

DESTAQUE

COM LANÇAMENTO DE COMPÊNDIO DE LEIS, 5º ENCOVISAS ESPERA REPETIR SUCESSO DAS EDIÇÕES ANTERIORES



A pouco mais de uma semana da realização do 5º ENCOVISAS, a ANR espera mais uma vez realizar um evento repleto de importantes discussões para o segmento. Trata-se de um momento único: a aproximação com as vigilâncias sanitárias para atualização das leis e conhecimento das novas propostas em andamento. Como postou Tais Brauner em seu Facebook, após ter participado de um dos encontros com VISAS feito pela ANR no sul do país, "aprender coisas novas é sempre bom".

Marcado para 22 de setembro, o 5º ENCOVISAS promete repetir o sucesso. Além das palestras, traz novidades, como a distribuição de um compêndio de leis exclusivo, criado pela entidade. Para abrir os trabalhos de 2016, o encontro contará com Thalita Antony de Souza Lima (foto), gerente geral de Alimentos da ANVISA. A profissional comanda o painel "A Nova Estrutura da ANVISA e sua Agenda para o Setor de Alimentação Fora do Lar", primeiro do dia.

"É a minha primeira vez no ENCOVISAS. É um prazer participar e a expectativa é muito grande.

O encontro é muito importante para a área, pois faz com que os setores tenham um diálogo próximo. Durante minha palestra, vou abordar as principais mudanças que aconteceram na ANVISA e vai ser bem interessante", afirma.



Thalita Antony de S. Lima, gerente geral de Alimentos da ANVISA

Para ela, a ANR é fundamental na aproximação entre os órgãos reguladores e o setor regulado. "Reconhecemos a associação como representante do segmento de alimentação fora do lar e a entidade é fundamental para a integração entre nós", explica.

Para garantir a sua vaga no ENCOVISAS é simples: preencha a ficha com os dados do participante aqui e aguarde 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



NOVIDADE

CAPIM SANTO É O NOVO ASSOCIADO DA ANR



Com unidades em São Paulo e Rio de Janeiro, o restaurante Capim Santo acaba de se tornar um parceiro da Associação Nacional dos Restaurantes. Os estabelecimentos, especializados em gastronomia brasileira contemporânea, misturam a tropicalidade com técnicas francesas.

O cardápio é assinado pela Chef Morena Leite, formada há 17 anos pelo Le Cordon Bleu, curso de gastronomia mais famoso do mundo. No almoço, um buffet é servido com saladas, grãos, feijões, acompanhamentos, proteínas e tapiocas. Já no jantar, o destaque fica para o cardápio da estação e os clássicos do Capim Santo, pratos mais pedidos e considerados a identidade do restaurante.

EXPANSÃO

PIZZA HUT ABRE NOVA LOJA EM SANTO ANDRÉ (SP)

A YUM! Brands, associada ANR, acaba de inaugurar mais uma filial da marca **Pizza Hut**. A nova loja está instalada em um dos pontos mais badalados de Santo André, na Grande São Paulo. Funcionando no formato Delco, uma unidade de rua menor que os restaurantes tradicionais, o local tem foco no serviço *delivery*.

A unidade ainda trabalha com o sistema To Go, que possibilita aos clientes realizar o pedido por telefone ou pelo site da marca, com retirada no balcão para viagem da loja. Para quem preferir consumir os produtos por ali mesmo, há 48 lugares disponíveis, mas sem serviço de garçom.

A nova operação faz parte do plano da companhia de ter lojas próprias e oferecer o suporte necessário para as demais franquias.



LEGISLAÇÃO

BARES E RESTAURANTES TERÃO DE INCLUIR TELEFONES DE TÁXIS NO CARDÁPIO EM CAMPO GRANDE (MS)



Bares, restaurantes e outros estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas em Campo Grande (MS) terão que trazer em seus cardápios, além de preços e descrições dos itens, o telefone de cooperativas e centrais de táxi. A medida tem como objetivo estimular pessoas que ingeriram álcool locais a voltarem pra casa com os taxistas.

A lei publicada no Diário Oficial do município estipula que, caso o proprietário do estabelecimento não inclua os números das cooperativas ou centrais de táxi no cardápio, deverá colocar placas com os telefones desses serviços em locais de alta visibilidade.

As placas deverão ter pelo menos 30 centímetros de comprimento por 15 centímetros de largura e trazer a seguinte frase: "Se beber, vá de táxi". Deverão ser exigidos ainda o número de dois serviços de táxi diferentes tanto nos cardápios quanto nas placas.

O descumprimento da lei acarretará em notificação para a regularização em um prazo de 30 dias. Caso não haja adequação, será aplicada uma multa de R\$ 1 mil. Esse valor será atualizado anualmente com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor (IPCA), conforme estipulado pela legislação. O projeto aprovado na Câmara Municipal teve como base leis similares aprovadas no Rio de Janeiro e em Florianópolis.

LEGISLAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE CAMPINAS DEVEM ESPECIFICAR TAMANHO DE PORÇÕES NOS CARDÁPIOS



Foi publicada no Diário Oficial do Município de Campinas, em 31 de agosto de 2016, a lei 15.278-16, que obriga bares, lanchonetes e restaurantes a especificarem em cardápios o tamanho e a quantidade das porções e bebidas servidas no estabelecimento. A medida tem como objetivo possibilitar que o cliente saiba exatamente o que vai receber pelo valor que está pagando.

O autor da proposta, vereador Zé Carlos (PSB), acredita que esse foi o modelo encontrado para corrigir disparates entre as porções servidas. "Líquidos devem ser especificados em mililitros e os alimentos sólidos por meio do peso", explicou.

VANTAGENS

ASSOCIADOS TÊM DESCONTOS PARA DIVULGAÇÃO NA 33ª SÃO PAULO EXPOMUSIC

A ANR firmou mais uma parceria com o São Paulo Convention & Visitors Bureau (SPCVB). Todos os associados podem realizar a divulgação de seus estabelecimentos na 33ª São Paulo ExpoMusic 2016 a preços especiais. A feira é considerada o maior encontro do mercado musical do Brasil, e acontece de 21 a 25 de setembro, no Anhembi.

Para este ano, a novidade é o "Festival São Paulo é Tudo de Bom", que premia as melhores músicas sobre a Capital. O evento reúne 150 expositores e promete receber até 35 mil visitantes.



Entre as opções de anúncio disponíveis para os restaurantes estão divulgação de releases, conteúdo nas mídias sociais e banner no site [www.visitesaopaulo.com](http://www.visitesaopaulo.com). Não fique de fora e divulgue o seu estabelecimento!

Mais informações por e-mail [sara@visitesaopaulo.com](mailto:sara@visitesaopaulo.com) ou no (11) 3736-0609