

### NEGOCIAÇÕES PELA DESONERAÇÃO DA FOLHA SALARIAL PROSSEGUEM



No dia 26, 3ª feira, a ANR recebeu, em jantar coordenado por Cristiano Melles (diretor da associação), o Deputado Alex Canziani, relator-revisor da Comissão Mista, que avalia emendas à MP 601, para trabalhar a aprovação da desoneração para restaurantes e bares. Convidados para o encontro com o deputado Canziani, compareceram representantes da CNTur, FBHA, SindRio e Abrasel, além de empresários do setor.

ANR e entidades do setor se reuniram na última 5ª feira (28) com o Secretário Executivo do Ministério do Turismo, Valdir Moysés Simão, e com o Secretário de Política Econômica do Ministério da Fazenda, Márcio Holland, para discutir a inclusão do setor de alimentação fora do lar na Medida Provisória (MP) 601, que trata da desoneração da folha salarial.

Uma nova reunião será marcada na próxima semana.

### ENCOVISAS VAI DISCUTIR CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES

Um dos temas centrais do 2º Encovisas (Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias) será o projeto de categorização de restaurantes nas cidades-sede da Copa do Mundo de 2014, proposto pela ANVISA. A agência pretende classificar os estabelecimentos em cinco faixas, conforme o seu status sanitário.

O 2º Encovisas acontece no dia 1º de agosto, no Centro Brasileiro Britânico, em Pinheiros. O evento está dividido em três painéis e uma mesa redonda, com a participação de representantes de vigilâncias sanitárias de diferentes cidades brasileiras.

### ANR OFERTA CURSO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTOQUISTA DE ALIMENTOS

A ANR está com inscrições abertas para o curso de Boas Práticas para Estoquista de Alimentos, que acontece no dia 17 de abril. O curso, voltado a funcionários que exercem a função de estoquista, será na sede da associação das 08h às 12h e das 13h às 17h.

O curso segue a Portaria SMS. G Nº 2.619/11, de 2011 - SP e outras legislações correlatas. Com o objetivo de capacitar os estoquistas quanto aos procedimentos na gestão das rotinas do estoque, abordando os aspectos higiênicos

sanitários e controles para o correto recebimento e armazenamento de alimentos, a aula será ministrada através de palestra, dinâmica de grupo e demonstração prática.

O investimento é de R\$ 240,00 para os associados que fizerem a inscrição até o dia 7 de abril e, após essa data, R\$ 300,00. Para não-associados, os valores são de R\$ 340,00 e R\$ 380,00, respectivamente, com material incluído. Os interessados devem se inscrever pelo e-mail [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br) e as vagas são limitadas.

### “O RESTAURANTE PRECISA CONHECER SEU CONSUMIDOR”

O segundo GT-Com de 2013 recebeu o professor Roberto Gondo Macedo, o primeiro profissional de marketing presente no encontro como convidado. A discussão focou nos novos consumidores emergentes, denominados ‘new rich’, e como eles esperam ser recebidos pelo mercado. “O dono do restaurante deve conhecer seu consumidor para poder focar suas atividades e adaptar seus serviços a demandas desse público”, disse.

Para isso, Gondo disse que é necessário obter indicadores corretos para conhecer o consumidor. “O mesmo consumidor pode ter diferentes

necessidades de acordo com sua situação pontual”, disse. Ele exemplificou com um caso frequente, como as adaptações de restaurantes para receber crianças. A mesma pessoa pode demandar um local próprio para receber seus filhos e um para ter uma refeição com os amigos. “Não basta conhecer a renda, mas sim hábitos e costumes, a cultura do cliente”, destacou Gondo.

O GT-COM também discutiu recentes reportagens publicadas na grande imprensa sobre preços de restaurantes de São Paulo e como a ANR pode se posicionar para evitar a imagem negativa do setor junto à imprensa.



### WORKSHOP SEBRAE-SP DE MELHORIA CONTÍNUA EM FINANÇAS - EXCLUSIVO PARA ASSOCIADOS DA ANR - A CUSTO ZERO

O Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de São Paulo (Sebrae-SP) promove aos associados da ANR o workshop gratuito de Melhoria Contínua em Finanças no dia 24 de abril. O evento, voltado a empresários, demonstra como ferramentas financeiras e de qualidade auxiliam na mudança de um quadro desfavorável e mostram a necessidade do planejamento para a sobrevivência das empresas.

O workshop conta com duas palestras sobre os temas Gestão Financeira, Qualidade e Produtividade. Os associados da ANR devem se inscrever pelo telefone (11) 3253-2121 e no e-mail [erccentro@sebraesp.com.br](mailto:erccentro@sebraesp.com.br). O evento acontece na Sede Auditório do Sebrae-SP, localizado na Rua Vergueiro, 1117, bairro Paraíso, em São Paulo. Não perca esta oportunidade.

### ANR ESTÁ COM INSCRIÇÕES ABERTAS PARA 6ª TURMA DO CURSO DE PRIMEIROS SOCORROS

A ANR iniciou a matrícula para a 6ª turma do curso de Primeiros Socorros para Profissionais de Restaurantes, que acontece no dia 23 de abril. O treinamento, voltado a administradores, funcionários do setor de atendimento ao público e seguranças de bares, restaurantes e redes de alimentação, será na sede da associação das 9h às 17h.

O objetivo do curso é de capacitar os funcionários a prestar os socorros iniciais a clientes e demais trabalhadores em caso de mal súbito, engasgos, paradas respiratórias, entre outras situações de emergência. A aula terá demonstrações de ressuscitação cárdio-pulmonar, primeiros socorros e uso de desfibrilador externo automático.

O investimento é de R\$ 110,00 para os associados que fizerem a inscrição até o dia 5 de abril, e após essa data, R\$ 130,00. Para não-associados, os valores são de R\$ 170,00 e R\$



200,00, respectivamente. O valor inclui CD com apostila modelo. Os interessados devem se inscrever pelo e-mail [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br) e as vagas são limitadas.

#### Serviço: Primeiros Socorros para Profissionais de Restaurantes

Público-alvo: Administradores, funcionários de atendimento ao público e seguranças de bares, restaurantes e redes de alimentação.

Carga Horária: 7h

Dia: 23 de abril

Horário: das 09h às 17h

Local: sede da ANR; Rua Cônego Eugênio Leite, 513, cj. 11, Pinheiros. São Paulo, SP.



### PREPARE-SE PARA O GT-TEC

Anote em sua agenda. A próxima reunião do Grupo de Trabalho Técnico acontece no dia 09/03, na sede da ANR, às 14h. O encontro tem como foco aprimorar o planejamento para a realização do 2º Encovisas e a divulgação do treinamento de Boas Práticas para estoquistas.

Além das pautas definidas, os participantes discutem questões gerais relacionadas ao universo das especificações técnicas e sanitárias para restaurantes.