

Restaurateurs Questionnaire fin de saison 2016

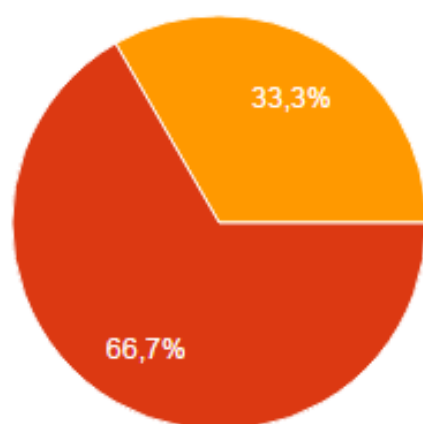
13 propriétaires questionnés - 6 réponses

soit un taux de retour de 46%

13 restaurants – 7 réponses – soit un taux de retour de 54% en 2015

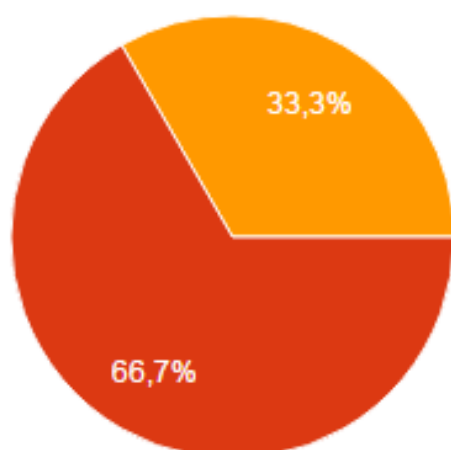
La saison touristique 2016

Globalement la fréquentation de votre restaurant pendant la saison 2016 a été ? (6 réponses)



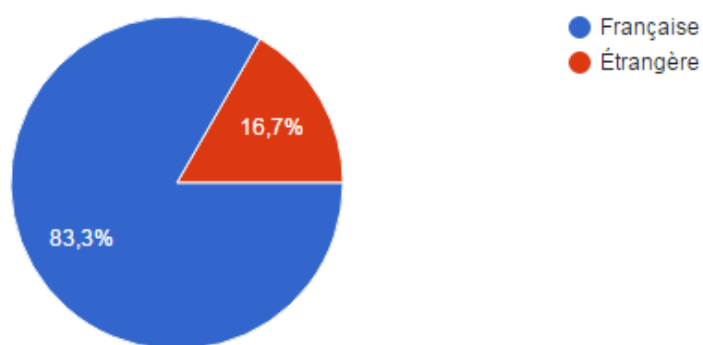
- Très satisfaisante
- Satisfaisante
- Peu satisfaisante
- Pas du tout satisfaisante
- Autre

Par rapport à la saison 2015, vous êtes ? (6 réponses)

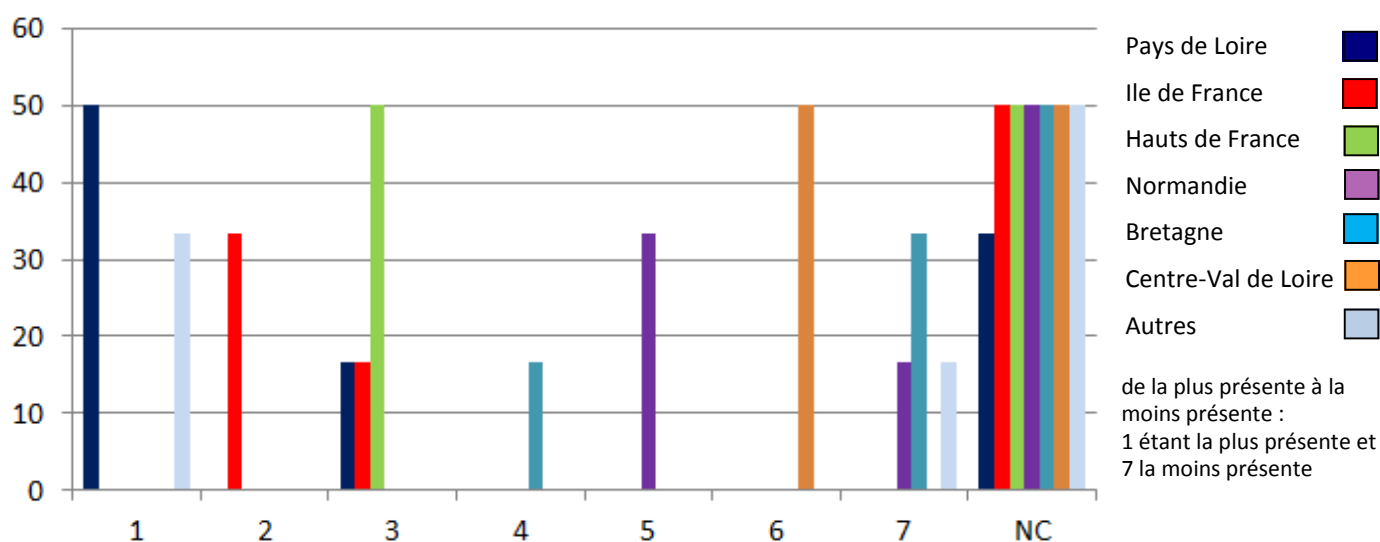


- Très satisfait(e)
- Satisfait(e)
- Peu satisfait(e)
- Pas du tout satisfait(e)

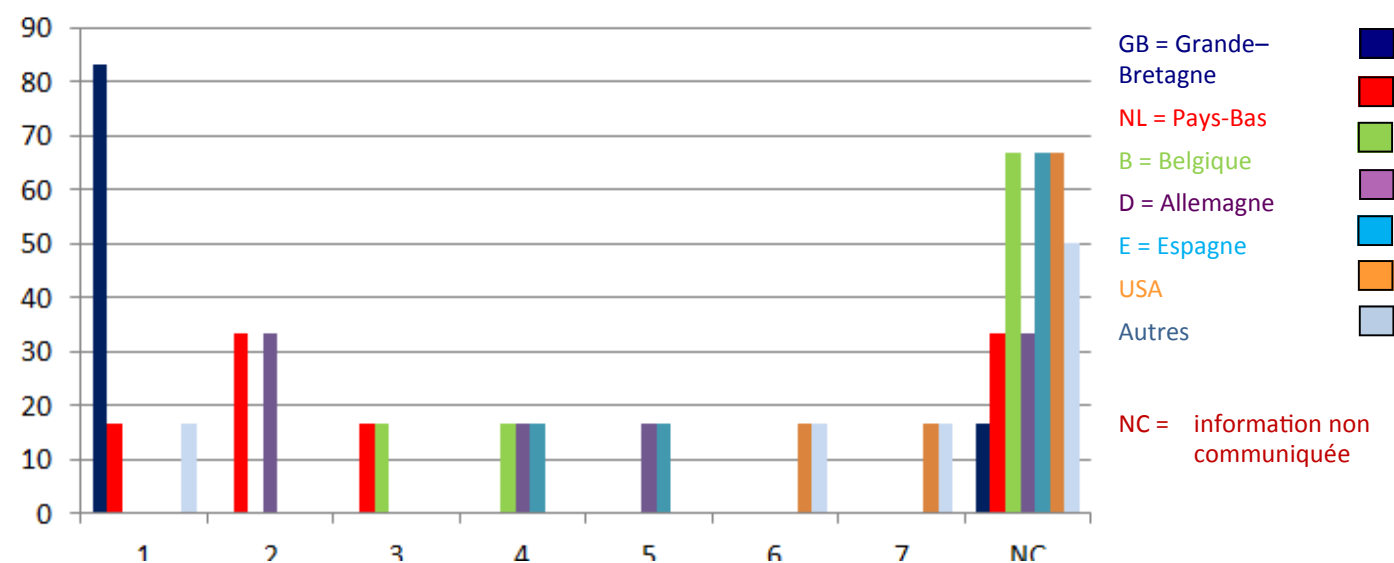
Votre clientèle est principalement ? - 6 réponses



D'où vient votre clientèle française ?

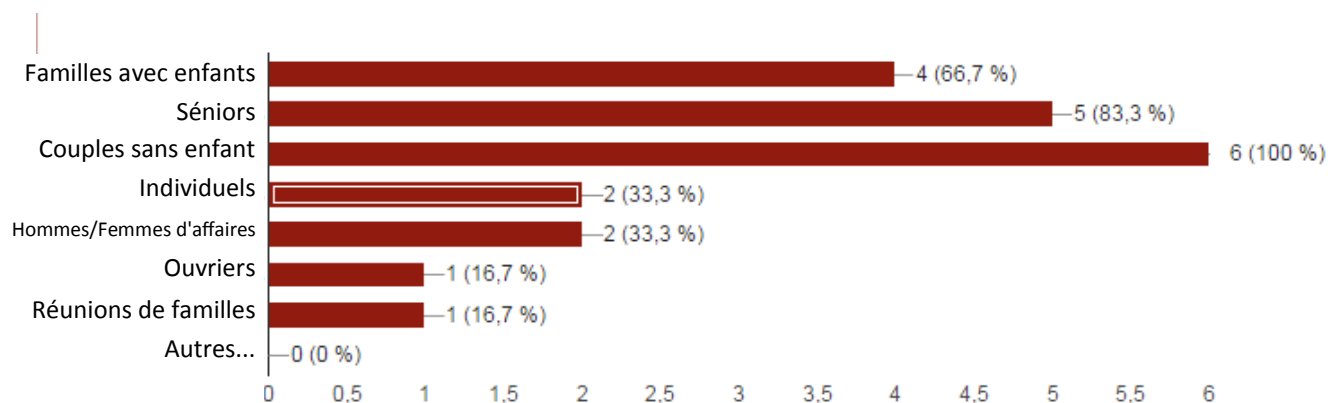


D'où vient votre clientèle étrangère ?



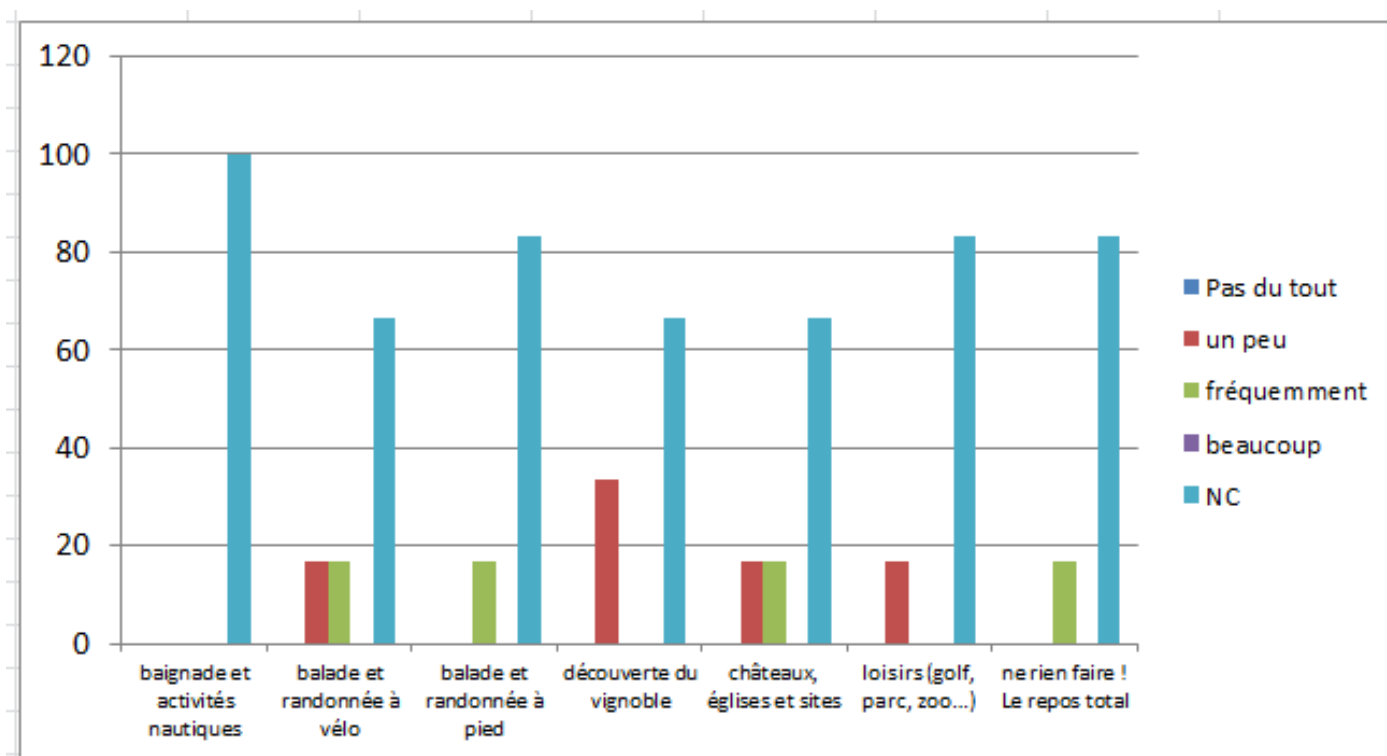
de la plus présente à la moins présente : 1 étant la plus présente et 7 la moins présente

Type de clientèle ?

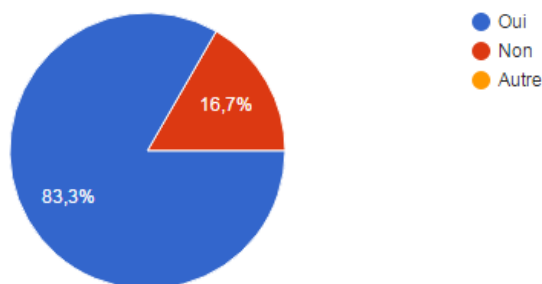


La saison touristique 2016

Quelles sont les attentes et pratiques de vos clients pendant leur séjour ?



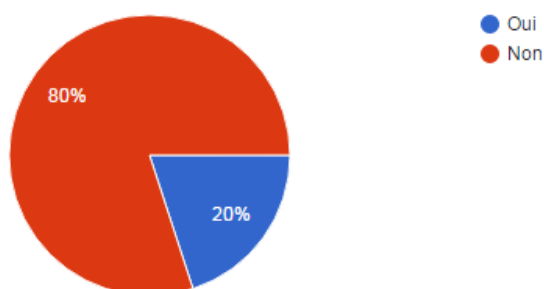
Avez-vous participé au Pass' Avantages ? - 6 réponses



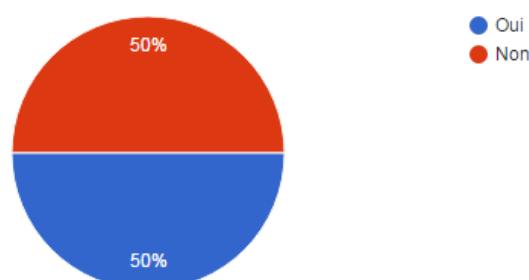
- ◆ 2 restaurateurs ont proposé une offre dans le Pass.
- ◆ 2 autres restaurateurs ont pris une publicité au dos du document.

La saison touristique 2016

Votre carte et menu sont-ils traduits en anglais ? - 5 réponses



Si non, Souhaitez-vous une aide pour la traduction en anglais ? - 4 réponses



La saison touristique 2016

Avez-vous rencontré des difficultés particulières pendant la saison ?

(3 réponses)

- ◆ Non aucune
- ◆ Nous avons reçu beaucoup moins de touristes cette année. Plutôt des locaux au sens large, avec parfois de la famille venue leur rendre visite. Les clients avaient tous un souci "d'économie" et donc peu dépensiers, allant vers les offres les moins chères (plats-boissons) Nous rencontrons toujours le même souci du manque d'anticipation, et donc de réservations. Pour nous c'est difficile à gérer, surtout pour pouvoir demander une aide auprès de salariés ou d'extras. Il y a donc eu des services où nous avons refusé des clients, car nous ne pouvions pas les servir dans de bonnes conditions. Nous avons eu un service particulièrement pénible début juillet, car justement les gens ont appelé à la dernière minute, voire pas appelé du tout, ne voulaient pas d'apéritif, commandaient un plat en direct, et ne supportaient pas d'attendre. Nous avons certainement perdu des clients ce soir là ...

Vous avez la parole

- ◆ ce sont les animations culturelles et autres qui font sortir les Bugeois et attirent les visiteurs extérieurs et on en a surtout le plus besoin l'hiver ! par exemple, bientôt le marché de Noël, il faut l'installer dans les rues et non dans une salle fermée.
- ◆ Envoyer aux restaurateurs la liste des hébergeurs par mail lors de la mise en place des disponibilités.