

DESTAQUE

ANR APRESENTA SEMINÁRIO “CONJUNTURA ECONÔMICA E POLÍTICA: OS CENÁRIOS PROVÁVEIS PARA O BRASIL EM 2018/2019”

O ano de 2018 será decisivo para o Brasil. Depois de uma forte recessão, o país começou a dar sinais de melhora em 2017. Porém, com as eleições presidenciais em outubro e uma série de movimentações em andamento, muito tem se especulado sobre como a nação irá seguir daqui para frente. Entender o panorama atual e seus desdobramentos será o foco do seminário “Conjuntura Econômica e Política: os Cenários Prováveis para o Brasil em 2018/2019”, organizado pela ANR.

Neste ano, o encontro realizado pela entidade desde 2016 ganha ainda mais força com a participação de dois palestrantes de peso para desenhar o cenário político e econômico que o Brasil deve ter em curto e médio prazo. Além de um renomado economista, o seminário contará com a presença de um cientista político para ajudar o associado a fazer uma leitura mais completa do que será o período 2018/19, com julgamentos, candidaturas, eleições etc., que se somarão a votações de reformas e ao rebaixamento de grau de investimento por entidades de risco.



Fotos: divulgação | ANR

Encontro de 2017 lotou o auditório do Hotel Meliá Jardim Europa, em São Paulo

Nas próximas edições do boletim você irá conhecer os nomes e currículos desses especialistas que estarão em um café da manhã reservado para os proprietários e CEOs dos restaurantes associados. O seminário acontece no dia 28 de fevereiro.

LEGISLAÇÃO

NOVA LEI TRABALHISTA TRAZ MUDANÇAS NA DECLARAÇÃO DA RAIS

A Relação Anual de Informações Sociais (Rais) terá novos campos para serem preenchidos pelo empregador. Com a introdução de diferentes modalidades de contratação pela lei trabalhista (Lei 13.467/17), foram incluídos itens como trabalho por tempo parcial, teletrabalho, trabalho intermitente e desligamento por acordo entre empregador e trabalhador.

De acordo com o informativo ANR 005/2018, produzido pela Dias e Pamplona Advogados, consultoria jurídica da entidade, os empresários têm até 23 de março para entregar a declaração. O preenchimento e envio do formulário é obrigatório a todas as pessoas jurídicas com CNPJ ativo na Receita Federal

em qualquer período do ano passado, com ou sem empregado, e a todos os estabelecimentos com Cadastro Específico do INSS (CEI) com funcionários. Os microempreendedores individuais (MEI) só precisam fazer a declaração se tiverem empregados. Caso não tenham funcionários, a declaração é facultativa.

Para fazer a declaração, é preciso utilizar o programa GDRAIS 2017, que será disponibilizado no site <http://www.rais.gov.br>. Todas as orientações estão no Manual da Rais 2017, também disponível no portal. Quem não entregar a declaração dentro do prazo estabelecido ou fornecer informações incorretas pagará multa de R\$ 425,64 a R\$ 42.641,00.

FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE JOÃO PESSOA (PB) SÃO OBRIGADOS A INFORMAR COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E CALÓRICA DOS ALIMENTOS



Foto: banco de imagem

A Secretaria Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor de João Pessoa (Procon-JP) notificou bares, restaurantes e lanchonetes para que se adaptem à Lei Municipal 1.848/2016. A norma, em vigor desde agosto de 2016, obriga fornecedores *fast food* a informar a composição nutricional e calórica dos alimentos aos consumidores. Os estabelecimentos devem apresentar em local visível aos clientes dados sobre o valor calórico; carboidratos totais; açúcares; gorduras totais, saturadas e transgênicas; fibras e sódio; além da presença de substâncias que podem causar alergias.

A notificação do Procon-JP aos comerciantes dá um prazo de 30 dias para que seja feita a adaptação à lei. Caso contrário, podem ser aplicadas as sanções previstas na legislação, a exemplo de multas.

LANÇAMENTO

VIENA LANÇA NOVAS RECEITAS DE SALADAS PARA O VERÃO

A rede de restaurantes **Viena Express**, associada ANR, têm novidades para as unidades localizadas em São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília. Os restaurantes das capitais agora contam com 12 novas receitas de saladas que valem por uma refeição. Criados pelo chef Du Cabral, os pratos representam opções refrescantes para a estação mais quente do ano. “Aliar sabor e saúde, principalmente no verão, quando temos temperaturas elevadas, é uma forma de reafirmar nosso compromisso com o bem-estar dos clientes”, afirma Cabral.

Entre as novas opções, estão a salada de alface, bluecheese e damasco e a salada de macarrão de arroz bifum com camarão grelhado e molho thây. Além dessas, há ainda a salada de feijão fradinho com carne seca, batata doce com quinoa e rúcula, salada de trigo com nozes e passas, cuscuz marroquino com frango, salada grega com brócolis e molho tzatziki.



Fotos: divulgação



Fotos: divulgação

PROMOÇÃO

FOGO DE CHÃO REALIZA AÇÃO QUE DÁ DESCONTO PARA ACOMPANHANTE

A rede de churrascaria **Fogo de Chão**, associada ANR, está com condições especiais para o verão. Até o dia 3 de fevereiro, clientes que frequentarem qualquer uma das unidades no país ganham R\$ 50 de desconto mediante o consumo de dois rodízios completos na mesa. Para garantir a oferta, basta apresentar, impresso ou no celular, o anúncio da promoção que está sendo veiculado nas mídias sociais e site oficial.

Outra novidade para a estação mais quente do ano está no cardápio. O buffet de saladas ganhou três novas opções: rúcula com blueberry, grão de bico e lentilha com quinoa. Camila Brito, nutricionista do Fogo de Chão, explica que além de refrescantes, são pratos muito saudáveis. “Todas essas receitas são ricas em nutrientes como o ferro, o cálcio e o potássio. Contudo possuem ainda vitaminas, minerais e proteínas imprescindíveis para a reposição de energia do corpo nesta época de muito calor”, afirma.

NOVO MENU

TERRAÇO ITÁLIA APRESENTA NOVIDADES NO CARDÁPIO

O **Terraço Itália**, associado ANR, está apostando em pratos mais leves e frescos para o verão. Assinado pelo chef Pasquale Mancini, o menu fit conta com opções como salada de camarão e quinoa ao perfume de azeite de ervas, burrata com tomate e presunto de Parma crocante e o tartar de mignon com legumes crocantes e creme de parmesão.

Alguns clássicos também foram revisitados. Em destaque, o pappardelle com ragu de pato ao vinho do porto e para o agnolotti com frutos do mar e bisque de lagosta. De sobremesa, semifredo de chocolate e manga e a baba ao rum. O menu está disponível no almoço de segunda a sexta-feira, no buffet aos finais de semana e jantar no menu à la carte.



Fotos: divulgação