

ESPECIALISTA FALA O QUE DIFERENCIA O GESTOR QUE CONSEGUE BONS RESULTADOS - DIA 11, NO 2º RestauraRH



2º RestauraRH | ANR

11 de novembro de 2015 - São Paulo

Qual é o segredo do sucesso? Todo profissional, em algum momento da carreira, se questiona sobre isso. Essa busca foi tema de pesquisa do estudioso norte-americano Napoleon Hill e deu origem ao conhecido livro "A Lei do Triunfo". A obra inspira hoje o trabalho

do diretor do Master Mind Treinamentos e da Fundação Napoleon Hill no Brasil, **Walter Kaltenbach**, palestrante do painel "Liderança, Motivação e Desempenho no Cardápio do Dia a Dia", quinto tema a ser abordado no 2º RestauraRH, que acontece no próximo dia 11, em São Paulo.

"A metodologia que Hill desenvolveu a partir da pesquisa nos deu norte para muitas questões sobre liderança e desempenho, mas nesse painel destacaremos, principalmente, uma em especial: o que diferencia o gestor que consegue bons resultados daquele que, tendo o mesmo esforço e as mesmas condições, não consegue atingir objetivos", explica o palestrante.



Foto: Reprodução

Especialista comportamental e mestre em gestão de pessoas, Kaltenbach adianta que um dos pontos altos da palestra trata de como o trabalho em equipe é estratégico para a conquista de resultados. "Há potenciais individuais que contribuem para o desempenho de outras pessoas e, conseqüentemente, da empresa como um todo. Existem técnicas baseadas na metodologia de Hill para simplificar esses caminhos e destacaremos muitas delas no RestauraRH", finaliza.

EVENTO PROMOVE OPORTUNIDADES

Quem quiser conferir essa e outras palestras, ainda pode se inscrever para participar do evento. **"É uma excelente oportunidade para tirar a cabeça do escritório e passar um dia ouvindo especialistas e gente diferenciada esclarecendo assuntos importantes e também poder fazer relacionamento com seus pares. Longe de ser um 'compromisso', é para ser útil e agradável. A ANR gostaria muito de poder contar com a prestigiosa presença de seus associados no RestauraRH"**, destaca o diretor executivo da ANR, Alberto Lyra Jr.

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: **Ticket®**
Patrocínio Ouro: **alelo** **sodexo***
Patrocínio Prata: **DIAS E PAMPLONA ADVOGADOS** **GET**
Patrocínio Bronze: **AON Empower Results!** **BRINQUE-BOOK**

CMA DO SENADO APROVA PROJETO QUE DISCIPLINA REPASSE DE GORJETA

A Comissão do Meio Ambiente, Defesa do Consumidor e Fiscalização e Controle (CMA) do Senado aprovou na última terça-feira (27), o Projeto de Lei Complementar (PLC) 57/2010, que dispõe sobre o repasse das gorjetas compulsórias e espontâneas aos empregados de bares, restaurantes, hotéis e motéis. O texto analisado na Comissão é o que consta da emenda pleiteada por diversas entidades do setor, entre as quais a ANR, que teve papel de destaque nas negociações.

De acordo com a matéria que já havia passado pela Comissão de Constituição e Justiça (CCJ), e que foi acatada pelo relator senador Valdir Raupp (PMDB-RO) na CMA, o critério de rateio deverá ser definido em acordo coletivo de trabalho ou assembleia dos trabalhadores, conforme substitutivo.

A matéria segue agora para a Comissão de Desenvolvimento Regional e Turismo (CDR) da Casa.

APROVAÇÃO DO PLC QUE REGULAMENTA AS GORJETAS É DESTAQUE NA REUNIÃO PLENÁRIA DA ANR



Foto: Reprodução

Durante encontro realizado na última quinta-feira (29), o consultor jurídico da entidade, **Carlos Augusto Pinto Dias**, explicou aos associados que esta é uma importante vitória, não só para a associação, como também para o setor. "A ANR conseguiu mudar o texto para garantir uma retenção maior do que a proposta original do PL, que pudesse cobrir pelo menos os encargos. Graças a essa mudança, o PLC autoriza 33% de retenção para pagamentos desses impostos".

BONS FRUTOS DO ENCOVISAS
A plenária da última quinta-feira, também apresentou aos associados um projeto criado pela entidade em parceria com as Vigilâncias Sanitárias de alguns estados. Apresentada por **Eliana D. Alvarenga**, consultora técnica da ANR, a proposta é fruto do ENCOVISAS, e busca criar um workshop para interação entre representantes dos estabelecimentos e técnicos das Visas. "Serão encontros gratuitos, que devem ter a duração de um dia, divididos em dois momentos. Na primeira parte, a Vigilância irá apresentar todas as não conformidades encontradas em vistorias em shoppings, além de apontar cases de sucessos sanitários", conta. "Já na segunda, será a nossa vez de dizer aos técnicos nossa percepção sobre o trabalho das Visas".

Ainda durante a Plenária, outros importantes assuntos do setor entraram em pauta, como a questão da migração da oferta de planos de saúde para planos de previdência privada. De acordo com o consultor jurídico da ANR, a iniciativa também deve ficar para o ano que vem, já que tramita nos sindicatos de classe. Na prática, isso possibilitará que os restaurantes fujam das crescentes altas que a saúde vem sofrendo, sem causar danos aos direitos do colaborador. "O valor dos planos precisaria ser similar e a empresa precisa deixar a opção aberta para antigos funcionários em manterem seus planos de saúde empresariais pagando por conta", esclareceu.

A Reunião Plenária da ANR ainda abordou a concessão de intervalos na jornada de trabalho, isenção do ISS sobre franquias, correção de dívidas judiciais trabalhistas e a articulação que vem sendo feita, em parceria com outras entidades do setor, para posicionamento contra a criação ou elevação de impostos.

GT-SA: DIRETOR DE SUSTENTABILIDADE DO McDONALD'S COMENTA A IMPORTÂNCIA DE AÇÕES VOLTADAS PARA OS RESÍDUOS SÓLIDOS



Foto: Reprodução

Realizada na quinta-feira (29), na sede da ANR, a última reunião do ano do GT-Soluções Ambientais recebeu o diretor de Sustentabilidade da Leonardo Lima, que compartilhou as principais estratégias da rede para tentar reduzir os impactos causados ao meio ambiente. "A data para que os estabelecimentos se adequem às regras da Política Nacional de Resíduos Sólidos está chegando e alguns associados da entidade, como o McDonald's, já estão com os seus planos muito bem estruturados. Esse é o momento de tirar dúvidas e dividir conhecimento", ressaltou o diretor executivo da ANR, Alberto Lyra. A Lei nº 12.305/10 instituiu a responsabilidade compartilhada dos geradores de resíduos, incluindo fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, obrigando também a empresa a apresentar um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

milhão de refeições/dia – vem trabalhando para garantir a coleta seletiva de todo o lixo produzido. "Tentamos conscientizar os nossos 40 mil funcionários sobre a importância de economizar água, energia e dar a destinação correta aos resíduos. Já conseguimos substituir as lâmpadas por LED, captar água condensada dos ares-condicionados para lavar os pisos dos restaurantes e dividimos as lixeiras em duas partes, para que os clientes também auxiliem nesse importante processo de reciclagem", destacou Lima. Ele prevê, ainda, a substituição dos banners promocionais, que geralmente são expostos nos estabelecimentos em um espaço curto de tempo, por um material que seja mais biodegradável.

O coordenador do GT-SA, **Raphael Bottura** (Badebec), disse que algumas soluções podem ser implementadas pelo setor de alimentação fora do lar, mesmo que a questão da sustentabilidade não seja prioridade em um momento de crise econômica. "O principal é olhar o problema sem interferir na estrutura da empresa. Não é preciso procurar soluções mirabolantes em relação ao consumo de insumos, mas já é possível se organizar para dar a destinação correta, principalmente do lixo produzido".

O diretor de Sustentabilidade do McDonald's mostrou como os restaurantes administrados pela Arcos Dorados – hoje espalhados por mais de 20 países e servindo mais de 1

Ao final do encontro, o diretor comercial da Gráfica Rosset, **Rafael Rosset**, apresentou aos associados diversos modelos de embalagens produzidas por sua empresa para atender restaurantes e redes de alimentação, que vão ao encontro das necessidades de manuseio e biodegradabilidade.

GT-CoM: INSCREVA-SE PARA PARTICIPAR DA CONVERSA COM ESPECIALISTA DA TRIPADVISOR, NO PRÓXIMO DIA 5

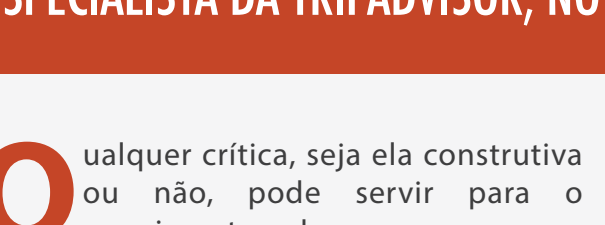


Foto: Reprodução

Qualquer crítica, seja ela construtiva ou não, pode servir para o crescimento de uma empresa. Basta saber como aproveitá-la. No setor de food service, o site TripAdvisor vem se destacando nos últimos anos como a maior plataforma de avaliação do mundo, permitindo aos seus usuários classificar o serviço pelo ambiente, atendimento, comida e também pelo custo-benefício.

tirar todas as dúvidas e orientar os participantes sobre as melhores formas de interação com o público. O encontro acontece das 10h às 11h, na sede da ANR, e as inscrições (gratuitas) podem ser feitas pelo e-mail:

comunicacao@anrbrasil.org.br

No sexto GT-CoM do ano, marcado para a próxima quinta-feira (5), o Senior Manager Partners da TripAdvisor para a América Latina, **Marco Jorge**, irá conversar com os associados sobre a importância do site para o direcionamento dos negócios. A TripAdvisor contabiliza hoje cerca de 250 milhões de avaliações e uma média de 370 milhões de visitantes/mês. Além de mostrar como é possível redirecionar investimentos a partir dos comentários postados, o especialista irá

FOCO NO ANO NOVO!

A ANR está se preparando para 2016. Na próxima terça-feira (10), todos os associados estão convidados a participar do GT-TEC, onde será discutido o planejamento de atividades do grupo de trabalho para o próximo ano.

Sanitárias, além de novos cursos que podem ser oferecidos.

Como de costume, o encontro acontecerá na sede da ANR, e as inscrições podem ser feitas pelo e-mail:

comunicacao@anrbrasil.org.br