



## ASSOCIADOS DA ANR ESTÃO ENTRE OS 50 MELHORES DA AMÉRICA LATINA

Nove restaurantes brasileiros estão entre os 50 Melhores da América Latina de 2013. Desses, três são associados da ANR: o restaurante D.O.M. – do chef Alex Atala –, o Fasano e o Attimo.

Organizada e realizada pela revista "Restaurant", a premiação é considerada o Oscar da gastronomia internacional. O vencedor de 2013 foi o estabelecimento peruano "Astrid y Gastón", do chef Gastón Acurio.

A cerimônia de premiação aconteceu em Lima, no Peru, no último dia 4 de setembro.



Cerimônia de premiação em Lima, Peru

O júri foi composto por 252 membros, entre eles críticos, chefs, jornalistas e apreciadores da alta gastronomia.

## ANR NA FOLHA DE S.PAULO

A ANR foi destaque da coluna Mercado Aberto, do jornal "Folha de S.Paulo", no último dia 30 de agosto. O assunto foi a queda no faturamento dos estabelecimentos do setor apontada durante enquete respondida pelos associados durante a reunião realizada no dia 22 de agosto.

O presidente da associação, Cristiano Melles, foi ouvido pela coluna e explicou que a retração apontada na pesquisa foi provocada, em grande parte, pelo aumento dos custos. O presidente apontou que a expectativa é de que o segundo semestre seja melhor e que a ANR vai pleitear ICMS de 2% para compensar a inflação.

Nos últimos meses, a ANR foi consultada pelos principais meios de comunicação sobre os aumentos de custos do setor. O presidente, Cristiano Melles, e o vice-presidente, Sérgio Kuczynski, foram os porta-vozes da entidade sobre o assunto.

### Faturamento de restaurantes cai no primeiro semestre do ano

Sete em cada dez restaurantes associados a ANR (entidade nacional que representa o setor) registraram queda em seu faturamento no primeiro semestre deste ano, na comparação com o mesmo período de 2012.

Desses, pouco mais da metade afirmou que o decréscimo superou os 10%.

"A retração se deu em grande parte por causa do au-

mento dos custos. A inflação de alimentos e bebidas, que está bem mais alta que o IPCA, pesou", afirma o presidente da associação, Cristiano Melles.

Os arrastões e a lei seca também influenciaram o resultado fraco, segundo os entrevistados pela ANR.

"A expectativa é ter um segundo semestre melhor. Mas vamos pleitear um ICMS de 2% para compensar a inflação. Hoje, pagamos 3,2%", acrescenta Melles.

A Associação Nacional de Restaurantes reúne 310 empresas, como D.O.M., Ráscal e Outback, que representam 4.800 pontos comerciais.

## ANR ABRE INSCRIÇÕES PARA A 4ª TURMA DO WORKSHOP DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTOQUISTAS



Estão abertas as inscrições para o 4º workshop de "Boas Práticas para Estoquistas de Alimentos", que acontece no próximo dia 19 de setembro na sede da associação. O treinamento será ministrado pela consultora técnica da ANR Eliane Alvarenga e tem o objetivo de informar os estoquistas de alimentos quanto aos procedimentos na gestão das rotinas do estoque.

O curso abordará os aspectos higiênicos, sanitários e controles para o correto recebimento e armazenamento de alimentos, de acordo com as legislações vigentes.

O workshop acontece das 8h às 17h. As inscrições podem ser feitas até 17 de setembro pelo e-mail: comunicacao@anrbrasil.org.br.

O investimento para associados é de R\$ 220 até o dia 13, e, para não associados, R\$ 320. Após esse prazo, R\$ 280 e R\$ 360, respectivamente. O valor inclui CD com apostila.

## NOVOS SÓCIOS FORNECEDORES NA ANR



Sanity e goFidel são os mais novos sócios fornecedores da ANR. O aplicativo goFidel armazena todos os cartões fidelidade de suas lojas preferidas por meio do QR Code e está disponível para download nos sistemas iOS e Android.

Segundo Vinícius Ciccarelli, diretor geral da goFidel, é importante conhecer os clientes e poder oferecê-los serviços que agreguem. "Hoje em dia isso é difícil, por isso queremos mostrar o nosso diferencial", afirma.



Já a Sanity é especializada em consultoria na área de gestão de qualidade, com mais de 13 anos de experiência. Capacitar a indústria e varejo de alimentos, além de implantar sistemas de qualidade, são os objetivos da empresa. Para o sócio Daniel Bertuzzi Vilela, a filiação só trará bons frutos. "A ANR é bastante ativa, temos gostado muito do trabalho desenvolvido por eles", diz Vilela.

## CICLO DE PALESTRAS ANR SOBRE CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES CHEGA AO RIO

O superintendente de Vigilância Sanitária e Alimentos do Rio de Janeiro, Luiz Carlos Coutinho, explicou aos técnicos e gestores associados à ANR como a categorização de restaurantes será feita na cidade. O encontro foi na última quarta-feira, 4 de setembro, no auditório da Subvisa.

A categorização de restaurantes é um projeto da ANVISA, que vai avaliar bares e restaurantes em onze cidades-sede da Copa do Mundo, segundo a qualidade de higiene. No Rio de Janeiro foram selecionados 242 estabelecimentos considerando critérios geográficos, características regionais de culinária e capacidade produtiva dos serviços de alimentação.

De acordo com a consultora Eliana Alvarenga, coordenadora do GT-Tec da ANR, os estabelecimentos devem estar atentos às boas práticas de segurança e higiene. "Os restaurantes devem estar adequados à resolução RDC nº 216, da ANVISA, porque o checklist para a categorização vai seguir os critérios dessa norma", disse.

A apresentação no Rio faz parte do ciclo de palestras que a ANR está realizando pelo Brasil, com o objetivo de orientar seus associados sobre a categorização de restaurantes. As próximas palestras estão sendo agendadas para Curitiba e Belo Horizonte.



Luiz Carlos Coutinho

## PRÓXIMOS EVENTOS

SETEMBRO 2013

TERÇA

10

REUNIÃO DO GRUPO DE TRABALHO TÉCNICO (GT-TEC)

QUINTA

12

REUNIÃO DO GRUPO DE TRABALHO DE RECURSOS HUMANOS (GT-RH)

SEGUNDA

16

PALESTRA SOBRE A PORTARIA CVS 5

TERÇA

17

11ª TURMA - PRIMEIROS SOCORROS PARA PROFISSIONAIS DE RESTAURANTES

QUINTA

19

4ª TURMA - BOAS PRÁTICAS PARA ESTOQUISTAS DE ALIMENTOS

Inscrições e mais informações pelo e-mail

[comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)