



ENQUÊTE CONSOMMATEUR RESTAURANTS

Cette enquête, réalisée par la CCI Côte-d'Or Dijon Métropole en partenariat avec Shop in Dijon et le restaurant la Menuiserie entre le 29 mai et le 10 juin 2020, permet de connaître les habitudes de consommation dans les restaurants.

676 réponses au questionnaire

HABITUDES AVANT LE CONFINEMENT



LE MIDI

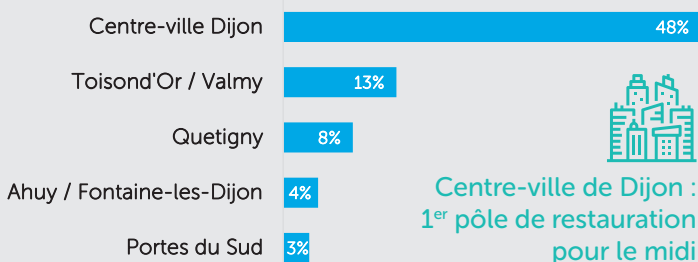
€ Dépense moyenne pour un repas au restaurant le midi **19,90€**



La dépense moyenne le midi augmente avec l'âge : **36€ pour les 60 ans** ou plus contre **16,80€ pour les moins de 45 ans**

9 % des répondants ont principalement l'habitude de manger au restaurant le midi (52 % sur leur lieu de travail)

48 % fréquentent plusieurs fois par mois voire plusieurs fois par semaine les restaurants du centre-ville le midi



CRITERES PRIS EN COMPTE POUR LE CHOIX D'UN RESTAURANT LE MIDI

- 1 - La qualité de la cuisine
- 2 - Le prix
- 3 - La proximité
- 4 - L'accueil et le service
- 5 - Les produits locaux



LE SOIR

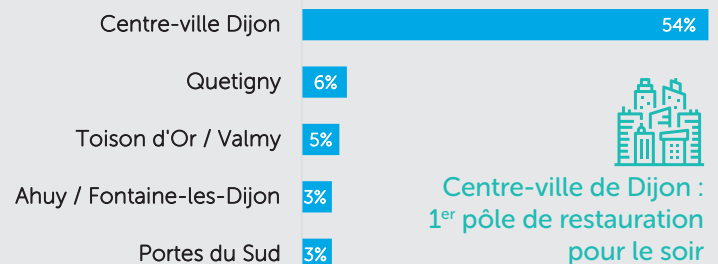
€ Dépense moyenne pour un repas au restaurant le soir **36,20€**



La dépense moyenne le soir varie en fonction de la catégorie socioprofessionnelle : **51,40€ pour les CSP +** contre **30€ pour les employés**

13 % des répondants vont au restaurant le soir plusieurs fois par mois voire plusieurs fois par semaine.

54 % fréquentent plusieurs fois par mois voire plusieurs fois par semaine les restaurants du centre-ville le soir



CRITERES PRIS EN COMPTE POUR LE CHOIX D'UN RESTAURANT LE SOIR

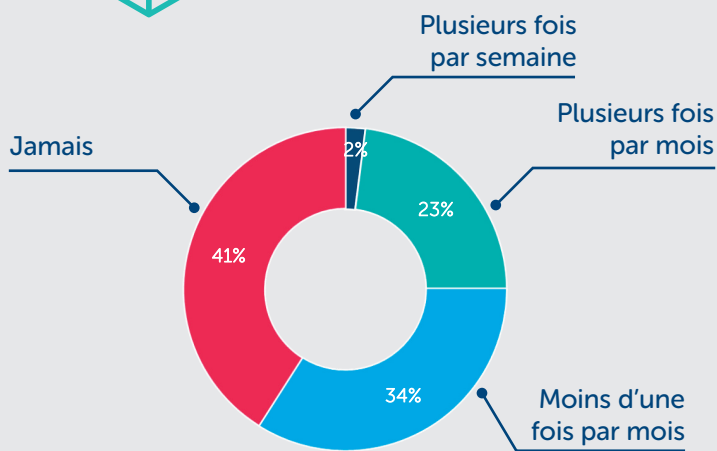
- 1 - La qualité de la cuisine
- 2 - L'ambiance
- 3 - L'accueil et le service
- 4 - Le choix de la carte
- 5 - Le prix



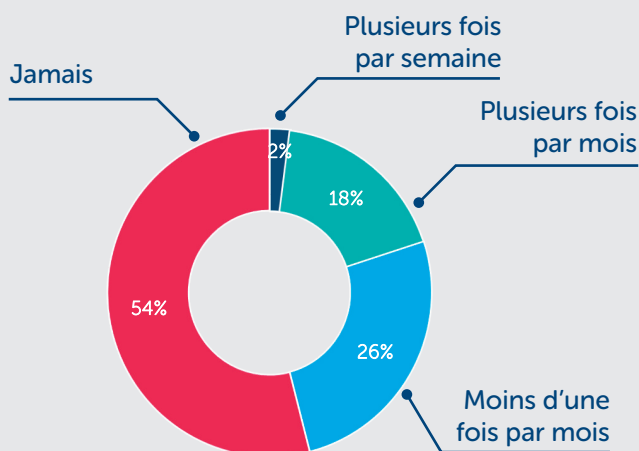
AVANT LE CONFINEMENT



VENTE À EMPORTER



LIVRAISON A DOMICILE 17€



PENDANT LE CONFINEMENT



VENTE À EMPORTER

27 %

ont commandé à emporter plus souvent qu'avant le confinement

27 %

ont commandé à emporter aussi souvent qu'avant le confinement



LIVRAISON A DOMICILE

19 %

ont commandé en livraison plus souvent qu'avant le confinement

41 %

ont commandé en livraison aussi souvent qu'avant le confinement

APRES LA RÉOUVERTURE DES RESTAURANTS



VENTE À EMPORTER

51 %

pensent commander à emporter aussi souvent que pendant le confinement

28 %

pensent commander à emporter moins souvent voire beaucoup moins souvent que pendant le confinement



LIVRAISON A DOMICILE

51 %

pensent commander en livraison aussi souvent que pendant la période de confinement

35 %

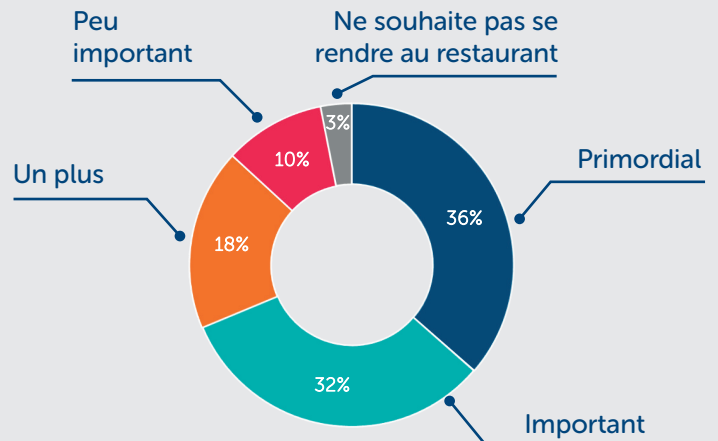
pensent commander en livraison moins souvent voire beaucoup moins souvent que pendant le confinement

La période de confinement liée à la crise sanitaire a renforcé des tendances de fond favorisant la vente à emporter et la livraison à domicile. Certains restaurateurs ont su tirer partie de ce phénomène en proposant une offre dédiée et en communiquant grâce aux outils numériques.

MESURES SANITAIRES D'ACCUEIL DES RESTAURANTS

68 %

déclarent qu'être rassurés par les mesures sanitaires d'accueil (port du masque, désinfection...) d'un restaurant est important voire primordial



LE MIDI

65 % pensent se rendre aussi souvent qu'avant au restaurant pour déjeuner

30 % pensent se rendre moins souvent voire beaucoup moins souvent au restaurant pour déjeuner

CRITERES PRIS EN COMPTE POUR LE CHOIX D'UN RESTAURANT LE MIDI DEPUIS LA CRISE SANITAIRE

- 1 - La qualité de la cuisine
- 2 - Le prix
- 3 - Les mesures sanitaires contre le COVID-19
- 4 - Les produits locaux
- 5 - La proximité

CHANGEMENT D'HORAIRE

29 % sont prêts à changer leur horaires le midi pour déjeuner en y allant plus tôt, par exemple dès 11h45

30 % sont prêts à aller déjeuner plus tard au restaurant, par exemple vers 13h20

LE SOIR

63 % pensent se rendre aussi souvent qu'avant au restaurant pour manger le soir

30 % pensent se rendre moins souvent voire beaucoup moins souvent au restaurant pour manger le soir

CRITERES PRIS EN COMPTE POUR LE CHOIX D'UN RESTAURANT LE SOIR DEPUIS LA CRISE SANITAIRE

- 1 - La qualité de la cuisine
- 2 - Les mesures sanitaires contre le COVID-19
- 3 - L'accueil et le service
- 4 - Le prix
- 5 - Le choix de la carte

BAR

60 % pensent se rendre aussi souvent qu'avant dans un bar le soir

32 % pensent se rendre moins souvent voire beaucoup moins souvent qu'avant dans un bar le soir

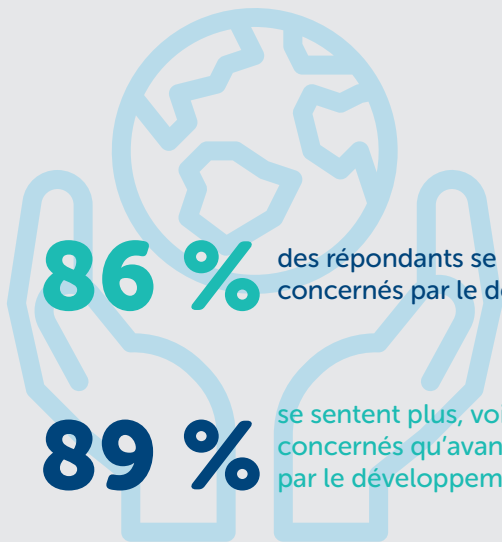
CAFÉ ET BAR EN DEHORS DES REPAS



63 % pensent se rendre aussi souvent qu'avant dans un café ou un bar en dehors des heures de repas

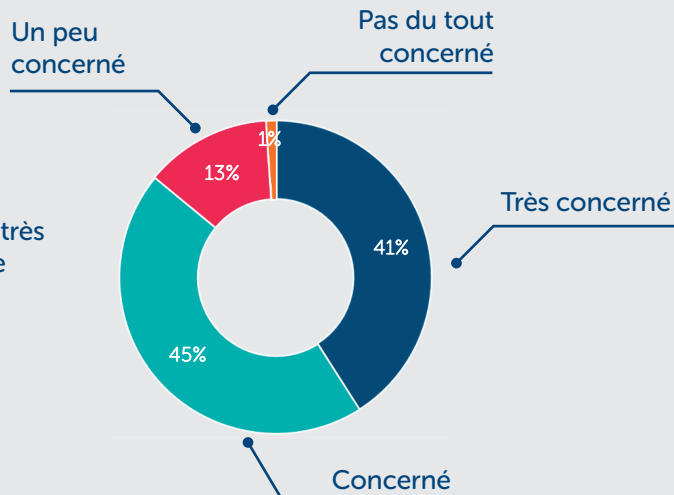
30 % pensent se rendre moins souvent voire beaucoup moins souvent dans un café ou un bar en dehors des heures de repas

Les deux tiers de la clientèle semblent vouloir conserver leurs habitudes de consommation antérieures au confinement. Cependant, la majorité des clients sont attentifs à l'application des mesures sanitaires.



86 % des répondants se disent concernés voir très concernés par le développement durable

89 % se sentent plus, voire beaucoup plus concernés qu'avant la crise sanitaire par le développement durable



DÉVELOPPEMENT DURABLE ET RESTAURATION

4 %

seulement des répondants déclarent, qu'à l'avenir, ils ne prendront pas en compte les problématiques écologiques pour choisir un restaurant ou un bar



66 %

attachent de l'importance à la limitation des déchets et à l'utilisation de contenants réutilisables dans les restaurants qu'ils fréquentent

PROVENANCE DES PRODUITS ET PREPARATION

62 % des répondants estiment que connaître la provenance des produits au restaurant est très important

98 % déclarent que le fait que les restaurateurs privilégient les circuits courts est plus important voire beaucoup plus important qu'avant la crise sanitaire



PROVENANCE DES PRODUITS



DEGRÉ DE PRÉPARATION

48 % estiment que la provenance des produits dans les restaurants est assez floue

45 % estiment que le degré de préparation en cuisine (fait maison ou non) dans les restaurants est assez clair

