

## EDITORIAL

Parabéns SERCOPAR.

O evento de Curitiba foi marcante. Grande e seletivo público, palestras com conteúdos atualizados, excelente diálogo com os empresários, interessante feira paralela etc. Parabéns Carlos Humberto.

O Congresso Internacional da ABIA também merece elogios.

O Dr. Percival Maricato mais uma vez nos alerta sobre inconseqüências da Justiça do Trabalho.

Congratulações à nossa Comissão de Suprimentos pela sua sustentabilidade.

Boa leitura.

**Marco Aurélio Crescente,**  
Presidente

## Sistema Refeições Coletivas prestigia seminário do SERCOPAR em Curitiba

### 2º Seminário Nacional de Refeições para a Coletividade aconteceu no Dia Mundial da Alimentação Saudável

Mais de 300 pessoas participaram, no dia 16 de outubro, do 2º Seminário Nacional de Refeições para a Coletividade (SENARC). O evento, realizado no Hotel Mabu, em Curitiba, Paraná, foi promovido pelo SERCOPAR (Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas e Alimentação Escolar) com apoio da FENERC, ABERC e SIERC RS/SC. O presidente Marco Aurélio Crescente representou a ABERC, o diretor Antonio Guimarães representou o SINDERC SP, enquanto a FENERC foi representada pelo presidente Rogério da Costa Vieira.

O presidente do SERCOPAR, Carlos Humberto de Souza, disse na abertura: “Mostrar novidades e tendências, falar de mão de obra, economia e captação de negócios é tão importante quanto abordar questões relacionadas à prática,



Mesa Diretora do evento (da esq. para dir): Marco Aurélio Crescente, presidente da ABERC; Rogério da Costa Vieira, presidente da FENERC; Rui Souza, vice-prefeito de Araucária; Carlos Humberto de Souza, presidente do SERCOPAR; Juliana M. Schneider, nutricionista da Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social do Paraná, no ato representando a sra. Maristela Marchioro Chudzy, secretária da Pasta; e Celso Gusso, presidente da AECIC (Associação das Empresas da Cidade Industrial de Curitiba).



*Carlos Humberto entregou cartão de prata a Rogério pela sua extensa e profícua atuação no segmento.*

manipulação dos alimentos e a saúde do consumidor, que certamente é o ponto principal do nosso evento, o qual foi muito produtivo e importante para o mercado”.

Rui Souza, vice-prefeito de Araucária, falou da importância dos serviços de terceirização da alimentação escolar para o município. “Nossa cidade tem uma grande parceria com a Risotolândia. São mais de 20 mil refeições servidas aos alunos da rede todos os dias, dando a eles condições para que estudem e se desenvolvam, criando hábitos saudáveis de alimentação desde cedo. Este evento também serve para mostrar a nós gestores públicos os grandes desafios que temos no dia a dia e as soluções que venham a contribuir com a efetividade e a qualidade dos serviços que prestamos aos cidadãos”.

Rogério da Costa Vieira, por sua vez, ressaltou o crescimento do setor de refeições coletivas. “Todos nós temos uma obrigação social no que se refere à terceirização da alimentação. Empregamos cerca de 260 mil brasileiros neste mercado e, apesar do crescimento, ainda temos muita dificuldade na captação de mão de obra, por exemplo. Precisamos tornar nossa atividade ainda mais conhecida e valorizada, promovendo eventos como o SENARC”, disse.

## **Palestras**

A primeira palestra foi do consultor Enzo Donna, sobre “Como preparar sua empresa para capturar negó-

cios no mercado de alimentação”. Enzo, sócio-diretor da ECD Consultoria em Food Service, falou sobre os fatores macroeconômicos que impactam diretamente no mercado de alimentação fora do lar, citando a inflação, renda, emprego, crédito e PIB como os principais deles.

Bernt Entschew, 4º melhor headhunter do Brasil pelo Canal RH, o segundo palestrante, abordou o tema “Gestão de mão de obra e valorização”. Para ele, um dos grandes desafios do segmento de alimentação para o futuro é a busca pelo aumento da produtividade. “Percebemos uma grande dificuldade para conseguir pessoas para trabalhar. Precisamos de alternativas para aumentar a produtividade, motivação da equipe e, principalmente, ter um bom relacionamento com os clientes, que estão cada vez menos tolerantes ao erro”.

O chef Alessandre Bressanelli, do Centro Europeu, palestrou sobre “Gastronomia e alimentação saudável”, mostrando que se alimentar bem e de forma saudável é possível. “Buscar novas tendências e estudar é fundamental. Podemos criar novas receitas todos os dias, surpreender pelo paladar, sempre respeitando os nutrientes de cada alimento”.

Já Ivone Morimoto, professora-adjunta do curso de graduação em Nutrição da PUCPR, discorreu sobre “Nutrição, saúde e longevidade: aspectos importantes da infância à melhor idade”. Para ela, um dos grandes desafios é agradar o paladar de todos e possibilitar a aproximação com alimentos saudáveis. “Precisamos ir além de alimentar, nosso foco não é apenas a qualidade, mas principalmente a saúde e a satisfação dos consumidores”.

Magda Cruz, nutricionista do Centro de Videolaparoscopia do Paraná, ficou responsável por abordar o tema “Nutrição funcional: a dieta promovendo a saúde”. Segundo ela, o princípio básico da nutrição funcional é a individualidade bioquímica, o equilíbrio nutricional, a biodisponibilidade dos nutrientes e a busca pela causa do problema.

Além das palestras, o público do SENARC conheceu produtos e serviços de empresas do setor de refeições coletivas e de produtores rurais.

# ABERC participa do Congresso da ABIA

7º Congresso Internacional de Food Service aconteceu em 17 de setembro, na cidade de São Paulo

O diretor superintendente da ABERC, Antonio Guimarães, representou o Sistema Refeições Coletivas no 7º Congresso da ABIA (Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação). O Congresso Internacional de Food Service aconteceu dia 17 de setembro no Campus de Santo Amaro do SENAC, em São Paulo.

Aberto pelo presidente da ABIA, Edmundo Klotz, nas palestras e painéis foram discutidos o cenário de 2014 a 2030 para o setor, as estratégias que fazem com que restaurantes e estabelecimentos de alimentação obtenham sucesso, o cenário global de foodservice e a comparação do mercado brasileiro com os principais mercados mundiais, além de inovações tecnológicas de embalagens para o setor.

O foodservice (refeições fora do lar) é um canal de vendas da indústria da alimentação que cresce sem parar por conta dos novos hábitos dos consumidores que buscam a alimenta-



*Congressistas conferiram debates sobre o cenário atual e futuro do setor e as estratégias de sucesso de restaurantes e estabelecimentos de alimentação.*

ção fora de seus lares. No Brasil, mais de 31% das vendas da indústria de alimentos no mercado interno são direcionados atualmente ao foodservice, que continua crescendo a taxas superiores a 14,7% ao ano nos últimos 10 anos.

## TST engessa acordos entre patrões e empregados

Uma negociação que implique na concessão de um benefício na vigência de um acordo salarial não poder ser renegociado em um acordo seguinte, mesmo que de interesse das duas partes, é um engessamento de acordos entre o patronal e o laboral. “Isso torna os acordos perenes, dificultando o diálogo de negociação entre patrões e empregados”, entende o diretor executivo do SINDERC SP, Antonio Guimarães,

ao comentar sobre decisão do Tribunal Superior do Trabalho (TST) pela ultra-atividade das convenções coletivas ao julgar ação contra uma entidade empresarial.

“Com isso, corre-se o risco de o lado patronal não negociar novas cláusulas sociais, pois elas tornam-se perenes, aumentando ano a ano os itens de acordos a serem negociados”, diz Guimarães.

Recentemente, o advogado Percival Maricato, vice-presidente jurídico da CEBRASSE (Central Brasileira do Setor de Serviços), afirmou, em artigo publicado na Revista HIGIPLUS, que o TST atropelou a lógica, o direito, a economia, os interesses dos trabalhadores, dos empresários e do país ao decidir pela ultra-atividade das convenções coletivas.



*Percival Maricato: TST atropelou a lógica, o direito, a economia e os interesses dos trabalhadores e empresários.*

A CEBRASSE pediu sua admissão como “amicus curiae” na ação movida pela Confederação Nacional dos Estabelecimentos de Ensino junto ao STF. O objetivo é declarar inconstitucional a súmula 277 do TST.

No mérito, a CEBRASSE argumenta que a súmula, além de atropelar o artigo 614 da CLT, contraria o princípio da boa-fé com que as partes firmaram o acordo, o prazo de validade, a convenção enquanto contrato, o respeito exigido pela

Constituição para as convenções livremente negociadas, como as querem as partes e não os magistrados.

Ainda no plano jurídico, há que se observar que a súmula, mesmo se considerada válida, o que se admite por amor ao argumento, não pode retroagir seus efeitos, pois convenções são contratos, atos jurídicos perfeitos, expõem direitos adquiridos por determinados prazos, diz Percival Maricato.

Para o advogado da CEBRASSE, a súmula mostra que os ministros não têm visão sistêmica, não concebem a economia como uma atividade dinâmica. “É mais uma agressão do TST contra o Congresso Nacional, um grosseiro atentado ao estado democrático de direito, pois além de revogar uma lei (art. 614, § 3º, da CLT), o Tribunal fez outra”.

# Setor Refeições Coletivas espera faturar e empregar mais ainda em 2014

**Levantamento mostra previsão de aumento de 8% no faturamento e 2% no número de trabalhadores**

Pesquisa do Instituto Ipema, realizada de 15 de julho a 15 de agosto junto a entidades patronais associadas à CEBRASSE (Central Brasileira do Setor de Serviços), indica que grande parte dos empresários projeta expansão dos negócios neste semestre, na comparação com os seis últimos meses de 2013. A área de serviços vem mantendo a tradicional dianteira na geração de empregos numa época em que há queda vigorosa na criação de vagas em outros setores da economia. O assunto ganhou destaque na revista Serviços, edição de setembro, da CEBRASSE.

No Setor Refeições Coletivas, com 80 fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação para coletividades em empresas, órgãos públicos e entidades, a ABERC prevê 8% a mais no faturamento, com aumento de 2% no número de trabalhadores, como também no número de refeições servidas.

O diretor superintendente da entidade, Antonio Guimarães, explica que “apesar do aumento nos serviços, os crescimentos anuais no faturamento implicam inclusive a reposição da inflação”.

## 40 ANOS

Atividade tão longa demonstra segurança e sustentabilidade. PARABÉNS à associada Ondina Alimentação e Serviços neste marco importante de vida.

*A Diretoria*

## Fórum ABERC Jovem Aprendiz



Flagrante do Fórum, dia 14 de outubro, na sede da ABERC.

No dia 14/10/2014 realizamos o Fórum ABERC Jovem Aprendiz, para dinamizar maneiras de cumprir a Lei nº 10097/00.

A reunião foi produtiva e foi analisado o sistema do INDESC – Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Cultural.

## Comissão de Suprimentos analisa produtos de parceiros

Os lembretes da direção da ABERC, solicitando a participação dos associados nas reuniões da Comissão de Suprimentos, têm dado ótimos resultados. No último encontro, no dia 3 de outubro, dez representantes de empresas estiveram presentes, na sede da Associação, para avaliar uma série de produtos, propostas e estratégias de parceiros do segmento de refeições. Se você é profissional de suprimentos de empresa associada à ABERC, procure saber quando serão as próximas reuniões, e compareça!

### Patrocinaram esta Edição:

#### Associados



Tel.: (11) 2135-3000



Tel.: (19) 3738-4000



Tel.: (11) 3957-5001

#### Parceiros



Tel.: (11) 9 9967-4951



#### SINDERC SP

Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo  
Rua Estela, 515  
Bloco G – Conjunto 52  
São Paulo – SP  
Tel.: (11) 5087-4423

#### EXPEDIENTE

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas  
Rua Estela, 515, Bloco B, conjunto 62 Paraíso  
CEP 04011-904 - São Paulo/SP  
Fones: (11) 5573-9835 / 5572-9070  
Fax: 5571-5542  
Internet: [www.aberc.com.br](http://www.aberc.com.br)  
E-mail: [aberc@aberc.com.br](mailto:aberc@aberc.com.br)

#### Secretaria:

Viviane Schimmel, Ana Maria Uccella

#### Editor responsável:

José Salles (MTb 12396)

#### Diagramação:

Hermano Design Gráfico

#### Fotos:

Priscilla Fiedler e Divulgação

#### Impressão:

Duograf Gráfica e Editora Ltda.

Periodicidade bimestral