

## CRISTIANO MELLES É REELEITO PRESIDENTE DA ANR

Realizada na última quinta-feira (25), a Assembleia Geral Ordinária da ANR reelegeram **Cristiano Melles** (foto) presidente da Associação Nacional de Restaurantes pelo segundo mandato consecutivo.

Melles apresentou as contas para a aprovação dos presentes e fez questão de lembrar as conquistas da entidade ao longo de mais de 20 anos de atuação, garantindo inúmeros benefícios aos associados. "O nosso trabalho nos últimos anos trouxe novos associados e atraiu também dezenas de sócios-fornecedores. Hoje a ANR já representa mais de 300 marcas, espalhadas em mais de 5 mil pontos comerciais por todo o Brasil. É um número importante, mas vale destacar também a consolidação da entidade como a principal referência na interlocução com os governos em todas as esferas, pois a ANR tem sido cada vez mais consultada nas questões que envolvem os restaurantes e demais representantes do setor de *food service*", destaca Melles.



O presidente da ANR comentou, ainda, quais serão os desafios da entidade nos próximos dois anos de mandato. "Vamos continuar trabalhando para reduzir a alíquota de ICMS, nas discussões sobre a substituição tributária, regulamentação da gorjeta, diminuição das taxas cobradas pelas empresas de vales de alimentação e, claro, na defesa de nosso associado em relação às leis que impactam nosso setor", afirma. Além disso, até 2017 Melles espera anunciar a abertura de um escritório de representação da ANR em Brasília.

### CONHEÇA A DIRETORIA PARA O BIÊNIO 2015/2017:

**Presidente:**

Cristiano Melles (*Pobre Juan*)

**Vice-Presidente Franquias:**

Ricardo Bomeny (*Bob's / Pizza Hut*)

**Vice-Presidente Independentes:**

Sérgio Kuczynski (*Árdbia*)

**Diretor Secretário:**

Rogério Barreira (*McDonald's*)

**Diretor de Marketing:**

Roberto Bielawski (*Ráscal*)

**Diretor Financeiro:**

Cláudio Miccelli (*Giraffas*)

**Diretor Administrativo:**

Jun Sakamoto (*Hamburgueria Nacional*)

**Diretor de Orçamento:**

Fernando Grinberg (*Cia. Tradicional do Comércio*)

**Diretor de Relações com Associados:**

Mauro Guardabassi (*Outback*)

**Diretor de Relações Institucionais:**

Juscelino Pereira (*Piselli*)

**Diretor de Franqueados:**

Everaldo M. Peris (*Associação Franqueados McDonald's*)

**Conselheiros:**

João Baptista da Silva Junior (*Rei do Mate*)

Rodrigo Fróes (*Jam*)

Erik Momo (*Pizzeria 1900*)

Mario Chady (*Spoletto*) - suplente

**Diretor Executivo:**

Alberto A. Lyra Jr.

## PLENÁRIA TRAZ CONQUISTAS DA ANR E NOVAS LEIS QUE AFETAM O SETOR

A criação de um Comitê de Operadores em Aeroportos – reunindo os estabelecimentos associados que atuam nos principais aeroportos do país – e uma nova liminar, que garante aos associados da ANR a inscrição no PAT sem a necessidade de contratação de nutricionista, foram alguns dos destaques da Reunião Plenária, realizada na última quinta-feira (25), na sede da entidade em São Paulo.

Entre os temas abordados durante o encontro constaram, ainda, o reconhecimento da legitimidade do SindiRefeições RJ e o início das negociações com o SINTHORESP. **Carlos Augusto Dias**, do escritório Dias e Pamplona Advogados, apresentou as últimas novidades da legislação, incluindo a lei municipal que obriga os restaurantes de Porto Alegre a informarem a presença de glúten nos alimentos servidos no estabelecimento e a lei estadual para os comerciantes de Santa Catarina comprovarem a origem dos pescados vendidos.

Além das novas regras, os associados discutiram a polêmica lei que proíbe a produção e comercialização de *foie gras* na cidade de São



Paulo, já sancionada pelo prefeito Fernando Haddad. Segundo o advogado Carlos Augusto Dias, a lei 16.222/2015 é inconstitucional, pois a regulamentação de consumo e produção é de competência do governo federal. "Vamos propor uma ação direta de inconstitucionalidade, com pedido de liminar, para tentar barrar os efeitos legislação que proíbe a comercialização e consumo de *foie gras* em São Paulo, já que o município não pode legislar sobre o assunto", anunciou.

Com a nova medida, em caso de descumprimento, o comerciante poderá ser multado em R\$ 5 mil. Em caso de reincidência, o valor dobra. A lei entra em vigor em 45 dias.

## PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Saiba quais foram os ganhadores dos ingressos para as edições do Encovisas e RestauraRH deste ano. Os associados que responderam ao questionário, avaliando este **Boletim Semanal de Informações**, tiveram seus nomes sorteados durante a Plenária. Os contemplados foram:

**4º ENCOVISAS**

- João Baptista – Rei do Mate
- Amanda Romualdo – Rei do Mate
- Elidio Biazini – Dídio Pizza
- Marcella Atrib – Cia. Tradicional do Comércio
- Rodrigo Gazire – Spremuto

**2º RESTAURARH**

- Angel Testa – Ráscal
- Lúcia Soares – Tetrabros
- Lucyana Travallini – Varanda Grill
- Mariana Malagutti – Si Señor
- Idevano Vianna – McDonald's Diamante

A ANR parabeniza os ganhadores e agradece a todos que participaram da pesquisa.

## GT-TRIBUTÁRIO PROMOVE REUNIÃO ENTRE ASSOCIADOS E SEFAZ



Em auditório cheio, na manhã da última quinta-feira (25) foi realizada a terceira reunião do ano do GT-Tributário, na sede da ANR. O diretor adjunto da Secretaria da Fazenda de São Paulo (SEFAZ), **Marcelo Fernandez**, foi o convidado da ANR para explicar aos associados todos os detalhes do projeto SAT (Sistema Autenticador e Transmissor).

No encontro, que também contou com a participação da supervisora fiscal da SEFAZ, **Simone Terra**, foram discutidas as principais características do SAT, que passará a operar a partir de 1º de julho, no lugar dos emissores de cupons fiscais (ECFs) nos estabelecimentos comerciais do estado de São Paulo. A obrigatoriedade foi o assunto mais discutido na reunião. A regra passa a valer apenas para novos contribuintes e estabelecimentos comerciais cujos equipa-

mentos ECF tenham cinco anos ou mais anos de funcionamento desde sua lacração inicial.

O diretor da SEFAZ lembrou ainda que, a médio e longo prazo, o SAT deve substituir de vez os ECFs, já que possibilita a emissão de cupons fiscais eletrônicos de forma mais simplificada. "O principal objetivo do SAT é garantir aos estabelecimentos comerciais a simplificação de suas obrigações fiscais e aplicabilidade de custos. O ECF, além de ter uma tecnologia ultrapassada, gera altos custos", comparou Fernandez.

Para mais informações acesse:

[www.fazenda.sp.gov.br/sat/](http://www.fazenda.sp.gov.br/sat/)

## GARANTINDO A EXCELÊNCIA NOS RECURSOS HUMANOS

Acontece no próximo dia 15 de julho, às 14h, o workshop "**Estruturando o RH de seu Restorante**", na sede da ANR. O encontro é voltado para gestores administrativos, estratégicos e operacionais de bares, restaurantes e demais estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar e tem como objetivo apresentar algumas ferramentas que auxiliam nas atividades rotineiras do departamento de RH.

A palestra será conduzida pela consultora da ANR e psicóloga **Flávia Campana Omori**, formada pela USP com especialização em Gestão do Conhecimento e Marketing de Serviços pela FGV/SP. Entre os conteúdos abordados estarão "Recrutamento e Seleção", "Administração de Pessoal", entre outros assuntos relacionados ao tema.

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	<b>R\$ 240,00</b>
Não associados	<b>R\$ 360,00</b>



As vagas são limitadas e pagamentos efetuados até o dia **1º de julho** recebem **10% de desconto**. Esse valor inclui o CD com material do workshop e certificado de participação.

Para mais informações escreva para:

[comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)

## ANR PROMOVE WORKSHOP DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO PARA GESTORES



Saber identificar as competências de um funcionário é uma ação essencial para o processo de desenvolvimento profissional. Pensando nisso, a ANR promoverá no próximo dia 23 de julho, das 9h às 17h, o 4º workshop "**Avaliação de Desempenho – Teoria e Prática**", voltado para os gestores de RH e demais áreas que buscam técnicas para melhorar o desenvolvimentos de sua equipe, seja em restaurantes, bares ou qualquer rede de alimentação.

A psicóloga **Marcia Zaia**, que possui vasta experiência no campo de Treinamento e Desenvolvimento de Equipe e também em Excelência no Atendimento, será responsável por auxiliar os participantes a obterem uma visão mais objetiva do potencial de cada funcionário. Além disso, ela apresentará instrumentos de aprimoramento, tanto para gestores, quanto para colaboradores.

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	<b>R\$ 240,00</b>
Não associados	<b>R\$ 360,00</b>

Pagamentos realizados até 09/07/2015 terão 10% de desconto.

Para mais informações escreva para:

[comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br)

## GIRAFFAS AINDA MAIS FORTE EM SOLO AMERICANO

A rede brasileira de restaurantes **Giraffas**, associada da ANR, está de olho no mercado americano, onde já conta com dez unidades, somadas na Flórida. A ideia é chegar a 150 restaurantes até 2020 e, para isso, a marca aposta na abertura de franquias. O lançamento do novo plano foi apresentado na ABF Franchising Expo, feira do setor realizada em São Paulo na semana passada.

Aproveitando-se da queda no preço dos imóveis gerada pela crise financeira norte-americana de 2008, o Giraffas abriu um escritório em Miami em 2009. Com a bandeira Brazilian Grill, os restaurantes da rede servem arroz, feijão e carnes grelhadas para o público americano. As primeiras unidades foram criadas pela própria empresa e estão sendo repassadas aos franqueados há cerca de seis meses.

Para acelerar o crescimento, a marca conta com o recrutamento de brasileiros como franqueados e aposta no descontentamento dos empresários com o cenário político - eco-



nômico brasileiro para oferecer investimentos no exterior. O valor de uma franquia varia entre US\$ 250 mil e US\$ 500 mil, com uma estimativa de faturamento mensal média de US\$ 90 mil.

\* Com informações do Estádio