SindRio faz reestruturação e oferece novos serviços *pág. 4* • Lei do Canudo tem alterações *pág. 12*

SindRio Notícias

SindRio Notícias é uma publicação do SindRio - Sindicato de Bares e Restaurantes • Ano 16 // Número 108/ Janeiro 2019

Um Rio Melhor

Setor apresenta propostas para novo governo

SINDRIO Sindicato de Bares e Restaurantes

NOVIDADE: Clube de benefícios chega para associados

EDITORIAL

O que queremos

E já passou 2018. Tivemos um ano de muito trabalho. No SindRio, com nova gestão, foram feitos ajustes, chegou gente nova, fizemos novos parceiros, alavancamos serviços, atuamos em prol de melhorias para o associado e o setor. O segmento ainda sofre com reflexos da crise e da falta de segurança nas ruas – o que, na verdade, afeta todo o Rio de Janeiro. O advento de algumas leis também vem impactando nossa área, trazendo um acúmulo de problemas, principalmente no âmbito econômico.

Uma delas foi a Lei do Canudo, que abordamos na página 12. O compromisso com a preservação do meio-ambiente é inquestionável. Mas a forma como, num primeiro momento, a medida foi conduzida e aprovada, tirando os canudos de plástico de circulação, sem ouvir o setor, nos causou preocupação, além de gastos extras e de um curtíssimo período para adaptação. O SindRio levou todas essas demandas à Câmara dos Vereadores e tivemos um avanço. A lei anterior foi revogada, tornando-se mais coerente.

O segmento também andava apreensivo com os tributos elevados para bares e restaurantes. Quanto a isso, tivemos outra novidade: o ICMS estabelecido para o setor foi para 4% no fim do ano. O SindRio já havia conseguido uma medida liminar para que os associados adimplentes tivessem esse benefício. Confiram na nossa página 3.

A alteração na Lei do Canudo e a redução do imposto não são vitórias, mas um importante passo dentro desse cenário difícil. O setor carioca perdeu 1.146 postos de trabalho até setembro de 2018, segundo um levantamento nosso. Além disso, no mesmo período, o Rio foi a segunda capital que mais perdeu empregos formais. E este foi o melhor resultado da cidade desde janeiro.

O Rio precisa de novas estratégias para fortalecer o turismo e também o setor de bares e restaurantes. Por isso, acompanhamos ativamente as campanhas eleitorais que ocorreram ao longo do ano. Ouvimos as propostas dos candidatos a governadores, participamos de encontros com eles e, claro, apresentamos nossos pleitos. Esse é um ponto forte, que valeu nossa capa, já que pode impactar positiva ou negativamente nosso segmento. Estamos à disposição do novo governo para contribuir com o que for necessário. Fazemos votos para ter um 2019 melhor, com boas notícias e resoluções de situações ainda pendentes para a categoria. Um Feliz Ano Novo é o que queremos. Nossa parte vamos fazer.

NESTA EDIÇÃO

10 EVENTOS DE GASTRONOMIA movimentam o Rio

14 PROGRAMA SOCIAL capacita jovens a *bartenders*

16 SINDRIO FAZ BALANÇO e fala de expectativa para 2019

SINDRIO Sindicato de Bares e Restaurantes

Praça Olavo Bilac, 28 - 17º andar 20041-010
Tel: 3231.6651
comunica@sindrio.com.br

Fernando Blower Presidente • **Pedro De Lamare** Vice-Presidente • **Thiago Cesario Alvim** Diretor Financeiro • Conselho Administrativo **Alexandre Sampaio, Adriano Costa, Andreia Tinoco, Armed Nemr, Frederic Monnier, Isabela Piereck, João Luiz Garcoa, Katia Barbosa, Marcella Barros, Mario Chady, Rafael Costa e Silva, Ricardo Bomeny, Sergio Couto, Teresa Corção, Eduardo Daniel, Luis Antonio Cunha, Rodrigo Henderson, Cello Macedo, Jose Guerreiro, Marcos Caiado** • Gestão Sindrio **Flavio Vieira, Rafael Cardoso, Renato Guttler, Daniela Cajueiro, Carlos Alberto** •

Crédito da foto da capa: **Lu Mattos**

SindRio Notícias é uma publicação da fsb comunicação

Mudanças no ICMS

Após os decretos do mês de dezembro, 11/12 e 31/12, a base de cálculo do ICMS sobre o preparo e fornecimento de refeições produzidas por bares e restaurantes para consumo imediato ficou em 4%. Os decretos causaram confusão e muita discussão sobre o assunto. O SindRio continua discutindo junto à Secretaria de Fazenda o pleito para redução redução do ICMS para 2%.

Em novembro, o sindicato conseguiu medida liminar para que os associados adimplentes pudessem escolher aderir ao Regime Especial de Recolhimento de ICMS, ou diferenciado, estabelecido pelo Decreto 42.438/2010, e ter acesso à alíquota de 4% sobre a receita bruta. Anteriormente, esse valor era considerado um benefício fiscal e foi encerrado no fim de 2016. Com isso, bares e restaurantes vinham sendo submetidos ao pagamento da alíquota de 12% – a mais alta do país e nada competitiva para os estabelecimentos cariocas.

A determinação, na época, foi concedida pela juíza Karla Velloso, da 17ª Vara de Fazenda Pública, que compreendeu o pleito da categoria e deferiu a liminar.

"A decisão judicial e, posteriormente, a redução para 4% por parte do governo foram passos importantes, mas prosseguimos na luta. Pleiteamos que o percentual do ICMS para o setor seja de 2%. Redigimos um documento embasado que foi entregue às autoridades", informa Fernando Blower, presidente do SindRio.

eSocial chega às empresas

Obrigatório para todas as empresas, o uso do Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas, mais conhecido como eSocial, é uma das novidades deste ano. Para esclarecer sua utilização, o SindRio promoveu palestra sobre o assunto, em agosto, em sua sede, ministrada pelo assessor corporativo da Alterdata, Alexandre Neves. Na ocasião, ele esclareceu que o eSocial é um programa do governo federal que reune em uma única plataforma dados do Ministério do Trabalho e Emprego, do INSS, da Receita Federal do Brasil e da Caixa Econômica Federal.

"Com este sistema fica mais fácil enviar as obrigações trabalhistas de uma única vez. Nesse grande 'banco de dados' todas as informações são analisadas e a qualidade delas é verificada. Com o eSocial, o Fisco terá um controle mais amplo sobre os dados dos empregadores, o que preocupa alguns empresários, mas é só se organizar. A boa notícia é que o programa reduz a quantidade de burocracia", explica Alexandre Neves, acrescentando que a fiscalização se tornará mais efetiva com o sistema.

Segundo ele, uma das principais mudanças ocorre em relação à folha de pagamento, que deve ser enviada mensalmente, e o Registro de Eventos Trabalhistas (RET), que precisa estar atualizado. Ou seja, todas as alterações ocorridas durante a relação de trabalho devem ser informadas ao sistema no momento da ocorrência, do contrário pode render multa. Todos os processos trabalhistas realizados na empresa também precisam ser informados ao eSocial, bem como ações na área de medicina ocupacional (vide página 4).

"O eSocial exige da empresa maior integração entre setores. Todos os funcionários devem ser afetados pela mudança e é fundamental que todos estejam alinhados, principalmente o empresário e seu contador. Além disso, a facilidade de ter tudo informatizado gera a necessidade de realizar back-ups frequentes para não perder nenhum dado", reforça.

Mídias Sociais, Fotografia e Design:
mais de **50** clientes

Plano de Medicina Ocupacional:
mais de **6.500** vidas
atendendo mais de **500** associados

Uma nova e mais organizada casa

SindRio reformula serviços e fortalece departamento jurídico

O ano de 2018 foi de mudanças e adaptações no SindRio. Com o foco de estar mais próximo do associado, o sindicato criou novos serviços, reformulou e fortaleceu outros. A área digital, que vem mostrando sua importância e se firma como canal eficaz de comunicação com o cliente, ganhou reforços. Afinal, novos benefícios, serviços e informes importantes em um ambiente moderno atraem novos associados.

Pensando e apostando nisso, o SindRio passou a contar com uma empresa parceira para atender os associados interessados em dar um *up* nos seus perfis nas redes sociais. A Versátil Comunicação é quem administra essa área, disponibilizando pacotes que vão do simples ao *premium*. Além da produção de conteúdo, o serviço inclui relatórios periódicos para que o cliente acompanhe a evolução de suas redes. A ideia é conseguir atender com qualidade todas as necessidades e todos os bolsos.

"Estar presente nas redes sociais hoje pode ser um diferencial e, para ter resultados, é importante que seja feito por um profissional. Essa diversidade de pacotes é justamente para facilitar o acesso. Procuramos uma empresa especializada e com experiência, mas acompanhamos toda a prestação de serviço e ainda garantimos preços promocionais", explica Flávio Vieira, gerente-executivo do SindRio.

Outro produto que também ganhou um reforço foi o design gráfico. Cardápios, cartões de visita, jogos americanos e materiais para campanhas promocionais ou sazonais, como o Natal, podem ser produzidos. Para completar, também pode ser contratado o trabalho de fotografia para as redes, ações comerciais e divulgação. Quem clica é a fotógrafa Lu Mattos.

Já na área de saúde e de gestão de empresas, um serviço do SindRio que se destaca é o de medicina ocupacional. Desde agosto, o SindRio ampliou a gama de serviços, fornecendo valores e condições diferenciados aos associados na realização do Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT), obrigatório para todas as empresas. Com ele, é possível verificar quais riscos existentes no local de trabalho para o funcionário.

FOTO: DIVULGAÇÃO

Estratégias de comunicação na área digital é uma das apostas do sindicato para os associados

> *"Estar presente nas redes sociais hoje pode ser um diferencial e, para ter resultados, é importante que seja feito por um profissional."*
>
> *Flávio Vieira, gerente-executivo do SindRio*

O SindRio oferece ainda o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), que são focados no trabalhador e também obrigatórios. Todos oferecem planos especiais e podem ser conferidos no site do sindicato. Há ainda pacotes que incluem e permitem consultas médicas para os colaboradores. Atualmente, cerca de 500 associados contam com o plano de saúde ocupacional, o que representa a cobertura de mais de 6,5 mil vidas. Esse serviço se torna essencial com a chegada do eSocial.

CLUBE DE BENEFÍCIOS

Outra novidade para os associados é a criação do Clube de Benefícios. As vantagens podem ser conferidas no site do sindicato e estão entre elas: descontos no Chefs Club e no Programa de Mentoria da Top2You. Há ainda benefícios com a Help Bairros, a SafraPay e a Nextel para planos de telefone. Um dos alvos do SindRio para 2019 é ampliar o clube.

Jurídico:
mais de **470** audiências realizadas e
1.100 processos acompanhados

JURÍDICO

Reformulado a partir das demandas dos associados, o departamento jurídico do SindRio passou a ser coordenado pelo advogado Rafael Cardoso, pós-graduado em Processo Civil pela Emerj e com especialização em Direito Econômico, com ênfase em Direito Empresarial, pela Faculdade de Direito da Uerj. A missão da área é defender, orientar e apresentar novas possibilidades para os clientes, primando pela excelência no atendimento. A área atua com rigor nas necessidades da categoria, prestando, assim, um serviço de qualidade, sem custo adicional, às empresas associadas.

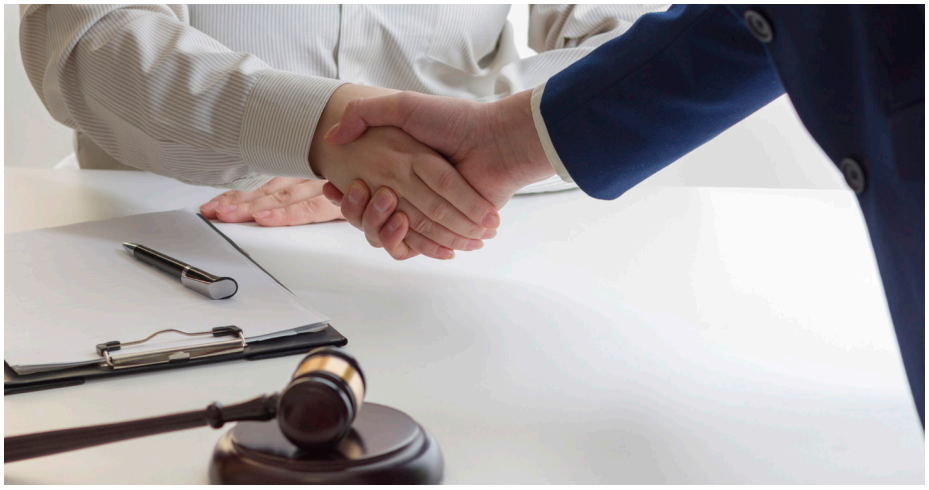
"Trabalhamos de forma integrada, sempre com foco em resultados e na melhor solução para o problema do associado e da categoria em geral. Por isso, implementamos agilidade e eficácia na prestação de serviços, apresentando soluções adequadas, objetivas, consistentes e moldadas a cada caso. Tal característica nos confere um histórico de excelentes taxas de êxito e de realização de acordos em demandas", relata Rafael Cardoso.

Além de atuar na assessoria jurídica consultiva e cível, a área tem vasta experiência em questões trabalhistas. Em razão disso, oferece o Check-up Jurídico – um trabalho pioneiro que visa a diminuir o risco dos associados de forma preventiva. O departamento disponibiliza ainda o Plantão Criminal, que permite um atendimento rápido, seguro e eficaz feito com profissionais do Maggiolo Advogados, que orientam o cliente ou o acompanham à delegacia, se necessário.

Para entender melhor, as expertises do departamento são na área trabalhista, com consultoria na prevenção de demandas, contencioso trabalhista, acordos coletivos e relações sindicais. Na cível, auxiliam nos contratos empresariais, no direito imobiliário, nas relações de consumo, na responsabilidade civil e na recuperação de créditos. E, na criminal, há o plantão com assistência 24 horas.

"Queremos expandir o departamento, atingindo um público cada vez maior e alcançar o reconhecimento desejado por estar entre os melhores departamentos jurídicos de uma entidade de classe no país. Acreditamos que é relevante poder participar e elevar as metas de realizações do interesse do empresariado", explica o coordenador jurídico.

FOTO: DIVULGAÇÃO



Departamento jurídico é reformulado e oferece vários serviços, entre eles, plantão 24 horas

Pedro Werneck

Responsabilidade Social: Utopia ou Realidade?

Responsabilidade Social é uma realidade sem volta. Os empreendedores sociais são exemplos que confirmam esta percepção. Sentem a necessidade de mudar e se diferenciam por agir, em um ambiente em que todos sinalizam para manter o mundo como está. Descobrem soluções, geram conexões e não desistem dos seus sonhos para transformar a realidade ao seu redor.

O interessante neste processo é que os empreendedores sociais atraem seguidores que compartilham o mesmo sonho de melhorar a realidade social. Por isto, não nos espantamos quando uma pesquisa realizada pelo Instituto Datafolha, encomendada pela Fundação Itaú Social, revela que 28% dos brasileiros declararam já ter participado de ações voluntárias. Deste grupo, 55% apontaram, como principal fator motivacional para o engajamento, a vontade de ser solidário.

Ao mesmo tempo, vemos muitas empresas atentas a praticar ações de responsabilidade social. Elas acreditam que gerar lucro em si não é suficiente para sustentar seus negócios no longo prazo. O desafio para impulsionar as ações de impacto social é aliar empresários com consciência social a empreendedores sociais com instinto socioempresarial.

Por sua vez, os empreendedores sociais reconhecem a importância de evoluírem e adotarem práticas de governança modernas. É fundamental pensar em produtividade, algo possível no terceiro setor, quando se tem equipes treinadas e bem geridas. Portanto, o desafio é aproximar estes dois lados: empreendedores sociais e empresários. Esta troca fortalecerá o exercício da responsabilidade social em um movimento transformador.

>> Pedro Werneck é cofundador e presidente da OSCIP Instituto da Criança.

O RIO AMA A LAPA

A Lapa ganhou mais um ponto turístico. Localizado na esplanada em frente aos Arcos, o letreiro Rio <3 Lapa caiu no gosto de cariocas e turistas, que registram sua visita com fotos divertidas ou selfies. Iniciativa do Polo Rio Antigo, o mobiliário foi inaugurado em 10 de janeiro e faz parte de ações para valorizar a região. A estrutura deu tão certo que tem atraído mais de 5 mil visitantes por dia. "É um sucesso absoluto. Queremos reforçar que a Lapa não é apenas um destino turístico e cultural no período noturno. Mas há opções também durante o dia", explica o presidente do Polo Novo Rio Antigo, Thiago Cesário Alvim.

UM BRINDE AO VINHO

O Brasil passa a integrar oficialmente o movimento mundial de incentivo ao consumo moderado de vinho, o *Wine in Moderation (WiM)*, após assinatura formal durante o Congresso da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). O evento ocorreu em 20 de novembro, no *Press Room do Punta Del Este Convention*, em Punta del Este, no Uruguai. Quem passa a coordenar as ações atreladas à mobilização no país é o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin). Por falar nisso, o SindRio e o Ibravin fecharam uma parceria este ano. A primeira ação em conjunto foi uma degustação gratuita de espumantes e a realização de workshop sobre espumantes brasileiros, com o *sommelier* Marcelo Marques, em 21 e 22 de novembro.

FOTO: ALEXANDRE MACIEIRA - RIOTUR

DE OLHO NA FOLIA

Em 2019, os megablocos terão endereço único para desfilar: a Rua Primeiro de Março. Para isso, será montada uma estrutura entre a Candelária e a Presidente Antônio Carlos. A organização avalia usar grades e até um bloqueio de concreto, com pontos de entrada ao longo da extensão de cerca de 3 km. A Riotur encomendou um estudo à *Dream Factory*, empresa responsável pelo apoio logístico nos desfiles, para acertar a decisão. Entre as definições estão: um local para revistar os foliões, que não poderão portar armas brancas nem garrafas de vidro, e um hospital fixo na área. A ideia é se preparar para receber um público de até 1 milhão de pessoas. Outra novidade sobre o carnaval de rua é que a *Booking*.com será uma das patrocinadoras, com investimentos de R$ 300 mil.

FOTO: FERNANDO MAIA - RIOTUR

DESTAQUE INTERNACIONAL

Quatro estabelecimentos cariocas entraram na lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina 2018. Foram eles: o Lasai, do chef Rafa Costa e Silva, localizado em Botafogo; o Oteque, do chef Alberto Landgraf, também em Botafogo; o Oro, do chef Felipe Bronze, que fica no Leblon; e o Olympe, dos chefs Claude e Thomas Troisgros, situado na Lagoa. O anúncio aconteceu no dia 30 de outubro, durante uma cerimônia em Bogotá, que reuniu os principais nomes da gastronomia internacional. Além dos restaurantes cariocas, o Brasil teve outros cinco estabelecimentos premiados: D.O.M – que ocupou o quinto lugar da lista –, A Casa do Porco, Maní, Mocotó e Tuju, todos de São Paulo.

Total de associados:
mais de **2.000**

Gestão & Carreira:
mais de **2.300** capacitados e
20 palestras gratuitas

Novo tempo

SindRio faz balanço do primeiro ano de gestão

Há um ano o SindRio está sob nova direção. O presidente do sindicato, Fernando Blower, que é sócio do Meza Bar, formado em Direito pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (Uerj) e pela Universidade de Paris. Também é pós-graduado em Direito Empresarial pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) e tem MBA Executivo em Administração pelo Instituto COPPEAD - UFRJ, foi eleito para o quadriênio 2018-2021, com posse no Rubaiyat Rio, no Jardim Botânico. A nova gestão chegou com a proposta de estar mais perto do associado, expandir ou aprimorar serviços prestados e estreitar relacionamento com outras instituições e representações políticas, além de se aproximar do poder público, a fim de defender os interesses do segmento. Ao longo deste informativo, estão mais detalhadas essas alianças e reorganizações.

E assim vem sendo feito. Desde janeiro, o SindRio passou a ocupar assentos no Conselho Empresarial de Economia da Firjan, no Conselho Empresarial de Turismo da ACRJ, no Conselho Estadual de Turismo da Fecomércio, no Conselho Empresarial de Turismo e Hospitalidade do Estado e na Comissão Municipal do Trabalho. Firmou convênios com Rio Convention & Visitors Bureau, Sebrae e Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin). Também instituiu parcerias com importantes fornecedores do segmento. Além disso, estreitou diálogo com vereadores da Câmara Municipal da cidade, com o objetivo de reduzir impactos de leis, como a do Canudo, para o setor.

"Sabemos que é grande nosso compromisso, afinal são mais de dois mil associados. É preciso dialogar com os mais diversos entes para alcançar nossos alvos. Desde o início, nossa diretoria aposta na diversidade. Contemplamos diversos segmentos da categoria, presentes nas zonas Sul, Norte e Oeste, das grandes redes aos pequenos empresários, da alta gastronomia ao botequim. Isso também aumenta a representatividade e amplia nossa percepção a respeito da necessidade de cada estabelecimento", destaca Blower.

PROGRAMA GESTÃO & CARREIRA

Uma das premissas da atual gestão é investir em capacitação. Com isso, no segundo semestre, a área de cursos do SindRio foi totalmente reformulada e o programa Gestão & Carreira foi criado. Em menos de seis meses, foram capacitadas mais de 2,3 mil pessoas, com cursos e palestras sobre assuntos diversos. O objetivo do programa é oferecer ferramentas que ajudem os empresários na área de gestão do negócio e na qualidade no atendimento.

Em 2018, os cursos mais procurados foram: Garçom e Garçonete, Cozinheiro Módulo I, Camareira(o), Gerência de Restaurante com Foco em Resultados, Barman, Pizzaiolo e Sushi e Sashimi. O curso Garçom e Garçonete, por exemplo, teve nove turmas ao longo do ano. Entre as palestras gratuitas realizadas, estão: Atendimento com Diferencial Competitivo, com Edmour Saiani; e Gestão de Restaurantes com Foco em Resultados, com Max Mourão.

O programa ainda passou a contar com o apoio de parceiros, como o Ibravin, o Garçom Vendedor, a Diageo e o Instituto Pertencer.

Para 2019, a nova grade de cursos já foi elaborada, tendo alguns inéditos e outros reformulados. A programação completa pode ser conferida no site do SindRio. Uma das novidades é o de Gestão Estratégica de Bares e Restaurantes e o de Mídias Sociais para Restaurantes. "A capacitação é fundamental para o estabelecimento ter bons resultados", afirma Fernando Blower.

ChefsClub

Traga mais clientes para seu restaurante

Agende uma visita

>> Veja na página 16 um balanço do ano de 2018

Capa

O que esperar do novo governo

Wilson Witzel se coloca a favor dos principais pleitos do setor

E foi no meio de grandes obstáculos como a crise econômica e a insegurança das ruas, talvez inéditas na história recente do estado, o Rio viveu uma dura disputa eleitoral. Nas mãos do governador eleito, o advogado e ex-juiz Wilson Witzel, está a esperança de reverter a decadência e, principalmente, recuperar as finanças e a segurança da população, imprescindíveis para colocar o Rio de volta nos trilhos do crescimento.

Para retomar essa curva, que atingiria seu ápice com a realização da Copa do Mundo e da Olimpíada – o que acabou não acontecendo –, o setor entregou aos candidatos uma lista com os principais pleitos.

Para os empresários de bares e restaurantes, será preciso investir esforço e vontade política em ações e políticas para melhorar a segurança pública, para desburocratizar novos negócios e reduzir o ICMS. Essas seriam as mais urgentes necessidades do setor.

Sobre a segurança, ou a falta dela, é algo que atrapalha o estado inteiro, todas as atividades econômicas e tem reflexos diretos na crise vivida pelo setor. Mais localmente, foi pontuada a necessidade da manutenção do programa Segurança Presente e atenção às áreas turísticas

Em relação à desburocratização, a maior preocupação vem da licença concedida pelo Corpo de Bombeiros, além de reforçar a necessidade de forte incentivo para o turismo e estabelecer um canal aberto para o diálogo, inclusive no que diz respeito a assuntos legislativos.

Já sobre o ICMS o mais importante é esclarecer que a alíquota atual é a menos competitiva entre os estados vizinhos e outras capitais brasileiras, inviabilizando muitos negócios atualmente, com o cenário já negativo. O combate à informalidade foi outra questão destacada. "Apesar de ser competência da prefeitura do Rio, o comércio informal não gera imposto, o que também prejudica a receita do Estado", acrescenta Fernando Blower, presidente do SindRio, que pode apresentar a Witzel, em encontro no Rio Scenarium, no dia 22 de outubro, esses e outros anseios do empresariado. O sindicato também ouviu as propostas de Eduardo Paes, durante sua campanha eleitoral, em outro evento do setor que aconteceu em 2 de outubro, no Jockey Club.

FOTO: FERNANDO MAIA - RIOTUR

Novo governo precisa traçar estratégias para atrair turismo e garantir segurança no Rio

PROPOSTAS DO GOVERNADOR ELEITO

Segundo Blower, o então candidato recebeu bem as ideias e devolveu com propostas adequadas. Durante o encontro, Witzel deu foco para a segurança pública, garantindo que pretende promover ações para ter uma Polícia Civil mais investigativa e reduzir a circulação de fuzis, armas e munições, além de criar um programa voltado para as comunidades – abrindo as ruas e atendendo as necessidades da região, como o saneamento básico –, e um planejamento de expansão imobiliária. Ainda neste quesito, Witzel pretende instalar câmeras, principalmente no Grande Rio, como o que é feito em Londres. Ele ainda afirmou que não pretende acabar com o Segurança Presente.

"Vamos mantê-lo e melhorá-lo com este sistema de monitoramento eletrônico, que iremos licitar a partir de janeiro. Vamos colocar mais de um milhão de câmeras em toda cidade para facilitar o policiamento e aumentar a capacidade de vigilância eletrônica, com reconhecimento facial e de placas de carro", explicou ele no evento.

"É necessário mostrar que o Rio é um ambiente seguro e que pode receber feiras de negócio do mundo todo"

Wilson Witzel, governador eleito do Rio de Janeiro

FOTO: DIVULGAÇÃO

Presidente do SindRio apresenta propostas do setor para futuro secretário de turismo

O turismo, para Witzel, está diretamente ligado à redução da criminalidade e ao aumento da segurança pública. Com isso, acredita que o Rio terá imagem positiva para atrair turistas e negócios. "O Rio precisa de segurança e precisa ser vendido para o exterior. É necessário mostrar que é um ambiente seguro e um local que pode, sim, receber feiras de negócio do mundo inteiro. Vamos colocar a Secretaria de Turismo e a Empresa de Turismo do Rio de Janeiro para fazer essa divulgação e a coordenação de turismo das principais cidades", disse, informando ainda que incentivará o turismo particular atraindo mais voos internacionais e que pretende ampliar o transporte ferroviário para facilitar a circulação em todo o estado.

De acordo com o governador eleito, é meta de sua gestão chegar em 2022 com quatro milhões de turistas internacionais, além de ser ponte para que empresários façam mais e melhores negócios. Ele ainda disse concordar com a desburocratização empresarial e se colocou favorável ao diálogo a respeito do ICMS.

"Vamos alcançar essa meta divulgando a imagem do Rio no exterior, mostrando que a segurança agora está diferente e reduzindo nossos índices; melhorando a questão da carga tributária para que a gente possa ter mais eventos e negócios; fazendo com que a empresa de turismo do estado efetivamente congregue o centro de convenções de todos os municípios", ressaltou. Ele destacou também a importância do diálogo com o setor para realizar, estrategicamente, tais projetos.

Após eleito, Witzel anunciou que o deputado federal Otávio Leite assume a Secretaria de Turismo. O futuro secretário se reuniu, inclusive, com representantes do setor em 26 de novembro, durante um evento promovido pelo SindRio. "Apresentamos as propostas do segmento para ele e desejamos uma boa gestão", contou Fernando Blower.

O presidente do SindRio ainda afirmou que a entidade está à disposição para dialogar sobre o que for necessário para fomentar o crescimento e o fortalecimento do setor. "O Rio precisa de atenção, há demandas mais urgentes e vamos acompanhar a nova gestão. Estamos à disposição para dialogar em tudo o que for preciso. Acreditamos que é importante que nossa opinião seja ouvida, para contribuir dentro das nossas possibilidades com o novo governo", salientou.

Eventos para movimentar

Comida di Buteco, Circuito dos Polos e Rio Gastronomia estão entre os destaques

O Rio sediou uma temporada de eventos do setor de abril a agosto. Começando pelo Comida di Buteco, que ocorreu pela 11ª vez na cidade e contou com a participação de 58 estabelecimentos. O vencedor foi o Boteco do Portuga (em Nova Iguaçu), com o quitute Marmita do Cabral – uma combinação de lascas de bacalhau com legumes (batata e cenoura) cozidos no requeijão e no azeite. O evento que anunciou o campeão foi realizado em 29 de maio no Rio Scenarium. O segundo, o terceiro, o quarto e o quinto lugares ficaram, respectivamente, com Boteco do Teixeira (em Duque de Caxias), Folia do Boi (no Cachambi), Empório Quintana (no Cadeg) e Colarinho Branco (em Nova Iguaçu).

Pela terceira vez, o Comida di Buteco elegeu o Melhor Buteco do Brasil. O Rancho Vô Joaquim (em Campinas-SP), o Confraria do Fraga (em Belém-PA) e o Boteco do Portuga (em Nova Iguaçu-RJ) ficaram na primeira, segunda e terceira posições. Os números da competição nacional mostram o quanto o evento vem ganhando força em todo o país. Participaram quase 600 botequins e o faturamento teve um aumento de 15%. Em relação às eleições locais deste ano, foram 630 mil votos – um recorde e 21% superior à edição de 2017.

Em julho, estreou o Circuito dos Polos, promovido pelo SindRio e em parceria com o Rio Gastronomia. Movimentou 74 bares e restaurantes de diversos pontos da cidade. O evento contou com a participação dos polos Botafogo, Copacabana, Jardim Oceânico, Novo Rio Antigo (Centro), Pedra de Guaratiba, Região Portuária, Santa Teresa, Tijuca, Mariz e Barros (Tijuca), Uruguai (Tijuca), Vargem Grande e Vila Isabel. Cada estabelecimento atuou oferecendo descontos ou opções exclusivas para atrair clientes novos e encantar os habituais.

Já em agosto foi a vez de o Rio Gastronomia movimentar a cidade. Em sete dias, mais de 50 mil pessoas passaram pelo Píer Mauá para conferir novidades e conhecer menus consagrados. O festival contou com a participação de 17 restaurantes, 16 food trucks, seis food bikes e 30 produtores. No quesito capacitação, foram mais de 4,6 mil participantes das aulas e workshops.

FESTA RIO SHOW DE GASTRONOMIA

Apenas para convidados, a festa marcou o lançamento do Guia Rio Show de Gastronomia e o início do evento, em uma celebração com o melhor da gastronomia carioca. A tradicional publicação apresenta os 200 estabelecimentos mais relevantes para o setor na cidade e divulga os premiados. Este ano, os cinco garfinhos (maior premiação) foram concedidos a nove estabelecimentos: Cipriani, Fasano Al Mare, Gero, Lasai, Naga, Olympe, Oro, Oteque e Shiso.

"O Sindrio apoia o Comida de Buteco e o Rio Gastronomia desde suas primeiras edições. É muito importante para nosso setor contar com um calendário de eventos. Isso movimenta os negócios e também o segmento, que sempre tem novidades para apresentar, além da troca de experiências. Eventos desse formato têm a cara do Rio", afirma Fernando Blower, presidente do sindicato.

O Rio ainda sediou outros eventos gastronômicos, como Super Rio Expofood e Delícias do Brasil.

FOTO: DIVULGAÇÃO

Empório Quintana levou o terceiro lugar com Suininho, bolinho de carne suína recheado com queijos

Benefícios para o empregador com a reforma trabalhista

Quando se fala em direitos trabalhistas, é comum o assunto ser tratado sob o ponto de vista apenas do empregado. No entanto, mesmo não sendo tratado com frequência nas discussões sobre o assunto, o empregador também tem direitos na legislação trabalhista, quando se refere à relação patrão e empregado.

Relacionamos neste artigo cinco mudanças que passaram a valer com a reforma trabalhista desde o dia 11 de novembro de 2017 e que podem facilitar a vida do empresário:

1- DIVISÃO DAS FÉRIAS

As férias dos empregados poderão ser concedidas em até três vezes no ano, sendo que um dos períodos não pode ser menor do que 14 dias e os demais de no mínimo cinco dias.

2- HORÁRIO DE TRABALHO FLEXÍVEL

Passa a ser regulamentada para todas as categorias de emprego a jornada de trabalho de 12x36 – 12 horas de trabalho, compensado com 36 horas de descanso –, desde que observe o acordo prévio entre patrão e empregado.

3- QUITAÇÃO ANUAL

A Reforma Trabalhista instituiu instrumento legal facultando a empregados e empregadores, na vigência ou não do contrato de emprego, firmar termo de quitação anual de obrigações trabalhistas, perante o sindicato dos empregados da categoria, conforme disposto no Artigo 507-B da CLT.

Em que pese a existência de instrumento previsto na CLT, a aplicação do referido termo de quitação anual gerava bastante resistência. Contudo, por meio de ampla negociação, o Departamento Jurídico do SindRio implementou, na Convenção Coletiva de Trabalho 2018/2020, firmada juntamente ao Sindicato dos Garçons, Barmen e Maítres do Rio de Janeiro (Sigabam), a obrigatoriedade do Termo de Quitação Anual, com eficácia liberatória das parcelas nelas especificadas.

4- HORÁRIO DE ALMOÇO

O empregador poderá negociar o horário reduzido de almoço com o empregado, desde que observe o período mínimo de 30 minutos de intervalo.

5- ACORDO COM SINDICATOS VALEM COMO LEI

A reforma trabalhista determina que os acordos coletivos prevaleçam sobre a lei, o que traz maior facilidade para negociação personalizada entre empregadores e empregados, desde que com a interveniência do sindicato de classe e que não violem direitos fundamentais dos trabalhadores.

DÚVIDAS: 3231-6651 / juridico@sindrio.com.br

Lei do Canudo

SindRio se mobiliza para tentar amenizar os impactos para o setor

Em julho, o setor foi surpreendido com a Lei do Canudo (6.384/2018), que aboliu o uso do produto de plástico nos estabelecimentos da cidade. A legislação, na época, foi aprovada sem ouvir as demandas do setor e transformou o que era para ser positivo – por se tratar de amenizar impactos para o meio-ambiente – em um grande problema. A lei determinava que bares, restaurantes, lanchonetes, barracas de praia, ambulantes e similares suspendessem totalmente o uso do canudo de plástico e fornecessem canudos de papel biodegradável e/ou reciclável individual e hermeticamente embalados com material semelhante. Quem descumprisse pela primeira vez era penalizado com multa de R$ 3 mil. O valor subia para R$ 6 mil nos casos reincidentes.

"Apenas estabelecimentos legais foram fiscalizados, como os bares e os restaurantes. Os números do segmento são preocupantes, mas ninguém avaliou isso antes de votar e aprovar esta lei", destacou o presidente do SindRio, Fernando Blower.

A lei tem um objetivo nobre, mas foi só mais um obstáculo para a recuperação do setor. Além do preço alto e da procura por um fornecedor de canudo biodegradável que conseguisse atender toda a demanda de mais de 10 mil estabelecimentos na cidade, o canudo de papel acaba não funcionando para todas as necessidades de consumo, como milk-shakes, caipirinhas, água de coco e para o público infantil. Outro percalço foi em relação ao prazo curtíssimo para adequação: a indústria, os estabelecimentos e a sociedade teriam que se adaptar em menos de dois meses.

"Nós somos só um elo da cadeia. Não produzimos o canudo de plástico nem realizamos o tratamento deste resíduo. Mas nós é que fomos punidos. A sensação que fica é que apenas nosso setor foi penalizado com essa lei. Entendemos que medidas em prol da preservação do meio-ambiente são fundamentais e somos a favor de qualquer legislação de proteção. Mas a ideia deveria ser conscientizar e não punir. Os estabelecimentos estão dispostos a trabalhar pelo descarte correto e pela conscientização da população", explica Blower.

Canudo de papel não funciona para caipirinhas

CÂMARA APROVA NOVA LEI DO CANUDO

Com base em toda essa situação, o SindRio atuou junto à Câmara Municipal do Rio, com o intuito de mostrar os impactos da lei para o segmento. Após essa iniciativa, o Projeto de Lei 981/2018, redigido pelos vereadores Thiago K. Ribeiro e Marcello Siciliano, deu origem à Lei 6.458, que foi aprovada em 8 de janeiro na Câmara, revogando a anterior. Agora, bares e restaurantes terão 120 dias para que se adequem, sendo permitido o uso de qualquer material nesse período; após esse prazo, será permitido o uso de qualquer material biodegradável e/ou reciclável, com exceção do plástico; e as multas que foram aplicadas até esta data foram anuladas.

"A nova lei mantém o compromisso com a defesa do meio-ambiente, um ponto que também foi priorizado pelo SindRio. A lei atual trata com responsabilidade e razoabilidade a migração para o novo modelo, com destaque para o prazo de adaptação e tipos de materiais, respeitando as características econômicas e sociais da nossa cidade", afirmou Blower.

Até chegar à nova lei, o setor percorreu um árduo caminho. Foram meses de iniciativas para tentar amenizar os impactos da primeira versão da lei. A Câmara começou a entender as reivindicações do segmento, como a necessidade de um prazo maior para sua adaptação, promovendo, inclusive, uma audiência pública para debater o então PL 981, em 7 de novembro.

O vereador Thiago Ribeiro, que presidiu o evento, mencionou, na época, que o resultado da audiência pública iria nortear o então "projeto de lei, que foi formado com base única e exclusivamente no anseio do SindRio, que manifestou uma preocupação muito grande com a utilização exclusiva do papel". Ainda segundo o vereador, chegou-se no consenso em relação ao prazo que não foi dado para a aplicação da lei, já que foi muito curto e que não havia o fornecimento do canudo de papel para toda a cidade.

Para Blower, que participou de todo processo, incluindo a audiência, a nova lei pode ser considerada como um avanço. "Explicamos que o nosso setor de fato foi o único prejudicado. As lojas continuaram vendendo canudos, a população continuou consumindo e os produtos industrializados continuaram sendo vendidos com canudos. O comércio informal, por ser informal, como não podia ser fiscalizado, não recebeu multas, mas os bares e restaurantes foram penalizados em vários pontos, como tendo que abrir mão do seu estoque de canudos ou sendo multado. A Câmara entendeu nosso lado. Viu que o prazo realmente tinha sido apertado. A aprovação dessa nova lei foi um importante passo e só corroborou o que também a gente vem falando sobre o quanto é fundamental ouvir o segmento, principalmente antes de decisões tão impactantes como foi a do canudo", conclui.

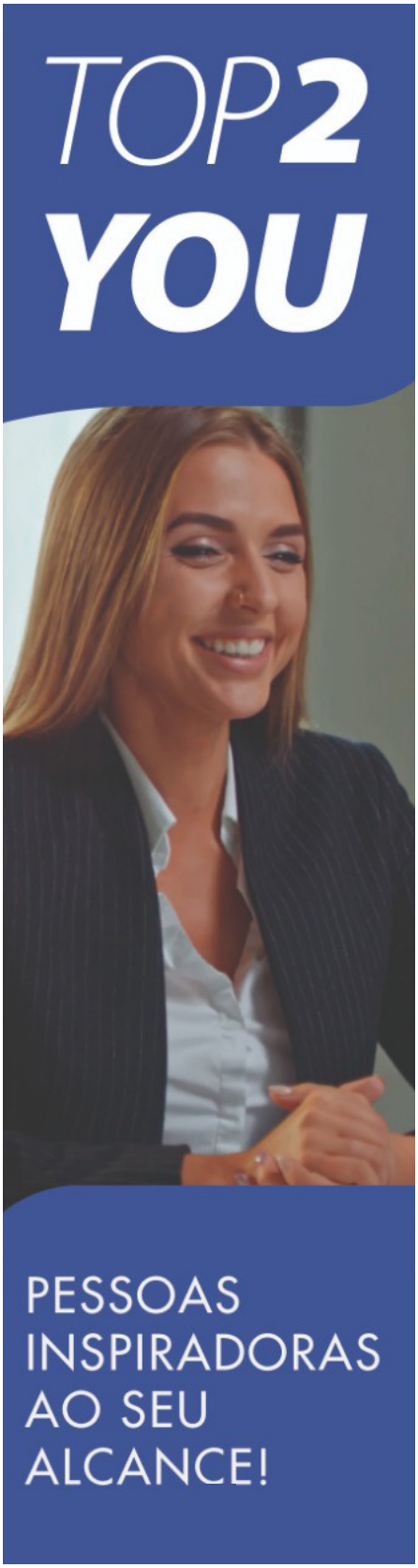
Sem multas

Uma palestra sobre as fiscalizações da Vigilância Sanitária foi organizada pelo SindRio, em sua sede. O objetivo foi conscientizar os empresários sobre o que pode ser feito para evitar autuações. Um dos destaques da apresentação foi a emissão online de Licenciamento Sanitário, que, após solicitado, sai em até 24 horas. Além disso, uma das dicas da Vigilância para fugir das multas é sempre disponibilizar no estabelecimento uma pasta com todos os documentos exigidos pelo órgão, listados no próprio site. O evento, que contou com a presença de mais de 150 empresários, teve a participação da subsecretária da Vigilância, Márcia Rolim, e do presidente do SindRio, Fernando Blower, na abertura. Estes encontros continuarão acontecendo em 2019.

Fernando Blower e Márcia Rolim fazem a abertura da palestra sobre fiscalizações da Vigilância Sanitária

Rio em foco

O guia Rio+3 foi um dos materiais lançados pela Secretaria de Estado de Turismo em novembro, durante um evento no Windsor Copacabana. O projeto, distribuído em pen-drive nas versões português e inglês, consiste em apresentar três cidades localizadas até três horas da capital e faz parte de um kit composto por mais de dez peças, que inclui folhetos de diversos municípios e três vídeos promocionais. O material é organizado em: Rota Cervejeira RJ e regiões Agulhas Negras, Costa do Sol, Costa Verde, Metropolitana, Serra Verde Imperial, Vale do Café e Serra Mar. O objetivo é atrair para o interior o fluxo de turistas que visitam a capital. O lançamento teve a participação do então secretário de turismo, Nilo Sergio Felix, do deputado Otávio Leite e de representantes do SindRio, da ABIH e de outras entidades do setor.



Aprendizado para a vida

Programa capacita jovens a serem bartenders

O mercado carioca contará com o reforço de pelo menos 38 *bartenders* até o fim do ano. É que mais uma turma do programa *Learning for Life* – projeto que tem o objetivo de transformar a vida profissional de jovens que moram em comunidades carentes do Rio – encerra as aulas e se forma em 19 de dezembro. O programa, que existe desde 2013 e já contava com a parceria do Instituto Pertencer, da Diageo e da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, ganhou o apoio do SindRio.

Além de sediar o local das aulas, iniciadas em 8 de outubro, o sindicato chega como ponte entre os estudantes e o mercado. O curso tem 300 horas no total, sendo 20 horas de vivência prática supervisionada em bares ou restaurantes. "É uma excelente oportunidade para os estabelecimentos receberem mão-de-obra capacitada tecnicamente. O período de conclusão do curso coincide com as festas de fim de ano, que é, justamente, quando o movimento do setor costuma aumentar. Acreditamos no programa, por isso decidimos apoiar", diz o presidente do SindRio, Fernando Blower, que ministrou uma aula sobre visões e experiências de carreira e compartilhou parte de sua história profissional.

A diretora técnica-pedagógica do *Learning for Life* no Rio de Janeiro, Débora Dias Gomes, explica que o curso trabalha quatro pilares fundamentais: ser, conhecer, fazer e conviver. Segundo ela, este é um dos diferenciais do programa.

"Não é um curso de capacitação qualquer. A gente trabalha vários aspectos. No ser, o foco é o emocional deles, a inteligência intrapessoal. O conhecer aborda a parte científica, na qual cada um percebe seu melhor jeito de aprender. O fazer é o lado prático, cuida da qualidade do que está sendo feito, por exemplo, a segurança alimentar e a elaboração das fichas técnicas dos drinques. Já o conviver trabalha o relacionamento com o cliente e exploramos muito isso nas aulas de comunicação e no dia-a-dia", relata Débora, acrescentando que os alunos têm aulas externas e contam com um bar na própria sala para treinar os drinques.

FOTO: DIVULGAÇÃO

Curso capacita jovens em sala de aula e fora dela, com estágio em bares e restaurantes

Para a Débora, é importante trabalhar não só o aspecto prático, mas também o emocional, como a maneira de falar e as atitudes, pois isso impacta diretamente no atendimento ao cliente e na atuação em equipe. "É muito mais do que prepará-los para o mercado de trabalho. A gente mexe muito com a emoção deles. É um trabalho feito com muito carinho", ressalta ela, que é pedagoga e tem mestrados em Educação e em Engenharia de Produção.

A estudante Thaís Ferreira Alves, de 20 anos, concorda: "Posso dizer que é uma experiência de vida. Já sou *bartender,* atuo em casas de festas, eventos e bufês e montei, recentemente, meu bar em Rio das Pedras. Até que pensei em me certificar e o curso me dá essa oportunidade. Na verdade, me dá muito mais. Passei a ter motivação para mudar, uma vontade que eu não tinha antes. Quero terminar meus estudos, aprender inglês, expandir e compartilhar o que aprendi. É um sonho que estou realizando. E os contatos feitos na turma são para a vida e para trabalhar junto. Já temos planos".

Segundo Débora, o programa ainda contempla a realização de pesquisa para saber como o aluno está após se formar. "Além disso, costumamos ter retorno dos próprios alunos. Na formatura do ano passado, tivemos a boa notícia de que um aluno estava trabalhando como *bartender* em um restaurante na França. Ele nos mandou uma mensagem, agradecendo a oportunidade. Isso é gratificante e nos emociona", diz ela, que ainda reforça que a principal propaganda do curso vem sendo a boca a boca.

O sucesso do programa *Learning for Life* ultrapassa o Rio de Janeiro. Na cidade, o projeto é dirigido pelo Instituto Pertencer, mas a iniciativa funciona em vários países, já que a Diageo é uma empresa global. O programa já formou mais de 20 mil alunos no Brasil e 100 mil no mundo.

Associado em foco

Gerente-executivo fala dos alvos do SindRio

Na gerência executiva do SindRio há um ano, Flávio Vieira chegou com a missão de tornar o sindicato mais próximo do associado e aprimorando o leque de serviços para eles. Para isso, investiu-se tempo para alavancar os programas de medicina ocupacional, os cursos de capacitação, as palestras, além de estreitar o relacionamento com órgãos que impactam diretamente o setor, como a Vigilância Sanitária.

"Olhamos para a agenda do empresário e identificamos necessidades. É nosso objetivo ser um parceiro dele na solução de problemas. Queremos ajudá-lo a crescer, sendo um braço de treinamento e capacitação. Podemos contribuir na parte jurídica, na divulgação da marca dele. Queremos ser um braço de apoio mais forte para o associado", diz.

Além de dar continuidade ao trabalho que já vem sendo feito, o foco agora é reestruturar e fortalecer o Banco de Currículos. Também é objetivo do SindRio estabelecer novas parcerias que beneficiem o associado e o setor.

"O SindRio representa mais de dois mil estabelecimentos. Nosso sindicato tem uma representatividade importante no município. Vamos continuar nossa luta por melhorias para o setor e para o associado", ressalta.

NOVOS ASSOCIADOS
A LIGA DO AÇAÍ
ABBRACCIO CUCINA ITALIANA - MARACANÃ
ABBRACCIO CUCINA ITALIANA - BANGU
ABBRACCIO CUCINA ITALIANA - BOTAFOGO
ABBRACCIO CUCINA ITALIANA - LEBLON
ABBRACCIO CUCINA ITALIANA - NITEROI
ALQUIMIA CARIOCA
ANGU DO GOMES
ARMAZÉM DO TRIGO
ARTEIRA BISTRÔ E CAFÉ
BAIXO LAPA
BAR COORDENADAS
BAR MAGUJE
BAR SETH
BECO
BECO DA BRASIL
BISTRO LEFFIE
BLEND STEAK & BAR
BOBS JARDIM OCEANICO
BOM GOURMET
BOTECO DO GERSON
BOTEQUIM OS XIMENES
BRASAS GRILL
BROOK'S IRISH PUB
BROWNIERIA - AV. MAESTRO PAULO SILVA
BROWNIERIA - DO MONTEIRO
BROWNIERIA - BARRA
BW BELGIAN WAFFLES
CACHAÇA SOCIAL CLUB
CAFÉ E BAR NENEM DE RAMOS
CALAVERA
CANTINA BRASIL
CANTINA DA PRAÇA
CASA CAMOLESE
CENTELHA BURGER E PIZZA
CHAPLIN PASTELARIA GOURMET
CHURRASCO DO RIO
COUVE FLOR PUC
CRU POR WINEHOUSE
D FIT
DIDIER RESTAURANTE
DOMINO´S PIZZA - MARACANÃ
DOMINO´S PIZZA - MARQUÊS DE ABRANTES
DOMINO´S PIZZA - DA PASSAGEM
DOMINO´S PIZZA - HUMAITÁ
DOMINO´S PIZZA - BENTO LISBOA
DOMINO´S PIZZA - BARATA RIBEIRO
DOMINO´S PIZZA - MIGUEL LEMOS
DUP CROISSANTS
ESPETTO CARIOCA
ESTAÇÃO AZUL
EXPERIMENTA LANCHES
EXPETOS UAI
FARANI FRESH FOOD
FAZENDA PARADISO CAFÉ
FOOD FACTORY
FUSKA BAR
GALERIA SCENARIUM
GASTRONOMIA E EVENTOS
GOJI SUCOS
GRAVIOLA RIO DESIGN
GURUMÊ - IPANEMA
GURUMÊ - RDB
GURUMÊ - TIJUCA
HIPÓDROMO
HOPI BURRITOS
HORA DO PAPA
HORTA LOCAL
HOTEL SÃO FRANCISCO
IL PICCOLO BIERGARTEN
IMACULADA
JANGADÃO
LOCOMOTIVA 32
MAMMA JAMMA - BARRA DA TIJUCA
MAMMA JAMMA - RECREIO
MANEKINEKO - IPANEMA
MANOEL E JUAQUIM TIJUCA
MCDONALD´S - BANDEIRANTES
MCDONALD´S - TEIXEIRA DE CASTRO
MCDONALD´S - MARTIN LUTHER KING
MCDONALD´S - BRASIL
MCDONALD´S - DO MONTEIRO
MERCEARIA DA PRAÇA
MISTER PIZZA
OFFICE GOURMET
OLIVA
OSCAR BISTRÔ BAR
PADARIA AYMORÉ
PAPO DE COZINHA
PIFFER TORTERIA
PIZZARIA CONTEMPORANEA
POMAR TO GO
QC 28
QL 01 E QL 02
REI DO BACALHAU
RESTAURANTE BACALHAU BRAZ
RESTAURANTE E BAR JEITOSO
RESTAURANTE VICTOR
RISO BISTRO
ROTA 66
SERRADO VINHOS & BISTRO
SETE HUM GASTROBAR
SHAKSHUKA
SINTONIA DO SABOR
SORVETE ITALIA
SURREAL
TAHPAH
TORUK SUSHI
TROP ITALIA
TT BURGER IPANEMA
VICTORIA RIO
VIKINGS
WH SMITH - DFA BRASIL
WINE TASTING
YELLOW SUBMARINE RESTAURANTE
FUNDAÇÃO BRASILEIRA PARA A CONSERVAÇÃO DA NATUREZA

SINDRIO Sindicato de Bares e Restaurantes

O **PROGRAMA GESTÃO & CARREIRA DO SINDRIO** TRAZ PARA **VOCÊ** MAIS DE **20 CURSOS** COM **AULAS PRÁTICAS** E **TEÓRICAS**.

APROVEITE ESSA OPORTUNIDADE!

50% DE DESCONTO PARA ASSOCIADOS

25% DE DESCONTO PARA EX-ALUNOS

GASTRONOMIA

- PIZZAIOLO
- SALADEIRO
- SUSHI E SASHIMI
- COZINHA ITALIANA
- CREPES E TAPIOCAS
- CONFEITARIA BÁSICA
- AUXILIAR DE COZINHA
- COZINHEIRO MÓDULO I
- HAMBURGUER ARTESANAL
- LANCHEIRO | SALGADEIRO PETISCOS

GESTÃO

- COMO ABRIR UM RESTAURANTE
- GESTÃO FINANCEIRA LUCRATIVA
- ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA
- MÍDIAS SOCIAIS PARA BARES E RESTAURANTES
- GESTÃO ESTRATÉGICA DE BARES E RESTAURANTES
- GERÊNCIA DE RESTAURANTES COM FOCO EM RESULTADOS
- LIDERANÇA DE EQUIPES E GERENCIAMENTO DE EQUIPES

ATENDIMENTO

- BARMAN
- MAÎTRE
- GARÇOM E GARÇONETE
- GESTÃO DE SERVIÇO E EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO

HOTELARIA

- CAMAREIRA (O)
- RECEPÇÃO E RESERVAS EM HOTÉIS
- SUPERVISÃO DE ANDAR E GOVERNANÇA

Oferecemos qualificação e aperfeiçoamento de alta qualidade técnica para capacitar **iniciantes, gestores e profissionais que trabalham em bares e restaurantes da Cidade.**

Acesse **www.sindrio.com.br** e confira todas as informações.

Entre em contato pelo **21 3231-6651** e increva-se!