

DESTAQUE

COMO A SEGURANÇA E A SAÚDE NO TRABALHO PODEM AUMENTAR RECEITAS DOS RESTAURANTES

Durante o **3º RestauraRH**, evento idealizado pela ANR, marcado para o dia 10 de novembro, em São Paulo, a segurança do trabalho será um dos destaques. O assunto será abordado no terceiro painel do evento "Práticas de Segurança e Saúde no Trabalho Aumentam Receitas", com palestra do docente coordenador do curso técnico de segurança do trabalho do SENAC, **José Paulo Silvestre** (foto). "Vou mostrar que os empresários podem se beneficiar ao prestar mais atenção neste tema. A segurança pode contribuir com o crescimento e o faturamento das companhias", afirma. Para ele, quanto mais o profissional souber, mais produtivo será o seu estabelecimento.



Divulgada recentemente, uma pesquisa inédita do Serviço Social da Indústria (SESI) com 500 médias e grandes empresas, reforça a importância que elas têm dado ao tema. No levantamento, realizado entre outubro de 2015 e fevereiro de 2016, 71,6% das indústrias afirmaram dar alta atenção à saúde e segurança dos trabalhadores. Além disso, na visão de 76,4% dos entrevistados, o grau de atenção da indústria brasileira ao tema deve aumentar nos próximos cinco anos.



10 de novembro de 2016 - São Paulo | SP

Os associados interessados em acompanhar o 3º RestauraRH têm condições especiais de pagamento até o dia 21 de outubro, com inscrição a R\$ 200,00. A segunda sai com 25% de desconto e a terceira com 50%. 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 dá 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

REUNIÃO

GT-RH DISCUTE DECISÃO DO SIMPLES



Na próxima quinta-feira (13), das 15h30 às 17h, o Grupo de Trabalho de Recursos Humanos se reúne na sede da ANR, em São Paulo, para debater os principais assuntos do setor. Entre os destaques da pauta está a recente determinação do Conselho Gestor do SIMPLES, que exige a inclusão de gorjetas na base de cálculo do imposto simplificado.

O tema tem levantado importantes discussões já que há argumentos sólidos para sustentar a impossibili-

dade de classificação dos valores percebidos pelos empregados a título de gorjetas como receita da empresa. Um deles seria que o valor não é retido pela companhia, mas repassado aos garçons.

O encontro irá discutir ainda a Portaria 390/2016 do Ministério da Fazenda, que divulga o FAP vigente para 2017, o projeto de lei que permite o contrato de trabalho intermitente, além da definição de coordenadas dos debates do RestauraRH e alguns esclarecimentos sobre o dia das eleições.

Para confirmar presença:
comunicacao@anrbrasil.org.br

LEGISLAÇÃO

RESTAURANTES DE VITÓRIA (ES) ESTÃO OBRIGADOS A OFERECER DESCONTOS A CLIENTES COM REDUÇÃO DE ESTÔMAGO

A Câmara de Vitória (ES) aprovou, recentemente, a lei 81/2015, que obriga bares e restaurantes a conceder descontos para clientes que passaram por cirurgia bariátrica ou qualquer outro procedimento de gastroplastia. A medida, que vale para estabelecimentos à la carte e rodízios, garante uma redução de 50% no valor integral da refeição ou o direito de meia porção de qualquer prato.

Criada pelo vereador de Vitória, Marcelão (PT), a lei aplica multa de R\$ 1.000 ao estabelecimento que descumprir-la. Em Vila Velha, também no Espírito Santo, já existe uma lei semelhante (2.293/08), que confere o mesmo direito, desde 2008. Na região, a multa é de R\$ 1.880. Para ter direito ao benefício, o cliente deve apresentar um laudo ou declaração de um médico inscrito no Conselho Regional de Medicina (CRM).

ANR se posiciona

Considerando a lei inconstitucional, a ANR deve entrar com ação para recorrer à decisão. Por considerar a obrigação ilegal, a entidade já conseguiu derrubar quatro projetos similares em São Paulo, em Campo Grande, e nos municípios de Americana e Campinas.



LEGISLAÇÃO

STF PROÍBE MUNICÍPIOS DE REDUZIREM ALÍQUOTAS DO ISS



O Supremo Tribunal Federal (STF) decidiu que os municípios não podem mais se "beneficiar" de leis municipais para alterar a base de cálculo do Imposto Sobre Serviço (ISS). A discussão foi levantada após a cidade de Poá, na grande São Paulo, utilizar o subterfúgio para incentivar a "vinda" de novas prestadoras de serviço em função da baixa carga tributária.

O relator do STF, Edson Fachin, decidiu acatar uma ação do Distrito Federal, que classificava a manobra como inconstitucional. O pedido foi julgado e aceito pelos ministros do supremo por 9 votos a 1. O órgão ressalta que a lei determinada para a base de cálculo do ISS é federal. Logo, os municípios não têm nenhum poder de decisão para baixar o percentual.

REUNIÃO

AVALIAÇÃO DO 5º ENCOVISAS E INÍCIO DO PLANEJAMENTO PARA 2017 SERÃO DESTAQUES DO GT-TEC

Marcada para 18 de outubro, das 14h às 16h, a reunião do **Grupo de Trabalho Técnico da ANR** irá ter como foco principal uma análise do último ENCOVISAS, realizado em setembro. Durante o encontro, os participantes poderão discutir o que deu certo e quais pontos devem ser melhorados para as próximas edições do evento.

À parte disso, também haverá espaço para debater as novas legislações sanitárias em pauta e começar a preparação do planejamento para 2017. Quem quiser contribuir com opiniões e sugestões pode confirmar presença pelo e-mail comunicacao@anrbrasil.org.br.



WORKSHOP

WORKSHOP DE RESPONSABILIDADES E ROTINAS SANITÁRIAS TEM DESCONTOS ESPECIAIS PARA ASSOCIADOS



Manter-se informado e atualizado sobre o setor é essencial. Por isso, no próximo dia 20, a ANR realiza nova edição do workshop Responsabilidades e Rotinas Sanitárias do Gerente de Restaurante. Voltado para gerentes, supervisores e encarregados responsáveis pelo serviço de alimentação em bares e restaurantes, o encontro tem o objetivo de capacitar os profissionais sobre as principais normas e documentações sanitárias, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos.

O curso, com duração prevista de 3h, irá abordar temas como as atribuições sanitárias do gerente, a coleta de lixo e óleo queimado, além do controle de pragas no estabelecimento. O workshop será conduzido pela consultora técnica da ANR, **Eliana D. Alvarenga**.

Os associados interessados em participar do encontro já podem se inscrever pelo valor de R\$ 320,00. Até esta quinta-feira (13), há condições especiais, com 10% de desconto. Para confirmar sua participação ou tirar dúvidas encaminhe um e-mail para comunicacao@anrbrasil.org.br.

NOVIDADE

CONHEÇA O TATÁ SUSHI & NOODLE BAR, NOVO ASSOCIADO DA ANR

O restaurante oriental **Tatá Shushi & Noodle Bar** acaba de entrar para a lista de associados da ANR. Localizado no bairro do Itaim Bibi, em São Paulo, o estabelecimento tem como destaque o sushibar, com cortes frescos de peixes como salmão, atum, buri e camarão.

Segundo **Marcos Reis**, controller do local, a parceria com a entidade é muito benéfica, pois permite a troca de experiências entre os associados. "É de extrema importância para tornar o setor mais forte e produtivo, além de possibilitar o contato com informações sobre o nosso segmento", afirma.

O cardápio do local é bastante variado, com opções frias e quentes de entradas, e pratos que vão do tokyo ramen ao yakissoba. O ambiente é temático e os clientes que quiserem aproveitar uma refeição completa podem pedir as saladas ou sobremesas desenvolvidas pelos chefs.



EXPANSÃO

REDE OUTBACK ABRIRÁ AS PORTAS EM SANTOS



O restaurante de temática australiana **Outback Steakhouse**, associado ANR, anunciou que irá inaugurar uma nova unidade da rede na Baixada Santista. A previsão é que o Outback Santos abra as portas durante o primeiro semestre de 2017, em frente ao Praiamar Shopping Center.

De acordo com a assessoria de imprensa do Outback, a nova unidade em Santos contará com "ícones do cardápio, como a famosa cebola gigante Bloomin'Onion e a costela de porco coberta de molho barbecue".

A Bloomin' Brands, Inc., sediada em Tampa, no estado norte-americano da Flórida, é quem está por trás da marca no mundo. Além do Outback, a companhia detém as cadeias da Abbraccio Cucina Italiana, Bonefish Grill, Carrabba's Italian Grill e Fleming's Prime Steakhouse & Wine Bar.