

DESTAQUE

PORTO ALEGRE: ENCONTRO DAS VISAS E RTS LOTA AUDITÓRIO



Responsáveis Técnicos participam do encontro realizado pela ANR em parceria com a Vigilância Sanitária de Porto Alegre

Na última terça-feira (21), a cidade de Porto Alegre sediou a terceira reunião do **Workshop Visas** de 2016, promovida pela ANR, em parceria com a Vigilância Sanitária local. O evento reuniu cerca de 90 Responsáveis Técnicos de restaurantes do município que puderam debater problemas da fiscalização e formas de resolvê-los com as principais autoridades sanitárias da cidade.

Com o auditório lotado, Paulo Antonio Casa Nova, chefe da Equipe de Vigilância de Alimentos, e Paula Marques Rivas, médica-veterinária da SMS/CGVS-EVA de Porto Alegre, explicaram alguns tópicos importantes para o setor, como as principais não conformidades identificadas nas inspeções e as ações realizadas pelo órgão.

Para Eliana D. Alvarenga, consultora técnica da ANR, a reunião foi muito importante para discutir assuntos de interesse de ambos os lados. "Esses encontros nos auxiliam a traçar metas para que cada vez haja menos risco para a saúde do consumidor", diz.

Segundo ela, "a partir do momento em que os proprietários de estabelecimentos entendem que precisam fazer as atividades diárias dos restaurantes embasados em importantes normas sanitárias, os riscos à saúde diminuem".

O Correio do Povo, um dos maiores e mais importantes jornais do país, acompanhou todo o evento e realizou a cobertura.



Sabrina Vianna Mendes, chefe do Serviço de Controle e Monitoramento Sanitário de Curitiba; Paulo Antonio Casa Nova, chefe da Equipe de Vigilância de Alimentos; Paula Marques Rivas, médica-veterinária da SMS/CGVSEVA de Porto Alegre; e Eliana D. Alvarenga, consultora técnica da ANR.



Paulo Antonio Casa Nova, durante sua apresentação no evento, realizado na última terça-feira (21), na cidade de Porto Alegre. O encontro foi o terceiro da série de reuniões do Workshop Visas e reuniu cerca de 90 pessoas, com auditório lotado.

PARTICIPE, É AMANHÃ!

Amanhã (28) é a Grande São Paulo que recebe o encontro. Marcado para acontecer na sede da entidade, em São Paulo, o evento vai reunir representantes das visas de Santo André, São Bernardo e Osasco

Para participar envie um e-mail para comunicacao@anrbrasil.org.br.

EVENTOS

GT DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DISCUTE A CONCILIAÇÃO DE RECEBÍVEIS COM TEF DEDICADA

A reunião do **GT-TI** será amanhã, dia 28, e terá como tema a "Conciliação de recebíveis com TEF dedicada (online, wifi, mobile)". Durante o encontro, realizado na sede da ANR, Moacir Borri, coordenador do Grupo de Trabalho Meios de Pagamento da AFRAC, junto a outros representantes da entidade, farão palestra para tirar dúvidas sobre o assunto.

Entre os tópicos programados, estão a NF-e emitida relacionada a CF-e, o cupom fiscal eletrônico e o cadastro de fornecedores de TI. Os associados de fora de São Paulo poderão acompanhar o evento que será transmitido por webconferência. Para confirmar presença ou solicitar a senha de acesso da transmissão, basta entrar em contato por meio do endereço comunicacao@anrbrasil.org.br.

EVENTOS

MUDANÇA NO CÁLCULO DO ICMS DE RESTAURANTE É TEMA DE GT-TRIBUTÁRIO



Programado para o dia 30 de junho, o **GT-Tributário** recebe o advogado Luiz Pamplona para apresentar o conteúdo e validade jurídica do Convênio Sefaz nº 42, que autoriza os estados que praticam regimes especiais de apuração do ICMS a criarem um fundo de equilíbrio fiscal. Além do tema, ele vai tirar dúvidas dos participantes e receber sugestões para as próximas reuniões.

O encontro também será transmitido para todo o Brasil e as inscrições podem ser feitas diretamente pelo e-mail da associação: comunicacao@anrbrasil.org.br.

ACONTECE

PROBLEMA À VISTA: ESTABELECIMENTOS DEIXARÃO DE RECEBER COLETA GRATUITA EM GOIÂNIA

Restaurantes, supermercados, shoppings e condomínios de Goiânia vão deixar de ter coleta gratuita a partir do dia 14 de julho. A prefeitura anunciou que cerca de 600 pontos terão que se responsabilizar pelo próprio lixo a partir desta data. A decisão veio de uma lei municipal aprovada em novembro de 2014, que determina que os grandes estabelecimentos precisam se responsabilizar

pela coleta, transporte e destinação final de seus resíduos. Esta medida vai gerar economia para a cidade e atender o Código de Posturas do Município e a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).

A prefeitura afirmou que todos os estabelecimentos serão notificados nos próximos dias.

NOVIDADES

RESTAURANTE LA PERUANA, ESPECIALIZADO EM CEVICHES, LANÇA MENU DE SOPAS



O restaurante **La Peruana**, associado ANR, tem como prato principal o Ceviche. Porém, com a chegada do inverno, a chef Marisabel Woodman resolveu incluir em seu cardápio algumas sopas tradicionais de seu país para esquentar seus clientes. "O brasileiro adora tomar sopa em temperaturas baixas e a ideia é também mostrar a diversidade da gastronomia peruana, que não é somente o ceviche", afirma Marisabel.

Entre as receitas, o Caldo de Gallina, com macarrão, batata, coxa de galinha e ovo cozido

sai por R\$ 29, enquanto o Chupe de Camarones, um caldo de camarão com arroz, por R\$ 39. Outra opção é o Chilcano de Pescado, um ensopado acompanhado de peixe branco, arroz e cheiro verde (R\$ 29).

As sopas são servidas exclusivamente no jantar, com o Chupe de Camarones sendo servido diariamente, enquanto as outras se revezam no cardápio. "Tem gente que vem ao restaurante só para experimentar os novos pratos", diz Poliana Campos, analista financeira do estabelecimento.

PREMIAÇÃO

ASSOCIADOS DA ANR SÃO PREMIADOS PELA PRAZERES DA MESA

Dois associados da ANR foram premiados na edição anual do **Prêmio os Melhores do Ano Prazeres da Mesa**, organizado pela revista Prazeres da Mesa, restaurante D.O.M., de Alex Atala, venceu a categoria B.G.O.M. de ouro, referente à qualidade do serviço fornecido pelos funcionários

do estabelecimento, enquanto a Bacio diLatte, foi classificada como melhor sorveteria.

Os finalistas foram indicados por 165 especialistas da gastronomia e os ganhadores foram eleitos pelo público. **A ANR parabeniza os finalistas e os ganhadores.**