

## PASTORE: ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR SENTE MENOS A CRISE



A economia brasileira está oficialmente em recessão desde o segundo trimestre de 2014. Desde então, os dados do Comitê de Datação de Ciclos Econômicos (Codace), da FGV, coordenado pelo economista **Affonso Celso Pastore**, ex-presidente do Banco Central, têm servido para orientar empresários e investidores diante de um cenário de incertezas.

Pensando em trazer o debate para o setor de alimentação fora do lar, a ANR promoveu na manhã da última terça-feira (23), no auditório do Hotel Intercontinental, em São Paulo, uma palestra exclusiva com Pastore, que durante duas horas apresentou os resultados de uma análise detalhada dos impactos da inflação e das recentes flutuações do câmbio, comparando o atual ciclo com as variações de índices econômicos em outros períodos.

Pastore garantiu que o setor de alimentação fora do lar não está entre os mais impactados pela crise. "O segmento não está imune à crise e é claro que ele está sentindo, mas, no caso dos restaurantes, o que define o prejuízo não é a alta no preço dos alimentos, como acontece dentro dos domicílios brasileiros. O custo do salário acaba sendo embutido no serviço e, com o valor do salário mínimo tendo um aumento de 10% no início desse ano, os impactos devem ser menores para esse tipo de negócio", aponta Pastore.

Em dezembro, as vendas no comércio recuaram 2,7%, após dois meses consecutivos de alta. A taxa de desemprego também subiu

em janeiro. O ex-presidente do Banco Central também fez estimativas sobre o PIB, que deve recuar mais 4,2% em 2016 – ante queda de 4% em 2015 – mas pode iniciar recuperação em 2017, com expansão de 0,5%. "A recessão atual está entre as mais longas e profundas da história. A queda do PIB e a elevação da taxa de desemprego são marcantes. E esse movimento deve se prolongar", ressaltou.

Pastore aproveitou o encontro, que contou ainda com as participações do presidente da ANR, Cristiano Melles e Pedro Coutinho, presidente da Getnet, para dizer que o futuro é incerto, pois depende totalmente da configuração do governo. "Nós estamos em uma recessão. A minha impressão é que o ciclo de queda do PIB termina no final do ano. Mas ainda assim iremos encontrar comportamentos diferentes no consumo, inclusive no ramo de restaurantes, pois o quadro geral da economia não é de recuperação ainda".

Para os associados, que também puderam acompanhar o encontro, ao vivo, pela internet, Pastore deu dicas de como enfrentar o momento de instabilidade: "Numa situação de incerteza, o melhor a fazer não é bater no peito e dizer que você é maior do que a crise. Muitas vezes é preferível adotar uma postura defensiva e esperar o melhor momento para investir novamente. Eu não vejo o consumo se recuperando, mas também não vejo caindo para sempre", completou. A palestra teve o apoio da Getnet e da Coca-Cola FEMSA e já está disponível no site da ANR.

## PREÇOS OBRIGATÓRIOS NOS CARDÁPIOS E ENCONTROS COM VISAS REGIONAIS SÃO DESTAQUES DA PLENÁRIA ANR



Na tarde da última quinta-feira (25), os associados puderam conferir as principais novidades do setor e também esclarecer suas dúvidas na primeira Reunião Plenária do ano, realizada na sede da ANR, em São Paulo. O advogado **Carlos Augusto Pinto Dias**, sócio do Escritório Dias e Pamplona, e o diretor executivo da entidade, **Alberto A. Lyra**, ressaltaram a necessidade de uma consulta formal ao Procon-SP para obter mais detalhes em relação à lei estadual que obriga a inserção de preços nos cardápios, inclusive quando os itens estiverem reproduzidos nos sites e redes sociais. Os estabelecimentos têm até 20 dias para se adequarem, ou correrão o risco de serem multados. "Como a lei não é clara, nós vamos fazer essa consulta formal ao Procon. Por enquanto, pelo nosso entendimento, é melhor que o estabelecimento deixe bem claro o período de validade de todos os preços anunciados, tanto no cardápio físico, quanto na internet, para evitar qualquer contratempo", destacou Carlos Augusto.

A reunião serviu também para orientar os participantes sobre o Programa de Parcelamento de Débitos Estaduais, cujo prazo de inscrição termina hoje (29), caso não haja prorrogação. Com isso, as empresas inscritas poderão parcelar suas dívidas com o fisco em até dez anos e obter uma redução de até 70% no valor das multas. Outro assunto que ganhou destaque durante o encontro foi a questão das gorjetas, que depois de passar por três comissões do Senado, segue agora para a quarta e última análise antes de ir para votação no Plenário. "Por enquanto, os estabelecimentos que aumentaram o valor da gorjeta de 10% para 13% não

estão recebendo muitas reclamações dos seus clientes. Se o empresário continuar cobrando 10%, tendo que reter 35% do valor, vai ficar difícil", alertou o advogado.

Ainda em Brasília, a ANR acompanhou a decisão do STF que permite a quebra do sigilo bancário pela Receita Federal, o que, segundo o consultor jurídico da entidade, poderá trazer de volta a "Operação Cartão Vermelho", conhecida por comparar os gastos declarados com os gastos reais dos cartões de créditos das empresas. Carlos Augusto também comemorou a vitória no TJ-SP, que julgou procedente a Ação Direta de Inconstitucionalidade, proposta pela ANR, que derrubou a lei que proibia o comércio e produção de *foie gras* em São Paulo. Por 23 votos a 0, os desembargadores entenderam que o governo municipal não pode legislar sobre o assunto (*veja mais detalhes na nota abaixo*).

Entre os próximos passos da associação, está uma pesquisa, que será encaminhada aos associados, sobre a utilização de gordura trans pelos restaurantes e demais redes de alimentação. O material deve servir para que a Anvisa conheça a posição da ANR sobre o tema. Os associados também foram convidados a acionarem seus estabelecimentos em outras cidades para participarem da série de encontros com diversas autoridades das Vigilâncias Sanitárias regionais, oferecidos gratuitamente pela ANR. Outro assunto abordado foi a Coalizão de Embalagens, grupo que já conta com diversos estabelecimentos, como o McDonald's e Bob's, interessados em unir forças e se adequar às novas regras de resíduos sólidos.

Ao final do encontro, a McCasb, sócia fornecedora da ANR, apresentou os participantes com brindes especiais e apresentou parte da sua linha de produtos, que inclui utensílios profissionais de grandes marcas, além de outras 16 divisões que a empresa representa no país, entre elas a Lego e as lojas Spicy. Entre os contemplados estavam Silvia Levorin (Rodeio), Gabriela Balsalobre (Corrientes 348), Valéria Brandão (Arturito), Dirce Dias (Café Cultura), Roberto NG (Sakagura A1), Eduardo Linhares (Grupo Trio), Marcílio Ramos (Pizza Hut) e Heloísa Ramos (Cia Tradição de Comércio).

## TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE SÃO PAULO DECLARA INCONSTITUCIONAL PROIBIÇÃO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE FOIE GRAS

Com votação unânime, a lei fica sem efeito, em decorrência de ação ajuizada pela ANR

Mais um capítulo da discussão sobre a proibição do *foie gras* na cidade de São Paulo teve seu desfecho na última semana. No dia 24 de fevereiro, em votação unânime, o Órgão Especial do Tribunal de Justiça do Estado julgou inconstitucional a lei que vetava a produção e a comercialização da iguaria, levando em consideração uma Ação Direta de Inconstitucionalidade ajuizada pela ANR.

Segundo o informativo 008/2016 da entidade, já disponível na íntegra na área restrita do site, o relator do processo Desembargador Sérgio Rui da Fonseca, acolheu o pedido da Associação. Na leitura de seu voto, ele reforçou todos os fundamentos que haviam sido indicados na ação, o que foi também ratificado por todos os desembargadores que compõem o Órgão, contribuindo para a decisão unânime.



Com isso, a lei passa a não mais ter efeito na cidade, mantendo a ordem anterior que já havia suspenso o texto pelo mesmo motivo.

## ANR PROMOVE WORKSHOP COM VISA DE SANTA CATARINA EM MARÇO



A Associação Nacional de Restaurantes promove um encontro com as Vigilâncias Sanitárias de Florianópolis e de Blumenau, nos próximos dias 16 e 17 de março, respectivamente. O objetivo é criar um canal de diálogo e permitir aos estabelecimentos locais reforçarem suas ações e esclarecerem dúvidas relacionadas ao cumprimento das legislações. Os workshops vão reunir autoridades sanitárias locais e responsáveis técnicos de restaurantes e demais estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar.

De acordo com **Raquel Bittencourt**, diretora da Vigilância Sanitária de Santa Catarina, esses eventos são uma oportunidade única

para a região. "Por meio deles podemos amadurecer o relacionamento com o ramo de restaurantes e construir este momento em uma chance de construção de relações sólidas e transparentes, frisando o diálogo entre as duas partes. É importante termos a ANR como a motivadora destes encontros, pois dessa forma nós conseguimos atingir um número maior de interessados", diz.

Os eventos são direcionados para responsáveis técnicos, empresários e gerentes de bares, restaurantes e redes de alimentação. Além disso, os workshops também serão uma oportunidade para as empresas que atuam no setor. "Pretendemos desmistificar a ideia de que a Vigilância Sanitária é um órgão inacessível, que só tem contato com os restaurantes para fiscalizá-los. O nosso verdadeiro papel é ser um serviço público transparente e com uma linguagem clara e simples", explica.

Os interessados nos workshops podem se inscrever por meio do site da entidade:

 [Inscrição para Florianópolis \(SC\)](#)

 [Inscrição para Blumenau \(SC\)](#)

## ANR ABRE INSCRIÇÕES PARA PRIMEIRO WORKSHOP SOBRE INTEGRAÇÃO DE NOVOS FUNCIONÁRIOS

Com foco nos gestores de RH e responsáveis de seleção de funcionários, a ANR desenvolveu um novo workshop sobre a integração de novos colaboradores. A primeira turma acontece no dia 16 de março e irá abordar as melhores práticas na hora de receber um novo funcionário na empresa. O evento, com proposta de ser totalmente interativo, contará com palestra ministrada pela doutora **Flávia Campaña Omori**, psicóloga graduada pela USP, consultora e instrutora na área de gestão empresarial desde 1995.

Segundo a especialista, o tema é muito importante para o setor, já que a rotatividade de colaboradores na área de restaurantes é frequente. "Muitas vezes, essa troca acontece porque a entrada do funcionário na empresa não foi adequada e ele acaba não sabendo os objetivos da companhia e nem o plano de carreira. A integração é muito importante

para diminuir essa rotatividade", afirma. Para os interessados, as inscrições podem ser realizadas pelo e-mail:

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

O valor do curso é de:

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	<b>R\$ 260,00</b>
Não associados	<b>R\$ 380,00</b>

O valor já inclui CD com o conteúdo apresentado e certificado de participação.

## ANOTE NA AGENDA: REUNIÕES DO GT-TEC E DO GT-RH ACONTECEM NA PRÓXIMA SEMANA

Com a intenção de contribuir cada vez mais com o desenvolvimento dos restaurantes associados, a ANR já está trabalhando nos seus grupos de trabalho técnico e de recursos humanos.

Previstos para os dias 8 e 10 de março, respectivamente, as reuniões buscam trazer para debate os principais temas do setor

dentro de cada área. Os encontros acontecem na sede da ANR.

Para mais informações ou confirmar presença, entre em contato pelo e-mail:

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

### ANÚNCIO



### IMÓVEL P/ RESTAURANTE – ITAIM BIBI

Aluga-se sobrado de esquina em região privilegiada no Itaim Bibi - Av. Horácio Lafer. Excelente para bar / restaurante / serviços, com 185m² de área construída e 210m² de terreno. Tratar c/ proprietário.

Fones: (11) 3071-1406 / 3071-1502 / 3078-3296.