

BARÓMETRO

MAIO / JUNHO 2007 ● Nº 3

DEPARTAMENTO ECONÓMICO E DE ESTUDOS

- **Custo Médio de uma Refeição nos restaurantes estagnou durante o primeiro quadrimestre de 2007;**
- **Preço do pacote de 25 produtos nas pastelarias e cafetarias estagnou nos primeiros quatro meses de 2007 e entre Março/06 e Abril/07 apenas aumentou 0,9%;**
- **Índice de Preços dos Produtos Alimentares para a Restauração registou um acréscimo de 1,7% entre Março/06 e Março/07;**
- **50% dos associados da ARESP® perspectivam, para 2007, uma estagnação no seu volume de negócios, e cerca de 20% admite prever uma quebra do mesmo.**

BARÓMETRO N.º 3

DO SECTOR DA RESTAURAÇÃO E BEBIDAS



ARESP

ASSOCIAÇÃO DA RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Instituição de Utilidade Pública

ÍNDICE

1. Observatório do Sector da Restauração e Bebidas **4**
 - 1.1. Recursos Humanos
 - 1.2. Formação Profissional
 - 1.3. Meios Informáticos
 - 1.4. Serviços de *Outsourcing*
 - 1.5. Volume de Negócios
 - 1.6. Controlo Higiénico-Sanitário
 - 1.7. Envolvente: Aspectos que mais influenciaram o Sector
 - 1.8. Envolvente: Factores susceptíveis de transmitirem maior dinamismo
2. Os Preços da Alimentação Consumida Fora de Casa **7**
3. Os Preços dos Produtos Alimentares **8**
4. Restaurantes – Evolução da Procura e dos Preços **8**
 - 4.1. Preços dos Pratos de Carne
 - 4.2. Preços dos Pratos de Peixe
 - 4.3. Custo Médio de uma Refeição
 - 4.4. Rotatividade das Ementas
 - 4.5. Número Médio e Particularidades dos Clientes
 - 4.6. Formas de Pagamento
5. Estabelecimentos de Bebidas – Evolução da Procura e dos Preços **10**
 - 5.1. Preços Médios Praticados
 - 5.2. Número Médio e Particularidades dos Clientes
 - 5.3. Formas de Pagamento
6. Os Dados do Turismo **12**

FICHA TÉCNICA

BARÓMETRO – edição n.º 2
Março / Abril 2007

Propriedade

ARESP – Associação da Restauração e Similares de Portugal
Av. Duque D'Ávila, 75
1049-011 LISBOA
Tel.: 213 527 060
Fax: 213 549 428
E-mail: aresp@aresp.pt
Website: www.aresp.pt

N.º Contribuinte

503 767 514

Equipa Técnica

Sancho Silva (CESTUR)
Maurício Barra
Carlos Andrade
Pedro Carvalho
Manuel Alves

Design e Produção Gráfica

Notiforma

O Barómetro estará à disposição dos associados da ARESP para consulta no endereço electrónico da Associação (www.aresp.pt)

1. APRECIÇÃO GLOBAL

Cumprindo o objectivo da edição regular de informação sobre o sector da Restauração e Bebidas, a ARESP® apresenta o número 3 do Barómetro. Nesta edição apresentamos informação específica sobre o funcionamento da nossa actividade, resultante do inquérito semestral aos nossos associados, o Observatório do Sector da Restauração e Bebidas.

Da análise do Observatório, verifica-se que a grande maioria do pessoal ao serviço nas nossas empresas possui um contrato fixo (79%), e que, em termos de formação, a área da higiene e segurança alimentar é a mais indicada, demonstrando a forte preocupação dos nossos empresários em querer cumprir nesta área específica. Em termos económicos, em 2006, cerca de 47% dos nossos empresários apresentaram um volume de negócios entre os 100.000,00€ e os 500.000,00€, no entanto, o cenário previsto para 2007, por cerca de 50% dos empresários, é de estagnação. No que se refere à conjuntura global, mais de 50% dos empresários apontam a situação do mercado, a concorrência ilegal, a falta de mão-de-obra qualificada, o excesso de oferta e a fiscalidade, como as principais condicionantes que mais influenciam o nosso sector. No entanto, indicam igualmente que, para se poder incutir um maior dinamismo ao nosso sector, factores como a formação, a inovação e a própria concorrência, entre outros são fundamentais para que se possa desenvolver a actividade da restauração e bebidas com a devida competitividade.

Finalmente, os dados conjunturais apresentados nesta edição, os quais reportam ao período de Março de 2006 a Abril de 2007, o cenário revela uma evidente contenção de preços, uma vez que, neste período o custo médio de uma refeição nos restaurantes apenas aumentou 0,6%, ao passo que o pacote dos 25 produtos nas pastelarias e cafetarias registou um aumento de 0,9%. É importante referir, que, tanto nos restaurantes, como nas pastelarias e cafetarias, assistiu-se a uma estagnação dos preços entre Janeiro/07 e Abril/07, ou seja, a confirmação de que os empresários do sector não têm feito recair sobre os consumidores os aumentos observados nas despesas de exploração, quer ao nível dos custos das matérias-primas, como também no plano de fornecimento de energia.

NOTA METODOLÓGICA

A informação que consta do presente número do Barómetro deriva de fontes primárias e secundárias. No primeiro caso, emergem os dados decorrentes da rotina estatística mensal criada pela ARESP® sobre o acompanhamento da procura e dos preços praticados nos estabelecimentos de restauração e de bebidas. Em termos metodológicos, esta operação consiste na inquirição de uma amostra representativa do universo ARESP®, a qual respeita princípios de proporcionalidade e de representatividade, tendo por base critérios de localização regional e de dimensão dos estabelecimentos.

Apresenta-se seguidamente, a composição da amostra que foi objecto de tratamento desde Novembro de 2005, a qual aponta para o seguinte painel global de estabelecimentos:

		Escalaões de trabalhadores				TOTAL
		Até 10	11-20	21-50	+ de 50	
Restaurantes	Lisboa (NUT II)	337	22	12	3	374
	Outras Regiões	52	6	9	3	70
	Total	389	28	21	6	444
Estabelecimentos de bebidas (Pastelarias e Cafetarias)	Lisboa (NUT II)	200	8	4	1	213
	Outras Regiões	23	4	3	1	31
	Total	223	12	7	2	244
TOTAL		612	40	28	8	688

Em conformidade com um calendário pré-estabelecido, realizaram-se duas recolhas mensais de informação, abrangendo invariavelmente um dia útil e um dia do fim-de-semana, de forma a viabilizar-se o tratamento de dados numa base mensal.

A devolução dos inquéritos processou-se por correio, e-mail e fax, tendo a equipa técnica da ARESP® mantido uma observação permanente sobre os níveis de respostas registadas.

No caso das pastelarias e cafetarias, o estudo incidiu sobre os produtos que constam do seguinte pacote: Café; Galão; Carioca de limão; Meia de leite; Descafeinado; Chá; Garrafa de água mineral (0,25l e 0,50l); Garrafa de cerveja – marcas nacionais (0,33l); Cerveja a copo (0,20l); Refrigerante engarrafado (0,33l); Sumo natural; Sanduíche de fiambre; Sanduíche de queijo; Sanduíche mista; Torrada; Tosta mista; Prego no pão; Bifana no pão; Cachorro; Croissant com fiambre ou queijo; Empadas (galinha, vitela e camarão); Folhados (carne e salsicha); Salgados fritos (croquetes, rissóis e pastéis de bacalhau); e, Pastelaria (Variada, Fina e com cremes, e Especialidades).

Ao nível dos preços médios apurados nos restaurantes, esclareça-se que os resultados obtidos reflectem a consideração dos seguintes aspectos:

- Os preços por prato de carne ou peixe são por dose, excluindo os denominados mini-pratos e as meias doses;
- Não incluem as refeições servidas nas cafetarias e pastelarias;
- Não entram em linha de conta com os movimentos do lado da procura (n.º de clientes por prato/estabelecimento), sendo calculados a partir dos valores das ementas, com a incidência adicional de ponderadores definidos em função da localização e da dimensão dos restaurantes.

A rotina mensal é objecto de processamento através de uma solução informática específica, a qual utiliza como software de base o SPSS, possuindo um módulo específico de validação de registo de dados. Obteve-se um painel fixo de estabelecimentos respondentes que correspondeu, em média, a cerca de 60% dos associados da ARESP® inquiridos, pelo que a amostra trabalhada revelou-se representativa da população, tendo uma margem de erro de 5%, para um nível de confiança de 95%.

Por outro lado, ao nível das fontes secundárias, a ARESP® analisou e integrou informação proveniente de várias entidades nacionais e estrangeiras, cuja listagem se indica seguidamente:

Portugal

- AEP – Associação Empresarial de Portugal
- Banco de Portugal
- DGE – Direcção-Geral de Empresas
- DGCC – Direcção-Geral do Comércio e da Concorrência
- DGT – Direcção-Geral do Turismo
- Franchising Portugal
- GEE – Ministério da Economia
- IAPMEI – Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas
- ICEP Portugal – Instituto das Empresas para os Mercados Externos
- INFTUR – Instituto de Formação turística
- INE – Instituto Nacional de Estatística
- IPQ – Instituto Português da Qualidade
- ITP – Instituto de Turismo de Portugal
- MFAP – Direcção-geral de estudos e Previsão
- IIEFP – Instituto de Emprego e Formação Profissional
- DECO

Espanha

- Exceltur - Alianza para la Excelencia Turística
- Idescat – Institut d'Estadística de Catalunya
- INE España
- IET – Instituto Estudios Turísticos
- IGE – Instituto Galego de Estatística
- INC - Instituto Nacional Del Consumo
- INEM – Instituto de Empleo Servicio Publico de Empleo Estatal
- Tour Spain
- Banco de España
- Info Franchising

França

- ENSAE France
- Insee – Institut National de la Statistique et des Études Économiques
- Ministère délégué au Tourisme
- ONT – Observatoire National du Tourisme
- Ministère des Transports, de l'Équipement, du Tourisme et de la Mer
- Statistiques en restauration et en hotellerie
- Banque de France
- Info Franchising Internationals
- ETC – European Travel Commission
- Eurobarometer
- EUROSTAT
- FERCO – European Federation for Contract Catering Organisations
- HOTREC – Hotels, Restaurants and Coffees in Europe
- IHRA - International Hotel & Restaurant Association
- OCDE – Organisation for Economic Co-operation and Development
- WTTC – World Travel and Tourism Council
- WTO – World Tourism Organisation

Para permitir a comparabilidade entre os três países em permanente análise, Portugal, Espanha e França, os índices foram ajustados para uma base=100 em Janeiro de 2004.

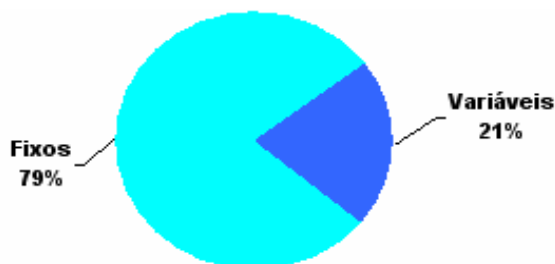
1. OBSERVATÓRIO DO SECTOR DA RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

Nesta edição do Observatório da Restauração procedeu-se à inquirição de um conjunto de estabelecimentos representativos do sector da restauração e bebidas em Portugal, tendo em vista a recolha de elementos sobre a evolução no 2.º semestre do ano anterior, bem como em relação às perspectivas para 2007.

Assim, tendo por base uma amostra de 120 estabelecimentos, devidamente ponderada em função da localização, da dimensão e da tipologia da actividade desenvolvida, obtiveram-se os resultados globais que se divulgam seguidamente.

1.1. Recursos Humanos

De acordo com os dados recolhidos, a esmagadora maioria dos trabalhadores ao serviço no sector da restauração e de bebidas possuíam um vínculo contratual fixo com a entidade empregadora (79,2%); ao invés, a percentagem daqueles que possuíam um contrato a termo variável não ultrapassava os 20,8%.



Por outro lado, a distribuição dos trabalhadores ao serviço por funções, apresentou a seguinte desagregação percentual:

CARGO	%
Directores	5,6%
Chefe de Cozinha	3,4%
Cozinheiros	10,0%
Estagiário de Cozinha	4,1%
Chefe de Mesa	3,6%
Empregado de Mesa	17,7%
Escanção	0,3%
Barman	2,1%
Estagiário de Mesa	2,0%
Chefe/Mestre/Pasteleiro	0,6%
Pasteleiro	4,3%
Estagiário de Pasteleiro	1,2%
Chefe de Balcão	2,5%
Empregado de Balcão	22,3%
Estagiário de Balcão	1,8%
Empregado de Copa	11,9%
Pessoal Administrativo	4,3%
Marketing e Vendas	0,8%
Manutenção / Reparação	1,4%

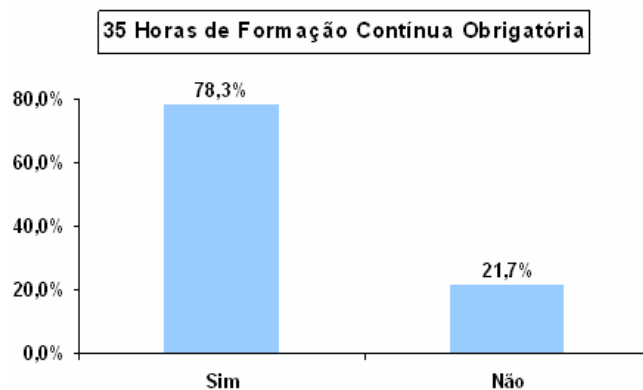
Tal como em recolhas de informação anteriores, as funções de empregado de balcão ou de mesa predominam claramente, absorvendo em conjunto cerca de 30% dos efectivos.

1.2. Formação Profissional

De acordo com os dados fornecidos, 41,4% dos estabelecimentos contactados, realizaram acções de formação contínua destinadas aos seus recursos humanos, sendo que as áreas de maior incidência foram as seguintes:

ÁREAS FORMAÇÃO	%
Segurança Alimentar	34,1%
Atendimento	15,4%
Serviço de Mesa/ Cozinha	14,3%
Prova de Vinhos	3,3%
Limpeza	18,7%
Administração	1,1%
Maquinaria e Produtos	6,6%
Outras Áreas	3,3%
Novos Produtos	1,1%
Primeiros Socorros	2,2%

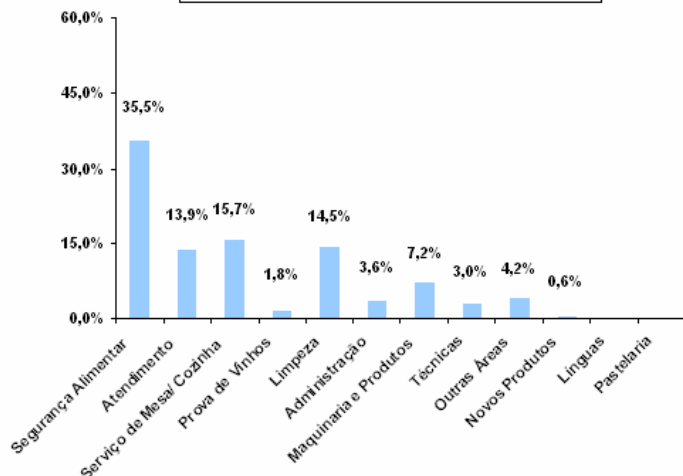
Colocados perante a questão da previsão de concretização das 35 horas anuais de formação obrigatória em 2006, 78,3% dos inquiridos afirmaram que já cumpriram esse objectivo ou que o têm programado. Vejamos:



Em relação às áreas que mais frequentemente têm sido objecto de acções de formação integradas nas 35 horas anuais, destacam-se as seguintes:

1. OBSERVATÓRIO DO SECTOR DA RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

Áreas para as 35 horas de Formação Contínua

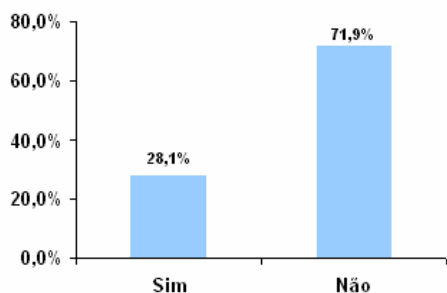


De referir a prevalência da temática relacionada com a segurança alimentar, o que evidencia com clareza a importância que esta vertente assume na restauração.

1.3. Meios Informáticos

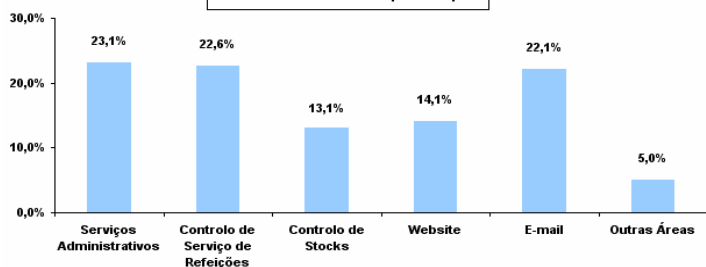
A introdução das tecnologias de informação e comunicação continua a processar-se com gradualidade no sector; de facto, mais de ¼ dos estabelecimentos contactados introduziram inovações informáticas nas suas unidades, o que revela a atenção crescente que os empresários estão a conceder a esta matéria.

Introdução de Inovações Informáticas



Por outro lado, em termos da informatização dos serviços por áreas de especialização, vem:

Meios Informáticos que Dispõe



As duas opções mais frequentes residem nos serviços administrativos e no controlo do serviço de refeições.

1.4. Serviços de Outsourcing

O recurso aos serviços de "outsourcing", revela-se hoje em dia como uma prática cada vez mais generalizada. Assim, 49,4% das unidades contactadas referiram a utilização destes tipos de serviços, sendo que as áreas mais procuradas são as seguintes:

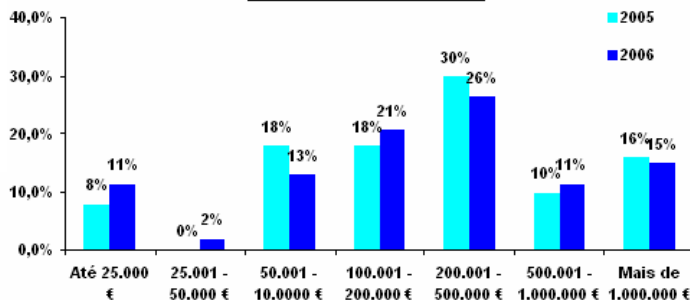
SERVIÇOS OUTSOURCING	%
Contabilidade	28,3%
Higiene e segurança alimentar	27,5%
Lavandaria	13,3%
Eventos	0,8%
Limpeza	5,0%
Consultoria	2,5%
Informática	15,0%
Catering	3,3%
Outros Serviços	4,2%

Conforme se pode verificar, os serviços relacionados com a contabilidade, a higiene e a segurança alimentar, a informática e a lavandaria, revelam-se os mais requisitados por ordem decrescente de importância.

1.5. Volume de Negócios

O volume de negócios aumentou de 2005 para 2006, segundo a indicação de 72,7% dos estabelecimentos englobados na amostra. A distribuição do volume anual de negócios por escalões, atingiu nos dois últimos anos, os valores que constam do gráfico seguinte:

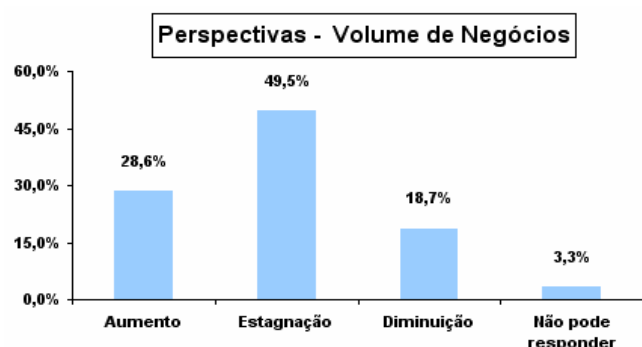
Volume de Negócios



1. OBSERVATÓRIO DO SECTOR DA RESTAURAÇÃO E BEBIDAS (continuação)

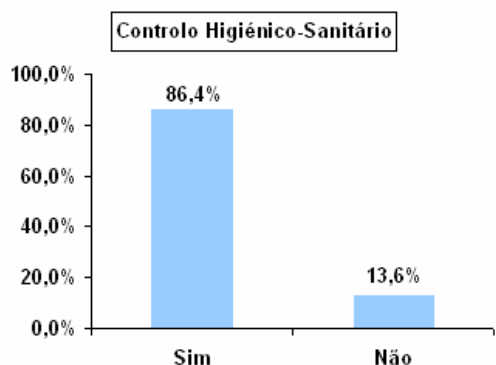
Por outro lado, em termos de perspectivas para o ano de 2007, a maioria dos inquiridos centrou a sua resposta na alternativa de "estagnação" (49,5%); o aumento do volume de negócios foi apontado por 28,6% dos empresários, o que superou as menções de sinal oposto (18,7%).

Neste contexto, será de aguardar no cômputo geral uma subida moderada do volume de negócios face aos valores registados em 2006.



1.6. Controlo Higiénico-Sanitário

De acordo com as indicações recolhidas no inquérito, 86,4% dos estabelecimentos contactados procederam regularmente ao controlo higiénico-sanitário, através do recurso aos mecanismos adequados.



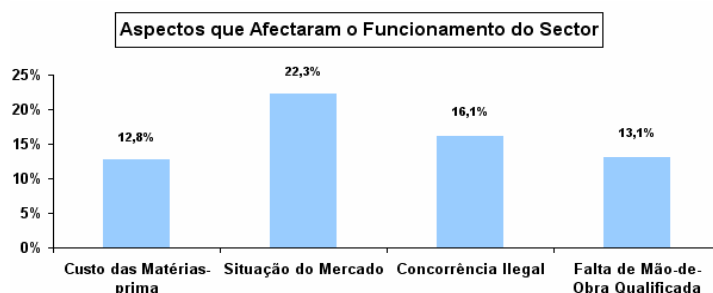
Assinale-se, que a periodicidade do controlo teve uma expressão inferior a um mês em 63,1% dos casos.

1.7. Envoltente: Aspectos que Mais Influenciaram o Sector

O desempenho da actividade de restauração e de bebidas encontra-se fortemente dependente de factores exógenos ao sector, os quais podem influenciar decisivamente os resultados de exploração das várias unidades. Assim, para o 2.º semestre de 2006, os aspectos que mais condicionaram o funcionamento do sector, na opinião dos empresários, foram os seguintes:

ASPECTOS CONDICIONANTES	%
Fiscalidade	10,6%
Custo das Matérias-primas	12,8%
Situação do Mercado	22,3%
Apoios Financeiros Insuficientes	2,2%
Excesso de oferta	10,9%
Nível de preços	4,4%
Concorrência Illegal	16,1%
Falta de Fiscalização	1,8%
Sistema Laboral	4,7%
Falta de Mão-de-Obra Qualificada	13,1%
Outros Serviços	0,0%
Zona condicionada ao trânsito	0,4%
Concorrência desleal	0,7%

Sublinhe-se a primazia da referência os factores que constam do gráfico abaixo reproduzido:

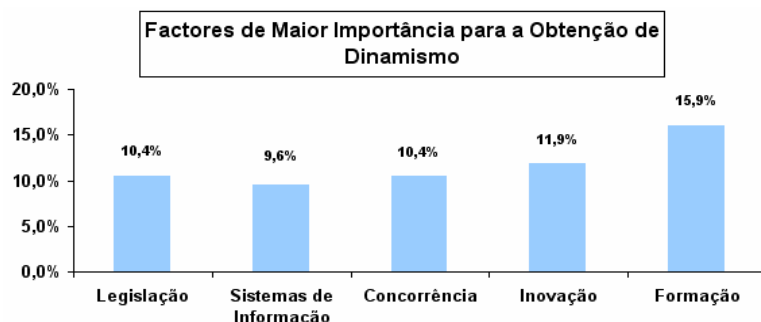


1.8. Envoltente: Factores Susceptíveis de Transmitirem Maior Dinamismo ao Sector

Passando aos factores que podem imprimir um dinamismo acrescido no sector, potenciando o seu desenvolvimento, foram identificados os seguintes:

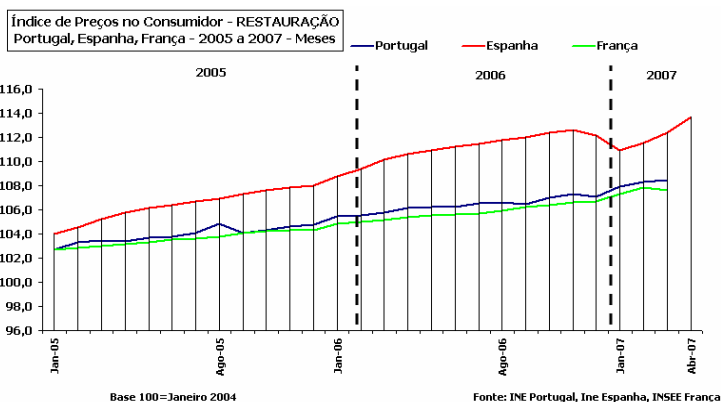
1. OBSERVATÓRIO DO SECTOR DA RESTAURAÇÃO E BEBIDAS (continuação)

FACTORES DE MAIOR DINAMISMO	%
Políticas de Apoio	6,7%
Inexistência de Barreiras à Entrada	2,6%
Legislação	10,4%
Sistemas de Informação	9,6%
Concorrência	10,4%
Valorização da Gastronomia como Património	9,3%
Inovação	11,9%
Saneamento financeiro	5,5%
Formação	15,9%
Promoção Institucional	5,5%
Fiscalidade	7,0%
Facilitação Introdução Sistemas de Segurança	3,8%
Outros	1,2%
Mais população em Lisboa	0,3%
Poder de compra	0,3%



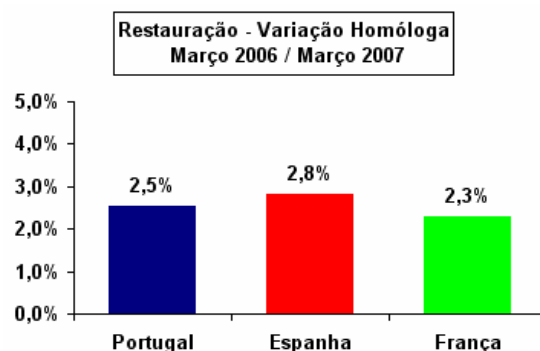
Como decorre da apreciação do gráfico respectivo, a formação, a adesão à inovação, a revisão da legislação sobre o sector, o efeito da concorrência e a introdução de sistemas pertinentes de informação, constituem os vectores que maior contributo podem fornecer para projectar a evolução do sector.

2. OS PREÇOS DA ALIMENTAÇÃO CONSUMIDA FORA DE CASA



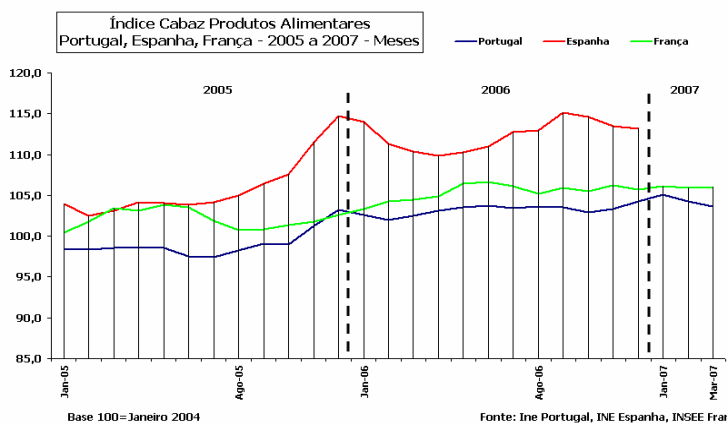
O índice de preços no consumidor, ao nível da alimentação consumida fora de casa, patenteou uma evolução crescente para os três países em análise. Assim, no período compreendido entre Janeiro/05 e Março/07, a Espanha apresentou o crescimento mais significativo, 6,8%, seguida de Portugal (4,8%) e por fim, a França (4,5%).

No que respeita às variações homólogas, entre Março de 2006 e de 2007, os três países em análise apresentam valores muito aproximados, estando a Espanha com 2,8%, seguida de Portugal (2,5%) e por último a França (2,3%).



Fonte: INE Portugal, INE Espanha, INSEE França

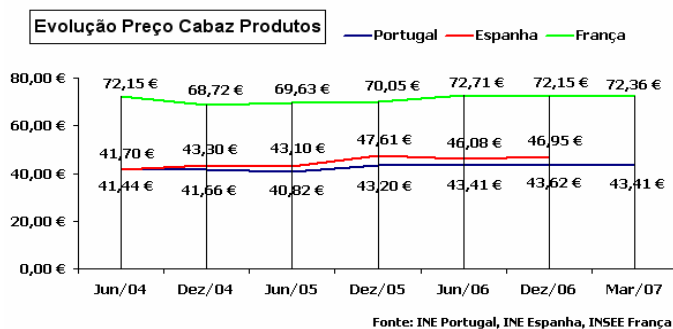
3. OS PREÇOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES



O Índice relativo aos preços do cabaz de produtos alimentares (constituído por: carne de porco; carne de vaca; carne de borrego; frutas, produtos hortícolas; leite, óleos e gorduras; açúcar; manteiga; café e água mineral) revelou que, no período compreendido entre Janeiro de 2005 e Março de 2007, Portugal registou uma taxa de variação homóloga positiva (+5,3%), inferior à registada em França (+5,6%). No caso da Espanha, apenas foi possível obter valores até Dezembro de 2006, uma vez que este País encontra-se em processo de alteração da base de preços para 2006. Neste sentido, apenas no próximo número do Barómetro se apresentará a evolução do índice do cabaz dos produtos alimentares, atualizado na base 100=2006.

Analisando o custo efectivo do cabaz de produtos, neste caso, apenas de Portugal e França, o preço do cabaz em Portugal assinalou, em Março de 2007 um total de 43,41€, representando um aumento na ordem dos 4,1%, face a Junho de 2004.

O preço do cabaz em França continua a registar o valor mais elevado, 72,36€ em Março de 2007, no entanto, apenas registou um aumento de 0,3%, face a Junho de 2004.



4. RESTAURANTES – EVOLUÇÃO DA PROCURA E DOS PREÇOS

Na presente edição, procede-se à actualização das principais séries estatísticas decorrentes da aplicação do inquérito mensal, conduzido pela ARESP® junto de uma amostra representativa do sector.

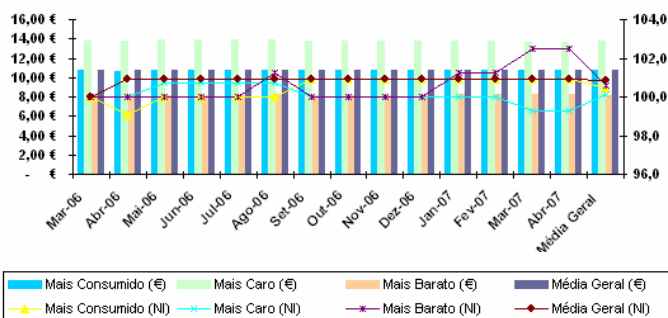
Assim, divulgam-se seguidamente os resultados mais significativos, reportados numa base mensal até Abril de 2007.

4.1. Preços dos Pratos de Carne

Considerando os preços médios dos pratos de carne (não inclui meias doses e mini-pratos, tal como explicado na nota metodológica), observa-se que os mesmos registaram uma clara estagnação em Março e Abril de 2007.

Assim, na variante dos preços médios dos pratos mais consumidos mantém-se a estagnação absoluta desde Setembro/06 (10,8€), enquanto que nos pratos mais caros ocorreu uma diminuição de 10 centímetros em relação a Fevereiro de 2007; por outro lado, nos pratos mais baratos a elevação foi mínima, situando-se igualmente no patamar dos 10 centímetros.

Preços Médios dos Pratos de Carne



Como decorre da leitura do quadro seguinte, a evolução num período superior a um ano (13 meses), situa-se, para a média geral e para os pratos mais consumidos, num acréscimo de 0,9%, o que ilustra a já aludida contenção de preços.

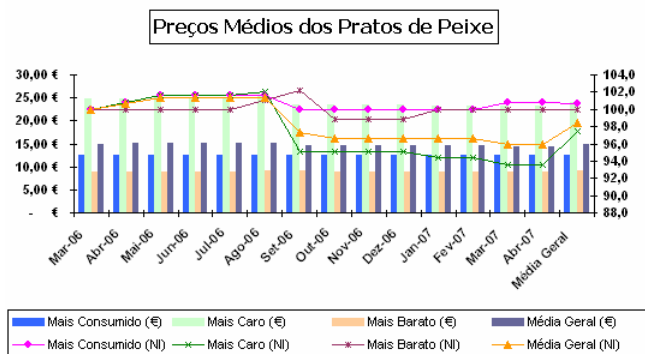
Pratos de Carne				
	Mais consumido	Mais caro	Mais Barato	Média Geral
	Valor (€) N. Índice	Valor (€) N. Índice	Valor (€) N. Índice	Valor (€) N. Índice
Mar-06	10,70 € 100,0	13,80 € 100,0	8,10 € 100,0	10,70 € 100,0
Dez-06	10,80 € 100,9	13,80 € 103,8	8,10 € 100,0	10,80 € 100,9
Abr-07	10,80 € 100,9	13,70 € 99,3	8,30 € 102,5	10,80 € 100,9

Fonte: Inquérito Mensal da ARESP®

4. RESTAURANTES – EVOLUÇÃO DA PROCURA E DOS PREÇOS (continuação)

4.2. Preços dos Pratos de Peixe

Passando aos pratos de peixe, convém salientar que se observou um andamento dos preços ainda mais favorável ao consumidor. De facto, em termos médios gerais, os meses de Março e Abril do corrente ano registaram um valor coincidente, o qual ficou aquém do detectado em Fevereiro. Esta baixa foi devida à redução operada nos pratos mais caros (menos 20 cêntimos), a par da estabilização evidenciada pelos mais baratos.



Tal como em observações anteriores já foi destacado, continuou a detectar-se um diferencial significativo entre os preços médios dos pratos de carne e de peixe, com estes últimos a revelarem tarifas sempre superiores, independentemente da modalidade considerada.

Abril/07 - Preços em €				
	Mais Consumido	Mais Caro	Mais Barato	Média Geral
Pratos de Peixe	12,50 €	23,10 €	9,00 €	14,40 €
Pratos de Carne	10,80 €	13,70 €	8,30 €	10,80 €
Desvios (%)	15,7%	68,6%	8,4%	33,3%

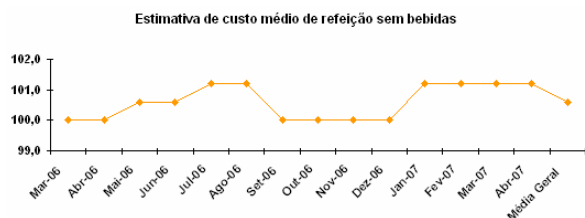
Fonte: Inquérito Mensal da ARESP®

Como decorre da leitura do quadro anterior, e tendo como base o mês de Abril de 2007, é sobretudo nos pratos mais caros que o desnível atinge proporções muito significativas (desvio de 68,6%).

4.3. Custo Médio de uma Refeição

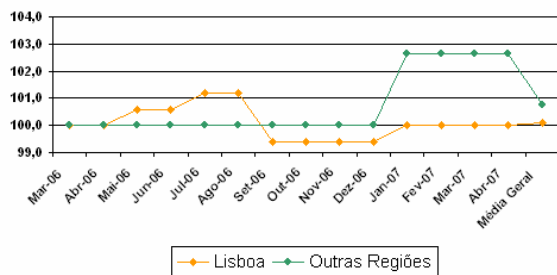
A estimativa do "Custo médio de refeição sem bebidas" resulta da agregação do "Preço médio dos pratos de sopa mais consumidos + Média entre os preços médios dos pratos mais consumidos de carne e peixe + Preço médio das sobremesas mais consumidas". (ver nota metodológica).

Considerando a base igual a Março de 2006, o preço médio apurado para os dois últimos meses iguala o obtido em Julho de 2006, apresentando um crescimento de apenas 0,6% (média geral) em relação a Março de 2006. Por outro lado, desde o início do corrente ano que não se verificou qualquer oscilação no preço médio, o que permite voltar a enfatizar a evidente estabilização das tarifas praticadas, em contraste com a subida dos custos de produção.



Sob o ponto de vista regional, a evolução recente demonstra uma situação coincidente para Lisboa e o Resto do País, com as tarifas médias a estagnarem nos dois casos desde o início do ano.

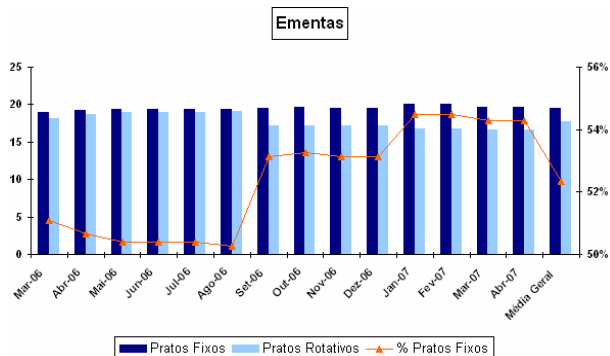
Estimativa do custo médio de refeição sem bebidas (Números índices - Base: Março 2006 = 100)



A diferença do custo médio por refeição, nos últimos quatro meses, foi de 1,5 €, com a zona da capital a revelar o valor superior.

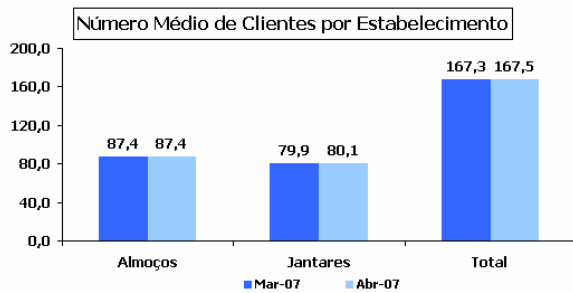
4.4. Rotatividade das Ementas

De acordo com os dados recolhidos, a percentagem de pratos fixos nas ementas rondou os 54% nos dois últimos meses. O gráfico seguinte reproduz a evolução deste indicador desde Março de 2007.



4.5. Número Médio e Particularidades dos Clientes

O número médio de clientes por restaurante foi muito idêntico nos meses de Março e de Abril de 2007. Em termos de almoços, as médias mensais foram coincidentes, enquanto que ao nível de jantares, Abril registou uma captação ligeiramente superior.



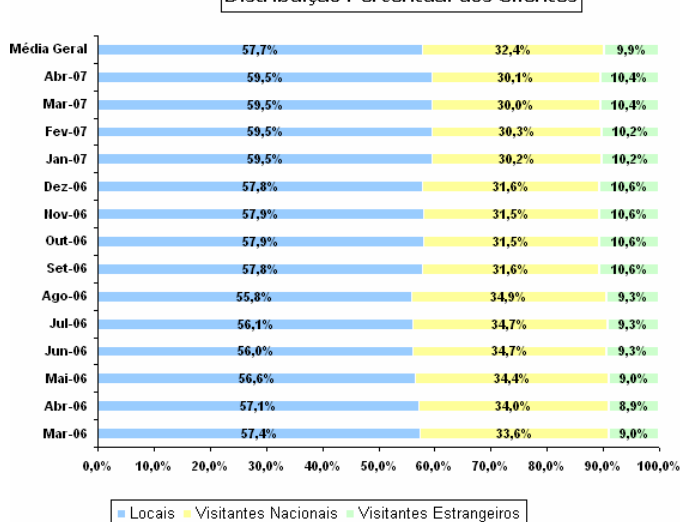
Fonte: Inquérito Mensal da ARESP®

4. RESTAURANTES – EVOLUÇÃO DA PROCURA E DOS PREÇOS (continuação)

Por grupos de consumidores, notou-se a manutenção dos traços comuns já observados em análises anteriores, ou seja, o predomínio dos clientes locais ao nível dos utentes dos restaurantes, com uma incidência percentual perto dos 60% em Março e Abril de 2007.

Por outro lado, a componente turística continua a evidenciar a supremacia do mercado interno, o qual representa cerca de ¾ desta clientela.

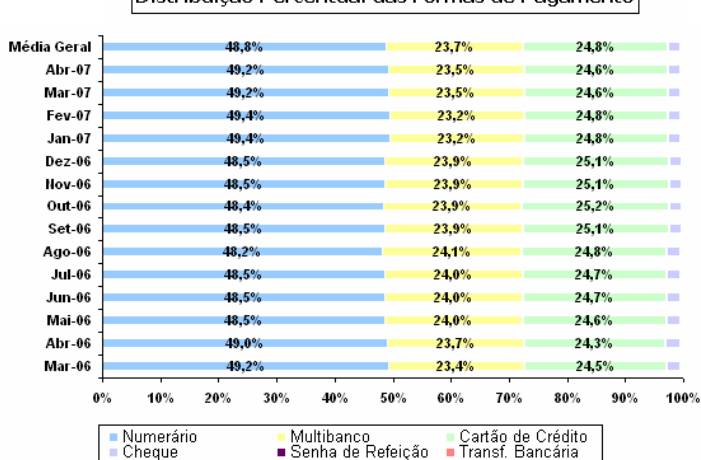
Distribuição Percentual dos Clientes



4.6. Formas de Pagamento

No domínio das formas de pagamento, os meses mais recentes vieram confirmar a alteração observada desde o início do corrente ano; de facto, a partir de Janeiro de 2007, o pagamento em numerário passou a superar ligeiramente o somatório das liquidações através de cartões de débito e de crédito.

Distribuição Percentual das Formas de Pagamento



5. ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS – EVOLUÇÃO DA PROCURA E DOS PREÇOS

5.1. Preços Médios Praticados

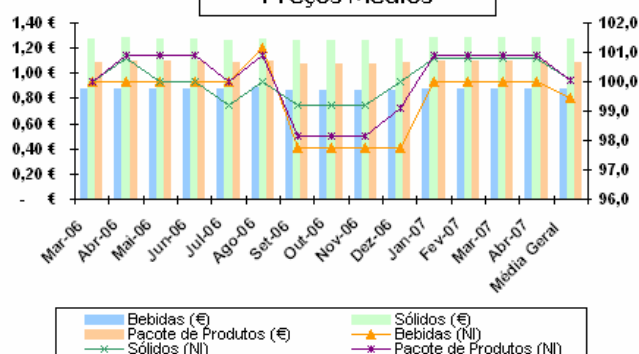
Considerando as pastelarias e cafetarias que constam da amostra inquirida, procede-se nos pontos seguintes ao resumo dos resultados mais significativos até Abril de 2007.

À semelhança do verificado no caso dos restaurantes, este grupo de estabelecimentos também deixa transparecer uma evidente contenção de preços, quer ao nível dos produtos sólidos como dos líquidos.

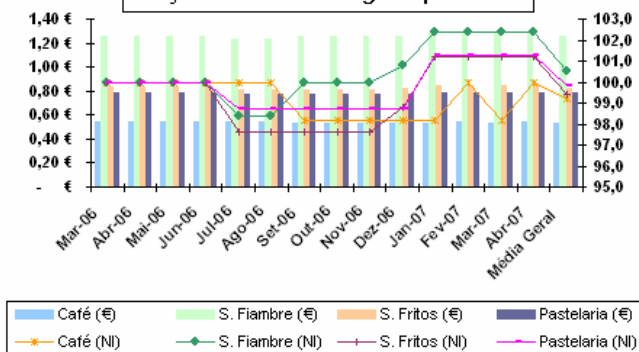
Como resulta da leitura do gráfico anterior, os preços médios dos pacotes de produtos sólidos e líquidos mantiveram-se imutáveis nos quatro primeiros meses do ano, após a ligeira subida face a Dezembro de 2006.

Desagregando a evolução para alguns dos produtos mais consumidos, tem-se:

Pastelarias e Cafetarias
Preços Médios



Pastelarias e Cafetarias
Preços Médios de alguns produtos

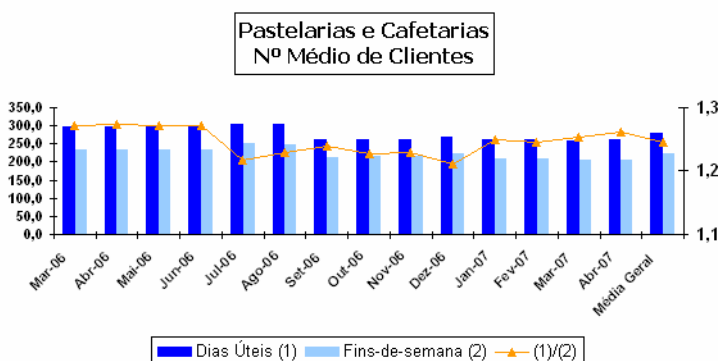


5. ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS – EVOLUÇÃO DA PROCURA E DOS PREÇOS (continuação)

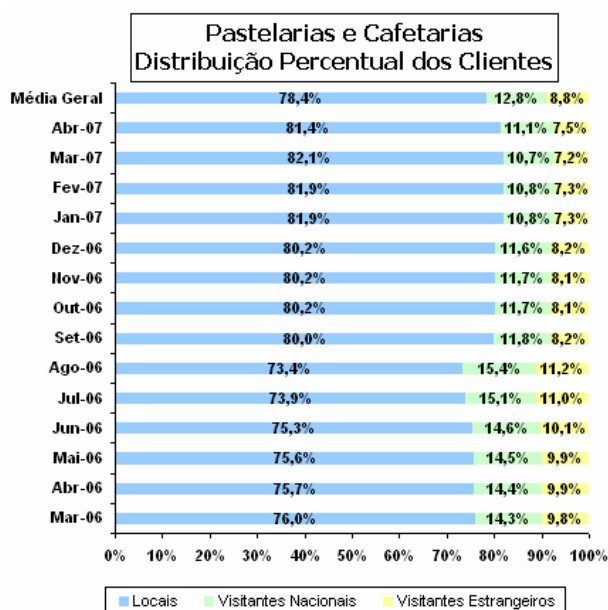
Em relação aos últimos dois meses, o preço médio do café revelou uma ténue subida em Abril, contrariando a tónica geral no sentido da invariabilidade de tarifas.

5.2. Número Médio e Particularidades dos Clientes

Passando ao número médio de clientes, verifica-se, no cômputo do período de Março/06 a Abril/07, que a média diária de clientes foi de 278 para os dias úteis e de 223 para os fins-de-semana.

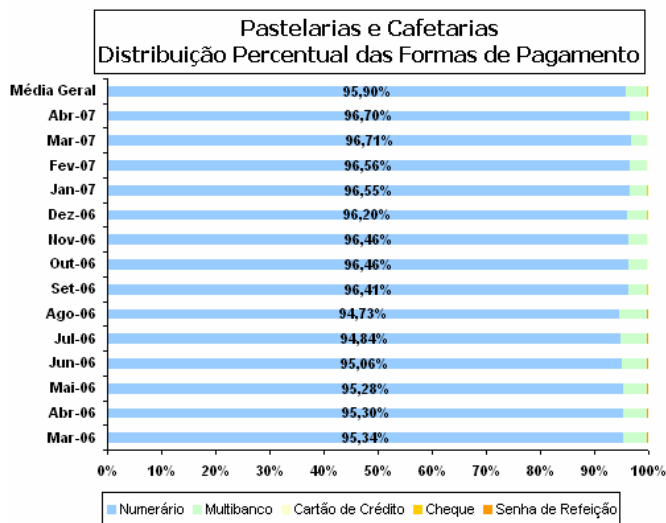


Em termos da distribuição da procura por grupos de clientes, deve-se salientar o facto da parcela representativa dos clientes locais ter atingido a percentagem mais elevada da série em Março de 2007 (82,1%). Em Abril, esta incidência baixou ligeiramente (81,4%), mas manteve-se acima da contabilizada no mês homólogo de 2006 (75,7%).



5.3. Formas de Pagamento

Os pagamentos em numerário reforçaram a sua posição nos meses de Março e de Abril de 2007, atingindo mesmo a expressão percentual mais dilatada da série considerada (96,7%).

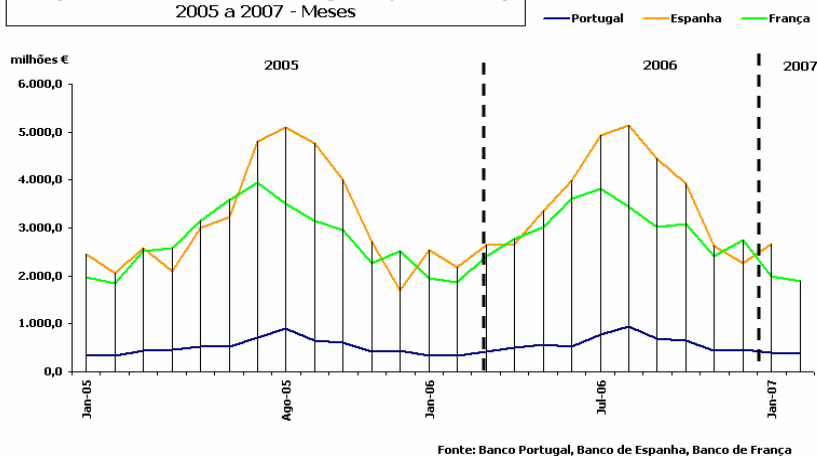


Como nota final, saliente-se a coincidência da diminuição recente (e pouco expressiva) da quota dos pagamentos através de meios electrónicos nos dois subsectores em apreço – restaurantes e estabelecimentos de bebidas – o que constitui uma tendência a conferir nos meses seguintes.

6. OS DADOS DO TURISMO

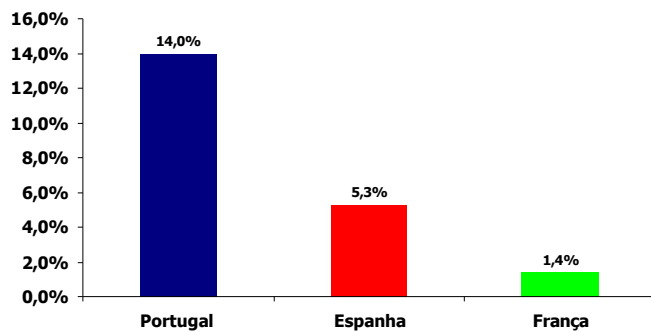
As receitas do turismo, indicador económico que decorre da leitura da respectiva rubrica ao nível da balança de pagamentos, evidenciaram, entre Janeiro de 2005 e Fevereiro de 2007 (Espanha – Janeiro 2007, últimos dados disponíveis), uma evolução similar para França e Espanha; no entanto, nos últimos meses do período em apreço, foi clara a supremacia da Espanha, apresentando uma inversão em relação à França (Dezembro 2006), o que se pode explicar sobretudo pela incidência acrescida da sazonalidade.

Evolução Receitas do Turismo Portugal - Espanha - França
2005 a 2007 - Meses



No entanto, quando se analisa a variação homóloga referente ao acumulado de Fevereiro/07 a Fevereiro/06 (no caso de Espanha, apenas de Janeiro), Portugal apresenta uma variação homóloga positiva considerável, 14,0%, ao passo que a Espanha apresenta uma variação homóloga de 5,3% e França apenas 1,4%.

Variação Homóloga - Receitas do Turismo
Acumulado Fevereiro 07 / Fevereiro 06



Fonte: Banco Portugal, Banco Espanha, Banco França