

MÍDIAS SOCIAIS X CONTRATO DE TRABALHO: JUIZ TRABALHISTA FALA DESSA RELAÇÃO NO 2º RestauraRH



2º RestauraRH | ANR

11 de novembro de 2015 - São Paulo

Hoje em dia é difícil encontrar alguém que não possua pelo menos uma conta nas mídias sociais, muito menos quem não as carregue sempre por perto com ajuda dos *smartphones*. Mas como isso é visto no mercado de trabalho? É possível o RH utilizar essa interação? Para o juiz da 15ª Vara do Trabalho de São Paulo, **Geraldo Teixeira de Godoy Filho**, as empresas que buscam estar mais próximas de seus funcionários encontram nessas ferramentas verdadeiras aliadas, garantindo assim um contato direto, rápido e eficiente.

Para o magistrado, que conduzirá o quarto painel do 2º RestauraRH "Mídias sociais e suas implicações no contrato de trabalho", o RH é a parte mais importante de uma companhia e, por isso, os gestores devem estar preparados para lidar com as novas tecnologias. "A maioria das empresas sabe da importância das mídias sociais, porém, muitas delas ainda estão acostumadas com posturas antigas", destaca. O juiz ressalta, ainda, que algumas ferramentas têm servido para manter empresa e funcionário atualizados um a respeito do outro.

"Não dá para passar todas as orientações de como funciona o dia a dia no contrato de trabalho, até porque os processos mudam o tempo todo. Mas dá para registrar isso com essas ferramentas, mantendo uma atualização constante sobre a empresa para o funcionário e vice-versa".



2º RestauraRH

DIA 11 DE NOVEMBRO (QUARTA-FEIRA)

CENTRO BRASILEIRO BRITÂNICO

R. Ferreira de Araújo, 741
Pinheiros, São Paulo - SP

DAS 8H45 ÀS 18H

CLIQUE AQUI E FAÇA SUA INSCRIÇÃO

Para mais informações: (11) 3083-1931

Patrocínio Platina:



Patrocínio Ouro:



Patrocínio Prata:



Patrocínio Bronze:



GT-CoM: GERENTE DO TRIPADVISOR MOSTRA COMO É POSSÍVEL GERAR NEGÓCIOS E ENGAJAR CLIENTES A PARTIR DAS CRÍTICAS

Marco Jorge também irá esclarecer as dúvidas mais comuns sobre o site



Foto: Banco de Imagem

Até alguns anos atrás, a avaliação de um restaurante era feita somente pelos grandes veículos de comunicação. Mas hoje, com os meios digitais, todos podem dar sua opinião e divulgar suas escolhas. O TripAdvisor, considerado o maior site de viagem do mundo – com cerca de 400 milhões de visitantes por mês e mais de 250 milhões de avaliações –, tem servido como plataforma para que as pessoas possam planejar a experiência perfeita, a partir de dicas e recomendações de quem já esteve no destino escolhido.

Para um estabelecimento manter uma boa reputação e garantir seu posicionamento dentro e fora das redes sociais, o próximo GT-CoM da ANR receberá na quinta-feira (5), das 10h às 11h, o *Senior Manager Partnerships* da TripAdvisor para a América Latina, **Marco Jorge**, que promete mostrar casos de empresas que conquistaram mais clientes no momento da pesquisa, até exemplos de restaurantes que redirecionaram seus investimentos por conta das críticas

publicadas no site. O convidado irá esclarecer, ainda, as dúvidas dos associados em relação às possíveis fraudes na plataforma.

Levantamento realizado pela TripAdvisor na primeira quinzena de outubro mostrou que 32% dos usuários brasileiros costumam jantar fora uma ou duas vezes ao mês e 31% pelo menos uma vez por semana. Para 52% deles, o tipo de restaurante preferido é o *upscale*, considerado um nível intermediário entre o luxuoso e o casual. Em relação aos estabelecimentos sofisticados, 48% das pessoas disseram frequentá-los uma ou duas vezes ao ano, principalmente para celebrar ocasiões especiais (70%). Sobre o tipo de cozinha, a italiana é a preferida (49%), seguida pela brasileira (20%) e pela francesa (16%). As inscrições são gratuitas e podem ser feitas pelo e-mail:

comunicacao@anrbrasil.org.br

PLENÁRIA ANR DISCUTE QUESTÃO DAS GORJETAS



Foto: Banco de Imagem

Atenta às novidades do setor, a ANR convida seus associados para participarem e se atualizarem sobre o assunto do mês: as gorjetas. Por ser um tema de interesse comum entre os restaurantes, a próxima Reunião da Plenária dará destaque especial a essa questão, abordando a Convenção Coletiva específica, o andamento dos projetos de lei e também a tributação sobre as gorjetas.

Ainda no campo jurídico, os participantes discutirão temas como a isenção de ISS

sobre franquias, correção de dívidas judiciais trabalhistas e a legitimidade do Sindifast. Os colaboradores também teremos destaques, pois serão feitas importantes considerações sobre intervalos na jornada de trabalho.

A ANR abordará a criação de diretoria de *fast food* no sindicato patronal e discute o treinamento especial para os Responsáveis Técnicos, uma iniciativa da entidade que será realizada em conjunto com as Vigilâncias Sanitárias das regiões Sul e Sudeste do país.

A reunião acontece nesta quinta-feira, 29 de outubro, às 15h, na sede da ANR. Para participar basta confirmar presença pelo:

comunicacao@anrbrasil.org.br

DECISÃO DO STF FAVORECE EMPRESAS NOS CASOS DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Segundo o informativo ANR nº 36/2015, disponível na íntegra na área restrita aos associados no site, o STF suspendeu, no último dia 14, a decisão do Tribunal Superior do Trabalho (TST) que mantinha a Taxa Referencial (TR) para correção dos débitos trabalhistas em substituição do IPCA-E.

Com a decisão, as empresas deverão ser beneficiadas, uma vez que a alteração do índice de correção traria um forte impacto no valor das reclamações trabalhistas em andamento. No ano passado, a Taxa Referencial variou 0,86%, enquanto o IPCA-E alcançou 6,46%.

ASSOCIADOS SubAstor E TASCA DA ESQUINA TAMBÉM ESTÃO ENTRE OS PREMIADOS DA EDIÇÃO 2015 DA COMER & BEBER



800 RESTAURANTES, BARES E ENDEREÇOS DE COMIDINHAS (AVALIADOS E ESTRELADOS)

Além de eleger os associados ANR, Fogo de Chão (Melhor Rodízio), Fasano (Melhor Italiano), Jun Sakamoto (Melhor Japonês), Kaá (Melhor Variado) e D.O.M. (Melhor Sommelier), a revista *Veja* São Paulo em sua edição *Comer & Beber* 2015 também deu o título de Melhor Dringues ao bar SubAstor e de Melhor Português ao restaurante Tasca da Esquina.

A ANR mais uma vez parabeniza seus associados pela conquista! Para saber a lista completa dos estabelecimentos premiados nessa edição acesse o site:

vejasp.abril.com.br