

## ARENA CNC-Sesc-Senac / FBHA / SindRio

**QUANDO: 21 a 23 de março 2022 - Das 14h00 às 21h00 // ONDE: Rio Centro – Pavilhão 4 – Rua H09 - Em frente ao mezanino 02**

HORÁRIO	21/mar	22/mar	23/mar
<b>14:40 às 15:20</b>	<p><b>Segurança e Saúde no Trabalho no Esocial</b> Na abordagem da temática Segurança e Saúde no Trabalho no Esocial abordaremos as nuances Norma Regulamentadora nº 1 (NR-1), aprovada pela Portaria MTB nº 3.278, de 08/06/1978, da Portaria MTP nº 1.010, de 24/12/2021 e da Instrução Normativa INSS nº 77, de 21 de janeiro/2015, esclarecendo ao que, exatamente, as empresas estão obrigadas a realizar em termos de Segurança e Saúde no Trabalho no Esocial, inclusive de acordo com o seu porte.</p>	<p><b>O caminho da comida: a contribuição da Gastronomia para a sustentabilidade</b> O consumo de alimentos é um dos fatores de maior impacto ambiental e foco de muitos estudos e projetos de sustentabilidade. O que seria uma alimentação consciente e a favor da biodiversidade e das populações produtoras? Quais as boas práticas? A palestra vai apresentar os diferentes tipos de consumo e seus impactos ambientais, sociais e econômicos, esclarecendo a ligação estreita entre o que comemos e o mundo que queremos no futuro.</p>	<p><b>Gestão terceirizada para Hotéis e Restaurantes</b> Segmento de Alimentos &amp; Bebidas com o olhar do empreendedor/Gestor enfocando nas suas principais dificuldades, conhecimentos e soluções.</p>
	<p><b>Palestrante:</b> <b>Dr. Ricardo Rielo</b> <b>Fed. Brasileira de Hospedagem e Alimentação</b></p>	<p><b>Palestrante:</b> <b>Chefe Teresa Corção</b> <b>Chefe Embaixadora do Senac RJ</b></p>	<p><b>Palestrante:</b> <b>Tommy Freund</b> <b>Consultor Hoteleiro</b></p>
<b>15h30 às 16h10</b>	<p><b>Programa de qualificação de fornecedores na distribuição de alimentos</b> Importância da segurança de alimentos na cadeia produtiva; nível de exigência em cada etapa da cadeia produtiva; qualificação de fornecedores e redução de perdas; usando a qualificação de fornecedores como elemento diferencial.</p>	<p><b>Eficiência Energética: reduza sua conta e energia elétrica.</b> O cenário que vivenciamos ratifica a importância que projetos de eficiência energética, pois diminuem os custos com energia elétrica, implantando o seu uso inteligente nas instalações, tornando-as mais competitivas em seu segmento.</p>	<p><b>Da cozinha para o digital - como lidar com a crescente das redes sociais dentro da gastronomia</b> Como o chef Philippe Martins, da Seu Vidal, conseguiu fortalecer sua imagem e rentabilizar aliando gastronomia com redes sociais.</p>
	<p><b>Palestrantes:</b> <b>Fabrinni Monteiro</b> <b>Firjan</b></p>	<p><b>Palestrante:</b> <b>Ricardo Bezamat</b> <b>Consultor Eficiência Energética</b></p>	<p><b>Palestrante:</b> <b>Chefe Philippe Martins</b> <b>Seu Vidal Sanduicheria</b></p>
<b>16h30 às 17h10</b>	<p><b>Um novo tempo na gastronomia: inclusiva, sustentável e saudável</b> As mudanças comportamentais na sociedade oriundas da facilidade ao acesso e democratização da informação não permite que o nosso setor fique alheio a estas transformações. Sustentabilidade, Inclusão e saúde são valores que necessitam estar incluídos em nossos negócios.</p>	<p><b>Seu Vidal: a marca além do cardápio</b> A história da Seu Vidal e como os irmãos criaram uma marca de sucesso do zero, que vai muito além das fronteiras do restaurante.</p>	<p><b>Entregue Excelência e Venda Mais</b> Venda é gestão e finalização é qualidade! Esta palestra vai apresentar sugestões de mudanças comportamentais e atitudes no atendimento a clientes, melhorando a performance de equipes de venda. Será possível conhecer as principais ferramentas de planejamento, administração e controle em vendas, gestão de equipes de alto desempenho e gestão estratégica das vendas.</p>
	<p><b>Palestrante:</b> <b>Henry Starosta Chmelnitsky</b> <b>Empresário</b></p>	<p><b>Palestrantes:</b> <b>Pedro Henrique Vidal; Ana Luiza Vidal; Philippe Martins</b> <b>Seu Vidal Sanduicheria</b></p>	<p><b>Palestrante:</b> <b>Pedro Carnevale</b> <b>Escola START</b></p>

<p><b>17h30 às 18h10</b></p>	<p><b>Comunicação e Propósito nas Empresas: uma tendência que veio para ficar</b> O que é impacto social; como fortalecer a imagem das empresas (sobretudo, do ramo de turismo) no mundo moderno; importância da coerência entre discurso e prática; linearidade do discurso; a transparência nunca esteve tão em voga; os stakeholders e a forma mais adequada de se comunicar com cada um deles; reconhecendo o Ecossistema do qual minha empresa faz parte; estratégias de comunicação mais poderosas do ponto de vista de construção de imagem.</p>	<p><b>SST no eSocial – por dentro das novas exigências</b> Fique por dentro das novidades do e-Social, e como preparar sua empresa para cumpri-las. Entenda quais informações devem ser prestadas no eSocial, as obrigações, quem é responsável das informações.</p>	<p><b>Seu restaurante está pronto para se relacionar no mundo digital?</b> Você já pensou na importância de inserir seu negócio no mundo digital? Nesta palestra, apresentaremos técnicas e ferramentas úteis para o dia a dia, que auxiliarão sua empresa a se destacar na web.</p>
	<p><b>Palestrante: Flavio Resende Proativa Comunicação</b></p>	<p><b>Palestrante: Anderson Godinho Razão Linear</b></p>	<p><b>Palestrante: Fernanda Chagas e Mariana Cardoso Gass Company</b></p>
<p><b>18h30 às 19h10</b></p>	<p><b>Banco de Alimentos do Sesc: Por que doar alimentos é um bom negócio para você?</b> Diminuir custos com descarte de produtos, ter isenção de ICMS e visibilidade da marca nos canais de mídia do Sesc. Esses são alguns dos benefícios para as empresas do setor alimentício que participam de uma das maiores redes nacionais de solidariedade no País: O Mesa Brasil Sesc. O Programa, com atuação nos 26 estados e no Distrito Federal, busca reduzir a fome e o desperdício de alimentos no Brasil, em linha com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU.</p>		
	<p><b>Palestrante: Cláudia Roseno Sesc DN</b></p>		