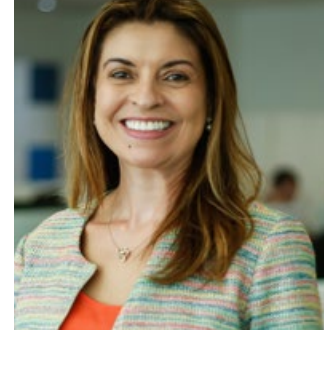


DESTAQUE

3º RestauraRH DEBATE O QUE BUSCAM OS "MILLENNIALS" NO TRABALHO

Segundo painel do dia será conduzido por Márcia Almström, diretora de RH e Marketing do Manpower Group

Em 2020, a chamada geração Y ou Millennials (nascidos entre 1982 e meados da década de 90) irá responder por mais de um terço da força de trabalho global. Por isso, anualmente, dezenas de relatórios e especialistas tentam responder o que esperar desses profissionais. Por um lado, muitos os enxergam como empreendedores digitais e inovadores. Enquanto outros afirmam que são egoístas, preguiçosos e desleais. Na realidade, a questão para compreendê-los é entender o que esperam do mercado. Exatamente o que irá abordar o segundo painel do 3º RestauraRH, no próximo dia 10 de novembro, em São Paulo.



Em "O que buscam os 'millennials' no trabalho", **Márcia Almström** (foto), diretora de RH e Marketing do Manpower Group, irá apresentar um panorama sobre essa geração, pontuando quais suas características mais comuns e o que esperam de suas carreiras. Segundo levantamento da empresa divulgado recentemente, os millennials estão redefinindo a relação empregador-empregado. Ao invés de um emprego para a vida, os "millennials" preferem trajetórias em ondas, com caminhos de mudança, ritmo e pausas regulares.

Além de participar deste painel, quem estiver no RestauraRH 2016 vai poder conhecer ainda como as



práticas de segurança e saúde no trabalho podem aumentar receitas; como os valores e a cultura da empresa impactam a gestão de pessoas; a importância do RH em momentos de crise ou como reduzir despesas e preservar bons funcionários, e como reduzir os riscos de ações trabalhistas.

O valor para inscrição é de R\$ 250 para associados e R\$ 400 para não associados. Pessoas físicas podem parcelar em até 4x sem juros no cartão. O pagamento dá direito ao material de apoio, acesso livre às palestras e certificado. As inscrições podem ser realizadas pelo site.

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

PATROCÍNIO



REUNIÃO

MIGRAÇÃO DO SISTEMA DE GORJETAS E POSSÍVEL AUMENTO DO ICMS NO RIO ESTÃO EM Pauta NA REUNIÃO PLENÁRIA

Na próxima quinta-feira, 27, a ANR realiza a quinta edição do ano da **Reunião Plenária**. Previsto para acontecer na sede da associação, em São Paulo, o encontro irá discutir, entre outros temas, a migração do sistema de gorjetas e o possível aumento do ICMS no Rio.



Outros assuntos em pauta são a determinação do Conselho Gestor do SIMPLES, exigindo a inclusão das gorjetas na base de cálculo do imposto simplificado; esclarecimentos sobre a notícia acerca da representatividade dos empregados de *fast-food* em São Paulo; andamento dos processos envolvendo o pagamento de indenizações pelo SINTHORESP ao SINDIFAST e as proposituras de medidas judiciais em face de algumas leis promulgadas em diversas localidades do país.

Duo Financeira vai presentear com três consultorias financeiras quem comparecer à Plenária
No encontro, além de assistir a apresentação da Duo Financeira, especialista em consultoria e análise financeira de empresas, os associados vão participar, ainda, de um sorteio de três consultorias gratuitas.

Para mais informações ou confirmação de presença, entre em contato pelo comunicacao@anrbrasil.org.br

ENCONTRO

CONHEÇA AS TENDÊNCIAS DA GASTRONOMIA PARA 2017 NO GT-CoM



A Chef e professora de gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi, **Graziela Von Kossel** (foto), vai estar na ANR, nesta quarta-feira (26), para conversar com os associados sobre as tendências do setor para 2017. Durante o quarto GT-CoM do ano, a palestrante irá abordar, do ponto de vista da comunicação e do marketing, as novidades que devem chegar ao mercado.

Graziela já passou por cozinhas famosas, como a do restaurante D.O.M. e do Fasano, ambas em São Paulo, e hoje leciona na Anhembi Morumbi, uma das universidades mais consagradas na área. A profissional é formada em Gastronomia, com especialidade em cozinha de fundamentos, cozinha clássica e enologia.

Não perca essa oportunidade! As vagas são limitadas e os associados podem se inscrever gratuitamente pelo e-mail comunicacao@anrbrasil.org.br ou (11) 3083-1931.

NOVIDADE

SIMPLES NACIONAL É UM DOS TEMAS DO PRÓXIMO GT-TRIBUTÁRIO

Na próxima quinta-feira (27), das 9h30 às 11h, o **Grupo de Trabalho Tributário** se reúne na sede da ANR, em São Paulo, para debater sobre o Simples Nacional. Durante o encontro, serão abordadas a Resolução CGSN 129/2016 e as alterações da Lei Complementar nº123/2006, já aprovadas no Congresso Nacional e que aguardam sanção presidencial.



A reunião também tem em pauta o recente julgamento do STF referente à possibilidade de restituição de ICMS-ST e a possibilidade de redução das contas de energia elétrica pela exclusão de imposto.

Direcionada aos proprietários e profissionais das áreas financeiras, tributárias e de planejamentos dos bares e restaurantes, a reunião será coordenada pelo advogado tributarista Luiz Pamplona, da Dias e Pamplona Advogados.

Para confirmar presença no evento, encaminhe e-mail para: comunicacao@anrbrasil.org.br.

NOVIDADE

ANR APOIA CAMPANHA #SOMOSTODOSHAPPYHOUR!



Caro associado, a ANR mais uma vez oferece uma grande vantagem para a divulgação de seu estabelecimento. A campanha **#SomosTodosHappyHour!**, desenvolvida pelo São Paulo Convention & Visitors Bureau (SPCB), com o apoio da entidade, incentiva promoções especiais, das 17h às 20h, durante o horário de verão.

As condições especiais são: campanhas nas redes sociais, divulgação na imprensa e demais ações de comunicação. Empresas fornecedoras também podem participar.

A ideia é aumentar o fluxo em bares e restaurantes, além de dar mais "vida" à cidade durante o período.

Os interessados devem formular uma promoção e encaminhar para somostodoshappyhour@visitesaopaulo.com. Não se esqueça de incluir no e-mail o nome do estabelecimento, endereço, duração da promoção e horário válido. Vale lembrar que a participação é totalmente gratuita.

LEGISLAÇÃO

EM BELO HORIZONTE (MG), LEI PROÍBE SAL NAS MESAS DE BARES E RESTAURANTES



Desde o último dia 11 de outubro, estabelecimentos de Belo Horizonte (MG) estão proibidos de deixar expostos recipientes com sal nas mesas e balcões. Bares, restaurantes, lanchonetes e similares da capital só podem oferecer aos clientes sachês, e sempre após solicitação direta.

A lei nº 10.982 foi sancionada pelo prefeito Marcio Lacerda (DOM), do vereador Tarcísio Caixeta (PCdoB). A norma já está em vigor, mas o valor da multa e detalhes da fiscalização dependem da regulamentação, que deve ser feita em um prazo de 60 dias.

A nova regra é originária do projeto de lei nº 1.195/2014, do vereador Tarcísio Caixeta (PCdoB). Em sua justificativa, ele destaca que o consumo de sódio em excesso contribui para a hipertensão arterial, problema que atinge 20% da população adulta brasileira.