

RETROSPECTIVA SINDRIO 2019

Terminamos um ano intenso em 2019 e seguimos atuando para o desenvolvimento do Setor de bares e restaurantes da cidade do Rio de Janeiro.

Dentre as diversas ações realizadas este ano, após longa negociação junto ao Governo do Estado, conquistamos um grande motivo para comemorar: os bares e restaurantes passaram a poder optar pela **redução de base de cálculo de ICMS para 4%** sobre a receita tributável, trazendo maior segurança jurídica para a retomada dos investimentos.



SHARE



LOVE

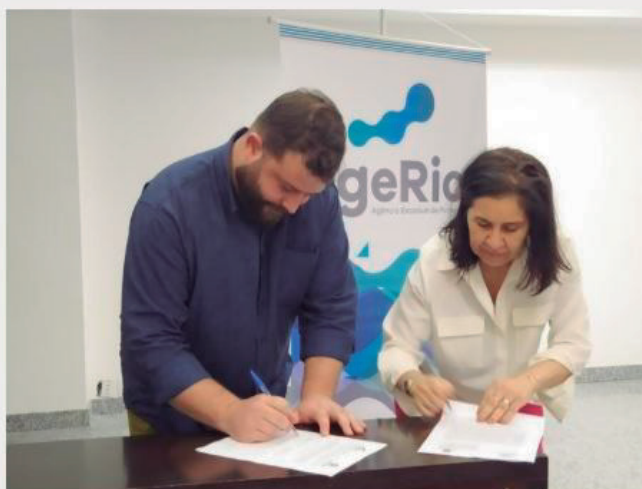
Junto à ALERJ, Câmara dos Vereadores, Prefeitura e Governo do Estado buscamos promover a melhoria do ambiente econômico do Rio de Janeiro contribuindo em [discussões de leis](#). Além disso, participamos de importantes fóruns e ocupamos assento em diversos [Conselhos municipais e estaduais junto a outras organizações](#) - FIRJAN, FECOMERCIO, ESPM, ACRJ e RC&VB - lutando por melhores condições de negócios para os empresários cariocas.



Essas conquistas são para todo o setor que representamos que conta com mais de 11.000 empresas das quais 2.000 são associadas.

Além de forte atuação institucional, modernizamos nossa gestão, diversificamos serviços e [benefícios para associados](#) e ampliamos a comunicação com nossos associados. Reforçamos também a qualidade de nossos [cursos](#) e da área [jurídica](#).

Oferecemos mais de 20 palestras gratuitas para mais de 460 pessoas sobre assuntos diversos, como tributação, gestão, ou atendimento, para ajudar na decisão de negócios dos empresários do setor. Parcerias com [Vigilância Sanitária](#), [Procon](#) e [AGERio](#) são pilares que mostram nosso compromisso com as esferas estadual e municipal.



Realizamos mais de 80 cursos de formação profissional para o setor e formamos mais de 1.000 alunos. A nossa grade foi expandida e trouxe novidades, como os cursos de Chef Executivo de Cozinha, Auxiliar de Cozinha, Gestão Estratégica de Bares e Restaurantes, Mixologia Clássica, Gestão de Serviço e Excelência no Atendimento, Gestão Lucrativa Financeira, Gestão Lucrativa de Estoque e Serviço de Vinhos.

Apoiamos a formação de três turmas do projeto "Learning for life", realizado em parceria com os Institutos Diageo e Pertencer que tem como objetivo capacitar jovens de baixa renda, de 18 a 34 anos. Cerca de 60 jovens foram formados no curso de Bartender, incluindo estágios em locais associados, aumento as chances de entrada no mercado de trabalho.

Além disso, já temos novidades para 2020 com o lançamento dos cursos de Cozinha Vegana e Saudável, Culinária Japonesa – Pratos Quentes e Gestão Lucrativa de Cardápios.

Outro grande motivo de orgulho para o SindRio este ano foi a realização de importantes eventos no calendário gastronômico da cidade. Realizamos a segunda edição do [Circuito dos Polos](#), em parceria com o Rio Gastronomia, que contou com a participação de mais de 50 restaurantes e bares dos Polos Botafogo, Copacabana, Novo Rio Antigo, Tijuca, Santa Teresa, Pedra de Guaratiba e Vargem Grande. Realizamos, também, [o projeto Gosto da Amazônia](#), criado com um nobre propósito de melhorar a qualidade de vida das comunidades envolvidas no manejo do pirarucu selvagem da Amazônia. Durante o ano, realizamos diversas etapas na cidade do Rio de Janeiro que trouxeram o peixe e conquistaram o mercado, os chefs, restaurantes e público carioca aliando geração de renda, sustentabilidade e boa gastronomia.

Em 2020 já nos preparamos para apoiar outros eventos na cidade como a primeira edição dos **Jogos de Botequim** e do **I Festival de Gastronomia Japonesa Rio Matsuri**.

Mais um ano vai começar e, de forma otimista, continuaremos a trabalhar em prol do objetivo de desenvolver serviços, técnicas e ferramentas que facilitem a gestão das empresas associadas e a melhoria no setor de bares e restaurantes, assim como a economia da cidade do Rio de Janeiro.