



Restaurants
Canada

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires



STRONGER TOGETHER

2021 ANNUAL REPORT

34,900
media
mentions
/articles

44%
growth in
social media
followers

Over
9 million
social media
impressions

**STRONGER
TOGETHER**

TABLE OF CONTENTS



The voice of foodservice | La voix des services alimentaires

Restaurants Canada is a national, not-for-profit association advancing the potential of Canada's diverse and dynamic foodservice industry through member programs, research, advocacy, resources and events. Before the start of the COVID-19 pandemic, Canada's foodservice sector was a \$95 billion industry, directly employing 1.2 million people, providing Canada's number one source of first jobs and serving 22 million customers across the country every day. The industry has since lost hundreds of thousands of jobs and billions in sales due to the impacts of COVID-19.



Message from the Chair	4
Message from the President and CEO	5
Government Relations	6
The Impact of Covid-19	8
Membership Advantage	9
Media Centre.....	10
RC Show By Numbers.....	12
Restaurants Canada Awards of Excellence.....	13
Board of Directors 2021-2022.....	14



Cindy Simpson
Chair of the Board of Directors
Restaurants Canada

MESSAGE FROM THE CHAIR

At the time of this writing, our industry is still under siege by the pandemic. Parts of the country are open, although with varying levels of restriction, while others lurch from lockdown to lockdown. No one is thriving and growing. The path ahead is still unknown, somewhat murky, and, frankly, a little frightening.

The Government Relations team at Restaurants Canada is working night and day to influence our municipal, provincial and federal governments. Their mission is clear and simple - get our restaurants opened and our employees back to work. Simple? - not really.

Our industry has been unfairly scapegoated. We have spent millions of dollars complying with all legislated Health and Safety protocols, yet the decision-makers continue to act as if restaurants are unsafe places to visit. And they have little data to support that position. Never before has the foodservice industry needed a strong, unified voice to defend its interests.

The good news is that our members are special; they have learned to take the ups and downs in stride. But this pandemic presents a challenge like no other. I promise you that Restaurants Canada, as the true voice of the Foodservice industry, will continue to work tirelessly for you to meet and beat this challenge.

I am proud to be your Chair for 2021/22. I am committed to doing everything possible to ensure the success of our industry and provide you, our members, with the best possible chance to succeed and flourish.

Cindy Simpson



MESSAGE FROM THE PRESIDENT AND CEO

Our lives look different than they did a year ago, and so do our communities. Walking down the street, we see shuttered doors, 'for sale' signs and empty storefronts that were once filled with a buzz of activity.

10,000 restaurants have permanently closed in communities across Canada in 2020, and the restaurant sector lost more jobs in the first six weeks of the pandemic than the entire Canadian economy during the 2008-2009 recession. At the height of the pandemic, our industry lost over 800,000 jobs disproportionately impacting youth, women and visible minorities.

Throughout 2020, rolling lockdowns were one of the major challenges facing our industry. Going in and out of lockdown is devastating, not only for the many hardworking restaurant operators but all small business owners whose businesses are their livelihoods, the many Canadians they employ and the other industries that depend on each other for their own survival.

There is no doubt that in 2020, our sector was hit hard, but restaurant operators are resourceful and will rebound. It is because restaurants were hit first and hit hardest that we are uniquely situated to serve as a fiscal anchor to guide Canada's economic recovery.

We will continue to advocate for the industry and protect our members' interest in public policy issues including frameworks that support business continuity and favourable economic relaunch conditions for the longer term. We will also continue to provide education to help members navigate reopening and recovery.

Talk to us, add your voice - we are listening and taking action. Together, we will rebuild a healthy, diverse and robust sector that nourishes and sustains millions of Canadians daily, because literally and figuratively, restaurants are key to feeding the recovery.

T. Barclay



Todd Barclay
President and CEO
Restaurants Canada



OUR MISSION

Uniting our members to advance the full potential of the foodservice industry.

OUR VISION

To be the most valued partner in the Canadian foodservice industry.

TOGETHER, WE HAVE A STRONGER VOICE TO GOVERNMENT!

SINGLE-USE ITEMS

Participated in federal consultation on single-use plastic, calling for:

- A whole-of-society approach recognizing the need for consumer education.
- Evidence-based policies, allowing for reasonable timelines for alternative products to enter the market.
- Consistent standards across jurisdictions, facilitating harmonization of waste management practices.

SPOTLIGHT ON LABOUR

- Increased awareness of labour challenges for foodservice industry in Globe and Mail column.
- Promoted meaningful ways that new Canadians contribute to our country's foodservice sector with #ImmigrationMatters series in MENU Magazine.

FEDERAL COVID-19 SUPPORT

- Contributed to the implementation of wage and rent subsidy programs, improvements to their eligibility criteria and funding rules, and extensions of these critically needed programs into 2021.
- Successfully advocated for interest-free, government-backed and partially forgivable loans made available through the Canada Emergency Business Account program.
- Secured additional funding for local businesses across Canada through the Regional Relief and Recovery Fund.
- Convened a virtual press conference resulting in the establishment of a national Restaurant Revival Working Group bringing together elected officials, government policymakers and industry leaders to take the foodservice sector from survival to revival.

KEY PROVINCIAL ADVOCACY OUTCOMES



BRITISH COLUMBIA

- Wholesale liquor pricing model for hospitality licensees.
- 15% cap on third-party delivery fees.
- COVID-19 recovery grants for small and medium-sized businesses.



SASKATCHEWAN

- Small business tax rate reduced to zero for two years.
- Liquor rules permanently amended to allow alcohol to be sold with takeout and delivery.
- Working capital grants, training grants and COVID-19 adaptation grants.



QUEBEC

- New regulations ushering in long-awaited modernization of liquor rules.
- Significant financial support for businesses impacted by red zone restrictions.



NEWFOUNDLAND & LABRADOR

- Wholesale liquor pricing discount, liquor rules permanently amended to allow alcohol to be sold with takeout and delivery, and other critically needed liquor policy changes.
- Funding through Small Business Assistance Program and Tourism and Hospitality Support Program.



PRINCE EDWARD ISLAND

- Liquor rules permanently amended to allow alcohol to be sold with takeout and delivery.
- Aid for businesses through Business Adaptation Advice Program, Tourism Interest Relief Program, COVID-19 Local Advertising Fund, and Employee Gift Card Program.



ALBERTA

- More simple, fair and flexible labour policies through the Restoring Balance in Alberta's Workplaces Act.
- Liquor rules permanently amended to allow alcohol to be sold with takeout and delivery.
- Working capital grants to help businesses survive and recover from COVID-19.



MANITOBA

- Liquor rules permanently amended to allow alcohol to be sold with takeout and delivery.
- Bridge Grant and Dine-in Restaurant Relief Program to help businesses impacted by COVID-19.



ONTARIO

- Reduction to the small business Corporate Income Tax rate from 3.5% to 3.2%, with the potential to save small businesses up to \$1,500 annually.
- Liquor rules permanently amended to allow alcohol to be sold with takeout and delivery.
- Small business support grants, PPE support grants and property tax and energy bill rebate programs for businesses impacted by COVID-19.



NEW BRUNSWICK

- New program for licensed bars and restaurants providing a 5% to 10% rebate on wine and spirit products, and a 1% rebate on certain categories of beer products.
- Liquor rules permanently amended to allow alcohol to be sold with takeout and delivery.
- Impact grants to help small and medium-sized businesses survive and recover from COVID-19.
- Explore NB Travel Incentive encouraging spending on staycations.



NOVA SCOTIA

- Liquor rules permanently amended to allow alcohol to be sold with takeout and delivery.
- Funding through Small Business Impact Grant, and Small Business Reopening and Support Grant.
- Adoption of the Restaurants Canada Sector Reopening Plan.

THE IMPACT OF COVID-19

There's no denying that the Canadian foodservice industry went through one of the most challenging times in our generation. During the first six weeks of the pandemic, the restaurant industry lost more jobs than the entire Canadian economy lost during the 2008-2009 recession. During this period, more than 800,000 foodservice workers lost their jobs or had their hours of work reduced to zero and we have seen 10,000 restaurants permanently close. Our sector has been hit hard, but restaurant operators are resourceful and resilient, and government efforts to help them thrive can go a long way.

Restaurants Canada is dedicated to continuing the fight against COVID-19 and advocating on behalf of the industry. To bring awareness, we launched our first consumer-targeted 'Picture life without restaurants' campaign. We asked consumers to help support and kickstart our industry's recovery through dining-in, ordering pick-up or delivery, or by purchasing gift cards. All the campaign pieces came together at SupportRestaurants.ca where consumers pledged their support for their local restaurant and operators could download the "Restaurants Are Family" toolkit which provided tools for operators to share their campaign locally.

800,000+ lost jobs or not working any hours in April 2020

More than 10,000 closed foodservice establishments

67% of foodservice operators were operating at a loss at the end of 2020.

For those operating at a loss, **57%** said it would take them 12 months or longer to return to profitability.

Picture life without restaurants.



For over **365** days, restaurants have endured revolving restrictions and inconsistent guidelines with no supporting data, resulting in over **10,000+** closures in communities across Canada, and **119,000** fewer jobs than there were a year ago - significantly impacting women, youth and visible minorities.

We were the hardest hit industry, but we are ready to play a role in safely recovering Canada's economy with over **\$7.6** billion invested to keep consumers and staff safe.

Help local restaurants stay in the picture by dining-in*, ordering pick-up, delivery, or buying gift cards.

We are ready and able to serve you safely.



PICTURE LIFE WITHOUT RESTAURANTS

Restaurants Canada launched a multi-channel campaign targeting consumers across Canada. The 'Picture life without restaurants' campaign objective is to inform the public that without their support, restaurants will continue to close. We aim to illustrate that this will leave gaping holes in the economy, communities, and the lives of Canadians.

RAPID RECOVERY SERIES

On June 9-11, 2020, Restaurants Canada held the Rapid Recovery Series. The series featured 10 sessions with 30+ industry leaders, top foodservice CEOs and trailblazing experts in one hour-long presentations and panel discussions addressing some of the major challenges and pressing issues facing the foodservice industry during COVID-19 recovery.



Series Highlights
30+ speakers

6,000 registrations over 10 sessions

Over 60,000 impressions across all social media channels

39% average email open rate

10% average email CTR

MEMBERSHIP ADVANTAGE

The Canadian foodservice industry is as unique as our country, and we're here to be your partner in success. Since 1944, we've kept our finger on the industry pulse to become a trusted resource for our community of over 30,000 members.

As part of our community, you have exclusive access to value-added savings programs as well as research, educational opportunities, networking, resources and business tools that help keep you informed, grow your business and fuel your bottom line. In addition to our programs, we're your voice to government when it comes to issues affecting our industry.

SAVE TIME. SAVE MONEY.



DAN MORROW
Vice President, Food and Beverage
Maple Leaf Sports & Entertainment

"Now more than ever our business is becoming data driven with decisions happening in real time. Access to the industry data provided by Restaurants Canada has become critical not only in our restaurant operations but also in our financial modelling"



"Whether business is fantastic, or the wolves are howling at the door, my RC membership gives me the competitive edge I need with better pricing, innovative solutions and a strong representation in government."

CHEF LA-TOYA FAGON
Owner, Twist Catering

SUPPORTING YOU

Take advantage of our exclusive discounts, resources and benefits – we're here to help you save time and save money! Learn more about these exclusive programs and more by visiting restaurantscanada.org, calling **1-800-387-5649** or send an email to members@restaurantscanada.org.



FUEL YOUR SUCCESS AND IMPROVE YOUR BOTTOM LINE

Your Membership provides you access to exclusive products, services and preferred rate cost-saving programs. Start saving today.



Build your own customizable mobile platform to allow your customers to order ahead for pick-up and delivery, pay, earn loyalty and more.



Recruit, retain and develop the right people for your business with the Thomas International PPA Assessment. In just 8 minutes, get powerful insights into your candidates and their fit to a specific job role.



Waste is not a fixed operating cost. Greenspace Waste Solutions will help you reduce the cost of all of your waste streams by helping you find the right balance between economy, environment and profitability.



Ensure the same great dine-in quality, temperature and food safety to your delivery and off-site customers.



Not only the right payment processing solution for your business, but at the right rates as well.



A better way to barter. Protect your cash flow, leverage food costs and attract new customers.



Get up to \$1,000 credit when you switch to Superior Propane, Canada's largest propane supplier.

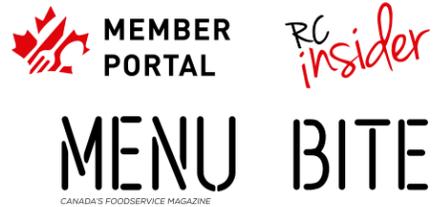


Get rid of that pen, paper and clipboard! Save time and bring consistency by digitizing and automating your quality audits with MeasureUp.

MEDIA CENTRE

RESOURCES AND BUSINESS TOOLS

- The Member Portal on our website has a wide variety of research and business tools to help your business grow.
- MENU, Canada's Foodservice Magazine, is published four times a year.
- RC Insider enews and Bite enews brings you the latest news, headlines and updates on what's happening in the world of foodservice.
- Our workshops, webinars and events help you develop the skills you need to succeed as a restaurateur.
- Social media channels including Twitter, Instagram, Facebook and LinkedIn, plus our website and blog, spread good news stories about our industry far and wide.



At the beginning of 2020, RC Intel was launched for the first time as the new brand behind Restaurants Canada's research team. Producing 24+ reports throughout the year, Restaurants Canada provides members with exclusive access to proprietary research to help operators and suppliers grow their business. Whether you want to develop business plans, benchmark your business performance or identify trends, Restaurants Canada members get exclusive access to a variety of publications to get a competitive edge on their competition.

During the pandemic, research was critical to measuring the impact of the pandemic on the foodservice industry and how operators were adapting to survive. Throughout 2020, Restaurants Canada surveyed its members to capture timely data on how COVID-19 impacted industry employment, sales, closures and the value of various government policies. More than 8,200 surveys were submitted in 2020, representing tens of thousands of locations across the country, whose responses and voices helped push the government for additional relief.

Members stated that the most valuable resource offered by Restaurants Canada is our research and statistics. Let us know how we can help you.

"Restaurants Canada's research provides us with critical insight into the growing trends and challenges of our industry, and the information helps us stay current and relevant for all our stakeholders."

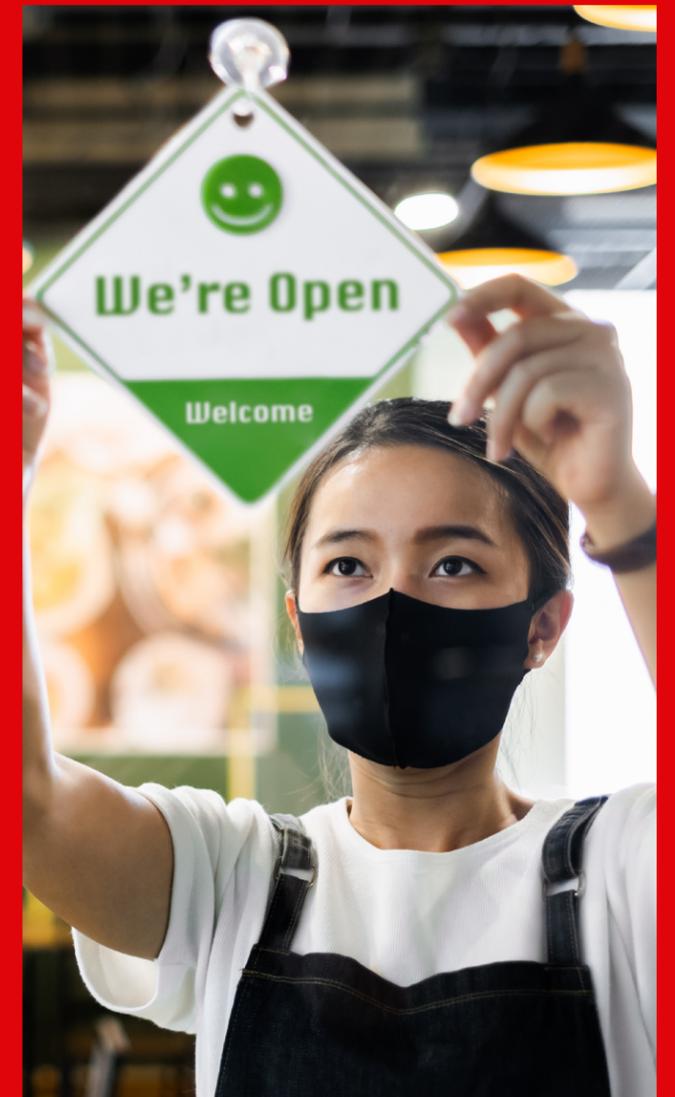
– Warren Erhart, President, White Spot Restaurants



Drop Orders

GIVING INDEPENDENTS THE BUYING POWER OF CHAINS!

Groupex is Canada's largest foodservice buying group, designed to bring the purchasing power of chains to the independent operator. We negotiate great discounts on a wide range of essential products and deliver more than \$7.5 million a year in savings to independent operators. Members receive detailed monthly rebates on the products and services that you currently purchase for your business. Members typically experience an average cost savings of 15%-20%, thanks to a combined purchasing power of \$500 million.





Restaurants Canada
The voice of foodservice | La voix des services alimentaires

Canada's largest foodservice and hospitality event, RC Show, showcases cutting-edge products, inspiring people and transformative ideas. Attendees attended three days of programming, networked with Canada's top professionals and learned about the latest product and service innovations to help grow their businesses. Learn more at rcshow.com



MEDIA & MARKETING

120+ MILLION MEDIA IMPRESSIONS

585+ STORIES ACROSS CANADA

106 MEDIA ATTENDED

RC Show Marketing Campaign included:

Print	394K+ campaign emails
Editorial	#1 Twitter trend in Toronto
Direct Mail	21 promotional videos
Outdoor	
Digital	
Social Media	

PR Included Coverage in Leading National News Outlets:

Globe & Mail	CBC
Postmedia Network	CHCH
Foodservice & Hospitality Magazine	CTV
Baker's Journal	CityTV
Canadian Pizza Magazine	BreakfastTV
Today's Farmer	Toronto SUN

@RestaurantsCanada @ f in @RestaurantsCA #rcshow20

RC SHOW 2020 BY THE NUMBERS

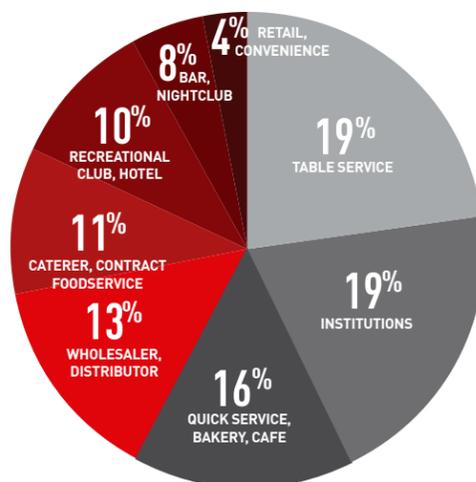


WHO ATTENDED THE SHOW

CANADA'S \$95 BILLION FOODSERVICE AND HOSPITALITY INDUSTRY

- The RC Show brought Canada's largest economic sector together to do business in Toronto.
- 1.2 million employed
- \$32 billion in annual food and beverage sales
- 22 million daily visits to foodservice establishments, institutions and hotels

BUSINESS CATEGORIES IN ATTENDANCE



83% OF ATTENDEES MAKE OR INFLUENCE PURCHASING DECISIONS

3197	OWNER/OPERATOR
1979	PRESIDENT/VP/ EXECUTIVE/DIRECTOR
3350	CHEF/SOUS-CHEF/BAR MANAGER/BARTENDER
4718	MANAGER/ SUPERVISOR/GM
609	PURCHASING AGENT/ BUYER
2409	INDUSTRY CONSULTANT

90% OF EXHIBITORS SAID THE QUALITY OF ATTENDEES WAS GOOD TO EXCELLENT

96% OF ATTENDEES WERE SATISFIED WITH THEIR RC SHOW EXPERIENCE

9/10 OF ATTENDEES WOULD RECOMMEND THE RC SHOW TO A COLLEAGUE

RESTAURANTS CANADA AWARDS OF EXCELLENCE

Canada's restaurant and foodservice industry is powered by passionate, innovative and creative people – from business owners and chefs to frontline staff, suppliers and the many others who team up to serve more than 22 million customers every day. Restaurants Canada recognizes excellence in our industry through an annual awards program in the following three categories: Culinary Excellence, Leadership and Innovation. We're thrilled to announce the 2020 winners of the Restaurants Canada Awards of Excellence.



RC CULINARY EXCELLENCE AWARD
Chef Billy Alexander



RC LEADERSHIP AWARD
Chef Keith Hoare



RC INNOVATION AWARD
PizzaForno

BOARD OF DIRECTORS

2021-2022



restaurantscanada.org

THANK YOU TO THE INDUSTRY LEADERS ON OUR BOARD OF DIRECTORS WHO BRING TREMENDOUS VALUE TO RESTAURANTS CANADA AND TO OUR MEMBERS.

NAME	COMPANY
Jeremy Bonia	Raymonds Restaurant & The Merchant Tavern
Richard Brennan	Dickie Brennan and Company
Tina Chiu	Mandarin Restaurant Franchise Corporation
Gene Cormier	Hub City Social Inc. / Restaurant Clos Inc. / Halo Donuts Inc.
Julie Denton	Recipe Unlimited Corporation
Court Desautels	Neighbourhood Group of Companies
Leslie Echino	Annabelle's Kitchen
Mohamad Fakih	Paramount Fine Foods
Nicolas Filiatrault	Benny & Co.
Mark Findlay	Lone Star Texas Grill
Duncan Fulton	Restaurant Brands International
Kelly Higginson	The CFW Group
Jordan Holm	Boston Pizza International
Norman Hower	7-Eleven Canada, Inc.
Alan Howie	Northland Restaurant Group
Mo Jessa	Earls Restaurants Ltd.
Ibrahim (Obby) Khan	Shawarma Khan Inc / Green Carrot Juice Company / GoodLocal.ca
Brad Kramble	Salisbury House of Canada Inc.
Jeffrey Kroll	McDonald's Restaurants of Canada Limited
Guy Laframboise	Les Restaurants Subway Québec Ltée
Kelvin Lum	White Spot Limited
Sachit Mehra	East India Company Restaurants
Bruce Miller	The WORKS Craft Burgers & Beer; South Street Burger; Big Smoke Burger; TOSTO Quickfire Pizza
Bill Pratt	Chef Inspired Group of Restaurants and Food Trucks
Elizabeth Rowe	Italian by Night Trattoria
Patrick Saurette	The Marc Restaurant Group
Kent Scales	Scales Group of Companies
Lacey Sellinger	Odla Restaurant and Market
Matthew Senecal-Junkeer	Birds and the Beets
Cindy Simpson	Imago Restaurants Inc.
Brent Todd	A&W Food Services of Canada
Hakan Uluer	The Bertossi Group
Nivera Wallani	KFC Canada, Yum! Brands
Mike Yasinski	Hudsons Canada's Pub



CONNECT WITH US!

1.800.387.5649
restaurantscanada.org
members@restaurantscanada.org
[@RestaurantsCA](https://www.instagram.com/RestaurantsCA)



STRONGER TOGETHER

Thank you to our corporate partners.





Restaurants
Canada

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires



ENSEMBLE NOUS SOMMES PLUS FORTS

RAPPORT ANNUEL 2021

34 900
mentions
et articles
dans les médias

Croissance de
44 %
du nombre
d'adeptes
sur les médias
sociaux

Plus de
9 millions
d'impressions sur
les médias sociaux

**ENSEMBLE
NOUS SOMMES
PLUS FORTS**

TABLE DES MATIÈRES



**Restaurants
Canada**

The voice of foodservice | La voix des services alimentaires

Restaurants Canada est une association nationale sans but lucratif qui aide l'industrie dynamique et diversifiée des services alimentaires canadiens à réaliser son plein potentiel au moyen de programmes, d'études, de représentation, de ressources et d'événements à l'intention de ses membres. Avant le début de la pandémie de COVID-19, le secteur canadien des services alimentaires était une industrie au chiffre d'affaires annuel de 95 milliards de dollars qui employait directement 1,2 million de travailleurs, était la principale source de premiers emplois au Canada et servait 22 millions de clients chaque jour dans toutes les régions du pays. Depuis, l'industrie a perdu des centaines de milliers d'emplois et des milliards de dollars de chiffre d'affaires en raison des impacts de la COVID-19.



Message de la présidente du Conseil.....	4
Message du président-directeur général	5
Relations gouvernementales.....	6
L'impact de la COVID-19	8
Avantages de l'adhésion	9
Médiathèque	10
Statistiques du RC Show	12
Prix d'excellence de Restaurants Canada	13
Conseil d'administration 2021-2022	14

MESSAGE DE LA PRÉSIDENTE DU CONSEIL

Au moment d'écrire ces lignes, notre secteur est toujours assiégé par la pandémie. Certaines parties du pays sont ouvertes, bien qu'avec des niveaux de restrictions variables, tandis que d'autres vont de confinement en confinement. Personne ne prospère et ne se développe. La voie à suivre est encore inconnue, assez confuse et, franchement, plutôt angoissante.

L'équipe des relations gouvernementales de Restaurants Canada travaille jour et nuit pour influencer nos gouvernements municipaux, provinciaux et fédéraux. Leur mission est claire : faire en sorte que nos restaurants puissent ouvrir et nos employés revenir au travail. Simple? Pas vraiment.

Notre industrie a été injustement adoptée comme bouc émissaire. Nous avons dépensé des millions de dollars pour nous conformer à tous les protocoles de santé et de sécurité prévus par la loi, mais les décideurs continuent d'agir comme si les restaurants n'étaient pas des endroits sécuritaires, ce sans disposer de données pour étayer cette position. Jamais auparavant l'industrie des services alimentaires n'a-t-elle eu autant besoin d'une voix forte et unifiée pour défendre ses intérêts.

La bonne nouvelle est que nos membres sont exceptionnels; ils ont appris à composer avec tous ces aléas. Mais il reste que la pandémie représente un défi sans précédent. Je vous promets que Restaurants Canada, en tant que véritable voix de l'industrie des services alimentaires, continuera à travailler sans relâche pour vous aider à relever ce défi.

Je suis fière d'assumer la présidence du Conseil pour 2021-2022. Je m'engage à faire le maximum pour assurer la réussite de notre industrie et vous donner à vous, nos membres, les meilleures chances de succès et d'épanouissement.

Cindy Simpson



MESSAGE DU PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL

Nos vies, tout comme nos communautés d'ailleurs, sont bien différentes de ce qu'elles étaient il y a un an. Lorsque l'on se promène dans la rue, on voit des portes closes, des enseignes « à vendre » et des devantures de magasins vides qui autrefois fourmillaient d'activité.

En 2020, quelque 10 000 restaurants ont fermé définitivement leurs portes au Canada, et le secteur de la restauration a perdu plus d'emplois au cours des six premières semaines de la pandémie que l'ensemble de l'économie canadienne pendant la récession de 2008-2009. Au plus fort de la pandémie, notre industrie avait perdu plus de 800 000 emplois, touchant de façon disproportionnée les jeunes, les femmes et les minorités visibles.

Tout au long de 2020, les fermetures sporadiques ont été l'un des principaux défis auxquels notre industrie a été confrontée. Ces fermetures à répétition sont extrêmement nuisibles, non seulement pour les restaurateurs qui déploient d'énormes efforts, mais également pour tous les propriétaires de petites entreprises qui essaient de gagner leur vie, pour les nombreux Canadiens qu'ils emploient et pour toutes les industries qui dépendent les unes des autres pour survivre.

Notre secteur a certes été très affecté en 2020, mais les restaurateurs sont tenaces et sauront s'en remettre. C'est parce que les restaurants ont été les premiers et les plus durement touchés que nous sommes dans une position unique pour servir de pivot fiscal afin de guider la reprise économique canadienne.

Nous continuerons à défendre l'industrie et à protéger les intérêts de nos membres dans les grands enjeux de politique publique, notamment en militant pour la création de cadres qui appuient la continuité des affaires et assurent des conditions favorables à la relance économique à plus long terme. Nous continuerons également à fournir des outils à nos membres pour les aider à mieux gérer la réouverture et la reprise.

Parlez-nous, ajoutez votre voix – nous sommes à l'écoute et nous agissons. Ensemble, nous rebâtirons un secteur dynamique, diversifié et vigoureux qui nourrit et fait vivre des millions de Canadiens chaque jour, car, au sens propre comme au sens figuré, les restaurants sont essentiels pour alimenter la reprise économique.

Todd Barclay



Todd Barclay
Président-directeur général
de Restaurants Canada



Cindy Simpson
Présidente du Conseil d'administration
de Restaurants Canada

NOTRE MISSION

Unir nos membres afin de permettre au secteur canadien des services alimentaires d'atteindre son plein potentiel.

NOTRE VISION

Être le partenaire le plus précieux du secteur de la restauration et des services alimentaires.

ENSEMBLE, NOUS AVONS UNE VOIX PLUS FORTE AUPRÈS DES GOUVERNEMENTS!

ARTICLES À USAGE UNIQUE

Participation à une consultation fédérale sur les articles en plastique jetables revendiquant :

- une approche sociétale qui reconnaisse la nécessité de sensibiliser le public;
- des politiques fondées sur des données probantes qui donnent le temps au marché d'introduire des solutions de rechange;
- des normes uniformes dans toutes les régions afin de faciliter l'harmonisation des pratiques de gestion des déchets.

PLEINS FEUX SUR LA MAIN-D'ŒUVRE

- Sensibilisation aux problèmes de main-d'œuvre de la restauration dans un article dans le *Globe and Mail*
- Promotion de la façon dont les néo-Canadiens contribuent au secteur des services alimentaires au Canada dans le cadre de la série #ImmigrationMatters du magazine MENU

SOUTIEN PANDÉMIQUE FÉDÉRAL

- Contribution à la mise en œuvre des programmes de subventions aux salaires et aux loyers, à l'amélioration des critères d'admissibilité et aux règles de financement, et prolongement de ces programmes essentiels jusqu'en 2021
- Obtention de prêts gouvernementaux sans intérêts et partiellement radiables par l'entremise du Compte d'urgence pour les entreprises canadiennes
- Obtention de financement local additionnel pour les entreprises canadiennes par l'entremise du Fonds d'aide et de relance régionale
- Organisation d'une conférence de presse virtuelle ayant mené à la création du Groupe de travail pour la relance de la restauration, lequel rassemble des élus, des décideurs gouvernementaux et des chefs de l'industrie pour aider le secteur des services alimentaires à passer de la survie au renouveau

RÉSULTATS DES ACTIONS DE DÉFENSE PROVINCIALES



COLOMBIE-BRITANNIQUE

- Modèle d'établissement de prix de l'alcool de gros pour les détenteurs de permis
- Plafond de 15 % sur les frais de livraison par des tiers
- Subventions de rétablissement post-pandémique pour la PME



SASKATCHEWAN

- Taux d'imposition pour la petite entreprise réduit à zéro pour deux ans
- Modification permanente de la réglementation sur l'alcool pour permettre la vente avec les commandes pour cueillette et livraison
- Subventions de fonds de roulement, de formation et d'adaptation pandémique



QUEBEC

- Nouvelle réglementation longuement attendue pour moderniser les règles en matière d'alcool
- Soutien financier important pour les entreprises touchées par les restrictions en zone rouge



TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR

- Rabais sur les achats d'alcool en gros, modification permanente de la réglementation sur l'alcool pour permettre la vente avec les commandes pour cueillette et livraison, et autres modifications essentielles aux politiques sur l'alcool
- Financement par l'entremise du programme d'aide à la petite entreprise et du programme de soutien au secteur du tourisme et de l'accueil



ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

- Modification permanente de la réglementation sur l'alcool pour permettre la vente avec les commandes pour cueillette et livraison
- Aide aux entreprises par l'entremise du programme de conseils sur l'adaptation des entreprises, le programme d'aide au tourisme, le fonds de publicité local sur la COVID-19 et le programme de cartes-cadeaux des employés



ALBERTA

- Politiques de main-d'œuvre plus simples, justes et souples grâce à la *Restoring Balance in Alberta's Workplaces Act*
- Modification permanente de la réglementation sur l'alcool pour permettre la vente avec les commandes pour cueillette et livraison
- Subventions de fonds de roulement pour aider les entreprises à survivre et à se remettre de la pandémie



MANITOBA

- Modification permanente de la réglementation sur l'alcool pour permettre la vente avec les commandes pour cueillette et livraison
- Subvention de transition et programme d'aide à la restauration sur place pour aider les entreprises touchées par la COVID-19



ONTARIO

- Réduction du taux d'imposition de la petite entreprise de 3,5 à 3,2 %, permettant des économies pouvant atteindre 1 500 \$ par an
- Modification permanente de la réglementation sur l'alcool pour permettre la vente avec les commandes pour cueillette et livraison
- Subvention de soutien à la petite entreprise et à l'ÉPI et programmes de réduction des taxes foncières et des factures d'énergie pour les entreprises touchées par la COVID-19



NOUVEAU-BRUNSWICK

- Nouveau programme à l'intention des bars et restaurants avec permis d'alcool offrant un rabais de 5 à 10 % sur le vin et les spiritueux, et de 1 % sur certaines catégories de bières
- Modification permanente de la réglementation sur l'alcool pour permettre la vente avec les commandes pour cueillette et livraison
- Programme d'incitation au voyage au NB pour encourager les vacances à l'intérieur de la province



NOUVELLE-ÉCOSSE

- Modification permanente de la réglementation sur l'alcool pour permettre la vente avec les commandes pour cueillette et livraison
- Financement par l'entremise de la subvention pour la petite entreprise de et la subvention de soutien à la réouverture pour la petite entreprise
- Adoption du Plan de réouverture sectoriel de Restaurants Canada

L'IMPACT DE LA COVID-19

Il ne fait nul doute que le secteur canadien des services alimentaires traverse l'une des périodes les plus difficiles de notre génération. Au cours des six premières semaines de la pandémie, le secteur a perdu plus d'emplois que l'ensemble de l'économie canadienne pendant la récession de 2008-2009. Durant cette période, plus de 800 000 travailleurs des services alimentaires ont perdu leur emploi ou vu leurs heures de travail réduites à zéro, et nous avons assisté à la fermeture permanente de 10 000 restaurants. Notre secteur a été durement touché, mais les restaurateurs sont des gens tenaces et ingénieux, et les efforts du gouvernement pour les aider font une réelle différence.

Restaurants Canada est engagée à poursuivre la lutte contre la COVID-19 et à défendre les intérêts de l'industrie. Afin de sensibiliser le public, nous avons lancé la campagne « Imaginez la vie sans restaurants ». Nous avons demandé aux consommateurs de nous aider à soutenir et à redémarrer notre secteur en allant manger sur place, en utilisant les services de cueillette et de livraison et en achetant des cartes-cadeaux. Tous les éléments de la campagne ont été rassemblés sur le site appuyerlesrestaurants.ca; les consommateurs pouvaient s'y engager à soutenir leurs restaurants locaux et les restaurateurs pouvaient télécharger la trousse d'outils « Restaurants ma famille » pour leur permettre de diffuser la campagne dans leur localité.

800 000+ personnes avaient perdu leur emploi ou leurs heures de travail en avril 2020

Plus de 10 000 établissements de services alimentaires ont fermé

67 % des restaurateurs fonctionnaient à perte à la fin de 2020. De ceux-ci, 57 % ont indiqué qu'il leur faudrait 12 mois ou plus pour redevenir rentables.

Picture life without restaurants.



For over 365 days, restaurants have endured revolving restrictions and inconsistent guidelines with no supporting data, resulting in over 10,000+ closures in communities across Canada, and 819,000 fewer jobs than there were a year ago - significantly impacting women, youth and visible minorities.

We were the hardest hit industry, but we are ready to play a role in safely recovering Canada's economy with over \$7.6 billion invested to keep consumers and staff safe.

Help local restaurants stay in the picture by dining-in*, ordering pick-up, delivery, or buying gift cards.

We are ready and able to serve you safely.



IMAGINEZ LA VIE SANS RESTAURANTS

Restaurants Canada a lancé une campagne multicanaux auprès des consommateurs canadiens. La campagne « Imaginez la vie sans restaurants » vise à informer le public que sans leur soutien, les restaurants continueront à fermer leurs portes, ce qui laissera de grands trous dans l'économie, les communautés et la vie des Canadiens.



Du 9 au 11 juin 2020, Restaurants Canada a présenté la série *Rapid Recovery*. Celle-ci comportait 10 présentations et groupes de discussion d'une heure animés par une trentaine de chefs d'entreprise canadiens, de cadres supérieurs de la restauration et d'experts, et portait sur les principaux enjeux et défis pour le secteur des services alimentaires durant la reprise post-pandémique.



AVANTAGES DE L'ADHÉSION

La restauration canadienne est aussi unique que le Canada lui-même, et nous voulons être le partenaire de votre réussite. Depuis 1944, nous suivons l'industrie de près et sommes devenus la ressource par excellence pour notre communauté de plus de 30 000 membres.

À titre de membre de cette communauté, vous bénéficiez d'un accès exclusif à des programmes d'économies ainsi qu'à des études, des occasions de formation et de réseautage, des ressources et des outils qui vous permettent de vous tenir au courant, d'assurer la croissance de votre entreprise et de relever vos résultats. En plus de vous offrir ces programmes, nous sommes votre voix auprès des gouvernements sur tous les enjeux touchant notre industrie.

ÉPARGNEZ TEMPS ET ARGENT



DAN MORROW
Vice-président, Aliments et boissons
Maple Leaf Sports & Entertainment

« Plus que jamais, notre entreprise repose sur les données et nos décisions sont prises en temps réel. L'accès aux données sur l'industrie fournies par Restaurants Canada est devenu essentiel, non seulement pour le fonctionnement de nos restaurants, mais également pour nos modèles financiers. »



CHEF LA-TOYA FAGON
Propriétaire, Twist Catering

« Que les affaires soient florissantes ou que les lours hurlent à la porte, mon adhésion à RC me donne un avantage concurrentiel, soit des prix avantageux, des solutions novatrices et une solide représentation auprès des gouvernements. »

À VOTRE SERVICE

Profitez de nos rabais, ressources et avantages exclusifs – nous sommes là pour vous aider à épargner temps et argent! Pour plus de détails sur ces programmes ou pour tout autre renseignement, visitez restaurantscanada.org ou communiquez avec nous au **1 800 387-5649** ou à members@restaurantscanada.org.



ALIMENTEZ VOTRE SUCCÈS ET AMÉLIOREZ VOS BÉNÉFICES

À titre de membre, vous avez accès à des produits et services exclusifs ainsi qu'à des programmes de taux préférentiels. Économisez dès aujourd'hui!



Créez votre propre plateforme mobile personnalisée pour permettre à vos clients de commander et de payer à l'avance pour cueillette et livraison, pour les fidéliser, et plus encore.



Les déchets ne sont pas un coût d'exploitation fixe. Greenspace Waste Solutions vous permet de réduire le coût de tous vos flux de déchets en vous aidant à trouver le bon équilibre entre économie, environnement et rentabilité.



Une meilleure façon de faire du troc. Protégez votre trésorerie, optimisez vos coûts de denrées et attirez de nouveaux clients.



Obtenez jusqu'à 1 000 \$ de crédit lorsque vous passez à Supérieur Propane, le principal fournisseur de propane au Canada.



Recrutez, conservez et perfectionnez les bonnes personnes pour votre entreprise grâce à l'analyse de profil personnel de Thomas International. En à peine huit minutes, vous obtiendrez des renseignements pertinents sur vos candidats et sur leur compatibilité avec un poste donné.



Garantissez la même qualité, la même température et la même sécurité à la cueillette et à la livraison que sur place.



Non seulement la bonne solution de traitement des paiements pour votre entreprise, mais également des tarifs avantageux.



Finis stylos, papier et planche à pince! Gagnez du temps et de la rigueur en numérisant et en automatisant vos audits de qualité avec l'aide de MeasureUp.

Série 30+ conférenciers

6 000 inscriptions pour 10 présentations

Plus de 60 000 impressions dans les médias sociaux

Taux d'ouverture des courriels 39 %

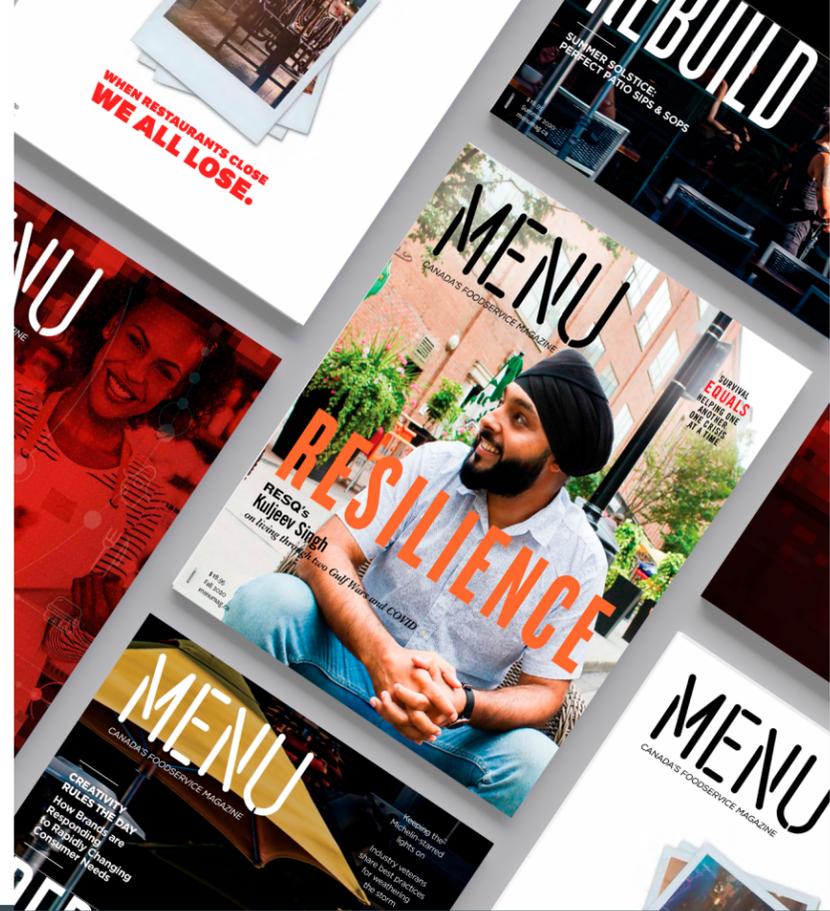
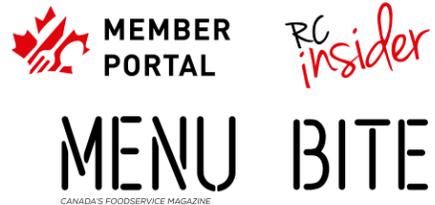
Taux de clic des courriels 10 %

STATISTIQUES

MÉDIATHÈQUE

RESSOURCES ET OUTILS POUR LES ENTREPRISES

- Notre portail des membres en ligne offre une variété d'études et d'outils de travail pour vous aider à faire fructifier votre entreprise.
- La revue MENU, le magazine canadien des services alimentaires, est publiée quatre fois par année.
- Les bulletins électroniques RC Insider et Bite sont deux publications contenant les dernières nouvelles sur ce qui se passe dans le monde des services alimentaires.
- Nos ateliers, webinaires et événements vous aideront à acquérir les compétences nécessaires pour réussir dans la restauration.
- Nous sommes présents sur les médias sociaux Twitter, Instagram, Facebook et LinkedIn, en plus de notre site Web et de notre blogue, afin de diffuser haut et fort ce qui se passe dans notre industrie.



RCINTEL



Au début de 2020, Restaurants Canada a rebaptisé son équipe de recherche RC Intel. Produisant plus de deux douzaines de rapport chaque année, Restaurants Canada fournit à ses membres l'accès à des études exclusives pour aider restaurateurs et fournisseurs à assurer le succès de leurs entreprises. Que vous souhaitiez élaborer des plans d'affaires, évaluer les résultats de votre entreprise ou découvrir les dernières tendances, vous avez accès à une variété de publications qui vous procurent un avantage concurrentiel.

Durant la pandémie, les études ont joué un rôle essentiel pour mesurer les impacts sur l'industrie des services alimentaires et la façon dont les restaurateurs se sont adaptés pour survivre. Tout au long de 2020, Restaurants Canada a sondé ses membres afin d'obtenir des renseignements précieux sur les impacts de la COVID-19 sur l'emploi, le chiffre d'affaires, les fermetures et les diverses politiques gouvernementales. Plus de 8 200 sondages ont été remplis en 2020, provenant de dizaines de milliers d'établissements de toutes les régions du Canada. Les réponses de nos membres ont aidé à pousser le gouvernement à faire davantage.

Nos membres ont déclaré que nos études et statistiques sont la ressource la plus précieuse que leur procure Restaurants Canada. Dites-nous comment nous pouvons vous aider.

« La recherche effectuée par Restaurants Canada nous donnent un regard indispensable sur les tendances et les défis de notre industrie; cette information nous permet de nous tenir à jour et d'être utiles à tous nos collaborateurs. »

– Warren Erhart, président, White Spot Restaurants



Groupex

LE POUVOIR D'ACHAT DES CHAÎNES POUR LES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS!

Groupex est le plus important groupe d'achat du domaine des services alimentaires au Canada, conçu pour donner le pouvoir d'achat des chaînes aux restaurateurs indépendants. Nous négocions d'énormes rabais sur une vaste gamme de produits essentiels et permettons aux restaurateurs de réaliser des économies atteignant 7,5 millions de dollars par année. Obtenez des rabais mensuels détaillés sur les produits et services que vous achetez actuellement pour votre entreprise. Nos membres économisent en moyenne 15 à 20 % sur leurs coûts grâce à un pouvoir d'achat combiné de 500 millions de dollars.





Le RC Show, la plus importante exposition du domaine de la restauration et de l'accueil au Canada, présente des produits de pointe, des gens inspirants et des idées novatrices. Les participants bénéficient de trois jours de programmation, tissent des liens avec d'importants professionnels canadiens et découvrent les innovations en matière de produits et de services qui contribueront à la croissance de leurs entreprises. Pour en savoir plus, consultez le site rcshow.com.

MÉDIAS ET MARKETING

120+ MILLIONS D'IMPRESSIONS MÉDIA

585+ TÉMOIGNAGES AU CANADA

106 PRÉSENCES DES MÉDIAS

STATISTIQUES DU RC SHOW 2020

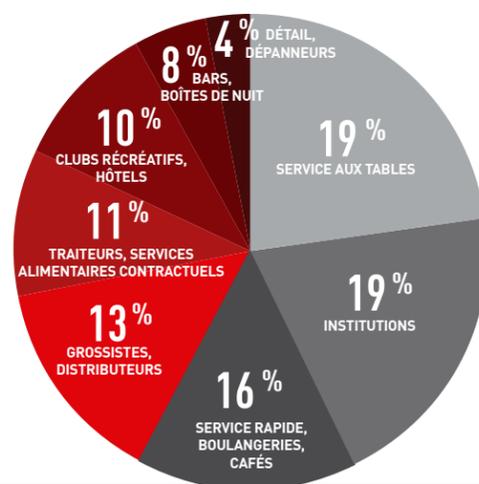


QUI SONT LES PARTICIPANTS

L'INDUSTRIE CANADIENNE DES SERVICES ALIMENTAIRES ET DE L'ACCUEIL, UN SECTEUR AU CHIFFRE D'AFFAIRES DE 95 MILLIARDS DE DOLLARS

- Le RC Show a réuni à Toronto le secteur économique canadien le plus important.
- 1,2 million d'emplois
- 32 milliards de dollars de ventes annuelles d'aliments et de boissons
- 22 millions de visites quotidiennes aux établissements de services alimentaires, institutions et hôtels

CATÉGORIES DES PARTICIPANTS



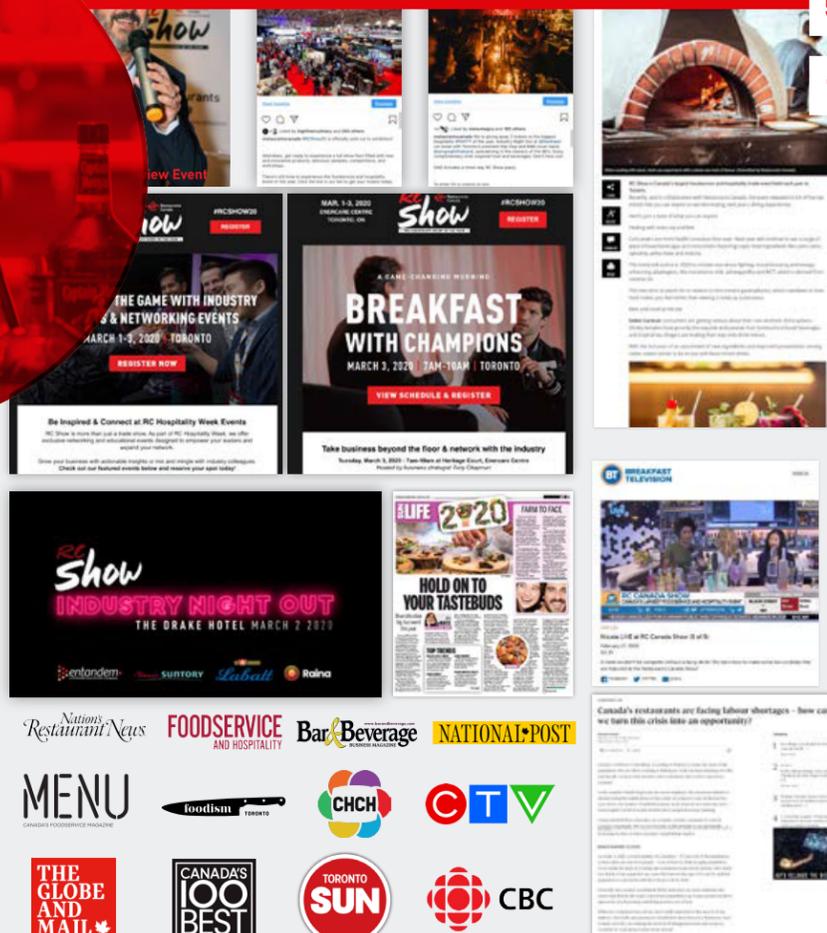
83% DES PARTICIPANTS PRENNENT OU INFLUENCENT LES DÉCISIONS D'ACHAT

3 197	PROPRIÉTAIRES-EXPLOITANTS
1 979	PRÉSIDENTS/VP/CADRES/DIRECTEURS
3 350	CHEFS/SOUS-CHEFS/GÉRANTS ET PRÉPOSÉS DE BAR
4 718	GÉRANTS/SUPERVISEURS/DG
609	AGENTS D'APPROVISIONNEMENT/ACHETEURS
2 409	CONSULTANTS AUPRÈS DE L'INDUSTRIE

90% DES EXPOSANTS ONT DIT QUE LA QUALITÉ DES PARTICIPANTS ÉTAIT DE BONNE À EXCELLENTE

96% DES PARTICIPANTS SE SONT DITS SATISFAITS DE LEUR EXPÉRIENCE AU RC SHOW

9/10 DES PARTICIPANTS RECOMMANDERAIENT LE RC SHOW À UN COLLÈGUE



La campagne de marketing du RC Show comprenait :

Imprimés	394 000 \$+ courriels sur la campagne
Éditoriaux	Tendance Twitter #1 à Toronto
Publicité directe	21 vidéos promotionnelles
Extérieur	
Numérique	
Médias sociaux	

Les relations publiques ont inclus une couverture dans les principaux médias nationaux :

Globe & Mail	CBC
Postmedia Network	CHCH
Foodservice & Hospitality Magazine	CTV
Hospitality Magazine	CityTV
Baker's Journal	BreakfastTV
Canadian Pizza Magazine	Toronto SUN
Today's Farmer	

@RestaurantsCanada @RestaurantsCA #rcshow20

PRIX D'EXCELLENCE DE RESTAURANTS CANADA

L'industrie canadienne de la restauration et des services alimentaires trouve sa force dans les gens passionnés, innovateurs et créatifs qui y œuvrent : propriétaires, chefs, employés, fournisseurs, ainsi que les nombreux autres intervenants qui travaillent ensemble pour servir plus de 22 millions de clients chaque jour.

Restaurants Canada reconnaît l'excellence au sein de notre industrie au moyen d'un programme annuel de prix d'excellence attribués dans trois catégories, soit Excellence culinaire, Leadership et Innovation. Nous sommes heureux de présenter les gagnants des Prix d'excellence de Restaurants Canada pour 2020.



PRIX DE L'EXCELLENCE CULINAIRE RC
Chef Billy Alexander



PRIX DU LEADERSHIP RC
Chef Keith Hoare



PRIX DE L'INNOVATION RC
PizzaForno

CONSEIL D'ADMINISTRATION

2021-2022



restaurantscanada.org

NOUS REMERCIONS LES CHEFS DE FILE QUI FORMENT NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION ET QUI APPORTENT UNE GRANDE VALEUR À RESTAURANTS CANADA ET À SES MEMBRES.

NOM	ENTREPRISE
Jeremy Bonia	Raymonds Restaurant & The Merchant Tavern
Richard Brennan	Dickie Brennan and Company
Tina Chiu	Mandarin Restaurant Franchise Corporation
Gene Cormier	Hub City Social Inc. / Restaurant Clos Inc. / Halo Donuts Inc.
Julie Denton	Recipe Unlimited Corporation
Court Desautels	Neighbourhood Group of Companies
Leslie Echino	Annabelle's Kitchen
Mohamad Fakih	Paramount Fine Foods
Nicolas Filiatrault	Benny & Co.
Mark Findlay	Lone Star Texas Grill
Duncan Fulton	Restaurant Brands International
Kelly Higginson	The CFW Group
Jordan Holm	Boston Pizza International
Norman Hower	7-Eleven Canada, Inc.
Alan Howie	Northland Restaurant Group
Mo Jessa	Earls Restaurants Ltd.
Ibrahim (Obby) Khan	Shawarma Khan Inc / Green Carrot Juice Company / GoodLocal.ca
Brad Kramble	Salisbury House of Canada Inc.
Jeffrey Kroll	Les Restaurants McDonald du Canada Limitée
Guy Laframboise	Les Restaurants Subway Québec Ltée
Kelvin Lum	White Spot Limited
Sachit Mehra	East India Company Restaurants
Bruce Miller	The WORKS Craft Burgers & Beer; South Street Burger; Big Smoke Burger; TOSTO Quickfire Pizza
Bill Pratt	Chef Inspired Group of Restaurants and Food Trucks
Elizabeth Rowe	Italian by Night Trattoria
Patrick Saurette	The Marc Restaurant Group
Kent Scales	Scales Group of Companies
Lacey Sellinger	Odlà Restaurant and Market
Matthew Senecal-Junkeer	Birds and the Beets
Cindy Simpson	Imago Restaurants Inc.
Brent Todd	Services Alimentaires A & W du Canada Inc.
Hakan Uluer	The Bertossi Group
Nivera Wallani	KFC Canada, Yum! Brands
Mike Yasinski	Hudsons Canada's Pub

ENSEMBLE NOUS SOMMES PLUS FORTS



COMMUNIQUEZ AVEC NOUS!

1 800 387-5649
restaurantscanada.org
members@restaurantscanada.org
@RestaurantsCA



ENSEMBLE NOUS SOMMES PLUS FORTS
Nous remercions nos partenaires corporatifs.

