

DESTAQUE
BANCO CENTRAL MUDA REGRAS E IMPÕE TETO NAS TARIFAS DE CARTÕES DE DÉBITO



A partir de 1º de outubro deste ano, os bancos emissores de cartões poderão cobrar, no máximo, 0,5% nas transações feitas pelo débito. A medida foi tomada pelo Banco Central na última segunda-feira, dia 26, por meio da Circular 3.887. O objetivo é reduzir o custo do cartão de débito para os lojistas e aumentar o seu uso pelos consumidores. A decisão representa uma antiga reivindicação da Associação Nacional de Restaurantes (ANR) e de

outras entidades ligadas ao varejo. Segundo o BC, a taxa média cobrada em 2017 era de 0,82%.

O BC aposta que a redução será efetivamente repassada para os comerciantes devido à concorrência e prática de cobrança de preços diferenciados pelos mais diversos meios de pagamento. "Sem dúvida, é mais uma medida importante para aquecer a economia e desonerar as empresas. Mas seguiremos nossa defesa por taxas menores no cartão de crédito e também nos vales de alimentação, que no geral ainda cobram altas taxas que ainda impactam muito no negócio", afirma Cristiano Melles (foto), presidente da ANR.

A resolução vai ao encontro de uma prática do sistema financeiro dos Estados Unidos e de alguns países da Europa, com o objetivo de estimular o uso do cartão de débito pelos consumidores. Em entrevista na semana passada, o diretor de Política Monetária do Banco Central, Reinaldo Le Grazie, afirmou que ainda não há previsão para mudanças nas políticas de cartões de crédito.



CONVERSA COM O CEO

"TEMOS PERCEBIDO UMA MELHORA GRADATIVA DESDE O SEGUNDO SEMESTRE DE 2017", AFIRMA SILVIA LEVORIN, SUPERINTENDENTE DO GRUPO RODEIO

O RODEIO COMPLETA 60 ANOS EM 2018. COMO UMA MARCA TÃO TRADICIONAL CONSEGUE MANTER A EXCELÊNCIA AO LONGO DE TANTO TEMPO E APÓS TANTAS CRISES E TRANSFORMAÇÕES NO PAÍS E NAS LEGISLAÇÕES?

Nossa visão é a perpetuação do negócio e para isso procuramos nos antecipar às mudanças e crises no país, reforçando nossos processos internos, por meio da melhoria contínua. Dessa forma, fortalecemos nossa empresa, tornando-a mais sólida e competitiva e menos vulnerável às interferências externas. Nossa política de recursos humanos valoriza os colaboradores, investindo no plano de carreira para garantir a baixa rotatividade. E acreditamos que isso reflete diretamente na satisfação dos nossos clientes.

A preocupação com as boas práticas de fabricação garante a qualidade e segurança dos alimentos servidos, reforçando nossa credibilidade junto ao público. Outro ponto importante é a constante evolução de nossa infraestrutura. Investimos em novas tecnologias para nos adequar às mudanças na legislação e manter o ambiente acolhedor.

COM AS CRESCENTES CAMPANHAS, INCLUSIVE OFICIAIS, PARA UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL, COM MENOS SAL, MUITAS PESSOAS TÊM OPTADO POR REFEIÇÕES MAIS BALANCEADAS E MENOS CALÓRICAS. COMO O RODEIO TÊM SE ADAPTADO A ESSAS SITUAÇÕES PARA CATIVAR O PÚBLICO?

A base do nosso cardápio são os grelhados e uma grande variedade de sala-

das, verduras e legumes. Além das carnes, oferecemos várias opções de peixes, tornando possível uma combinação bastante saudável. Nos últimos anos, percebemos essa preocupação, especialmente no jantar, desenvolvemos um cardápio especial com sugestões mais leves e porções menores.

COMO A REFORMA TRABALHISTA E A TERCEIRIZAÇÃO TÊM IMPACTADO NAS CONTRATAÇÕES DE FUNCIONÁRIOS?

Até o momento mantivemos a nossa política de recursos humanos inalterada. Mas estamos estudando, junto à nossa assessoria jurídica, como a nova legislação pode ser adaptada ao nosso setor, otimizando recursos e aprimorando processos.

O RODEIO JÁ PERCEBE EM SEUS NEGÓCIOS UMA RECUPERAÇÃO ECONÔMICA? COM QUAL PERSPECTIVA A MARCA TRABALHA PARA SEU PLANEJAMENTO NOS PRÓXIMOS ANOS?

Temos percebido uma melhora gradativa desde o segundo semestre de 2017. Acreditamos que a economia esteja se recuperando, independente da crise política. Trabalhamos com a perspectiva de manutenção desse crescimento, acreditando que após as eleições de outubro, entraremos em um período de maior estabilidade. Continuaremos com foco em nossa operação, atuando nas variáveis que temos controle, como o cuidado com nosso atendimento, qualidade da matéria-prima e infraestrutura.

LEITURA
PROPRIETÁRIO DO PONTO CHIC, RODRIGO ALVES ESTÁ ENTRE AUTORES DE LIVRO SOBRE EMPREENDEDORISMO



"Se fosse só vender bauru...". Esse é o título do artigo produzido por Rodrigo Alves, proprietário do bar Ponto Chic, que estará no livro "O Dia a Dia do Empreendedor - Soluções e Atitudes" (Editora Leader). Com lançamento previsto para abril, a obra reúne relatos, dicas, vivências e experiências de pessoas que empreenderam, ultrapassaram suas crenças limitantes, construíram um mindset positivo e, hoje, são bem-sucedidas. "Quando a gente fala que o Ponto Chic completou 96 anos, as pessoas perguntam qual é o segredo do sucesso, se é vender bauru, lanche que é o carro-chefe da casa. E eu brinco que se fosse só vender bauru, seria fácil. Por isso escolhi esse título", explica o empresário.

No artigo, Rodrigo Alves fala sobre questões atuais de legislação, gestão de pessoas, concorrência, fatores-chave para o sucesso e a experiência da sucessão familiar. "O negócio começou com meu avô, passou para o meu pai e agora está comigo. Comento sobre a parte positiva de ter a experiência deles à minha disposição e também sobre o mais difícil, que foi conseguir me posicionar", completa.

Associado ANR, o Ponto Chic é um dos bares mais tradicionais de São Paulo. Sua inauguração no Largo do Paissandu, na região central, coincidiu com a Semana de Arte Moderna, e logo o local foi adotado como reduto por intelectuais, artistas e modernistas. Os alunos da Faculdade de Direito do Largo São Francisco também se tornaram assíduos frequentadores. Um de seus mais ilustres alunos, Casimiro Pinto Neto, o Bauru, que tinha esse apelido por ser da cidade de Bauru, interior de São Paulo, foi o responsável pela invenção do sanduíche que desde 1937 leva seu nome e receita original.

O livro "O Dia a Dia do Empreendedor - Soluções e Atitudes" já está disponível para pré-venda no site da editora.



VALOR PARA INSCRIÇÕES

ASSOCIADOS R\$ 320

NÃO ASSOCIADOS R\$ 480

Para pagamento até o dia 11/04 10% DESCONTO

CURSO I
ANR PROMOVE WORKSHOP PARA GERENTES DE RESTAURANTES

A ANR promove, no dia 18 de abril, em sua sede, o Workshop Rotinas Sanitárias para Gerentes de Restaurantes. Levando em consideração que os gerentes de unidades de restaurantes cada vez mais assumem a gestão da sua equipe, o objetivo do curso é capacitá-los para conhecerem as normas e documentações sanitárias relacionadas às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, garantindo qualidade e segurança, atendendo às legislações e oferecendo ferramentas para receber fiscalização sanitária.

Direcionado para gerentes, supervisores e encarregados responsáveis pelo serviço de alimentação, o workshop será aplicado pela consultora técnica, Eliana Datto Alvarenga. O evento tem duração prevista de três horas, com início marcado para as 14h e encerramento às 17h. O valor para inscrições é de R\$ 320 para associados e R\$ 480 para não associados. Para pagamento até o dia 11 de abril será concedido desconto de 10%. O valor inclui CD com material do workshop e certificado de participação. Para confirmar presença ou mais informações, entre em contato pelo:

comunicacao@anrbrasil.org.br

CURSO II
ANR REALIZA WORKSHOP SOBRE CONTABILIDADE E ANÁLISE DE BALANÇO

Nos dias 17 e 24 de abril, a ANR reúne seus associados para discutir dois temas essenciais para a gestão financeira de restaurantes. O workshop Contabilidade e Análise de Balanço vai ensinar como aplicar técnicas adequadas de contabilidade e dominar os custos de operação dos estabelecimentos. "O entendimento dos dados contábeis gerenciais da empresa é fundamental para a tomada de decisões no negócio. É exatamente esse conteúdo que os participantes vão encontrar no curso", afirma Cristina Prates Maturano, consultora da DUO Financeira.

Também estão programados temas como lançamentos contábeis, interpretação de balanço e análise horizontal e vertical. Com duração total de 8 horas, o curso acontece entre 13h e 17h30 na sede da entidade, em São Paulo. A inscrição custa R\$ 350 para associados e R\$ 450 para não associados. O valor inclui material e certificado de participação.

Para realizar a inscrição é necessário entrar em contato pelo e-mail:

comunicacao@anrbrasil.org.br



VALOR PARA INSCRIÇÕES

ASSOCIADOS R\$ 350

NÃO ASSOCIADOS R\$ 450

CALENDRÁRIO
ANOTE NA AGENDA

As próximas reuniões da ANR já estão com datas definidas. No dia 10 de abril, o GT-Tec, se reúne na sede da entidade. Na sequência, no dia 12, é a vez do GT-RH abordar a questão dos recursos humanos e gestão de pessoas no setor de alimentação fora do lar. A programação deve ser divulgada em breve. Para confirmar a participação, basta enviar um e-mail para comunicacao@anrbrasil.org.br

10/04 REUNIÃO GT-TEC

12/04 REUNIÃO GT-RH

MARKETING
MCDONALD'S TRAZ NOVIDADES PARA OS LANCHES DA COPA DO MUNDO EM 2018

A rede de restaurantes fast-food McDonald's, associada ANR, anunciou novidades na campanha de lanches temáticos para a Copa do Mundo da Rússia, que começa em junho. A marca, que é patrocinadora do evento, vai apostar novamente nos lanches relacionados a cada país competidor, e o cardápio com as novidades vai estar disponível a partir deste mês.

"Essa linha dos sanduíches favoritos já entrou na cabeça dos brasileiros. As quatro primeiras edições foram muito exitosas, e no fim deste mês lançaremos a próxima, com bastante novidade, trazendo para uma realidade mais atual do McDonald's", disse David Grinberg, diretor de comunicação da rede, em evento de lançamento do comercial da marca, estrelado por Neymar e Anitta, em São Paulo.

A estratégia de oferecer lanches temáticos de sete seleções da Copa, um para cada dia semana, foi criada para o Mundial de 2002 e é exclusiva do Brasil. No último torneio, foram servidos os lanches temáticos de Brasil, Alemanha, Itália, Argentina, Estados Unidos, França e Espanha. Em outras edições, a rede ainda criou lanches para Uruguai, Japão, Arábia e Inglaterra.



OFFICIAL RESTAURANT FIFA WORLD CUP™



BRANDING
SUBWAY LANÇA NOVO CONCEITO DE LOJA PARA O BRASIL

A rede Subway, associada ANR, lançou oficialmente seu novo design e conceito de marca para as lojas do Brasil: o Fresh Forward. O grande objetivo da mudança é oferecer aos consumidores um espaço moderno, confortável e acolhedor. Um novo logotipo também foi criado para promover a identificação com a marca. A primeira loja a exibir o conceito é a do Shopping Metrô Santa Cruz, em São Paulo.

As unidades repaginadas também vão trazer diferentes displays de cookies, pães e vegetais. "Com o Fresh Forward iremos proporcionar aos clientes cada vez mais uma experiência de consumo satisfatória e única, que combina sabor, inspiração, bem-estar e entretenimento", afirmou Paul Davis, diretor Regional de Marketing da Subway Brasil.

PARCERIA
HABIB'S E RAGAZZO FECHAM PARCERIA COM SBT E CHAVES

O Habib's e o Ragazzo, associados da ANR, acabam de fechar uma parceria com o SBT para licenciar os personagens do seriado Chaves, do Grupo Chespirito. Os restaurantes vão oferecer os personagens como surpresa nos kits infantis. Serão três copos (no formato do famoso barril do Chaves) e mais quatro bonecos: de Chaves, Quico, Seu Madruga e Pópis.

Além disso, a caixinha do kit terá a temática da famosa Vila do Chaves. Os brinquedos seguem no menu até o fim de abril.

