

LEI APROVADA NO PARANÁ OBRIGA RESTAURANTES A DIVULGAREM QUANTIDADE DE CALORIAS NO CARDÁPIO

A Lei 17604/2013, publicada no Diário Oficial do Paraná, determina que, a partir de dezembro, os estabelecimentos de alimentação divulguem a quantidade de calorias, presença de glúten e lactose de todos os itens comercializados em seus cardápios.

Os restaurantes devem ter a listagem assinada por um nutricionista inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas. Para aqueles itens vendidos em quantidades variáveis, como doces, sorvetes, salgados, bem como para comida a quilo, a medida adotada deverá respeitar a resolução da ANVISA nº 359 de 23 de dezembro de 2003. O não cumprimento da lei acarretará: advertência por escrito, depois, multa e, na terceira infração, cassação da Inscrição Estadual.



CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE: FUNDAMENTAL PARA O RESTAURANTE E PARA O FUNCIONÁRIO

A Associação Nacional de Restaurantes formou a sexta turma do curso de boas práticas de higiene e fabricação de alimentos, dia 28 de agosto. O workshop foi apresentado pela consultora técnica da ANR, Eliana Alvarenga, na sede da entidade. Durante todo o dia, os participantes aprenderam a executar suas tarefas de acordo com as normas de boas práticas de fabricação de alimentos, garantindo a qualidade e atendendo à legislação vigente.

De acordo com Eliana Alvarenga, o objetivo do curso é capacitar os colaboradores para trabalharem de forma segura. "Isso faz com que o restaurante tenha um grande avanço em matéria de qualidade", diz. "Além do ganho para o estabelecimento, o funcionário vai trabalhar mais e se sentir valorizado, por que a empresa está investindo nele", diz.

O participante do curso, Vandeci Magalhães, do Radial Grill, disse que o curso foi muito importante. "É fundamental na nossa profissão saber as exigências da vigilância sanitária". Meriene Nunes, do Le Jazz, que também assistiu às orientações, diz que a relevância do tema vai além do restaurante. "A questão de higiene também é fundamental para a minha vida do dia-a-dia. A gente começa a tomar mais cuidado", conta.



INSCRIÇÕES PARA PALESTRA SOBRE CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES ESTÃO ACABANDO



Foto: Flávio Santana

Estes são os últimos dias para se inscrever na palestra sobre a Categorização de Restaurantes, no Rio de Janeiro. O encontro, organizado pela ANR, será no dia 4 de setembro. Para participar, basta entrar em contato pelo e-mail anr@anrbrasil.org.br ou ligar para 11 3083-1931.

A palestra será ministrada pelo Dr. Luiz Carlos Coutinho - superintendente de Vigilância Sanitária e Alimentos do Rio de Janeiro. O evento tem o objetivo de esclarecer dúvidas e fornecer orientação aos restaurantes e redes de alimentos sobre assuntos relacionados ao projeto.

A Categorização de Restaurantes é desenvolvida pela ANVISA nas cidades-sede da Copa do Mundo. A ideia é classificar os estabelecimentos de acordo com a qualidade de higiene, garantindo a segurança alimentar. Para apoiar os associados, a ANR está promovendo encontros em algumas capitais. O primeiro aconteceu em São Paulo, dia 21 de agosto. As palestras estão previstas também para Belo Horizonte e Curitiba.

BUSCAPRATO E DIVERSEY SÃO OS NOVOS SÓCIO-FORNECEDORES DA ANR

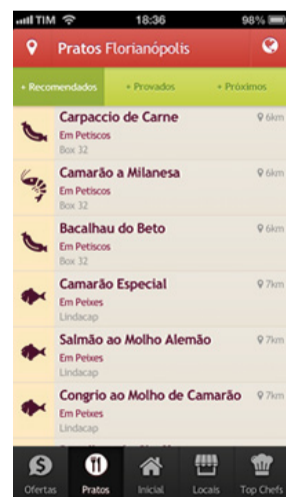
É com prazer que a ANR anuncia a chegada de dois novos sócio-fornecedores à associação. A empresa BuscaPrato desenvolve um aplicativo para celular que mostra sugestões de pratos, promoções, locais para alimentação e divulgações das receitas mais recomendadas pelo público. A ferramenta também oferece pesquisa de satisfação e tradução de cardápios. BuscaPrato está disponível nos sistemas iOS e Android, com informações de mais de 15 cidades.

"A empresa está completamente focada no mercado de *food service*. Estar próximo à ANR é fortalecer a nossa marca. A associação é muito conceituada. Por conta disso, foi natural a nossa procura", explica Flávio Cândido, sócio cofundador do BuscaPrato. Para ele, os benefícios da filiação serão imensos. "Acredito que ganharemos conhecimento, experiência, novos relacionamentos e, conseqüentemente, o fortalecimento da marca", finaliza.

Outro sócio fornecedor que passou a integrar o time é a Diversey. O grupo é líder mundial em soluções de higiene e limpeza, servindo clientes dos ra-

mos de hotelaria, saúde, alimentos e bebidas. Com mais de 10.500 colaboradores em todo o mundo, presença em mais de 175 países, a marca oferece produtos inovadores para seus clientes.

"O nosso objetivo é conhecer e ter um relacionamento mais próximo com os associados da ANR. A ideia é entender as mudanças de mercado para nos adaptarmos a elas", afirma Gabriela Nogueira, gerente da Diversey.



PROGRAME-SE

QUINTA

SETEMBRO 2013

05

WORKSHOP: **DESENVOLVIMENTO DE LIDERANÇAS**

PALESTRANTE: **FLÁVIA CAMPANA OMORI**, PSICÓLOGA GRADUADA PELA USP

O INVESTIMENTO PARA ASSOCIADOS É DE R\$: 100,00 ATÉ O DIA 19 E PARA NÃO ASSOCIADOS R\$: 120,00. APÓS ESSE PRAZO, R\$: 170,00 E R\$: 200,00 RESPECTIVAMENTE.

O VALOR INCLUI CD COM PALESTRA DE APRESENTAÇÃO E CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO. AS VAGAS SÃO LIMITADAS.

LOCAL: **SEDE DA ANR – RUA CÔNEGO EUGÊNIO LEITE, 513, CJ. 11, PINHEIROS**

HORÁRIO: **DAS 14H30 ÀS 17H**