

## A PESQUISA SALARIAL JÁ COMEÇOU. PARTICIPE!

A Associação Nacional de Restaurantes já começou a enviar os formulários da Pesquisa Salarial 2013 a todas as empresas que manifestaram interesse em participar. Para aderir, basta entrar em contato com a ANR por meio do e-mail [comunicacao.anr@gmail.com](mailto:comunicacao.anr@gmail.com) ou ligar para 11 3083-1931. A coleta de dados será feita até o dia 23 de agosto.

Esta é a segunda vez que a associação faz o levantamento. Serão analisados 80 cargos das áreas operacionais e administrativas dos restaurantes, já definidos em comissões realizadas pela ANR. Os dados são sigilosos, ou seja, nenhuma marca será revelada. Ao final, as empresas recebem um relatório detalhado com informações valiosas sobre a remuneração do setor.

De acordo com o consultor Benedito Pontes, a pesquisa traz dados muito úteis aos restaurantes. "É importante que as empresas tenham noção do mercado em que atuam", diz. "Não é possível definir a política salarial no escuro", completa. Por isso, a ANR tomou a iniciativa de realizar esse levantamento pela primeira vez em 2011. Na ocasião, foram analisados 78 cargos em 25 estabelecimentos. A amostra contemplou 5.876 funcionários pesquisados.



Na edição 2013, o diferencial será a coleta de dados sobre os benefícios oferecidos aos funcionários. O levantamento terá informações como os custos de assistência médica, odontológica, vale alimentação, vale refeição, cesta básica, assistência educacional, vale combustível, celular, previdência privada, entre muitos outros.

**IMPORTANTE:** os resultados da Pesquisa Salarial ANR 2013 só estarão disponíveis para os associados que dela participarem fornecendo informações para a tabulação de resultados e relatórios finais.

## ANR EM PAUTA NOS CADERNOS COMIDA E PALADAR

A ANR foi destaque nas reportagens de capa dos cadernos especializados dos dois principais jornais do país: Folha de S. Paulo e O Estado de S. Paulo. Ambas trataram da mudança de comportamento do consumidor, tendo em vista ao aumento dos custos e dos preços dos restaurantes em São Paulo.

O Comida, publicado na quarta-feira (31/7), apresentou os dados levantados pelo Datafolha sobre os hábitos dos paulistanos. A pesquisa revela que 71% daqueles que se alimentam fora do lar avaliam os preços da alimentação como caros ou muito caros. O vice-presidente da ANR, Sérgio Kuczynski, disse que os preços aos clientes não subiram tanto quanto os custos dos restaurantes. Ele ainda destacou que os consumidores não deixaram de comer fora, mas mudaram para opções mais baratas no cardápio. O sócio e diretor superintendente do Grupo Ráscal, Angel Testa, colaborou com um artigo sobre a segurança nos estabelecimentos e a consequente diminuição de clientes no turno da noite.

Na quinta-feira (01/08), o caderno Paladar, do O Estado de S. Paulo, pontuou que tanto os consumidores quanto os proprietários de restaurantes estão insatisfeitos com os preços e os custos. Cristiano Melles, presidente da ANR, falou sobre as necessidades de adaptação dos restaurantes, buscando sempre mais eficiência. A reportagem também aproveitou um dado da associação: a diminuição das margens de lucros dos restaurantes que há quatro anos era de cerca de 15% e hoje estão próximas a 10%, na média.



## CARDÁPIO HIGTECH



Com a proximidade dos grandes eventos esportivos no Brasil – Copa do Mundo e Olimpíadas – os estabelecimentos comerciais têm se preocupado em oferecer um atendimento de qualidade aos futuros visitantes. Uma das últimas novidades do mercado é o aplicativo criado para smartphones e tablets que traduz o conteúdo dos cardápios em até cinco idiomas diferentes. A ferramenta hospeda as informações do menu, e por meio do QR Code, o cliente passa a ter acesso ao cardápio em diversas outras línguas.

A falta de mão de obra especializada impulsionou as empresas a procurarem soluções para melhorar o atendimento. Além de traduzir os cardápios em, no mínimo, um idioma diferente, muitos estabelecimentos estão capacitando seus funcionários para receber os turistas nos próximos anos. Com aulas de etiqueta e inglês, os colaboradores se tornam aptos ao atendimento internacional.

Na cidade do Rio de Janeiro, a Secretaria de Proteção e Defesa do Consumidor (Seprocon) em parceria com o Sindicato de Hotéis, Bares e Restaurantes (SindRio), lançou no mês de junho uma cartilha sobre os direitos do consumidor. Denominada Menu de Direitos, ela trata da obrigatoriedade dos estabelecimentos situados em áreas turísticas disponibilizarem cardápios em braile e menus em inglês e espanhol a seus clientes.

## VAGAS ABERTAS PARA ESTAGIÁRIOS QUALIFICADOS E SEM CUSTO PARA OS RESTAURANTES

Os associados da ANR agora poderão contar com estagiários dos cursos de Nutrição e de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi-UAM. Segundo Graziela Milanese, supervisora de estágios da UAM e professora de história, patrimônio e cozinha brasileira, os restaurantes selecionarão estagiários que possuem experiência ou que nunca trabalharam, moldando-os de acordo com o padrão da casa. Em alguns casos, não há qualquer custo para os restaurantes, nem com a bolsa estágio, nem com seguro de vida, pois o estudante conta com uma apólice contratada pela própria UAM.

O convênio busca aproximar o universo acadêmico ao mercado de trabalho, dando oportunidade para os futuros chefes praticarem o que aprendem em sala de aula. "É muito importante levar o mercado de trabalho para dentro da universidade. As escolas precisam se adequar à realidade lá fora", explica Milanese.



universidade  
anhembi  
morumbi

Se comparado à França, que teve suas primeiras escolas gastronômicas criadas no final do século passado, em 1895, e aos EUA, entre as décadas de 50 e 60, o Brasil ainda está "engatinhando" neste quesito. O primeiro curso superior brasileiro foi criado em 1999. "Ainda existe um longo caminho a ser percorrido para o mercado enxergar e valorizar o estudante de Gastronomia", avalia Milanese.

Para obter mais informações, bem como registrar o oferecimento de vagas de estágio, procure a coordenação do curso de Gastronomia, campus Vila Olímpia, no telefone 11 3847-3188. No caso de vagas para estagiários do curso de Nutrição, escreva para [nutricao@anhembi.br](mailto:nutricao@anhembi.br)

## SEGURANÇA PÚBLICA DO ESTADO PEDE AJUDA PARA CONTER "ARRASTÕES"

A Secretaria do Estado de Segurança Pública procurou a ANR pedindo a contribuição de todos os associados para que forneçam informações – denúncias, imagens e mídias – relacionadas aos arrastões em restaurantes. O endereço eletrônico para contato é [intervencao.deic@policiacivil.sp.gov.br](mailto:intervencao.deic@policiacivil.sp.gov.br)