

DESTAQUE

3º RestauraRH ACONTECE NESTA QUINTA-FEIRA, COM PAUTA CHEIA E VAGAS ESGOTADAS

No próximo dia 10, no Centro Brasileiro Britânico, em São Paulo, acontece a terceira edição do **RestauraRH**, encontro promovido pela ANR para discutir as melhores práticas em gestão, recursos humanos, segurança e direito do trabalho. O evento tem tudo para ser um sucesso e todas as vagas já foram esgotadas. Serão cinco painéis durante o dia, reunindo grandes profissionais do setor.

"A importância do RH em momentos de crise ou como reduzir despesas e preservar bons funcionários", o primeiro debate do dia, será apresentado por João Carlos Natal, consultor do Sebrae. O foco será o equilíbrio das finanças dos estabelecimentos, questão importante no dia a dia dos gestores de bares e restaurantes.

O evento terá ainda discussões sobre a geração dos millennials, práticas de segurança e saúde no trabalho e a importância dos valores da empresa e gestão de pessoas. O painel "**Como reduzir os**



riscos de ações trabalhistas", com participação da advogada Andréa Carolina da Cunha Tavares, do escritório Dias e Pamplona Advogados, encerra o RestauraRH. Contamos com a sua presença!

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

PATROCÍNIO



EVENTO

PLENÁRIA DA ANR DISCUTE NOVAS MEDIDAS JUDICIAIS, GORJETAS E POSSIBILIDADE DE NOVO REFIS, ENTRE OUTROS TEMAS



Associados lotam a quinta reunião plenária de 2016, na sede da ANR, em São Paulo

A quinta plenária do ano da ANR, realizada no último dia 27, contou com uma extensa pauta para discussão com os associados. Entre os principais assuntos tratados estiveram diversas ações judiciais que serão tomadas pela ANR devido a leis que impactam negativamente o setor, além, é claro, do tradicional tira-dúvidas de assuntos extra pauta com o advogado da associação.

Segundo o consultor Jurídico da ANR, o advogado Carlos Augusto Pinto Dias, do escritório Dias e Pamplona Advogados, a associação irá entrar com uma ação contra uma lei de Campinas (SP), que obriga os restaurantes e similares a especificarem em cardápios e outros informes "quantidade, peso ou medidas precisas e equivalentes dos alimentos que sirvam ou comercializem".

Outra ação será tomada em Vitória (ES), contra lei que obriga bares e restaurantes a concederem desconto para clientes submetidos a cirurgias bariátricas. A ANR já havia tomado a mesma medida em defesa de seus associados em leis similares de outros municípios de Campinas e Campo Grande (MS), além de outros do Brasil.

A ANR também irá entrar com ações em relação a leis de Belo Horizonte (MG) e do estado do Espírito Santo sobre um mesmo tema: a proibição de colocação de recipientes e sachês de sal de cozinha nas mesas e balcões de restaurantes e similares, exceto quando pedido pelo consumidor.

Durante a plenária, Carlos Augusto também informou aos associados sobre o julgamento da ação direta de inconstitucionalidade pedida pela ANR contra lei estadual do Rio de Janeiro sobre reserva de 5% das vagas dos estabelecimentos para idosos, portadores de necessidades especiais e gestantes. Ele explicou que, de acordo com a decisão judicial, "a lei não instituiu verdadeira reserva de lugares, mas apenas o uso preferencial por tais categorias de pessoas".

SIMPLES, GORJETAS E REFIS

Outro tema que merece atenção da ANR se refere a uma determinação do Conselho Gestor do SIMPLES, exigindo a inclusão das gorjetas na base de cálculo do imposto simplificado, o que contraria diversos precedentes. O presidente da ANR, Cristiano Melles e Carlos Augusto esclareceram diversos pontos sobre as recentes mudanças no regime do SIMPLES, tirando dúvidas dos presentes.

O mesmo aconteceu com o tema gorjetas, quando o consultor jurídico da ANR informou sobre o andamento de um projeto de lei no Congresso que determina a manutenção do negociado sobre o legislado, o qual, se vier a ser aprovado, trará maior segurança jurídica às empresas que regulamentam determinadas questões trabalhistas por meio de acordo ou convenção coletiva de trabalho, dentre outras gorjetas, intervalos etc.

Discutiu-se, ainda, os potenciais prejuízos que poderiam ser gerados para restaurantes por conta de eventual medida antidumping da batata frita congelada a ser adotada pelo Governo. Tal situação poderia gerar aumento no preço do produto, mesmo para as empresas que compram de países não incluídos no antidumping, como é o caso da Argentina. Após avaliação da situação, os presentes sugeriram prováveis medidas a serem adotadas pela associação.

Outro assunto da pauta foi a realização do 3º RestauraRH, em São Paulo. O diretor executivo da ANR, Alberto Lyra, resumiu o programa do encontro para os associados e destacou as facilidades para a inscrição com descontos progressivos e possibilidade de parcelamento sem juros pelo cartão de crédito.

A plenária também discutiu a atual situação da disputa judicial envolvendo SINTHORESP e SINDIFAST, o projeto de lei que permite o chamado contrato de trabalho intermitente, a possibilidade de majoração do ICMS no estado do Rio de Janeiro e a convenção coletiva dos motoboys.

No final da plenária houve a apresentação de duas empresas, novas sócias-fornecedoras da ANR: Sanity Consultoria e Duo Financeira. A Sanity sorteou entre os participantes cinco palestras gratuitas sobre boas práticas na área sanitária, a serem ministradas nos restaurantes ganhadores. Os sorteados foram: Marcos Augusto Gomes (Mc Donald's), Rodrigo Gazire (Spremutto), Cristina Loschiavo (IMCO), Rodrigo Alves (Ponto Chic), Viviane de Camargo (Fogo de Chão).

A Duo Financeira sorteou três consultorias financeiras que também serão feitas nos restaurantes. Foram premiados Luiz Carlos (Pizza Hut), Rogério Moraes (BFFC) e André Silva (Frooty).



Cristiano Melles, presidente da ANR; Alberto A. Lyra, diretor executivo; Carlos Augusto Pinto Dias, consultor jurídico da associação discutem próximos passos da entidade em relação aos principais temas do setor



ENCONTRO

GESTÃO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SERÁ DESTAQUE DO GT-TEC



Nesta terça-feira (8), o grupo de trabalho técnico da ANR se reúne, na sede da entidade, em São Paulo, para um encontro especial. A pauta principal do dia será o curso "**Gestão de Negócios em Alimentação e Nutrição**", da Universidade São Camilo.

A pós-graduação oferecida pela Instituição busca possibilitar o aprimoramento e a capacitação de nutricionistas que trabalham diariamente com refeições. O curso, coordenado pela professora Maria Cristina Rubim, foca na promoção da saúde em um mercado em franca expansão (indústria, comércio e prestação de serviços).

À parte disso, também haverá espaço para debater o planejamento para 2017 e assuntos gerais. A reunião será conduzida pela consultora técnica da ANR, Eliana D. Alvarenga e acontece das 14h às 16h.

Quem quiser contribuir com opiniões e sugestões pode confirmar presença pelo e-mail comunicacao@anrbrasil.org.br.

ACONTECE

OUTBACK REALIZA 11ª EDIÇÃO DO BLOOMIN' DAY

No último dia 26, aconteceu a 11ª edição do Bloomin' Day. A ação, realizada pelo **Outback Steakhouse**, associado ANR, é focada em ajudar, todos os anos, uma organização sem fins lucrativos. Em 2016, o valor líquido da venda da cebola gigante Bloomin' Onion foi em prol dos Doutores da Alegria.

"Neste ano, convidamos os clientes, colaboradores e todas as pessoas que acreditam nessa causa para espalhar alegria pelo país", diz Paula Castellán, diretora de Marketing do Outback. "Os Doutores da Alegria são focados em proporcionar bons momentos às pessoas. É uma instituição que conta com profissionais empenhados em compartilhar alegria todos os dias, assim como nós fazemos", completa.

Para contribuir com a ação, bastava ir a um dos restaurantes e pedir a cebola em questão. O valor arrecadado foi distribuído entre diversas atividades reali-



zadas pelos Doutores, como o Programa de Formação em Palhaço para Jovens e o aumento do número de horas dedicadas à medicina do palhaço.

NOVIDADE

BUREAU VERITAS É A NOVA SÓCIA FORNECEDORA DA ANR



**BUREAU
VERITAS**

A ANR anuncia a **Bureau Veritas** como sua mais nova sócia fornecedora. A empresa, que atua em diversos segmentos em mais de 140 países, também possui expertise em segurança alimentar. Somente no território nacional, a Bureau Veritas atende mais de 100 estabelecimentos, incluindo restaurantes e *fast foods*.

"A parceria nos dá ainda mais credibilidade, pois a ANR é sempre bastante atuante na questão da segurança alimentar. Também esperamos dar o suporte necessário aos associados sobre a conformidade com as legislações", explica Edson Cordeiro, gerente de operações da Bureau Veritas.

Os principais serviços oferecidos pela companhia são: auditoria, inspeção, concessão de certificações, rotulagem nutricional e análises laboratoriais. Segundo Edson, o segmento de alimentação fora do lar evoluiu a cada dia, principalmente no que diz respeito à higiene. "Há uma preocupação maior com a questão sanitária nos estabelecimentos. Creio que isso faz parte desse trabalho de reeducação e conscientização que queremos promover em conjunto", esclarece.

NOVIDADE

KFC PROMOVE CAMPANHA EM PARCERIA COM A COCA-COLA

O **KFC** (associado ANR) e a **Coca-Cola**, duas marcas mundiais, especialistas em segmentos diferentes têm um ponto em comum: o segredo de suas receitas trancado a sete chaves. Para tentar desvendar esse mistério, os consumidores poderão participar da campanha "Receita Secreta", iniciada em 31 de outubro, em todas as lojas do KFC no país.

"A ideia de nos unir à Coca-Cola nessa ação foi o fato das duas marcas terem em comum receitas especiais e exclusivas, que atribuem a seus produtos um sabor único e irreplicável", diz Juliana Pisaní, diretora de Marketing do KFC Brasil. "Muitos consumidores brasileiros ainda não tiveram a oportunidade de saborear a nossa receita secreta, carro-chefe da marca no mundo. Com a campanha, convidamos todos os fãs do KFC e também quem ainda não conhece a rede para provar o frango mais gostoso", completa.

Durante a campanha, o KFC terá uma ação no Facebook. Nela, usuários podem revelar seus segredos por mensagens inbox e trocá-los por descontos e vouchers. Após as revelações, basta checar o prêmio e ir até a loja KFC para saboreá-lo no prazo de até 15 dias após o recebimento.

