

SEGURANÇA EM RESTAURANTES É DISCUTIDA POR ESPECIALISTAS EM WORKSHOP PROMOVIDO PELA ANR



“Foi um evento imperdível, esclarecedor e didático”. Esta foi a definição dada por Emiliano Mello, gerente geral do restaurante Gardênia, sobre o workshop realizado pela ANR no último dia 29 de novembro. Tendo como tema central a segurança nos restaurantes, o evento contou com a participação de especialistas que falaram sobre o assunto em diferentes vertentes.

Como se prevenir?

Edison Oliveira foi o primeiro palestrante do encontro. Coordenador do Comitê de Gestão de Crises e Gerente de Segurança Sênior Brasil do McDonald's, Oliveira falou sobre os métodos de segurança e apontou alguns aspectos que considera fundamentais. “Primeiro, é importante conhecer a vizinhança e os restaurantes ao seu redor; segundo, manter contato com as autoridades policiais (civis e militares) e, terceiro, definir o método de armazenamento de dinheiro mais eficaz para o seu negócio (cofre, sangria, etc)”, afirmou.

Ainda dentro da discussão de métodos eficazes de segurança, o evento contou com a apresentação de Fernando Ubatuba, diretor da empresa Agente Remoto (sócio-fornecedor ANR), que fornece serviço de vigilância remota e em tempo real, com planejamento inteligente e tecnologia de ponta.

COMO FALAR SOBRE O ASSUNTO COM A IMPRENSA?

A jornalista Andrea Pontes foi outra palestrante do evento. Há 14 anos trabalhando com foco em Comunicação Empresarial e Comunicação Interna, Andrea falou sobre a importância da adoção de procedimentos preventivos para o tratamento de situações especiais junto à mídia.

Segundo a especialista, é fundamental que os estabelecimentos elaborem um plano estratégico de ações (elencando quais são os procedimentos básicos a serem adotados em situações consideradas especiais) e criem um grupo (de até quatro pessoas, no máximo) para ser responsável por colocar em prática o plano. “O ideal é que somente este grupo previamente formado e treinado mantenha contato com a mídia”, explicou.



QUESTÕES LEGAIS

Complementando as discussões sobre o tema, o Dr. Carlos Augusto Dias, sócio do escritório Dias e Pamplona Advogados e Consultor Jurídico da ANR, falou sobre os aspectos legais e a responsabilidade dos estabelecimentos nestas questões.

Ao longo do evento, os participantes tiveram esclarecidas suas dúvidas e compartilharam situações vivenciadas em seus estabelecimentos.

“O workshop foi melhor que o imaginado, principalmente por ter abordado a operacionalidade do processo e pelo fato de não ter tratado apenas de arrastões e de segurança, mas também de temas afins, também muito importantes para nós”, avaliou Cristina Pepino, advogada do The Fifties. Anderson Freitas, coordenador de segurança do Grupo Le Vin Bistrô, elogiou o alto do nível dos palestrantes e o excelente conteúdo das apresentações.

PORTO SEGURO APRESENTA SEGURO PARA BARES E RESTAURANTES COM COBERTURA PARA ARRASTÕES



O workshop sobre segurança também foi espaço para a apresentação do seguro para bares e restaurantes com cobertura para arrastões, desenvolvido pela Porto Seguro Seguros a pedido da ANR.

O serviço, apresentado aos associados por Jarbas Medeiros, gerente da empresa, tem como destaque a cobertura para roubo de bens e de valores dos restaurantes e de seus clientes:

Roubo de bens: garante cobertura em caso de roubo ou furto de equipamentos e mercadoria dos estabelecimentos, bem como de jóias, relógios, aliança, celular e notebook, entre outros;

Roubo de valores: garante roubo ou furto de dinheiro, cheque, título e vale-refeição, entre outros.

Para saber mais sobre todas as outras coberturas deste seguro, acesse a página da **Porto Seguro**, consulte o seu corretor ou entre em contato com a empresa pelo telefone 3366-1180. No site da **ANR**, você também encontra uma entrevista com Jarbas Medeiros falando sobre o serviço.



WORKSHOP SOBRE CONTROLE DE PRAGAS E VETORES JÁ ESTÁ COM VAGAS ESGOTADAS

Já se esgotaram as inscrições para o workshop sobre controle de pragas e vetores, programado pela ANR para o próximo dia 13.

Proposto pelo GT-Técnico da Associação, o evento tem o intuito de orientar os associados sobre a importância de acompanhar o trabalho das empresas contratadas para fazer o controle de pragas e vetores nos estabelecimentos.

O workshop será comandado pelo biólogo Anderson Sena Barnabé e contemplará, entre outros assuntos, a legislação que regula a prática dos serviços de alimentação, os cuidados que devem ser tomados para aplicação de pesticidas, além de alternativas sustentáveis para o controle de pragas.