

Votre Nom :

Votre Prénom :

Tél. :

Fax :

Email :

En collaboration avec :



Cachet de l'établissement :

VOTRE FONCTION :

- Directeur Barman - Serveur Gérant du Restaurant
 Chef de salle Maître d'hôtel Chef de Cuisine
 Autre fonction, précisez :

VOTRE AGE :

- Moins de 25 ans 25 à 34 ans 35 à 44 ans
 45 à 54 ans 55 ans et plus

Nom Etablissement :

Adresse (n°, rue) :

Code Postal :

Ville :

- 1) Ce questionnaire ne vous prendra que quelques minutes ! Merci de le remplir en cochant la (ou les) case(s) correspondante(s) à votre choix en utilisant un stylo noir.
 2) Laissez de côté les questions auxquelles vous ne voulez pas répondre. Même un questionnaire incomplet est intéressant pour l'étude.
 3) Retournez votre questionnaire une fois rempli dans l'enveloppe T ci-jointe (sans affranchir), accompagné des commentaires que vous souhaitez nous adresser pour faire avancer l'étude

Vous êtes de plus en plus nombreux à participer à notre grande enquête et nous vous en remercions !

Madame, Monsieur,

Les Cafés Hôtels Restaurants restent toujours un secteur de l'économie qui suscite beaucoup d'intérêts de la part des consommateurs, des exploitants, des associations, des fournisseurs, et des institutions.

Ce secteur des CHR qui communique une très bonne image de la France est source de nombreuses préoccupations, car on ne s'improvise pas cafetier, hôtelier ou restaurateur, et face à des consommateurs toujours plus exigeants, et à une concurrence qui se diversifie, vous devez adapter en permanence votre offre.

Nous vous proposons aujourd'hui, comme chaque année depuis 1998, d'indiquer vos choix et de nous faire part de vos inquiétudes.

Vos fournisseurs, mais également les institutions et associations concernées pourront alors mieux répondre à vos attentes.

L'an passé vous étiez plusieurs milliers à nous répondre. Nous comptons sur votre participation massive cette année pour toujours progresser dans la compréhension de ce marché. Ce questionnaire ne vous prendra que quelques minutes. Il vous suffit de nous le retourner à l'aide de l'enveloppe déjà affranchie ci-jointe. Pour vous remercier de votre collaboration, vous recevrez une synthèse de l'étude qui vous permettra de vous situer par rapport à vos confrères. Il vous suffit simplement de cocher la case prévue à cet effet en fin de questionnaire.

Par avance, nous vous remercions de jouer le jeu !

Très sincèrement,

Elodie THIVEL

Responsable des études

Gagnez des cadeaux professionnels d'exception !

En répondant à notre enquête, vous participez automatiquement au tirage au sort* qui vous permettra peut-être de gagner les lots suivants (livraison incluse) :

- **1^{er} prix ! : Un bon d'achat d'une valeur de 1 000 €** offert par HORECA.



- **2^{ème} prix : Un Ipad**, la technologie Apple la plus avancée dans un appareil magique & révolutionnaire, d'une valeur de 700 €.

- **3^{ème} prix : Un écran plat TV plasma ou LCD** (min. 82 cm), d'une valeur de 550 €.

- **4^{ème} prix : Un Grill Panini Luxe - Puiss : 3 kw**, d'une valeur de 400 €, offert par HORECA.



- **5^{ème} prix : Un four Micro Onde - Inox 23 litres - Puiss : 900 W**, d'une valeur de 270 €, offert par HORECA.

- **Du 6^{ème} au 50^{ème} prix : Un abonnement à L'Hotellerie Restauration**



Distributeur des grandes marques européennes

Contact : 01 48 97 20 54

www.horeca-equipement.com

L'ACTIVITE PRINCIPALE DE VOTRE ETABLISSEMENT

aa- Votre activité principale, vous êtes (1 seule réponse possible) :

- 01 Hôtel sans restaurant 02 Hôtel avec restaurant 03 Restauration service à table
04 Restauration rapide, livrée ou à emporter 05 Cafétéria, Self Service 06 Café avec restaurant, brasserie
07 Café, bar, pub, discothèque

DES PRECISIONS SUR VOTRE ACTIVITE

Cochez toutes les cases qui correspondent à toutes vos activités, même si ce n'est pas votre activité principale.

SI VOUS AVEZ UNE ACTIVITE DE CAFÉ, DEBIT DE BOISSONS

ba- Votre type d'activité :

- 01 Café, Bar traditionnel 02 Bar à bières, Micro-Brasserie 03 Bar à vins
04 Pub, thème Anglo-Saxon 05 Bar à ambiance musicale, bar de nuit
06 Autre thème ethnique (Australien, Latino,...) 07 Discothèque, night-club 08 Lounge
09 Casino, autre lieu de la nuit

bb- Votre activité se fait plutôt :

- 01 En journée 02 En soirée (après 20 heures) 03 Egalement répartie entre journée et soirée

SI VOUS AVEZ UNE ACTIVITE DE RESTAURATION

ca- Restauration service à table :

- 01 Traditionnel 02 Gastronomique 03 Brasserie 04 Italien / Pizzeria
05 Crêperie 06 Grill 07 Asiatique (japonaise incluse) 08 Autre cuisine étrangère
09 Autre thème, précisez : _____

cb- Restauration rapide, libre-service, livrée ou à emporter :

- 01 Hamburger 02 Sandwicherie 03 Restauration rapide Haut de Gamme
04 Kebab 05 Sushi, spécialités Japonaises 06 Fast-food asiatique
07 Pizza livrée ou à emporter 08 Self Service 09 Spécialités de pâtes
10 Autre restauration rapide, précisez : _____

cc- Nombre de couverts moyen par jour (midi + soir) ?

- 01 Moins de 25 02 De 25 à 50 03 De 51 à 100 04 De 101 à 200 05 Plus de 200

cd- Quel est le prix moyen de votre TMR hors boissons (en euros TTC) ?

- 01 Moins de 10€ 02 De 10,01 à 15€ 03 De 15,01 à 20€
04 De 20,01 à 30€ 05 De 30,01 à 45€ 06 Plus de 45€

ce- Quel est le prix moyen de votre TMR boissons incluses (en euros TTC) ?

- 01 Moins de 10€ 02 De 10,01 à 15€ 03 De 15,01 à 20€
04 De 20,01 à 30€ 05 De 30,01 à 45€ 06 Plus de 45€

cf- Assurez-vous un service (1 seule réponse possible) :

- 01 Midi uniquement 02 Soir uniquement 03 Midi et Soir 04 De forme continue

cg- Merci de nous indiquer les formules et avantages que vous proposez à votre clientèle à chaque repas (Plusieurs réponses possibles) :

- 01 Un ou plusieurs plat(s) du jour 02 Un ou plusieurs menu(s)
03 Une formule (Entrée + Plat + Dessert) 04 Des formules "buffet à volonté"
05 Des mises en bouches 06 Un apéritif ou cocktail Maison offert
07 Des biscuits, chips, olives, cacahuètes avec la commande d'un apéritif
08 Du beurre en accompagnement du pain avant la commande
09 Formules (plat ou menus) avec verre de vin compris

ch- Combien vendez-vous en moyenne par jour de :

(plats ou menus avec verre de vin compris)

	Moins de 5	De 6 à 10	De 11 à 20	De 21 à 30	De 31 à 50	Plus de 50
01- Menus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Plats du jour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- Formules	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- Formules (plats ou menus) avec verre de vin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05- Desserts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ci- En moyenne quels sont les prix de vente en euros TTC ?

- 01- D'une entrée froide : _____ €
02- D'une entrée chaude : _____ €
03- Du plat du jour : _____ €
04- De votre premier menu : _____ €
05- De votre second menu : _____ €
06- De votre formule (Entrée+Plat ou Plat+ Dessert) : _____ €
07- D'un dessert, hors pâtisserie (flan, crème brûlée, île flottante, glace, ...): _____ €
08- D'un dessert pâtisseries (tarte, gâteau, mœlleux, fondant, ...): _____ €

SI VOUS ETES UN HOTEL

da- Nombre de chambres ? 01 Moins de 25 02 De 25 à 50 03 De 51 à 100 04 Plus de 100

db- Nombre d'étoiles ?

- 01 Aucune 02 1 étoile 03 2 étoiles 04 3 étoiles 05 4 étoiles 06 4 étoiles L

dc- Quel % de votre Chiffre d'Affaires représente en moyenne votre offre alimentaire (vs l'hébergement) ? _____ %

dd- Pouvez-vous préciser ce % sur chacun des postes suivants ?

- 01- Petit déjeuner : _____ 02- Déjeuner : _____ 03- Dîner : _____

LES CARACTERISTIQUES GENERALES DE VOTRE ETABLISSEMENT

ea- Nombre de places assises à l'intérieur de votre établissement ?

- 01 Moins de 40 02 De 40 à 80 03 De 81 à 120 04 Plus de 120

eb- Quel type de licence avez-vous ?

- 01 Licence III ou IV 02 Licence grande restauration 03 Commerce de vins
04 Licence petite restauration (bières, cidre,...) 05 Aucune revente de vin

ec- Votre établissement est :

- 01 Indépendant 02 Fait partie d'une chaîne intégrée 03 Fait partie d'un groupement, une chaîne volontaire

ed- Combien de semaines par an votre établissement est-il fermé ?

_____ semaine(s) par an

ee- Vous qualifiez l'ambiance de votre établissement comme un endroit

(Plusieurs réponses possibles) :

- 01 Traditionnel 02 Festif 03 Nocturne (activité effective après 23 h)
04 Ethnique 05 Tendances (branché, trendy,...) 06 Haut de gamme

ef- Votre établissement est-il situé ?

- 01 En centre ville 02 En agglomération hors centre ville
03 En zone rurale 04 Sur l'aire d'une station de service

eg- Et plus précisément... ?

- 01 En zone touristique 02 En zone de loisirs 03 En centre commercial ou en galerie marchande
04 En zone d'activité 05 Aucune de ces zones

eh- Et encore... ? 01 En station de ski, à la montagne 02 Au bord de mer 03 Ni l'un, ni l'autre

ei- Votre effectif (salariés + apprentis + vous-même) :

- 01- En salle : _____ 02- En cuisine : _____ 03- Effectif total : _____

ej- Est-ce que vous avez au sein de votre effectif les intitulés de fonction suivants :

	Oui	Non	Combien
01- Limonadier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
02- Ecailler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
03- Maître d'hôtel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

ek- Votre chiffre d'affaires annuel TTC est de :

- 01 Moins de 100.000€ 02 De 100 à 150.000€ 03 De 151 à 250.000€
04 De 251 à 500.000€ 05 De 501 à 750.000€ 06 De 751 à 1.000.000€
07 De 1.001 à 1.500.000€ 08 Plus de 1.500.000€

el- Envisagez-vous de céder votre établissement dans les 5 années à venir ? 01 Oui 02 Non

el'- Si oui, sous quels délais ?

- 01 Actuellement en vente 02 Projet de vente dans l'année
03 Projet de vente sous 3 ans 04 Projet de vente sous 5 ans

em- Depuis combien de temps l'établissement est géré par le(s) propriétaire(s) actuel(s) ?

- 01 Moins de 1 an 02 1 à 2 ans 03 3 à 4 ans 04 5 à 10 ans 05 Plus de 10 ans

en- Sur une échelle de 1 à 10, merci de nous donner votre niveau de confiance pour votre activité sur les 12 prochains mois (1 seule réponse possible) :

- 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

eo- Avez-vous identifié dans votre établissement la fin de la crise économique ? 01 Oui 02 Non

ep- Pouvez-vous donner un indice mensuel de 1 à 10, sur l'état de santé de votre activité ? (1= Très mauvaise activité, 10= Très bonne activité)

- 01- Janvier : _____ 02- Février : _____ 03- Mars : _____ 04- Avril : _____
05- Mai : _____ 06- Juin : _____ 07- Juillet : _____ 08- Août : _____

LA TERRASSE

fa- Possédez-vous une terrasse ? 01 Oui 02 Non

SI VOUS AVEZ UNE TERRASSE

fb- La terrasse est-elle : 01 Permanente 02 Saisonnière

fc- Quelle est la capacité de votre terrasse ?

- 01 Moins de 10 places 02 De 10 à 20 places 03 De 21 à 50 places
04 De 51 à 100 places 05 Plus de 100 places

fd- Quel est le niveau de couverture de la terrasse ?

- 01 Complètement couverte (toit + côtés + façade) 02 Partiellement couverte (toit uniquement)
03 Partiellement couverte (toit + côtés) 04 Pas couverte du tout

fe- Votre terrasse est-elle ? 01 Chauffée 02 Pas chauffée

SI VOUS N'AVEZ PAS DE TERRASSE

ff- Envisagez-vous de faire des travaux pour aménager une terrasse ? 01 Oui 02 Non

LE CAFE

ga- Quel(s) type(s) de café(s) utilisez-vous ? (Plusieurs réponses possibles)

- 01 Filtre 02 Espresso en grain 03 Espresso en capsules (système fermé)
04 Espresso en dosettes 05 Café instantané 06 Café Surgelé

gb- Vous accompagnez le service de votre café avec : (1 seule réponse possible)

- 01 Un chocolat noir d'accompagnement 02 Un chocolat au lait d'accompagnement
03 Une amande chocolatée 04 Un Biscuit sec (type Mini Speculos)
05 Une Madeleine / Financier / Macaron version Mini 06 Un choix important de mignardises
07 Aucun accompagnement seulement du sucre

gc- Quelle(s) marque(s) de café utilisez-vous ? (Plusieurs réponses possibles)

- 01 Campanini 02 Folliet/Ras d'Amhara 03 Henri Blanc 04 Illy
05 Jacques Vabre 06 Kimbo 07 Lavazza 08 Malongo
09 Cellini 10 Richard 11 Segafredo 12 Nescafé
13 Nespresso 14 Autre, précisez : _____

gd- Quel volume de café consommez-vous par semaine ?

- 01 Moins de 1,5 kg 02 1,5 à 3 kg 03 3,01 à 6 kg 04 6,01 à 9 kg
05 9,01 à 12 kg 06 12,01 à 18 kg 07 Plus de 18 kg

L'APPROVISIONNEMENT DE BOISSONS

ha- Quels sont vos fournisseurs de boissons ? (Plusieurs réponses possibles)

- Cashs : 01 Metro 02 Promocash 03 Autre cash
 Entrepositaires : 04 C10 (+ex Elidis) 05 Distriboissons (+ex Elidis)
 06 France Boissons 07 Cafeln 08 Autre entrepositaire
 Confiseurs : 09 Force 8 10 Aldis 11 EDA
 12 1'Dis (Supergroup) 13 France Confiserie 14 Autre confiseur
 GMS : 15 Hypers-Supermarchés 16 Hard Discount (Lidl, ED, Leader Price...)
 Autres : 17 Fournisseur local ou régional

ha'- Indiquez le numéro de votre fournisseur principal : N° :

LES VINS ET CHAMPAGNE

L'APPROVISIONNEMENT

ia- Quel(s) est(sont) votre(vos) fournisseur(s) de vins ? (Plusieurs réponses possibles)

- Fournisseurs directs : 01 Domaine indépendant 02 Cave coopérative 03 Négociant
 04 Agent VRP
 Cashs : 05 Metro 06 Promocash
 Entrepositaires- grossistes : 07 Distriboissons (+ex Elidis) 08 C10 (+ex Elidis) 09 France Boissons
 10 Cafeln 11 Aldis 12 Richard
 13 Laplace
 GMS : 14 Hypers-Supermarchés et Hard Discount
 Cavistes : 15 Caviste détaillant de proximité
 Autres : 16 Autres fournisseurs, précisez :

ia'- Indiquez le numéro de votre fournisseur principal : N° :

ib- Parmi les contenants suivants, répartissez les volumes de vins tranquilles achetés pour l'approvisionnement de votre établissement en moyenne sur un an : (total = 100 %)

- 01- Bouteilles verre 75 cl %
 02- Bouteilles litres %
 03- Bag in Box® (BIB®, fontaines à vin) %
 04- Cubi (tireuse, vrac) %
 05- Autres bouteilles (37,5 cl, 50 cl ou Magnum) %
 TOTAL = 100 %

LES RÉFÉRENCES DE VINS

ic- Pour chaque vignoble ou catégorie de vin suivant, combien de références de vin proposez-vous ? (Toutes couleurs et tous contenants confondus)

	Aucune	Moins de 3 réf.	De 3 à 6 réf.	De 7 à 10 réf.	De 11 à 15 réf.	De 16 à 30 réf.	Plus de 30 réf.
Vins tranquilles							
01- Alsace	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Beaujolais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- Bourgogne (dont Chablis-Macon)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- Bordeaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05- Vallée du Rhône	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06- Languedoc (dont Corbières, Minervois)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07- Roussillon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08- Provence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09- Loire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10- Sud-Ouest hors Bordeaux (dont Bergerac, Cahors,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11- Vins de pays de cépage (dont Vin de Pays d'Oc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12- Autres vins de Pays	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13- Vins de France (vins de table)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14- Vins étrangers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vins effervescents							
15- Champagne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16- Crémant d'Alsace	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17- Autres crémants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18- Autres effervescents français	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19- Autres effervescents étrangers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

id- Proposez-vous des vins « bio » - issus de l'Agriculture Biologique (AB) ?

- 01 Oui 02 Non

ie- Proposez-vous des vins doux naturels (type Muscat) ? 01 Oui 02 Non

LES VOLUMES DE VINS VENDUS PAR CONTENANTS

if- Pour chaque vignoble ou catégorie de vin suivant, quantifiez en litres les volumes annuels de vins achetés par votre établissement et répartissez leurs contenants (% bouteilles 75cl + autres contenants = 100 %)

Vin tranquille en moyenne par an	Nbr de Litres	% bouteilles 75cl	% autres contenants (BIB®, Cubi, Bt 100 cl, autres)	
Vins tranquilles				
01- Alsace	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
02- Beaujolais	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
03- Bourgogne (dont Chablis-Macon)	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
04- Bordeaux	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
05- Vallée du Rhône	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
06- Languedoc (dont Corbières, Minervois)	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
07- Roussillon	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
08- Provence	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
09- Loire	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
10- Sud-Ouest hors Bordeaux (dont Bergerac, Cahors,...)	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
11- Vins de pays de cépage (dont Vin de Pays d'Oc)	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
12- Autres vins de Pays	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
13- Vins de France (Vins de table)	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %
14- Vins étrangers	<input type="text"/>	<input type="text"/> %	<input type="text"/> %	= 100 %

ig- Pour chaque vin effervescent suivant, quantifier en nbr de bouteilles les volumes annuels achetés par votre établissement ?

- 01- Champagne : bouteilles 02- Crémant d'Alsace : bouteilles
 03- Autres Crémants : bouteilles 04- Autres effervescents français : bouteilles
 05- Autres effervescents étrangers : bouteilles

REPARTITION DES VINS VENDUS

ih- Quel pourcentage représente la vente de vin tranquille (hors effervescents, champagne) dans votre Chiffre d'Affaires total ? %

ii- Quelle proportion de vins tranquilles rouges, rosés et blancs vendez vous tout au long de l'année en moyenne ? (total = 100 %)

- 01- Rouge : %
 02- Rosé : %
 03- Blanc : %
 Total : 100 %

ij- Répartissez les volumes de vins tranquilles vendus à vos clients en moyenne sur 1 an par contenant servi :

- 01- Bouteilles 75 cl : %
 02- Verre : %
 03- Pichet : %
 04- 37,5 cl, 50 cl et autres petites bouteilles : %
 05- Magnum et plus gosses bouteilles : %
 Total : 100 %

LE VIN AU VERRE/PICHET

ik- Quels conditionnements utilisez-vous pour remplir.... ? (Plusieurs réponses possibles)

	Vos pichets	Vos vins au verre
01- Bouteilles verre 75 cl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Bouteilles litres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- Bag in Box® (BIB®, Fontaines à vin)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- Cubi (tireuse, vrac)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

il'- Si oui, combien de références différentes de vin tranquille au verre proposez-vous à vos clients ?

- 01 0 référence (je ne propose pas de vin au verre) 02 1 référence 03 2 références
 04 3 références 05 4 références 06 5 références 07 6 références
 08 7 références et plus

il- Quel est le prix TTC moyen de votre référence de vin tranquille au verre...

- 01- La plus vendue : € 02- La plus chère : €
 03- La moins chère : €

ÉVOLUTIONS CONTENANTS ET VOLUMES DE VINS

im- Quelles évolutions des ventes des différents contenants ci-dessous constatez par rapport à l'année précédente ?

	Diminution	Stable	Progression
01-Bouteilles verre 75 cl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02-Bouteilles 37,5 cl ou 50 cl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03-Le vin au verre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04-Les pichets (25 cl, 50 cl, 1L)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

in- Quelle est, selon vous, l'évolution de volume total de vin utilisé par rapport à l'année précédente dans votre établissement ?

01 <input type="checkbox"/> Entre - 20% et - 16%	05 <input type="checkbox"/> Stable 0%	06 <input type="checkbox"/> Entre 0% et +5%
02 <input type="checkbox"/> Entre - 15% et -11%		07 <input type="checkbox"/> Entre +6% et +10%
03 <input type="checkbox"/> Entre - 10% et -6%		08 <input type="checkbox"/> Entre +11% et +15%
04 <input type="checkbox"/> Entre - 5% et 0%		09 <input type="checkbox"/> Entre +16% et +20%

AUTRES QUESTIONS SUR LE VIN

io- Proposez-vous la capsule à vis à vos clients ? 01 Oui 02 Non

ip- Pour vous, la capsule à vis, présente-t-elle un intérêt ?

01 Oui 02 Non 03 NSP

iq- Dans votre établissement, y a-t-il un conseil à la vente de vin type sommelier ? 01 Oui 02 Non

LE CHAMPAGNE

ir- Quels sont les volumes de champagne vendus à la coupe dans votre établissement, en moyenne par semaine ? (En équivalent bouteilles 0,75 L)

_____/bouteilles par semaine

is- Quel est le prix TTC moyen de votre référence de champagne à la coupe...

01- La plus vendue : _____ € 02- La plus chère : _____ €

03- La moins chère : _____ €

it- Quel pourcentage représente la vente de Champagne (hors effervescents, champagne) dans votre Chiffre d'Affaires total ?

_____%

LES VINS DE BOURGOGNE

ja- Est-ce que vous proposez du vin de Bourgogne, dont Mâcon et Chablis – mais hors Beaujolais, dans votre établissement ? 01 Oui 02 Non

jb- Quel(s) vin(s) AOC de Bourgogne proposez-vous dans votre établissement et combien de bouteilles vendez-vous en moyenne chaque mois ? (Plusieurs réponses possibles)

Vins blancs	Pas à la carte	Moins de 3 bouteilles	3 à 6 bouteilles	7 à 12 bouteilles	13 à 24 bouteilles	Plus de 24 bouteilles
01- Bourgogne Aligoté	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Bourgogne Blanc ou Bourgogne Chardonnay	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- Mâcon Villages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- Chablis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05- Meursault	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06- Chassagne - Montrachet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07- Puligny - Montrachet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08- Autres Villages et Grands Crus blancs de Bourgogne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vins rouges	Pas à la carte	Moins de 3 bouteilles	3 à 6 bouteilles	7 à 12 bouteilles	13 à 24 bouteilles	Plus de 24 bouteilles
09- Passe-tout-Grains BGO ou Mâcon rouge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10- Bourgogne rouge ou Bourgogne Pinot Noir	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits et Hautes Côtes de Beaune Rouge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12- Villages et Grands Crus rouges de Bourgogne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

jc- Proposez-vous du crémant de Bourgogne ?

01 Oui, à la bouteille 02 Oui, au verre 03 Non

jd- A quel prix proposez-vous les bouteilles de Bourgogne suivantes (en euros TTC) à vos clients ?

Vins blancs		
01- Bourgogne Aligoté :	€	02- Bourgogne Chardonnay :
03- Mâcon Villages :	€	04- Chablis :
05- Meursault :	€	06- Chassagne-Montrachet :
07- Puligny-Montrachet :	€	
Vins rouges		
08- Bourgogne Pinot Noir :	€	09- Bourgogne Hautes Côtes rouge :
10- Pommard :	€	11- Volnay :
12- Gevrey-Chambertin :	€	13- Chambolle-Musigny :
14- Nuits-St-Georges :	€	15- Crémant de Bourgogne :

je- Proposez-vous du vin de Bourgogne au verre dans votre établissement ?

01 Oui 02 Non

jf- A quel prix proposez-vous les vins suivants (en euros TTC) à vos clients ?

01- Verre de Bourgogne Aligoté :	€	02- Verre de Bourgogne Chardonnay :	€
03- Verre de Bourgogne Pinot Noir :	€	04- Verre de Mâcon Villages :	€
05- Verre de Bordeaux AOC uniquement :	€	06- Verre de Chablis :	€
07- Verre de Crus du Beaujolais :	€	08- Verre de Sancerre :	€
09- Verre de Crémant de Bourgogne :	€		
10- Verre de Village rouge de Bourgogne :	€		

ig- Proposez-vous des formules (plat ou menu) avec verre de vin de Bourgogne compris ?

01 Oui, assez souvent 02 Oui, parfois
03 Non, mais j'en propose avec un autre vin que du Bourgogne 04 Non, je n'en propose jamais

LES BIÈRES

ka- Au cours des 12 derniers mois, la quantité de bières vendue dans votre établissement a-t-elle ?

01 Augmenté 02 Stagné 03 Baissé 04 Je ne vends pas de bière

kb- Si augmenté, en moyenne, de combien de % ? _____ %

kc- Si diminué, en moyenne, de combien de % ? _____ %

kd- Cette évolution est-elle liée... ?

01 A la consommation de bières en bouteille 02 A la consommation de bières pression
03 Aux 2 04 Autres

ke- Combien de becs de tirage pression avez-vous ?

01 Aucun 02 1 bec 03 2 becs 04 3 becs 05 4 becs 06 5 becs et plus

LES BOISSONS SANS ALCOOL

LES JUS DE FRUITS

la- Quelle(s) marque(s) de jus de fruits vendez-vous et en quel(s) format(s) ?

(Plusieurs réponses possibles)(Pour les marques que vous ne proposez pas, ne rien cocher)

	Mini bocal verre perdu 20-25 cl	Mini bocal verre consigné 20-25 cl	Bout. capsule verre perdu 20-25 cl	Bout. capsule verre consigné 20-25 cl	Boîtes 0,75 - 1L	PET 1 - 1,5L	Brique 1 - 2L	Autre
01- Carabos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Fuego	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- Gilbert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- Granini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05- Joker	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06- Looza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07- Minute Maid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08- Pago	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09- Pampryl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10- Rauch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11- Saxo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12- Tropicana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13- Autre(s)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

lb- En moyenne, combien de caisses ou cartons de jus de fruits vendez-vous par semaine ?

	Moins de 1 caisse	1 à 2	3 à 5	6 à 10	Plus de 10
01- Caisses ou cartons de 12 bouteilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Caisses ou cartons de 24 bouteilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LES EAUX

lc- Quelle(s) marque(s) d'eau plate nature en bouteille vendez-vous ?

(Attention à ne pas confondre marques en PET et en verre consigné)

01 <input type="checkbox"/> Aquarel	02 <input type="checkbox"/> Carola	03 <input type="checkbox"/> Chaudfontaine	04 <input type="checkbox"/> Contrex
05 <input type="checkbox"/> Courmayeur	06 <input type="checkbox"/> Cristaline	07 <input type="checkbox"/> Evian verre consigné	08 <input type="checkbox"/> Evian PET
09 <input type="checkbox"/> Evian verre perdu	10 <input type="checkbox"/> Thonon nature	11 <input type="checkbox"/> Valvert	12 <input type="checkbox"/> Vittel nature verre consigné
13 <input type="checkbox"/> Vittel nature PET	14 <input type="checkbox"/> Volvic nature	15 <input type="checkbox"/> Wattviller	16 <input type="checkbox"/> Autre(s) marque(s)

ld- Quelle(s) marque(s) d'eau gazeuse nature en bouteille vendez-vous ?

(Attention à ne pas confondre marques en PET et en verre consigné. Ne pas confondre aussi

Perrier nature et Eau de Perrier qui sont deux produits différents ainsi que Badoit Vert et Badoit Rouge qui sont également deux produits différents)

01 <input type="checkbox"/> Badoit vert verre consigné	02 <input type="checkbox"/> Badoit vert verre perdu	03 <input type="checkbox"/> Badoit vert PET
04 <input type="checkbox"/> Badoit rouge verre consigné	05 <input type="checkbox"/> Badoit rouge verre perdu	06 <input type="checkbox"/> Carola
07 <input type="checkbox"/> Celtic	08 <input type="checkbox"/> Chateldon	09 <input type="checkbox"/> Ferrarelle
10 <input type="checkbox"/> Lisbeth	11 <input type="checkbox"/> Perrier nature	12 <input type="checkbox"/> Eau de Perrier PET
13 <input type="checkbox"/> Eau de Perrier verre consigné	14 <input type="checkbox"/> Quézac	15 <input type="checkbox"/> Parot
16 <input type="checkbox"/> Saint Gérons	17 <input type="checkbox"/> Salvetat	18 <input type="checkbox"/> San Pellegrino verre consigné
19 <input type="checkbox"/> San Pellegrino PET	20 <input type="checkbox"/> Saint Yorre	21 <input type="checkbox"/> Vals
22 <input type="checkbox"/> Vichy Célestins	23 <input type="checkbox"/> Autre(s) marque(s)	

le- En moyenne, combien de caisses ou cartons d'eaux vendez-vous par semaine ?

	Moins de 1 caisse	1 à 2	3 à 5	6 à 10	Plus de 10
01- Eau plate nature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Eau gazeuse nature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

ma- Quel est votre ratio matières (poids de vos achats par rapport à votre chiffre d'affaires) ?

01- Denrées alimentaires : % 02- Boissons (avec ou sans alcools) : %

mb- Sur une base de 100% de votre budget alimentaire annuel, indiquez en moyenne le poids des différentes dépenses aux postes suivants :

	Moins de 5 %	5 % à 15 %	16 % à 25 %	26 % à 35 %	Plus de 35 %
01- Boissons froides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Boissons chaudes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- Vins effervescents, champagnes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- Vins tranquilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05- Alcools forts ou apéritifs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06- Produits surgelés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07- Produits frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08- Glaces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09- Autres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

mc- Quelle est la répartition de vos achats alimentaires ? Quand vous dépensez 100 € d'achats alimentaires, combien dépensez-vous en :

01- Epicerie sèche € 02- Produits frais € 03- Produits surgelés €

md- Parmi les grands acteurs de la distribution ci-dessous, quel est votre fournisseur alimentaire (produits frais, surgelés, secs) principal ?

01 <input type="checkbox"/> Metro	02 <input type="checkbox"/> Pomona	03 <input type="checkbox"/> Brake France	04 <input type="checkbox"/> Transgourmet
05 <input type="checkbox"/> Promocash	06 <input type="checkbox"/> Relais d'or Miko	07 <input type="checkbox"/> Davigel	08 <input type="checkbox"/> Francap (Pro à Pro)
09 <input type="checkbox"/> Unifrais	10 <input type="checkbox"/> Eurofrais	11 <input type="checkbox"/> Carniato	12 <input type="checkbox"/> Caserta
13 <input type="checkbox"/> Hexago	14 <input type="checkbox"/> Creno	15 <input type="checkbox"/> Autre, précisez :	

me- Concernant ce fournisseur principal, quel est votre niveau de satisfaction sur les critères suivants ?

	Tout à fait satisfait	Assez satisfait	Peu satisfait	Pas du tout satisfait
01- La livraison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- La relation commerciale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- La fréquence des visites du commercial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- La relation télévente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05- La gamme de boissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06- La qualité des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07- Les innovations proposées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08- Les prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09- Les promotions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10- Les conditions de facturation et de paiement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

mf- Sur un note de 1 à 10, veuillez indiquer votre niveau de satisfaction vis-à-vis de votre fournisseur principal : /10

LES PRODUITS SURGELES

na- Utilisez-vous des produits surgelés ?

01 Tous les jours 02 Régulièrement (1 à 2 fois / sem) 03 Occasionnellement 04 Jamais

nb- Est-ce que vous utilisez des plats cuisinés surgelés ou frais qui ne nécessitent pas de transformation (fini ou semi-fini) ?

01 Tous les jours 02 Régulièrement (1 à 2 fois / sem) 03 Occasionnellement 04 Jamais

nc- Parmi les grands acteurs de la distribution ci-dessous, quel est votre fournisseur alimentaire (produits frais, surgelés, secs) principal ?

01 <input type="checkbox"/> Metro	02 <input type="checkbox"/> Pomona	03 <input type="checkbox"/> Brake France	04 <input type="checkbox"/> Transgourmet
05 <input type="checkbox"/> Promocash	06 <input type="checkbox"/> Davigel	07 <input type="checkbox"/> Autres, précisez.....	

nd- Votre utilisation de produits surgelés a-t-elle ?

01 Augmenté 02 Stagné 03 Diminué

LES PRODUITS SECS

oa- Quelle(s) marque(s) de pâtes sèches utilisez-vous et quel volume par semaine consommez-vous ?

	- 5 kg	5 à 10 kg	+ 10 kg
01- Agnesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Barilla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- Barilla Selezione Oro Chef	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- De Cecco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05- Italpasta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06- Lustucru	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07- Panzani	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08- Giovanni Panzani	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09- Spigadoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10- Valfleuri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11- Marque distributeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12- Autre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ob- Quelle(s) marque(s) de riz/blé sèches utilisez-vous et quel volume par semaine consommez-vous ?

	- 5 kg	5 à 10 kg	+ 10 kg
01- Panzani	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Lustucru	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- Uncle Ben's	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- Vivien Paille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05- Ebly	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06- Autre, précisez :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LES CREMES

pa- Quelle(s) marque(s) de crème liquide longue conservation en brick utilisez-vous dans votre établissement et combien de litres en consommez-vous par semaine ? (Plusieurs réponses possibles)

	Moins de 6 L	de 7 à 12 L	de 13 à 24 L	de 24 à 48 L	Plus de 48 L
01- Elle&Vire Professionnel Excellence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02- Elle&Vire Professionnel Cuisson & Liaison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03- Elle&Vire Professionnel Cuisinel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04- Président Crème Supérieure 35%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05- Président tous usages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06- Président Liaisons & Cuissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07- Président Légère Culinair (bouteille)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08- Horeca (Metro) Gastronomie et pâtisserie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09- Horeca (Metro) Multi usages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10- Horeca (Metro) Cuisson et liaison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11- Candia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12- Isigny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13- Montaigu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14- Flory	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15- Lesclure entière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16- Grand fermage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17- Campagne de France	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18- Baignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19- Bourg fleuri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20- Autre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

pb- Quels usages faites vous de la crème dans votre établissement, et en quelles proportions ?

01- Cuisson % 02- Foisonnement (crème fouettée) %

pc- Si vous en faites un usage cuisson, précisez la(ou les) application(s) :

(Plusieurs réponses possibles)

01 Gratins 02 Farces mousselines
03 Sauces "minute" (déglacage) 04 Sauces au bain marie (type roquefort, blanquette...)

pd- Si vous en faites un usage pour vos desserts, précisez la(ou les) application(s) : (Plusieurs réponses possibles)

01 Mousses 02 Chantilly, crèmes fouettées
03 Crème brûlée 04 Autre, précisez.....

LES DESSERTS

qa- Tous desserts confondus, pouvez vous nous indiquer en moyenne le nombre de portions de desserts que vous servez par jour ?

01 Moins de 10 portions 02 De 10 à 20 portions 03 De 21 à 30 portions
04 De 31 à 50 portions 05 De 51 à 80 portions 06 Plus de 80 portions

qb- Quel type de desserts proposez-vous régulièrement ou occasionnellement dans votre établissement ? (Plusieurs réponses possibles)

01 <input type="checkbox"/> Mousse au chocolat	02 <input type="checkbox"/> Mousse de fruits	03 <input type="checkbox"/> Sabayon - gratin de fruits
04 <input type="checkbox"/> Clafoutis	05 <input type="checkbox"/> Crème caramel	06 <input type="checkbox"/> Riz au lait
07 <input type="checkbox"/> Fondant au chocolat	08 <input type="checkbox"/> Crème brûlée	09 <input type="checkbox"/> Panna Cotta
10 <input type="checkbox"/> Crêpes	11 <input type="checkbox"/> Flan	12 <input type="checkbox"/> Cheese Cake
13 <input type="checkbox"/> Brownie	14 <input type="checkbox"/> Crumble	15 <input type="checkbox"/> Gâteau de semoule
16 <input type="checkbox"/> Tiramisu	17 <input type="checkbox"/> Ile Flottante	18 <input type="checkbox"/> Gâteau au yaourt
19 <input type="checkbox"/> Tarte	20 <input type="checkbox"/> Fromage blanc	21 <input type="checkbox"/> Tarte / salade de fruits

qc- Comment préparez-vous vos crèmes brûlées ?

01 Préparation en poudre 02 Préparations liquides (briques, bouteilles...)
03 Préparations maison (ingrédients traditionnels) 04 Produits surgelés

qd- Combien de crèmes brûlées servez-vous par jour ?

01 Moins de 5 02 Entre 5 et 10 03 Entre 11 et 20 04 Entre 21 et 30 05 Plus de 30

qe- A quel prix vendez-vous vos crèmes brûlées ?

01 Moins de 4€ 02 De 4 à 5€ 03 De 5,01 à 6€ 04 De 6,01 à 7€
05 De 7,01 à 8€ 06 De 8,01 à 10€ 07 Plus de 10€

qf- Si vous utilisez des préparations, liquides ou en poudres, pour vos crèmes brûlées, quelle(s) marque(s) utilisez-vous ?

01 Président 02 Debic 03 Elle & Vire Professionnel 04 Metro / Horeca Select
05 Brake 06 Alsa 07 Nestlé 08 Autre, précisez.....

qf'- Indiquez le numéro de votre marque préférée : N° :

qg- Est-ce que vous proposez un café gourmand (café + mini desserts) ?

01 Oui 02 Non

qg'- Si oui, à quel prix vendez-vous votre café gourmand ?

01 Moins de 5€ 02 De 5,01 à 6€ 03 De 6,01 à 7€ 04 De 7,01 à 8€ 05 Plus de 8€

