



ANR CONQUISTA ISENÇÃO DO ICMS NAS GORJETAS

A ANR celebra mais uma conquista. Desta vez, resultado de um extenso trabalho em conjunto com a Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo (Sefaz). No dia 6 de setembro, o governador Geraldo Alckmin sancionou decreto que isenta as gorjetas oferecidas em bares, restaurantes e redes de alimentação do ICMS (Imposto sobre Circulação de Produtos e Serviços).

Além de reivindicar a exclusão da taxa de serviço da base de cálculo do imposto, em fevereiro de 2012, a entidade encaminhou ao órgão pedido para que as

gorjetas espontâneas não fossem discriminadas nos cupons fiscais. Ambas as sugestões foram acatadas pelo governo estadual na nova legislação.

A assinatura do decreto foi realizada no SINTHORESP (Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares de São Paulo e Região), na presença de empresários e trabalhadores do setor de alimentação. O presidente da ANR, Jun Sakamoto, e o diretor executivo da associação, Alberto Lyra, representaram a entidade no evento.



PRESIDENTE DA ANR PARTICIPA DE REUNIÃO COM MINISTRA-CHEFE DA CASA CIVIL

A ANR, representada por seu presidente, Jun Sakamoto, participou de reunião com a ministra-chefe da Casa Civil, Gleisi Hoffmann, na sede da CNC (Confederação Nacional do Turismo), em Brasília, na última semana. Na ocasião, foram apresentados números e demandas pontuais ligadas ao setor de turismo e a áreas relacionadas. Entre as solicitações debatidas estavam: qualificação da mão de obra, desoneração da folha de pagamento e alto custo para uso dos meios eletrônicos de pagamento.

Durante o encontro, Jun destacou a importância da formalização da área de alimentação e do "nivelamento por cima" da concorrência. A ministra, por sua vez, não só se comprometeu em continuar as conversas com os setores, como reconheceu a relevância dos pontos discutidos, além da importância do turismo e do *food service* na geração de empregos no país. "Como pode o governo estar em uma cruzada contra os juros e, ao mesmo tempo, permitir taxas absurdas dos cartões de crédito e vales alimentação?", questionou Gleisi, após reiterar o anúncio da presidente Dilma Housseff sobre a redução do custo de energia em 2012.

Também estiveram presentes no encontro o Ministro do Turismo, Gastão Vieira, além de outras lideranças do segmento.



CURSO DA ANR SOBRE "BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS": VOCÊ JÁ FEZ A SUA INSCRIÇÃO?

Com o objetivo de contribuir com uma profissionalização cada vez maior do setor, a ANR promove, em sua sede, nos dias 2 e 3 de outubro, o curso "Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos". O treinamento pretende capacitar manipuladores de alimentos para receberem, armazenarem, produzirem e distribuírem produtos, de acordo com os melhores padrões de qualidade e segurança e também segundo a legislação vigente.

A consultora técnica da ANR, Eliana Alvarenga, ministra as aulas, que incluem temas como alimentos potencialmente perigosos, sintomas de intoxicação alimentar, contaminação cruzada,

processos de higienização e desinfecção de utensílios e das superfícies, entre outros.

Para participar, o investimento é de R\$ 160,00 para associados e R\$ 220,00 para não-associados, até 14 de setembro. A partir desta data, os preços passam a R\$ 180,00 e R\$260,00, respectivamente. Os valores incluem um CD com apostila modelo.

As inscrições devem ser feitas por meio do email comunicacao@anrbrasil.org.br. Há duas possibilidades de horários para assistir ao curso: de manhã, das 8h às 12h, ou à tarde, das 14h às 18h. O restaurante onde você atua já se inscreveu? Não deixe de aproveitar essa chance. As vagas são limitadas.



CONSULTORA DA ANR RECEBE HOMENAGEM DO GT-TEC

Dedicação e esforço sempre geram bons frutos em todas as áreas. E foi por seu empenho que a consultora da ANR, Eliana Alvarenga, recebeu uma homenagem das integrantes do Grupo de Trabalho Técnico/Sanitário da entidade (GT-TEC). Coordenadora do GT-TEC, ela foi reconhecida com uma placa, entregue durante o último encontro do grupo, realizado no dia 11 de setembro, na sede da associação, em São Paulo.

Emocionada, ela agradeceu a todos pelo presente. "Divido esse prêmio com vocês, que sempre

contribuíram para que o grupo ganhasse força, respeito e admiração dentro e fora da ANR", disse.

Desde que foi criado, o GT-TEC idealizou diversos eventos promovidos pela associação, entre eles, o Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (Encovisas), que contou com a participação da gerente-geral de alimentos da Anvisa, Denise Resende, e foi sucesso de público.

A ANR também agradece à Eliana pelo trabalho à frente do comitê e também pelo comprometimento na defesa dos valores e objetivos da entidade.

CARDÁPIO DO MCDONALD'S PASSA A INFORMAR CALORIAS DE PRODUTOS EM 2013

A partir de março de 2013, todos os restaurantes McDonald's da América Latina irão informar a quantidade de calorias dos produtos nos menus que ficam acima dos caixas. A rede, que já oferece aos clientes as informações nutricionais dos lanches nas lâminas das bandejas e em seu site na internet, tem como objetivo ajudar os clientes a fazer escolhas embasadas nas informações nutricionais dos produtos.

"O consumidor está cada vez mais atento à qualidade e ao equilíbrio dos nutrientes que consome. Queremos estar em sintonia com essas necessidades", disse em nota Woods Staton, Presidente e CEO da Arcos Dorados, companhia responsável pela operação latino-americana da marca.

Entre outras iniciativas que o grupo pretende implementar em breve está a realização de cursos de nutrição para os funcionários e a elaboração de novos cardápios com mais frutas e verduras. Está previsto também o lançamento de um sanduíche, o McWrap, que traz vegetais frescos e já está à venda na Europa.

