

LEI DEFINE CONDIÇÕES PARA APRESENTAÇÃO DE PRODUTOS E SERVIÇOS



fizer ofertas físicas ou virtuais, principalmente por meio de catálogos e cardápios, deverá indicar o preço dos produtos ou serviços e também especificar marca e modelo, de forma individualizada. Além disso, deverá estar indicado nas ofertas o período de vigência dos preços praticados.

Segundo o Escritório Dias e Pamplona Advogados, a regra deve afetar diretamente estabelecimentos que disponibilizam cardápios na internet, que deverão conter preços atualizados correspondentes aos praticados na loja física e também em entregas, bem como deixar claro o período de vigência desses.

O descumprimento das disposições da referida Lei sujeita o infrator às penalidades previstas nos artigos 56 e 57, do Código de Defesa do Consumidor, especialmente multa, suspensão de fornecimento de produtos ou serviço, suspensão temporária de atividade, cassação de licença do estabelecimento ou de atividade, imposição de contrapropaganda, entre outras fixadas nos aludidos dispositivos.

A cabá de ser promulgada, em São Paulo, a Lei Estadual nº 16.119/2016, que dispõe sobre as condições de apresentação de ofertas de produtos e serviços ao consumidor. De acordo com o Informativo ANR nº 006/2016, já disponível na íntegra no site da entidade, a norma passará a valer para todo o Estado de São Paulo a partir de 19 de março. Com isso, o fornecedor que

PROGRAME-SE: PRIMEIRO GT-RH DE 2016

Na próxima semana, no dia 11 de fevereiro (quinta-feira), as reuniões do GT-RH estarão de volta. Durante o primeiro encontro do ano, o grupo irá discutir a questão das gorjetas (atualização de informações), reajuste do Sindifast e contratação de horistas.

O evento acontece na sede da ANR, em São Paulo, a partir das 15h30. As inscrições para participação já estão abertas, porém as vagas são limitadas. Para confirmar sua presença escreva para:



comunicacao@anrbrasil.org.br



WORKSHOPS DA ANR COMEÇAM O ANO COM NOVIDADES



Por conta do sucesso dos cursos desenvolvidos pela ANR em 2015, a associação decidiu começar o ano com algumas novidades especiais. O tradicional workshop "Boas práticas de higiene e fabricação de alimentos", desenvolvido para colaboradores que recebem, armazenam, manipulam e distribuem alimentos em bares, restaurantes e redes de alimentação, passou por algumas reformulações em sua metodologia.

"Desta vez, os principais assuntos e objetivos discutidos são: passar para os alunos as informações técnicas, informações relevantes no serviço (na prática), tentando minimizar não conformidades identificadas nos mínimos (conforme eles ocorrerem); melhorar a qualificação profissional dos participantes e garantir a segurança alimentar nos produtos oferecidos pelas restaurantes", explica a consultora técnica da ANR, **Eliana D. Alvarenga**.

O curso é dividido em três partes: palestra, dinâmica de grupo e demonstração prática. A primeira edição do ano está marcada para quinta-feira (18), das 8h às 17h, na sede da ANR. A taxa de inscrição para associados é de R\$ 300 e de R\$ 450 para não associados. O valor inclui certificado de participação e CD com os materiais utilizados no workshop. Para mais informações entre em contato pelo e-mail:



comunicacao@anrbrasil.org.br

A programação completa pode ser conferida no site da ANR:



www.anrbrasil.org.br

MENU PARA COMPARTILHAR



O verão 2016 começou com novidades na área gastronômica. O premiado restaurante Pobre Juan, que é inspirado nas típicas casas argentinas, resolveu variar e criar novos menus para a estação. "Inovar sempre é bom. O restaurante tem que ser um porto seguro para as pessoas esquecerem a rotina e celebrarem", diz **Luiz Marsaioli**, um dos sócios do Pobre Juan.

Já famoso por alguns dos seus pratos tradicionais, como a parrilla premium, o restaurante implantou, em todas as suas unidades, um cardápio que estimula o compartilhamento nas refeições. Entre os pratos desse novo menu, assinado pela chef **Priscila Deus**, está o Gran Tabla Pobre Juan,

uma seleção de achuras, cortes clássicos e vegetais assados na brasa, que serve até seis pessoas e atende bem ao propósito das novas receitas, que buscam favorecer os encontros e o intimismo dos clientes.

As novidades, no entanto, não ficam restritas aos pratos tradicionais. Há leves entradas, com Tostadas e Tartares de salmão, nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro. Sempre acompanhamos o trabalho na ANR por meio de nossos franqueados parceiros e temos visto as grandes contribuições feitas pela entidade ao segmento de varejo e *food service*", afirma Sonia Ballester, responsável pelo departamento jurídico da Yum! Brasil. "Entendemos que nossa associação aumentará o nível de troca e contribuições para o segmento e para as nossas marcas", diz.

Os estabelecimentos cadastrados estão localizados em São Paulo, Osasco, Barueri, São Caetano do Sul, Rio de Janeiro e São João de Meriti (RJ).

Sejam bem-vindos!

YUM! RESTAURANTES DO BRASIL É NOVA ASSOCIADA ANR

Yum!

A partir deste mês, a Yum! Restaurantes do Brasil, detentora das marcas KFC e Pizza Hut, integra a lista de associados da ANR. Com isso, 16 lojas das duas bandeiras – 10 e 6 unidades, respectivamente – passam a fazer parte da entidade.

"A Yum! Brasil é a franqueadora das marcas Pizza Hut e KFC no Brasil, e também opera restaurantes próprios, de ambas as marcas, nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro. Sempre acompanhamos o trabalho na ANR por meio de nossos franqueados parceiros e temos visto as grandes contribuições feitas pela entidade ao segmento de varejo e *food service*", afirma Sonia Ballester, responsável pelo departamento jurídico da Yum! Brasil. "Entendemos que nossa associação aumentará o nível de troca e contribuições para o segmento e para as nossas marcas", diz.

Os estabelecimentos cadastrados estão localizados em São Paulo, Osasco, Barueri, São Caetano do Sul, Rio de Janeiro e São João de Meriti (RJ).

Sejam bem-vindos!

RESTAURANTE CORTÉS CHEGA AO RIO DE JANEIRO



A pós celebrar um ano de sucesso em São Paulo, o Cortés, casa de carnes do Grupo Ráscal e associado ANR, levou seu seleto cardápio ao Rio de Janeiro. A proposta diferenciada do restaurante, que oferece um ambiente moderno e descontraído, com cortes especiais no cardápio, se manteve intacta, oferecendo aos cariocas o mesmo sabor e excelência que os paulistas já se acostumaram.

A nova unidade está localizada no Shopping Leblon e tem como principal característica a ausência de filé-mignon e picanha, valorizando outras carnes. Entre as opções estão o delicioso carne ancho, o prime-rib, o bife Cortés (corte da casa e novidade no país) e o chorizo de Wagyu. As técnicas utilizadas seguem o modo argentino de fazer churrasco, na brasa.