

SindRio Notícias



Lei da Gorjeta

Nova regra traz transparência
para empresários e funcionários

Uma conquista, enfim



E já estamos no segundo semestre e as previsões de melhora na economia não se concretizaram. Ao contrário, a situação piorou. O pacote crise, violência e alta de impostos impactou o setor muito negativamente. De um dos impostos, no entanto, conseguimos isenção. O que considero uma grande vitória.

A Lei nº 7.593, de 23 de maio, sancionada pelo governador Luiz Fernando Pezão, trouxe mudanças à Lei nº 7.428/2016, que instituiu o Fundo Estadual de Equilíbrio Fiscal (FEF) e começou a valer em dezembro de 2016. Todas as empresas com incentivos fiscais ou regime especial de tributação, inclusive as do segmento, precisavam pagar.

Essas mudanças trouxeram, para a área de alimentação, a isenção desse pagamento. Em um primeiro momento, o segmento não estava sendo contemplado pelo projeto de lei. No entanto, atuei pessoalmente junto aos parlamentares e conseguimos nossa inclusão antes de o texto ser votado.

Estamos sendo tão bombardeados pela crise, que é preciso, sim, registrar e comemorar essa conquista. Temos visto – e falamos com tristeza – muitos estabelecimentos fecharem ou encerrarem o expediente mais cedo na tentativa de equilibrar receita

e despesa. Ter menos um imposto na hora de fazer a conta faz com que fiquemos um pouco mais otimistas de que outras boas notícias virão.

Também na área jurídica não podemos esquecer a Lei nº 3.419/2017, mais conhecida por Lei da Gorjeta, que rendeu nossa capa. A regulamentação, que já está valendo em território nacional, trouxe mais transparência para empresários e funcionários, evitando, inclusive, possíveis questionamentos judiciais. Uma das principais mudanças é que as empresas inscritas no Regime de Tributação Simples e no Lucro Presumido Real poderão reter até 20% e 33%, respectivamente, para o pagamento de encargos trabalhistas e previdenciários. O restante do valor será destinado aos funcionários.

Já a Lei nº 7.595/2017, ou Lei da Cachaça, que determina que bares e restaurantes disponham no cardápio de pelo menos quatro marcas de cachaça produzidas no estado, é polêmica. Somos totalmente a favor da cachaça e dos produtos fabricados no Rio, mas é abusivo obrigar o empresário a fazer essa inclusão.

Apesar de ainda estarmos procurando a luz no fim do túnel, você verá nas próximas páginas iniciativas bem-sucedidas, inspiradoras, além de duas importantes vitórias do setor. Boa leitura.

07



10



16



07 AUMENTO DA VIOLÊNCIA preocupa clientes e empresários

10 ENTIDADES MOBILIZAM Justiça por conta da Lei da Cachaça

16 TRILHA TRANSCARIOCA é novo cartão postal do Rio

SINDRIO Sindicato de Bares e Restaurantes

Sede Sindicato Centro
Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar 20041-010
Tel: 3231.6651 Fax: (21) 2221-9926
comunica@sindrio.com.br

Pedro de Lamare Presidente • Carlos Werneck 1º Vice-Presidente • Roberto Maciel 2º Vice-Presidente • Fernando Blower Vice-Presidente • Manuel José Marques de Souza Vice-Presidente de Alimentação • Alexandre Sampaio de Abreu Vice-Presidente • Marcos Andre dos Santos Caiado Vice-Presidente de Restaurantes • Ricardo Bomeny Vice-Presidente de Fast-Food • Manuel Capão Vice-Presidente de Lanchonete, Bares e Similares • Francisco Mascarenhas Vice-Presidente de Buffets • Mario Chady Vice-Presidente de Franquia • Plínio Froés Vice-Presidente de Casas Noturnas • Luis Antonio Cunha Diretor de Finanças • José Maria Canedo Belenda Diretor de Contabilidade • Marcelo Macedo Diretor de Formação e Qualidade • Leonardo Feijó Diretor de Polos Gastronômicos e Culturais • Paulo Antonio Ubach Monteiro Conselho Fiscal Efetivo • João Vieira de Abreu Conselho Fiscal Suplente • Leonardo de Araújo Rego Conselho Fiscal Suplente • José Guerreiro de Mesquita Conselho Fiscal Suplente • Igor Albuquerque Gerente executivo • Jaime José Coordenação Comercial • Neurian Almeida Coordenação jurídico • Katia Watts Coordenação Comunicação, Design, Marketing e Polos • Carlos Alberto Coordenação Financeira e Contabil • Monica Moreira Coordenação de Cursos

Arriscar, sim!

Em meio à crise, estabelecimentos vislumbram oportunidades

A crise econômica e o consequente cenário difícil para empreender não são novidade. Mas há quem decidiu arriscar e encontrar na crise uma oportunidade. O bar e restaurante Família Canedo, no Grajaú, na Zona Norte do Rio, é um dos exemplos. Desde a década de 80, o estabelecimento era conhecido como Amarelinho. Continuou com o nome mesmo depois de ter sido desligado da tradicional rede. A clientela já não frequentava mais como antes e os proprietários decidiram arriscar, em vez de fechar. E vieram com uma proposta totalmente diferente. Mudaram o nome, reformularam o espaço e passaram a ter grandes shows ao vivo desde novembro.

“Cada dia tem um estilo, que pode ser samba, sertanejo ou flash back. Fazemos também shows especiais, como é o caso de um tributo aos Beatles. Vamos ainda inaugurar a noite do jazz. O interessante é que temos um público bem família. Antes, os clientes tinham sumido. Agora, temos visto as pessoas voltarem, o que nos mostra que estamos no caminho certo”, comemora Léo Canedo, um dos sócios do estabelecimento.

Durante o dia, Família Canedo oferece bufê self-service no almoço. À noite, para combinar com a nova estrutura, o cardápio é repleto de sugestões de petiscos diferenciados, com frutos do mar, e tipos variados de cervejas – nacionais, importadas e artesanais. O restaurante deixou de abrir às segundas-feiras à noite e, nos outros dias, apesar do bom movimento, fecha à 1h. A decisão foi tomada principalmente por motivos de segurança. “Achamos melhor porque as ruas ficam vazias depois desse horário. O público também se adaptou. Muitos di-



FOTO: DIVULGAÇÃO

Após reestruturação, Família Canedo atrai clientes com realização de shows de música ao vivo

zem que aqui é a pré-night”, explica Léo.

No bairro vizinho, na Tijuca, também teve gente que optou por arriscar. Gerardo Ruiz abriu, em meio à crise, o Ge Bar & Bistrô. Para atrair a clientela, identificou uma carência no bairro: um espaço interessante que oferecesse sanduíches variados acompanhado do bom e velho chope. O estabelecimento abriu as portas em dezembro e parece estar indo bem.

“Quero que minha casa seja referência em sanduíches. Escolhi opções que fazem parte do carioca, como pão com linguiça. Tenho esses mais tradicionais e outros no estilo gourmet. Quero que o meu bar gere uma proximidade com o cliente, por isso tenho uma equipe treinada para criar um ambiente acolhedor. O espaço é bem decorado e eu estou sempre por perto e isso também acaba criando uma relação agradável com os clientes”, diz Gerardo Ruiz, que usa as redes sociais para divulgar o estabelecimento.

Um pouco mais afastado, na Freguesia, na Zona Oeste da cidade, o restaurante Comida de Mãe é outro que decidiu investir no olho do furacão. Uma das sócias, Andréia Pelluso, conta que vislumbrou uma oportunidade, já que muitas pessoas, por

motivos de segurança, preferiam estar em estabelecimentos perto de casa. E a região, segundo ela, não tinha um local apropriado para receber essa demanda. Foi aí que teve a ideia de ampliar o espaço. Para isso, ela alugou uma loja ao lado e iniciou uma grande reforma.

“Ainda não inauguramos, mas nossa expectativa é grande. À noite, vamos oferecer petiscos e outras opções. Queremos nos tornar um point, com música ao vivo, para atrair não só as pessoas do bairro. Sempre trabalhei em comércio e aprendi que temos que olhar para dentro. Existe uma crise, mas não dá para colocar toda a carga nisso, porque também existe trabalho. Para o almoço, vamos manter o self-service até as 16h, como fazíamos”, diz.

Mesmo sem reinaugar, a cozinha continua funcionando em pleno vapor. É que o Comida de Mãe encontrou no aplicativo iFood outra forma de movimentar o negócio. “Trabalhamos com comida brasileira. Antes da obra nós já tínhamos entrado no iFood e posso dizer que tem dado um retorno bacana. A cozinha funciona de segunda a segunda. A verdade é que precisamos encontrar meios que nos ajudem a manter o negócio”, destaca.

Anos de ouro

Comida di Buteco celebra uma década e competição carioca tem bicampeonato

E mais uma vez o tradicional concurso Comida di Buteco movimentou bares e restaurantes do Rio de Janeiro. O evento, que celebrou 10 anos, deu uma trégua na crise e contou a participação de 60 estabelecimentos, que criaram petiscos especiais contendo algum tipo de cereal, o ingrediente-tema deste ano. Assim como em 2016, os pratos tinham o preço máximo de R\$ 25,90, o que, para os empresários, podia ser considerado como um valor baixo. Mas, mesmo assim, eles decidiram apostar e viram o número de público e as vendas subirem.

Pela primeira vez, o Rio viu um bicampeonato seguido na competição. O Bar do David, que levou o título carioca e nacional no ano passado, vibrou ao ouvir que o petisco Saudosa Maloca (quatro bolinhos feitos de milho com queijo e recheio de carne seca) foi o mais votado. O quitute de autoria de David Bispo, proprietário do bar localizado no Chapéu Mangueira, no Leme, caiu no gosto do público e dos jurados e fez com que seu idealizador subisse novamente ao primeiro lugar do pódio.



Saudosa Maloca é o petisco vencedor



Rio de Janeiro tem bicampeonato seguido no Comida di Buteco 2017 com Bar do David

“A emoção é muito grande. Vou levar de volta essa faixa. O Rio merece isso e a minha comunidade também. O público elogiou muito o petisco. Escolhi esse nome porque maloca é algo escondido, o que faz referência à birosquinha que estava escondida, muito saudosa, mas que, hoje, está aí sendo reconhecida internacionalmente”, destaca.

Para David, além do título, o que é bastante comemorado por ele é o aumento de público. Segundo ele, o concurso atraiu cariocas e turistas de outras cidades, estados e países. O resultado foi o crescimento das vendas em pelo menos 30%.

“É impressionante o que esse concurso faz. Atrai gente de todo lado. Fico muito feliz porque as vendas alavancaram. Os vencedores, na verdade, são todos que conseguem aumentar o faturamento. As pessoas que vão ao

bar durante o concurso voltam e isso é muito gratificante. Passamos a nos tornar um ponto turístico e o Chapéu Mangueira também, o que me deixa ainda mais satisfeito”, avalia David que ainda ficou em segundo lugar no Comida di Buteco nacional.

Nesta edição, os petiscos que ficaram em segundo, terceiro, quarto e quinto lugares, respectivamente, foram: Bar do Momo (Entre o Torresmo e a Moela), Boteco do Teixeira (PortugAmericano), Bar do Omar (#Brasileirinho) e Folia do Boi (Sabor Inevitável). Todos foram avaliados em diversos critérios, como sabor, atendimento e criatividade. Pela primeira vez, o concurso premiou o bar que teve o maior número de votos proporcional ao número de garçons. Quem levou essa foi o bar Agrião. Na cerimônia de premiação, ocorrida no Rio Scenarium, os resultados foram anunciados por

Mauro Osório



Grave Crise

Agrava-se a crise no Rio. O roubo de automóveis, por exemplo, aumentou 50%, comparando abril de 2016 contra abril de 2017 (dados do Instituto de Segurança Pública).

Entre janeiro e abril de 2017, da perda de 77.228 postos de trabalho com carteira assinada nas capitais, 31.813 ocorreram na cidade do Rio, ou seja, 41% (MTE/Caged).

No setor de bares e restaurantes, este ano, até abril de 2017, enquanto a cidade do Rio apresentou uma perda de 1.508 postos de trabalhos formais, na cidade de São Paulo ocorreu um aumento de 154 postos de trabalho.

Hegemonicamente, a mídia tem apontado que a crise no Rio deriva de gastos estratosféricos. Em um quadro grave, se errarmos o diagnóstico e o remédio, a situação piora. Os problemas centrais no estado não decorrem de aumento de gasto, mas sim de uma lógica política particularmente degradada, como mostram as investigações em curso; da consequente falta de planejamento público; e da carência de estrutura produtiva, que diminui a base para arrecadação de impostos.

Outro equívoco é afirmar que o Rio viveu importante "bonança" econômica, a partir de 2006. Como assim? Entre 2006 e 2016, enquanto a receita corrente líquida dos governos estaduais aumentou 37,4%, descontada a inflação, no estado do Rio cresceu apenas 6,4% (Ministério da Fazenda).

O governo federal arrecadou, em 2016, no Rio, R\$ 130 bi e transferiu, para o governo do estado e as prefeituras, R\$ 22 bi. Ou seja, a reversão da crise do Rio também é decisiva para a re dinamização da economia no país.

A curto prazo, é inescapável uma participação efetiva do governo federal na resolução da questão da segurança pública e da saúde pública no Rio.

>> Mauro Osório – economista, Doutor em Planejamento Urbano e Regional e consultor do SincRio.

apoiadores e parceiros do Comida di Buteco: Pedro de Lamare, presidente do SincRio; André Marini, subsecretário de Cultura do Rio de Janeiro; Lucio Macedo, da Riotur; e representantes da Unisum, da Heineken e do MetrôRio. Os votos foram computados pela Vox Populi.

"A cada edição esse concurso fica mais entusiasmante. É uma alegria fazer parte dele há tanto tempo. O Comida di Buteco tem a cara do Rio e do nosso setor, com toda essa animação. Esse concurso gera um reconhecimento interessante aos participantes e valoriza nosso setor, que tem sobrevivido com muita garra a cada dia. Parabéns ao Bar do David pelo bicampeonato, aos ganhadores e a todos que participaram", ressalta Pedro de Lamare.

Outra novidade divulgada no evento foi o livro Comida di Buteco, em comemoração aos 10 anos de existência. A obra, com mais de 100 páginas ilustrativas, traz receitas de bares de todo país.

"São 10 anos de Comida di Buteco. É uma estrada maravilhosa. Nosso concurso tem a missão de transformar vidas por meio da cozinha de raiz, os botecos.

Se chegamos até aqui foi porque crescemos com a história de vida de cada participante. Gostaríamos de receber os 60 estabelecimentos no palco, porque todos são campeões", diz Maria Eulália Araújo, sócia e uma das idealizadoras do projeto, durante o evento.

"A cada edição esse concurso fica mais entusiasmante. É uma alegria fazer parte dele há tanto tempo. O Comida di Buteco tem a cara do Rio e do nosso setor, com toda essa animação"

*Pedro de Lamare,
presidente do SincRio*



Grupo Sambastião animou o evento antes das premiações e, na sequência, Dudu Nobre comandou a festa

Rápidas

EFEITOS DA CRISE

Querido entre os cariocas, o Nova Capela, de 114 anos, situado na Lapa, avisou que pode fechar. O estabelecimento sofre com a crise e o aumento da violência na região. Segundo o proprietário, Aires Filho, o espaço vem tendo queda no movimento desde novembro, algo em torno de 30%. Ele ainda adverte que outros comerciantes da área reclamam do número menor de clientes. Para evitar o fechamento, o preço no cardápio ficou mais barato. Já na Zona Sul quem não resistiu à crise e fechou as portas foi o Nik Sushi, um dos primeiros restaurantes japoneses de Ipanema. O estabelecimento funcionava na Garcia D'Ávila desde 1998.



NOVIDADES NO JARDIM BOTÂNICO

O Jardim Botânico do Rio de Janeiro comemora este ano 209 anos. Para celebrar a data especial, o espaço apresentou novidades ao público. A partir de agora, é possível passear em uma área que representa um pedaço da Amazônia na cidade. O lago também passou por uma limpeza e a cabana do pescador semelhante às moradias tradicionais amazônicas, que tinha sido destruída por uma enchente em 1936, recuperou as características originais e abriga no seu interior uma pequena exposição com réplicas de animais da região. A revitalização teve apoio da Agência Nacional de Águas (ANA). O parque ganha ainda um novo café, o Jota B. O bistrô pertence à mesma empresa que cuida do Café Plage, no parque Lage.

REABERTO AO PÚBLICO

O restaurante La Trattoria acaba de apresentar o resultado da nova reforma. Para que a reformulação fosse feita, o espaço precisou fechar para o público durante 65 dias. O estabelecimento, que completa 41 anos, passou a ter comodidades que anteriormente não tinha por ser antigo, como passagem para cadeirantes, fraldário e um toldo amplo na entrada



principal. O cardápio continua com os pratos consagrados, como o famoso espaguete com camarões ao funghi. "Ficou muito bonito e as pessoas ainda se sentem no La Trattoria antigo, que era nosso objetivo. Desde que reabrimos, o movimento aumentou", comemora o proprietário Guilherme Pautasso.

CURSOS NA UNIVERSIDADE

O SindRio fechou uma parceria com a Universidade Castelo Branco e, agora, a instituição oferecerá os cursos hambúrguer artesanal, pizzaiolo, crepes e tapiocas e bolos confeitados. As turmas serão abertas para alunos e outras pessoas interessadas. Estudantes da Castelo Branco terão 25% de desconto e associados do SindRio, 50%. Os cursos serão ministrados pelos mesmos professores que dão aulas no SindRio. "Para nós, é muito positivo estar dentro das universidades. Estamos satisfeitos com essa parceria e com a experiência que vamos adquirir", diz o presidente do sindicato, Pedro de Lamare.



CHEGOU O VEE.

Um meio de pagamento 100% digital, simples e parceiro do seu negócio.

Temos um prato cheio para você, associado do SindRio.

**CADASTRE-SE ATÉ
31 DE AGOSTO DE 2017 E GANHE:**



Isenção de taxa
nos primeiros R\$10.000
em transações;



15% de desconto
no fornecedor Bom Sabor;



1000 sachês
de adoçante e de açúcar VEE.

Com a VEE, você paga apenas uma taxa única por transação: 2,8%.
E além disso recebe em até 2 dias úteis sem precisar antecipar seus recebíveis.
Mais facilidade no seu fluxo de caixa.

**Conheça tudo sobre a VEE em:
vee.digital**

ALERTA

Violência que preocupa

Escalada da insegurança pública tira o sono de consumidores e empresários

Como se não bastasse a crise econômica, bares e restaurantes vêm sendo impactados pelo aumento da violência. A situação piorou de 2015 para cá e esse novo momento tem preocupado os donos dos estabelecimentos. O Rio, conhecido pela boemia, não é mais o mesmo com tantos episódios de violência e ausência de policiamento nas ruas para garantir a ordem na cidade.

O aumento da violência, atrelado à crise econômica, fez com que o Rio de Janeiro fechasse 1.693 lojas nos primeiros meses do ano, de acordo com o Sindicato dos Logistas do Comércio do Município do Rio de Janeiro (SindilojasRio) e do Clube de Diretores Lojistas do Rio de Janeiro (CDLRio). Em todo o estado, o número de lojas fechadas chegou a quase quatro mil. Só na Rua 28 de Setembro, em Vila Isabel, 68 comércios faliram nos últimos meses, entre eles, o emblemático Petisco da Vila.

No setor de alimentação, foram dezenas de estabelecimentos que encerraram suas atividades na cidade, segundo o SindRio. Já outros empresários, para evitar chegar a esse ponto, optaram por encerrar o expediente mais cedo ou reduzir o número de funcionários.

O sindicato também estima que a queda no movimento nos estabelecimentos chega a 40% e que isso tem uma forte contribuição dos indicadores de criminalidade. Além da violência nas ruas que afeta clientes e os próprios estabelecimentos, vem sendo registrado um absurdo aumento de roubos de carga, inclusive dos gêneros alimentícios que abastecem diretamente os restaurantes.

"Estamos com medo da forma como a segurança está andando. Podemos assistir a uma grande tragédia no Rio. A falta de segurança também afeta o abastecimento diretamente. O preço do filé mignon subiu 20% em função dos roubos de carga. As seguradoras não es-

tão cobrindo as viagens noturnas porque esse tipo de crime tomou grande dimensão. De janeiro de 2016 até agora, subiu o ICMS para quem estava no regime especial, aumentando os custos. A conta não fecha. Além disso, o estado também não paga seu funcionalismo, que são nossos clientes, como todo mundo. Os clientes sofrem com a crise e têm medo de sair de casa", comenta Pedro de Lamare, que preside o SindRio.

A falta de segurança vem mesmo tirando o sono do carioca. Segundo dados da Polícia Civil, roubos a estabelecimentos comerciais aumentaram em toda a cidade. Na Tijuca, foram registrados 246 casos, o que representa um crescimento de 45,5% no último ano. Em Botafogo, foram 96, um aumento de 52%, e em Copacabana foram 66, uma alta de 31% de 2015 para 2016. Lojas do Centro do Rio também têm fechado as portas, principalmente após alguns estabelecimentos terem sido invadidos na madrugada. No mesmo mês, pelo menos quatro restaurantes fecharam na região.

LAPA PRESENTE

Numa tentativa de diminuir a violência e fortalecer a imagem da Lapa, que durante tempos foi afetada por conta da criminalidade, foi criado o programa Lapa Presente, que abrange as áreas do Rio Antigo (Lapa, Cinelândia e Praça Tiradentes) – uma iniciativa do governo estadual, da prefeitura e de representantes da sociedade civil, como o Polo Rio Antigo, que prevê o aumento da segurança na região e ações de ordenamento urbano. Apesar de ter sido criado em 2014, houve uma intensificação do projeto em junho deste ano, quando houve uma operação especial em conjunto com Secretaria Municipal de Ordem Pública, Guarda Municipal, Comlurb e Polícia Militar.

O objetivo foi evitar problemas com o comércio irregular de ambulantes que atuam na

região, estacionamento de veículos em locais proibidos, desobstrução de calçadas e aplicação de multas para quem infringir as regras do programa Lixo Zero. "Também queremos resgatar o espaço da Lapa, que tem vocação turística, e aumentar a sensação de segurança para os frequentadores e comerciantes da área. Na ação tivemos a participação de 70 guardas municipais, mais o efetivo do 5º BPM e o pessoal do Lapa Presente", diz o major Leonardo Laureano.

O programa ainda foca no acolhimento a moradores de rua. Desde que foi instituído, 29.753 pessoas foram atendidas por assistentes sociais do Lapa Presente e encaminhadas para abrigos da prefeitura, agências de emprego ou clínicas de reabilitação. A parceria entre Polícias Militar e Civil também tem sido fundamental na procura por foragidos da Justiça na região. Até agora, foram 5.923 presos por policiais e agentes vinculados ao projeto.

"É muito importante termos mais iniciativas desse tipo em toda cidade. O problema da insegurança é geral e precisamos de soluções rápidas, pois a situação está cada vez mais preocupante. Também é importante dizer que essas ações devem ser contínuas", ressalta o diretor do SindRio Léo Feijó.

"Também queremos resgatar o espaço da Lapa, que tem vocação turística, e aumentar a sensação de segurança para os frequentadores e comerciantes da área"

*Leonardo Laureano,
major*

Capa

Gorjeta regulamentada

Lei nacional é sancionada e traz transparência para empresários e funcionários

Já está valendo em território nacional a Lei da Gorjeta, de número 3.419/2017, que regulamenta o rateio da taxa de serviço. Sancionada pelo presidente da República, Michel Temer, a nova regra altera a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e determina que a gorjeta seja integrada aos salários dos funcionários. A lei, que atinge profissionais da equipe de serviços de bares, restaurantes, hotéis e motéis, trouxe certo alívio para empresários e funcionários.

“A lei trouxe mais transparência e segurança para as categorias. Para nós, trata-se de um avanço e fará com que desgastes, como possíveis questionamentos judiciais, sejam evitados”, diz o presidente do SindRio, Pedro de Lamare.

O presidente do Sindicato dos Garçons, Barmen e Maîtres (Sigabam), Antônio Ângelo, concorda: “Inicialmente, os garçons ficaram apreensivos porque iam perder a taxa de serviço, mas agora já viram que isso não vai acontecer e que te-

“A lei trouxe mais transparência e segurança para as categorias. Para nós, trata-se de um avanço e fará com que desgastes, como possíveis questionamentos judiciais, sejam evitados”

*Pedro de Lamare,
presidente do SindRio*



FOTO: DIVULGAÇÃO

Nova lei permite que estabelecimentos retenham até 20% ou 33% da gorjeta recebida

rão benefícios. Pela lei, as empresas vão ter que formalizar a prática da divisão dos 10% dados pelos clientes entre o restaurante e funcionários, como garçons, maîtres e cozinheiros”.

De acordo com a nova regra, o empregador inscrito no Regime de Tributação Simples poderá reter até 20% dos valores recebidos em gorjetas para o pagamento de encargos trabalhistas e previdenciários, como FGTS, férias e 13º salário. Os 80% restantes serão divididos entre os funcionários. Caso a empresa esteja inscrita no Lucro Presumido Real, poderá reter até 33% das gorjetas, sendo os demais 67% destinados aos funcionários.

A lei também deixou mais claro que a gorjeta tem duas modalidades. A primeira é a compulsória, que ocorre quando a empresa faz uma espécie de pré-cobrança descrita no cupom fiscal ou nota de consumo ou quando é paga por cartões de débito ou crédito. Já a segunda é a es-

pontânea, aquela que o cliente dá, como o nome já diz, espontaneamente, em dinheiro, ao trabalhador.

“É importante deixar claro que ambos os tipos de gorjeta são decisões feitas pelo consumidor. O cliente não é obrigado a pagar a gorjeta. O empregador também deve estar atento que, dependendo da modalidade de gorjeta, há reflexos jurídicos diferentes para isso. Se a empresa cobrar a gorjeta compulsória, o lançamento que será dado no contracheque é de uma forma. Se for espontânea, é de outra. Tem estabelecimentos que adotam os dois modelos concomitantes e a lei permite que seja feito desse jeito”, esclarece o advogado do SindRio Júlio Vieira de Mello.

Outra novidade é que a regulamentação retirou da base de cálculo de alguns impostos e contribuições as gorjetas lançadas no cupom fiscal ou nota de consumo. “Para colocar a lei em prática, é preciso fazer uma reestruturação tributária,

mas trata-se de um grande passo. Antes, se o empregador lançasse a gorjeta no cupom fiscal ou nota de consumo, ele era tributado sobre um dinheiro que não era dele. Agora isso mudou. A lei permite fazer isso com a espontânea e a compulsória”, complementa o advogado.

COMO ADOTAR

A lei não obriga donos de bares e restaurantes a adotarem sua aplicação, mesmo estando em vigor. Para seguir a regulamentação, o empresário necessita fazer uma convenção coletiva (feita entre sindicatos) ou um acordo coletivo (firmado entre empresa e sindicato). Não há punição para quem não adotar a lei, mas o empregador não terá acesso aos benefícios da nova regulamentação.

A documentação necessária para o Acordo Coletivo de Trabalho (ACT) não gera encargos. O que, de fato, o empregador precisa é se organizar de forma estruturada na parte trabalhista e tributária para não ter surpresas no futuro.

“É muito importante que essa reestruturação seja bem-feita e os empresários entendem isso. Antes de a lei entrar em vigor, recebemos um aumento grande de procura. Em dois meses, fizemos cerca de 250 reuniões sobre o assunto. Foi necessário criar uma força tarefa dentro do jurídico do SindRio para atender a demanda. O objetivo é auxiliar os empresários exatamente na parte de reestruturação tributária, societária e trabalhista. Sobre a lei, nossa orientação é que ela seja adotada porque traz uma segurança que antes não existia”, afirma Julio.



FOTO: DIVULGAÇÃO

Para seguir a nova regra, empresários devem fazer uma convenção ou um acordo coletivo

ANTES DA LEI E DEPOIS

- Antes não havia qualquer retenção e a empresa que estivesse no Simples não poderia reter os 20% e as que estavam no Lucro Presumido Real não poderiam reter os 33%. Isso mudou.

- Antes o Fisco entendia que a gorjeta era receita. Já a nova lei entende que todo o movimento de gorjeta lançado no cupom fiscal ou nota de consumo não é receita. Isso ajuda a retirada da base de cálculo de alguns tributos.

- Antes a lei não fazia distinção entre gorjeta compulsória e espontânea. Hoje, a nova regulamentação faz expressamente essa diferenciação, colocando, inclusive, cada regra num parágrafo diferente.

- Antes nenhum acompanhamento era previsto. Agora, empresas com mais de 60 empregados devem ter uma comissão para acompanhar a fiscalização da regularidade da cobrança e da distribuição da gorjeta. Membros desta comissão passam a ter garantia de emprego enquanto o acordo estiver vigente.

Nada amistosa

Lei da Cachaça gera polêmica e entidades mobilizam Justiça

Tipicamente brasileira, a cachaça sempre esteve no gosto dos cariocas. A bebida deu um salto de qualidade nos últimos tempos, ganhando status de iguaria e virou cult até no exterior. Mas o que vem gerando polêmica é a Lei nº 7595/2017, ou Lei da Cachaça, sancionada pelo governador Luiz Fernando Pezão. Ela determina que estabelecimentos como bares e restaurantes terão que dispor de pelo menos quatro marcas de cachaças produzidas no estado em seus cardápios. A exigência, no entanto, não agradou os empresários. O SindRio e a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) se mobilizam na Justiça contra a lei.

“Não temos nada contra a cachaça. Trabalhamos e gostamos do produto. O que a gente não concorda é com a imposição. Isso não é admissível. Quem manda nos produtos que vendemos é o nosso público. Recorremos à Justiça porque se trata de uma lei abusiva, inconstitucional”, diz o presidente do SindRio, Pedro de Lamare.

Para complicar, além da obrigatoriedade, a lei determina punições para o estabelecimento que descumprir a regra. Quem não obedecer terá o nome incluído em um cadastro e deixará de receber benefícios que dependam de autorização do Poder Executivo, como anistia, remissão, concessão de empréstimo e renúncia fiscal. No cardápio deverá constar, além do nome da bebida, seu local de origem.

“Não entendemos a lei como um benefício. A cachaça é um produto bastante presente nos estabelecimentos, os cariocas gostam e isso não vai mudar. O que nos incomoda é essa obrigatoriedade. Há tantos pontos que necessitam da intervenção do estado. Não entendemos o porquê de dar prioridade a essa lei”, afirma o diretor do SindRio Léo Feijó.



FOTO: DIVULGAÇÃO

Lei determina quatro tipos de cachaça em bares e restaurantes de todo o estado

Segundo o autor do texto, o deputado estadual Eliomar Coelho (PSOL), a lei é uma forma de valorizar a cachaça produzida em território fluminense. “Esse projeto, o sentido dele é isso... Primeiro: valorizar o produto que é nosso. Segundo, nessa valorização significa uma contribuição efetiva para a economia do estado do Rio de Janeiro”, justifica.

Apesar de também considerar as cachaças produzidas no estado excelentes produtos, para donos de bares e restaurantes,

a lei, de fato, é abusiva e não incentiva a valorização. É o que pensa Fernando Blower, proprietário do Meza Bar.

“Apoiamos a indústria da cachaça no estado. Existem cachaças maravilhosas no Rio e essa qualidade não é questionada. No entanto, a lei não promove nem divulga o produto, mas acaba desrespeitando a particularidade do empresário de atuar livremente. Não se cria laços obrigando nem punindo. Não é uma lei amistosa”, destaca Blower, que também é diretor do SindRio.

LEI Nº 7595/2017

• COMO FICA:

Bares, restaurantes e hotéis devem dispor de pelo menos quatro tipos de cachaça produzida no estado do Rio. O cardápio deve citar o local de origem da bebida.

• EM CASO DE DESCUMPRIMENTO:

O estabelecimento terá nome incluído em cadastro e deixará de receber benefícios, como anistia, remissão, concessão de empréstimo e renúncia fiscal.

Nova lei estadual isenta bares e restaurantes do FEEF

Sancionada pelo governador Luiz Fernando Pezão, a Lei nº 7.593, de 23 de maio, trouxe mudanças à Lei 7.428/2016, que institui o Fundo Estadual de Equilíbrio Fiscal (FEEF) – contribuição mensal obrigatória para todas as empresas com incentivos fiscais ou regime especial de tributação. A boa notícia é que a nova regra isentou o setor de alimentação de pagar a taxa. Desde dezembro, bares e restaurantes precisavam pagar o FEEF, com exceção daqueles inscritos no Simples, que já eram isentos do imposto.

Na prática, o FEEF equivale a 10% do valor da vantagem fiscal que as empresas possuem no estado do Rio de Janeiro. No caso dos bares e restaurantes, esse incentivo é de 4%. Vale lembrar que o setor de alimentação emprega muita gente no Rio de Janeiro, sendo

de extrema importância para economia carioca. A FEEF trouxe mais um peso financeiro para o segmento.

Inicialmente, a área de alimentação não estava sendo contemplada pelo projeto de lei. O SindRio atuou junto aos parlamentares e conseguiu a inclusão do setor, antes que o texto fosse votado, aprovado e seguisse para a sanção do Executivo. Para essa conquista, foi fundamental o apoio dos deputados estaduais Jânio Mendes, Comte Bittencourt, Cidinha Campos, Luiz Martins, Rafael Picciani, Gilberto Palmares, André Corrêa, Milton Rangel, Carlos Osorio, Albertassi, Dionísio Lins e Gustavo Tutuca.

“Trata-se de uma grande vitória para o setor. Se continuasse sendo cobrado, o FEEF iria onerar o segmento em ICMS em torno de 1%, dependendo do vo-

lume das empresas. Existia mais essa despesa, que seria cobrada até o final de 2018 e conseguimos a isenção para bares e restaurantes”, comemora o presidente do SindRio, Pedro de Lamare.

Como a lei não é retroativa, os meses que antecederam a nova regra precisam ser quitados. Mas quem não concordar com o pagamento do FEEF pode recorrer à Justiça. É que, desde que foi instituída, a contribuição é considerada inconstitucional e por isso há um debate em torno da natureza do FEEF. A Constituição estabelece regras para criar espécies de tributos. O FEEF foi instituído por uma lei estadual e apoio do Confaz, que não tem poderes para delegar essa tributação para o estado do Rio.

A Lei nº 7.593/2017 pode ser conferida na íntegra no site do SindRio.

Lei permite preço diferente para tipos de pagamento

A lei que permite aos comerciantes cobrarem preços diferentes para um mesmo produto, dependendo da forma como o cliente paga e do prazo de pagamento, foi sancionada pelo presidente da República, Michel Temer, em 26 de junho. Com a medida, o comerciante fica autorizado a cobrar um preço de quem paga com cartão e outro de quem paga em dinheiro, por exemplo. A prática, apesar de já ser comum no comércio, era proibida.

A mudança foi proposta em dezembro pelo governo em forma de uma medida provisória. Como MPs têm validade imediata, a regra já estava em vigor desde aque-

la época. O texto, porém, teve que passar pelo Congresso, onde foi aprovado e enviado para sanção ou veto presidencial.

De acordo com o governo, espera-se que a nova regra contribua para a redução dos custos do crédito ao consumidor. Na época em que o Congresso fez a análise do projeto, os parlamentares incluíram no texto que o fornecedor do produto ou serviço deverá informar, em local visível ao consumidor, eventuais descontos oferecidos em função do prazo ou do instrumento de pagamento usado.

No caso de descumprimento das regras, os comerciantes ficarão sujeitos a

punições previstas em uma lei de 1990, como multa, apreensão de produtos, cassação de licença da atividade e interdição do estabelecimento.

Segundo o ministro da Fazenda, Henrique Meirelles, as compras em cartão envolvem a cobrança de taxas pelas operadoras e que são repassadas aos consumidores. Com a regra que previa preço único para os produtos, tanto aqueles que pagam em dinheiro quanto os que pagam com o cartão acabavam sendo onerados por esse custo extra. A expectativa é que os consumidores que optarem pelo pagamento em dinheiro não tenham essa cobrança e obtenham descontos.

Um semestre muito difícil

Estabelecimentos sofrem com a crise apesar de Réveillon e carnaval atraírem turistas

Repleto de emoções, debates e incertezas. Assim foi o primeiro semestre de 2017. Já era de se esperar que o ano que sucederia a Olimpíada não seria fácil. E, de fato, não está sendo. A ausência de um calendário de eventos na cidade ainda preocupa e os cortes por parte da prefeitura para as escolas de samba, anunciados recentemente, geraram dúvidas em relação a como será o próximo carnaval. Enquanto os questionamentos ficam e aguardamos os próximos capítulos, avaliamos o que deu ou não certo até aqui.

A festa da virada, como de costume, atraiu uma multidão. Foram mais de dois milhões de pessoas no tradicional Réveillon da Praia de Copacabana. A cidade recebeu 865 mil turistas no período do Ano Novo, que movimentaram a economia carioca com cerca de R\$ 2,5 bilhões, segundo a Riotur. As festas de fim de ano também trouxeram alívio ao setor de alimentação. A Zona Sul teve aumento de movimento de 30%; Barra e Zonas Central e Portuária, de 20%; Zona Norte, de 15%; e Zona Oeste, de 10%. Mesmo com o aumento, a alegria não foi completa. Isso porque 50% dos bares e restaurantes tiveram um número menor de clientes em comparação com o mesmo período de 2016.

A situação se repetiu no carnaval. Os blocos de rua atraíram cerca de seis milhões de pessoas e os desfiles no Sambódromo mais de um milhão. O valor arrecadado no período foi de R\$ 3 bilhões. Apesar disso, o setor registrou uma queda de cerca de 20%, se comparado com 2016. Datas importantes, como Páscoa, Dia das Mães e Dia dos Namorados, tampouco foram tão positivos como no ano anterior, registrando uma baixa de 15%, 20% e 20%, respectivamente.



FOTO: FERNANDO GRILLI - RIOTUR

Carnaval, que movimentou R\$ 3 bilhões este ano, tem futuro incerto em 2018

Mesmo com quedas, esses momentos foram de alento para o segmento em meio à crise, que se intensificou em 2017. Milhares de lojas fecharam no Rio de Janeiro, sendo dezenas no setor de alimentação. Alguns estabelecimentos precisaram reduzir o número de funcionários ou encerrar o expediente mais cedo para não fechar as portas. Tanto os fechamentos quanto as reduções no quadro de trabalhadores aumentaram o desemprego.

E os números estressam. Somente na área de bares e restaurantes, de abril de 2016 a março deste ano, foram 2.208 empregos perdidos na cidade. De janeiro a março de 2017, mais de mil cariocas perderam suas ocupações. Numa avaliação geral, no mesmo trimestre, a cidade perdeu mais de 27 mil empregos e, de janeiro de 2016 a março de 2017, a perda de vagas ultrapassou 138 mil. Já a capital de São Paulo, que tem o dobro da população do Rio, perdeu em torno de 128 mil.

A crise econômica, que teve início no estado, passou também atingindo a cidade. O

prefeito do Rio, Marcelo Crivella, informou que a prefeitura está renegociando dívidas para não atrasar o salário dos servidores. Ele ainda destacou que está entre suas prioridades garantir o pagamento dos salários, melhorar a saúde e manter a merenda escolar. No entanto, áreas como a segurança já vêm sendo afetadas. Este ano houve atraso nos repasses feitos para empresas que prestam serviços deste segmento. O resultado foi o atraso salarial para vigilantes que cuidam de áreas turísticas como Sambódromo e Monumento a Estácio de Sá, no Aterro do Flamengo.

“A segurança é uma área que não pode ficar desassistida, tendo em vista o problema que o Rio já enfrenta com o aumento da violência. Já esperávamos um 2017 difícil por conta da crise, mas a situação ficou bastante complicada. Na verdade, não sabemos o que esperar. Continuamos vivendo de soluços. Não há previsão de novos eventos, que atraem os turistas para a cidade. Mas nossa torcida é por notícias melhores”, diz o presidente do SindRio, Pedro de Lamare.

Promovendo os polos

Segurança pública é tema em debate da Câmara Municipal

A importância dos polos gastronômicos no desenvolvimento econômico da cidade foi destaque no debate público, promovido neste semestre pela Câmara Municipal do Rio de Janeiro. O evento também abordou temas como segurança pública e respeito à cultura carioca. Representantes do SindRio, do Sebrae-RJ, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação e da Secretaria Municipal de Ordem Pública estiveram presentes no encontro, que foi uma iniciativa da Comissão Especial que trata dos polos.

O presidente da comissão, vereador Rafael Aloísio, reforçou que os polos têm um grande papel no desenvolvimento econômico da cidade, na ampliação do número de empregos, na geração de renda e na arrecadação da prefeitura. Isso, segundo ele, aumenta o poder dos polos, comprovando que eles devem ser devidamente valorizados.

Para o vereador, os decretos e as leis que criam os polos gastronômicos precisam respeitar a cultura do carioca, que prefere, por exemplo, sentar fora dos estabelecimentos, nas calçadas das ruas. "Hoje, existem alguns polos que conseguiram, por meio de decreto, uma desburocratização do processo e uma flexibilização do licenciamento de mesas e cadeiras, diferente da regra geral", diz.

Sobre esse assunto, a assessora da Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização da Secretaria Municipal de Ordem Pública (Seop), Sandra Nunes, disse que, ao mesmo tempo em que é necessário valorizar essas áreas, é preciso também olhar para os bairros. "Temos responsabilidade com o uso do espaço público. Por isso, vários decretos estão sendo criados, desde 2012, para dar uma atenção especial a essas áreas e gerar



FOTO: CAIO CÉSAR CMRJ

Para Câmara Municipal, polos são fundamentais no desenvolvimento econômico da cidade

critérios de ordenamento, de forma que a convivência seja adequada", declara.

O membro da comissão Val Ceasa considera que a cultura carioca deve ser respeitada e que os empreendimentos valorizam a região onde estão inseridos, mas demonstrou preocupação com o avanço abusivo dos estabelecimentos nas calçadas das ruas: "Temos que cuidar da boa vizinhança a partir do momento em que ela faz uma boa propaganda para os estabelecimentos. Isso é o ideal para que o polo se desenvolva cada vez mais".

Já o coordenador do programa Polos do Rio, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Emprego e Inovação, José Augusto da Costa e Silva, chamou a atenção para um problema que tem sido preocupação constante para donos de bares e restaurantes: a falta de segurança nas ruas. Para ele, a questão da segurança pública é central e necessita ser enfrentada. "É preciso que as autoridades tenham compromisso com

o comércio de rua. É ali que a vida, com toda sua efervescência, está acontecendo. É exposição a assaltos, a chuvas e a falta de estacionamentos", aponta.

Como conclusão do debate, Rafael Aloísio listou uma série de compromissos e atribuições conferidas à Comissão Especial, que trate do licenciamento das mesas e cadeiras, por meio de autodeclaração dos comerciantes. Sobre segurança pública, ele anunciou que irá conversar com os órgãos de segurança municipal na tentativa de amenizar o problema da ausência de segurança nos diversos bairros da cidade, principalmente os que têm polos gastronômicos.

"Esse tipo de debate é importante porque, como foi reconhecido, os polos têm um grande papel no desenvolvimento econômico e devem ser ouvidos. A questão da segurança é um ponto crucial e vamos torcer para que tenhamos um retorno rápido", diz a coordenadora de Comunicação e de Polos do SindRio, Kátia Watts.

● Associados ● Ex-aluno ● Não associado

CURSOS

Programação de Agosto, Setembro e Outubro

AGOSTO

COZINHEIRO - MÓDULO I

60H AULA

Data: 5, 12, 19 e 26 de agosto + 2, 16, 23, 30 de setembro + 7, 14, 21 e 28 de outubro
Horário: 9h às 14h
● 650 ● 975 ● 1300

LIDERANÇA E GERENCIAMENTO DE EQUIPES - MÓDULO I

24H AULA

Data: 11, 15, 18, 22, 25 e 29
Horário: 9h às 13h
● 300 ● 450 ● 600

SALADEIRO

16H AULA

Data: 16, 23, 30 de agosto + 5 de setembro
Horário: 16h às 20h
● 180 ● 270 ● 360

PIZZAIOLO INTENSIVO

8H AULA

Data: 18
Horário: 9h às 17h
● 150 ● 225 ● 300

COZINHEIRO - MÓDULO II

28H AULA

Data: 22, 24, 29, 31 de agosto + 5 e 12 de setembro
Horário: 16h às 20h
● 395 ● 592,50 ● 790

LANCHEIRO / SALGADEIRO / PETISCOS

16H AULA

Data: 29, 30, 31 de agosto + 1º de setembro
Horário: 9h às 13h
● 175 ● 262,50 ● 350

CONHECENDO E SERVINDO VINHOS

12H AULA

Data: 28, 29 e 30
Horário: 16h às 20h
● 180 ● 270 ● 360

SETEMBRO

CONFEITARIA - MÓDULO I

16H AULA

Data: 4, 6, 11 e 13
Horário: 9h às 13h
● 200 ● 300 ● 400

CAMAREIRA(O)

16H AULA

Data: 11, 12, 13 e 14
Horário: 9h às 13h
● 130 ● 195 ● 260

GERÊNCIA DE RESTAURANTE COM FOCO EM RESULTADOS

12H AULA

Data: 9, 16, 23
Horário: 16h às 20h
● 450 ● 675 ● 900

GARÇOM E GARÇONETE

16H AULA

Data: 11, 12, 13 e 14
Horário: 9h às 13h
● 150 ● 225 ● 300

LIDERANÇA E GERENCIAMENTO DE EQUIPES - MÓDULO II

16H AULA

Data: 12, 15, 19 e 22
Horário: 9h às 13h
● 225 ● 337,50 ● 450

GESTÃO FINANCEIRA LUCRATIVA

15H AULA

Data: 13, 20, 27 de setembro + 4 e 11 de outubro
Horário: 16h às 19h
● 550 ● 825 ● 1100

COPEIRO CORPORATIVO

12H AULA

Data: 16 e 23
Horário: 9h às 15h
● 150 ● 225 ● 300

BARMAN

16H AULA

Data: 18, 19, 20 e 21
Horário: 9h às 13h
● 150 ● 225 ● 300

MAÏTRE

16H AULA

Data: 25, 26, 27 e 28
Horário: 9h às 13h
● 175 ● 262,50 ● 350

COZINHA ITALIANA

8H AULA

Data: 22
Horário: 9h às 17h
● 125 ● 187,50 ● 250

OUTUBRO

SUPERVISORA DE ANDAR

18H AULA

Data: 2, 3, 4 e 5
Horário: 9h às 13h
● 140 ● 210 ● 280

HAMBURGUER

8H AULA

Data: 6
Horário: 9h às 17h
● 200 ● 300 ● 400

QUEM BANCOU

"Tivemos um resultado bem interessante. Os cursos são bem direcionados e os funcionários ampliaram seu conhecimento a respeito do gerenciamento na nossa área. A equipe também melhorou bastante seu desempenho e o atendimento ao público."

Lenine Petruceli Netto, gestor do Catarina Doces e Salgados – cursos Gerência com Foco em Resultado / Técnica de Vendas / Liderança de Equipes

QUEM FEZ

"Os cursos foram muito produtivos para mim. Passei a ter um maior conhecimento sobre como lidar com as pessoas. Também melhorei meu entendimento a respeito do restaurante como um todo, que tem suas particularidades."

Pedro Damasceno – cursos de Liderança de Equipes / Gerência com Foco em Resultado

Em todos os cursos, o traje obrigatório para frequentar as aulas inclui calça comprida e sapato fechado. Informe-se sobre parcelamento de cursos nos cartões de crédito.

O poder do digital

Estabelecimentos investem nas redes sociais



FOTO: DIVULGAÇÃO

Com apoio do SindRio, empresários apostam nas redes sociais para divulgar marca

Vários estabelecimentos decidiram investir nas redes sociais. Alguns, inclusive, estão contando com o auxílio do SindRio. Um deles é o restaurante Duque, em Botafogo, que acabou de lançar páginas no Facebook e no Instagram. O objetivo é aumentar a relação com o cliente e, claro, divulgar a marca.

“As redes sociais geram uma proximidade com o público. Mesmo que ele não vá ao estabelecimento, ele fica por dentro do cardápio e das novidades. Queremos também fortalecer nossa imagem no bairro e, posteriormente, na cidade”, diz o proprietário Cainã Freitas.

Também em Botafogo, o Botequim Restaurante considera importante a disseminação da informação para os clientes. “O SindRio nos ajuda com nossas páginas no Facebook e no Instagram. É um local eficaz para otimizar a informação e fazer com que ela chegue ao cliente”, explica a sócia Cynthia Silveira Carvalho.

Ainda na Zona Sul, mais precisamente dentro do Centro Cultural Laura Alvim, em Ipanema, o No Ponto foca na divulgação da marca. “Queremos nos tornar mais conhecidos. Além disso, achamos que as redes sociais combinam com o espaço, que fica dentro de um centro cultural. As pessoas conversam, interagem, tiram fotos e postam. Se tivermos uma rede social forte, amplia nossa divulgação. O SindRio Digital tem nos ajudado nisso”, explica Fernando Blower, um dos sócios.

Na Zona Oeste, outro estabelecimento que acredita nas redes sociais é a Casa do Frango, em Campo Grande. Desde junho, o SindRio vem administrando a página do Facebook do restaurante. “Acreditamos que as redes sociais possuem o melhor custo-benefício. Tem um bom alcance, boa visibilidade, menor custo e é ágil. Queremos promover o restaurante. Ter uma empresa administrando a página torna isso mais estratégico”, destaca Carla Dias, que é uma das sócias.

NOVOS ASSOCIADOS

Bistro Ouvidor Centro	Centro
Laticínios Belacap Ltda	Vila Isabel
One House Restaurante Ltda	Copacabana
Casa Do Pao De Queijo	Tijuca
Rosita Cafe	Barra da Tijuca
Restaurante Almirante	Sao Cristovao
Me Gusta Santana	Centro
Cafeina Leblon 1	Copacabana
Le Vin Bistro	Ipanema
Domino S Pizza	Copacabana
Domino S Pizza	Flamengo
Domino S Pizza	Humaita
Domino S Pizza	Copacabana
Domino S Pizza	Flamengo
Subway	Barra da Tijuca
Le Vin Bistro	Barra da Tijuca
Nuu O Pao De Queijo	Leblon
Balada Mix Anibal	Ipanema
Na Pressao Chopperia	Pilares
Lulivo Cucina E Vini	Copacabana
Balada Mix	Barra da Tijuca
Soho K-Rio-K	Cidade Nova
Spoletto Peninsula Mall	Barra da Tijuca
Uniko Restaurante	Centro
La Mole Leblon	Leblon
Balada Mix	Recreio dos Bandeirantes
Balada Mix	Gavea
Juan Sinfonia Dos Sabores	Santa Teresa
Artur Brandao Fio Cruz	Bonsucesso
Bistro Ouvidor Botafogo	Botafogo
Cafeina Pasteur	Laranjeiras
Grillo Grill E Bar	Vargem Pequena
Brownieria	Barra da Tijuca
Bob S Shakes	Barra da Tijuca
Duque	Botafogo
Espetto Carioca Peninsula	Barra da Tijuca
Balada Mix	Ipanema
Domenica Pizzaria Artesanal	Tijuca
Koni Tijuca	Tijuca
Oro	Leblon
Zezimbar	Copacabana
Quiosque Chopp Brahma Qc 40	Copacabana
Pizza Hut Botafogo Praia	Botafogo
Farid Cozinha Arabe	Leblon
Restaurante Bartmasterson	Praca da Bandeira
Garfo	Barra da Tijuca
Espeto Carioca	Del Castilho
Bob's	Campo Grande
Otto	Tijuca
Domenica Pizza Artesanal	Botafogo
Balada Mix Shopping Leblon	Leblon
Outback Andarai	Andarai
Joia Do Saara	Centro

Maravilha de cenário

Impressionante, Trilha Transcarioca é nova opção de lazer ao ar livre na cidade

O Rio ganhou este ano um novo cartão postal e mais uma opção de lazer ao ar livre com a inauguração da Trilha Transcarioca, a maior que a cidade já teve, num total de 180 quilômetros que ligam Barra de Guaratiba à Urca. Um decreto do prefeito Marcelo Crivella, assinado em junho, reconheceu que a Transcarioca é a maior trilha urbana da América Latina. Quem decide se aventurar por ela presencia um verdadeiro show da natureza, passando por rios, cachoeiras, lagos, sítios históricos, trechos preservados da Mata Atlântica e paisagens fenomenais. O percurso é demarcado em dois sentidos e conecta Barra de Guaratiba, na Zona Oeste, ao Pão de Açúcar, na Zona Sul.

A trilha pode ser percorrida totalmente ou em partes. O usuário é que determina como será o passeio, de acordo com o interesse e a disponibilidade de tempo. No total, são 25 trechos interligados. O caminho une seis unidades de conservação de proteção integral, permitindo que os visitantes as conheçam. São elas: Parque Nacional Municipal de Grumari, Parque Estadual da Pedra Branca, Parque Nacional da Tijuca, Parque Nacional Municipal da Catacumba, Parque Natural Municipal da Paisagem Carioca e Monumento Natural Municipal dos Morros do Pão de Açúcar.

Além disso, é possível conhecer a Área de Proteção Ambiental do Morro da Saudade, que permite o acesso a áreas protegidas como o Sítio Burle Max, o Parque Estadual da Chacrinha, o Parque Natural Municipal da Cidade, o Museu do Açude e o Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Em um segundo momento, a trilha deverá também abranger a Restinga da Marambaia e o Morro Cara de Cão.



FOTO: RAFAEL DUARTE

Decreto municipal reconhece Transcarioca como maior trilha urbana da América Latina

Outro diferencial é que até aqueles que não são habituados a trilhas podem encarar o desafio. A Trilha Transcarioca utiliza sinalização que segue padrão internacional, a mesma usada no Parque Nacional da Floresta da Tijuca, há mais de 15 anos. Desde que foi implantada o número de pessoas perdidas caiu de mais de 100 para menos de cinco por ano. No site <http://trilhitranscarioca.com.br>, o visitante pode conhecer mais a fundo o trajeto, definir quais pontos deseja ir e entender melhor a sinalização.

A Trilha Transcarioca foi inicialmente idealizada em 1995. Em 1997, virou um projeto da Secretaria de Meio Ambiente da Cidade do Rio de Janeiro, tendo sido apresentado ao público pela primeira vez no Congresso e Exposição Mundial de Ecoturismo – World Ecotur 97, que ocorreu no Riocentro. A iniciativa foi abraçada pelo Mosaico Carioca de Áreas Protegidas e pelo Movimento Trilha Transcarioca, grupo formado por voluntários e adotantes dos trechos da trilha, além de contar com o apoio das três esferas do poder público, para se tornar realidade.

“A implementação dessa trilha não foi fácil de fazer. Parabenizo a todos por terem alcançado esse objetivo. Uma iniciativa como essa no Brasil significa apresentar ao cidadão paisagens belíssimas que precisam ser conservadas. Que a Trilha Transcarioca seja a primeira de muitas”, destaca Ricardo Soavinski, presidente do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio).

"Uma iniciativa como essa no Brasil significa apresentar ao cidadão paisagens belíssimas que precisam ser conservadas"

***Ricardo Soavinski,
presidente do ICMBio***