

## DESTAQUE

### Nova pesquisa ANR e Galunion aponta alta no fechamento de operações de bares e restaurantes na pandemia

As linhas de crédito e ações do governo não foram suficientes para evitar um forte impacto negativo na alimentação fora do lar. Depois de mais de 100 dias de portas fechadas e a retomada tímida das atividades, 42% das empresas com mais de uma unidade já fecharam alguma loja. O número foi revelado pela quinta pesquisa da série Covid-19 da ANR e reflete uma alta em relação ao levantamento anterior, quando 35% dos entrevistados afirmavam ter encerrado alguma operação.

O estudo, que contou novamente com a parceria da consultoria Galunion, especializada no mercado food service, também mostrou que 22% das empresas do setor não vão conseguir resistir à pandemia. Em números absolutos, cerca de 200 mil estabelecimentos devem encerrar definitivamente as operações. Na pesquisa anterior, 15% dos entrevistados afirmaram que não conseguiriam sobreviver à crise.

O fechamento de muitas companhias afeta diretamente os postos de trabalho: 64% já promovem demissões. Com base nas pesquisas feitas até o momento, a ANR estima que mais de um milhão de trabalhadores já perderam o emprego no segmento em todo o país.

Para o presidente da ANR, Cristiano Melles, as linhas de crédito e a própria lei que permitiu reduzir restrições e suspender jornadas contribuíram para que a situação do fechamento não fosse ainda pior. “São importantes medidas, sem dúvida, mas infelizmente não foram suficientes para brejar demissões e até mesmo o fechamento definitivo de muitas empresas, como aponta nossa pesquisa”, disse. Para Melles, o ideal seria um pacote de apoio federal específico para o setor, um dos mais prejudicados com a pandemia, a exemplo do que acontece em países como Estados Unidos ou Inglaterra.

Ainda assim, na visão dele, a reabertura de bares e restaurantes nas principais capitais, mesmo que em horários reduzidos, é um passo importante para a recuperação. “Nós estamos rigorosamente seguindo todos os protocolos para que o cliente retorne com total segurança. Isso é fundamental para avançar de fase em cada estado ou município e ampliar ainda mais os horários”, afirma.

#### Abertura lenta

Outro dado alarmante do levantamento da ANR em parceria com a Galunion mostra que, mesmo com a possibilidade de abertura em muitos estados, 30% dos estabelecimentos afirmam que seguem fechados. Entre os motivos apontados estão a falta de segurança dos consumidores para voltar a frequentar os estabelecimentos (79%), o horário limitado de funcionamento (59%) e a falta de renda do consumidor (52%).


A pesquisa também quis saber a performance financeira na reabertura comparada com o mesmo período do ano passado (base 1 julho). Pouco mais de 60% afirmaram que o faturamento não chega a 30% do que há um ano. O percentual chega a 86,5% entre as empresas que afirmam não faturar nem a metade em relação a julho de 2019.

#### Asseso ao crédito

O crédito passou a chegar a um maior número de empresas no último mês. Pela pesquisa de junho, 76% dos que buscaram novas linhas para financiar o negócio tiveram suas propostas recusadas ou sem resposta. O percentual caiu agora para 50%. Entre aqueles que ainda não conseguiram crédito, as razões mais apontadas são a falta de novas linhas pela instituição financeira (42%), o prazo prolongado de resposta – acima de 30 dias do pedido – (31%), e a falta de garantias (13%). A pesquisa foi realizada com empresas de todo o país entre os dias 27 de julho e 10 de agosto.

#### ACOMPANHE O WEBINAR SOBRE A 5ª PESQUISA DA SÉRIE COVID-19 ANR | GALUNION

**25/08 às 17h**

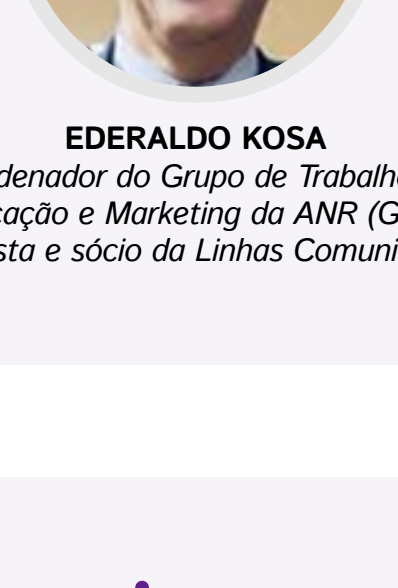


**INSCRIÇÕES CLIQUE AQUI**


ou assista pelo canal do YouTube: <http://bit.ly/canalgalunion>

---

#### Participação

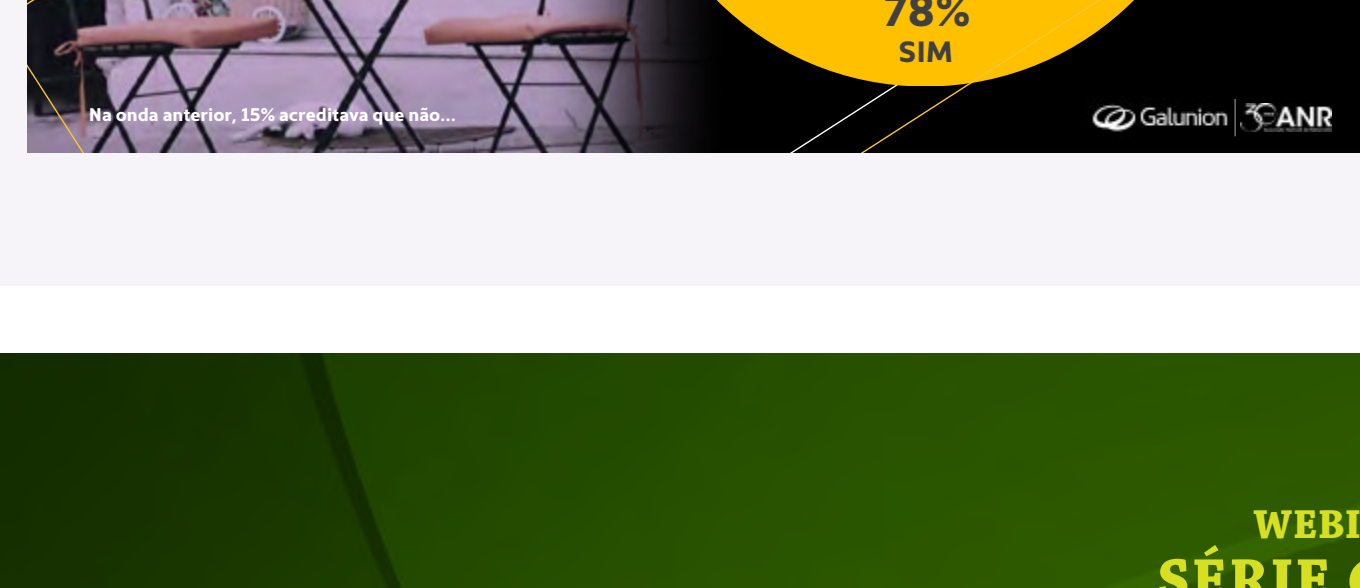
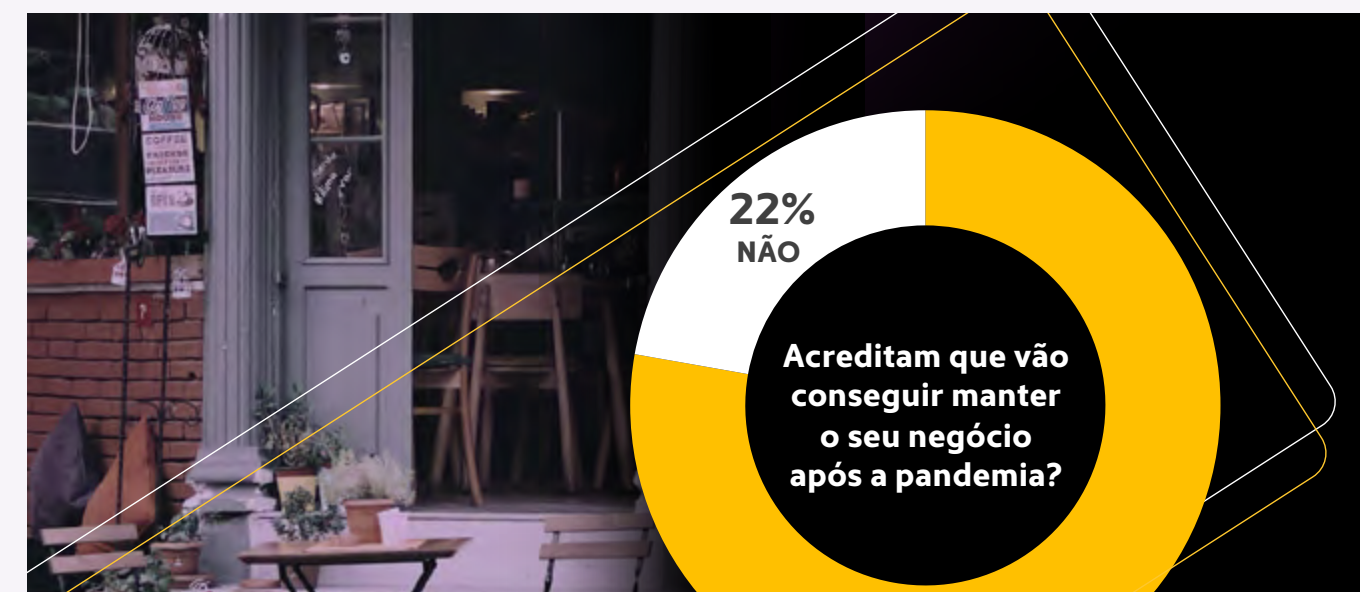
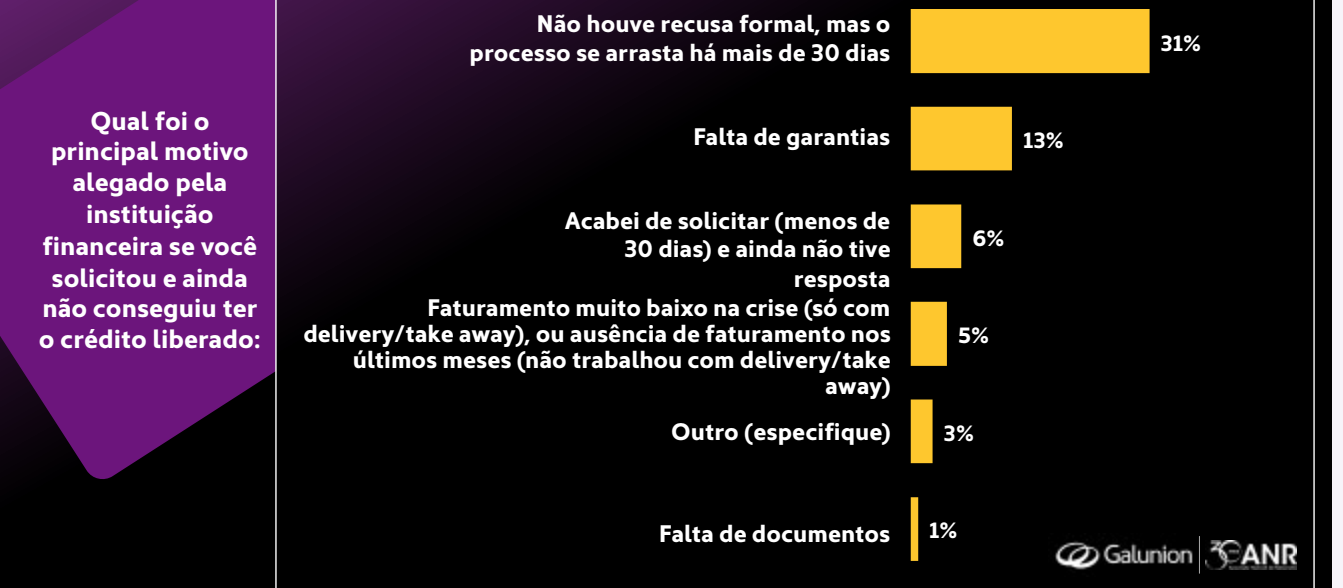
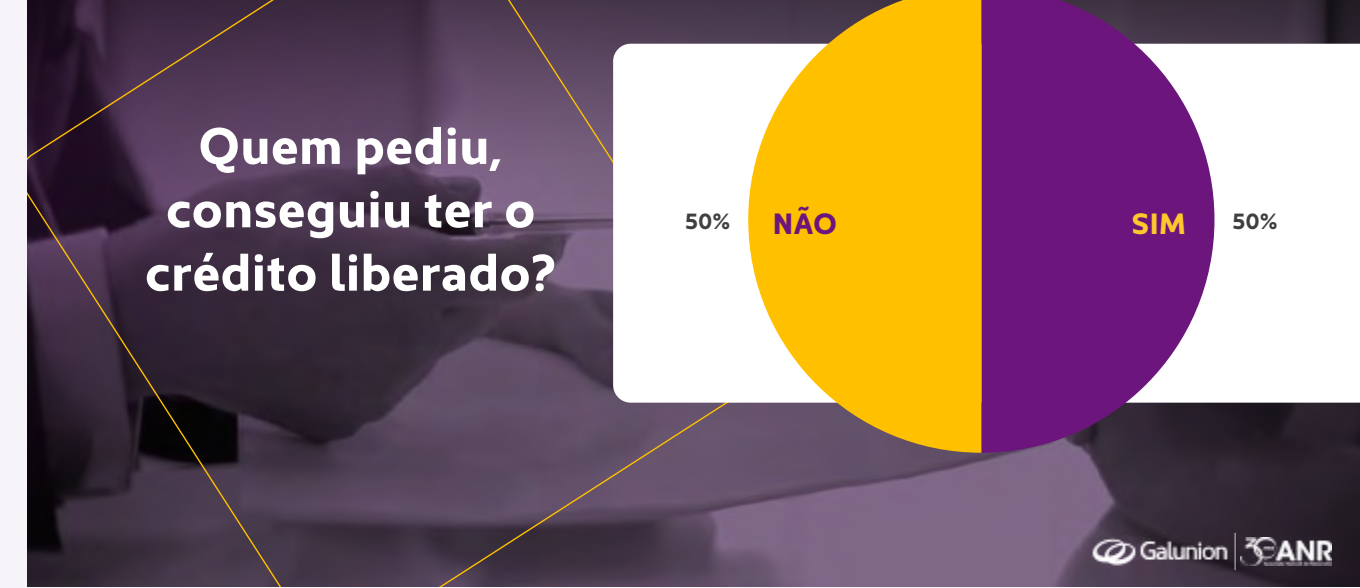
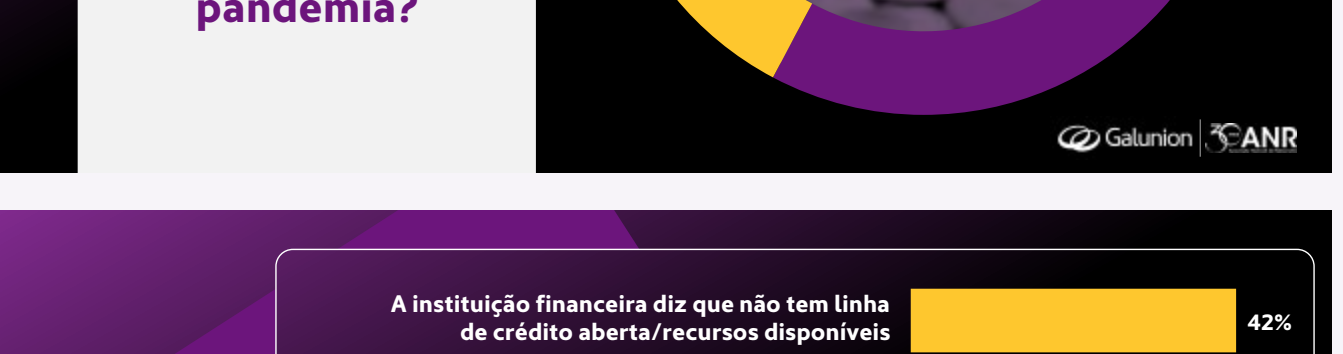


**SIMONE GALANTE**  
CEO e fundadora da Galunion  
Consultoria Foodservice



**EDERALDO KOSA**  
coordenador do Grupo de Trabalho de Comunicação e Marketing da ANR (GT-COM), jornalista e sócio da Linhas Comunicação

### Confira abaixo alguns dos principais resultados da pesquisa

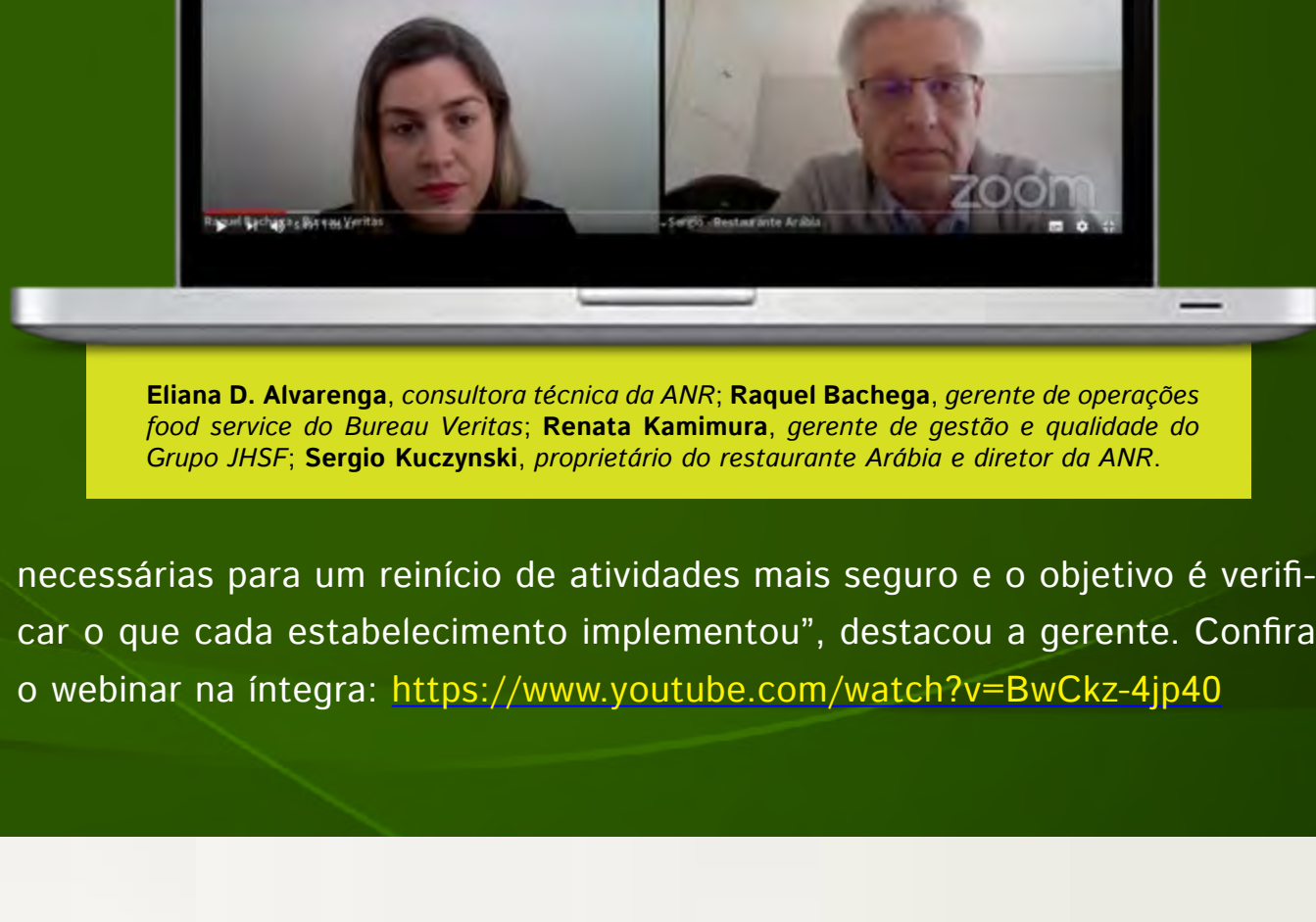


## WEBINAR ANR SÉRIE COVID-19

### Especialistas debatem adaptação dos restaurantes para o pós-Covid-19

A ANR realizou na última semana o webinar *Desafios para reconstruir a confiança do cliente no pós-Covid-19*. O encontro contou com a participação de Eliana D. Alvarenga, consultora técnica da ANR e mediadora do encontro, Raquel Bachega, gerente de operações food service do Bureau Veritas; Renata Kamimura, gerente de gestão e qualidade do Grupo JHSF; e Sergio Kuczyński, proprietário do restaurante *Árabia* e diretor da ANR. “Buscamos muito conteúdo e referências do exterior para readaptar os procedimentos. Quando falamos de serviços, temos que ser muito zelosos e cuidadosos. Fomos ao extremo para oferecer o melhor para o cliente”, disse Renata.

Para Sergio, mais do que seguir os protocolos e manuais internos é preciso preparar a equipe para trazer segurança ao cliente. “Eu oriento meus colaboradores a fazerem tudo na frente dos consumidores, para que tenham confiança no serviço e vejam que estamos fazendo tudo certo”, disse. Raquel aproveitou o momento para reforçar o trabalho do Bureau Veritas, principalmente com o selo SafeGuard, que pode auxiliar muito os estabelecimentos neste momento de retorno. “Realizamos uma auditoria desenvolvida por especialistas em saúde, segurança e higiene, baseada nas normas e melhores práticas reconhecidas mundialmente para as ações de prevenção



Eliana D. Alvarenga, consultora técnica da ANR; Raquel Bachega, gerente de operações food service do Bureau Veritas; Renata Kamimura, gerente de gestão e qualidade do Grupo JHSF; Sergio Kuczyński, proprietário do restaurante *Árabia* e diretor da ANR.

necessárias para um reinício de atividades mais seguro e o objetivo é verificar o que cada estabelecimento implementou”, destacou a gerente. Confira o webinar na íntegra: <https://www.youtube.com/watch?v=BwCkz-4lp40>

## PRÓXIMOS ENCONTROS

### Anote na agenda e participe!

#### REUNIÃO GT - TEC ANR

**20/08/2020 - 15H**

**INOVAÇÃO TECNOLÓGICA PARA LOGÍSTICA REVERSA DE RESÍDUOS RECICLÁVEIS**

**Palestrante:**

- Rafael Lima, Sócio e Líder Comercial da Anjo de Prata

**Convidadas:**

- Adriana Gonçalves, Gerente de Controle de Qualidade do Grupo Rubayat Brasil e Exterior;
- Patrícia Ito Bennheim, Diretora de Operações do Grupo Ráscal/ Cortes/ Tuju.

**Mediação:**

- Eliana D. Alvarenga, consultora técnica da ANR e coordenadora do GT-Tec

**Inscriva-se antecipadamente:**

[clique aqui](#)

---

#### REUNIÃO GT-TI ANR

**25/08/2020 - 10H**

**Participação:**

- Fabio Lyrá, Coordenador do GT-TI da ANR;
- Robert Oliveira, Gerente de TI da BFFC Unidades Próprias (Bobs, KFC e Pizza Hut).

**Inscriva-se antecipadamente:**

[clique aqui](#)

---

#### WEBINAR ANR X GALUNION

**25/08/2020 - 17H**

**APRESENTAÇÃO DA 5ª PESQUISA DA SÉRIE COVID-19 ANR**

**Participação:**

- Simone Galante, CEO e fundadora da Galunion Consultoria Foodservice
- Ederaldo Kosa, jornalista, sócio da Linhas Comunicação e coordenador do Grupo de Trabalho de Comunicação e Marketing da ANR (GT-COM)

**Inscriva-se antecipadamente:**

[clique aqui](#)

ou assista pelo canal do YouTube: <http://bit.ly/canalgalunion>

**Obs. Recomendamos o ingresso ao zoom com 15 min antecedência.**

## INICIATIVA

### Petição online pede aprovação de Medida Provisória sobre aprendizagem

#### #400MILVAGAS DE EMPREGO PARA JOVENS

Com o objetivo de oferecer amparo aos jovens, principalmente no cenário pós-pandemia, o CIEE (Centro de Integração Empresa-Escola) enviou ao Governo Federal uma proposta de Medida Provisória, baseada na Lei da Aprendizagem, que pode gerar até 400 mil vagas em todo o país.

Segundo o próprio CIEE, o contrato do aprendiz, com duração máxima de dois anos, custa às empresas R\$ 30 mil. Se desse valor total o governo auxiliar com o custo de 50%, será possível criar oportunidades para indivíduos em situação de vulnerabilidade entre 14 e 24 anos no período pós-pandemia. De acordo com o CEO da instituição, Humberto Casagran-

de, se menos de 1% do valor disponibilizado pelo orçamento federal para o combate ao novo coronavírus – cerca de R\$ 600 bilhões – fosse destinado à Lei da Aprendizagem, em aproximadamente 60 dias já seria possível a abertura das vagas.

Contando com o apoio de diversas entidades, entre as quais a ANR, o CIEE busca colher cerca de 400 mil assinaturas na petição publicada pela aprendiz Manuela Bernardino, a fim de pressionar o Congresso pela votação e a aprovação da MP. Para assinar e conhecer um pouco mais sobre a iniciativa, basta [clique aqui](#).

## CORONAVÍRUS PELO BRASIL

### Prefeitura de SP mantém quarentena e restrições

O prefeito de São Paulo, Bruno Covas, reiterou sua posição de adotar medidas para que a capital não regreda da evolução conquistada na luta contra o novo coronavírus. Na última semana, ele alertou que a quarentena continua na cidade apesar do momento de flexibilização. O prefeito reforçou que todos os serviços reabertos têm algum tipo de restrição, seja de horário ou no número de pessoas, que vem ajudando a manter a situação controlada na região.

Na semana passada, a terceira fase da pesquisa SoropEpi MSP, financiada pelo Grupo Fleury, Ibope Inteligência, Todos pela Saúde e Instituto Semeia, indicou que 17,9% da população adulta da capital já foi infectado pelo vírus. Os números, segundo os pesquisadores, apontam que a cidade pode estar se aproximando da chamada imunidade de rebanho ou imunidade coletiva, situação em

que, em razão do grande número de pessoas já contaminadas e anticorpos contra o novo coronavírus, a doença não consegue se alastrar – considerando que não haja necessidade. No entanto, ainda não se sabe exatamente qual é a proporção necessária de pessoas com anticorpos para que esse tipo de imunidade coletiva funcione adequadamente. Estima-se que esse número seja entre 25% e 30%.

#### MOVIMENTAÇÕES NO PLANO SÃO PAULO

Nas últimas semanas, a cidade de Campinas, no interior do estado, conseguiu melhorar seus índices e avançar para a fase amarela do Plano São Paulo. Em razão disso, os restaurantes, bares e similares poderão funcionar para atendimento ao público, desde que respeitadas as regras previstas no Decreto Municipal nº 20.901/2020 e no protocolo do setor. Os estabelecimentos podem funcionar para consumo local por, no máximo, seis horas diárias e com atendimento limitado a 40% da capacidade total.

Dentre as regras a serem seguidas está a necessidade de realização, antes da abertura do estabelecimento, de uma reunião com os colaboradores para alinhar as medidas de segurança, a intensificação das rotinas de limpeza, o fornecimento de EPIs para os colaboradores (máscaras, luvas, face shields etc.) e o distanciamento entre pessoas etc. As informações podem ser conferidas na íntegra no [Informativo ANR nº 123/2020](#), produzido pela Dias e Pamplona, consultoria jurídica da entidade.

Na contramão de Campinas, Barueri e Osasco registraram piora nos números Covid-19, regridindo para a fase laranja do plano. Com efeito, o consumo local nos restaurantes, bares e similares voltou a ser proibido. Esses estabelecimentos poderão funcionar apenas nos sistemas de delivery, drive-thru e take away. Saiba mais no [informativo ANR nº 122/2020](#).

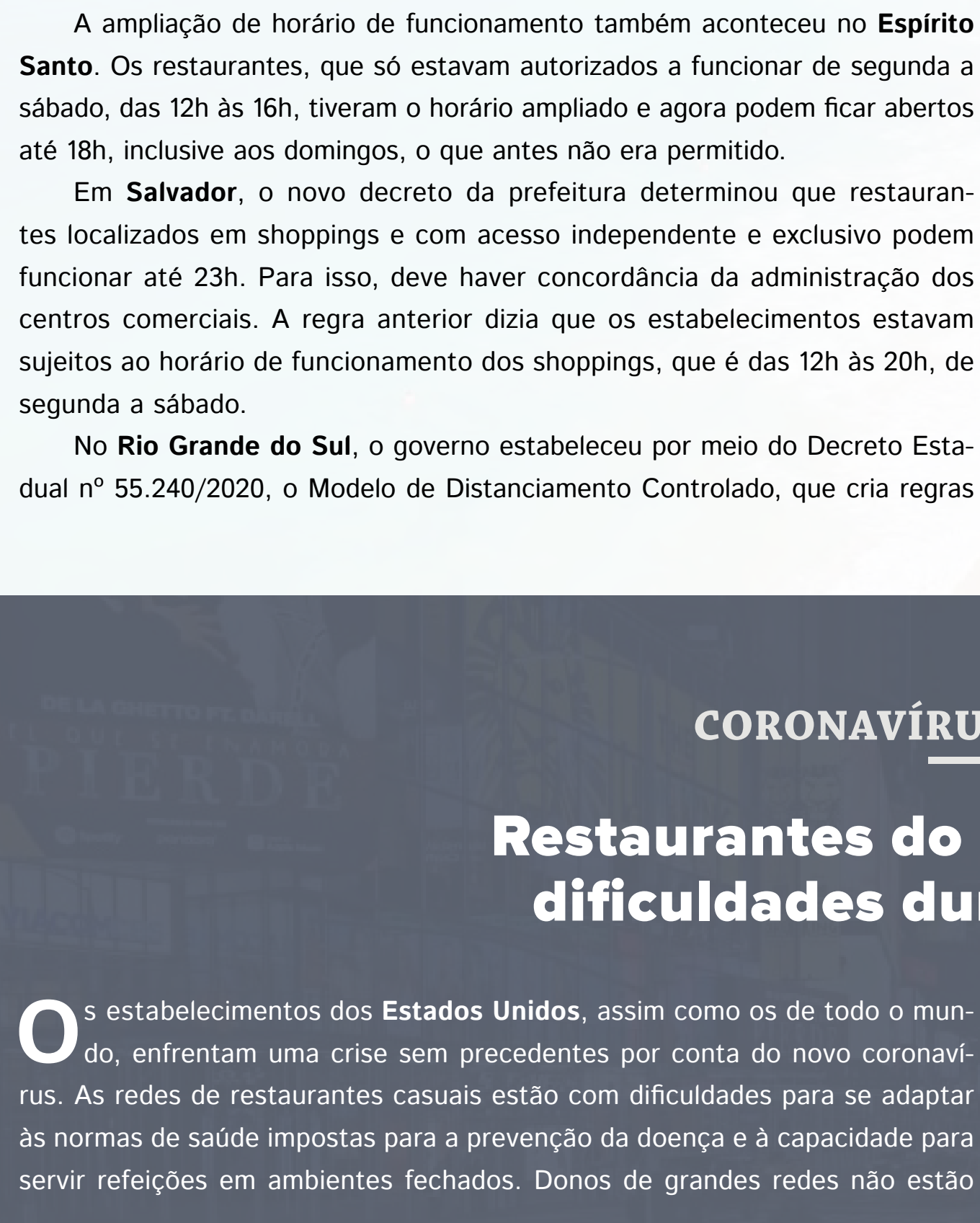
### Bares e restaurantes ampliam horário de funcionamento em diversas localidades

Os shoppings centers, bares e restaurantes da Região Metropolitana de Recife e dos Litorais Norte e Sul, incluindo as praias de Porto de Galinhas e Carneiros passaram, na última semana, a funcionar até 22h. As apresentações musicais, com algumas restrições, foram liberadas nos estabelecimentos de alimentação fora do lar.

A ampliação de horário de funcionamento também aconteceu no Espírito Santo. Os restaurantes, que só estavam autorizados a funcionar de segunda a sábado, das 12h às 16h, tiveram o horário ampliado e agora podem ficar abertos até 18h, inclusive aos domingos, o que antes não era permitido.

Em Salvador, o novo decreto da prefeitura determinou que restaurantes localizados em shoppings e com acesso independente e exclusivo podem funcionar até 23h. Para isso, deve haver concordância da administração dos centros comerciais. A regra anterior dizia que os estabelecimentos estavam sujeitos ao horário de funcionamento dos shoppings, que é das 12h às 20h, de segunda a sábado.

No Rio Grande do Sul, o governo distanciou por meio do Decreto Estadual nº 55.240/2020, o Modelo de Estabelecimento Controlado, que cria regras



## CORONAVÍRUS PELO MUNDO

### Restaurantes do exterior enfrentam dificuldades durante a pandemia

Os estabelecimentos dos Estados Unidos, assim como os de todo o mundo, enfrentam uma crise sem precedentes por conta do novo coronavírus. As redes de restaurantes casuais estão com dificuldades para se adaptar às normas de saúde impostas para a prevenção da doença e à capacidade para servir refeições em ambientes fechados. Donos de grandes redes não estão

conseguindo pagar suas dívidas e esse movimento pode forçar o fechamento de pontos ou, em determinados casos, levar à falência. De acordo com a S&P Global Market Intelligence, as vendas em bares e restaurantes caíram 26% em junho, em comparação com o mesmo período em 2019.

O restaurante mais antigo do mundo também luta para sair da crise. O espanhol Botín, de Madrid, foi fundado em 1725 e está registrado no Guinness Book como o mais longo do planeta. A casa, que serve pratos tradicionais da culinária espanhola, reabriu as portas no começo de julho, porém de uma forma totalmente diferente. Antes, costumavam servir até 600 pessoas por dia, agora atendem cerca de 60.

Na China, a associação que representa a indústria de catering em Wuhan, onde surgiram os primeiros casos do novo coronavírus no ano passado, pediu aos restaurantes da cidade que passem a adotar um sistema em que os clientes podem pedir um prato a menos do que o número de pessoas que vão comer. A estratégia busca evitar o desperdício de alimentos ao mesmo tempo em que ajuda os estabelecimentos a diminuírem os gastos.

## NOVIDADE

### Bob's passa a integrar marketplace da B2W

A B2W – Companhia Digital celebrou, recentemente, uma parceria com a BFFC Brasil Fast Food Corporation, associada ANR, para integração dos restaurantes Bob's no B2W Marketplace. Com o acordo, os 1.200 pontos do Bob's no país (550 restaurantes e 650 dessert centers) poderão ser conectados para vender seus produtos nas plataformas da B2W.

O cliente pode acessar a plataforma de marketplace local dentro dos apps da Americanas e da Ame, escolher a loja do Bob's de sua maior conveniência e ter acesso ao sortimento completo da unidade. A operação também permite a conexão de lojistas do mundo físico no mundo digital e já conta com milhares de parceiros em diversas categorias como, por exemplo, mercado, farmácia, e petshop, além dos restaurantes.

“Essa parceria nos permite chegar ainda mais próximo do consumidor para atender as demandas do mercado numa realidade, seguindo uma tendência de mercado. A B2W é um canal de grande relevância no negócio e combina com a estratégia do Bob's de oferecer uma experiência ainda melhor ao cliente”, afirma Raquel Patemesi, diretora de Marketing do Bob's.

