

JÁ FEZ SUA INSCRIÇÃO? 2º RESTAURARH TEM MAIS UMA PALESTRANTE CONFIRMADA!



2º RestauraRH | ANR

11 de novembro de 2015 - São Paulo



A edição 2015 do **RestauraRH** acaba de confirmar mais um nome importante entre seus palestrantes: **Soraya Bahde** (foto), diretora de RH da Alelo. Ela é uma das convidadas do painel "Alinhamento Estratégico: o papel do RH na organização", ao lado de **Rogério Moraes**, diretor de RH da Coca Cola FEMSA e **Ricardo Amaro**, diretor de RH da Edenred.

Formada em administração de empresas pelo Mackenzie, Soraya possui MBA em Gestão de Negócios e Marketing pela Fundação Instituto de Administração de São Paulo e registra passagens por grandes empresas, como Accenture, TAM, Multiplus e Atos, onde ocupou posições em consultoria interna de RH, remuneração e desenvolvimento organizacional.

ATENÇÃO PARA OS DESCONTOS!

A segunda edição do RestauraRH acontece no dia **11 de NOVEMBRO, das 9h às 18h**, no auditório do **Centro Brasileiro Britânico**, em São Paulo. No ano em que a ANR completa 25 anos de atividades, as inscrições realizadas até 21 de outubro terão

DESCONTOS DE **20%**

E MAIS...

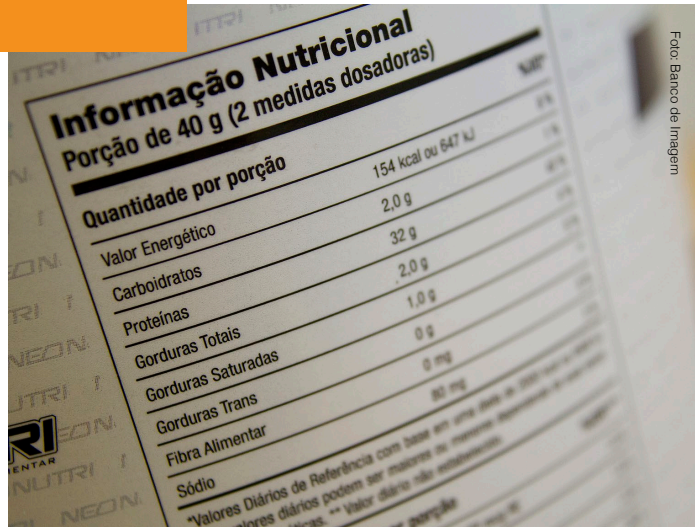
Os interessados também ganham **UMA INSCRIÇÃO GRATUITA** a cada **duas pagas** pela mesma empresa. A promoção é válida somente para as compras de ingresso realizadas no período do desconto.

[CLIQUE AQUI E FAÇA SUA INSCRIÇÃO](#)

ANR PROMOVE CURSO DE ROTULAGEM

A legislação que envolve a rotulagem de alimentos é bastante complexa e exige conhecimento, não só em relação aos produtos industrializados, mas também nos que são produzidos ou embalados nos estabelecimentos comerciais. Além das informações obrigatórias, bares e restaurantes devem estar atentos aos demais dados complementares, como a Tabela Nutricional.

Pensando nisso, os participantes do último GT-Tec da ANR decidiram organizar um workshop para tratar melhor o tema. O curso de Rotulagem Nutricional, já ministrado pela professora Cristina Rebolho, da Universidade São Camilo, irá trazer todas as regras aplicadas à indústria e ao varejo, além de orientar os participantes na elaboração de fichas técnicas. Não é preciso pré-requisito de conhecimento



em rotulagem. O workshop está previsto para acontecer em novembro. Para mais informações escreva para:

comunicacao@anrbrasil.org.br

ATENDIMENTO E FIDELIZAÇÃO DE CLIENTES É TEMA DE ENCONTRO



Gestores de atendimento e de RH interessados em ampliar a satisfação de clientes, bem como empresários de bares, restaurantes e redes de alimentação, terão a oportunidade de conhecer as novidades no serviço de atendimento e na fidelização.

O encontro será conduzido pela psicóloga e consultora da ANR, Flávia Campana Omori, no dia 7 de outubro, das 14h30 às 17h, na sede da entidade. Serão apresentadas as regras básicas do atendimento e ainda algumas maneiras de medir a satisfação do consumidor. Flávia é especialista em Gestão do Conhecimento e Marketing de Serviços pela FGV/SP e atua na área de Gestão Empresarial desde 1995.

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	R\$ 200,00
Não associados	R\$ 300,00

Para pagamento até o dia **30/09/2015** será concedido desconto de **10%**. O valor inclui CD com material do workshop e certificado de participação.

comunicacao@anrbrasil.org.br

NOVO ASSOCIADO: LA PERUANA



O aviso na entrada do estabelecimento localizado na Alameda Campinas, em São Paulo, é um breve resumo do que a pessoa irá encontrar no **La Peruana**, novo associado ANR: "Comidas 'con' amor".

As receitas da chef **Marisabel Woodman** reservam todas as peculiaridades típicas na cozinha peruana, incluindo ceviches – como o que leva o nome da casa, delicadamente montado com peixe branco, camarão e chicharrón de lula empanado, acompanhado de quenelle de batata doce cozida com laranja.

Marisabel é peruana de Piura e veio para morar no Brasil há cerca de três anos. Ela foi a primeira a circular um food truck de comidas típicas de seu país, reconhecido entre os melhores de São Paulo nas edições especiais Comer e Beber, da Veja São Paulo, e o Melhor de SP, pela revista Época São Paulo.

Formada em administração de empresas pela Universidade de Lima e em gastronomia pela Ferrandi L'École Française de Gastronomie, de Paris, a nova associada da entidade falou sobre sua expectativa: "Entramos para a ANR porque acreditamos que a troca de informações entre os restaurantes é fundamental para facilitar a vida de todos. O setor tem muitas particularidades, que são comuns a todos os associados e, por isso, faz total sentido uma colaboração efetiva e contínua. Estamos muito felizes em fazer parte da ANR", destacou a chef e proprietária do La Peruana.

50 BEST RESTAURANTS: DIVULGADA A LISTA DOS MELHORES DA AMÉRICA LATINA



Em cerimônia realizada na Cidade do México, no último dia 23, o **D.O.M.**, de Alex Atala, associado da ANR, foi eleito o 4º melhor restaurantes segundo a *Latin America's 50 Best Restaurants*, uma das mais prestigiadas do mundo. A lista de 2015 é encabeçada pelo Central (4º lugar no ranking mundial), seguido pelo Boragó e Astrid y Gastón.

Este ano, o D.O.M. também passou a ocupar o 9º lugar no ranking mundial da 50 Best Restaurants. Entre os brasileiros, apareceu, ainda, o Maní, Olympe, Episce, Mocotó, Remanso do Bosque e o carioca Lasai, que entra pela primeira vez na lista, em 16º lugar. Fasano e Attimo não entraram na lista deste ano.