

DESTAQUE

**Presidente do SindRio, Fernando Blower assume a direção executiva da ANR**

O presidente do Sindicato de Bares e Restaurantes do Rio de Janeiro (SindRio), Fernando Blower, acaba de assumir a direção executiva da Associação Nacional de Restaurantes (ANR). Blower ocupa o cargo que tinha à frente Alberto Lyra, que pediu em julho o desligamento da entidade para cuidar da criação de uma joint venture de eventos de negócios, com foco em tecnologia e humanização de empresas e hospitais.

Fernando Blower, 36, assumiu em janeiro de 2018 a presidência do SindRio, entidade que representa mais de 2 mil estabelecimentos do setor. É formado em direito pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro e pela Université Paris II – Panthéon-Assas. Também possui pós-graduação em direito empresarial com ênfase em contratos pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) e MBA em gestão de negócios pela COPPEAD/UFRJ, com ênfase em estratégia.

Blower atuou como advogado consultivo em direito administrativo (licitações, convênios e contratos administrativos) e direito privado (imobiliário, contratos e terceiro setor). Começou a empreender há 11 anos, abrindo o Meza Bar, do qual é sócio, premiado precursor da cena de drinks e gastrobares do Rio de Janeiro. Empreendeu, geriu e assessorou projetos de hotelaria e gastronomia em diferentes formatos ao longo dos últimos 10 anos. Tem assento em diversos conselhos na Firjan, Fecomercio, ESPM, SENAC e Secretaria Estadual e Municipal de Turismo do Rio.

“É um imenso desafio, mas ao mesmo tempo um motivo de satisfação muito grande poder conduzir essa nova fase da ANR em um momento único pelo qual passa o setor, com a pandemia. Teremos um foco muito claro nessa recuperação, mas também na expansão e no fortalecimento da ANR”, afirma. Desde 2019, Blower já fazia parte da entidade como diretor associado.

O presidente da ANR, Cristiano Melles, deu as boas-vindas a Blower na última reunião da diretoria da ANR, ocorrida por meio de plataforma



Blower: foco na expansão e no fortalecimento da ANR

virtual na última terça. “Estamos certos que foi a melhor escolha para a ANR em meio a tantos desafios do nosso setor. Trabalharemos juntos para que a ANR se fortaleça ainda mais em todas as esferas”, disse.

Melles também agradeceu a Alberto Lyra pela atuação na ANR nos últimos 10 anos. “A ANR é hoje muito maior, com mais representação, associados e uma profusão de serviços que oferecemos aos associados, além de oportunidades de parcerias e cursos. Também somos referência pelos dois maiores eventos do país do setor em vigilância sanitária e gestão de pessoas, o Encovisas e o RestauraRH, criados na gestão do Alberto, a quem só temos a agradecer”, ressalta Melles.

**Novo diretor executivo é apresentado na plenária ANR**

Fernando Blower, presidente do SindRio e que acaba de assumir a direção executiva da ANR, foi apresentado aos associados no início da plenária realizada na última quinta-feira. “Espero ajudar a construir uma ANR ainda melhor, sempre respeitando o trabalho daqueles que vieram antes de mim e que, certamente, foram fundamentais para a entidade chegar ao patamar que chegou. Agora, o objetivo é olhar pra frente e trabalhar no projeto de expansão nacional da associação. Também tenho o objetivo de tornar a ANR mais influente na gestão de políticas públicas e projetos de lei, passando por todos os pontos que podem contribuir com a melhora no cenário de negócios do setor de alimentação fora do lar”, disse Blower.

Na sequência, os advogados Carlos Augusto Pinto Dias e Luiz Pamplona, sócios da Dias e Pamplona, consultoria jurídica da entidade, trataram de diversos temas jurídicos de interesses dos associados. Pamplona falou sobre o fim da base de cálculo reduzida para 70% do valor da operação de ICMS, que ocorreu recentemente no estado de São Paulo. “Foi publicado um decreto que estabelece uma data de término para alguns benefícios fiscais, relacionados, principalmente, à redução de base de cálculo e isenções de ICMS. De acordo com o decreto, a redução de base de ICMS para o fornecimento de refeições, que atualmente é de 70%, vai terminar dia 31 de outubro. Para quem está no SIMPLES e no regime especial de 3.2% não há nenhuma consequência prática”, explicou.

Segundo Pamplona, empresas que não estão no regime de 3.2% e recolherem o ICMS por débito e crédito irão perder a redução de base de cálculo de 100% para 70% no dia 31 de outubro. “Na minha visão, isso demonstra que a filosofia atual do Governo de São Paulo é reduzir ou extinguir diversos

benefícios fiscais, inclusive aqueles que estão relacionados ao setor de bares, restaurantes e similares”, ressaltou.

**COVID-19 X ACIDENTE DE TRABALHO**

O Ministério da Saúde tornou sem efeito recentemente a portaria que incluía a covid-19 como doença ocupacional. No entanto, uma decisão do Supremo Tribunal Federal declarou inconstitucional o artigo. Ao tratar do assunto na plenária, o advogado Carlos Augusto Dias Pinto fez uma ressalva. “Será praticamente impossível provar que o indivíduo contraiu o vírus no ambiente de trabalho. Portanto, minha orientação é que as empresas sigam todos os protocolos e regras sanitárias aplicáveis para não correrem esse tipo de risco”.

**OUTROS TEMAS**

Os advogados também falaram sobre o andamento de outros temas de interesse da entidade. Foi o caso do ofício encaminhado à Câmara Municipal de São Paulo para que o PL que obriga bares e restaurantes a oferecer água gratuitamente seja integralmente vetado. “Não cabe ao município de São Paulo decidir se restaurantes e similares devem ou não oferecer este ou aquele tipo de produto ou serviço a seus frequentadores, muito menos de graça”, explicou Carlos Augusto

Também foi apresentado um panorama sobre a reabertura gradual do setor em diversas capitais brasileiras, entre as quais Porto Alegre e Belo Horizonte, os novos prazos da MP dos Salários (hoje lei 14.020), tributação das bebidas frias e exclusão dos produtos saneantes da lista de produtos controlados, entre outros.

SÃO PAULO

**Prefeitura de SP libera alimentação em boates e casas de espetáculos, mas atividade principal segue fechada**

Em decreto publicado na última quinta-feira, a Prefeitura de São Paulo liberou o comércio de alimentação com consumo no local para os estabelecimentos com licença de funcionamento ou alvará para salão de festas, bailes, buffets, casa de música, boates, discotecas ou danceterias, enquanto a atividade principal prosseguir suspensa.

De acordo com o decreto, esses locais deverão cumprir todas as regras do protocolo sanitário de bares, restaurantes e afins, tais como restrição de ocupação, horário reduzido, distanciamento social, obrigatoriedade do uso de máscara, disponibilidade de álcool gel, higienização reforçada do ambiente, testagem e acompanhamento médico dos colaboradores, além de medição de temperatura dos clientes.

**ESTADO**

O governo de São Paulo atualizou a classificação das regiões no plano de reabertura gradual das atividades econômicas durante a pandemia do coronavírus e anunciou o avanço de cinco regiões e o retrocesso de uma.

Com isso, 95% da população do estado estão na fase amarela de classificação do plano, na qual é permitido o funcionamento de bares, restaurantes e outras atividades não essenciais, com restrições.



Marília, Presidente Prudente, São João da Boa Vista, Registro e São José do Rio Preto passaram da fase laranja para amarela. A única região que regrediu foi Ribeirão Preto, que passou da fase amarela para laranja. Com isso, o funcionamento de bares e restaurantes volta a ser proibido.

O estado permanece sem nenhuma região na fase vermelha, a mais restritiva do plano de flexibilização econômica.

BRASIL

**Desrespeito com horário causa interdição de bares e restaurantes em Salvador**

No final de agosto, sete estabelecimentos e mais uma barraca foram interditados em Salvador. A principal causa é o desrespeito ao horário de fechamento obrigatório, 23h, previsto no decreto que regula a fase dois de reabertura das atividades econômicas da capital. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Urbanismo (Sedur) fiscalizou 1.479 locais da cidade. Os bares ficam localizados nos bairros de Sussuarana, Vila Rui Barbosa, Ribeira, Caminho de Areia e Liberdade. A barraca fechada fica em Campinas de Brotas.

Para seguir funcionando, os bares e restaurantes precisam continuar seguindo as regras de saúde, como o distanciamento de dois metros entre as mesas e cadeiras, máximo de seis pessoas por mesa, uso de máscara obrigatório para os clientes. Além disso, o cardápio deve ser digital ou plastificado e higienizado e o serviço buffet deve ser realizado por um funcionário.

MUNDO

**Bares e restaurantes de Santiago se preparam para a reabertura**

Autoridades chilenas liberaram a reabertura de estabelecimentos de food service em alguns bairros de Santiago, em mais um passo da flexibilização das regras impostas para conter o avanço da Covid-19. A medida permite a abertura de bares e restaurantes em calçadas ou terraços e saídas às ruas durante toda a semana, embora o toque de recolher noturno seja mantido.

A permissão se estende a outra localidade da região metropolitana e também em pontos específicos de Valparaíso. Autoridades chilenas também anunciaram novas quarentenas no centro-sul do país.



EVENTO

**Eliana Alvarenga apresenta ações da ANR para segurança do setor no Hack pela Gastronomia**

Ainda dá tempo para fazer sua inscrição no Hack pela Gastronomia, apoiado pela ANR. O evento, 100% virtual, tem o objetivo de buscar soluções reais para a cadeia de food service diante dos desafios da pandemia.

Nesta quarta, às 19h30, Eliane D. Alvarenga, consultora técnica da ANR, representará a entidade na seção de talks temáticos do evento no painel **Redefinindo o espaço pós-pandemia: ambiente seguro para clientes e colaboradores**. Herbert Holdefer, arquiteto e professor da EGG (Escola de Gestão em Negócios da Gastronomia), e Jefferson e Janaína



Rueda, da Casa do Porco, também participarão do painel.

Na semana passada, o diretor da ANR e sócio da 1900 Pizzeria, Erik Momo, também participou do evento, no painel **Receita de sucesso: menus e estoque na medida exata**.

Ao lado dele estavam Flávio Bin (Porto a Porto) e Daniel Silva (Cargill).

Iniciado no dia 1º, os talks temáticos seguem até esta quarta, 9, mas o Hack segue até o dia 21. As inscrições são gratuitas. Para mais informações, acesse <https://hackpelagastronomia.com.br/>.

TECNOLOGIA

**Burger King usa inteligência artificial para se comunicar com os colaboradores**

A rede **Burger King**, associada ANR, implementou uma assistente virtual por meio da inteligência artificial chamada TOP (Tecnologia Orientando Pessoas). A plataforma foi aperfeiçoada a partir da solução de inteligência artificial da IBM e faz com que os colaboradores possam se adaptar às novas formas de trabalho implementadas durante a pandemia do coronavírus. A novidade, conectada ao WhatsApp, fornece informações sobre os processos de recursos humanos, que ficam disponíveis para os funcionários em seus dispositivos móveis.

A empresa afirma que a plataforma ainda contribui também para disseminar, de forma rápida, seu posicionamento em relação a diversos temas, principalmente no período de pandemia. A TOP reconhece cada colaborador pelo seu número de telefone e CPF cadastrados no sistema, garantindo a confidencialidade. A partir daí, o assistente ajuda os funcionários a tirarem dúvidas sobre férias, informe de rendimentos, entre outros 60 assuntos de recursos humanos. Hoje, esse assistente virtual se tornou uma ferramenta bastante eficaz e ágil no atendimento aos funcionários, respondendo por 50% dos chamados.



FEIRA

**Fispal Food Service 2020 será 100% digital**

Por conta da pandemia do novo coronavírus, a organização da Fispal Food Service, considerada uma das principais feiras do setor, anunciou o cancelamento do evento presencial. No lugar, entra a Semana Fispal Food Digital, marcada para a semana de 09 a 13 de novembro.

A feira digital conectará com exclusividade na plataforma Fispal Food Xperience, que vai oferecer compradores e vendedores com base em interesses, potencial de compras e comportamentos de consumo.

Também está prevista uma programação 100% dedicada aos novos desafios que os profissionais do food service têm pela frente. Não há nenhum custo de participação.

A Fispal Food Service volta ao formato tradicional no próximo ano, entre os dias 08 e 11 de junho.

