

DESTAQUE

CÂMARA APROVA NOVAS REGRAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS

Na última terça-feira (20), o Plenário da Câmara dos Deputados aprovou projeto de Lei 3859/15, do deputado Evair Vieira de Melo (PV-ES), que simplifica as regras usadas na inspeção sanitária de produtos artesanais de origem animal, como queijos e embutidos, feitos em pequenas agroindústrias.

Segundo o texto aprovado, o produto artesanal será identificado em todo o país com um selo único com a inscrição "ARTE". A Lei 1.283/50, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, seguirá como referência para itens como o registro do fabricante e do produto, a classificação, o controle e a inspeção. A fiscalização caberá aos órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal.

"Ao longo de vários meses, estivemos trabalhando em parceria com os deputados para aprovar normas que atendessem a uma antiga reivindicação do setor pela regularização do comércio desses produtos", afirmou Cristiano Melles, presidente da ANR. Melles reforça, ainda, o importante apoio do presidente da Câmara, Rodrigo Maia (DEM-RJ), para a aprovação da lei, que



Foto: Banco de imagens

desburocratiza regras e viabiliza a circulação dos produtos, mantendo o controle de qualidade. A ANR seguirá empenhada na defesa da aprovação final até a sanção presidencial.



Foto: Divulgação

CURSO I

ANR PROMOVE WORKSHOP INSPIRADO NOS CONCEITOS DE LIDERANÇA DA DISNEY

A ANR realiza no próximo dia 11 de abril um workshop para líderes e gestores. "Explorando os conceitos de liderança da Disney" tem como objetivo realizar uma breve introdução na filosofia da gigante do entretenimento, mostrando o papel dos líderes da companhia.

Ainda será apresentado como eles conseguem obter a excelência nos serviços, no engajamento de toda a equipe e também as ferramentas que possuem para atingir suas metas e resultados. Além disso, haverá discussão de como aplicar tais métodos no dia a dia de bares e restaurantes.

Ministrada pela especialista em Gestão do Conhecimento e Marketing de Serviços, Flávia Campana Omori, a palestra terá duração de quatro horas e acontecerá na sede da ANR. O valor para associados é de R\$ 320, já os não associados sai no valor de R\$ 420.

SERVIÇO

Workshop: Explorando os conceitos de liderança da Disney
Quando: 11/4/2018
Onde: Sede da ANR – Rua Pais de Araújo, 29, conjunto 165 Itaim – São Paulo – SP
Mais Informações: anr@anrbrasil.org.br

CURSO II

WORKSHOP DE BOAS PRÁTICAS APRESENTOU OS DESAFIOS E AS NOVIDADES DA ÁREA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

O segmento de restaurantes tem buscado todos os dias novas soluções para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos. Para contribuir cada vez mais com esse processo, a ANR promoveu no último dia 13 o workshop gratuito "Manual de Boas Práticas com foco no risco sanitário", na sede da associação.

A responsável pela palestra foi Elke Stedefeldt, mestre em ciência da nutrição pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e especialista em alimentação coletiva pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). "Abordamos os conceitos de perigo e risco sanitário, comentamos os novos estudos que estão sendo realizados sobre a percepção de risco e boas práticas, além de debatermos o conteúdo do Manual de Boas Práticas, suas potencialidades e fragilidades", explicou.

Entre as observações de Elke está a responsabilidade dos restaurantes em seguir as orientações do fabricante quanto à temperatura de conservação dos produtos alimentícios armazenados e manter os recipientes identificados, com nome e data de vencimento.



Foto: Banco de imagens

TRADIÇÃO

TÉCNICA DE TINGIMENTO MILENAR É FONTE DE INSPIRAÇÃO DO AIZOMÊ



Foto: Divulgação

O Aizomê é uma das melhores opções de cozinha japonesa contemporânea da cidade de São Paulo há 11 anos. O restaurante, associado ANR, consegue aliar a tradição nipônica com o toque autoral da chef Telma Shiraishi (foto), que comanda a casa localizada no bairro dos Jardins. Seu trabalho é baseado na busca dos ingredientes do campo, do mar e dos pequenos produtores de seu círculo que também valorizam o artesanal e o diferenciado. As preparações seguem o sabor das estações, do clima e de suas inspirações.

"AIZOMÊ" é uma técnica milenar de tingimento com índigo, o popular *blue jeans* do ocidente. No Japão ainda são preservadas as tradições dessa arte, que dependem da natureza, do tempo e do esmero do mestre artesão. Esse toque humano e personalizado é incorporado ao espírito do restaurante e em sua equipe, do atendimento à comida. "Me encantei com a técnica AIZOMÊ. O restaurante é isso: os pratos incorporam uma mistura de técnicas tradicionais e contemporâneas", explica Telma.

PARCERIA

DIVINO FOGÃO RENOVA PATROCÍNIO COM RALLY DOS SERTÕES

O **Divino Fogão**, associado ANR, renovou o contrato de patrocínio com o Rally dos Sertões por mais dois anos. A rede de restaurantes, conhecida pela comida da fazenda, estará ao lado de um dos maiores rallys do mundo nas edições de 2018 e 2019. O acordo foi assinado pelo presidente e fundador do estabelecimento gastronômico, Reinaldo Varela, e pelo diretor-geral do evento esportivo, Marcos Moraes.

"A experiência como patrocinador do Rally dos Sertões foi muito positiva para o Divino Fogão em 2017. Por isso, decidimos renovar o contrato por mais dois anos. O evento, considerado um dos maiores do mundo, é muito significativo para a rede e, especialmente, para mim como piloto profissional", afirma Varela, empresário e também piloto, que concilia o trabalho nas pistas com a liderança de seu negócio.



Foto: Divulgação

Reinaldo Varela, presidente do Divino Fogão

NOVIDADE

REI DO MATE CONTA COM LINHA ESPECIAL DE CHOCOLATE BELGA

De olho nas principais tendências, o **Rei do Mate**, associado ANR, oferece em seu cardápio diversas opções de chocolate belga, considerado um dos mais tradicionais do mundo. Banoffee, Chocolate Quente Belga e Cappuccino Belga são os três sabores à disposição dos clientes.

"É tendência mundial e os chocolates gourmet. Nós queremos tirar isso da periferia e levar para o maior número possível", comenta Antonio Carlos Nasraui, CEO Rei do Mate. O preço sugerido é de R\$13,50 para cada unidade.



Foto: Divulgação