

DESTAQUE

JÁ ESTÁ EM VIGOR A LEI DAS GORJETAS EM TODO O PAÍS

ANR, que teve atuação destacada nas negociações com o Congresso, oferece total apoio aos associados na fase de adaptação à nova legislação, em vigor desde o último sábado (13)

Está em vigor desde o último sábado, em todo o país, a Lei das Gorjetas, aprovada pela Câmara dos Deputados em 21 de fevereiro. O projeto original tramitou há mais de uma década no Congresso e até a aprovação do texto final teve uma série de aprimoramentos com o apoio de diversas entidades, entre as quais a ANR.

Assim que a lei foi aprovada, a ANR enviou informativo para todos os associados e o posicionamento da entidade e destacando os principais pontos. "A ANR entende que a aprovação final da lei representaria um avanço histórico nas relações entre trabalhadores e empresas do setor", afirmou a associação no Comunicado, ressaltando que sempre defendeu o repasse integral aos funcionários, descontados os encargos trabalhistas.

O presidente da ANR, Cristiano Melles, destacou na ocasião o apoio do presidente da Câmara, Rodrigo Maia (DEM-RJ), com quem se reuniu no ano passado para tratar do assunto, e do deputado Efraim Filho (DEM-PB), líder do seu partido e um dos últimos relatores do projeto.

Durante a fase de adaptação à nova legislação, a ANR está à disposição dos associados, oferecendo total apoio nas adequações necessárias. Para esclarecer as principais dúvidas dos seus associados, realizou três workshops no mês de março com a participação do consultor jurídico da entidade, Carlos Augusto Pinto Dias, e da advogada Andrea Tavares, ambos do Escritório Dias e Pamplona. Além disso, a Reunião Plenária, três encontros do GT-RH, dois do GT-TI e um do GT-Tributário, comandado pelo advogado Luiz Pamplona, foram destinados a esclarecimentos sobre a nova lei que requer profundas adaptações dos sistemas, que vão da frente de loja aos do departamento de pessoal.

A nova legislação garante a gorjeta como forma de remuneração e o seu registro na carteira de trabalho. A lei também autoriza a retenção de até 33% para pagamentos dos encargos trabalhistas no caso de empresas tributadas pelos regimes de lucro real ou presumido e 20% para as enquadradas no SIMPLES.

A gorjeta segue como opcional para o consumidor. Porém, deve aparecer nas notas de despesas (pré-contas) entregues aos clientes e ter sua veiculação nos cupons fiscais. Os critérios de rateio entre os empregados serão definidos em



Foto: Divulgação

acordo ou convenção coletiva de trabalho. O consultor jurídico da ANR, Dr. Carlos Augusto Pinto Dias, é o responsável pela redação da Convenção Coletiva que disciplina as gorjetas na base territorial do SINTHORESP.

A sócia do escritório Dias e Pamplona – Advogados, Dra. Andrea Tavares, por sua vez, vem conduzindo a implantação da nova modalidade de gorjetas em centenas de estabelecimentos associados da ANR.

Alguns estabelecimentos estão avaliando com seus colaboradores formas de reduzir o impacto desses descontos. Algumas das propostas são antecipar o pagamento do 13º salário na virada do sistema, elevar o percentual da gorjeta e ir antecipando mês a mês o 13º proporcional das gorjetas.

Segundo o consultor jurídico da ANR, Carlos Augusto Pinto Dias, uma das grandes mudanças está no conceito que a nova legislação pretendeu dar às gorjetas espontâneas. "Percebe-se que a nova legislação, ao ser interpretada de forma sistemática, deixa de considerar como espontâneas as gorjetas que transitam pelo caixa da empresa, concedidas por meio de cheques, cartões de crédito ou débito. Somente aquelas deixadas pelos clientes em dinheiro diretamente aos empregados dos restaurantes e similares seriam consideradas espontâneas", afirma.

LEGISLAÇÃO

DEPUTADOS DO RIO APROVAM PROJETO QUE EXCLUI BARES E RESTAURANTES DO FEEF

Texto validado retirou do Fundo Estadual de Equilíbrio Fiscal (Feef) indústrias que faturam até R\$ 100 milhões e setores como o de bares e restaurantes; ANR participou das negociações com deputados fluminenses para aprovação do projeto

Foto: Divulgação



Na última quarta-feira (10), os deputados estaduais do Rio de Janeiro aprovaram o projeto de lei 2.726/17 que concede descontos às empresas que anteciparam o pagamento de tributos. O texto, redigido pelo líder do governo na Assembleia Legislativa do Rio (Alerj), Edson Albertassi (PMDB), excluiu do Fundo Estadual de Equilíbrio Fiscal (Feef) indústrias que faturam até R\$ 100 milhões e setores como agricultura familiar,

produção de leite e derivados, hortigranjeiros, bares e restaurantes e varejistas de automóveis.

A ANR participou da negociação com os deputados fluminenses e contribuiu para a inclusão dos bares e restaurantes na lista de segmentos que deveriam ficar fora do Fundo.

"O Feef foi pensado para arrecadar até R\$ 3 bilhões por ano, dos quais 95% virão das grandes indústrias. O faturamento anual máximo de R\$ 100 milhões preserva as de pequeno e médio porte e os empregos que elas geram, principalmente no interior do estado. O mesmo vale para o setor de bares e restaurantes, que faturam relativamente pouco e geram muitos empregos", explicou Albertassi.

A aprovação do PL permite ao estado antecipar receitas, o que representa um alívio nas contas públicas. Com o projeto, as empresas que devem recolher 10% da diferença entre o imposto devido e o benefício fiscal concedido - como prevê a lei que instituiu o Feef - podem antecipar os pagamentos, mediante desconto progressivo que pode chegar a até 14% do valor devido.

GT-CoM

WAZE APONTA OS MELHORES CAMINHOS PARA MARKETING DOS RESTAURANTES

Aplicativo do Google promete surpresa para os associados que comparecerem ao evento marcado para 30 de maio na ANR

Não, não estamos falando de como chegar mais rápido ao seu destino no caos do trânsito de São Paulo. No próximo dia 30 de maio, Fernando Belfort, diretor Comercial do Waze, irá apresentar as melhores maneiras de usar o aplicativo de geolocalização mais famoso do mundo para o marketing de bares e restaurantes.

Convidado do segundo GT-CoM de 2017, o executivo estará à disposição na sede da ANR, em São Paulo, a partir das 10h, para realizar esse bate-papo. Reserve sua agenda e confirme participação pelo:

comunicacao@anrbrasil.org.br



NOVAS REGRAS

DORIA AMPLIA MEDIDAS PARA O PROGRAMA DE SILÊNCIO URBANO (PSIU) EM SP

A gestão João Doria (PSDB) alterou algumas regras do Programa de Silêncio Urbano (Psuiu). A mudança permite que, a partir de agora, agentes das supervisões técnicas de fiscalização das Prefeituras Regionais multem bares e restaurantes que funcionem, sem proteção acústica, após a 1h. Hoje, só os 13 funcionários exclusivos do programa têm essa atribuição. Com a nova medida, o número de fiscais subirá para 219, o que deve elevar a taxa de atendimentos. De janeiro a março, mais da metade das queixas (53%) ficou pendente, conforme dados oficiais.

A mudança, em vigor desde abril, permite que os agentes fechem os estabelecimentos que descumprirem as regras do Psuiu e apreendam equipamentos de som e funcionamento na via pública. O decreto foi assinado pelo vice-prefeito e secretário das Prefeituras Regionais, Bruno Covas.



Foto: Divulgação



Foto: Divulgação

PRÊMIO

GUIA MICHELIN RJ & SP DIVULGA LISTA DE RESTAURANTES ESTRELADOS

Associados ANR figuram entre os estabelecimentos mais conceituados do país

O Guia Michelin, mais famoso guia de restaurantes do mundo, apresentou, no último dia 8 de maio, sua terceira edição Rio de Janeiro & São Paulo, única da América Latina. Na lista, nenhum restaurante brasileiro conseguiu conquistar as tão sonhadas três estrelas, mas alguns associados ANR aparecem entre os estabelecimentos selecionados.

Entre eles, o D.O.M., de Alex Atala, é o único com duas estrelas. Na sequência, com uma estrela, estão Dalva e Dito, Fasano, Jun Sakamoto e Kinoshita, todos de São Paulo. O Arturito, da chefe Paola Carosella, foi contemplado com o selo Bib Gourmand, dado a casas com bom custo e benefício, oferecendo menus completos por até R\$ 90. Parabéns a todos!

PALESTRA

CIEE VAI REALIZAR 33º CICLO DE ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL



EVENTO GRATUITO

O Centro de Integração Empresa-Escola (CIEE) vai promover no fim de maio o 33º Ciclo de Orientação Profissional e In-formação (CIEEF), com o tema "Quem vê perfil não vê coração: emprego, desemprego e construção da imagem de si nas redes sociais". A palestra será feita pelo psicanalista, doutor e mestre em psicologia social USP e consultor de educação corporativa, Antônio Carlos de Barros Junior.

O evento acontece no dia 30 de maio, no auditório Ernesto Igel, no Itaim Bibi, em São Paulo, e vai das 8h30 às 11h30. Todos os associados irão receber certificado. A ANR tem parceria com o CIEE que permite desconto de 30% na contribuição institucional para todos os associados. O acordo tem como objetivo auxiliar os estabelecimentos na busca de estagiários e aprendizes de maneira mais fácil. Mais informações pelo telefone (11) 3040-6541 ou pelo site:

www.ciee.org.br

BLUMENAU (SC) TEM NOVA LEI PARA COBRANÇA DE COUVERT ARTÍSTICO

REGULAMENTAÇÃO

Clientes de bares e restaurantes de Blumenau (SC) irão dispor de mais informações na hora de pagar a conta. Isso graças à nova lei, de autoria do vereador Alexandre Caminha (PROS), que regulamenta o pagamento de couvert artístico nos estabelecimentos que oferecem música ao vivo. A Lei nº 8388/2017 já foi aprovada pela Câmara Municipal e busca oferecer uma segurança jurídica maior na relação entre estabelecimentos e consumidores.

Entre as novas regras estão as definições da comunicação da cobrança. As casas devem afixar em local visível e de acesso ao consumidor, e também em seus cardápios, a descrição clara do preço pago a mais pelo serviço. O aviso deve ter as dimensões mínimas de 50 cm de altura por 40 cm de largura e ser visualizado de maneira fácil e objetiva por todos os consumidores.

A lei não menciona punição. No entanto, a infração acarreta ao responsável as sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor.



Foto: Divulgação

ASSOCIADOS

NAKKA: INSPIRAÇÃO QUE VEM DE FAMÍLIA

O **Nakka**, associado ANR, é um restaurante japonês que leva a família no DNA. Isso porque a origem do nome da casa está no sobrenome dos dois sócios: Roberto Nakamori e Rodrigo Rossi Nakamori, pai e filho.

A primeira unidade do restaurante foi inaugurada em 2012, no Itaim Bibi, em São Paulo. Devido ao grande sucesso, ano passado foi aberta uma nova loja no Jardins, uma das regiões mais bem frequentadas da capital paulista. Ambos os projetos são assinados pelo premiado arquiteto Naoki Otake e seguem a linha contemporânea e clean.

A proposta da marca é conciliar a culinária tradicional e contemporânea, prezando pela qualidade, serviços e ingredientes de primeira. A cozinha é comandada pelo sushiman Hermes Takeda. No cardápio, estão em destaque os pratos Jo de Ovo de Codorna Trufado e Sushi de Atum com Foie Gras.



Foto: Divulgação