

## DESTAQUE

## ÚLTIMA PLENÁRIA DO ANO DESTACA GORJETAS, SIMPLES E TERCEIRIZAÇÕES

A ANR realizou, no último dia 8 de dezembro, a sexta **Reunião plenária de 2016**. O encontro, na sede da entidade, teve como pauta a aprovação no Senado do Projeto de Lei que regulamenta as gorjetas. A matéria agora seguiu para a Câmara dos Deputados, que deve votar a nova lei até o fim do primeiro semestre do ano que vem.

Foram debatidos também o parcelamento de dívidas fiscais para empresas no SIMPLES e terceirização no segmento de restaurantes e similares.

A majoração do ICMS para o setor de alimentação fora do lar no Estado do Rio de Janeiro também foi discutida durante o encontro. O consultor jurídico da ANR, **Carlos Augusto Pinto Dias**, do escritório Dias e Pamplona Advogados, explicou que o Estado criou uma tributação extra de ICMS de 10% sobre a diferença entre o regime apurado normal (alíquota de 12%) e aquele apurado pelo regime especial (4%).

Carlos Augusto também fez importantes alertas aos associados por conta de possíveis golpes aplicados por estelionatários que se



passam por funcionários de cartórios de protesto. Outros temas abordados na reunião foram a fixação do preço da pizza servida meio a meio; pagamento do vale-transporte em dinheiro e retorno de empregado do INSS sem plenas condições de trabalho.



## ENCONTRO

## GT-TRIBUTÁRIO DISCUTE A REGULAMENTAÇÃO DO FEEF NO RIO DE JANEIRO

A última quinta-feira também marcou a realização do **6º GT-Tributário**, na sede da ANR. O encontro contou com 20 participantes, a maioria representantes de estabelecimentos do Rio de Janeiro, uma vez que a pauta principal foi a regulamentação da lei que instituiu o Fundo Estadual de Equilíbrio Fiscal (FEF) no Estado.

## NOVIDADE

## GENERAL PRIME BURGER APRESENTA MENU DE VERÃO

O **General Prime Burguer (GPB)** lançou no último dia 2 um novo menu de verão com oito novidades. "São opções mais leves para que as pessoas não precisem abrir mão do hambúrguer nos dias mais quentes. Temos sugestões saborosas que estão agradando bastante", afirma a gerente de marketing do Grupo Egeu – que engloba o GPB –, Glauca Fernandes.

A marca apresenta o Summer Burger, lanche artesanal com 150g de carne; o Prime Chicken Burger, sanduíche de frango; e o vegano, Grand Veggie. Há ainda duas sobremesas: o Mocha Prime Cake, torta gelada e cremosa a base de café com calda de chocolate e o Prime Merengue, com pedaços de morango, muito chantilly e suspiros.

Já no cardápio de bebidas, o Fresh de abacaxi com capim limão e hortelã, e a Pink Limonade, são opções refrescantes para matar a sede. Ambos serão vendidos a R\$ 10 e é possível trocar o copo por um colecionável por mais R\$ 4,90 (disponível nas cores pink, laranja e verde). Fechando o menu, um milk-shake feito com Oreo. Todos os pratos e acompanhamentos já estão disponíveis nas unidades da rede.



## REFEIÇÃO

## FOGO DE CHÃO LANÇA "FOGO GOURMET"

Pensando nos clientes que desejam uma refeição mais leve, a rede de churrascarias **Fogo de Chão** desenvolveu uma nova opção de menu, o Fogo Gourmet. "O cardápio foi pensado para quem busca algo mais rápida e acessível, ou para quem está querendo pratos mais light", explica a Country Manager da marca, Silvana Kalkmann.

Por R\$ 49,90 é possível escolher entre 40 opções diferentes de saladas e acompanhamentos típicos da culinária gaúcha, como o feijão preto mexido e arroz carreteiro. Com preços que variam de R\$ 68,00 e R\$ 85,00, os clientes também podem adicionar proteínas como frango, peixe assado e cortes de carnes.

O Fogo Gourmet já está disponível em todo o Brasil, exceto nas unidades Botafogo e Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro.

## RANKING

## RESTAURANTE DE ALEX ATALA ENTRE OS MELHORES DO MUNDO

O restaurante **D.O.M.**, do brasileiro **Alex Atala**, acaba de receber mais um destaque internacional. A casa aparece entre as 100 melhores do mundo, segundo classificação do Ministério das Relações Exteriores da França. Pelo segundo ano consecutivo, o órgão apresentou o Top 1000, também conhecido como *La Liste*, seleção com os melhores estabelecimentos do planeta.

Para escolher os restaurantes da lista, é utilizado um método chamado metaclassificação, que compila milhares de informações a partir de 400 guias especializados, sites gastronômicos e milhões de opiniões on-line, em mais de 130 países.

Entre os restaurantes com as notas mais altas estão o Guy Savoy, em Paris; Kyo Aji, em Tóquio; e o Le Bernardin, em Nova York. No TOP 1000, além do D.O.M., aparecem ainda o Fasano e o Mani.



## INOVAÇÃO

## OUTBACK DO SHOPPING PÁTIO PAULISTA DE CARA NOVA



Após mais de um ano de pesquisas e estudos com os clientes, a rede **Outback Steakhouse** acaba de lançar uma nova proposta de design para seus restaurantes. O layout inovador, que traz uma jornada completa pela Austrália, já está presente na unidade do Shopping Pátio Paulista, primeira da rede a ser inaugurada com o projeto. A partir de 2017, os novos restaurantes vão seguir este padrão.

"O novo design faz parte de um conceito maior, que envolve todas as etapas da experiência do nosso cliente. Construímos um novo *storytelling*, mudamos a identidade visual de todos os materiais, o estilo fotográfico, a decoração das lojas, os uniformes e também as apresentações dos pratos. Vamos implementar uma experiência completa – uma nova forma de vivenciar a marca do início ao fim", explica Paula Castellan, diretora de Marketing do Outback Steakhouse Brasil.

Segundo Salim Maroun, CEO da Bloomin' Brands, detentora da marca, o conceito é uma forma de surpreender os clientes. "Mesmo os que já amam o ambiente dos nossos restaurantes vão descobrir que é possível ter uma experiência ainda mais satisfatória e imersa em uma Austrália rica de cultura e histórias. Isso prova que continuamos a constante busca por inovação e excelência. Estamos preparando o Outback para o futuro", afirma.

## FAST-FOOD

## MCDONALD'S APRESENTA NOVO SANDUÍCHE DA LINHA SIGNATURE



Sempre atento às demandas de seus clientes e às mudanças dos hábitos de consumo, o **McDonald's** lançou a linha **Signature**, plataforma premium da marca. Após o sucesso nos dois primeiros lanches, ClubHouse e Mushroom Dijon, a rede apresenta uma nova opção: Crispy Onion Barbecue.

Para o presidente da Arcos Dourados, Paulo Camargo, o segredo do sucesso da linha foi entregar para o consumidor o que ele deseja. "Focar no cliente e entender o novo momento do que ele

foi fundamental para a construção da estratégia, desde o planejamento até o lançamento. Estamos extremamente satisfeitos com os resultados até aqui e estamos continuamente levando inovação, experiência e novos sabores aos nossos consumidores", afirma.

A linha foi desenvolvida a partir da observação do atual momento gastronômico, que ampliou as ofertas de comida de rua e de hamburguerias gourmet. "O McDonald's não poderia ficar de fora dessa tendência", explica o executivo.

## CARDÁPIO

## HABIB'S INOVA EM LINHAS DE SANDUÍCHES E PRATOS ÁRABES

O **Habib's** investiu em novidades para reforçar sua essência árabe. Entre elas, quatro versões de sanduíche com hambúrguer de Kafta e um novo formato para a composição dos pratos, permitindo que os próprios clientes montem a refeição. É possível combinar porções de arroz, saladas, acompanhamentos, pastas e carnes.

A linha de milk-shakes também foi totalmente repaginada com o "Festival de Verão Milk-Shakes Premium". São oito novos sabores, que vão do clássico morango aos produtos com Twix e Negresco. Há também novos sabores de sorvetes artesanais e caipirinhas.

