



CUSTO PARA COMER EM CASA SUBIU MAIS DO QUE EM RESTAURANTES

Comer em casa está cada vez mais caro: é o que aponta a reportagem do Jornal Nacional veiculada no dia 22 de abril. Nos últimos 12 meses, a inflação acumulada foi de 6,59%. No mesmo período, o custo dos alimentos subiu 15,18%, enquanto o preço de comer em restaurantes aumentou em 10,31%.

A reportagem atribui esse fenômeno a três fatores que influenciaram nos preços dos restaurantes: a possibilidade de substituir no cardápio os ingredientes que tiveram maior

alta por outros mais econômicos; os custos de aluguel e salário, que não subiram muito, e a concorrência.

Na matéria, a empresária Elizabeth Costa comenta por que a alimentação fora de casa é vantajosa. "O tempo que eu levo pra ir ao mercado, fazer minhas compras, trazer para casa é grande demais. Além disso, tem o gasto com a gasolina, com o meu tempo que eu poderia estar trabalhando. Assim, é mais barato comer na rua", conta.

ANR AVALIA PROPOSTAS PARA ADEQUAÇÃO À POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS



da gestão de resíduos em todos os setores de atividades. As empresas têm até agosto de 2014 para adequarem-se às determinações da lei.

O projeto apresentado no encontro propôs um cronograma de aplicação com diagnóstico; levantamento de legislação e adequação aos restaurantes; boas práticas; procedimento padrão e infraestrutura; treinamento; seleção técnica e contratação de fornecedores.

A intenção da ANR é começar o projeto ainda no primeiro semestre de 2013, mas o GT ainda está analisando outras propostas. Para Marina Zynger, coordenadora de comunicação dos restaurantes Ecco, Dressing e Forneria San Paolo, o maior desafio está na fase de implantação. "É necessário promover uma mudança de hábitos dos funcionários", explica. A ANR organiza reuniões periódicas do Grupo de Trabalho de Sustentabilidade para discutir obrigações e responsabilidades de bares e restaurantes previstas na Política Nacional de Resíduos Sólidos.

AGENDE-SE: ENCONTRO SOBRE PESQUISA SALARIAL ACONTECE NA PRÓXIMA SEMANA

A 2ª edição da Pesquisa Salarial da ANR acontece na próxima segunda-feira, dia 06 de maio, às 16h no Ráscal Itaim. O objetivo deste primeiro encontro é apresentar aos associados como será feita a pesquisa deste ano, que, além de abranger os salários pagos para 45 cargos, incluirá alguns dos benefícios mais comuns proporcionados pelos restaurantes a seus funcionários.

A apresentação da será feita pelo consultor Benedito Pontes, profissional da área de RH, especialista em remuneração e responsável pela elaboração da pesquisa. Para este ano, a ANR conseguiu negociar um valor 20% menor na taxa de participação de cada associado. O Ráscal Itaim fica na Rua Leopoldo Couto de Magalhães, 831. Para mais informações, entre em contato pelo e-mail comunicação@anrbrasil.org.br ou pelo telefone (11) 3083-1931.



ANR ESTREITA RELACIONAMENTO COM PARLAMENTARES PELA DESONERAÇÃO SALARIAL

A segunda reunião Plenária da ANR em 2013, realizada na última quinta-feira, contou com a presença de mais de 30 associados e foi bastante movimentada. O início do encontro foi dedicado às ações da ANR na busca pela desoneração da folha salarial para o setor com destaque para a união de esforços com o IDV (Instituto para Desenvolvimento do Varejo) e encontros com uma série de parlamentares, entre eles o deputado Mauro Lopes (PMDB-MG) e os senadores Romero Jucá (PMDB-RR), Gim Argello (PTB-DF) e Armando Monteiro (PTB-PE).

Na sequência o grupo discutiu os pedidos de redução da alíquota de ICMS de 3,2% para 2% no

estado de São Paulo, a exemplo do que já existe nos estados de PE, DF e RJ, a desoneração de PIS e Cofins para carnes e produtos importados, as convenções coletivas do SindiFast e o SindiRefeições-RJ. Alguns associados também apresentaram alternativas para evitar a queda de movimento por conta da nova lei seca.

Por fim, os participantes debateram sobre a obrigatoriedade da discriminação de impostos no cupom fiscal entregue ao cliente, as ações da ANR para inclusão de novos associados no PAT e a apresentação inicial sobre as mudanças causadas pela nova portaria CVS 5 sobre boas práticas no estado de São Paulo.

NÃO PERCA A NOVA TURMA DO CURSO INTENSIVO DE INGLÊS



A ANR oferece em parceria com a Agência Parlare – Treinamento em Idiomas 10 vagas para a 2ª turma do curso intensivo de inglês básico para restaurantes. Ele é voltado para cumins, garçons, maitres e gerentes dos estabelecimentos que não tenham conhecimentos na língua.

As aulas acontecem entre os dias 7 de maio e 20 de junho na sede da ANR, sempre as terças e quintas-

feiras, das 09h às 11h. O aluno conhecerá expressões e vocabulários úteis para o dia a dia de restaurantes.

As vagas serão preenchidas por ordem de adesão, com limite de três participantes por associado. As matrículas devem ser feitas até o dia 29 de abril pelo e-mail anr@anrbrasil.org.br. O investimento é de R\$ 260,00 por aluno com material incluso. O valor pode ser dividido em 2x de R\$ 130,00.

Serviço

Intensivo de Inglês Básico para Restaurantes

Público Alvo: cumins, garçons, maitres e gerentes dos restaurantes associados.

Matrículas: até o dia 29/04/13 - através de e-mail para anr@anrbrasil.org.br

Duração do curso: 25 horas

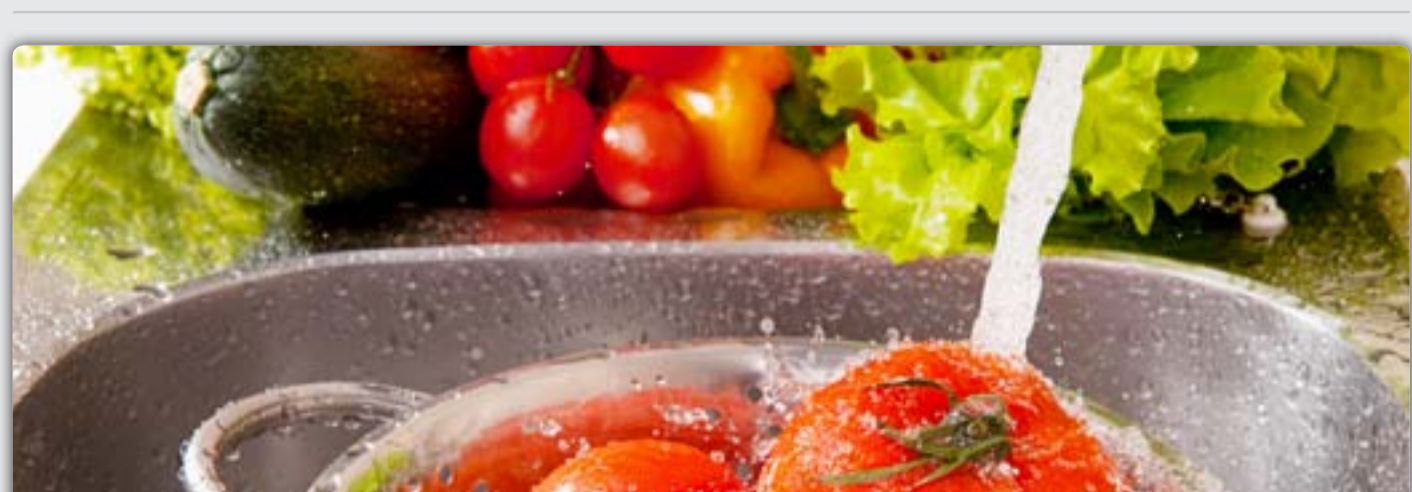
Dias: de 07/05 a 20/06, sempre às terças e quintas-feiras

Horário: das 9h às 11h

Local: Sede da ANR – Rua Cônego Eugênio Leite, 513, conjunto 11.

Valor: R\$ 260,00, podendo ser dividido em duas vezes de R\$ 130,00 – material incluso.

Total de vagas: 10



ANR ABRE INSCRIÇÕES PARA 5ª TURMA DO CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

A ANR está com inscrições abertas para a 5ª turma do curso de Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos, que acontece no dia 22 de maio na sede da associação. O curso é voltado para colaboradores que recebem, armazenam, manipulam e distribuem alimentos. A aula acontecerá em dois horários diferentes, das 8h às 12h e das 13h às 17h, e será ministrada pela consultora técnica da ANR, Eliana Datto.

O investimento é de R\$ 160,00 para os associados que fizeram a inscrição até o dia 8 de maio e, após essa data, R\$ 180,00. Para não-associados, os valores são de R\$ 220,00 e R\$ 260,00 respectivamente, com material incluso.

Os interessados devem se inscrever pelo e-mail comunicao@anrbrasil.org.br e as vagas são limitadas. Não perca!

Serviço

Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos

Público-alvo: Colaboradores que recebem, armazenam, manipulam e distribuem alimentos.

Carga Horária: 8h

Dia: 22 de maio

Horário: das 08h às 12h e das 13h às 17h

Local: Sede da ANR; Rua Cônego Eugênio Leite, 513, cj. 11, Pinheiros. São Paulo, SP.