

2019 | 2020

Bilan annuel

La restauration
sous toutes ses formes



MOTS DES PRÉSIDENTS



Une année... à oublier!

Effectivement, nous souhaiterions tous pouvoir oublier l'année 2020, mais malheureusement, elle sera une année gravée dans nos mémoires. Au même titre que les grandes guerres, gripes, maladies majeures et fléaux du genre, la COVID-19 nous aura marqués profondément. Personnellement, professionnellement, financièrement, nous avons tous été touchés.

À l'ARQ, nous n'avons pas été épargnés non plus. Mises à pied temporaires massives, pertes de membres, fermeture partielle et j'en passe, ont été au calendrier des derniers mois.

Malgré tout, les équipes réduites en place ont été en mesure de maintenir une offre de services et d'informations en quantité et de qualité. Qui plus est, l'ARQ a été en mesure de verser des ristournes de plus de 4 millions de dollars à ses membres, et ce, dans les temps prescrits, tout au long de l'exercice.

Je suis fier du travail accompli par l'équipe de la permanence et je les remercie de leur excellent travail.

Alain Mailhot
Président-directeur général



Chers membres, chers amis,

L'année 2020 marquera l'histoire de la restauration au Québec et dans le reste du monde. Une année aussi inattendue qu'imprévisible empreinte de défis et d'obstacles que vous avez surmontés avec brio. Grâce à votre ingéniosité, vous avez su adapter vos façons de faire afin d'affronter la tempête. Vous avez tout mon respect, mon admiration, et je salue votre force de caractère ainsi que votre résilience. C'est avec fierté, ardeur et détermination que je représente notre secteur nuit et jour et défends nos intérêts auprès des décideurs publics avec mes collègues du conseil d'administration et l'équipe de l'ARQ, que je remercie pour leur implication.

Nous intervenons quotidiennement afin que les mesures de Santé publique tiennent compte de notre réalité et que les programmes d'aide pertinents soient offerts. Grâce à nos interventions, nous avons été en mesure d'influencer l'administration publique de façon à ce que nos préoccupations soient prises en compte. Vous pourrez, à la lecture du présent bilan, avoir le portrait complet des gains obtenus. De plus, nous avons su nous positionner comme étant la ressource informationnelle la plus pertinente dans le domaine de la restauration et avons offert à nos membres et sympathisants un service qu'aucune autre association ne peut se targuer d'avoir déployé.

En ces temps qui demeurent marqués par l'incertitude, restons unis, solidaires et ayons foi en l'avenir. Soyez assuré que je continuerai à travailler d'arrache-pied afin de vous permettre de vous relever de la crise et que l'ARQ est là pour vous.

Vous remerciant pour votre confiance et votre soutien,

Claudine Roy
Présidente du conseil d'administration 2019-2020
C.M., C.Q.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2019-2020

Crédit photo : Lyne Tétreault - photographescommercial.com



De gauche à droite :

Tony Priftakis, administrateur, restaurants Buffet des Continents (Gatineau)

Martin Lévesque, administrateur, Traiteur Esprit Faim (La Prairie)

Hugues Philippin, secrétaire-trésorier, Restaurant Chic Alors! (Québec)

Alain Mailhot, président-directeur général de l'ARQ

Claudine Roy, présidente, Auberge sous les arbres (Gaspé)

Éric Marin, administrateur, restaurant Chez Milot (Sainte-Adèle)

Nathalie Lehoux, vice-présidente

Vincent Arsenault, président ex officio, président
et propriétaire du Groupe TB (Montréal et Repentigny)

Absents de la photo :

Danielle Beaulieu, administratrice, Hôtel Mortagne (Boucherville)

Yves Gravel, administrateur, restaurant La Maison François
(Sainte-Thérèse)

MISSION

L'Association Restauration 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 plus de 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.

AU CŒUR DE LA TEMPÊTE

2019-2020 aurait pu être une autre année record pour l'Association Restauration Québec : croissance du nombre de membres, renforcement des programmes et des services, nouveaux partenaires, achat d'un immeuble pour déménager le siège social. L'avenir était rempli de belles promesses, mais à l'image de l'industrie qu'elle défend depuis plus de 80 ans, l'ARQ a dû changer de cap en milieu d'année financière en raison de la COVID-19 et d'une crise sanitaire sans précédent. Au cœur de la tempête, elle n'a jamais perdu de vue sa règle d'or : placer les membres au cœur de ses actions et de ses décisions.

Toute l'industrie de la restauration se souviendra du mois de mars 2020, ce mois pendant lequel tout s'est accéléré jusqu'à la décision implacable : la fermeture des salles à manger de tous les établissements, le 22 mars. Elles n'ont rouvert que trois mois plus tard avec l'instauration de mesures sanitaires strictes qui ont transformé l'expérience d'un dîner entre collègues ou d'un souper en famille. Le défi de la réouverture était grand. Il a été réussi. Fragilisée et poussée à innover, l'industrie de la restauration a fait preuve de souplesse et d'agilité. L'ARQ l'a accompagnée à chaque instant. Elle a mis les bouchées doubles pour défendre les intérêts de ses membres et ceux de l'industrie tout entière.

Une interlocutrice incontournable

Cette importante crise a confirmé davantage encore la pertinence et la légitimité de l'ARQ comme représentante de l'industrie, interlocutrice auprès des autorités gouvernementales et courroie de transmission d'informations majeures auprès des restaurateurs. Dès le début de la pandémie, l'équipe de l'ARQ a été sur un pied

d'alerte et a travaillé sans relâche afin de suivre l'évolution des directives gouvernementales, de demander de l'aide aux autorités publiques, d'intervenir auprès des élus et de diffuser le plus d'information possible pouvant aider toute l'industrie à s'organiser.

L'ARQ a mis en place un dialogue soutenu avec le cabinet du premier ministre François Legault et une cellule de crise avec le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, André Lamontagne. De nombreuses rencontres de travail avec la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST) et avec la Santé publique ont également eu lieu à propos des mesures sanitaires de réouverture.

Ce travail de représentation a permis d'aller chercher de nombreux gains (voir pages 8-9), notamment la possibilité de rouvrir les salles à manger en juin et de ne pas les refermer en zone orange fin septembre 2020.

Une source d'information fiable

Les efforts de l'ARQ ont aussi été axés vers l'information des membres et de l'industrie. Des bulletins spéciaux ont été envoyés à chaque fois que l'actualité le nécessitait. Au total, plus de 80 infolettres ont été produites, parfois quotidiennement au plus fort de la crise. Le site Web a connu une fréquentation record. Les abonnements aux médias sociaux ont enregistré une forte croissance, notamment la page Facebook qui a doublé son audience passant de 3 000 abonnés à plus de 6 000 au 30 septembre 2020.

Si la COVID-19 a nécessité beaucoup de ressources et d'énergies, d'autres dossiers très importants ont été traités par l'ARQ : modernisation de la *Loi sur les permis d'alcool*, consigne obligatoire sur les bouteilles d'eau et de vin, défi de la main-d'œuvre ou bien encore la gestion des matières résiduelles (détails en pages 8 et 9).

Les membres à cœur

Tout comme l'industrie de la restauration, l'ARQ a, elle aussi, dû s'adapter à une nouvelle réalité. Très vite, en mars, une cellule de crise a été mise en place, en télé-travail. Toutefois, 38 employés ont dû être mis à pied temporairement. Outre les missions de représentation et d'information, l'ARQ tenait également à maintenir un haut standard de service rendu aux membres. En juin 2020, les employés sont graduellement revenus en poste. Cette stratégie de continuité de service a permis de recruter 473 membres et de terminer l'année financière avec 5 347 membres. La très grande majorité a cru à la force du regroupement qu'incarne l'ARQ.

De nouveaux partenaires ont aussi joint les rangs de l'ARQ : UEAT, une entreprise québécoise spécialisée dans l'implantation de technologies pour la commande en ligne, ainsi que Solutions Employeurs Desjardins (service de paie). Du côté du Programme d'achats Privilège Plu\$ (PAPP), Trans-Herbe, Canards du Lac Brome et Gastronomica sont venus renforcer une offre déjà très riche.

Une nouvelle feuille de route

Comme toute organisation qui vise l'excellence, l'ARQ se dote à intervalle régulier d'un plan stratégique. L'année 2019-2020 était la dernière du plan triennal 2017-2020. Elle a vu les projets inscrits presque tous réalisés, malgré la situation des derniers mois.

Ainsi, le travail accompli ces dernières années a été consolidé et la continuité avec la nouvelle présidence a été assurée. Votre Association a poursuivi la diversification de son portefeuille de services et d'avantages offerts aux membres afin de leur offrir encore plus d'économies et de solutions pour s'adapter.

L'implantation du nouveau système de gestion, nommé Talia, a également été achevée. Un autre objectif inscrit au plan triennal était d'amorcer une réflexion sur le prochain plan stratégique. Déposé fin 2019 devant le conseil d'administration, celui-ci s'étalait sur cinq ans, de 2020 à 2025, mais en raison de la COVID-19 et de ses conséquences sur notre industrie et le développement de l'ARQ, il a été décidé de le remettre à plus tard. C'est plutôt un plan d'affaires pour l'année à venir 2020-2021 qui est mis en place. Il donnera le cap à suivre afin que l'ARQ puisse naviguer dans des eaux qui seront assurément encore tumultueuses.

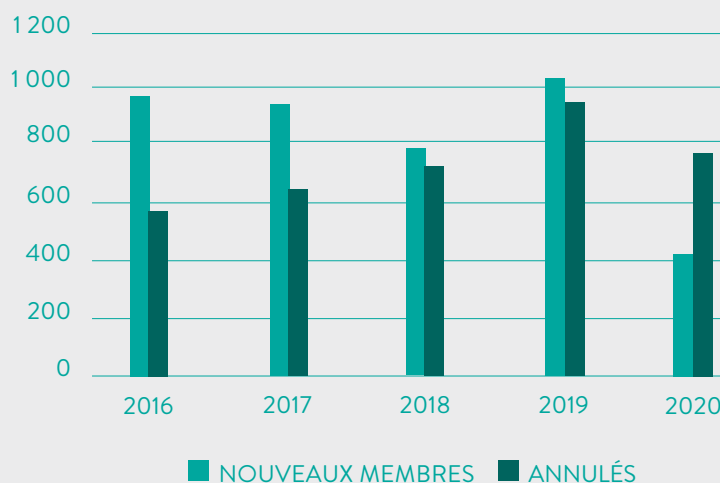


LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES

Au 30 septembre 2020, l'ARQ comptait dans son regroupement **5 347 membres**, soit **326** de moins qu'à la même date l'an dernier. Au total, **473 nouveaux membres** ont rejoint les rangs de votre Association au cours de l'année 2019-2020. Il faut souligner que **91 % des membres ont renouvelé leur adhésion en 2019-2020**.

91%

Taux de renouvellement en 2019-2020



Diversité

Les membres de l'ARQ sont présents dans tous les secteurs



- 63 % d'établissements de restauration indépendants
- 20 % de chaînes de restauration
- 10 % de fournisseurs et affiliés au secteur HRI
- 7 % d'établissements d'hébergement avec restauration

Mutuelles de prévention

Les mutuelles de prévention ARQ et ARQ Progression, mises en place avec le soutien de Morneau Shepell, continuent de séduire les membres. Ils sont de plus en plus nombreux à bénéficier d'un accompagnement personnalisé et à économiser 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

26 M\$

1 591

Employeurs en mutuelle

Au cours des dix dernières années, en fonction du secteur d'activités, les employeurs membres de la mutuelle ont économisé en moyenne près de **25 %**

1,12 G\$

En masse salariale

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

Le Programme d'achats Privilège Plus (PAPP) en 2019-2020

2 901

membres participants

4,3 M\$

en ristournes versées aux membres participants
cette année

150 M\$ +

en volume d'achat auprès des partenaires PAPP

En 2019-2020, le PAPP a maintenu son rythme de
croisière et a su fidéliser ses membres séduits par les
produits des partenaires et les ristournes offertes.



2 901

membres participants

4,3 M\$

en ristournes

Les partenaires

- Aliments 2000
- Barilla
- Blanc ou Rouge
- Canards du Lac Brome
- Compagnie d'embouteillage Coca-Cola Canada Limitée
- Dissan
- Diversey
- Entegra
- Export Packers
- Fromages CDA
- Gastronomica
- JG Fruits et Légumes
- Kraft Heinz
- Lactalis Canada
- Molson Coors beverage company
- Boulangeries Weston Gadoua
- Les Viandes Intercité
- Martin Dessert
- McCain
- Olymel
- Préparation Gourmet FT
- Produits Alimentaires Berthelet
- Service alimentaire Gordon®
- Trans-Herbe
- Univins

Des nouveaux joueurs

GASTRONOMIA



2 TRANS-HERBE

À LA DÉFENSE DE L'INDUSTRIE

Comme chaque année, l'ARQ s'est fait un devoir de représenter les intérêts de ses membres auprès des décideurs dans de nombreux dossiers, mais c'est évidemment sur ceux liés à la COVID-19 qu'elle a concentré ses efforts.

Dès le début de la crise sans précédent qu'a traversé l'industrie de la restauration, l'ARQ s'est mobilisée à 100 %. L'objectif? Que les mesures d'aides et les réponses des autorités soient le plus adaptées à la réalité en mouvance que les restauratrices et les restaurateurs vivaient.

Ainsi, très rapidement au mois de mars, l'ARQ a fait reconnaître une partie des services de la restauration comme essentiels à la population, ce qui a permis à l'industrie de poursuivre ses activités. Dans le même temps, c'est à la demande de l'ARQ qu'un comité rassemblant un groupe de gestionnaires de la restauration aguerris réuni derrière le conseil d'administration de l'Association a été mis en place. Ce comité a été consulté, à la fois par la CNESST et la Santé publique en vue de la réouverture des salles à manger

des restaurants à la veille de l'été 2020. Ces professionnels, issus autant de la restauration indépendante que de grandes chaînes, ont pu faire part de leurs commentaires aux personnes responsables des deux guides sanitaires balisant l'accueil du public et le travail des employés.

Un dialogue payant

Durant toute la crise, l'ARQ a tenu à conserver un lien étroit avec les autorités gouvernementales. Cela lui a permis de faire avancer de nombreux dossiers, d'obtenir de nombreux gains (voir encadré) et de promouvoir auprès des décideurs ses 28 recommandations pour une relance de l'industrie.

Du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec au ministère des

Finances et à celui de l'Économie en passant par l'Assemblée nationale grâce à une campagne relayée par les membres, ces recommandations ont beaucoup circulé.

Ce travail de représentation très documenté a renforcé la légitimité de l'ARQ auprès des différents paliers de gouvernement et a permis d'obtenir la réouverture des salles à manger en juin 2020. C'est aussi grâce à cette force de représentation et de sa parole, que l'ARQ a persuadé le gouvernement du Québec de ne pas refermer les salles à manger et les bars dans les zones orange. Elle a également obtenu du gouvernement la mise en place d'un plan d'aide d'urgence pour les établissements devant fermer en zone rouge.

Informer

Il faut aussi noter que l'ARQ a été tout au long de la crise une source inépuisable d'information. Plus de 80 bulletins d'information ont été publiés, des guides et des vidéos ont été produits et diffusés à grande échelle pour assurer une réouverture adéquate. L'ARQ a également tenu des webinaires sur les mesures sanitaires et sur les différentes moutures de la Subvention salariale d'urgence du Canada (SSUC) qui ont réuni des milliers de restauratrices et de restaurateurs. Elle a aussi mis sur pied des campagnes Web et radio pour encourager les consommateurs à utiliser les services de livraison ou de mets à emporter dans un premier temps et à fréquenter les restaurants dans un second temps, une fois les salles à manger rouvertes.



Vente d'alcool sans repas dans les restaurants

Plusieurs dossiers d'intérêt ont également nécessité des interventions au cours de l'année financière qui se termine.

En juin 2020, le gouvernement avait inséré dans le projet de loi 61 plusieurs amendements qui assouplissaient de nombreuses règles en vente et service d'alcool. La plus importante était l'entrée en vigueur tant attendue de la disposition permettant aux restaurants de vendre des boissons alcooliques sans qu'un repas soit commandé. Le projet de loi apportait d'autres allègements réglementaires attendus par les gestionnaires de la restauration comme la création de permis saisonnier, la possibilité d'avoir des prix sur l'alcool différenciés entre la salle à manger et la livraison ainsi que de permettre la livraison de bière et de vin à travers les services tiers comme UberEats ou Skip the Dishes. Malheureusement, n'ayant eu aucun accord entre le gouvernement et les différents groupes parlementaires, le projet de loi n'a pu être étudié et adopté avant la fin juin.

Les dispositions contenues dans le projet de loi 61 et spécifiques à notre industrie ont finalement été présentées à l'automne 2020 dans le projet de loi 72.

Moins de paperasse?

En février dernier, l'ARQ a participé aux travaux gouvernementaux afin d'identifier les prochaines pistes pour alléger le fardeau réglementaire qui vous complique la vie au quotidien. Votre Association s'est appuyée sur un sondage qu'elle avait mené auprès de ses membres lors de ces consultations. Durant l'automne 2020, le travail se poursuivra pour poser les principales actions afin de diminuer le nombre de réglementations en vigueur dans l'industrie. Ainsi, l'ARQ compte profiter du prochain plan d'action en allègement réglementaire pour aller chercher plusieurs assouplissements dans le dossier

du partage des pourboires, de l'équité salariale et de la culture de suspicion des employeurs qui prévaut à la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST).

Consigne : atténuer les impacts négatifs

Malgré la pandémie, le gouvernement a tenu mordicus à faire adopter à l'automne 2020 le cadre légal permettant la création d'un nouveau

modèle de consigne pour tous les contenants de boissons entre 100 ml et 2 l et qui sera en vigueur en 2022. L'ARQ s'est opposée à la proposition de créer des points de collecte, obligeant le personnel des établissements à s'y rendre, en pleine pénurie de main-d'œuvre! Elle plaide plutôt pour la création d'un système desservant directement les établissements.

COVID-19 : les gains de l'ARQ lors de la crise

À pied d'œuvre depuis les tout premiers jours de la pandémie afin de soutenir ses membres, l'ARQ a été extrêmement proactive au bénéfice de toute l'industrie. Ainsi :

- Elle a été parmi les premières organisations à demander la mise en place de mesures d'urgence : le report de versement des taxes de vente, le report des paiements de taxes municipales ou foncières, ce que les gouvernements ont fait;
- Elle s'est entendue avec la SAQ sur des assouplissements à sa politique de retour des bouteilles;
- Le remboursement du crédit d'impôt sur la déclaration des pourboires a été accéléré;
- Elle a obtenu des ajustements à certains programmes d'aide gouvernementaux :
 - Rendre admissibles à la Prestation canadienne d'urgence (PCU) les entrepreneurs qui se versent des dividendes au lieu du salaire;
 - Rendre admissibles les bars au Compte d'urgence pour les entreprises et faire augmenter le plafond de la masse salariale admissible à 1,5 million de dollars.
- Elle a obtenu la prolongation de la subvention salariale d'urgence au-delà de ce qui était prévu à l'origine;
- Elle a travaillé pour rendre plus performante l'Aide d'urgence du Canada pour le loyer commercial, aujourd'hui, la Subvention d'urgence du Canada pour le loyer commercial;
- C'est aussi grâce à son travail que les salles à manger des restaurants situés en zone orange ont pu rester ouvertes et que le gouvernement du Québec a mis sur pied un plan d'aide d'urgence pour les établissements devant fermer en zone rouge;
- Plusieurs villes ont suivi l'une de ses recommandations en réduisant significativement les tarifs pour occuper le domaine public avec les terrasses cet été et permettre aux restos et bars de les étendre dans la rue, sur les trottoirs et les stationnements. La RACJ a contribué à la démarche en assouplissant les formalités administratives requises;
- Elle a participé aux travaux gouvernementaux de la Stratégie de croissance économique de l'industrie touristique 2020-2025.

RESSOURCES HUMAINES

INFORMER ET FORMER

L'irruption brutale de la COVID-19 et ses conséquences sur l'industrie ont chamboulé les plans de l'ARQ en matière de ressources humaines. Les efforts de votre Association se sont rapidement concentrés, dès le printemps 2020, sur l'information et sur la formation pour accompagner au mieux les membres. Moins prioritaire que les années précédentes, le dossier de la rareté de la main-d'œuvre n'a pas pour autant été délaissé par l'ARQ.

Confrontés à la COVID-19, les différents paliers de gouvernement ont mis en place des programmes d'aide pour les entreprises. Dans un souci de réactivité et d'accompagnement de ses membres, l'ARQ s'est appuyé sur son expertise en matière de webinaires pour en mettre en place très rapidement dès les annonces faites. Ainsi, les webinaires sur les différentes versions de la Subvention salariale d'Urgence ont été diffusés à grande échelle. Des milliers de restaurateurs y ont participé en direct ou en différé. Il en a été de même pour le webinaire sur les directives sanitaires à mettre en place pour la réouverture des salles à manger des restaurants. Des centaines de gestionnaires ont pu en apprendre plus sur les processus à mettre en place et ont pu partager cette information avec leurs employés, tant en salle, qu'en cuisine. Un guide papier a aussi été produit dans cet objectif.

L'ARQ et l'ITHQ unis pour accompagner les gestionnaires

Durant cette même période de réouverture, à la veille de l'été 2020, l'ARQ a lancé un vaste programme d'accompagnement des gestionnaires, en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et soutenu financièrement par le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale. Que ce soit pour leur permettre d'assurer une expérience sans risque sanitaire pour les employés et les clients, par exemple, ou pour leur faire connaître des nouveaux modèles innovants en restauration à mettre en place au sein de leur établissement, l'ARQ et l'ITHQ souhaitaient leur fournir un maximum d'outils pour y arriver.

Ce sont donc sept webinaires, présentés trois fois chacun, qui ont été offerts aux professionnels de l'industrie. Différents thèmes ont été abordés : liquidités, main-d'œuvre, mesures de prévention, adaptation du modèle d'affaires, expérience client adaptée et technologie au service de la restauration.

Des vidéos pour les employés

Avec le soutien financier de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST), et toujours dans l'optique d'accompagner les membres en temps de pandémie, l'ARQ a mis en ligne une série de trois capsules informatives pour aider les gestionnaires de restaurants et leurs employés à appliquer les nouvelles normes sanitaires de Santé publique et de la CNESST, en salle, en cuisine et en livraison/mets pour emporter.

Le défi de la main-d'œuvre

Dans le cadre des consultations sur l'allègement réglementaire et administratif mis en place par le ministère de l'Économie et de l'Innovation du Québec, l'ARQ a fait la synthèse des irritants administratifs que vit l'industrie.

En matière de ressources humaines et de gestion, l'ARQ, avec l'appui de ses membres et de l'industrie au complet, a ainsi demandé à ce que soit redonné un droit de gérance sur le partage des pourboires aux propriétaires. Pour ce faire, l'Association recommande de modifier l'article 50 de la *Loi sur les normes du travail* (LNT) afin de permettre à l'employeur de mettre en place, s'il le désire, un mécanisme de partage des pourboires au sein de son établissement. Actuellement, cet article 50 l'interdit.

Immigration

Avec la rareté de la main-d'œuvre, les gestionnaires sont nombreux à se tourner vers les travailleurs étrangers temporaires ou permanents. Cependant, le processus pour obtenir les autorisations nécessaires est lourd, complexe et coûteux. Lors des consultations sur le Programme de l'expérience québécoise (PEQ) début 2020, l'ARQ a proposé au gouvernement de simplifier ce processus pour obtenir les autorisations nécessaires pour la venue des travailleurs étrangers temporaires dans l'industrie de la restauration. Votre Association a plaidé pour la création d'un programme comparable à celui en vigueur en agriculture. Elle a également réclamé la possibilité pour ces travailleurs temporaires, notamment les étudiants internationaux, d'avoir accès à la résidence permanente à travers le PEQ.



Salon Contacts

À LA RENCONTRE DES MEMBRES

Depuis toujours, l'ARQ tient à aller à la rencontre de ses membres. Afin de remplir cette mission, elle met en place, chaque année une série d'événements. En 2019-2020, cinq salons ARQ Contacts étaient au programme, malheureusement en raison de la COVID-19, seulement deux d'entre eux ont pu être organisés.

Régions visitées en 2019-2020

- **Capitale-Nationale, 20 novembre 2019**
209 participants, 142 exposants
- **Chaudière-Appalaches, 11 février 2020**
128 participants, 144 exposants

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



RDV 2019

Le RDV, l'événement phare de l'ARQ qui rassemble chaque année des centaines de membres et partenaires, a eu lieu le 20 novembre 2019 à Québec au Manège militaire Voltigeurs de Québec. Organisé sous la thématique « En route vers le sommet », l'événement a tenu toutes ses promesses.



L'ARQ EN CHIFFRES

5 347
MEMBRES

UNE ÉQUIPE DE 38 EMPLOYÉS



UN CHIFFRE
D'AFFAIRES DE

9,8 M \$

4 300 000 \$

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



40
partenaires
d'affaires



275+
interventions
dans les médias

Des transactions débit et crédit de plus de

3,3 MILLIARDS \$

Une croissance nette des membres
en dix ans de **26,4 %**, ce qui représente
une moyenne nette de **112 membres**
supplémentaires chaque année



L'industrie de la restauration au Québec

14,3 G\$ de ventes

240 021 employés

Plus de **20 000** établissements

700 000 \$ de ventes moyennes par établissement

5,2 G\$ en achats de produits alimentaires

Les objectifs de 2020-2021

- Contenir la perte de membres et développer de nouvelles opportunités;
- Bonifier l'offre des services et des avantages aux membres;
- Explorer de nouvelles avenues de communication;
- Refonte du site Internet;
- Valorisation de la participation des membres aux produits et aux services offerts par l'ARQ.



ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC

6880, Louis-H.-La Fontaine, Montréal (Québec) H1M 2T2
1 800 463-4237 | restoration.org