

EDITORIAL

Na última reunião da Diretoria e do PAACE tivemos a oportunidade de repassar todos os itens do Plano Anti Crise, inclusive criando mais um importante assunto. Este foi o de Custos com Mão de Obra.

Os participantes ficaram satisfeitos pelas metas alcançadas, em particular para o parecer “Análise de Meio Ambiente de Trabalho e Insalubridade nas Empresas de Refeições Coletivas”, que pode ser usado para defesa de ações trabalhistas sobre insalubridade, além do objetivo principal contra o PL 7824/14.

No dia 21/03/2016 vamos ter assembleia geral de prestação de contas aos associados.

Convido todos os sócios para estarem presentes.

Boa leitura

Marco Aurélio Crescente,
Presidente

Reunião de diretoria discute eleição e novas ações do PAACE

Pleito está agendado para dia 21 de março, durante Assembleia Geral dos Associados

No último dia 23 de fevereiro, na sede da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, foi realizada reunião da diretoria da entidade para discutir vários assuntos de interesse das empresas associadas, entre os quais o desenvolvimento dos trabalhos do Plano de Ação Anti Crise Econômica (PAACE), criado pelas entidades para enfrentar possíveis problemas para esse importante segmento das refeições fora do lar.

Estavam presentes o presidente Marco Aurélio Crescente e os dirigentes Rogério da Costa Vieira, José Adão Batisteti, Paulo Alcidori, Walter Mello, Rosilene Dias Melero, Silvio Poltronieri Neto, Adilson Den Julio Gonçalves, Antonio Guimarães, Elezir da Silva Junior, assistidos por Viviane Schimittel, da Secretaria da ABERC.



Flagrante da reunião ocorrida dia 23/02/2016 na sede da ABERC

PAACE

Na primeira parte da reunião, o assunto foi o PAACE. Foram abordados oito tópicos que estão sendo tocados pelos 43 membros dos oito grupos de trabalho envolvidos nas ações do plano. Confirmam os resultados obtidos até então:

I) Ações pontuais junto ao Congresso: por conta do recesso parlamentar, os projetos ainda estão em andamento. Foi realizado acompanhamento das Comissões e suas composições.

II) Sensibilizar políticos e público construtor de opinião e imagem: foi elaborado um livro branco, disponível na ABERC para os associados interessados em divulgação do setor, e diretores da entidade estão estreitando contatos com parlamentares.

III) Linha de crédito com o BNDES: reunião com direção do banco está sendo agendada.

IV) Flexibilizar regras de preços anualizados: Enviada minuta de contratos e encargos sociais via e-mail aos associados.

V) Flexibilizar as relações com os sindicatos: os contatos são frequentes com os sindicatos laborais e patronais e será feito convite para marcar reunião com a presidente da Federação dos CRN(s) para futura parceria.

VI) Aumento da produtividade das empresas em geral:

será criado um novo subprojeto no PAACE com o objetivo de identificar e eliminar os fatores que, progressivamente, vêm corroendo os resultados das empresas por conta do aumento do custo da mão de obra.

VII) Suprimentos: será reavaliada a antiga cesta básica do segmento para retorno.

VIII) Legislação tributária e trabalhista: elaborado parecer técnico pelo Instituto Paulista de Higiene, Medicina Forense e do Trabalho sobre análise de meio ambiente de trabalho e insalubridade nas empresas de refeições coletivas (link foi enviado via e-mail para os associados). O parecer é de grande valia para fundamentar possíveis reclamações trabalhistas sobre insalubridade.

Reunião de diretoria

Na segunda parte da reunião de diretoria, o diretor superintendente da ABERC, Antonio Guimarães, informou aos presentes que no dia 21 de março, às 14h em primeira convocação e às 14h30 em segunda convocação, será realizada, na sede da entidade, Assembleia Geral dos Associados para eleição da diretoria e conselho fiscal para o biênio 2016/2017 e prestação de contas/demonstrações financeiras do ano de 2015.



Diretores repassam tópicos do Plano Anti Crise e aprovam convocação de eleição na entidade

Nova edição do Manual de Práticas e Serviço de Refeições para Coletividades

Publicação da ABERC foi revisada com base na Portaria nº 05/2013 do CVS do Estado de São Paulo

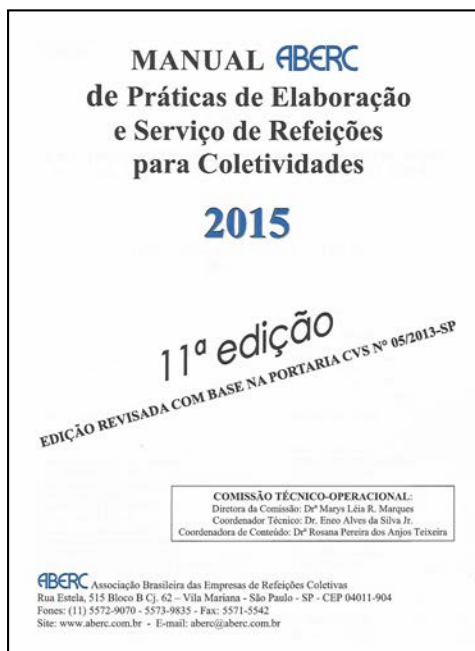
A 11ª edição do Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, totalmente revisada e atualizada, está à disposição dos associados do Sistema Refeições Coletivas, dos profissionais da área de refeições fora do lar, estudantes de Nutrição e outros interessados. A edição foi revisada com base na Portaria nº 05/2013 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

Publicada no final de 2015, a 11ª edição do Manual traz 33 tópicos, distribuídos em 274 páginas. Os temas são originados de um trabalho de excelência da Comissão Técnica Operacional da ABERC. Seus autores são a Dra. Marys Leia Marques, coordenadora, Dr. Eneo Alves da Silva Jr, coordenador técnico, e Dra. Rosana Pereira dos Anjos Teixeira, coordenadora de conteúdo.

O Manual é uma ferramenta de pesquisa importante tanto para os profissionais, na elaboração dos serviços de refeições, como para os iniciantes no segmento. Tanto que os estudantes de faculdades de Nutrição têm usado a publicação como texto-base para estudo de refeições coletivas e de alimentação corporativa.

Tópicos

O Manual atualizado traz, entre outros tópicos, as condições estruturais das UANs (edifícios, instalações, áreas, equipamentos e utensílios); avaliação técnica de fornecedores; características do transporte da matéria-prima; higiene dos manipuladores, das instalações, utensílios, equipamentos e



materiais afins; procedimentos operacionais padronizados (POPs); procedimentos para recebimento, refrigeração e congelamento e descongelamento de matérias-primas; procedimentos para pré-preparo, preparação, cocção e reaquecimento de alimentos; procedimentos para o controle da água para consumo e seu uso racional; noções básicas de microbiologia de alimentos e do Sistema APPCC.

Preços

A ABERC dispõe, em sua sede na capital paulista, de exemplares da 11ª edição do Manual à disposição dos interessados. Os valores cobrados pela publicação variam para associados, não associados e estudantes, e de acordo com a quantidade solicitada. Exemplos:

Associados: de 1 a 10 exemplares – R\$ 68,00 a unidade; acima de 10 exemplares – R\$ 63,00 a unidade.

Não associados e pessoa jurídica ou física: de 1 a 10 exemplares – R\$ 83,00 a unidade; acima de 10 exemplares – R\$ 71,00 a unidade

Estudantes de Nutrição (comprovados): R\$ 63,00 a unidade.

Profissionais de Nutrição (comprovados): R\$ 71,00 a unidade.

Para adquirir exemplares do Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, basta ir à sede (Rua Estela, 515, conjunto 62, bloco B, Vila Mariana, São Paulo – SP) ou enviar e-mail para aberc@aberc.com.br solicitando a publicação.

Mais informações pelos telefones (11) 5573-9835.

Reunião do PNBE na ABERC

Encontros da entidade são realizados em sistema de rodízio



Da esq. para dir.: Mario Ernesto Humberg (coordenador-geral) e os coordenadores José Oliveira Ribas, Percival Maricato, Antonio Guimarães, Franklin Kuperman, Kurt Lenhard, Soraia Patrícia Morais (gerente executiva) e Jorge Hori

Uma das mais bem intencionadas entidades da Nação, que objetiva concorrer para o bem do Brasil, é o Pensamento Nacional das Bases Empresariais (PNBE).

A ABERC está representada na sua coordenação por Antonio Guimarães.

A Diretoria aprovou a participação baseada na brasilidade dos princípios da entidade, que

citamos:

- 1) Brasil socialmente justo
- 2) Brasil economicamente forte
- 3) Brasil politicamente democrático
- 4) Brasil ambientalmente sustentável
- 5) Brasil eticamente respeitável

A reunião, no sistema de rodízio, teve como local a ABERC, no dia 18 de fevereiro de 2016.

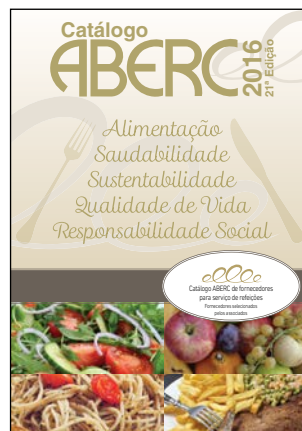
Associação finaliza Catálogo de Fornecedores 2016

Distribuído sempre no início de cada ano, o Catálogo ABERC de Fornecedores para Serviços de Refeições tornou-se uma importante ferramenta de trabalho para os compradores do mercado de food service.

A edição de 2016, que começou a ser distribuída em fevereiro, traz um total de 1.814 fornecedores, indicados por associados nas diversas categorias da publicação.

Uma das novidades desta edição, a 21ª desta tradicional e conceituada publicação, é a mudança de denominação do item “Supergelados”, que agora se chama “Supergelados e Pratos Prontos”.

A publicação é direcionada a um seletivo público-alvo: associados do Sistema Refeições Coletivas, maiores restaurantes comerciais do Brasil, hospitais, hotéis, principais flats, cadeias de fast food, entre outros.



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: Divulgação
Impressão: DuoGraf - Periodicidade bimestral

Patrocinaram esta Edição:

Associados



Parceiros

