



CONVERSA COM O GESTOR

“A RECESSÃO AINDA INTERFERE NA NOSSA INDÚSTRIA”, AFIRMA JORGE AGUIRRE, PRESIDENTE DA IRB, MASTER FRANQUEADO DA PIZZA HUT NO BRASIL

Uma das marcas mais famosas do mundo, a Pizza Hut chegou ao Brasil na década de 1980, trabalhando com o sistema de franquias. Pouco tempo depois, abandonou o modelo para ter operação própria. No fim da década de 1990, decidiu refranquear suas então 16 unidades da Grande São Paulo. Foi aí que Jorge Aguirre, sócio e presidente da Internacional Restaurantes do Brasil (IRB), decidiu entrar na história.

Aguirre, que já tinha sido executivo da marca, assumiu as operações das unidades e mergulhou de cabeça no desafio de fazer o negócio dar certo. A fórmula encontrada foi tropicalizar o cardápio, inserindo receitas como a famosa pizza Brasileira. A IRB também apostou na tecnologia e no conceito de *casual dining* para aumentar a conexão com o público.

Hoje, Aguirre é o maior franqueado da Pizza Hut no Brasil, à frente de 42 unidades. Sob seus cuidados está a loja que mais fatura no mundo: a do aeroporto de Guarulhos. “Que eu saiba nenhuma outra superou as cifras que temos alcançado em GRU até hoje. Atribuo tal sucesso à nossa excelência operacional e ao reconhecimento da marca pelos clientes”, diz.

Quando o assunto é o momento delicado que o país enfrenta na política e na economia, o executivo lembra que já passou por outros períodos difíceis no mercado. “Tivemos duas crises importantes que igualmente afetaram os negócios. A recessão que ainda vivemos, novamente, interfere na nossa indústria, mas com o aprendizado do passado promovemos em nossa empresa mais um *turn-around*”, conta. Confira a entrevista na íntegra.

O SR. ASSUMIU AS FRANQUIAS DA PIZZA HUT EM 1999 E VIVEU UM GRANDE PERÍODO DE EXPANSÃO DA ECONOMIA DO PAÍS. COMO A RECESSÃO DOS ÚLTIMOS ANOS IMPACTOU NO NEGÓCIO?

Jorge Aguirre: Realmente vivemos um período de expansão da economia nas duas décadas passadas. Mas quem estava no mercado há de se lembrar de que tivemos duas crises importantes que igualmente afetaram os negócios. A recessão que ainda vivemos, novamente, interfere na nossa indústria, mas com o aprendizado do passado promovemos em nossa empresa mais um *turn-around*.

COMO A VENDA DA ADMINISTRAÇÃO DA MARCA DA YUMI PARA O GRUPO SFORZA E OS RECENTES ANÚNCIOS DE PLANOS DE EXPANSÃO POR PARTE DELES INFLUENCIAM O SEU NEGÓCIO?

Jorge Aguirre: Continuamos como o maior franqueado do Brasil. Nossas 42 unidades representam em torno de um terço do volume total do sistema, que soma pouco mais de 180 lojas, divididas em aproximadamente 30 franqueados. Somos otimistas em relação à entrada do Grupo Sforza na gestão da marca no Brasil. A família Wizard vem colecionando sucessos em sua trajetória de aquisições e

sabe que pode contar com a nossa colaboração.

O SR. FOI O PRIMEIRO BRASILEIRO ESCOLHIDO PARA INTEGRAR O CONSELHO MUNDIAL DA PIZZA HUT. A QUE O SR. ATRIBUI ESSA ESCOLHA E COMO ISSO BENEFICOU OS NEGÓCIOS?

Jorge Aguirre: Atribuo a escolha à nossa performance como operadores da marca. E também às ações mercadológicas que realizamos (campanhas, lançamento de produtos, conceitos operacionais etc.) e a tudo o que fizemos e temos feito com a marca Pizza Hut para, apesar de todas as dificuldades iniciais, colocá-la onde hoje está. O benefício que tal escolha nos proporcionou foi a possibilidade de *benchmark*. Apesar de se tratar de um grupo de apenas nove franqueados, além do primeiro time da Yum! Brands Internacional – diante do tamanho da rede com mais de 16 mil restaurantes em mais de 100 países – a troca de experiências sempre foi muito rica.

A UNIDADE DO AEROPORTO DE GUARULHOS FOI, POR MUITO TEMPO, A QUE MAIS FATURAVA NO MUNDO. ELA SE MANTÉM NESSA POSIÇÃO DE LIDERANÇA AINDA HOJE? A QUE O SR. ATRIBUI O SUCESSO DA UNIDADE?

Jorge Aguirre: Que eu saiba nenhuma outra unidade Pizza Hut no mundo superou as cifras que temos alcançado em GRU até hoje. Atribuo tal sucesso novamente à nossa excelência operacional e ao reconhecimento da marca Pizza Hut pelos clientes, que se sentem mais seguros em mercados como aeroportos, sabendo que o que podem esperar e o que receberão. Na prática, procuramos superar as expectativas dos clientes. Hoje, operamos com quatro restaurantes naquele aeroporto e mais dois no aeroporto de Congonhas, onde uma das unidades certamente detém a marca de maior faturamento por m² dentre todas as unidades Pizza Hut no mundo.

NA PARTE DE GESTÃO DE PESSOAS, QUAIS SÃO OS MAIORES DESAFIOS PARA O NEGÓCIO, PRINCIPALMENTE NA QUESTÃO DA UNIFORMIDADE DO PRODUTO E DO ATENDIMENTO?

Jorge Aguirre: O *food service* é extremamente desafiador nesse particular. A disponibilidade para o trabalho de cada um precisa ser grande, em termos de dias da semana, horários etc., além das habilidades específicas. Nosso negócio não é um simples varejo, de compra e revenda. Ele implica em uma autêntica fabricação dos produtos a partir de matérias primas e procedimentos específicos. Costumo dizer para nossos gerentes que o treinamento que fornecemos corresponde a um curso completo em administração de empresas, com todas as suas disciplinas. Não vemos outra possibilidade a não ser praticar gestão participativa, investimento em treinamento das equipes e reconhecimento de performance. É isso que traz qualidade de produto e de atendimento para satisfazer clientes e trazer resultado.

PLENÁRIA

REUNIÃO PLENÁRIA DA ANR DISCUTE LEI DO COPO AZUL, ICMS DE DRINKS E PROIBIÇÃO DE CANUDOS DE PLÁSTICO

A quarta Reunião Plenária da ANR em 2018 irá discutir a liminar que suspendeu os efeitos da Lei do Copo Azul, a tributação de ICMS de drinks e a lei do Rio de Janeiro que proíbe canudos de plástico. A pauta do encontro, que terá a participação do vereador Aurélio Nomura (PSDB-SP), também inclui a Lei do Distrito Federal que obriga bares e restaurantes a vender preservativos, a Lei de Campo Grande que impõe horário de fechamento no município e a situação das gorjetas no Rio de Janeiro.

A reunião também irá trazer esclarecimentos sobre os Termos de Identificação nos Pisos Diferenciados, a identificação dos cargos de confiança e a criação

do Núcleo de Conciliação do SINTHORESP. Outros temas incluem concessão de planos de saúde na base territorial do sindicato, as convenções coletivas de Campinas e Osasco/Barueri, além do dissídio coletivo em Belo Horizonte e os novos golpes aplicados em restaurantes.

O encontro será realizado no dia 30 de agosto, na sede da ANR. Para confirmar sua presença, envie um e-mail para:

comunicacao@anrbrasil.org.br



GRUPOS DE TRABALHO

GT-TRIBUTÁRIO ABORDARÁ LEI QUE REDUZ ICMS PARA RESTAURANTES

Nesta quinta-feira (30), a ANR irá realizar a quarta reunião do GT-Tributário de 2018. O encontro terá como principal assunto a Lei Complementar nº 160/17 e o Convênio ICMS nº 190/17. Serão abordadas as implicações nos regimes especiais de ICMS que reduzem o imposto devido pelos restaurantes, lanchonetes, bares e similares.

Para confirmar sua presença, envie um e-mail para:

comunicacao@anrbrasil.org.br

NOTA DE FALECIMENTO

A Associação Nacional de Restaurantes lamenta informar o falecimento do Sr. Artur Bielawski, pai do fundador da ANR e do Grupo Ráscal, Roberto Bielawski, ocorrido na última sexta-feira, dia 24.

Até o dia 29, acontecem rezas em sua memória na Sinagoga Beit Menachem (rua Natingui, 1233), das 17h45 às 18h45.

EVENTO

ANR APOIA FOODBIZ 2018

Criado para levar conteúdo aos *players* de *food service*, o **Foodbiz 2018**, que conta com o apoio da ANR, já tem data marcada. O evento acontece nesta quinta-feira, 30 de agosto, a partir das 8h30, dentro do LATAM Retail Show, um dos maiores encontros de varejo da América Latina.

O Foodbiz 2018 tem na agenda sete palestras com profissionais de renome para debater o crescimento do *food service*, a gestão de riscos em *FoodSafety*, as inovações do mercado



e os grandes destaques do comércio internacional do segmento. Entre os nomes confirmados estão Diogo Oliveira, P&D Manager BFFC, e Fernando de Paula, diretor de Relações Governamentais do McDonald's, ambos associados da ANR. Marcela Drummond, CEO da Myleus, sócia-fornecedora da entidade, também irá participar do evento.

Para mais informações ou compra dos pacotes ligue para (11) 3406-6696 ou mande um e-mail: vendas@gsm.com.br.



FESTIVAL

FOGO DE CHÃO PROMOVE SEGUNDA EDIÇÃO DO FESTIVAL DE CORDEIRO

Até o dia 16 de setembro, o **Fogo de Chão**, associado ANR, apresenta a segunda edição do Festival de Cordeiro. Durante o evento, além dos tradicionais cortes de carnes nobres servidas regularmente, os clientes vão poder degustar todo o sabor e suculência da paleta, costeleta, picanha, pernil e *short rack* de cordeiro que serão adicionados ao rodízio tradicional sem custo extra.

De acordo com Cássio Alexandre Silva, gerente de Operações Brasil, a segunda edição do festival já era aguardada pelos clientes que aprovaram todo o sabor e qualidade da carne especialmente importada do Uruguai e Patagônia. “Os frequentadores do Fogo de Chão anseiam por inovações e procuramos sempre superar suas expectativas. O cordeiro está em destaque no cenário gastronômico atual e não poderíamos deixar de oferecer essa saborosa opção em nossas unidades”, afirma.

LANÇAMENTO

LIG-LIG LANÇA NOVOS SABORES DE YAKISOBO

A **Lig-Lig**, associada ANR, está lançando a nova linha de yakisobos. A rede, especializada em comida chinesa, traz três novos sabores do tradicional prato: Estilo Thai, Apimentado e Shimeiji.

“Estamos sempre atentos às solicitações de nossos clientes. Esses macarrões foram criados após um ano analisando os comentários e sugestões deles. Por isso, acredito que vamos superar as expectativas com estas novas criações”, explicou Thomas Liu, sócio-fundador da Lig-Lig. As novidades já podem ser encontradas nas lojas e pelo *delivery*. A permanência no cardápio é por tempo limitado.

NOVO ESPAÇO

BOTECO SÃO BENTO E COLORADO INAUGURAM ESPAÇO-CONCEITO

O **Boteco São Bento**, associado ANR, acaba de se unir à Cervejaria Colorado para inaugurar um novo ambiente em sua unidade do Itaim Bibi. No antigo jardim do bar foi criado um espaço que ganhou uma chopeira exclusiva de quatro torneiras com rótulos da marca de bebidas. Os chopes disponíveis são Appia (trigo com mel), Indica, Indian Pale Ale com rapadura, Cauim, Pilsen com mandioca e Deimoselle (Porter com café).

O tradicional cardápio do Boteco São Bento estará disponível no espaço, mas harmonizações especiais foram pensadas para acompanhar os chopes. Outros diferenciais são a entrada exclusiva pela Rua Leopoldo Couto Magalhães Jr. e a nova ambientação, com painel de LED 3m x 2m para assistir jogos e outras transmissões. “Esse espaço conceito foi montado para atender a pessoa que aprecia cervejas especiais, uma tendência que só cresce no mundo”, ressalta Ronaldo Camelo, sócio do Grupo São Bento.

WORLD CLEANUP DAY 2018

ANR APOIA O DIA MUNDIAL DA LIMPEZA

A ANR anuncia seu apoio ao World Cleanup Day 2018, programa global de ação social voltado para o combate ao não tratamento de resíduos sólidos. A iniciativa acontece todos os anos no dia 15 de setembro, e mobiliza voluntários para a limpeza de cidades em todo o mundo.

Realizado pelo Instituto Limpa Brasil, representante nacional do movimento *Let's do it!*, o World Cleanup Day contará, neste ano, com o auxílio de um aplicativo de mapeamento de lixo, o World Cleanup. Por meio do app, o voluntário consegue ver pontos de descarte irregular de lixo e escolher a melhor localidade para se juntar a limpeza no Dia D.

Fundada na Estônia, a *Let's do it!* envolve milhões de voluntários em 150 países, que unem esforços para limpar o planeta juntos durante 24 horas. O evento tem como parceiros a ONU e a International Solid Waste Association.

