

AGORA É OFICIAL: DISTRIBUIÇÃO DE SACOLAS PLÁSTICAS



A Prefeitura de São Paulo divulgou mais detalhes sobre as novas regras para a distribuição de sacolas plásticas em estabelecimentos da cidade. No fim do ano passado, o Tribunal de Justiça do Estado julgou improcedente a ação na qual o Sindicato da Indústria de Material Plástico do Estado de São Paulo alegava a inconstitucionalidade da Lei que proíbe sua distribuição nos comércios do município.

De acordo com consultor jurídico da ANR, Carlos Augusto Pinto Dias, embora a questão ainda esteja

em discussão perante o Poder Judiciário, a Prefeitura de São Paulo autorizou, por meio de decreto, a distribuição de sacolas bioplásticas. Os dados estão em informativo enviado aos associados e disponível na área restrita do site anrbrasil.org.br.

A medida será válida a partir de 5 de fevereiro, quando o comércio local terá que distribuir sacolas padronizadas, que deverão ser utilizadas posteriormente pelos consumidores para a coleta seletiva de resíduos secos. A prefeitura explicou que serão dois tipos de sacolas:

- Verde para o lixo reciclável, como metal, papel, plástico e vidro.
- Cinza para o descarte do lixo comum.

E as multas estão aí: comerciantes que desrespeitarem a lei podem sofrer penalidades que variam de R\$ 500 a R\$ 2 milhões. A fiscalização será feita por amostragem e a partir de denúncias.

PAGAMENTO DE PRL

Em 31 de dezembro, o Diário Oficial da União publicou a Solução de Consulta nº 368, da Coordenadoria-Geral de Tributação (Cosit), reconhecendo a possibilidade de pagamento de Participação nos Lucros e Resultados (PRL) para diretor empregado sem a incidência de contribuição previdenciária.

Sendo assim, o diretor estatutário, que participe ou não do risco econômico do empreendimento, eleito por assembleia geral de acionistas para o cargo de direção de sociedade anônima, que não mantenha as características inerentes à relação de emprego, é segurado obrigatório da previdência social na qualidade de contribuinte individual, e a sua participação nos lucros e resultados da empresa integra o salário de contribuição, para fins de recolhimento das contribuições previdenciárias.



Caso ele exerça o cargo de diretor estatutário mantendo as características inerentes à relação de emprego será enquadrado com segurado obrigatório da previdência social na qualidade de empregado, e a sua participação nos lucros e resultados da empresa, não integrará o seu salário-de-contribuição, para fins de recolhimento. Os dados estão em informativo enviado aos associados e disponível na área restrita do site anrbrasil.org.br.

ABBRACCIO: NOVA APOSTA ITALIANA NO BRASIL

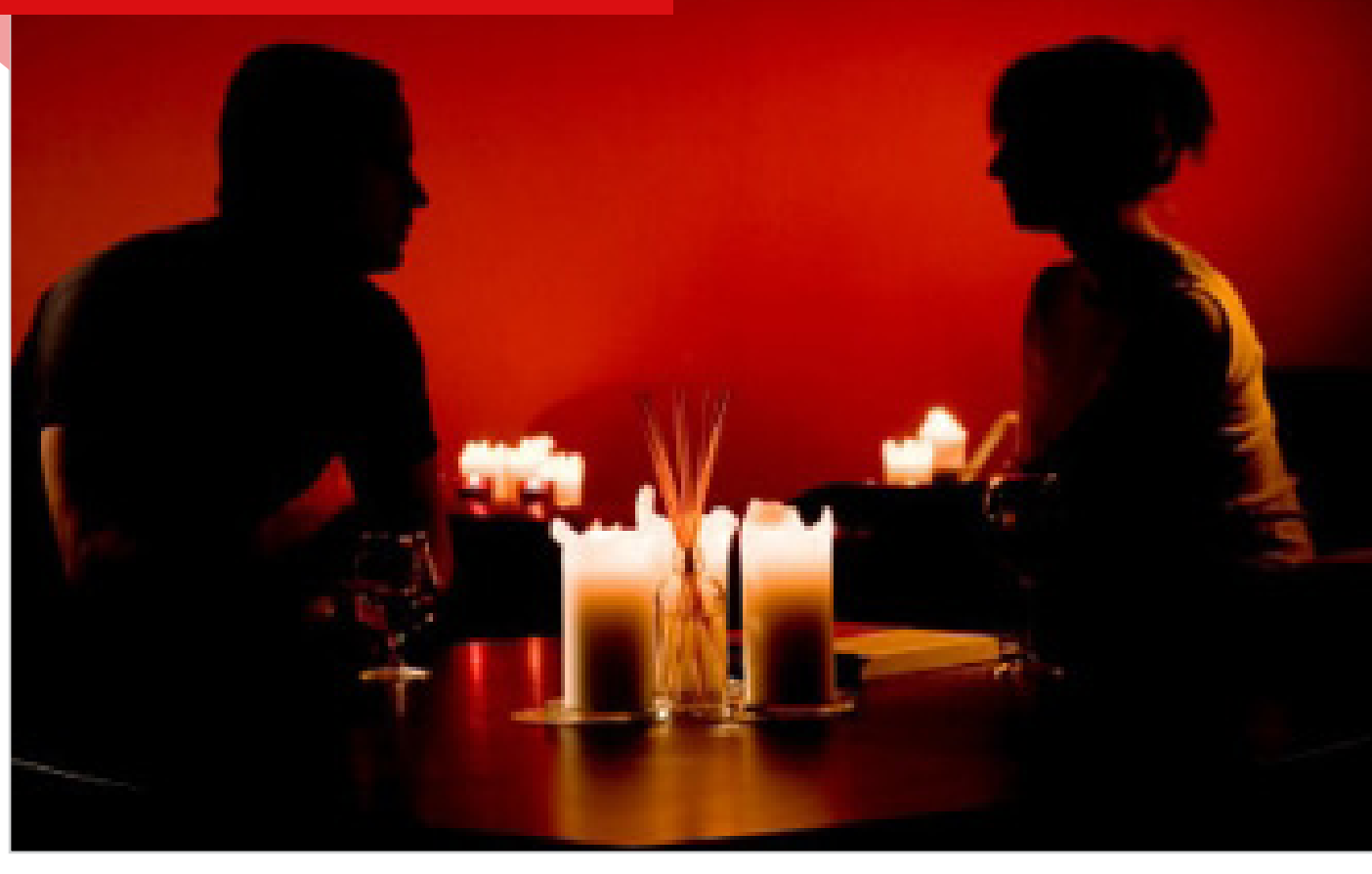
A Bloomin'Brands inicia 2015 com novidade. Detentora da marca Outback Steakhouse, a empresa acaba de anunciar a chegada da rede de restaurantes Abbraccio. A primeira unidade será inaugurada no shopping Vila Olímpia, em março. "A forte atuação do mercado brasileiro no ramo de casual dining colocou o país no topo do ranking para liderar o lançamento do conceito italiano Abbraccio e, com isso, direcionar os planos da empresa para a expansão global", diz Salim Maroun, presidente da operação brasileira da Bloomin'Brands.

A rede Abbraccio, que já prevê outra inauguração no Shopping Market Place, contará com receitas consagradas da culinária italiana, disponibilizando uma cozinha aberta, no centro do restaurante,



que permitirá ao cliente acompanhar a preparação de seu prato. O nome Abbraccio (abraço, em italiano) é resultado de dez meses de pesquisas realizadas em território brasileiro. Foram investidos cerca de R\$ 1 milhão em estudos de design, menu, ambiente e nome da nova marca. Cada unidade deverá custar, em média, R\$ 5 milhões.

NO ESCURO E TORNEIRA SECA NA PONTA DO LÁPIS



Alto consumo de energia elétrica devido ao calor, aliado aos baixos níveis dos reservatórios de água em diversas regiões do Brasil, têm afetado diversos setores da economia, incluindo o setor de food service. Como consequência disso, os empresários estão sendo obrigados a lidar com apagões cada vez mais constantes em seus estabelecimentos, além da falta de água nas torneiras, entre outros prejuízos considerados irremediáveis, como a perda de alimentos, por exemplo.

Para não perder o estoque, restaurantes estão recorrendo cada vez mais ao aluguel de geradores de energia e caminhões pipa para garantir a manutenção das atividades. No último dia 19, um apagão encomendado pelas agências de energia atingiu cidades de 11 estados e do Distrito Federal. Com isso passaram a encerrar seu expediente mais cedo, ou ainda buscam alternativas para não fechar as portas.

Sem ar-condicionado, nem ventilação, os clientes estão passando sufoco até na hora de pagar

a conta, que deve ser paga com dinheiro, já que as máquinas de cartões não funcionam. A falta de luz também faz com que alimentos perecíveis sejam jogados aos montes no lixo. Fornecedores e proprietários devem conciliar a data para abastecer o estoque, pois ninguém sabe ao certo se o dia seguinte terá almoço e jantar.

Além dos obstáculos na parte operacional (sistema de entregas interrompido, controle de refrigeração limitado, forma de pagamentos fora do ar, equipe parada, etc.) os restaurantes que estão sofrendo diretamente os impactos da crise hídrica e da falta do fornecimento regular de energia elétrica estão arcando com mais dois prejuízos nesta receita: cada caminhão pipa tem um custo que pode variar de 3,5 mil a 5 mil reais. Já um gerador alugado, não sai por menos de R\$ 2 mil (de 250 kva, mais R\$ 100 por hora de uso) ou em média 25 mil reais, caso seja comprado. Sendo assim, os investimentos de cada estabelecimento, sem contar os prejuízos, devem ficar na ordem dos 100 mil reais, segundo sugerem alguns empresários.

PROCON AUTUA RESTAURANTES EM SALVADOR



O PROCON-Bahia continua com a "Operação Gourmet - 2015". Por meio dela, no início deste mês, quatro restaurantes da capital foram autuados. A ação tem como finalidade verificar se as práticas de alimentação e restaurantes estão agindo em conformidade com as normas presentes no Código de Defesa do Consumidor (CDC) e legislação correlata.

Os fiscais do Órgão verificam os seguintes aspectos: disposição do exemplar do Código de Defesa do Consumidor (CDC); validade, acondicionamento e conservação dos alimentos e bebidas; condições de higiene da cozinha; averiguação do local de armazenamento dos alimentos (dispensa); disposição de cardápio/tabela de preços na frente do estabelecimento; proibição do uso de produtos fumígenos em locais fechados; proibição de cobrança de venda de bebidas alcoólicas a menores de idade; e proibição da cobrança de qualquer percentual sobre o valor do consumo.

Os estabelecimentos autuados têm o prazo de 10 dias para apresentar defesa, sendo resguardado o direito ao contraditório.

REFEIÇÕES SUSTENTÁVEIS



Com dias cada vez mais corridos, as pessoas têm optado por pedir comidas ou comprar marmitas para otimizar seu tempo. O que ninguém repara, é a grande quantidade de lixo gerada com tantas 'quantinhas' sendo descartadas diariamente.

Para solucionar esse problema, uma startup americana criou uma embalagem reutilizável própria para restaurantes. A ideia foi originada durante um trabalho sobre questões energéticas em uma ONG, onde o dono da empresa almoçava e recebia a comida em caixinhas descartáveis e ficava impressionado com o desperdício de material.

Juntando responsabilidade sustentável e visão de negócios, a solução encontrada funciona da seguinte forma: os restaurantes descartam as caixas sustentáveis em um ponto de coleta específico. A empresa as recolhe, lava em uma cozinha industrial e as devolve aos restaurantes. Cada uma pode ser reutilizada até 500 vezes.