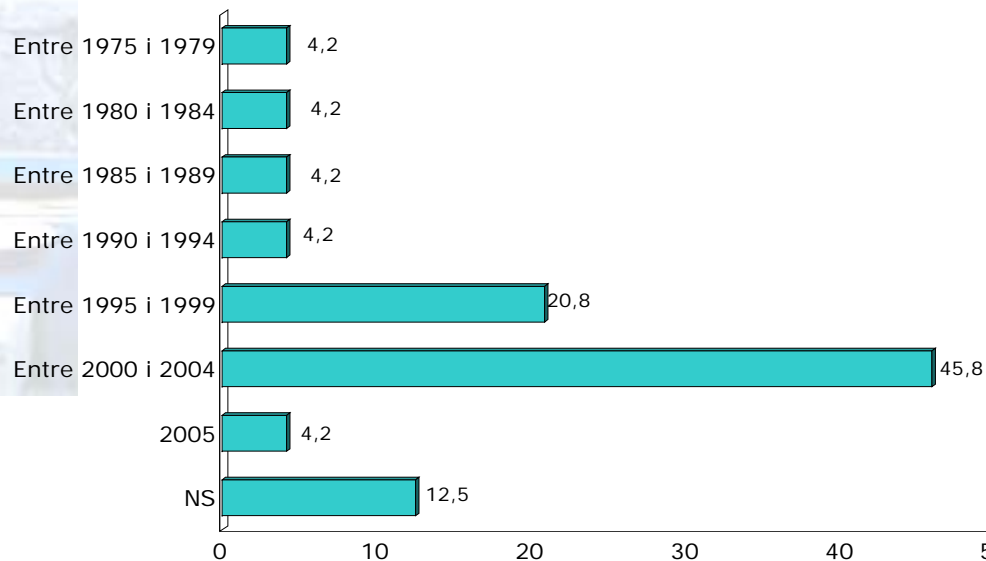
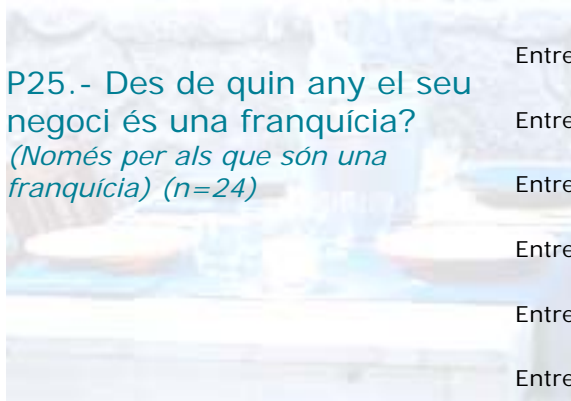
P22.- El seu negoci és una franquícia?



P24.- I em podria dir la procedència de la franquícia? (país, comunitat autònoma) (Només per als que són una franquícia) (n=24)

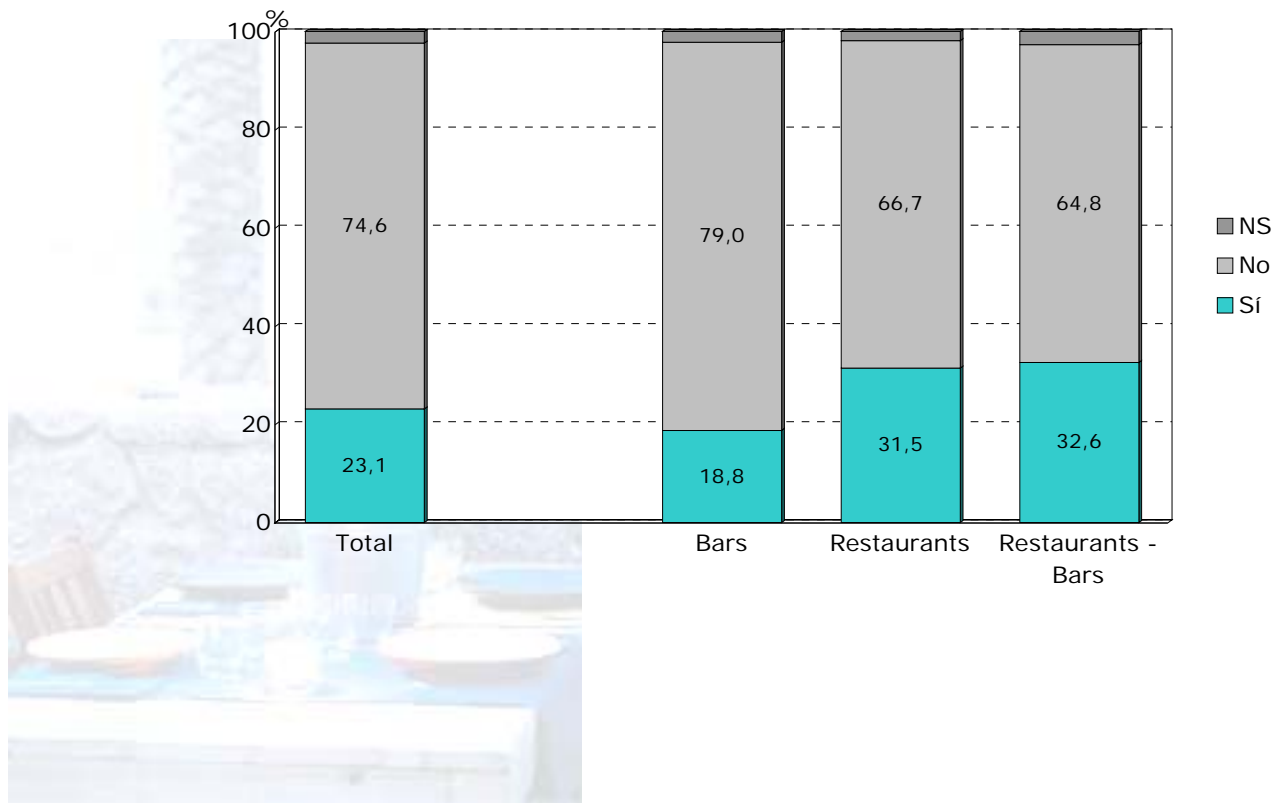


P25.- Des de quin any el seu negoci és una franquícia? (Només per als que són una franquícia) (n=24)





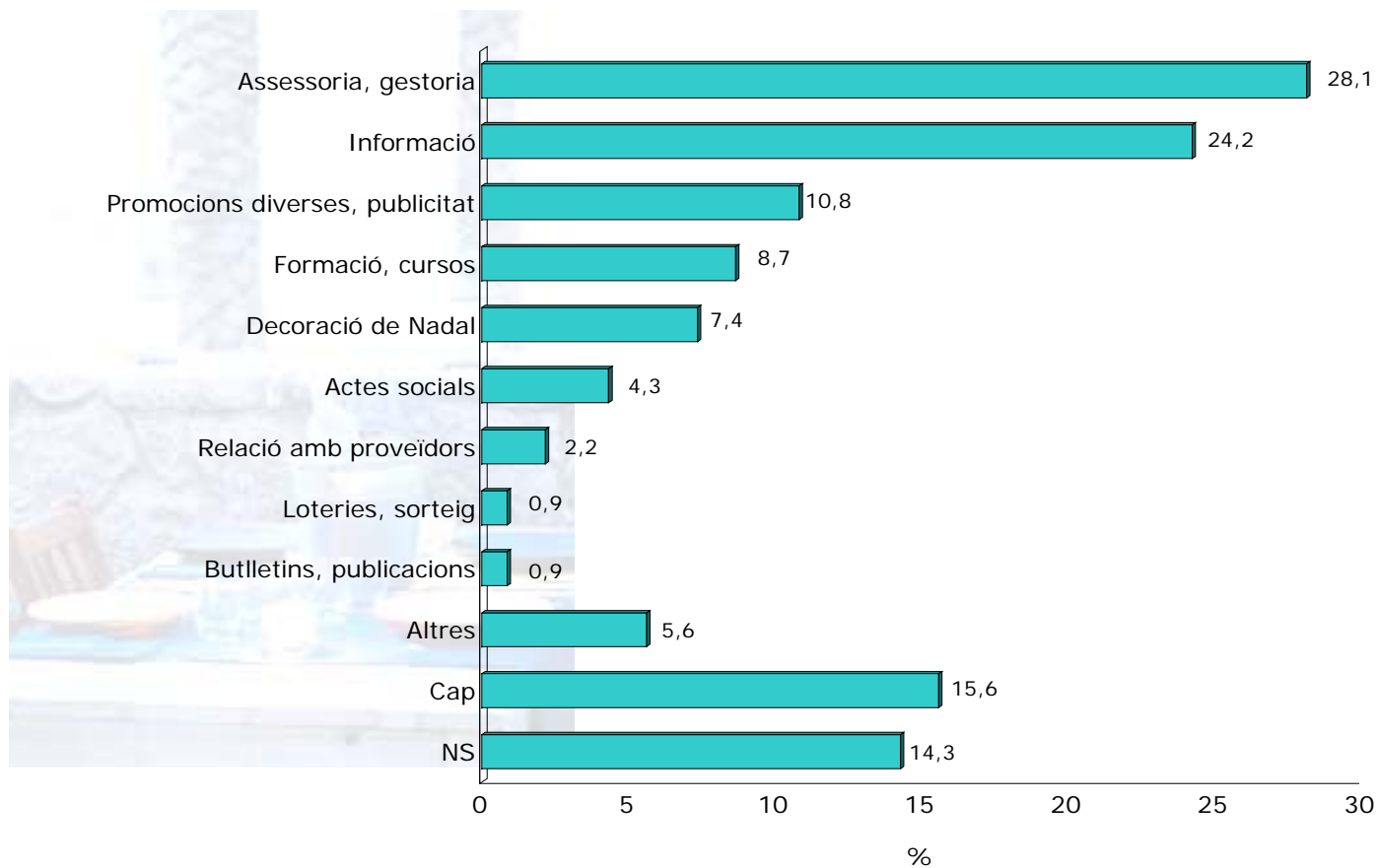
P26.- Aquest establiment està associat?





P28.- I em podria dir quines actuacions ha fet aquesta/es associació/ns per al sector de la restauració?

(Espontània) (Multiresposta) (Només per als que estan associats) (n=231)



P27.- Principals associacions per subsector

TOTAL

Gremi Restauració de Barcelona (77,5%)
Associació Comerç Barceloneta (3%)
Federació Associació Barna Centre (1,7%)
Cor d'Horta (1,7%)
Associació Amics Gran de Gràcia (1,7%)
Altres (19,5%)
NS (0,9%)



BARS

Gremi Restauració de Barcelona (69,6%)

RESTAURANTS

Gremi Restauració de Barcelona (94,1%)

RESTAURANTS-BARS

Gremi Restauració de Barcelona (86,1%)

P27.- Principals associacions per districte

CIUTAT VELLA

Gremi Restauració de Barcelona (67,8%)
Associació Comerciants Barceloneta
(11,9%)
Federació Associació Barna Centre (6,8%)



SANTS-MONTJUÏC

Gremi Restauració de Barcelona (77,8%)
Associació de comerciants del c/ Galileu
(11,1%)

EIXAMPLE

Gremi Restauració de Barcelona (87,5%)
Associació Veïns i Comerciants Rda. Sant
Antoni (5%)

LES CORTS

Gremi Restauració de Barcelona (80%)
Associació Comerciants Les Corts (13,3%)

SARRIÀ-SANT GERVASI

Gremi Restauració de Barcelona (90,6%)
Associació Comerç Sarrià (3,1%)
Associació de comerciants de Vallvidrera
(3,1%)



P27.- Principals associacions per districte

GRÀCIA

Gremi Restauració de Barcelona (64,7%)
Associació Amics Gran de Gràcia (23,5)

NOU BARRIS

Gremi Restauració de Barcelona (66,7%)
Associació de Comerciants de Nou Barris
(16,7%)
Associació Comerciants Fabra i Puig
(16,7%)

HORTA-GUINARDÓ

Gremi Restauració de Barcelona (55,5%)
Cor d'Horta (44,4%)
Associació de comerciants del Sanllehy
(11,1%)

SANT ANDREU

Gremi Restauració de Barcelona (55,5%)
Eix Comercial de Sant Andreu (33,3%)
Associació Veïns i Comerciants Gran Sant
Andreu (33,3%)
Associació Comerciants Fabra i Puig
(11,1%)
Gremi de Comerciants de 11 de setembre
(11,1%)

SANT MARTÍ

Gremi Restauració de Barcelona (100%)
Associació Veïns del Clot (5%)

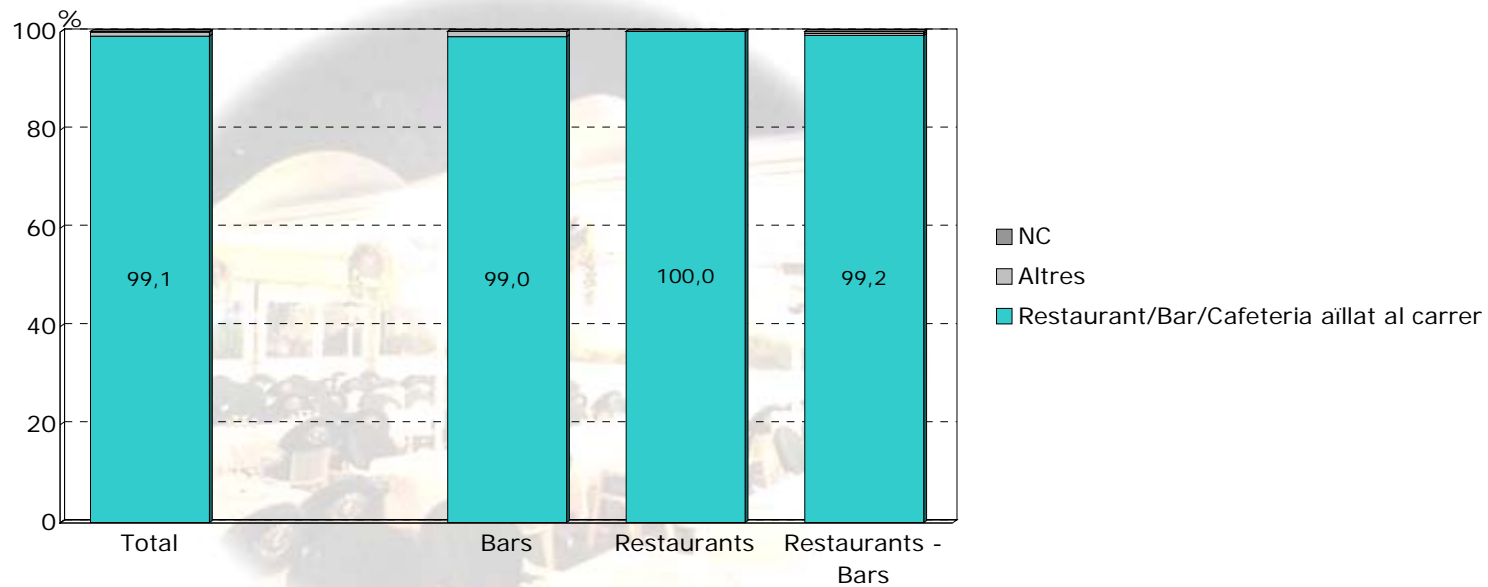
Característiques dels establiments

Locals:

- ✓ En el 99% dels casos, els establiments estan aïllats al carrer.
- ✓ El 79% dels locals està en règim de lloguer.
- ✓ La superfície mitjana de la sala dels establiments enquestats és de 60 m²; de 118,7 m² en el cas dels restaurants, 77,5 m² per als restaurants-bars i de 48,9 m² per als bars.
- ✓ El 65,3% dels establiments entrevistats no té terrassa. Per als que en disposen, la superfície mitjana és de 23 m²; 27,4 m² en el cas dels bars, 20,6 m² per als restaurants i 12,7 m² per als restaurants-bars.

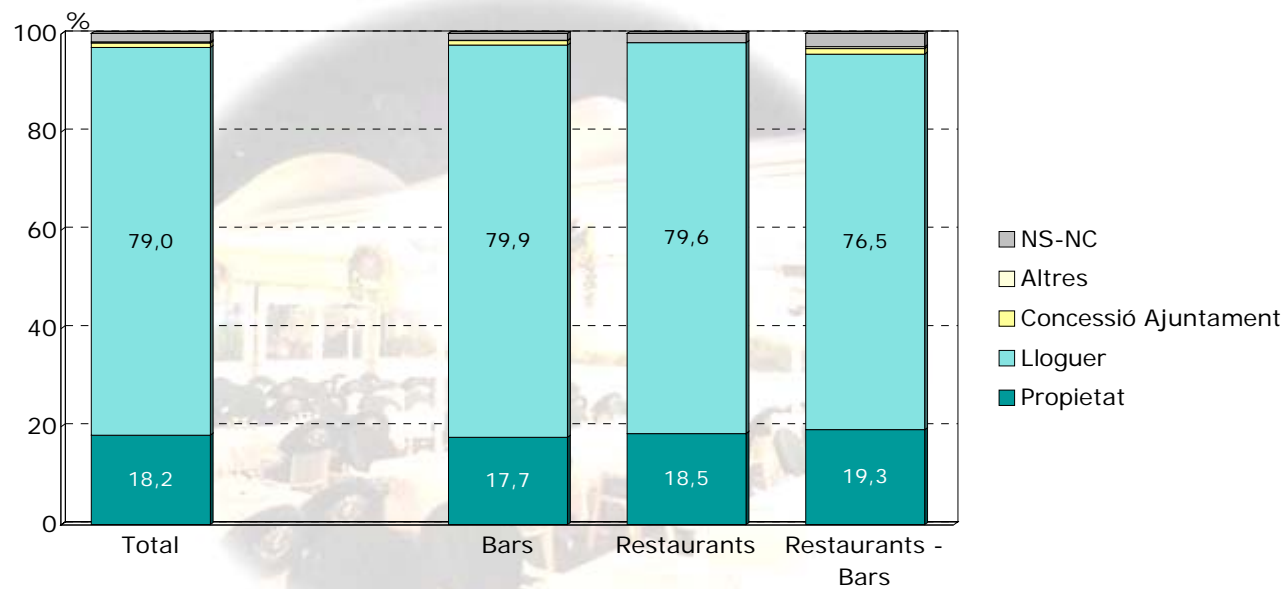


P29.- Situació de l'establiment (n=1000)



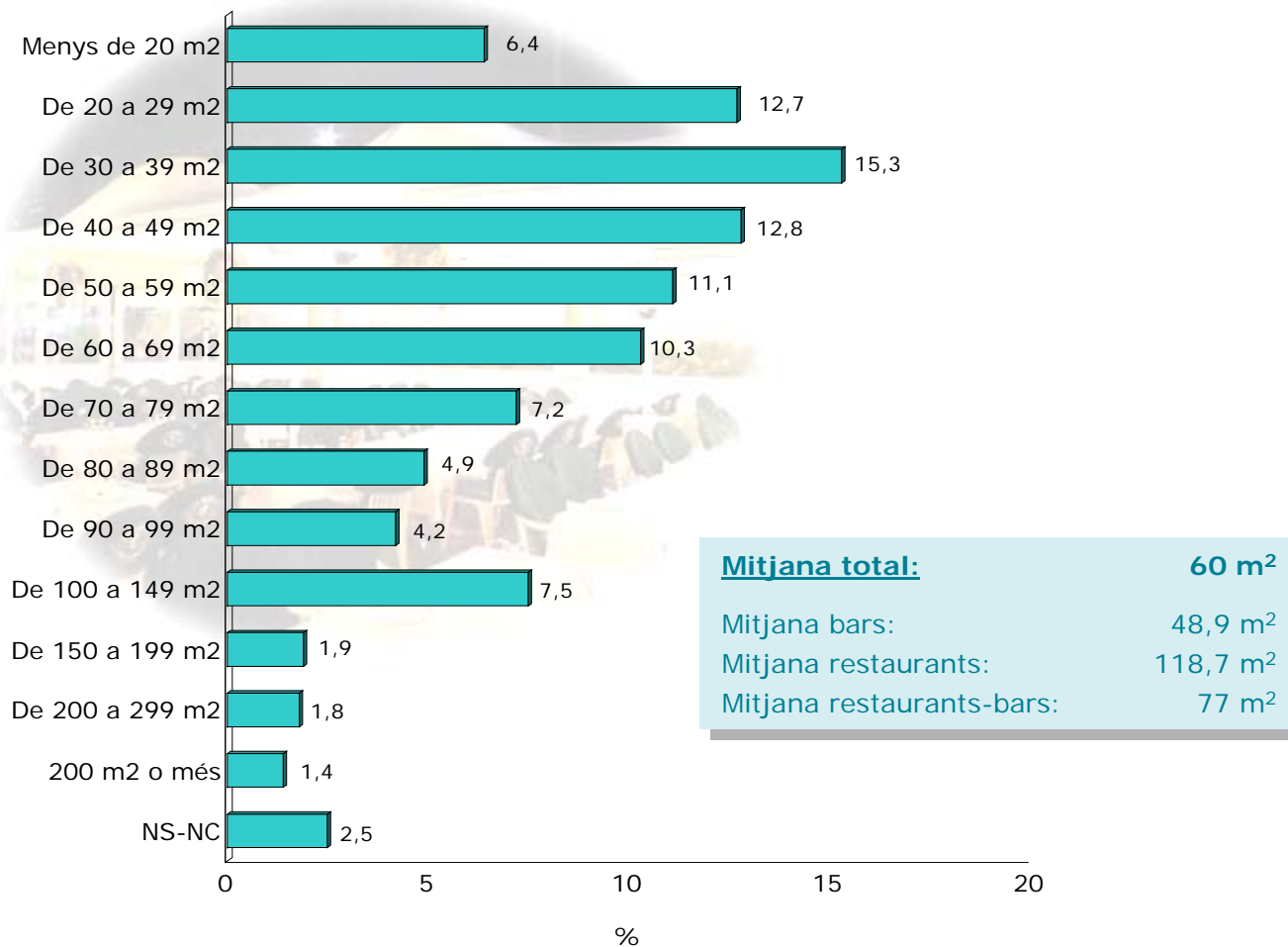
P32.- Quin és el règim de tinença del local?

Enquesta sobre l'activitat del sector de la restauració a Barcelona - 2005



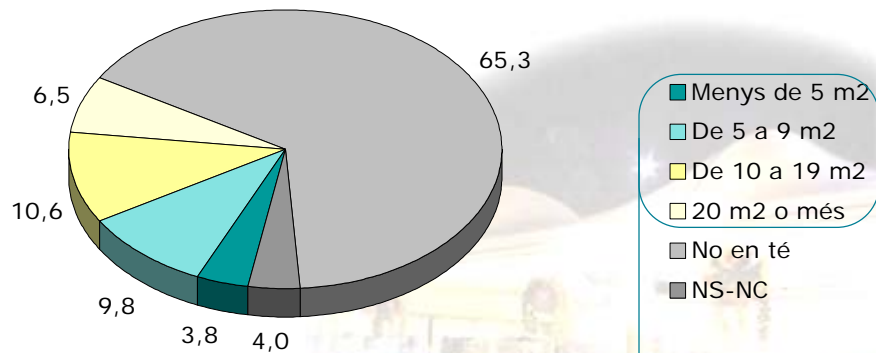


P30.- Superfície de la sala (en m²) (n=1000)

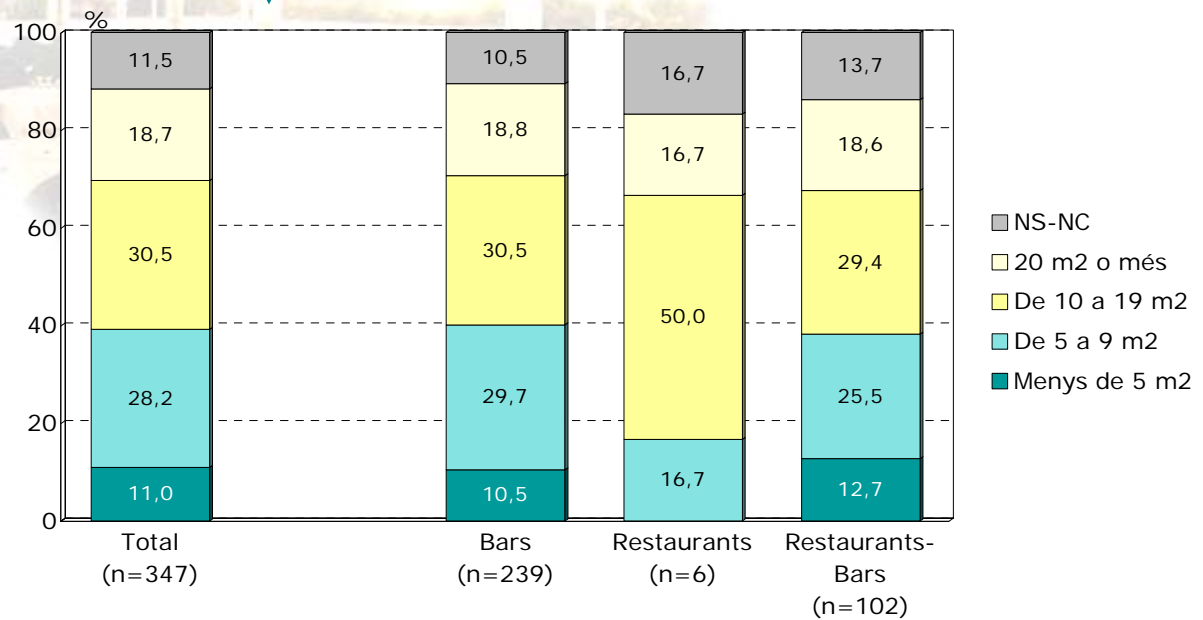




P31.- Quina és la superfície de la terrassa? (en m²)



Mitjana total:	23 m²
Mitjana bars:	27,4 m ²
Mitjana restaurants:	20,6 m ²
Mitjana restaurants-bars:	12,7 m ²



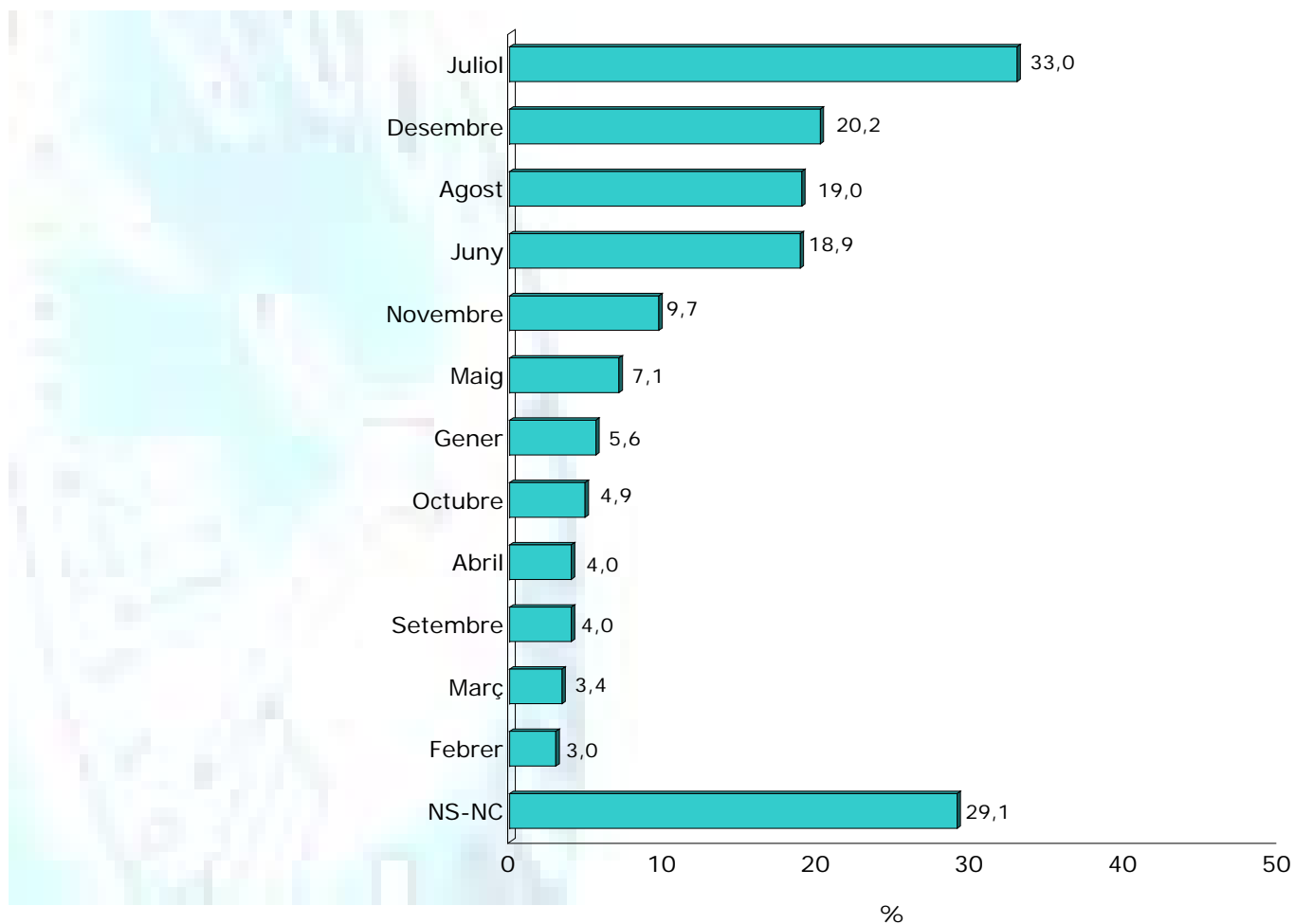
Característiques dels establiments

Horaris i aflluència de clients:

- ✓ En general, el mes de major activitat és juliol, seguit de desembre, agost i juny, però un 29,1% dels entrevistats no té identificat el mes de més activitat. En el cas dels restaurants, la major activitat se situa sobretot en desembre i a continuació juliol i novembre. Només un 11% d'aquests entrevistats diu no saber-ho.
- ✓ Per al conjunt del sector, febrer i gener són els mesos de menor activitat.
- ✓ Els dies de més activitat són clarament els divendres i els dissabtes. També és així per a tots els subsectors.
- ✓ El dia de menor activitat és el dimarts, seguit del dilluns que ho és sobretot per als restaurants.
- ✓ El 75% de l'activitat es realitza abans de les 4h de la tarda, sobretot a l'hora de dinar.
- ✓ El 42,2% considera que té menys activitat entre les 4h i les 7h de la tarda.
- ✓ El diumenge acostuma a ser un dia de tancament en el 57,2% dels casos. El 58,1% només fa festa un dia a la setmana i el 28,9% no tanca mai. Tots atenen principalment a l'hora de dinar. En dissabte el 40% dels establiments enquestats estan tancats a l'hora de sopar. La mitjana d'hores setmanals d'obertura és de 81:46h; 84:06h en el cas dels restaurants-bars i 82:50 en el dels bars, mentre que per als restaurants aquesta mitjana és de 56:50h.

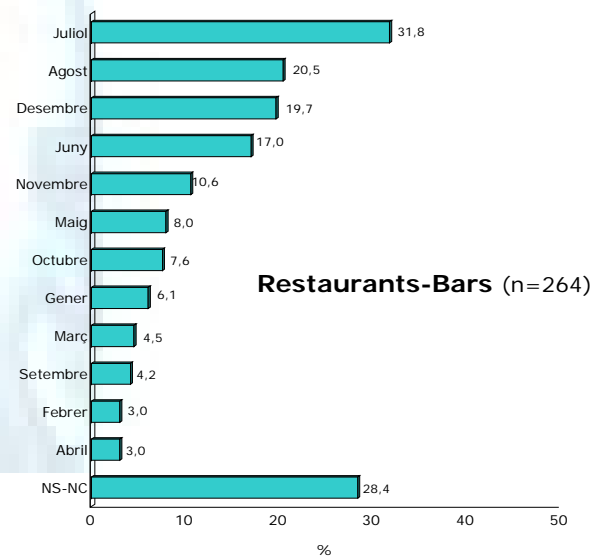
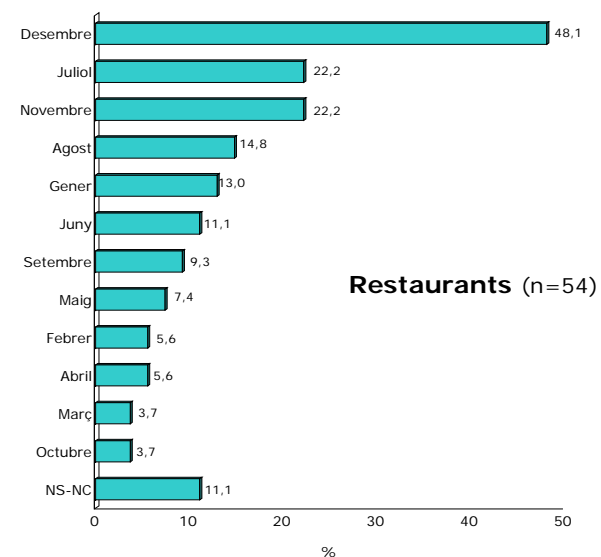
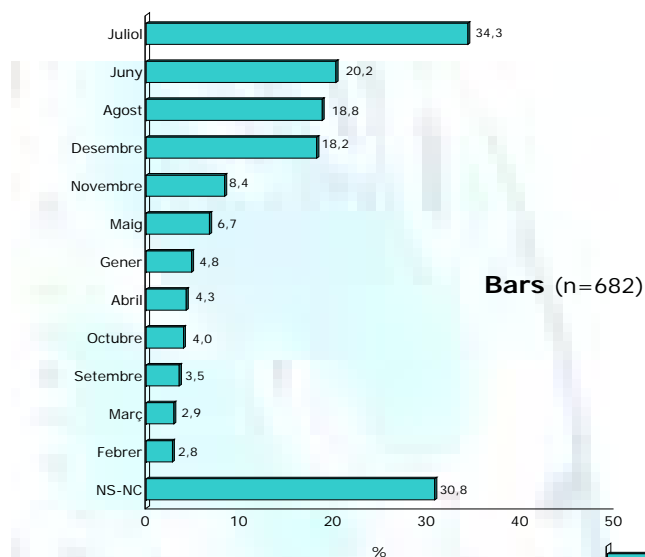


P1.- El seu establiment, quins mesos de l'any té més clients/fa més serveis? (Suma de les dues respostes) (n=1000)



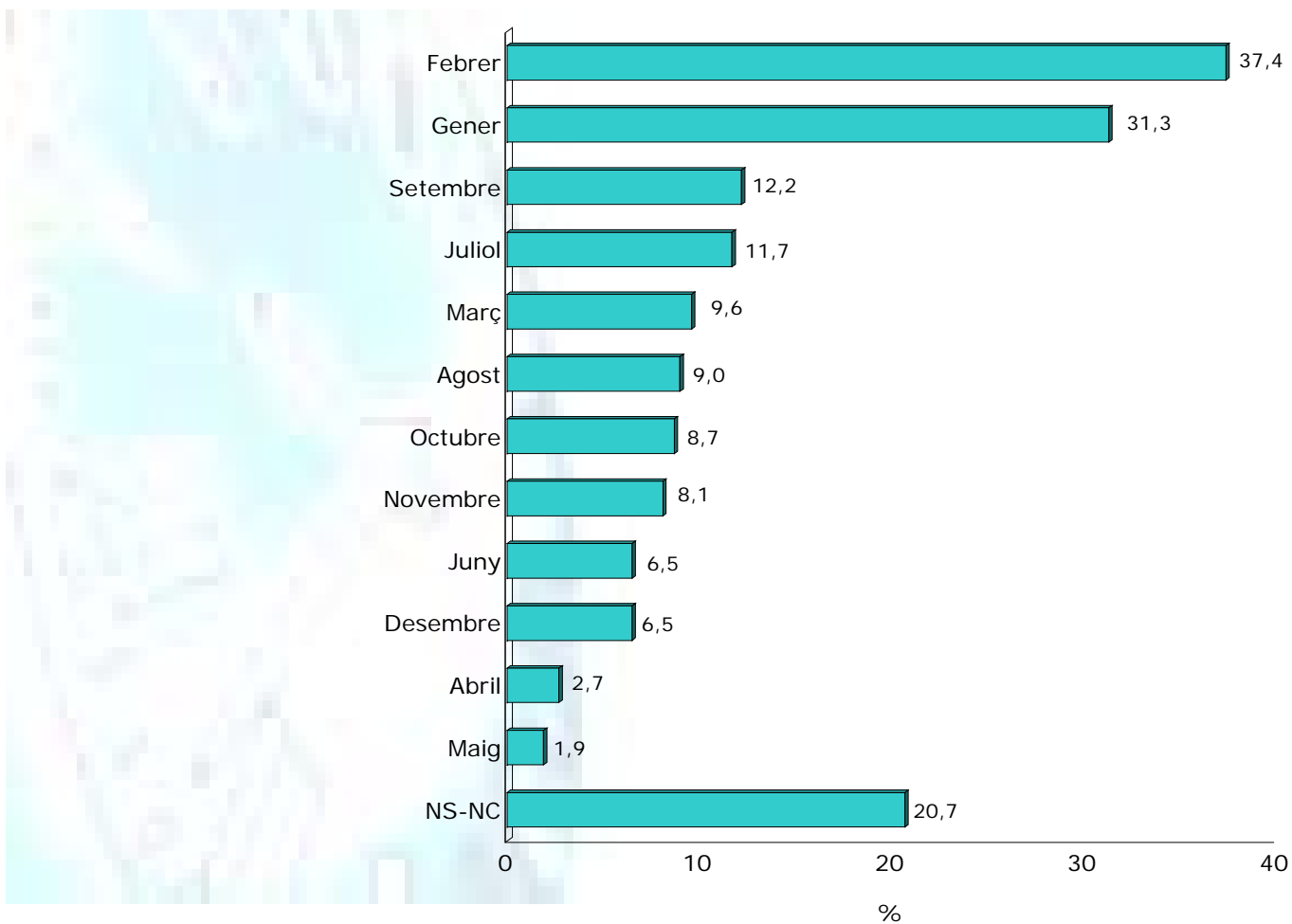


P1.- El seu establiment, quins mesos de l'any té més clients/fa més serveis? (Suma de les dues respostes) (n=1000)



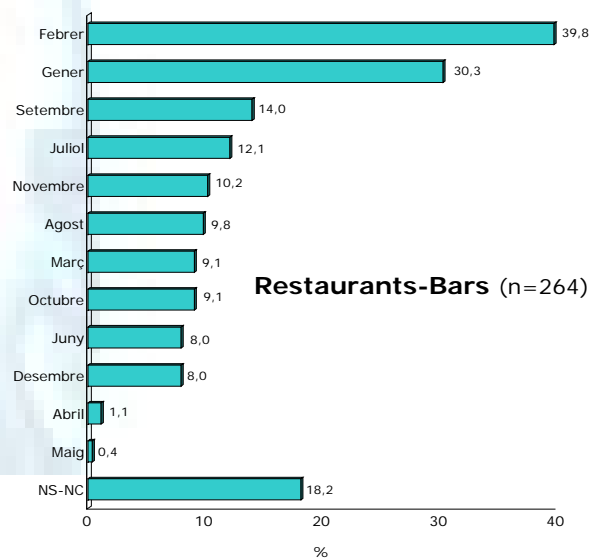
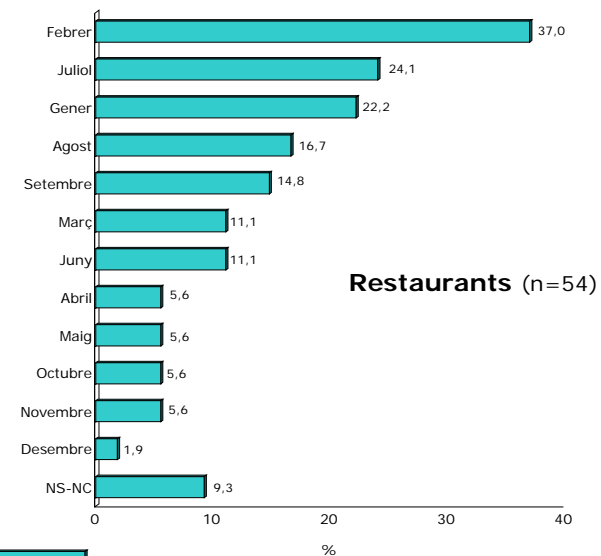
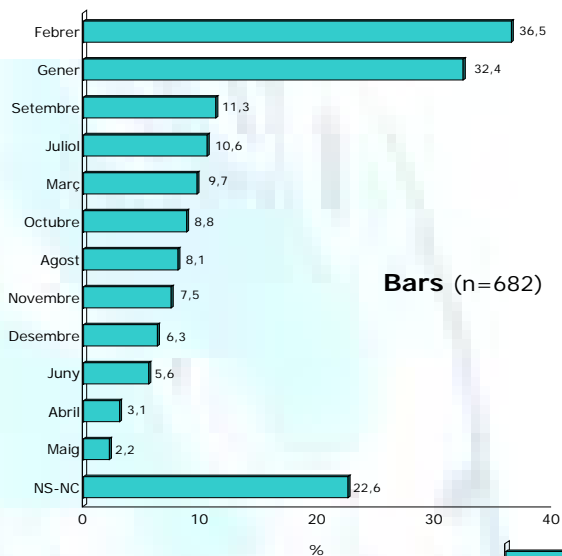


P2.- El seu establiment, quins mesos de l'any té menys clients/fa menys serveis? (Suma de les dues respostes) (n=1000)



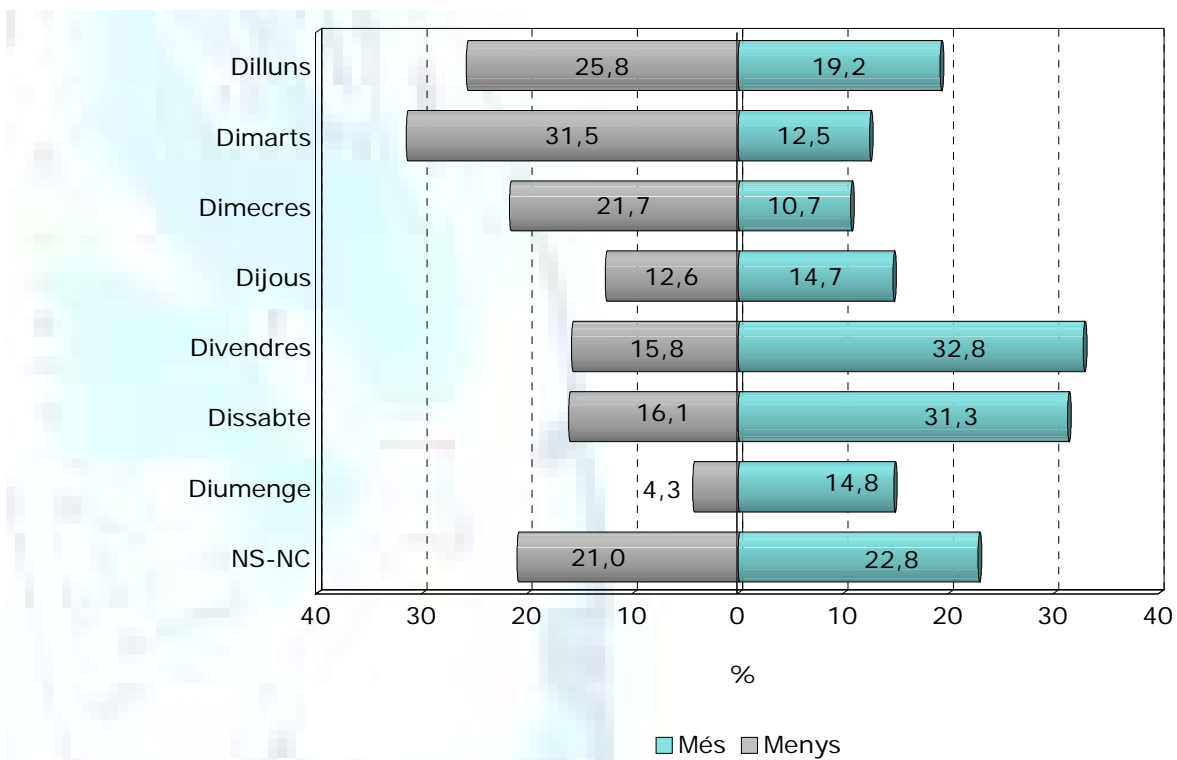


P2.- El seu establiment, quins mesos de l'any té menys clients/fa menys serveis? (Suma de les dues respostes) (n=1000)





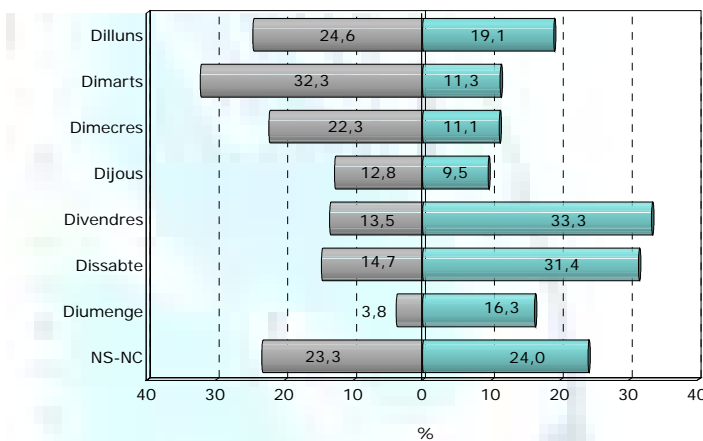
P3, P4.- I quin dia de la setmana té més clients/serveis? I quin dia en té menys?
(Suma de les dues respostes) (n=1000)



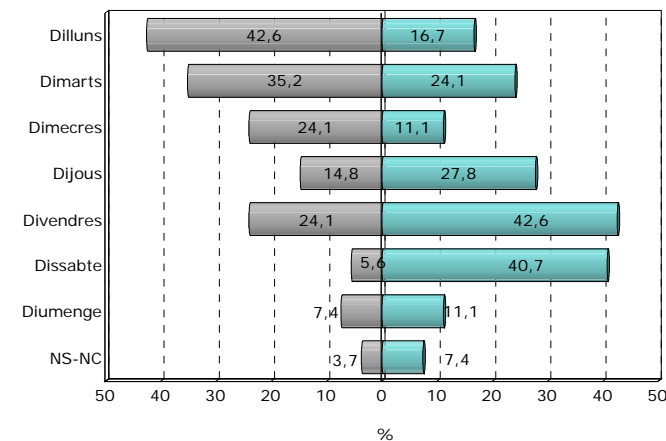


P3, P4.- I quin dia de la setmana té més clients/serveis? I quin dia en té menys?
(Suma de les dues respostes) (n=1000)

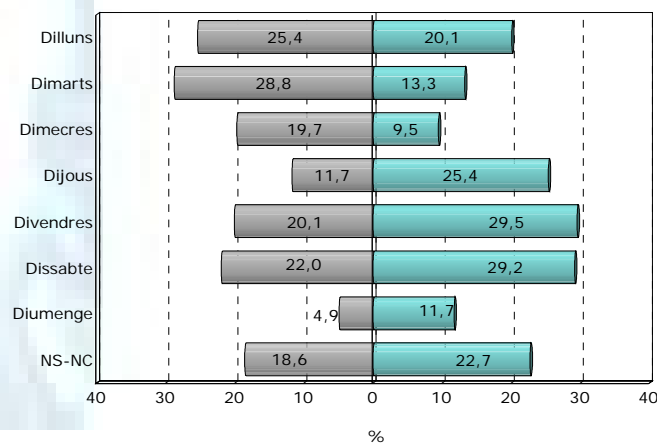
Bars (n=682)



Restaurants (n=54)

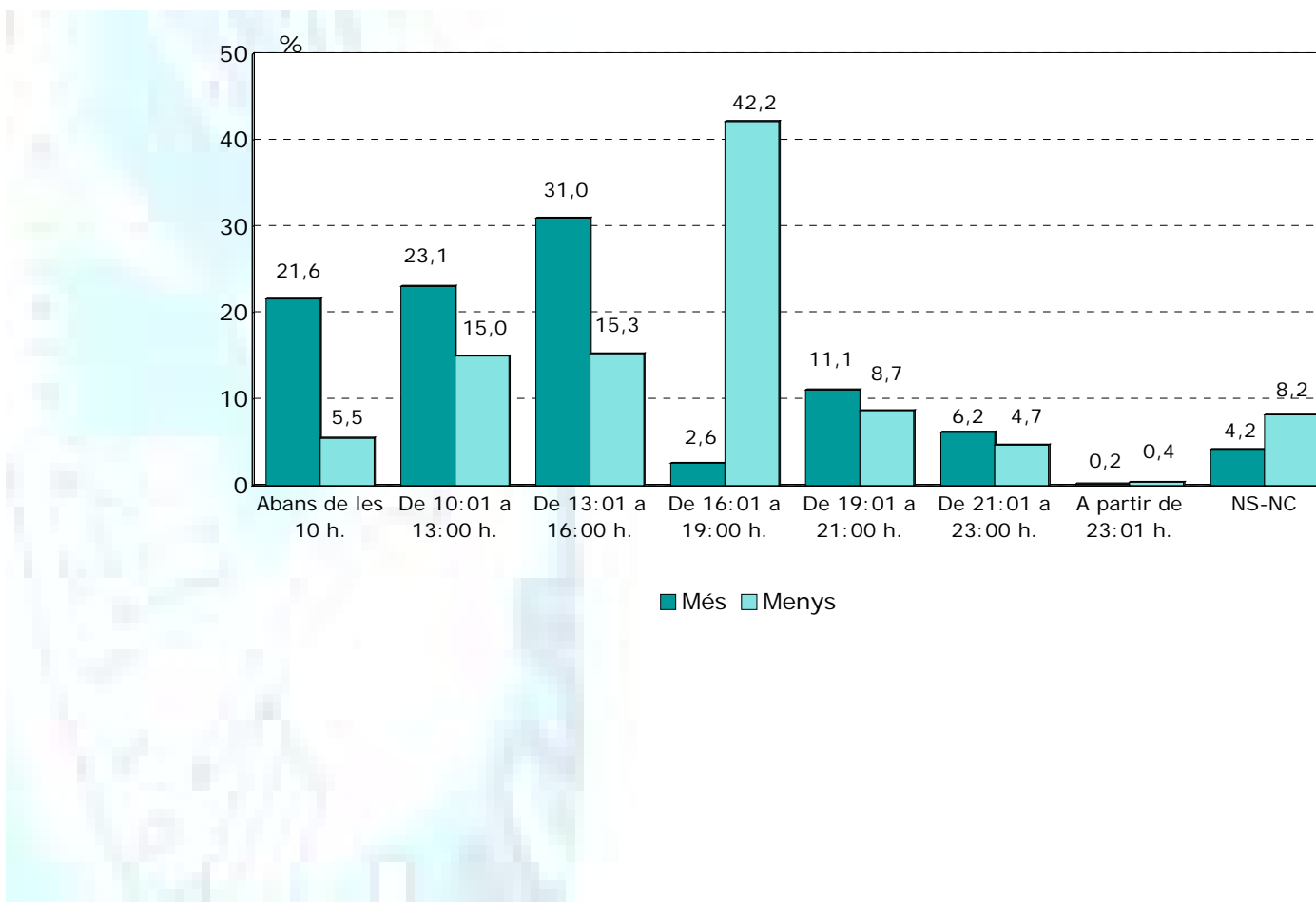


Restaurants-Bars (n=264)



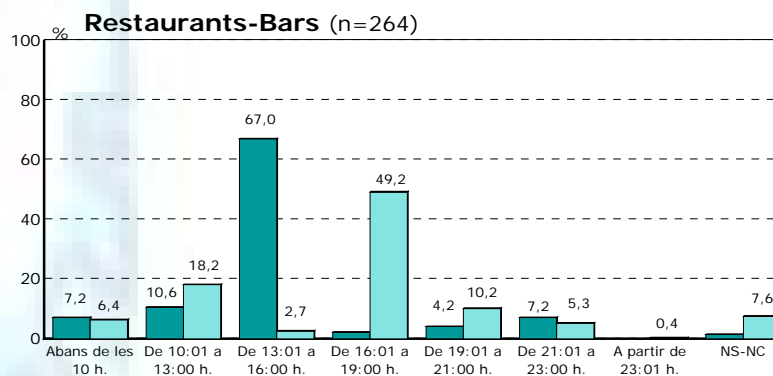
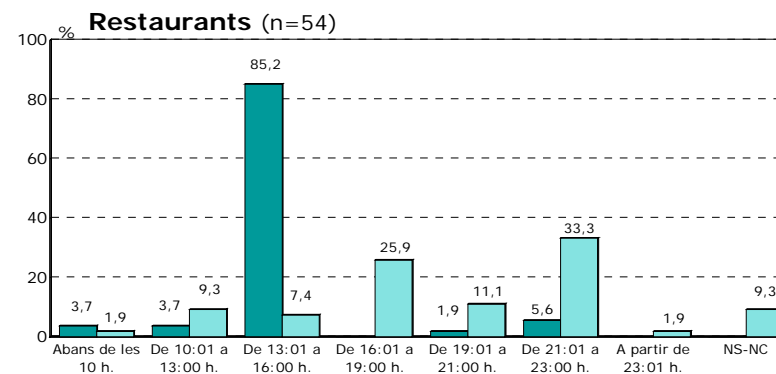
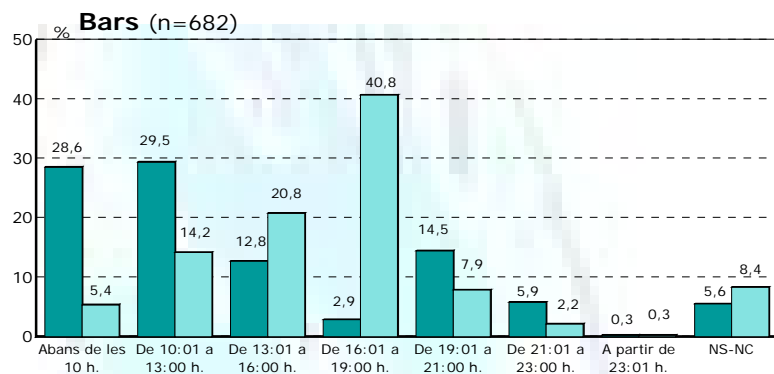
■ Més ■ Menys

P5.- El seu establiment en quina franja horària té més clients/serveis?
P6.- I en quina franja horària té menys clients/serveis?





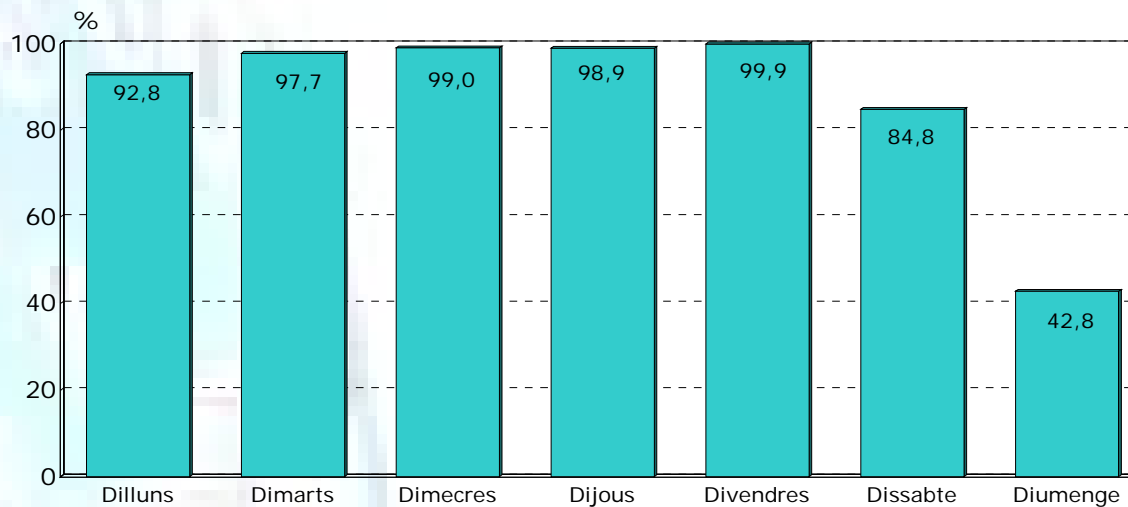
P5.- El seu establiment en quina franja horària té més clients/servis?
P6.- I en quina franja horària té menys clients/servis?



■ Més ■ Menys



P7.- Dies de la setmana que obre l'establiment
(Multiresposta) (n=1000)



Mitjana total de dies: 6,2

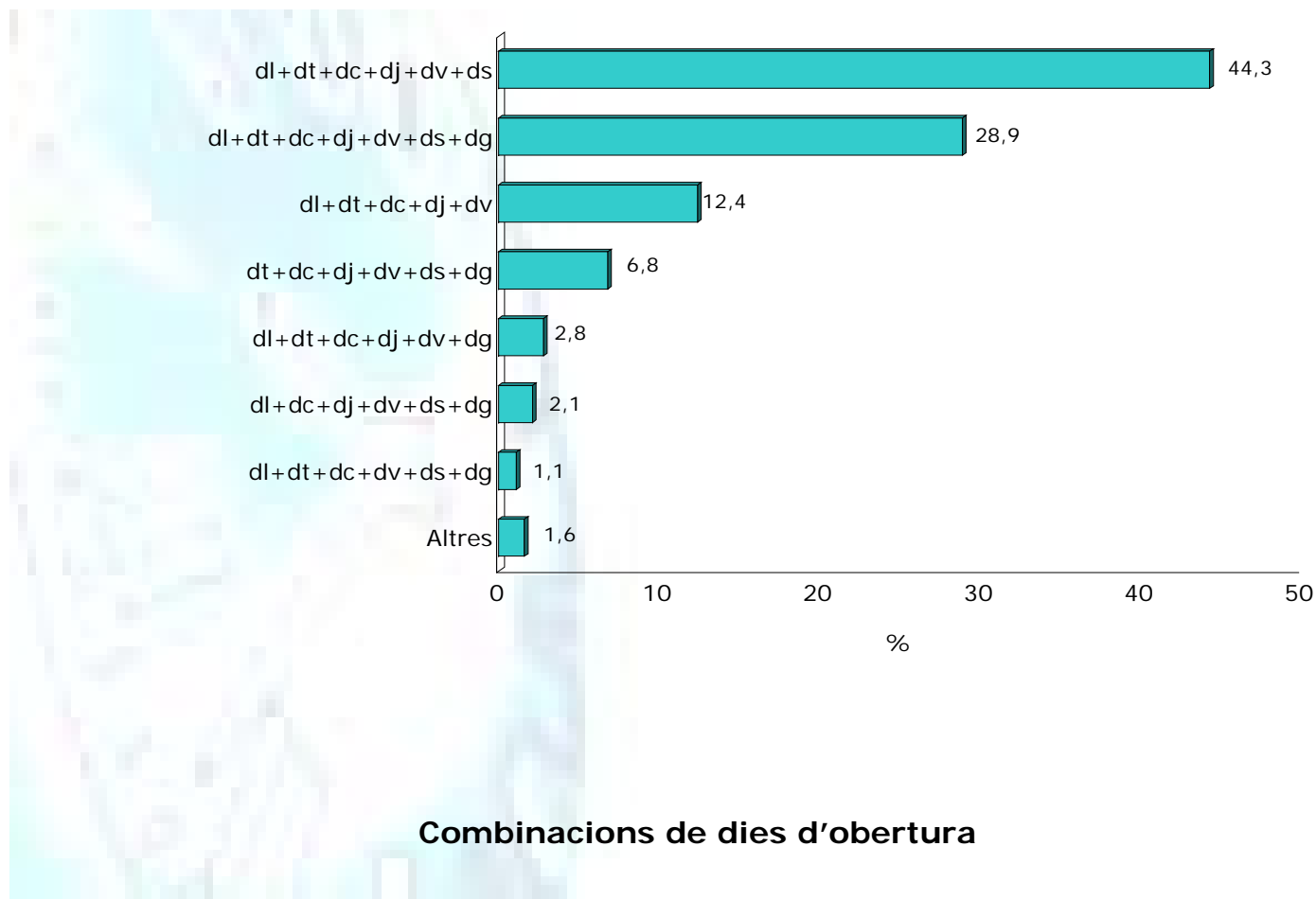
Mitjana bars: 6,1

Mitjana restaurants: 6,2

Mitjana restaurants-bars: 6,2

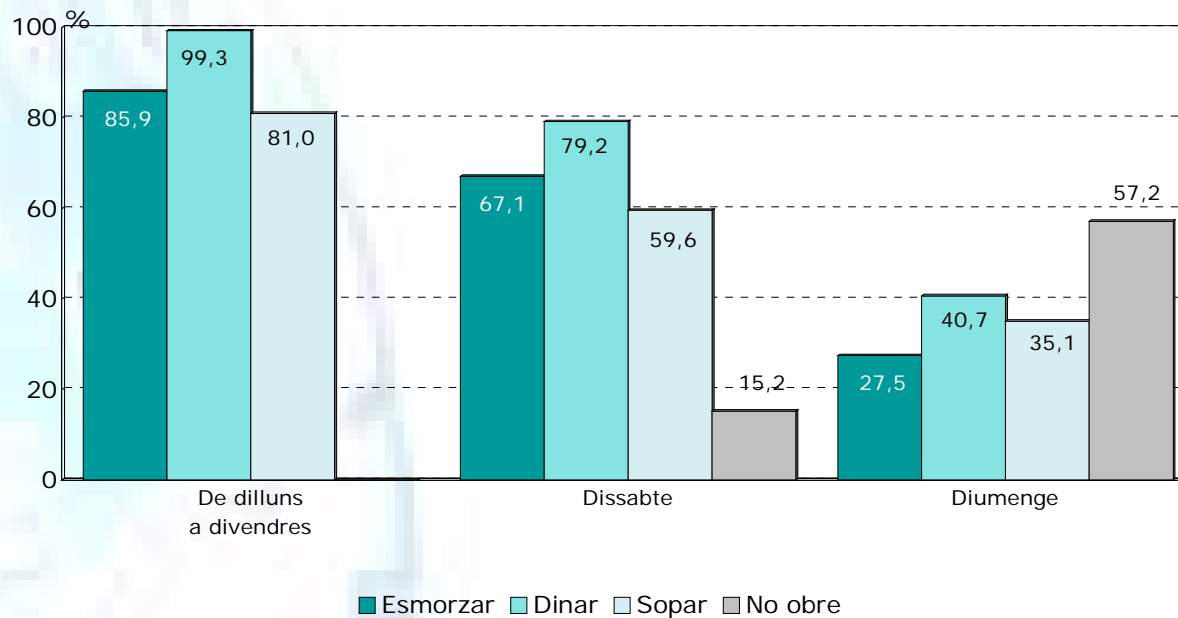


P7.- Dies de la setmana que obre l'establiment (n= 1000)





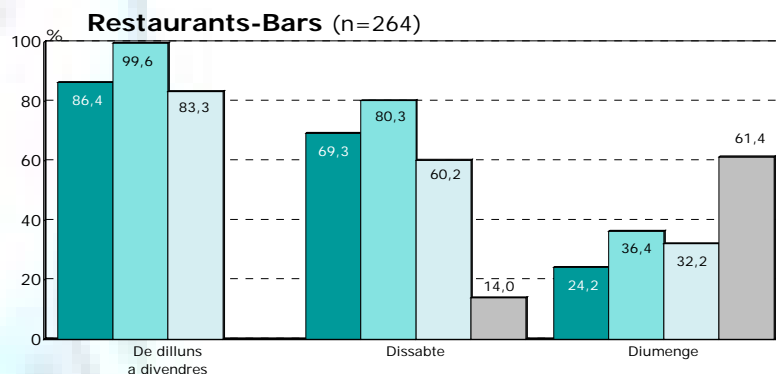
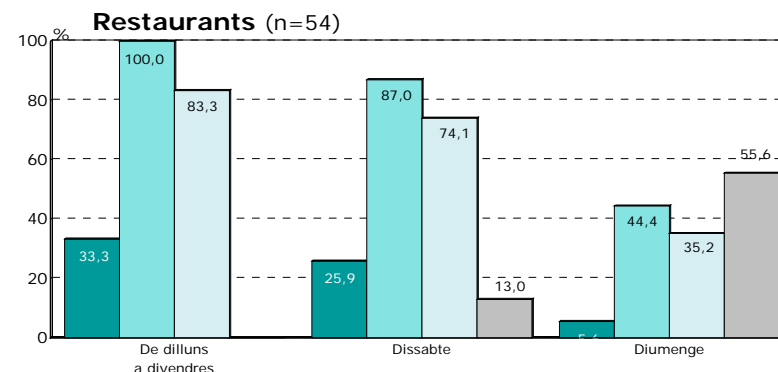
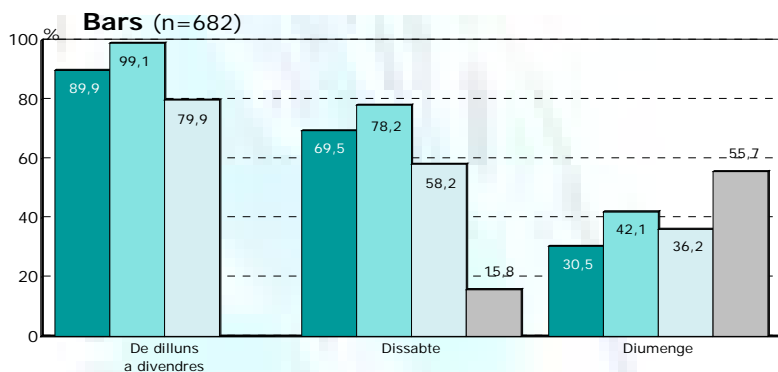
P7.- Horari d'obertura de dilluns a divendres, dissabte i diumenge
(Multiresposta) (n=1000)



	TOTAL (n=1000)	Bars (n=682)	Restaurants (n=54)	Restaurants - Bars (n=264)
Nombre de dies que obre a la setmana	6,2	6,1	6,2	6,2
Nombre d'hores que obre a la setmana	81 hores 46	82 hores 50	56 hores 50	84 hores 06
Nombre hores que obre al dia	13 hores 14	13 hores 26	9 hores 05	13 hores 34



P7.- Obre de dilluns a divendres, dissabte i diumenge, en l'horari de: (Multiresposta) (n=1000)



■ Esmorzar ■ Dinar ■ Sopar ■ No obre



Característiques dels establiments

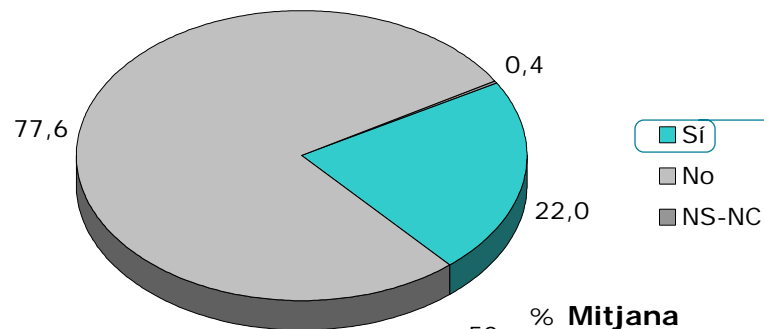
Forma de pagament i preus al públic:

- ✓ El 77,6% dels establiments enquestats no disposa de pagament amb targeta; en el cas dels bars el 90,9%. En canvi el 75,9% dels restaurants disposa d'aquest servei i el 45,1% dels restaurants-bars també.
- ✓ Quan existeix la possibilitat de fer-ho, el 42,8% dels cobraments en els restaurants es fa amb targeta.
- ✓ De mitjana, un cafè val: 0,88€ , una cervesa: 1,28€, un refresc: 1,29€ i un menú, quan aquests establiments en tenen, 8,06€ (el 68,8% no té menú). Aquests preus són bastant més elevats en els restaurants on el menú val de mitjana: 10,27€.

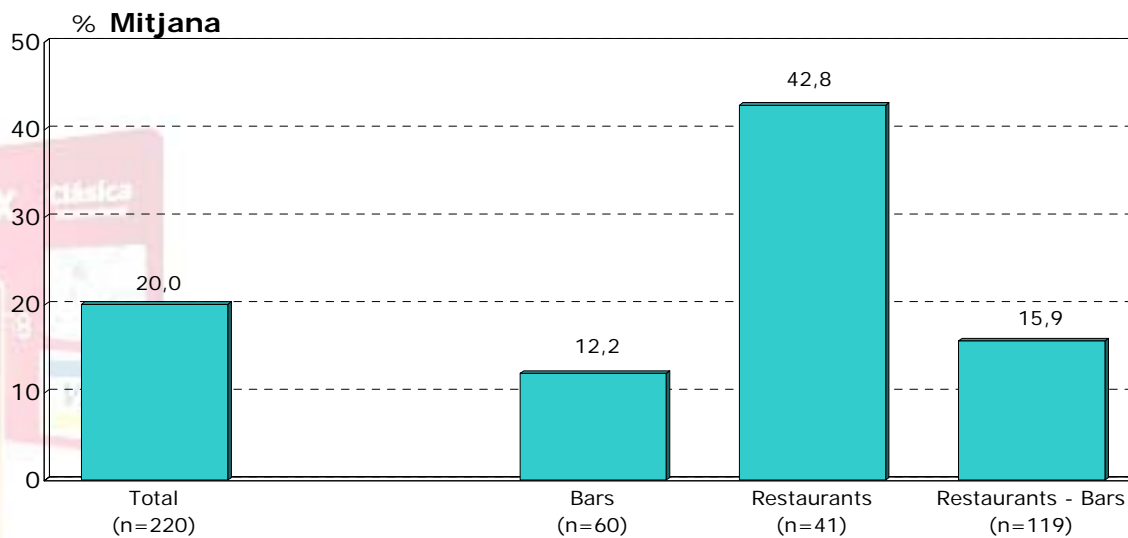
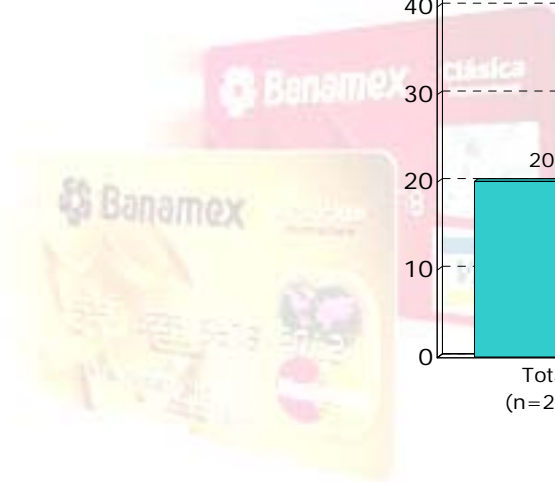




P33.- El seu establiment disposa de pagament amb targetes?
(n=1000)

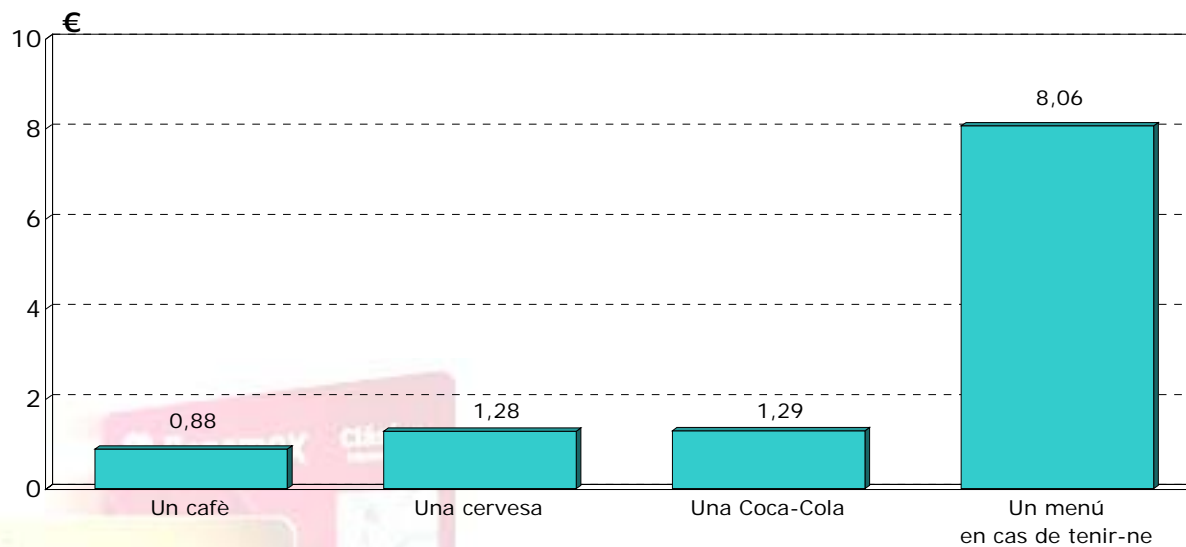


P34.- Quin percentatge sobre el total de cobrament va representar el pagament amb targetes el darrer mes? (Només per als que tenen pagament amb targetes)
(n=220)





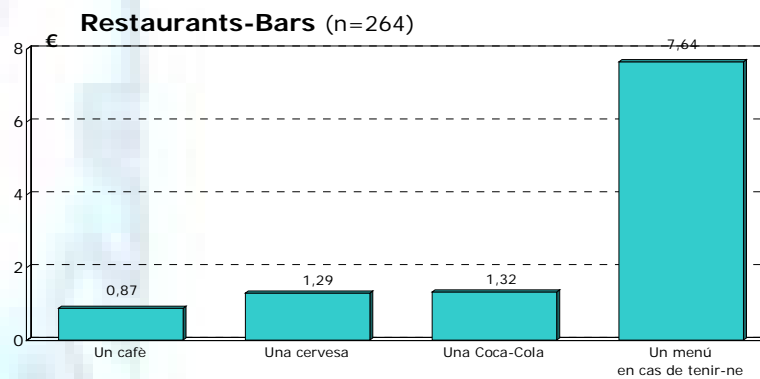
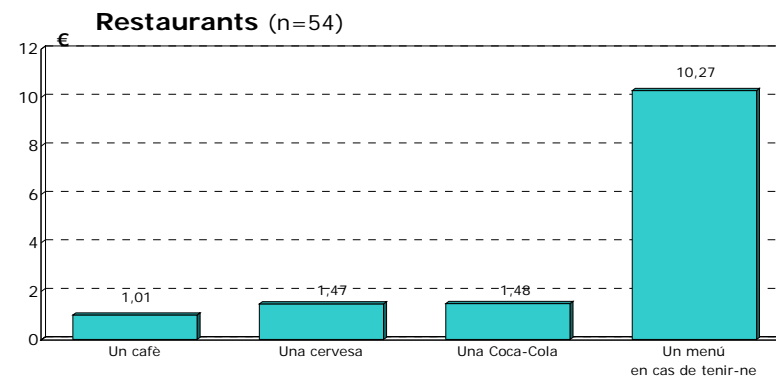
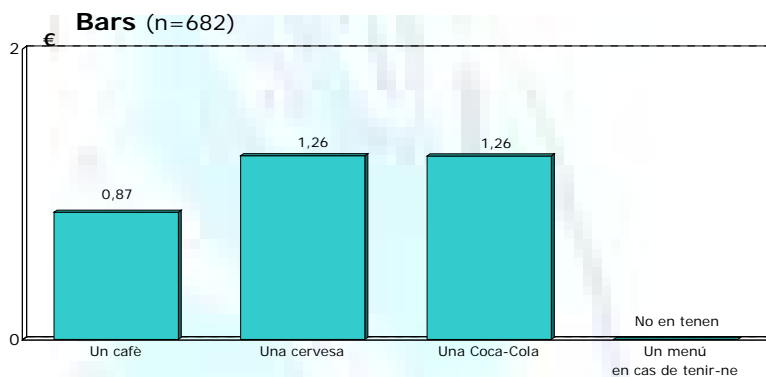
P36.- Em podria dir el preu de:
(mitjana en Euros) (n=1000)



	un café	una cervesa	un refresc	un menú
Ciutat	0,9	1,3	1,3	8,1
Ciutat Vella	0,9	1,4	1,4	8,4
Eixample	0,9	1,3	1,3	9,1
Sants - Montjuïc	0,9	1,2	1,2	7,5
Les Corts	0,9	1,2	1,3	7,8
Sarrià - Sant Gervasi	0,9	1,4	1,4	7,9
Gràcia	0,8	1,3	1,3	7,6
Horta - Guinardó	0,8	1,2	1,2	7,2
Nou Barris	0,8	1,2	1,2	6,9
Sant Andreu	0,8	1,2	1,2	7,0
Sant Martí	0,9	1,2	1,2	6,9



P36.- Em podria dir el preu de:
(mitjana en Euros)

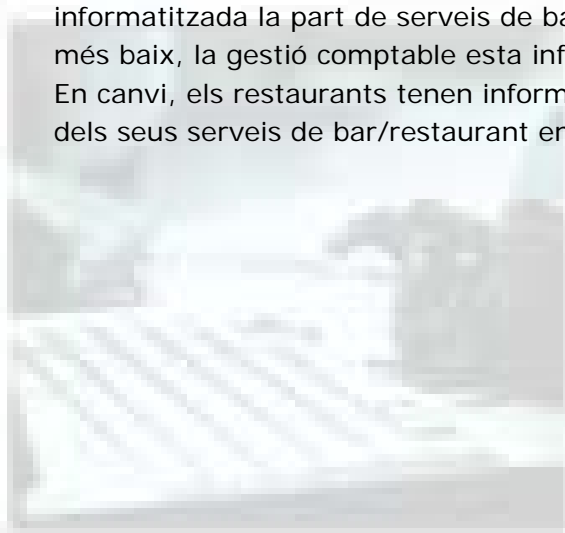




Característiques dels establiments

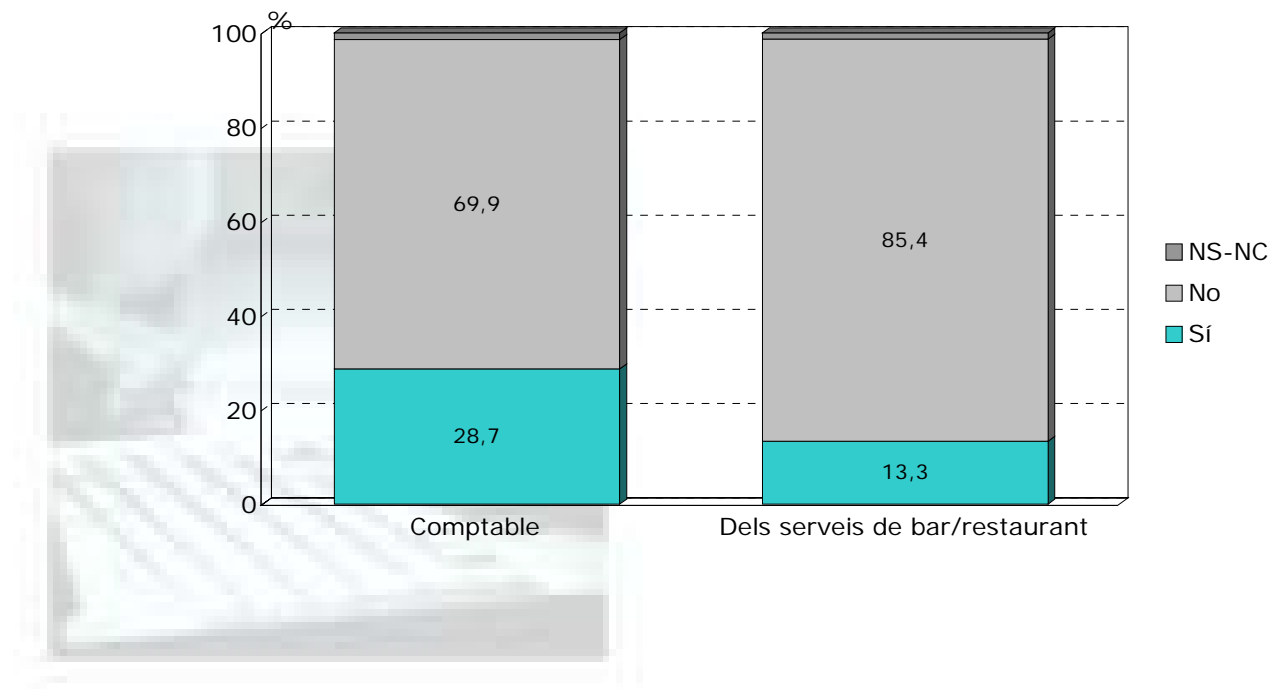
Nivell d'informatització:

- ✓ El 69,9% dels establiments no té informatitzada la seva gestió comptable, i tot just un 13,3% té informatitzada la part de serveis de bar/restaurant. En el cas dels bars, el nivell d'informatització és el més baix, la gestió comptable esta informatitzada en un 23,9% dels casos i el servei de bar en un 9,7%. En canvi, els restaurants tenen informatitzada la seva gestió comptable en el 55,6% dels casos i la gestió dels seus serveis de bar/restaurant en un 38,9% dels establiments enquestats.



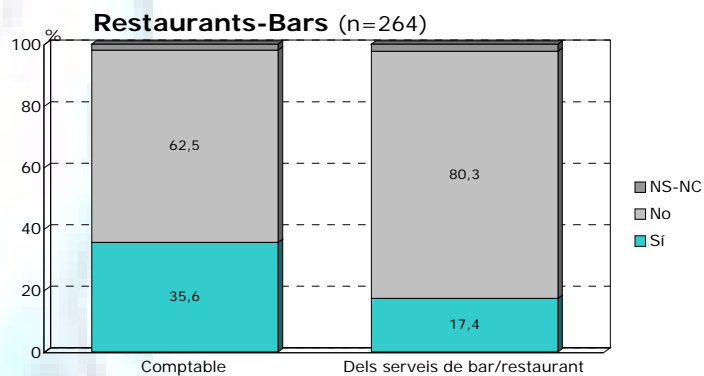
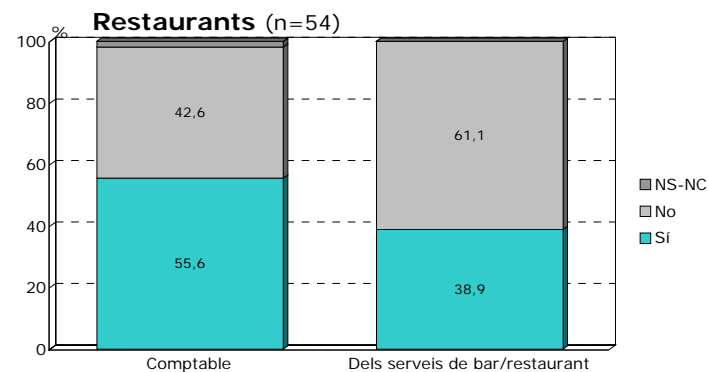
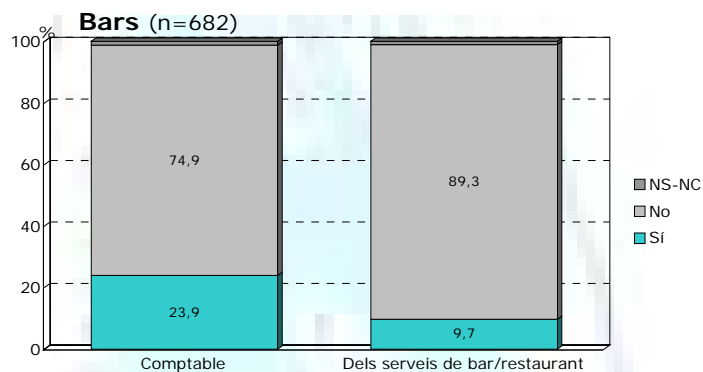


P35.- La gestió comptable és informatitzada?
I la dels serveis de bar/restaurant? (n=1000)





P35.- La gestió comptable és informatitzada?
I la dels serveis de bar/restaurant? (n=1000)



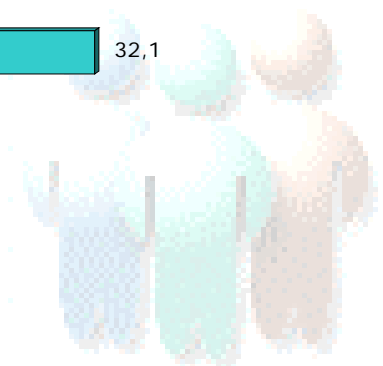
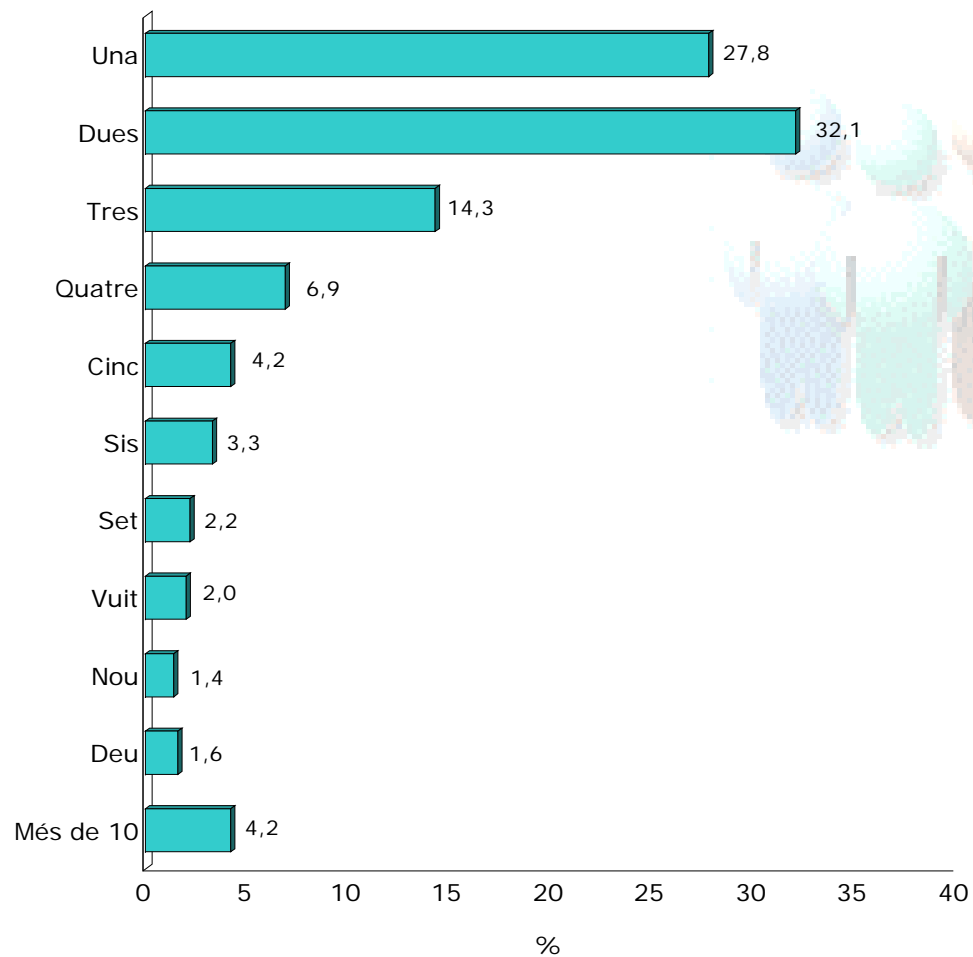
Característiques dels establiments

Personal:

- ✓ En un 27,8% dels establiments només treballa una persona i en el 32,1% dues. Els restaurants són els establiments que tenen més personal, un 25,9% disposen de més de 10 treballadors. En un 74% de bars treballen entre 1 i 2 persones i prop de la meitat de restaurants-bars en tenen entre 2 i 3. La mitjana total de treballadors per establiment és, segons l'enquesta, de 3,4 persones; 7,6 als restaurants, 4,2 als restaurants-bars i 2,7 als bars.
- ✓ Del conjunt de treballadors recollits en l'enquesta, el 54,1% treballa en bars, el 11,3% en restaurants i el 34,6% en restaurants-bars. Els propietaris representen el 36,5%, els encarregats el 12,4% i el 51,1% són empleats. En tots ells predominen els homes, en els restaurants són el 60,3% de la plantilla. És un personal relativament jove: prop del 65% d'aquests treballadors té menys de 44 anys. En relació a la seva formació, el 43,6% té estudis primaris, el 23,9% estudis secundaris, el 6,6% estudis secundaris professionals i tot just el 6,4 té estudis universitaris.
- ✓ El 84,7% dels treballadors treballa a temps complet.
- ✓ Només un 18,3% dels treballadors han realitzat algun curs de formació aquests últims dos anys. En el cas dels restaurants aquest percentatge és del 26,3.

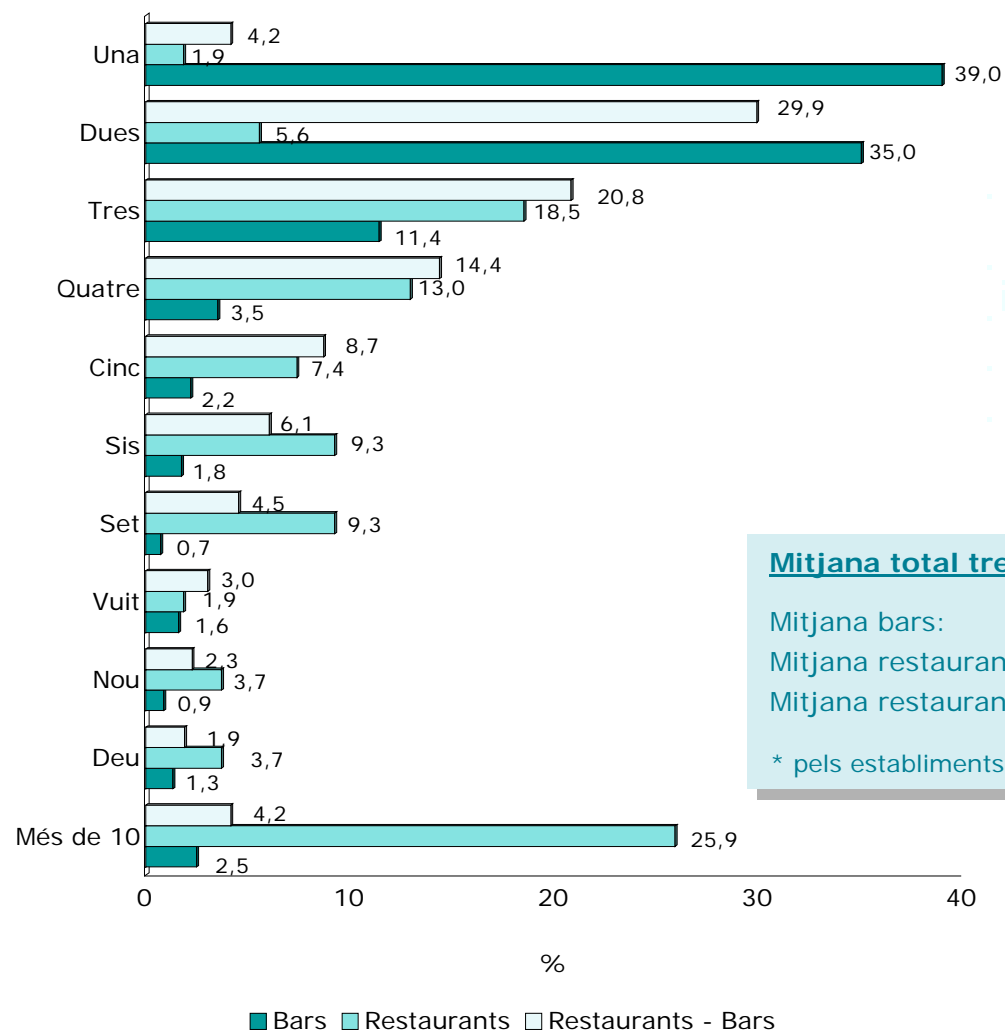


P37.- Nombre de persones que treballen en l'establiment (n=1000)





P37.- Nombre de persones que treballen en l'establiment
(Bars, n=682; Restaurants, n=54; Restaurants-Bars, n=264)



Mitjana total treballadors:	3,4	2,7*
Mitjana bars:	2,7	2,2*
Mitjana restaurants:	7,6	4,9*
Mitjana restaurants-bars:	4,2	3,8*

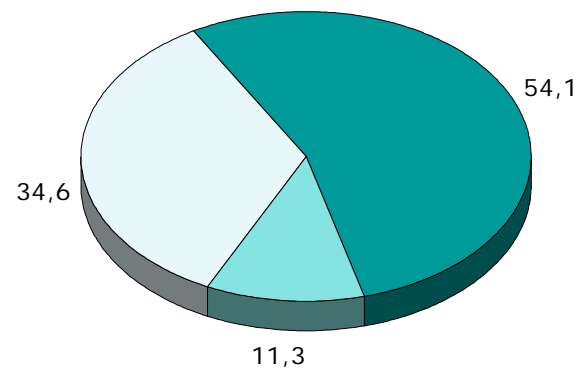
* pels establiments que tenen 10 treballadors o menys



P38.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3095; bars n=1675; restaurants n=350; restaurants-bars n=1070)

On treballa...



- Bars
- Restaurants
- Restaurants-Bars

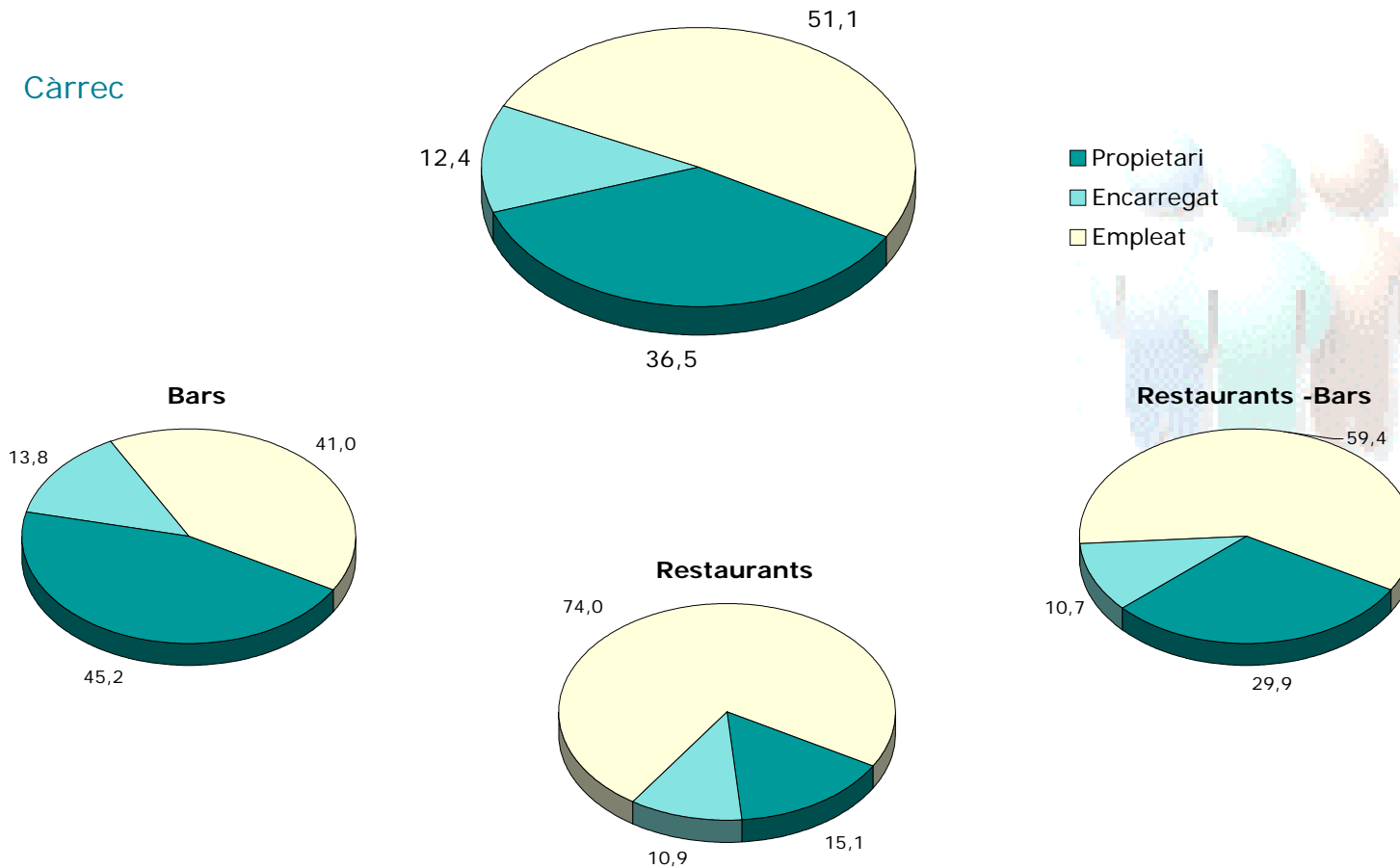




P38.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3095; bars n=1675; restaurants n=350; restaurants-bars n=1070)

Càrrec

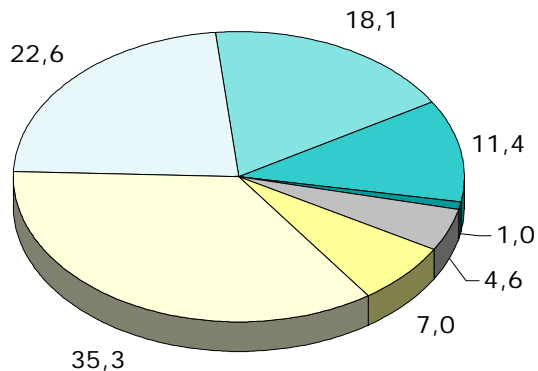




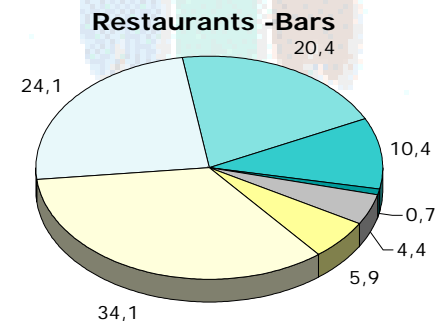
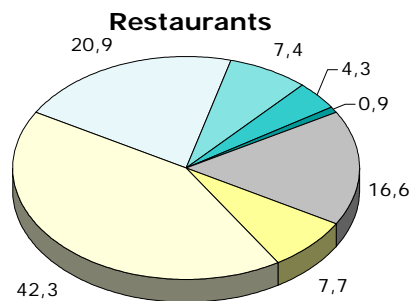
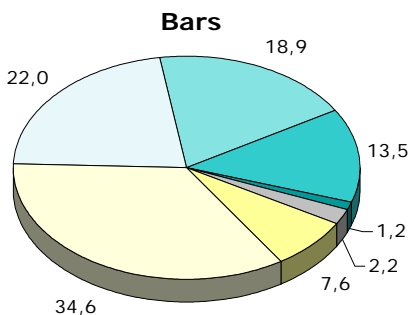
P38.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3095; bars n=1675; restaurants n=350; restaurants-bars n=1070)

Edat



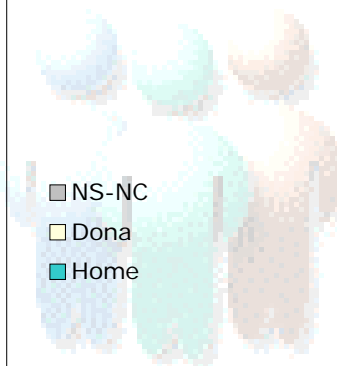
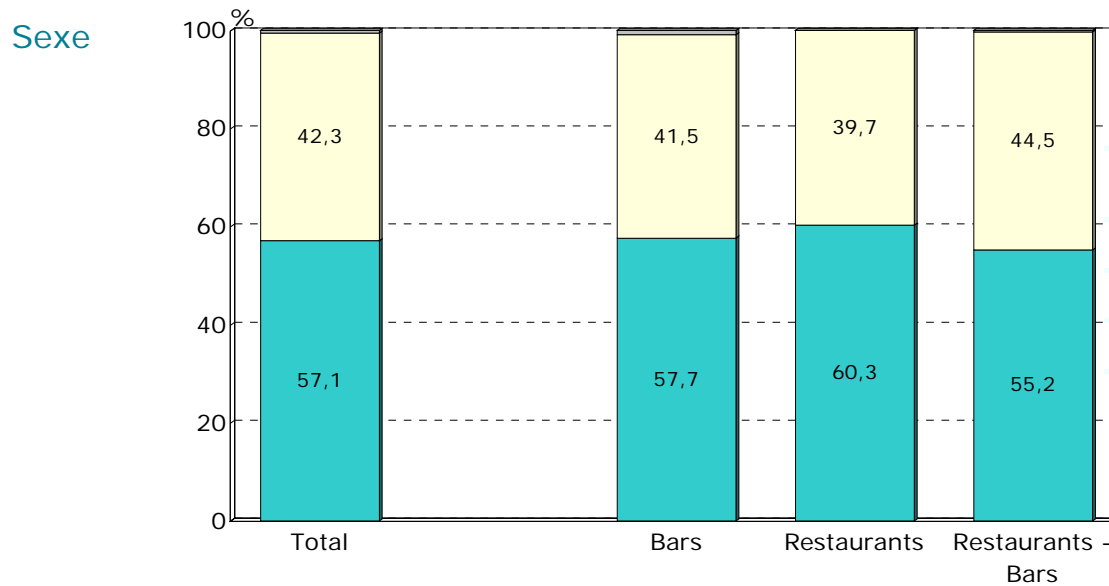
- 16 a 24 anys
- 25 a 34 anys
- 35 a 44 anys
- 45 a 54 anys
- 55 a 64 anys
- 65 i més anys
- NS-NC





P38.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3095; bars n=1675; restaurants n=350; restaurants-bars n=1070)



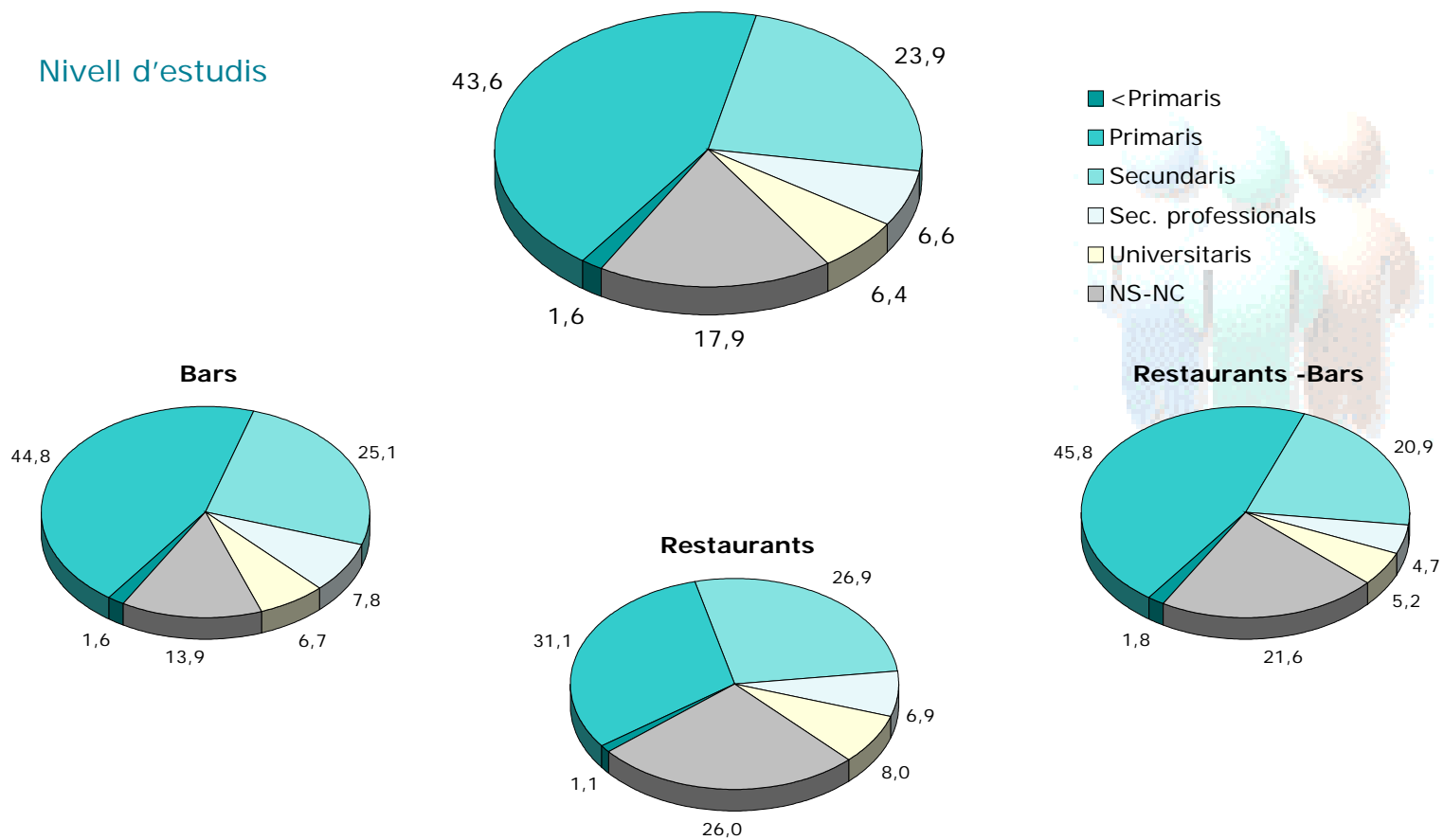
- NS-NC
- Dona
- Home



P38.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3095; bars n=1675; restaurants n=350; restaurants-bars n=1070)

Nivell d'estudis

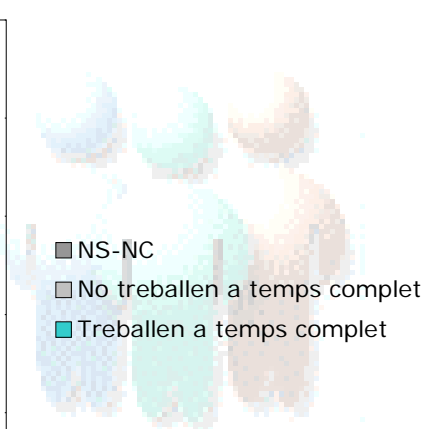
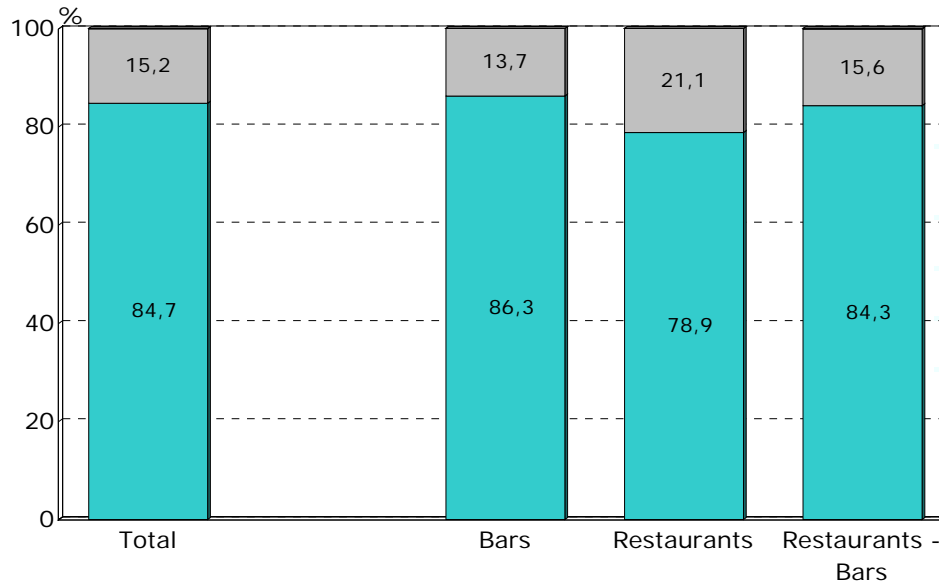




P38.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3095; bars n=1675; restaurants n=350; restaurants-bars n=1070)

Quantes persones treballen a temps complet?

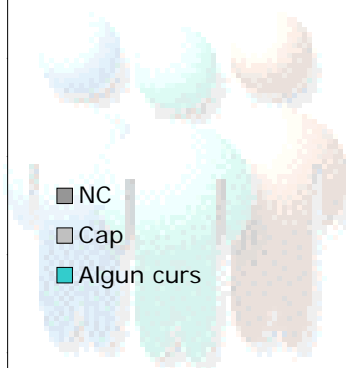
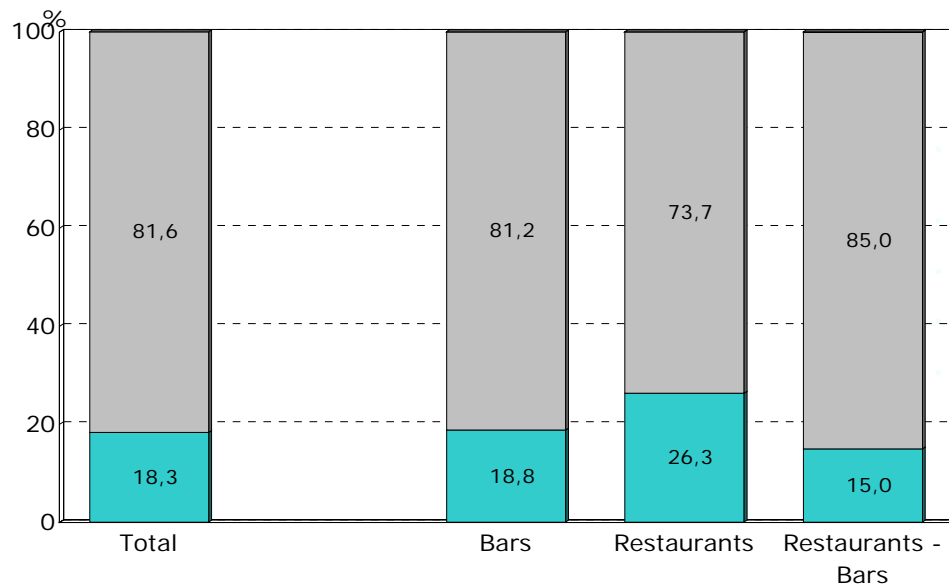




P38.- Perfil del personal:

(Base total treballadors n=3095; bars n=1675; restaurants n=350; restaurants-bars n=1070)

Persones que han fet cursos de formació els dos darrers anys



A faint, stylized illustration of a fork and a knife, positioned behind the main title.

Opinió sobre la marxa del sector de la restauració

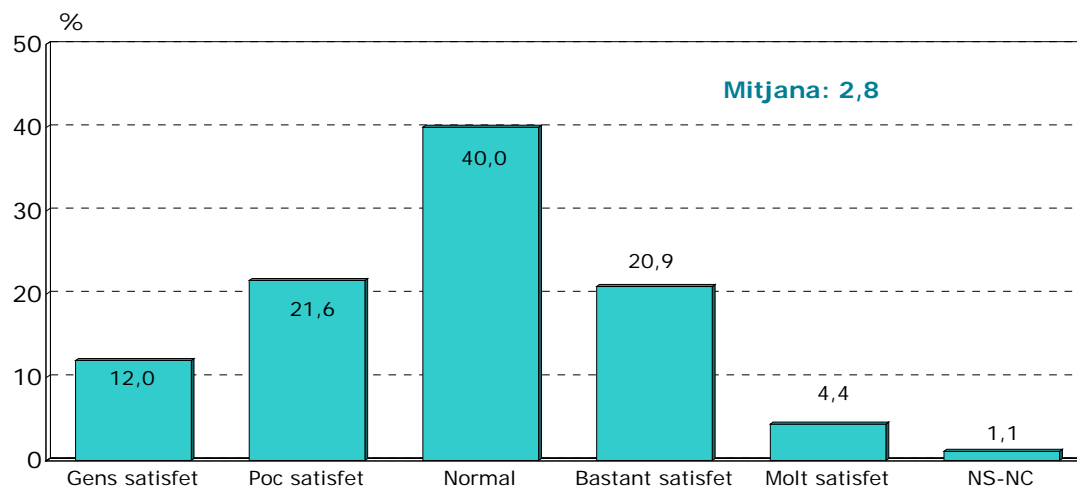
Opinió sobre la marxa del sector de la restauració

Valoració de la situació actual del negoci:

- ✓ El 60,9% dels entrevistats està *bastant o normalment satisfet* de la marxa actual del seu negoci. Els més satisfets són els restaurants amb un 37% de *molt o bastant satisfet*
- ✓ El 41,5% pensa que el seu negoci ha disminuït en els dos últims anys, el 35,9% creu que es manté igual i el 11,5% opina que s'ha incrementat; en el cas dels restaurants aquest percentatge és de 27,8.
- ✓ Per als que opinen que el seu negoci ha augmentat, el percentatge estimat de creixement és de mitjana un 20%, i per als que creuen que ha disminuït, ho xifren en un 29,5%. Els restaurants són els establiments que perceben més estabilitat.
- ✓ Dels elements mencionats que poden afectar al sector de la restauració en general, els considerats més favorables són: el *turisme*, el *clima* i la *creació de noves àrees d'oci*. Els factors considerats més perjudicials són: la *situació econòmica general* i l'*evolució del tipus d'interès*. L'opinió en aquest sentit sobre la *creació de noves àrees d'oci* està bastant repartida, tot i que en el cas dels restaurants prop del 60% dels entrevistats pensa que la creació d'aquestes noves àrees és favorable.



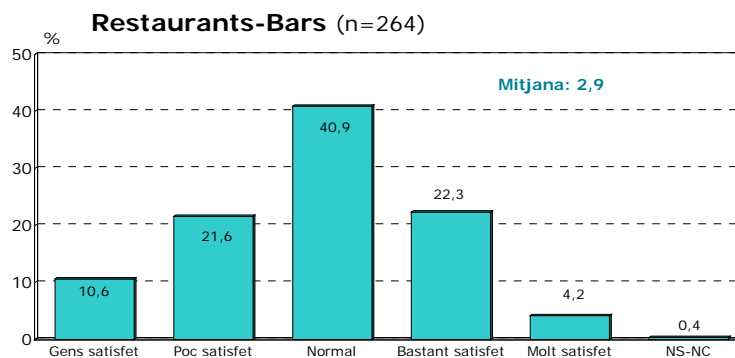
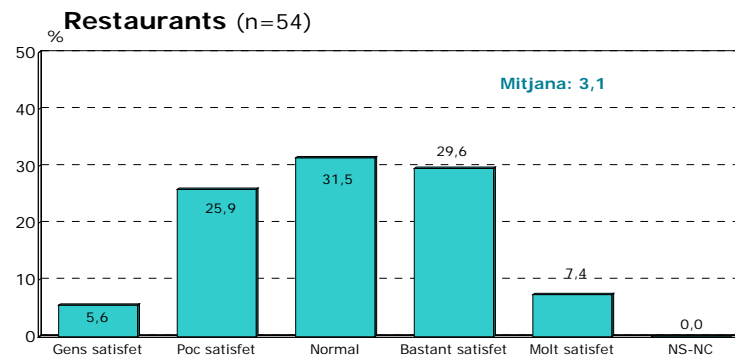
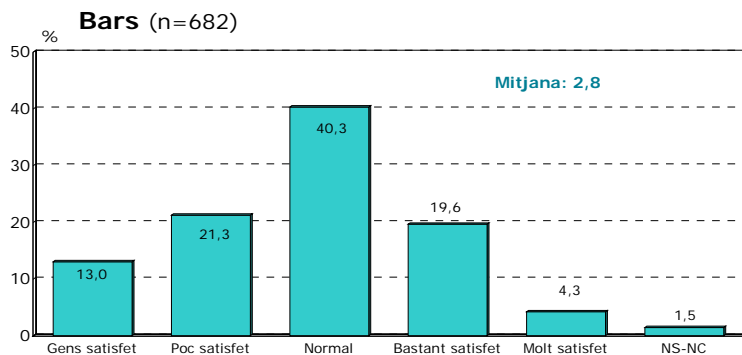
P8.- Respecte a la marxa actual del seu negoci, vostè està: molt, bastant, poc o gens satisfet? ($n=1000$)
(1=gens satisfet/ 5=Molt satisfet)





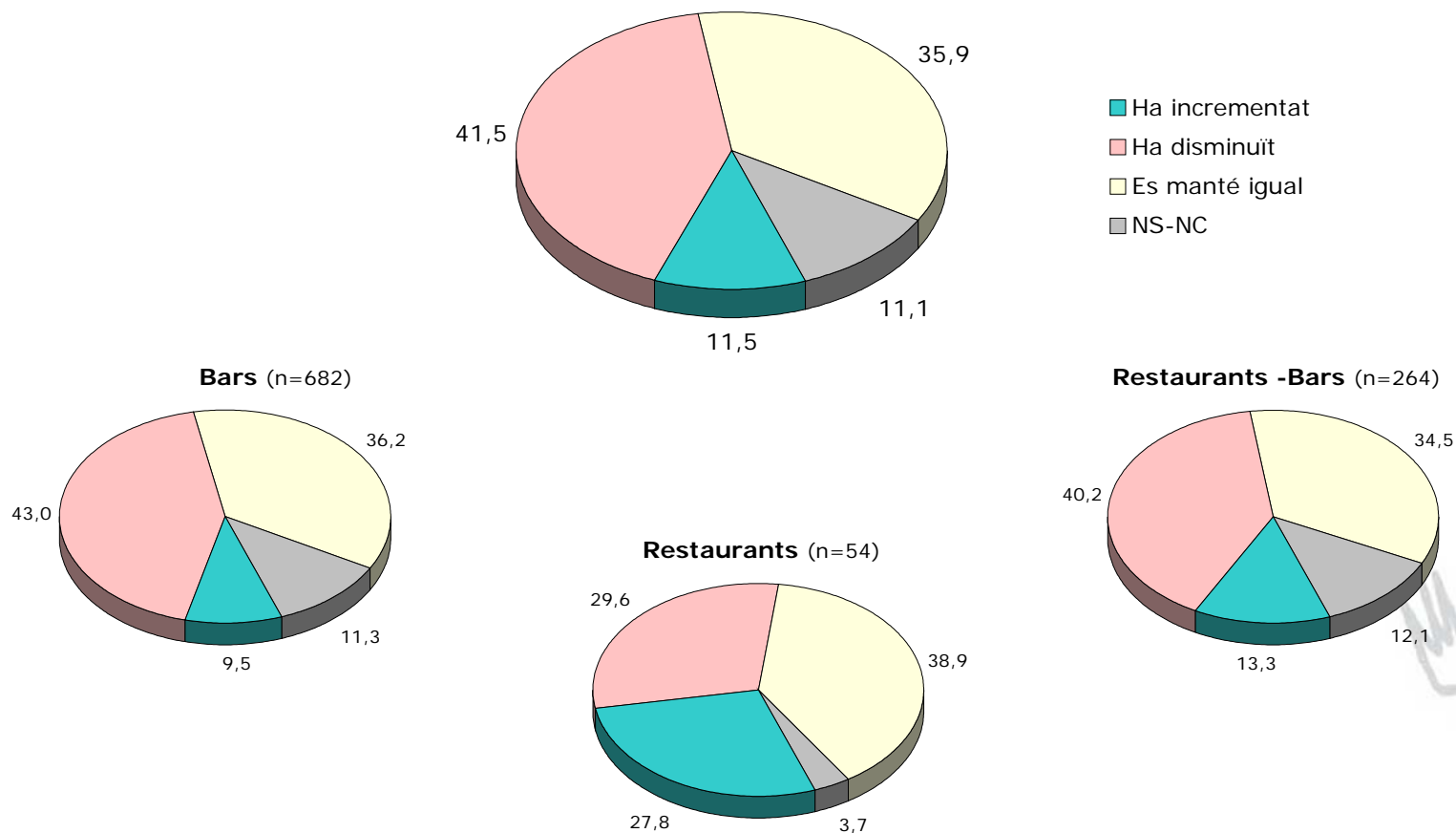
P8.- Respecte a la marxa actual del seu negoci, vostè està: molt, bastant, poc o gens satisfet?

(1=gens satisfet/ 5=Molt satisfet)





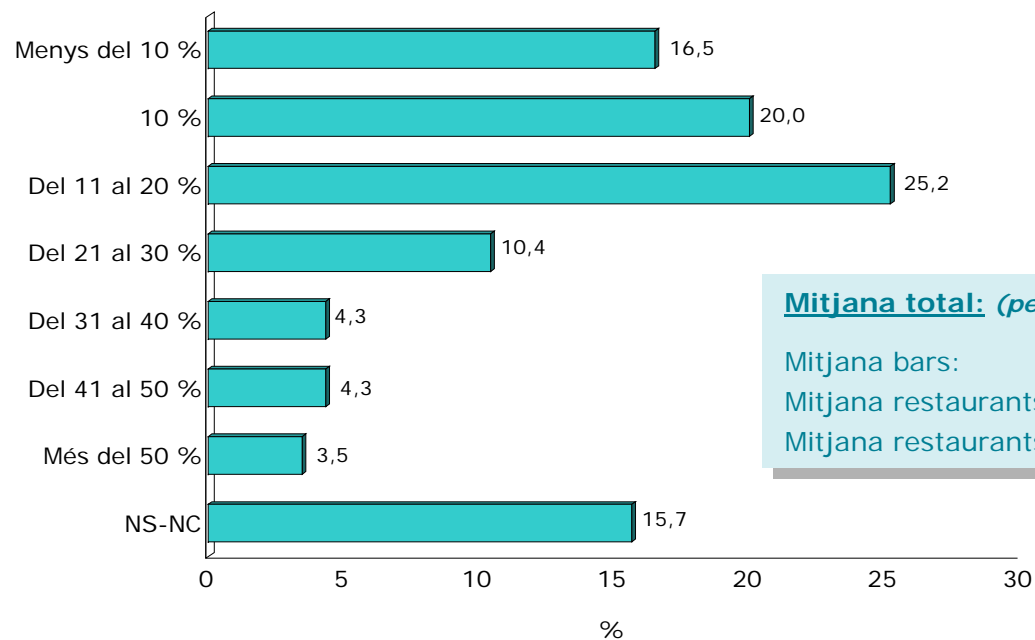
P9.- Pensant en els dos últims anys, diria que el seu negoci s'ha incrementat o ha disminuït?





P10.1.- Percentatge de creixement

(Només per als que creuen que el seu negoci ha augmentat) (n=115)



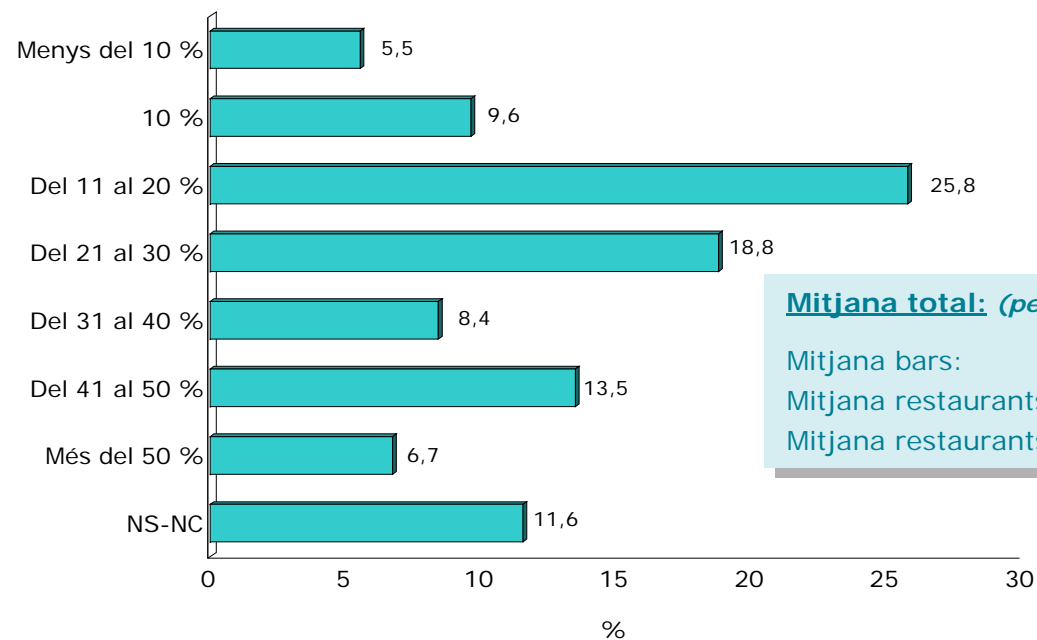
Mitjana total: (percentatge)	20,0
Mitjana bars:	20,0
Mitjana restaurants:	17,0
Mitjana restaurants-bars:	21,6





P10.2.- Percentatge de disminució

(Només per als que creuen que el seu negoci ha disminuït) (n=415)

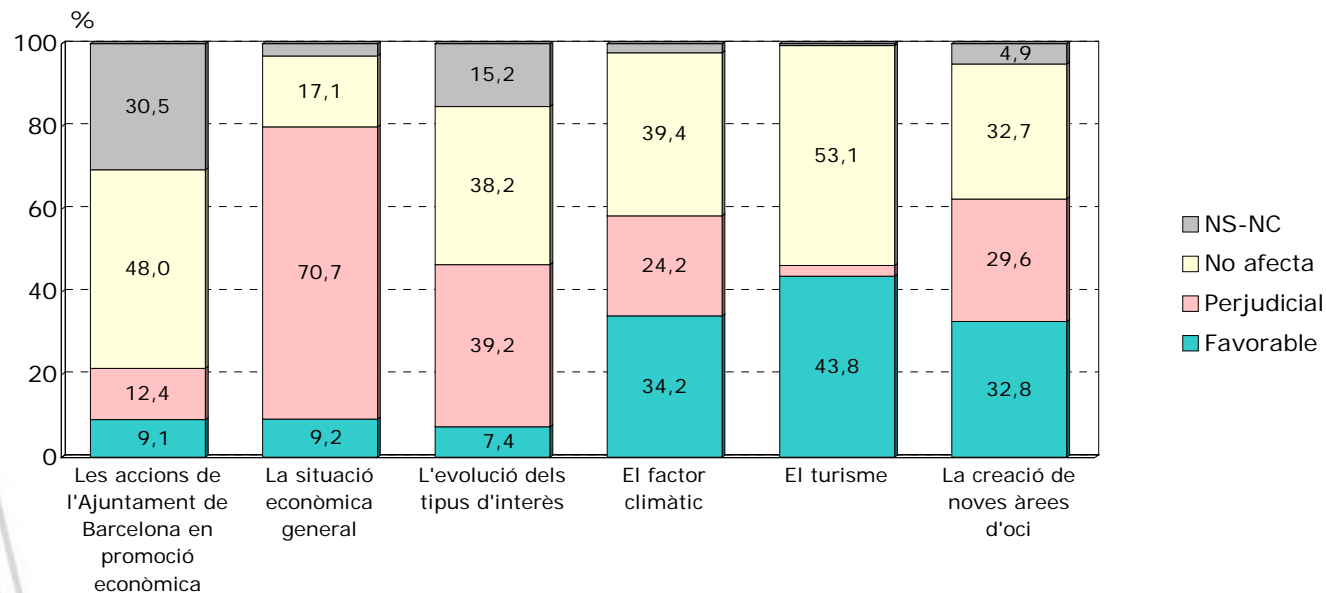


Mitjana total: (percentatge)	29,5
Mitjana bars:	30,5
Mitjana restaurants:	18,3
Mitjana restaurants-bars:	28,9

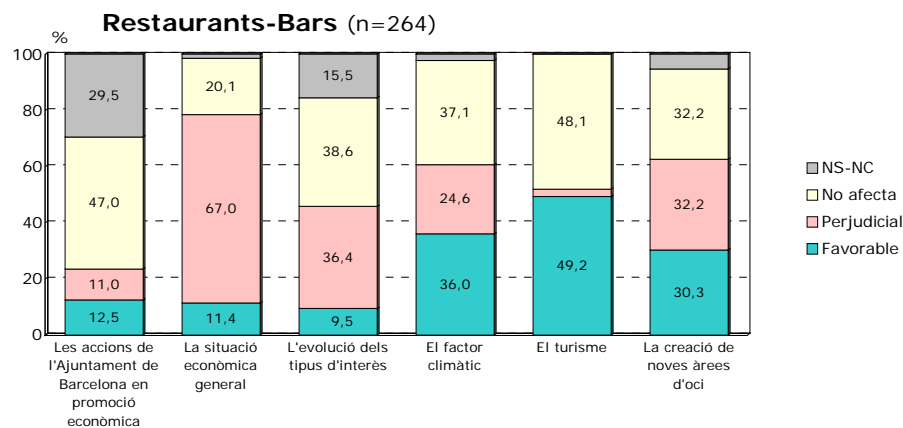
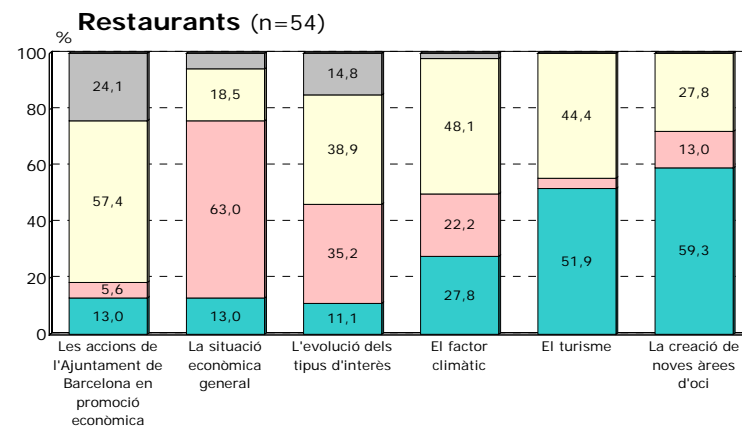
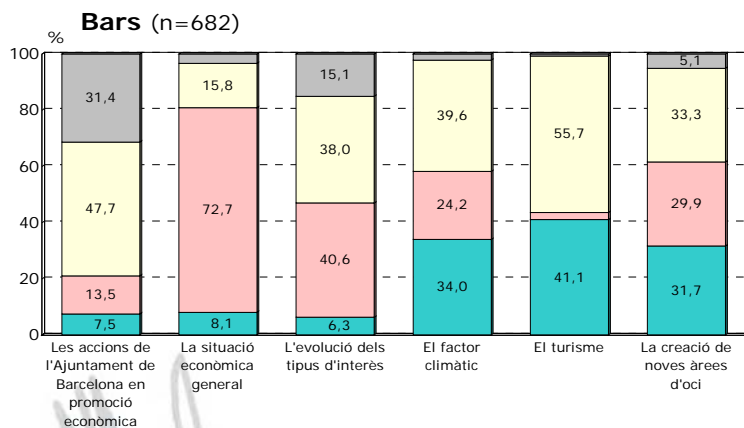




P13.- D'aquests elements que mencionaré quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable a la restauració a la ciutat de Barcelona? (n=1000)



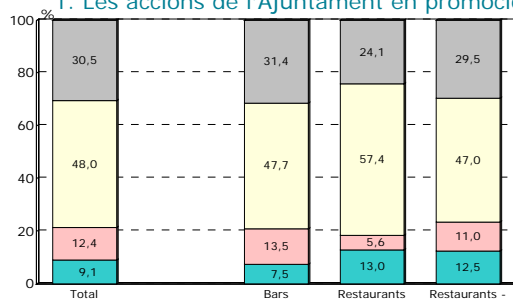
P13.- D'aquests elements que mencionaré quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable a la restauració a la ciutat de Barcelona? (n=1000)



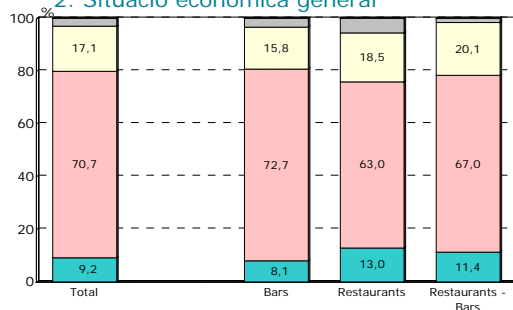
■ NS-NC
 ■ No afecta
 ■ Perjudicial
 ■ Favorable

P13.- D'aquests elements que mencionaré quins pensa que afecten de manera favorable i quins de manera desfavorable a la restauració a la ciutat de Barcelona? (n=1000)

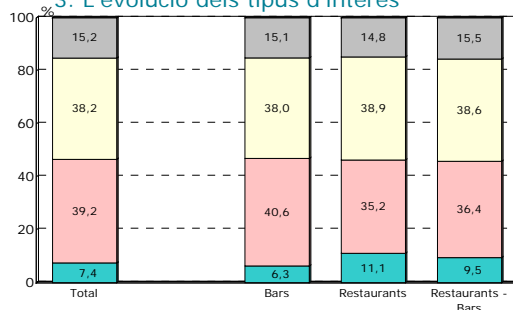
1. Les accions de l'Ajuntament en promoció econòmica



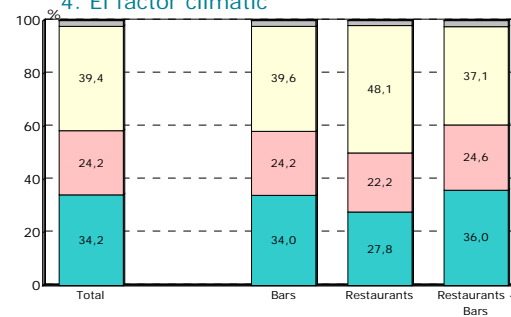
2. Situació econòmica general



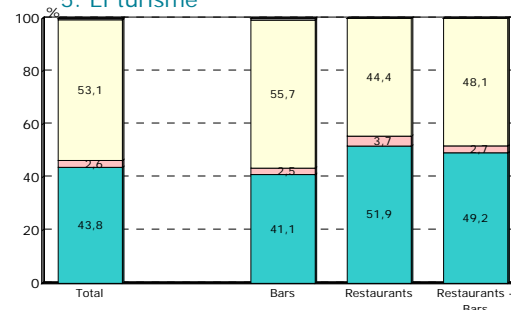
3. L'evolució dels tipus d'interès



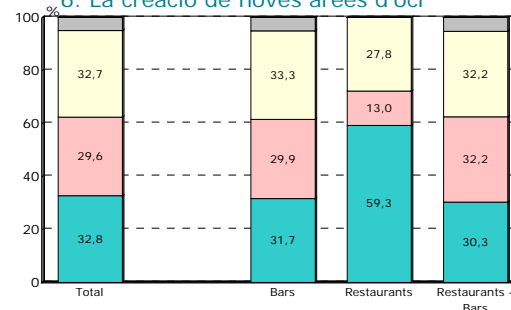
4. El factor climàtic



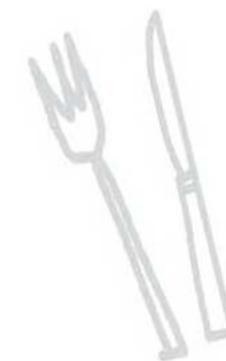
5. El turisme



6. La creació de noves àrees d'oci



■ NS-NC
 ■ No afecta
 ■ Perjudicial
 ■ Favorable



Opinió sobre la marxa del sector de la restauració

Perspectives de futur:

- ✓ Espontàniament, un 24,6% dels enquestats reconeix que els factors positius depenen d'ells mateixos: 17,7% del *servei, bona atenció i professionalitat* i un 6,9% del seu esforç per fer *reformes, ampliacions i oferir nous serveis*. Aquest percentatge puja al 29,6% en el cas dels restaurants. Però, també un 22,5% apel·la a l'administració: un 9,7% demana *intervencions de l'Ajuntament*, un 9,1% un millor *tractament fiscal* i un 3,7% una *millora del barri i obres públiques*.
- ✓ Els factors negatius són atribuïbles principalment a causes externes: de mercat (*increment de la competència, els preus i la manca de clients*) un 28,4%; d'entorn territorial (*problemes a la zona i manca de negocis a la zona*) un 25,3% o de conjuntura (*tendència econòmica i pèrdua de poder adquisitiu*) un 17,3%. Als factors dependents de la marxa del propi negoci els enquestats atribueixen un pes relativament baix: 13,4% (*mala atenció i problemes del propi negoci*). Finalment, un 11,3% citen els *impostos i el tractament fiscal* com un factor que pot influir negativament en el seu negoci.
- ✓ Les opinions sobre el futur del seu negoci són relativament optimistes. El 62% pensa que el seu negoci augmentarà o es mantindrà igual. En el cas dels restaurants aquest percentatge és d'un 75,9%. En canvi, el 20,9% creu que el seu negoci disminuirà; un 14,8% en el cas dels restaurants.



Opinió sobre la marxa del sector de la restauració

Perspectives de futur:

- ✓ Els que pensen que augmentarà el seu negoci confien principalment en el seu esforç i la bona conjuntura. Els que opinen que es mantindrà aposten pel seu fons de comerç o esforç capitalitzat . Finalment els més pessimistes són conscients de la mala marxa del seu negoci per motius intrínsecs, però, també per causes d'entorn o de conjuntura desfavorables.
- ✓ En relació a l'opinió que tenen els entrevistats sobre l'evolució de les plantilles en els pròxims dos anys, un 86,2% pensa que es mantindran, un 6,3% que augmentaran i un 4,9% que disminuiran.
- ✓ Pràcticament ningú creu que els preus baixaran en un futur immediat; l'opinió més generalitzada és que es mantindran.



P11.- En el futur quins factors creu que poden influir positivament en el seu establiment/negoci? *(Espontània) (Suma de les dues respostes)*

	TOTAL (n=1000)	Bars (n=682)	Restaurants (n=54)	Restaurants - Bars (n=264)
Servei, bona atenció client, professionalitat	17,7	16,4	22,2	20,1
Demanda a l'Ajuntament d'intervencions	9,7	9,4	9,3	10,6
Millora tractament fiscal, impostos	9,1	9,7	13,0	6,8
Millora condicions econ., socials i pol.	8,5	7,5	9,3	11,0
Apertura nous comerços, hotels	7,7	7,0	14,8	8,0
Més clients	7,6	8,1	7,4	6,4
Ampliacions, nous serveis, reformes	6,9	7,6	7,4	4,9
Millora poder adquisitiu	6,1	5,7	7,4	6,8
Més turisme	5,4	4,3	14,8	6,4
Menys competència	3,8	4,3	3,7	2,7
Millora barri, obres públiques	3,7	3,1	1,9	5,7
Bona situació negoci	2,6	2,2	3,7	3,4
Factor climàtic	2,1	2,1	1,9	2,3
La construcció	0,6	0,3	0,0	1,5
Millora comunicacions	0,4	0,1	1,9	0,8
Altres	2,4	2,6	3,7	1,5
Res	9,3	10,7	5,6	6,4
NS	14,9	15,2	5,6	15,9

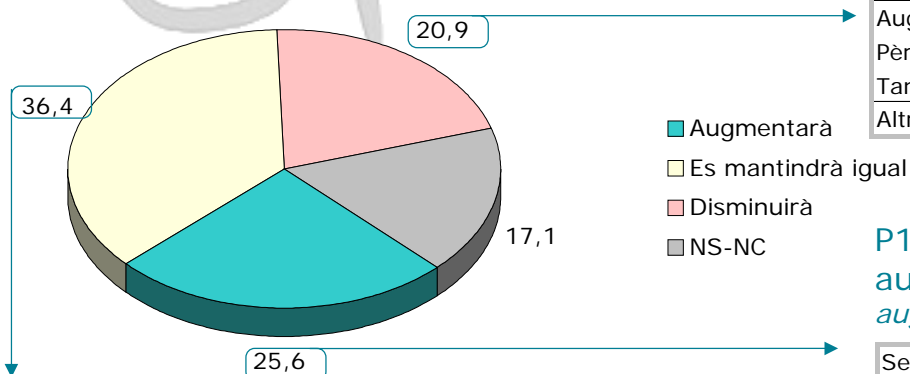


P12.- I en el futur quins factors creu que poden influir negativament en el seu establiment/negoci? (Espontània) (Suma de les dues respostes)

	TOTAL (n=1000)	Bars (n=682)	Restaurants (n=54)	Restaurants - Bars (n=264)
Problemes zona	20,1	20,7	22,2	18,2
Increment competència	16,0	15,8	20,4	15,5
Impostos, tractament fiscal	11,3	10,4	9,3	14,0
Tendència econ., pol. i social	10,4	10,1	11,1	11,0
Problemes propis negoci	8,6	9,4	1,9	8,0
Pèrdua poder adquisitiu	6,9	6,7	7,4	7,2
Manca de clients	6,7	6,2	11,1	7,2
Preus	5,7	5,0	1,9	8,3
Manca de negocis a la zona	5,2	5,3	3,7	5,3
Mala atenció, servei al client	4,8	4,5	5,6	5,3
Factor climàtic	1,3	1,0	0,0	2,3
Festes, vacances	0,2	0,1	0,0	0,4
Altres	1,4	1,3	0,0	1,9
Cap	7,4	8,4	3,7	5,7
NS-NC	13,6	13,0	14,8	14,8



P14.- En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el seu negoci: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà?



P15.2.- Per què pensa que el seu negoci es mantindrà igual? (Només per als que pensen que es mantindrà igual) (n=364) (Espontània)

Tendència estable negoci	36,3
Clients fidels, fixos	32,7
Manteniment servei, profess., treball, esforç personal	12,6
Estabilitat econ., social i pol.	9,3
No hi ha canvis al barri	1,1
Millora barri, obres públiques	1,1
Més turisme	0,3
Altres	4,1
NS	2,5

P15.3.- Per què pensa que el seu negoci disminuirà? (Només per als que pensen que disminuirà) (n=209) (Espontània)

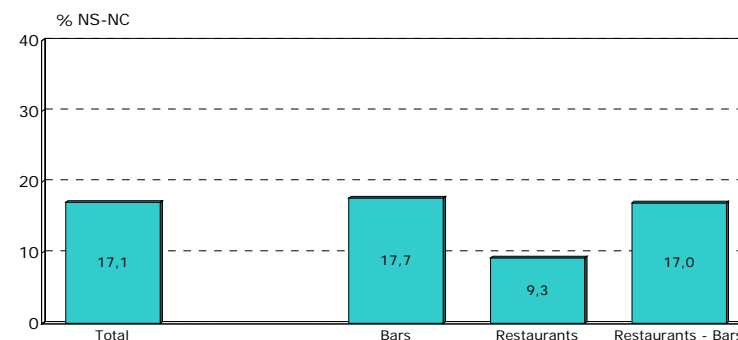
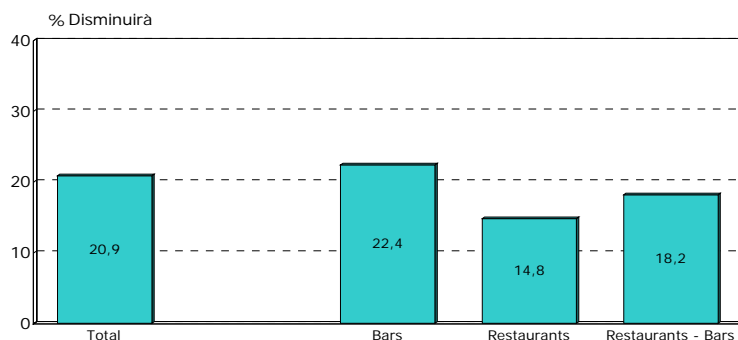
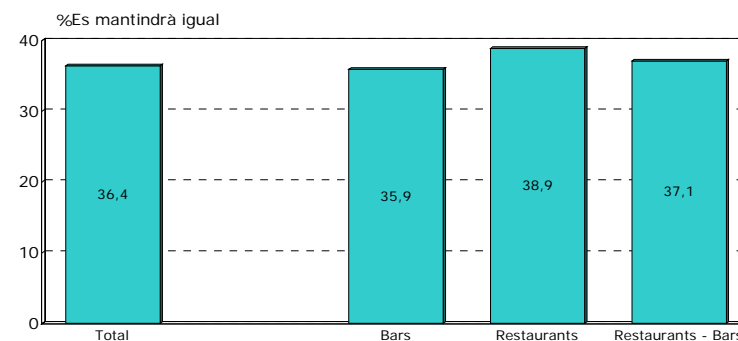
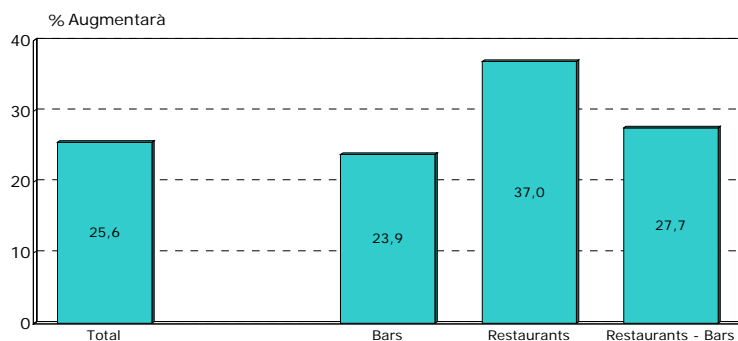
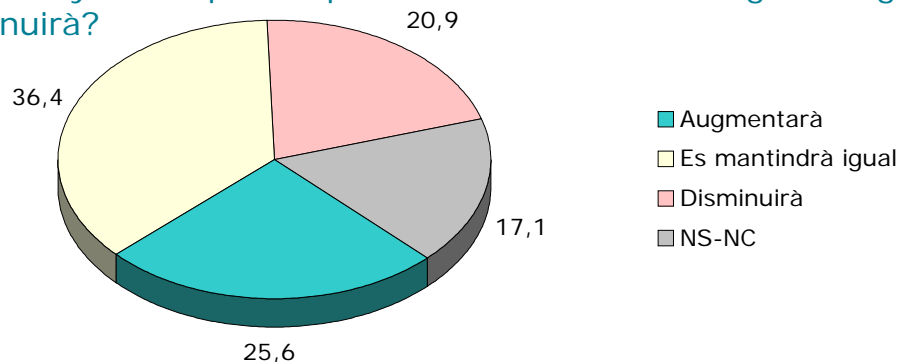
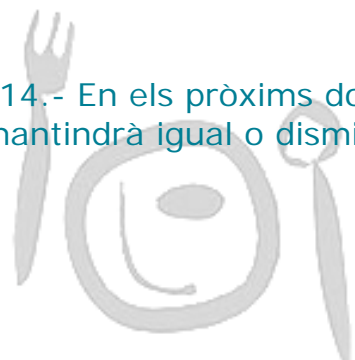
Desconfiança tendència econ., social i pol.	26,8
Tendència negativa negoci	20,1
Disminució poder adquisitiu	18,7
Augment competència	10,5
Pèrdua atractiu barri	9,6
Tancament negoci	9,6
Altres	4,8

P15.1.- Per què pensa que el seu negoci augmentarà? (Només per als que pensen que augmentarà) (n=256) (Espontània)

Servei, professionalitat, treball, esforç personal	23,0
Confiança tendència econ., social i pol.	18,0
Augment clients o serveis	17,6
Es nou, acaba d'obrir	9,8
Millores negoci	7,8
Millora barri, obres públiques	6,6
Creació nous serveis, ampliació	5,9
Més turisme	5,5
Clients fidels, fixos	3,9
Altres	1,2
NS	0,8

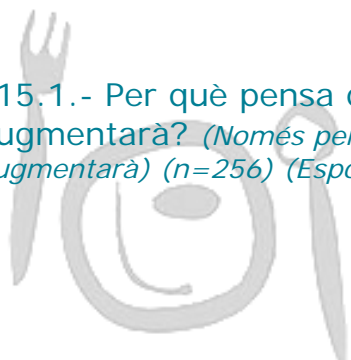


P14.- En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el seu negoci: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà?





P15.1.- Per què pensa que el seu negoci augmentarà? (Només per als que pensen que augmentarà) (n=256) (Espontània)



	TOTAL (n=256)	Bars (n=163)	Restaurants (n=20)	Restaurant - Bars (n=73)
Servei, professionalitat, treball, esforç personal	23,0	23,3	25,0	21,9
Confiança tendència econ., social i pol.	18,0	19,0	10,0	17,8
Augment clients o serveis	17,6	18,4	10,0	17,8
Es nou, acaba d'obrir	9,8	11,0	5,0	8,2
Milliores negoci	7,8	6,7	10,0	9,6
Millora barri, obres públiques	6,6	5,5	5,0	9,6
Creació nous serveis, ampliació	5,9	4,9	20,0	4,1
Més turisme	5,5	4,3	5,0	8,2
Clients fidels, fixos	3,9	3,7	10,0	2,7
Altres	1,2	1,8	0,0	0,0
NS	0,8	1,2	0,0	0,0

P15.2.- Per què pensa que el seu negoci es mantindrà igual? (Només per als que pensen que es mantindrà igual) (n=364) (Espontània)

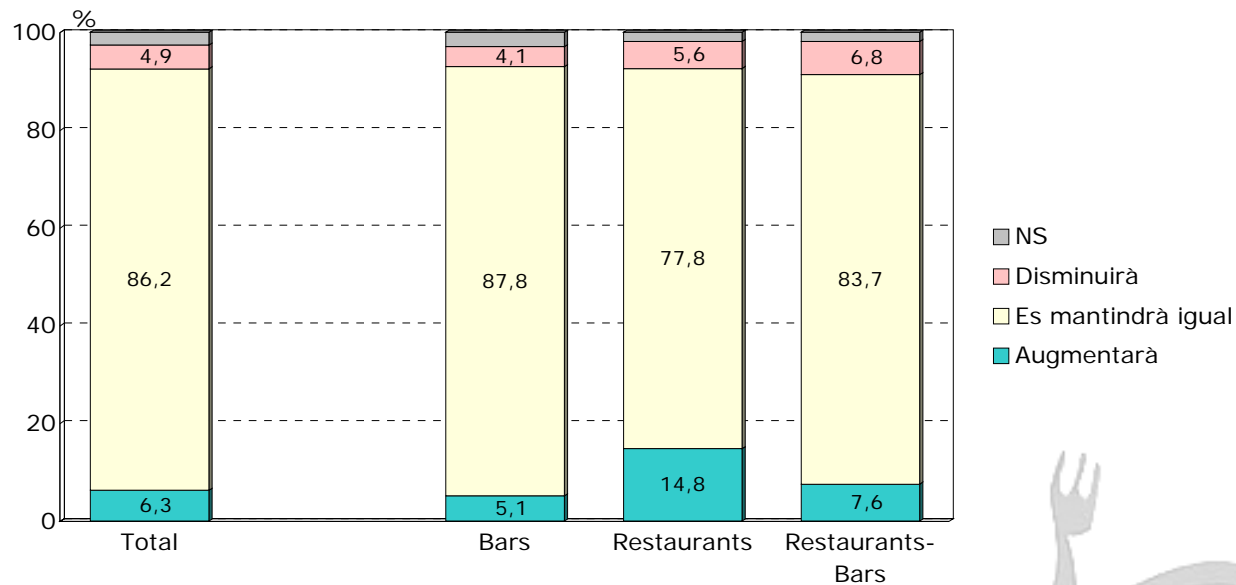
	TOTAL (n=364)	Bars (n=245)	Restaurants (n=21)	Restaurant - Bars (n=98)
Tendència estable negoci	36,3	37,1	47,6	31,6
Clients fidels, fixos	32,7	34,3	9,5	33,7
Manteniment servei, profess., treball, esforç personal	12,6	10,6	23,8	15,3
Estabilitat econ., social i pol.	9,3	9,0	14,3	9,2
No hi ha canvis al barri	1,1	0,8	0,0	2,0
Millora barri, obres públiques	1,1	0,8	0,0	2,0
Més turisme	0,3	0,0	0,0	1,0
Altres	4,1	4,1	4,8	4,1
NS	2,5	3,3	0,0	1,0

P15.3.- Per què pensa que el seu negoci disminuirà? (Només per als que pensen que disminuirà) (n=209) (Espontània)

	TOTAL (n=209)	Bars (n=153)	Restaurants (n=8)	Restaurant - Bars (n=48)
Desconfiança tendència econ., social i pol.	26,8	26,1	37,5	27,1
Tendència negativa negoci	20,1	18,3	50,0	20,8
Disminució poder adquisitiu	18,7	20,9	0,0	14,6
Augment competència	10,5	9,8	12,5	12,5
Pèrdua atractiu barri	9,6	9,8	0,0	10,4
Tancament negoci	9,6	10,5	0,0	8,3
Altres	4,8	4,6	0,0	6,3

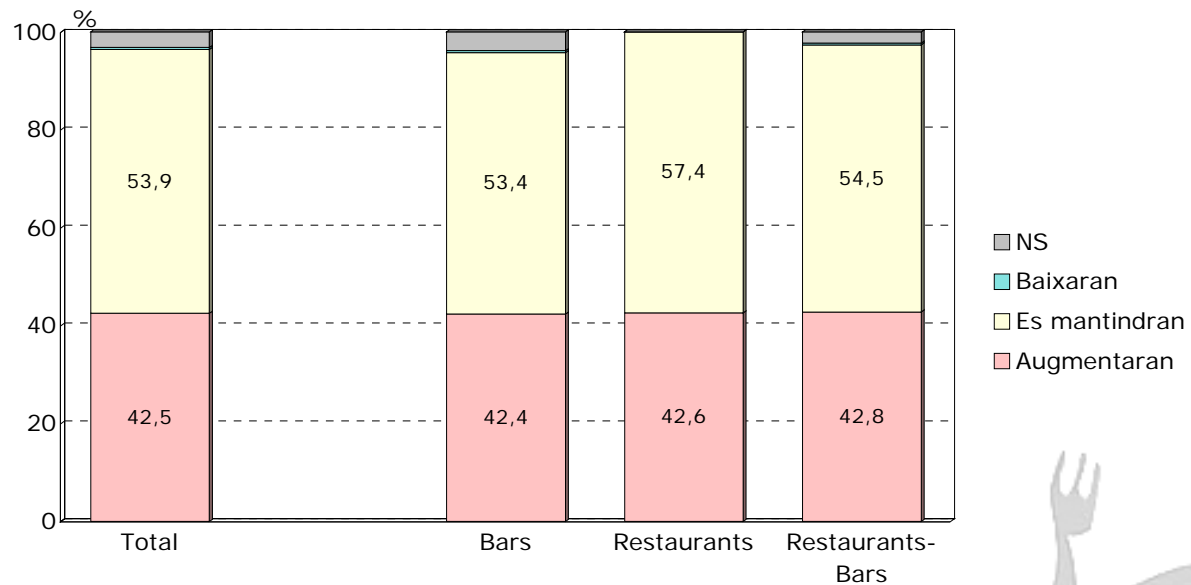


P16.- En els pròxims dos anys, com pensa que evolucionarà el nombre d'empleats al seu establiment: augmentarà, es mantindrà igual o disminuirà?





P17.- Com pensa que evolucionaran els preus al públic en un futur immediat: augmentaran, es mantindran o baixaran?





Opinió sobre la marxa del sector de la restauració

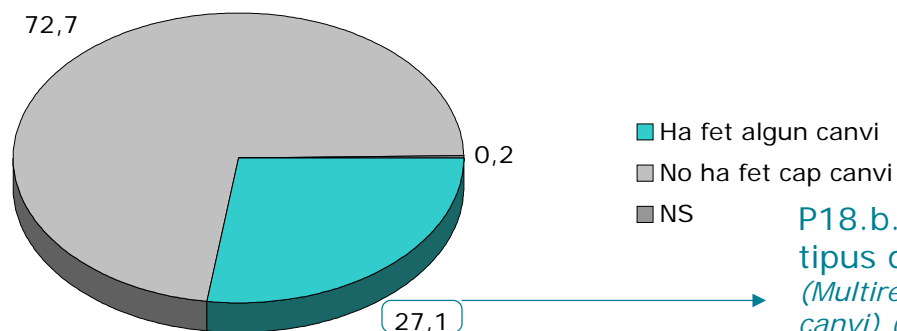
Canvis en el negoci :

- ✓ El 72,7% dels establiments consultats no ha fet cap canvi en els darrers dos anys. Els que ho han fet, l'han modernitzat en el 60,8% de casos o han canviat la decoració en el 40,3%. Un 18,3% diu que ha augmentat el nombre d'empleats i un 13,6%, que l'ha disminuït.
- ✓ El 76,4% d'aquests establiments no s'ha plantejat cap canvi per al pròxim any. Els que ho tenen previst, pensen en modernitzar-se (30,9%), canviar la decoració (30,1%) o augmentar la plantilla (11,9%). El 24,6% es planteja tancar el negoci o traspassar-lo.

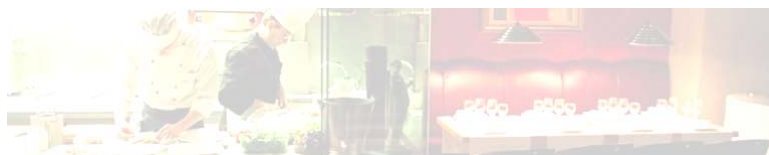
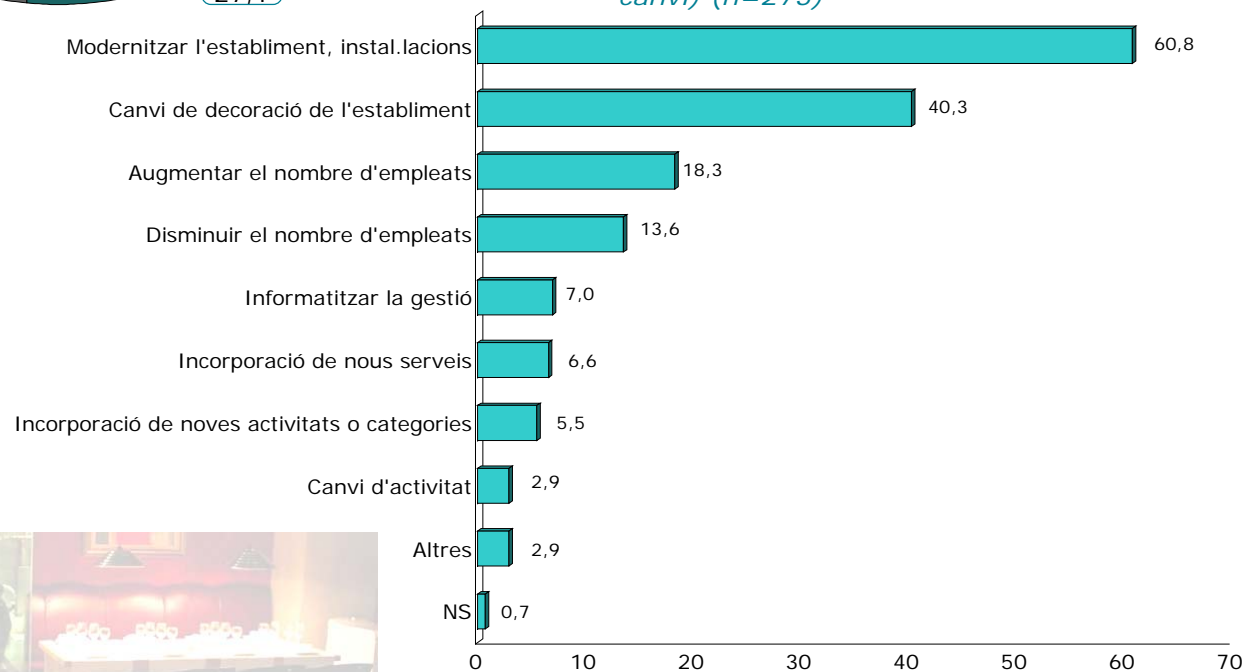




P18.a.- Els darrers dos anys ha fet algun tipus de canvi en el seu negoci?
(Multiresposta)

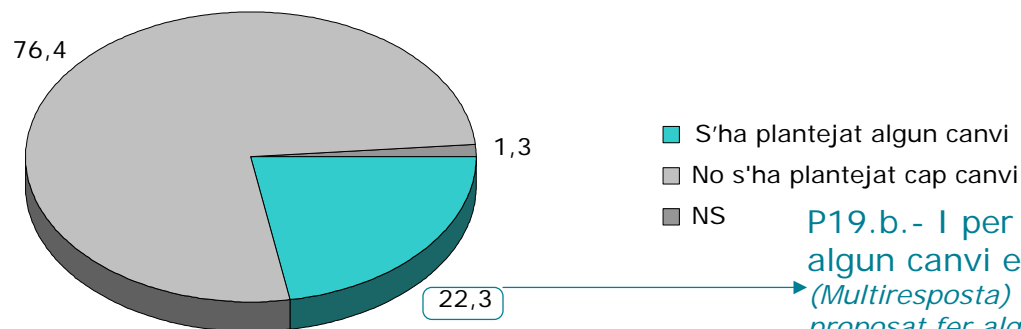


P18.b.- Els darrers dos anys ha fet algun tipus de canvi en el seu negoci?
(Multiresposta) (Només per als que han fet algun canvi) (n=273)

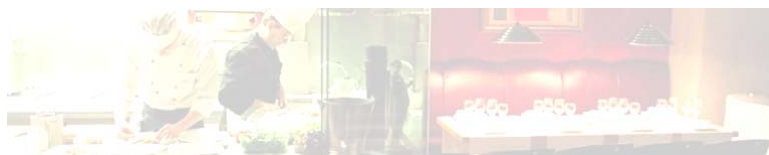
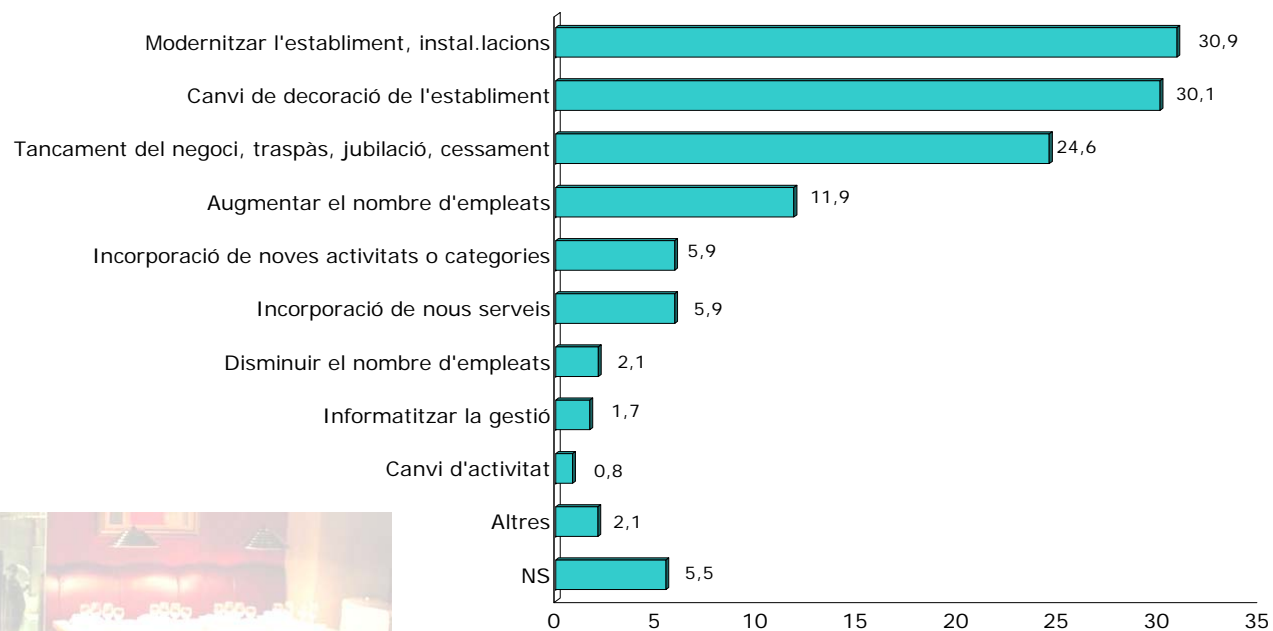




P19.a.- I per al pròxim any s'ha plantejat algun canvi en el seu negoci? (Multiresposta)



P19.b.- I per al pròxim any s'ha plantejat algun canvi en el seu negoci? (Multiresposta) (Només per als que s'han proposat fer algun canvi) (n=236)





QÜESTIONARI

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

0.- SECTOR RESTAURACIÓ:

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

1.- EL SEU ESTABLIMENT, QUINS MESOS DE L'ANY TÉ MÉS CLIENTS/FA MÉS SERVEIS? (anoteu dues respostes)

2.- I QUINS MESOS TÉ MENYS CLIENTS/FA MENYS SERVEIS? (anoteu dues respostes)

	Més		Menys	
	1r	2n	1r	2n
Gener.....	01	01	01	01
Febrer.....	02	02	02	02
Març.....	03	03	03	03
Abril.....	04	04	04	04
Maig.....	05	05	05	05
Juny.....	06	06	06	06
Juliol.....	07	07	07	07
Agost.....	08	08	08	08
Setembre.....	09	09	09	09
Octubre.....	10	10	10	10
Novembre.....	11	11	11	11
Desembre.....	12	12	12	12
NS.....	13	13	13	13
NC.....	14	14	14	14

3.- I QUIN DIA DE LA SETMANA TÉ MÉS CLIENTS/SERVEIS? I EL SEGON?

	1r	2n
Dilluns.....	1	1
Dimarts.....	2	2
Dimecres.....	3	3
Dijous.....	4	4
Divendres.....	5	5
Dissabte.....	6	6
Diumenge.....	7	7
NS.....	8	8
NC.....	9	9

4.- I QUIN DIA DE LA SETMANA TÉ MENYS CLIENTS/SERVEIS? I EL SEGON?

	1r	2n
Dilluns.....	1	1
Dimarts.....	2	2
Dimecres.....	3	3
Dijous.....	4	4
Divendres.....	5	5
Dissabte.....	6	6
Diumenge.....	7	7
NS.....	8	8
NC.....	9	9

5.- EL SEU ESTABLIMENT EN QUINA FRANJA HORÀRIA TÉ MÉS CLIENTS/SERVEIS?

6.- I EN QUINA FRANJA HORÀRIA TÉ MENYS CLIENTS/SERVEIS?

	Més	Menys
Abans de les 10 h.....	1	1
De 10:01 a 13:00 h.....	2	2
De 13:01 a 16:00 h.....	3	3
De 16:01 a 19:00 h.....	4	4
De 19:01 a 21:00 h.....	5	5
De 21:01 a 23:00 h.....	6	6
A partir de les 23:01 h.....	7	7
NS.....	8	8
NC.....	9	9

7.- EL SEU ESTABLIMENT QUIN HORARI FA?

Dilluns	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dimarts	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dimecr.	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dijous	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Divend.	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dissabte	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Diumeng	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

Molt satisfet..... 1
Bastant satisfet..... 2
Normal..... 3
Poc satisfet..... 4
Gens satisfet..... 5
NS..... 6
NC..... 7

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

Ha incrementat..... 1
Ha disminuït..... 2

Es manté igual.....	3
NS.....	4
NC.....	5

(aneu a p11)

10.- EN QUIN PERCENTATGE (%) ESTIMA AQUEST CREIXEMENT/DISMINUCIÓ?

1 Percentatge de creixement	<input type="text"/>	NS 998.....999
2 Percentatge de disminució	<input type="text"/>	998.....999

11.- EN EL FUTUR QUINS FACTORS CREU QUE PODEN INFLUIR POSITIVAMENT EN EL SEU ESTABLIMENT/NEGOCI? - Espontània - (Màxim dues respostes)

Primer

Segon

12.- I EN EL FUTUR QUINS FACTORS CREU QUE PODEN INFLUIR NEGATIVAMENT EN EL SEU ESTABLIMENT/NEGOCI? - **Esponània** - (Màxim dues respostes)

Primer

Segon

13.- D'AQUESTS ELEMENTS QUE MENCIONARÉ, QUINS PENSA QUE AFECTEN DE MANERA FAVORABLE I QUINS DE MANERA DESFAVORABLE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ DE LA CIUTAT DE BARCELONA:

	Favor.	Perjud.	No afecta	NS	NC
Les accions de l'Ajuntament de Barcelona en promoció econ.....	1	2	3	4	5
La situació econòmica general.....	1	2	3	4	5
L'evolució dels tipus d'interès.....	1	2	3	4	5
El factor climàtic.....	1	2	3	4	5
El turisme.....	1	2	3	4	5
La creació de noves àrees d'oci.....	1	2	3	4	5

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

Augmentarà.....	1
Es mantindrà igual.....	2
Disminuirà.....	3
NS.....	4
NC.....	5

(aneu a p16)

15.- PERQUÈ PENSA QUE EL SEU NEGOCI AUGMENTARÀ/ES MANTINDRÀ IGUAL/DISMINUIRÀ? (**Esponània**) (**Només una resposta**)

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

Augmentarà.....	1
Es mantindrà igual.....	2
Disminuirà.....	3
NS.....	4
NC.....	5

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

Augmentaran.....	1
Es mantindran.....	2
Baixaran.....	3
NS.....	4
NC.....	5

18.- (**MOSTREU TARGETA 1**) ELS DARRERS DOS ANYS HA FET ALGUN TIPUS DE CANVI EN EL SEU NEGOCI? (**Màxim 3 respostes**)

19.- I PER AL PRÒXIM ANY S'HA PLANTEJAT ALGUN CANVI EN EL SEU NEGOCI? (**Màxim 3 respostes**)

	Darrers 2 anys	Pròxim any
Tancament del negoci, traspàs, jubilació, cessació.....	01	
Augmentar el nombre d'empleats.....	02	02
Disminuir el nombre d'empleats.....	03	03
Modernitzar l'establiment, instal·lacions.....	04	04
Canvi de decoració de l'establiment.....	05	05
Incorporació de noves activitats o categories.....	06	06
Canvi d'activitat.....	07	07
Incorporació de nous serveis.....	08	08
Informatitzar la gestió.....	09	09
No ha fet/no s'ha plantejat cap canvi.....	10	10
Altres.....	11	11
NS.....	12	12
NC.....	13	13

(anoteu)

DADES DE L'ESTABLIMENT

20.- ANY D'OBERTURA DE L'ESTABLIMENT (mantenint-se la mateixa activitat i el mateix propietari)

Abans de 1975.....	01
Entre 1975 i 1979.....	02
Entre 1980 i 1984.....	03
Entre 1985 i 1989.....	04
Entre 1990 i 1994.....	05
Entre 1995 i 1999.....	06
El 2000.....	07
El 2001.....	08
El 2002.....	09
El 2003.....	10
El 2004.....	11
El 2005.....	12
NS.....	13
NC.....	14

21.- (**MOSTREU TARGETA 2**) QUIN ÉS EL RÈGIM JURÍDIC DEL SEU NEGOCI?

Societat limitada (SL).....	1
Societat anònima (SA).....	2
Societat civil particular (SCP).....	3
Cooperativa.....	4
Altres.....	5 (anoteu)
NS.....	6
NC.....	7

22.- EL SEU NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA?

Sí.....	1
No.....	2
NS.....	3
NC.....	4

(aneu a p26)

23.- EM PODRIA DIR QUINA? (anoteu la seva denominació)

24.- I EM PODRIA DIR LA SEVA PROCEDÈNCIA (país, comunitat autònoma)?

25.- DES DE QUIN ANY EL SEU NEGOCI ÉS UNA FRANQUÍCIA?

<input type="text"/>	NS.....	9998
	NC.....	9999

26.- AQUEST ESTABLIMENT ESTÀ ASSOCIAT:

Sí.....	1
No.....	2
NS.....	3
NC.....	4

(aneu a p29)

27.- EM PODRIA DIR DE QUINA ASSOCIACIÓ O ASSOCIACIONS ES TRACTA? (**anoteu el nom de l'entitat**)

28.- I EM PODRIA DIR QUINES ACTUACIONS HA FET AQUESTA/ES ASSOCIACIÓ/NS PER AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ? (**Esponània**)

(PER A TOTHOM)

29.- SITUACIÓ D'ESTABLIMENT:

Restaurant/Bar/Cafeteria aïllat al carrer..... 1
Altres..... 2 (anoteu)
NS..... 3
NC..... 4

30.- EM PODRÍA DIR QUINA ÉS LA SUPERFÍCIE DE LA SALA? (en m2)

[] M2 NS..... 9998
NC..... 9999
No en té 9997

31.- I QUINA ÉS LA SUPERFÍCIE DE LA TERRASSA? (en m2)

[] M2 NS..... 9998
NC..... 9999
No en té 9997

32.- QUIN ÉS EL RÈGIM DE Tinença DEL LOCAL:

Propietat..... 1
Lloguer..... 2
Concessió Ajuntament..... 3
Altres..... 4 (anoteu)
NS..... 5
NC..... 6

33.- EL SEU ESTABLIMENT DISPOSA DE PAGAMENT AMB TARGETES?

Sí No NS NC
Pagament amb targetes .. 1 2 3 4 (aneu a p35)

34.- (Només en cas de tenir pagament amb targetes) QUIN PERCENTATGE SOBRE EL TOTAL DE COBRAMENT VA REPRESENTAR EL PAGAMENT AMB TARGETES EL DARRER MES?

[] % NS..... 998
NC..... 999

35.- LA GESTIÓ COMPTABLE ÉS INFORMATITZADA? I LA DELS SERVEIS DE BAR/RESTAURANT?

Comptable Servei
Sí..... 1 1
No..... 2 2
NS..... 3 3
NC..... 4 4

36.- EM PODRÍA DIR EL PREU D'UN CAFÈ? I D'UNA CERVESA? I D'UNA COCA-COLA? I D'UN MENÚ EN CAS DE TENIR-NE?

Cafè [] NS..... 98
NC..... 99
Cervesa [] NS..... 98
NC..... 99
Coca-Cola [] NS..... 98
NC..... 99
Menú [] NS..... 998
NC..... 999
No en té 997

37.- QUIN ÉS EL NOMBRE DE PERSONES QUE TREBALLEN EN AQUEST ESTABLIMENT:

[] NS 998
NC 999

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

ENTR. P2 P3 P4 P5 P6
CÀRREC
Propietari..... 1 1 1 1 1 1
Encarregat..... 2 2 2 2 2 2
Empleat..... 3 3 3 3 3 3
NS..... 4 4 4 4 4 4
NC..... 5 5 5 5 5 5

SEXE
Home..... 1 1 1 1 1 1
Dona..... 2 2 2 2 2 2
NS..... 3 3 3 3 3 3
NC..... 4 4 4 4 4 4

EDAT
16 a 24 anys..... 1 1 1 1 1 1
25 a 34 anys..... 2 2 2 2 2 2
35 a 44 anys..... 3 3 3 3 3 3
45 a 54 anys..... 4 4 4 4 4 4
55 a 64 anys..... 5 5 5 5 5 5
65 i més anys..... 6 6 6 6 6 6
NS..... 7 7 7 7 7 7
NC..... 8 8 8 8 8 8

NIVELL D'ESTUDIS
<Primaris..... 1 1 1 1 1 1
Primaris..... 2 2 2 2 2 2
Secundaris..... 3 3 3 3 3 3
Secund. Profes..... 4 4 4 4 4 4
Universitaris..... 5 5 5 5 5 5
NS..... 6 6 6 6 6 6
NC..... 7 7 7 7 7 7

TREBALLA A TEMPS COMPLET
SI..... 1 1 1 1 1 1
NO..... 2 2 2 2 2 2

HA FET CURSOS DE FORMACIÓ EN ELS ÚLTIMS DOS ANYS
SI..... 1 1 1 1 1 1
NO..... 2 2 2 2 2 2

39.- DISTRICTE MUNICIPAL

Ciutat Vella..... 01
Eixample..... 02
Sants - Montjuïc..... 03
Les Corts..... 04
Sarrià - Sant Gervasi..... 05
Gràcia..... 06
Horta - Guinardó..... 07
Nou Barris..... 08
Sant Andreu..... 09
Sant Martí..... 10

ZE: []

DIA: [] []

MES: [] []

RÈTOL: NOM DE L'ENTREVISTAT:

ADREÇA:NÚM. TELÈFON:

ENTREVISTADOR:

DE LES PERSONES QUE TREBALLEN EN AQUEST ESTABLIMENT PODRÍA DIRME EL SEU CÀRREC, SI SÓN HOMES O DONES, L'EDAT I EL NIVELL D'ESTUDIS:

	P7	P8	P9	P10	P+10
CÀRREC					
Propietari.....	1	1	1	1	1
Encarregat.....	2	2	2	2	2
Empleat.....	3	3	3	3	3
NS.....	4	4	4	4	4
NC.....	5	5	5	5	5

SEXE					
Home.....	1	1	1	1	1
Dona.....	2	2	2	2	2
NS.....	3	3	3	3	3
NC.....	4	4	4	4	4

EDAT					
16 a 24 anys.....	1	1	1	1	1
25 a 34 anys.....	2	2	2	2	2
35 a 44 anys.....	3	3	3	3	3
45 a 54 anys.....	4	4	4	4	4
55 a 64 anys.....	5	5	5	5	5
65 i més anys.....	6	6	6	6	6
NS.....	7	7	7	7	7
NC.....	8	8	8	8	8

NIVELL D'ESTUDIS ACABATS					
<Primaris.....	1	1	1	1	1
Primaris.....	2	2	2	2	2
Secundaris.....	3	3	3	3	3
Secund. Prof.....	4	4	4	4	4
Universitaris.....	5	5	5	5	5
NS.....	6	6	6	6	6
NC.....	7	7	7	7	7

TREBALLA A TEMPS COMPLET					
SI.....	1	1	1	1	1
NO.....	2	2	2	2	2

HA FET CURSOS DE FORMACIÓ EN ELS ÚLTIMS DOS ANYS					
SI.....	1	1	1	1	1
NO.....	2	2	2	2	2

FITXA (qüestions a observar)

PLACA BLAVA AMB LLETRA BLANCA:

B.....	1
R.....	2
RB.....	3
No/no es veu.....	4

TIPUS DE CUINA, PLANXA...:

Cuina separada,.....	1
Cuina a la barra.....	2
Planxa, fogonets, micro-ones.....	3
No tenen res.....	4

MENJADOR:

Sala separada (ús exclusiu).....	1
En el mateix espai de la barra.....	2
No en té.....	3

FAST FOOD:

Si.....	1
No.....	2

RÈTOLS (anoteu i codifiqueu):

Bar.....	1
Bar restaurant.....	2
Restaurant.....	3
Snack, Snack-bar.....	4
Cafeteria.....	5
Bar-bodega, bodega.....	6
Altres.....	7

HORA DE L'ENTREVISTA:

OBSERVACIONS: