



MORENA LEITE

# CONVERSA COM O GESTOR

“O ser humano é o maior ativo de qualquer empresa”

A história do Capim Santo começa muito antes da casa se tornar referência gastronômica no país sob o comando da Chef Morena Leite. Nos anos 80, os pais da chef deixaram São Paulo com destino a Trancoso, na Bahia, em busca de uma vida mais tranquila. Na nova casa, plantaram várias árvores frutíferas e passaram a servir pratos saborosos aos turistas que visitavam o balneário.

Com o passar dos anos, o negócio foi crescendo e se transformando na primeira unidade do restaurante. A inspiração para o nome Capim Santo veio da imensa quantidade da erva que nascia no quintal do estabelecimento. Enquanto a família comandava o negócio, a jovem decidiu estudar fora do país. Aos 15 anos, passou uma temporada na Inglaterra. De lá, voltou ao Brasil decidida a ingressar na mais famosa escola de culinária do mundo: o Le Cordon Bleu, em Paris.

Formada como chef de cozinha e pâtisserie, Morena Leite retornou ao país e começou a investir na expansão do Capim Santo. Ao lado da família e de mais duas sócias, Adriana Dutra Drigo e Daniela De Luca Brandão, criou o Grupo Sagrado, que engloba as seis unidades do restaurante, um buffet e um instituto de mesmo nome, a Escola Sabores e Saberes e três unidades do Santinho, outra marca da empresa, instalada em importantes espaços culturais de São Paulo, como o Instituto Tomie Ohtake e o Theatro Municipal.

Apassionada pela cultura local e pela gestão de pessoas, Morena acaba de voltar de uma temporada fora do país. E trouxe na mala um novo jeito de enxergar os negócios do grupo. Confira na entrevista.

#### Como nasceu o projeto pela gastronomia?

**Morena Leite:** Fazer as pessoas felizes sempre foi minha maior missão e a comida foi a forma que eu encontrei para transformar esse propósito em realidade.

#### Por que a opção de valorizar a cultura local?

**Morena Leite:** Uma das minhas maiores lições no Cordon Bleu, além das técnicas, foi valorizar o produto e a cultura local. Esse ensinamento está mais do que alinhado com o meu propósito de enaltecer e divulgar o Brasil por meio de nossos sabores.

#### De onde surgiu o projeto para o Instituto Capim Santo? Quais as principais ações dele?

**Morena Leite:** O projeto do Instituto nasceu há nove anos em Trancoso, onde

tudo começou. A proposta era, de alguma forma, retribuir a comunidade que nos recepcionou tão bem. Foi ali que cresci e conheci a gastronomia. Hoje, para cada nova unidade de restaurante que abrimos, seja do Capim Santo ou do Santinho, abrimos também uma escola. Já conseguimos inaugurar cinco espaços dedicados a essa capacitação gastronômica.

#### Quais os principais desafios você enfrentou quando decidiu ampliar o Capim Santo?

**Morena Leite:** Acredito que o maior desafio tenha sido alinhar os valores e as culturas do negócio com os processos. Principalmente porque é preciso fazer isso sem perder a essência de cada pessoa que integra o time. Eu valorizo muito o ser humano. Para mim, ele é o maior ativo de qualquer empresa.

#### Como administrar todas as casas para garantir que ofereçam a mesma experiência para os clientes?

**Morena Leite:** A partir da gestão do capital humano. Quando as contratações são bem feitas e acompanhadas de perto, o time torna-se vencedor. Todos que entram para qualquer área das marcas passam por uma aula de cozinha. Na sequência, temos um líder que coordena equipes de até 10 pessoas. São cerca de 25 gestores e estou sempre muito conectada com eles para garantir o conhecimento adequado aos nossos colaboradores.

#### Recentemente você tirou um ano sabático. Que novidades você traz para os restaurantes?

**Morena Leite:** Passei dois anos me dedicando a estudar o cenário gastronômico mundial. Foram 12 meses na Europa e outros 12 meses na Ásia. Nesse período, trabalhei em um restaurante no Museu do Homem em Paris, assinando um menu brasileiro; realizei jantares nas embaixadas de Roma, França, Irlanda, Londres, Portugal e Espanha; e também dei aulas de cozinha em cursos do Le Cordon Bleu em vários países. Aproveitei o tempo para fazer uma pós em nutrição e um curso de Liderança. Em Bali, fiquei imersa em uma escola chamada Green School. Por lá, tive um contato muito profundo com a sustentabilidade, um pilar que estou agora implantando em nossos modelos de negócio, com o objetivo de transformar o grupo em uma companhia que visa o desenvolvimento social e ambiental.

### FGTS

## Esclarecimento sobre a notícia “Tribunais livram empresas do adicional de 10% do FGTS”, veiculada no boletim de 5 de fevereiro (edição 487)

No último Boletim da ANR foi reproduzida uma notícia da imprensa sobre decisões judiciais que livraram empresas do recolhimento da multa de 10% do FGTS. A respeito da nota, o consultor jurídico da ANR, Carlos Augusto Pinto Dias, esclarece que tais decisões somente beneficiam companhias que ajuizaram ações julgadas favoravelmente pelos Tribunais Regionais Federais da 2ª e 5ª regiões. Essas decisões não dispensam outras empresas, que não ajuizaram ações ou que não obtiveram êxito em juízo, de continuar a recolher a multa adicional de 10% do FGTS.

Segundo o advogado, a empresa que deixar de recolher tal exação, sem ter respaldo judicial para tanto, estará sujeita a autuações acrescidas de multas, juros e correção monetária. Ainda de acordo com Carlos Augusto, essa questão está para ser julgada pelo Supremo Tribunal Federal, com



repercussão geral. Se o Supremo decidir que a cobrança é inconstitucional, todas as empresas serão dispensadas do seu pagamento e ainda terão o direito de pleitear a devolução de tudo o que foi indevidamente recolhido nos últimos cinco anos.

### LEGISLAÇÃO

## “Lei dos canudos” é sancionada em Porto Alegre (RS)



Mais um município aderiu ao movimento para diminuir o uso de plástico no país. O prefeito de Porto Alegre, Nelson Marchezan Júnior (PSDB), sancionou no fim de janeiro a Lei nº 12.514, que proíbe o fornecimento de canudos plásticos por bares, restaurantes, lanchonetes e similares. Publicada no Diário Oficial na última segunda-feira (4), a norma estabelece o prazo de um

ano, a contar da data de publicação, para que os estabelecimentos realizem as adaptações necessárias. Após esse período, quem não cumprir a lei estará sujeito à multa, aplicada em dobro em casos de reincidência.

Até o momento, mais de 20 cidades brasileiras já sancionaram leis similares que visam coibir a utilização de canudos plásticos, propondo que sejam substituídos por opções de papel ou materiais biodegradáveis. Cerca de outros 40 municípios discutem criar normas semelhantes. A ANR tem acompanhado de perto esses debates e vem fazendo um trabalho pontual em cada localidade, a fim de ampliar os prazos de adequação dos estabelecimentos e a gama de materiais que possam ser substituídos do plástico tradicional.

“Fizemos um mapeamento dos municípios e projetos de leis parecidos e estamos tratando com as prefeituras, uma a uma, para que possam rever seus posicionamentos, aprovando leis que possam refletir a realidade da economia ao mesmo tempo em que reforçam os princípios da sustentabilidade”, afirma Fernando de Paula, diretor de Relações Governamentais do McDonald’s, associado ANR. A entidade já conseguiu alterações no texto da lei em alguns municípios, como em Sorocaba (SP). Já na cidade de São Paulo, segue acompanhando várias reuniões na Câmara Municipal para contribuir na discussão da pauta sobre o tema.

### INFORMATIVO I

## Justiça Federal reconhece não incidência do Simples Nacional sobre gorjetas

Na última semana, a 22ª Vara da Justiça Federal em São Paulo reconheceu a não incidência dos tributos englobados pelo Simples Nacional sobre as refeições fornecidas pelo empregador aos seus colaboradores não integram a base de cálculo das contribuições previdenciárias (INSS) a cargo da empresa e dos segurados empregados, independentemente de inscrição no PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador.

O juiz acatou os argumentos de que “as gorjetas possuem a natureza de remuneração dos empregados e não a de faturamento da empresa e, como tal, não poderiam ser de base impositiva para tributos cuja hipótese de incidência é a obtenção de receita bruta”, explica o texto. Também reconheceu a ilegalidade da Resolução do Conselho Gestor do Simples Nacional nº 94/2011, que prevê a inclusão das gorjetas na base de cálculo do simples nacional.

Apesar do precedente judicial positivo, os advogados reforçam que a exclusão das gorjetas da base de cálculo do Simples segue demandando autorização judicial a fim de resguardar o contribuinte de fiscalização e autuação. Em breve, a ANR irá enviar um comunicado para os associados com mais detalhes sobre o assunto.



### INFORMATIVO II

## ANR esclarece dúvidas sobre INSS nas refeições dos trabalhadores

A Receita Federal publicou no dia 26 de dezembro de 2018 a Solução de Consulta nº 288 – Cosit, na qual reiterou o entendimento de que as refeições fornecidas pelo empregador aos seus colaboradores não integram a base de cálculo das contribuições previdenciárias (INSS) a cargo da empresa e dos segurados empregados, independentemente de inscrição no PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador.

Segundo Informativo do escritório Dias e Pamplona, divulgado na semana passada aos associados, havia certa controvérsia na Receita Federal acerca da tributação pelo INSS sobre a concessão de ticket ou vale alimentação pelo empregador, uma prática adotada por alguns restaurantes, principalmente para as equipes administrativas.

“Considerando que as convenções coletivas de trabalho desvinculam o fornecimento de refeições ‘in natura’ da remuneração do empregado para fins de pagamento de encargos, torna-se desnecessária a inscrição da empresa no Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT”, afirma o escritório Dias e Pamplona em seu comunicado.

No último dia 23 de janeiro, a Receita Federal publicou novo documento, a Solução de Consulta nº 35, esclarecendo que após a Reforma Trabalhista, com a alteração do artigo 457 da CLT, “desce a incidência de Contribuições Previdenciárias sobre a concessão de ticket ou vale alimentação”. Diz ainda o Informativo que “agora, no entender da própria Receita Federal, a incidência do INSS só tem lugar se o empregador pagar as refeições dos empregados em dinheiro”.



### ACESSIBILIDADE

## Lei de atendimento prioritário a autistas passa por viabilização em Uberlândia

A lei que obriga restaurantes e outros estabelecimentos, inclusive públicos, a garantir atendimento prioritário a pessoas com autismo – apresentando uma placa com o símbolo mundial do autismo – entrou em vigor no final de janeiro em Uberlândia (MG).

A lei municipal 13.017 foi sancionada no dia 30 de novembro pelo prefeito Odemelo Leão e dava um prazo de 60 dias para adequação dos estabelecimentos. A nova regra prevê advertência em caso de ausência de sinalização de atendimento prioritário nesses locais, além de multa de R\$ 500 se houver reincidência.

O município viabiliza a adequação exigida pela lei em todos os equipamentos públicos municipais e desenvolve ações de orientação aos proprietários de outros estabelecimentos da cidade.



### EVENTO

## SindRio organiza grupo para o NRA show 2019



Um dos principais eventos de food service do mundo, o **NRA Show 2019** contará com visitantes brasileiros. O SindRio, parceiro da ANR, está organizando uma viagem para o evento, que acontecerá de 18 a 21 de maio, na cidade de Chicago, nos Estados Unidos. Na programação, além da feira estão jantares especiais e até um encontro para degustação.

A NRA Show é organizada anualmente pela National Restaurant Association (NRA), entidade que representa e defende os interesses da indústria de alimentos nos EUA. O encontro acontece em uma área de mais de 715 mil m². São esperados mais de 65 mil pessoas de todo o mundo.

O pacote, exclusivo para associados das entidades, foi criado em conjunto com a Galunion Consultoria para FoodService. Os interessados podem obter mais informações sobre o programa diretamente com o SindRio ou pelo e-mail:

[trodrigues@conceitobrazil.com.br](mailto:trodrigues@conceitobrazil.com.br)

### NOVO ASSOCIADO

## ANR dá as boas-vindas ao Meza Bar

Unindo os conceitos de gastrobar e coquetelaria, o carioca **Meza Bar** é o mais novo associado ANR. “A entidade possui grande credibilidade e prestígio em âmbito nacional. Por isso, nossa ideia é nos conectar mais com o mercado brasileiro como um todo, absorver informações e ficar atualizados sobre tudo o que acontece no setor”, afirma Fernando Blower, um dos sócios-proprietários, juntamente com Andressa Cabral, chef de cozinha da casa.

Com muitas premiações, o Meza Bar é conhecido pelos drinques, vinhos, espumantes, chope gelado e cervejas premium que compõem uma das mais completas cartas de bebidas da capital carioca. Já o cardápio quente traz releituras de petiscos, sanduíches gourmet e os Potinhos Meza, que consistem em pratos sofisticados, servidos em pequenas porções.

