

Pour diffusion immédiate  
Le 15 septembre 2017



**A&W célèbre une étape de croissance majeure**  
**dans le cadre de son engagement envers l'expansion**

***La chaîne de burgers à service rapide qui connaît la plus forte croissance au Canada ouvre son 900<sup>e</sup> restaurant, qui est aussi le 50<sup>e</sup> restaurant A&W de concept urbain***

Plus que jamais, les Canadiens peuvent apprécier le goût unique d'A&W. Services alimentaires A&W du Canada Inc., l'originale chaîne de restaurants de hamburgers nationale à service rapide qui connaît la plus forte croissance au pays avec des ventes annuelles d'un milliard de dollars, ouvre sa 900<sup>e</sup> succursale au Canada. Il s'agit aussi du 50<sup>e</sup> restaurant A&W de concept urbain et d'une indication claire que l'entreprise est en route pour atteindre son objectif de croissance ambitieux de 1100 restaurants d'ici quatre ans. Le 900<sup>e</sup> restaurant, situé au 1115 Bloor Street West, près de Bloor et de Dufferin, à Toronto, a ouvert ses portes au public le 15 septembre 2017.

« Nous faisons tout pour que nos invités puissent avoir accès au goût unique des aliments naturels d'A&W n'importe où, n'importe quand », affirme Patti Parente, vice-présidente, Immobilier, chez A&W « Notre progrès vers l'atteinte de notre objectif de 1100 restaurants d'ici quatre ans est très encourageant, et nos nouvelles succursales dépassent toutes les attentes. C'est la preuve que les Canadiens veulent plus de restaurants A&W. Nous sommes constamment à la recherche de nouveaux emplacements pour nos divers concepts, autant dans les zones urbaines que dans les milieux ruraux à l'échelle du pays, et nous avons hâte d'ouvrir encore plus de restaurants pour mieux servir nos invités. »

Dans une industrie extrêmement compétitive et en changement rapide et constant, A&W a conservé une longueur d'avance en restant toujours plus près des Canadiens, peu importe où ils se trouvent. En plus de réinventer l'allure et l'atmosphère de ses restaurants, d'introduire de nouveaux concepts de restaurants et d'offrir une panoplie d'ingrédients toujours plus alléchants, A&W réévalue et améliore constamment chaque aspect de ses activités pour plaire aux « fast foodies ». Il en résulte une croissance des ventes soutenue, des restaurants bondés et, encore plus important, des invités satisfaits.

« A&W est une entreprise entièrement canadienne », affirme Susan Senecal, présidente et chef de l'exploitation chez A&W « C'est ce qui nous permet de contrôler nos propres activités et d'oser de nouvelles façons de répondre aux désirs de nos invités. »

En 2010, A&W est passée en mode urbain. Le restaurant de concept urbain propose aux invités un meilleur accès à ses aliments naturels. Conçu spécialement pour les invités vivant et travaillant en milieu urbain densément peuplé et à haut trafic pédestre, ce type de restaurant est ouvert 24 heures et convient au style de vie urbain. Forte de ses 50 restaurants de concept urbain au Canada, A&W prévoit l'ouverture d'autres succursales dans de grands centres urbains à l'échelle du pays, notamment à Toronto, Montréal et Vancouver.

.../suite

**Des restaurants primés**

A&W est membre platine des Sociétés les Mieux Gérées du Canada depuis 2009. Ce prestigieux titre est décerné aux gagnants ayant maintenu leur statut de meilleur gestionnaire au pays pendant sept ans consécutifs et plus. A&W a aussi reçu l'or de l'Association canadienne de la franchise dans la catégorie Excellence en franchisage, 100 franchises et plus. Ce prix est réservé aux systèmes de franchises ayant démontré la relation la plus solide et la plus mutuellement profitable avec leurs franchisés.

**À propos de la garantie d'ingrédients de qualité A&W**

A&W croit que l'approvisionnement en ingrédients simples, savoureux et cultivés avec soin est incontournable et à l'avant-plan d'un mouvement en faveur d'ingrédients naturels depuis le lancement de sa garantie d'ingrédients de qualité en 2013.

Cette garantie de qualité assure que l'entreprise A&W endosse ses ingrédients de grande qualité, qui rendent ses aliments si délicieux et alléchants. A&W a été la première chaîne de burgers au pays à servir du bœuf élevé sans ajout d'hormones ou de stéroïdes en 2013; du poulet élevé sans antibiotiques et des œufs de poule nourries sans sous-produits animaux en 2014; du café biologique et équitable en 2015; du porc élevé sans antibiotiques en 2016 et – plus récemment – la traditionnelle et populaire Root Beer® A&W servie dans un grand bock givré est maintenant faite avec du sucre de canne naturel et des saveurs entièrement naturelles.

A&W sait que chaque décision prise aujourd'hui affecte l'avenir. Voilà pourquoi elle est engagée à réduire son impact environnemental dans des domaines clés : emballage, déchets, nourriture, énergie et eau, et elle est fière de compter sur des partenaires et des fournisseurs qui partagent son engagement.

**À propos de A&W**

Services alimentaires A&W du Canada Inc., maison mère du meilleur burger au Canada<sup>†</sup>, est une entreprise entièrement canadienne et l'une des marques les plus solidement enracinées de l'industrie des services alimentaires au Canada. A&W est la deuxième plus importante entreprise de restaurants de hamburgers au pays, et elle ouvrira son 900<sup>e</sup> restaurant le 15 septembre 2017. Les restaurants A&W proposent des éléments de menu populaires et des marques déposées, comme La famille Burger®, Le Burger au Poulet Chubby® et la Root Beer® A&W.

©2016 A&W Trade Marks Limited Partnership

<sup>†</sup> 2016 Prix du meilleur restaurant de BrandSpark International

- 30 -

Pour obtenir plus de renseignements ou une entrevue avec Susan Senecal, Patti Parente ou tout autre représentant de la société A&W, veuillez communiquer avec :

Melissa Guerin chez Strategic Objectives

Bureau : 416.366.7735, poste 236;

Courriel : [melissa.guerin@strategicobjectives.com](mailto:melissa.guerin@strategicobjectives.com)