

## ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES COMUNICADO

A Associação Nacional dos Restaurantes (ANR), entidade que representa estabelecimentos comerciais entre grandes redes de alimentação, marcas independentes e franquias, com mais de 6 milhões de trabalhadores, informa que a falta de alimentos, causada pelo movimento dos caminhoneiros, levará à paralisação das atividades de milhares de restaurantes em todo o país.

Muitas empresas do setor já reportam problemas de abastecimento desde a última quarta-feira, dia 23. Alguns já fecharam as portas ou funcionam precariamente e outros devem seguir o mesmo caminho nos próximos dias, devido não apenas à falta de produtos, mas em muitos casos à ausência de funcionários, que não conseguem se deslocar para seus locais de trabalho. As consequências da paralisação são ainda mais graves para o pequeno empreendedor, que depende do fluxo diário de clientes para honrar seus compromissos financeiros.

A ANR também vem a público repudiar o radicalismo, com o qual tem sido conduzido o movimento, com prejuízos inestimáveis à população. A questão é que

dar prosseguimento a um movimento que já teve atendida suas reivindicações – que custarão quase R\$ 10 bilhões aos cofres públicos – causando bloqueios nas estradas, desabastecimento generalizado de combustíveis e alimentos e cerceando o direito de ir e vir da população, é um ato de irresponsabilidade. Importante ressaltar que, mesmo que os caminhoneiros retomem suas atividades, o país levará ainda dias para voltar à normalidade.

A ANR entende que na essência do problema atual está a raiz da maior parte dos problemas brasileiros: a tributação. Não se resolve um problema que é crônico, e histórico, por meio de decretos temporários. A solução passa por uma reforma tributária que só um governo eleito pela maioria absoluta dos brasileiros poderá conduzir. E essa travessia passa necessariamente pelas eleições de outubro. Até lá, temos que caminhar com serenidade e apoio às autoridades para que se consiga restabelecer as condições normais de trabalho e da ordem, rumo à retomada do crescimento que o país já esboçava, após sair da pior recessão de sua história.

## DESTAQUE ANR ABRE INSCRIÇÕES PARA A 6ª EDIÇÃO DA PESQUISA SALARIAL, GRATUITA PARA ASSOCIADOS

Interessados podem confirmar adesão por e-mail até o dia 8 de junho



Já estão abertas as adesões para a 6ª edição da Pesquisa de Remuneração ANR, conforme Informativo ANR nº 017/2018, enviado na última sexta-feira, 25, e disponível na íntegra no site da entidade. O objetivo é levantar dados de salários,

gorjetas, remuneração variável de curto prazo e os benefícios de bares, cafés, sorveterias, restaurantes e redes de alimentação, em São Paulo e Rio de Janeiro, de empresas de serviço completo e de refeições rápidas. A pesquisa será conduzida pela Korn Ferry Hay Group (KFHG), empresa com ampla experiência no segmento.

A inscrição é gratuita. Cada associado deve confirmar a adesão pelo e-mail comunicacao@anrbrasil.org.br até o dia 8 de junho, encaminhando cópia da Proposta Pesquisa Salarial devidamente assinada. Este ano serão 60 cargos, que envolvem salão, cozinha e administração. As empresas devem designar um responsável pelas respostas à KFHG. Devem, também, se comprometer a participar das reuniões preparatórias (datas serão confirmadas em breve), na sede da ANR, para compreensão plena dos dados a serem levantados e dos prazos estabelecidos para a coleta. Os resultados só serão cedidos para quem participar da pesquisa. Inscreva-se já! As vagas para a participação são limitadas.

## ENCONTRO ÚLTIMA SEMANA PARA INSCRIÇÕES COM PREÇOS PROMOCIONAIS NO 7º ENCOVISAS

O prazo para condições especiais nas inscrições do 7º Encovisas está acabando. Somente até esta quarta-feira, 30 de maio, associados e não associados garantem desconto (*confira na tabela abaixo*) para participar do evento. Marcado para 2 de agosto, no Hotel Meliá, em São Paulo, o encontro – que reúne autoridades e alguns dos principais especialistas do país em vigilância sanitária –, irá debater temas como legislações relacionadas à informação nutricional, aperfeiçoamentos feitos pelos órgãos fiscalizadores e gestão de processos sustentáveis em restaurantes.



Durante todo o dia, os participantes vão acompanhar diversos painéis, como:

- Legislações relacionadas à informação nutricional e alergênicos em serviços de alimentação;
- Aperfeiçoamentos feitos pelos órgãos fiscalizadores nas áreas de comunicação, agilidade e harmonização nos processos e resolução de problemas para os serviços de alimentação;
- Gestão de processos sustentáveis em Restaurantes – os ganhos e desafios para a comunidade, empresas e colaboradores;
- Como identificar o risco sanitário em restaurantes de aeroportos – a visão da Autoridade Fiscalizadora”.

**PARA SE INSCREVER, ACESSE AQUI**

## GT-CoM NOVE EM CADA DEZ PESSOAS USAM BUSCADORES NA JORNADA DE COMPRA

Insight foi apresentado durante reunião do GT-CoM, que recebeu a equipe do Google Meu Negócio para explicar como impactar os consumidores e aumentar a conversão de vendas na internet



Utilizar a internet para aumentar o engajamento, conquistar novos clientes e, conseqüentemente, alavancar a receita. Para mostrar como isso é possível, o segundo GT-CoM do ano, realizado na última quinta-feira (24), recebeu Eloisa Campos, gerente de Marketing de Produto do Google, e Wilson Rodrigues, gerente de Parcerias Estratégicas, também do Google. Os dois apresentam o “Google Meu Negócio”, ferramenta para ajudar bares e restaurantes a organizar sua apresentação online e se destacar nas redes.



Inteiramente gratuito, o serviço permite inserir fotos, horário de funcionamento, endereços e até postagens sobre promoções e lançamentos. A plataforma ajuda a ampliar o engajamento dos clientes, que podem avaliar e deixar

comentários sobre os restaurantes, além de aumentar a procura no mapa, contribuindo para a realização de ações pontuais no caminho dos consumidores. “O serviço está sendo aprimorado e até o fim de 2018 novas funcionalidades vão ser agregadas, como a de realização de reservas diretas pela página. Também estamos revisitando outras funções que serão otimizadas”, adiantou Wilson.

Segundo levantamento realizado pelo próprio Google, nove em cada dez pessoas utilizam a ferramenta de pesquisa para optar pela aquisição de determinado produto ou serviço. O impacto direto desse dado no segmento de alimentação fora do lar fica ainda mais claro com o crescimento de 12.800% na procura pelo termo “bares perto de mim” e de 210% para “restaurantes perto de mim”. “As pessoas confiam mais quando uma empresa aparece na busca online. Isso traz mais credibilidade para as marcas. Por isso, defendemos que é importante estar com as suas informações sempre atualizadas e disponibilizar o maior número de detalhes possível no ambiente online sobre o seu estabelecimento”, afirmou Eloisa.



## LEGISLAÇÃO LEI QUE REGULARIZA USO DE CANUDOS É SANCIONADA NO RJ

O Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro publicou, no último dia 16, a lei que regulariza e prioriza o uso de canudos reutilizáveis ou biodegradáveis em bares, restaurantes e outros estabelecimentos comerciais. Sancionada pelo governador Luiz Fernando Pezão (MDB), a medida quer incentivar a diminuição do uso dos objetos fabricados com plástico comum e que demoram, em média, 100 anos para se degradar.

De autoria do deputado Marcus Vinícius Vasconcelos (PTB), a proposta tem 60 dias para ser regulamentada e o estado deve fazer campanhas para estimular o uso de materiais sustentáveis. O tema tem sido amplamente discutido e vários órgãos mundiais reforçam que, além de serem utilizados apenas uma vez, os canudos ameaçam diversos animais. Em 2015, um vídeo no qual o objeto perfurava as narinas de uma tartaruga viralizou e intensificou o debate sobre o tema.



## ANIVERSÁRIO CERVEJARIA NACIONAL COMEMORA SETE ANOS COM NOVO LANÇAMENTO

Em maio, a **Cervejaria Nacional**, associada ANR, completa sete anos. Fundada em 2011, a primeira fábrica-bar de São Paulo se tornou um sucesso. Com cinco tipos da bebida durante o ano todo e sete edições sazonais, a companhia aproveitou o aniversário para comemorar muito e brindar com cerveja, é claro.

Especialmente para a data, a casa lançou a **7 Peles**. “É uma American IPA, na qual utilizamos sete maltes diferentes e sete lúpulos distintos. A bebida também tem o teor alcoólico em 7,7%”, explica Patrick Bannwart, mestre cervejeiro da Cervejaria Nacional. “Produzimos cerca de 500 litros da cerveja e vendemos tudo em uma semana”, conta aos risos.

