

Enquête conjoncturelle

Restauration

Centre de recherches conjoncturelles de l'EPF Téléphone 01 632 42 39
ETH Zentrum WEH, 8092 Zurich Téléfax 01 632 12 18
E-Mail: kof@kof.gess.ethz.ch Internet: http://www.kof.ethz.ch

Veillez:
- observer les explications au verso.
- renvoyer avant le **15 du mois**.

Rétrospective et jugement

1. Durant le trimestre écoulé le **débit quantitatif** a été, par rapport au même trimestre de l'année précédente

	Boissons	Cuisine	Total
plus grand	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
identique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
plus petit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Le total du **chiffre d'affaires** en francs a été dans le trimestre écoulé, par rapport au même trimestre de l'année précédente (arrondir au pour cent inférieur ou supérieur):

plus grand	<input type="checkbox"/>	→	d'à peu près	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
identique	<input type="checkbox"/>						
plus petit	<input type="checkbox"/>	→	d'à peu près	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%

Perspectives

6. Au cours du trimestre qui vient de commencer, le **débit quantitatif**, par rapport au même trimestre de l'année précédente

	Boissons	Cuisine	Total
augmentera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
restera identique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
diminuera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3a. Nous jugeons le nombre de **personnes occupées**

trop élevé satisfaisant trop faible

3b. En cas de réponse "trop faible": combien de personnes supplémentaires devriez-vous engager pour que tous les postes de travail soient occupés d'une façon optimale conformément à la marche des affaires actuelle? (Convertir en postes à plein temps):

Service/ Buffet Cuisine Nettoyage

4. Nous jugeons les **installations de l'établissement**, par rapport au chiffre d'affaires actuel,

trop grandes satisfaisantes trop petites

5. Le **bénéfice brut** du trimestre écoulé a été, par rapport au même trimestre de l'année précédente

amélioré identique détérioré

Explications concernant l'enquête conjoncturelle Restauration

Indications générales

L'enquête conjoncturelle KOF sert à saisir rapidement les tendances actuelles de la conjoncture. De ce fait, les réponses des personnes dirigeantes ne peuvent et ne doivent se fonder que sur les connaissances générales de la situation. Une consultation des livres n'est nécessaire que dans des cas individuels. Veuillez ne répondre que pour les domaines indiqués (en tout cas pour l'hébergement, demander le questionnaire "hébergement"). Si l'entreprise reste temporairement fermée au cours du trimestre considéré, pour causes saisonnières ou de vacances, les réponses ne se rapporteront qu'à la période d'ouverture.

Les questions sont si générales qu'elles tiennent compte de la situation qui varie d'un établissement à l'autre. Si vous deviez malgré tout rencontrer des difficultés, veuillez observer les indications ci-dessous.

Remarques sur les questions

- 1a. Le "trimestre écoulé" se rapporte au trimestre qui vient de se terminer. Nous vous demandons exclusivement la comparaison par rapport à l'année précédente, pour des raisons de variations saisonnières. Le "débit quantitatif" se réfère au nombre de boissons et de repas vendues. Sous "Total" il y a lieu d'indiquer la tendance pour les boissons et la cuisine ensemble (ne mettre qu'une croix).
2. Il s'agit d'indiquer le chiffre d'affaires T.V.A incluse (= recettes brutes), obtenu au total. Si vous tenez en plus un hôtel, vous ne devez pas tenir compte du chiffre d'affaires "restaurations", provenant des nuits d'hébergement (utiliser à cet effet le formulaire "hébergement").
- 3a. L'appréciation du nombre de personnes occupées doit s'appuyer sur la situation actuelle ainsi que sur le déroulement attendu des affaires dans le prochain trimestre. Les personnes déjà engagées, mais non encore occupées, sont à prendre en considération. Le cafetier-restaurateur, voire le gérant, et en tout cas les membres de sa famille qui collaborent sont à compter.
- 3b. Prière de tenir compte des frais de personnel qui en découleront.
4. On entend par là le nombre des places assises dans le restaurant, au bar, sur la terrasse, etc. ainsi que la capacité proprement dite du restaurant, du buffet, de la cuisine. Les installations de l'établissement sont dites "trop petites", si le chiffre d'affaires ne peut pas s'adapter à la demande, ou "trop grandes", si - dans la majorité des cas - elles ne sont pas utilisées pleinement.
5. Le bénéfice brut ne représente pas les recettes brutes, mais il se rapporte au résultat de l'établissement décisif pour l'entreprise (il tient donc compte de l'évolution des volumes et des marges).

La rubrique "**Remarques**" est réservée pour des descriptions générales de la situation et pour des indications de conditions particulières (p. ex. intempéries, déplacement de la circulation, nouvel établissement concurrent, haute valeur du franc, conversion d'établissements ouverts toute l'année en établissements saisonniers etc.).

Centre de recherches conjoncturelles
Umfrage Gastgewerbe
ETH Zentrum WEH
8092 Zurich

Centre de recherches conjoncturelles
Umfrage Gastgewerbe
ETH Zentrum WEH
8092 Zurich