

DESTAQUE

PLENÁRIA DE FECHAMENTO DO ANO É NESTA 5ª FEIRA



A ANR realiza nesta quinta-feira, 8 de dezembro, às 15h, na sede da entidade, a sexta **Reunião Plenária de 2016**. O encontro traz como destaque as seguintes pautas: aprovação no Senado do Projeto de Lei que regulamenta as gorjetas (veja abaixo), aumento do ICMS no Rio de Janeiro e fixação do preço da pizza servida meio a meio.

A reunião contará com a presença do consultor jurídico da ANR, Carlos Augusto Pinto Dias, do escritório Dias e Pamplona, que também vai debater questões relacionadas a: cobranças de contribuições assistenciais retroativas promovidas pelo SINTHORESP;

terceirização no segmento de restaurantes e similares; criação do Sindicato dos Empregados nas empresas de refeições rápidas (*fast-food*) em Fortaleza-CE; considerações sobre a concessão do vale-transporte em dinheiro; impactos no setor de restaurantes e similares de recente decisão do Supremo Tribunal Federal sobre a Substituição Tributária; parcelamento de dívidas fiscais para empresas no SIMPLES; retorno de empregado do INSS sem plenas condições de trabalho, entre outros temas. No encontro haverá a apresentação da consultoria Bureau Veritas.

A confirmação de presença pode ser feita pelo e-mail: comunicacao@anrbrasil.org.br

MERCADO

SENADO APROVA PROJETO DE LEI QUE DETERMINA A REGULAMENTAÇÃO DAS GORJETAS



Na última terça-feira, 30 de novembro, a Comissão de Assuntos Sociais do Senado Federal aprovou o projeto de Lei nº 57/2010, que regulamenta as gorjetas e o rateio de cobrança adicional sobre as despesas em bares, restaurantes, hotéis e similares.

A matéria agora segue para votação na Câmara dos Deputados, e em caso de nova aprovação pelo legislativo, a lei será sancionada pelo presidente da República, Michel Temer.

A iniciativa representa mais um grande resultado para a ANR que, ao lado das demais entidades do setor, pleiteava há muitos anos a regulamentação das gorjetas. Segundo o consultor jurídico da Associação, Carlos Augusto Pinto Dias, do escritório Dias e Pamplona Advogados, o texto aprovado pelo Senado trará mais segurança jurídica às empresas do setor.

A íntegra do comunicado está disponível aos associados na área reservada do site da ANR.

LEGISLAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE VILA VELHA (ES) RECICLAM 1,2 MILHÃO DE LITROS DE ÓLEO DE COZINHA

A Lei Municipal nº 5.252/ 2012 de Vila Velha (ES), determina que restaurantes, lanchonetes e bares precisam dar a destinação correta ao óleo utilizado na cozinha. Por conta da determinação, nos últimos quatro anos, 1,2 milhão de litros de óleo de cozinha usado foram destinados corretamente na cidade, sendo 30 mil litros por mês.

Os estabelecimentos que trabalham com pratos à base de fritura usam em média cerca de 150 litros de óleo por semana. Após o uso, o material deve ser recolhido em tambores para não ser descartado de forma incorreta. Caso a determinação não seja cumprida, os estabelecimentos não conseguem obter a renovação do Alvará Sanitário, emitido pela prefeitura.

“A nossa legislação consegue fazer com que o ciclo da reciclagem deste resíduo se feche, trazendo benefícios a todos”, afirma a coordenadora de Saneamento Ambiental da secretaria de Desenvolvimento Sustentável da Prefeitura de Vila Velha, Marjorye Boldrini.

Após o processo de reciclagem, o material é usado como matéria prima para produção de resina para tintas, sabão, detergente, glicerina, ração para animais e biodiesel.



LEGISLAÇÃO

PROJETO DE LEI QUER TORNAR ABUSIVA A LIMITAÇÃO DE CRIANÇAS EM ESTABELECIMENTOS



O restaurante Brunch Cantareira, localizado em Mairiporã, na região metropolitana de São Paulo, virou alvo de muitas críticas no último mês. O motivo foi uma publicação feita no Facebook há dois anos, no qual avisava que não aceitava crianças menores de 14 anos.

Ao identificar o post, no mês passado, muitos consumidores passaram a atacar o estabelecimento por postura discriminatória. O local não é um restaurante comum, mas trata-se de uma casa onde os proprietários realizam encontros gastronômicos uma vez por mês.

As discussões cresceram quando o assunto foi parar na imprensa, em novembro. Os donos se defenderam ao afirmar que a restrição acontece por uma questão de segurança. Segundo o Procon-SP, não existe problema em limitar a entrada nos restaurantes, mas a decisão precisa ser informada com antecedência e comunicada de forma clara. Em outros países, a proibição aos estabelecimentos é comum e aceita por clientes.

Mas no Brasil o assunto está caminhando de outra forma. Está em tramitação na Câmara dos Deputados o projeto de lei PL 2004/2015. Ele tem como objetivo tornar uma prática abusiva o impedimento de acesso ou a recusa de atendimento para crianças e adolescentes.

NOVIDADE

POBRE JUAN E JOHNNY ROCKETS ABREM UNIDADES NO MORUMBI SHOPPING

Neste final de ano, dois associados ANR chegam ao Morumbi Shopping, na zona sul de São Paulo. Entre eles, estão o **Pobre Juan** e o **Johnny Rockets**. Já no início de 2017, o Taco Bell, outro associado ANR, também deve abrir unidade no local, a sexta no capital paulista e a sétima no Brasil.

O Pobre Juan abre as portas a sua 11ª unidade, com capacidade para 186 pessoas. A principal novidade será a cozinha envidraçada, onde os clientes podem acompanhar o preparo dos diversos pratos.

Já o ambiente da nova unidade da cadeia americana Johnny Rockets remete à antigas cozinhas, com móveis, luminárias, piso e ambientação completa da época. Um dos diferenciais é a realização de pequenos espetáculos de dança dos funcionários a cada meia hora.



NOVIDADE

RAGAZZO LANÇA COXINHAS DE BRIGADEIRO E DOCE DE LEITE

A rede de fast-food **Ragazzo**, associado ANR, acaba de lançar coxinhas com recheios de doce de leite e brigadeiro. Os novos sabores são feitos com produtos Nestlé Moça e agradaram o público após anúncio nas redes sociais. As sobremesas já estão à venda nas lojas físicas e no *delivery*, por R\$ 1,98 cada.