

MIL SABORES EM UMA IMAGEM

Dia 21, bate-papo com profissionais da fotografia



Olhe a imagem acima e responda rápido: qual desses hambúrgueres você escolheria para saborear? Se você optou pelo da direita já percebeu a diferença que uma foto bem trabalhada faz ao transmitir as sensações de um prato. Aliás, é exatamente essa a função das imagens na gastronomia: despertar a vontade de experimentar ou retomar as melhores lembranças para reforçar o desejo de repetição.

Um dos grandes desafios dos restaurantes está ligado a essa prática. Como transformar as imagens do cardápio em opções suculentas para as mídias sociais, imprensa, publicidade e outras peças de comunicação, como flyers e cartazes, por exemplo? Em outras reuniões do **GT-CoM** realizadas pela ANR, todos os jornalistas convidados foram unânimes em afirmar que a fotografia, no geral, é um problema crônico no relacionamento com as marcas. Para publicar os pratos, são necessárias qualidade de imagem e descrição somadas àquele diferencial de dar água na boca e literalmente fazer crescer os olhos sobre o produto. Cada detalhe conta na hora de fazer o click gastronômico.

E como realizar isso, na prática? Para ajudar os restaurantes a se aprofundar ainda mais no tema e orientar como eles podem trabalhar esse formato em cada contexto, o próximo GT-CoM, marcado para 21 de julho, recebe a dupla de fotógrafos **Ariana Lima** e **Gabriel Bertonce**, donos da E3 Fotografia.

Há oito anos no mercado, o casal tem ampla expertise no universo gastronômico, assinando materiais para importantes marcas do setor, como o restaurante A bela Sintra, associado ANR, e indústrias como Unilever e Budweiser, em diversas ações no Brasil e no exterior. Durante o encontro, os fotógrafos irão compartilhar alguns segredos que podem tornar as imagens aliadas dos restaurantes, aguçando não só a imaginação e a visão do consumidor, como também o seu paladar.

Para participar do evento gratuito, favor confirmar presença pelo:



comunicacao@anrbrasil.org.br

ANR ENTRA NA JUSTIÇA PARA TENTAR BARRAR PROIBIÇÃO DO FOIE GRAS EM SP

ANR protocolou, na última quarta-feira (8), uma Ação Direta de Inconstitucionalidade (ADIN), com pedido de liminar, para tentar conter os efeitos da Lei 16.222, que proíbe a comercialização do *foie gras*, na cidade de São Paulo.

Agora, caso os desembargadores do TJ-SP julguem a ADIN procedente, os associados da entidade poderão comercializar o *foie gras* em seus estabelecimentos, sem risco de multa. A lei sancionada pelo prefeito Fernando Haddad deverá entrar em vigor no dia 10 de agosto e os valores para quem for flagrado vendendo a iguaria, caso não disponha de uma liminar, podem chegar a R\$ 5 mil.

Vereadores de Sorocaba, Jundiaí e de São José dos Campos, no interior paulista, já estudam levar para votação a mesma lei aprovada na capital. Nas três cidades, os projetos reforçam o argumento de que, para a produção, os animais passam por maus tratos.

Além de apresentar uma jurisprudência completa, amparada por diversos dispositivos legais, a ANR se baseou no artigo da Constituição que diz que "compete à União, aos Estados e ao Distrito Federal legislar sobre florestas, caça, pesca, fauna, conservação da natureza, defesa do solo e dos recursos naturais".



Apesar disso, outros municípios brasileiros também estudam a proposta de proibir a comercialização de *foie gras*. A vereadora Isabella de Roldão (PDT) apresentou na Câmara dos Vereadores de Recife (PE) uma proposta semelhante à de São Paulo. Já no Paraná, os deputados devem votar, nas próximas semanas, projeto sobre o mesmo tema de autoria do deputado Rasca Rodrigues (PV), na Assembléia Legislativa.

"Em cada cidade precisaremos entrar com ações específicas, pois cada ADIN cuida apenas da lei em causa, ainda que a tese seja a mesma", explica o advogado **Eduardo Yoshikawa**, do escritório Dias e Pamplona Advogados.

4º ENCOVISAS

Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias



6 de agosto de 2015 - São Paulo, SP

4º ENCOVISAS: INSCRIÇÕES AINDA COM DESCONTOS!

As inscrições para participar do 4º Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias já estão abertas. Confira preços com descontos até o dia **20 de julho**:

ASSOCIADOS	NÃO ASSOCIADOS
R\$ 260,00	R\$ 390,00

Após **20 de julho**, os valores mudam para:

ASSOCIADOS	NÃO ASSOCIADOS
R\$ 340,00	R\$ 510,00

Há ainda preços especiais para aqueles que vierem de outros estados, com **50%** de desconto. Universitários também pagam a metade do preço, enquanto professores universitários recebem **20%**. Além disso, existe a possibilidade de parcelamento em até duas vezes.

A inscrição inclui pasta contendo programa oficial e bloco de anotações, café da manhã, café da tarde, Certificado de Participação e senha de acesso às palestras que forem cedidas à ANR.

O formulário de inscrição já está disponível no site:



www.anrbrasil.com.br/new/frm_encovisas.php

ANR PROMOVE ENCONTROS PARA REFORÇAR OS RH'S DOS RESTAURANTES

Na quinta-feira (23), das 9h às 17h, acontece o *workshop* "Avaliação de Desempenho: Teoria e Prática", na sede da ANR, em São Paulo. A consultora **Marcia Zaia**, psicóloga, sócia da FCampana e especialista na área de Treinamento e Desenvolvimento de Equipe, Melhoria de Comunicação e Excelência no Atendimento, irá apresentar algumas regras de avaliação de desempenho, buscando auxiliar as empresas na estruturação de uma visão mais objetiva do potencial de cada funcionário.

O curso é direcionado a gestores administrativos, estratégicos e operacionais de bares, restaurantes e redes de alimentação e é aberto para associados e para não associados.

Entre outro tema e abordados estão a aplicação da avaliação e a importância do feedback.

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	R\$ 450,00
Não associados	R\$ 650,00

Inscrições e informações:



comunicacao@anrbrasil.org.br

Já nesta quinta-feira (16) é a vez do GT-RH se reunir para tratar da Pesquisa Salarial 2015 e da Convenção Coletiva de Trabalho específica em relação a gorjetas. No encontro também será discutida a questão das obrigações e descontos de benefícios como Convênio Farmácia,

Empréstimo Consignado, Vale Alimentação, entre outros. Para conferir a agenda completa dos eventos da ANR acesse o site:

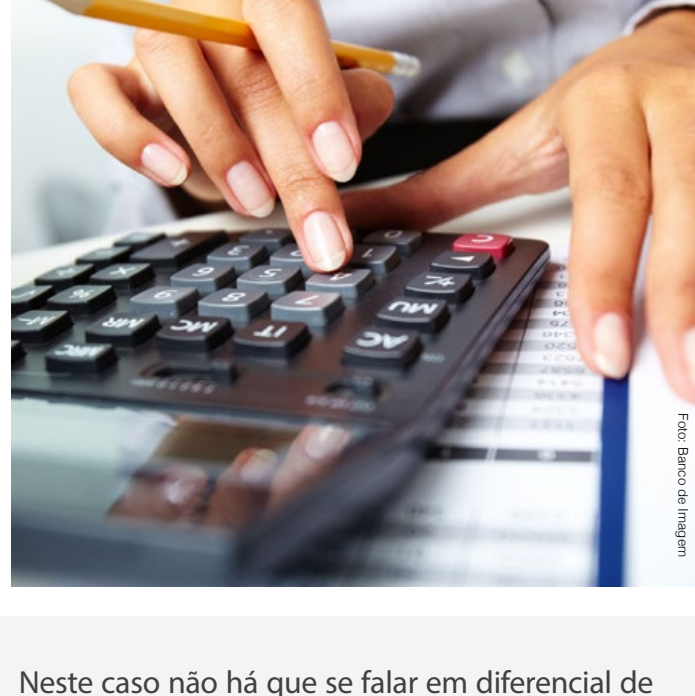


www.anrbrasil.org.br

MUDANÇAS NA COBRANÇA DE ICMS

De acordo com o **Informativo ANR nº 023/2015**, o estado de São Paulo acaba de regulamentar a cobrança do ICMS no comércio eletrônico interestadual — e outras operações com destino ao consumidor final em outra região —, que passa a valer a partir de 1º de janeiro de 2016. A Lei 15.856 incorporou as alterações promovidas pela Emenda Constitucional 87, que criou regras para a repartição do ICMS do e-commerce. Apesar da norma, ainda há dúvidas práticas quanto à forma de recolhimento do imposto, pois as empresas ainda não sabem como operacionalizar a nova sistemática e se o saldo credor de ICMS poderá ser usado, normalmente, para o pagamento dessas alíquotas.

Atualmente, as vendas aos consumidores finais localizados em outros Estados da Federação são tributadas de acordo com a origem: se destinadas ao consumidor contribuinte do ICMS, aplicam-se as alíquotas interestaduais (4% para produtos importados e 7% ou 12% para produtos nacionais, a depender do estado de destino das mercadorias) ou se destinadas ao consumidor não contribuinte do ICMS, quando é aplicada a alíquota interna do estado de origem.



Neste caso não há que se falar em diferencial de alíquota.

Com as alterações, tais operações sofrerão a incidência das alíquotas interestaduais nas duas situações, ou seja, as alíquotas de 4%, 7% ou 12% serão aplicadas até mesmo nos casos em que o destinatário da mercadoria for consumidor não contribuinte do ICMS. A lei passa a vigorar no dia 1º de janeiro de 2016.

BAHIA TAMBÉM PODE PROIBIR SALEIROS NAS MESAS DOS RESTAURANTES



No início de julho, o deputado estadual Roberto Carlos (PDT-BA) apresentou um projeto de lei para restringir a colocação de saleiros nas mesas de bares, restaurantes e lanchonetes da Bahia. De acordo com a proposta, o sal só poderá ser levado à mesa se o cliente solicitar.

Segundo o **Informativo da ANR nº 022/2015**, o Espírito Santo foi o primeiro a proibir que saleiros ou sachês contendo sal de cozinha fiquem expostos nas mesas de bares e restaurantes de todo o estado. A Lei 10.369/2015 (disponível na íntegra na área dos associados do site) passou a vigorar no último dia 6 e prevê multas de **R\$ 1.340,00** para o infrator.

As medidas têm como objetivo inibir o consumo, já que o brasileiro, segundo levantamento da Organização Mundial da Saúde (OMS), consome cerca de 12g de sal por dia, o equivalente a 12 sachês ou uma colher de sopa.

GORDURA TRANS NA MIRA NO ESPÍRITO SANTO



Os bares e restaurantes do Espírito Santo estão obrigados a indicar em seus cardápios os alimentos fornecidos que contiverem gordura trans.

De acordo com o **Informativo ANR nº 024/2015**, disponível para acesso dos associados na área restrita do site da entidade, a omissão dessa informação prevê multa ao proprietário do estabelecimento de cerca de **R\$ 2.687,00** e, em caso de reincidência, poderá ser ampliada para **R\$ 5.374,20**.

Os estabelecimentos têm prazo de 90 dias para se adequar à nova lei 10.384/2015. A proposta se baseou na legislação federal que amplia o direito à informação do consumidor, complementando a obrigatoriedade de exibir dados sobre a existência de gordura trans nas embalagens de produtos industrializados.