



AVALIAÇÃO DA NOVA CVS 6 É TEMA DO SEGUNDO ENCONTRO DO GT – TÉCNICO DA ANR

Os integrantes do Grupo de Trabalho (GT) Técnico da ANR realizaram na última quarta-feira, dia 21, o segundo encontro para finalizar o documento com as propostas de alterações sugeridas pelo GT para o texto da nova CVS 6, colocado em consulta pública. A reunião aconteceu na sede da ANR e o documento será enviado à Secretaria Estadual de Saúde.



EMPRESAS ESPECIALIZADAS EM GESTÃO DE RESÍDUOS APRESENTAM PROPOSTAS EM REUNIÃO DO GT DE SUSTENTABILIDADE

Na última sexta-feira, dia 16, foi realizada a segunda reunião do Grupo de Trabalho (GT) de Sustentabilidade da ANR. O encontro contou com a participação de representantes da Topema, empresa que oferece equipamentos para cozinhas profissionais, e da Companhia da Reciclagem, que atua na gestão em coleta seletiva. As duas empresas apresentaram propostas de gestão de resíduos para os restaurantes participantes do Grupo.

Criado para auxiliar os associados a se adequarem às determinações da Lei 12.305/2010 referente à Política Nacional de Resíduos Sólidos – que passará a vigorar em 2012 –, o GT está aberto para novas adesões. Para saber como participar, entre em contato pelo telefone (11) 3083-1931.

ANR FIRMA NOVAS PARCEIRAS E AMPLIA BENEFÍCIOS AOS ASSOCIADOS

A ANR firmou no último dia 13 acordo com os laboratórios CDL e Mattos e Mattos e com a Parâmetro Nutricional para o oferecimento de uma série de serviços e produtos com descontos especiais para os associados. Confira abaixo quais são eles:

Laboratório CDL

Serviços: análises microbiológicas de alimentos, água e manipuladores; auditoria em cozinhas com relatório de avaliação e elaboração de manual de boas práticas.

Laboratório Mattos & Mattos

Serviços: controle microbiológico de qualidade (avaliação mensal de alimentos manipulados, água, utensílios e equipamentos); relatório Higiênico-Sanitário (realizado a partir da análise mensal); suporte técnico; treinamentos em Gestão da Qualidade, Segurança Alimentar e Sustentabilidade para colaboradores; projetos de Arquitetura, *layout* e decoração de interiores para restaurantes; coleta de material para análises microbiológica e físico-química.

Parâmetro Nutricional

Serviços: regularizações junto a órgãos públicos (Anvisa, Covisa, Prefeitura, Ministério da Saúde); documentação técnica; procedimentos (compras, administração de estoque, logística, etc); treinamentos; rotulagem nutricional; desenvolvimento de novos produtos; criação de cardápios; gerenciamento de mão de obra; desenvolvimento de material de vendas; homologação de fornecedores; ações ligadas ao PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador.

Importante: os descontos serão válidos inclusive para os restaurantes que tenham solicitado o serviço das empresas antes do acordo com a ANR. Para mais informações, ligue para (11) 3083-1931.



GOVERNADOR ATENDE PEDIDO DA ANR E VETA PARÁGRAFO SOBRE PORÇÃO INDIVIDUAL DA LEI DO COUVERT

O governador Geraldo Alckmin (PSDB) sancionou parcialmente, no dia 7, a lei que regulamenta o serviço de couvert em São Paulo, vetando o artigo que previa porções individuais do aperitivo, com cobrança apenas de quem o consumisse. No dia 19 de agosto, a ANR protocolou ofício solicitando ao governador o veto ao parágrafo 2º do artigo 2º do então Projeto de Lei, que tratava desta obrigatoriedade.

De autoria do deputado estadual André Soares (DEM), a chamada lei do couvert determina que os restaurantes, lanchonetes e bares forneçam ao consumidor a descrição clara do preço e da composição do aperitivo e só ofereçam o couvert se o cliente solicitar – a não ser que a porção seja gratuita. A legislação começa a vigorar no início de outubro.