

DESTAQUE

Dificuldades na operação dos restaurantes frente às diferentes legislações no combate à Covid-19 são destaque no 9º ENCOVISAS

Em 2020, a alimentação fora do lar foi duramente impactada pela pandemia. Um dos principais desafios dos estabelecimentos nesse período envolveu a manutenção das operações com segurança para colaboradores e clientes, considerando as diferentes legislações impostas para o combate à Covid-19. O tema será destaque do primeiro painel da 9ª edição do ENCOVISAS, marcada para os dias 25 e 26 de novembro, das 14h às 17h.



Apresentado por Agnes Curto, representante do GT-Tec da ANR, o painel **Dificuldades na Operação Frente às diferentes Legislações no Combate à Covid-19** abre o encontro. "Vamos falar sobre os desafios que as empresas do setor vêm enfrentando desde o início da pandemia e da quarentena, em meados de março. Na época, tudo era novo e desconhecido, tanto para o setor regulado como para os órgãos reguladores. Era um volume imenso de informações e legislações que, por muitas vezes, divergiam entre municípios e estados, o que dificultou a operacionalização a nível Brasil", explica Agnes.

A especialista vai compartilhar, ainda, as vivências e experiências profissionais dos membros do GT-Tec durante o período. O grupo preparou diversos documentos e iniciativas para informar os estabelecimentos sobre os principais protocolos vigentes e procurou trocar informações em tempo real, uma



vez que as exigências eram muitas e deveriam ser colocadas em prática, imediatamente após publicações.

Para Agnes é fundamental relembrar esses conteúdos e fomentar debates para a troca de atualizações técnicas entre os profissionais do setor de alimentação fora do lar. "O ENCOVISAS também possibilita um diálogo entre o órgão regulador e o setor regulado, uma vez que representantes de vigilâncias sanitárias de todo o país estão confirmados. A ANR já é uma referência para o setor e, na minha visão, promover uma iniciativa como esta só reforça isso", conclui.

Após a apresentação, haverá um debate com as Visas, que será conduzido por Eliana D. Alvarenga, Consultora Técnica da ANR e coordenadora do GT-Tec. As inscrições para o encontro já estão abertas e podem ser feitas pelo link: <http://bit.ly/9Encovisas2020>. Para associados ANR, o valor é de R\$ 200 por pessoas. Já para não associados, o custo é de R\$ 300 por pessoa.

PROGRAMAÇÃO

1º DIA (25/11)

ABERTURA:

- Cristiano Melles, presidente da ANR
- Fernando Blower, diretor Executivo da ANR

1º PAINEL:

Dificuldades na Operação Frente às diferentes Legislações no Combate à Covid-19

- Agnes Curto, representante do GT-Tec da ANR
- Debates

2º PAINEL:

Atuação do regulatório x regulado na pandemia – Ciclo de debates

- Representante Anvisa
- Vigilância Sanitária de São Paulo
- Vigilância Sanitária de Porto Alegre
- Vigilância Sanitária de Salvador
- Vigilância Sanitária de Santa Catarina
- Representante de um restaurante
- Representante de Restaurante Buffet

ENCERRAMENTO

2º DIA (26/11)

ABERTURA:

- Fernando Blower, Diretor Executivo da ANR

3º PAINEL:

Delivery e Dark Kitchen: Desafios, responsabilidades e regulamentações

- Representante de um restaurante
- Representante de uma Dark Kitchen
- Representante Técnica da Bureau Veritas
- Representante Rappi
- Vigilância Sanitária de Natal
- Vigilância Sanitária de São Paulo
- Vigilância Sanitária de Campinas
- Debates

ENCERRAMENTO



EVENTO

ANR participa do Congresso ABIA 2020

Acontece no próximo dia 5 de novembro o 13º Congresso Internacional de Food Service, realizado pela Associação Brasileira de Indústria de Alimentos (ABIA). Com uma extensa programação de palestras, o encontro, que será totalmente virtual neste ano, vai reunir uma lista de especialistas de peso para debater o futuro do food service.

A ANR, uma das apoiadoras institucionais do evento, estará representada pelo presidente da entidade, Cristiano Melles. Ao lado de Ely Mizrahi, presidente do Instituto Food Brasil (IFB), de João Baptista Junior, coordenador do comitê setorial de redes de Food Service da Associação Brasileira de Franchising (ABF) e de Paulo Somucci, presidente executivo da Abrasel, Melles estará no painel de abertura do encontro *Mercado de Food Service pós-pandemia*.

O 13º Congresso Abia acontece das 8h30 às 13h. A programação completa e mais informações sobre inscrições no evento estão disponíveis no site: [www.abia.org.br/cfs2020/](http://www.abia.org.br/cfs2020/)

AGENDA

Reunião virtual do GT-Tributário acontece nesta quinta (29)

<b>PAUTA:</b>	Alterações no Regime Especial de ICMS no Estado de São Paulo
<b>HORÁRIO:</b>	das 10h às 11h (via Zoom)

INSCRIÇÕES ANTECIPADAS



ESTADOS

Prefeitura do Rio de Janeiro autoriza funcionamento de bares e restaurantes sem restrições de horário

A Prefeitura do Rio de Janeiro liberou a abertura de bares e restaurantes durante toda a madrugada, sem restrição de horário para fechar. Antes, os estabelecimentos só podiam funcionar até 1h. A determinação, publicada no Diário Oficial do município, está valendo desde o dia 20 de outubro.

Em Cuiabá, bares e restaurantes também tiveram seu horário alterado. Antes autorizados a operar de segunda a domingo e feriados, das 11h às 23h, agora, os estabelecimentos podem funcionar de segunda a domingo e feriados, das 11h às 00h. A prefeitura da capital mato-grossense ainda estabeleceu a continuidade do toque de recolher permanecendo proibida, até o dia 31 de outubro, a circulação de qualquer indivíduo das 01h às 05h, exceto para trabalhadores dos serviços essenciais e em caso de emergência.

No Piauí, o governador do estado anunciou novas medidas estabelecidas em decreto. Pela determinação, está autorizado o consumo de bebidas alcoólicas apenas em bares, restaurantes e casas de evento, ficando proibida a ingestão em vias públicas e em ambientes externos que estejam fora da área de atendimento desses estabelecimentos.

MUNDO

Toque de recolher e atenção redobrada: a segunda onda de Covid-19 na Europa

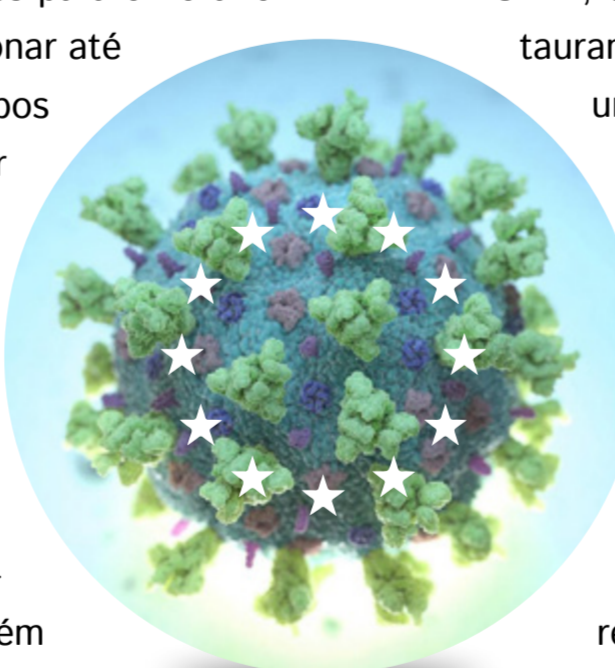
A Itália anunciou no domingo (25) novas regras depois de o país registrar recorde de novos casos diários. As medidas envolvem restrições para o horário de funcionamento de bares e restaurantes, que podem funcionar até às 18h. O consumo à mesa é permitido para no máximo grupos de quatro pessoas, exceto se morarem todos juntos. A partir das 18h fica proibido o consumo de alimentos e bebidas em locais públicos. Atividades de lazer como cinemas, teatros e academias estão suspensas e as autoridades não indicam a realização de viagens.

A Espanha anunciou um segundo estado de emergência que valerá pelos próximos seis meses. O primeiro-ministro, Pedro Sánchez, adotou o confinamento noturno em todo o país, exceto nas Ilhas Canárias, entre 23h e 6h. Sánchez permite também que as regiões apliquem outras restrições de movimento, como pro-

ibição de reuniões com mais de seis pessoas e fechamento do comércio.

Em Berlim, o tribunal administrativo anulou a ordem que obriga bares e restaurantes da capital a fechar entre 23h e 6h, por considerar não ser uma medida eficiente contra o aumento de contágios. Onze proprietários de estabelecimentos e recorreram à Justiça para pedir uma análise das restrições e o tribunal considerou a medida uma "usurpação desproporcional da liberdade" do setor.

Na Rússia, uma nova restrição entrou em vigor em Moscou na última semana: a quem tiver cadastrado seu número só estarão acessíveis a quem tiver cadastrado o consumo de bebidas alcoólicas por QR code ou SMS. O acesso de colaboradores e clientes, liberado da meia-noite às 6h da manhã, só é possível mediante registro. Com isso, será possível rastrear os visitantes em caso de surto de Covid-19 ligado ao estabelecimento.



INOVAÇÃO

Divino Fogão lança novo modelo de dark kitchen



O Divino Fogão, associado ANR, dá um novo passo para ampliar sua atuação em todo o Brasil por meio do delivery. A rede acaba de firmar uma parceria com a Guersola Consultoria, importante hub de negócios, para implementar um modelo diferenciado de dark kitchen. A empresa procura restaurantes em locais estratégicos do país, que já operem com suas próprias marcas, mas que possam aproveitar o tempo ocioso da cozinha para produzir pratos do Divino Fogão.

"Os parceiros poderão utilizar seus espaços para preparar alguns de nossos pratos para delivery e se tornarão licenciados Divino Fogão, possibilitando uma nova rentabilidade ao seu negócio, especialmente neste momento de retomada", afirma Reinaldo Varela, presidente do Divino Fogão e idealizador do projeto. A rede irá oferecer aos parceiros capacitação em gestão e custos, treinamento sobre a elaboração dos pratos e negociação junto aos fornecedores. Segundo o executivo, a expectativa é chegar a 600 cozinhas parceiras até o final de 2021.