



bilan

2015-2016

UNIS PAR NOTRE PASSION



Association des restaurateurs du Québec

mots

DU PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION ET DU PRÉSIDENT- DIRECTEUR GÉNÉRAL

DÉJÀ UN AN!

Que le temps passe vite...

Déjà un an que j'ai accepté le mandat de président du conseil d'administration de l'ARQ, c'est comme si c'était hier!

Ma vision : augmenter l'intérêt et la participation de nos membres à nos revendications et à nos activités. Je ne peux pas encore dire « mission accomplie », mais je suis très fier du travail réalisé par mes collègues administrateurs et nos permanents.

Davantage de *Salons ARQ Contacts*, davantage de visites en région, davantage de membres et non-membres rencontrés, voilà une partie de mon bilan de la première année. Ajoutez à cela les dossiers chauds à défendre, les rencontres et les représentations, l'année n'a pas été de tout repos!

Je suis toutefois assuré que le travail de mobilisation auprès de nos membres commence à porter ses fruits et c'est avec fierté que j'entamerai un second mandat afin de vous rencontrer et vous encourager à défendre vos intérêts aux côtés de notre Association!



Claude Gauthier

Président du conseil
d'administration 2015-2016



Alain Mailhot

Président-directeur général

PLUS DE 5 000 MEMBRES!

À l'aube de fêter mes 30 ans au sein de l'ARQ, le rêve d'atteindre le cap des 5 000 membres s'est enfin réalisé cette année. Un rêve que j'ai partagé au cours de ces trois décennies avec mes collègues Bernard, François et tous les autres.

Ce n'est pas la seule réalisation cette année. Comme vous pourrez le constater à la lecture du présent bilan, l'année 2015-2016 a été exceptionnelle à tous les égards. Politiquement, financièrement, tant au niveau régional que provincial, l'ARQ s'est démarquée encore une fois. Nous prenons à cœur de bonifier chaque année l'offre de services afin d'améliorer le quotidien des restaurateurs et pouvoir leur proposer les avantages exclusifs que leur octroie leur adhésion à un groupement d'importance.

Je désire finalement remercier les administrateurs, qui se sont investis au cours des derniers mois afin de faire de votre Association l'organisation la plus forte et la plus représentative du secteur.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION : 2015 : 2016



RANGÉE DU BAS : **M. Tony Di Lemme**, du restaurant *À la Vieille Cheminée* (Saint-Léonard), secrétaire-trésorier, **M. Claude Gauthier**, du restaurant *Castel des Prés* (Trois-Rivières), président et **Mme Claudine Roy**, du restaurant *Brise-Bise* et de l'*Auberge sous les arbres* (Gaspé), vice-présidente.

RANGÉE DU HAUT : **Mme Nathalie Lehoux**, présidente des *Restaurants Pacini inc.* (La Prairie), **M. Tony Priftakis**, des restaurants *Buffet des Continents* (Gatineau), **M. Vincent Arsenault**, du restaurant *Tomate Basilic* (Montréal), **Mme Lucie Normandin**, des *Franchises Cora* (Sainte-Thérèse), **M. Jocelyn Gagné**, du restaurant *Chez Charlie* (Sherbrooke), tous administrateurs, **M. Alain Mailhot**, président-directeur général de l'ARQ et **M. Claude Ménard**, des restaurants *Le Montagnais* (Saint-Tite-des-Caps et Sainte-Anne-de-Beaupré), président ex-officio.



PLUS DE
5000
MEMBRES
UNIS PAR LEUR PASSION

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 **78 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.

réalisations

SUR TOUS LES FRONTS

L'ANNÉE 2015-2016 RESTERA GRAVÉE DANS L'HISTOIRE DE L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC (ARQ) COMME CELLE DU DÉVELOPPEMENT. PLUS DE 5 200 MEMBRES, DES RÉSULTATS FINANCIERS EXCEPTIONNELS, DE NOUVEAUX PARTENARIATS, UN PROGRAMME D'ACHATS EN CROISSANCE, DES OUTILS DE COMMUNICATION MODERNISÉS, DES PROJETS D'ENVERGURE POUR AIDER L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION FACE À LA PÉNURIE DE MAIN-D'ŒUVRE, L'ARQ A ÉTÉ SUR TOUS LES FRONTS.

Une étape historique



Près de 78 ans après sa création, l'ARQ a franchi, en mars 2016, le cap symbolique, mais ô combien significatif, des 5 000 membres! La précédente étape de ce genre, c'est-à-dire les 4 000 membres, avait été atteinte au printemps 2006. Une croissance régulière du nombre net de membres a permis d'atteindre ce palier avec une accélération ces quatre dernières années.

Afin de souligner cet événement, l'ARQ avait organisé le concours ARQ 5000^e membre doté de 5 000 \$ en prix pour les membres et de 1 000 \$ en chèques-cadeaux pour le grand public. Au total près de 500 personnes y ont participé. Tous les détails sont à retrouver en page 11 de ce document.

Des résultats exceptionnels

L'ARQ poursuit donc sa croissance et attire de plus en plus de membres, et ce, de plus en plus rapidement. Cette force du nombre est également un atout quand vient le temps pour l'ARQ de nouer de nouvelles relations d'affaires ou de les renforcer. Ainsi, de nouveaux partenaires ont rejoint l'ARQ et son Programme d'achats Privilège Plu\$ (PAPP) au cours de l'année 2015-2016 : Sealed Air Diversey Care, Olymel et Maître Saladier. D'autres comme Boulangeries Weston Gadoua, Parmalat et

Kraft Heinz Canada ULC ont renouvelé leur entente pour continuer de servir les membres du PAPP.

Cette attractivité de l'ARQ auprès des restaurateurs, des fournisseurs et des partenaires, combinée à une gestion saine, efficace et responsable, a permis d'atteindre, encore une fois cette année, un excédent enviable de près de **350 000 \$** pour un chiffre d'affaires de plus de **6,2 M\$**. Ces résultats exceptionnels ont permis, pour la deuxième année consécutive, de verser une contribution à la Fondation ARQ de 150 000 \$.

Des outils de communication modernisés

Pour mieux répondre aux besoins de ses membres, mieux les rejoindre et en attirer de nouveaux également, l'ARQ a poursuivi en 2015-2016 son travail de refonte des outils de communication.



ARQ INFC magazine

ARQ INFC stats

ARQ INFC express

2015-2016

En 2016, les membres ont ainsi pu découvrir la nouvelle signature visuelle *ARQ Info* qui a été déclinée selon la publication. Deux outils majeurs ont été entièrement repensés : le magazine et le site Internet www.restaurateurs.ca.

Plus moderne, plus épuré, plus facile à parcourir, l'*ARQ Info* Magazine a bénéficié d'un travail en profondeur pour actualiser sa mise en page et son contenu afin qu'il demeure ce lien privilégié avec les membres.

Dans le même souci d'informer le plus clairement possible sur l'actualité de l'ARQ et sur celle de l'industrie de la restauration dans son ensemble, le site Internet a également changé de visage. Plus attrayant, plus pratique, plus convivial, le nouveau www.restaurateurs.ca a été mis en ligne en mars 2016. Au cours des prochains mois, les membres pourront accéder à un espace qui leur sera réservé et qui leur permettra, entre autres, de consulter leur profil, de renouveler leur adhésion, d'avoir accès à de l'information privilégiée, de gérer leurs services et de connaître le montant de leur ristourne du PAPP.

L'éventail des outils de communication et d'information de l'ARQ s'est également enrichi avec le lancement, en mars 2016, de la nouvelle publication *ARQ Info Stats*. Joint à chaque numéro de l'*ARQ Info* Magazine, ce bulletin permet de dessiner un portrait plus juste de l'industrie de la restauration québécoise à travers des indicateurs économiques, des statistiques et des sondages effectués auprès des membres et des consommateurs.

Attirer de nouveaux membres

PROGRAMME CLÉ

Outre des outils de communication plus modernes, l'ARQ s'est également doté en 2015-2016 d'un plan marketing pour les prochaines années afin de recruter de nouveaux membres.

L'ARQ s'est ainsi adressée aux établissements avec hébergement afin de leur présenter le programme mis en place à leur intention : le Programme CLÉ. Une campagne de promotion auprès de ces professionnels a été réalisée au printemps 2016 afin qu'ils prennent connaissance des avantages et des services offerts par l'ARQ dans le cadre de ce programme. Une deuxième campagne de visibilité et de recrutement devrait être lancée au cours des prochains mois.

Les événements de l'ARQ sont également un important vecteur de recrutement. Cette année encore, les *Salons ARQ Contacts* ont remporté de vifs succès auprès des membres et des non-membres des régions visitées. Organisés trois fois par an auparavant, il y en a désormais quatre. Le but est d'aller à la rencontre d'un plus large public sur un territoire plus étendu (détails en page 11).

Une association en mouvement

À l'image de ses membres, toujours à la recherche de la recette gagnante, et de l'industrie qui s'ajuste sans cesse, l'ARQ a actualisé ses règlements généraux afin qu'ils soient en phase avec les standards de gouvernance d'un organisme à but non lucratif.

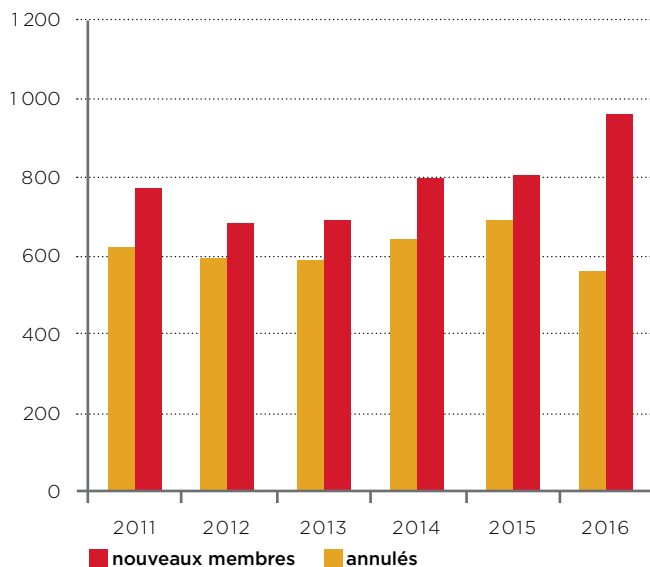
ATTRACTIVITÉ ET fidélisation

PLUS DE 5 200 MEMBRES UNIS PAR LEUR PASSION!

Au 30 septembre 2016, l'ARQ comptait dans son regroupement **5 264 membres**, soit **395** de plus qu'à la même date l'an dernier. Au total, **958 nouveaux membres** ont rejoint les rangs de votre Association au cours de l'année 2015-2016, une augmentation nette pour une sixième année consécutive. Il faut également souligner que **94 % des membres ont renouvelé leur adhésion en 2015-2016!**

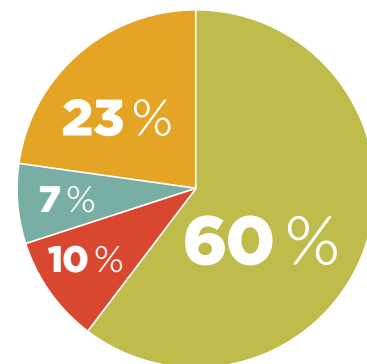
94 %

DE TAUX DE RENOUVELLEMENT EN 2015-2016



UNE ASSOCIATION D'ENTREPRENEURS

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



- Établissements de restauration indépendants
- Établissements d'hébergement avec restauration
- Fournisseurs et affiliés au secteur HRI
- Chaînes de restauration

LA MUTUELLE DE PRÉVENTION

La mutuelle de prévention de l'ARQ, mise en place avec le soutien de Morneau Shepell, séduit 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 PLUS DE **24 MILLIONS DE DOLLARS!**

1 301

 EMPLOYEURS
DANS LA
MUTUELLE

Les membres participants
ont économisé cette année
entre **22 % et 30 %** sur les
cotisations à la **CNESST!**

Masse salariale
de **705 millions de dollars!**

LE PROGRAMME D'ACHATS PRIVILÈGE PLUS C'EST TOUJOURS PAYANT!

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

Le Programme d'achats Privilège Plus\$ (PAPP) en 2015-2016 :

- Plus de **100 millions de dollars** en volume d'achats réalisés auprès des partenaires PAPP, soit Service alimentaire Gordon® (GFS) et Boulangeries Weston Gadoua.

De 2006 à aujourd'hui,
le PAPP aura permis de verser
aux membres participants
plus de **9 millions de dollars**.

Une croissance exponentielle!

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

- 2011 : **692**
- 2016 : **1 812**

MONTANT ANNUEL DES RISTOURNES :

- 2011 : **675 000 \$**
- 2016 : **2 390 000 \$**

1 812
MEMBRES
PARTICIPANTS

**PLUS DE
2,3 M\$**

EN RISTOURNES
VERSÉES
AUX MEMBRES
PARTICIPANTS
CETTE ANNÉE



DES NOUVEAUX JOUEURS!

Le Programme d'achats
Privilège Plus\$ a accueilli
avec fierté **trois nouveaux
partenaires** : Maître Saladier,
Olymel et Sealed Air
Diversey Care.



Un partenariat bonifié :



LES PARTENAIRES : Boulangeries Weston Gadoua • Coca-Cola Canada • J.G. Fruits et Légumes • Kraft Heinz Canada ULC • La brasserie Molson Coors • Les Viandes Intercité • Maître Saladier • Martin Dessert • McCain • Olymel • Parmalat • Produits alimentaires Berthelet • Sealed Air Diversey Care • Service alimentaire Gordon®

PORTE-PAROLE DE l'industrie



DE NOMBREUX DOSSIERS ONT MOBILISÉ L'ARQ AU COURS DE L'ANNÉE 2015-2016 ET ONT UNE NOUVELLE FOIS ASSIS SON STATUT DE REPRÉSENTANTE CRÉDIBLE ET INCONTOURNABLE DE L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION AUPRÈS DES DIFFÉRENTS PALIERS DE GOUVERNEMENTS.

Modernisation de la Loi sur les permis d'alcool

Après des années de débats, de multiples mémoires et autant de présentations en commission parlementaire, l'ARQ pourrait bien voir aboutir favorablement l'une de ses batailles historiques en 2017. Mme Lise Thériault, vice-première ministre et ministre responsable des Petites et Moyennes Entreprises, de l'Allègement réglementaire et du Développement économique régional, a annoncé à la rentrée 2016, la mise en place d'un nouveau plan d'action sur l'allègement réglementaire, et ce, dès l'an prochain. Il inclut une mise à jour des lois entourant la vente et le service d'alcool au Québec.

Ce plan d'action découle des consultations qui ont eu lieu au printemps 2015 auxquelles l'ARQ avait participé. Votre Association avait fait une présentation au comité-conseil de l'allègement réglementaire plaidant pour des modifications importantes des lois régissant le service d'alcool.

Le message de l'ARQ semble donc avoir été entendu par le gouvernement. Le plan d'action annonce ainsi la mise en place d'un chantier sur la modernisation du régime de vente d'alcool qui reprend la grande majorité de nos revendications : clarifier la notion de repas, créer un permis saisonnier, permettre les mélanges de boissons alcoolisées en tout temps et prolonger jusqu'à

23 h la présence de mineurs sur les terrasses lorsqu'accompagnés d'une personne majeure. Seule ombre au tableau, le plan d'action ne mentionne aucunement l'abolition du timbre de droit.

Opposition à la consigne sur les bouteilles de vin

Depuis que le dossier de l'instauration d'une consigne sur les contenants à remplissage unique, qu'ils soient en verre ou en plastique, est revenu à l'avant-plan, au printemps 2015, l'ARQ a toujours fait part de son opposition à une telle solution.

Après avoir rejoint les rangs du regroupement Bacs+ qui a pour mission de mettre en valeur et de renforcer la collecte sélective, l'ARQ a cosigné, en février 2016, avec une dizaine d'associations, d'organisations et de grandes entreprises des secteurs de la distribution et du commerce, une lettre s'adressant au premier ministre, M. Philippe Couillard. Les cosignataires lui demandaient de faire une pause dans ce dossier et de mettre en place des consultations pour aboutir à un nouveau plan.

Cette demande a été entendue et un comité de travail, dont fait partie l'ARQ, a été mis en place afin d'étudier plus en profondeur la question et d'aboutir à des solutions consensuelles. L'ARQ a participé activement aux différentes réunions et y a défendu les intérêts des restaurateurs en faisant valoir que le système actuel était efficace, économique et simple.

BATAILLE
HISTORIQUE



La cuisine de rue

De retour à Montréal depuis 2013, la cuisine de rue pourrait bien s'implanter dans plusieurs autres municipalités à travers le Québec. Elles sont quelques-unes à avoir entrepris des démarches afin d'évaluer la possibilité et la pertinence de permettre aux camions de rue de faire des affaires sur leur territoire.

C'est notamment le cas de la Ville de Québec, qui a mené cet automne des consultations publiques sur la question, après avoir mis sur pied un groupe de travail dont faisait partie l'ARQ. Autant dans le groupe de travail, que dans son mémoire présenté lors des consultations, l'ARQ a rappelé l'importance de bien gérer le dossier afin que les restaurateurs ayant pignon sur rue soient respectés à travers tout ce processus. Elle a demandé à ce qu'il y ait une équité réglementaire, fiscale et concurrentielle, notamment en limitant le nombre de permis ainsi qu'en déterminant les emplacements pour éviter une concurrence directe. Autre requête : que les camions de rue soient équipés du module d'enregistrement des ventes (MEV), au même titre que les restaurants et les bars du Québec. Le groupe de travail formulera ses recommandations pour la mise en place d'un projet-pilote qui devrait avoir lieu en 2017.

L'ARQ a également défendu les intérêts des restaurateurs dans des dossiers semblables à Lévis et à Alma. Elle a fait parvenir à ces municipalités, son mémoire sur la cuisine de rue et ses recommandations pour une implantation respectueuse et contrôlée.

Santé et sécurité du travail

Avec l'appui financier de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST), l'ARQ met en place, chaque année, des projets de prévention des accidents du travail.

En 2015-2016, l'ARQ a publié le guide « Prudence en restauration – La crème des solutions » qui vise à répondre au désir exprimé par les membres de disposer d'un outil concret favorisant la prévention des accidents reliés aux efforts, aux postures, aux mouvements répétitifs ou à la manutention de charges, les risques les plus fréquents en restauration. Ce guide est un résumé de l'analyse réalisée par l'équipe Entrac, en collaboration avec Morneau Shepell.

Il contient dix fiches informatives que les membres peuvent imprimer et afficher dans la cuisine et aux endroits stratégiques. Dotées de photos et de pictogrammes, ces fiches présentent les tâches jugées les plus à risque ainsi que les savoir-faire de prudence devant être appliqués pour prévenir les accidents. Des affiches grand format peuvent également être téléchargées gratuitement en format PDF au www.lacremedesolutions.com.



RESSOURCES humaines

LA MAIN-D'ŒUVRE AU CŒUR DE L'ACTION DE L'ARQ

C'EST L'UNE DES PRÉOCCUPATIONS MAJEURES DES RESTAURATRICES ET DES RESTAURATEURS : RECRUTER, FORMER ET CONSERVER LA MAIN-D'ŒUVRE. LES RESSOURCES HUMAINES SONT DEVENUES UN DÉFI DE TAILLE POUR L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION, ET L'ARQ L'A BIEN COMPRIS EN CRÉANT, EN 2015, LE COMITÉ EN RESSOURCES HUMAINES (COMITÉ RH) AVEC L'APPUI DE LA FONDATION ARQ, DU CONSEIL QUÉBÉCOIS DES RESSOURCES HUMAINES EN TOURISME (CQRHT) ET LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DE LA COMMISSION DES PARTENAIRES DU MARCHÉ DU TRAVAIL (CPMT). EN 2016, LES PROJETS ONT PRIS FORME.

Former des aide-cuisiniers

UNE SUBVENTION DE
500 000 \$
POUR FORMER DES
AIDE-CUISINIERS

Avant de passer à l'action, le Comité RH a identifié et cerné les besoins de l'industrie en matière de main-d'œuvre. Qualifications, compétences, formations : les membres ont été interrogés sur le profil du personnel recherché en cuisine, car c'est pour ces postes que le recrutement est le plus difficile.

Devant les résultats de l'enquête, l'ARQ et ses partenaires, le CQRHT et le Regroupement québécois des organismes pour le développement de l'employabilité (RQuODE), ont mis sur pied un projet-pilote de stages rémunérés d'aide-cuisiniers pour les villes de Québec et de Lévis, où la situation de plein-emploi a une incidence majeure sur le recrutement dans l'industrie de la restauration. Une subvention de 500 000 \$ a été accordée par la CPMT.

L'objectif des stages est, dans un premier temps, de former des travailleurs provenant de bassins plus éloignés du marché de travail (immigration, réinsertion sociale, etc.) à exercer les tâches d'aide-cuisinier et, du même coup, combler les besoins des restaurateurs en matière de main-d'œuvre. Par la suite, ces nouveaux aide-cuisiniers poursuivront leur apprentissage en entreprise et à l'école afin de développer leurs compétences et ainsi devenir des apprentis cuisiniers.

Pour l'ARQ, ce projet-pilote doit permettre de démontrer que le modèle de stages d'aide-cuisiniers est plus qu'utile pour amener de nouveaux travailleurs dans un bassin où la main-d'œuvre se raréfie et qu'il gagnerait à être pérennisé pour l'ensemble de la province.

La formation des stagiaires débutera en novembre 2016!

Réinventer la restauration

Toujours dans le but d'outiller les membres dans la gestion de leur personnel, le Comité RH a également entrepris de mieux connaître les travailleurs du secteur de la restauration au

Québec. Pour ce faire, une vaste enquête a été menée à l'automne 2016 auprès de plusieurs centaines de professionnels. L'objectif était de connaître précisément la perception des employés sur leur métier et les pratiques en ressources humaines de l'industrie.

Afin de favoriser la participation des employés, un concours a été associé à l'enquête et une campagne de publicité a été déployée sur les réseaux sociaux pour atteindre le plus grand nombre de répondants. Les membres restaurateurs ont également été invités à encourager leurs employés à répondre au questionnaire qui était disponible sur un site Internet dédié :

www.ReinventerLaRestauration.com.

Les résultats de cette enquête inédite seront dévoilés au cours de l'hiver 2016-2017 et orienteront les futurs travaux du Comité RH.



Un défi pour tout le secteur touristique

Il n'y a pas que la restauration qui s'inquiète du manque de main-d'œuvre, l'industrie touristique dans son ensemble se penche sur ce problème. Ainsi, l'ARQ a participé, lors de la rentrée 2016, à la mise en place et aux premières réflexions du Comité de travail sur le diagnostic de la main-d'œuvre dans le secteur touristique voulu par la ministre du Tourisme, Mme Julie Boulet.

DES ÉVÉNEMENTS RASSEMBLEURS



Tout au long de l'année 2015-2016, des centaines de professionnels de l'industrie de la restauration ont assisté aux différents *Salons ARQ Contacts* organisés à travers le Québec. Un record de fréquentation a d'ailleurs été battu le 13 avril 2016, lors du *Salon ARQ Contacts* Montréal. Près de 600 visiteurs s'étaient pressés dans les allées du Salon. Ce succès n'est évidemment pas étranger au fait que l'événement avait lieu simultanément et sous le même toit que le SIAL Canada.

Les *Salons ARQ Contacts* existent depuis 2009 et ont visité toutes les régions administratives du Québec. Présentés sous la forme d'un salon d'exposition à taille humaine, ces événements favorisent l'échange et la découverte entre transformateurs alimentaires, producteurs locaux, fournisseurs d'équipements et de services et les restaurateurs.



Les *Salons ARQ Contacts* permettent de précieuses rencontres entre fournisseurs et restaurateurs, de découvrir différents produits et d'assister à des conférences sur les enjeux de l'industrie de la restauration, et ce, gratuitement!

LES RÉGIONS VISITÉES EN 2015-2016 :

- Centre-du-Québec/Mauricie, Drummondville, 10 novembre 2015 : 402 participants, plus de 60 exposants
- Abitibi-Témiscamingue, Rouyn-Noranda, 16 février 2016 : 163 participants. Plus de 30 exposants
- Montréal, 13 avril 2016 : 598 participants, plus de 60 exposants
- Bas-Saint-Laurent, Rimouski, 13 septembre 2016 : 247 participants, plus de 45 exposants

PROCHAINS RENDEZ-VOUS SALON ARQ CONTACTS :

- Lanaudière, février 2017
- Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, juin 2017
- Chaudière-Appalaches, septembre 2017
- Mauricie (Rendez-vous 2017), novembre 2017

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



CÉLÉBREZ ENSEMBLE LE 5000^e MEMBRE! 5000^e ARQ membre

L'ARQ a souligné en grand l'adhésion de son 5 000^e membre en règle, identifié comme étant Le Saint-Sau Pub Gourmand (Saint-Sauveur), propriété de M. Hugues Néron, en organisant le concours #ARQ5000, à l'occasion duquel 5 000 \$ en prix ont été remis aux membres restaurateurs et 1 000 \$ au grand public! Du 5 mai au 5 juin 2016, près de 500 personnes, membres ARQ et grand public, ont participé en publiant une photo sur le site Internet spécialement conçu pour l'événement, www.arq5000.ca.



M. Hugues Néron,
Le Saint-Sau
Pub Gourmand
(Saint-Sauveur),
5000^e membre
de l'ARQ, entouré
de **M. Alain Mailhot,**
PDG de l'ARQ,
et de **M. Claude
Gauthier,** président
du CA de l'ARQ.

L'ARQ en chiffres

5 264
MEMBRES

UN TOTAL DE
25
PARTENAIRES

UN CHIFFRE
D'AFFAIRES DE

6,2 M\$

Une équipe de
38 employés!



PLUS DE **200**
INTERVENTIONS
DANS LES MÉDIAS

DES TRANSACTIONS
DÉBIT ET CRÉDIT DE
PLUS DE **3,2 G\$**

UNE CROISSANCE
NETTE DES MEMBRES
EN DIX ANS DE

29,5 %

ce qui représente une moyenne
nette de **120** membres
supplémentaires chaque année

UN MONTANT DE PLUS DE
2 390 000 \$

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

Des économies potentielles de plus de
11 000 \$ POUR CHAQUE
MEMBRE

L'INDUSTRIE
DE LA
RESTAURATION
AU QUÉBEC

207 863
EMPLOYÉS

3,9 G\$ EN ACHATS
DE PRODUITS
ALIMENTAIRES

20 059 ÉTABLISSEMENTS > **555 189 \$**
DE VENTES MOYENNES
PAR ÉTABLISSEMENT

11,1 G\$
DE VENTES

LES OBJECTIFS
DE 2016-2017

- › Terminer les travaux liés au plan stratégique 2014-2017;
- › Bonifier les *Salons ARQ Contacts* et nos présences dans les régions du Québec;
- › Augmenter les économies potentielles de nos membres;
- › Planifier, élaborer et développer le plan stratégique 2017-2020.



Association des restaurateurs du Québec

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

Tél.: 514 527-9801/1 800 463-4237 • Téléc.: 514 527-3066 • www.restaurateurs.ca