

DESTAQUE

**INSCRIÇÕES DO RESTAURA RH SE ENCERRAM NAS PRÓXIMAS SEMANAS**

*Interessados têm até o dia 6/11 para confirmar participação no evento*



Faltam poucos dias para o encerramento das inscrições do 4º RestauraRH. Marcado para o dia 9 de novembro, em São Paulo, os interessados em participar do evento têm até a segunda-feira (6/11) para realizar sua confirmação. Com o feriado à vista, não deixe para última hora o seu cadastro e pagamento.

O encontro, que acontece no hotel Meliá Jardim Europa, será às vésperas de entrar em vigor a Reforma Trabalhista, que passa a valer a partir do dia 13 de novembro. O assunto é um dos temas centrais do RestauraRH, que ainda irá reunir especialistas para discutir a lei das gorjetas, rotatividade de colaboradores e o desenvolvimento de lideranças nas empresas.

Entre os palestrantes confirmados estão os advogados da consultoria jurídica da ANR, Dias e Pamplona, além de gestores de grandes redes como Arcos Dourados, The Fifties, Cia. Tradicional e 1900 Pizzeria.

À parte dos debates, os participantes do RestauraRH terão acesso a dois guias editados pela associação com mais informações relacionadas tanto à lei das gorjetas quanto à reforma trabalhista. Ambos abordam as principais mudanças e os impactos que os temas trazem ao dia a dia dos estabelecimentos.

Associados	Não Associados
R\$ 180	R\$ 360

O pagamento dá direito ao material de apoio, acesso livre às palestras e certificado de participação. Para participar basta acessar o site do evento:

[clique aqui e inscreva-se!](#)

WORKSHOP

**ANR E PROCON REALIZAM PALESTRA SOBRE RESPONSÁVEL TÉCNICO**

*Encontro marcado para quarta-feira (24) irá abordar desde as responsabilidades do cargo até dicas para exercê-lo*



Um dos profissionais mais essenciais na alimentação fora do lar, o responsável técnico será o tema central de palestra inédita da ANR em parceria com a Sanity e o PROCON-SP. Marcado para quarta-feira, 24, o encontro terá três horas de duração, das 14h às 17h, e será realizado na sede da entidade, em São Paulo.

A apresentação será conduzida pela coordenadora de treinamento da empresa Sanity, Samantha Freund, com a participação de Osmário Vasconcellos, diretor de Fiscalização e Bruno Teleze, supervisor de Fiscalização, ambos do PROCON-SP.

Entre os temas abordados estão "Profissões e responsabilidade", explicando o que é ser responsável técnico e os critérios de referência para RTs, além do código de ética da profissão. Em "Tipos de responsabilidade" serão discutidos ética, vigilância sanitária e responsabilidade criminal penal. Para finalizar, "Implicações da (o) Responsável Técnico para o profissional" e "Dicas para o exercício da RT". As vagas para o encontro são limitadas. Para se inscrever entre em contato pelo:

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

RECONHECIMENTO

**MCDONALD'S UNIVERSITY COMEMORA 20 ANOS NO BRASIL**



A Universidade Corporativa do McDonald's, Hamburger University comemora 20 anos de atuação no Brasil neste mês. Criada para qualificar o aprendizado de funcionários e parceiros da rede, já capacitou 12.225 pessoas via e-learning e cerca de 50 mil na soma de todas as plataformas. Entre os temas abordados na formação estão excelência operacional, liderança, negócios, e inovação. No total, já são mais de 100 milhões de horas em treinamentos.

Em 2017, a McDonald's University foi reconhecida pelo Conselho Global de Universidades Corporativas (GCCU, sigla em inglês) pelo trabalho em São Paulo (Brasil) e por sua atuação em toda a região latino-americana. A universidade também foi premiada pelo 4º Fórum Nacional de educação e inovação do LIDE, na categoria de Educação.

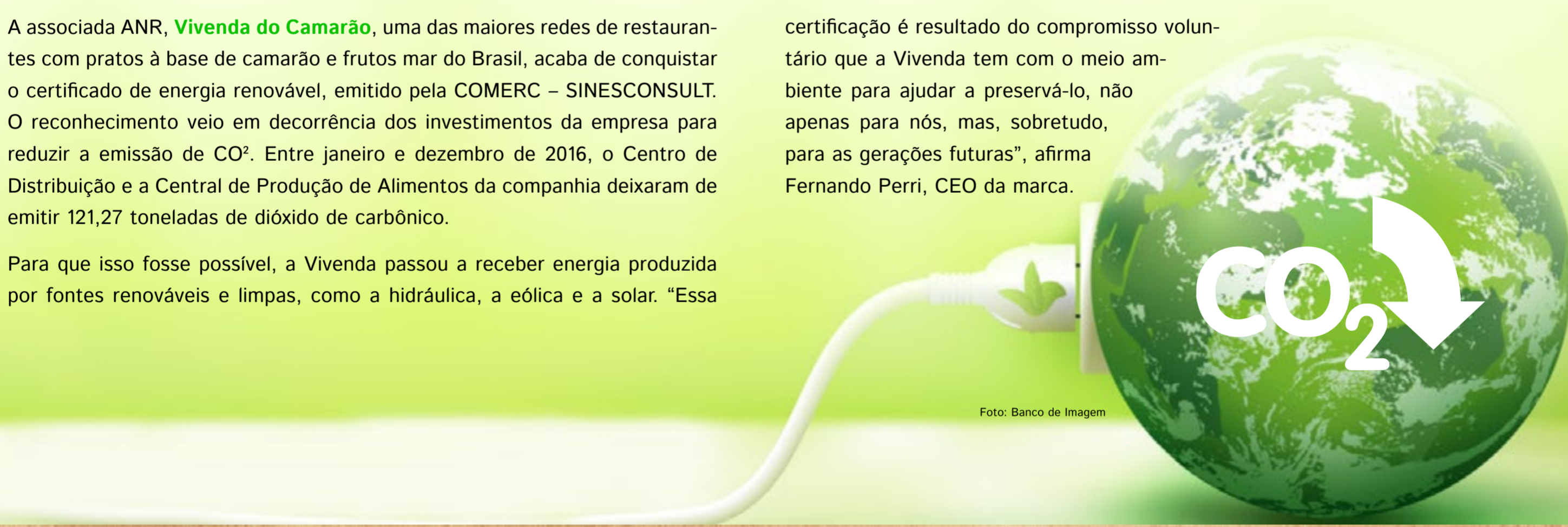
MEIO AMBIENTE

**VIVENDA DO CAMARÃO INVESTE EM ENERGIA RENOVÁVEL E DIMINUI EMISSÃO DE CO<sup>2</sup>**

A associada ANR, **Vivenda do Camarão**, uma das maiores redes de restaurantes com pratos à base de camarão e frutos mar do Brasil, acaba de conquistar o certificado de energia renovável, emitido pela COMERC – SINESCONSULT. O reconhecimento veio em decorrência dos investimentos da empresa para reduzir a emissão de CO<sup>2</sup>. Entre janeiro e dezembro de 2016, o Centro de Distribuição e a Central de Produção de Alimentos da companhia deixaram de emitir 121,27 toneladas de dióxido de carbônico.

Para que isso fosse possível, a Vivenda passou a receber energia produzida por fontes renováveis e limpas, como a hidráulica, a eólica e a solar. "Essa

certificação é resultado do compromisso voluntário que a Vivenda tem com o meio ambiente para ajudar a preservá-lo, não apenas para nós, mas, sobretudo, para as gerações futuras", afirma Fernando Perri, CEO da marca.



ENGAJAMENTO

**CAPIM SANTO GANHA PRATO ESPECIAL PARA OUTUBRO ROSA**



O restaurante **Capim Santo**, associado ANR, está com novidades em sua unidade carioca. Em apoio ao Outubro Rosa, campanha de conscientização sobre o câncer de mama, a chef Morena Leite (foto) desenvolveu uma receita especial. O ceviche de robalo com beterraba e maracujá tem a cor do movimento e 10% do valor (R\$ 39 cada) revertido para a Fundação Laço Rosa.

"Criar um prato e me engajar de alguma forma nessa campanha é um exercício de solidariedade. Nós apoiamos a Fundação Laço Rosa que faz um trabalho que muita gente ainda desconhece: doação de perucas e apoio para pacientes em tratamento", conta a chef. O prato está disponível no cardápio até o dia 31 de outubro.

AÇÃO

**OUTBACK REALIZA SONHOS NO BLOOMIN' DAY 2017**

A rede de *casual dining* e associada ANR, **Outback**, vai realizar sonhos. No dia 25 de outubro, quinta-feira, acontece o Bloomin' Day 2017. Na ocasião, todo o valor líquido da venda da Bloomin' Onion será destinado para a Make-A-Wish® Brasil, organização que se dedica a atender o desejo de crianças e adolescentes brasileiros com doenças de alta gravidade.

"Estamos muito felizes em ter a Make-A-Wish® Brasil como parceira do Bloomin' Day. Todos os dias queremos levar alegria aos nossos clientes e, sendo assim, é muito satisfatório dedicar uma data especial para a realização de sonhos de crianças e adolescentes que lutam pela vida", comenta Renata Lamarco, head de Marketing do Outback Steakhouse.

NOVIDADE

**BACIO DI LATTE APRESENTA NOVA COMBINAÇÃO COM COOKIES & CREAM**

A Bacio diLatte, gelateria italiana associada à ANR, é famosa por inovar em seus ingredientes. Com o verão chegando, a marca apresenta seu mais novo gelato, o *Cookies & Cream*. A sobremesa é feita à base de leite, creme de leite e baunilha de textura cremosa e homogênea, com pedaços de biscoito de chocolate recheado de baunilha.

"Com um pouco de criatividade, tudo que é bom pode se tornar maravilhoso. Conheça nosso novo sabor Bacio diLatte - Cookies & Cream", diz a campanha da sorveteria em suas redes sociais. A sobremesa já pode ser encontrada em todas as lojas da rede.

