

BRASIL MAIOR

SETOR DE ALIMENTAÇÃO PODE ENTRAR NO PLANO BRASIL MAIOR

A ministra-chefe da Casa Civil, Gleisi Hoffmann, confirmou na última semana a possibilidade da inclusão do setor de alimentação no Plano Brasil Maior, projeto econômico, industrial, tecnológico e de comércio exterior do governo Dilma Rousseff.

A ANR, em conjunto com outras entidades representativas do setor, projetou e enviou ao ministério um protocolo de intenções que defende a inclusão do segmento no Plano Brasil

Maior. O documento foi entregue à ministra durante o evento comemorativo do dia nacional do turismo.

O protocolo traz a proposta de que os estabelecimentos cadastrados em lucro real ou presumido deverão pagar um percentual de 1% sobre o faturamento da casa, em vez de 20% de contribuição previdenciária patronal sobre a folha salarial, como ocorre atualmente.



“BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS” LOTA ANR

A Associação Nacional de Restaurantes realizou nos dias 02 e 03 de outubro o curso Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos. O workshop foi idealizado a partir da troca de experiências dos membros do GT-TEC da ANR e teve como objetivo capacitar manipuladores de alimentos para receberem, armazenarem, produzirem e distribuírem os produtos, garantindo a qualidade e a segurança e atendendo a legislação vigente.

O workshop teve 8 horas de duração e foi comandado pela nutricionista Eliana Datto Alvarenga, que presta assessoria

técnica aos associados da ANR. O curso consistiu na apresentação e discussão de temas como alimentos potencialmente perigosos, sintomas de intoxicação alimentar, contaminação cruzada, processos de higienização e desinfecção de utensílios e das superfícies. “A ideia é estudar as boas práticas em todos os processos para que o alimento chegue o mais seguro possível ao consumidor”, afirma Eliana.

Os participantes também testaram seus conhecimentos sobre o tema e as avaliações serão compiladas e enviadas a cada um dos estabelecimentos representados no workshop. Funcionários de mais de 15 associados lotaram as duas primeiras turmas do treinamento.



PRIMEIROS SOCORROS EM PAUTA

O treinamento “BLS – Basic Life Support: Primeiros Socorros para Profissionais de Restaurantes” ganhou uma nova data e agora será realizado no dia 30 de outubro na ANR. Está é a segunda turma a participar do evento, que tem como objetivo capacitar os profissionais de loja a prestar o socorro inicial a clientes e funcionários em casos de mal súbito, engasgos, paradas respiratórias e outras situações de emergência. O curso ajuda os restaurantes a se adequarem à Norma Regulamentadora 7 da CLT, que determina a obrigatoriedade de o estabelecimento estar equipado com materiais de primeiros socorros e aos cuidados de pessoa treinada para este fim.

A capacitação terá sete horas de duração e será ministrada por Sidney Tavares, coordenador da Força Tarefa Brasileira para a região Sudeste, consultor da Cruz Vermelha e Bombeiro Honorário de Londres. Serão três palestras sobre Ressuscitação Cárdio Pulmonar, Primeiros Socorros e Desfibrilador Externo Automático. Os públicos alvos são administradores, pessoal de atendimento ao público e seguranças dos estabelecimentos.

O curso acontece das 8h às 16h na sede da ANR, em São Paulo. O endereço é Rua Cônego Eugênio Leite, 513, cj. 11, Pinheiros. A inscrição é de R\$ 120,00 para associados da ANR e R\$ 180,00 para não associados. As vagas são limitadas e o valor inclui um CD com apostila.



EDITOR EXECUTIVO DA ÉPOCA SÃO PAULO VISITA GT-COM

O encontro de outubro do Grupo de Trabalho de Comunicação da ANR (GT-COM) terá a presença do editor executivo da Época SÃO PAULO, Rodrigo Pereira. O jornalista está à frente da revista desde 2009 e também foi o responsável pela edição “O Melhor de São Paulo”, um dos principais guias especiais sobre a cidade de São Paulo, publicado no último mês de agosto. Ele será o sétimo profissional de comunicação a participar do encontro como convidado.

Além da discussão de assuntos referentes a pautas para a imprensa, a

reunião vai apresentar os resultados de uma pesquisa realizada pela National Restaurant Association (EUA) sobre a percepção de empresas do setor de alimentação fora do lar e clientes sobre uma série de ferramentas de marketing. Para complementar o estudo, o grupo vai discutir a utilização, viabilidade e benefícios do uso de ferramentas como a realização de reserva de restaurantes por meio de aplicativos e a disponibilização de cardápios em tablets para os clientes.

Confirme a sua presença por meio do e-mail comunicacao@anrbrasil.org.br ou no telefone (11) 3083-1931



GT-RH DISCUTE ISENÇÃO DE ICMS SOBRE A GORJETA EM SÃO PAULO

O decreto que isenta de ICMS (Imposto sobre Circulação de Produtos e Serviços) a gorjeta oferecida pelos restaurantes do estado de São Paulo foi o principal assunto discutido na reunião de outubro do Grupo de Trabalho de Recursos Humanos (GT-RH). O projeto foi sancionado no início de setembro pelo governador Geraldo Alckmin.

A advogada Andrea Tavares, que presta consultoria jurídica à ANR, reiterou que a mudança só é válida para o estado e, para se beneficiar da decisão, o estabelecimento não pode lançar em seu cupom fiscal os 10% referente à gorjeta do garçom.

Andrea também apresentou aos participantes do

GT-RH alguns novos entendimentos da justiça do trabalho sobre os seguintes temas: estabilidade para gestantes em contrato de experiência; estabilidade provisória para acidente de trabalho durante contratos de experiência; e ampliação do Sobreaviso, que se caracteriza quando o funcionário está submetido a controle patronal via aparelhos telemáticos ou informatizados no momento de descanso.

O encontro também teve a proposta e discussão de questionário para uma pesquisa sobre os benefícios fornecidos pelos associados da ANR, além de uma apresentação da corretora MDS sobre opções de seguros de vida para os participantes do grupo.

ANR ESCLARECE DÚVIDAS SOBRE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS SERVIDOS A CLIENTES

A ANR enviou na última semana um ofício a seus associados com os esclarecimentos da COVISA sobre dúvidas a respeito dos procedimentos corretos a serem adotados sobre a identificação dos produtos servidos aos clientes, conforme descritos na portaria municipal 2619/11.

A consulta feita pela associação solicitou informações sobre os seguintes assuntos: produtos mantidos na embalagem original

depois de abertos, refrigerados ou não; produtos abertos para galheteiros, refrigerados ou não; produtos industrializados em doses individuais.

Se o seu estabelecimento não recebeu o ofício com os esclarecimentos da COVISA, solicite o documento junto à ANR por meio do e-mail comunicacao@anrbrasil.org.br ou no telefone (11) 3083-1931.