

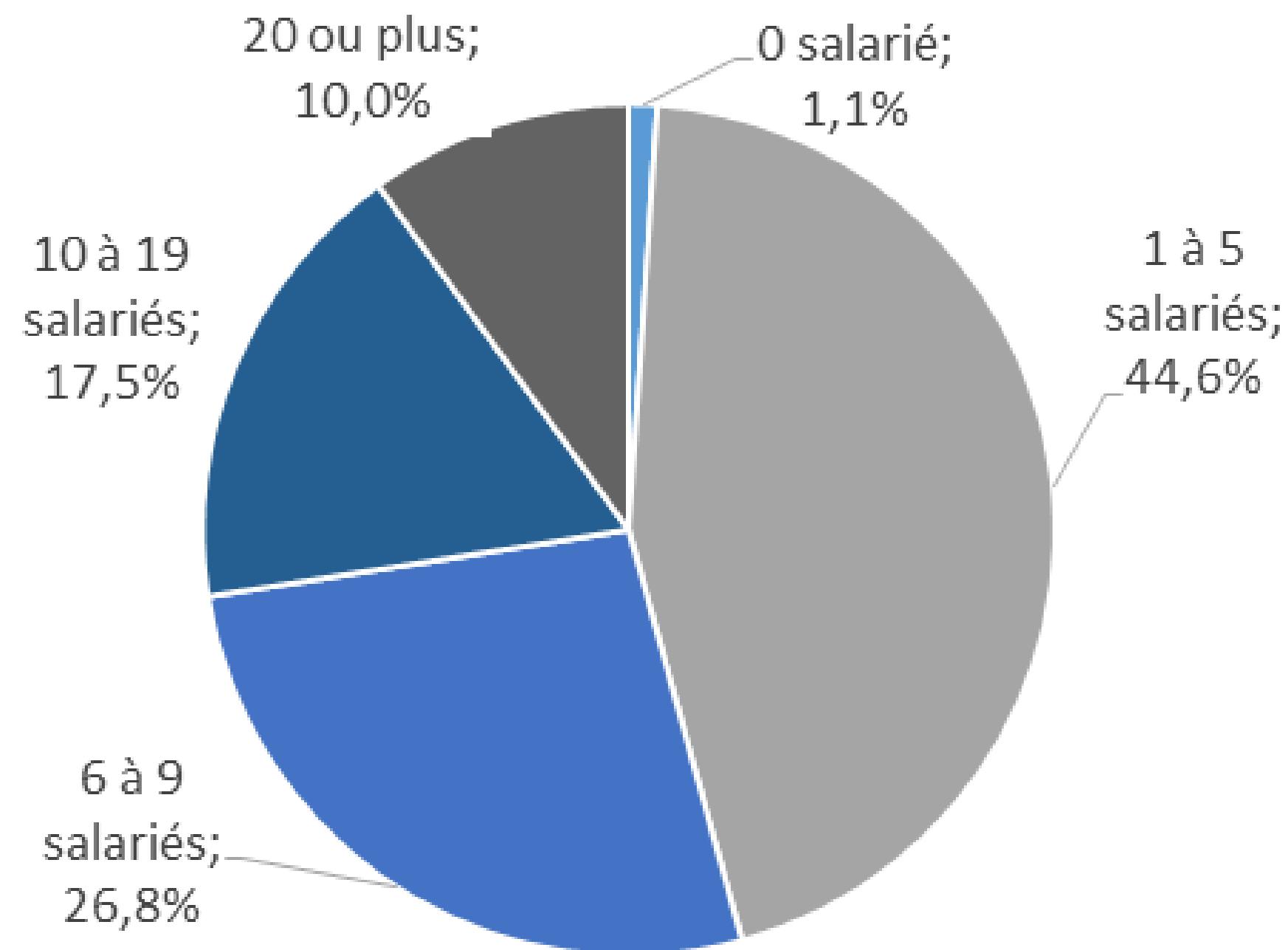
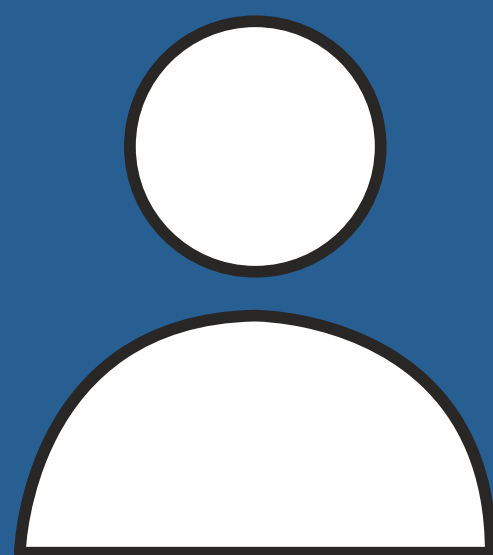


# ENQUÊTE AUPRÈS DES RESTAURATEURS

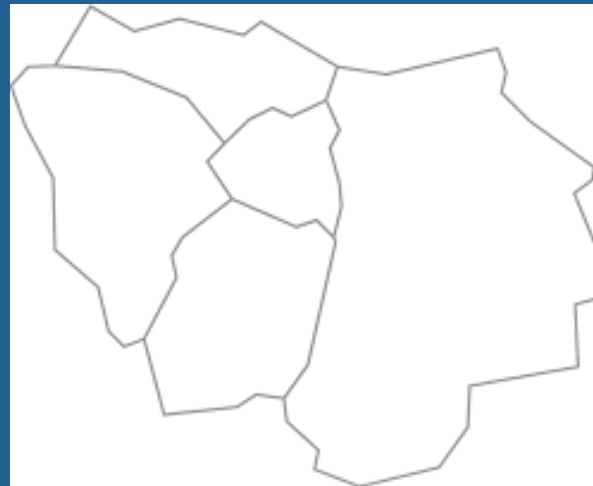
L'enquête a été menée le 19 octobre auprès de 320 restaurateurs

# Profil des répondants :

La majorité des répondants emploie entre 1 et 5 salariés.

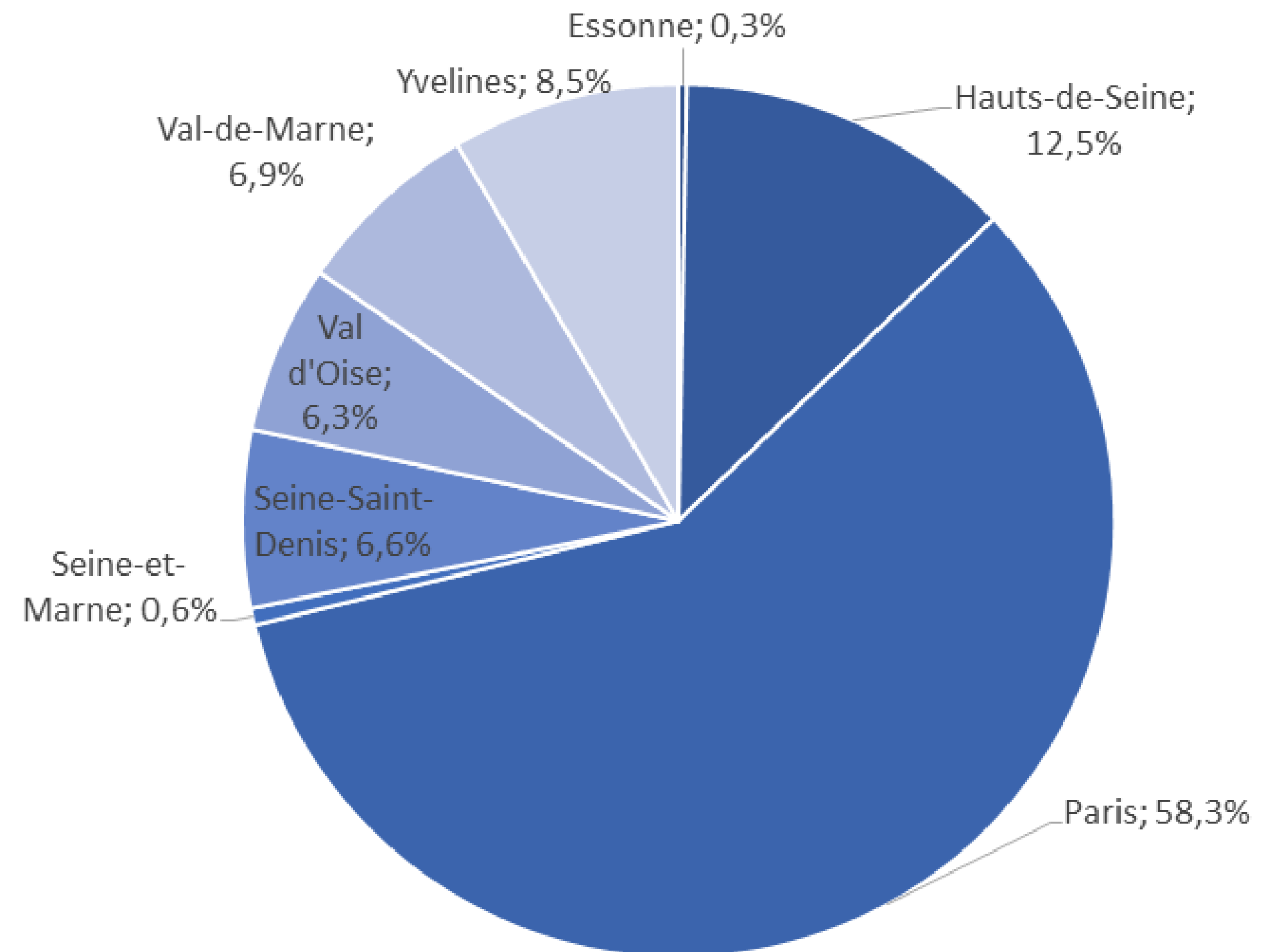


# Départements



## Q1 Habituellement votre café restaurant est-il ouvert le soir ?

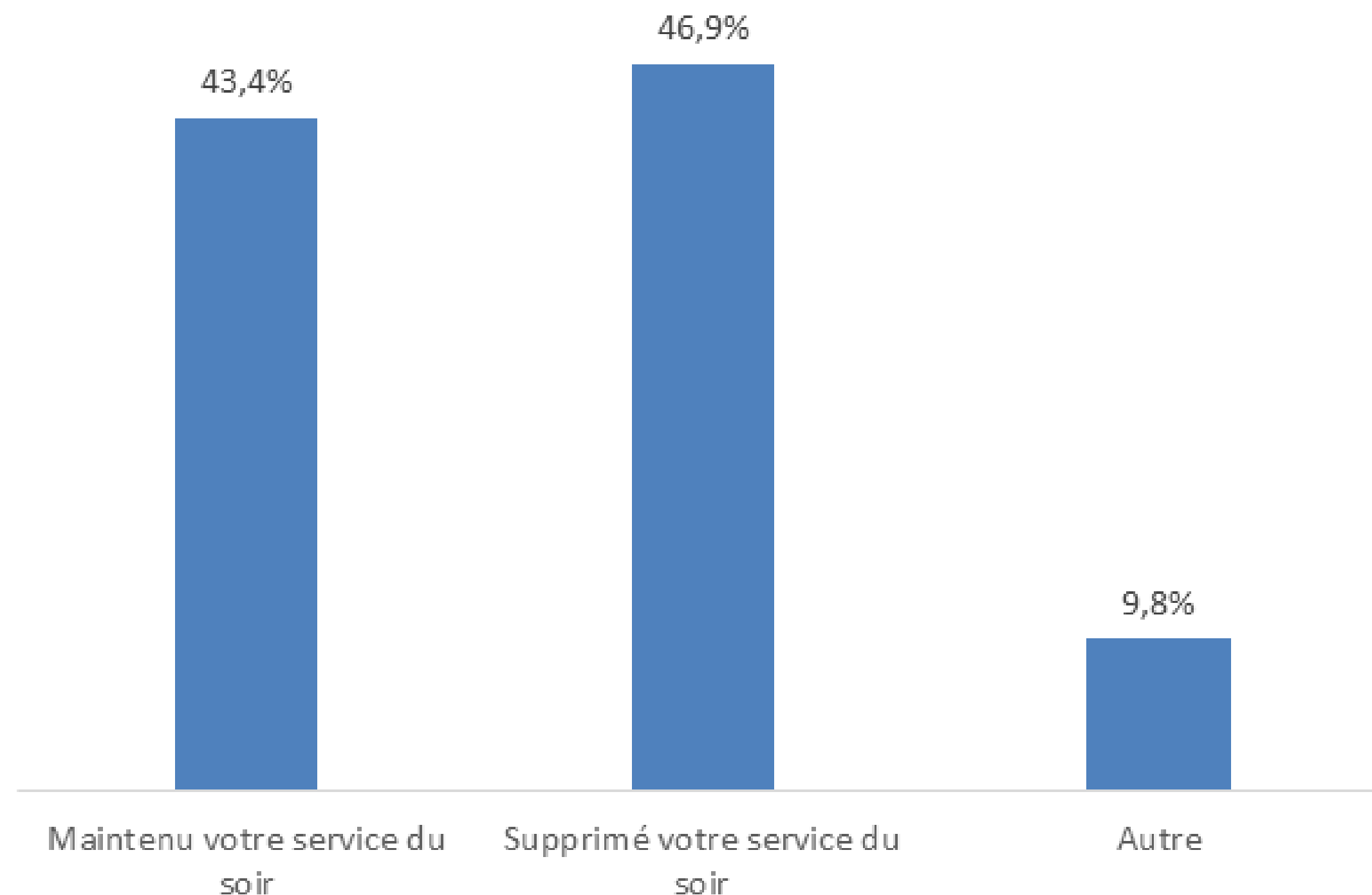
90 % des restaurateurs déclarent être ouverts le soir. Il s'agit de restaurants traditionnels, la restauration rapide étant plus majoritairement fermée en soirée.



03.

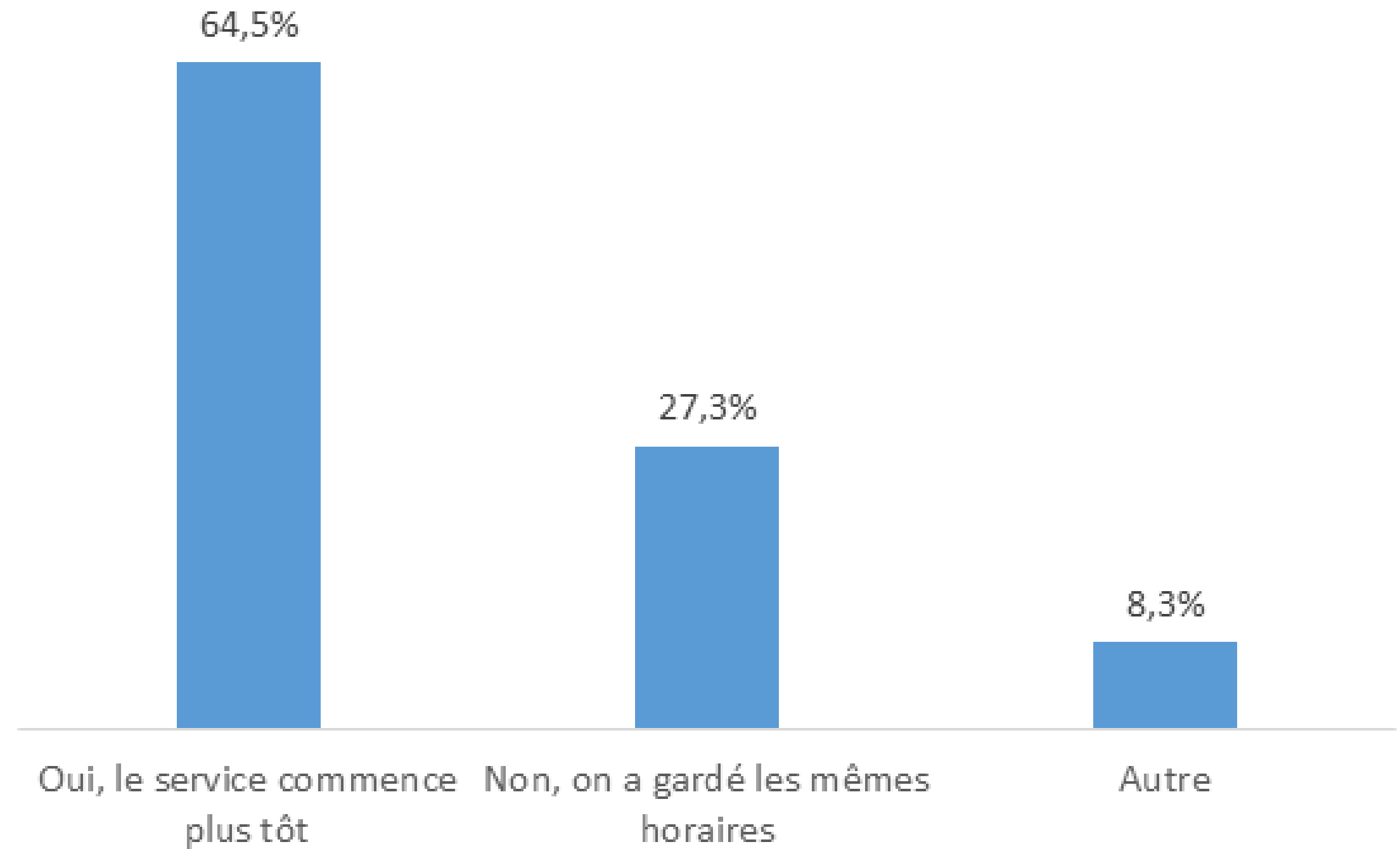
## Q2 suite à la mise en place du couvre-feu à 21H, avez-vous ? (base : restaurateurs ouverts le soir)

Près d'un restaurateur sur deux qui était ouvert habituellement le soir a décidé de fermer son établissement en soirée. Parmi les autres réponses, certains ont mis en place uniquement de la vente à emporter.



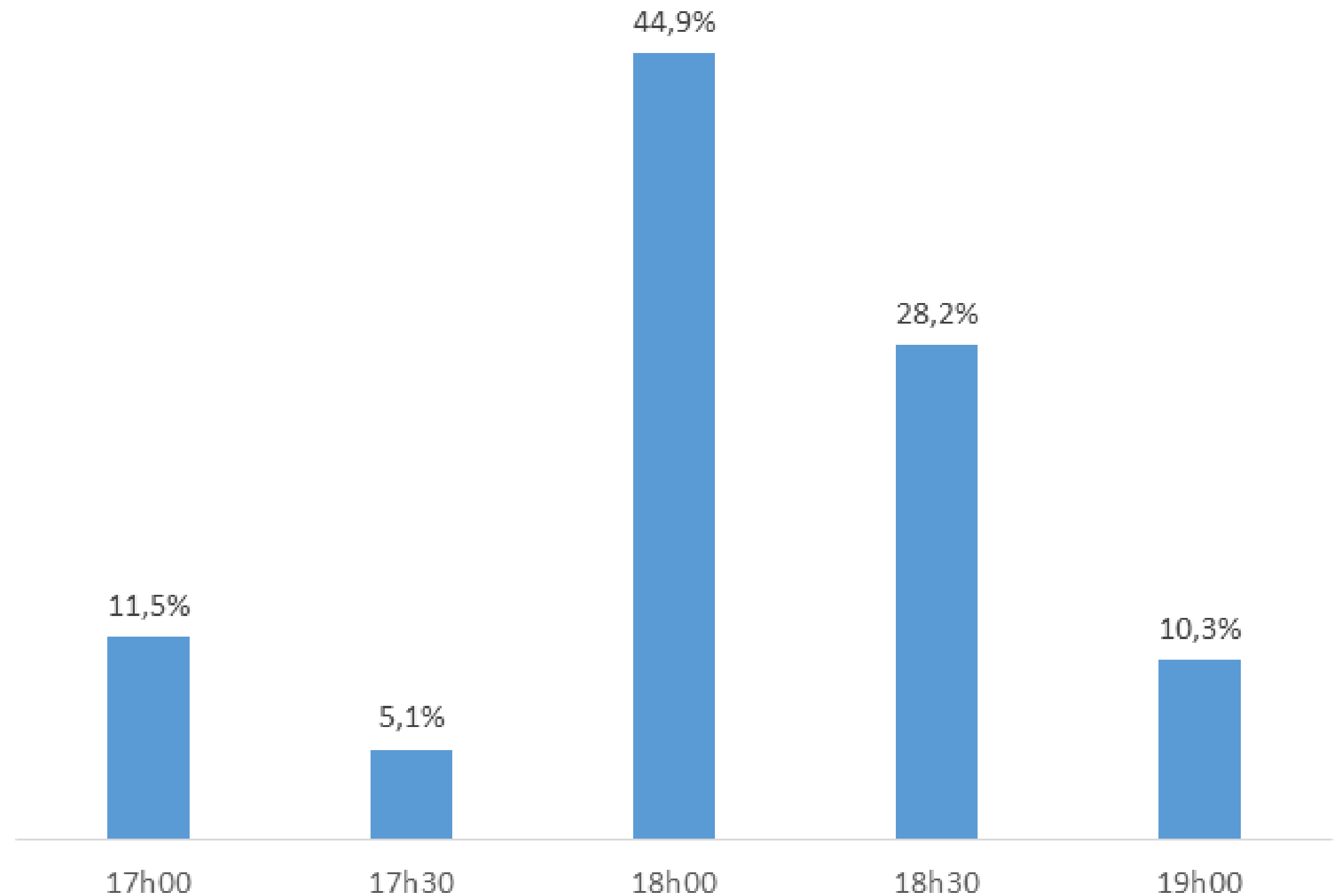
### Q3 Avez-vous modifié vos horaires de service le soir ? (base : restaurateurs ayant maintenu le service du soir)

Près des deux tiers des restaurateurs commencent le service du soir plus tôt qu'auparavant. Parmi les autres, ce sont les restaurateurs qui servent en continu.



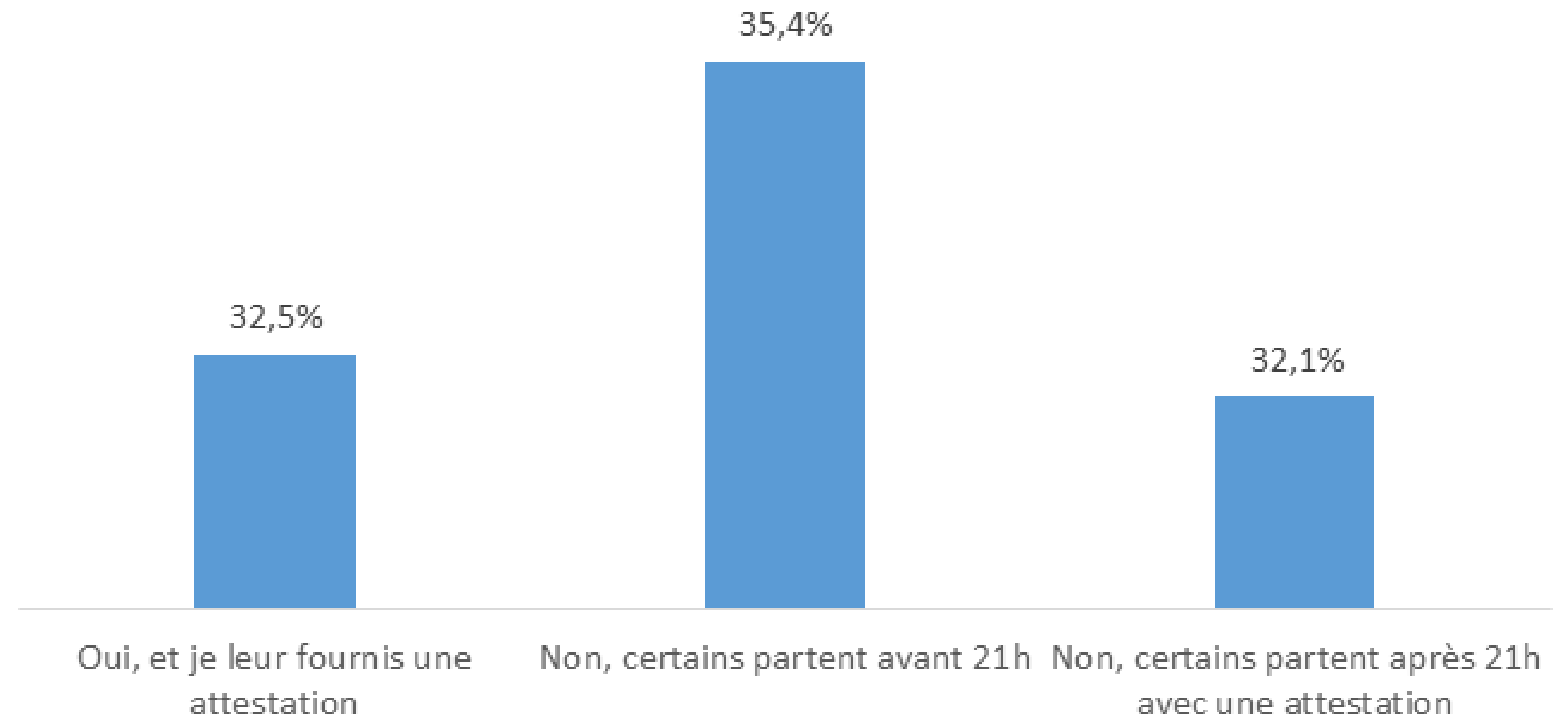
## Q4 A quelle heure commence le service ? (base : restaurateurs ayant décalé le service du soir)

La majorité des restaurateurs commencent le service du soir à 18h00 au lieu de 19h00 ou 19h30 avant la mise en place du couvre-feu samedi 17 octobre.



## Q5 Vous devez fermer votre établissement à 21H. Vos salariés finissent-ils leur service à 21H ?

Les restaurateurs se sont réorganisés. Ainsi, si les 2/3 fournissent des attestations à leurs salariés pour des départs à 21h ou plus tard, un tiers libèrent certains salariés avant 21h



## Q6 A combien estimez-vous votre perte de chiffre d'affaires sur le service du soir ?

7 restaurateurs sur 10 déclarent une perte de chiffre d'affaires d'au moins 50 %. A noter qu'ils sont 1 sur cinq à constater une perte d'au moins 90 %.

