

DESTAQUE

WORKSHOP REÚNE ESPECIALISTAS DAS VISAS DA GRANDE SÃO PAULO EM ENCONTRO INÉDITO

No dia 28 de junho será realizado, pela primeira vez na região, o workshop **VISAS**, organizado pela ANR, em parceria com as vigilâncias sanitárias de Santo André, São Bernardo e Osasco. Para a gerente da Vigilância Sanitária de Santo André, Vera Lúcia Franco, "o encontro é ótimo por muitos aspectos. Temos a oportunidade de disseminar o nosso trabalho e prevenir as doenças que possam ocorrer com as contaminações dos alimentos", afirma ela, que espera uma grande adesão do público.

Para a chefe da Seção de Vigilância e Fiscalização de Alimentos de São Bernardo do Campo, Cristina da Silva Marins, o encontro é uma excelente troca de informações entre os setores. "É muito interessante o diálogo entre a Vigilância e os estabelecimentos de alimentação da cidade. Vamos dividir experiências, saberes e ficar mais próximos do segmento com o qual atuamos. Convido todos a participar, pois o momento é único e vale a pena fazer parte!", explica.

As vagas são limitadas e as inscrições para o encontro



Vera Lúcia Franco, gerente da Vigilância Sanitária de Santo André e Cristina da Silva Marins, chefe da Seção de Vigilância e Fiscalização de Alimentos de São Bernardo do Campo.

já estão abertas no site da Associação Nacional de Restaurantes. "É muito importante a nossa região participar. Nós queremos aproximar mais a Vigilância Sanitária do setor regulado, de maneira a auxiliar o trabalho desenvolvido pelas empresas", finaliza Eduardo Alves, responsável pela VISA de Osasco.

Para os associados garantirem lugar no evento, que acontece na sede da entidade, em São Paulo, o preço é de R\$ 25. Já para os não associados, R\$ 50.

Para garantir seu lugar, clique aqui

EVENTOS

COM FOCO NA IMPORTÂNCIA DA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO PARA O SETOR, GT-TI REÚNE-SE PELA TERCEIRA VEZ NO ANO

No dia 28 de junho acontece a terceira reunião de 2016 do Grupo de Trabalho de Tecnologia da Informação (GT-TI), na sede da ANR. Na ocasião, serão discutidas as soluções adotadas pelos profissionais de TI dos restaurantes e redes de alimentação no que se refere à conciliação de recebíveis x tef dedicada (online), wifi e mobile.

O evento é aberto para proprietários e profissionais de TI de restaurantes, bares e redes de alimentação da ANR.

Os interessados em participar da reunião devem encaminhar um e-mail confirmando presença para comunicacao@anrbrasil.org.br.

EVENTOS

AGENDE-SE PARA A PRÓXIMA REUNIÃO DO GT-TRIBUTÁRIO



Enquanto os estabelecimentos de alimentação fora do lar tentam se reinventar para superar a crise, o Grupo de Trabalho Tributário da ANR se reúne para ajudar nesse sentido, discutindo soluções sobre as áreas financeiras, tributárias e de planejamentos dos bares e restaurantes. Marcada para 30 de junho, na sede da entidade, a próxima reunião do GT irá abordar as principais

mudanças nesses setores e discutir importantes pontos sobre os encargos estipulados pelo governo. O evento é direcionado aos proprietários e aos profissionais das áreas descritas acima.

Para mais informações ou se deseja fazer parte do encontro, envie um e-mail para comunicacao@anrbrasil.org.br.

NEGÓCIOS

REDE TACO BELL SE PREPARA PARA DESEMBARCAR NO BRASIL

A Associação Nacional de Restaurantes (ANR) acaba de ganhar um novo associado. A Taco Bell, maior rede americana de restaurantes inspirada na culinária mexicana do mundo, acaba de anunciar sua chegada ao Brasil. A abertura da primeira unidade está prevista para o segundo semestre de 2016, em São Paulo, no bairro do Itaim Bibi.



Para desembarcar no país, a rede selou um acordo com o Grupo Sforza, do empresário Carlos Wizard. "A Taco Bell é uma marca reconhecida e que conta com muitos fãs no Brasil. Além disso, o setor de fast food tem uma média de crescimento de 12% ao ano por aqui, mesmo em um cenário econômico adverso. Queremos replicar a mesma posição de liderança que a rede tem nos Estados Unidos e também em outros países", afirma.

Prevendo uma estratégia de expansão global da marca, o projeto Taco Bell Brasil vai disponibilizar um cardápio semelhante ao encontrado nos EUA. Porém, para agradar a todo o público, fará uma leve adaptação de acordo com a cultura alimentar do brasileiro.

NOVIDADES

OAB QUER DERRUBAR LEI QUE PROÍBE SAL EM MESAS NO ES

A Lei Estadual nº 10.369/2015 que proíbe que bares e restaurante deixem o sal exposto, acessível para os clientes, nos estabelecimentos do Espírito Santo, "prejudica o direito à liberdade de escolha" e, por conta disso, deveria ser declarada inconstitucional. Esse é o entendimento da Comissão da Ordem dos Advogados do Brasil – Seção Espírito Santo (OAB-ES), que tenta derrubar a lei por meio de uma Ação Direta de Inconstitucionalidade. Segundo o presidente da Comissão, Claudio Colnago, o parecer é extremamente técnico e condena os aspectos formal e material da referida Lei.



Consta no parecer aprovado pela Comissão de Estudos Constitucionais da OAB/ES que o Estado não tem competência para legislar sobre vigilância sanitária e que a determinação prejudica o direito à liberdade de escolha do consumidor e do direito à livre iniciativa.

bares, restaurantes, lanchonetes e similares, ficam proibidos de expor, em mesas e balcões, recipientes ou sachês que contenham cloreto de sódio (sal de cozinha). Para ter acesso ao sal, os clientes passaram a fazer o pedido aos atendentes dos estabelecimentos. Os empreendimentos que desrespeitam a lei estão sujeitos ao pagamento de multa aproximada de R\$ 1,3 mil.

De acordo com a lei, em vigor desde julho de 2015, os estabelecimentos situados no Estado do Espírito Santo que comercializam alimentos preparados para consumo imediato, como

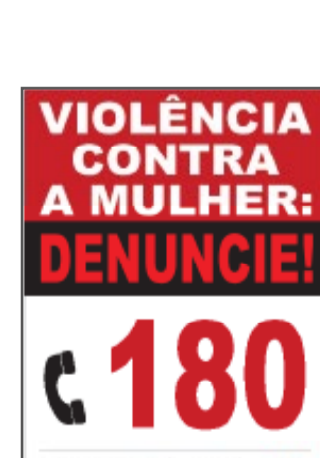
FIQUE ATENTO!

• O workshop Visas Porto Alegre, que acontece amanhã, 21 de junho, esgotou todas as vagas.

• Termina nesta quinta-feira, 23, o prazo para envio das informações sobre os colaboradores indicados para recebimento das bolsas de estudos que a ANR oferece em parceria com a Getnet (Santander).

LEGISLAÇÃO

LEI OBRIGA ESTABELECIMENTOS DE SC A DIVULGAR SERVIÇO DISQUE 180



Em meio a diversos casos de abuso contra mulheres divulgados recentemente, Santa Catarina decidiu entrar na luta para reverter essa situação.

de estabelecimentos, entre os quais bares e restaurantes, divulguem o serviço "Disque-Denúncia Nacional de Violência Contra a Mulher", o Disque 180.

Em 16 de maio foi publicado no Diário Oficial do Estado, o decreto nº 724, regulamentando a Lei

Uma placa modelo padrão, determinada no decreto, deverá ser afixada em local de fácil visualização, há um período de 90 dias para que os empreendimentos se enquadrem na legislação. A fiscalização será realizada pela Polícia Civil, que pode aplicar desde advertência por escrito, multas de R\$ 500 e até suspensão de alvará de funcionamento em caso de terceira reincidência.

15.974/2013. Editado pelo governador Raimundo Colombo, o texto dispôs sobre a obrigatoriedade

PREMIAÇÃO

D.O.M., ASSOCIADO ANR, DE NOVO NA LISTA DOS MELHORES DO MUNDO

A tradicional lista da revista britânica Restaurant, que elege os melhores restaurantes do mundo, foi divulgada na última segunda-feira (13). Entre os 50 primeiros do ranking, está o brasileiro D.O.M., do Chef Alex Atala, associado ANR, classificado em 11º lugar na lista.



O anúncio dos melhores restaurantes do mundo foi realizado em cerimônia no Cipriani, em Nova York. A lista de 2016 foi encabeçada pelo Osteria Franciscana, de Modena, na Itália, seguido pelo espanhol El Celler de Can Roca; Eleven Madison Park, em Nova York, nos Estados Unidos; Central, em Lima, Peru; e Ocampo, em Copenhague, na Dinamarca, que ocuparam da segunda a quinta posição, respectivamente.