



Sr. Humberto Rovira
Presidente ASORE

Departamento del Trabajo y Recursos Humanos en el BRS 2011

Nuestro presidente Humberto Rovira y vicepresidente Carlos Morell estuvieron reunidos con el Secretario del Departamento del Trabajo, el Lcdo. Miguel Romero, compartiendo impresiones sobre la gesta de la industria de restaurantes y la constante y creciente aportación de ésta en la creación de empleos y el desarrollo económico en nuestra Isla.



El Secretario Romero reconoció que los restaurantes son hoy responsables de emplear a decenas de miles de puertorriqueños quienes anhelando el progreso para su familia se dan a la tarea de laborar diariamente con esmero y compromiso.

Los restaurantes además de proporcionar empleo a muchos padres de familia en diversas escalas de preparación académica y salarial, se han convertido en un nicho para estudiantes que combinan el trabajo parcial con sus estudios.

Rovira aprovechó la oportunidad para extenderle una invitación al Secretario para que su departamento participe en el Bakery and Restaurant Show del Caribe 2011, participación que ya ha sido confirmada y será de gran beneficio para todos aquellos dueños de restaurantes y gerentes de recursos humanos que quieran orientarse con relación a reglamentaciones del Departamento del Trabajo, OSHA y demás gestiones oficiales que se tramitan diariamente en dicha agencia gubernamental.



Cerca Acuerdo Colaboración ASORE y el CIAPR

El Ing. Miguel Torres recibió a Gadiel Lebrón en sus oficinas del Colegio de Ingenieros y Agrimensores de Puerto Rico, CIAPR, donde conversaron sobre la alianza que prontamente hará posible que ASORE ofrezca a sus socios seminarios relacionados con el nuevo Código y Reglamentación de Construcción de PR, enmiendas de ley y cambios en la reglamentación y trámite de permisología asociada a mejoras permanentes en infraestructura existente y construcción en general.

El CIAPR ha trabajado mano a mano con la Rama Legislativa para adelantar y mejorar el acceso al trámite de permisología que en ocasiones es impedimento para agilizar las labores de construcción y retrasan los planes de expansión de muchos comercios. Nuestros socios podrán capitalizar al conocer de primera mano los cambios que han sido aprobados y se están considerando actualmente en los procesos internos de agencias gubernamentales y a nivel de enmiendas a leyes en la Legislatura. Pendientes a más información e nuestra pagina de internet www.asorepr.net.

the Bakery & Restaurant Show del Caribe 2011

Por tercer año consecutivo la Asociación de Restaurantes de Puerto Rico (ASORE) y la Asociación de Industriales del Pan (AIPPR) unen sus eventos cumbres The Restaurant Show y Expo Pan, respectivamente, para llevar a cabo The Bakery & Restaurant Show del Caribe 2011 el 27 y 28 de agosto en el Centro de Convenciones de Puerto Rico. Con más de 200 exhibidores de Puerto Rico y Estados Unidos los dueños de restaurantes, cadenas de restaurantes, cafeterías, panaderías, suplidores, estudiantes, chef y profesores de la industria de alimentos se dan cita para disfrutar de un ambiente gastronómico de calidad.

No pierdas a oportunidad de participar de seminarios y conferencias, disfrutar de demostraciones en tarima, novedosos equipos y productos y la oportunidad de hacer negocios en un solo lugar.

Asegura tu lugar, pre-inscríbete llamando a nuestras oficial al 787-783-9640 o via email info@asorepr.net

PRESENTE

Para más información sobre las próximas fechas de seminarios, comunícate a nuestras oficinas al 787-783-9640 o vía correo electrónico: info@asorepr.net.



ASUNTOS Legislativos

En nuestra agenda de asuntos legislativos, continuamos con la atención de las medidas que sabemos pueden tener gran impacto en nuestra industria. A continuación un resumen de una selección de proyectos de importancia:

PS 1608 - Este proyecto de ley pretende crear la "Ley para la Divulgación de Datos Nutricionales" a los fines de requerir a las cadenas de restaurantes de cinco o más ubicaciones que claramente muestren, en los menús, las calorías de cada uno de los artículos ofrecidos a los consumidores. Esta medida fue aprobada por ambos cuerpos legislativos, y próximamente será enviada a Fortaleza para el análisis del Gobernador Luis Fortuño. ASORE tocará la puerta del la Mansión Ejecutiva para exponer nuevamente las razones de nuestra oposición. Todos sabemos que actualmente las cadenas de restaurantes de cinco o más ubicaciones ya muestran estas especificaciones claramente a menos de 10 pies del punto de venta. El incluir el valor calórico en todos los menús afectaría la claridad y uniformidad de los display, estrategia celosamente vigilada y altamente estudiada por las divisiones de mercadeo de todos los negocios.

PS 2162 - Este proyecto pretende enmendar la Ley de Ética Gubernamental, con el fin de excluir a los Policías y Bomberos de la prohibición de recibir descuentos como empleados públicos. Esta medida legislativa surge a raíz de la opinión emitida por la Oficina de Ética Gubernamental que, en resumen, aclara que es contrario a la ley el descuento que por años recibían en los restaurantes los Policías y otros servidores públicos como los Bomberos, ya que la Ley de Ética define como Regalo todo lo que sea, dinero, bienes o cualquier objeto, oportunidades económicas, propinas, descuentos, o atenciones especiales. Esta medida fue aprobada en el Senado y se augura la aprobación de la misma en la Cámara de Representantes. Es importante recordar que el descuento que los restaurantes ofrecen a los policías, bomberos y vigilantes del Departamento de Recursos Naturales, es discrecional de cada establecimiento.

Se Celebra Curso



ASORE continúa ofreciendo el Seminario de Manejo de Alimentos (SERVSAFE). Este curso para gerentes consiste en un programa de capacitación para los empleados, en donde se cubren los cinco tópicos de más importancia en el manejo diario de alimentos y se previene así la posible contaminación de enfermedades transmitidas por alimentos.

El Departamento de Salud Ambiental de Puerto Rico requiere tener al menos una persona por turno en su negocio certificada en Manejo de Alimentos (Inocuidad en los Alimentos). Esta persona tiene el deber de adiestrar, supervisar y corregir al personal a su cargo constantemente.



Esta certificación no solo educa al gerente si no que le da las herramientas para llevar a cabo sus tareas diarias con el conocimiento adecuado en manipulación de alimentos, le ahorra tiempo y dinero a los negocios pues una vez adiestrado el empleado solo tiene que seguir estas guías básicas y le ayuda prevenir los costos de una enfermedad causada por alimentos servidos en su negocio.

Si deseas participar de estos seminarios, a continuación te brindamos las fechas de nuestros próximos cursos en ASORE:

***21 Y 23 DE JUNIO EN ASORE**

***12 Y 14 DE JULIO EN ASORE**

***SERVSAFE ALCOHOL : 13 DE JULIO EN ASORE**

Comunicate a nuestras oficinas llamando al 787-783-9640 o via email info@asorepr.net para reservar tu espacio.

