

ANR UNE VIGILÂNCIAS E RESTAURANTES EM SANTA CATARINA



Diretora da Vigilância Sanitária de Santa Catarina, Raquel Bittencourt, conversa com os participantes do evento em Florianópolis



Participantes de Florianópolis posam para a foto



Auditério lotado para o evento em Blumenau

Salas lotadas e plateia atenta. Esse foi o cenário dos dois primeiros workshops realizados pela ANR, em parceria com as VISAS de Blumenau e Florianópolis, que ocorreram na quarta (16) e na quinta-feira (17), respectivamente. Além da grande aderência dos estabelecimentos, os eventos também chamaram a atenção da mídia. À parte de publicações em sites e jornais locais, programas da Band, SBT e rádio CBN estiveram presentes para realizar a cobertura.

Ambos os eventos contaram com a coordenação técnica de Raquel Bittencourt, diretora da Vigilância Sanitária de Santa Catarina. Em Blumenau, o encontro contou com a participação de Paulo Sérgio Mulhmann, coordenador da VISA do município. Já na capital catarinense, Sheila Steil Jaehrig, fiscal de Vigilância em Saúde foi a palestrante. Toda a programação permitiu aos responsáveis técnicos, gerentes e empresários de bares e restaurantes conhecerem a fundo as legislações locais e aprenderem a lidar com as normas sanitárias. Além disso, os dois eventos tiveram a

presença da consultora técnica da ANR, **Eliana D. Alvarenga**. "Podemos dizer que foi melhor do que imaginávamos, em termos de qualidade, nível das palestras e número de participantes, chegando a superar nossas expectativas", afirmou. De acordo com Eliana, cerca de 130 pessoas passaram pelos dois encontros. "Tivemos um *feedback* positivo tanto das VISAS quanto dos participantes, que nos agradeceram pela oportunidade dessa troca de conhecimento", diz.

Os encontros realizados em Blumenau e Florianópolis abriram uma série de eventos que serão realizados em diversas localidades. Nos próximos meses, a ANR estará, junto com as VISAS regionais, em Belo Horizonte (abril), Vitória (maio), Porto Alegre (junho) e Curitiba (julho). As inscrições são gratuitas e estão disponíveis no site:



www.anrbrasil.org.br

RESTAM POUCAS VAGAS PARA AS PALESTRAS DA RECEITA FEDERAL E DA CAIXA SOBRE eSOCIAL. É NESTA QUARTA-FEIRA!

Na quarta-feira (23), a ANR realiza um encontro, na sede da entidade, em São Paulo, para apresentar o atual estágio de implantação do projeto eSocial, suas mais recentes modificações e as responsabilidades da empresa na correta adequação, com as orientações e cautelas a serem tomadas. O workshop é voltado para gestores de RH, dirigentes e sócios de bares, restaurantes e redes de alimentação.

A primeira palestra será apresentada pelo auditor-fiscal da Receita Federal do Brasil, bacharel em administração de empresas e

em direito, **Paulo Roberto Mangarotto**. Já a segunda palestrante será **Larissa Assoli Silva**, assistente sênior da Gerência do Fundo de Garantia em São Paulo.

O evento tem duração prevista de três horas, com início às 14h. Para participar, os interessados podem tirar dúvidas e realizar a inscrição por meio do endereço:



comunicacao@anrbrasil.org.br

ANR VAI A BRASÍLIA DEBATER QUESTÃO DA GORDURA TRANS



Após ouvir seus associados, a ANR se prepara para apresentar, em Brasília, uma devolutiva sobre a questão da gordura trans. Previsto para acontecer no próximo dia 28 de março, o encontro com a ANVISA e outras organizações do setor, servirá para pautar o órgão regulador para a audiência pública sobre o tema, marcada também para este mês.

A decisão de discutir o uso de gordura trans em alimentos veio em decorrência do alto número de demandas recebidas pela ANVISA, manifestadas por diferentes setores, para proibir o uso desse tipo de gordura.

CURSO DA ANR AJUDA A EVITAR ALTA ROTATIVIDADE DE FUNCIONÁRIOS

Com a intenção de auxiliar o desempenho da área de Recursos Humanos dos restaurantes, a ANR realizou na última quarta-feira (16), o Curso de Integração de Novos Funcionários, que reuniu, na sede da entidade, gestores de RH e os responsáveis pela seleção de colaboradores.

O encontro foi comandado por **Flávia Campana Omori**, que há mais de 10 anos atua como consultora e instrutora da área de gestão empresarial, e tratou de temas importantes para o funcionamento pleno dos estabelecimentos. "Falamos sobre como se monta uma palestra de integração de funcionários e também sobre os benefícios desse tipo de atividade", conta.

Dentre as vantagens destacadas por ela com esse tipo de iniciativa, está a diminuição da rotatividade dos funcionários. "Ao integrar os novos colaboradores do restaurante, você acaba aproximando os dois lados e diminuindo a troca constante, o que contribui com o desempenho de todos", explica.

Outro curso de integração já está programado para o 2º semestre deste ano. No entanto, mensalmente são realizados encontros que discutem temas relacionados à gestão de RH

e possibilitam, inclusive, que os participantes apresentem e troquem ações que podem ser úteis para todos.

Para ficar por dentro das reuniões, confira a programação completa no site:



www.anrbrasil.org.br

ANR DÁ AS BOAS VINDAS AO NOVO ASSOCIADO



A Pizzeria Urca, tradicional restaurante paulistano, acaba de se tornar associada ANR. Inaugurada em 1962, a casa tem uma história longa e muitas paulistanas, sendo sempre reconhecida

pela alta qualidade de suas pizzas e pela excelência no atendimento.

Junto à ANR, o estabelecimento espera encontrar apoio para participar de algumas das mais importantes questões do setor de alimentação fora do lar. "Eu tinha a necessidade de informações sobre o mercado, de contar com auxílio em eventuais dificuldades, de discutir as possibilidades de investimento. Foi aí que conheci a ANR e, com a indicação de alguns amigos, confiei na minha intuição. Acho que será muito rica essa parceria", diz **Nelson Candelaria** (foto), dono da Urca.

A pizzaria fica localizada no tradicional bairro da Bela Vista, próximo ao metrô Brigadeiro, na Avenida Paulista. A ANR dá as boas vindas ao novo associado.

DOMINO'S FAZ HOMENAGEM AO DIA DO CONSUMIDOR COM DISTRIBUIÇÃO DE PIZZAS GRÁTIS

Como forma de homenagear o seu público e também de conquistar o Dia do Consumidor, a Domino's, associada ANR, distribuiu pizzas grátis em vários shoppings do Estado de São Paulo.

A iniciativa foi muito bem pensada e teve como foco as unidades do Villa Lobos, Tamboré, Interlagos, West Plaza, Iguatemi Esplanada, Dom Pedro, Tivoli, Catarina Fashion Outlet e o Osasco. No Rio de Janeiro, também ocorreu a mesma ação, mas no dia 11 de março.

A estratégia da líder em *delivery* de pizzas foi um experimento para ampliar a sua base de consumidores. "Queríamos atrair novos clientes e agradar os antigos", diz **Edwin Júnior** (foto), diretor da marca. Além disso, é importante destacar a ausência do plano de divulgação, afinal comer de graça em época de crise no Brasil é algo peculiar. "Distribuímos aproximadamente 4000 pizzas e muitas das pessoas que foram pegarinho", ressalta.



Mas isso só dá mais força a marca. Por isso, Júnior conta que o plano de expansão irá continuar em vigor. "Geralmente, distribuímos o produto gratuitamente nas grandes aberturas dos novos pontos de venda e isso está se tornando cada vez mais frequente", destaca o diretor.

ANR PREPARA NOVIDADE PARA OS ASSOCIADOS

Diante da variedade de legislações federais, estaduais e municipais criadas para regular o setor, a pergunta que muitos empresários a diferentes exigências sanitárias quando

se tem diversos restaurantes espalhados pelo país? Pensando nisso, a ANR preparou uma ferramenta fundamental para os associados. A novidade será apresentada nas próximas semanas. Fiquem atentos!