

## TRF CONFIRMA QUE ASSOCIADO ANR NÃO PRECISA CONTRATAR NUTRICIONISTA PARA SE INSCREVER NO PAT

Decisão do Tribunal Regional Federal da 3ª Região, publicada na última quinta-feira (9), [rejeitou](#) o recurso da União contra a sentença da 16ª Vara Federal de São Paulo que havia julgado procedente ação movida pela ANR e conduzida por Dias & Pamplona Advogados.

O objetivo da ação foi afastar exigência do Ministério do Trabalho e Emprego no sentido de que todas as empresas de alimentação fora do lar são obrigadas a contratar nutricionista para poderem se inscrever no PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador), que garante benefícios fiscais, trabalhistas e tributários.

O resultado favorável vale também para os associados que ingressaram na ANR após a propositura da ação, afastando assim a argumentação que vinha sendo utilizada pelo Ministério do Trabalho para rejeitar alguns pedidos de inscrição que foram feitos por novos associados ou filiais de associados abertas no curso do processo.

Para fins de inscrição (de novos associados ou filiais) deverá ser encaminhada uma carta ao Ministério do Trabalho (modelo disponível na ANR), acompanhada de comprovante de associação emitido pela ANR e demais documentos previstos pela legislação do PAT.

Para mais informações, escreva para [anr@anrbrasil.com.br](mailto:anr@anrbrasil.com.br)

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NOS CARDÁPIOS: PROCON DO RIO RESPONDE CONSULTA DA ANR

O Procon-RJ respondeu a [consulta](#) feita pela ANR, através do escritório Dias & Pamplona Advogados, sobre a Lei Estadual nº 6.590/2013, que obriga a divulgação de calorias, carboidratos e glúten em cardápios de restaurantes e bares do estado do Rio de Janeiro.

O órgão estadual concordou sobre os estabelecimentos terem um ou alguns cardápios contendo as informações exigidas em conjunto e manterem uma placa informativa afixada em local de ampla visualização, dentro do estabelecimento, informando a existência desse tipo de cardápio.

“(…) entendemos que, caso o estabelecimento opte pela emissão de cardápios dedicados exclusivamente à tabela nutricional, bem como torne essa informação de fácil acesso e amplamente divulgada, a exigência a Lei nº 6.590/2013 será adequadamente atendida.”

Sobre a possibilidade de uso de porção de 100 g como referência, o Procon-RJ respondeu que, no caso de estabelecimentos que comercializam comida a quilo, buffets, rodízios, porções montadas ou outros formatos congêneres, a divulgação do valor da porção de 100 g é válida porque a venda acontece em quantidades variáveis.



Já em relação a estabelecimentos que operam com refeições “montadas”, a fim de assegurar informações claras ao consumidor, o órgão entendeu que o mais adequado é fornecer tabela elaborada com base na média de calorias, carboidratos e glúten daquele prato.

Por fim, sobre a aplicação exclusiva da lei a estabelecimentos localizados no interior de escolas, o Procon-RJ informou que ela abrange todos os estabelecimentos mencionados no artigo 1º da norma, segundo o qual são: bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino.

## DIVULGADOS NOVOS PISOS SALARIAIS APLICADOS NO SETOR EM SP



Está em vigor desde 1º de janeiro a Lei nº 15.250, que define os novos [pisos salariais](#) mensais no Estado de São Paulo para diversas categorias.

O piso é de R\$ 810 para auxiliares de serviços gerais de escritório, empregados não especializados do comércio, da indústria e de serviços administra-

tivos, cumins, “barboys”, lavadeiros, ascensoristas e “motoboys”, entre outros.

Subiu também, para R\$ 820, o piso salarial para trabalhadores de preparação de alimentos e bebidas, trabalhadores em serviços de proteção e segurança pessoal e patrimonial, trabalhadores de serviços de turismo e hospedagem, garçons, “barmen”, telefonistas, operadores de telefone e de “telemarketing”, entre outros.

Segundo o Informativo da ANR divulgado no início do mês, os pisos salariais fixados nesta lei não se aplicam aos trabalhadores que tenham outros pisos definidos em lei federal, em convenção ou acordo coletivo de trabalho, bem como a contratos de aprendizagem.

A lista completa de trabalhadores encontra-se disponível no [site da ANR](#) na área reservada aos associados

## MARQUE NA AGENDA: PRIMEIRAS REUNIÕES DE 2014 ACONTECEM EM JANEIRO

Será aberto no final deste mês de janeiro o calendário 2014 de reuniões, workshops e cursos organizados pela ANR. No próximo dia 28, terça-feira, acontecerá a primeira reunião do GT Sustentabilidade. A associação tem acompanhado de perto a questão do descarte dos resíduos sólidos.

Na mesma semana, dia 30, quinta-feira, será a vez do GT Tributário. Em 2013, a ANR oficializou um pedido de redução do ICMS de 3,2% para 2% em São

Paulo. Consultou, também no ano passado, a Secretaria da Fazenda do Rio de Janeiro sobre a não aplicação da Substituição Tributária na compra de insumos pelos restaurantes. Ainda não há resposta em relação aos pedidos.

Os dois eventos acontecerão na sede da ANR, e a pauta será em breve divulgada no site da associação. Até dezembro deste ano estão previstos pelo menos 85 reuniões, workshops e cursos.

## GRÁCIA BAR: TEMPERO CATALÃO NO CORAÇÃO DE SP



Gràcia. Este é o nome do bar inspirado na cultura espanhola localizado no bairro de Pinheiros, em São Paulo. O estabelecimento ganhou esse nome em referência ao distrito Gràcia, em Barcelona, segunda cidade mais importante da Es-

panha, localizada na Catalunha. A primeira é a capital, Madri. “Eu frequento o verão espanhol há muitos anos e sentia falta de lugares com essa atmosfera aqui no Brasil”, diz o proprietário, Claudio Loureiro Nunes. “O Gràcia vem de uma homenagem à cultura e à gastronomia do local. O nosso objetivo é reproduzir essa atmosfera em São Paulo.”

O bar tem grandes varandas e serve mais de 25 tipos de tapas – aperitivos para “beliscar”. Também é servida a sangria, bebida típica espanhola à base de vinho. “O vinho não é a preferência do povo brasileiro, mas todos os dias as pessoas pedem esse drinque”, diz. Para completar, o chef é um espanhol nascido em Valladolid. José Luis Cadenas é o responsável por desenvolver um menu completamente baseado nas receitas espanholas.

**A ANR estreou em seu primeiro boletim de 2014 esta sessão dedicada a contar a origem do nome do restaurante associado. Se sua empresa tem também uma boa história para contar, envie para [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br).**

## EVITE DESPERDÍCIOS E AUMENTE SUA MARGEM

A maior parte dos bares e restaurantes tentam encontrar maneiras mais eficazes de começar o ano no azul, e entre as medidas mais indicadas pelo Sebrae no ano de 2014 estão o controle do alimento descartado na cozinha e uma revisão periódica do consumo de água e energia do estabelecimento.

A cartilha “5 Menos que são Mais – Redução de Desperdício em Micro e Pequenas Empresas” tenta orientar também o empresário a investir em novas tecnologias, como o uso de fritadeiras elétricas - que chegam a reduzir o desperdício de alimentos em até 60%. Outras medidas importantes, além da adoção de equipamentos mais modernos, ficam por conta da manutenção dos freezers, a utilização de luz natural nos ambientes e a instalação de jateadores de água para lavar

louça, já que eles utilizam mais pressão e menos água durante o uso.

Além disso, o começo do ano é sempre a melhor época para buscar novos fornecedores e iniciar treinamentos entre a equipe de funcionários. Essas medidas fazem com que o estabelecimento possa apresentar novidades ao cliente, não apenas no que está sendo servido, mas também aumentar a participação e motivação dos funcionários em relação ao que está sendo oferecido como novidade.

As técnicas do Sebrae apostam, ainda, em medidas simples como a aquisição de lava-copos (R\$ 15, em média) que chegam a reduzir em até 50% os gastos com água e detergente.