

RestauraRH: DIRETORES DA TICKET E DA COCA-COLA DESTACAM O PAPEL ESTRATÉGICO DO RH



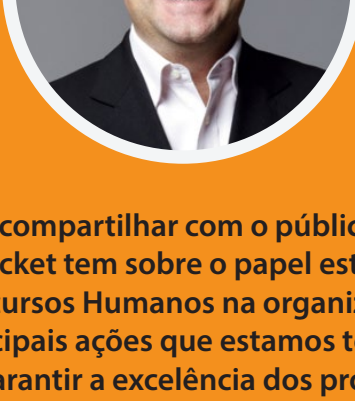
2° RestauraRH | ANR

11 de novembro de 2015 - São Paulo

Cada vez mais os departamentos de Recursos Humanos estão assumindo um papel estratégico dentro das empresas, especialmente no setor de alimentação fora do lar, cujas decisões impactam diretamente no andamento dos negócios em pequeno, médio e longo prazo.

A área tem fundamental importância para os alinhamentos internos e controle

de processos, garantindo a eficácia dos trabalhos das companhias em diversas frentes. Para falar sobre o tema e apresentar algumas dicas, estarão presentes os diretores de RH **José Ricardo Amaro** (Edenred/Ticket) e **Rogério Moraes** (Coca-Cola FEMSA). Os profissionais serão destaque do terceiro painel do evento, **“Alinhamento Estratégico - o papel do RH na organização”**, que será mediado pela diretora de RH da Alelo, **Soraya Bahde**.



“Eu vou compartilhar com o público a visão que a Ticket tem sobre o papel estratégico de Recursos Humanos na organização e as principais ações que estamos tomando para garantir a excelência dos processos. Além disso, irei mostrar o alcance dos objetivos traçados, que tem feito com que a Ticket seja premiada e reconhecida por muitos anos como referência pelas suas práticas em RH”, diz Ricardo Amaro.



“Um RH moderno precisa estar alinhado às prioridades da organização, compreender as necessidades da empresa, suas ameaças e oportunidades, e contribuir efetivamente para assegurar a competitividade. Nosso objetivo é mostrar como fazer para que a área de Recursos Humanos abandone a retaguarda para assumir, cada vez mais, o protagonismo na construção de resultados para a organização”, destaca Rogério Moraes.

O RestauraRH acontece em 11 de novembro, no Centro Britânico, em São Paulo. Durante o encontro serão sorteados dez livros de Geraldo Teixeira de Godoy Filho, Juiz da 15ª Vara do Trabalho, também palestrante do evento, além de cinco assinaturas da revista Gestão&RH, apoiadora de mídia desta edição.

[CLIQUE AQUI E FAÇA SUA INSCRIÇÃO](#)

INSCRIÇÕES COM DESCONTO!

O prazo para as inscrições com **20% de desconto** termina nesta

QUARTA-FEIRA (21)

Até a data também será concedido um ingresso grátis a cada duas inscrições pagas pela mesma empresa.

Patrocínio Platina:



Patrocínio Ouro:



Patrocínio Prata:



CICLO DE PALESTRAS ANR DEBATE PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS E DE EMBALAGENS PARA ALIMENTOS



Na quinta-feira (29), às 9h, a ANR irá promover mais uma edição do Ciclo de Palestras e Debates, desta vez para apresentar algumas soluções – principalmente em tempos de restrições de orçamento –, capazes de garantir o atendimento às normas impostas ao setor pela legislação referente ao meio ambiente.

Criado e organizado pelo GT-Soluções Ambientais, esse encontro irá apresentar a proposta de atendimento à Política Nacional de Resíduos Sólidos, que exige um Plano de Gerenciamento pelos restaurantes até o fim de 2015, e algumas soluções para embalagens descartáveis e coleta de resíduos. A agenda definida é a seguinte:

RESÍDUOS: mitigação de riscos e geração de valor

Leonardo Lima, Diretor de Sustentabilidade para a América Latina do McDonald's

PRODUTOS E EMBALAGENS PARA RESTAURANTES: propostas para contornar a crise de água

Rafael Rosset, Diretor Comercial da Gráfica Rosset

Inscrições pelo e-mail:

comunicacao@anrbrasil.org.br

AGENDE-SE! PLENÁRIA ANR CONFIRMADA PARA O DIA 29

Na quinta-feira (29), às 15h, os associados ANR estarão mais uma vez reunidos na sede da entidade, em São Paulo, para a penúltima Reunião Plenária de 2015.

Entre os principais temas abordados está a alteração na regra das gorjetas, aprovada pela Comissão de Constituição,

Justiça e Cidadania (CCJ) do Senado no último dia 7. O texto, que contou com as sugestões da ANR e de outras associações, tem como objetivo inserir mecanismos para fiscalização do repasse, regras claras de rateio, normas para tributação e sanção em caso do descumprimento da obrigatoriedade.

MINISTÉRIO DO TURISMO UTILIZA GASTRONOMIA COMO DIFERENCIAL PARA ATRAIR VISITANTES



O Ministério do Turismo divulgou o resultado da chamada pública do edital que prevê apoio financeiro a projetos de valorização da gastronomia regional, como diferencial turístico. As ações gastronômicas serão executadas durante a Olimpíada e os Jogos Paraolímpicos de 2016.

De acordo com o Ministério, o objetivo do projeto é tornar as cidades brasileiras mais competitivas e atraentes por meio da gastronomia. Nesta primeira chamada, dez propostas de oito estados foram selecionadas e cada projeto pode receber até R\$ 300 mil. Entre os destinos aparecem Foz do Iguaçu (PR), Distrito Federal (DF), Paranaguá (PR), Natal (RN), Gramado (RS), Corumbá (MS), Vitória (ES), Belo Horizonte (MG), Araranguá (SC) e Diamantina (MG)

Apesar de 111 propostas terem sido recebidas, as escolhidas estavam dentro dos critérios de participação, com boas práticas para serviços de alimentação e ações de promoção de produtos agrícolas.

ÚLTIMAS VAGAS PARA WORKSHOP SOBRE PROCESSOS SANITÁRIOS

As vagas para a 4ª turma do workshop “Responsabilidades e Rotinas Sanitárias”, promovido pela ANR, estão chegando ao fim. Com foco nos gerentes de restaurantes, o curso tem como objetivo capacitar esses profissionais para receber, com êxito, a fiscalização das vigilâncias sanitárias em seus estabelecimentos.

O workshop acontece na próxima quarta-feira (21), na sede da entidade, e terá duração de três horas. A apresentação será feita pela consultora técnica da ANR, **Eliana D. Alvarenga**, que mostrará os processos sanitários e a documentação exigida durante as vigilâncias, além da importância do gerente estar bem preparado para repassar

as normas e práticas de forma adequada e correta para a sua equipe.

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	R\$ 320,00
Não associados	R\$ 480,00

O valor inclui CD com todo o conteúdo do curso e certificado de participação.

comunicacao@anrbrasil.org.br

‘COMER & BEBER’ 2015 CONSAGRA ASSOCIADOS ANR



Ao longo do ano, mais de 1 mil estabelecimentos de 39 categorias foram visitados de forma anônima pela equipe da revista Veja São Paulo, que tratou de eleger os melhores restaurantes, bares e endereços de comidinhas da cidade.

A premiação da 19ª edição COMER & BEBER, um dos eventos mais aguardados da gastronomia de São Paulo, aconteceu na última quinta-feira (15), na Casa Fasano, e consagrou diversos associados ANR.

Entre os campeões, estão os associados **Fogo de Chão**, restaurante do Melhor Rodízio de capital, os eleitos **Jun Sakamoto** e **Fasano**, eleitos como Melhor Japonês e Italiano, respectivamente, além do **Kaá**, como Variado, e o **La Peruana**, como Melhor Food Truck. Também aparece em primeiro lugar outro associado ANR, o **D.O.M.**, desta vez por causa de **João Pichetti**, eleito o Melhor Sommelier de 2015.

A revista já está nas bancas, contando com 396 páginas e será distribuída, ainda, em 800 estabelecimentos. Parabéns a todos!

MCASSAB: MAIS UM PARCEIRO ANR!



Presente na Argentina, Uruguai, China, EUA e até nos Emirados Árabes, a **MCassab** atua há 87 anos em diversas áreas de consumo, dentre elas, nos setores de bebidas e alimentos, para os quais desenvolve suplementos para animais, rações, entre outros.

Em Rifaina (SP), o grupo mantém a sua Unidade de Negócios MFoods, onde cria e desenvolve, de forma sustentável, produtos com o peixe Tilápia. Mensalmente, a unidade produz cerca de 400 toneladas de peixes e 150 toneladas de filés processados em frigorífico próprio. A princípio, a nova sócia fornecedora

da ANR atende apenas ao mercado paulista, mas já tem projetos para estender a atuação para outras regiões.

A MCassab também trabalha com utensílios de cozinhas que atendem as necessidades de restaurantes, bares, buffets, redes de fast-food e comércios. Além da diversidade de produtos, durabilidade, design, elegância e funcionalidade, os compradores contam também com a vantagem de conhecerem as soluções da companhia por meio de um vendedor da MCassab, que atende diretamente no estabelecimento do cliente.

“Atuamos na mesma cadeia de restaurantes compartilhada pela ANR e queremos nos termos valores em prol da segurança alimentar, com nossos processos certificados e produtos sustentáveis”, diz **Mario Cutait**, diretor da empresa.

Seja muito bem-vinda!