



## PM APRESENTA AOS RESTAURANTES PLANEJAMENTO DE COMBATE A ARRASTÕES

O Comandante do Policiamento da Capital, Coronel da PM Marcos Chaves, esteve presente na reunião plenária da ANR, realizada no último dia 18, para esclarecer as dúvidas dos associados sobre um tema que tanto preocupa o setor: a segurança nos restaurantes.

Na ocasião, Coronel Chaves apresentou alguns procedimentos considerados importantes em caso de arrastões. Os principais pontos destacados foram:



**Nunca reagir aos assaltos;**



**Ligar imediatamente para a polícia pelo número 190, se possível durante ação;**



**Sempre registrar o boletim de ocorrência;**



**Investir em segurança interna, instalando câmeras de monitoramento;**



**Adotar outras ações que contribuam para a segurança dos clientes, como o oferecimento de pregores de bolsa.**



**Repassar as orientações para os funcionários, para evitar pânico nestas ocasiões.**

Os associados aprovaram e gostaram da participação e das informações fornecidas pelo Comandante durante o encontro. "Foi bem esclarecedora a apresentação, assim como o evento em geral", afirmou Ricardo Verardi, sócio-gerente do Saj Restaurante. Em breve, os associados irão receber a ata com todos os pontos discutidos na plenária.



## COMO AUMENTAR SUAS CHANCES DE APARECER NA FOLHA

A mídia é a carente de informações sobre o setor. Foi o que disse Marcelo Quaz, jornalista da Folha de S. Paulo e convidado do mês da reunião do GT-COM. Em pauta, a rotina do trabalho na redação, os assuntos do setor que geram interesse da Folha e como se dá a relação com as assessorias de imprensa que diariamente fazem a interface dos restaurantes com o jornal. Confira abaixo trechos do bate-papo com ele no encontro realizado na sede da ANR:

**ANR:** Como é sua relação com as assessorias dos restaurantes?

**Folha:** É boa. Mas eu percebo, de modo geral, um grande despreparo. Muitas destas empresas não oferecem serviços mínimos para o desenvolvimento de um bom trabalho.

**ANR:** Quais são, na sua opinião, os principais erros cometidos por estas assessorias?

**Folha:** Enviar fotos ruins e de baixa qualidade dos pratos, não manter o mailing atualizado, contatos telefônicos mal feitos e enviar para todos os veículos concorrentes pautas ditas exclusivas.

**ANR:** Em geral, jornalistas que cobrem o setor de gastronomia recebem muitos convites para almoçar e jantar gratuitamente. Você recebe muitos destes convites?

**Folha:** Recebo, mas a frequência varia. De qualquer modo, não aceito nenhum deles, até mesmo pela política do jornal no qual trabalho.

**ANR:** Como você avalia o setor de Food Service?

**Folha:** É um setor rico em informações e que precisa ser melhor explorado. Acredito que os donos de restaurantes, chefes de cozinha e as assessorias deveriam se unir e pensar pautas importantes para a imprensa. A mídia é carente de informações do setor.

## VOCÊ SABE O QUE É SPED SOCIAL? POIS É, JÁ ESTAMOS ATRASADOS

O SPED SOCIAL é um novo sistema da Receita Federal que irá reunir dados trabalhistas e previdenciários das empresas. O sistema irá substituir os procedimentos de CAGED, RAIS, DIRF e GPIF, por meio do envio mensal de informações da folha de pagamento e dos dados dos empregados (CBO, férias, admissão, afastamento, etc.).

Esses dados serão repassados à Caixa Econômica Federal, INSS, Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e Previdência Social. Em princípio, serão solicitadas informações do período entre 5 e 10

anos. "Este é um dos aspectos do Sistema que trazem preocupação para o setor, uma vez que a maioria das empresas não tem estes dados em mãos, o que pode gerar futuras autuações", ressalta Estel Castro, coordenadora de Recursos Humanos do *The Fifties*.

A previsão é que o SPED entre em vigor a partir em julho deste ano. O assunto foi discutido na reunião do GT-RH, realizada no dia 19. O conteúdo completo do encontro será enviado por e-mail aos integrantes do GT.

## ANR AUMENTA MÊS A MÊS A PRESENÇA DE SÓCIOS-FORNECEDORES

O grupo de sócios-fornecedores da ANR não para de crescer. Agora é a vez da empresa Multilixo a ingressar na Associação. A empresa de reciclagem, com mais de 18 anos de mercado, oferece programas de reciclagem e de coleta de resíduos específicos para a necessidade de cada cliente.

"Só trabalhamos com aterros sanitários cadastrados na Cetesb e já temos experiência no atendimento a restaurantes", explica Vinícius Pardini, gerente comercial da empresa. Para mais informações, acesse a página da **Multilixo** na internet ou entre em contato pelo telefone (11) 2453-6100.

