

PLENÁRIA DA ANR DISCUTE A DISTRIBUIÇÃO DE GORJETAS NOS RESTAURANTES

A Reunião Plenária da ANR, realizada na quinta-feira (22), reuniu cerca de 50 associados e gestores no restaurante Ráscal do Itaim Bibi. Entre os destaques esteve o andamento do Projeto de Lei 57/2010, que trata da distribuição das gorjetas e determina sua integração aos salários recebidos por todos os funcionários dos restaurantes. Se aprovado, o custo com a adequação à lei poderá, em alguns casos, chegar a 2,5% do faturamento total do estabelecimento. A ANR está ativamente envolvida na negociação com membros do executivo, parlamentares, assessorias, sindicalistas e outras associações patronais, de modo a obter medidas que possam mitigar os efeitos negativos que o PLC 057 trará às empresas do setor quando for aprovado no Senado.

Outro tema da reunião foram as reportagens na mídia sobre o aumento dos preços e arastões, que afastaram os frequentadores dos restaurantes. A ANR vem respondendo à opinião pública com dados que mostram a escalada dos custos dos empresários. Os associados também foram informados sobre as negociações da convenção coletiva do Sintoresp. Com a convenção, os funcionários conquistaram aumento de 9,5%.



O Código de Ética da associação, aprovado na última plenária, foi outro tema da pauta. Os filiados devem assinar um termo de compromisso, no qual se responsabilizam a respeitar o código. O documento estabelece que seus signatários busquem melhor atendimento possível aos consumidores, tenham condições de trabalho justas, adotem práticas comerciais respeitadas, entre outras ações.

Na reunião, a Lei do Aprendiz também foi comentada pelos associados, bem como a portaria do Ministério da Fazenda, que regulamenta sorteios e promoções pela internet. Outro ponto discutido foi o Projeto de Lei que proíbe a venda de *foie gras* na cidade de São Paulo. A próxima reunião plenária será no dia 24 de outubro.

BAHIA ISENTA ICMS DAS GORJETAS

Desde o dia 1º de agosto, os bares e restaurantes da Bahia não precisam mais pagar o imposto sobre Circulação de Mercadorias, ICMS, sobre as gorjetas recebidas pelos funcionários dos estabelecimentos. O Decreto 14.681/2013, publicado no dia 31 de julho, definiu essa mudança a fim de reduzir a carga tributária do setor.

Dessa forma, a gorjeta dada aos funcionários nos restaurantes e bares passa a ficar livre da incidência de impostos. O ICMS da taxa de serviço (10%), era cobrado em cima do faturamento integral do estabelecimento, atingindo um percentual de 4% sobre o valor.

Para usufruir do benefício, é indispensável que os restaurantes deixem claro aos consumidores a não obrigatoriedade do pagamento da taxa de serviço. Os responsáveis também devem comprovar que seus garçons recebam benefícios pelo atendimento, desde que não ultrapasse 10%, valor comum cobrado em serviço pelos estabelecimentos.

No fim de 2012, por gestão e trabalho da ANR, o estado de São Paulo isentou os bares e restaurantes da cobrança. Minas Gerais e Distrito Federal também não cobram o imposto sobre a gorjeta.



ÚLTIMA SEMANA PARA PARTICIPAR DA PESQUISA SALARIAL 2013



A coleta de dados para a Pesquisa Salarial 2013 encerra nessa semana, mas ainda dá tempo de participar. Basta entrar em contato com a ANR pelo e-mail anr@anrbrasil.org.br ou ligar para 11 3083-1931. 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.

As informações são importantes para que os restaurantes definam a política salarial da empresa, de forma compatível com o mercado. 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. Os resultados da pesquisa só estarão disponíveis para aqueles que dela participarem, fornecendo informações para a tabulação de resultados e relatórios finais.

O diferencial desta edição 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.

ANR REALIZA PALESTRA SOBRE A CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES



A subgerente de alimentos da COVISA, Martha Gewher, esteve na quarta-feira (21), com mais de 70 responsáveis técnicos e gestores de restaurantes associados à ANR para explicar a Categorização de Restaurantes - projeto realizado pela ANVISA. As vigilâncias sanitárias municipais já começaram a avaliar a higiene dos estabelecimentos das cidades-sede da Copa do Mundo e os restaurantes precisam estar atentos.

Em São Paulo, de acordo com Martha, serão categorizados todos os comércios de alimentação localizados em seis shoppings da capital - previamente escolhidos. As 249 casas já foram notificadas e tiveram a oportunidade de fazer uma auto-avaliação.

No encontro, Martha Gewher enfatizou a importância dos restaurantes manterem profissionais capacitados para cuidar das rotinas de higiene do local. "Quando o local é bem monitorado, os riscos para a saúde pública são bem menores e, consequentemente, a nota do será melhor", disse.

Eliana Alvarenga, consultora técnica da ANR, alertou os presentes sobre a necessidade de todos acompanharem de perto e atentamente o processo de categorização de suas unidades nesses

locais, pois a fiscalização será bastante rigorosa. Para apoiar os associados, a ANR, além desta reunião em São Paulo, irá promover encontros em outras cidades sedes da Copa do Mundo, como Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Curitiba.

Até dezembro, a COVISA visitará os estabelecimentos para uma primeira avaliação. Assim, todos terão a oportunidade de se adequarem e melhorarem a nota. Posteriormente, entre janeiro e abril, a vigilância fará a categorização definitiva. Após a atribuição da nota, os estabelecimentos devem mantê-la visível para o público.



Eliana Alvarenga

No dia 4 de setembro, a ANR promoverá o encontro no Rio de Janeiro. Na cidade, o palestrante será Luiz Carlos Coutinho, Superintendente de Vigilância Sanitária e Alimentos do Rio de Janeiro. As inscrições vão até o dia 2 de setembro. Mais informações e reserva de vagas: comunicacao@anrbrasil.org.br e (11) 3083 1931.

PARA ACESSAR O VÍDEO DO 2º ENCOVISAS, QUE ACONTECEU NO DIA 1º DE AGOSTO, [CLIQUE AQUI](#)