

AMP NA MÍDIA

**ANR BARRA NA JUSTIÇA LEI DO FOIE GRAS**



Na última terça-feira (14), a ANR conseguiu uma liminar junto ao Tribunal de Justiça de São Paulo, que permite aos restaurantes servir pratos com *foie gras* sem risco de multa. A vitória da entidade ganhou repercussão nos veículos de todo o país, entre eles os jornais O Estado de S. Paulo, Valor Econômico e Folha de S. Paulo, os portais UOL, G1 e R7, as tevês Globo e Band e também as revistas Exame, Veja, Época Negócios e Gosto.

Para o advogado **Eduardo Yoshikawa**, do Dias e Pamplona – que concedeu entrevistas às rádios CBN, Jovem Pan, Bandeirantes, além dos jornais Folha de S. Paulo, Estado de S. Paulo e portal UOL para comentar o resultado –, o argumento principal apresentado para justificar

a necessidade de suspensão da lei é a falta de competência dos municípios para legislar sobre o assunto.

No dia seguinte à concessão da liminar em favor da ANR, o prefeito Fernando Haddad disse que o município deve recorrer da decisão judicial, pois, segundo ele, faz parte do protocolo da administração pública defender uma lei que já foi sancionada. Desde sua aprovação, no dia 26 de junho, a nova legislação, que entraria em vigor dia 9 de agosto, vinha sendo bastante criticada pelos donos de estabelecimentos, chefs e demais comerciantes da capital paulista. A Procuradoria Geral do Município chegou a recomendar o veto à lei, considerando tema exclusivo da esfera federal.

**QUER UMA BOA IMAGEM? GT-COM DESTA TERÇA (21) EXPLICA COMO**

Deixar um alimento visualmente atraente para uma fotografia nem sempre é uma tarefa fácil. O papel do *food stylist*, também conhecido como produtor de culinária ou estilista de alimentos é de importância vital para a fotografia ou o vídeo a ser apresentado por um estabelecimento. Desde o estudo do preparo, consistência ideal para a imagem, características visuais, até a montagem e a manutenção da aparência pelo tempo necessário para a captação da imagem, tudo requer conhecimento e técnicas apuradas.



Na próxima terça-feira (21), às 10h, na sede da ANR, os fotógrafos **Ariana Lima** e **Gabriel Bertancel**, donos da **E3 Fotografia**, são os convidados do GT-COM. Há oito anos no mercado, o casal tem ampla expertise no universo gastronômico, assinando materiais para importantes marcas do setor, como o restaurante A Bela Sintra, associado ANR, além de diversas indústrias referências, como Unilever e Budweiser, produzindo ações no Brasil e no exterior.

Na ocasião serão mostrados alguns exemplos bem sucedidos de marketing e cases de sucesso de grandes redes, entre elas o Habib's e o McDonald's, que utilizam equipamentos e processos específicos de captação de imagens de alimentos, seja para a criação de um cardápio ou para campanhas de um modo geral.

As inscrições são gratuitas e podem ser feitas pelo e-mail:

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

**ENCOVISAS: CONHEÇA TODOS OS PALESTRANTES JÁ CONFIRMADOS**



O Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias chega a sua quarta edição, sendo reconhecido como um dos eventos mais importantes do setor de alimentação fora do lar do país. Organizado pela ANR, a programação conta com quatro painéis e a presença de diversos especialistas em legislação e fiscalização sanitária do Brasil.

e as responsabilidades das empresas em relação à água utilizada nos estabelecimentos, incluindo aqueles que dependem de laudos de terceiros ou que estejam situados dentro de shoppings centers.

Este ano, o ENCOVISAS está marcado para acontecer no dia 6 de agosto, no auditório do Conselho Regional de Química (Rua Oscar Freire, 2039 – São Paulo) e a primeira palestra do dia será de **Denise Resende**, gerente geral de Alimentos da ANVISA, que debaterá a agenda da agência para o setor, permitindo que os participantes conheçam todos os projetos em fase de avaliação, entre eles as regras de rotulagem de alergênicos e padrões microbiológicos em alimentos, bem como a categorização dos serviços de alimentação.

Na parte da tarde, o painel "Situação da Infraestrutura e Aspectos Sanitários das Áreas Internas de Centros Comerciais" reunirá **Raquel Bachega**, membro do GT Técnico Sanitário da ANR; **Sabrina Mendes**, Coordenadora de Controle e Monitoramento Sanitário da VISA de Curitiba; **Mariana Uenojo**, Engenheira de Alimentos da Covisa/SP; **Raquel Bittencourt**, Superintendente da Vigilância Sanitária de Santa Catarina; e **André Godoy**, Gerente de Alimentos da Vigilância Sanitária de Brasília. Os especialistas discutirão as dificuldades encontradas pelos restaurantes em cumprir a legislação diante das condições das áreas internas de muitos centros comerciais e também como as autoridades fiscalizadoras veem isso. Já no último painel, "Compromisso com a Qualidade", os palestrantes **Átila Noronha**, COO do Outback; **Vinicius Abramides**, Diretor da Cia. Tradicional de Comércio; e **Erik Momo**, sócio da 1900 Pizzeria, falarão da importância que deram e dão à qualidade do produto e serviço de suas empresas e como isso é importante para o resultado alcançado.

Já o segundo painel irá discutir os impactos da crise hídrica e suas implicações para os restaurantes. A médica sanitária da Covisa/SP, **Marília Rodrigues**, irá abordar a importância da qualidade da água para o consumo humano, apresentando dados específicos levantados pela Vigilância Sanitária em São Paulo. Participam, também, o geólogo do Departamento de Águas e Energia Elétrica do Estado de São Paulo (DAEE), **Helio Koga**, e o sócio-diretor da CDL, **Eneo Alves da Silva Jr.**, que mostrará as análises obrigatórias para as várias fontes de abastecimento de água. A advogada **Camila Marques**, do escritório Dias e Pamplona Advogados, traz a documentação

Para mais informações acesse o site:

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

**WORKSHOP AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO ACONTECE NESTA QUINTA (23), NA SEDE DA ANR**

Avaliação de Desempenho é um procedimento cada vez mais utilizado para encontrar as falhas na operação e estimular o potencial dos funcionários dentro das empresas. Pensando nisso, a ANR programou para esta quinta-feira (23), das 9h às 17h, o workshop "Avaliação de Desempenho: Teoria e Prática", na sede da ANR, em São Paulo. A consultora **Marcia Zaia**, psicóloga, sócia da FCampana e especialista na área de Treinamento e Desenvolvimento de Equipe, irá apresentar as regras de avaliação, buscando auxiliar as empresas na estruturação de uma visão mais objetiva do potencial de cada funcionário.



O curso é direcionado a gestores administrativos, estratégicos e operacionais de bares, restaurantes e redes de alimentação.

Inscrições e informações:

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

**CURITIBA DEFINE REGRAS PARA FOOD TRUCKS**

Foi assinado no último dia 8, pelo prefeito de Curitiba, **Gustavo Fruet**, o decreto que permite a operação dos *food trucks* em espaços públicos e privados na capital paranaense. A assinatura regulamenta a Lei 14.634, que dispõe sobre o comércio de alimentos em vias públicas e veículos móveis. No texto, estão definidas regras com detalhes para o licenciamento, o tempo da autorização, limitação de locais, proibição de venda de bebidas e tabacos, além da colocação de mesas e cadeiras ao redor dos caminhões.



Por enquanto não há previsão para os veículos começarem a circular pela cidade, pois a Prefeitura ainda não abriu licitação para determinar os locais e horários de funcionamento. A autorização será expedida

pela Secretaria Municipal de Urbanismo, com prazo de validade de um ano, podendo ser renovada por igual período de tempo.

\*Com informações da Gazeta do Povo

**MUDANÇAS NAS REGRAS DA NOTA FISCAL PAULISTA**

A Secretaria da Fazenda de São Paulo anunciou a suspensão, em caráter preventivo, de todas as Nota Fiscal Paulista realizadas por consumidores para entidades assistenciais e de saúde. Depois de constatar repasses não autorizados de valores para contas

de algumas dessas instituições, o fisco paulista promete fazer ajustes no modelo de cadastramento. A partir de agora, o consumidor terá que imprimir um formulário solicitando o desbloqueio. O pedido deve ser assinado e encaminhado pelo correio à Secretaria da Fazenda.

**À LUZ DE VELAS PARA PROTESTAR CONTRA AUMENTO DE LUZ**

O restaurante **La Casserole**, associado ANR, funcionou de luzes apagadas na noite da última terça-feira (14). A ação serviu para lembrar os clientes dos recentes aumentos na conta de luz na cidade de São Paulo – somente no primeiro semestre deste ano, a conta subiu, em média, 75% na capital e na região metropolitana de São Paulo. Um aumento de mais de 30% em relação ao reajuste registrado no resto do país.



Durante o jantar, que foi servido à luz de velas e lamparinas, os clientes do La Casserole ganharam meia garrafa de vinho como parte do protesto. O reajuste na conta de energia elétrica nas cidades de São Paulo começou a valer no último dia 4, com um aumento de 17,3%, o que equivale ao dobro da inflação acumulada nos últimos 12 meses, registrada em 8,47%.

que realiza palestras sobre a situação do abastecimento de água e energia. Todas as informações colhidas durante os encontros deram origem a dois guias: o "Guia ANR para o Uso Racional da Água" e o "Guia ANR para a Crise de Energia", disponíveis na área restrita do site.

Após dois reajustes tarifários em seis meses, a conta de água também pode subir para os consumidores da capital paulista. A Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo (Sabesp) anunciou na quinta-feira (16) que pretende repassar para a fatura dos clientes paulistanos o encargo de 7,5%.

O aumento das contas de energia, por exemplo, foi o tema central da palestra do gerente de Marketing e Novos Negócios da AES Eletropaulo, **Rogério Pereira Jorge**, realizada em setembro, na sede da entidade. É época, o executivo apresentou o panorama da distribuição de energia no país e foi categórico sobre o aumento das taxas por conta da crise hídrica e de questões políticas. "Em janeiro, devemos ter em nossas contas um aumento de 20%", afirmou aos associados no encontro.

A ANR já vem alertando seus associados sobre a questão e oferecendo alternativas para contornar o aumento. No ano passado, a entidade criou o "Ciclo de Debates ANR",