

Enquête restaurant_DT Global 2024

Nom de la ville

- ☐ Cotonou
- ☐ Porto Novo
- ☐ Dassa
- ☐ Parakou
- ☐ Djougou

Nom du restaurant/établissement

Prénom et Nom de la personne enquêtée

si possible le gérant ou la personne le représentant en son absence

Tranche d'âge du gérant

- ☐ 20-29 ans
- ☐ 30-39 ans
- ☐ 40 -49 ans
- ☐ + de 50 ans

Gérant est-il propriétaire du restaurant ?

- ☐ oui
- ☐ non

Depuis combien d'années le restaurant existe (date création)?

calculer sa durée d'existence en années

Numéro de téléphone de la personne enquêtée

Nombre de jours ouverts dans la semaine

Nombre de semaines par an

Nombre moyen de clients/repas servis par jour

Fréquentation est régulière entre les jours ouverts de la semaine ?☐ oui☐ non**Plus grande fréquentation dans la journée (1 seule réponse)**☐ matin☐ midi☐ soir**Evolution de la fréquentation***(dernières années ou derniers mois si évolution récente)*☐ augmente☐ stable☐ diminue**Quels combustibles utilisez-vous?***Plusieurs choix possibles, mentionner tous les combustibles utilisés même rarement*☐ charbon de bois☐ GPL☐ bois bûche☐ petite branche/petit bois☐ chute de scierie menuiserie☐ sciure ou copeau de bois☐ déchets agricoles☐ kérosène/pétrole☐ électricité☐ briquelette ou bûche densifiée☐ autres

Quel est celui que vous utilisez le plus parmi ceux-là (combustible principal)?*une seule réponse possible*

- ☐ charbon de bois
- ☐ GPL
- ☐ bois bûche
- ☐ petite branche/petit bois
- ☐ chute de scierie menuiserie
- ☐ sciure ou copeau de bois
- ☐ déchets agricoles
- ☐ kérosène/pétrole
- ☐ électricité
- ☐ briquelette ou bûche densifiée
- ☐ autres

Quantité de combustible principal par semaine ?*calculer en kg par semaine..*

Prix moyen achat combustible principal*prix en FCFA ramené au kg*

Comment pensez-vous que le prix de votre combustible principal va évoluer dans les prochaines années ?

- ☐ va augmenter
- ☐ va rester le même
- ☐ va diminuer
- ☐ Je ne sais pas

Avez-vous un fournisseur unique (régulier) pour votre combustible principal?

- ☐ oui
- ☐ non

Quelle quantité de combustible principal (bois, gaz, etc.) achetez-vous à la fois ?*traduire information fournie en kilos (attention pour poids réel par exemple d'un sac de charbon dit de 50 kilos)*

Nombre de cuiseurs utilisés en même temps (en général)

Prix d'un cuiseur (modèle le plus utilisé) en FCFA

Durée de vie modèle le plus utilisé ?

Fournir chiffre en années

Quel type de marmites est le plus utilisé?

- ☐ fond rond
- ☐ fond plat

La taille marmites principales

numéro de marmite ou capacité en kg

Nombre de marmites utilisées en même temps (en général)

Quelle quantité de riz (la session avec le plus de fréquentation- en moyenne)?

donner en kilos

Quelle quantité d'eau chaude ?? (la session avec le plus de fréquentation- en moyenne)

donner en litres

Quel mode de cuisson utilisez-vous le plus?

une seule réponse

- ☐ ébullition rapide
- ☐ friture
- ☐ grillade
- ☐ mijotage long

Accès régulier électricité par le réseau

- ☐ oui
- ☐ non

Si non, usage de panneaux photovoltaïques (énergie solaire)?

- ☐ oui
- ☐ non

Choix n° 1 pour un équipement de cuisson

N'indiquer que le premier choix, second choix question suivante (le préciser)

- ☐ prix d'achat très bas
- ☐ forte économie de combustible
- ☐ rapidité de cuisson
- ☐ robustesse (durabilité)
- ☐ dégage peu ou pas de fumées
- ☐ facilité d'usage (allumage, réglage puissance)
- ☐ accès sécurisé au combustible utilisé
- ☐ permet un type de cuisson particulier (goût recherché)

Choix n° 2 pour un équipement de cuisson

N'indiquer que le second (le préciser)

- ☐ prix d'achat très bas
- ☐ forte économie de combustible
- ☐ rapidité de cuisson
- ☐ robustesse (durabilité)
- ☐ dégage peu ou pas de fumées
- ☐ facilité d'usage (allumage, réglage puissance)
- ☐ accès sécurisé au combustible utilisé
- ☐ permet un type de cuisson particulier (goût recherché)

Etes-vous gêné(e) par les fumées des cuiseurs ?

- ☐ oui
- ☐ non

Etes-vous gêné(é) par la chaleur dégagée par les cuiseurs

- ☐ oui
- ☐ non

Intérêt pour tester un équipement de cuisson innovant

- ☐ oui
- ☐ non

Quels usages souhaiteriez-vous disposer sur un nouvel équipement de cuisson (en plus de la cuisson)?

plusieurs réponses possibles

- ☐ four
- ☐ friteuse
- ☐ plancha (expliquer au besoin)
- ☐ stérilisation eau de boisson
- ☐ eau chaude pour vaisselle/nettoyage
- ☐ autres

Si autres a été choisi, préciser cette option

Niveau hygiène général

Les questions sont maintenant à remplir par l'enquêtrice

- ☐ excellent
- ☐ acceptable
- ☐ mauvais

Risques sur la durabilité du restaurant ?

(expropriation, dettes, conflit, nouvelle concurrence, etc.)

- ☐ oui
- ☐ non

prendre photo d'ensemble de la zone de cuisson

possibilité de prendre plusieurs photos et de choisir celle qui sera enregistrée avec le questionnaire

Cliquez ici pour téléverser un fichier. (< 10MB)

Prendre photo de face du modèle cuiseur le plus utilisé

possibilité de prendre plusieurs photos et de choisir celle qui sera enregistrée avec le questionnaire

Cliquez ici pour téléverser un fichier. (< 10MB)

Prendre photo du stock de combustible si existant

possibilité de prendre plusieurs photos et de choisir celle qui sera enregistrée avec le questionnaire

Cliquez ici pour téléverser un fichier. (< 10MB)

Prendre photo supplémentaire si besoin

possibilité de prendre plusieurs photos et de choisir celle qui sera enregistrée avec le questionnaire

Cliquez ici pour téléverser un fichier. (< 10MB)

notes & remarques pour ne pas oublier**Enregistrer le point GPS du restaurant enquêté**

Aller à l'extérieur au besoin

latitude (x.y °)

longitude (x.y °)

altitude (m)

précision (m)

