



Avec la participation de

globalpayments

Desjardins

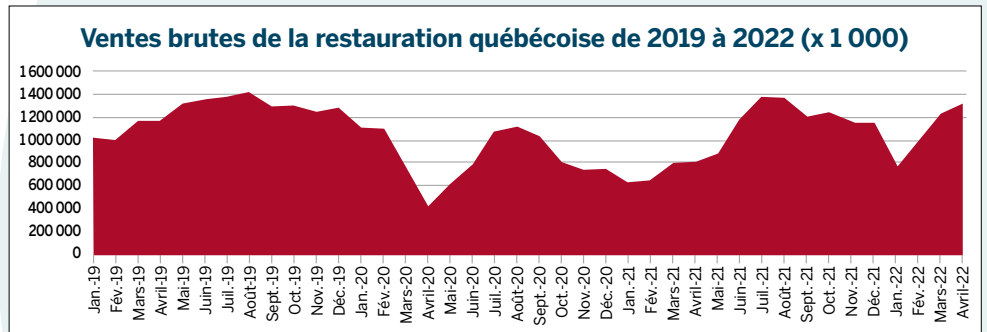
V.7

SEPTEMBRE
2022

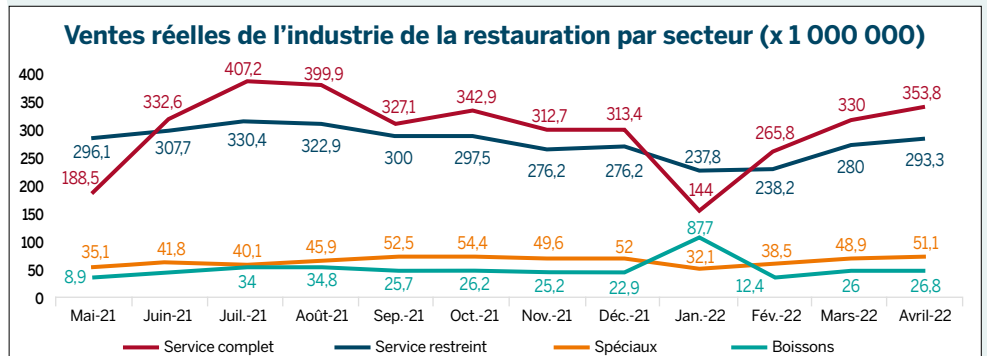
Avril 2022 : des ventes brutes supérieures à celles de 2019

En avril 2022, les ventes brutes de l'industrie québécoise de la restauration ont atteint 1,3 milliard, soit une variation de 64,1 % comparativement au même mois de l'année dernière. Évidemment, cet écart impressionnant s'explique par la fin des mesures sanitaires qui affectaient notre secteur. Ces résultats sont également supérieurs de 145,9 millions à ceux enregistrés en avril 2019, soit avant la pandémie de COVID-19. Il semble donc que l'industrie ait enfin retrouvé sa rentabilité prépandémique. Néanmoins, ce constat doit être relativisé, car les ventes réelles d'avril 2022 étaient de 725 millions de dollars, soit 15,1 millions de moins qu'en 2019 à la même période. Par conséquent, l'effet de l'inflation peut donner l'impression que les ventes sont revenues à la norme prépandémique, cependant ce n'est pas encore le cas.

Plus spécifiquement, en avril dernier, les ventes réelles des restaurants avec service complet ont atteint 353,8 millions de dollars. Pour la même période, les établissements à service restreint ont enregistré des ventes de 293,3 millions. Les services de restauration spéciaux ont quant à eux connu des profits mensuels de 51,1 millions. Finalement, en avril dernier, les débits de boissons alcoolisées ont connu des ventes de 26,8 millions.



Source : Statistique Canada (Tableau 21-10-0019-01)



Source : Statistique Canada (Tableau 21-10-0019-01)



PDV Restaurant Global Payments : une solution aux caractéristiques nombreuses, puissantes et évolutives conçue pour les restaurateurs

globalpayments | Desjardins

©2020 Global Payments Inc. TOUS DROITS RÉSERVÉS. Global Payments et le logo Global Payments sont des marques de commerce de Global Payments Inc. et ne peuvent être ni copiés, ni imités, ni utilisés, en tout ou en partie, sans consentement écrit préalable à cet effet.

Le partage des pourboires : une solution bien perçue

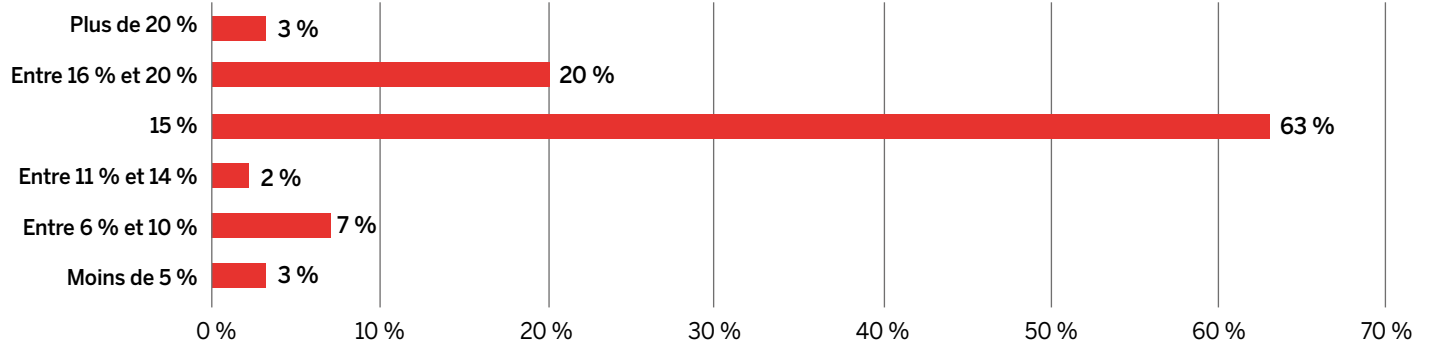
Un récent sondage Léger commandé par l'ARQ a permis d'établir que la majorité (63 %) des clients des restaurants québécois donnent un pourboire d'une valeur de 15 % de la facture totale. Les pourboires supérieurs à 15 % sont environ trois fois moins nombreux (23 %). Heureusement, les pourboires inférieurs à 15 % sont marginaux (12 %). Le pourboire de 15 % du montant de la facture totale avant taxes est donc encore la norme auprès de la clientèle québécoise.

Parallèlement, ce sondage nous a également permis d'apprendre qu'en 2022 une écrasante majorité (73 %) des clients sont en accord avec l'instauration d'un mécanisme de partage des pourboires entre l'ensemble du personnel (ou des employés). En 2017, c'était 74 % des clients qui partageaient la même position. L'opinion publique sur le sujet demeure donc pratiquement identique. Inversement, seulement 19 % des répondants étaient en désaccord du partage des

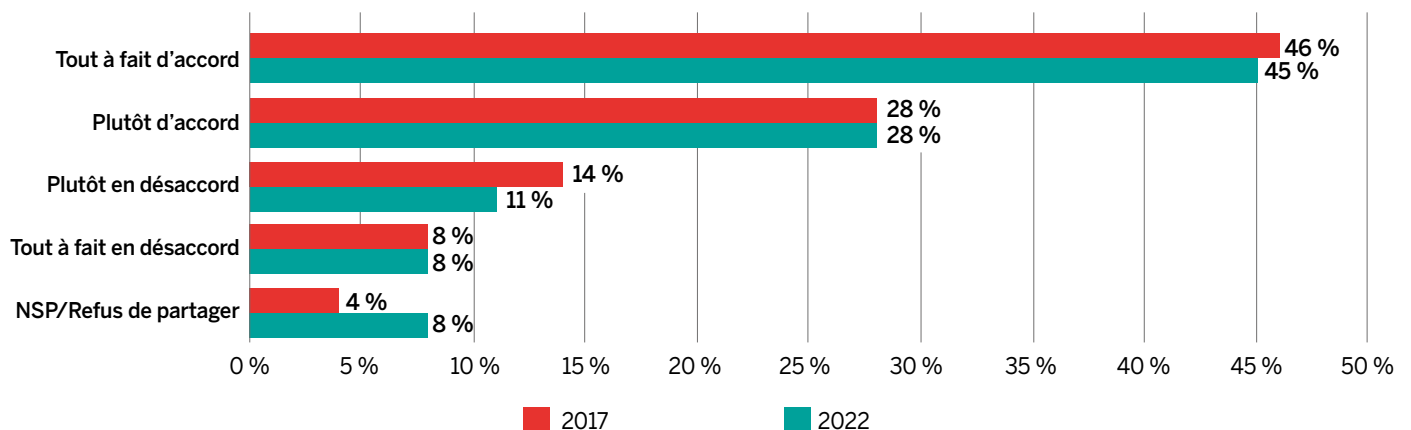
pourboires. À titre comparatif, en 2017, 22 % des clients affirmaient être contre cette pratique. L'opposition au partage des pourboires a donc légèrement diminué lors des dernières années.

LA MAJORITÉ (63 %) DES CLIENTS DES RESTAURANTS QUÉBÉCOIS DONNENT UN POURBOIRE D'UNE VALEUR DE 15 % DE LA FACTURE TOTALE

Pourcentage de la facture remis en pourboire



Seriez-vous d'accord à ce qu'un restaurateur puisse mettre en place un mécanisme de partage des pourboires entre l'ensemble de ses employés, y compris ceux qui travaillent en cuisine?



La clientèle s'avère favorable au partage des pourboires avec la cuisine

EN 2022, UNE MAJORITÉ DES CLIENTS (55 %) CONSIDÈRE QUE LE POURBOIRE DEVRAIT ÊTRE RÉPARTI ENTRE LES EMPLOYÉS DE LA SALLE À MANGER ET DE LA CUISINE

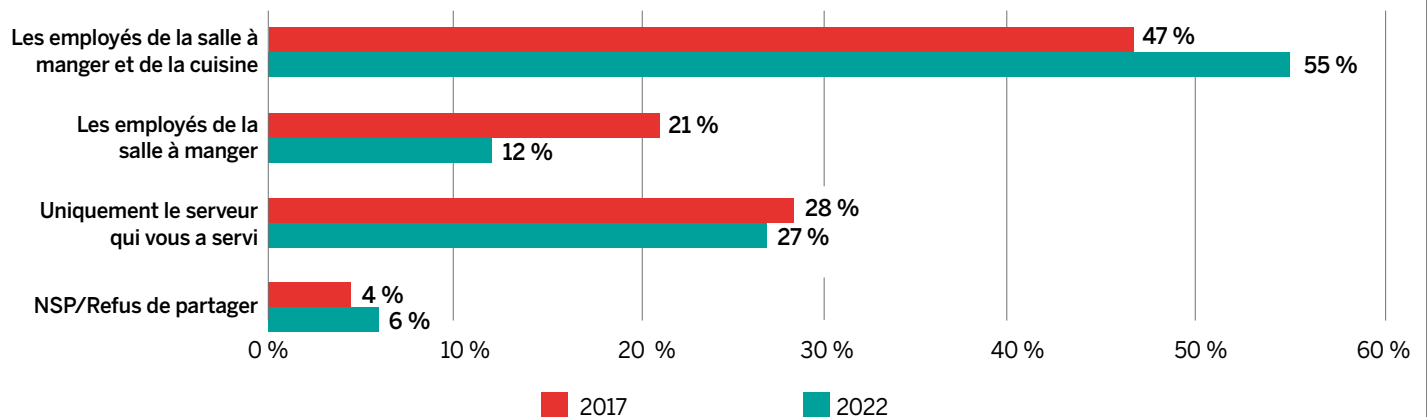
Le même sondage Léger a révélé qu'en 2022, une majorité des clients (55 %) considère que le pourboire devrait être réparti entre les employés de la salle à manger et de la cuisine. Il s'agit d'une augmentation de 8 % comparativement à 2017. Inversement, le nombre de répondants considérant que le pourboire devrait être partagé exclusivement entre les employés de la salle à manger a diminué de 9 % en cinq ans pour ne

représenter plus que 12 % des clients. L'idée du partage des pourboires entre tous les employés semble donc gagner en popularité. Cependant, en 2022, encore 27 % des répondants considèrent que le pourboire devrait aller uniquement au serveur ayant offert le service.

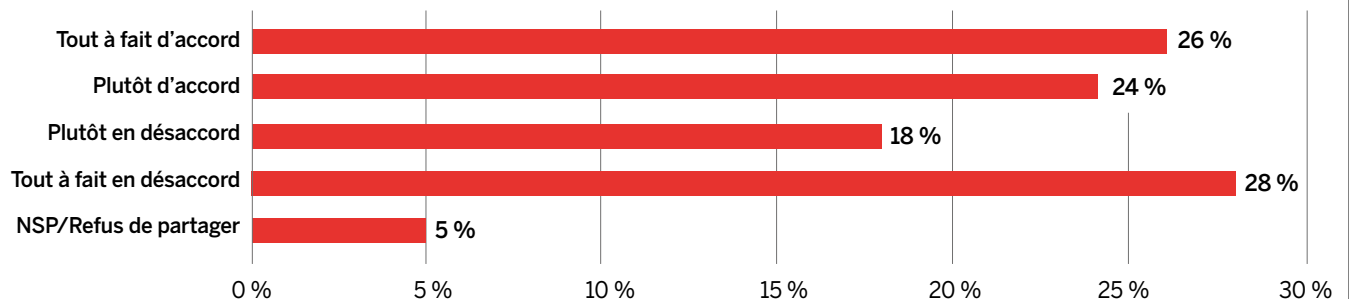
Les avis sont cependant beaucoup plus partagés en ce qui concerne l'intégration du pourboire directement dans les prix

de la carte. Alors que 50 % des répondants seraient en faveur de cette pratique, 46 % demeurent opposés à ce modèle. On voit donc qu'il n'y a pas de consensus de la clientèle à ce sujet.

Le pourboire est le plus souvent un indicateur de la satisfaction de votre expérience dans un restaurant. Selon vous, qui devrait bénéficier du pourboire que vous remettez à la fin du repas?



Quel serait votre niveau d'accord à ce que la pratique du pourboire soit désormais interdite dans les restaurants du Québec et que celui-ci soit intégré dans les prix des plats au menu?



Pénurie de main-d'œuvre : un nombre de postes vacants toujours élevé

Au premier trimestre 2022, le nombre de postes vacants dans l'industrie de la restauration québécoise était de 26 435, soit 145,5 % plus que l'année dernière lors de la même période. Plus précisément, il manque 6 090 chefs et cuisiniers, 5 190 postes de personnel de services

des aliments et des boissons, ainsi que 15 155 emplois de serveurs au comptoir, d'aides de cuisine et de personnel de soutien assimilé. Sur une note plus positive, le nombre de postes vacants a chuté de 12,6 % comparativement au trimestre précédent.



Stats

Éditeur :
ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

6880, Louis-H.-La Fontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2
Tél. : 514 527-9801 ou,
sans frais, 1 800 463-4237
Courriel : info@restauration.org
restauration.org

Coordination et rédaction :
Vincent Woerner

Révision : Dominique Tremblay,
Martin Vézina

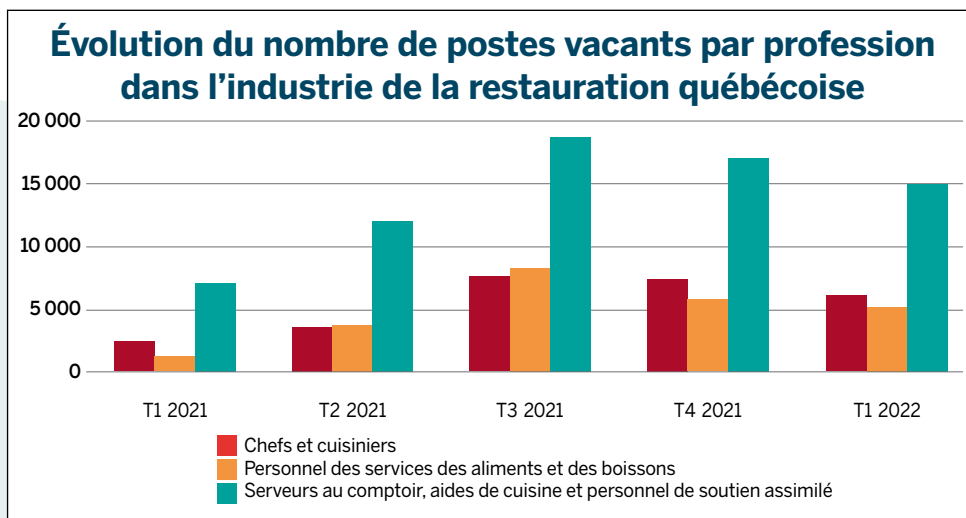
Conception et infographie :
Alegria Design

Impression : Reproduc

L'ARQ Stats est publié six fois par année par la direction des affaires publiques de l'Association Restauration Québec. Les informations s'y trouvant peuvent être reproduites sans autorisation, à condition d'en mentionner la source.

Dépôt légal :
Bibliothèque Nationale du Québec
Bibliothèque Nationale du Canada

NOTES MÉTHODOLOGIQUES :
L'échantillon utilisé pour déterminer l'Indice ARQ est composé de plus de 2 000 établissements membres, représentant des restaurants à service complet ainsi qu'à service restreint. L'Indice ARQ vise à évaluer la performance d'une liste d'établissements stable dans le temps et excluant donc les ouvertures et fermetures. L'indice des ventes provient des variations de volumes agrégés de transactions débit et crédit et l'indice de l'achalandage, des variations agrégées du nombre de transactions débit et crédit. La région du Nord-du-Québec a été exclue de la compilation pour l'année 2019 et les données des régions administratives de Bas-Saint-Laurent-Gaspésie et de Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine sont combinées pour produire un indice plus stable.



Essoufflement à venir chez la clientèle?

Par Joëlle Noreau
Économiste principale, Mouvement Desjardins

Du côté de la restauration et des restaurateurs, la conjoncture actuelle a de quoi provoquer l'essoufflement. Le manque d'employés, la hausse du coût des aliments, l'escalade des salaires et la volonté bien affirmée des clients de renouer avec la vie telle qu'ils la connaissaient avant la pandémie sont autant de raisons qui font pression sur l'industrie et sur ses artisans. Par ailleurs, on peut se demander si la demande pour la restauration s'essoufflera prochainement. D'une part, on pourrait répondre « non ». Avec l'automne, on assistera à un retour au boulot. Le travail, même en mode hybride, ramènera davantage de gens dans les bureaux. Les expériences printanières de rencontres d'affaires en personne se sont avérées concluantes pour bon nombre d'entre

elles et elles pourraient se multiplier. De plus, les employés qui se déplaceront disposeront de moins de temps pour la préparation des repas et ils auront besoin de solutions rapides. D'autre part, on pourrait répondre « oui ». On voit s'esquisser un ralentissement de cadence de l'économie québécoise, à l'image de ce que l'on observera à l'échelle de la planète. La hausse des taux d'intérêt, la flambée des prix de l'énergie ainsi que la forte inflation finiront par tempérer les dépenses de consommation des ménages. Les sorties au restaurant pourraient être plus rares. Il faudra également voir dans quelle mesure la perte de vitesse de l'économie affectera le marché du travail. C'est à surveiller.