

BILAN ANNUEL
2020/2021



GARDER
LE CAP

MOTS DES PRÉSIDENTS



Garder le cap...

Cher(e)s collègues, ami(e)s,

Au terme de mon mandat à titre de présidente du conseil d'administration de l'ARQ, je ne peux que vous offrir toute mon admiration quant à votre résilience, à votre capacité de faire face à l'adversité et à votre acceptation à changer vos façons de faire, de manière à garder le cap, malgré vents et marées.

Avec toute l'équipe de l'ARQ, administrateurs et permanents, que je tiens d'ailleurs à remercier personnellement pour leur dévouement et leur acharnement au travail, nous avons sans cesse fait valoir vos intérêts auprès de tous les paliers de gouvernements et autres instances. Tantôt écoutés attentivement, parfois moins, nous avons tout de même influencé positivement la mise en place de plusieurs mesures sanitaires en vue d'assurer l'importante réouverture des salles à manger des restaurants en juin dernier.

Vous trouverez, dans le présent bilan de l'année, les nombreuses réalisations, actions et gains obtenus par l'ARQ.

Beaucoup de travail reste à faire afin que notre secteur puisse sortir de cette pandémie le moins écorché possible. Notre priorité demeure le déploiement de toutes les ressources dont nous disposons afin de vous épauler et obtenir la reconnaissance que notre important secteur d'activité mérite des différentes instances.

Merci à vous tous pour votre appui et la confiance que vous avez envers votre Association.

Gardons le cap, ensemble nous arriverons à bon port.

Claudine Roy
Présidente du conseil d'administration 2020-2021
C.M., C.Q.



Une année à oublier... prise 2!

L'année dernière, je titrais mon mot du PDG de cette façon. Nous pouvons affirmer que le titre est encore d'actualité, puisqu'avouons-le, 2020-2021 n'a guère été plus reluisante pour notre secteur d'activité.

Plus de six (6) mois à opérer avec nos salles à manger fermées ou majoritairement réduites, pénurie de main-d'œuvre alarmante, contraintes de gestion liées aux obligations du respect des mesures sanitaires, registre des clients et enfin, validation des passeports vaccinaux sont toutes des embûches auxquelles ont dû faire face nos restauratrices et restaurateurs cette année.

Toutefois, la récente annonce d'allègement des mesures et la belle performance de notre secteur au cours de la dernière saison estivale annoncent, je l'espère, des jours meilleurs.

En ce qui a trait à nos devoirs des derniers mois, c'est-à-dire, entre autres, d'obtenir des aides financières pour nos établissements et d'en assurer une prolongation dans les prochains trimestres, accompagner nos membres grâce à une information pertinente de qualité et rapide, de les représenter, de leur faire profiter au maximum des avantages et ristournes auxquels ils peuvent accéder, à tout cela nous pouvons dire MISSION ACCOMPLIE!

Notre souhait le plus sincère pour l'année qui s'amorce est de revenir à notre « normalité » d'exploitation le plus rapidement possible.

En terminant, j'aimerais remercier notre présidente et les membres du conseil d'administration pour leur temps, leur disponibilité et leur implication.

Merci également à tous les employés de la permanence pour leur excellent travail durant cette année difficile. Et merci particulièrement à vous, très chers membres, de contribuer, plus que jamais, à la force de notre regroupement!

Alain Mailhot
Président-directeur général

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2020-2021



Claudine Roy
présidente,
Auberge sous les arbres
(Gaspé)



Danielle Beaulieu
secrétaire-trésorière,
Hôtel Mortagne
(Boucherville)



Hugues Philippin
vice-président,
Restaurant Chic Alors!
(Québec)



Martin Lévesque
administrateur,
Traiteur Esprit Faim
(La Prairie)



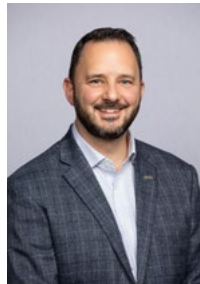
Yves Gravel
administrateur,
restaurant La Maison
François (Sainte-Thérèse)



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



Hugo Hamelin
administrateur,
restaurant Le Rouge Vin
(Trois-Rivières)



Tony Priftakis
administrateur,
restaurants Buffet des
Continents (Gatineau)



Rémi Pelletier
administrateur,
Domaine Château
Bromont (Bromont)



Vincent Arseneault
président ex-officio,
Groupe TB



Alain Mailhot
président-directeur
général de l'ARQ

Crédit photo : Lyne Tétreault – photographescommerciales.com

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.

GARDER LE CAP

Après avoir traversé une tempête sans pareil lors de l'année financière 2019-2020, l'Association Restauration Québec, à l'image de l'industrie qu'elle rassemble et représente, a dû de nouveau naviguer dans des eaux encore tumultueuses en 2020-2021. Au travers des différentes périodes de fermetures, des zones rouges, oranges, jaunes et vertes, des mesures sanitaires changeantes et d'une reprise qui s'amorçait, l'ARQ a su garder le cap au bénéfice de ses membres.

Entre incertitude liée aux vagues de fermeture et l'euphorie de la réouverture, 2020-2021 a été une année financière charnière pour votre Association. Concentrée sur les enjeux multiples d'une industrie de la restauration paralysée de nombreux mois et fonctionnant au ralenti par la suite, l'ARQ a pris à cœur son rôle d'interlocutrice incontournable avec les différents paliers de gouvernement. Elle a réalisé un large travail de représentation et d'information au long cours pour que les répercussions de la crise soient les moins dommageables possible (voir les détails des dossiers p. 8-9) pour ses membres et l'ensemble des restauratrices et des restaurateurs du Québec.

À l'image de l'industrie de la restauration qui a su s'adapter à une situation extrêmement mouvante pour limiter la casse et se préparer à la reprise, l'ARQ a mis en place des stratégies proactives et offensives pour vivre une année pleine de potentiel et non une de tous les dangers.

Elle a réalisé un rapprochement avec l'Association des clubs de golf du Québec (ACGQ), mis en place des promotions pour attirer de nouveaux membres, élargi son offre de collaboration proposée aux fournisseurs et accueilli des nouveaux partenaires au sein de son Programme d'achats, soit United et La Fromagerie Champêtre (voir page 7 pour les détails).

Toujours plus de 5 000 membres

Ce travail acharné pour représenter au mieux les intérêts de ses membres et pour maintenir, voire renforcer, son pouvoir d'attractivité a permis à l'ARQ de ne pas passer sous la barre symbolique des 5 000 restauratrices et restaurateurs qui lui font confiance.

Au 30 septembre 2021, l'ARQ comptait 5 072 membres, soit 275 de moins qu'à la même date l'an passé (voir page 6). Malgré ce recul du nombre de membres, l'Association est en bonne position dans la course à la relance. Elle poursuivra ses efforts de recrutement et de dialogue avec d'autres associations de notre secteur pour que le cap des 5 600 membres soit atteint à la fin de l'année 2021-2022.

Plan stratégique

Pour accompagner cette croissance, l'ARQ s'est dotée d'un plan stratégique 2021-2024. Initialement, cette feuille de route devait guider les actions de l'ARQ sur cinq ans, de 2020 à 2025, mais en raison de la COVID-19 et de ses conséquences sur notre industrie, elle a été révisée et articulée sur trois ans.

Elle prévoit la mise en place d'un plan de relance, la réalisation d'une enquête auprès des membres afin de définir le plus précisément possible leurs besoins et leurs attentes en matière de services, d'informations et d'orientation pour les années à venir. Les problématiques de main-d'œuvre (voir page 10) et les défis par rapport au développement durable seront également inscrits sur cette feuille de route.

Ressources humaines

Cette croissance attendue entraîne un renforcement des ressources humaines et informatiques au sein de l'ARQ.

Si l'année 2019-2020 fut marquée par la mise à pied d'une quarantaine d'employés comme dans bon nombre d'entreprises, 2020-2021 a été celle d'un renforcement des effectifs pour assurer la qualité de tous les services rendus aux membres. Cet effort de recrutement se poursuivra en 2021-2022 si la situation économique est conforme aux prévisions.

Par ailleurs, l'ARQ a également mis à jour son organigramme et promu des employés d'expérience à des postes importants de gestion selon un plan de relève approuvé par le conseil d'administration.

Informatique

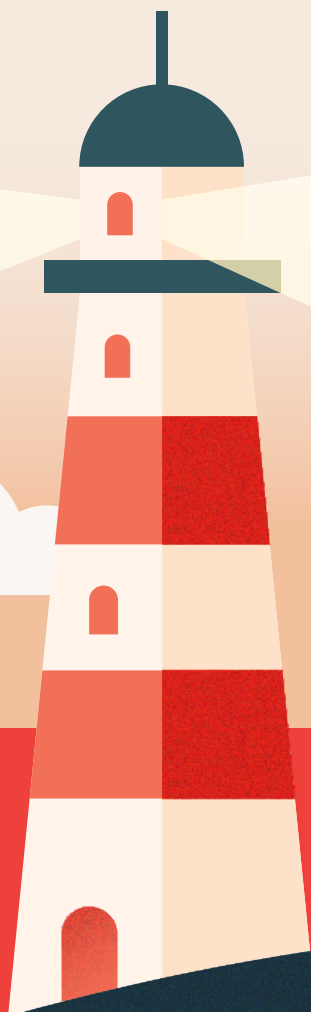
Du côté informatique, l'ARQ a rempli les objectifs du précédent plan stratégique, notamment celui de l'implantation totale du logiciel de gestion nommé Talia qui permet un meilleur service aux membres et offre une plateforme plus moderne et intuitive aux employés.

Cette implantation a ouvert la voie au développement de l'intelligence d'affaires. Ce travail a été amorcé en 2020-2021 et se poursuivra au cours de l'année prochaine. Ce volet technologique sera au cœur des démarches de l'ARQ afin de renforcer les analyses de données et d'aider à la prise de décision.

Le développement informatique permettra également d'engager le Programme d'achats et son programme de ristournes dans une nouvelle ère, plus proche des habitudes actuelles de consommation de la restauration.

Relance

Grâce à une vision stratégique axée sur la relance, l'ARQ a su se positionner favorablement en 2020-2021 pour pouvoir saisir toutes les opportunités que les années à venir offriront. Elle est consciente des défis que ses membres et ses partenaires ont à relever (rareté de la main-d'œuvre, situation sanitaire, mesures environnementales, etc.), mais votre Association ne manque ni de volonté, ni de vision pour que les années 2020 soient celles du renouveau et des multiples possibilités pour ses membres, l'ensemble de l'industrie et enfin, pour elle-même.



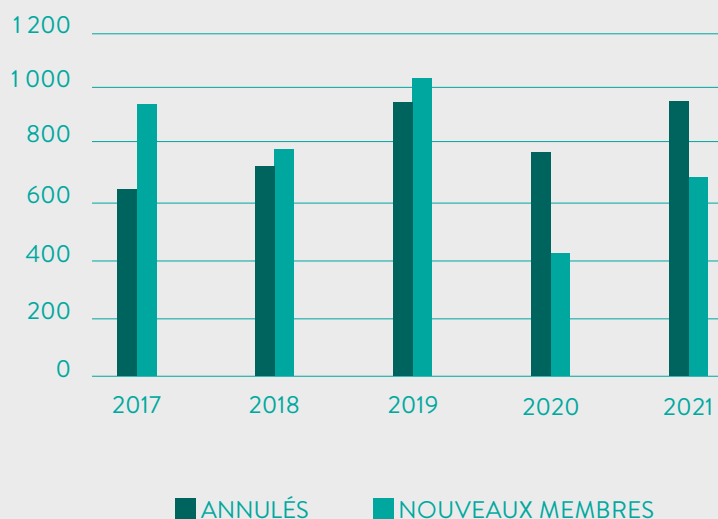
LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES

Au 30 septembre 2021, l'ARQ comptait dans son regroupement **5 072 membres**, soit **275** de moins qu'à la même date l'an dernier. Au total, **674 nouveaux membres** ont rejoint les rangs de votre Association au cours de l'année 2020-2021. Il faut souligner que près de **89 % des membres ont renouvelé leur adhésion en 2020-2021** et que ce taux final sera de 92 % selon des projections historiques.

Taux de renouvellement

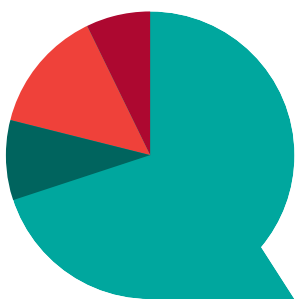
	Au 30 sept.	Final
2019-2020	85,4 %	92,4 %
2020-2021	88,4 %	92,1 %*

* Taux final estimé selon les projections historiques



Diversité

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



- 70 % d'établissements de restauration indépendants
- 14 % de chaînes de restauration
- 9 % d'établissements d'hébergement avec restauration
- 7 % de fournisseurs et affiliés au secteur HRI

Mutuelles de prévention

Les mutuelles de prévention ARQ et ARQ Progression, mises en place avec le soutien de Solutions Mieux-être LifeWorks, 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).

1500

Employeurs en mutuelle

694 M\$

En masse salariale

Au cours des dix dernières années, ces économies se chiffrent à près de

22,1 M\$

Par rapport au secteur d'activités, au cours des dix dernières années, les employeurs membres de la mutuelle ont économisé en moyenne plus de

25 %

PROGRAMME D'ACHATS PRIVILÈGE PLU\$ Y PARTICIPER, C'EST PAYANT!

Le Programme d'achats Privilège Plu\$ (PAPP) en 2020-2021

2 939

membres participants

4,2 M\$

en ristournes versées aux membres participants
cette année

149 M\$

en volume d'achat auprès des partenaires PAPP

En 2020-2021, le PAPP a su tirer son épingle du jeu
et fidéliser ses membres séduits par les produits
des partenaires et les ristournes offertes.



Les partenaires

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

Des nouveaux joueurs



LES INTÉRÊTS DE L'INDUSTRIE À CŒUR

L'ARQ a été sur tous les fronts en 2020-2021 et une interlocutrice incontournable dans les dossiers majeurs impliquant l'industrie de la restauration. Ses efforts ont été concentrés sur ceux liés à la COVID-19, mais elle a également fait entendre la voix de ses membres sur de nombreux autres sujets.

La tempête vécue l'an passé ne s'est malheureusement pas calmée en 2020-2021. Les vagues de fermeture ont déferlé à nouveau, dès l'automne 2020, sur une industrie fragilisée par ce qu'elle avait vécu quelques mois auparavant. À Montréal, le défi 28 jours proposé par le gouvernement Legault s'est transformé en défi huit mois.

Lors de cette crise qui se prolongeait, l'ARQ s'est fait un devoir de représenter les intérêts de ses membres et de l'ensemble de l'industrie auprès des décideurs. Pour cela, le conseil d'administration de l'ARQ a choisi d'entretenir un dialogue constructif avec les autorités, notamment avec le gouvernement du Québec. L'objectif final était clair, mais pas forcément simple : rouvrir les salles à manger le plus rapidement possible en acceptant le compromis de la mise en place de certaines mesures et obtenir des aides le plus adaptées possible à la réalité des restauratrices et restaurateurs du Québec.

En choisissant la discussion plutôt que la confrontation, l'ARQ a maintenu actif son réseau avec les intervenants liés aux mesures sanitaires. Ces contacts réguliers ont permis de faire connaître les enjeux de nos membres et les irritants vécus.

Nombreuses batailles

L'ARQ est ainsi intervenue dans de nombreux dossiers afin d'avoir un impact positif, concret et direct pour l'industrie. Elle a notamment pesé de tout son poids pour que les aides fédérales et provinciales accordées aux restauratrices et aux restaurateurs soient les plus souples et efficaces possible.

Elle a permis l'élargissement de l'Aide aux entreprises en régions en alerte maximale (AERAM) aux restaurants et aux bars en zones orange et jaune au 1^{er} janvier 2021, alors qu'elle était auparavant réservée aux établissements en zone rouge. L'ARQ a, par la suite, obtenu une bonification de cette aide, notamment le remboursement des coûts liés à la réouverture en zone orange, un élargissement aux traiteurs et une période de trois mois où le pardon passait à 100 %. Rappelons que l'AERAM prenait la forme d'un prêt non remboursable (pardon de prêt) de 80 % jusqu'à concurrence maximale de 15 000 \$ par mois de fermeture;

Du côté fédéral, l'ARQ a été entendue par Ottawa qui a créé une nouvelle aide pour le loyer commercial qui a été directement versée aux locataires. Cette Subvention d'urgence du Canada pour le loyer commercial (SUCL) est venue remplacer l'Aide d'urgence pour le loyer commercial (AUCLC) que personne ou presque ne pouvait toucher. L'ARQ a également obtenu une prolongation des aides fédérales aux entreprises (Subvention salariale d'urgence du Canada et SUCL).



Plan de réouverture

À l'automne 2020, l'ARQ a regroupé une quarantaine de professionnels de l'industrie afin de réclamer publiquement la réouverture des salles à manger en zone rouge après 28 jours de confinement. L'ARQ demandait également de la prévisibilité aux autorités gouvernementales.

Quelques mois plus tard, après un nouveau confinement et l'instauration d'un couvre-feu, l'ARQ a de nouveau fait résonner ce même message à travers une campagne massive appelée « Sauvez les restos M. Legault! ». Cette campagne qui avait pour but d'exiger de la part du gouvernement du Québec la mise en place immédiate d'un plan de réouverture des salles à manger pour toutes les régions s'est déployée en trois volets : une pétition en ligne (12 205 signatures), l'interpellation directe des députés grâce à une lettre générée automatiquement (829 lettres) et l'envoi de cartes postales au bureau du premier ministre. Le plan de réouverture a finalement été dévoilé en mai 2021.

Passeport vaccinal

Afin de sécuriser la réouverture des restaurants et des bars, le gouvernement du Québec a instauré en septembre 2021 le passeport vaccinal. Dès l'annonce de la volonté des autorités d'implanter ce nouvel outil, l'ARQ s'est assurée que ses membres et toute l'industrie aient tous les outils à leur disposition pour mettre en œuvre de manière harmonieuse cette mesure, même si elle constitue un véritable fardeau qui a pesé lourd sur les épaules des restauratrices et des restaurateurs du Québec. Cependant, l'ARQ est certaine que le passeport vaccinal évitera un nouveau confinement qui signifierait probablement encore une fois la fermeture des salles à manger, une chose qui doit être absolument évitée.

Accompagner les membres

Devant les changements permanents auxquels devaient faire face les restauratrices et les restaurateurs, l'ARQ a été une source d'informations incontournable. Présente pour ses membres, mais également pour l'ensemble de l'industrie, l'Association a diffusé rapidement et fréquemment des informations pertinentes sur toutes ces plateformes : réseaux sociaux, infolettres, bulletins électroniques spéciaux et site Web avec sa page COVID-19 sur laquelle est hébergé un tableau résumant toutes les mesures sanitaires en place, un outil de référence au Québec.

Les restauratrices et les restaurateurs ont également pu avoir directement des réponses à leurs questions grâce au service d'information téléphonique et courriel.

Des gains

Lors de cette crise sanitaire, l'ARQ a multiplié les représentations pour aller chercher le plus de gains possibles dans un contexte absolument contraignant pour l'industrie. Elle a ainsi obtenu l'adoption du projet de loi 72 qui est venu moderniser la Loi sur les permis d'alcool, notamment en permettant aux restaurateurs de servir de l'alcool sans consommation de nourriture.

C'est également grâce au travail de l'ARQ que les frais de livraison ont été plafonnés après l'adoption du projet de loi 87 en mars 2020. Un texte adopté de façon unanime par les députés de l'Assemblée nationale.

Plus récemment, le 30 septembre dernier, le projet de loi n° 99 modifiant la Loi sur les produits alimentaires a été également adopté par l'Assemblée nationale du Québec. Quelques semaines avant le vote des députés, l'ARQ avait déposé un mémoire favorable à ce projet de loi devant la Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles.

Ce texte législatif va simplifier et rendre plus équitable l'actuel régime des permis. En effet, le nombre de catégories de permis ciblées par le Règlement sur les aliments sera réduit de quarante-neuf à cinq. De plus, la durée de validité des permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation passera d'un an à trois ans.

Rareté de la main-d'œuvre

Si la réouverture des restaurants a été un grand soulagement pour l'industrie, et ce, malgré toutes les contraintes sanitaires, elle a également mis de nouveau en lumière un flagrant manque de main-d'œuvre, notamment en cuisine.

L'ARQ a eu des échanges avec le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, M. Jean Boulet, notamment en ce qui a trait à la difficulté d'accès aux travailleurs étrangers temporaires, de même qu'au dossier du partage des pourboires (voir page 10).

Environnement

Les dossiers liés à la préservation de l'environnement ont également mobilisé les énergies de votre Association et il en sera de même en 2021-2022.

Que ce soit la possible mise en place d'une consigne sur les bouteilles de vin et d'eau ou le bannissement de certains emballages en plastique, l'ARQ a veillé à ce que les impacts négatifs soient limités pour l'industrie. L'objectif est simple : le meilleur moyen de favoriser l'adhésion à ces nouvelles pratiques, c'est par une transition simple et harmonieuse.

L'ARQ a siégé sur le comité conjoint sur la consigne du ministère de l'Environnement et de la Lutte aux changements climatiques pour s'assurer que la réglementation soit harmonisée avec les lois sur l'alcool et sur la salubrité alimentaire. L'ARQ a également plaidé pour l'implantation d'un service de récupération des contenants consignés directement dans les établissements.

Du côté du bannissement du plastique à usage unique, le gouvernement fédéral a annoncé son intention d'interdire certains éléments en plastique, comme les pailles, les ustensiles et certains contenants d'ici la fin de 2021. L'ARQ a déposé en décembre 2020 ses observations et a demandé au gouvernement fédéral d'étudier davantage la question et de s'assurer, avant la mise en place d'une telle interdiction, que les solutions alternatives soient disponibles en quantité suffisante et abordables.

Toujours sur ce sujet, l'ARQ a fait des représentations auprès de certaines municipalités désireuses d'adopter des règlements bannissant certains plastiques à usage unique. Dans un cas, cela a mené vers l'abandon du projet de règlement et dans l'autre, une adoption en respect des principes énoncés par l'ARQ.

RESSOURCES HUMAINES

DES DÉFIS DE TAILLE

Si les efforts de l'ARQ se sont concentrés en grande partie sur les dossiers liés de près ou de loin à la COVID-19, les enjeux en ressources humaines, notamment la rareté de la main-d'œuvre, ont également été au cœur du travail de représentation, de formation et d'information de votre Association.

La pénurie de main-d'œuvre, déjà très présente avant la pandémie, est devenu un des irritants majeurs pour les restauratrices et restaurateurs du Québec. Elle freine leur désir d'un retour à la normale et les plans de croissance. Malgré la réouverture des salles à manger, la majorité des établissements du Québec ont peiné à trouver le personnel nécessaire pour répondre à la demande.

Avec plus de 18 400 postes vacants au deuxième trimestre de 2021, l'industrie de la restauration est particulièrement touchée par cette pénurie de main-d'œuvre. Cette carence de personnel a pour conséquence d'accroître sensiblement la dépendance des entreprises envers les travailleurs étrangers temporaires.

Pourtant, en février 2021, l'ARQ a eu la mauvaise surprise de voir disparaître de la liste des métiers admissibles au traitement simplifié dans le Programme de travailleurs étrangers temporaires (PTET), les postes de directeur de la restauration, de chef, de cuisinier et de boulanger-pâtisseries.

Rapidement, votre Association a multiplié les interventions auprès du gouvernement du Québec et mis en œuvre, en collaboration avec le CQRHT, la création d'une étude pour contester les données du ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale. L'ARQ a demandé aussi que d'autres professions soient aussi ajoutées à cette liste, notamment celle d'aide-cuisinier. L'ARQ a pu discuter de ce dossier directement avec le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, M. Jean Boulet, avec le sous-ministre associé d'Emploi-Québec, M. Roger Tremblay et avec la présidente de la Commission des partenaires du marché du travail, Mme Audrey Murray.

Par ailleurs, à l'été 2021, Ottawa et Québec se sont entendus pour lancer un projet pilote dans le cadre PTET qui devrait aider les industries affectées par la pénurie de main-d'œuvre. Ces mesures apporteront des assouplissements au PTET afin de faciliter l'embauche. Cette entente a également permis une hausse de 10 à 20 % du seuil de travailleurs étrangers temporaires occupant des postes à bas salaire par lieu de travail.

Partage des pourboires

Pour faire face à cette rareté de la main-d'œuvre, votre Association estime que plusieurs pistes de solutions potentielles doivent être explorées. Un accès plus simple et plus souple aux travailleurs étrangers temporaires en est une, le partage des pourboires en est une autre. Cela pourrait aider à stopper l'hémorragie de personnel frappant les postes en cuisine en rendant ces emplois plus attrayants en réduisant l'écart de rémunération avec le personnel de salle.

L'ARQ a fait part à multiples reprises au gouvernement de la volonté des employeurs de retrouver un pouvoir de gérance dans l'implantation d'une convention de partage des pourboires au sein de leur établissement. Elle a recommandé à Québec de modifier l'article 50 de la Loi sur les normes du travail (LNT) qui interdit à l'employeur de s'impliquer de quelque manière que ce soit dans ce processus. Votre Association a noté une écoute beaucoup plus attentive et positive à l'égard de cette demande. Un comité de travail mandaté sur la question sera mis en place au sein du ministère, et évidemment, l'ARQ y participera.

De nouvelles mesures en santé et sécurité au travail

Le 27 octobre 2020, le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale déposait un projet de loi réformant les lois sur la santé et sécurité au travail qui a été adopté en septembre 2021.

Malgré les efforts de l'ARQ pour limiter au maximum les impacts des nouvelles dispositions de cette loi sur l'industrie, force est de constater que l'entrée en vigueur de cette loi est un fardeau supplémentaire. Votre Association mettra tout en œuvre pour accompagner ses membres pour arriver à faire face à ces nouvelles obligations en matière de santé et sécurité au travail. Elle a commencé un travail de production d'outils simples et pratiques pour que les restauratrices et restaurateurs se conforment le plus facilement aux nouvelles exigences.

Une référence sur le Web

Avec ce souci permanent d'outiller au maximum ses membres et l'industrie de la restauration en santé et sécurité du travail, l'ARQ a mis en ligne un tout nouveau site consacré à ce sujet. Il abrite une foule de contenus, de fiches pratiques sur les bonnes méthodes de travail sécuritaires, et d'informations. C'est devenu un incontournable pour une meilleure prévention dans les restaurants!

Des changements à la loi 101

Enfin, l'ARQ a participé au débat public entourant la volonté gouvernementale d'apporter des modifications à la Charte sur la langue française. L'ARQ a suivi de près le dépôt du projet de loi 96 qui a pour objectif de consacrer le français en tant que seule langue officielle et commune du Québec. Dans un mémoire déposé à la Commission de la culture et de l'éducation, l'ARQ a d'ailleurs présenté ses réticences quant à certains aspects de ce projet de loi qui pourraient avoir des répercussions négatives sur notre industrie, notamment le processus pour l'obtention d'un certificat de francisation dans les PME. En 2021-2022, votre Association surveillera de près ce dossier.

MARKETING ET ÉVÉNEMENT

COUP DE POUCE À L'INDUSTRIE

En raison de la COVID-19, les habituels Salon ARQ Contacts qui se tenaient aux quatre coins du Québec n'ont pas eu lieu. L'ARQ a décidé d'utiliser ses ressources en marketing et en événements à la mise en place d'une campagne publicitaire pour promouvoir la restauration auprès du grand public.

À la veille du Temps des Fêtes, en décembre 2020, l'ARQ a ainsi lancé la campagne « Ho! ho! ho! Un beau resto en cadeau », propulsée par Interac, et visant à encourager les entreprises, mais aussi toute la population, à faire l'achat de cartes-cadeaux directement auprès des restaurants et hôtels afin de les offrir comme présents.



Une campagne à grand déploiement

Cette campagne s'est déclinée en deux volets : consommateurs et entreprises. Pour le volet entreprise, les publicités de l'ARQ ont été visibles dans le journal Les Affaires et dans les communications du Conseil du patronat du Québec, de l'Ordre des conseillers en ressources humaines agréés, d'Aliments du Québec, de Chambre de commerce du Montréal métropolitain et encore plus.

Du côté des consommateurs, une importante campagne radio a été diffusée sur les 21 stations de Cogeco avec plus de 2 000 messages programmés. Aussi, près de 5 millions d'impressions écran ont été déployées sur les sites Internet du réseau de Québecor Média. Finalement, des publicités ont roulé sur YouTube, LinkedIn et Facebook jusqu'au 27 décembre.

RDV 2020

SUCCÈS POUR UNE FORMULE INÉDITE

Pour la première fois de son histoire, c'est un RDV 100 % en ligne que l'ARQ a proposé à l'industrie de la restauration, à l'automne 2020. Plus de 500 personnes ont suivi l'événement très attentivement derrière leur écran. Un véritable succès!

Jamais autant de membres n'avaient participé au RDV de l'ARQ et à l'assemblée générale. Bien évidemment, l'actualité liée à la COVID-19 n'était pas étrangère à ce succès, mais le fait que l'événement dans son ensemble était accessible en ligne, facilement et gratuitement a également joué un grand rôle.

Si la forme a changé, pandémie oblige, l'objectif du RDV 2020 est resté le même que celui des éditions précédentes : permettre aux membres de se rassembler, de prendre connaissance des dossiers traités par l'ARQ, d'échanger avec des professionnels issus de différents horizons et de repartir avec des outils concrets.



La table ronde, animée par Katerine-Lune Rollet, réunissait Jean Bédard, président et chef de la direction du Groupe Sportscene, Vincent Arsenault, président et propriétaire du Groupe TB et Karen Therrien, présidente et propriétaire du Groupe La Tanière.

Tirer son épingle du jeu

Ayant pour thème « S'adapter pour prospérer », le RDV 2020 avait pour but d'explorer et d'analyser tous les aspects de l'adaptation indispensable à une nouvelle réalité. L'ARQ a ainsi donné la parole à des professionnels ayant tous un lien avec l'industrie et qui ont tous exploré des pistes de solutions pour tirer leur épingle du jeu.

La conférence principale, présentée par Christian Watier, chef de la direction scientifique chez Union (anciennement Lanla), portait sur le dévoilement des résultats de la plus importante étude sur l'industrie de la restauration au Québec en temps de COVID-19. Cette présentation a suscité un grand intérêt de la part des membres connectés, tout comme la table ronde qui a réuni des restaurateurs innovants qui ont partagé leur expérience vécue en temps de pandémie où leur instinct de survie les a poussés à s'adapter pour passer au travers de la crise.

L'ARQ EN CHIFFRES

5 072
MEMBRES

UNE ÉQUIPE DE 39 EMPLOYÉS



UN CHIFFRE
D'AFFAIRES DE

8,6 M \$

4 200 000 \$

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



43
partenaires
d'affaires



500+
interventions
dans les médias

Des transactions débit et crédit de plus de

2,3 MILLIARDS \$

L'industrie de la restauration au Québec

10,2 G\$ de ventes

167 296 employés

Plus de 18 000 établissements

560 000 \$ de ventes moyennes par établissement

3,4 G\$ en achats de produits alimentaires

Les objectifs de 2021-2022

- Mettre en œuvre le plan stratégique 2021-2024;
- Parachever le plan de relève interne;
- Développer de nouveaux services;
- Mener une consultation auprès des membres;
- Consolider la structure TI (technologies de l'information);
- Poursuivre le travail d'affiliation et d'entente de partenariat avec d'autres organismes.



ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC

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