

DIÁRIO DO SALÃO

Evento integrado à Semana da Alimentação Fora do Lar



ARENAS INTERATIVAS ELEVAM CONVERSAS A DECISÕES DE NEGÓCIOS

Saiba como os dois espaços funcionam como bússola para quem empreende. Diferentemente de palestras convencionais, as arenas Keeta e Sebrae criam um ambiente onde a sua participação é ativa e o conteúdo se transforma em repertório e direcionamento para seu negócio.

O Salão Abrasel inova em seu modelo de conteúdo com as Arenas Interativas. Aqui a plateia não é mera espectadora. Participantes entram em conversa com painelistas que trabalham com números reais, questionam, compartilham casos próprios e saem com direcionamento concreto.

Confira a programação completa e participe das Arenas Keeta e Sebrae.



ambev

BEBA COM MODERAÇÃO.

PORTFÓLIO WELLNESS ESCOLHAS BALANCEADAS



ABERTO PARA O FUTURO

Setembro de 2026



Paulo Solmucci,
presidente executivo
da Abrasel.

Receba as boas-vindas ao Salão Abrasel, um lugar que reúne o maior ecossistema de soluções e inovações do setor de alimentação fora do lar. Aproveite cada espaço, cada conversa, cada solução e vamos juntos construir um Brasil mais simples e seguro de empreender e melhor para viver. Aqui estão reunidos mais

de 60 expositores e mais de 200 marcas voltadas para a operação do seu estabelecimento.

O setor que ocupa este pavilhão deve movimentar R\$ 540 bilhões neste ano e já emprega mais de 5 milhões de brasileiros. Cada R\$ 1.000 gastos em um bar ou restaurante geram R\$ 3.650 na economia do país. Uso esse argumento toda semana na imprensa. É ele que explica por que uma decisão

sobre imposto, taxa de cartão ou jornada de trabalho mexe com a economia inteira.

O momento ajuda a explicar o clima deste Salão. Hoje as oportunidades e os desafios são igualmente gigantes. Mas o lucro é o que dá ao empresário condições de olhar para o negócio além do mês seguinte. Foi para encurtar essa distância, permitir superar os desafios e enxergar as oportunidades à frente que montamos o Salão.

Nas arenas de debate entram os assuntos que tiram o sono de quem empreende. A negociação de taxas com os aplicativos de entrega, o cálculo do CMV, a precificação do cardápio, os modelos de contratação e o uso de agentes de inteligência artificial na rotina. Há ainda o que chega de fora e muda o consumo: a geração Z, os medicamentos para emagrecer, o clima e a reforma tributária. No Comanda Aberta você ouve casos reais, contados por quem tem restaurante e passou pelo problema.

Um espaço que merece muito a sua atenção é o Restaurante do Futuro - Cozinha 4.0, que simula a operação real de uma cozinha profissional. Tem equipamento que cozinha a massa sozinho, controlando temperatura e tempo, e tem inteligência artificial cruzando em tempo real o que está sendo vendido, produzido, estocado e comprado. É a demonstração mais direta de uma tese que a Abrasel defende há anos: ferramenta comprada sem processo definido vira custo fixo. O ganho aparece quando a informação que hoje está espalhada em cinco lugares passa a conversar em um só.

A Abrasel chega a este Salão com 30 mil empresas associadas em todo o país. Nesses 40 anos levamos adiante a lei das gorjetas, a regulamentação do trabalho intermitente, a defesa do parcelado sem juros e a negociação de cada linha da reforma tributária, além de inúmeros outros temas que afetam o setor. Nenhuma tecnologia exposta neste pavilhão substitui esse trabalho. Um restaurante bem gerido continua quebrando se o ambiente de negócios for hostil, e é por isso que seguimos brigando pelos dois lados ao mesmo tempo.

Nossa equipe circula pelo pavilhão nestes dois dias, nas arenas e no estande da associação. Puxe conversa. Traga o problema que você não conseguiu resolver no último mês. Boa parte da pauta que vamos levar a Brasília no ano que vem começa em conversas de corredor como essa.

B&R

EXPEDIENTE DIÁRIO DO SALÃO

Publisher B&R Marcelo Santos Neto

Edição Danilo Viegas e Duda Gomes

Redação B&R Beatriz Loss, Brenner Mouroli e Maria Eduarda Collares

Apoio Paula Vieira

Ilustração de capa Rivadávia Coura

Design e diagramação Daniel Justi

Impressão CBI

 bareserestaurantes.com.br

 abareserestaurantes

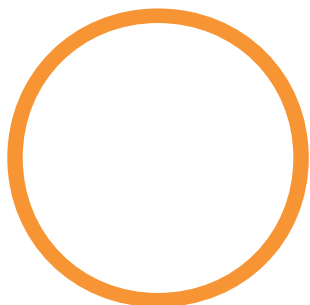
 O Café e a Conta

 bareserestaurantes

 BareseRestaurantes

AMBEV, KEETA E STONE NA MESA

Patrocinadores apresentam no Salão Abrasel novas soluções de crédito, mercado aberto e consumo para bares e restaurantes



setor de alimentação fora do lar é pulsante e, diariamente, exige adaptação, inovação e criatividade contínuas. Durante o Salão Abrasel, o maior encontro de inovação e inteligência do setor, três gigantes do mercado apresentam estratégias para transformar a rotina, facilitar a gestão e otimizar o faturamento dos estabelecimentos: Stone, Keeta e Ambev. Cada uma, com sua expertise, traz soluções desenhadas para resolver dores reais de gestão, operação e vendas.

A Stone foca na reestruturação financeira e no crescimento sustentável dos negócios. Com um olhar direcionado ao empreendedor, ela se coloca como o banco para aqueles que vivem o dia a dia do empreendedorismo no Brasil. A proposta da empresa é oferecer um ecossistema de gestão integrado e linhas de crédito flexíveis, atreladas ao fluxo diário de vendas, permitindo que a quitação acompanhe o ritmo do caixa.

Para Guilherme Freitas, economista da Stone, essa visão estratégica é o que muda o jogo para o

operador: “O crédito deixa de ser apenas uma fonte de recursos e passa a funcionar como uma alavanca para acelerar o crescimento, desde que exista planejamento e perspectiva de retorno”. No ambiente do Salão Abrasel, essa abordagem reforça a importância da profissionalização contínua para quem deseja expandir suas operações com segurança.

Já no segmento de delivery, a inovação passa por repensar a concorrência e o uso da infraestrutura. A Keeta, braço internacional da gigante Meituan, tem mostrado ao país a sua fundamentação no pilar do mercado aberto, defendendo que amarras contratuais limitam o desenvolvimento sustentável do setor. A empresa busca transformar a lógica de entregas, hoje muito concentrada nas compras noturnas e aos fins de semana, em um serviço voltado para necessidades diárias, como o horário de almoço em dias úteis.

Danilo Mansano, vice-presidente da Keeta no Brasil, sintetiza o propósito que a marca defende no evento: “A lógica de um mercado aberto é que o crescimento de cada empresa deve ser resulta-



Movimento nos bares reflete um setor que não para: no Salão Abrasel, Stone, Keeta e Ambev mostram como sustentar esse ritmo constante.

do da sua capacidade de gerar mais valor para o cliente final (consumidores, restaurantes parceiros e entregadores)”.

A Ambev, por sua vez, olha diretamente para as mesas e foca nas mudanças de comportamento do consumidor, que busca cada vez mais bem-estar e equilíbrio. O novo portfólio da companhia, focado em bem-estar, impulsiona as cervejas zero álcool, com menos calorias ou sem glúten, criando oportunidades de rentabilidade em novas ocasiões de consumo, como almoços de trabalho ou o pós-treino.

Anna Paula Alves, diretora de Categoria Cervejeira da Ambev, destaca como essa visão enriquece a experiência apresentada aos empreendedores: “Quando opções sem álcool ou com menos calorias ganham visibilidade no salão, o estabelecimento passa a atender melhor diferentes ocasiões de consumo e perfis de clientes, ampliando sua conexão com quem busca manter o ritual da cerveja em ocasiões distintas”.

As mudanças no mercado de alimentação fora do lar são inevitáveis, porém a adaptação e atualização

dos negócios são algo que depende da gestão. Por isso, seja no acesso inteligente ao capital, na defesa da livre concorrência nas entregas ou nas novas dinâmicas de consumo de bebidas, Stone, Keeta e Ambev mostram que o caminho para o sucesso no mercado de bares e restaurantes exige olhar atento às novas demandas e parcerias realmente estratégicas.

Todas as empresas estão presentes no Salão Abrasel apresentando e oferecendo aos visitantes soluções e melhores condições para os seus negócios.



Para conferir mais iniciativas de inovação no mercado, acesse o Portal B&R.

GOOGLE E SAMSUNG UNEM SEGURANÇA E IA

No estande compartilhado, gestão de dispositivos, ferramentas de presença digital e um programa de capacitação atendem negócios de todos os portes

Segundo a *National Restaurant Association*, 76% dos gestores de alimentação afirmam que a tecnologia garante vantagem competitiva e agilidade. No Salão Abrasel, diante deste cenário, o estande Google + Samsung apresenta soluções inovadoras para aumentar a eficiência e a produtividade no setor de alimentação fora do lar.

Entre os destaques está o Android Enterprise, focado em segurança de dados e gestão de dispositivos. A solução protege aparelhos contra vírus e vazamentos, restringe o uso aos aplicativos da casa no turno de trabalho e, caso o colaborador use o próprio celular, separa a vida pessoal da profissional sem invasão de privacidade.

José Eduardo Camargo, líder de Conteúdo, Inteligência e Imprensa da Abrasel, destaca as vantagens práticas da parceria. “A ideia é que o empresário ganhe controle total para configurar vários aparelhos

de uma só vez. Isso evita que o salão pare por falhas no sistema e protege o faturamento do negócio com a tecnologia mais segura do mercado.”

O espaço também foca na inovação no ambiente online. O Google demonstra recursos em conjunto com a Abrasel para simplificar a gestão do perfil da empresa na plataforma via Conexão Abrasel, incluindo edição de cardápios, ofertas por WhatsApp e módulos de IA.

Já a inteligência artificial ganha força com o “Movimento Negócio em dIA”, ligado à educação e à produtividade no setor. O programa apoiado por Google, Sebrae, Itaú e Tera volta-se à capacitação de pequenos negócios em IA.

“Não importa o porte do negócio. É preciso entender este cliente, estar disponível e acessível a ele no mundo virtual, ter boa reputação e preparar a equipe para atendê-lo de modo personalizado”, arremata o líder de Conteúdo, Inteligência e Imprensa da Abrasel.



ARENAS INTERATIVAS: ENCONTROS QUE DEFINEM O SEU NEGÓCIO

Enquanto a maioria dos eventos oferece palestras genéricas, o Salão Abrasel dedica duas arenas para conteúdo orientado para resultado

Entre expositores, compradores e redes de negócio, a B&R organizou duas trilhas de conteúdo no Salão Abrasel que funcionam como eixos estruturantes do evento: a Arena Sebrae e a Arena Keeta.

A Arena Keeta concentra conteúdo operacional. Painelistas como Márcio Blak, Ivan Achcar e Sérgio Molinari falam sobre como você vende, como estruturar sua equipe e como seus clientes chegam até você. A Arena Sebrae abre outra perspectiva: Aline Sordili, Matheus Mason e Guilherme Junqueira debatem o uso prático de agentes de inteligência artificial no dia a dia do restaurante.

ARENA SEBRAE: CONTEXTO E PERSPECTIVA

Carole Crema é chef confeitadeira, foi jurada do programa Bake Off Brasil e tem 1 milhão de seguidores. Léo Soltz fundou a Vida de Creator e trabalha com estratégia de economia dos criadores. Quando falam juntos, mostram restaurantes que geram 20-30% da receita com conteúdo que produzem. Se você acha que sua concorrência não está pensando nisso, está errado.

Aline Sordili, Matheus Mason e Guilherme Junqueira falam sobre IA. A conversa não é sobre ficção científica. É sobre agentes que já existem e que alguns restaurantes já usam para controlar estoque, sugerir promoções, automatizar reservas.

Daniel Castello, da Galunion, e Willian Gil trazem gestão de gente. O problema é claro: faltam cozinheiros, faltam garçons e quem trabalha quer flexibilidade. Como estruturar isso sem perder qualidade é uma conversa que começa aqui e não se resolve numa palestra.

ARENA KEETA: O OPERACIONAL QUE VIRA RECEITA

Marcelo Marani é um dos principais consultores de crescimento de restaurante no Brasil. Guilherme Freitas é economista da Stone e trabalha com pesquisa econômica. Juntos abrem conversa sobre o que muda em 2027.

Sérgio Molinari e Pedro Leite trabalham com desconto e promoção. O risco real é promoção feita errada, que treina o cliente a só consumir com desconto e acaba com sua margem. A conversa é sobre como usar esse instrumento sem se prejudicar.

Márcio Blak trabalha há 20 anos com sistemas de controle de receita em bares e restaurantes. Quando fala de cardápio, a conversa é sobre números: margem, comportamento de cliente, movimentação de caixa. Não é sobre estética de menu.

Augusto Rech Neto retoma a questão de cardápio por outro lado: qual é o cardápio que dá lucro, que cria frequência, que estrutura a receita do mês. Não é só oferta, é estratégia.

Ivan Achcar discute atendimento e jornada do cliente. O ponto central é que o cliente já decidiu muito antes de entrar no seu estabelecimento. A forma como você chega até ele via redes, via busca, via recomendação define como ele senta à mesa quando chega.



neobag

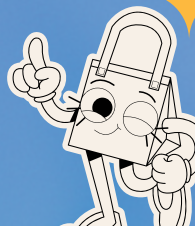
O futuro da embalagem
presente no seu negócio.



Solução inteligente em embalagens térmicas,
reutilizáveis e personalizáveis.



Conheça a Neobag:





ALINE SORDILI
fala sobre IA na Arena Sebrae: os agentes que já ajudam restaurantes a vender e operar.



SÉRGIO MOLINARI
fala na Arena Keeta sobre como usar desconto e promoção sem corroer a margem.



CAROLE CREMA,
chef confeitadeira e ex-jurada do Bake Off Brasil, mostra como conteúdo virou canal de venda.



CRISTINA SOUZA
mostra como a Geração Z consome diferente — e o que isso muda para bares e restaurantes.



IVAN ACHCAR
debate na Arena Keeta como a jornada do cliente começa muito antes de ele chegar à mesa.



RAPHA SILVA
analisa a nova disputa do delivery e como transformar concorrência em vantagem competitiva.



LÉO SOLTZ,
fundador da Vida de Creator, mostra por que criadores viraram motor de receita no setor.



LÉO CORVO
debate como combinar dados, fidelidade e hospitalidade para criar recorrência de clientes.

TECNOLOGIA, TOQUE HUMANO E LIBERDADE

Seu restaurante já
pode ter os três.

Pronto para

CRESCER?

Na Keeta, você encontra uma **parceira comprometida** com o seu crescimento e ferramentas para fazer acontecer.



ROTAS INTELIGENTES DE ENTREGA, SOLUÇÕES BASEADAS EM DADOS E LIBERDADE PARA OPERAR SEM EXCLUSIVIDADE DE CONTRATO.

Ouvimos o que o seu negócio precisa e colaboramos para **criar as melhores soluções juntos com tecnologia de ponta**, expertise global da Meituan e uma operação brasileira dedicada.



CAPACITAÇÃO E PRODUÇÃO LOCAL EM PAUTA

Do financeiro à mão de obra, Sebrae e Prefeitura de SP apresentam soluções para o setor

A programação do Salão Abrasel estreia com a participação do Sebrae e da Prefeitura de São Paulo como expositores. As iniciativas das instituições evidenciam soluções de gestão, capacitação e valorização da produção local, mostrando como frentes públicas podem fortalecer bares e restaurantes da capital.

No estande do Sebrae, o destaque fica por conta do Prepara Gastronomia Gestão Integrada, solução desenvolvida pela instituição para empreendimentos de alimentação fora do lar. O programa oferece consultorias presenciais com especialistas em gestão financeira, comercial e operacional, com foco em produtividade e faturamento. O público também poderá conferir exposição, venda e degustação de alimentos típicos e *premium* produzidos por pequenos produtores paulistas atendidos pelo Sebrae.

Já a Prefeitura de São Paulo chega ao evento com cinco iniciativas voltadas para o setor. O SP Negócios funciona como a espinha dorsal do estande, atraindo investimentos e parcerias para um mercado que movimenta a economia da cidade. O Observatório da Gastronomia entra com projetos que reforçam São Paulo como polo gastronômico mundial e conecta-se diretamente aos debates sobre tendências, cultura, turismo e desenvolvimento urbano.

O CATe, Centro de Apoio ao Trabalho e Empreendedorismo, responde a um dos maiores gargalos do setor, a gestão de pessoas, oferecendo intermediação e capacitação de mão de obra. O Sampa+Rural traz o conceito de *farm-to-table* (da fazenda à mesa, em tradução livre) para o evento, conectando pequenos produtores rurais da capital a chefs em busca de ingredientes frescos e rastreáveis. Por fim, o Mãos e Mentres Paulistanas valoriza a decoração e os utensílios artesanais, integrando o design local à identidade visual da gastronomia.

“Estou aqui na Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, que é muito responsável por esse setor na Prefeitura de São Paulo. [...] Contem e confiem sempre aqui no nosso trabalho para sempre

estar empoderando esse nosso setor do empreendedorismo gastronômico”, afirma Rodrigo Goulart, secretário municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, em vídeo para as redes sociais da Abrasel em São Paulo.

No conjunto, as iniciativas mostram que por trás de um bom prato existe uma rede de gestão, gente e insumos funcionando juntos. Ambos os estandes estão disponíveis para o visitante que quiser descobrir de perto como cada uma dessas frentes pode transformar o negócio.



A SEMANA DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

Programação reúne eventos e profissionais do setor para discutir inovação, gestão e tendências

Entre os dias 14 e 18 de setembro, São Paulo assume o papel de capital nacional da alimentação, sediando a Semana da Alimentação Fora do Lar. A iniciativa é uma realização da Abrasel que reúne os principais encontros voltados para o setor de bares, restaurantes, hospitalidade, delivery e varejo do país, transformando a cidade em um ponto de encontro obrigatório para quem vive dessa cadeia produtiva.

A programação da Semana inclui o Salão Abrasel, o iFood Move, a Equipotel e o Latam Retail Show, além da cerimônia de premiação dos Melhores da Taça e da final do concurso O Quilo é Nosso. Este conjunto de eventos promove conexões e troca de conhecimentos entre profissionais que vivem o setor.

A estreia do Salão Abrasel é um dos pontos altos do período. Criado para aproximar donos de bares e restaurantes a fornecedores, tecnologias e novidades do mercado. O evento conta com uma programação

completa, recheada de discussões que permeiam temas pertinentes ao setor.

Na sequência, o iFood Move chega à sua terceira edição, nos dias 16 e 17, no São Paulo Expo, com cerca de 70 horas de conteúdo sobre tecnologia e operação, ampliando o foco para além dos restaurantes, alcançando também mercados, farmácias e conveniência.

Já a Equipotel, uma das maiores feiras de hospitalidade da América Latina, ocupa o Expo Center Norte entre os dias 15 e 18, em sua 63ª edição, com programação voltada à hotelaria, bares, serviços e hospitalidade.

Fechando o calendário, a 11ª edição do Latam Retail Show acontece no Distrito Anhembi, de 15 a 17, e reúne lideranças do varejo e do consumo para debater inovação e comportamento do consumidor.

No total, dezenas de milhares de profissionais circulam pela cidade durante a Semana da Alimentação Fora do Lar, reafirmando que, nesses cinco dias de setembro, São Paulo se torna o centro das atenções de todo o setor.



Em São Paulo, a Bienal do Ibirapuera foi o cenário escolhido para sediar a primeira edição do Salão Abrasel.

RESTAURANTE DO FUTURO

Cozinha 4.0 mostra o caminho

Na atração, tecnologia aplicada gera produtividade e sustentabilidade para a operação

Uma cozinha com equipamentos que unem tecnologia e sustentabilidade, pensada para reduzir a escassez de mão de obra e aumentar a produtividade. Essa cozinha já existe no Restaurante do Futuro – Cozinha 4.0, uma das principais atrações do Salão Abrasel. Com mais de 300 m², o espaço reúne aproximadamente 12 marcas em funcionamento, com tour interno e degustação, sob curadoria do chef Jonas Romero, fundador da The Kitchens.

A diferença do Restaurante do Futuro – Cozinha 4.0 está na forma como os equipamentos são expostos, já que a atração reúne, em uma só cozinha, diversos fabricantes. A operação se sustenta em quatro pilares: “tecnologia, processo, fluxo dese-

nhado (...) e pessoas”, resume o chef.

Entre as marcas presentes está a UNOX. Para o Diretor-Geral, Fábio de Medeiros, o recado ao empreendedor é direto: “Eu não preciso esperar o futuro chegar. Ele já está acontecendo”.

Já a 99Food entra pelo viés dos dados. “O projeto destaca a integração entre fluxo, processos, automação e capacitação de pessoas para aumento da produtividade”, afirma o Diretor Sênior de Comunicação da empresa, Bruno Rossini.

Passar pelo Restaurante do Futuro – Cozinha 4.0 é menos sobre ver máquinas funcionando e mais sobre enxergar possibilidades, já que cada equipamento ali representa uma decisão que já pode ser tomada, ou pelo menos planejada, dentro de qualquer bar ou restaurante, independentemente do porte.



Jonas Romero, da The Kitchens, resume a Cozinha 4.0 em quatro pilares: tecnologia, processo, fluxo desenhado e pessoas.

Publieditorial

A TECNOLOGIA COMO ALIADA DAS COZINHAS

A alimentação profissional vive um momento de transformação. Diante da escassez de mão de obra qualificada, do aumento dos custos e da busca por padrões cada vez mais elevados, a tecnologia passou a desempenhar um papel estratégico nas cozinhas.

Hoje, equipamentos inteligentes monitoram processos, ajustam parâmetros de cocção, replicam receitas com precisão e controlam o consumo de água e energia. Com o avanço da inteligência artificial, também começam a reconhecer alimentos, sugerir preparos e aprender com o próprio uso. Esses

recursos trazem mais produtividade e consistência, além de ajudarem a reduzir desperdícios e o impacto ambiental.

Em vez de substituir o talento humano, a tecnologia amplia seu alcance. Com maior previsibilidade, o chef ganha tempo para desenvolver cardápios, planejar a produção e gerir sua equipe. O futuro das cozinhas passa por essa combinação entre experiência humana e inteligência tecnológica.

Fábio de Medeiros, Diretor-Geral da UNOX Brasil
Especialista em tecnologia aplicada à alimentação profissional e transformação digital de cozinhas.

Seja bem-vindo à era da
Cocção *Interativa*

CHEFTOP-X™: o forno combinado de alta performance que fala a língua dos chefs. Literalmente.



unox.com
comercial@unox.com
+55 11 2386-6927



COMANDA ABERTA: A OPERAÇÃO EM PRIMEIRA MÃO

Em ação inovadora nas arenas interativas do Salão Abrasel, empresários de diferentes regiões do Brasil descrevem suas rotinas operacionais.

atorze negócios de sete estados brasileiros sobem ao palco do Comanda Aberta, espaço das arenas interativas do Salão Abrasel que dá voz a donos e gestores de bares e restaurantes dispostos a compartilhar, sem filtros, os desafios e aprendizados de suas operações. Os selecionados foram confirmados após um processo de inscrição e avaliação conduzido pela B&R.

Cada proprietário tem sete minutos para apresentar seu caso, seguido de um momento de perguntas. O formato quebra o padrão de palestras convencionais: em vez de receber "soluções pron-

tas", os visitantes presenciam negócios reais, com seus obstáculos, suas escolhas e seus resultados operacionais.

A diversidade dos negócios reflete a amplitude do setor: peixarias, casas de chá, bares, confeitarias, açaiterias, steakhouses, sushis, pizzarias, restaurantes e clubes gastronômicos. Cada um traz uma perspectiva diferente sobre gestão, operação e sobrevivência no mercado.

Para quem visita o Salão Abrasel, o Comanda Aberta oferece algo raro: a oportunidade de ouvir diretamente de quem está na rotina do setor, sem intermediários e promessas vazias, apenas a operação em sua forma concreta.



FRESCATTO
DESDE 1944

**Onde
o Brasil
e o Mundo
se encontram**

*Lagostas criadas pela natureza e abençoadas no Brasil.
Atum Bluefin com pesca sustentável da Espanha.*

O salmão mais saboroso do mundo, com origem certificada do Chile e do Alasca. Ariocó, guaiúba, badejo, pargo e muito mais, com pesca artesanal e familiar.

Na Frescatto você encontra pescados do Brasil e do mundo, com sabor que faz a diferença.

MUDE PARA O BANCO PRA QUEM EMPREENDE

CRÉDITO

CRÉDITO INCENTIVADO, TAXAS A PARTIR
DE 1,79% E PAGAMENTO NO RITMO DAS VENDAS*.

RENDIMENTO

O MELHOR DO MERCADO
PARA PJ, COM LIQUIDEZ DIÁRIA*.

GESTÃO DE FUNCIONÁRIOS

RESOLVA SALÁRIO E PONTO DE FORMA RÁPIDA
E FÁCIL, SEM GASTAR COM SISTEMAS DE RH.

SOLUÇÕES DE PAGAMENTO

VENDA ONLINE COM LINK DE PAGAMENTO,
CHECKOUT E ASSINATURA.

ATENDIMENTO

HUMANIZADO NO SEU BALCÃO, OU PELO CHAT
E TELEFONE COM RESPOSTA EM 5 SEGUNDOS.



ABRA SUA
CONTA PJ

stone
pra quem empreende



*Crédito sujeito à aprovação. *Consulte condições em www.stone.com.br/conta-pj/cdlb

B&R

FORA DO LAR,
DENTRO DO NEGÓCIO

COMER MOVIMENTA

e transforma comportamento, cultura, negócios e conexões.



Há 30 anos, a B&R acompanha essas transformações de perto e leva informação para donos de bares e restaurantes.



Leia, assista,
ouça **e anuncie**