

GOVERNADOR DE SP REDUZ ICMS PARA BARES E RESTAURANTES

O Governador do Estado, Geraldo Alckmin assinou o Decreto nº 57.404/11 que estabelece a possibilidade dos restaurantes, bares e similares deduzirem do ICMS devido mensalmente o valor resultante da aplicação do percentual de 3,9% sobre as entradas de mercadorias sujeitas ao regime da substituição tributária, desde que tais produtos sejam utilizados como ingredientes de refeições ou se tratem de materiais de embalagens das mesmas.

Só os restaurantes, bares e similares sujeitos ao regime especial de tributação do ICMS (alíquota de 3,2% sobre o faturamento mensal) podem se beneficiar da redução do imposto. Aqueles que apuram o imposto no sistema de crédito e débito não estão contemplados. A redução também não se aplica aos contribuintes inscritos no SIMPLES.

No site da ANR ([link](#)), você tem acesso ao informativo preparado pelo escritório Dias e Pamplona Advogados, a pedido da Associação, com esclarecimentos sobre os principais pontos do decreto.

LEI ANTIÁLCOOL É SANCIONADA EM SÃO PAULO

No dia 19, o governador de São Paulo, Geraldo Alckmin, sancionou a Lei Antiálcool, que prevê sanções administrativas para os estabelecimentos comerciais onde menores de idade forem flagrados comprando ou consumindo álcool, mesmo quando estiverem na companhia de adultos, como os pais.

Estão previstas multas que vão de R\$ 1.745 a R\$ 87.250. Além disso, o comerciante também poderá ter o estabelecimento fechado por 30 dias e até perder a licença de funcionamento.

A fiscalização da lei, que entrará em vigor no dia 19 de novembro, será feita por fiscais à paisana e contará também com um número de telefone e uma página na internet para receber denúncias anônimas. Por enquanto, fiscais do Procon e da Vigilância Sanitária Estadual farão blitzes educativas para esclarecer funcionários e donos de pontos de venda de bebidas.

1ª PESQUISA SALARIAL ANR REÚNE DADOS DE REMUNERAÇÃO INÉDITOS DO SETOR

No dia 17, os integrantes do Grupo de Trabalho (GT) de Recursos Humanos (RH) se reuniram para a apresentação dos resultados da pesquisa salarial, desenvolvida ao longo do ano.

“Esta é a primeira ação do gênero no setor, e os resultados entregues aos restaurantes com as informações, gráficos e dados de salários e remunerações para cerca de 70 cargos operacionais e administrativos de restaurantes e redes são imprescindível ferramenta de gestão de RH para aqueles que querem reter e incentivar talentos e formar equipes de profissionais competentes e comprometidos com a empresa”, disse Alberto A. Lyra Jr., diretor executivo da ANR.

No total, 25 empresas participaram da iniciativa, que avaliou 68 cargos (determinados pelos participantes) das áreas operacional (atendimento e cozinha) e administrativa, inclusive os gerenciais – numa amostra que abrangeu quase 6 mil dados. “Para decisões sobre remuneração, é importante para as empresas conhecerem o comportamento do mercado”, afirma o economista Benedito Rodrigues Pontes, coordenador do estudo.

De acordo com Pontes, o resultado da pesquisa foi bastante positivo, uma vez que os dados obtidos são consistentes e os relatórios permitem análise depurada do resultado e apresentam medidas estatísticas: decis, quartis e média, bem como comparações entre cada empresa participante frente ao mercado.

Para Flávia Campana, gerente de RH do restaurante Rodeio, compreender o mercado é o primeiro passo para pensar estratégias. “Certamente esta pesquisa nos será de grande auxílio, principalmente para tratar de problemas como a falta de mão de obra especializada”, avaliou.



GT DE SUSTENTABILIDADE DÁ INÍCIO AO PLANO DE GESTÃO DE RESÍDUOS

No último dia 20, os integrantes do Grupo de Trabalho (GT) de Sustentabilidade da ANR se reuniram novamente para discutir ações que auxiliem os restaurantes associados a se adequarem às exigências da Lei 12.305/2010, que trata da Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Entre as propostas apresentadas no encontro, está a organização de um workshop, previsto para o fim de novembro, que contará com a participação de profissionais da área jurídica para esclarecer os principais pontos da lei e as implicações para os restaurantes.

Os integrantes do GT também encaminharão por e-mail à ANR uma lista com os nomes dos seus fornecedores. O objetivo desta ação é buscar o apoio dessas empresas para o desenvolvimento de um modelo de gestão de resíduos adequado à legislação e eficaz para a maioria dos restaurantes associados.

Criado pela ANR para orientar os associados quanto às exigências da nova lei, que passará a vigorar em 2012, o GT de Sustentabilidade conta com a participação de representantes de áreas ligadas à gestão dos restaurantes. Para fazer parte do Grupo, entre em contato pelo telefone (11) 3083-1931 ou pelo e-mail anr@anrbrasil.org.br.



EDITORA DA REVISTA MENU REVELA COMO DEFINE NOTÍCIAS SOBRE RESTAURANTES

Luciana Mastroso, editora-assistente da revista Menu, uma das principais publicações sobre o setor de food service em circulação no mercado, participou da reunião do Grupo de Trabalho (GT) de Comunicação, realizada no dia 19, na sede da ANR.

Especializada em gastronomia pela renomada *Le Cordon Bleu*, na França, a jornalista falou sobre a importância do relacionamento com as assessorias de

imprensa dos restaurantes para a realização de seu trabalho e apresentou exemplos de ações avaliadas por ela como importantes para a manutenção desta parceria.

“Um bom assessor de imprensa conhece o *timing* e o perfil dos veículos para os quais oferece informações sobre o restaurante que assessoria e sabe o momento certo de se fazer presente para conseguir dar visibilidade ao seu cliente”, afirmou.

O Grupo de Comunicação da ANR conta com a participação de assessores de imprensa e de comunicação dos restaurantes associados, que se reúnem mensalmente para discutir e propor ações de comunicação para temas estratégicos, como valets, lei do couvert, gorjetas, entre outros. Para saber como o seu restaurante pode participar do GT, entre em contato com a ANR pelo telefone (11) 3083-1931 ou pelo e-mail anr@anrbrasil.org.br.