

DESTAQUE RESTAURARH VAI DISCUTIR REFORMA TRABALHISTA E LEI DAS GORJETAS

As inscrições para a 4ª edição começam a partir desta sexta, 15



4ª RestauraRH ANR

09 de novembro de 2017 - São Paulo | SP

A partir desta sexta-feira, 15, estão abertas as inscrições para a **4ª edição do RestauraRH**. O evento, marcado para 9 de novembro, no Hotel Meliá Jardim Europa, em São Paulo, vai reunir especialistas para discutir a Reforma Trabalhista e seu impacto para restaurantes, a Lei das Gorjetas e formas de implantação nos estabelecimentos, como reduzir o custo da rotatividade de colaboradores e o desenvolvimento de lideranças dentro das empresas.

Idealizado e organizado pela ANR, o **RestauraRH** é um dos maiores e mais respeitados encontros do setor de Recursos Humanos, e o único com foco na alimentação fora do lar. Para participar, as inscrições até o dia 5 de outubro custam R\$ 120 para associados e R\$ 240 para não associados. Após a data, R\$ 180 e R\$ 360, respectivamente. Marcas interessadas em patrocinar o evento também já podem entrar em contato com a entidade.

Para mais informações, entre em contato pelo:

comunicacao@anrbrasil.org.br

ENCONTRO ALIANÇA DA TECNOLOGIA COM A ALIMENTAÇÃO SERÁ TEMA DO GT-COM COM UberEATS

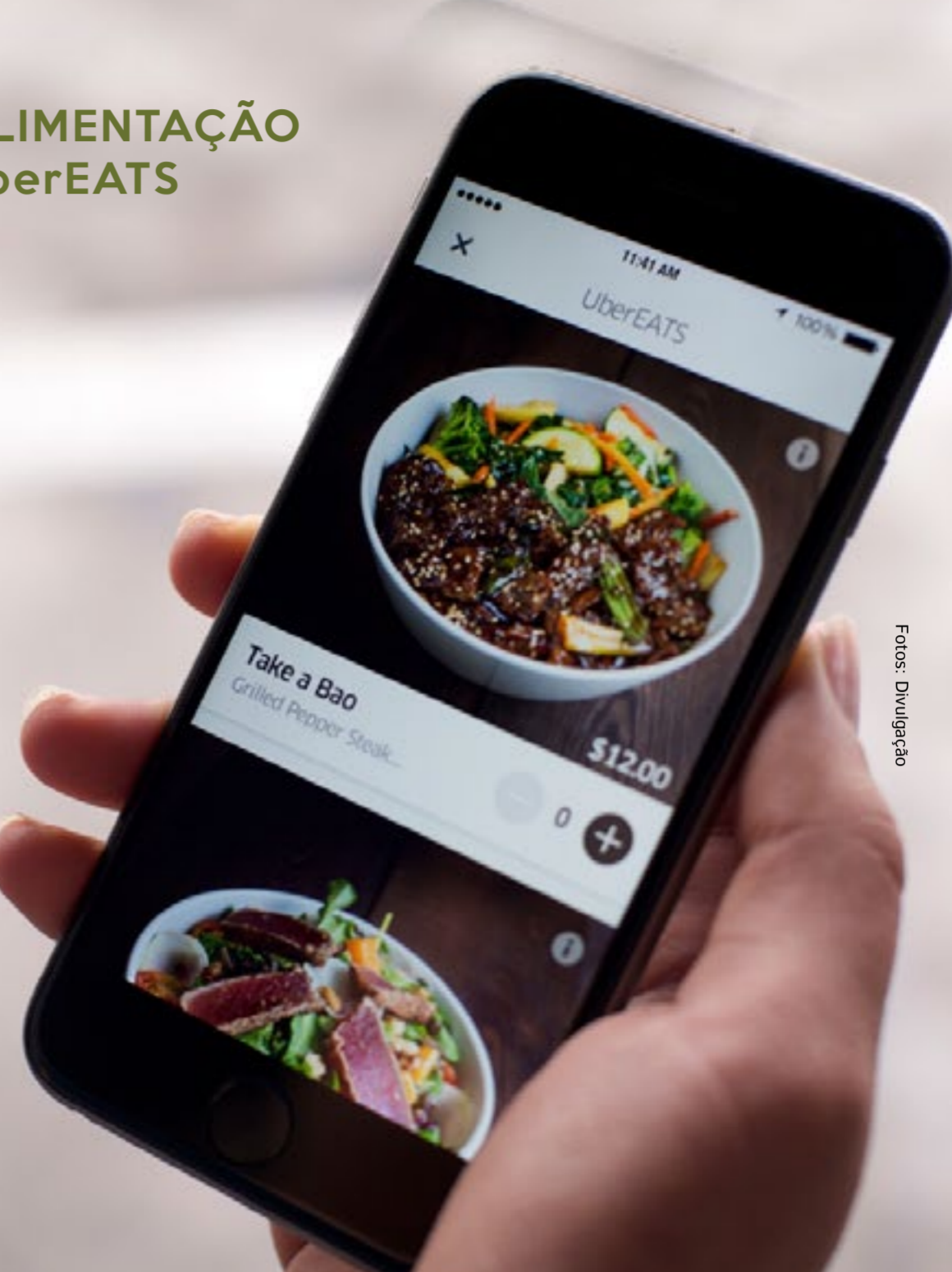
Como aliar a tecnologia à alimentação promovendo uma experiência positiva para estabelecimentos e consumidores? A resposta a esse questionamento será o tema central do **GT-COM da ANR**. Marcado para o dia 21 de setembro, na sede da entidade em São Paulo, o encontro recebe Thais Azevedo, Marketing Lead do UberEATS Brasil, para abordar o futuro e a aliança desses dois setores.

O bate-papo terá um breve contexto sobre a história do Uber, seguido de uma explicação do porque a marca decidiu investir no mercado brasileiro. Thais também vai abordar as tendências de consumo e o uso de dados para gerar negócios, além de explicar como funciona o UberEATS e contar alguns cases de sucesso da marca.

Thais Azevedo tem mais de dez anos de experiência em Marketing e áreas relacionadas como mídia e conteúdo em empresas como Nestlé, Sadia e Unilever. Atualmente lidera o marketing da marca UberEATS e sua expansão no Brasil.

Para confirmar presença no evento, encaminhe um e-mail para:

comunicacao@anrbrasil.org.br



Fotos: Divulgação

CICLO ANR ÚLTIMO CICLO DE DEBATES ABORDOU CONTROLE DE RISCOS

Encontro recebeu especialistas em saúde e segurança do trabalho para debater sobre a diminuição de acidentes e seus custos



Depois de promover a discussão de temas como projetos de restaurantes, arquitetura, cozinha profissional e questões de meio ambiente, a ANR reuniu em seu último **Ciclo de Debates de 2017** especialistas para abordar a gestão de riscos, e a diminuição de acidentes nas operações de *food service*. Fábio

Madrid Lacerda, gerente nacional de saúde e segurança do trabalho e meio ambiente da Arcos Dourados; Tiago Reis, especialista em saúde e segurança do trabalho e meio ambiente do McDonald's; e Bruno Rodrigues, especialista em saúde e segurança do trabalho e meio ambiente da Arcos Dourados, foram os convidados do encontro.

"Nosso objetivo é promover o ambiente de trabalho para que ele seja cada vez mais seguro e feliz para potencializar os resultados da companhia com uma operação cada vez mais engajada", enfatizou Bruno. "Quando falamos em gerenciamento de risco nós temos uma preocupação muito grande em antecipar esses eventos: evitar que os acidentes de fato aconteçam", concluiu Tiago.

O encontro, realizado na sede da ANR, em São Paulo, também foi transmitido ao vivo na FanPage da entidade no Facebook.

Fotos: Divulgação

NOVIDADE NOVA SÓCIA-FORNECEDORA, GALUNION OFERECE INSIGHTS PARA DESENVOLVIMENTO DAS MARCAS

A ANR acaba de ganhar mais um nome em seu portfólio de sócios-fornecedores: a **Galunion**. A consultoria é especializada em *food service* e atua com redes e restaurantes, indústria de alimentos, bebidas e equipamentos. "A entidade é bastante representativa do setor e acreditamos nesta parceria para ajudar a construir o futuro do segmento", afirma Simone Galante, fundadora e CEO da empresa.

Para os associados, a entrada da Galunion é positiva, principalmente pela troca de ideias. "Vamos colaborar com conteúdo especializado para fornecer *insights* que ajudem a sustentar o desenvolvimento das marcas associadas", completa a executiva.



GRUPO DE TRABALHO GT-TEC APRESENTA NOVIDADES

A próxima reunião do **Grupo de Trabalho de Tecnologia**, marcada para o dia 12 de setembro, está com novidades para os associados. Eliana Alvarenga, consultora técnica da ANR, vai apresentar uma nova proposta de metodologia para os encontros, a fim de realinhar os objetivos do grupo.

Outro tema que será abordado durante o encontro é o 6º ENCOVISAS, que debateu o impacto das novas tecnologias e legislações na alimentação fora do lar. A ideia é fazer uma avaliação dos pontos positivos e negativos do evento, revisar o conteúdo das palestras e o *feedback* dos participantes. O GT-Tec acontece na sede da ANR, em São Paulo, entre 14h e 16h. Para confirmar presença basta encaminhar e-mail para

comunicacao@anrbrasil.org.br



Fotos: Divulgação | ANR



AGENDA ANR REALIZA TRÊS WORKSHOPS NO MÊS DE SETEMBRO

19/09 - Boas práticas de manipulador de alimentos

20/09 - Dinâmicas de grupo

21 e 28/09 - Precificação de restaurantes

Para mais informações, entre em contato pelo comunicacao@anrbrasil.org.br

EVENTO TABERNA DA ESQUINA LANÇA NOVOS PRATOS EM EVENTO ESPECIAL

Inspirado em tradicional festa da Ilha da Madeira, em Portugal, restaurante promoveu a *Espetada da Madeira* para apresentar novas receitas

A **Taberna da Esquina**, associada ANR e especialista em pratos típicos portugueses, organizou um evento especial para apresentar seus novos pratos. A *Espetada da Madeira* foi inspirada nas tradicionais celebrações da terrina e marcada pelo casamento do prato de mesmo nome.

O evento, comandado pelo chef Vitor Sobral e sua sócia Érica Maierà e Edey Momo, trouxe quatro versões das espetadas madeirenses em pau de loureiro: *Lombinho de porco*; *Lula com barriga de porco*; *Miolo de paleta bovina com barriga de porco*; e *Camarão com cação*, sugerido com cebola em conserva, maizena, bolinha e pimenta de cheiro. Para acompanhar, a clássica *Poncha*, bebida que lembra a caipirinha brasileira, com aguardente, mel, limão e laranja. O drinque foi preparado com o mais novo produto do grupo, a Cachaça da Esquina.

LANÇAMENTO OUTBACK APOSTA EM FESTIVAL DE BURGERS

Lançamentos acompanham as batatas fritas da casa

O **Outback**, associado ANR, apostou em uma maneira diferente para atrair seus clientes. A rede lançou o Festival de Burgers, com três tipos de sanduíches acompanhados com batatas fritas da casa. Entre as opções estão Bloomin' Picanha, Dark Mushrooms Burger e o Firecracker Shrimp Burger.

"Durante todo ano, nossa estratégia foi trazer novidades para surpreender os nossos clientes com o sabor que só o Outback pode oferecer", conta Renata Lamerco, head de Marketing da marca. "Estamos muito felizes com os lançamentos do Festival de Burgers e volta a bater na tecla da inovação com essa campanha. Preparamos as novas receitas com muito carinho para os que amam o Outback e são apaixonados por hambúrguer", finaliza.



Fotos: Divulgação