

2º ENCOVISAS: VAGAS ESGOTADAS. AGORA SÓ EM 2014!

As vagas para o 2º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (Encovisas) já estão esgotadas. A partir da última quinta-feira (18), as inscrições feitas via site da ANR irão para uma lista de espera e estarão sujeitas a confirmação. Em caso de dúvida, entre em contato pelo email comunicacao.anr@gmail.com ou pelo telefone (11) 3083-1931.



Representantes da Anvisa, de vigilâncias sanitárias municipais, dos órgãos Procon e Ipem, além de experts no setor, estarão conversando com os participantes sobre os temas mais importantes da atualidade. O evento, que acontece no próximo dia 1º de agosto, no Centro Britânico Brasileiro, é uma realização da ANR e tem como objetivo discutir as principais práticas de segurança alimentar adotadas por restaurantes e outros estabelecimentos do setor de alimentação.

2º ENCOVISAS: CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES E DIFERENÇAS ENTRE LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS ABREM O EVENTO

O 1º painel do 2º Encovisas terá como tema central o projeto-piloto de categorização de restaurantes, uma proposta do governo federal que tem como objetivo permitir que o consumidor conheça o nível de adequação sanitária dos estabelecimentos no país. "O projeto é importante, pois vai ajudar a reeducar o consumidor, que vai entender a importância da segurança alimentar em cada restaurante. Em Nova York, por exemplo, deu certo", explica a nutricionista Vera Kawasaki, responsável pela apresentação. A profissional foi consultora do programa Alimento Seguro (Sebrae-SP) e há 13 anos é professora da faculdade Anhembí Morumbi

A iniciativa da ANVISA vai classificar os restaurantes em cinco faixas, conforme o seu status sanitário. No entanto, Vera afirma que o plano sozinho, não surtirá efeito. Para ela, é necessária uma divulgação

didática para o consumidor. "Tudo passa pela conscientização. O brasileiro, em geral, não é muito preocupado com isso. Quem nunca ouviu a frase 'o que não mata engorda'? Então, o importante não é só divulgar a categoria do restaurante, mas também explicar quais critérios foram usados para chegar naquele resultado e quais as implicações disso para a saúde de cada um. Sem isso, o plano pode ir por água abaixo", conclui.

Já o 2º painel do evento vai tratar das dificuldades que os restaurantes têm em se adequar às diferentes regulamentações sanitárias em todo o país. A apresentação será feita por Rosana Lobo, especialista em Nutrição Clínica e membro do Grupo de Trabalho Técnico da ANR.

Para a especialista, o encontro será uma grande oportunidade para encontrar uma solução para o problema enfrentado por centenas de restaurantes. "Vamos apresentar as dificuldades encontradas no dia a dia dos estabelecimentos. Muitas vezes, o restaurante enfrenta problemas para se adaptar a cidades e estados diferentes por conta da burocracia. Cada órgão segue uma legislação específica e exige documentos diferentes", explica.

A nutricionista acredita que as autoridades presentes possam discutir a respeito do que pode ser feito para aprimorar todo este processo. "Nós temos muitos entraves. Espero que surjam ideias para melhorar e facilitar a adaptação dos restaurantes", diz.



ROSANA LOBO



VERA KAWASAKI

PESQUISA SALARIAL 2013: O MERCADO MUDOU, MAS A SUA EMPRESA ACOMPANHOU?

Ainda dá tempo de participar da Pesquisa Salarial de Restaurantes e Redes de Alimentação, edição 2013, coordenada pela ANR. A próxima reunião dos participantes com o consultor Prof. Benedito Pontes está prevista para o próximo mês de agosto, logo após a assinatura do acordo com o Sinthoresp, que fixa as condições de remuneração dos trabalhadores do setor para os meses seguintes.

Quer valorizar seus funcionários? Precisa reter talentos? A Pesquisa Salarial 2013 pode ajudar muito com dados sobre a remuneração praticada por empresas do setor e informando a sua posição em relação aos demais. Sigilo absoluto de dados.

Faça a sua adesão à pesquisa salarial e garanta acesso a informações preciosas e inexistentes no mercado. Basta escrever para comunicacao.anr@gmail.com ou ligar para 11 3083-1931.



PALAVRA DE QUEM JÁ PARTICIPOU

“Para decisões sobre remuneração, é importante para as empresas conhecerem o comportamento do mercado.”

Benedito Rodrigues Pontes
Coordenador do estudo

“Certamente esta pesquisa traz um grande auxílio, principalmente para tratar de problemas como a falta de mão de obra especializada.”

Flávia Campana
Consultora de RH

“É a segunda vez que participamos da pesquisa, que é muito importante para saber como está o nosso mercado. Ultimamente estamos perdendo profissionais para outros setores e com o estudo realizado pela ANR, temos estatísticas para desenvolver estratégias com o objetivo de reter e valorizar os nossos funcionários.”

Mariana Malagutti
Gerente de RH da Cia. Tradicional de Comércio,
empresa dona dos bares Original, Pirajá,
Astor e da Lanchote da Cidade

CONHEÇA A TÉCNICA ALEXANDER NA PRÁTICA

Os associados que desejam conhecer e sentir na prática os benefícios da Técnica Alexander, apresentada na edição 205 do Boletim da ANR, podem agendar workshops às quintas e sextas-feiras dos meses de agosto e setembro com Isabel Sampaio, especialista na prática. A técnica pode ser muito útil para os profissionais de bares e restaurantes. "São pessoas que ficam muito tempo em pé, e se você melhora a sua postura e ao mesmo tempo elimina os esforços desnecessários, esse trabalhador gasta menos energia e ganha em produtividade.", explica.

De acordo com Isabel, não se trata de um tipo de massagem ou relaxamento, mas sim um treinamento de reorganização corporal, especialmente de quando se está em posições verticais (em pé ou sentado). "A principal ideia é trabalhar em cima do que a pessoa faz, dos movimentos que ela realiza diariamente. A partir disso, é possível identificar os esforços desnecessários que o aluno faz e corrigir esses maus hábitos. Melhor uso de si mesmo", conta.

As sessões nos restaurantes podem ser de uma a três aulas, cada uma delas com duração de três horas. Os valores para grupos devem ser combinados diretamente com Isabel. Quem quiser participar também de aulas individuais, que são realizadas na Escola Pensar em Atividade, localizada na Alameda Casa Branca, 327. Cada aula sai por R\$ 110,00 e um pacote com quatro aulas fica R\$ 400,00. Mais informações no telefone (11) 9-6424-6676.



A VOZ DO SETOR



A ANR esteve presente nos mais diversos meios de comunicação nas últimas semanas levando seu posicionamento à opinião pública, especialmente sobre a questão dos custos do setor e a defesa da associação pela desoneração da folha de pagamento.

Veículos como Valor Econômico, Folha de S. Paulo, O Estado de S. Paulo, TV Globo, Globo News e TV Cultura entrevistaram os principais dirigentes da ANR para entender o momento do setor, que teve no primeiro semestre de 2013 uma queda de faturamento em torno de 10%. Os jornalistas também buscaram casos de restaurantes que já promoveram mudanças nos cardápios para driblar a perda de movimento, atribuída pela entidade a fatores como inflação do setor e Lei Seca, além de arrastões e manifestações, especialmente na cidade de São Paulo.

O Valor Econômico e o Bom Dia Brasil, da TV Globo, foram os primeiros a destacar a entidade em suas reportagens, nos dias 9 e 10 de julho. Ambos trataram da queda de rentabilidade e o aumento dos custos.

Na semana passada outros veículos fizeram reportagens sobre o mercado. No dia 13 de julho, a Folha de S. Paulo, além de destacar os dados da ANR sobre o setor, entrevistou associados da entidade como Francisco Barroso, do Le Vin, sobre a redução nos cardápios, e Paulo Kress (Kaá, Italy e General Prime Burger) sobre a migração de clientes para os restaurantes do grupo de menor ticket médio.

No domingo, 14, na Globo News, o presidente da ANR, Cristiano Melles, apontou os principais problemas que afetam o setor e destacou a luta da entidade pela inclusão dos restaurantes no Plano Brasil Maior, do Governo Federal, pela desoneração da folha. O mesmo enfoque foi dado no mesmo dia na Coluna de Sônia Racy, em O Estado de S. Paulo, que ouviu o presidente da ANR, e no jornal da Cultura, com entrevista de Sérgio Kuczynski, do Arábia, vice-presidente.

Associado da entidade: se você promoveu recentemente mudanças no cardápio ou outras adequações de custos e quiser relatar sua experiência, envie um email para comunicacao.anr@gmail.com. Além de poder servir de inspiração para outras empresas, sua marca pode eventualmente ser indicada para entrevistas à imprensa.

SENADO PODE APROVAR REGULAMENTAÇÃO DAS GORJETAS NO INÍCIO DE AGOSTO

O projeto que garante a distribuição das gorjetas aos garçons e funcionários de hotéis, bares, restaurantes e estabelecimentos similares pode ser aprovado no início de agosto no Senado, sem alterações. A informação foi dada pelo presidente do Senado, Renan Calheiros (PMDB-AL), na última terça-feira (16).

Aprovado pela Comissão de Assuntos Econômicos do Senado (CAE) em maio deste ano, o PLC 57/2010 ainda teria de passar por mais quatro comissões na Casa. No entanto, os senadores aprovaram requerimento de urgência e a proposta poderá ser aprovada diretamente pelo Plenário do Senado.