

# Resto Plateau

Rapport annuel 2020 - 2021



Crédit photo : Jean-Philippe Gay  
Crédit graphisme : Natacha Gwizdalla

Ce document est imprimé par Imprime-Emploi, une entreprise d'insertion, sur du papier qui contient 100 % de fibres postconsommation, est fabriqué avec un procédé sans chlore et à partir d'énergie biogaz. Il est certifié FSC® et Garant des forêts intactes MC.

# SOMMAIRE

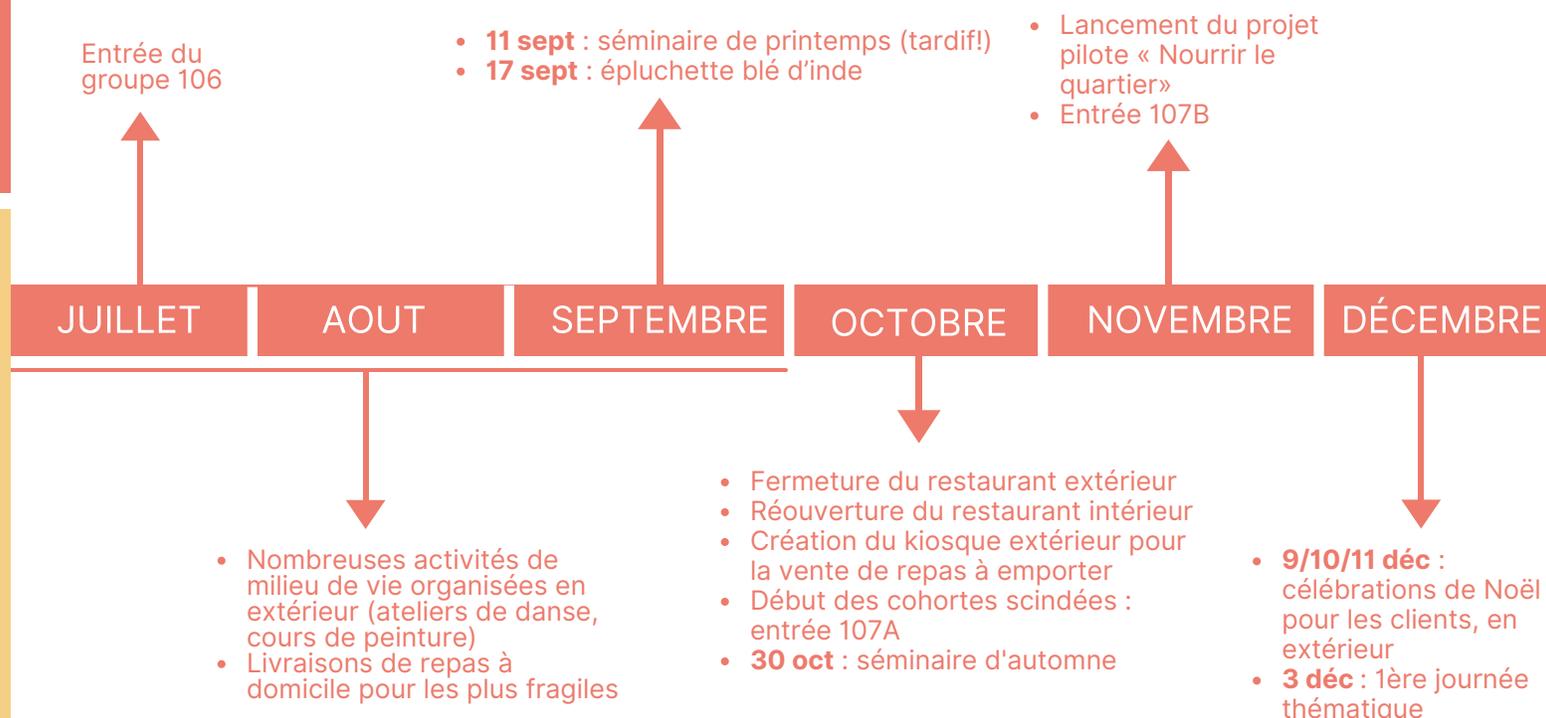
02	ÉDITO ET FAITS SAILLANTS
05	MISSION, VISION ET VALEURS
07	INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE
15	RESTAURANT COMMUNAUTAIRE
21	ACTIONS COMMUNAUTAIRES
25	BÉNÉVOLAT
29	SERVICE TRAITEUR
35	RETOUR SUR LES AUTRES ENJEUX 2020-2021
36	GESTION DE LA CRISE SANITAIRE ET SOCIALE
37	ÉCO-RESPONSABILITÉ
38	ENRICHISSEMENT DU MILIEU DE TRAVAIL
39	MODERNISATION
41	LES TRAVAUX DU RESTAURANT
45	RÉSULTATS FINANCIERS
47	PERSPECTIVES 2021-2022
49	ÉQUIPE
51	REMERCIEMENTS

# ÉDITO ET FAITS SAILLANTS

Une année entière perturbée par la crise sanitaire de la COVID-19 et ses conséquences sociales, alimentaires, ou encore psychologiques : Resto Plateau, comme l'ensemble des organismes communautaires ou des entreprises d'économie sociale, a fait face à des besoins et des demandes accrues et plus complexes des personnes que nous soutenons, tout en devant réinventer ses moyens d'intervention.

L'année fut difficile à bien des égards, Resto Plateau ne fait pas exception.

Mais elle fut aussi riche, et ce sont ces richesses que nous avons souhaité mettre en avant dans ce rapport annuel : nouveaux projets porteurs et pleins de sens, comme « nourrir le quartier » ; nouvelles méthodes de travail et nouveaux outils, comme ceux de notre parcours d'insertion ; de nombreux bénévoles et de beaux témoignages à partager ; des développements majeurs comme les travaux de la salle de restaurant ; ou encore de nombreuses activités de milieu de vie, dont certaines sont détaillées ici.



Enfin, 2020-2021 fut aussi l'année pendant laquelle l'équipe permanente de Resto Plateau a choisi et défini, en équipe, et avec le conseil d'administration, ses valeurs. Nous sommes fiers de vous présenter les résultats de ces réflexions approfondies, car pour nous, elles représentent le fondement qui guide nos actions, notre culture organisationnelle et nos décisions.

2021-2022 nous réserve très certainement encore des défis : nous serons là pour y répondre, avec l'ensemble de nos partenaires insertions, communautaires et institutionnels, afin d'assurer notre mission et notre engagement envers la communauté.

Nous fêterons aussi nos 30 ans d'existence : nous espérons que vous serez des nôtres pour les festivités qui s'annoncent !

Audrey Mougenot, directrice générale  
Aimé Chartier, président du conseil d'administration

- Fermeture du restaurant intérieur / ouverture de la salle provisoire dans la crypte du St Sacrement
- Début des travaux majeurs de la salle du restaurant
- Entrée 108A

- Le projet pilote « Nourrir le quartier » devient permanent !
- Fermeture de la salle provisoire de la crypte – les repas sont à emporter uniquement

- **7 mai** : séminaire de printemps
- Lancement du nouveau site internet
- Menu spécial Tapas du service traiteur
- Entrée 109B
- **28 mai** : journée thématique #2

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

- Menu spécial d'amour du service traiteur
- Entrée 108B
- **26 fév.** : journée Insertion #1

- Début des travaux : création nouveau laboratoire de cuisine
- Entrée 109A
- **15 avril** : cabane à sucre

- Ouverture restaurant éphémère extérieur
- Fin des travaux du nouveau laboratoire de cuisine
- Fin des travaux de la salle du restaurant
- **18 juin** : journée Insertion #2

# MISSION, VISION ET VALEURS

## Mission

**Favorise l'autonomie, l'inclusion et l'accès à la sécurité alimentaire depuis 1992**

Acteur de l'économie sociale, Resto Plateau est un organisme à but non lucratif dont la mission est de favoriser l'autonomie, l'inclusion et l'accès à des ressources permettant de répondre à des besoins essentiels tels que la sécurité alimentaire, auprès de la communauté montréalaise et des environs.

Par son volet entreprise d'insertion, Resto Plateau propose un travail, une formation professionnelle et un accompagnement social, dans l'objectif de servir de tremplin vers le marché de l'emploi et les métiers de la restauration.

Par son volet communautaire, Resto Plateau offre, dans son restaurant, un lieu d'accueil et de partage et des repas nutritifs à prix réduits.

Resto Plateau accompagne également des personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement en développant leur autonomie alimentaire et sociale, en partenariat avec les acteurs et les actrices de la communauté.

## Vision

**Contribuer à bâtir une société inclusive, où chacun et chacune trouve un espace pour s'épanouir dans la dignité.**

# Valeurs

## **Inclusion**

Pour Resto Plateau, l'inclusion c'est accueillir chaque personne dans son entièreté et embrasser les différences. C'est concevoir et offrir nos services et nos façons de faire pour donner une opportunité équivalente à tous. C'est favoriser et encourager la participation active de chacun, dans le respect.

## **Engagement**

L'engagement fait partie de l'ADN de Resto Plateau : nous visons un impact significatif dans la vie de celles et ceux qui bénéficient de nos services d'insertion et d'autonomie alimentaire et sociale. Nous nous engageons envers elles et eux, ainsi qu'envers nos partenaires, nos bailleurs de fonds, nos membres et la communauté, à assurer la réalisation de notre mission, la qualité de nos résultats et répondre présent, beau temps, mauvais temps.

## **Créativité**

À Resto Plateau, la créativité s'exprime à travers notre capacité à répondre aux besoins des personnes que nous soutenons en imaginant des solutions innovantes. C'est faire preuve de débrouillardise dans notre quotidien, s'adapter continuellement aux nouvelles réalités et aux moyens dont on dispose.

## **Pouvoir d'agir**

Le développement du pouvoir d'agir est central aux méthodes d'accompagnement et d'intervention de Resto Plateau, mais aussi aux façons de travailler ensemble et au rôle de chaque membre de l'équipe. Valoriser le pouvoir d'agir, c'est viser l'autonomie, faire confiance, contribuer au dialogue, et outiller chaque personne pour qu'elle puisse prendre des décisions pour elle-même et/ou pour Resto Plateau.

## **Solidarité**

Être solidaire, pour Resto Plateau, c'est, avec les autres acteurs et actrices de la communauté, rassembler, s'entraider et contribuer à une société inclusive, où chacun et chacune trouve un espace pour s'épanouir dans la dignité.



“

J'aimerais bien vous dire quelques mots sur mon parcours au Resto plateau. Au tout début de mon parcours, je ne pensais pas évoluer autant côté professionnel, mais j'ai été grandement étonnée de voir à quel point j'ai pu grandir aussi côté personnel. J'ai tellement appris en 8 mois à Resto Plateau et je garderai toujours les conseils et les outils qu'on m'a donné pour performer et avancer en confiance dans ma vie et bien sûr aussi les bons souvenirs.

Jennifer Soucy-Vézina, travailleuse en formation

# INSERTION SOCIO PROFESSIONNELLE

Resto Plateau propose un métier, des apprentissages techniques et pratiques en cuisine d'établissement, ainsi qu'un accompagnement psychosocial et en employabilité personnalisé. L'objectif final est de servir de tremplin vers le marché du travail et les métiers de la restauration.

## Les principales étapes du parcours d'insertion socioprofessionnelle



### **27** semaines

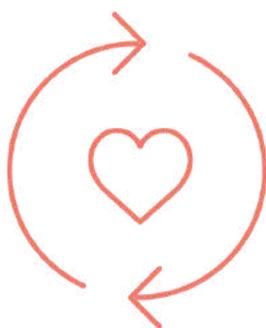
d'apprentissage en cuisine

Apprentissage pratique & théorique  
en cuisine d'établissement

+

Accompagnement par  
des chefs et cheffes d'expérience

---



### **70** heures

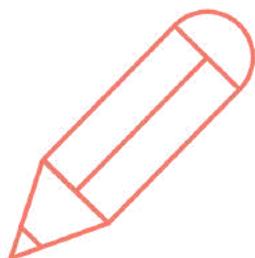
d'accompagnement  
personnel et social

Support dans l'atteinte d'objectifs  
pour améliorer sa qualité de vie

+

Ateliers de groupe sur divers sujets  
reliés au savoir-faire et au savoir-être

---



### **6** semaines

de démarches d'intégration  
en emploi

Stage en entreprise avec  
accompagnement

+

Recherche d'emploi avec  
accompagnement

## Réalisations 2020-2021

L'année s'est poursuivie sous un mode de réinvention pour le parcours d'insertion.

Après mûres réflexions, devant les défis de recrutement et ceux de santé et sécurité au travail liés à la COVID, nous avons choisi de faire quelques changements dans nos intégrations de groupe.

Alors qu'auparavant nous avions 4 entrées de groupes par année, nous en avons maintenant 8. Cette façon de procéder a plusieurs avantages dont celui de diminuer le temps d'attente entre le recrutement et l'entrée en parcours.

Devant les défis de placement en stage et en emploi dans le milieu de la restauration, nous avons choisi de redéfinir nos partenariats auprès des milieux de stage et des employeurs. Un catalogue des différents milieux a été réalisé et nous avons conclu de nouveaux partenariats forts stimulants avec des alliés tels que Les Amis de la Montagne, le restaurant Modavie, la Cuisine centrale Prêt-à-manger Inc, etc. L'objectif est double : lorsqu'une entreprise n'embauche pas de candidat.e par manque d'expérience et/ou de connaissances, elle le réfère vers nous, et lorsque nos candidat.es sont prêt.es, tant pour les stages que pour l'emploi, nous les référons vers ces entreprises.

Afin de continuer nos réflexions et la refonte entamées dans les 2 dernières années, nous avons tenu deux journées de réflexions sur l'insertion.

Ces deux journées nous ont permis de revoir l'historique du volet insertion proposé à Resto Plateau. Nous avons réfléchi sur nos bons coups ainsi que nos points d'amélioration, tout en trouvant des pistes d'actions pour les années à venir. Nous nous sommes également penchés sur les rôles et la place de chaque membre de la grande équipe de Resto Plateau auprès de nos travailleurs et nos travailleuses en insertion, ou encore le recrutement et le placement de ceux-ci. Des journées fort intéressantes et qui nous permettent de développer des idées tous ensemble!



107

personnes accompagnées  
cette année



**54%**  
des participant.es  
sont des femmes



**36%**  
nés au Canada

**52%**  
ont entre 36 et  
54 ans



**46%**  
des participant.es  
sont des hommes



**64%**  
nés à l'extérieur  
du Canada

**65%**  
de celles et ceux nés à  
l'extérieur du Canada ont un  
niveau d'étude non reconnu



**46%**

des personnes ayant complété leur parcours ont obtenu  
un emploi dans les 12 semaines suivant la fin de leur formation.

Nos taux d'entrées et de sorties sont, cette année, en dessous des objectifs prévus, le principal facteur ayant été les impacts liés à la pandémie, dont une baisse significative des candidatures entre janvier et juin 2021, ainsi que l'absence d'emplois dans le secteur de la restauration. Pour ce qui est des sorties, il y a eu une nette amélioration en fin d'année suite à la création des partenariats avec différentes entreprises et la réouverture du secteur.

## Perspectives et stratégies 2021-2022

- Poursuivre la mise en oeuvre du plan de communication pour l'insertion (publicité, tractage, aller à la rencontre d'organismes partenaires)
- Travailler sur des projets communs avec les organismes du quartier (ex : ateliers sur l'éco responsabilité et la participation citoyenne avec les Ateliers d'éducation Populaire du Plateau) ;
- Finaliser la mise à jour des outils d'apprentissages théoriques du métier ;
- Créer encore plus de partenariats pour le recrutement et l'insertion auprès des entreprises et des organismes communautaires ;
- Faire reconnaître les apprentissages des travailleuses et travailleurs en insertion au niveau du ministère de l'éducation du Québec.



“

Mon expérience à Resto Plateau a été des plus enrichissantes humainement et professionnellement. J'ai pu acquérir les méthodes et les techniques nécessaires afin d'exercer mon futur métier d'aide-cuisinier. J'ai été accompagné par une équipe formidable qui m'a permis d'avoir confiance en moi et en ce que je pourrais accomplir dans ma vie et j'ai aussi pu former de nouvelles amitiés. Je remercie l'équipe de Resto Plateau pour cette belle aventure.

Ali Achab, travailleur en formation

## Focus sur les apprentissages théoriques et techniques

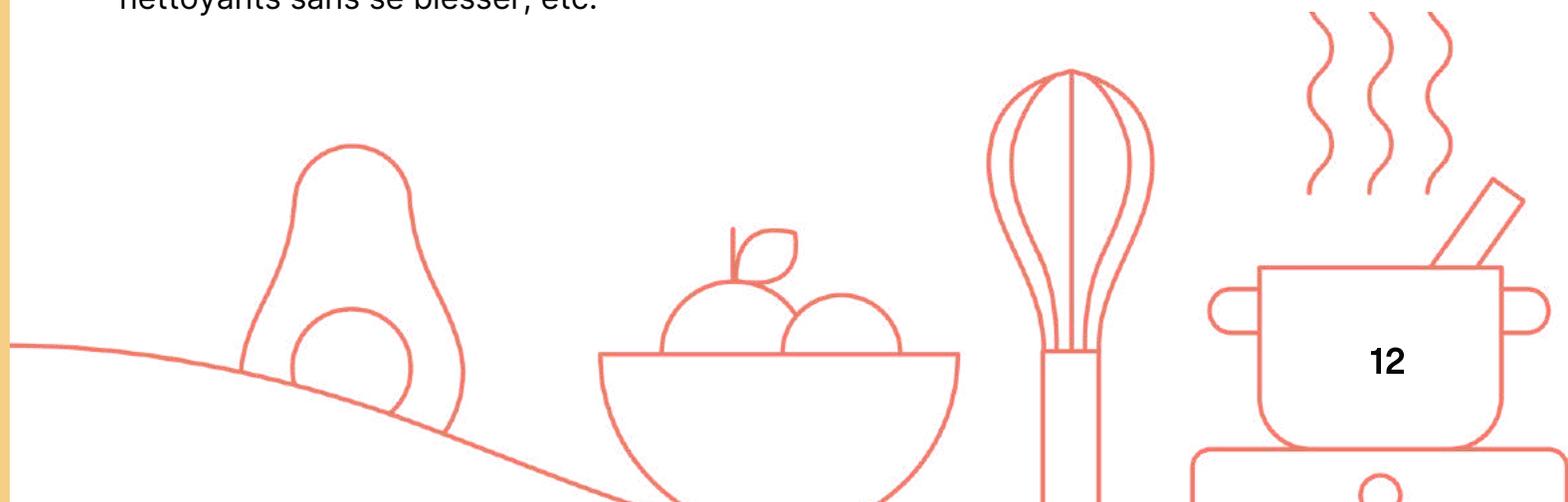
Les 14 premières semaines du parcours servent à maîtriser la théorie reliée au métier d'aide-cuisinier et aide-cuisinière ainsi qu'à celui des métiers connexes en restauration tel que le service à la clientèle.

La première semaine, appelée semaine d'intégration, a été mise en place afin de permettre aux travailleurs et travailleuses en insertion de se familiariser avec leur nouveau milieu de travail. Que ce soit les conditions de travail, les membres de l'équipe, les valeurs de Resto Plateau, tout y passe!

Les 3 semaines suivantes servent à apprendre les bases des métiers de cuisine : le lexique, le fonctionnement des équipements et des outils de travail, la formation en manipulation d'aliments appelé la MAPAQ, la formation en santé et sécurité au travail, l'apprentissage des postures à prendre et des exercices de flexibilité à faire pour diminuer les stress biomécaniques avec Dynamik Santé, la formation SIMDUT afin de bien apprendre à manipuler les produits nettoyants sans se blesser, etc.

Et pour les 10 semaines suivantes, les chefs et cheffes qui forment à la théorie ont comme mandat d'accompagner les travailleurs et travailleuses dans l'apprentissage de différents modules, que ce soit les soupes, les viandes, la pâtisserie, les plats végétariens, etc. La semaine débute avec la théorie, qui est ensuite mise en pratique à travers des laboratoires d'apprentissage permettant d'observer les techniques et de les pratiquer. C'est ainsi que nos travailleurs et travailleuses développent leurs aptitudes, leur confiance en soi ainsi que leur estime de soi.

Ceci représente plus de 370 heures durant lesquelles les chefs et cheffes encadrent, enseignent, rassurent, encouragent et répondent aux diverses questions de nos travailleurs et travailleuses dans leurs cheminements. Les chefs et cheffes sont là lors des premiers pas sur les plateaux de travail, à la 5ème semaine du parcours, et lors de la fête des finissants, toujours fiers et fières de voir la réussite de leurs groupes.



# Partenariats

## Principaux partenaires

- Emploi-Québec
- Collectif des entreprises d'insertion du Québec
- Au Bas de l'Échelle Inc.
- Mouvement Action-Chômage
- Dynamik Santé
- Espace Yoga de Julie
- Comité Logement du Plateau Mont-Royal
- Pro-Prêt
- Centre de services communautaires du monastère
- Option Consommateur

## Présence sur les comités

- Comité itinérance du Plateau

## Références et placement en stage/emploi

- Association d'entraide Le Chaînon
- AXTRA-Alliance des centres conseils en emploi et ses membres
- Bistro Modavie
- Le Café des Amis (Les Amis de la Montagne OBNL)
- Carrefour alimentaire Centre-Sud
- Centre d'appui aux communautés immigrantes

- Les CJE de l'Île-de-Montréal et les membres du Réseau des Carrefours Jeunesse-Emploi du Québec
- Centre Gabrielle-Roy
- Centre d'Implication Libre de Laval (CILL)
- Centre de réadaptation en dépendance de Montréal-Dollard Cormier
- Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Est-de-l'Île-de-Montréal
- Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Sud-Ouest de-l'Île-de-Montréal
- Centre N A Rive
- Cuisine Centrale Prêt à Manger Inc.
- Dans la Rue
- Dîners Saint-Louis
- Groupe communautaire L'Itinéraire
- Groupe Plein Emploi
- Groupe Information travail
- Hispanophone Montréal
- La Boussole-YMCA
- Maison l'Exode
- Maison l'Issue
- Maison d'Haïti
- Maison du Père
- MIRE



“ C’est une merveilleuse découverte d’avoir découvert Resto Plateau. J’en avais déjà entendu parler, mais c’est cet été que j’ai eu la chance de goûter aux repas. C’est une amie qui m’a amenée pour la première fois. La qualité des repas est excellente et le prix est très abordable. Les repas sont santé et on a la chance de se faire des amis provenant de groupes différents. On sort de la solitude c’est certain ! On devient une famille élargie.

Irène Charron , cliente de Resto Plateau

# RESTAURANT COMMUNAUTAIRE

Notre restaurant communautaire offre des repas nutritifs, complets et délicieux à prix réduits, tout en étant un milieu de vie pour nos clients et clientes.

## Un restaurant pas comme les autres

Notre restaurant communautaire accueille, du lundi au vendredi, sur l'heure du midi, des personnes ayant pour point commun l'envie de se restaurer de façon saine et équilibrée à un très faible coût, mais aussi de socialiser et de passer de bons moments avec d'autres personnes.

Notre restaurant, ouvert à tous, est un endroit rassembleur pour déguster un bon repas nutritif et complet, à prix réduit. Un endroit pour discuter, échanger et être entendu. Un endroit pour demander conseil et être référé à d'autres organismes en cas de besoin.

## Le restaurant

Tous les midis, deux options de repas sont proposées : un avec viande ou poisson et un végétarien. Le menu est établi par notre cheffe-nutritionniste et son équipe, qui s'assurent que chaque repas respecte au maximum le guide alimentaire canadien, mais aussi que les quantités de sucre, gras et sel soient maintenues au minimum, pour que tout le monde, même ceux ayant des diètes strictes, puissent manger ces repas, qui, en plus d'être bons pour la santé, sont aussi goûteux et délicieux ! Bien sûr, quelques exceptions sont faites sur

le plan «santé» pour nos classiques comme la cuisse de poulet bbq avec frites et salade de choux, ou nos fameux macaronis au fromage ! Cette année, notre service s'est fait de façon hybride dû à la pandémie. Nous avons donc accueilli le public grâce à notre kiosque extérieur toute l'année où il était possible de venir chercher des repas chauds pour emporter ainsi que des repas congelés pour les personnes désirant faire des stocks et éviter de sortir trop fréquemment en temps de COVID.



**52 591**

**REPAS COMPLETS  
SERVIS CETTE ANNÉE**

dont **32 338** pour le restaurant et le kiosque extérieur et **5 477** pour le Projet Nourrir le quartier.



**1 219**

repas complets  
offerts gratuitement



**14 776**

repas servis à  
d'autres organismes

## Soutien, référencement et services

En plus d'être un endroit où se restaurer, Resto Plateau est un lieu où les personnes qui en ont besoin peuvent être aidées et référées.

Nous mettons également à disposition une clinique d'impôts permettant à nos usagers et usagères de faire leur déclaration à temps et gratuitement. Cette année la clinique s'est faite à distance.

## Animation du milieu de vie

Cette année, nous avons développé notre nouveau projet d'animation de milieu de vie. Ce projet vise à développer un espace où nos usagers et usagères peuvent mettre en place des activités qui leur ressemblent et faire partie d'une communauté. Un comité de dîneurs et dîneuses s'est réuni tout l'été pour réfléchir aux choix des animations, à leur faisabilité, leur mise en place et pour trouver des activités qui plaisent au plus de personnes possible.

Ensemble, nous avons mis en place des ateliers d'art, animés par une de nos membres. Nous avons creusé et pelleté pour reprendre possession d'un vieux terrain de pétanque abandonné et ainsi organiser des tournois tous les mercredis. Le projet de milieu de vie c'est aussi la réalisation de journées comme l'épluchette de blé d'inde où nous avons transformé le stationnement

Ce sont 60 personnes qui ont pu transmettre leur déclaration sans souci grâce à notre fidèle bénévole Marie Briard. Nous offrons aussi un service de dépannage alimentaire pour celles et ceux qui n'ont pas les moyens de payer les repas. Cette année, nous avons distribué 1219 repas chauds gratuits à des personnes en situation d'itinérance.

en mini fête foraine avec tombola, musicien live, steamer à hot dogs extérieur et maïs chauds. Une fête improbable en pleine pandémie mais que nous avons pu mettre en place de façon sécuritaire grâce aux idées de notre comité et à notre équipe dévouée.

Toujours dans le but d'entretenir un milieu de vie où les gens se sentent à la maison, entourés et supportés, l'équipe de Resto Plateau a réinventé sa fête de Noël pour permettre à tous d'avoir un Noël loin de la solitude.

Notre projet de milieu de vie s'est tout de même déployé plus lentement que prévu cette année dû aux restrictions sanitaires mais nous avons bon espoir que la réouverture de notre nouvelle salle à dîner nous permettra d'aller encore plus loin et d'avoir encore plus d'impact à travers ce projet.

## Quelques statistiques sur notre clientèle



**27%**  
sont des femmes



**73%**  
sont des hommes



**52%**  
vivent ailleurs que  
sur le Plateau



**62%**  
fréquentent Resto Plateau  
depuis plus de 5 ans



**83%**  
viennent plusieurs  
fois par semaine



**80%**  
vivent seul.es



**60%**  
gagnent moins de  
20.000\$ et donc vivent  
sous le seuil de pauvreté



**80%**  
sont à la retraite,  
mais 24% ont un emploi

Moisson Montréal nous a distribué 36 254 kilogrammes de denrées alimentaires durant l'année 2020-2021. Cela représente une valeur de 209 186 \$.

**Merci Moisson Montréal pour cette généreuse contribution !**



“ Je m'appelle Thi Ngoc Nguyen, je viens du Vietnam. En 2014, j'étais au chômage et je ne savais pas où irait mon avenir. Puis heureusement, j'ai découvert Resto Plateau et j'ai eu l'opportunité d'apprendre la formation en cuisine. Après avoir terminé la formation, j'ai eu la bonne nouvelle que j'étais embauchée parmi l'équipe permanente. Ça fait 6 ans que je travaille ici et j'ai appris à cuisiner de nombreux plats occidentaux que je n'ai jamais connus auparavant. En travaillant dans un environnement francophone, mon français s'est beaucoup amélioré. Je suis fière de transmettre mes expériences en cuisine aux nouvelles cohortes. J'espère pouvoir continuer mon métier comme cuisinière, mettre tout mon talent, mon énergie et mes connaissances au service de la communauté.

Thi-Ngoc Nguyen, Cuisinière plats congelés



“

Je viens à toutes les fois, cela me permet de choisir les mets dont j'ai envie et selon mon budget aussi !

Nicole Balthazard, cliente du Resto Plateau Habitation Saint-Agnès

# ACTIONS COMMUNAUTAIRES

Nos actions communautaires contribuent à développer l'autonomie alimentaire et sociale de personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement. Ces initiatives sont majoritairement issues de la concertation avec d'autres organismes et se font en partenariat.

## Resto Plateau et la sécurité alimentaire

Resto Plateau est un acteur majeur de la sécurité alimentaire à Montréal.

Nos actions communautaires visent à mettre nos compétences et nos ressources au service d'autres organismes et de leur clientèle.

### "Nourrir le quartier"

#### **Volet HLM**

Resto Plateau, en concertation avec l'OMHM (Office municipal d'habitation de Montréal), dessert tous les HLM pour aîné.es du Plateau Mont-Royal pour y proposer des repas nutritifs à très bas coût. L'objectif du programme est d'aller à la rencontre des personnes âgées qui ne peuvent pas se déplacer jusqu'à Resto Plateau. Les résidents et résidentes de chaque HLM peuvent donc choisir des plats congelés à prix très réduits, mais aussi des soupes ou des desserts. Les intervenantes de milieu de vie des HLM concernés soutiennent le projet en assurant la communication (affichage, appels, suivis et liens avec les bénévoles aîné.es) auprès des habitants et habitantes, et profitent de l'animation créée par le kiosque alimentaire pour renforcer leurs possibilités d'intervention sociale auprès des personnes âgées. Comme souvent, la nourriture et la sécurité alimentaire sont donc aussi une porte d'entrée pour une action sociale.

Ce projet est issu d'une réflexion réalisée à l'été 2020 avec notre partenaire de longue date, Projet Changement Centre Communautaire pour aînés, visant à innover pour réduire l'impact de la crise sanitaire sur les personnes âgées du Plateau.

#### **Volet points de chute**

L'autre volet de ce même programme est la distribution de plats congelés (toujours à prix très réduits) à des personnes vivant de l'insécurité alimentaire, via des points de chute dans des organismes partenaires du projet, comme par exemple La Maison d'Aurore. Ceci permet d'atteindre une plus grande population en passant directement par les organismes référents auprès de ces personnes.

**Nourrir le Quartier est un programme financé grâce au soutien du FIRM (Fonds d'initiative et de rayonnement de la métropole) et de Centraide.**

**+ de 5 500**

repas distribués dans les HLM  
de novembre 2020 à juin 2021

**+ de 1 200**

visites des résident.es HLM  
lors de nos passages

## Quelques témoignages

*"Tout le monde est fun et semble attentif à ce que je dis ! C'est agréable de venir choisir les plats. La nourriture est bonne. Je manque de crème d'asperge, je la trouve super bonne !"*

**Christiane l'Abbé**

*"Ça change de la routine car y'a des jours où je veux pas faire la popote. En général c'est très bon !"*

**Réal Fournier**

*"J'aime beaucoup les soupes ! Je n'ai pas loupé un seul RDV depuis le début !"*

**Elio Aguero**



## Rayonnement

Resto Plateau est très impliqué dans la concertation locale et supralocale tant au niveau de la sécurité alimentaire que de l'insertion. Cette implication nous permet non seulement de rester au courant des nouvelles pratiques, besoins et modulations politiques, mais aussi de créer des partenariats riches et forts, et de mettre en place des projets collectifs répondant efficacement aux besoins de la communauté.

## Partenaires de l'action communautaire

- Carrefour des petits soleils
- CSCM
- Cigognes
- Dîners St-Louis
- Projet Changement
- La Maison d'Aurore
- Les Accordailles
- L'Office municipal d'habitation de Montréal (OMHM)
- Le Fil
- Les cuisines collectives du Grand Plateau (CCGP)
- Table de concertation - Action solidarité Grand Plateau (CDC Plateau Mont-Royal)
- Moisson Montréal



“

Je suis bénévole à Resto Plateau depuis juillet 2020. Je me sens tellement choyée de faire partie de la communauté bâtie par Resto Plateau. Chaque semaine j'ai hâte de revoir les usager.es, les membres de l'équipe, les personnes en formation, les co-bénévoles, bref tout le monde, c'est une ambiance magique, accueillante et chaleureuse. Je tenais à dire que le Resto m'a montré comment une communauté pouvait être résiliente face au changement. J'ai été témoin depuis la pandémie de leur capacité d'adaptation impressionnante. Ils ont dû surmonter tellement de défis afin de continuer à assurer la sécurité alimentaire au sein de la communauté du Plateau Mont-royal, tout ça en gardant le sourire à chaque instant. Merci pour tout ce que vous faites !

Olivia Charlebois, Bénévole

# BÉNÉVOLAT

Les bénévoles : des personnes engagées qui, chaque jour, contribuent, par leur professionnalisme, leur dynamisme, leurs idées et leurs réalisations, à la mission et à la vision de Resto Plateau.

L'action bénévole dans notre organisme c'est :

- L'occasion, pour les bénévoles, d'acquérir de nouvelles compétences et expériences, et de développer leur réseau, tout en apportant leur contribution à notre mission ;
- L'opportunité, pour Resto Plateau, de bénéficier de nouvelles idées, d'entraide, de soutien concret et opérationnel ;

- Un élément clé pour construire une société plus équitable et démocratique, bâtie sur la participation et l'engagement de tous ;
- Un levier d'intégration sociale et professionnelle pour tous.

Merci aux 131 bénévoles qui ont fait partie de l'équipe cette année et qui ont réalisé ensemble plus de 2650 heures de bénévolat.

Grâce à vous, nous avons pu continuer à offrir notre soutien à la communauté !



**131**  
Bénévoles



**2 657**  
heures de  
bénévolat





## Quelques exemples de missions réalisées par notre superbe équipe de bénévoles

### **Au restaurant communautaire :**

- Accueillir et orienter des personnes dans la salle à manger ;
- Guider les personnes à mobilité réduite ;
- Partager sa joie de vivre avec les dîneurs et dîneuses tout en faisant respecter les règles de distanciation et d'hygiène.

### **Au kiosque alimentaire :**

- Servir avec dynamisme des repas aux dîneurs et dîneuses dans le stationnement à l'extérieur de l'organisme ;
- Prendre en charge la caisse, l'assemblage du repas ou la préparation des boissons.

### **À la cuisine :**

- Aider l'équipe de la cuisine à portionner et à emballer les plats qui seront servis aux dîneurs ;
- Aider l'équipe du traiteur ou de la plonge.

### **À l'administration et aux opérations :**

- Participer à des journées spéciales (Noël, activités, sorties, etc.) ;
- Apporter des compétences très spécifiques (par exemple : juridiques, en ressources humaines, etc.) ;
- Rejoindre le conseil d'administration pour mettre ses compétences en gouvernance au service de la mission.

## Un bel exemple de bénévolat

Micheline s'est jointe à l'équipe des bénévoles de Resto Plateau en juin 2020 suite à la première vague de la Covid-19. Retraitée, elle voulait que son implication hebdomadaire fasse une différence auprès des personnes âgées.

Et pour cause ! De nature généreuse et attentionnée, en à peine un an, Micheline a cumulé plus de 200h de bénévolat. Elle a ainsi participé à développer de manière dynamique nos services à l'heure du lunch, beau temps comme mauvais temps, en période de pandémie. Micheline, toute l'équipe de Resto Plateau t'en est reconnaissante !

**MERCI d'être là !**



Vous souhaitez vous engager avec nous ?  
Vous avez des questions sur le bénévolat ?

Vous êtes une entreprise et souhaitez mettre les compétences de votre équipe au service de notre mission ?

**Parlons-en !**

Gaëlle Descary au poste 2373 ou  
par courriel [gaelle.descary@restoplateau.com](mailto:gaelle.descary@restoplateau.com)





“ Les 18 personnes composant notre équipe étaient unanimes, ils ont beaucoup aimé les repas servis, bien copieux. Les sandwiches au saumon ont particulièrement été appréciés ainsi que les plats spéciaux pour les personnes à besoins particuliers. Ainsi que la limonade, Kombucha framboise. Le livreur a été très sympa de nous porter la grande boîte jusqu'à notre lieu de pique-nique. Nous vous recommandons et ferons de nouveau affaire avec vous!

Maud Dufils, Adjointe de direction,  
**Laboratoire d'innovation urbaine de Montréal**

# SERVICE TRAITEUR

Le Service Traiteur de Resto Plateau confectionne des menus variés et de qualité pour tout type d'événements. Toutes nos créations culinaires sont réalisées par notre équipe de professionnel.les chevronné.es, accompagné.es des travailleuses et travailleurs en formation. Ces derniers ont ainsi l'opportunité de mettre leurs apprentissages en application en travaillant sur ces contrats. Tous les revenus générés par cette activité sont réinvestis au profit de notre mission.



“ La boîte à lunch est très belle et c'était super bon, merci pour la parfaite organisation !  
Merci aussi pour le petit mot d'accompagnement.  
J'adore ce partenariat, merci pour votre excellent travail !

Bérénice ALANIS, Responsable de programme,  
**CDL-Montreal**

## Défis relevés

La crise sanitaire nous a permis de relever de nouveaux défis : repenser notre offre de service, bonifier nos processus tout en garantissant un service traiteur adapté à notre clientèle habituelle malgré les dispositions sanitaires particulières.

Le Service Traiteur a également innové pour les particuliers, en offrant des menus thématiques sur des périodes choisies, en format à emporter ou

en livraison :

- Menu Halloween en octobre
- Menu de Noël en décembre
- Menu d'Amour en février-mars
- Menu Cabane à sucre pour les organismes communautaires en avril
- Menu Tapas pendant la période estival

Notre expertise et notre créativité nous ont permis de rebondir pour compenser l'absence de gros évènements dans la région de Montréal pendant cette période.

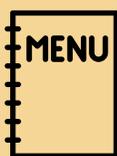
## Une offre modernisée et sophistiquée pour l'avenir

Notre Service Traiteur a conçu un nouveau menu, lancé en septembre 2021 : plus original et innovant. Les recettes y sont gourmandes et sophistiquées avec des portions généreuses. Cette nouvelle offre gustative et compétitive a pour

ambition de satisfaire une clientèle variée, pour tout type d'événement. L'équipe du Service Traiteur démontre, à chaque nouvelle demande, sa capacité à répondre aux besoins et aux envies des clients avec professionnalisme et enthousiasme.

## Focus sur le contrat Créative destruction Lab

Depuis 10 mois, nous sommes le partenaire de Créative Destruction Lab, organisme de formation partenaire de HEC Montréal, dédié aux sciences et technologies évolutives. Pour ses 7 dernières sessions, CDL a choisi le Service Traiteur Resto Plateau pour régaler ses mentors. Livrés à chacun de leur domicile, nous leur avons offert un moment de dîner rassembleur malgré le programme à distance.



7

menu exclusif en format  
boîtes à lunch



111

mentors livrés à  
domicile



7

sessions  
de formation



“ Cela fait 3 ans et demi que je travaille à Resto Plateau, j’ai eu beaucoup de soutien dans ma vision de la cuisine actuelle. Ici, on apprend de nos erreurs cela me permet de prendre des initiatives parfois loufoques et de tester de nouvelles choses, et le résultat est toujours au rendez-vous ! Je suis fière du nouveau menu du service traiteur que j’ai imaginé avec l’appui de mon équipe. La qualité des produits et la manière dont nous les travaillons sont à la hauteur de nos ambitions.

Julie Flynn-Robitaille, Cheffe Service Traiteur

## Cette année en quelques chiffres



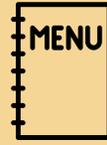
**234**

commandes dont  
54% de particuliers



**110**

convives livré.es à  
domicile à Noël



**128**

commandes de  
menus thématiques

## Voici certains clients qui nous ont fait confiance :





“

J'aime Resto Plateau, vous êtes toujours là pour nous, et la nourriture est bonne ! Je viens ici aussi pour voir mes amis.

Quaapik Pudlax, client de Resto Plateau

# RETOUR SUR LES AUTRES ENJEUX 2020-2021

Cette année encore, plusieurs projets transversaux ont été menés. C'est aussi une année entière placée sous le signe de la crise sanitaire de la COVID-19.

# GESTION DE LA CRISE SANITAIRE

La crise sanitaire a eu, bien entendu, de nombreuses conséquences pour Resto Plateau cette année encore - d'abord et avant tout au niveau des personnes que nous accompagnons chaque jour, que ce soit les travailleuses et travailleurs en insertion, ou les personnes venant chercher un lieu de partage et d'accueil, et des repas à prix réduits.

Tout au long de l'été 2020, nous avons mis en place un service de livraison à domicile de repas à bas prix pour les personnes pouvant difficilement se déplacer.

En parallèle, nous avons tenu un restaurant extérieur jusqu'à la fin du mois de septembre, avec de nombreuses animations, pour recréer un milieu de vie pour les clients de Resto Plateau.

Au niveau de l'insertion socioprofessionnelle, une routine mixant télétravail et présentiel a été préconisée. Les apprentissages techniques et professionnels se sont fait en présentiel alors que les apprentissages théoriques, les ateliers de formation personnelle et sociale, ainsi que les ateliers en employabilité ont été fait sous forme hybride.

Atelier de cocktail dînatoire dans le nouveau laboratoire de formation



# ÉCO-RESPONSABILITÉ

L'ensemble des réflexions et actions de Resto Plateau reflète notre engagement envers une société plus juste et plus respectueuse pour toutes et tous et à l'égard de la planète. Nos missions, nos valeurs et nos activités contribuent à au moins 10 objectifs de développement durable pour l'humanité et la planète définis par les Nations Unies, par exemple :



Diminution significative des déchets non valorisables et promotion de l'alternative la moins polluante pour les emballages



Donation lorsque nos gros projets de rénovation rendaient nos mobiliers ou fournitures inutiles



Formation aux bonnes pratiques de tri des déchets et anti-gaspillage dans le parcours d'insertion



Transition progressive vers un approvisionnement plus local et de saison



# ENRICHISSEMENT DU MILIEU DE TRAVAIL

Resto Plateau a continué cette année ses actions visant à se positionner comme un employeur de premier choix au sein de l'économie sociale, pour les collaborateurs et collaboratrices d'aujourd'hui comme pour ceux qui nous rejoindront dans le futur.

## **Augmentation des salaires fixes**

Après les améliorations majeures de l'an passé (congrés payés supplémentaires, congrés maladies payés, bonus exceptionnel, etc.), nous avons pu augmenter cette année les salaires fixes de notre équipe permanente. Selon une enquête réalisée par une firme externe, nous proposons encore des salaires légèrement en-dessous du marché, mais les autres avantages compensent en partie ceci, et surtout, nous allons continuer à nous donner les moyens de fidéliser, reconnaître et attirer les talents dont nous avons besoin pour mener à bien notre mission.

## **Développement des compétences, espaces d'échanges et de réflexion**

Les séminaires bi-annuels en équipe sont désormais ancrés dans nos habitudes. Nous avons ajouté cette année deux « journées thématiques » sous formes d'ateliers tout au long de la journée, choisis et animés par certains membres de l'équipe ou par des formateurs externes.

## **Améliorations des conditions matérielles de travail**

Cette année, nous avons poursuivi les améliorations matérielles : aménagement d'un « coin café », changement des luminaires dans tous les bureaux, réfection des planchers d'une partie des bureaux, etc.

## **Sondage sur la satisfaction et la mobilisation du personnel**

Nous avons fait réaliser en janvier, par une consultante externe, un sondage et des entrevues individuelles auprès de notre personnel, afin d'évaluer leur satisfaction au travail et leur mobilisation. Les résultats ont été très positifs, signe que les efforts et les actions engagées depuis 2 ans portent leurs fruits. Certains axes d'améliorations ont été identifiés, sur lesquels nous avons déjà commencé à travailler. Ce sondage sera mené de nouveau tous les deux ans afin de continuer à identifier nos forces et nos points d'amélioration comme employeur et comme milieu de travail.

# MODERNISATION

## Développement de notre stratégie de communication

Nous avons créé un poste de chargée de communication et marketing afin de nous permettre d'atteindre nos objectifs en termes de visibilité et de réputation. De très nombreuses actions ont été réalisées, la plus significative étant la création de notre nouveau site internet. Voici une liste non exhaustive des autres actions menées :

- Compte Instagram pour le service traiteur
- Campagnes de publicités digitales (Google, Facebook, LinkedIn)

- Support commercial pour la clientèle des garderies
- Dépliant de présentation du parcours d'insertion socioprofessionnelle
- Relation de presse auprès des médias locaux
- Vidéo institutionnelle de Resto Plateau
- Témoignages des travailleuses et travailleurs en formation

**Merci à PME Montréal et Innogec pour leur participation financière.**

## Optimisation des processus de travail

Resto Plateau se modernise : de nombreuses nouveautés technologiques ont été mises en place cette année (un nouveau logiciel pour le membership, un nouveau CRM – outil de gestion de base de données clients, un nouveau logiciel de gestion des commandes au traiteur...). La comptabilité et la paye ont été entièrement dématérialisées. Côté processus de travail, nous avons créé un comité d'audit au sein du conseil d'administration. Composé de deux administrateurs, dont le trésorier, ce comité a pour rôle de surveiller l'information financière, les activités d'audit externe, et les activités de contrôle interne et de gestion des risques.

Sur le plan du contrôle interne, de nombreux travaux ont été faits pour renforcer davantage nos processus et réduire le risque d'erreur, d'oubli ou même de fraude. Car, c'est quand une organisation est saine qu'il faut mettre en place ces outils, de manière préventive !

Enfin, l'équipe de production a donné beaucoup d'attention à l'amélioration de la gestion des stocks, au traiteur comme en cuisine centrale : l'espace de stockage, parfois limité, a ainsi été optimisé, et les risques d'accidents du travail liés à un espace mal rangé ont été fortement réduits.



# LES TRAVAUX DU RESTAURANT

## Pourquoi transformer le restaurant communautaire ?

- Parce que nos membres nous le réclamaient depuis de nombreuses années : c'est un projet PAR et POUR notre clientèle du restaurant communautaire.
- Parce que les besoins de nos membres ont évolué, et qu'aujourd'hui, au-delà de se nourrir sainement à prix réduits, ils cherchent un milieu de vie et de socialisation que nous ne pouvions pas leur offrir de façon optimale.
- Pour moderniser et rénover notre installation.
- Pour avoir une salle multi-usages, qui puisse servir non seulement de restaurant mais aussi pour d'autres activités diverses.
- Pour améliorer la sécurité de tous, et l'accessibilité des personnes à mobilité réduite.
- Pour nous permettre d'augmenter nos revenus autonomes en louant la salle en dehors de nos heures d'ouverture.

## Quels changements ont été faits ?

- **Refaire totalement l'éclairage** pour avoir plus d'options en fonction de l'utilisation de la salle : un éclairage pour les événements, un autre pour le ménage, un autre pour le restaurant.
- **Installer un rideau de séparation amovible** pour pouvoir séparer la salle en deux en fonction des besoins et créer un espace de vie pour les dîneurs et dîneuses avant les heures d'ouverture du restaurant.
- **Installer un rideau permettant de masquer la cuisine.**
- **Installer du nouveau mobilier** (tables, chaises) propre, moderne qui limite les risques de chutes et qui permet un rangement plus efficace grâce à de nouveaux placards.
- **Rénover les toilettes** pour un meilleur accès aux personnes à mobilité réduite.
- **Installer des tuiles d'insonorisation.**
- **Rénover le matériel de sonorisation** pour les événements (hauts parleurs, etc).

- **Refaire le sol et le revêtement** pour le rendre anti-dérapant et éviter les risques de chute.
- **Revoir totalement l'estrade** (éclairage, mobilier, etc.) pour la rendre très mobile et versatile pour de multiples utilisations : projection de documentaires, exposition d'artistes etc.
- **Déplacer le comptoir des breuvages** et le refaire entièrement pour créer un vrai comptoir de vente à emporter.
- **Acheter de nouveaux équipements** (réfrigérateur, congélateur, nouveaux cabarets, caisse pour faire de la vente de plats congelés, etc.)
- **Sécuriser les escaliers.**
- **Refaire toute la signalisation extérieure et intérieure** du restaurant.
- **Refaire la peinture.**

## Quels ont été les acteurs du projet ?

- Création d'un groupe de «dîneur.es» du restaurant communautaire chapeauté par la coordonnatrice du volet communautaire de Resto Plateau : expression des besoins et des envies de la communauté
- Implication de l'ensemble de l'équipe de Resto Plateau pour l'idéation et la définition des besoins
- De nombreux partenaires financiers

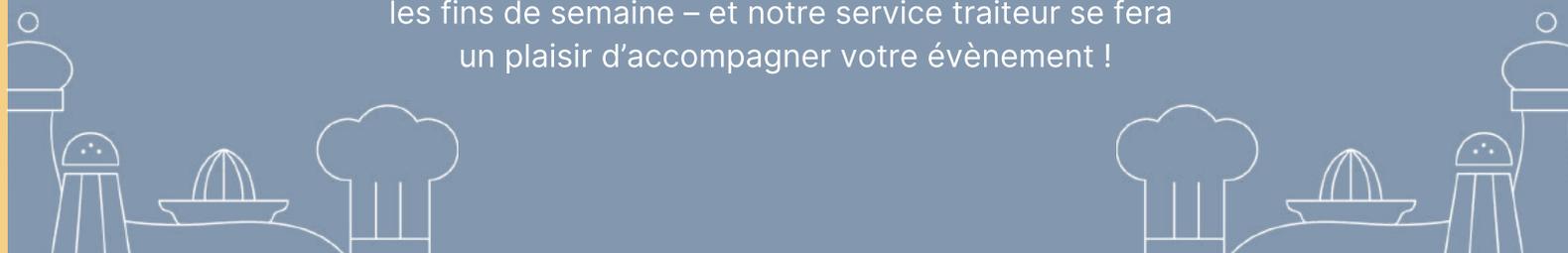


Un énorme merci à nos deux conseillers techniques : Fanny Lorchat, designer d'intérieur, ainsi que André Major, consultant en aménagement. Grâce à leur engagement bénévole, à leur créativité et à leur soutien, le résultat final dépasse nos espérances !

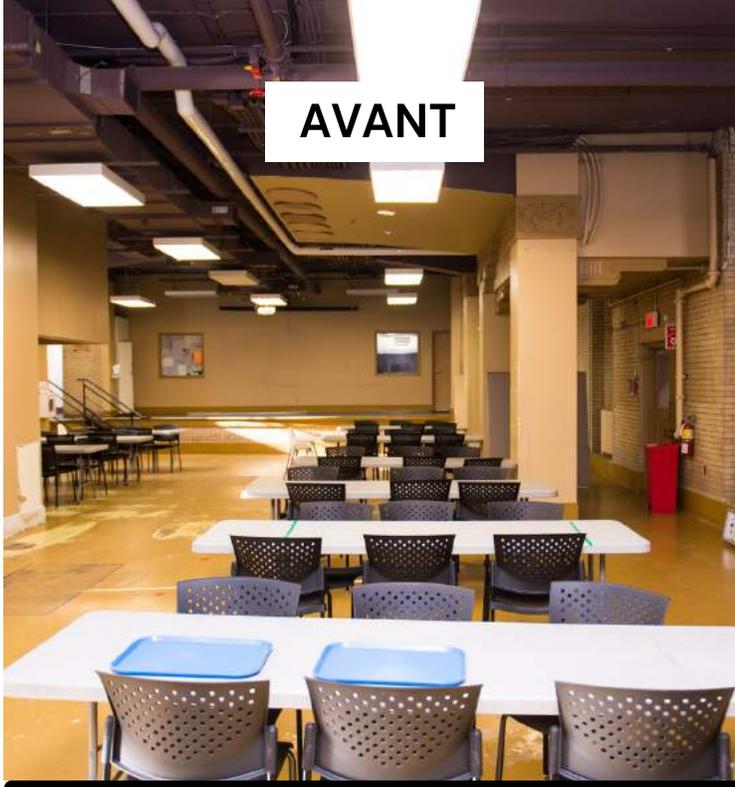
Milles mercis à Guy Cournoyer, responsable de la maintenance du CSCM, bâtiment dans lequel est logé Resto Plateau. Son expertise technique et ses conseils pendant la phase de travaux ont été inestimables!

## UN ÉVÈNEMENT CORPORATIF À ORGANISER ? SÉMINAIRE, 5@7, RÉUNIONS ...

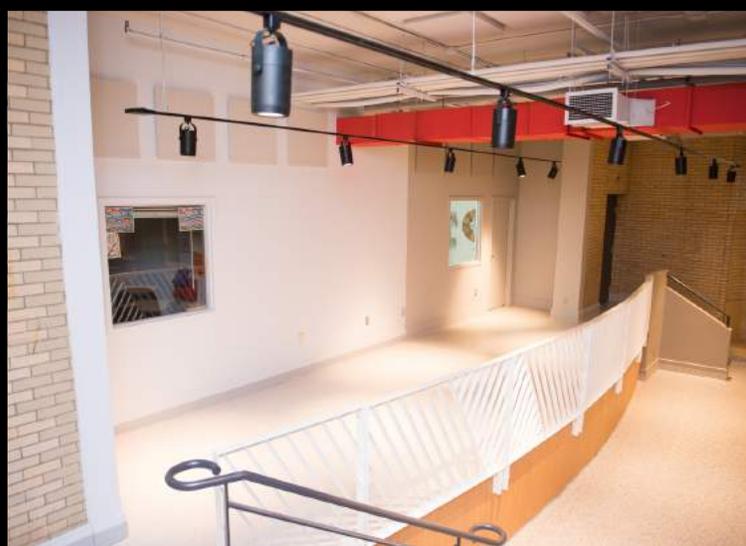
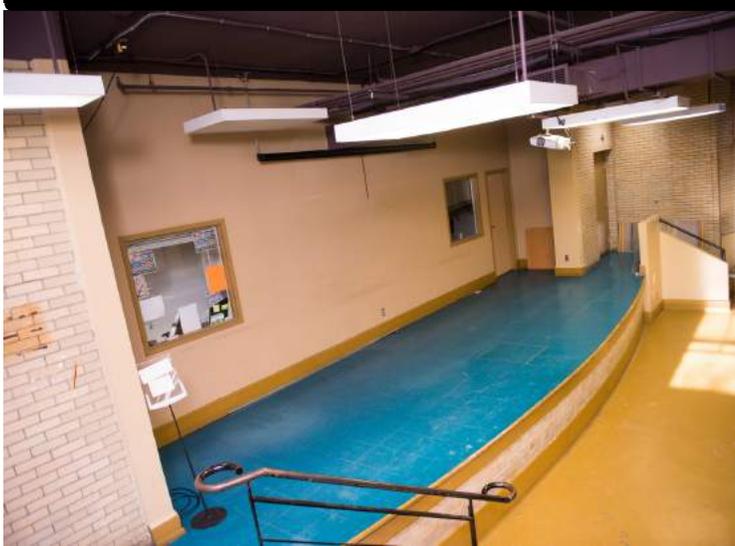
Notre nouvelle salle rénovée est disponible à la location les soirs de semaine et les fins de semaine – et notre service traiteur se fera un plaisir d'accompagner votre évènement !



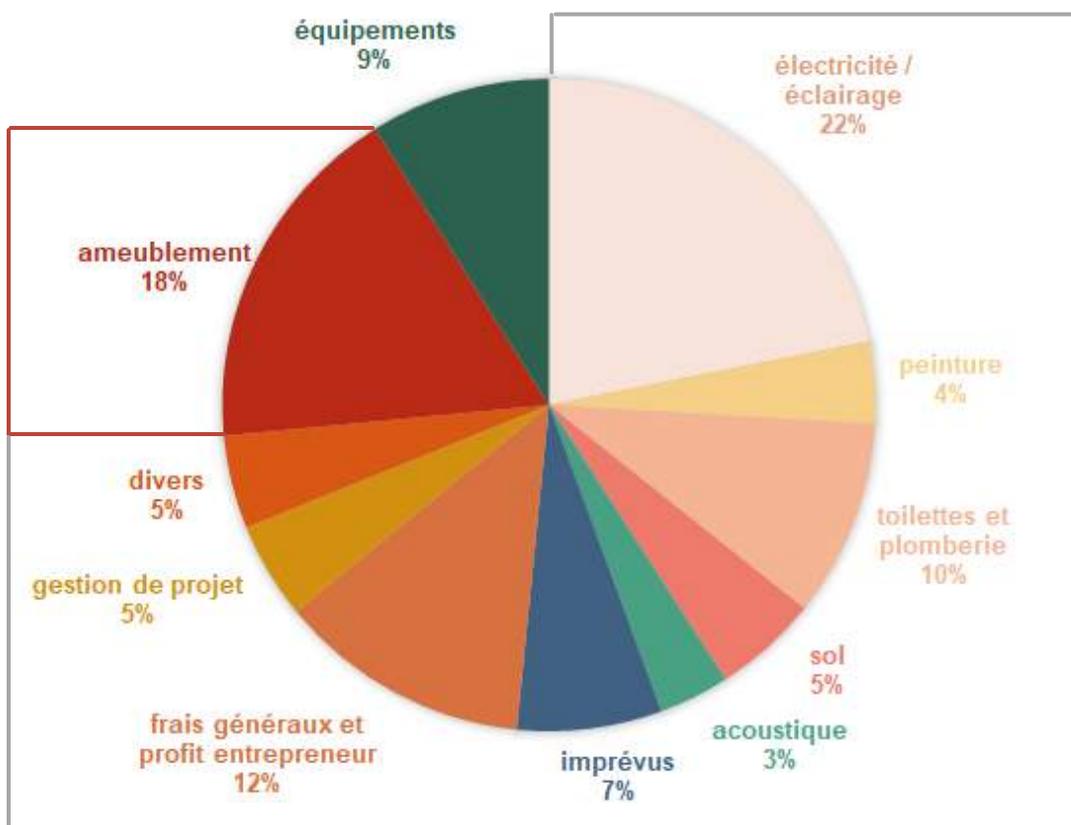
AVANT



APRÈS



## RÉPARTITION DES DÉPENSES DE TRAVAUX PAR TYPE



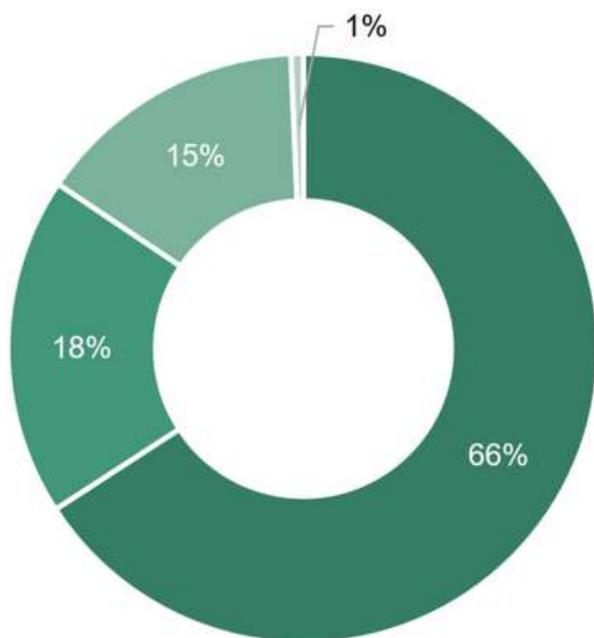
- 15 entreprises contactées  
 - 2 soumissions obtenues  
 - plus bas soumissionnaire choisi

Contrat d'appel d'offre public gagné par le plus bas soumissionnaire

## UN ÉNORME MERCI À NOS PARTENAIRES FINANCIERS, SANS QUI RIEN N'AUROIT ÉTÉ POSSIBLE !

- Gouvernement du Québec - Programme d'immobilisation en entrepreneuriat collectif (PIEC)
- Caisse Desjardins du Plateau Mont-Royal
- Ville de Montréal - Programme accélérer l'investissement durable - Économie sociale
- Fondation Marcelle et Jean Coutu
- Fondation JA de Sèves
- PME Montréal
- Agriculture et Agroalimentaire Canada – Fonds pour l'infrastructure alimentaire locale
- Fondation Francoeur
- Fondation Trottier
- Gouvernement du Canada – programme Nouveaux horizons
- Gouvernement du Canada via le programme de préparation à l'investissement (PPI)

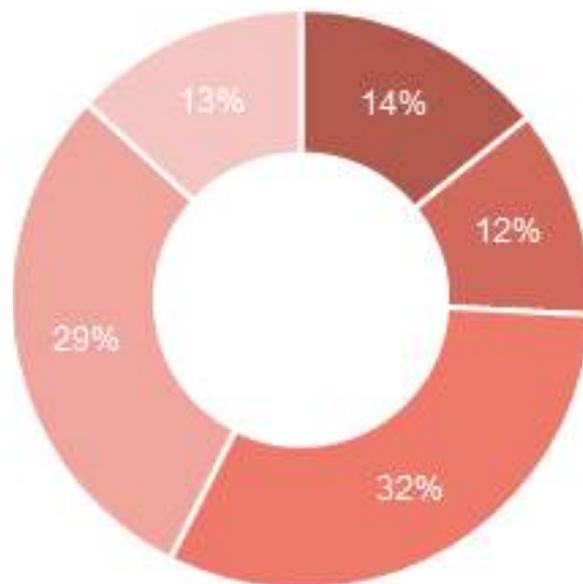
# RÉSULTATS FINANCIERS



## REVENUS 2020-2021

- Subventions, Emploi-Québec
- Subventions et contributions (hors EQ)
- Chiffre d'affaires
- Autres

D'un point de vue financier, l'année 2020-2021 se clôture de manière contrastée. D'un côté, elle se termine avec un surplus financier grâce à une bonne gestion de la part de l'équipe et un suivi financier serré, malgré la difficulté imposée par la crise de la COVID-19 sur notre service traiteur cette année encore.



## DÉPENSES 2020-2021

- Loyer, charges administratives et autres
- Coûts de production
- RH : travailleurs et travailleuses en insertion
- RH : encadrement, production et accompagnement psychosocial
- RH : activités communautaires et administration

Le surplus dégagé va nous permettre de consolider nos projets déjà en cours, sur l'année 2021-2022. C'est un « coussin » non négligeable, qui nous apporte un confort pour l'exercice prochain, car celui-ci reste incertain au niveau du chiffre d'affaires en lien avec les consignes sanitaires.

Ce bilan positif s'explique également par le soutien financier renouvelé de nos bailleurs de fond pendant la pandémie, ainsi que le dynamisme et la créativité de toute l'équipe de Resto Plateau.

De l'autre, la baisse de notre chiffre d'affaires en proportion de revenus totaux n'est pas satisfaisante : en effet, cela crée une dépendance importante envers les revenus liés aux subventions, dont une partie importante ne sont pas récurrentes. Cela s'explique, bien entendu, par la situation sanitaire et l'absence d'évènements de grande envergure ayant besoin d'un service traiteur.

Cette année, Resto Plateau a continué d'investir dans de nouveaux outils pour le parcours d'insertion (outils pédagogiques), pour les cuisines (équipements, matériel de cuisine), pour les livraisons (nouveau camion) ainsi que pour les bureaux (mobilier).

Aussi, nous avons pu obtenir le soutien de bailleurs de fonds pour des projets innovants, en particulier *Nourrir le quartier* et le nouveau local de cuisine, grâce aux beaux efforts réalisés dans la recherche de partenaires financiers.

Nos priorités en termes financiers pour l'année à venir sont :

- Augmenter nos revenus propres (chiffre d'affaires service traiteur et location de salle)
- Continuer à améliorer les conditions de travail des équipes permanentes
- Trouver des financements récurrents pour nos projets existants afin de les pérenniser

Des défis importants dans le contexte d'une année incertaine, mais que nous sommes prêts à relever.

## Aidez-nous à faire plus !

Soutenez-nous en versant un don ponctuel ou récurrent !  
Faites un don en ligne sur notre site web [www.restoplateau.com](http://www.restoplateau.com)  
ou contactez-nous au 514 527-5997, poste 2333.

*Resto Plateau est un organisme de bienfaisance  
et vous pourrez donc bénéficier d'un reçu d'impôt.*

**Merci pour votre générosité!**



# PERSPECTIVES 2021-2022

Plusieurs axes de travail ont été identifiés et travaillés par l'ensemble de l'équipe permanente de Resto Plateau. Cette réflexion collective a abouti aux 6 grands objectifs suivants :

## Consolider nos récents développements et projets, et assurer la qualité des fondamentaux

L'année 2020-2021 a été une année de fort développement pour Resto Plateau. En 2021-2022, nous donnerons une attention particulière à la consolidation de ces nouveautés et au maintien de nos fondamentaux :

- renforcer le parcours d'insertion post-COVID et atteindre nos objectifs quantitatifs et qualitatifs;
- standardiser notre nouvelle production de plats congelés, pour la vente à emporter, les HLM et les organismes points de chute. Continuer de prendre en compte les besoins nutritionnels spécifiques pour les menus du restaurant;
- déployer l'animation du milieu de vie post-COVID;
- déployer notre nouveau menu traiteur et ses nouveautés.

## Augmenter notre inclusivité

En 2020-2021, nous avons choisi et défini nos valeurs organisationnelles. Nous souhaitons les faire vivre au quotidien – pour cela, nous avons décidé d'en choisir une par année que nous travaillerons particulièrement. Pour 2021-2022, nous mettrons en place des réflexions et des actions portant sur la valeur d'inclusion : par exemple : conférences ou ateliers de réflexions sur des sujets particuliers;

faciliter le recrutement de personnes plus souvent discriminées à l'emploi (personnes en situation de handicap, par exemple); développer des menus prenant en compte les intolérances alimentaires; etc.

## Continuer à développer un milieu de travail sain, épanouissant et où chacun se développe

Les équipes permanentes de Resto Plateau sont la clé de voûte de toutes nos actions. La réussite de Resto Plateau et l'atteinte de ses objectifs sociaux et communautaires passe par des équipes épanouies, mobilisées, qui peuvent grandir et se développer. En 2021-2022, la direction générale, avec le soutien du conseil d'administration,

continuera donc à mettre en œuvre des actions pour les soutenir, les former, ainsi que reconnaître et récompenser leur travail et leur engagement. La consolidation de notre culture organisationnelle portée par nos valeurs est un engagement permanent de l'équipe de direction.

## Développer notre visibilité et nos revenus autonomes en contexte post-COVID

En 2020-2021, nous avons été fortement soutenus par nos partenaires financiers historiques, ainsi que par des nouveaux partenaires financiers. Grâce à eux, nous avons pu non seulement faire face à la COVID et ses conséquences, mais aussi préparer la relance de façon sereine (entre

autres, en préservant tous les emplois et même en en créant plusieurs). En 2021-2022, nous porterons notre attention sur le développement de nos revenus autonomes, c'est-à-dire principalement le chiffre d'affaires et les bénéfices générés par notre service traiteur.

## Améliorer nos résultats en termes d'éco-responsabilité

Cette année encore, nous voulons poser des actions concrètes en faveur de notre responsabilité écologique, comme par exemple : choisir des fournisseurs alimentaires responsables et locaux, des fournitures de bureaux plus écologiques ou encore baisser le volume de nos fichiers informatiques.

## Préparer et célébrer les 30 ans de Resto Plateau

En janvier 2022, Resto Plateau aura 30 ans. Nous préparons de multiples célébrations, pour tous !

# ÉQUIPE

## ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

### Administration

**Audrey Mougnot**, Directrice générale  
**Lina Arruda**, Responsable de la comptabilité  
**Amandine Raimbault**, Adjointe administration et finance  
**Natacha Gwizdalla**, Chargée de communication et marketing

### Communautaire

**Gaëlle Descary**, Coordonnatrice du volet communautaire  
**Sophie Plante**, Coordonnatrice du volet communautaire (congé maternité)  
**Éric Laurence**, Responsable kiosque alimentaire  
**Arthur Didier**, Chargé de projet Nourrir le quartier  
**Marie-Pierre**, Assistante au service  
**Sylvain**, Assistant au service

### Insertion

**Andrée Louis-Seize**, Directrice de l'insertion  
**Simon Talbot**, Chargé de projets - employabilité et recrutement  
**Jean-Philippe Gay**, Intervenant psychosocial  
**Cyril Hue**, Intervenant psychosocial  
**Karine Daigle**, Cheffe formatrice – théorie  
**Yann Cadic**, Chef formateur – théorie  
**Sophie St-Onge**, Assistante

### Production

**Lévis Lavoie**, Directeur de production  
**Yvan Auger**, Formateur autres métiers de la restauration  
**Benoit**, Assistant production

## Cuisine centrale

**Emileigh Kozdas**, Cheffe production  
**Thi Ngoc Nguyen**, Cuisinière plats congelés  
**Yves Beaupré**, Aide de cuisine

## Service Traiteur

**Charlotte Levisse**, Coordinatrice des ventes  
**Guilaine Pelletier**, Responsable du service à la clientèle  
**Steve Blais**, Livreur  
**Julie Flynn Robitaille**, Cheffe production  
**Isabelle Arbour**, Cuisinière  
**Jhoane Louis**, Cheffe formation pratique  
**Koria Konate**, Aide-cuisinière (congé maternité)

## CONSEIL D'ADMINISTRATION

**Aimé Chartier**, Président  
**Rattanak Biv**, Vice-Président  
**Christian Vaillant**, Trésorier  
**Fedor Jila**, Secrétaire  
**Danielle Dumas**, Administratrice  
**Jennifer Assogba**, Administratrice

**Francis Picard**, Administrateur  
**Francois-Nicolas Landry**, Administrateur  
**Michel St-Arnaud**, Administrateur  
**Eve-lyne Poulin**, Bénévole,  
secrétaire de séance du conseil  
d'administration

## MERCI À NOS STAGIAIRES ET EMPLOIS D'ÉTÉ CANADA

**Mallorie Roch**, Stagiaire  
**Lamine Benhabiles**, adjoint administratif  
**Nicolas Lemieux**, assistant coordonnateur  
service traiteur

**Samantha Abellard**, intervenante  
psychosociale  
**Daphney Maximilien**, intervenante  
psychosociale

Accueillir des stagiaires et leur permettre de développer leurs compétences professionnelles lors d'une expérience de travail réelle est cohérent avec la mission de Resto Plateau. Merci pour votre engagement avec nous cette année et bon début de carrière !

# REMERCIEMENTS

## Nous remercions chaleureusement nos bailleurs de fonds :

Avec la participation financière de :

Québec 

Canada 

- Emploi-Québec - Région de Montréal - pour le financement du volet entreprise d'insertion
- Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale
- Agence de la santé et des services sociaux de Montréal PSOC
- Ruba Gazhal, Députée Mercier
- Fonds d'initiative et de rayonnement de la métropole



Montréal  Le Plateau-Mont-Royal  
Montréal 

## Un grand merci à tous nos partenaires financiers :



Fondation du Grand Montréal

\*Fonds d'urgence pour l'appui communautaire du gouvernement du Canada et Fonds Collectif COVID-19



FONDS INNOGEC

**Merci à tous nos partenaires opérationnels :**



**Nous remercions également tous nos donateurs et donatrices individuel.les et corporatif.ives.  
Votre soutien fait la différence !**

Merci aux Fraternités monastiques de Jérusalem à Montréal, installées dans le Sanctuaire du Saint-Sacrement, d'avoir mis à disposition de nos dineurs leur crypte de janvier à mars 2021, alors que le restaurant était en travaux.

Un très grand merci à tous les frères et toutes les sœurs pour leur accueil et leur soutien sans faille, sur ce projet et sur d'autres !





“

Je suis arrivé au Resto Plateau en 1993, j’occupais alors le poste de formateur théorique et pratique de cuisine. Nous étions à ce moment dans le sous-sol de l’église St-Denis, la cuisine était toute petite, nous servions environ 40 repas par jour, et moi je donnais mes formations théoriques dans des locaux itinérants, parfois dans des HLM ou au CLSC. J’ai formé une cinquantaine de groupes, ça m’a permis de faire la connaissance de plusieurs personnes de communautés culturelles diverses, finalement ce sont celles qui m’ont formé sur ma tolérance et mon ouverture aux autres. Je n’aurais jamais pensé à mes débuts que Resto Plateau deviendrait si grand et si beau, et ce grâce au travail de toute une équipe formidable avec qui j’adore travailler. Longue vie à Resto Plateau.

Lévis Lavoie, Directeur de production

## POUR NOUS CONTACTER

[www.restoplateau.com](http://www.restoplateau.com)  
514 527-5997



RECRUTEMENT POUR LE PROGRAMME D'INSERTION  
SOCIALE ET PROFESSIONNELLE - FORMATION EN  
CUISINE D'ÉTABLISSEMENT  
[recrutement@restoplateau.com](mailto:recrutement@restoplateau.com)

PARTENAIRES EMPLOI RESTAURATION  
[partenaires.emploi@restoplateau.com](mailto:partenaires.emploi@restoplateau.com)

SERVICE TRAITEUR  
[servicetraiteur@restoplateau.com](mailto:servicetraiteur@restoplateau.com)

ACTIONS COMMUNAUTAIRES ET RESTAURANT  
[gaelle.descary@restoplateau.com](mailto:gaelle.descary@restoplateau.com)

## RESTO PLATEAU

4450, RUE SAINT-HUBERT  
BUREAU 232  
MONTRÉAL (QUÉBEC)  
H2J 2W9