

DESTAQUE

REUNIÃO PLENÁRIA ANR ABORDA REFORMA TRABALHISTA E MEDIDA PROVISÓRIA 808

Marcado para quinta-feira (22), encontro irá apresentar os acordos coletivos com sindicatos e o andamento de projetos de lei em todo o país

O andamento dos acordos coletivos com o Sindicato dos Trabalhadores para regulamentar as hipóteses da Reforma Trabalhista e a medida provisória 808, de 14 de novembro de 2017, estão entre os principais temas da Reunião Plenária ANR, marcada para esta quinta-feira, 22, na sede da ANR, em São Paulo, a partir das 15h.

Com a participação do consultor jurídico da ANR, o advogado Carlos Augusto Pinto Dias, da Dias e Pamplona Advogados, os movimentos de leis em todo o país ganham atenção na plenária. Serão abordados o projeto de lei que exclui a responsabilidade do franqueador por dívidas trabalhistas dos franqueados, as leis fluminenses para adaptação de sanitários para pessoas de baixa estatura (*mais informações em nota abaixo*), para proibição da cobrança de taxa de serviço em restaurantes a peso e coibindo a misoginia em propagandas, projeto de lei paulista que exige discriminação das calorias nos cardápios, entre outras.

A reunião também irá citar o andamento da negociação com diversos governos estaduais para evitar eventuais reajustes do ICMS.

Para confirmar presença na reunião, favor encaminhar um e-mail para:



Foto: Banco de Imagem

comunicacao@anrbrasil.org.br

LEGISLAÇÃO

LEI FLUMINENSE ESTABELECE OBRIGATORIEDADE DE MEDIDAS DE ACESSIBILIDADE EM ESTABELECIMENTOS

No dia 10 de janeiro, entrou em vigor no Rio de Janeiro a Lei Estadual nº 7.840/2018, que estabelece a obrigatoriedade de medidas de acessibilidade e adaptações para utilização pelos portadores de nanismo ou baixa estatura em sanitários nos estabelecimentos comerciais, de serviços e nas repartições públicas do estado. De acordo com a medida, empreendimentos com dez ou mais sanitários deverão disponibilizar pequenos tablados, confeccionados com material esterilizável e com superfície antiderrapante, que possibilitem o alcance dos usuários aos vasos sanitários, assim como o acesso aos mictórios, lavatórios, saboneteiras e suportes de papel toalha ou similares, que deverão estar em altura compatível.

De acordo com o informativo ANR 006/2018, disponível na íntegra no site da entidade, o descumprimento da obrigação possibilita a aplicação de multa

diária de R\$ 320 até a adequação às normas. Além disso, há ainda sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor, dentre as quais multa variável de R\$ 640 a R\$ 9,6 milhões, a depender da gravidade. Caso a infração persista, o estabelecimento poderá ser fechado e ter o alvará suspenso. O prazo para adequação à nova lei é de 12 meses a partir de sua publicação.

A ANR avaliou a Lei como uma norma de constitucionalidade duvidosa e questionável judicialmente por implicar indevida interferência no desempenho de atividade privada e violar o princípio da livre iniciativa. A entidade considera que a lei também atenta contra os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e taxatividade, uma vez que deve ser clara e compreensível, permitindo ao cidadão a real consciência acerca da conduta punível pelo Estado.

WORKSHOP

INVESTIR NA MELHORA DO CLIMA ORGANIZACIONAL PODE INFLUENCIAR O SEU NEGÓCIO



Foto: Banco de Imagem

Foto: Banco de Imagem

Ferramenta essencial para o desenvolvimento sadio dos negócios, o tema será pauta do workshop ANR 'Como melhorar o clima organizacional e atingir resultados melhores'. No curso, com duração de quatro horas, os participantes irão debater os conceitos da organização empresarial, sua influência direta no dia a dia das companhias, como trabalhar essas percepções e sua interferência nos resultados do negócio.

"Vamos apresentar ferramentas como pesquisas e entrevistas para diagnosticar os problemas das empresas e ações para ajudá-los a resolver essas situações", explica a psicóloga e consultora Flávia Campana, que irá conduzir o workshop. Marcado para o dia 14 de março, na sede da ANR, em São Paulo, o encontro é direcionado aos profissionais que atuam na gestão de pessoas.

Para mais informações ou inscrição basta encaminhar um e-mail para:

comunicacao@anrbrasil.org.br

CAMPANHA MUNDIAL

MCDONALD'S ANUNCIA COMPROMISSO GLOBAL DE APOIAR FAMÍLIAS COM CRESCIMENTO DE INVESTIMENTOS NA LINHA MCLANCHE FELIZ

A rede de restaurantes *fast-food* **McDonald's**, associada ANR, anunciou um compromisso global de ampliar seu impacto positivo nas refeições das crianças, além de apoiar o acesso à leitura e manter as famílias unidas por meio da Ronald McDonald House Charities.

De acordo com a empresa, até 2022 serão feitas melhorias no cardápio do McLanche Feliz em 120 mercados para oferecer refeições mais balanceadas. Entre os objetivos estão a simplificação dos ingredientes, a transparência com a informação nutricional e com o marketing responsável para crianças. Com as atualizações no menu, haverá uma redução de 20% em calorias, 50% em açúcares, 13% em gordura saturada e/ou 17% em sódio, dependendo da refeição escolhida.

"Reconhecemos a oportunidade que temos de apoiar as famílias, já que somos um dos restaurantes mais visitados do mundo. Permanecemos comprometidos em elevar a qualidade de nossa comida, celebrar a alegria da leitura, e ajudar aqueles que precisam por meio do Ronald McDonald House Charities", disse Steve Easterbrook, presidente e CEO do McDonald's.



Foto: divulgação

SUSTENTABILIDADE

BADEBEC RECEBE CERTIFICADO DE COZINHA SAUDÁVEL RESPONSÁVEL

A unidade do Hotel Clarion, em São Paulo, do **Badebec**, associado ANR, vai receber no próximo dia 27 o certificado CSR - Cozinha Saudável Responsável. O selo tem como objetivo mostrar aos consumidores, colaboradores e mercado que o estabelecimento tem compromisso com a saúde e responsabilidade socioambiental.

O CRS é composto por 27 critérios que precisam ser implantados, como qualidade do ambiente de trabalho, saúde dos colaboradores, redução do desperdício de alimentos etc. "São pequenas ações de baixo impacto e custo que, somadas, trazem grandes benefícios. Além de motivar a equipe, conseguimos reduzir os prejuízos ao meio ambiente", afirma Raphael Bottura, sócio do restaurante



Foto: divulgação