



BENNY GOLDENBERG

CONVERSA COM O GESTOR

“Os fracassos têm um potencial muito maior de ensinamento”

Construir uma marca de sucesso é um desafio para muitos empreendedores. No caso de Benny Goldenberg, que hoje mantém três restaurantes - o Mangiare, que administra sozinho, o La Guapa e o Arturito, nos quais é sócio da chef Paola Carosella, - o grande segredo para alcançar a maturidade nos negócios e construir marcas fortes foi errar muito e aprender na prática.

Antes de comandar as três casas, Benny se formou em administração hoteleira, trabalhou com vendas, marketing e abriu a primeira fábrica de muffins do Brasil, a Mr.Muffin. A empreitada não foi muito bem sucedida e algum tempo depois acabou quebrando. O episódio, que podia ter feito o empreendedor desistir dos negócios, foi a alavanca para que ele se reinventasse e colocasse no mercado projetos vencedores. Confira na entrevista.

Como suas experiências anteriores ajudaram na gestão de marcas tão importantes hoje no mercado?

Benny Goldenberg: A Mr.Muffin nasceu juntamente com os cafés especiais na cidade de São Paulo (Il Barista, Suplicy, Santo Grão) e foi a primeira marca a estar presente com um display no check-out da Blockbuster. Havíamos acabado de assinar um contrato enorme com o GPA, estávamos indo no caminho certo, eu era muito jovem e grande de mão na gestão de custos e logística. No final, acabou sendo um erro fracasso para mim e para toda família, que foi afetada pelos nossos erros. Mas os fracassos têm um potencial muito maior de ensinamento. Foi assim que aprendi a ter uma gestão enxuta, muito presente e sempre valorizando muito os colaboradores e a cultura da empresa.

Você se tornou sócio da Paola Carosella quando o Arturito já tinha alguns anos. Qual foi principal receita para a marca ganhar um novo fôlego, principalmente nos anos de crise?

Benny Goldenberg: Parceria e respeito. A minha sociedade com a Paola fun-

ciona, e muito, porque caminhamos juntos, estamos alinhados e entendemos do negócio. Existe um respeito imenso entre nós dois. Conseguimos discutir e aceitar os pontos de vista diferentes em prol do crescimento das nossas marcas. A Paola tem um jeito muito *hands-on* e detalhista de trabalhar, o que me puxa para sempre estar no mesmo nível de trabalho dela. É um *win-win*.

Aprender com os erros faz parte do processo de crescimento de um empreendedor?

Benny Goldenberg: Os melhores aprendizados vêm do erro. É preciso ter medo de errar, obviamente, senão o negócio vira uma brincadeira. Mas no momento em que se erra, e esse dia sempre chega, sentar e refletir sempre traz ensinamentos incríveis. As pessoas que mais admiro no mercado e fora dele são repletas de erros, mas acertaram muito também.

Na sua visão, quais os principais desafios para empreender no Brasil?

Benny Goldenberg: O mercado de alimentação fora do lar vem se estruturando muito e entendendo quais são seus principais desafios. Para mim, três pilares: gestão de custos, de pessoas e de excelência. É preciso sempre olhar os números, cuidar da equipe e sempre buscar melhorar.

As casas têm uma preocupação genuína com a diversidade. Como isso ajuda na entrega de um serviço de excelência para o público?

Benny Goldenberg: A sociedade é diversa e nossos clientes são diversos, portanto nada mais justo e correto do que ter esta diversidade representada também em nosso time. Assim, além de garantir justiça social e equidade de oportunidades para todos, também impactamos positivamente o negócio, compreendendo melhor nosso cliente, inovando e tendo uma equipe com melhor performance e dedicação.



LEGISLAÇÃO

Lei dos canudos é adiada em Santos (SP)

Bares, restaurantes e similares da cidade de Santos, no litoral de São Paulo, ganharam mais alguns dias para se adaptar à lei que proíbe o uso de canudos plásticos e seu fornecimento aos clientes. A legislação, que entraria em vigor em primeiro de janeiro, foi adiada após um novo projeto da Câmara Municipal, e só passará a valer a partir do dia 2 de abril.

A prorrogação do prazo de adequação atendeu ao pedido dos comerciantes da região está alinhada ao posicionamento do que a ANR tem defendido em diversas localidades do país. A entidade, que considera saudável a discussão sobre o assunto do ponto de vista da sustentabilidade, pleiteia um tempo prévio adequado de adaptação de todo o setor e a possibilidade do uso de outros materiais na substituição dos canudos.

GRUPOS DE TRABALHO

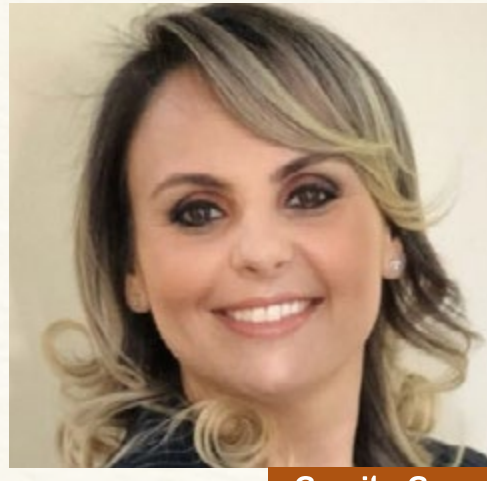
GT eSocial é o novo grupo para os associados ANR

A ANR anunciou aos seus associados este ano o mais novo Grupo de Trabalho para 2019, o GT E-SOCIAL. Os encontros serão coordenados pela advogada Camila Lopes Cruz, também professora e palestrante, especialista em eSocial, com auxílio da gerente de RH do Grupo Egeu, Patricia Betta Navarro. O eSocial é projeto do Governo Federal e sua implantação vai exigir das empresas informações corretas e seguras sobre diversos aspectos da relação empregador/empregado.

As reuniões do novo GT da ANR têm o objetivo de nivelar o conhecimento do tema eSocial dos profissionais envolvidos direta ou indiretamente com a gestão das rotinas de administração de pessoas, de saúde e segurança do trabalho, fomentar a troca de experiências entre os integrantes, ajudar a diagnosticar a situação atual das empresas participantes, além de discutir medidas corretivas para sanar as possíveis irregularidades nas etapas anteriores e poste-

riores de implantação do eSocial.

“Os associados vão aprender a fazer o diagnóstico adequado das necessidades necessárias, medidas corretivas, implantação e auditorias, seguindo o cronograma e legislações pertinentes”, explica Patrícia. Os encontros serão divididos em módulos, com o fornecimento de materiais de apoio para cada etapa.



Camila Cruz



Patrícia Navarro

TRIBUTOS

Tribunais livram empresas do adicional de 10% do FGTS



Uma emenda aprovada pelos Tribunais Regionais Federais (TRFs) da 2ª e 5ª regiões revogou o adicional de 10% do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) sobre a multa rescisória paga em caso de demissão sem justa causa. Pelo que estabelece a nova norma, o adicional de 10% do FGTS não poderia ser enquadrado como contribuição social.

A emenda afirma que as contribuições sociais e de intervenção no domínio econômico poderão ter alíquotas por base faturamento, receita bruta ou o valor da operação e, no caso de importação, o valor aduaneiro. Para o FGTS, a multa incide sobre o “montante de todos os depósitos devidos durante a vigência do contrato de trabalho”.

A nova regra, que tem como base a Emenda Constitucional nº 33, foi aplicada por empresas em segunda instância e anula o adicional criado em 2001, por meio da Lei Complementar nº 110, para cobrir o rombo dos expurgos inflacionários dos planos Verão (1989) e Collor I (1990). O acréscimo de 10% elevava a multa rescisória em caso de demissão sem justa causa de 40% para 50% do FGTS.

SUSTENTABILIDADE

Restaurante de Santa Catarina reduz produção de lixo e se torna o primeiro do Brasil a receber certificado lixo zero

O restaurante **Origem**, em Florianópolis (SC), se tornou o primeiro do Brasil a receber o certificado Lixo Zero, concedido pelo Instituto Lixo Zero Brasil. O reconhecimento veio após o estabelecimento implementar uma série de medidas que garantiram a produção de apenas de 10% de rejeitos.

A casa ainda busca alternativas para o uso de utensílios do dia a dia na cozinha, como, uma esponja feita a partir de rede de pesca, talheres de bagaço de cana-de-açúcar e sucos servidos em pote de conservas reutilizados.

Além de aplicar os conceitos de Lixo Zero na produção diária, os três sócios do restaurante (Alexandra Lemos, Arthur Ferreira dos Santos e Joana Wosgrau Câmara), querem alcançar o maior número de pessoas e realizar o papel de educadores. Diante de tal premissa, eles engajaram os vizinhos a depositar o lixo orgânico das residências em “bombonas” - tipo de reservatório plástico resistente - que disponibilizaram na rua, levando esse resíduo para compostagem.



Os sócios Arthur, Joana (D) e Alexandra



RECONHECIMENTO

Sanduíche bauru vira patrimônio histórico do estado de São Paulo

O famoso sanduíche bauru (combinação de pão, rosbife, queijo e tomate), agora é considerado patrimônio cultural imaterial do estado de São Paulo. A honraria é fruto da lei 16.914, de autoria do deputado Celso Nascimento (PSC), que foi aprovada pela Assembleia Legislativa e promulgada pelo ex-governador Márcio França (PSB), no dia 28 de dezembro.

Segundo Rodrigo Alves, proprietário do **Ponto Chic**, associado ANR e que possui o sanduíche como carro-chefe, a nova lei representa um reconhecimento importante. “Referência cultural do estado, o bauru é um legítimo representante da culinária paulista. Temos muito orgulho em ter esse lanche como estrela da casa. A lei também é relevante para se pensar nas verdadeiras técnicas de preparo do sanduíche”, destaca Alves.