



## CONVERSA COM O GESTOR

### “O QUE O PAÍS VIVE AGORA ERA NECESSÁRIO E IRIA ACONTECER EM ALGUM MOMENTO”, DIZ ROBINSON SHIBA, CEO DO GRUPO TRENDFOODS

Dentista por formação e com uma carreira em desenvolvimento, Robinson Shiba, decidiu mudar o rumo de sua vida para apostar em um sonho: se tornar empreendedor. Em uma viagem aos Estados Unidos, passou um período trabalhando em um restaurante chinês que fazia entregas em domicílio. Acreditando que o modelo poderia ser reproduzido com sucesso no Brasil, voltou ao país e começou a estudar o mercado de alimentação.

A ideia, que começou pequena, com uma única loja, em 1992, virou um grande império. Hoje, pouco mais de 25 anos depois de sua primeira empreitada, Shiba está à frente do Grupo TrendFoods, com as marcas China in Box e Gendai. No total, já são 223 lojas e um faturamento que chegou aos R\$ 430 milhões no ano passado. Para 2018, mesmo com a situação atual do Brasil, o empresário se mostra otimista. “O que o país vive agora era necessário e iria acontecer em algum momento. Estamos tendo o privilégio de acompanhar um ex-presidente sendo preso, empresários que não praticavam o bom empreendedorismo também sendo presos. Acreditamos que isso trará uma renovação nas eleições e vamos reiniciar o processo de prosperidade”, diz.

#### O SENHOR, QUE É DENTISTA POR FORMAÇÃO, APOSTOU EM UM SEGMENTO COMPLETAMENTE DIFERENTE E INCERTO. COMO SURTIU A IDEIA DE CRIAR AS MARCAS E O QUE O ENCORAJOU?

**Robinson Shiba:** Algo que me incentivou muito foi ter o meu pai e o meu avô como referências. Meu pai, por exemplo, tinha dupla jornada: um consultório dentário, mas também exercia o cargo de diretor financeiro em uma loja de materiais de construção. Eu queria seguir esse mesmo caminho: ser dentista e empreendedor. Eu tive a ideia de ingressar no setor de alimentação quando estava nos Estados Unidos. Lá eu trabalhei em um restaurante chinês que fazia entregas em domicílio. Acreditei que esse modelo poderia ser próspero no Brasil porque aqui não havia nada parecido, além de pizzerias. Fui buscar conhecimento visitando todos os restaurantes chineses que eu encontrei por aqui. Estudei os diferenciais competitivos que poderiam ser implantados e isso fez aumentar a minha convicção da chance de prosperar nesse negócio. Em 1992 veio a oportunidade: eu vendi dois dos meus três consultórios e usei o dinheiro para montar nossa primeira unidade do China In Box e do Gendai. Buscar conhecimento leva à certeza, e a energia positiva consegue engajar outros nos seus sonhos.

#### O CHINA IN BOX TORNOU-SE A MAIOR REDE DO SEGMENTO DE DELIVERY DE COMIDA ORIENTAL DA AMÉRICA LATINA. O MODELO DE

#### FRANQUIA É UM DESAFIO PARA MANTER A ESSÊNCIA DO NEGÓCIO?

**Robinson Shiba:** Sem dúvida nenhuma. O modelo de franquia é, basicamente, um trabalho que você exerce como gestor de pessoas. E quando se trata de gerir pessoas é sempre algo complexo e bem desafiador. Indivíduos têm oscilações de humor, necessidades e momentos distintos, sentimentos que variam muito. É preciso empatia e compreensão e saber que você é corresponsável pelo sucesso de cada um. Na busca por manter a unidade das franquias e a excelência no atendimento, fazemos treinamentos constantes, discutimos alternativas e analisamos o que foi implantado. Reforçamos a importância da gestão dos colaboradores, pois eles fazem parte do processo e estão na ponta, frente a frente com o cliente.

#### QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS DESAFIOS HOJE NO DELIVERY?

**Robinson Shiba:** Continuar inovando e sendo o mais relevante possível dentro do *marketplace digital*. Precisamos entender que essa tecnologia veio para ficar. Não adianta questionar se isso é algo positivo ou negativo. Esses *players* têm uma verba muito maior do que todos nós juntos e precisamos nos diferenciar em prestação de serviços. Entregando rápido, surpreendendo, investindo em CRM e sendo assertivos nas promoções, podemos coexistir perfeitamente.

#### QUAIS SÃO AS PERSPECTIVAS DO GRUPO TRENDFOODS PARA OS PRÓXIMOS ANOS DIANTE DO CENÁRIO POLÍTICO E ECONÔMICO DO BRASIL?

**Robinson Shiba:** Somos extremamente otimistas com o futuro. O que o país vive agora era necessário e iria acontecer em algum momento. Estamos tendo o privilégio de acompanhar um ex-presidente sendo preso, empresários que não praticavam o bom empreendedorismo também presos... acreditamos que isso trará uma renovação nas eleições e vamos reiniciar o processo de prosperidade e pegar essa onda positiva quando ela vier. Por enquanto, precisamos entender que estamos, sim, passando por um momento difícil e que, agora, é preciso fazer uma gestão de pessoas muito mais de perto. Nós, infelizmente, tivemos que diminuir nosso quadro de colaboradores para nos ajustar à realidade atual. Mas seguimos valorizando aqueles que continuam conosco e inovando para trazer novos clientes. Consumidores existem por mais que haja crise. Não importa o que aconteça, pessoas ainda vão consumir. Estamos investindo muito em CRM porque queremos conhecer profundamente o nosso consumidor para ofertar aquilo que ele precisa. Resumidamente, encaramos que, passado esse ano – no qual ainda teremos muito que administrar – haverá uma melhora significativa.

## 7º ENCOVISAS Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias

### PRAZO PARA INSCRIÇÕES COM DESCONTO PARA O 7º ENCOVISAS TERMINA NO PRÓXIMO DIA 30

Ainda dá tempo de garantir sua presença no 7º ENCOVISAS com tarifas especiais.

Prazos	até 30/06	A partir 01/07
Associados	R\$ 230	R\$ 280
Não Associados	R\$ 345	R\$ 420

O encontro acontece no dia 2 de agosto, no Hotel Meliá Itaim, em São Paulo, e já tem a presença confirmada de autoridades das principais entidades de vigilância sanitária do país, além de representantes de grandes redes de restaurantes. Ao todo, serão cerca de 14 convidados e os painéis acontecem entre 9h e 18h, com apresentação de cases e debates.

PARA SE INSCREVER, CLIQUE AQUI!

### CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO ESTABELECE NOVAS REGRAS PARA REMUNERAÇÕES



Na última semana foi assinada, no Rio de Janeiro, a Convenção Coletiva de Trabalho entre o SINDIREFEIÇÕES-RJ e o Sindicato de Hotéis Restaurantes, Bares e Similares do Município. O acordo, que começou a valer em 1º de janeiro, se estende até 31 de dezembro de 2018.

De acordo com o informativo ANR nº 021/2018, produzido pela Dias e Pamplona Advogados e disponível na íntegra no site da entidade, são quatro os principais pontos do acordo, que envolvem correção salarial, pisos salariais, gorjetas e contribuições. Confira:

#### CORREÇÃO SALARIAL

Empregados que recebem salários superiores ao piso estabelecido na cláusula terceira terão um reajuste de 3,0% sobre o salário de dezembro de 2017 até o dia 1º de julho.

#### PISOS SALARIAIS

A cláusula terceira estabelece um piso salarial de R\$ 1.021,55 de 1º de janeiro a 30 de junho. A partir de 1º de julho o piso passará a ser de R\$ 1.031,56.

#### GORJETAS

A cláusula décima primeira determina que as empresas deverão fazer a implantação de tal remuneração por meio de Acordo Coletivo de Trabalho.

#### CONTRIBUIÇÕES

A cláusula vigésima oitava trata da contribuição devida pela empresa ao sindicato. A contribuição será de R\$ 18,00 por empregado e deverá ser recolhida até o dia 15 de cada mês. A cláusula vigésima nona trata da contribuição assistencial dos empregados. A empresa deverá descontar dos empregados o valor de R\$ 20,50 e repassar ao Sindicato.



### ANR É DESTAQUE EM PROGRAMAÇÃO DA TV FISPAL

Na última semana, a ANR participou da Fispal Food Service, maior evento do segmento na América Latina. A associação foi um dos destaques da Arena À La Carte, com palestras sobre gestão e controle de caixa. Rodrigo Alves, diretor da entidade e proprietário do restaurante Ponto Chic, esteve presente na feira, comandando os encontros.

Alves também concedeu entrevista para a TV Fispal, em uma transmissão ao vivo, direto do evento. No bate-papo, abordou o momento que o setor vive e a importância da atuação da associação. “Um dos focos da ANR é dar conhecimento para seus associados”, disse.

### ANR TEM PROGRAMAÇÃO ESPECIAL DE WORKSHOPS

Com temas que envolvem gestão, recursos humanos e a manutenção da qualidade dos insumos servidos aos clientes, a ANR preparou uma agenda de workshops exclusivos.

Confira abaixo as datas das próximas turmas e participe!

20/06	Recrutamento e Seleção
21/06	Estoquista
27/06 e 03/07	Workshop “Gestão Financeira”



### TEMER SANCIONA LEI COM NOVAS REGRAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS

O presidente Michel sancionou na última quinta-feira, 14, a lei que simplifica as regras de inspeção sanitária de produtos artesanais de origem animal, como queijos e embutidos. A partir de agora, a fiscalização passa a ser de órgãos de saúde pública dos estados e do Distrito Federal, e não mais do Ministério da Agricultura.

Na prática, o texto – aprovado em maio pelo Senado – prevê a substituição do selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) pelo Arte, de artesanal. O registro com o novo selo deverá seguir regras higiênicas-sanitárias e de qualidade já estabelecidas em lei. A aprovação da nova lei contou com o empenho da ANR. “Trabalhamos em parceria com os deputados para que atendessem a uma antiga reivindicação do setor: desburocratizar as regras e viabilizar a circulação desses produtos, com o devido controle de qualidade”, afirma Cristiano Melles, presidente da ANR.

### GOOGLE MOSTRA ESTABELECIMENTOS QUE TRANSMITEM A COPA DO MUNDO

A Copa do Mundo já chegou! E o Google vai ajudar a conectar clientes que querem acompanhar as partidas da seleção brasileira com muito conforto a restaurantes e bares que montaram visualizações especiais para o período. O Google Maps, serviço de pesquisa e visualização de mapas da empresa, vai mostrar onde ficam os estabelecimentos que exibirão os jogos da Copa.

As marcas devem fornecer a informação ativando a opção “bom para assistir a esportes” em seus perfis no aplicativo. Os locais cadastrados serão indicados com o ícone de uma bola de futebol. Os locais cadastrados também podem se inscrever no mecanismo de busca digitando “Locais próximos que exibirão jogos da Copa” ou a partir do comando de voz do usuário no Google Assistente.



### SUBWAY LANÇA NOVO LANCHE FOCADO NO QUEIJO CHEDDAR

O Subway, restaurante associado da ANR, tem novidades no menu: o *Beef Cheddar Melt*, que faz parte da linha Premium da rede. Feito à base de peito bovino desfiado e queijo cheddar cremoso, o novo sanduíche é uma extensão da linha Beef Bacon Chipotle, lançada nas lojas em fevereiro deste ano.

Segundo Leandro Florio, gerente nacional sênior de Marketing da Subway, a inspiração veio da cozinha clássica. “Juntemos dois ingredientes que muita gente adora: carne e cheddar. Buscamos cada vez mais diversificar nosso cardápio e proporcionar ao público uma experiência diferente em cada nova visita à rede”, explica. O novo sanduíche já está disponível em todas as lojas da rede no Brasil.