

PLENÁRIA ANR TRAZ BALANÇO ANUAL E DEFINIÇÃO DO PROGRAMA DE TRABALHO DA ENTIDADE PARA 2016

Realizada na quinta-feira (3), na sede da ANR, a última reunião Plenária do ano destacou as principais conquistas da entidade ao longo de 2015 e serviu para apresentar o programa de trabalho já previsto para 2016.

O diretor executivo **Alberto Amaral Lyra** e o consultor jurídico da associação, **Carlos Augusto Dias**, do escritório Dias e Pamplona Advogados, mostraram aos associados a forte representatividade da ANR nos assuntos que mais movimentaram o setor neste ano, como a questão das gorjetas, créditos de ICMS na aquisição de insumos e a majoração da tributação sobre a cerveja. Os participantes também puderam tirar dúvidas em relação

às contribuições previdenciárias sobre verbas indenizatórias e do banco de horas de funcionários. Ainda no âmbito trabalhista, Carlos Augusto alertou os presentes sobre o aumento das ações por dano moral na Justiça, reforçando que os estabelecimentos devem evitar, a todo custo, situações que configurem algum tipo de assédio, como apelidos que são dados entre os integrantes da brigada.

Ao final do encontro, Alberto Lyra apresentou o relatório anual da entidade, salientando os bons resultados obtidos nos grupos de trabalho, ciclos de debates e grandes eventos como o Encovisas e o RestauraRH, entre outras conquistas.

ALERTA! RESTAURANTES SOFREM AÇÃO DE HACKERS

Nas últimas semanas, alguns restaurantes têm sido alvos da ação de hackers. Por meio de um "vírus de resgate", que infecta computadores desprotegidos, criminosos sequestram dados da máquina e encaminham uma mensagem para a vítima solicitando um "resgate" de, no mínimo, US\$ 3 mil.

A ANR, por meio de circular preparada pela Dias e Pamplona, consultoria jurídica da entidade, orienta seus associados para que mantenham sempre *backups* atualizados e protegidos (em nuvens ou HD externo), e jamais forneçam informações ou concedam autorizações virtuais sem a consulta prévia da procedência do documento e da idoneidade do solicitante.

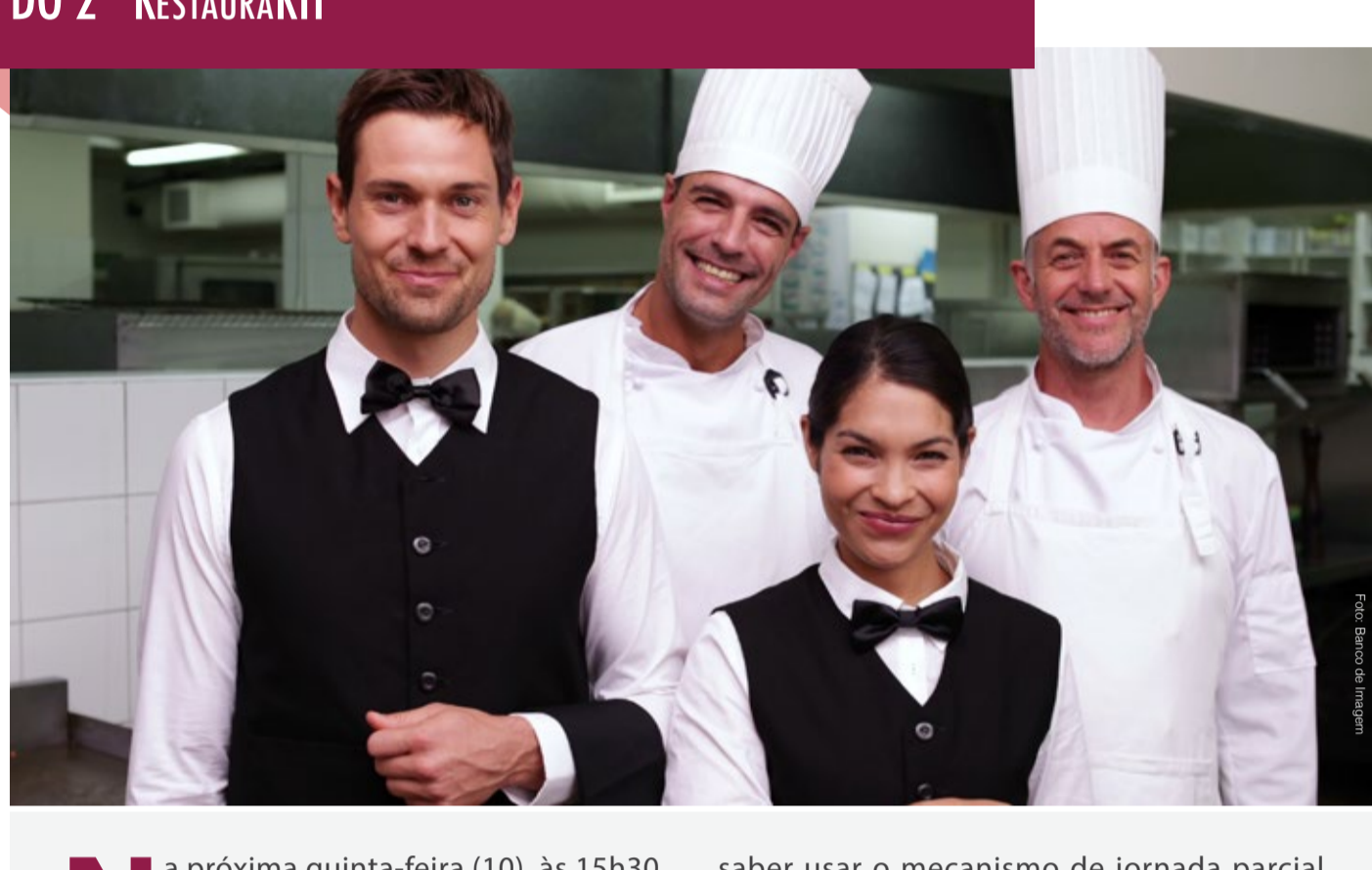
Além disso, alerta para que os usuários nunca abram mensagens e anexos encaminhados por desconhecidos, ou por conhecidos



quando acompanhadas de anexo sem relação com a mensagem, já que o remetente pode estar infectado.

Caso haja qualquer constatação de irregularidade, a recomendação é que se comunique o fato de imediato às autoridades policiais competentes para averiguação.

ÚLTIMO DO ANO, GT-RH RETOMA TEMAS ESTRATÉGICOS DO 2º RESTAURARH



Na próxima quinta-feira (10), às 15h30, acontece a última reunião do ano do GT-RH. Promovido pela ANR, o décimo encontro de 2015 contará com orientações da representante jurídica da associação, a advogada **Andrea Tavares**, do escritório Dias e Pamplona.

Realizado na sede da entidade, o grupo deve retomar o debate que começou no 2º RestauraRH, em novembro, sobre a jornada de trabalho parcial e a questão de como trabalhar o banco de horas estabelecimentos. Desta vez haverá orientações sobre os direitos do empregado sob a ótica da Convenção Coletiva do Trabalho e em torno da equiparação salarial com relação à Classificação Brasileira de Ocupações (CBO). "É importante a empresa

saber usar o mecanismo de jornada parcial para os empregados, em períodos de maior movimento do restaurante. Pode representar uma economia em tempos de crise", explica Andrea.

"Quanto aos direitos adquiridos, é também importante que a companhia tenha conhecimento do que deve ser assegurado ao colaborador, quando do advento de uma nova convenção coletiva de trabalho", diz.

A pauta ainda estará aberta para sugestões de temas e alinhamento dos encontros de 2016. Inscrições pelo e-mail:

 comunicacao@anrbrasil.org.br

ÚLTIMAS VAGAS PARA 1ª TURMA DO WORKSHOP DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

Restam poucas vagas para o primeiro workshop de "Rotulagem de Alimentos Embalados", marcado para acontecer na sede da ANR, na próxima quinta-feira (10), das 8h30 às 17h. Ministrado pela mestra em Alimentos e Nutrição, **Cristina Rebolho da Silva**, o encontro tem carga horária de 7,5 horas, com uma hora de intervalo.

O workshop foi criado para atender à necessidade de mercado, apresentando aos responsáveis técnicos de serviços de alimentação (nutricionistas, engenheiros de alimentos, químicos, técnicos em nutrição, veterinários e outros profissionais que atuam na área de alimentos), normas relacionadas à rotulagem geral e nutricional de alimentos, além dos regulamentos estaduais direcionados aos serviços de alimentação.



INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	R\$100,00
Não associados	R\$ 200,00

Inscrições e informações:

 comunicacao@anrbrasil.org.br

RIO DE JANEIRO TEM NOVO PROGRAMA DE DÉBITOS DE ICMS

De acordo com o Informativo ANR nº 038/2015, disponível na íntegra na área restrita do site, o último mês do ano já começa com um novo programa para anistia e parcelamento de débitos de ICMS. O plano vai beneficiar restaurantes e bares situados no estado do Rio de Janeiro.

Regulamentado pela Lei nº 7.116/2015, o programa é válido tanto para o parcelamento de débitos tributários e não tributários (de dívida ativa, com vencimento ocorrido até 31 de outubro de 2015), quanto para anistia, ou seja, a redução de multas e dos juros de débitos de ICMS.

De acordo com a lei, as vantagens que serão concedidas para quem fizer a adesão são isenção de juros e de multas para pagamentos realizados a vista, no valor de até R\$ 10 milhões; e desconto de 80% para quem parcelar em até 60 meses. Para débitos



acima desse teto, não há redução de multas. Já o parcelamento é possível, ficando restrito a, no mínimo, R\$ 270 mil mensais por contribuinte.

Quem quiser aproveitar as vantagens deve ficar atento ao prazo de validade do programa, que vai até o próximo dia 18, podendo ser prorrogado por mais quatro meses.

BRASIL É ESCOLHIDO PARA LANÇAR NOVO RESTAURANTE DO GRUPO BLOOMIN' BRANDS

O Brasil será o primeiro país a receber a **Mexcla**, nova marca de restaurantes do grupo americano Bloomin' Brands, o mesmo do Outback (associado ANR). A unidade inaugural ficará na praça de alimentação do Shopping Eldorado, em São Paulo.

A escolha do Brasil para receber o primeiro restaurante da marca se deu a partir de pesquisas de mercado que indicaram que o público brasileiro busca refeições mais saudáveis, porém com a conveniência de um *fast food*.

O novo estabelecimento tem como proposta oferecer uma combinação de comida saudável com influência da



culinária mexicana. Ele foi criado para atender ao público latino-americano e asiático, mercados alvos da Bloomin' Brands fora dos Estados Unidos.

BLUMENAU PROÍBE PRODUÇÃO E VENDA DE FOIE GRAS

Na última semana o prefeito da cidade de Blumenau, em Santa Catarina, sancionou o Projeto de Lei nº 1.469/2015, que proíbe a produção e a venda de *foie gras* no município.

Com a legislação já em vigor, a prática agora é considerada "maus-tratos aos animais" e o descumprimento consiste em infração gravíssima, podendo acarretar multa ao estabelecimento. O projeto proíbe a venda do *foie gras* importado ou de qualquer produto feito a partir do fígado de pato ou ganso em qualquer local da cidade.

Blumenau é o quarto município brasileiro a sancionar uma lei contra a venda ou produção de *foie gras*. Campo Grande (MS) e Sorocaba, no interior paulista também já possuem



uma legislação específica sobre o tema. Já na cidade de São Paulo, um projeto semelhante permanece suspenso por conta de ação movida pela Associação Nacional de Restaurantes.