

## ANR DEFENDE EM BRASÍLIA DESONERAÇÃO DA FOLHA DE SALÁRIOS

A desoneração da folha de salários foi um dos principais assuntos defendidos pela ANR, durante reunião realizada na última terça-feira (27), com integrantes do Ministério da Fazenda, em Brasília. Acompanhado por diretores da entidade, o presidente da ANR, Jun Sakamoto, esteve na capital federal para discutir temas de interesse do setor também com os ministérios do Turismo, da Saúde e com o Congresso.

No Ministério da Fazenda, a entidade defendeu que a desoneração, já concedida a outros setores da economia, seja estendida aos restaurantes e outros estabelecimentos do *food service*, que hoje pagam ao INSS uma contribuição de 20% sobre as folhas salariais.

Na visita aos parlamentares, foram debatidos ainda projetos de lei de interesse para o segmento que estão em tramitação no Congresso, e podem, na



avaliação da ANR, prejudicar ou gerar insegurança jurídica para os seus associados.

Nos encontros políticos, Jun foi acompanhado pelos diretores da associação, Alberto Lyra e Cláudio Miccieli, pelo advogado do escritório Dias & Pamplona, Carlos Augusto Pinto Dias, além da assessoria política da entidade.

## ASSOCIADOS DA ANR EM PESO NO PRÊMIO PALADAR 2012



Oito associados da ANR estão entre os vencedores do Prêmio Paladar 2012, promovido pelo jornal O Estado de S. Paulo. A associação parabeniza os restaurantes AK Vila, Fasano, Ici Bistrô, La Casserole, Piselli, Rodeio, Tre Bicchieri, Varanda e demais ganhadores pelo reconhecimento. Esse prêmio comprova a qualidade, a importância e a credibilidade dos serviços oferecidos por cada um em São Paulo.

Para chegar à seleção deste ano, anunciada na noite da última terça-feira (27), em São Paulo, 600 pratos de estabelecimentos de toda cidade foram degustados pela equipe de jornalistas do veículo. A lista completa dos estabelecimentos contemplados está disponível no site da ANR ([www.anrbrasil.org](http://www.anrbrasil.org)).

## ENCERRADA COM SUCESSO 1ª PESQUISA DE BENEFÍCIOS DE RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES



Sessenta e cinco empresas atenderam ao convite da ANR para participar da 1ª Pesquisa sobre benefícios concedidos aos funcionários de restaurantes, bares e lanchonetes. O estudo, que contemplou 14 diferentes tipos de benefícios, será uma importante ferramenta para que empresas melhorem a gestão de suas áreas de Recursos Humanos.

O resultado consolidado do levantamento será compartilhado apenas com as empresas associadas que responderam o questionário até o final.

A direção da ANR agradece a todos os participantes e parabeniza o Grupo de Trabalho de Recursos Humanos (GT-RH), que idealizou e estruturou o projeto.

## AMPLIE SEUS CONHECIMENTOS SOBRE "GESTÃO DE RESTAURANTE, BARES E LANCHONETES"

A ANR e o Sebrae-SP realizam nesta quinta-feira (6), no auditório do Sebrae-SP (Rua Vergueiro, 1117), workshop sobre gestão de restaurantes, bares e lanchonetes. Gratuito e exclusivo para os afiliados da ANR, o curso é direcionado aos proprietários, gestores e responsáveis técnicos dos estabelecimentos. Garanta já a sua vaga no site [www.anrbrasil.org.br](http://www.anrbrasil.org.br).



## DESCONTOS PARA VISITAR A MAIOR FEIRA DE TECNOLOGIA E SOLUÇÕES PARA VAREJO DO MUNDO

O Sebrae-SP contemplará 60 micro e pequenas empresas de 12 setores diferentes, entre os quais o de alimentação e bebidas, com subsídio para participar de visita ao NRF 2013 Retail's BIG SHOW, em missão empresarial realizada em parceria com a Associação Comercial de São Paulo. Promovido pela Federação Nacional de Varejo dos Estados Unidos,

o evento é considerado a maior feira de tecnologia e soluções para o varejo do mundo e acontece em Nova York, de 11 a 20 de janeiro.

Os interessados em obter o benefício oferecido pelo Sebrae-SP devem preencher a ficha de pré-inscrição no site [www.acsp.com.br/nrf2013](http://www.acsp.com.br/nrf2013), até 7 de dezembro. Participe!

## NOTA DE FALECIMENTO

A ANR lamenta o falecimento do associado Roberto Macedo, sócio do restaurante Rodeio, no último dia 19 de novembro. Roberto sempre representou exemplo de coerência e ética para seus pares, colaboradores e familiares.