

## PLENÁRIA DISCUTE GORJETA, CÓDIGO DE ÉTICA E A PESQUISA SALARIAL 2013

A próxima Reunião Plenária da ANR será na quinta-feira (22), às 15h30, no Restaurante Ráscal do Itaim Bibi. O encontro reunirá os representantes das empresas associadas para debater, entre os temas, o andamento do Projeto de Lei 57/2010, que trata da distribuição das gorjetas e determina sua integração aos salários recebidos por todos os funcionários dos restaurantes.

Os associados também serão informados sobre o decorrer da Pesquisa Salarial 2013. O levantamento de dados já começou. Estão sendo analisados 80 cargos das áreas operacionais e administrativas dos restaurantes - já definidos em comissões realizadas pela ANR.

O Código de Ética da associação, aprovado na última plenária, é outro tema da pauta. Os filiados devem assinar um termo de compromisso, no qual se responsabilizam a respeitar o código. O documento estabelece que seus signatários busquem melhor atendimento possível aos consumidores, tenham condições de trabalho justas, adotem práticas comerciais respeitadas, entre outros.

Esses e outros temas que influenciam diretamente o setor de alimentação fora do lar estão na pauta e serão debatidos no encontro, como criação do GT-Tributário, programa de capacitação da ANR, apresentação dos novos associados e fiscalização da Lei do Aprendiz.



## ANR REALIZA PALESTRAS SOBRE A CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES



Dra. Martha Gewehr



Dr. Luiz Carlos Coutinho

A ANR promove duas palestras sobre o tema Categorização dos Restaurantes nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro. O projeto, idealizado pela ANVISA para ser aplicado nos restaurantes das cidades sede da Copa do Mundo, tem o objetivo de garantir aos consumidores boas condições sanitárias nos restaurantes.

### SÃO PAULO

**Palestrante: Dra. Martha Gewehr, subgerente de alimentos da COVISA-SP**  
Dia: **21 de agosto, quarta-feira**  
Hora: das **14h às 16h**  
Local: **Restaurante Praça São Lourenço, localizado na Rua Casa do Ator, 608 - Vila Olímpia**  
Inscrições: **Até o dia 20 de agosto**

### RIO DE JANEIRO

**Palestrante: Dr. Luiz Carlos Coutinho, superintendente de Vigilância Sanitária e Alimentos do Rio de Janeiro**  
Dia: **4 de setembro, quarta-feira**  
Hora: das **14h às 16h**  
Local: **Auditório da Subvisa, localizado na Rua do Lavradio, 180, 6º andar - Centro (próximo aos Arcos da Lapa)**  
Inscrições: **Até o dia 2 de setembro**

Dúvidas e reserva de vagas: [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br) e (11) 3083 1931.

## GT-COM DISCUTE A PROFISSIONALIZAÇÃO NA TRADUÇÃO DE CARDÁPIOS

A ANR realiza o Grupo de Trabalho de Comunicação (GT-COM), na próxima quinta-feira, dia 22, cujo tema é o aplicativo Foodtranslator e a tradução de cardápios. A convidada especial Adelaide Engler – chef, jornalista, consultora gastronômica e apresentadora de TV – discutirá a criação do aplicativo e a necessidade da profissionalização do setor nas traduções de cardápios. O encontro acontece a partir das 10h, na sede da associação.

Adelaide Engler pretende explorar o assunto no contexto atual dos grandes eventos no Brasil: Copa do Mundo 2014 e Olimpíadas 2016. Adelaide pesquisou ingredientes, utensílios e terminologias específicas do meio da gastronomia e enologia em vários países e criou o aplicativo Apple foodtranslator que traduz o cardápio em seis línguas diferentes: português, francês, inglês, espanhol, italiano e alemão. A chef possui uma larga experiência no ramo e as viagens que realizou pelo mundo contribuíram para especializá-la em traduções segmentadas em gastronomia. “Foram seis anos de pesquisa. Assim, detectei a carência de profissionais nesse setor”, avalia.

Atualmente, Adelaide apresenta o programa Cozinha Caseira, no canal Bem Simples, do grupo Fox; o programa Alvorada Gourmet, na Rádio Alvorada (MG); e é chef consultora do restaurante Santa Chiara (MG). Já apresentou programas na Discovery Travel and Living e Rádio CBN. Ela já escreveu para colunas em jornais como Gazeta Mercantil e Hoje em Dia (MG), na revista Onde Comer SP, entre outros. É autora dos livros Guia Gourmet de Nova York, Tradutor Gastronômico em 7 Idiomas e O Gourmet na Cozinha. Também já ensinou a disciplina de Cultura Gastronômica, no Instituto de Pós-graduação da PUC Minas, para o curso de Gastronomia Internacional e Turismo da Estrada Real.



Chef Adelaide Engler

## PRÓXIMOS WORKSHOP DA ANR

### 28 de agosto

#### • Boas práticas de higiene e fabricação de alimentos

*Palestrante: Eliana Datto Alvarenga, consultora técnica da ANR.*  
*Horário: 8h às 12h e 13h às 17h*

*O investimento para associados é de R\$ 160,00 até o dia 14 e para não associados R\$ 220,00. Após esse prazo, R\$ 180,00 e R\$ 260,00 respectivamente.*

### 5 de setembro

#### • Desenvolvimento de lideranças

*Palestrante: Flávia Campana Omeri, psicóloga graduada pela Universidade de São Paulo – USP.*  
*Horário: das 14h30 às 17h*

*O investimento para associados é de R\$ 100,00 até o dia 19 e para não associados R\$ 120,00. Após esse prazo, R\$ 170,00 e R\$ 200,00 respectivamente.*

### 17 de setembro

#### • Primeiros socorros para profissionais de restaurante

*Palestrante: Sidney Tavares, consultor de emergências e instrutor de primeiros socorros e resgate da Cruz Vermelha Brasileira.*  
*Horário: das 9h às 17h.*

*O investimento para associados é de R\$ 110,00 até o dia 22 e para não associados R\$ 170,00. Após esse prazo, R\$ 130,00 e R\$ 200,00, respectivamente.*

### 25 de setembro

#### • Estruturando o RH de seu restaurante

*Palestrante: Flávia Campana Omeri, psicóloga graduada pela Universidade de São Paulo – USP.*  
*Horário: das 14h às 17h*

*O investimento para associados é de R\$ 100,00 até o dia 17 e para não associados R\$ 170,00. Após esse prazo, R\$ 120,00 e R\$ 200,00, respectivamente.*

As inscrições para qualquer workshop devem ser feitas pelo e-mail [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)  
Local: Sede da ANR – Rua Cônego Eugênio Leite, 513, cj. 11, Pinheiros. Os valores incluem CDs com palestra de apresentação e certificado de participação. As vagas são limitadas.