

Tá na mesa

Abril/2022

**Enfim,
podemos
sorrir
novamente**

**Fim da obrigatoriedade das máscaras e do
passaporte da vacina são comemorados
pelo setor de bares e restaurantes.**



Editorial

Expediente

Sindicato dos Restaurantes, Bares e Similares do Estado do Espírito Santo – Sindbares
Associação Brasileira de Bares e Restaurantes no Espírito Santo – Abrasel-ES

Diretoria Executiva:

Presidente

Rodrigo Vervloet

Vice-presidente

Fabiano José Ongaratto

Diretora Tesoureira:

Regina Ribeiro de Oliveira Lima

Conselho Fiscal

Ernandes Vilson Leppaus Muller
Leonardo Barbosa
João de Paula

Endereço:

Av. Nossa Senhora da Penha, 2796 –
Impacto Empresarial – Salas
1506-1508 – Santa Luíza, Vitória –
ES, cep: 29.045-402

E-mail:

sindbares@sindbares.com.br

Telefone:

(27) 3038-1271

Site:

www.sindbares.com.br

Redes sociais:

@sindbares_bares_restaurantes
@sindbares

Projeto Editorial:

Foco Gestão em Comunicação
(27) 3024-0046 / (27) 99706-1006

Projeto editorial e textos:

Polânia Pancine, Daniely Borges
e Thais Nascimento

Projeto gráfico:

Letícia Villa Dias

Impressão:

Gráfica GSA

Finalmente, podemos sorrir de novo!

Essa edição da Revista Tá Na Mesa pode ser considerada comemorativa! Celebramos o fim da obrigatoriedade das máscaras, o que simbolicamente representa o fim de diversas e pesadas restrições sofridas pelo setor de alimentação fora do lar, e do setor produtivo como um todo, por quase dois anos inteiros!

É o momento de olhar para frente e seguir avançando na recuperação do setor; porém sem deixar de lado o importante papel que nossos associados tiveram nessa conquista.

Logo no início da pandemia, fomos o primeiro setor a apresentar protocolos de segurança para seguir funcionando; realizamos a campanha Restaurante Seguro, atestando as boas práticas de biossegurança. Com a chegada da vacina, apoiamos a promoção da imunização contra a covid.

Essas ações resultaram na primeira colocação do ES quando se trata de menor tempo de fechamento para bares e restaurantes perante todos os demais estados brasileiros, de acordo com dados da Abrasel! Resultado do empenho de uma categoria organizada e unida! Optamos por lutar com responsabilidade e moderação para que tivéssemos resultados práticos positivos acima rematados, em vez de ficar apenas em gritos raivosos inúteis.

Tudo isso somente nos fortalece para seguirmos atentos e prontos a lutar novamente contra quaisquer medidas que possam cercear nosso direito de trabalhar, de levar o sustento para nossas casas e da nossa nobre missão de servir as famílias capixabas.

Nesta edição também trazemos novidades que poderão impulsionar o turismo em nossa capital: os Polos Gastronômicos. Uma iniciativa capitaneada pelo SINDBARES/ABRASEL que impactará positivamente os estabelecimentos, possibilitando melhores condições de funcionamento aos nossos associados para receber o turista e também a população capixaba.

Boa leitura!



Rodrigo Vervloet, Presidente do SindBares e Abrasel no ES

Parcerias



Por meio dessa parceria, é oferecido ao associado serviço de restituição tributária para pessoas jurídicas. Apenas empresas associadas têm direito a uma análise tributária gratuita para apurar se há valores a serem restituídos.



Com o UUDI, banco digital gratuito, o associado cadastrado recebe cashback toda vez que seu cliente realizar compras em seu estabelecimento e também em toda a rede conveniada (aplicativos de transporte, farmácias, supermercados, entre outros)

Para mais informações sobre as novidades e vantagens para associados, entre em contato com o SindBares pelo telefone 27 3038-1271 | e-mail: sindbares@sindbares.com.br.

Gastronomia na Festa da Penha

Depois de dois anos sem missas e celebrações presenciais, a 452ª edição da Festa da Penha voltará a ser presencial. O evento religioso, um dos maiores do Brasil, será realizado entre os dias 17 e 25 de abril e, nesta edição, conta com a participação especial do SindBares e Abrasel no ES.

Por meio de parceria com a organização do evento, será lançada a primeira edição do Guia Gastronômico da Festa da Penha. A publicação será distribuída gratuitamente durante os dias de festa, possibilitando ao romeiro encontrar com mais facilidade os bares e restaurantes associados.

Participam gratuitamente desta edição do Guia Gastronômico 57 estabelecimentos, inscritos por meio de formulário divulgado junto aos associados.





Sem máscaras podemos sorrir novamente

O dia 11 de março ficou marcado no calendário dos capixabas: em 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) decretou a pandemia do novo coronavírus. Outra data que ficará marcada na história do Espírito Santo é o dia 6 de abril de 2022, pouco mais de dois anos depois do início da pandemia, foi decretado o fim da obrigatoriedade do uso de máscaras respiratórias e do passaporte da vacina.

“Recebemos com muita alegria essa notícia; quando, atendendo às nossas exigências protocoladas junto ao Governo do Estado, foi anunciado o fim do uso de máscaras em ambientes abertos ou fechados.

Para nós, é uma felicidade poder voltar a receber nossos clientes com um sorriso no rosto, voltar a servi-los”, comenta Rodrigo Vervloet, presidente do SindBares e da seccional capixaba da Abrasel.

O executivo ressalta que as comemorações pelo avanço tão esperado nas medidas de flexibilização não tira o foco da defesa dos interesses do setor de bares e restaurantes. “Continuaremos na luta contra qualquer intromissão do poder público na iniciativa privada, incluindo o passaporte vacinal. Precisamos neste momento voltar a gerar emprego e renda e nos recuperarmos de dois anos de sacrifícios tão duros que fizemos em prol de toda a sociedade capixaba”.

Entre nós

A notícia do fim da obrigatoriedade das máscaras foi recebida com alegria pelos associados. Sérgio Aguiar, proprietário da Cantina D'Itália, celebrou essa vitória da iniciativa privada e revela que a medida "resgatou a autoestima de todos".

"O SindBares teve um papel importante nessa história. A pandemia é uma situação de emergência e, nesse caso, todos precisam fazer a sua parte e recebemos do SindBares as orientações para isso. É muito bom poder receber as pessoas com um sorriso no rosto novamente, isso resgatou a nossa autoestima. Mas não podemos baixar a guarda, os cuidados devem seguir, porque a situação está sob controle, mas a pandemia ainda não acabou", comenta.

Paulo Solmucci, presidente-executivo da Abrasel, destaca que o momento é de seguir em frente. "A conquista do SindBares e da Abrasel no Espírito Santo acontece num momento importante para o setor. Retirar as restrições sinaliza ao consumidor uma normalidade muito importante ao favorecer o crescimento do faturamento, considerando que 38% do setor está operando em prejuízo. Quase todo o país já liberou o funcionamento sem restrições, baseado nos indicadores científicos. Seguiremos com as boas práticas aprendidas na pandemia, mas é hora de olhar para frente, gerando emprego, renda e diversão para milhões de brasileiros que trabalham ou frequentam nossos estabelecimentos", pontua.

Estamos perto do fim da pandemia?

A resposta é sim! A OMS já estuda decretar o fim da pandemia este ano. Em mensagem na véspera de Ano Novo divulgada pelo diretor-geral da OMS Tedros Adhanom Ghebreyesu em sua página no LinkedIn, o executivo demonstrou otimismo, dizendo que tinha esperança de o mundo acabar com a pandemia da Covid em 2022. A informação foi confirmada durante coletiva de imprensa concedida em Genebra, em que afirmou que esse será o ano "em que acabaremos com a pandemia" e defendeu a redução da desigualdade no acesso às vacinas.

Atuação forte em defesa do setor

Desde o início da pandemia, o SindBares e Abrasel no ES seguem na defesa dos interesses do setor de bares e restaurantes capixaba. Além de intensos debates junto ao Poder Executivo para defender o setor e pela flexibilização das medidas restritivas e na realização de manifestações, o SindBares atuou na promoção de boas práticas de biossegurança e da vacinação, por meio das campanhas Restaurante Seguro e Passe Covid Vitória.

Rodrigo Vervloet destacou a importância da união entre iniciativa privada e poder público para o combate à pandemia. "Dessa forma contribuimos para o real combate à disseminação da doença, por meio da conscientização a população tanto em práticas de comportamento seguro, quanto no incentivo à vacinação", disse.



Rodrigo Vervloet, Presidente do SindBares e Abrasel no ES

"Continuaremos na luta contra qualquer intromissão do poder público na iniciativa privada, incluindo o passaporte vacinal."



Dicas para o seu restaurante a quilo

Os restaurantes a quilo estão no ranking dos mais populares entre os brasileiros. Pensando na sustentabilidade e gestão desses estabelecimentos, a Abrasel, em parceria com a Sodexo, desenvolveu a Cartilha "10 coisas para colocar na balança do seu restaurante a quilo". Confira abaixo parte desse conteúdo e, caso tenha interesse, em ver as informações completas acesse o site da Rede Abrasel (redeabrasel.abrasel.com.br).

Defina a identidade do seu negócio

Aposte em um diferencial do seu estabelecimento e seja conhecido por ele.

Saia do feijão com arroz

Crie um menu diferenciado, use sua criatividade e seja um destaque na sua região.

Controle seu estoque

O uso de tecnologia na gestão de restaurantes está sendo muito utilizado e alguns softwares avisam com antecedência a necessidade de reposição do alimento no estoque. Fica a dica!

Siga os procedimentos de higiene e protocolos de saúde

Para evitar a contaminação, os cuidados com a higiene dos alimentos devem ser redobrados e, para ajudar nessa tarefa, é importante seguir a cartilha sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, criada pela Anvisa.

Invista no marketing "boca a boca"

Para os restaurantes a quilo, o marketing de indicação é um prato cheio para alavancar as vendas do estabelecimento. Somente uma clientela satisfeita pode ajudar a divulgar sua marca no seu meio social. Por isso, invista em fidelizar seus clientes.

Polos gastronômicos em Vitória

Está em andamento a execução dos projetos de revitalização de espaços na capital capixaba com vocação gastronômica, são eles: Curva da Jurema, Rua da Lama, Rua Sete, Gama Rosa, Ilha das Caieiras, Rua da Lama, Mata da Praia e Jardim Camburi. Para os estabelecimentos localizados nestas regiões, os projetos vão contribuir para atrair turistas, capixabas e fomentar a gastronomia local.

"A legislação que cria os polos gastronômicos é de 2014 e tirar essa iniciativa do papel é benéfica para a toda a cidade e vantajoso para o setor de bares e restaurantes. A previsão é que o início das obras seja no segundo semestre deste ano e, até o verão de 2024, teremos todos os espaços revitalizados e prontos para receber turistas e as famílias capixabas", comenta o secretário de Desenvolvimento e Habitação de Vitória, Marcelo de Oliveira.

Para o presidente do SindBares e Abrasel no ES, Rodrigo Vervloet, a iniciativa é fundamental para retomar o crescimento econômico por meio do turismo. "A iniciativa da capital pode e deve ser replicada nos demais municípios capixabas. Investir em turismo é investir na geração de emprego e renda", aponta.



Pergunte ao jurídico: dúvidas trabalhistas



Dr Leonardo Motta

As relações trabalhistas foram impactadas pela pandemia da covid. Empresários têm dúvidas sobre quais procedimentos a empresa deve adotar e como ficam os trabalhadores infectados, as gestantes, entre outras interrogações. Confira entrevista do advogado Leonardo Motta, que integra a equipe de assessoria jurídica do SindBares e Abrasel no ES, sobre o tema:

Quem é considerado grupo de risco atualmente?

Leonardo Motta: Com as novas regras são consideradas condições clínicas de risco: cardiopatias graves ou descompensadas; pneumopatias graves ou descompensadas; imunodeprimidos; doentes renais crônicos em graus 3, 4 e 5; diabéticos, conforme juízo clínico e gestantes de alto risco. Além disso, os trabalhadores com 60 anos ou mais ou que apresentem alguma das doenças acima, devem ser afastados podendo ser adotado o trabalho remoto a critério do empregador. Somente o médico do trabalho pode informar se determinado empregado deve ficar afastado de suas atividades.

Como lidar com as trabalhadoras gestantes?

Leonardo Motta: Como visto, se a funcionária estiver com gravidez de risco, ela deverá ser afastada de suas atividades e com a adoção do trabalho remoto, se possível, sem alteração em seu salário. Vale ressaltar que as gestantes com esquema vacinal completo contra o coronavírus devem retornar ao trabalho presencial.

Qual prazo legal para um funcionário ficar afastado por COVID?

Leonardo Motta: O período de isolamento foi alterado para 10 dias para os trabalhadores com casos confirmados, suspeitos ou que tiveram contato com pessoas com casos suspeitos da doença. É possível diminuir o prazo para sete dias, caso o empregado apresente resultado negativo em teste a partir do quinto dia após o contato. O período também é válido para casos suspeitos em que o trabalhador não apresente febre há 24 horas, não tome remédios antitérmicos e apresente melhora de sintomas respiratórios. Vale lembrar que, somente o teste positivo de Covid-19 já garante o afastamento do trabalhador, sem a necessidade de um atestado médico.

Benefício emergencial

A Medida Provisória 1109/22, publicada em 25 de março no Diário Oficial, permite que as empresas utilizem as medidas previstas no Programa Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda. A MP retoma regras já conhecidas das empresas, como a possibilidade de o empregador poder acordar a suspensão do contrato de trabalho de forma setorial, departamental, parcial ou na totalidade dos postos de trabalho. O período máximo previsto para a redução da jornada e a suspensão dos contratos de trabalho é de 90 dias, prorrogável enquanto durar o estado de calamidade pública em âmbito nacional ou local. A MP 1109/22 será analisada agora nos plenários da Câmara dos Deputados e, depois, do Senado.

RELP

Termina no dia 29 de abril o prazo para aderir ao parcelamento especial de dívidas com o Simples Nacional por meio do Programa de Reescalonamento de Débitos do Simples Nacional (Relp). Haverá desconto de até 90% nas multas e nos juros de mora e de até 100% dos encargos legais. O parcelamento será de acordo com o impacto da pandemia sobre o faturamento da empresa. Por meio da comparação entre o volume financeiro de março a dezembro de 2020 em relação ao observado no mesmo período de 2019, os contribuintes inscritos no Simples Nacional poderão fazer a adesão com parcelas de entrada e descontos diferentes. Empresas que fecharam durante a pandemia também podem participar.

Serra Grande: união faz a força



José Francisco Aresi

A Churrascaria Serra Grande é uma referência no município da Serra. Essa história de sucesso começou nos anos 1990, numa sociedade entre José Francisco Aresi, Paulo Aresi e Ivaldir Benin.

“Depois de alguns anos ali no Posto Laranjeiras na BR 101, nós compramos o terreno e construímos a nossa casa, que hoje é o Serra Grande. Atualmente, temos um dos melhores movimentos do estado, mas isso não seria possível se não tivéssemos construído a relação que temos com a nossa equipe. Apesar de sermos diferentes, nós nos completamos e, graças a isso, conseguimos entregar o melhor trabalho possível”, conta.

Nessa trilha de conquistas por meio da união, o empresário destaca a importância do associativismo para o setor que, por meio do SindBares, atua fortemente na defesa de interesse e favorece a troca de experiências entre os associados. “Nesse ramo precisamos de muita ajuda. E, quando eu busquei o sindicato, era disso que precisava: suporte” completa José Francisco que é um dos associados mais antigos.

Vontade e superação são os alicerces da Casa do Torresmo Botequim



Zeni Machado, Adiel Barbosa e Matheus Barbosa

“Somos um empreendimento familiar, nascido de uma pandemia e que busca entregar o melhor pro nosso cliente.” É assim que Zeni Machado, proprietária da Casa do Torresmo Botequim, descreve seu empreendimento. A rotisseria, inaugurada em setembro de 2020, nasceu da vontade e necessidade, após seu marido Adiel de Sousa Barbosa ficar desempregado.

“Nós começamos como a Casa do Torresmo de Laranjeiras, atendendo os clientes pelo lado de fora, sem contato. Não imaginávamos o sucesso que se tornou e, depois de um tempo, começamos a idealizar o projeto do botequim. Ele foi totalmente pensado e planejado por nós, desde o desenvolvimento até a elaboração do cardápio. E, em julho de 2021, nós inauguramos a Casa do Torresmo Botequim que estão à frente eu, meu marido e meu filho”, conta.

Em mais de dois anos de pandemia, a empresária ressalta a importância e a força do associativismo e destaca a atuação do sindicato nesse período, que lutou muito pelo coletivo. “Eu busquei no SindBares a chance de aumentar as oportunidades de negócio e unir forças aos outros associados. Para mim, o sindicato vai além de só fazer networking, ele é a força do coletivo, trabalhando para melhorar o nosso setor”, completa.