

PESQUISA DA ANR MOSTRA AO CADE QUE TAXAS DE VALE REFEIÇÃO SUPERAM VALOR DE TODOS OS IMPOSTOS FEDERAIS



A ANR atendeu à solicitação de informações formulada pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE) enviando, na semana que passou, dados sobre o relacionamento comercial entre os restaurantes, bares e lanchonetes e as empresas gestoras de vales refeições. O documento contém respostas obtidas pela associação na pesquisa realizada com os associados em janeiro de 2013.

Os dados apontam que 95% dos pesquisados pagam taxas acima de 4,5% às empresas de vale refeição – em 38% dos restaurantes, o percentual varia entre 5,6% e 6,0% e outros 4%, acima de 7%. Os associados afirmam que 13,85% do faturamento do ano de 2012 correspondeu a pagamentos feitos com essa modalidade.

“Vale frisar que taxas nesse nível equivalem a até quase duas vezes o valor do Pis/Cofins, e, em certos estados, a até três vezes e meia o ICMS pago pelos estabelecimentos do setor”, diz, no documento, o presidente da ANR, Jun Sakamoto. No ofício, a associação pede ao CADE que adote providências para impedir essa perversa realidade imposta ao setor de alimentação.

IMPORTAÇÃO DE CAMARÃO: ANR PARTICIPA DE REUNIÃO EM BRASÍLIA

O diretor executivo da Associação Nacional de Restaurantes (ANR), Alberto Lyra, participou no último dia 27 da reunião em Brasília com o secretário executivo, Átila Maia, e representantes do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) e de associações de supermercados, hotéis, bares e refeições comerciais, além da ABCC (Associação Brasileira dos Criadores de Camarão) e de vários produtores. Uma das diretrizes do encontro foi solicitar ao governo a liberação das importações de camarões, com a justificativa de que a produção brasileira não acompanha o crescimento do consumo.

A presença da ANR na reunião reforça o comprometimento da instituição em liberar a importação do crustáceo. Em janeiro, a associação protocolou junto ao Ministério da Pesca e Aquicultura um ofício solicitando a autorização para as compras globais.

A compra de camarões originária de outros países foi proibida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) entre 1999 e 2012. Porém, até o momento, não houve liberação para importação do crustáceo.



Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA



“ASSESSORES DEVEM CONHECER O PERFIL DAS PUBLICAÇÕES”, DIZ O DIRETOR DE REDAÇÃO DA REVISTA GULA

A Associação Nacional de Restaurantes (ANR) recebeu o diretor de redação da revista Gula, Robert Halfoun, no primeiro Grupo de Trabalho de Comunicação (GT-COM) de 2013, que aconteceu no dia 26 de fevereiro. Entre os principais temas em debate, a necessidade de conhecer o perfil das revistas foi reforçada por Halfoun. “Os assessores precisam saber os diferenciais dos veículos antes de oferecerem uma pauta para direcionar melhor o conteúdo”, explicou.

Halfoun é o oitavo jornalista a participar do encontro como convidado e a reforçar a importância de profissionais de comunicação dominarem as especialidades das publicações. “Se as revistas são customizadas, as assessorias de imprensa conseguem distinguir seus conteúdos”, diz.

A importação de camarões também ganhou espaço no GT-COM, além da venda de alimentos acompanhada por brinquedos ou brindes



ANR PROMOVE PRIMEIRA PLENÁRIA DE 2013

A Associação Nacional de Restaurantes (ANR) promoveu no dia 27 de fevereiro a primeira Plenária do ano, no restaurante Praça São Lourenço. No evento, foram discutidos assuntos como a desoneração da folha de salários, os projetos de lei que impactam sobre a venda de brinquedos com alimentos e a cobrança do ICMS sobre descontos condicionais.

Um dos temas mais discutidos entre os presentes foi o pagamento de gorjetas a garçons. A ANR busca um acordo com o sindicato da categoria para que o benefício não seja inserido na folha de pagamento e, em compensação, o estabelecimento pague uma previdência privada ao trabalhador. Após alinhamento, o restaurante deve entrar em contato com o sindicato para firmar o compromisso.



CURSO DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

A Associação Nacional de Restaurantes (ANR) abriu as inscrições para a quarta turma do curso de Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos. Com o objetivo de capacitar manipuladores de alimentos para receber, armazenar, produzir e distribuir os produtos de acordo com as normas vigentes, as aulas focam em garantir a qualidade e segurança das comidas manipuladas.

Voltado a colaboradores responsáveis pela logística dos alimentos, o curso será nos dias 13 e 14 de março, das 9h às 13h, na sede da ANR. Os inscritos participarão de palestra dialogada, dinâmica em grupo e demonstração prática. As aulas serão ministradas por Eliana Datto Alvarenga, consultora técnica na associação.

As inscrições podem ser feitas pelo e-mail anr@anrbrasil.org.br e as vagas são limitadas. O investimento para associados que fizerem a matrícula até o dia 3 de março é de R\$ 160,00 e, após essa data, R\$ 180,00, já com material incluso. Para os não-associados, os valores são de R\$ 220,00 e R\$ 260,00, respectivamente.