ANR
Associação Nacional de Restaurantes

Boletim Semanal de Informações

Número 143 - ano 4
27 de fevereiro de 2012

LEGISLAÇÕES VOLTADAS PARA O SETOR PAUTAM PRIMEIRA PLENÁRIA DO ANO

As legislações direcionadas à área de *food service* foram os pontos centrais da primeira reunião plenária da ANR de 2012, realizada no dia 13. O encontro, que reuniu diversos associados, contou com a participação de Stella Cruz, assessora parlamentar da entidade em Brasília, que falou sobre o trabalho desenvolvido para a associação no Planalto Central.

Na ocasião, Stella chamou a atenção para os projetos que exigem monitoramento e atuação constantes do setor, em especial aqueles financiados pelo Ministério da Saúde e pela Anvisa, entre os quais se destacam:

• restrições à propaganda e publicidade de alimentos;

• informações nutricionais, no cardápio, dos alimentos que compõem o preparo dos pratos ofertados;

• venda de bebidas alcoólicas;

• a redução da jornada e exigência de presença e regulamentação profissional das nutricionistas;

• regulamentação da profissão de gastrônomo (profissional responsável pela elaboração do cardápio).

O substitutivo apresentado pelo senador Valdir Raupp ao Projeto de Lei (PL) do Deputado Gilmar Machado (referente às gorjetas) também esteve em pauta na reunião. Ficou acordado que a ANR apoiará o PL, manifestando apoio ao senador Raupp pela rapidez do processo e pela indicação, do próprio senador, de nomes para as relatorias das quatro comissões que irão analisar o material no Senado.

O Convênio 125 do Confaz (Conselho Nacional de Política Fazendária), o selo da Receita Federal nas garrafas de vinho, a regulamentação da Jornada Móvel Variável (JMV), além dos processos ajuizados pela ANR em benefício dos associados também foram debatidos na plenária.

A ANR elaborou ata com o detalhamento de todos os assuntos discutidos no encontro e o material foi encaminhado aos associados presentes no evento. Caso queira receber o documento, solicite o envio pelo e-mail **comunicacao@anrbrasil.org.br**.

"EU APAGO DOS MEUS CONTATOS A ASSESSORIA E O RESTAURANTE QUE ENVIAM FOTOS DE QUALIDADE RUIM"

O jornalista Paulo Milreu, da revista Alta Gastronomia, criada em 1999, foi o convidado do primeiro encontro do Grupo de Trabalho de Comunicação (GT-COM), da ANR, realizado no último dia 14. A relação da revista com as assessorias de imprensa dos restaurantes foi um dos temas discutidos na reunião. "Sem as assessorias a Alta Gastronomia não existiria. As informações fornecidas pelos restaurantes são o oxigênio da publicação", afirmou.

O editor também ressaltou a importância da imagem dos pratos enviados pelos restaurantes no processo de seleção das receitas que entram na revista. "É o melhor investimento que os restaurantes podem fazer. Imagens de qualidade dos pratos pesam muito na escolha final em nossa publicação. Eu apago dos meus contatos a assessoria e o restaurante que enviam fotos de qualidade ruim", disse.

PORTARIAS SÃO DISCUTIDAS NO GT-TEC

Também realizada no dia 14, a reunião do Grupo de Trabalho Técnico (GT-Tec) esclareceu as dúvidas dos participantes sobre a Portaria 2.914 – que substituiu a Portaria 518 e estabelece os parâmetros de potabilidade da água para consumo – e sobre a lei estadual, que obriga as redes de fastfood a informarem o conteúdo nutricional dos alimentos vendidos.

Na ocasião, foi novamente informado aos presentes que para as redes de fastfood associadas à ANR a nova lei não implicará em nenhuma mudança, pois a obrigação de fornecer informações nutricionais já vinha sendo cumprida por força de termo de ajustamento de conduta (TAC) firmado com o Ministério Público Federal.

PROFISSIONALIZAÇÃO DO SETOR E FORMAS DE GRATIFICAÇÃO SÃO TEMAS DO GT-RH

A reunião do Grupo de Trabalho de Recursos Humanos (GT-RH), realizada no dia 15, debateu a profissionalização do setor e formas de gratificação dos colaboradores. O primeiro tema foi abordado por Anadelli Soares Braz, coordenadora do Curso Profissionalizante de Garçom e Garçonete da Ação Comunitária Brasileira, que capacita jovens de comunidades carentes.

O segundo assunto foi apresentado pela Dra. Andrea Carolina Tavares, coordenadora do GT, que explicou os fundamentos legais do PRL e esclareceu as dúvidas dos participantes sobre o tema. "A reunião foi bastante proveitosa, principalmente pelo fato de contarmos com a participação de novos integrantes que colocaram em pauta novos questionamentos relacionados ao setor", afirmou a Dra. Andrea.

O conteúdo completo das reuniões dos GTs foi encaminhado pela ANR aos participantes. Os interessados em receber os documentos podem solicitar o envio pelo e-mail **comunicacao@anrbrasil.org.br.**

CUIDADOS NA HORA DE FECHAR CONTRATO DE LOCAÇÃO EM SHOPPINGS SÃO TEMA DE NOVO WORKSHOP

A ANR está com inscrições abertas para workshop que discutirá formas de utilização do contrato de locação de imóveis como instrumento que permite proteger o ponto comercial evitando perdas de oportunidades de negócios.

Voltado para proprietários, administradores, franqueadores e franqueados das empresas de alimentação, além de consultores jurídicos, bacharéis e estudantes de direito, o evento será coordenado por Walter Jun Uemura, advogado sócio do escritório Dias e Pamplona Advogados.

O encontro será realizado no dia 14 de março, das 15h às 17h, na sede da ANR (rua Cônego Eugênio Leite, 513, cj.11, Pinheiros). Inscreva-se já pelo e-mail: **comunicacao@anrbrasil.org.br.** Mas não perca tempo, pois as vagas são limitadas. Participe!

QUALIDADE DO PESCADO É TEMA DE SIMPÓSIO

O Instituto de Pesca de Santos está com inscrições abertas para a quinta edição do Simpósio de Controle de Qualidade de Pescado. Neste ano, o encontro será realizado entre os dias 19 e 21 de junho em Santos, litoral sul paulista, e abordará aspectos relacionados à disponibilidade, acesso e inocuidade do pescado, bem como seu aproveitamento integral.

Durante os três dias de evento, estão previstas palestras e discussões relacionadas a três eixos temáticos: Inovação Tecnológica; Segurança Alimentar; Políticas Públicas.

Também serão promovidos eventos paralelos sobre o tema, além de três minicursos e uma oficina gastronômica. As inscrições podem ser feitas até o dia 2 de abril, com descontos. Os interessados em apresentar trabalhos no evento podem submeter os materiais até o dia 10 de maio. Mais informações no site **www.simcope.com.br** ou pelo telefone (19) 3014-0148.

Este informativo é uma produção da Linhas Comunicação, assessoria de imprensa da Associação Nacional de Restaurantes.

www.linhascomunicacao.com.br