

DESTAQUE

NOVA AGENDA DA ANVISA E REUNIÕES DE RTS COM VISAS ESTÃO NA PAUTA

Autoridades fiscalizadoras falam nos painéis da manhã



Os dois primeiros painéis da 5ª edição do ENCOVISAS contam com as apresentações de cinco autoridades fiscalizadoras em sua programação e várias outras nos debates que se seguirão.

Logo na abertura, a Gerente Geral de Alimentos da ANVISA, Thalita Antony de Souza Lima, vai apresentar a nova estrutura do órgão e a agenda que está sendo montada para o setor de restaurantes para os próximos anos. Assim, os Responsáveis Técnicos terão a oportunidade de conhecer o que se planeja para as empresas de alimentação fora do lar e poderão se preparar adequadamente para enfrentar os desafios que se avizinham.

No painel seguinte, será a vez de Raquel Bittencourt, Paulo Casa Nova, Sabrina Mendes e Cristina Marins, autoridades sanitárias de Santa Catarina, Porto Alegre, Curitiba e Grande São Paulo, apresentarem uma fotografia dos encontros realizados com os responsáveis técnicos dos restaurantes de suas regiões, du-

rante os quais se discutiram as principais não conformidades encontradas nas inspeções. Ainda durante esse debate, uma representante do GT-Tec da ANR apresentará como os restaurantes veem a ação dos fiscais sanitários. Enfim, promete ser um painel para ninguém desgrudar um instante.

As inscrições estão disponíveis no site da ANR e, até o próximo dia 29, saem por R\$ 280 para associados e R\$ 420 para não associados, valores que podem ser parcelados em até quatro vezes sem juros no cartão de crédito.

As empresas que registrarem mais de três funcionários garantem 30% de desconto no valor da quarta inscrição em diante. Estudantes e professores dos cursos de nutrição, engenharia de alimentos e medicina veterinária também contam com preços diferenciados. Para garantir a sua vaga é simples: preencha a ficha com os dados do participante aqui e depois é só aguardar as instruções de confirmação.

5º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (ENCOVISAS)
 22 de setembro (quinta-feira), das 8h15 às 18h
 Conselho Regional de Química de São Paulo,
 Rua Oscar Freire, 2.039, em Pinheiros.

PATROCÍNIO

Platina	Ouro	Prata	Bronze
Coca-cola	Outback	Grupo Trigo	BFFC
		McDonald's	IMC
		Ráscal	Testo
			Éricon
			The Fifties

EVENTO

MUDANÇAS TECNOLÓGICAS NO MERCADO DE BARES E RESTAURANTES É TEMA DE CICLO DE DEBATES



Na última quarta-feira (10), a ANR promoveu a 11ª edição do Ciclo de Debates. O evento contou com a presença de Luiz Bento, diretor de Vendas e Gerenciamento de Contas da NCR Hospitality. Com o tema "Tecnologias aplicadas no mercado food service norte-americano", o palestrante apresentou aos associados um panorama dos avanços que ocorreram nos estabelecimentos de alimentação dos Estados Unidos.

"Há pouco tempo a mão de obra no Brasil era muito barata e a tecnologia, cara. Optava-se por ter mais pessoas do que tecnologia para a realização dos serviços. Essa é uma das principais razões pela qual o Brasil não é tão evoluído no setor quanto os Estados Unidos", explica Bento. Porém, esse cenário está mudando, com um momento de maior convergência. "Cada vez o mundo está mais digital. O cliente vai demandar essa atualização, pois ele deve começar a interagir diretamente com o restaurante por meio de seu próprio dispositivo", completa.

De acordo com o especialista, os smartphones estão revolucionando a maneira com que as pessoas se relacionam. Para explicar esse novo momento, o palestrante dividiu sua apresentação em três principais temas: mobilidade, transformação dos meios de pagamento e interação com os clientes. "Muitas

pessoas têm o desejo de utilizar a tecnologia, mas precisam de ajuda para saber como isso impactaria o próprio negócio, não focando somente na receita e sim na própria preparação para receber essa nova realidade", diz.

Luiz Bento avalia positivamente a iniciativa da ANR em trazer à tona este tópico aos associados. "Toda vez em que podemos falar diretamente com quem opera o negócio conseguimos uma troca de visões que contribui para o entendimento de como as ações podem ser colocadas em prática".

Robson Florêncio, gestor de TI do Giraffas, acredita que a escolha do tema, em meio aos desafios de vendas e atualizações tecnológicas, foi muito interessante para o grupo. "O encontro foi ótimo para saber quais são as tendências de fora do país e entender como podemos implantar essas novidades em nosso mercado", conta.

O diretor de Digital Experience LATAM do McDonald's, Luiz Marcelo da Costa Correia, considerou o conteúdo apresentado bastante relevante para o setor. "Os clientes estão cada vez mais ligados ao digital. Por isso, precisamos entender como utilizar todo esse ecossistema e prover soluções buscando uma melhor eficiência no negócio", explica.

ENCONTRO

É AMANHÃ! VOCÊ TEM UM ENCONTRO MARCADO COM A DIRETORA DO TWITTER



Quem ainda não se inscreveu para participar do terceiro GT-CoM de 2016 tem uma última chance. O encontro com Gabriela Comazzetto, diretora de vendas do Twitter para o Brasil, está marcado para esta terça (16), a partir das 10h, na sede da ANR, em São Paulo.

Em sua palestra, a profissional irá abordar o "Power of Now", mostrando como as empresas podem aproveitar o microblog para gerar negócios. Durante o encontro, Gabriela irá trazer números da plataforma e pontuar as razões que fazem os usuários seguirem o perfil de um estabelecimento. Além disso, vai reforçar como o Twitter pode ser uma excelente ferramenta para gerar tráfego para o site das marcas e manter contato com o público.

Faça sua inscrição pelo e-mail comunicacao@anrbrasil.org.br

BENEFÍCIO

EQUIPAMENTO DE SEGURANÇA GARANTIDO E COM PREÇO ESPECIAL PARA ASSOCIADO

Os associados da ANR já podem contar com uma nova parceria. A Verisure, empresa de alarmes presente em 14 países, é a mais recente sócia fornecedora da entidade. O serviço principal da empresa é o alarme monitorado, que controla a abertura e fechamento dos restaurantes. Os aparelhos possuem fotosensor, que capta o movimento e fotografa o espaço.



"Você consegue controlar 100% do alarme pelo smartphone. Além disso,

o aparelho é totalmente sem fio e, caso cortem a energia, continua funcionando normalmente", explica Felipe Storni, gerente de alianças da Verisure.

Para os associados que quiserem aderir ao serviço, a empresa promete benefícios. "O nosso equipamento tem garantia vitalícia e para os interessados faremos um preço especial", afirma Storni. O produto foi criado para ser simples, com instalação em menos de duas horas.

WORKSHOP

ESTÃO ABERTAS AS INSCRIÇÕES PARA O WORKSHOP DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

Profissionais que manipulam alimentos em bares e restaurantes já podem reservar a agenda para participar da 18ª Turma do workshop de Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos. O encontro, que acontece na terça-feira (30), já está com as inscrições abertas. O curso tem vagas limitadas e desconto de 10% para quem realizar o pagamento até o dia 23. O valor inclui CD com o material do workshop e certificado de participação.

O objetivo do curso é capacitar os profissionais da área alimentícia para resolver os principais problemas recorrentes no trabalho de manipulação e armazenamento dos insumos. Conduzido pela consultora técnica da ANR, Eliana D. Alvarenga, o encontro irá abordar normas que envolvem, entre outros temas, a questão da rotulagem e da estocagem correta.



Os interessados podem se inscrever pelo e-mail comunicacao@anrbrasil.org.br

REUNIÃO

REGIME MONOFÁSICO DE BEBIDAS E CRÉDITOS DE PIS E COFINS SERÁ TEMA DO GT-TRIBUTÁRIO QUE ACONTECE NO DIA 25

Anote na agenda! O Grupo de Trabalho Tributário tem sua próxima reunião marcada para quinta-feira (25), na sede da entidade, em São Paulo. Na pauta do encontro, o tema central será o regime monofásico de bebidas e créditos de PIS e COFINS.