

EDITORIAL

Em razão do sucesso de duas publicações, 2005 e 2008, a ABERC está apoiando uma nova edição da revista Valor Setorial de Refeições Coletivas, do jornal Valor Econômico. Acreditamos que a revista será estratégica para o segmento como geradora de novos negócios.

Confira também, neste número do **ABERC Notícias**, a participação do superintendente Guimarães e do vice-presidente Rogério Vieira no 6º Congresso Internacional de Food Service da Abia, em setembro, evento exitoso em termos de público e de assuntos discutidos.

Também participamos do NutriGen 2013, como patrocinadores, realizado pelo Grupo Executivo de Nutrição, ocorrido em agosto no Rio de Janeiro.

Boa leitura!

Marco Aurélio Crescente,
Presidente

ABERC apóia nova edição da revista Valor Setorial - Refeições Coletivas

Associação espera repetir duas parcerias de sucesso com o jornal Valor Econômico

A ABERC enviou ofício às empresas associadas, convidando-as a participar de mais uma edição da revista Valor Setorial - Refeições Coletivas, editada pelo Valor Econômico, um dos mais influentes jornais econômicos do país, repetindo o sucesso de duas edições passadas: a primeira em novembro de 2005 e a segunda em agosto de 2008.

Como a receptividade às revistas foi muito boa tanto para associados como para o público em geral, inclusive por ser encartada no jornal Valor Econômico – que tem tiragem de 62.300 exemplares e média de 358 mil leitores –, a ABERC apóia uma nova edição ainda neste ano. Havendo interesse dos associados, ela está prevista para circular em 7 de no-



vembro de 2013, uma quinta-feira. A entidade acredita que a publicação será estratégica para o segmento, com possibilidade de geração de novos negócios.

Temas

A meta do projeto é “A Valorização da Refeição Coletiva”, mostrando uma visão completa sobre esse mercado, apontando as perspectivas e os desafios enfrentados pelas empresas.

Além da análise de especialistas, a edição 2013 da

revista Valor Setorial - Refeições Coletivas irá trazer reportagens mostrando os investimentos e os esforços que estão sendo feitos em inovação, englobando toda a cadeia produtiva.

Estão previstas abordagens a temas relevantes como: radiografia do setor; tendências; principais empresas; fusões e aquisições; novos nichos de atuação; fornecedores; logística; inovação; saúde; varejo-coletivo; shopping - um pólo gastronômico; gestão; mão de obra; sustentabilidade; segurança alimentar PAT; educação alimentar.

Perdemos a batalha mas não a guerra



Empresários esperavam vitória do bom senso

No dia 17/09/2013 a ABERC, a convite do Presidente da Frente Parlamentar Mista em Defesa do Setor de Serviços, esteve nas galerias da Câmara Federal para acompanhar a votação do veto da presidenta da República contra a retirada dos 10% da multa do FGTS. Consideramos indevida a prorrogação dos 10% excedentes da multa atual para as empresas, de 50%, do FGTS, na demissão imotivada. Esses 10% tiveram validade e eficácia até meados de 2012. Apesar do amplo apoio dos deputados ao não para o veto, os senadores, por um voto, não acompanharam a Câmara e não respeitaram o veto. Face à incoerência ainda estamos procurando caminhos para retirar tal retrocesso legislativo.

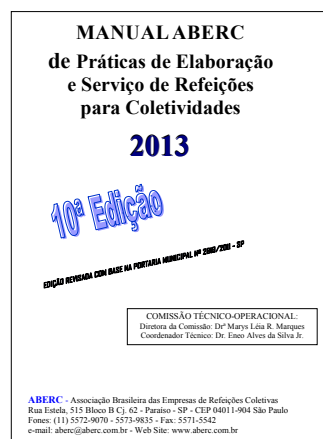
Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições

Reserve seu exemplar na Secretaria da nossa Associação

A ABERC coloca à disposição dos interessados, a preço de custo, exemplares do Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, edição 2013, uma importante ferramenta para os profissionais do nosso mercado.

Essa edição, a 10^a, foi revisada com base na Portaria Municipal 2619/2011-SP, que regulamenta na cidade de São Paulo as boas práticas e o controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos (incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas), aditivos e embalagens para alimentos.

Os interessados em adquirir o Manual, favor entrar em contato com a Viviane ou Ana Maria, na Secretaria da ABERC, no horário das 8 às 18 horas, pelos telefones (11) 5572-9070 / 5573-9835 ou e-mail: aberc@aberc.com.br



ABERC participa do Congresso de Food Service da Abia

Guimarães e Rogério representaram a Associação, patrocinadora do evento

Como parte da celebração dos seus 50 anos, a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (Abia), presidida por Edmundo Klotz, realizou o 6º Congresso Internacional de Food Service, no dia 4 de setembro, no Centro Universitário Senac, em Santo Amaro. A ABERC apoiou e participou ativamente do evento, representada pelo diretor superintendente Antonio Guimarães e o vice-presidente Rogério da Costa Vieira, executivo da Massima e que também preside a FENERC.

O evento contou com a participação de importantes especialistas da indústria de alimentos e tratou de temas que passam pelo potencial do setor, perfis de consumo, características dos mercados interno e externo, entre outros.

Valor agregado

Segundo o superintendente Guimarães, sediar um evento da envergadura do 6º Congresso a nível internacional, reafirma a importância dessa indústria no contexto mundial, lembrando que o Brasil aparece, sem considerar a pecuária, como o primeiro na produção de açúcar, café e suco de laranja, além de dominar o complexo da soja. “Tudo isto reflete na indústria que tem no mercado interno sua grande devoção, mas que faz um belo exercício de vendas para o mercado externo. Afinal, o food service representa um faturamento da ordem de R\$ 431 bilhões e uma expressiva linha de produtos com elevado nível de sofisticação, ou seja, estamos cada vez mais agregando valor ao produto e com isto atingindo outros mercados”.

Na opinião de Rogério, quem ganha com esse tipo de evento é o consumidor da alimentação fora do lar. “O mercado de food service cria tendências e necessidades, mas é levado pelas demandas dos consumidores que ele se move mais rapidamente para atendê-los. Em paralelo, os operadores deste vasto mercado tam-



Superintendente Guimarães cumprimentou o presidente Edmundo Klotz

bém ganham pela riqueza dos temas debatidos no congresso, como, por exemplo, conhecer as tendências mundiais e o movimento das `ondas` que rapidamente chegam por aqui e motivam a revisão em nossos planos de negócios”.

Para Rogério, o mercado de refeições coletivas é um excelente canal de distribuição dos produtos da indústria e como atores no pólo

econômico, representamos mais de 14% do mercado de food service em geral. “Somos facilmente envolvidos pelas tendências que se passam nos demais canais, como o de varejo, atacado e de restaurantes comerciais. Além disso, temos requisitos específicos para atender consumidores que demandam por variedade, baixo custo, valor agregado em cada produto e seus respectivos valores gustativos”, afirmou.

O vice-presidente da ABERC disse ainda: “Discutimos inúmeros temas durante o Congresso e mesmo ao longo do almoço, desfrutando da mesma mesa de refeições com o presidente da Abia, Edmundo Klotz. É visível que o mercado é bem organizado, há um movimento criativo com o lançamento de novos produtos. Há um grau de dificuldades diante do grau de complexidades e exigências dos órgãos públicos de controle, mas é visível uma marcha à frente”.



O Congresso da Abia atraiu uma qualificada plateia

Associação patrocina NutriGen 2013

Evento foi realizado pelo Grupo Executivo de Nutrição, no Rio de Janeiro

Nossa Associação foi a patrocinadora diamante do NutriGen 2013, tradicional evento do Grupo Executivo de Nutrição (GEN) realizado dia 20 de agosto no Centro de Convenções da Federação das Indústrias do Rio de Janeiro (Firjan). Houve uma maratona de palestras e exposição de patrocinadores. A ABERC participou do evento através do vice-presidente regional do Rio de Janeiro, Sérgio Bittencourt (Ultraserv), e de sua equipe de colaboradores.

Nos painéis foram abordados os seguintes temas: azeite, vinho, café e chocolate, alimentos que foram escolhidos por serem cada



Ceci Santiago, presidente do Grupo Executivo de Nutrição, sorteia brindes oferecidos pelos expositores no encerramento do Painel NutriGen

vez mais funcionais e apreciáveis no contexto brasileiro, contribuindo para a manutenção da saúde e a redução do risco de doenças.

ANR realiza encontro de vigilâncias sanitárias

Com apoio da ABERC, a Associação Nacional de Restaurantes realizou no dia 1º de agosto, em São Paulo, o 2º Encovisas – Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias. O evento, que ocorreu no Centro Brasileiro Britânico, teve por objetivo apresentar, por meio de painéis, as práticas de fiscalização conduzidas pelos órgãos em cada município, além de promover a troca de informações em debates entre represen-

tantes das Vigilâncias Sanitárias e responsáveis técnicos de restaurantes e redes de alimentação.

Os temas discutidos foram desde a categorização de restaurantes até a visão de órgãos reguladores sobre as novas técnicas e tecnologias empregadas na produção de alimentos, além dos desafios das empresas do setor para conviver com diferentes legislações implantadas por Estados e Municípios.

Patrocinaram esta Edição:

Associados



Tel.: (11) 2135-3000

Sapora

Tel.: (19) 3738-4000



Tel.: (11) 5693-5000

Parceiro



SINDERC SP

Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo
Rua Estela, 515
Bloco G – Conjunto 52
São Paulo – SP
Tel.: (11) 5539-1061

EXPEDIENTE

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas
Rua Estela, 515, Bloco B, conjunto 62 Paraíso
CEP 04011-904 - São Paulo/SP - Fones: (11) 5573-9835
5572-9070 - Fax: 5571-5542
Internet: www.aberc.com.br
E-mail: aberc@aberc.com.br

Secretaria: Viviane Schimittel, Ana Maria Uccella
Editor responsável: José Salles (MTb 12396)
Diagramação: Hermano design gráfico
Fotos: Ronaldo Benelli e Divulgação
Impressão: Type Brasil - Periodicidade bimestral