

APROVEITE MAIS ESSA CHANCE: ANR ABRE NOVAS TURMAS PARA CURSOS DE CAPACITAÇÃO

Devido à grande procura e ao sucesso dos *workshops* "Primeiros Socorros para Profissionais de Restaurantes" e "Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos", a ANR oferece mais uma oportunidade para seus associados participarem de ambos os treinamentos. Veja mais detalhes sobre cada um abaixo:

"PRIMEIROS SOCORROS PARA PROFISSIONAIS DE RESTAURANTES"

Com *Sidney Tavares*

O curso tem como objetivo reforçar a prevenção de acidentes dentro de empresas, além de capacitar os colaboradores dessas companhias a prestarem atendimento nos casos de emergência.

Quando: 5 de novembro

Onde: Sede da ANR (Rua Cônego Eugênio Leite, 513, Cj. 11, Pinheiros, São Paulo)

"BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS"

Com *Eliana Alvarenga*

O treinamento capacita manipuladores de alimentos para receberem, armazenarem, produzirem e distribuírem produtos, de acordo com os melhores padrões de qualidade e segurança.

Quando: 27 e 28 de novembro

Onde: Sede da ANR (Rua Cônego Eugênio Leite, 513, Cj. 11, Pinheiros, São Paulo)

Inscrições e informações: (11) 3083-1931 / comunicacao@anrbrasil.org.br

TURMAS FECHADAS

A ANR também abre aos seus associados a possibilidade de criarem turmas fechadas de ambos os treinamentos para a capacitação de seus profissionais. Na última quarta-feira (24), um restaurante afiliado ofereceu aos seus colaboradores o curso de primeiros socorros e lotou a sede da entidade. Confira as fotos:



ALTAS TARIFAS IMPOSTAS POR ADMINISTRADORAS DE CARTÕES COM OS DIAS CONTADOS

O governo federal anunciou que pretende diminuir as altas taxas administrativas cobradas pelas operadoras de cartão de crédito e débito. Diversos projetos tramitam no Congresso Nacional para regulamentar a questão e já existem propostas para aumentar a concorrência entre essas empresas.

Hoje, em cada compra com crédito, 4% do valor é retido pelas companhias e, no caso dos vales-refeição, 6%. Além das tarifas, para ter uma máquina de cartão, o restaurante paga um aluguel que pode chegar a R\$ 70 por mês.

Fonte: *Bom Dia Brasil* (TV Globo), 23.10.2012



DE OLHOS BEM ABERTOS

Restaurantes e estabelecimentos de *food service* devem avaliar com atenção as súmulas e as orientações do Tribunal Superior do Trabalho (TST) relacionadas ao setor. Esses acórdãos impactam nos

negócios e podem resultar no aumento de riscos e custos. Segundo Andrea Carolina Tavares, advogada do escritório Dias e Pamplona, entre os que mais influenciam o segmento estão:

Súmula 378 – Estabilidade provisória – Acidente do trabalho;

Súmula 244 – Gestante – Estabilidade provisória;

Súmula 428 – Sobreaviso – Aplicação analógica do art. 244, § 2º da CLT;

Súmula 443 – Dispensa discriminatória. Presunção. Empregado portador de doença grave. Estigma ou preconceito. Direito à reintegração;

Súmula 441 – Aviso prévio – Proporcionalidade;

Súmula 440 – Auxílio doença-acidentária. Aposentadoria por invalidez. Suspensão do contrato de trabalho;

Súmula 438 – Intervalo para recuperação térmica do empregado. Ambiente artificialmente frio. Horas Extras. Artigo 253 da CLT. Aplicação analógica.

O assunto, bastante debatido na última reunião do Grupo de Trabalho de Recursos Humanos da ANR (GT-RH), continuará a ser discutido no próximo encontro da equipe, agendado

para 22 de novembro (quinta-feira), às 15h30. Para participar, entre em contato pelo telefone (11) 3083-1931 ou pelo email comunicacao@anrbrasil.org.br.

ESTÁ COM DÍVIDAS DE ICMS EM SÃO PAULO? PARCELE-AS

Pagar as dívidas de ICMS está difícil? Agora, no estado de São Paulo, os débitos adquiridos a partir de 2002 podem ser parcelados em até 120 vezes, conforme o Convênio 108, publicado na última semana. A conquista foi informada aos associados da ANR durante a 5ª Reunião Plenária da entidade.

Se o tributo for pago em parcela única, a convenção autoriza a redução do valor das multas e moratórias em até 75% e, para os demais acréscimos, em até 60%. Se o débito do imposto for pago em até 120 parcelas, o abatimento das multas e moratórias pode chegar a 50% e, dos demais acréscimos, a 40%.



ANR FAZ PESQUISA SOBRE BENEFÍCIOS PARA FUNCIONÁRIOS EM RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES

Depois do sucesso da pesquisa salarial, realizada em 2011, a ANR faz, com seus associados, estudo sobre os benefícios para funcionários em restaurantes, bares e lanchonetes.

Idealizada pelo Grupo de Trabalho de Recursos Humanos da ANR (GT-RH), a iniciativa vai levantar informações sobre os benefícios concedidos aos colaboradores pelos estabelecimentos do setor, como, por exemplo, assistência médica e odontológica, vales-refeição e alimentação, bolsas de estudos, previdência privada, cestas básica e de natal.

Após consolidação, os resultados da pesquisa serão encaminhados somente às empresas participantes. Não deixe de responder aos questionários!