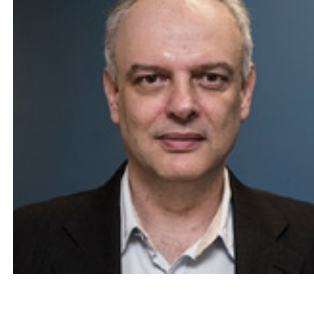


DESTAQUE

3º RestauraRH DISCUTE A IMPORTÂNCIA DO RH EM MOMENTOS DE CRISE

Primeiro painel do evento irá mostrar qual o papel da área de recursos humanos na hora de reduzir despesas e preservar bons funcionários

Em tempos de recessão, menos é sempre mais. O desafio de cortar custos e, ainda assim, melhorar o desempenho, tem sido o dos mais debatidos entre as empresas dos mais diversos setores. No segmento de *food service* não tem sido diferente, tanto que o tema será um dos destaques do **3º RestauraRH**, encontro idealizado pela ANR e indicado aos profissionais de recursos humanos e empresários. O objetivo do evento, marcado para o próximo dia 10 de novembro, no Centro Brasileiro Britânico, em São Paulo, é buscar as melhores alternativas quanto à otimização de recursos, contratação de colaboradores e manutenção de talentos nas companhias.



Abrindo os trabalhos está o painel **"A Importância do RH em Momentos de Crise ou Como reduzir despesas e preservar bons funcionários"**, que será apresentado pelo consultor do Sebrae, **João Carlos Natal** (foto). "Vou trazer algumas opções para os empresários e donos dos estabelecimentos, para que eles possam fazer a análise das contas e, a partir disso, agir. O conhecimento é muito importante. Quero mostrar que com o diagnóstico correto, será possível encontrar saídas inteligentes para a redução de custos. O segredo é começar a olhar para fora da caixa", diz Natal.

Participando pela primeira vez do encontro, o especialista reforça a importância da iniciativa. "Considero muito importante que as empresas fiquem cada vez mais antenadas com o que está acontecendo", afirma o palestrante.

Na sequência, mais quatro painéis serão apresentados: O que buscamos os *"millennials"* no trabalho;



10 de novembro de 2016 - São Paulo | SP

Práticas de Segurança e Saúde no Trabalho Aumentam Receitas; Como reduzir os riscos de ações trabalhistas e Como os Valores e a Cultura da Empresa Impactam a Gestão de Pessoas.

Associados têm descontos exclusivos

Os associados interessados em acompanhar o 3º RestauraRH têm descontos especiais de pagamento até o dia 21 de outubro. O valor da inscrição sai por R\$ 200,00 e há descontos para a segunda (25%) e terceira (50%) inscrições. Pessoas físicas podem parcelar o valor em até 4x sem juros no cartão. Até a mesma data, não associados pagam R\$ 300,00. A partir do dia 22 de outubro, os valores sobem para R\$ 250,00 e R\$ 400,00, respectivamente.

O pagamento da inscrição inclui direito ao material de apoio, acesso livre às palestras e certificado. As inscrições podem ser realizadas clicando [aqui](#).

Esclarecimentos e mais informações: comunicacao@anrbrasil.org.br ou (11) 3083-1931

NOVIDADE

ANR DÁ AS BOAS VINDAS AO BANANA CAFÉ



A lista de associados da ANR acaba de ganhar um novo integrante. O Banana Café Restaurante Bar e Tabacaria, inaugurado em dezembro do ano passado, chega com boas expectativas sobre a parceria. "É muito interessante para nós estreitar o contato com a entidade e também com outros restaurantes", conta Ainglis Souza, gerente do estabelecimento.

O Banana Café está localizado no bairro do Itaim Bibi, em São Paulo, e possui um ambiente arejado, descontraído e com temática tropical. Ícone da noite paulistana na década de 90 reinaugurou no ano passado, mantendo todo seu estilo e brasilidade. Os destaques do cardápio são os petiscos e as várias opções de drinks.

LEGISLAÇÃO

GORJETAS PASSAM A CONTABILIZAR NA RECEITA DE RESTAURANTES OPTANTES PELO SIMPLES

No último dia 19, o Conselho Gestor do Simples (CGSN) incluiu os ganhos com aluguéis e royalties, juros de financiamentos, patrocínios recebidos pelas empresas e gorjetas como geradores de receita. Ou seja, agora o valor que os funcionários dos restaurantes recebem dos clientes passa a fazer parte do faturamento do estabelecimento.

Publicada em 19 de julho de 2016, a Resolução CGSN 129/2016 altera o art. 2º da Resolução CGSN 94/2011, que trata do Simples Nacional, regime tributário simplificado para empresas de pequeno porte.

A Receita Federal sempre entendeu que as gorjetas integram a base de cálculo dos tributos federais devidos pelos restaurantes (IRPJ, CSLL, PIS e COFINS), independentemente da sua forma de tributação. Porém, segundo o informativo nº 031/2016, disponível na íntegra na área restrita do site da ANR e redigido pela Dias e Pamplona, consultoria da entidade, a afirmação pode ser contestada judicialmente de forma preventiva pelas empresas ou em eventual auto de infração que venha a ser lavrado pelo fisco.



De acordo com o informativo, "há argumentos sólidos para sustentar a impossibilidade de classificação dos valores percebidos pelos empregados a título de gorjetas como receita da empresa". Um deles seria que o valor não é retido pelas companhias, mas sim repassado aos garçons.

LEGISLAÇÃO

LEI OBRIGA BARES E RESTAURANTES DO TOCANTINS A SERVIR ÁGUA FILTRADA



A partir do dia 6 de outubro, restaurantes e bares do estado do Tocantins serão obrigados a servir água filtrada gratuita para os clientes. A lei não deixa claro qual equipamento deve ser utilizado para essa filtragem ou onde ele deve ser instalado. No entanto, especifica que os estabelecimentos precisam comunicar aos consumidores que a opção está disponível.

O Procon será o responsável pela fiscalização das casas. Quem não cumprir a norma receberá advertência como primeira punição. Em caso de reincidência, pode ser multado.

QUALIDADE

D.O.M. SEGUE ENTRE OS CINCO MELHORES NO RANKING DOS 50 BEST AMÉRICA LATINA 2016

O D.O.M., associado da ANR, subiu uma posição na lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina, segundo análise da revista inglesa *Restaurant*, uma das mais respeitadas do setor. No ranking Best América Latina 2016, o estabelecimento ocupa o 3º lugar, sendo o brasileiro com a melhor colocação, atrás apenas de dois peruanos.

Para o chef do D.O.M., Alex Atala, é uma honra a nova conquista. "Os sabores e aromas não conhecem fronteiras. Por isso, há entre nós chefes e nossas cozinhas muito mais semelhanças



do que diferenças. É muito importante um prêmio regional, que valorize e reconheça localmente os talentos", afirma.

Atala acredita que existem muitos profissionais que devem ser reconhecidos no país. "Atualmente, meu maior sonho é ver alguns dos meus chefs brasileiros sendo lembrados pelo trabalho incrível que vêm realizando", explica.

Outro associado da ANR, o restaurante Tuju, também aparece nos melhores da América Latina. A casa localizada na Vila Madalena, em São Paulo, ocupa a 45ª colocação.

EXPANSÃO

MCDONALD'S INAUGURA MAIS TRÊS UNIDADES NO BRASIL

Em setembro, o McDonald's, associado ANR, deu início a mais um projeto de expansão da marca. No período, foram inauguradas três novas unidades, sendo uma em Brasília (DF), uma em São Paulo (SP), e a primeira loja da marca em Salto, interior paulista.

"A região se destaca pelo grande crescimento de sua atividade econômica e possui uma localização geográfica privilegiada. São esses aspectos que nos fazem apostar na cidade", comenta o franqueado Claudio Costa, responsável pela unidade.

Com esse projeto, a marca gera 160 novas oportunidades de emprego todas somadas as três unidades. Os estabelecimentos vão operar com o cardápio tradicional da rede e ainda contarão com serviço *drive-thru*.



NOVIDADE

REDE SÍ SEÑOR LANÇA CARTA DE BEBIDAS EM HOMENAGEM AOS BEATLES



Em homenagem a Beatlemania, maior exposição do mundo em tributo à banda inglesa, que acontece em São Paulo, a rede Sí Señor, associada ANR, inovou sua carta de bebidas. Passam a fazer parte do cardápio quatro smoothies que levam nomes de canções clássicas do grupo. "Como o restaurante possui uma junção da cultura mexicana com a americana, e os Beatles pregavam a união entre os povos, acredito que a ação tem tudo a ver com a gente", explica Vinicius Pereira, representante de marketing da rede.

O cardápio, disponível até o fim do ano em todas as unidades da rede, conta com o "Twist andShout", uma mistura de capim santo, abacaxi e sorvete de limão; "Here Comes the Sun", um refrescante mix de caju, gengibre e sorvete de limão; "Get Back", um clássico de manga com um toque de maracujá, suco de maçã e sorvete de limão; e "Come Together", smoothie de café, com toque de maracujá e sorvete caramelo. Os novos drinks tem o valor de R\$19,80.

RESERVE SUA AGENDA!

Saiba quais são os próximos encontros já programados pela associação e confirme sua presença.

11 outubro	Reunião GT-Tec	13 outubro	Reunião GT-RH	25 outubro	Reunião GT-TI	27 outubro	Reunião GT-Tributário
----------------------	----------------	----------------------	---------------	----------------------	---------------	----------------------	-----------------------