

**ANR REALIZA WORKSHOP SOBRE eSOCIAL PARA RESTAURANTES**

**P**ara auxiliar os associados a sanarem todas as dúvidas sobre o atual estágio de implantação do eSocial, a ANR realiza, na quarta-feira (23), um workshop exclusivo sobre o tema.

Previsto para acontecer das 14h às 17h30, na sede da entidade em São Paulo, o encontro tem como objetivo informar sobre as mais recentes modificações no projeto, as responsabilidades da empresa na correta adequação das informações e os procedimentos para qualificação cadastral no FGTS.

O workshop será dividido em duas palestras, com participação de Paulo Roberto Mangarotto, auditor-fiscal da Receita Federal, e Larissa Assoli Silva, assistente sênior da Gerência da Filial do Fundo de Garantia em São Paulo.

O primeiro tema do dia irá abordar as inovações e as alterações no eSocial, com conceito e objetivos do projeto, módulos do SPED, regulamentação, aspectos técnicos do sistema e orientações para implantação. Na sequência, os participantes irão conhecer um pouco mais sobre a qualificação cadastral e as implicações para utilização do Fundo de Garantia.



INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	<b>R\$ 120,00</b>
Não associados	<b>R\$ 250,00</b>

Pagamentos com cartão de débito ou de crédito, bem como por depósito bancário, feitos até o dia 16/03/2016, gozarão de desconto de 10%. O valor inclui CD com material do workshop e certificado de participação. As inscrições podem ser realizadas pelo e-mail:

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

**ÚLTIMA CHAMADA: WORKSHOP SOBRE INTEGRAÇÃO DE NOVOS FUNCIONÁRIOS É NESTA QUARTA-FEIRA!**


**P**rograme-se: o workshop sobre integração de novos colaboradores, desenvolvido para gestores de RH e responsáveis pela seleção de funcionários, reunirá a sua primeira turma na próxima quarta-feira (16), na sede da ANR.

**Flávia Campana Omori**, psicóloga graduada pela USP, consultora e instrutora na área de gestão empresarial desde 1995, será a palestrante do evento. O curso irá abordar importantes temas para o setor, como as melhores práticas para receber um novo funcionário e integrá-lo à equipe.

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	<b>R\$ 260,00</b>
Não associados	<b>R\$ 380,00</b>

O valor inclui CD com o conteúdo apresentado e certificado de participação no curso. As inscrições ainda podem ser realizadas pelo e-mail:

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

**WORKSHOPS ANR COM VISAS DE BLUMENAU E FLORIPA ESTÁ COM VAGAS ESGOTADAS**

**A**partir desta quarta-feira (16) começa a série de workshops realizada pela ANR em parceria com as VISAS regionais de diversas localidades. Os dois primeiros eventos, em Blumenau, (quarta-feira, 16) e em Florianópolis (quinta-feira, 17) já estão com as turmas fechadas.

Em Blumenau, o evento irá contar com Eduardo Edie Weise, responsável pela Vigilância Sanitária do município. Já na capital catarinense, Artur Jorge Amorim Filho, gerente da Vigilância Sanitária e Ambiental de Florianópolis, será o palestrante. A programação foi toda planejada para que os responsáveis técnicos, gerentes e empresários possam conhecer mais sobre as legislações locais e, com isso, aprenderem a lidar, na prática, com as normas sanitárias.

Nos próximos meses, a entidade planeja realizar outros encontros com as Visas regionais de Belo Horizonte (abril), Vitória (maio), Porto




Alegre (junho) e Curitiba (julho), além de outras capitais. As inscrições são gratuitas e estão disponíveis no site:

 [www.anrbrasil.org.br](http://www.anrbrasil.org.br)

**PRAZO PARA ENTREGA DO QUESTIONÁRIO SOBRE GORDURA TRANS TERMINA NA PRÓXIMA SEMANA**


**A**NR reforça o convite aos responsáveis técnicos (RT's) dos restaurantes associados para responderem, o quanto antes, o questionário sobre a alteração na legislação de gorduras parcialmente hidrogenadas pela ANVISA. A entidade só irá receber os retornos dos estabelecimentos até a próxima segunda-feira (21).

As respostas serão consolidadas e postadas para o órgão regulador, que pretende realizar uma audiência pública sobre o tema até o fim de março. O questionário, enviado aos RT's, tem como propósito levantar o maior número possível de informações para pautar a discussão sobre o tema.

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

ou pelo telefone:

 (11) 3083-1931

**BOB'S ANUNCIA EXPANSÃO NA REGIÃO NORTE E INVESTIMENTO EM NOVAS ESTRATÉGIAS DE VENDA**

**A**rede Bob's, associada ANR, tem ampliado cada vez mais os seus negócios, principalmente na região norte do país. Segundo o diretor regional da marca, **Antonio Munhoz**, a elevada demanda foi o grande impulso para a expansão local. "Manaus, Boa Vista, Belém e Macapá são. "Alguns, das cidades que pretendemos continuar aumentando as nossas instalações", revela.

Mas os planos da empresa não param por aí. Além de novos estabelecimentos, a rede também irá investir em novas estratégias de venda. "O cliente pode customizar o produto da forma que quiser e não pagar mais caro por isso", explica Munhoz.

A interação com os consumidores é outro ponto que vem sendo trabalhado e recebendo



muitas respostas positivas. "Os clientes elogiam percebendo as mudanças que foram feitas", afirma o diretor regional do Bob's.

**BADEBEC PASSA POR REFORMA E É UMA DAS PRINCIPAIS ATRAÇÕES DO HOTEL RADISSON BLU**


**F**amoso pelo seu alto nível gastronômico, o restaurante Badebec, associado ANR, acaba de ganhar um novo visual para atender aos hóspedes e visitantes do Hotel Radisson Blu (antes Radisson Faria Lima). Com a mudança da reforma do hotel para o segmento Superluxe, o Badebec também resolveu impressionar com um novo layout, mobília e decoração arrojada, que fazem

parte do projeto – que ainda conta com um painel do grafiteiro Otta.

"A nossa experiência no atendimento em hotéis nos qualificou para o Radisson Blu e temos pela frente o desafio de acolher e atender os hóspedes, com os critérios e padrões da categoria superluxe, além de proporcionar a atmosfera de estar em casa. O nosso cardápio com opções saudáveis e apresentação primorosa nos enquadra perfeitamente ao conceito da rede Badebec e Chef da casa.

O restaurante, que tem capacidade para 132 pessoas e conta com bar anexo para outras 10, aposta em ingredientes de diversas nacionalidades. "O café da manhã recebeu novas opções de bolos, cookies e outras delícias da nossa fabricação artesanal. Já o cardápio de *room service* e o de salão receberam novos pratos, respeitando sempre o compromisso de preço e qualidade. O café da manhã é aberto para hóspedes e passantes", finaliza.

**CARDÁPIO DO APPLEBEE'S GANHA CORTES NOBRES DE CARNES**

**M**aior rede de *casual dining* do mundo, a Applebee's, associada ANR, ganhou algumas novidades no seu cardápio. A campanha *Steaks for Sharing* inclui no menu cortes nobres de carnes para serem compartilhados. O destaque é o *Steak Wagyu*, que vem da raça bovina japonesa de mesmo nome. O prato, de 650g de carne, pode ser dividido por até três pessoas e possui textura macia e sabor amanteigado.

Outra opção é o *Baby Beef*, um suculento coração de alcatra que pode ser dividido entre duas pessoas. Como acompanhamento, o cliente pode pedir a *Summer Salad*, ou escolher entre duas opções disponíveis no cardápio.

