

DESTAQUE  
ENCOVISAS ABRE INSCRIÇÕES E 10% DOS LUGARES SÃO VENDIDOS NO 1º DIA



As inscrições para o 6º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (ENCOVISAS) já começaram para os associados da ANR. Os interessados em participar do evento podem aproveitar os preços promocionais até o dia 14 de julho. O valor é de R\$ 360,00. Após essa data, o preço será de R\$ 420,00. Cerca de 10% dos lugares foram vendidos apenas no 1º dia.

Os estabelecimentos que registrarem mais de três funcionários garantem 25% de desconto a partir da terceira inscrição. Além disso, quem fechar até o dia 14 de julho pode parcelar em até três vezes sem juros no cartão de crédito. O valor inclui também um certificado de participação.

Idealizado e organizado pela ANR, o evento acontece no dia 3 de agosto, das 8h30 às 18h, no Conselho Regional de Química, em São Paulo, na Rua Oscar Freire, 2039. O encontro contará com quatro painéis e vai reunir autoridades, empresários, especialistas e representantes de órgãos reguladores.

CONFIRA A PROGRAMAÇÃO:

ABERTURA:

- Cristiano Melles, Presidente da ANR
- Claudia Darbely C. de Moraes, Coordenadora de Regulamentação de Alimentos da ANVISA

PAINÉIS DA MANHÃ:

1º PAINEL: *Como as VISAs adaptam seus Procedimentos frente à Evolução Tecnológica dos Controles Gerenciais dos Restaurantes*

- Raquel Bittencourt, Diretora da Vigilância Sanitária de Santa Catarina
- Marcia Rolim, Subsecretária da Vigilância Sanitária do município do Rio de Janeiro
- Cassia Regina Fernandes, Gerente Técnica de Produtos para a Saúde de Guarulhos
- Gilmar Macedo - Chefe da Vigilância Sanitária de Salvador
- Aline Borges - Coordenadora Técnica da VISA do município do Rio de Janeiro

DEBATES

2º PAINEL: *A Nova Legislação do SIF e as Principais Alterações para Restaurantes*

- Ricardo Moreira Calil, Auditor Federal do Ministério da Agricultura
- Bruno Telezal Stroebel, Supervisor de Fiscalização Operacional do Procon-SP

DEBATES

- Wander Marques Chagas Dias, Assistente de Defesa Agropecuária da Grande São Paulo e Baixada Santista
- Andrea Boanova, Autoridade Sanitária da COVISA - São Paulo
- Camille Stacciarini, membro do GT-Técnico Sanitário da ANR

DEBATES

PAINÉIS DA TARDE:

3º PAINEL: *Mercados Municipais e o Cumprimento das Exigências Sanitárias*

- Fernando Santini, Administrador do Complexo Cantareira - São Paulo
- Marlon Silveira, Administrador do Mercado da Lapa - São Paulo
- Cristiane André Gomes, Chefe de Controle de Alimentos da VISA de Recife
- Virgínia Gasparini, representante da Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba - Paraná

DEBATES

4º PAINEL: *Cardápio Prático com Foco na Qualidade*

- Rita Lobo, Chef, apresentadora e autora de livros de culinária

DEBATES

ASSOCIADOS  
ATUALIZAÇÃO DE CADASTRO

Caros associados, solicitamos o envio de imagens, em alta resolução, do logo de sua empresa. Assim, podemos atualizar nosso banco de dados. Caso existam alterações no contato ou telefone pedimos a gentileza de compartilhar. Os materiais devem ser encaminhados para o e-mail:

[comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)



CURSO  
WORKSHOP DE ROTINAS SANITÁRIAS ACONTECE NA QUINTA-FEIRA

Ainda dá tempo de participar da 7ª turma do Workshop de Rotinas Sanitárias aplicado por Eliana Datto Alvarenga, consultora técnica da ANR. O encontro acontece na próxima quinta-feira, 22, na sede da entidade, em São Paulo. O objetivo é capacitar gerentes de restaurantes sobre as normas e documentações relacionadas às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

O curso tem duração prevista de três horas e as inscrições custam R\$ 320 para associados e R\$ 480 para não associados, incluindo o material e certificado de participação. Para mais informações, entre em contato pelo:

[comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)



PARCERIA  
VIENA EXPRESS LANÇA PRATOS GOURMET DE EX-MASTERCHEF

O **Viena Express**, uma das redes de restaurantes mais tradicionais do Brasil e associado ANR, convidou o ex-Masterchef Raul Lemos para desenvolver três novas receitas a serem servidas em todos os buffets da rede no "Menu do Raul".

Entre os pratos gourmet estão o escondidinho de linguiça, receita caseira que leva purê de batata cremoso recheado com linguiça artesanal refogada e cebolas roxas, e a Costelinha Barbegood, costela de porco marinada com alecrim e vinho branco, que acompanha molho barbecue.

O menu do chef traz ainda uma sobremesa especial: um bolo de abacaxi com coco recheado de brigadeiro de coco, abacaxi caramelizado e mousse de chocolate branco.

As novidades estarão em todas as unidades do Viena Express de Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo até 31 de julho, além dos restaurantes localizados no Aeroporto Internacional de Guarulhos e no Aeroporto Internacional de Brasília.



NOVIDADE  
CERVEJARIA NACIONAL LANÇA NOVA CERVEJA EM HOMENAGEM A MÔNACO

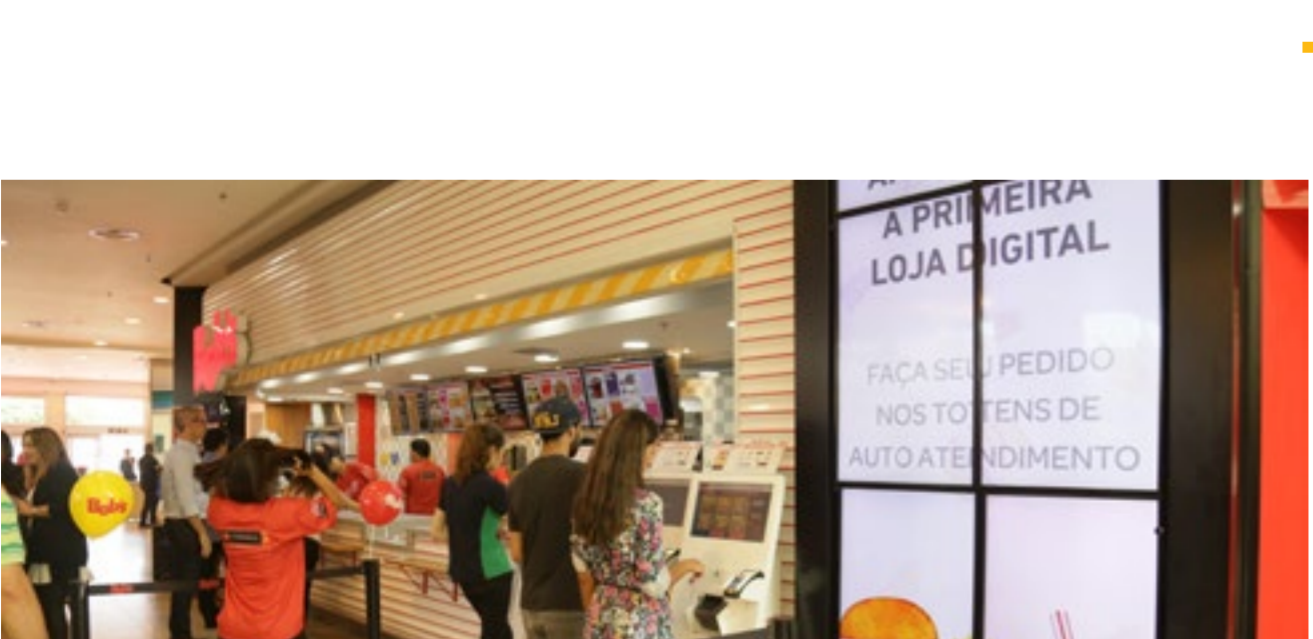
Uma nova receita exclusiva inspirada no mais famoso principado do mundo. Essa é a proposta da **Cervejaria Nacional**, associado ANR, com a nova cerveja produzida em edição limitada em homenagem a Mônaco. A bebida será utilizada nas ações de promoção do destino no Brasil e também está disponível ao público na unidade da cervejaria em São Paulo, até acabarem os estoques. A ação em parceria com Escritório de Turismo de Mônaco no Brasil tem o objetivo de familiarizar o destino junto ao público brasileiro por meio de paixões nacionais, como a cerveja.

"A Cervejaria Nacional sabe a importância e distinta reputação que Mônaco tem no mundo e ficamos muito honrados em fazer parte desta ação. A alma brasileira é o foco principal da cervejaria e está presente 100% no nosso dia a dia. Ficamos felizes que uma cervejaria extremamente brasileira foi convidada para fazer essa homenagem ao principado", afirma o mestre cervejeiro da Cervejaria Nacional, Patrick Bannwart.

A cerveja de tipo *season* tem tom avermelhado que remete à bandeira do Principado. Em sua composição foram selecionados maltes orgânicos aliados a lúpulos e leveduras originais de diversos países como Alemanha, Austrália e Bélgica. A unidade São Paulo da Cervejaria Nacional fica na Avenida Pedrosa de Moraes, 604, no bairro de Pinheiros, e funciona de terça a quinta das 17h às 0h, de sexta e sábado das 12h às 0h e aos domingos das 12h às 18h.



TECNOLOGIA  
BOB'S INVESTE ALTO E MIRA NO MERCADO DIGITAL



A rede **Bob's**, associada ANR, pretende inaugurar, até o fim de 2017, aproximadamente 100 unidades em todo o Brasil. Com investimento de R\$ 225 milhões, a empresa dá continuidade ao seu plano de crescimento, que inclui também marketing, remodelação de 140 pontos de venda e estrutura de suporte de rede. Além de um novo projeto arquitetônico mais contemporâneo,

a rede investiu em tecnologia. Agora, os produtos do Bob's são preparados na hora, com base na receita determinada pelo próprio cliente.

A empresa acaba de lançar no Rio de Janeiro a primeira loja 100% digital do país. Nesse formato de operação, todos os pedidos são feitos pelo terminal de autoatendimento ou por meio de aplicativo para celular. O objetivo das novas tecnologias é trazer mais conveniência e agilidade para o cliente, além de permitir a customização da compra e garantir a fidelização.

"O fast-food tradicional está morrendo. Hoje o consumidor quer que o produto seja preparado na hora, de modo personalizado, com diferentes opções de tamanho, acompanhado de bebidas e complementos que ele gosta, na quantidade pretendida e entregue com o máximo de conveniência e liberdade. O modelo antigo de alimentação rápida com produtos de receita fixa e que privilegiava a velocidade em detrimento do sabor e customização já não atende aos consumidores", explica Marcello Farrel, diretor da marca.

INOVAÇÃO  
TUJU: VOO ALTO

Muito diferenciado no uso de ingredientes e na elaboração dos pratos, o **TUJU**, que teve o nome inspirado no ave sul-americana, atraiu muita atenção quando inaugurou, em 2014. O restaurante alcançou o sucesso cedo e em oito meses recebeu a sonhada estrela Michelin e prêmios importantes para o chef Ivan Ralston.

A casa tem uma identidade única, pois não usa carnes "de primeira" como Filet Mignon, mas utiliza na composição dos pratos muitas "PANCS", plantas alimentícias não convencionais. Além disso, tenta ser sempre sustentável. Todas as plantas servidas no restaurante são cultivadas em uma horta própria e os ingredientes priorizados são sempre os da estação.

O TUJU não mede esforços para reduzir o desperdício de comida, que é um problema em subprodutos são usados. Reaproveitamos coisas que iriam para o lixo, de pele de galinha e bacalhau até legumes feios", afirma o chef e sócio do local, Ivan Ralston.

