



CONVERSA COM O GESTOR

“ACREDITAMOS NO BRASIL E CONTINUAREMOS A FAZER A NOSSA PARTE”, DIZ MARLI AVANZO, PROPRIETÁRIA DO ROMA RISTORANTE

Um antigo casarão imponente, instalado no coração do bairro Higienópolis, em São Paulo, chama a atenção de quem passa por ali. O local abriga o tradicional Roma Ristorante, uma típica casa italiana que começou sua história há pouco mais de seis décadas.

Inaugurado em 1954 pelo casal de imigrantes italianos Casalena, o restaurante foi se desenvolvendo ao longo do tempo. Mudou de gestão e se adaptou às necessidades das novas gerações. Hoje, além das deliciosas massas artesanais, oferece ao público um espaço para eventos e a opção rotisserie, para que os clientes possam saborear os tradicionais pratos no conforto do lar.

À frente da casa, a proprietária Marli Avanzo comemora o desenvolvimento do negócio. Em entrevista para o Boletim ANR, a gestora dividiu alguns segredos para manter o crescimento sustentável, comentou sobre o atual momento do país e adiantou alguns dos planos da marca para os próximos anos. “Acreditamos no Brasil e continuaremos a fazer a nossa parte com responsabilidade, cautela, mas sem deixar de olhar para o futuro”. Confira a entrevista na íntegra.

A CASA ROMA É UMA DAS MAIS TRADICIONAIS CANTINAS DE SÃO PAULO. QUAIS FORAM AS ESTRATÉGIAS ADOPTADAS PARA MANTER A TRADIÇÃO DO RESTAURANTE AO MESMO TEMPO EM QUE SE ADAPTAVAM AS MUDANÇAS DA SOCIEDADE?

Marli Avanzo: O Roma Ristorante existe há mais de seis décadas e está conosco há 32 anos. Quando foi adquirido, em 1986, optamos por manter as características das receitas que o consagraram durante anos e, ao mesmo tempo, demos início a uma série de reformas estruturais. Como o principal objetivo sempre foi o de celebrar os pontos marcantes do aconchego e da culinária verdadeiramente italiana, nós mantivemos funcionários essenciais como multiplicadores desse conhecimento. É importante ressaltar que toda essa base partiu do chefe fundador, Sr. Zopito Casalena.

Acredito que essas adaptações foram se apresentando de maneira sutil e natural, uma vez que boa comida e bom atendimento sempre estiveram (e sempre estarão!) entre as preferências da nossa sociedade.

COMO A EMPRESA ATUA PARA SUPERAR OS TEMPOS DE CRISE, COMO A RECESSÃO QUE O BRASIL VIVEU NOS ÚLTIMOS ANOS?

Marli Avanzo: Com a crise os costumes mudaram e impactaram no crescimento que havíamos idealizado. Como uma empresa familiar que há apenas 12 anos passou por mudanças de gestão, transferindo toda a administração aos herdeiros. Desta forma, não há como negar os conflitos que são inerentes a toda e qualquer mudança. Vencida essa etapa, optamos inicialmente por reestruturar a marca, reduzir custos e investir pesado na Segurança Alimentar, que hoje, com orgulho, nos possibilita exibir nossas conquistas, como o PAS (Pro-

grama Alimento Seguro); a ABNT * NBR15635 (Certificado de Conformidade do serviço de Alimentação); e o OSPITALITÀ ITALIANA (Selo de Certificação dos Restaurantes Italianos no Mundo).

Optamos também em investir em dois segmentos distintos para a captação de recursos: a *Rotisserie* – loja e *delivery* – e a Área de Eventos. Assim, se o cliente não pode frequentar o restaurante como antes, por conta de algumas variáveis como a lei seca, arrastões e trânsito, disponibilizamos o nosso produto em sua casa com a mesma qualidade e segurança. Destinamos também um salão exclusivo para eventos corporativos e familiares numa área nobre, sem cobrança de aluguel.

Com essas atitudes, pudemos manter todas as contas com fornecedores, impostos e funcionários rigorosamente em dia. Na atual conjuntura, entendemos ser algo a comemorar.

A CASA ROMA TEM PLANOS DE EXPANSÃO? COMO FOI A DECISÃO, EM UM MERCADO TÃO CONCORRIDO, DE MANTER APENAS UMA ÚNICA CASA AO LONGO DE DÉCADAS?

Marli Avanzo: Temos interesse em investir em novas filiais e até mesmo em franquias, sobretudo na área da *Rotisserie*. Mas optamos por aguardar quais os rumos que o novo governo trará para o Brasil. Desistir jamais, acomodar, também não! A concorrência é gigantesca, mas o nosso cliente reconhece a qualidade e o carinho com que produzimos o nosso produto. Esse é o segredo!

A EMPRESA INVESTIU FORTE NO DELIVERY. QUANTO ISSO IMPACTA NO NEGÓCIO E COMO AJUDA A EQUILIBRAR AS CONTAS?

Marli Avanzo: O foco no *delivery*, sem dúvida, se mostrou bastante positivo. É o tipo de investimento que traz resultados, suprindo as lacunas que poderiam impedir um crescimento. Um modelo que exige trabalho e dedicação redobrados, mas que agrega agilidade à empresa junto ao mercado, com um relativo equilíbrio de finanças.

AO LONGO DA HISTÓRIA, DO PONTO DE VISTA DA GESTÃO, O QUE MELHOROU E O QUE PIOROU NOS PROCESSOS CONSIDERANDO A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA?

Marli Avanzo: Com certeza melhorou e muito com a reforma trabalhista, pois a partir de agora diversas relações entre empregador e empregados podem ser alteradas, tais como o modelo de trabalho intermitente e temporário, intervalos, hora extra e banco de horas, além da lei das gorjetas. Desta forma, havendo maior segurança jurídica, haverá mais empregabilidade, possibilitando a todos nós mais motivação em investir. Acreditamos no Brasil e continuaremos a fazer a nossa parte com responsabilidade, cautela, mas sem deixar de olhar para o futuro.

PROIBIR CANUDOS VIRA TENDÊNCIA E GRANDES REDES INICIAM CONSCIENTIZAÇÃO PARA USO

LEGISLAÇÃO



A lei que proibiu o uso de canudos plásticos no Rio de Janeiro, sancionada em julho pelo prefeito Marcelo Crivella (PRB), prevê multas a partir da próxima quarta-feira, dia 19. Além do Rio, que se tornou a primeira capital brasileira a abolir os canudos, outras cidades já começaram a aprovar projetos semelhantes.

No último dia 07 de agosto, por exemplo, o prefeito do Guarujá (SP), Válder Suman (PSB), sancionou a Lei nº 4.560/2018, que proíbe o fornecimento de canudos de material plástico aos clientes de hotéis, restaurantes, bares, padarias, quiosques, ambulantes e em eventos musicais. Lei similar foi aprovada em Vila Velha, no Espírito Santo, na última quarta-feira (12), e outros municípios brasileiros começam a estudar projetos semelhantes.

Três grandes redes do setor, todas associadas à ANR (McDonald's, Burger King e Bob's) já iniciaram ações no sentido de orientar e conscientizar os clientes em relação à questão da sustentabilidade, de acordo com reportagem publicada semana passada no jornal PROPOMARK. O McDonald's, por exemplo, começou a oferecer canudos apenas para quem pede, uma iniciativa já colocada em prática em países como Uruguai e Colômbia, e que será estendida brevemente a todos os países em que opera na América Latina.

Leonardo Lima, diretor de Desenvolvimento Sustentável da Arcos Dorados, afirma que o McDonald's já começou o trabalho de conscientização há alguns anos sobre a importância da separação dos resíduos, coleta seletiva e da reciclagem. Para ele, os clientes receberam muito bem a orientação para uso dos canudos somente sob demanda. “Nossa principal medida, na verdade, está na

educação dos consumidores quanto ao consumo consciente e para o descarte adequado dos resíduos, de forma a possibilitar a sua reciclagem. Estas ações são parte do programa pioneiro da Cia. de transformar os restaurantes em Centros de Educação para o Desenvolvimento Sustentável”, afirma.

No Burger King, a solução foi semelhante. A rede passou a oferecer canudos biodegradáveis de papel apenas a quem solicita. O Bob's começou a adotar canudos compostíveis para milk-shakes no lugar dos plásticos em unidades de São Paulo e do aeroporto de Guarulhos, de acordo com a reportagem do PROPOMARK.

A POSIÇÃO DA ANR

Para o presidente da ANR, Cristiano Melles, é saudável a discussão sobre o assunto do ponto de vista da sustentabilidade. “É natural que a indústria e nosso setor em particular devam se adaptar rapidamente, pois essa questão segue uma tendência global de preservação do planeta. Nesse sentido, iniciativas como estas que temos visto pelas redes é excelente”, afirma.

Cristiano Melles faz ressalvas, no entanto, com a rapidez com a qual as leis têm sido criadas, assim como as multas, sem que não haja um tempo prévio adequado de conscientização. “O ideal seria um tempo maior para adaptação de todo o setor. Também há outra questão fundamental. Os fabricantes alegam que necessitam de bem mais tempo para produzir canudos biodegradáveis para atender as necessidades do mercado”, afirma.

A ANR também tem monitorado diversos projetos sobre o tema no país. Em São Paulo, diretores da entidade já estiveram reunidos na Câmara Municipal para contribuir na discussão da pauta. Como resultado, foi agendada uma audiência pública em novembro para definir abrangências e prazos de uma possível lei na capital paulista. Uma das possibilidades, defendida pela ANR, é a ampliação do escopo dos materiais que poderiam substituir os tradicionais canudos plásticos, hoje limitados, como no caso do Rio, a canudos de papel reciclável. Na semana passada a ANR levou sua posição a vereadores da Câmara Municipal de Sorocaba, em São Paulo, que estuda lei semelhante.

No início do mês, o tema também foi discutido na ANR em reunião da Diretoria, que contou com a participação do presidente do SindRio, Fernando Blower. Ele explicou que o setor tem feito reuniões com representantes da Prefeitura do Rio para que a campanha de conscientização por meio de fiscais da Vigilância Sanitária seja estendida sem a aplicação imediata de multas.

Segundo a Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro, as multas que serão aplicadas por descumprimento da lei vão variar dependendo do tamanho do estabelecimento: de R\$ 651 (para ambulantes) até R\$ 1.600. Em caso de reincidência, as multas vão variar de R\$ 3 mil a R\$ 6 mil.

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL, GAMIFICAÇÃO E ATENDIMENTO VIRTUAL ESTARÃO EM PAUTA NA 5ª EDIÇÃO DO RESTAURA RH

RESTAURA RH

Buscar novas formas de operacionalizar processos tradicionais, agregando mais tecnologia e atraindo as novas gerações. Esse é o desafio do setor de Recursos Humanos. Seja para recrutar um novo colaborador, engajar a equipe ou cumprir as legislações vigentes, é preciso estar antenado com os últimos recursos tecnológicos e sempre um passo à frente do mercado. A 5ª edição do RestauraRH, evento pioneiro da ANR para o setor, irá ajudar nesse processo.



Marcado para o dia 8 de novembro, no Hotel Meliá Jardim Europa, em São Paulo, o evento terá um dia inteiro repleto de palestras com temas que envolvem o uso de inteligência artificial, gamificação, atendimento virtual e o debate sobre o novo papel do RH em um mundo em constantes transformações.

CONFIRA A LISTA COMPLETA DE PAINEIS:
A Inteligência Artificial Aplicada ao RH - ganhos com a automação e Atendimento Virtual no DP - um caso prático
Aperfeiçoando equipes: Plataforma para games e treinamento online
Os Ganhos com a Cultura Inclusiva para a Empresa
Carreira - Qual o Papel do RH em um Mundo em Transformação

Em breve, serão divulgados os nomes dos palestrantes confirmados, assim como o link para inscrições. Acompanhe o boletim semanal e receba todas as novidades sobre o encontro.

ADITIVO À CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO DO SINTHORESP ABORDA NOVOS PISOS E REAJUSTE SALARIAL

INFORMATIVO

Na última quarta-feira (12) foi assinado um novo Aditivo à Convenção Coletiva de Trabalho do SINTHORESP, que prorroga o prazo para formalização dos Termos de Enquadramento nos Pisos Diferenciados. Agora, as empresas têm até o dia 30 de novembro de 2018 para realizar a formalização. A norma coletiva determinou ainda a correção de salários, pisos e demais cláusulas econômicas em 2%.

De acordo com o Informativo ANR nº 033/2018, disponível na íntegra no site

da entidade, as empresas que já formalizaram os Termos de Enquadramento, ou aquelas que vierem a fazê-lo até o dia 30 de setembro, poderão aplicar essa correção de 2% somente a partir de janeiro de 2019. As organizações que não assinaram os Termos e que perderem esse último prazo de regularização (30 de novembro), deverão aplicar a correção de 2% para os salários de setembro e mais 10% de aumento real para os salários de novembro. Ou seja, no 5º dia útil de dezembro de 2018, quando o piso passa a ser de R\$ 1.530.

ANR ANUNCIA NOVA TURMA PARA WORKSHOP E-SOCIAL

OPORTUNIDADE

Quem não conseguiu se inscrever para a primeira edição do workshop “eSocial – Como Atender As Exigências Dentro do Prazo do Seu Restaurante”, terá uma nova chance. A ANR abriu uma nova turma para o curso, marcado para o dia 2 de outubro, na sede da entidade em São Paulo. Abordando temas como, certificação digital e cronograma de implantação, o encontro tem como objetivo apresentar os aspectos funcionais da nova plataforma e o impacto nas práticas trabalhistas dos bares, restaurantes e redes de alimentação.

Destinado aos profissionais envolvidos com as áreas de RH e departamento pessoal, a nova edição já está com inscrições abertas, mas as vagas são limitadas. Para participar ou tirar suas dúvidas, encaminhe um e-mail para:

comunicacao@anrbrasil.org.br



CURSOS SENAC TAMBÉM ESTÃO DISPONÍVEIS PARA ASSOCIADOS

Recentemente, a ANR fechou um acordo inédito com o SENAC-SP para oferecer cursos gratuitos aos associados. São três opções disponíveis. Confira:

DATA	WORKSHOP	LOCAL	VAGAS
25/09, 3ª feira, 14h às 18h	Aproveitamento Integral dos Alimentos: sustentabilidade e prevenção de desperdício em serviços de alimentação	Senac Aclimação	25 pessoas Público-alvo: Operacional – cozinha, bar
16/10, 3ª feira, 14h às 18h	Gestão de pessoas: feedback, contratação de jovens, desenvolvimento de novas lideranças	Senac Aclimação	40 pessoas Público-alvo: Liderança – gerentes e supervisores
27/11, 3ª feira, 13h às 17h	Gestão de pessoas: feedback, contratação de jovens, desenvolvimento de novas lideranças	Senac Aclimação	50 pessoas Público-alvo: Liderança – Responsáveis técnicas

Para inscrever seus funcionários, o associado ANR deve enviar um e-mail para comunicacao@anrbrasil.org.br indicando o curso escolhido, o nome e a função de cada colaborador inscrito. Participe!

PATTINI SEGUROS TRAZ CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA RESTAURANTES

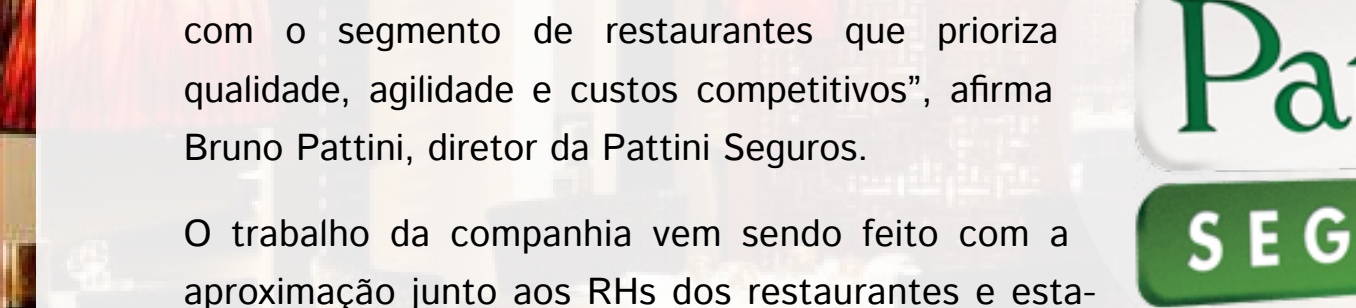
SÓCIO-FORNECEDOR

A Pattini Seguros, sócio-fornecedora da ANR, identificou uma carência de uma consultoria completa e especializada na área de seguros para restaurantes. “Percebemos que podíamos aliar a nossa atual estrutura e capacidade de atendimento aprimorada nestes 35 anos de mercado com o segmento de restaurantes que prioriza qualidade, agilidade e custos competitivos”, afirma Bruno Pattini, diretor da Pattini Seguros.

O trabalho da companhia foi sendo feito com a aproximação junto aos RHs dos restaurantes e estabelecimentos. A Pattini identifica os anseios e necessidades da empresa para apresentar uma proposta sob medida.

“Para nossa surpresa estamos tendo grande receptividade por parte da maioria das empresas. Desta forma acreditamos que a médio prazo estaremos estabelecidos com uma referência no setor”, comenta.

De acordo com Pattini, a estrutura de atendimento, tempo de mercado e a especialização no varejo de seguros permite que a empresa ofereça as melhores condições de mercado com as principais seguradoras do país. “Temos planos de desenvolver produtos específicos para o setor, estando presente nos próximos eventos e assim contribuir para redução de custos, coberturas e serviços mais relevantes para o mercado”, ressalta.



EXECUTIVOS DA INTERNATIONAL MEAL COMPANY SÃO PREMIADOS POR ANALISTAS DE MERCADO

RECONHECIMENTO

A International Meal Company, associada ANR, foi reconhecida entre as melhores empresas da América Latina por uma das mais respeitadas publicações do mercado financeiro, o Institutional Investor. Newton Maia (foto ao lado), CEO da companhia, foi eleito o melhor CEO entre as empresas *small-caps* de Bebidas e Alimentos. “Este resultado representa um importante reconhecimento de todo o trabalho desenvolvido, e da evolução da IMC e do nosso time de colaboradores nos últimos anos”, destaca o executivo.

Além dele, Vitor Pini, diretor de Relações com Investidores, foi premiado entre os melhores profissionais de RI. Seu time também conquistou a segunda colocação como melhor equipe do segmento entre as empresas *small-caps* de Bebidas e Alimentos LATAM. A Institutional Investor é uma

das mais respeitadas fontes de informações para o mercado financeiro e há 30 anos reconhece empresas e seus executivos por sua excelência. Seus rankings e premiações baseados em pesquisas conquistaram um alto prestígio e continuam a definir o padrão pelo qual a excelência é medida.



NOVIDADE BURGER KING LANÇA NOVO SANDUÍCHE EM PARCERIA COM A CATUPIRY

Depois de algumas parcerias de sucesso com a sua parceira, as bombas, a rede de fast-food Burger King, associada ANR, lança o novo Mega Stacker Catupiry, uma edição especial de sanduíche em parceria inédita com a Catupiry, tradicional marca de queijo cremoso. O lanche chega também nas versões 2,0, 3,0, 4,0, variando a quantidade de hambúrgueres.

“Enxergamos muita sinergia entre BK e Catupiry: duas marcas super amadas pelos consumidores, que trazem em sua essência qualidade e sabor. Apostamos muito neste tipo de parceria e já estamos pensando nas próximas, que chegarão muito em breve aos nossos restaurantes espalhados por todo o Brasil”, conta o diretor de Marketing e Vendas da rede, Ariel Grunkraut.

