

**ANR PROMOVE PALESTRA COM O ECONOMISTA
AFFONSO CELSO PASTORE EM SP***Encontro também será transmitido, ao vivo, pela Internet,
amanhã (23) para associados*

Foto: Divulgação

Inflação crescente, aumento de tributos, de desemprego, legislações obtusas e metas nem sempre claras e factíveis do próprio Governo. Diante desse cenário, os empresários precisam conhecer detalhadamente o atual cenário econômico antes das tomadas de decisões. Com esse objetivo, a ANR realiza amanhã (23), às 8h30h, um encontro com o economista **Affonso Celso Pastore**, no Hotel Intercontinental, em São Paulo.

O economista foi secretário da Fazenda do Estado de São Paulo e presidente do Banco Central durante a década de 1980. Atualmente, responde como consultor pela A.C. Pastore & Associados, além de atuar como professor da FGV no Rio de Janeiro. Em seu currículo, constam também diversos livros, entre eles "Inflação e crises: o papel da moeda", no qual ele analisa o que funcionou e o que não funcionou no combate à inflação no Brasil desde o governo Juscelino Kubitschek.

"Essa é uma oportunidade para que o setor de alimentação fora do lar também consiga reforçar suas estratégias para superar a crise", afirma o diretor executivo da ANR, **Alberto A. Lyra**.

A palestra de Affonso Celso Pastore é gratuita e também será transmitida ao vivo, pela Internet, para o interior de SP e outros estados. Para participar, escreva para:

 comunicacao@anrbrasil.org.br**PRIMEIRO GT-SA DO ANO ABORDA COALIZÃO DE EMBALAGENS**

Foto: Banco de Imagem

A primeira reunião do ano do grupo de trabalho de Soluções Ambientais teve como o foco a apresentação da Coalizão de Embalagens, da qual a ANR passou a ser signatária. Para introduzir o tema e esclarecer possíveis dúvidas dos associados, o encontro, realizado no último dia 16, contou com a participação de **André Vilhena**, diretor do Compromisso Empresarial Para Reciclagem (CEMPRE).

"Os principais questionamentos eram sobre o que os estabelecimentos devem fazer para atender à legislação em relação ao pós-consumo, como no caso de situações de *delivery* e *drive-thru*, que são feitos fora do ambiente e do controle do restaurante. Além disso, também houve perguntas sobre os parâmetros que devem ser levados em consideração nessa atuação. Dar a destinação adequada a todos esses resíduos é um dos maiores desafios dos centros urbanos", diz.

Aderir à Coalizão de Embalagens significa contar com a força política dos participantes nas negociações com as várias esferas de

governo que vierem a legislar sobre temas como "logística reversa" e "resíduos sólidos", evitando ter que conviver com inúmeras regulamentações, custos mais altos e logísticas complicadas.

Para André, essa foi uma excelente oportunidade para esclarecer as dúvidas sobre a política nacional de resíduos, a regulamentação dessa lei e o papel do setor em relação aos aspectos da sustentabilidade compartilhada. "Temos que lembrar que isso é um aspecto legal. As empresas devem aderir à coalizão para estarem dentro da política dos resíduos sólidos. Caso isso não ocorra, o estabelecimento fica sujeito a responder por crimes ambientais", finaliza.

Os associados podem aderir à proposta até o dia **26 de fevereiro**, encaminhando por escrito dados da empresa, como razão social e CNPJ para:

 comunicacao@anrbrasil.org.br**ANR PARTICIPA, NA ANVISA, DE DISCUSSÕES SOBRE O USO DE
GORDURA TRANS INDUSTRIAL EM ALIMENTOS**

Foto: Divulgação

Na última terça-feira (16), Associação Nacional de Restaurantes esteve em Brasília, convidada pela ANVISA, para participar da reunião preparatória para Audiência Pública sobre o uso da gordura trans industrial em alimentos, prevista para março.

O órgão regulador tem trabalhado a questão em decorrência das diversas demandas recebidas, manifestadas por diferentes setores, para proibir o uso de gordura trans em alimentos. Em resposta a essas solicitações, a Gerência Geral de Alimentos da Agência (GGALI) apresentou elementos técnicos que comprovaram a necessidade de uma Audiência Pública que possa trazer mais subsídios sobre a pertinência de regulamentar o tema.

"Essa intenção da ANVISA em regular a utilização parcial ou total de gorduras trans

se deve ao fato de que a mesma representa risco à saúde do consumidor, conforme resultado de estudos realizados em muitos países. Os Estados Unidos, por meio do seu órgão regulador (FDA - Food and Drug Administration), já proíbe o uso há alguns anos e outras localidades adotaram a mesma postura", explica **Eliana D. Alvarenga**, coordenadora do GT-Tec e representante da ANR no encontro. "No Brasil, desde 2006 a ANVISA determina que as empresas de alimentos informem nos rótulos a quantidade de gorduras trans presentes, já que elas podem acarretar o aumento do colesterol ruim (LDL), a redução do colesterol bom (HDL), além de ampliar o risco de outras doenças", diz.

Eliana afirma ainda que é justamente em função desses perigos à saúde que a ANR se engajou no projeto e está empenhada em conscientizar os associados sobre a importância da diminuição do uso dessa gordura. Hoje, ela é facilmente encontrada em diversos alimentos industrializados, como batata frita, bolos, chocolates, sorvetes e margarina, pois ajudam a ampliar seu tempo de vida útil.

Além da ANR, estiveram presentes na reunião representantes da ABIA (Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação) e da ABOVE (Associação Brasileira das Indústrias de Óleos Vegetais), bem como empresas que produzem óleos e gorduras.

1º WORKSHOP VISAS 2016 EM SANTA CATARINA: INSCREVA-SE!

As cidades de Florianópolis e de Blumenau, em Santa Catarina, abrem a série de workshops que serão realizados pela ANR e coordenados pelas Vigilâncias Sanitárias regionais ao longo deste ano. O primeiro evento vai acontecer no dia 16 de março, em Florianópolis, e no dia seguinte (17), chega a Blumenau. Ambos são totalmente gratuitos e já estão com as inscrições abertas.

Durante encontros, a Vigilância local participará da programação, apresentando informações relevantes do setor, que são úteis para as atividades dos responsáveis técnicos, para gerentes e empresários. Além disso, também haverá espaços para os participantes esclarecerem dúvidas sobre vistorias, legislações ou sobre assuntos que contribuam para melhorias nos restaurantes, já que a ideia do workshop é justamente contribuir com o aperfeiçoamento do setor.

Com essa intenção, nos próximos meses a ANR também realizará workshops nas cidades de



Foto: Divulgação

Belo Horizonte (MG), Vitória (ES), Porto Alegre (RS), Rio de Janeiro (RJ) e Curitiba (PR). Para participar, basta confirmar presença pelo site:

 www.anrbrasil.org.br**NOVIDADE****ANR AGORA TAMBÉM NO WHATSAPP****WhatsApp**

Buscando se aproximar ainda mais de seus associados, a ANR disponibiliza, desde a última quarta-feira (17), o serviço via Whatsapp. A entidade, que sempre procurou disponibilizar os seus serviços de maneira prática, teve essa iniciativa para promover, facilitar e agilizar a troca de informações.

"A ferramenta é uma iniciativa que ajudará muito o nosso contato no dia a dia. É um meio mais rápido de sanarmos as dúvidas mais frequentes e nos mantermos antenados às necessidades de nossos associados. Além disso, também será uma forma de publicar as notícias sobre a entidade e seus projetos", explica **Alberto A. Lyra**, diretor executivo da ANR. Para entrar em contato, o número é o:

 **(11) 99628-4726****VIVENDA DO CAMARÃO LANÇA MODELO DE MICROFRANQUIA ONLINE**

Foto: Banco de Imagem

Rede de franquias **Vivenda do Camarão**, primeira e maior rede de franquias com pratos à base de camarão e frutos do mar do país, e também associada a ANR, apostou em um novo modelo de negócio, a microfranquia online. O "Vivenda em Casa" é um formato inovador que oferece uma plataforma e-commerce desenhada para potencializar a presença da marca no varejo e ampliar as vendas online, alcançando consumidores em todo o Brasil.

Segundo **Fernando Perri**, presidente da empresa, a ideia é trabalhar com representantes em cada cidade. Nesse

primeiro momento, estão disponíveis para a venda pratos prontos congelados, camarão descascado e cozido, sobremesas e frutos do mar *in natura*. "Um dos diferenciais é o preço *in natura*. E os produtos da marca serão comercializados pelo e-commerce 30% mais baratos que os valores praticados pelo mercado", conta.

O modelo oferecido pela marca é bastante promissor, possibilitando a venda para consumidores finais, restaurantes, bares, entre outros, em qualquer ponto do país. Para ser um franqueado, é preciso realizar um investimento de inicial de R\$ 27 mil, com retorno previsto para menos de 12 meses.