



ANR GANHA LIMINAR QUE DESOBRIGA ASSOCIADOS A UTILIZAR LUVAS DESCARTÁVEIS NO PREPARO DE ALIMENTOS

A ANR conquistou na semana passada uma liminar que impede que seus associados sejam multados, em São Paulo, por não utilizarem luvas ou utensílios no preparo de comida. Desde março de 2012, o item 7.8 da Portaria nº 2619/2011, da Covisa, havia tornado obrigatório o uso de proteção plástica descartável nas mãos ou utensílios na manipulação de alimentos.

Resultado de petição elaborada pelo escritório Dias e Pamplona Advogados, que presta serviços de consultoria jurídica para a ANR, a decisão liminar e a inicial da ação estão disponíveis para consulta na área restrita do site da entidade.

ESTÁGIO FÁCIL

A ANR firmou um acordo com o CIEE (Centro de Integração Empresa-Escola), que auxilia jovens com formação de nível médio, técnico e superior a encontrar oportunidades de estágio ou aprendizado. Com a parceria, os associados têm desconto de 30% na contribuição institucional.

Ao participar desse convênio, sua empresa garante, gratuitamente, os seguintes benefícios aos jovens profissionais: seguro contra acidentes pessoais; oficinas de capacitação; relatório de estágio acompanhado pelo CIEE; fundo de assistência ao estagiário.

A instituição, que é mantida pelo empresariado brasileiro, é filantrópica e tem quase 50 anos de existência. Saiba mais por meio do site www.ciee.org.br ou do telefone (11) 3046-8222



DESTINAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS É PRIORIDADE PARA RESTAURANTES

A Política Nacional de Resíduos Sólidos, que entra em vigor em 2014, foi um dos principais temas discutidos durante a reunião do Grupo de Trabalho Técnico (GT-TEC) da ANR, que aconteceu no dia 08/05. A lei obriga comércio e indústria, incluindo os restaurantes, a dar o destino correto de tudo o que o estabelecimento produz. O assunto será a principal pauta das discussões do grupo no 2º semestre.

O encontro comandado pela nutricionista Eliana Alvarenga, consultora da ANR na área regulatória e de

capacitação profissional, gerou duas consultas à Covisa para esclarecer dúvidas dos associados. A primeira, sobre o uso de luvas descartáveis de vinil na manipulação de alimentos, e a segunda, sobre quais certificados de segurança sanitária devem ser mantidos quando um estabelecimento encerra as atividades.

O grupo decidiu criar também uma lista com os produtos e prestadores de serviços mais recomendados, como forma de troca de informações entre os associados.

OS SEGREDOS DO MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES

A ANR, em parceria com a WSI Marketing Digital, promove workshop, em junho, para profissionais do setor de alimentação fora do lar sobre duas importantes tendências de marketing: mobile marketing (para tablets e smartphones) e presença no Google. Durante o evento, a sócia-diretora da WSI, Ana Luiza Cunha, dá dicas de como os restaurantes podem incrementar seus sites mobile e sua presença no principal portal de pesquisas da Internet.

Ana Luiza Cunha é consultora de marketing para internet, especializada em SEO Marketing, Mobile Marketing e mídias sociais. Formada pela UFRJ,



com extensão em Harvard, já teve passagens pela Natura, como gerente de TI, e Lojas Americanas, como coordenadora de sistemas de TI.

Os associados à entidade têm três opções de data diferentes para participar da palestra: 4 de junho, às 14h30, na sede da ANR; 5 de junho, às 09h30; 6 de junho, às 10h, em reunião virtual por meio do Webinar – uma webconferência em que somente uma pessoa fala e as outras assistem. Os interessados podem se inscrever pelo email comunicacao@anrbrasil.org.br. As vagas são limitadas.



RESTAURANTEWEB É NOVO SÓCIO-FORNECEDOR DA ANR

O RestauranteWeb, especializado em delivery de restaurantes online, acaba de ingressar na ANR como sócio-fornecedor. Com quase 10 anos de mercado, a empresa, que faz parte do grupo dinamarquês Just-Eat desde novembro de 2011, reúne mais de 2 mil restaurantes cadastrados em 25 estados brasileiros.

“Ao nos associarmos à ANR, buscávamos um canal de comunicação interessante com os estabelecimentos, que são essenciais para o nosso modelo de negócio”, afirma Emerson Calegaretti, Diretor Geral do RestauranteWeb. **De acordo com o executivo, em breve, o site anunciará um pacote**

de promoções e descontos exclusivos para os filiados à entidade.

Recentemente, a empresa levou malabaristas vestidos de chefes às ruas de São Paulo para uma ação publicitária, com o objetivo de incentivar os consumidores a utilizar o serviço do portal. O plano de marketing do qual a iniciativa faz parte recebeu investimento de R\$ 500 mil na fase inicial e inclui ainda campanhas em jornais, televisão online, ações nas redes sociais, além blitz promocionais.

Para mais informações sobre o RestauranteWeb, acesse www.restauranteweb.com.br ou entre em contato pelo telefone (11) 3208-5383.