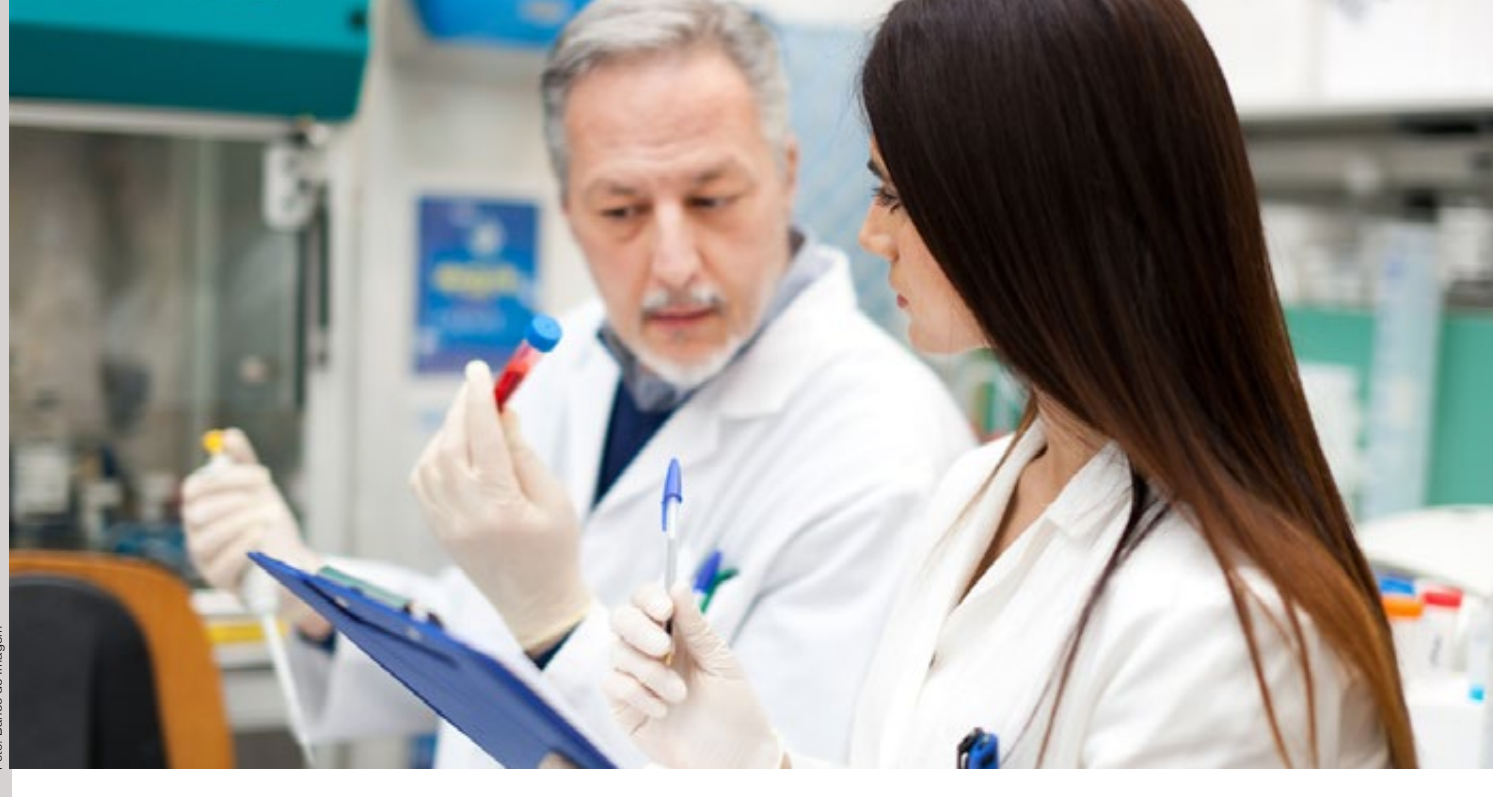


ANR TRAZ INICIATIVA PIONEIRA EM PARCERIA COM VIGILÂNCIAS SANITÁRIAS



Sempre atenta às oportunidades para melhorar o mercado de alimentação fora do lar no país, a ANR, em uma ação inédita, juntou-se às Vigilâncias Sanitárias regionais para realizar uma série de workshops em diversas regiões do país. Os encontros, que começam em março, buscam reunir autoridades sanitárias e responsáveis técnicos de restaurantes para estabelecer um canal de diálogo, esclarecendo dúvidas e reforçando a importância do cumprimento das legislações.

“Serão encontros gratuitos, com duração de um dia, divididos em dois momentos. Na primeira parte, a Vigilância irá apresentar todas as não conformidades encontradas em vistorias, além de apontar casos de sucessos sanitários”, conta Eliana D. Alvarenga, consultora técnica da ANR. “Já na segunda, será a nossa vez de dizer aos técnicos nossa percepção sobre o trabalho das Visas”, acrescenta.

Direcionado a responsáveis técnicos, empresários e gerentes de bares, restaurantes e redes de alimentação, os workshops também serão uma oportunidade muito atraente para as empresas do setor.

“Estamos abertos a receber, em todas as localidades, parceiros que queiram entrar em contato com essa audiência qualificada, trazendo novidades do segmento por meio de apresentações de conteúdos relevantes em todos os encontros”, afirma Alberto A. Lyrá, diretor executivo da ANR.

AGENDA

- Março: Florianópolis e Blumenau
- Abril: Belo Horizonte
- Maio: Vitória
- Junho: Porto Alegre
- Julho: Curitiba

*O Rio de Janeiro também entrará na rota, porém ainda não tem data definida em decorrência dos Jogos Olímpicos.

Para mais informações entre em contato pelo email:

 comunicacao@anrbrasil.org.br

EMPRESAS COM DÉBITAS NO SIMPLES DEVEM SE REGULARIZAR ATÉ O DIA 29



As empresas optantes do Simples com débitos em aberto precisam regularizar sua situação até 29 de janeiro (último dia de adesão ao Simples para o exercício 2016) para poder permanecer no sistema tributário simplificado. Quem não quitar ou parcelar

seus débitos até essa data incorrerá no risco de ser excluído, em fevereiro, do sistema de tributação que unifica oito impostos e reduz a carga tributária.

De acordo com dados da Receita Federal, 396 mil companhias foram notificadas sobre a inadimplência. As micro e pequenas empresas que permanecerem inadimplentes serão impedidas de obter financiamento e não poderão realizar qualquer ação que envolva recursos públicos, como operações de crédito, incentivos fiscais e financeiros e celebração de convênios.

A quitação ou o parcelamento pode ser feito no site do Simples Nacional, com os valores corrigidos pela taxa Selic, atualmente em 14,25% ao ano. Em caso de parcelamento, as quantias mensais devem ser de, no mínimo, R\$ 300, sendo pagas sempre no último dia útil de cada mês. A Receita informa que os débitos tributários podem ser divididos em até 60 meses.

NOVIDADE GASTRONÔMICA: BLOOMIN' BRANDS INAUGURA NOVO RESTAURANTE NO BRASIL



Os apaixonados por gastronomia já ganhar mais um restaurante para a sua extensa e diversificada lista. Isso porque a Bloomin' Brands, dona da rede Outback, associada à ANR, anunciou a inauguração do seu primeiro estabelecimento premium no Brasil, o Fleming's Prime Steakhouse & Wine Bar.

“Mais uma vez o Brasil foi escolhido para ser pioneiro da expansão internacional de um conceito do grupo, devido ao sucesso que o mercado brasileiro conquista ano a ano, e que é modelo para outras unidades do mundo todo”, conta Mauro Guardabassi, presidente do Fleming's no Brasil e diretor da ANR.

Com o investimento de R\$ 7,5 milhões, a proposta do Fleming's é oferecer um serviço

mais sofisticado que os outros restaurantes do Grupo. E, para isso, os destaques ficam por conta das carnes selecionadas, com atenção especial para os cortes nobres e também para a carta de vinhos. “Fleming's está na categoria de *fine dining* e apresentará ao mercado brasileiro um cardápio que une tradição e modernidade a uma experiência sensorial surpreendente”, revela Guardabassi.

Ainda com a intenção de manter o nível de requinte que o público alvo exige, o Fleming's terá funcionários treinados para conhecer e entender todos os detalhes do menu.

A inauguração do Fleming's está prevista para acontecer em março deste ano, na Avenida Cidade Jardim, no Jardim Paulistano (SP).

SUBASTOR INOVA E LANÇA DRINQUE EM HOMENAGEM A DAVID BOWIE



Para celebrar a importância da trajetória do cantor britânico David Bowie, que faleceu no último dia 10, o SubAstor, associado ANR, criou um drinque exclusivo: o Bowie cocktail. Mantida durante uma semana – até a última terça-feira (19) – a iniciativa fez sucesso entre os frequentadores do bar, localizado na Vila Madalena.

“Poder homenagear o David Bowie foi muito bacana e o público gostou muito. Durante uma semana, a trilha sonora dos principais hits do cantor e o drinque foi sucesso absoluto em nosso balcão”, conta Bianca Portella, coordenadora de marca do bar.

Criado pelo bartender Fabio la Pietra, a bebida incorporou bem o lado descontraído que chamou a atenção foi o cuidado com o preparo e apresentação do drinque que trazia o desenho de raio, uma das imagens mais icônicas do astro britânico.

HABIB'S APRESENTA NOVOS LANÇAMENTOS NO CARDÁPIO



Famosa pelas delícias árabes, como esfihas e quibes, a rede Habib's, associada ANR, acaba de apresentar ao mercado suas mais novas apostas para 2016. São três novos pratos no cardápio. Entre eles está o lanche Bib's Chicken Crispy, que pode ser consumido separadamente ou no combo Chicken Crispy.

Quem prefere uma refeição mais light pode optar pelas novidades Bib's Caesar Salad, receita tradicional com um toque especial da casa, ou pela Fatouche Salad, que tem como diferenciais hortelã e grão de bico.

As novidades devem aumentar as vendas em 50% e visam atingir principalmente, o público que busca uma alimentação mais saudável a preços mais baixos. “Com certeza é o melhor custo x benefício do momento. No que se refere a novidade, o preço foi determinado para agregar o item como entrada da refeição em nossos restaurantes”, afirma o texto de divulgação da marca. Os lançamentos já estão disponíveis em todo o Brasil.

ATALA É DESTAQUE NA SÉRIE CHEF'S TABLE



apresentado, com inúmeros programas do gênero transmitidos na televisão.

Pela primeira vez, um brasileiro foi escolhido para ser protagonista de um dos capítulos da série. Alex Atala, proprietário dos restaurantes D.O.M. e Dalva e Dito, ambos associados ANR, será uma das estrelas desta temporada. Para isso, será uma das estrelas da Amazônia junto à equipe de produção para gravar as cenas do episódio.

Ainda pouco se sabe sobre o conteúdo da participação. O que foi confirmado pelo próprio chef é que ele deve mostrar quais são os ingredientes amazônicos utilizados em seu restaurante. Esse, aliás, é um dos diferenciais mais marcantes do D.O.M.: privilegias opções genuinamente regionais e brasileiras. Característica que tornou o restaurante o nono melhor do “World's 50 Best Restaurants” e o quarto melhor da América Latina em ranking elaborado pela revista especializada *Restaurant*, em 2015.