

## PRIMEIRA REUNIÃO PLENÁRIA DO ANO ATUALIZA QUESTÃO DAS GORJETAS

Um dos assuntos mais comentados de 2015, a questão das gorjetas continua figurando entre os principais temas do setor de alimentação fora do lar. Por isso, na primeira reunião Plenária do ano, marcada para o próximo 25 de fevereiro, a ANR irá atualizar seus associados com as últimas notícias e resoluções sobre o assunto. Além disso, o encontro servirá também para abordar o reajuste do SindiFast.

O diretor executivo da entidade, **Alberto A. Lyra**, e o advogado **Carlos Augusto Pinto Dias**, sócio do escritório Dias e Pamplona, conduzirão mais uma vez a reunião, que tem início marcado para às 15h. As inscrições podem ser feitas pelo e-mail:

 [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)

## GT-TRIBUTÁRIO SERÁ REALIZADO NO PRÓXIMO DIA 25

Com o tema "Conceito de Insumos para fins de apuração do PIS e da COFINS", o primeiro GT-Tributário de 2016 será realizado no dia 25 de fevereiro, às 14h, na sede da ANR. Aberto para todos os associados, o encontro pretende abordar as interpretações mais recentes sobre a questão do PIS e da COFINS.

Segundo o coordenador do grupo, **Luiz Pamplona**, da Dias e Pamplona Advogados, consultoria jurídica da ANR, o evento é realizado com viés prático, abrindo espaço para perguntas

e mantendo uma discussão bem informal. "A expectativa é de que os participantes possam se atualizar e utilizar essas informações no dia a dia das suas empresas", conta.

As inscrições para a reunião ainda estão abertas e podem ser realizadas pelo e-mail. Para mais informações escreva para:

 [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)

## DIVERSEY CARE RENOVA CONTRATO DE SÓCIA-FORNECEDORA COM A ANR



Líder mundial em soluções de higiene e limpeza para empresas, a **Diversey Care** acaba de confirmar a continuidade da parceria com a ANR. A companhia renovou seu contrato como sócia-fornecedora da entidade, mantendo seu compromisso de agregar valor ao negócio dos clientes, melhorando a qualidade de vida dos consumidores e proporcionando um ambiente mais limpo e saudável para as futuras gerações.

A empresa possui a plataforma Diversey Consulting, que disponibiliza serviços na área de Segurança dos Alimentos para que os clientes possam se adequar às legislações vigentes, prevenir possíveis ocorrências junto aos órgãos fiscalizadores, padronizar a qualidade dos serviços e produtos ofertados, além de proteger sua marca e imagem perante ao público.

"Essa parceria é de extrema importância para nós, pois, dessa forma, estamos mais próximos do mercado para adaptar uma solução que atenda às necessidades de cada cliente de forma segura, sustentável e eficiente", afirma **Gabriela M. Feliciano**, do setor de Marketing - Food Service da empresa.

## VIENA APOSTA NA INTERAÇÃO DIGITAL



Além de agradar seus clientes nas mesas, o restaurante **Viena**, associado ANR, está tentando também se aproximar dos seus consumidores por meio do mundo digital. E, para isso, criou um aplicativo próprio, que possibilita maior interação entre a marca e os apaixonados por gastronomia.

Na ferramenta, o restaurante disponibiliza aos usuários as promoções atuais, no formato "pague um e leve dois", e até *vouchers* de alguns produtos grátis, de modo que basta o consumidor apresentar o *print* dessas telas diretamente em uma das lojas para conseguir saborear as promoções.

Além disso, com o app, o Viena vai além do que acontece nas mesas de seus estabelecimentos e permite que seus clientes descubram alguns dos segredos de seus pratos, pois disponibiliza receitas completas da marca, que incluem dicas, modo e tempo de preparo, tudo dentro do ícone "Mundo Viena".

Atento ao ambiente digital, o restaurante também teve o cuidado de criar o aplicativo em duas plataformas (iOS e Android), tanto para smartphones, quanto para tablets.

## SPOLETO APOSTA EM NOVO MENU PARA O VERÃO



Para aproveitar a estação mais quente do ano, o **Spoletto**, associado ANR, resolveu inserir algumas opções leves e saudáveis no cardápio. O menu batizado de "Tutto Leve" vem com três novidades: a massa Risoni, o molho de azeite e manjeriço e a salada de ricota. "O planejamento anual de campanhas é dividido por trimestre. Geralmente, no primeiro

do ano, buscamos opções mais leves e saudáveis, muito em função do clima e da temperatura elevada", explica **Ana Paula Rodrigues**, gerente de marketing do Spoletto.

O Risoni é uma massa leve em formato de grãos de arroz, que chega à rede em dois pratos diferentes. Entre eles o Mediterrâneo, acompanhado de file de frango à base de milho, ervas e especiarias. Outra novidade é o molho de manjeriço com azeite e sal, que pode ser servido com qualquer massa. E, para finalizar, a salada de ricota ao molho de mostarda e mel. "Podemos dizer que o Risoni Mediterrâneo tem sido o maior sucesso em nossas unidades. Dependendo do desempenho da campanha, essas três novidades podem seguir no cardápio sim", conta a gerente.

As novidades podem ser encontradas nos 355 restaurantes da rede espalhados por todo o país.

### ANÚNCIO



### IMÓVEL P/ RESTAURANTE – ITAIM BIBI

Aluga-se sobrado de esquina em região privilegiada no Itaim Bibi - Av. Horácio Lafer. Excelente para bar / restaurante / serviços, com 185m<sup>2</sup> de área construída e 210m<sup>2</sup> de terreno. Tratar c/ proprietário.

Fones: (11) 3071-1406 / 3071-1502 / 3078-3296.