

ANR NA MÍDIA

VICE-PRESIDENTE DA ANR COMENTA DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

A edição da última segunda-feira (8) do jornal Valor Econômico trouxe uma matéria especial sobre o desperdício de alimentos no país. Segundo dados levantados pela publicação, o descarte preocupa financeiramente o varejo, já que o desperdício representou 28,6% das perdas totais do setor em 2016. No ranking por segmento, o FLV (frutas, legumes e verduras) lidera, mas os itens de padaria, comida pronta e carnes em geral também têm um alto índice de perda.

Sérgio Kuczynski, vice-presidente da ANR, foi uma das fontes ouvidas pelo Valor para discutir o tema. Na opinião dele, muita comida é realmente jogada fora sem necessidade. "Isso precisa mudar. Não faz qualquer sentido", declarou à reportagem.



TECNOLOGIA

REI DO MATE MODERNIZA MEIO DE PAGAMENTO COM ANDROID PAY

O Rei do Mate, associado ANR e uma das maiores casas de mate do país, passa a oferecer aos clientes a alternativa de usar o celular para realizar o pagamento dos pedidos. A rede está modernizando suas operações por meio do sistema de pagamento digital móvel do Google, o Android Pay.

Para utilizar o novo método, os usuários de smartphones com o sistema operacional Android cadastram seus cartões de crédito e/ou débito no aplicativo. Na hora do pagamento, aproximam o aparelho dos terminais equipados com a tecnologia NFC, que permite a troca de informações sem fio e de forma segura entre dispositivos.

"Acredito que o Android Pay é um meio de pagamento que veio para ficar e aumentar o leque de opções como uma alternativa rápida e segura para o público", afirma Antônio Carlos Nasraui, diretor Comercial e de Marketing do Rei do Mate.

LEGISLAÇÃO  
ENTRA EM VIGOR LEI QUE EXIGE MANUTENÇÃO DE SISTEMAS DE AR CONDICIONADO EM EDIFÍCIOS

Apesar de sancionada, norma ainda será regulamentada

O presidente Michel Temer sancionou, no último dia 4 de janeiro, a lei de número 13.589/18, que obriga todos os edifícios de uso público e coletivo a dispor de um Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) dos sistemas de climatização. A medida tem como objetivo a eliminação ou minimização de riscos potenciais à saúde.

O PMOC deve obedecer parâmetros da Resolução 9/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e posteriores alterações, assim como às regras da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

A lei já está em vigor, mas ainda será regulamentada. Novas instalações terão que se adequar imediatamente após a regulamentação. Já as antigas terão 180 dias para cumprimento dos requisitos.



EXPANSÃO  
JOHNNY ROCKETS CHEGA A CURITIBA



A rede norte-americana Johnny Rockets, associada ANR, desembarca em breve em Curitiba. No próximo mês, será aberta a unidade do Park Shopping Barigüi, a primeira na cidade e na região Sul. A marca, que tem como meta 50 lojas até 2020, é gerenciada pelo máster franqueado Antônio Augusto de Souza, que tem grandes planos de expansão. "Também chegaremos a Maringá, a Londrina e a Foz de Iguaçu nos próximos anos e até o fim de 2018 a segunda unidade no sul do país será aberta em Porto Alegre", afirma.

A nova loja seguirá os mesmos padrões da rede, com uma única mudança. "Para Curitiba nós tivemos de desenvolver um novo tipo de pão, mais crocante, após as pesquisas de mercado apontarem para isso. Enquanto em São Paulo os hambúrgueres são servidos com pão brioche, na capital paranaense estarão disponíveis os dois tipos para a escolha dos clientes", afirma o presidente.

AQUISIÇÃO  
CARLOS WIZARD ASSUME KFC E PIZZA HUT NO BRASIL

O empresário Carlos Wizard Martins, juntamente com seus filhos Lincoln Martins e Charles Martins, respondem, agora, por mais duas grandes redes de fast food no Brasil, além da Taco Bell. Na última semana, a Família Martins fechou acordo com a Yum! Brands adquirindo, a partir do primeiro trimestre de 2018, as operações das marcas Pizza Hut e KFC.

"A Pizza Hut já é uma operação madura no Brasil, com uma marca reconhecida e desejada que tem um forte apelo junto aos mais variados públicos. Vejo várias oportunidades para ampliar sua presença no mercado brasileiro. Já a KFC é uma rede que oferece um produto de qualidade, gostoso e com bom preço que tem um modelo altamente escalável", destaca Carlos Wizard Martins.



NORMA  
BARES E RESTAURANTES DE RIO DO SUL (SC) TERÃO NOVOS VALORES PARA A COLETA DE LIXO

Os proprietários de bares e restaurantes de Rio do Sul, em Santa Catarina, vão ter que começar a se planejar para cumprir uma nova lei do código tributário. A partir do dia 22 de janeiro, os estabelecimentos que geram mais de 100 litros de resíduos por coleta terão que buscar empresas especializadas para o recolhimento e destinação do material.

Segundo Alexandre Pereira, secretário de Administração e Fazenda do município, a medida repara uma desigualdade histórica na cidade. "Residências pagam o mesmo valor que um supermercado, um restaurante ou um bar e lanchonete. E isso é considerado fora do que prevê o código tributário. Caso o estabelecimento não atinja os 100 litros, a coleta permanece normal, assim como o preço cobrado no IPTU", explica.

SUSTENTABILIDADE  
BRASIL É O PAÍS COM MAIS EMPRESAS DO SETOR ALIMENTÍCIO A ADOTAR POLÍTICAS LIVRES DE GAIOLAS PARA OVOS

Na última semana, a Humane Society, organização internacional que defende o direito animal, divulgou um balanço do movimento no quarto trimestre de 2017. No período, o Brasil apresentou o maior número de empresas do setor alimentício que adotaram políticas livres de gaiolas para ovos. Entre as companhias, estão a Vigor, uma das maiores fabricantes de maionese; a Wi-



ckbold, uma das principais empresas de panificação do país, e vários associados ANR.

O trimestre ainda contou com a primeira mesa-redonda corporativa de bem-estar animal no país. O evento, que incluiu palestrantes da Arcos Dourados, também associada ANR, reuniu dezenas de líderes do setor alimentício e hoteleiro para discutir a importante questão.