

## ESPECIALISTA DO SEBRAE RECOMENDA FERRAMENTAS DE CONTROLE DE ESTOQUE E DE COMPRAS PARA AUMENTO DO LUCRO EM RESTAURANTES

O especialista do Sebrae-SP, Marcelo Paranzini, afirma que o uso de ferramentas de controle e de processos em restaurantes é fundamental para o aumento da rentabilidade no setor. Paranzini participou na última quinta-feira (6), em São Paulo, do curso promovido pelo Sebrae-SP aos associados da ANR.

De acordo com o especialista, na hora das compras, é preciso ter critério na escolha dos fornecedores. "Hoje, a internet é um bom mecanismo de pesquisa sobre empresas, seus históricos e procedências. Os fornecedores escolhidos não podem ser vulneráveis financeiramente e devem estar aptos para cumprir o que foi acordado com seus clientes. Caso eles não preencham as especificações, pode haver prejuízo para os restaurantes", afirma.

O armazenamento dos ingredientes também merece atenção, segundo o consultor. "Não controlar o estoque é como deixar a gaveta do caixa aberta. Implementar processos para monitorá-lo é uma forma de evitar desvios, perdas, desperdício e roubos", alerta. Algumas das técnicas ensinadas pelo profissional, como a classificação dos estoques



de acordo com os produtos que representam mais ou menos nas vendas do estabelecimento, contribuem na administração dos itens e, inclusive, podem aumentar a lucratividade dos restaurantes.

Além de ter acesso a importantes dicas para controle da área de compras e dos estoques, durante o evento, os afiliados da ANR também ampliaram seus conhecimentos sobre capital de giro, custos, despesas e preço de venda.

## PROGRAME-SE PARA OS PRÓXIMOS GRUPOS DE TRABALHO DA ANR



Já estão definidos os próximos encontros dos grupos de trabalho da ANR. Nesta terça-feira (11), das 14h às 16h, acontece a reunião do Grupo de Trabalho Técnico e Sanitário (GT-TEC), na qual serão discutidos temas relacionados ao universo das especificações técnicas e sanitárias para restaurantes.

Na quarta-feira (12) é a vez da reunião do Grupo de Trabalho de Recursos Humanos (GT-RH). A partir das 15h30, especialistas da área se reúnem para debater assuntos relacionados à contratação e à gestão de profissionais que atuam em bares e restaurantes.

Os encontros são realizados na própria sede da ANR. Para mais informações, entre em contato pelo telefone (11) 3083-1931 ou pelo e-mail [comunicacao@anrbrasil.com.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.com.br).

## RESERVE NA AGENDA – REUNIÃO PLENÁRIA: É NESTA QUINTA!

Nesta quinta-feira (13), às 15h, a ANR reúne seus afiliados na 6ª Reunião Plenária de 2012. Guarde esta data! O encontro acontece no restaurante Pizza Hut, localizado na Rua dos Pinheiros, 100, no bairro de Pinheiros. Entre os temas presentes na pauta, estão: atuação da Polícia Civil nos restaurantes; desoneração da folha de salários; Projetos de Lei que afetam o setor.

Confirme sua presença pelo telefone (11) 3083-1931 ou pelo e-mail [comunicacao@anrbrasil.com.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.com.br).



## TESTES GRATUITOS DE HIV: PROCURE A UNIDADE DE SAÚDE MAIS PRÓXIMA

O Dia Mundial de Luta contra a Aids já passou, mas nunca é tarde para ter certeza sobre a sua condição. O Ministério da Saúde oferece testes gratuitos de HIV em unidades de saúde de todo o país. De forma rápida, segura e sigilosa, você fica sabendo se é portador do vírus e, quanto mais cedo for iniciado o tratamento, maiores as chances de levar uma vida normal.

Hoje, cerca de 70% das pessoas que vivem com Aids no Brasil e que recebem medicamentos adequados apresentam cargas virais indetectáveis.

Está em dúvida? Não perca tempo. Procure a unidade de saúde mais próxima. A ANR apoia essa iniciativa do Ministério da Saúde.



## GIRAFFAS CELEBRA EXPANSÃO NOS EUA

O Giraffas abriu, no mês de novembro, o terceiro restaurante na Flórida, que já bateu recorde de vendas nos Estados Unidos, com um faturamento de cerca de 100 mil dólares nos primeiros dias de funcionamento. Agora, em dezembro, a rede inaugura mais uma unidade, em Pembroke Pines, Miami.

Em 2013, a empresa pretende abrir cinco novas filiais em Orlando, Fort Lauderdale, Pompano Beach e Tampa, com um investimento de US\$ 5 milhões.

Em nota, o presidente do Giraffas, João Barbosa, fala sobre a expansão do restaurante no país. "O objetivo não é apenas chegar a cidades com

grande concentração de turistas brasileiros especificamente, mas sim a regiões com maior fluxo de turistas em geral, inclusive americanos, que estejam dispostos a passar por novas experiências na alimentação e conhecer o conceito de brasilidade que a rede leva em sua essência".

O serviço prestado pelo Giraffas americano é diferente do brasileiro. Nos Estados Unidos, o cliente faz o pedido no balcão e o produto é entregue na mesa por um atendente. O cardápio, por sua vez, não muda muito. Pratos tradicionais brasileiros são servidos: arroz, feijão e diversos tipos de carne, como a picanha, além de café e massas pela manhã.