

Objectifs atteints!



bilan 2017-2018

UNIS PAR NOTRE PASSION



Association des restaurateurs du Québec

MOTS DES présidents

UN BILAN DES PLUS POSITIFS!

2017-2018 aura été une année exceptionnelle à bien des égards.

Gains majeurs au niveau politique, dont assurément la révision des lois et règlements encadrant la vente et le service d'alcool, le dépôt et l'amorce des travaux entourant le plan stratégique 2017-2020, la bonification de notre offre de services et produits à nos membres, ainsi qu'un bilan financier en forte progression.

Et ce n'est pas tout!

En effet, le 6 juin dernier marquait le 80^e anniversaire de l'ARQ. À cette occasion et afin que l'effervescence, le dynamisme et la réussite de notre Association transparaissent davantage dans ses communications, le conseil d'administration a donné son aval pour revoir l'image de marque de l'ARQ. Dès janvier prochain, vous pourrez donc découvrir le fruit de ce travail de modernisation et les nouvelles couleurs de notre Association!

À 80 ans, l'ARQ est plus jeune que jamais!

VOS INTÉRÊTS À CŒUR!

Cette première année en tant que président du conseil d'administration a été fort stimulante et enrichissante pour mes collègues et moi.

Nous avons été des témoins privilégiés de la réforme de la Loi sur les permis d'alcool tant attendue et travaillée depuis plusieurs années par nos prédécesseurs. Quel gain historique pour notre industrie!

Dans le dossier de la pénurie de main-d'œuvre, nous sommes continuellement en mode solution. C'est un ensemble de mesures qui viendra répondre à ce grand défi et nous y travaillons très fort.

J'ai également eu le privilège de constater la force de notre Association dans de nombreux autres dossiers. Les restauratrices et les restaurateurs du Québec ont une immense chance de pouvoir compter sur une association qui a tant leur bien-être et leurs intérêts à cœur.

Enfin, je tiens à remercier tous les membres de notre CA pour leur engagement sans failles.

Je vous remercie de votre confiance.



Alain Mailhot
Président-
directeur général



Vincent Arsenault
Président du conseil
d'administration 2017-2018

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2017-2018



RANGÉE DU BAS : **Mme Claudine Roy**, du restaurant Brise-Bise et de l'Auberge sous les arbres (Gaspé), vice-présidente, **M. Vincent Arsenault**, du restaurant Tomate Basilic (Montréal), président et **Mme Nathalie Lehoux**, des Restaurants Pacini inc. (La Prairie), secrétaire-trésorière.

RANGÉE DU HAUT : **Tony Priftakis**, des restaurants Buffet des Continents (Gatineau), **Mme Lucie Normandin**, des Franchises Cora Inc. (Sainte-Thérèse), **M. Hugues Philippin**, du restaurant Chic Alors! (Québec), **M. Martin Lévesque**, du Club de golf Pinegrove (Saint-Jean-sur-Richelieu), **M. Alain Mailhot**, président-directeur général de l'ARQ, **M. Ludovic Delonca**, du Groupe Europea (Montréal), **M. Tony Di Lemme**, du restaurant À la Vieille Cheminée (Saint-Léonard) et **M. Claude Gauthier** (Trois-Rivières), président ex officio.

MISSION

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) a pour mission de fournir à l'ensemble des restauratrices et restaurateurs membres à travers le Québec des services complets d'information, de formation, de rabais, d'assurance et de représentation gouvernementale.

VISION

Depuis maintenant 80 ans, l'ARQ consacre ses efforts à rassembler et à sensibiliser tous les intervenants de l'importante industrie québécoise de la restauration aux causes qui leur sont communes. Chaque action posée par l'ARQ a pour finalité de contribuer à l'essor de ses membres et de les aider à relever de nouveaux défis.

MAINTENIR LE cap!

Encore une fois, en 2017-2018, l'Association des restaurateurs du Québec peut se targuer d'avoir livré la marchandise. Un gain historique a été obtenu, le plan stratégique 2017-2020 a été déposé et est suivi à la lettre, les avantages, ainsi que les services exclusifs à nos près de 5 600 membres ont été bonifiés. 80 ans après sa création, l'ARQ joue plus que jamais un rôle essentiel dans l'essor de l'industrie de la restauration au Québec!

MODERNISATION DE LA LOI SUR LES PERMIS D'ALCOOL : UNE VICTOIRE HISTORIQUE!

«Ce n'est qu'un apéritif, il y aura d'autres nouvelles qui viendront au cours des prochains mois!», voilà les mots qu'avait prononcé M. Martin Coiteux, ministre de la Sécurité publique, en juin 2017, alors qu'il venait d'annoncer la mise en place du permis d'alcool unique par catégorie et par établissement. Un an plus tard, ces «autres nouvelles» ont bel et bien été dévoilées. Elles sont venues récompenser un travail acharné et de longue haleine de l'ARQ dans ce dossier. Abolition du timbre de droit (à venir), présence de mineurs jusqu'à 22h sur les terrasses avec permis de bar, droit de préparer des mélanges d'alcool à l'avance, ce sont quelques-unes des mesures qui sont entrées en vigueur. D'autres modifications sont très attendues, notamment celle de pouvoir vendre de l'alcool seul sans repas pour les restaurants.

Votre Association est fière du travail accompli et tient à remercier particulièrement M. André Drolet, alors député de Jean-Lesage et adjoint parlementaire du ministre délégué aux Petites et Moyennes Entreprises, à l'Allègement réglementaire et au Développement économique régional, ainsi que M. Martin Coiteux, alors ministre de la Sécurité publique, sans qui de telles avancées n'auraient pu être possibles.

PLAN STRATÉGIQUE 2017-2020 : LES MEMBRES AU CŒUR DE NOS ACTIONS

En croissance constante, l'ARQ, en tant qu'organisation dont la saine gestion est l'une de ses valeurs cardinales, se doit de se doter d'un plan stratégique la guidant dans son développement. Le plan triennal 2017-2020 a été élaboré en ce sens et a pour objectif de placer les membres au cœur de toutes les actions qui y sont inscrites. Après un an seulement, des objectifs ont déjà été atteints et d'autres sont en voie de l'être.

Ainsi, au chapitre de la bonification de la présence régionale de l'ARQ à travers ses événements, les Salons ARQ Contacts ont été au nombre de quatre cette année et ils seront organisés cinq fois par an dès 2018-2019. La mise en place du projet pilote des Cafés-Conférences a aussi contribué à renforcer la présence de l'ARQ au plus près de ses membres. La première édition ayant été un succès à Québec, l'opération sera renouvelée en 2018-2019 à quatre reprises (détails en page 11).

La refonte du système de gestion de la base de données (projet Talia) figurait également dans le plan stratégique. En parallèle de son déploiement, ce projet a permis la création de l'Espace membre sur le site Internet de l'ARQ. De nature transactionnelle, il permet aux membres de renouveler leur adhésion en ligne d'un simple clic, de gérer leurs services, de connaître le montant de leur ristourne du Programme d'achats Privilège Plu\$ (PAPP) et de consulter leur profil.



Avec cette même idée directrice d'en donner toujours plus à ses membres, l'ARQ poursuit le développement de ses services et de ses avantages. Au total, 34 partenaires travaillent en étroite collaboration avec l'Association pour servir au mieux les restauratrices et les restaurateurs. L'objectif affiché est de faire connaître davantage toute la palette des services offerts exclusivement aux membres, afin que ceux-ci en profitent au maximum, et de les accompagner plus efficacement. Ces efforts de promotion et de conseils permettront, sans nul doute, de fidéliser encore davantage les membres et d'en attirer de nouveaux.

UNE ANNÉE FASTE POUR LE PROGRAMME D'ACHATS

Inscrites également sur la feuille de route triennale de l'ARQ, la bonification et la diversification du Programme d'achats privilège Plu\$ (PAPP) ont été un succès retentissant. En accueillant des agences de vins et de spiritueux, le 1^{er} janvier 2018, le PAPP a frappé un coup de circuit. L'arrivée de boissons alcooliques au sein du PAPP a été une avancée exceptionnelle pour les membres participants qui sont désormais 2 629, dont plus de la moitié profite de ristournes sur le vin et les spiritueux.

Cet élan s'est également traduit dans le volume d'achat qui a dépassé les 165 M\$ en 2017-2018 et dans le versement de 3,7 M\$ de ristournes! Pour la première fois de l'histoire du PAPP, une ristourne trimestrielle a d'ailleurs dépassé le million de dollars!

Une entente a également été signée avec Aliments du Québec afin de mettre en valeur les produits d'ici.

CROISSANCE FULGURANTE

La confiance placée en l'ARQ de la part de ses membres, des fournisseurs et des partenaires, lui permet de vivre une croissance constante et sereine. Ainsi, en 2017-2018, le chiffre d'affaires de l'Association a atteint les 8,5 M\$, en hausse de 16,4% par rapport à l'exercice financier précédent. Le volume des transactions (crédit et débit) des membres auprès de Desjardins a, lui, dépassé les 4 milliards de dollars, soit une hausse de 13,5% sur un an!

Organisation en croissance, l'ARQ s'est doté d'un service de ressources humaines responsable de dossiers internes, mais aussi de dossiers concernant l'ensemble de l'industrie, la main-d'œuvre ayant été identifiée comme l'une des priorités du plan stratégique 2017-2020 (voir page 10). L'Association a également modernisé son système interne de comptabilité.

MODERNISATION DE L'IMAGE DE MARQUE

Alors que l'ARQ fêtait ses 80 ans d'existence le 6 juin 2018, un travail colossal, sérieux et profond débutait pour revoir entièrement l'image de marque de l'Association. Cette modernisation se déploiera dans l'ensemble des outils de communication de l'ARQ en début d'année 2019.

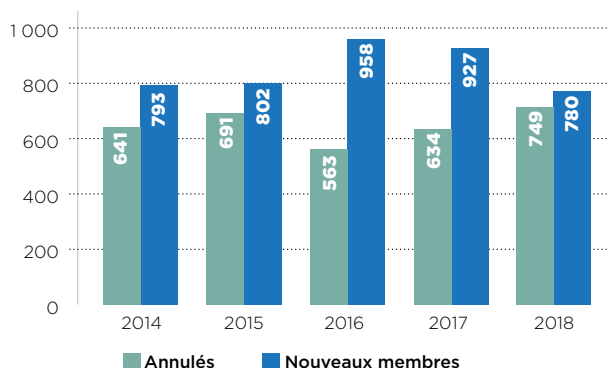


Ensemb

PRÈS DE 5 600 MEMBRES UNIS PAR LEUR PA

Au 30 septembre 2018, l'ARQ comptait dans son regroupement **5 588 membres**, soit **31** de plus qu'à la même date l'an dernier. Au total, **780 nouveaux membres** ont rejoint les rangs de votre Association au cours de l'année 2017-2018, une augmentation nette pour une huitième année consécutive. Il faut également souligner que **94,5% des membres ont renouvelé leur adhésion en 2017-2018!**

94,5% DE TAUX DE RENOUELEMENT EN 2017-2018



MUTUELLES DE PRÉVENTION

Les mutuelles de prévention ARQ et ARQ-Progression, mises en place avec le soutien de Morneau Shepell, séduisent de plus en plus les membres. Ils bénéficient d'un accompagnement personnalisé et économisent sur leur cotisation à la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST).

AU COURS DES DIX DERNIÈRES ANNÉES, ces économies se chiffrent à près de

24 M\$



UNE ASSOCIATION D'ENTREPRENEURS

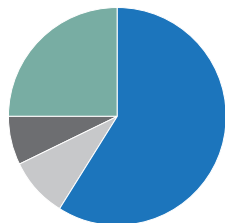
Les membres de l'ARQ sont essentiellement des restaurateurs indépendants...

59% d'établissements de restauration indépendants

9% d'établissements d'hébergement avec restauration

7% de fournisseurs et affiliés au secteur HRI

25% de chaînes de restauration



LES EMPLOYEURS MEMBRES EN MUTUELLE ont économisé en moyenne plus de 30% par rapport au secteur d'activités, au cours des dix dernières années.

1 448 EMPLOYEURS en mutuelle

MASSE SALARIALE DE

979 M\$

ole

SSION!



PROGRAMME D'ACHATS
PRIVILÈGE PLUS: Y PARTICIPER,
C'EST PAYANT!

Programme d'achats
Privilège PLUS
de l'Association des restaurateurs du Québec

Le Programme d'achats Privilège Plus (PAPP) en 2017-2018:

- **2 629** membres participants;
- **3,7 M\$** en ristournes versées aux membres participants cette année;
- Plus de **165 M\$** en volume d'achat auprès des partenaires PAPP.

En 2017-2018, le PAPP a connu une croissance exceptionnelle, passant de 1 990 membres, l'an dernier, à 2 629 membres et est devenu un fier partenaire d'Aliments du Québec.

2 629
MEMBRES
participants

3,7 M\$
EN RISTOURNES



DES NOUVEAUX JOUEURS!

Le PAPP a accueilli de **nouveaux partenaires**: CDA Fromages, King Cole, Blanc ou Rouge, Brown-Forman et Univins



**BLANC
ou ROUGE**



LES PARTENAIRES : Aliments 2000 • Barilla • Blanc ou Rouge • Brown-Forman • CDA Fromages • Coca-Cola Canada
Diversey • Essity • Export Packers • JG Fruits et Légumes • King Cole • Molson Coors Canada • Boulangeries Weston Gadoua
Les Viandes Intercité • Martin Dessert • McCain • Maître Saladier • Olymel • Parmalat • Produits Alimentaires Berthelet
Service alimentaire Gordon® • Univins

SUR TOUS LES fronts

L'Association des restaurateurs du Québec est une interlocutrice incontournable dans tous les dossiers touchant de près ou de loin l'industrie de la restauration. Elle a, bien sûr, joué un rôle clé dans la modernisation de la Loi sur les permis d'alcool (voir page 4), mais a aussi nourri le débat sur de nombreux autres sujets au cours de l'année 2017-2018.



PARTAGE DES POURBOIRES

À la mi-mai 2018, alors que les travaux de la commission parlementaire chargée d'examiner le projet de loi 176 modifiant la Loi sur les normes du travail (LNT) venaient de débuter, l'ARQ a mobilisé l'industrie pour faire pression sur le gouvernement afin qu'il redonne aux restauratrices et restaurateurs la possibilité d'instaurer un partage des pourboires dans leur établissement.

Plus de 50 personnalités du milieu n'ont pas hésité un instant quand l'ARQ les a sollicitées afin qu'elles appuient une déclaration solennelle et argumentée en faveur d'une rémunération juste et équilibrée dans les restaurants du Québec. Parmi les signataires on retrouvait, notamment, M. Pierre-Marc Tremblay, propriétaire/innovateur Restaurants Pacini Inc., M. Normand Laprise, chef propriétaire du restaurant Toqué!, Mme Christiane Germain, coprésidente du Groupe Germain Hôtels, l'honorable Liza Frulla, C.P., O.Q., directrice de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et les présidents de la plupart des associations de la restauration et de l'hôtellerie de la province.

L'objectif de l'ARQ n'était pas d'obliger le partage des pourboires dans tous les restaurants du Québec, mais de permettre aux gestionnaires qui désiraient mettre en place une politique en ce sens de le faire. Actuellement, l'article 50 la LNT les en empêche. Il interdit à tout employeur d'intervenir de quelques manières que ce soit dans une convention de partage des pourboires. Malheureusement, en dévoilant son projet de loi 176, le 20 mars 2018, Mme Dominique Vien, alors ministre responsable du Travail, a écarté cette possibilité.

Quelques semaines plus tard, le 15 mai 2018, l'ARQ, forte du soutien de l'industrie, a décidé de ne pas abandonner et a plaidé en faveur d'un amendement du projet de loi 176 devant la commission parlementaire chargée de l'examiner. Devant les parlementaires, les représentants de votre Association ont à nouveau demandé à ce que le fameux article 50 de la LNT soit modifié.

Si l'ARQ n'a pas obtenu gain de cause dans ce dossier, elle a relancé le débat sur ce sujet et a ainsi pu transmettre son message à l'opinion publique: la restauration est un travail d'équipe et à ce titre, le personnel de cuisine peut prétendre à une part des pourboires.



RÉVISION DE LA LOI SUR LES NORMES DU TRAVAIL

Si le partage des pourboires était l'une des priorités de l'ARQ dans le processus de révision de la Loi sur les normes du Travail, elle a également défendu de nombreux autres points afin d'améliorer le quotidien de ses membres.

Ainsi, l'ARQ s'est félicitée de la possibilité d'étaler les heures de travail sur une période de quatre semaines si le travailleur et l'employeur l'acceptent lors d'une entente. Elle a aussi salué l'autorisation, pour les établissements saisonniers, de verser la paie de vacances à chaque période de paie.



POLITIQUE BIOALIMENTAIRE

En présentant la nouvelle politique bioalimentaire 2018-2025 du Québec, Philippe Couillard, alors premier ministre, a reconnu pour la première fois que la restauration était un membre à part entière de la chaîne bioalimentaire. Elle a été nommée explicitement comme étant un vecteur de croissance pour les producteurs et les transformateurs. L'ARQ avait sensibilisé le gouvernement à cette idée en répétant que la restauration était une vitrine exceptionnelle des aliments produits au Québec.

Cette reconnaissance, de la part des autorités, a permis à l'ARQ d'être membre d'une filière, ce qui lui donne la possibilité de maintenir un dialogue régulier entre le gouvernement et l'industrie dans l'application des règlements, ainsi que dans la création de programmes.

L'ARQ s'est également réjouie que cette politique bioalimentaire ait prévu un investissement de 10,8 M\$ pour la promotion des aliments du Québec. Ce montant permettra, notamment, d'accroître la visibilité de la marque *Aliments du Québec au menu* pour les restaurateurs qui incluent les produits d'ici dans leurs plats. Aussi, un accompagnement par le MAPAQ est prévu pour aider les entreprises de services alimentaires à accorder une plus grande place aux produits alimentaires québécois. Ces deux mesures démontrent que le ministère a compris l'importance de notre secteur dans les achats d'aliments locaux.



Invitées à se prononcer sur différentes tribunes médiatiques dans ce dossier, l'ARQ et Allergies Québec ont alors décidé d'aller plus loin. Allergies Québec est allée chercher du financement et a noué un partenariat avec l'ARQ pour aboutir à la création d'une formation interactive en ligne.

C'était la première fois qu'une telle formation était offerte en ligne au Québec et au Canada. Elle s'adresse aux gestionnaires, cuisiniers et serveurs. L'objectif était de fournir une méthode de travail permettant de réduire les risques de réactions anaphylactiques chez les clients souffrant d'allergies alimentaires. Bien qu'il soit impossible de garantir le risque zéro en restauration, cette formation permet de favoriser la création d'un espace sécuritaire pour tous.

Pour l'ARQ, il était essentiel d'outiller au maximum les restauratrices et les restaurateurs du Québec. La mise en place de cette formation a donc été une étape supplémentaire pour l'industrie dans son adaptation à une clientèle souffrant d'allergies alimentaires. En s'appuyant sur l'expertise d'Allergies Québec, l'ARQ a offert à ses membres la possibilité de se former et de former leurs différentes équipes à un prix accessible afin d'accueillir de la meilleure des manières une population désireuse de fréquenter leurs établissements.



ALLERGIES ALIMENTAIRES

Ayant toujours à cœur de simplifier la vie de ses membres, l'ARQ est très fière de s'être associée avec Allergies Québec pour mettre en place et promouvoir une formation en gestion des allergies alimentaires dans notre industrie.

L'idée a germé à l'été 2016, en pleine affaire dite du « tartare de saumon ». À cette époque, un serveur d'un restaurant de Sherbrooke est arrêté pour avoir supposément servi, quelques semaines auparavant, un tartare de saumon à un client qui y était allergique et qui a ensuite porté plainte. Après enquête, le serveur n'a pas été accusé au criminel, mais le client en question avait tout de même déposé une poursuite au civil d'un montant de 415 000 \$ avant que l'affaire ne soit réglée hors cour. Cette histoire avait fait le tour du pays et avait fait couler beaucoup d'encre.

Allergies
Québec

humaines

LA MAIN-D'ŒUVRE COMME PRIORITÉ

La rareté de la main-d'œuvre est une réalité de plus en plus difficile à vivre pour les restauratrices et restaurateurs du Québec. Elle est également de plus en plus répandue à tout le territoire et plus simplement limitée à quelques régions spécifiques. Bien consciente de ce défi de taille, l'ARQ en a fait une priorité dans son plan stratégique 2017-2020.

COMITÉ RH

Mis en place en 2015, le Comité RH de l'ARQ rassemble des acteurs du milieu et des experts en ressources humaines du Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT). En 2017-2018, il a poursuivi ses actions et multiplié les collaborations sous différentes formes : participation à des colloques, à des enquêtes, veille, réunion sur la mise en place de projet pilote d'accueil de travailleurs étrangers, de réfugiés, etc. À chaque occasion, l'ARQ répète son message: mettre de l'avant les bons côtés des emplois en restauration, diminuer les iniquités en matière de rémunération entre la salle et la cuisine par le partage des pourboires et favoriser l'émergence de programmes courts de formation ouverts au plus grand nombre.

VALORISATION DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

Dans le but de redorer le blason des métiers du tourisme, incluant ceux de la restauration, l'ARQ et la Fondation ARQ ont participé à l'élaboration d'une campagne de promotion du CQRHT visant à les faire connaître davantage et sous leur meilleur jour. L'ARQ s'est appuyé sur son vaste réseau pour relayer le message, alors que la Fondation ARQ, elle, a financé en partie cette campagne.

Dans le contexte actuel de rareté de main-d'œuvre généralisée, certains postes sont plus touchés que d'autres et peinent à trouver des candidats en quantité suffisante. Celui d'aide-cuisinier a ainsi été le premier à bénéficier d'une visibilité.

D'autres postes seront mis en valeur au cours des prochains mois.

SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Dans le cadre de ses initiatives qui visent à soutenir les employeurs de la restauration dans la prévention des accidents du travail en cuisine et en salle à manger, l'ARQ a mis à la disposition des employeurs deux nouvelles formations en ligne en cuisine et en salle à manger.

Dans un environnement virtuel, simple et convivial, elles ont permis à des milliers de participants d'identifier les risques inhérents à leur travail et de connaître les pratiques sécuritaires.

Les utilisateurs des formations en ligne se sont vus décerner une attestation de participation

une fois terminé. Ces formations servent également de soutien aux écoles hôtelières dans le processus d'apprentissage de leurs étudiants.

Ces formations en ligne ont été réalisées grâce à la participation financière de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST).



ENCOURAGER LA RELÈVE

Outre son soutien au comité RH, la Fondation ARQ a remis 46 550\$ en bourses à 95 étudiantes et étudiants en restauration, au cours de l'année 2017-2018.

L'ensemble des activités de la Fondation ARQ est à retrouver dans son bilan annuel 2017-2018.

DES ÉVÉNEMENTS RASSEMBLEURS et innovants

Créés en 2009, les **Salons ARQ Contacts** sont des événements favorisant l'échange et la découverte entre transformateurs bioalimentaires, producteurs locaux, fournisseurs d'équipements et de services et les restaurateurs. En 2017-2018, en moyenne, chaque événement a attiré des centaines de visiteurs venus rencontrer une soixantaine d'exposants. Devant ce succès qui ne se dément pas, l'ARQ a décidé d'ajouter un salon à son calendrier. En 2019, cinq Salons ARQ Contacts seront donc organisés!



Les Salons ARQ Contacts favorisent les rencontres entre fournisseurs et restaurateurs, permettent la découverte de différents produits et offrent des conférences sur les enjeux de l'industrie de la restauration, et ce, gratuitement!

RÉGIONS VISITÉES EN 2017-2018:

- Mauricie, 14 novembre 2017:
202 participants | **62 exposants**
- Estrie, 27 février 2018:
313 participants | **60 exposants**
- Montréal, 2 mai 2018:
397 participants | **69 exposants**
- Côte-Nord, 11 septembre 2018:
85 participants | **36 exposants**

CAFÉS CONFÉRENCES

Afin de rejoindre un maximum de membres et avec le moins de contraintes possibles pour ces derniers, l'ARQ a créé les Cafés-Conférences. À l'heure du déjeuner, de 8h à 9h30, cet événement rassemble les restaurateurs autour d'un café pour en apprendre plus sur un sujet qui les touche de près, et ce, de façon synthétique et pratique. La première édition ayant été un franc succès, cette expérience sera renouvelée au cours de l'année 2019. Les Cafés-Conférences auront lieu à Sherbrooke (janvier), à Montréal (mars), à Trois-Rivières (mai) et à Terrebonne (décembre).

SALONS ARQ CONTACTS 2018-2019:

- 20 novembre 2018 | **Montérégie**
- 19 février 2019 | **Laurentides**
- 9 avril 2019 | **Outaouais**
- 11 juin 2019 | **Saguenay-Lac-Saint-Jean**
- 17 septembre 2019 | **Laval**

L'ARQ tient à remercier ses partenaires majeurs qui ont contribué activement au succès de toutes ses activités au cours de l'année:



Le 12 juin 2018, le Resto-Bar Le Commandant, à Québec, a accueilli la première édition des Cafés-Conférences. Il a été question de l'optimisation de la performance des établissements de restauration.

L'ARQ en chiffres

UN CHIFFRE
D'AFFAIRES DE **8,5 M\$**

5 588 MEMBRES

UN MONTANT DE
3 700 000 \$

en ristournes versées par le Programme d'achats
Privège Plu\$ au cours de la dernière année



Une équipe de
42 EMPLOYÉS



Un total de
34 PARTENAIRES



Des économies potentielles
de plus de

11 000 \$

pour chaque membre



UNE CROISSANCE
NETTE DES MEMBRES
EN DIX ANS DE **37 %**

ce qui représente une moyenne nette de
152 membres supplémentaires chaque année



Des transactions débit
et crédit de plus de

4,2 G\$



Plus de **250** interventions
dans les médias

L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION AU QUÉBEC

- » **12,8 G\$** de ventes
- » **224 844** employés
- » **20 007** établissements
- » **640 000 \$** de ventes moyennes
par établissement
- » **4,5 G\$** en achats
de produits alimentaires

LES OBJECTIFS DE 2018-2019

- Placer les membres au centre de toutes les actions et décisions de l'ARQ;
- Poursuivre la mise en œuvre du plan stratégique 2017-2020;
- Établir des liens avec les nouveaux élus;
- Maintenir le rôle clé de l'ARQ dans les dossiers de représentation et de ressources humaines;
- Enrichir l'offre de produits et services pour les membres;
- Accroître le taux de participation des membres aux services et aux événements de l'ARQ.



Association des restaurateurs du Québec

6880, Louis-H.-La Fontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2

1 800 463-4237 • RESTAURATEURS.CA