



VITÓRIA DA ANR NO CASO DOS NUTRICIONISTAS PARA O PAT

Acaba de ser publicada sentença que desobriga os associados da ANR de contratarem nutricionistas para inscrição no PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador), do Ministério do Trabalho e Emprego. A medida é resultado de amplo trabalho desenvolvido pela associação, com o auxílio do escritório Dias e Pampolina Advogados, que presta assessoria jurídica para a entidade.

Como já determinava a liminar obtida em 2011, o ministério não pode penalizar os estabelecimentos afiliados à associação, caso eles não tenham nutricionistas em seus quadros e queiram se registrar no PAT.

PRÁTICAS DE HIGIENE E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS SEM SEGREDOS

Nos dias 2 e 3 de outubro, a ANR promove o curso “Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos”, em sua sede, em São Paulo. Com duração de oito horas, o treinamento tem como objetivo capacitar manipuladores de alimentos para receberem, armazenarem, produzirem e distribuírem produtos, de acordo com os melhores padrões de qualidade e segurança e também segundo a legislação vigente.

A consultora técnica da ANR, Eliana Datto Alvarenga, está à frente das aulas, que irão abranger temas como alimentos potencialmente perigosos, sintomas de intoxicação alimentar, contaminação cruzada, processos de higienização e desinfecção de utensílios e das superfícies, entre outros.

Para participar, o investimento é de R\$ 160,00 para associados e R\$ 220,00 para não-associados, até 14 de setembro. A partir desta data, os preços passam a R\$ 180,00 e R\$ 260,00, respectivamente. Os valores incluem um CD com apostila modelo.

As inscrições são limitadas e devem ser feitas pelo email comunicacao@anrbrasil.org.br. Há duas possibilidades de horários para assistir ao curso: de manhã, das 8h às 12h, ou à tarde, das 14h às 18h. Aproveite essa chance!



NOVOS ASSOCIADOS NA CASA

A ANR dá as boas-vindas a sete novos estabelecimentos, que acabam de se juntar ao time de afiliados da entidade. Conheça cada um deles:

- Alimentaria Di Sergio Arno, Itaim Bibi
- Alimentaria Di Sergio Arno, Vila Beatriz

- Cantina Roma
- Cult Gastronomia

- Dell'Arte Ristorante
- La Pasta Gialla
- Zeffiro



UM MÊS GRÁTIS DE RESERVAS ON-LINE AOS ASSOCIADOS DA ANR

Os associados da ANR podem ter um mês grátis de reservas on-line pelo site Restorando. No mercado brasileiro desde 2010, a página, que é uma das principais nessa área, é a nova sócia-fornecedora da entidade.

Além de um mês de serviço gratuito, a empresa oferece condições especiais após o período de testes, com valores diferenciados. Para os afiliados da associação, a taxa de reserva pelo Restorando sai por

R\$3,50, em caso de comparecimento, e por R\$1,00 nas reservas feitas por meio do Facebook.

Como nova parceira da ANR, a empresa espera aprimorar seus serviços e estreitar o relacionamento com os restaurantes. “Identificamos a ANR como uma organização atuante e colaborativa no setor e, em sua rede de associados, estão os melhores restaurantes de São Paulo, que também são nosso alvo”, explica Franco Silveti, diretor e co-fundador do Restorando.

ANR É CONVIDADA PARA IMPORTANTES EVENTOS DO SETOR

A ANR vem marcando posição no mercado, com participação nos principais eventos relacionados ao setor de *food service*. A associação foi convidada a integrar a mesa redonda “Por que e como contratar uma empresa controladora de pragas?”, que faz parte da programação da ExpoPrag, maior feira sobre o segmento de controle de pragas da América Latina. A consultora, Eliana Datto Alvarenga, representa a entidade no encontro.

Promovido pela APRAG (Associação dos Controladores de Vetores e Pragas Urbanas), em parceria com a FEPRAG (Federação Brasileira das Associações de Controle de Vetores e Pragas Sinantrópicas), o evento está agendado para entre 26 e 28 de setembro e espera receber

mais de três mil profissionais de todo o Brasil e também do exterior.

Recentemente, o presidente da ANR, Jun Sakamoto, foi um dos debatedores do Seminário o Seminário Setorial de Food Service da ABF, em São Paulo. O evento, que chegou à sua 6ª edição, discutiu os desafios de crescimento para as redes de alimentação, em diversas palestras e painéis com profissionais que são referência no mercado.

Jun participou do debate “Desafios do Crescimento do Setor das Redes de Food Service – Visão Macro”, que contou ainda com a presença de representantes da FBHA (Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação) e do Grupo Setorial de *Food Service* da ABF.