

APÓS DOIS ANOS DA LEI DO COUVERT, PEDIDOS CAEM 20%

Em reportagem publicada no último dia 6 de outubro, o jornal Estado de S. Paulo entrevistou dez responsáveis por restaurantes paulistanos, com o objetivo de descobrir se houve queda no consumo após a aprovação da Lei 14.536, conhecida como Lei do Couvert. A ação, válida desde 6 de outubro de 2011, consiste em regulamentar as regras para os serviços de *couvert* oferecidos por bares, restaurantes e lanchonetes. Segundo os entrevistados, cerca de 20% dos clientes passaram a recusar o serviço.

A lei obriga os estabelecimentos a informar ao consumidor o preço e a composição dos aperitivos oferecidos antes das refeições. Além disso, proíbe o fornecimento do *couvert* sem a solicitação do cliente, a menos que o serviço seja gratuito.

A multa para os locais que desobedecem à ação varia entre R\$ 422 a R\$ 6,3 milhões, conforme a gravidade da infração e o tamanho do estabelecimento. O Procon (Fundação de Proteção e Defesa do Consumidor) é o responsável pela fiscalização. Caso o cliente queira denunciar o descumprimento da norma, basta entrar em contato com a entidade e informar o ocorrido.



CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS: ESSENCIAL PARA OS RESTAURANTES

O curso de Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos, realizado pela ANR, chega a sua 9ª turma do ano. Nesta semana (22) está sendo a vez de um grupo de quinze colaboradores que participam na sede da associação da capacitação dada pela consultora técnica da ANR, Eliana Alvarenga.

O curso é destinado àqueles que manipulam os alimentos nos restaurantes, ou seja, que recebem, armazenam, produzem e distribuem a comida que chegará às mesas dos clientes. A capacitação aborda, entre outros assuntos, os perigos da contaminação alimentar a fim de se evitar doenças transmitidas por alimentos; aspectos relacionados às boas práticas; a utilização correta de óleos e gorduras; e a importância de prestar atenção aos pequenos cuidados ao executar tarefas nos restaurantes.

A 10ª turma do curso está prevista para 19 de novembro. Os preços variam entre R\$ 160 e R\$ 260, dependendo do dia em que a matrícula é efetuada. Para mais informações sobre este e outros cursos da ANR, entrar em contato pelo e-mail comunicacao@anbrasil.org.br



GT-TEC DISCUTE CALENDÁRIO E TEMAS DE WORKSHOPS PARA 2014



No último dia 15 de outubro ocorreu a 9ª reunião do Grupo de Trabalho Técnico (GT-Tec) da ANR, coordenado pela consultora técnica Eliana Alvarenga. A reunião contou com 25 pessoas, e os principais temas abordados foram o planejamento das atividades de 2014, os temas dos próximos workshops e o banco de dados de fornecedores para o cadastro da ANR.

Eliana Alvarenga esclareceu aos presentes sobre a importância dos associados informarem seus fornecedores para à Instituição. "Queremos formar um banco de dados que os nossos restaurantes confiem. Queremos profissionais idôneos, competentes e que cumpram prazos".

Entre as propostas de palestras e workshops que serão ministrados a partir de março de 2014, os representantes sugeriram temas como Direito Sanitário, Avaliação de Riscos, Rotulagem e suas Legislações, Alergênicos e Legislações Aplicadas. Os nomes de alguns profissionais foram apontados como possibilidades para ministrar os cursos, após parecer dos presentes.

Além destas, pautas como sugestões para a atualização do Guia de Legislação Sanitária ANR e o relatório anual de atividades foram discutidas. Durante a reunião, Eliana lembrou a todos sobre o Dia do Nutricionista, comemorado em 31 de agosto, e dividiu um bolo entre os presentes.

ATUALIZEM SEUS DADOS!

A ANR solicita aos associados à atualização de seus dados em nosso sistema. Todos os estabelecimentos, no início do contato com a instituição, respondem a uma ficha com os dados cadastrais. Com o tempo, alguns deles podem sofrer mudanças e devem ser alterados em nosso sistema. Endereço, e-mail e telefone são algumas informações importantes para a associação. Elas podem ser enviadas para o e-mail anr@anbrasil.org.br. Dessa forma, os associados e sócios fornecedores da ANR estarão por dentro dos serviços disponíveis, como cursos, palestras, reuniões e eventos.

PROGRAME-SE

OUTUBRO 2013

SEXTA

25

SAIBA COMO ELABORAR UM PLANO DE MARKETING

TERÇA

29

GT SUSTENTABILIDADE