

DESTAQUE

ANR: REFORMA TRABALHISTA MODERNIZA RELAÇÕES ENTRE EMPREGADOS E EMPREGADORES

O presidente da ANR, Cristiano Melles, foi a Brasília na semana passada para ajudar na aprovação do texto e esteve com o ministro da Fazenda, Henrique Meirelles, um dos principais articuladores da reforma

O Governo conseguiu a aprovação da reforma trabalhista no Senado, semana passada, com imensa maioria dos votos: foram 50 favoráveis, 26 contrários e uma abstenção. A votação representou a maior vitória até o momento do Governo Temer e repercutiu imediatamente no ânimo do mercado financeiro, com queda do dólar e alta da Bovespa.

Ao lado de outras entidades, a ANR teve importante atuação ao levar ao Governo questões fundamentais para o avanço das relações trabalhistas, principal marca do texto aprovado na semana passada. A nova lei prevê pontos que podem ser negociados diretamente entre empregados e empregadores que, em caso de acordo coletivo, passam a ter força de lei. As novas regras entram em vigor em quatro meses a contar de 13 de julho, data em que foi sancionada pelo presidente Michel Temer.

"A aprovação da reforma representa um imenso avanço nas relações trabalhistas no Brasil. Temos agora um texto moderno, atual, que melhora autonomia das empresas e dos trabalhadores nas negociações. E o que é mais importante: nenhum direito fundamental do empregado foi retirado", afirma Cristiano Melles, presidente da ANR. Melles também elogiou a atuação do relator da reforma, deputado Rogério Marinho (PSDB-RN), com quem manteve encontros sobre o tema nas últimas semanas.

Logo após a aprovação, o presidente da ANR se reuniu com o ministro da Fazenda, Henrique Meirelles, um dos principais articuladores da reforma no Congresso, a quem também parabenizou pela vitória. Melles manifestou apoio à entidade para a aprovação da reforma ao próprio presidente Michel Temer, ao presidente da Câmara, Rodrigo Maia (DEM-RJ), e ao relator da reforma na Comissão de Assuntos Sociais (CAS), senador Ricardo Ferraço (PSDB-ES).

Uma das principais mudanças diz respeito à jornada de trabalho. Antes, previa limite de oito horas diárias, 44 semanais e 220 mensais, permitindo até duas horas extras por dia.



Cristiano Melles, presidente da ANR ao lado do ministro da Fazenda, Henrique Meirelles

Com a nova lei, a jornada diária pode ser de 12 horas com 36 horas de descanso, respeitando o limite de 44 semanais (ou 48, com as horas extras) e 220 horas mensais.

Outra mudança trata da questão das férias. Pela lei antiga, as férias de 30 dias podiam ser fracionadas em até dois períodos – um deles não inferior a 10 dias. Pelo novo texto, as férias poderão ser fracionadas em até três períodos, mediante negociação, contanto que um dos períodos seja de pelo menos 15 dias corridos.

Outra alteração está relacionada ao descanso do trabalhador. Antes, quem exercia a jornada padrão de oito horas tinha direito ao mínimo uma hora e no máximo duas horas de intervalo para repouso e alimentação. Agora, o intervalo dentro da jornada pode ser negociado, desde que tenha pelo menos 30 minutos. Além disso, se o empregador não conceder intervalo mínimo para almoço ou fizer a concessão parcial, será concedida indenização de 50% da hora normal de trabalho apenas sobre o tempo não concedido, em vez de todo o tempo de intervalo devido.



REFORMA TRABALHISTA: MUDANÇAS PARA BARES E RESTAURANTES – É NESTA 5ª F. NO AUDITÓRIO DA ANR

Na próxima quinta-feira, dia 20, a ANR realiza reunião do GT-RH às 15h, para tratar do assunto. "Vamos esclarecer o que mudou e o que permanece. A participação dos associados é importante pela relevância do tema, que influencia nas relações empregador-empregado", afirma Carlos Augusto Dias, da Dias e Pamplona, consultoria jurídica da ANR.

O encontro será conduzido pela coordenadora do grupo Andrea Tavares, também da Dias e Pamplona. Os advogados irão apresentar documento que esclarece ponto a ponto das mudanças com a reforma. Marcada para a última semana, a reunião ganhou uma nova data para incluir na pauta não só a reforma, como novidades na assinatura da convenção com o Sinthoresp. Confirme sua participação pelo:

comunicacao@anrbrasil.org.br



ENCOVISAS

RITA LOBO PARTICIPA DO ENCOVISAS 2017 EM DEBATE SOBRE A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Criadora do site Panelinha e apresentadora do Cozinha Prática, do GNT, a chef estará no painel "Cardápio Prático com Foco na Qualidade"

Bonita, simpática e muito talentosa. A chef de cozinha Rita Lobo se tornou ícone da gastronomia. Criadora do site Panelinha, foi uma das primeiras a escrever sobre o tema para o grande público. Defensora de uma culinária simples, mas cheia de qualidade, é ela quem completa o quadro de palestrantes do 6º ENCOVISAS. A apresentadora do programa *Cozinha Prática*, do GNT, e autora de best sellers como *Panelinha* e *O Que Tem Na Geladeira?*, da Editora Senac São Paulo, irá conversar com os participantes durante a tarde, em palestra com foco em alimentação saudável.

O encontro tem como foco abordar as técnicas para elaboração de um cardápio de alto nível com foco na qualidade de manuseio e conservação dos ingredientes e utensílios. Rita irá trazer aos participantes dicas e informações importantes quanto ao cuidado que cada produto exige.

Idealizado e organizado pela ANR, o 6º ENCOVISAS está marcado para 3 de agosto, das 8h30 às 18h, no Conselho Regional de Química, em São Paulo. O encontro conta com quatro painéis e vai reunir autoridades, empresários, especialistas e representantes de órgãos reguladores.

As inscrições já estão abertas e saem R\$ 420 por pessoa. O valor inclui pasta com programa oficial, bloco de anotações, café da manhã, café da tarde, certificado de participação e senha de acesso às palestras que forem cedidas à ANR. Todos os cadastrados também irão receber o livro, *O Que Tem Na Geladeira?*, de autoria de Rita Lobo.

CLIQUE AQUI E INSCREVA-SE

CICLO ANR

CICLO DE DEBATES IRÁ ABORDAR NOVOS NEGÓCIOS EM RESTAURANTES

Próximo encontro contará com a participação das especialistas Renata Zambon, Melissa Ferraz, Lizandra Maluf e Fernanda Leiva

A segunda reunião do Ciclo de Debates da ANR em 2017 acontece na próxima quinta-feira (20/07). Os palestrantes irão abordar tendências e novos modelos de negócio em restaurantes, com foco nas operações dos estabelecimentos. "Vamos explicar como a tecnologia pode melhorar a produtividade e a padronização, dois tópicos bastante visados pela cozinha profissional", afirma Renata Zambon, arquiteta da Projefood e coordenadora do curso de gastronomia do Senac Santo Amaro.

Melissa Ferraz, arquiteta da Ferraz & Maluf, que dará ênfase ao funcionamento da parte interna dos restaurantes. "Falaremos sobre as tendências e o que está acontecendo no mercado tanto no Brasil quanto no mundo", diz.

O encontro também contará com a presença de Lizandra Maluf, design de interiores na Ferraz & Maluf, e Fernanda Leiva, gerente do Sáfrapy, adquirente de cartões do grupo Safra. "A Sáfrapy está concedendo aos clientes 60 dias de isenção de taxas, limitando a R\$ 100 mil por mês em cartões. Após os 60 dias temos excelentes condições aprovadas para Associados ANR", ressalta Fernanda.

A partir das 15h30, o evento acontece na sede da ANR, em São Paulo. Quem não estiver na cidade, mas quiser acompanhar as discussões, pode assistir a transmissão ao vivo pela internet. Para confirmar presença em qualquer uma das modalidades – presencial ou online – envie e-mail para:

comunicacao@anrbrasil.org.br

CICLO DE DEBATES II

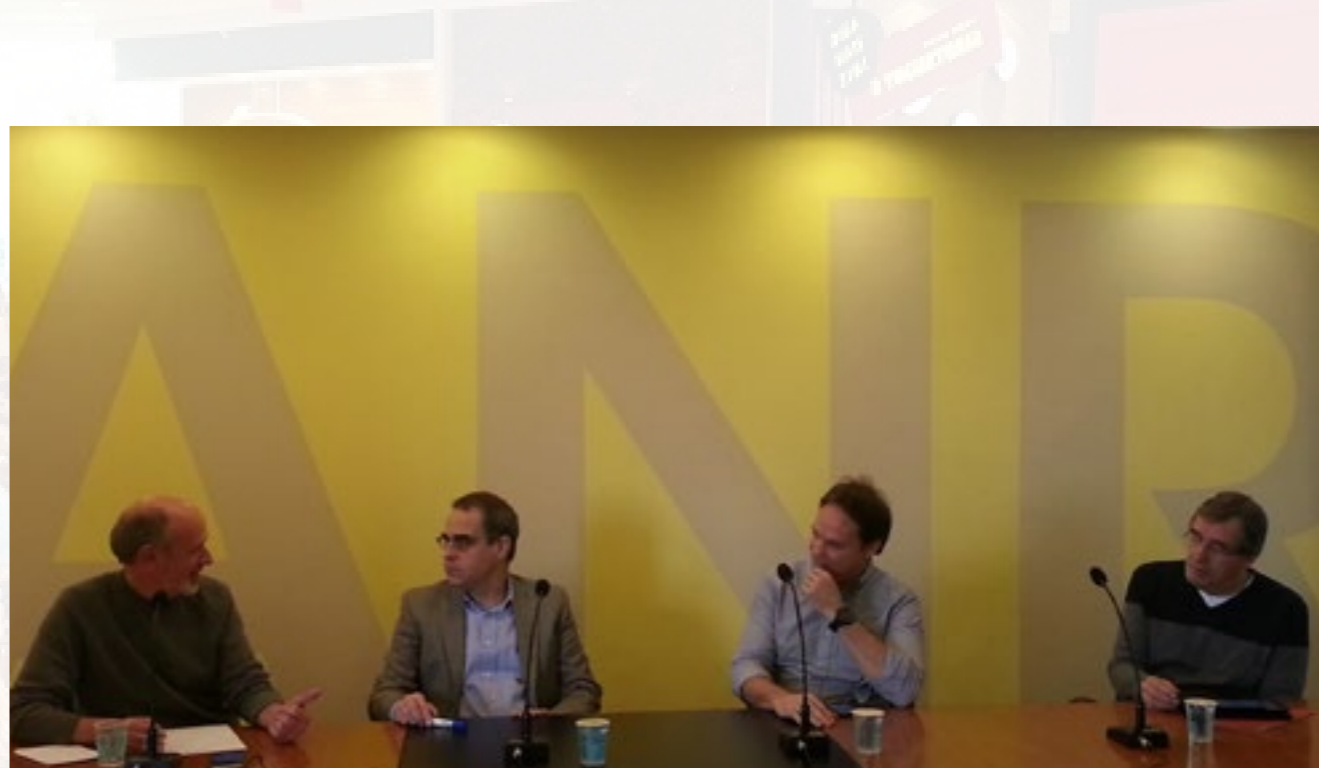
PRIMEIRO CICLO DE DEBATES ANR DE 2017 DISCUTE OPERAÇÃO DE RESTAURANTES EM SHOPPING CENTERS E TENDÊNCIAS DO SEGMENTO

Na última segunda-feira (10), a ANR deu início ao Ciclo de Debates 2017, trazendo a visão de especialistas sobre uma questão essencial para bares e restaurantes: a atuação em shopping centers. O evento, conduzido por três palestrantes, levantou a discussão sobre os maiores desafios na implantação e operação nesses espaços, além das principais tendências do setor.

De acordo com Eduardo Scott, diretor da Scott Consultoria, os modelos de operação em shoppings precisam respeitar algumas premissas. "Os custos e restrições têm que se juntar de forma econômica, sustentável e que dê retorno", afirmou. Para José Aurélio Lopes, diretor da PRECX Consultoria, os estabelecimentos que quiserem obter sucesso devem ter um grande foco no produto. "A tendência é entregar algo com toque de chef, preparação local e valor honesto", disse. Edgar Ribeiro, especialista em arquitetura na Arquitetura de Restaurantes, reforçou a importância da tecnologia. "Ela é fundamental e faz diferença para você atender de forma ágil nos dias de hoje."

O encontro, realizado na sede da ANR, em São Paulo, também foi ao ar pela internet. O debate, transmitido na Fanpage da entidade no Facebook, durou

80 minutos e teve audiência de 700 pessoas. O post com o vídeo do evento também foi compartilhado em mais 15 redes sociais do setor, alcançando 20 mil views em uma semana.



Palestrantes debatem as principais tendências para estabelecimentos em shoppings

ESTUDO

PESQUISA SALARIAL: SUA EMPRESA AINDA PODE PARTICIPAR!

Levantamento realizado anualmente pela ANR é o único focado no setor e ainda oferece valor bem mais acessível do que o praticado pelo mercado; reunião com os inscritos foi adiada para agosto

As empresas que ainda não se inscreveram para participar da Pesquisa Salarial da ANR vão ter mais uma chance. Com a reunião geral sobre o levantamento transferida para 10 de agosto, os estabelecimentos podem encaminhar seus dados para integrar a edição 2017.

O encontro foi postergado em razão da ponderação de vários dos já inscritos para aguardar o impacto da Lei da Gorjeta sobre os ganhos dos colaboradores. Assim, será possível evitar distorções ocasionadas pelo fato de algumas empresas já terem adotado a nova Lei e outras ainda não.

Um dos principais indicadores de gestão para empresas do setor de bares, restaurantes e serviços de alimentação, que está irado englobar uma lista de 64 cargos, de culinária a gerente de operações, que irá ajudar as estabelecimentos a reter talentos e melhorar suas políticas de benefícios.

"Em nosso encontro trataremos desde orientações para entrega dos dados até o cronograma para levantamento e análise", afirma Benedito Pontes, consultor da ANR e sócio da BRPontes, responsável pelo estudo. Pontes é autor de livros como *Administração de Cargos e Salários*(2005) e *Gestão de Profissionais Em Empresas Competitivas* (2001).

Entre outros aspectos que serão esclarecidos estão os tipos de serviços no mercado, bem como as regiões e cargos avaliados, incluindo os benefícios. "A entrega das informações deverá ser feita na primeira semana de agosto. Os relatórios da pesquisa serão liberados até o final do mês", completou o consultor. Os dados serão tratados de forma confidencial.

Para se inscrever, os valores variam de R\$ 1 mil para associados e de R\$ 3 mil para não-associados. Empresas de médio e pequeno grupo pagam apenas uma inscrição. Os participantes devem enviar o termo de adesão preenchido para:

comunicacao@anrbrasil.org.br

WORKSHOP

VOCÊ ESTÁ ESTOCANDO SEUS ALIMENTOS DE MANEIRA CORRETA?



Foto: Banco de Ingestão

Anotar na agenda: no dia 18 de julho, a ANR recebe a 14ª turma do workshop "Boas Práticas para Estoquistas de Alimentos". Com carga horária de 8 horas, o objetivo do evento é capacitar estoquistas quanto aos procedimentos na gestão de rotinas do estoque, aspectos higiênicos sanitários e controles para o correto recebimento e armazenamento dos produtos, seguindo o que é recomendado pelas legislações.

O encontro será conduzido pela consultora técnica da ANR, Eliana D. Alva-renga. Com metodologia dinâmica, o curso terá temas como o perfil ideal do estoquista de alimentos, as condições de armazenamento e cuidados com a higiene pessoal.

O workshop será realizado na sede da entidade, em São Paulo. As vagas estão abertas e as inscrições podem ser realizadas pelo e-mail:

comunicacao@anrbrasil.org.br

LEGISLAÇÃO

BARES E RESTAURANTES PODEM RECEBER MULTA DE ATÉ R\$ 5 MIL COM NOVA LEI DO SILÊNCIO NO RJ

Guarda Municipal é quem passa a fazer a fiscalização dos estabelecimentos

A "Lei do Silêncio" na cidade do Rio de Janeiro traz algumas novidades desde o início de julho. Bares e restaurantes do município que infringirem as normas poderão levar multa de até R\$ 5 mil, valor que pode dobrar em caso de reincidência. Ainda de acordo com as novas regras, os estabelecimentos poderão ser interditados após primeira autuação e, se persistirem na infração, podem perder o alvará de funcionamento a partir da terceira chamada.

A lei, regulamentada pelo prefeito Marcelo Crivella, também coloca a Guarda Municipal como responsável pela fiscalização dos estabelecimentos. Anteriormente, o serviço era feito pela Polícia Militar. Para a população contribuir com a nova lei, o número usado será o 153.



Foto: Banco de Ingestão

MERCADO

GERAÇÃO Y GASTA 28% DO QUE GANHA EM BARES E RESTAURANTES

Levantamento ouviu 26 mil jovens brasileiros entre 18 e 35 anos

Uma pesquisa realizada pelo banco Neon mostrou em quais categorias de compras os jovens da geração Y mais gastam dinheiro. Segundo o estudo, que ouviu 26 mil pessoas entre 18 e 35 anos, o primeiro lugar fica com Bares e Restaurantes, com 28% dos entrevistados afirmando empregar parte dos seus ganhos nesses estabelecimentos.

Na sequência, a segunda categoria com maior número de transações realizadas pela faixa etária foi a de supermercados, com 24%. Em terceiro lugar aparece gastos com transporte (20%) e em quarto pagamento de serviços digitais como Netflix e Spotify (8%).



Foto: Banco de Ingestão