

## PREPARE-SE PARA O 2º RESTAURARH!



# 2º RestauraRH | ANR

11 de novembro de 2015 - São Paulo

A ANR irá realizar, no dia 11 de novembro, em São Paulo, a segunda edição do **RestauraRH**, evento criado com o objetivo de apresentar as principais novidades ligadas aos Recursos Humanos do setor de food service.

Este ano o seminário acontecerá, mais uma vez, no Centro Brasileiro Britânico, no bairro de Pinheiros e será uma excelente oportunidade para profissionais do setor e gestores de RH de restaurantes, associados e não associados da entidade.

Entre os temas abordados nesta edição do encontro estão as recentes mudanças no Direito Trabalhista, assuntos relacionados à medicina e segurança do trabalho e ainda os impactos sobre o eSocial. Também devem ser discutidas as implicações das mídias sociais no contrato de trabalho e a importância da liderança, motivação e desempenho no dia a dia dos estabelecimentos. Para mais informações, escreva para:

[comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)

## MARCAS DEIXAM DE OPERAR NO AEROPORTO INTERNACIONAL DE GUARULHOS (SP)

Em reportagem publicada na última quinta-feira (20), o jornal *Folha de S. Paulo* destaca a saída de lojas do Terminal 3, no Aeroporto Internacional de Guarulhos. Entre os fatores que estão forçando o encerramento das atividades no local estão as altas despesas operacionais, principalmente o aluguel do ponto comercial, queixa recorrente dos lojistas. O jornal atribui a situação também à crise econômica.

Para os lojistas, o valor do aluguel é absolutamente desproporcional ao que a administração do aeroporto vendeu como apelo para a locação. Se para a administração de GRU Airport passariam pelo Terminal 3 cerca de 12 milhões de passageiros por ano, para empresários do setor de restaurantes esse número não chega a 2 milhões – menos de 20% do que foi anunciado.

Segundo a matéria, “o mau humor abrange os antigos terminais 1 e 2, que perderam parte dos passageiros internacionais, transferidos para o terminal 3”. Marcos Santarém, presidente do Aeroporto Internacional de Guarulhos, afirma na matéria que o fluxo de passageiros no primeiro semestre de 2015 teve um movimento abaixo do esperado,



se comparado aos levantamentos realizados nos últimos anos. De acordo com a *Folha*, o crescimento foi “de só 0,16%” no fluxo do primeiro semestre ante igual período de 2014. “O número é baixo se comparado aos avanços de dois dígitos dos últimos anos”, afirma o jornal.

Para ler o texto na íntegra, acesse o site:



[www1.folha.uol.com.br/mercado](http://www1.folha.uol.com.br/mercado)

## MARQUE NA AGENDA! DIA 26 TEM REUNIÃO PLENÁRIA ANR

Na próxima quarta-feira (26), às 15h, será realizada mais uma Reunião Plenária, na sede da ANR. Entre os temas deste, que será o quarto encontro de 2015, está a assinatura da Convenção Coletiva com o Sinthoresp, o andamento dos Projetos de Lei sobre o tema “gorjetas” e o novo modelo de correção de Dívidas Judiciais Trabalhistas.

O advogado **Carlos Augusto Dias**, sócio do escritório Dias e Pamplona, e o diretor executivo da ANR, **Alberto Lyra Jr.**, estarão presentes para esclarecer essas e outras dúvidas dos associados. Também consta na pauta a manutenção pelo TJ-SP da liminar concedida em favor da ANR, a qual havia suspenso a lei que proibia a comercialização de *foie gras* na cidade.

A reunião também trará comentários sobre a possibilidade dos restaurantes ajustarem Ação Revisional para adequar o valor do aluguel ao de mercado, em razão do descompasso entre as prestações e a realidade financeira



do país. Os participantes também conhecerão todos os detalhes do 2º RestauraRH, incluindo a programação, palestrantes, valores e prazos para as inscrições. Favor confirmar sua presença pelo endereço:

[comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)

## GT-TRIBUTÁRIO DISCUTE PROGRAMA DE REDUÇÃO DE LITÍGIOS E AVALIA IMPACTOS DE NOVAS MEDIDAS PROVISÓRIAS

Na quinta-feira (27), das 9h30 às 11h, o advogado **Luiz Pamplona**, do escritório Dias e Pamplona, irá conduzir a quarta reunião do GT-Tributário de 2015, que abordará, entre outros assuntos, o Programa de Redução de Litígios Tributários. O PRORELIT tem sido apontado como mais uma oportunidade concedida na esfera federal para que contribuintes em débito com o fisco possam quitar suas pendências. Durante o encontro, os associados poderão conhecer as vantagens, desvantagens e os requisitos para adesão ao programa.

Também será discutida a “Nova Declaração de Planejamento Tributário”, criada pela Medida

Provisória 685/15, que estabelece que algumas empresas devem enviar, à Receita Federal, uma declaração informando previamente as operações que possam acarretar a falta ou o atraso no recolhimento de tributos. Os participantes do grupo de trabalho serão informados como proceder diante da auto-denúncia, além de poderem esclarecer suas dúvidas em relação ao seu descumprimento. O encontro acontece na sede da ANR, em São Paulo. Favor confirmar presença pelo email:

[comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)

## PERNAMBUCO OBRIGA AVISO DE EXCESSO DE SÓDIO NO CARDÁPIO

Está em vigor desde o dia 13 de agosto, em Pernambuco, a Lei Estadual 15.498/2015 que torna obrigatória aos bares, restaurantes e lanchonetes a indicação dos alimentos que possuam alta concentração de sódio. A legislação vale apenas no estado e para todos os estabelecimentos que sirvam refeições prontas para consumo ou façam entregas em domicílio.

De acordo com a nova regra, os estabelecimentos devem indicar em lugar visível e de modo legível, já no início do cardápio, os alimentos que contenham alto teor de sódio nas refeições. A proporcionalidade é de 400mg ou mais de sódio para cada porção de 100g ou 100ml. O aviso deve informar que “Este produto contém alta concentração de sódio”, pela definição da lei.



A fiscalização será de responsabilidade dos órgãos públicos competentes municipais e estadual. Em caso de descumprimento, o estabelecimento fica sujeito às penalidades previstas no Código de Defesa do Consumidor, além do pagamento de multa que pode variar de R\$ 300 a R\$ 3 milhões.

## RESTAURANTES DE CAMPO GRANDE DEVEM CONCEDER DESCONTOS PARA QUEM FEZ CIRURGIA BARIÁTRICA

O prefeito de Campo Grande, Gilmar Olarte (PP), sancionou a Lei 5.602/15, que concede descontos em restaurantes para pessoas que fizeram cirurgia bariátrica ou qualquer outra de redução de estômago. A lei foi publicada no Diário Oficial do Município na última segunda-feira (17).

A partir de agora os restaurantes, bares e similares da capital sul mato-grossense que servem refeições “à la carte” ou em porções, ficam obrigados a conceder desconto de 50% no preço das refeições ou servirem meia porção para quem apresentar documentação comprovando estômago reduzido por meio de cirurgia. Já os restaurantes que servem refeições em rodízio ficam obrigados a conceder desconto de 50% no valor.

Diversas cidades também discutem propostas semelhantes, entre elas Brasília e Porto Alegre. Em novembro de 2013, a ANR obteve na Justiça de São Paulo a suspensão



da Lei nº 14.524, sancionada no município de Campinas (SP), por entender que a concessão de desconto, nesse caso, é inconstitucional. O desembargador relator do TJ-SP considerou relevantes os argumentos apresentados pela ANR e suspendeu os efeitos da lei, proibindo a aplicação de multa por parte da Prefeitura de Campinas contra os estabelecimentos.

\*Com informações do Campo Grande News

## GRUPO HORTA É O NOVO SÓCIO-FORNECEDOR ANR



Há mais de 10 anos o **Grupo Horta**, formado por quatro empresas (Rede Orgânica, Cultivar Orgânicos, Hydrosalads e Mastersalads), dedica-se à produção e distribuição de produtos alimentícios. A fim de garantir a qualidade, possui profissionais especializados, que acompanham todo o processo dos alimentos, desde o produtor rural, até a entrega nos supermercados. Sempre com o princípio base de respeitar o consumidor.

O Horta representa marcas próprias de grandes redes, como Grupo Pão de Açúcar (Taeq) e

Carrefour (Terrativa), e também é responsável pela produção de saladas e legumes para pronto consumo (com as marcas Hydrosalads e Mastersalads), pela cultivo de alimentos puros, ou seja, livres de agrotóxicos e adubos químicos (por meio da Cultivar Orgânicos), e pela pioneira em comercialização de orgânicos no Ceagesp (marca Rede Orgânica).

Agora, o Grupo Horta passa a fazer parte dos sócios-fornecedores da ANR, a fim de somar esse quadro e estreitar relações. “Para que os mercados sejam sustentáveis para as empresas, cada vez mais será necessário haver uma integração de todos. Nesse ponto, a parceria dos fornecedores com os restaurantes é fundamental para que cada um possa conhecer todas as etapas do produto. Com a demanda crescente de produtos saudáveis, queremos debater e interagir com os restaurantes, a fim de conseguir satisfazer melhor às necessidades dos clientes”, diz Cristiano Psillakis, diretor do Grupo.

