



SAIBA QUAIS SÃO OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS RESTAURANTES

O editor executivo da *Época São Paulo*, Rodrigo Pereira, falou sobre os critérios de avaliação dos restaurantes e os detalhes sobre a seleção dos estabelecimentos premiados na edição especial "O Melhor de São Paulo". O jornalista foi o convidado especial da reunião de outubro do Grupo de Trabalho de Comunicação da ANR (GT-COM), realizado no último dia 9.

Rodrigo elencou todos os itens que fazem parte da ficha de avaliação dos restaurantes. Os mais importantes são Apresentação do Prato, Temperatura, Qualidade dos Ingredientes e Tempero. Ele também mostrou como funciona a eleição dos restaurantes para o prêmio "O Melhor de São Paulo", a composição do júri técnico e as categorias da premiação.

Cada edição da revista *Época São Paulo* traz quatro restaurantes como destaques. A preferência é para as lojas novas ou recém-inauguradas. As exceções acontecem quando o restaurante traz algo de novo – mudança de chefe, novos pratos – ou caso a avaliação mude em caso de nova visita. "Tudo o que o leitor puder ter como uma nova experiência em relação à avaliação antiga é válido", completa.

O encontro trouxe também os resultados de uma pesquisa da National Restaurant Association (EUA) sobre a percepção de restaurantes e consumidores sobre ações de marketing online, além de discutir junto aos membros do grupo a utilização de aplicativos móveis para reservas e o uso de cardápios em tablets.



GT-TEC TRAZ NOVAS OPÇÕES DE EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

A apresentação de novas opções de fornecedores de equipamentos foi o principal assunto da reunião Grupo de Trabalho Técnico (GT-TEC). A empresa Tuiuti mostrou e explicou o funcionamento de modelos diversos de luvas, aventais, óculos, cremes de proteção, conjuntos para câmara fria, toucas e sapatos utilizados por funcionários de restaurantes.

O grupo também teve a oportunidade de conhecer a Carta Magna de Qualidade desenvolvida pela Universidade Politécnica de Madrid, umas das principais instituições europeias especializadas

em engenharia. O documento é entregue a todos os alunos da universidade e traz uma lista com 10 itens que levam qualquer empresa a ter qualidade em sua gestão.

No fim do encontro, Eliana Alvarenga solicitou aos presentes o envio de perguntas e dúvidas sobre a legislação sanitária em Campinas. A consultora da ANR agendou uma reunião para o dia 26 de outubro com a Vigilância Sanitária da cidade paulista. Alguns restaurantes encontraram problemas com as especificações da lei vigente e tiveram seus estabelecimentos fechados.

NOVO CONVÊNIO REDUZ ICMS DE RESTAURANTES

No dia 4 de outubro foi publicado um novo convênio que autoriza os estados e o Distrito Federal a conceder redução da base de cálculo do ICMS a restaurantes, bares e similares. O documento diz que a tributação passa a ficar entre 2% e 5% sobre o valor do fornecimento de refeições.

Com a decisão, a ANR terá base para solicitar futuramente a redução da carga tributária dos restaurantes paulistas de 3,2% para os 2% previstos no convênio. Os detalhes do documento foram enviados aos associados por meio de um informativo elaborado pelo escritório Dias e Pamplona Advogados.



GOVERNO DEVE NEGAR SALVAGUARDA A VINHOS NACIONAIS

O pedido feito por produtores de vinhos para que o país adote medidas de proteção à indústria nacional deve ser negado pelo governo federal. O Mdic (Ministério de Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior) não encontrou argumentos para aplicar a medida de salvaguarda.

A proteção solicitada é prevista pela OMC - Organização Mundial do Comércio - e pode ser aplicada de duas maneiras diferentes: com a criação de um limite na importação dos vinhos ou pelo aumento do imposto cobrado sobre o produto estrangeiro.