



bilan

2016-2017

UNIS PAR NOTRE PASSION



Association des restaurateurs du Québec

MOTS DES présidents

LES RESSOURCES HUMAINES, UN ENJEU PLUS QUE MAJEUR!

À la lecture du présent bilan, vous serez à même de constater la bonne santé de votre Association, ainsi que l'excellente performance de la dernière année dans les diverses sphères d'activité touchées par l'ARQ.

Seule ombre au tableau, malgré tout le travail effectué, le dossier des ressources humaines et de la pénurie de main-d'œuvre demeure un enjeu de tous les instants et d'une importance sans précédent.

Soyez donc assuré que le conseil d'administration et la permanence continueront à prioriser ce dossier au cours des prochaines années et que nous orienterons nos efforts en ce sens. C'est d'ailleurs un élément important qui sera partie intégrante du plan stratégique 2017-2020, tant de l'Association que de la Fondation ARQ.

Votre aide et votre implication seront également essentielles à l'atteinte de nos objectifs.

Merci de votre confiance!



Alain Mailhot
Président-
directeur général

L'HEURE EST AU BILAN!

Après mes deux années de mandat, c'est avec satisfaction et enthousiasme que je dresse le bilan du travail réalisé et des gains majeurs obtenus, tant au niveau politique, qu'en terme de développement de notre Association.

L'ARQ est bel et bien devenue, au fil des années, un élément incontournable dans le secteur de la restauration.

Oui, j'aurais aimé poursuivre les dossiers en cours et quitter le siège de président me touche, mais je laisse ma place avec le sentiment du travail accompli, et croyez bien que je demeurerai actif au sein de notre Association pour plusieurs années encore!

En terminant, je désire remercier mes collègues du conseil d'administration, dynamiques et impliqués, qui veilleront sur le futur de notre industrie et poursuivront les efforts entamés. Un grand merci également à la permanence pour son travail et son appui!



Claude Gauthier
Président du conseil
d'administration 2016-2017

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2016-2017



RANGÉE DU BAS : Mme **Claudine Roy**, du restaurant Brise-Bise et de l'Auberge sous les arbres (Gaspé), secrétaire-trésorière, **M. Claude Gauthier**, du restaurant Le Castel 1954 (Trois-Rivières), président et **M. Vincent Arsenault**, du restaurant Tomate Basilic (Montréal), vice-président.

RANGÉE DU HAUT : **M. Tony Priftakis**, des restaurants Buffet des Continents (Gatineau), **M. Hugues Philippin**, du Restaurant Chic Alors! (Québec), administrateurs, **M. Claude Ménard**, du restaurant Le Montagnais (Sainte-Anne-de-Beaupré), président ex-officio, **M. Tony Di Lemme**, du restaurant À la Vieille Cheminée (Saint-Léonard), administrateur, **M. Alain Mailhot**, président-directeur général de l'ARQ, **Mme Lucie Normandin**, des Franchises Cora Inc. (Sainte-Thérèse) et **Mme Nathalie Lehoux**, présidente des Restaurants Pacini inc. (La Prairie), administratrices.

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 79 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.

OBJECTIFS atteints!

L'année 2016-2017 a été celle de l'accomplissement pour l'Association des restaurateurs du Québec. Une bataille historique a été gagnée, un site Internet développé, le plan stratégique 2014-2017 a été respecté, 4 000 membres font affaire avec Desjardins Entreprises et la croissance est toujours au rendez-vous avec plus de 5 550 membres qui nous font confiance chaque jour! L'ARQ peut fièrement le dire : mission accomplie!

PERMIS UNIQUE : UN GAIN EXCEPTIONNEL!

Une nouvelle fois, le travail de représentation de l'ARQ et sa ténacité ont porté leurs fruits. Le permis par pièce n'est désormais plus qu'un mauvais souvenir pour les restauratrices et restaurateurs du Québec! Un nouveau régime est en place : celui du permis unique par catégorie et par établissement. Cette modification majeure a été annoncée en juin 2017, à Québec, par M. Martin Coiteux, ministre de la Sécurité publique et par M. André Drolet, député de Jean-Lesage, que l'ARQ tient à remercier pour leur écoute et leur implication dans ce dossier d'une grande importance pour notre industrie.

L'ARQ s'est battue de nombreuses années pour faire avancer ce projet et a vu, dans ce gain exceptionnel, une indication claire que la modernisation des lois et règlements encadrant la vente et le service des boissons alcooliques au Québec était amorcée.



Le 14 juin 2017, à Québec, M. Martin Coiteux, ministre de la Sécurité publique, et M. André Drolet, député de Jean-Lesage (à gauche), ont annoncé la mise en place du permis unique.

ESPACE MEMBRE

Si l'instauration du permis unique va faciliter la vie des restauratrices et restaurateurs du Québec, l'ARQ n'est pas en reste avec ses propres outils. Ainsi, un long, profond et sérieux travail a été mené en 2016-2017 pour que le restaurateurs.ca abrite un espace réservé aux membres. De nature transactionnelle, il leur permettra 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), d'avoir accès à de l'information exclusive et de consulter leur profil.

FEUILLE DE ROUTE

Étalé sur trois ans, le plan stratégique 2014-2017 a guidé l'ARQ dans son développement et permis d'atteindre une croissance, étape par étape. Ainsi, le cap historique des 5 000 membres a été franchi en mars 2016, traduisant la force d'attraction de l'ARQ auprès de l'industrie.

Plus de membres, mais aussi plus de partenaires. L'ARQ a renforcé et diversifié l'offre du PAPP en accueillant quatre nouveaux partenaires : Aliments 2000, Barilla, Essity et Export Packers. Plus de 3 M\$ de ristournes ont été versées aux 1 990 membres participants! Les détails sur l'année exceptionnelle du PAPP sont à retrouver en page 7.

Voulant étendre son implantation en région, l'ARQ a également suivi sa feuille de route en matière d'événements en bonifiant les Salons ARQ Contacts. Ils sont désormais organisés quatre fois par année, accueillent davantage d'exposants, notamment des producteurs locaux, et offrent une conférence gratuite sur les enjeux contemporains de l'industrie.

Un nouveau plan triennal 2017-2020 a été élaboré. Avec pour objectif de placer les membres au cœur de toutes les actions, il conduira l'ARQ vers son plein potentiel de croissance. Il vise :

- La refonte du système de gestion de la base de données (projet Talia), permettant :
 - La création d'un espace membre
 - Un site transactionnel
- La bonification et la diversification du Programme d'achats Privilège Plu\$ (PAPP);
- Le développement des services et avantages aux membres pour les fidéliser et en attirer de nouveaux;
- L'amplification de notre présence régionale à travers les Salons ARQ Contacts et d'autres événements en développement;
- Le renforcement de notre rôle d'interlocutrice incontournable auprès des décideurs politiques dans tous les dossiers touchant notre industrie;
- La priorisation du dossier des ressources humaines au sein du conseil d'administration.

4 000 MEMBRES CHEZ DESJARDINS ENTREPRISES

La relation d'affaires entre l'ARQ et Desjardins Entreprises a pris une nouvelle dimension en 2016-2017. Plus de 4 000 membres ARQ profitent désormais des services de notre partenaire de longue date. Chaque commerçant peut bénéficier de taux exclusifs sur les paiements par VISA, MasterCard, paiement direct Interac et carte de crédit affaires. En 2016-2017, le volume de ces transactions a dépassé la somme de 3,4 milliards de dollars!



SAVOIR C'EST PRÉVOIR

Amorcé en 2014-2015, le travail de refonte des outils de communication s'est achevé en mars 2017 avec le lancement de la nouvelle infolettre de l'ARQ, l'ARQ Info Express. Reprenant la signature visuelle ARQ Info dévoilée en 2016 et déclinée selon les publications (Magazine, Promo, Stats et donc Express), cette infolettre offre aux membres et aux abonnés les dernières nouvelles de l'industrie. Plus facile à parcourir, elle est envoyée toutes les deux semaines, contre une fois par mois auparavant.

L'ARQ est désormais dotée d'un éventail complet de publications modernes, attrayantes, et conviviales, permettant de fournir une information pertinente, pointue et crédible à l'ensemble des membres.

Une toute nouvelle trousse médias a d'ailleurs été produite pour mettre en valeur tous ces outils de communications auprès des fournisseurs et des annonceurs désirant les utiliser pour promouvoir leurs produits et leurs services.

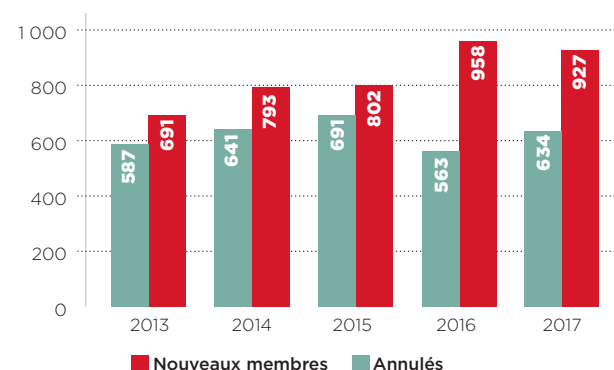


Constance

PLUS DE 5 550 MEMBRES UNIS PAR LEUR PASSION!

Au 30 septembre 2017, l'ARQ comptait dans son regroupement **5 557 membres**, soit **293** de plus qu'à la même date l'an dernier. Au total, **927 nouveaux membres** ont rejoint les rangs de votre Association au cours de l'année 2016-2017, une augmentation nette pour une septième année consécutive. Il faut également souligner que **94 % des membres ont renouvelé leur adhésion en 2016-2017!**

94 % DE TAUX DE RENOUELEMENT EN 2016-2017



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 M\$

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

1 467 EMPLOYEURS dans la mutuelle

MASSE SALARIALE DE

887 M\$



DEPUIS DIX ANS, LE PROGRAMME D'ACHATS PRIVILÈGE PLUS C'EST TOUJOURS PAYANT!

Le Programme d'achats Privilège Plus (PAPP) en 2016-2017 :

- **1 990** membres participants;
- Plus de **3 M\$** en ristournes versées aux membres participants cette année;
- Plus de **125 M\$** en volume d'achats réalisés auprès des partenaires PAPP.

En novembre 2016, le PAPP a profité de ses **10 ans d'existence** pour se doter d'une nouvelle image et renforcer sa présence sur les différentes plateformes de l'ARQ.

1 990 MEMBRES participants

+3 M\$ EN RISTOURNES



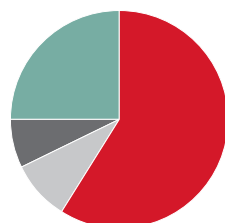
Programme d'achats **Privilège PLUS**
de l'Association des restaurateurs du Québec



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



DES NOUVEAUX JOUEURS!

Le PAPP a accueilli avec fierté **quatre nouveaux partenaires** : Aliments 2000, Barilla, Essity et Export Packers



LES PARTENAIRES : Aliments 2000 • Barilla • Boulangeries Weston Gadoua • Coca-Cola Canada • Essity • Export Packers JG Fruits et Légumes • Kraft Heinz Canada ULC • La brasserie Molson Coors • Les Viandes Intercité • Martin Dessert • McCain Maître Saladier • Olymel • Parmalat • Produits alimentaires Berthelet • Sealed Air Diversey Care • Service alimentaire Gordon®

LES INTÉRÊTS DES MEMBRES À CŒUR

Outre le dossier du permis unique (voir page 4) pour lequel le travail de représentation de l'ARQ a porté ses fruits, de nombreux autres sujets ont concentré les efforts de l'Association au cours de l'année 2016-2017. En voici quelques-uns :



RÉVISION DE LA LOI SUR LES NORMES DU TRAVAIL

C'est un chantier majeur qu'a lancé le gouvernement : revoir la Loi sur les normes du travail (LNT). Interlocutrice incontournable quand vient le temps de parler des enjeux de l'industrie de la restauration, l'ARQ a saisi cette occasion pour présenter ses demandes au ministère du Travail afin d'assouplir l'encadrement de plus de 200 000 employés de la restauration.

Dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre, notamment en cuisine, c'est le partage des pourboires qui a été placé en tête des revendications de l'ARQ. Elle a demandé à ce que l'article 50 de la LNT soit modifié afin de permettre aux restaurateurs de mettre en place le partage des pourboires ou, à tout le moins, de pouvoir amorcer les discussions et participer activement à son implantation.

L'ARQ a milité également pour l'allongement de la durée de la semaine normale de travail à 47 heures, à l'image de la foresterie et de la scierie qui connaissent des enjeux similaires à notre industrie.

L'ARQ présentera de nouveau ses pistes de modification de la LNT lors des consultations officielles prévues à l'automne 2017.



SALAIRE MINIMUM : PAS DE SCÉNARIO CATASTROPHE

Craignant l'annonce d'une hausse rapide du salaire minimum, c'est avec satisfaction et le sentiment du devoir accompli que l'ARQ a pris connaissance, en janvier 2017, du scénario des augmentations successives du salaire minimum jusqu'en 2020. L'idée d'un salaire minimum à 15 \$/h défendue par de nombreux syndicats et groupes communautaires a été écartée et c'est plutôt l'atteinte d'un ratio équivalant à 50 % du salaire horaire moyen qui a été fixé comme objectif.

La forte mobilisation de l'ARQ, du Conseil du patronat du Québec (CPQ) et d'autres organisations des secteurs du commerce de détail et de l'agroalimentaire, pour contrer la campagne en faveur d'une hausse rapide et démesurée du salaire minimum, a joué un rôle clé dans ce dossier. En novembre 2016, le CPQ avait dévoilé les conclusions d'une étude qu'il avait commandée à la firme Daméco et à laquelle avait contribué l'ARQ. Selon cette étude, une augmentation rapide du salaire minimum à 15 \$ d'ici à 2022 aurait été nuisible aux entreprises, mais aussi aux travailleurs (pertes d'emplois, heures de travail coupées, marges bénéficiaires réduites et baisse de pouvoir d'achat).

L'ARQ a aussi obtenu gain de cause en ce qui concerne la hausse différenciée des deux taux de salaire minimum : celui régulier et celui au pourboire. Ainsi, en 2020, l'écart entre les deux taux s'élèvera à 20 %, une revendication de longue date de votre Association.



COMMIS DÉBARRASSEURS : SALARIÉS AU POURBOIRE OU NON?

Pour avoir une réponse définitive à cette question, l'ARQ a été autorisée à se joindre à l'appel interjeté à l'encontre d'un jugement ordonnant à un restaurant de verser des arriérées de salaire à des commis débarrasseurs. Selon ce jugement rendu début 2017, ces commis débarrasseurs auraient dû être payés au salaire minimum régulier et non comme des salariés au pourboire.

Le juge a ainsi suivi les arguments de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST) qui avait porté plainte dans ce dossier. Des arguments que réfute l'ARQ et qui vont à l'encontre d'un avis juridique qu'elle avait reçu en 2009 de la part de la Commission des normes du travail (CNT), selon lequel un commis débarrasseur pouvait être considéré comme un salarié au pourboire, à certaines conditions. L'appel ayant été accepté, l'ARQ a pu faire valoir son point de vue. Le nouveau jugement devrait être rendu au cours de l'année 2018.



UN CONTRAT DE RÉSERVATION POUR CONTRER LES « NO SHOW »

C'était un problème, c'est devenu un fléau! Les épisodes de réservations non honorées, plus communément appelées « no show » dans l'industrie de la restauration, se sont multipliés ces dernières années. Au printemps 2017, l'ARQ a pris les choses en main et obtenu un avis juridique ouvrant la porte à une solution : le contrat de réservation.

C'est l'avocat partenaire de l'ARQ, M^e Yves Bastien du cabinet Dufresne Hébert Comeau, qui a été chargé de trouver une solution. Objectif : permettre aux restaurateurs d'obtenir légalement et facilement un dédommagement de la part de leurs clients qui ne respecteraient pas leur réservation.



Un contrat type a été mis à la disposition des membres au restaurateurs.ca, le site Internet de l'ARQ.

Des démarches ont aussi été entreprises auprès de la ministre de la Justice, Mme Stéphanie Vallée, et de l'Office de la protection du consommateur afin d'autoriser légalement les restaurateurs à imposer un frais aux clients n'honorant pas leur réservation.



NON AU 0,05

La réduction du taux maximal d'alcoolémie permis au volant est un dossier récurrent. En 2017, ce n'est pas de Québec, mais bel et bien d'Ottawa que la flèche a été décochée. En effet, dans un article publié début août par *La Presse*, on apprenait que la ministre de la Justice fédérale, Mme Jody Wilson-Raybould, envisageait de criminaliser la conduite d'un véhicule automobile avec un taux d'alcoolémie se situant entre 0,05 et 0,08.

Dès la sortie de la nouvelle, l'ARQ a multiplié les entrevues et a été de toutes les tribunes médiatiques pour répéter son message : on se trompe de cible. En passant de 0,08 à 0,05, c'est une grande majorité de la population qui boit de l'alcool de façon responsable et modérée que l'on pénaliserait et avec elle, l'industrie de la restauration qui devrait faire face à un changement drastique des comportements de consommation. Il faut plutôt s'attaquer au véritable problème, soit les récidivistes et ceux qui conduisent avec un taux supérieur à la limite actuelle.

L'ARQ est également entré en contact avec les différents ministres concernés pour faire valoir ses arguments en faveur d'un statu quo. Elle a notamment adressé une lettre à la ministre de la Justice fédérale, pour lui faire part de sa « ferme opposition » à la réduction du taux légal d'alcoolémie au Québec.

RESSOURCES humaines

L'ARQ fera des ressources humaines (RH) une priorité inscrite à son plan stratégique 2017-2020. Ses actions viseront à soutenir l'industrie, autant sur le plan interne (rétention de main-d'œuvre, formation des gestionnaires, valorisation des métiers, etc.), que sur les points liés à l'environnement dans lequel elle évolue. Ainsi, l'ARQ travaillera à l'adoption ou à l'adaptation de politiques publiques visant à contrer la pénurie de main-d'œuvre. Avant toute chose, elle demandera à ce que les restaurateurs puissent imposer une politique de partage des pourboires qui inclut la cuisine. Elle militera également pour que la rentrée scolaire des cégeps soit repoussée et pour que les règles encadrant le recrutement de travailleurs étrangers soient assouplies.

CONTRER LA PÉNURIE DE MAIN-D'ŒUVRE

La pénurie de main-d'œuvre dans la restauration a fait les manchettes des médias cette année. Recruter de bons candidats et surtout les conserver est devenu, dans certaines régions du Québec, l'enjeu principal pour les restaurateurs. Anticipant cette situation, l'ARQ, soutenue par la Fondation ARQ, a mis sur pied, il y a deux ans, le Comité ressources humaines pour trouver des solutions à ce problème grandissant.

EN SAVOIR PLUS SUR LES TRAVAILLEURS

Afin de mieux connaître les travailleurs du secteur de la restauration, le Comité RH de l'ARQ et le CQRHT, soutenus par la Fondation ARQ, ont entrepris une vaste enquête auprès de ceux-ci, à l'automne 2016. Plus de 1 000 travailleurs, occupant tous les postes de notre industrie, ont répondu au questionnaire. À la suite de l'analyse des résultats, cinq fiches synthèses ont été produites afin d'outiller les restaurateurs dans leur gestion des RH.

ENCOURAGER LA RELÈVE

Outre son soutien à la réalisation de l'enquête auprès des travailleurs de la restauration, la Fondation ARQ a remis **plus de 30 000 \$ en bourses et commandites** à des étudiantes et étudiants en restauration, au cours de l'année 2016-2017. Pour en savoir plus sur les activités de la Fondation ARQ, vous pouvez consulter son bilan annuel.

APPRENTIS CUISINIERS

La pénurie de main-d'œuvre touchant principalement le personnel en cuisine, l'ARQ, le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT) et le Regroupement québécois des organismes pour le développement de l'employabilité (RQuoDE), ont mis sur pied, en 2016, un **projet pilote de stages rémunérés** pour apprentis cuisiniers.



M. Claude Gauthier, président du CA de l'ARQ (2016-2017), était présent pour féliciter les stagiaires apprentis cuisiniers.

Circonscrit à la ville de Québec et financé par la Commission des partenaires du marché du travail, ce projet a permis de former des personnes provenant de bassins plus éloignés du marché du travail (nouveaux arrivants, réinsertion sociale, etc.). Une première cohorte de finissants a ainsi reçu une attestation de participation au printemps 2017 et une deuxième a commencé sa formation à l'automne 2017.

L'objectif ultime de ce projet pilote est de l'étendre à la grandeur du Québec.

SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Depuis de nombreuses années, l'ARQ met en place de multiples projets en lien avec la santé et sécurité du travail, notamment des formations en ligne. En 2017, un travail de refonte a été entrepris et aboutira à la mise en ligne d'un nouveau programme début 2018.

DES ÉVÉNEMENTS incontournables

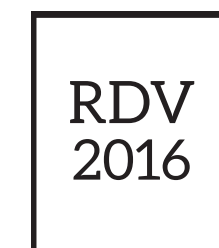
Créés en 2009, les **Salons ARQ Contacts** sont des événements favorisant l'échange et la découverte entre transformateurs alimentaires, producteurs locaux, fournisseurs d'équipements et de services et les restaurateurs. En 2016-2017, ils ont pris de l'ampleur en accueillant plus de 50 exposants en moyenne et des centaines de visiteurs.



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!

LES RÉGIONS VISITÉES EN 2016-2017 :

- Capitale-Nationale, 8 novembre 2016 : **413 participants** | **70 exposants**
- Lanaudière, 21 février 2017 : **288 participants** | **plus de 50 exposants**
- Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine, 6 juin 2017 : **162 participants** | **plus de 40 exposants**
- Chaudière-Appalaches, 12 septembre 2017 : **200 participants** | **plus de 50 exposants**



Le 8 novembre 2016, une table ronde a réuni M. Bernard Boutboul, expert en marketing en restauration, Mme Suzanne Gagnon, des restaurants Laurie Raphaël, M. Alex Bastide, des restaurant L'Gros Luxe et M. Pierre Marc Tremblay, président de Convivia (Restaurants Pacini).

PROCHAINS SALONS ARQ CONTACTS :

- 27 février 2018 | **Estrie**
- 2 mai 2018 | **Montréal** (dans le cadre du SIAL Canada)
- Septembre 2018 | **Côte-Nord**
- Novembre 2018 (Rendez-vous 2018) | **Montérégie**

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



UN NOUVEAU RENDEZ-VOUS!

Soucieuse de rejoindre le plus grand nombre et de rendre plus attrayants ces événements, l'ARQ a présenté, en novembre 2016, la nouvelle formule de son rassemblement annuel. Désormais appelé RDV, il met l'accent sur les échanges et les réponses pratiques à propos des enjeux de notre industrie.

L'ARQ en chiffres

UN CHIFFRE
D'AFFAIRES DE **7,3 M\$**

UN MONTANT DE PLUS DE
3 000 000 \$

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



UNE CROISSANCE
NETTE DES MEMBRES
EN DIX ANS DE **34%**

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



Des transactions débit
et crédit de plus de

3,7 G\$

L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION AU QUÉBEC

» **12 G\$** de ventes

» **218 502** employés

» **20 059** établissements

» **598 736 \$** de ventes moyennes
par établissement

» **4,3 G\$** en achats
de produits alimentaires

5 557 MEMBRES



Une équipe de
38 EMPLOYÉS



Un total de
30 PARTENAIRES



Des économies potentielles
de plus de

11 000 \$

pour chaque membre



Plus de **300** interventions
dans les médias

LES OBJECTIFS DE 2017-2018

- Placer les membres au centre de toutes les actions et décisions de l'ARQ;
- Déposer et mettre en œuvre le plan stratégique 2017-2020;
- Être proactif dans les dossiers de représentation et des ressources humaines;
- Développer une nouvelle clientèle;
- Bonifier les services et les avantages afin de répondre aux besoins identifiés;
- Accroître notre présence régionale à travers nos événements.



Association des restaurateurs du Québec

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

1 800 463-4237 • RESTAURATEURS.CA