



Indice ARQ Un été radieux pour les ventes

Le mois de juillet a été aussi bon que le laissait entrevoir les prédictions. La clientèle touristique, autant québécoise qu'internationale, a été au rendez-vous et a fait gonfler les recettes des restaurateurs, et cela, dans toutes les régions du Québec. Aucune région n'a obtenu un taux de croissance inférieur à 10 %.

C'est la région de la Capitale-Nationale qui a le mieux tiré son épingle du jeu avec une croissance du volume de transaction de 21,3 % comparativement à la même période l'an dernier. Du côté de Montréal, qui fêtait son 375^e anniversaire, elle obtient un bon taux de croissance avec 12,7 %, malgré un marché extrêmement compétitif.

Indice ARQ – Juillet 2017

RÉGION	Croissance vs Juillet 2016 Ventes brutes **	Croissance vs Juillet 2015 Ventes brutes **
Abitibi-Témiscamingue	19,3 %	17,0 %
Bas-Saint-Laurent et Gaspésie	16,4 %	16,4 %
Capitale-Nationale	21,3 %	19,9 %
Centre-du-Québec	14,4 %	21,3 %
Chaudière-Appalaches	17,6 %	15,2 %
Côte-Nord et Nord-du-Québec	18,2 %	14,4 %
Estrie	14,5 %	12,6 %
Lanaudière	13,6 %	12,9 %
Laurentides	19,0 %	16,5 %
Laval*	11,4 %	9,7 %
Mauricie	16,6 %	10,1 %
Montérégie	18,9 %	18,7 %
Montréal	12,7 %	8,5 %
Outaouais	14,6 %	16,0 %
Saguenay-Lac-Saint-Jean	12,1 %	6,4 %
Ensemble du Québec	16,5 %	14,6 %



Note méthodologique :

L'indice ARQ est constitué des données de transactions enregistrées par cartes de débit et crédit par les terminaux de points de vente d'un échantillon par région oscillant entre 30 et 50 restaurateurs avec service aux tables membres de l'ARQ. La croissance des recettes est obtenue à partir des variations des recettes pour une période déterminée (12 mois ou trimestre) de chaque établissement.

* À utiliser avec prudence n < 30.

** Les recettes brutes sont des ventes dont l'effet de l'inflation n'a pas été purgé.

ENTREPRENDRE SON ESSOR AVEC LA BONNE SOLUTION!

AVEC LES SOLUTIONS MONETICO, BÉNÉFICIEZ D'UNE NOUVELLE FONCTIONNALITÉ :
L'ACHAT SANS CONTACT AVEC POURBOIRE !

Offrez le paiement sans contact à votre clientèle et la possibilité d'ajouter du pourboire à la transaction!

Informez-vous au 1 888 285-0015 ou sur monetico.ca

Monetico

* La fonctionnalité sans contact avec pourboire n'est pas disponible pour les solutions de paiement Monetico Mobile et Monetico Mobile+.

ARQ

Association des restaurateurs du Québec



Desjardins
Entreprises

Coopérer pour créer l'avenir



facebook.com/MoneticoDesjardins

Sondage annuel sur les salaires

L'ARQ a mené sa traditionnelle enquête auprès des restaurateurs sur les rémunérations en vigueur dans l'industrie, un outil précieux alors qu'un grand nombre de propriétaires d'établissements vivent toujours une pénurie de travailleurs qualifiés.

Rémunération horaire par poste :
établissements dont la facture moyenne est de  MOINS DE 25 \$

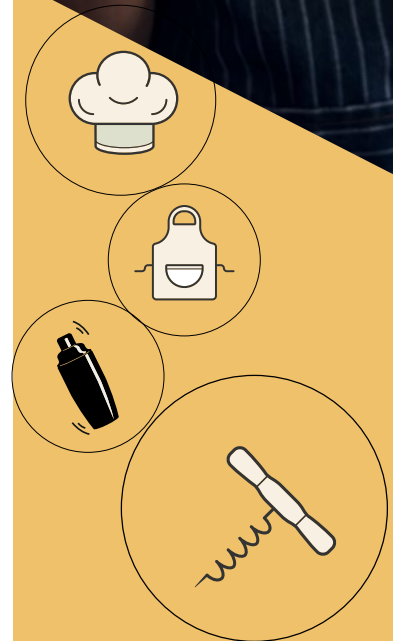
Poste	Minimum moyen	Moyenne	Maximum moyen	Pourboire moyen
Serveur	9,63 \$/h	9,96 \$/h	10,28 \$/h	16,88 \$/h
Barman	9,94 \$/h	10,18 \$/h	10,41 \$/h	12,14 \$/h*
Chef cuisinier	17,63 \$/h	18,21 \$/h	18,79 \$/h	
Cuisinier spécialisé	14,46 \$/h	15,44 \$/h	16,42 \$/h	
Cuisinier repas-minute	12,39 \$/h	13,04 \$/h	13,68 \$/h	
Garçon de cuisine	12,01 \$/h	12,41 \$/h	12,81 \$/h	
Plongeur	11,54 \$/h	11,79 \$/h	12,04 \$/h	
Commis-débarrasseur	11,16 \$/h	11,27 \$/h	11,38 \$/h	
Caissier	11,53 \$/h	12,20 \$/h	12,87 \$/h	
Hôte	11,47 \$/h	11,72 \$/h	11,97 \$/h	
Gérant	17,17 \$/h	17,46 \$/h	18,34 \$/h	
Maître d'hôtel*	17,00 \$/h	17,09 \$/h	17,17 \$/h	

*Faible nombre de répondants : à utiliser avec prudence (x < 30).

Rémunération horaire par poste :
établissements dont la facture moyenne est de  PLUS DE 25 \$

Poste	Minimum moyen	Moyenne	Maximum moyen	Pourboire moyen
Serveur	9,64 \$/h	9,95 \$/h	10,25 \$/h	18,97 \$/h
Barman*	10,76 \$/h	11,17 \$/h	11,57 \$/h	17,75 \$/h
Chef cuisinier	18,42 \$/h	19,43 \$/h	20,44 \$/h	
Cuisinier spécialisé	14,39 \$/h	15,44 \$/h	16,48 \$/h	
Cuisinier repas-minute*	13,03 \$/h	13,63 \$/h	14,22 \$/h	
Garçon de cuisine*	12,24 \$/h	12,74 \$/h	13,23 \$/h	
Plongeur	11,66 \$/h	11,86 \$/h	12,05 \$/h	
Commis-débarrasseur*	10,42 \$/h	10,51 \$/h	10,60 \$/h	4,98 \$/h
Hôte*	11,37 \$/h	11,53 \$/h	11,68 \$/h	
Gérant*	18,43 \$/h	19,30 \$/h	20,18 \$/h	
Maître d'hôtel	14,91 \$/h	15,19 \$/h	15,47 \$/h	
Sommelier				

*Faible nombre de répondants : à utiliser avec prudence (x < 30).



Note méthodologique :
Le sondage a été effectué par l'ARQ auprès de 266 propriétaires de restaurants membres, entre le 3 mai et le 30 juin 2017, sur le Web. De ces 266 répondants, 77,0 % d'entre eux considèrent avoir une facture moyenne par personne sous les 25 \$ et 23,0 % au-dessus de ce montant. Les établissements répondant ont tous entre 0 et 1 000 places (moyenne de 107 places) et emploient en moyenne 23 employés.



Le pourboire vu par les clients

Le sujet de l'abolition des pourboires revient souvent dans l'actualité et les sondages d'opinion. Cependant, on demande rarement aux consommateurs leur vision sur le pourboire. Est-ce qu'il devrait être obligatoire? À qui le pourboire appartient-il et doit-il être partagé? Ce sont toutes des questions auxquelles une enquête SOM/ARQ, réalisée auprès de 1 000 consommateurs, tente de répondre.

1^{er} CONSTAT

LE **15%**
EST TOUJOURS
LA NORME

67%

des consommateurs donnent
15% du montant de
la facture avant taxe

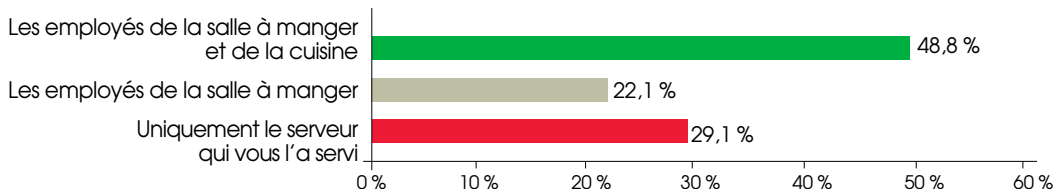
12%

des consommateurs, notamment
la clientèle anglophone,
donnent habituellement **20%**
du montant de la facture avant taxe

2^e CONSTAT

LES CONSOMMATEURS CROIENT QUE LE POURBOIRE DOIT BÉNÉFICIER À L'ENSEMBLE DES EMPLOYÉS

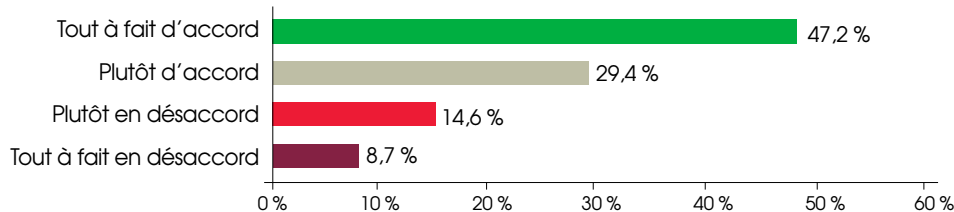
Selon vous, qui devrait bénéficier du pourboire que vous remettez à la fin du repas?



3^e CONSTAT

LES CONSOMMATEURS CROIENT AU PARTAGE DES POURBOIRES

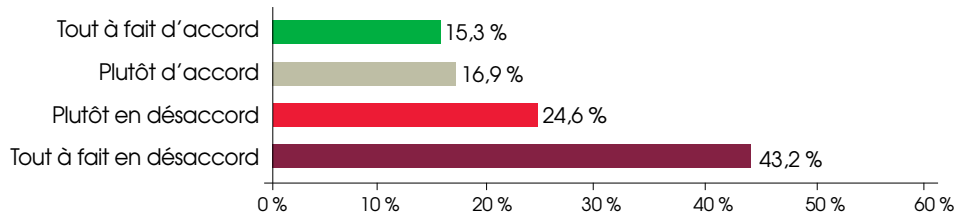
Seriez-vous d'accord à ce qu'un restaurateur mette en place un mécanisme de partage des pourboires entre l'ensemble de ses employés, y compris ceux qui travaillent en cuisine?



4^e CONSTAT

LES CLIENTS NE VEULENT RIEN SAVOIR D'UN POURBOIRE QUI DEVIENDRAIT UN FRAIS DE SERVICE OBLIGATOIRE

Seriez-vous d'accord à ce que la pratique du pourboire devienne des frais de service taxables obligatoires fixés à 15 % du montant avant taxes?



Profil et performance de la restauration québécoise

Un outil indispensable pour comparer votre établissement à l'industrie



Le guide intitulé *Profil et performance de la restauration québécoise* vous dévoile les derniers chiffres disponibles sur l'industrie québécoise et canadienne de la restauration : nombre de restaurants, ventes annuelles, dépenses et bénéfices d'exploitation, statistiques sur les salaires, pour ne nommer que ceux-là. Avec cet outil, vous pourrez facilement comparer la performance de votre établissement avec ceux de l'industrie en général.

Le guide est en vente au coût de

25 \$

pour les membres et **50 \$** pour les non-membres.

Vous pouvez le commander en ligne au www.restaurateurs.ca ou par téléphone au **1 800 463-4237**.

Le marché du travail est de plus en plus serré

Par Joëlle Noreau, Économiste principale, Mouvement Desjardins

Ce n'est pas d'hier que le secteur de la restauration éprouve de la difficulté à embaucher et à conserver sa main-d'œuvre. Beaucoup de facteurs se conjuguent pour corser la situation sur le marché du travail.

Parmi les premiers écueils avec lesquels il faut composer, on note le vieillissement de la main-d'œuvre et le départ à la retraite des travailleurs plus âgés. À cela s'ajoute la diminution du nombre de personnes qui sont en âge de travailler au Québec (les 15 à 64 ans), ce qui rend le recrutement d'autant plus épineux. Un autre indice du resserrement du marché du travail est la réduction rapide du taux de chômage. En mai et juin derniers, il a atteint le niveau le plus bas observé depuis 1976 (6,0 %), un record de plus de 40 ans! Dans ce contexte, il devient de plus en plus ardu de dénicher la perle rare, et ce, d'autant plus que celle-ci est très courtisée. En effet, selon Statistique Canada, il y avait

68 000 emplois à combler au Québec au premier trimestre de 2017, soit 15 000 de plus qu'à la même période en 2016.

Malgré ces difficultés, le Québec compte plus de salariés que jamais. On observe la même tendance pour le nombre de salariés payés à l'heure. Une des conséquences de ce marché du travail serré semble être l'augmentation de la rémunération horaire moyenne qui a progressé de 7,3 % de 2012 à 2016. Avec une population qui vieillira encore plus rapidement ces prochaines années, la situation deviendra plus délicate. La rareté de main-d'œuvre touche tous les secteurs de l'économie et la lutte pour recruter est âpre. Le secteur de la restauration compte des gens talentueux : il faut trouver les bons arguments pour les conserver et en convaincre d'autres de rejoindre les rangs.

« 68 000

emplois à combler au Québec au premier trimestre de 2017 »



LE SECTEUR DE LA RESTAURATION ÉPROUVE DE LA DIFFICULTÉ À EMBAUCHER ET À CONSERVER SA MAIN-D'ŒUVRE

Éditeur : Association des restaurateurs du Québec

Coordination et rédaction : Martin Vézina
Révision : Hélène Gohier, François Meunier et Dominique Tremblay
Conception et infographie : Alégria Design
Impression : Reprdoc

L'ARQ Info Stats est publié six fois par année par la direction des affaires publiques de l'Association des restaurateurs du Québec. Les informations qui se retrouvent sur cette publication peuvent être reproduites à la condition d'en mentionner la source.

Dépôt légal : Bibliothèque Nationale du Québec
Bibliothèque Nationale du Canada

Association des restaurateurs du Québec
6880, Louis-H.-La Fontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2
Tél. : 514 527-9801 · 1 800 463-4237
www.restaurateurs.ca