

ALEX ATALA, DO D.O.M., É ELEITO CHEF DO ANO NA INGLATERRA

O chef brasileiro **Alex Atala** (foto), do D.O.M., associado ANR, foi escolhido no último dia 28 de abril "Chef do Ano" na categoria "Chef's Choice" da premiação The World's 50 Best Restaurants Awards 2014, promovida pela revista britânica Restaurant.

O D.O.M., conduzido por Atala, foi escolhido o melhor restaurante da América Latina e ficou em sétimo lugar na classificação geral, que teve como vencedor o restaurante dinamarquês Noma, seguido por El Celler de Can Roca (Espanha), Osteria Francescana (Itália), Eleven Madison Park (EUA), Dinner by Heston Blumenthal (Inglaterra) e Mugaritz (Espanha).

A brasileira Helena Rizzo foi eleita a melhor chef feminina, recebendo o prêmio "Veuve Clicquot World's 50 Best Female Chef 2014". Seu restaurante, o Maní, em São Paulo, subiu



Foto: Divulgação

dez posições em relação à premiação do ano passado e ficou em 36º lugar.

Lançado em 2002 pela revista inglesa "Restaurant", o World's 50 Best Restaurants Awards pode ser considerado o "Oscar da gastronomia", colocando muitos estabelecimentos desconhecidos na rota *foodie* e transformando alguns chefs em estrelas da cozinha internacional.

ESPECIALISTA FALARÁ SOBRE CONTRATAÇÃO DE ESTRANGEIROS NO GT-RH

Será realizada às 15h30 desta quinta-feira (8) a quarta reunião do GT-RH de 2014. A contratação de estrangeiros será um dos principais assuntos do encontro, que terá como convidado um representante da EY Human Capital para falar sobre ele. Outros temas da pauta são: Processo Admissional, Piso da Categoria (convenções coletivas), Cargos e Salários ("salário + gorjeta"), Faixas Salariais, Bônus, PLR e Gratificação. O espaço será aberto para sugestões dos participantes.

Também serão abordados alguns termos dos acordos sobre residência para nacionais do Mercosul, preparados pelo comitê. Um deles é o que diz que 90 dias antes do término da residência temporária, o candidato poderá requerer residência permanente.

Interessados em participar da reunião do GT-RH devem se inscrever pelo e-mail anr@anr-brasil.com.br ou pelo telefone (11) 3083-1931.

PESQUISADOR DO DATA POPULAR ESTARÁ NO GT-COM EM 15 DE MAIO



Foto: Divulgação

Após workshop no último dia 17 de abril com Carlos Ferreirinha, um dos maiores especialistas em luxo do Brasil, o 4º GT-CoM da ANR terá como convidado **Marcio Falcão** (foto), do Data Popular,

principal referência do país em pesquisa e estudo das populações de média e baixa renda. O tema da reunião é "O Novo Consumidor Brasileiro".

Graduado em Ciências Econômicas pela Faap (Fundação Armando Álvares Penteado), com mestrado em Economia Política pela PUC-SP, Falcão tem experiência de 10 anos nas áreas financeira, de consultoria e de pesquisa de mercado. Atualmente é gerente de novos negócios do Data Popular, coordenando projetos de importantes clientes dos mais diversos segmentos econômicos. O encontro com Marcio Falcão será no próximo dia 15 de maio, das 10h às 11h30, na sede da ANR em São Paulo (Rua Cônego Eugênio Leite, 513, cj 11, Pinheiros). Inscrições e mais informações pelo e-mail anr@anrbrasil.com.br ou pelo telefone (11) 3083-1931.

SANTA BÁRBARA DO OESTE (SP) QUER OBRIGAR RESTAURANTES A DAREM DESCONTO DE 50% PARA QUEM REDUZIU O ESTÔMAGO

A Câmara de Santa Bárbara do Oeste (SP) irá votar um projeto de lei que, se aprovado, obrigará restaurantes e similares que servem refeições à la carte ou em porções a oferecerem desconto de 50% no preço ou servirem meia porção para as pessoas que tenham o estômago reduzido através de cirurgia.

Outras duas cidades paulistas – Campinas e Americana - tiveram recentemente projetos semelhantes aprovados, mas a ANR, por intermédio do escritório Dias & Pamplona, obteve na Justiça a suspensão da exigência da lei até que o mérito seja julgado. Enquanto isso, os estabelecimentos não podem ser autuados.

BRAGANÇA PAULISTA (SP) ESTUDA PROIBIR SALEIROS EM RESTAURANTES

A Câmara Municipal de Bragança Paulista (SP) apresentou em 15 de abril projeto de lei segundo o qual restaurantes, bares, hotéis e estabelecimentos afins instalados no município ficam proibidos de expor nas mesas recipientes que contenham sal de cozinha.

Segundo a proposta, o objetivo é resguardar a saúde da população, evitando o consumo excessivo de sal. "Entendemos que a medida evita a utilização involuntária ou automática do referido tempero, sem vedar, evidentemente, o seu fornecimento quando solicitado pelo consumidor", informa o texto.

No último dia 29 de abril, a Comissão de Justiça da Câmara emitiu posição contrária: "O projeto nos parece totalmente incabível, visto que, em outras situações, pode-se falar em proibição de



Foto: Banco de Imagens

açúcar, adoçante, alho, cebola, óleo, azeite etc. O projeto nos parece indefensável." A primeira votação está marcada para o próximo dia 10 de junho.

BARES E RESTAURANTES NÃO PRECISAM DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO AOS DOMINGOS E FERIADOS

O Ministério do Trabalho e Emprego divulgou a Portaria nº 375, de 21 de março de 2014, que disciplina a autorização para o trabalho aos domingos e nos dias feriados. Como essa Portaria tem suscitado muitas dúvidas entre os associados, a ANR vem esclare-

cer que, de acordo com o artigo 7º do Decreto nº 27.048/1949, os bares, restaurantes e similares possuem autorização permanente para funcionamento aos domingos e feriados, não necessitando, portanto, solicitar autorização à Superintendência Regional do Trabalho.