

CAE APROVA NOVA REGULAMENTAÇÃO DA GORJETA



Previdência. Até então, o repasse da gorjeta fica a critério exclusivo do empregador.

Na última terça-feira, dia 14 de maio, a Comissão de Assuntos Econômicos do Senado (CAE) aprovou o projeto de lei que regulamenta o pagamento de gorjetas para funcionários de bares, restaurantes, hotéis, motéis e estabelecimentos similares. O texto, elaborado pelo deputado Gilmar Machado (PT-MG) define que todo o valor cobrado pela empresa a título de taxa de serviço é definido como gorjeta, e no mínimo 80% desse montante deverá ser repassado aos trabalhadores. Os empregadores poderão descontar até 20% para cobrir encargos com a Previdência. Até então, o repasse da gorjeta fica a critério exclusivo do empregador.

Com o novo texto, o valor arrecadado deverá ser distribuído entre os colaboradores "segundo critérios de custeio laboral e de rateio, definidos em acordo ou convenção coletiva de trabalho". O documento também diz que a Carteira de Trabalho deve constar, além do salário, o percentual recebido a título de gorjeta. Além disso, caso o funcionário receba a gorjeta por 12 meses e o estabelecimento deixe de cobrar a taxa de serviço dos clientes, o valor médio recebido pelo trabalhador ao longo do ano como gratificações será incorporado ao salário.

Caso desrespeite a lei, o proprietário será multado em um valor proporcional à média da taxa de serviço recebida pelo trabalhador. No entanto, ainda não foram decididos quais serão os critérios utilizados para fiscalizar e punir eventuais fraudes. Vale lembrar que a regulamentação não torna obrigatória a gorjeta e também não muda o valor de 10% cobrado como taxa de serviço. O projeto ainda deve passar pelo plenário do Senado nesta terça-feira, dia 21.

A ANR sempre defendeu o repasse integral da gorjeta para os funcionários, descontando os encargos que incidem na folha de pagamento. A partir de agora, a associação passará a cobrar para que o governo assumira seus compromissos com o segmento para a desoneração da folha salarial, já manifestada pelos ministérios da Fazenda e do Turismo.

MINISTÉRIO DA SAÚDE PUBLICA PORTARIA QUE DEFINE A CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES NAS CIDADES-SEDE DA COPA



Foi publicado na edição do Diário Oficial da União do dia 10 de maio, o texto da portaria nº 817, do Ministério da Saúde, que estabelece as diretrizes nacionais para o projeto-piloto que visa categorizar os serviços de alimentação para a Copa do Mundo em 2014. O projeto pretende fortalecer as ações de vigilância sanitária, em bares e restaurantes por meio da incorporação de critérios de riscos e estratégias específicas para comunicar problemas aos consumidores.

As novas ações terão como foco exclusivamente as cidades que vão sediar partidas da próxima Copa do Mundo (Belo Horizonte, Brasília, Cuiabá, Curitiba, Fortaleza, Manaus, Natal, Porto Alegre, Recife, Rio de Janeiro, Salvador e São Paulo). A ANR já entrou

em contato com os responsáveis pela vigilância sanitária de todos esses municípios com o intuito de colaborar com as autoridades locais e com seus associados na implantação dessas medidas da melhor maneira possível.

Para isso, a equipe técnica da ANR, coordenada pela consultora Eliana Alvarenga está analisando o texto da portaria para promover workshops que serão ministrados a profissionais de estabelecimentos filiados. O assunto também será discutido no 2º Encovisas (Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias), que acontece no dia 1º de agosto, no Centro Brasileiro Britânico, em Pinheiros. O evento terá a participação de representantes de vigilâncias sanitárias de diferentes cidades brasileiras e de especialistas do setor.

DEFINIDOS OS DETALHES DA PESQUISA SALARIAL



Na última segunda-feira, foram definidos os detalhes da 2ª Pesquisa Salarial da ANR. O consultor Benedito Pontes apresentou a primeira versão da pesquisa e, em discussão com os estabelecimentos participantes, foram definidos os cargos que serão estudados, a inclusão de benefícios oferecidos por empresas, entre outros assuntos. Outras remunerações recebidas pelos colaboradores estarão discriminadas em um relatório separado, que também será entregue a todos os participantes.

Com a definição dos cargos, uma equipe com representantes de cinco associados irá se encontrar no início de junho para descrever as atividades de cada uma das funções, para evitar confusões no momento de preencher a pesquisa. Os resultados devem ficar prontos no início do segundo semestre e serão totalmente confidenciais, sem a menção dos nomes dos restaurantes participantes.



GT-TEC DISCUTE NOVAS NORMAS SANITÁRIAS

O Grupo de Trabalho Técnico, GT-TEC, reuniu-se na última quarta-feira (14/5), na sede da Associação Nacional de Restaurantes, para discutir a nova portaria do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. A CVS-5 passou a vigorar em abril de 2013 em substituição a CVS-6, de 1999. A norma estabelece e detalha critérios sanitários que devem ser observados por estabelecimentos comerciais e prestadores de serviço no setor de alimentação, em todo o Estado de São Paulo.

No encontro, estiveram presentes mais de trinta representantes de restaurantes associados à ANR. Os técnicos pontuaram e discutiram as modificações na portaria com o objetivo de atender à nova regulamentação. Para a coordenadora do GT, Eliana Alvarenga, apesar de mais restritiva, a CVS-5 é melhor do que a norma anterior. "É importante que todos os associados da ANR estejam atentos a essas novas regras, principalmente aqueles que estão no interior".

TENHA MAIS LÍDERES EM SEU RESTAURANTE



ANR organiza no próximo dia 04 de junho a 2ª edição do workshop Desenvolvimento de Lideranças. O evento é voltado para gestores de RH e demais profissionais interessados em aprimorar a sua equipe. Durante duas horas e meia serão debatidos temas para o desenvolvimento de lideranças; identificando os recursos para o desenvolvimento de lideranças; como criar novas lideranças; e qual a melhor estratégia para motivar os líderes já existentes.

O treinamento será ministrado pela psicóloga Flávia Omeri, que também é consultora e instrutora na área de gestão empresarial, e será dividido em duas partes: palestra e dinâmica com o grupo. O workshop acontece na sede da ANR, localizada na Rua Cônego Eugênio Leite, 513, cj. 11, em Pinheiros.

O investimento é de R\$ 100,00 para associados que se inscreverem até o dia 22 deste mês e R\$ 120,00 após esta data. Para os não associados, o custo é de R\$ 170,00 e R\$ 200,00, respectivamente. Os valores já incluem um CD a apresentação da palestra e um certificado de participação. As inscrições são feitas pelo e-mail: comunicacao.anr@gmail.com e as vagas são limitadas.

INSCRIÇÕES ABERTAS PARA AS AULAS DE INGLÊS



Ainda estão abertas as inscrições para a 2ª Turma do curso intensivo de inglês para iniciantes. As aulas começam no dia 04 de junho e serão ministradas sempre às terças e quintas-feiras na sede da ANR, na Rua Cônego Eugênio Leite, 513, cj. 11, em Pinheiros. O investimento é de R\$ 260,00 por aluno – material incluso, podendo ser pago em duas vezes. As inscrições podem ser feitas pelo e-mail comunicacao.anr@gmail.com.

O curso vai preparar os alunos para atender à grande demanda de turistas que vão visitar o Brasil nos próximos anos devido aos grandes eventos que acontecem no país. No curso, os alunos conhecerão algumas expressões e palavras úteis voltadas para o dia a dia de um restaurante. Ao final das aulas os funcionários serão capazes de conduzir, na língua inglesa, o atendimento a estrangeiros desde a recepção e condução dos clientes aos seus lugares a sugestões de pratos do cardápio.

As aulas começam às 9h e se encerram às 11h.