

## REUNIÃO PLENÁRIA TROUXE VITÓRIA DA ANR NO TJ-SP E DISCUTIU A NECESSIDADE DE NOVOS QUESTIONAMENTOS JUDICIAIS



Na última quarta-feira (26) foi realizada, na sede da ANR, a quarta Reunião Plenária de 2015. Com o auditório cheio, os associados puderam tirar suas dúvidas e discutir temas que impactam diretamente o setor, entre eles a questão da tributação das gorjetas e a nova forma de correção de dívidas judiciais trabalhistas. O diretor executivo da entidade, **Alberto Lyra Jr.** e o advogado **Carlos Augusto Dias**, do escritório Dias e Pamplona, revelaram quais serão os próximos passos da ANR diante das novas legislações em vigor, incluindo a Lei 7.047/2015, do Estado do Rio de Janeiro, que obriga os restaurantes e similares a fornecerem água filtrada e a Lei 5.602/2015, de Campo Grande (MS), que obriga os restaurantes a concederem desconto, ou disponibilizar meia porção, a clientes operados do estômago.

“Vamos entrar na Justiça para questionar a legitimidade dessas novas regras. A ANR já conseguiu derrubar, na cidade de Americana

e de Campinas, em São Paulo, a concessão de descontos para os clientes que passaram por cirurgias bariátricas”, destacou Carlos Augusto. Ele também falou da conquista recente da entidade, desta vez no Tribunal de Justiça de São Paulo, que negou recurso da prefeitura e manteve a liminar que suspendeu a lei que proibia a comercialização de *foie gras* no município.

Os associados também foram orientados sobre o pagamento das contribuições assistenciais cobradas atualmente pelos sindicatos profissionais e também na questão das gorjetas compulsórias. A reunião contou, ainda, com a participação da consultora técnica da associação, **Eliana D. Alvarenga**, que fez uma breve avaliação das atuações que vem sendo realizadas pelo Procon e pelo DPCC (antigo DECON), principalmente nos estabelecimentos cariocas e também da lei de Pernambuco que exige a informação de excesso de sódio nos pratos que constam no cardápio.

## GT-CoM: ‘AS MARCAS DEVEM ACOMPANHAR ESSE MOVIMENTO DAS REDES SOCIAIS’

Na última terça-feira (25), o GT-CoM da ANR recebeu **Alessandro Lima**, mestre em Comunicação Social pela ECA/USP e sócio fundador do Grupo E.life, que conversou com os associados sobre a importância de uma boa estratégia de comunicação e de marketing para as redes sociais, além de mostrar como as marcas têm se comportado no ambiente virtual.

Alessandro apresentou dados de 2015 que apontam que o país já registra 110 milhões de pessoas com acesso à internet, o que equivale a 54% da população brasileira. Destas, 96 milhões possuem pelo menos uma conta ativa em redes sociais. “As marcas estão começando a reconhecer que as redes sociais agregam valor ao negócio, pois ajudam a mostrar não apenas um produto, mas todo um conceito ao público consumidor, aumentando o engajamento e a interação dos fãs com o estabelecimento”, salientou o especialista, revelando que o Facebook é o canal preferido de 98% das pessoas, seguido pelo Youtube (85%), Instagram (64%) e Twitter (57%).

Para que os associados possam monitorar e analisar melhor suas atividades neste ambiente, o convidado do GT-CoM ofereceu uma ferramenta gratuita disponibilizada no site [www.buzzmonitor.com.br](http://www.buzzmonitor.com.br). Nele é possível cadastrar todos os perfis da marca, garantindo



a coleta e análise de dados que ajudarão no planejamento de ações na velocidade que o internauta de hoje exige. Alessandro destacou, ainda, que um consumidor que faz uma pesquisa no Google, por exemplo, é exposto a mais de dez fontes diferentes, que influenciam diretamente na sua tomada de decisão.

“Esses canais se tornaram o SAC das empresas, praticamente em tempo integral. Para gerenciar adequadamente os elogios e reclamações é necessário monitorar e responder de maneira bastante adequada, tendo definida a imagem que você quer passar para o cliente e estabelecer muito bem a linguagem para não cometer equívocos”, emendou Alessandro.

## 1ª TURMA DO WORKSHOP ‘PREPOSTO: POSTURA E RESPONSABILIDADES’ TEVE ATÉ SIMULAÇÃO DE AUDIÊNCIA

Diante da profusão de audiências trabalhistas, homologações e acordos com sindicatos, entre outras demandas comuns aos estabelecimentos, a função de preposto tornou-se essencial para o bom andamento do negócio. Pensando nisso, a ANR decidiu promover um encontro, no último dia 25, para apresentar todos os detalhes que envolvem essa posição e mostrar as responsabilidades e a postura que o preposto da empresa precisa assumir nesses casos.

Durante três horas, profissionais da área de RH puderam conhecer melhor o papel do preposto no processo trabalhista, desde os documentos para a defesa até a preparação para a audiência. O encontro foi conduzido pelo desembargador aposentado da Vara Federal do Trabalho, **Pedro Carlos Sampaio Garcia**, que também é mestre em Direito e Processo do Trabalho pela PUC/SP e professor do Damasio Educacional, além de contar com a presença da sócia do escritório Dias e Pamplona Advogados, **Andrea Tavares**, e o associado **Edson Palaia**.



Na ocasião, os participantes realizaram uma simulação de audiência a fim de compreender melhor as questões trabalhistas mais recorrentes e aprimorar o comportamento diante do juiz. O preposto exerce um papel importante no processo do trabalho, substituindo o empregador na prestação de contas, por isso, deve ter conhecimento dos fatos que são discutidos no processo, pois é sobre eles que deverá prestar depoimento.

## GOOGLE TEM NOVO RECURSO QUE MAPEIA BARES E RESTAURANTES COM FOTOS DE PRATOS

O Google está desenvolvendo uma nova ferramenta que registra, por meio de fotografias, os pratos oferecidos nos bares e restaurantes cadastrados no Google Maps. O mecanismo é mais uma ferramenta que chega para facilitar a vida do empresário e do usuário, que também será alertado quando o Google Maps descobrir uma nova foto tirada em um local que possa interessá-lo.

A ferramenta deverá reforçar a função “Guias Locais” do buscador, onde as pessoas já escrevem revisões de restaurantes, bares e outros estabelecimentos visitados. Além disso, o formato pretende incentivar os usuários a postarem suas refeições,



servindo locais que servirão como uma galeria de fotos de pratos servidos. No início do ano, a empresa já havia tentado lançar algo parecido, com o Tablescope.

## LEI QUE RESERVA LUGARES PARA DEFICIENTES E IDOSOS EM RESTAURANTES É SANCIONADA EM FOZ DO IGUAÇU



O prefeito de Foz do Iguaçu (PR) sancionou a Lei que reserva a 5% dos lugares em bares, restaurantes e shoppings, além de shows culturais, artísticos e esportivos, para portadores de necessidades especiais, idosos e gestantes no município. A Lei 4.366 foi publicada no Diário Oficial do Município, na quarta-feira (19), e estabelece 180 dias para que os estabelecimentos se adaptem. A regra é válida somente em Foz do Iguaçu e, em caso de descumprimento, os estabelecimentos podem arcar com multas que podem variar de R\$ 647 para mais de R\$ 6 mil.

O projeto chegou a ser debatido e aprovado pela Câmara de Vereadores, em julho deste

ano, mas foi vetado quando chegou ao projeto do prefeito. O projeto foi derrubado para o legislativo e o veto foi derrubado. Mesmo existindo uma lei federal sobre o assunto, os vereadores iguaçuenses acreditam que a aprovação pelo município dá garantia de fiscalização para que a lei seja cumprida.

### MAIS LUGARES

Em Uberaba (MG), os restaurantes e praças de alimentação são obrigados a reservar 5% das mesas, depois que o projeto foi aprovado pela Câmara, também no último dia 19. Para isso, a lei só precisa ser regulamentada pelo Poder Executivo e, a partir da publicação do decreto, tendo em vista, a partir de 90 dias para entrar em vigor.

## RESTAURANTES DO RIO DE JANEIRO SÃO FISCALIZADOS E AUTUADOS

Durante a operação “Limpendo a Orla”, realizada na última terça-feira (25) pelo Procon e pela Delegacia do Consumidor do Rio de Janeiro, diversos restaurantes da orla de Copacabana foram autuados por conterem alimentos e bebidas impróprios para o consumo.

Dentre as irregularidades, alguns alimentos foram encontrados sem especificação da data de validade e, em um único restaurante, produtos como macarrão chinês, acelga, algas e farinha, estavam vencidos desde setembro de 2012. No total, a operação descartou 79 litros de bebidas e recolheu aproximadamente 90 kg de alimentos.

A “Limpendo a Orla” também fiscalizou a existência de alvarás de funcionamento e de



alguns certificados, como o de dedetização e de potabilidade da água. Quatro gerentes, de dois restaurantes diferentes, foram autuados e um foi encaminhado à delegacia, para prestar depoimento.