SINDHOTÉIS
Hotéis, Restaurantes e Bares
Edição 22

Centro de Capacitação **recebe novos apoios**

Além dos associados, instituições nacionais e empresas iguaçuenses confirmam parceria para construção do empreendimento. Sindicato assina convênio com Uniamérica para gestão pedagógica.

O turismo e os seus fatores de desenvolvimento

O presidente da FBHA, Alexandre Sampaio, destaca importância do setor

Convênios proporcionam descontos aos associados

Parcerias com Saving e Imago garantem soluções empresariais

O turismo e os seus fatores de desenvolvimento

ALEXANDRE SAMPAIO, presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) e do Conselho Empresarial de Turismo e Hospitalidade da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo.

É notória a ascensão da classe média no Brasil nos últimos anos. Entre outros desdobramentos, isso resultou no nítido aumento da demanda por produtos de turismo e de lazer. Para entender os fatores que impulsionam o setor turístico e como ele atua no desenvolvimento da economia no Brasil, é preciso enxergar a importância da parceria entre as entidades representativas e a relevância de alguns segmentos.

É justo afirmar que a hospedagem e a alimentação fora do lar são a base do turismo. E como representante das duas categorias, trago algumas reflexões. Como presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), entidade que representa ambos os setores há 60 anos, sinto-me confortável em pontuar alguns fatores cruciais para o desenvolvimento do turismo. Primeiramente, é imprescindível a parceria com diretores, estafes, colaboradores de entidades coirmãs, patrocinadores de projetos em prol do turismo nacional, assim como com as três esferas nacionais de poder. É de suma importância estarmos constantemente fortalecendo a nossa representatividade enquanto federação e estarmos em constante sinergia com os nossos sindicatos filiados, com o *trade*, com a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) – de quem recebemos incontestável apoio financeiro e institucional – e com os anseios dos laborais.

O período pós-Copa tem sido muito positivo tanto para o setor de hospitalidade como para a gastronomia. Fomos muito bem avaliados e superamos expectativas. Nosso principal desafio agora é mantermos o padrão de atendimento e qualidade dos nossos serviços e levarmos à frente o legado positivo que construímos durante a realização do Mundial. Os gargalos ainda existem, mas se trabalharmos juntos por nossas bandeiras, eles podem ser sanados ao passo que caminhamos rumo à consolidação do turismo como mola propulsora da geração de emprego e renda no Brasil.

É preciso pensar também nos dois segmentos individualmente. Estaremos, mais do que nunca, lutando pelos nossos pleitos com legitimidade, independentemente do governo vigente ou de convicções políticas. Nossa causa é muito maior. Entre as nossas principais reivindicações está a inclusão dos restaurantes no Plano Brasil Maior. Em 2012, o setor de hotelaria foi contemplado com a eliminação da contribuição patronal de 20% ao INSS, que foi substituída pela alíquota de 2% sobre o faturamento. Queremos que os restaurantes também recebam o benefício.

É válido mencionar ainda outros segmentos relevantes para o desenvolvimento do setor: o turismo sustentável e o turismo de integração. No bojo dessa discussão, não poderia deixar de citar Foz do Iguaçu como referência no Brasil, funcionando como ponto de sinergia entre Paraguai, Argentina e Brasil. Além disso, a cidade é um ícone para o ecoturismo e turismo de aventura. O Parque Nacional do Iguaçu atrai milhares de turistas e conta com diversas atividades atraentes aos olhos dos mais aventureiros. Não foi à toa que a cidade foi escolhida para sediar o Centro de Treinamento da seleção da Coreia do Sul durante a Copa. É em pontos como as Cataratas do Iguaçu que devemos incentivar investimentos e melhorias constantes, como forma de impulsionar o turismo no nosso país. Para mim, é uma honra ter sido recentemente agraciado com o Prêmio 100 Anos de Turismo, entregue àqueles que de certa forma colaboraram para fazer do turismo a atividade econômica mais importante do município.

É importante enxergarmos também a interseção entre comércio, serviço e turismo. O diálogo entre essas três áreas também é fundamental para desenvolver a indústria turística como um todo.

As bases que compõem os 66 sindicatos representados pela FBHA geram 3,5 milhões de empregos diretos e formais. É uma grande responsabilidade. Nossa missão é promover uma gestão patronal moderna, transparente e competente em prol não só das nossas empresas e sindicatos, mas também do turismo nacional.

Grampo
Comunicação especializada em turismo e eventos
(45) 3028-5304
www.grampocom.com.br
comunicacao@grampocom.com.br

ALFFAINOX®
COZINHAS PROFISSIONAIS
•Projetos de cozinhas gratuitos para associados
•Completa linha de equipamentos gastronômicos
•Acessórios para cozinhas industriais
•Equipamentos em aço inox sob medida
(45) 3029-7474 e 3029-6855
www.alffainox.com.br

EPICENTRA
SISTEMAS PARA HOTÉIS
Internet -Câmeras - TI
Software de Gestão Hoteleira
Telefone: (45) 3025-3849

Todo tipo de apoio é bem-vindo

Complexo recebe patrocínios, equipamentos e serviços; Uniamérica fará gestão pedagógica

O Sindhotéis tem bons motivos para comemorar a chegada de 2015, quando completará 40 anos. Estamos caminhando para concluir a primeira etapa do Centro de Capacitação – uma obra de três andares e mais de 1,4 mil metros quadrados.

Cerca de 30 empresas associadas contribuem regularmente para a edificação. Além do aporte dos associados, o complexo tem apoio da Itaipu Binacional, Fundo Iguaçu, Confederação Nacional do Comércio e Federação Brasileira de Hospedagem e Gastronomia.

Por outro lado, empresas da cidade estão assumindo a implantação de equipamentos e serviços: Bourbon Cataratas (suíte experimental), Epicentra (banda larga gratuita), Videofoz (automação suíte e escada), Arte Tintas (pintura), Recanto Cataratas (elevador) e Imago (*tour* virtual 360 graus de todo o complexo).

A diretoria do Sindhotéis reforça aos empresários que o apoio de todos é fundamental para a entrega desse presente à cidade. É importante que cada um faça a sua parte. "Juntos, somos capazes de grandes conquistas, como o sonhado Centro de Capacitação. Só depende de você", afirma o vice-presidente da entidade, Vilmar Andreola.

Parceria – O Sindhotéis e a Uniamérica firmaram convênio para impulsionar ações em prol do setor. O termo prevê a cooperação técnico-científica para o desenvolvimento e execução de ações, programas e projetos de interesse e objetivo comuns, o intercâmbio em assuntos educacionais, científicos e tecnológicos e de pesquisa, bem como a gestão compartilhada do Centro de Capacitação.

O sindicato oferecerá a estrutura, e a faculdade cuidará da área pedagógica, para elaboração dos programas de treinamento, seleção de professores e certificação dos cursos. A escolha da Uniamérica para administrar o espaço foi motivada pelo fato de ser a única instituição de ensino comunitário de Foz e, assim como o Sindhotéis, não ter fins lucrativos.

Braga: Uniamérica foca ensino comunitário e sem fins lucrativos

O complexo vem para somar ao lado de outras escolas de qualificação e profissionalização, estando aberto à participação de outras instituições de ensino, inclusive particulares, bem como do Sesc e Senac. O objetivo maior é ofertar cursos diferenciados, idealizados especificamente para atender às necessidades de quem está na linha de frente dos negócios.

Escola francesa de gastronomia

O diretor-presidente da Uniamérica, Ryon Braga, anunciou, durante o último jantar do Dia do Hoteleiro e do Restauranter, a vinda para Foz da escola francesa de gastronomia Le Cordon Bleu, reconhecida como a melhor do mundo. A instituição ministrará cursos e palestras no complexo do Sindhotéis.

Braga lembrou que a escola francesa "revolucionou a gastronomia mundial". No Brasil, abriu uma unidade no Rio de Janeiro, para preparar a cidade para as Olimpíadas, e Foz do Iguaçu será a única cidade do Paraná a receber seus cursos.

Para o presidente do Fundo Iguaçu e superintendente de Comunicação Social da Itaipu, Gilmar Piolla, a presença da Le Cordon Bleu "dará notoriedade para a gastronomia de Foz do Iguaçu, a exemplo do que ocorreu em Lima, no Peru, que entrou para o mapa gastronômico mundial".

Prêmio 100 Anos celebra o turismo de Foz

Empresários da hotelaria e gastronomia, dirigentes do Sindhotéis e presidente da FBHA são homenageados

O turismo de Foz do Iguaçu confraternizou e homenageou seus destaques, desde os pioneiros até os de atuação mais recente, mas que já trazem uma grande contribuição para o desenvolvimento do setor. A noite de gala foi promovida no Bourbon Cataratas Convention & Spa Resort, em 22 de novembro.

Promovido pela Gestão Integrada, o Prêmio 100 Anos do Turismo foi entregue a cem personalidades indicadas pelos próprios moradores, em votação na internet, e referendadas por uma comissão especial. Troféus foram entregues também em reconhecimento à atuação de empresas e pessoas que fazem do turismo a principal atividade econômica do município.

Vale destacar que boa parte dos homenageados tem ligação com a hotelaria, gastronomia, entretenimento e lazer. Vários presidentes, diretores e associados do Sindhotéis, por exemplo, receberam a premiação, entre eles o primeiro presidente da entidade, Pedro Roth, e o atual presidente, Carlos Silva.

Depois da entrega do prêmio às cem personalidades, houve um reconhecimento especial a pessoas e empresas que contribuem decisivamente para desenvolver o turismo de Foz do Iguaçu.

Entre os homenageados estavam o presidente da FBHA, Alexandre Sampaio. Também foram agraciados o presidente do Fundo Iguaçu, Gilmar Piolla; o presidente do Comtur, Licério Santos; e o secretário municipal de turismo, Jaime Nascimento, que, como integravam a comissão do Prêmio 100 Anos do Turismo, não poderiam ser incluídos entre os cem homenageados.

O Prêmio 100 Anos do Turismo foi coordenado pelo Instituto Polo Internacional Iguassu e pelo ClickFoz, com o apoio da Itaipu Binacional, da Secretaria Municipal do Turismo e do Conselho Municipal de Turismo, entre outras entidades.

Carlos Silva, Pedro Roth e Alexandre Sampaio receberam o troféu

TURISMO

A nova fronteira de crescimento do País

9% dos empregos do mundo são gerados pelo turismo

3,45 milhões de empregos diretos e formais no Brasil

26 segmentos de turismo reunidos na CNC

80 Sindicatos do turismo representados

320 mil profissionais do turismo formados pelo Senac em 2 anos

14 mil excursões turísticas feitas pelo Sesc no País

3 milhões de atendimentos no Turismo Social do Sesc

4.610 municípios alcançados pelo Senac

ONDE TEM TURISMO, TEM CNC-SESC-SENAC

O Sistema CNC-Sesc-Senac trabalha para gerar as melhores condições para o desenvolvimento do turismo, porque acredita no potencial de crescimento do setor.

Seja na representação dos empresários, na promoção do turismo social e sustentável e na educação profissional de qualidade, por meio das ações do Sesc e do Senac, a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo fortalece as empresas e promove a competitividade do setor.

Afinal, quando o turismo cresce, o Brasil cresce junto.

www.cnc.org.br | www.facebook.com/sistemacnc | www.twitter.com/sistemacnc

CNC | Sesc | Senac

Dia do Hoteleiro e do Restauranter

O Dia do Hoteleiro e do Restauranter foi marcado pelo clima de confraternização entre associados, empresários e amigos. O encontro foi uma ação conjunta do Sindhotéis, ABIH Regional Oeste e Abrasel Oeste Paraná. A organização agradece aos apoiadores (Gráfica Grafel, Iguassu Convention & Visitors Bureau, Cerveja Itaipava e Pedralli Mobili Design), que foram fundamentais para o sucesso do evento.

Carlos Silva, Xenofonte Villanueva e Carlos Tavares

Simone Villanueva Ramos e Yvonne Chen

Isabel Salvatti Rafagnin, Tania Pereira da Silva, Rose Beato e Emilia Mendes

Carlos Grellmann, Gilmar Piolla, Camilo Rorato, Paulo Angeli, Altino Voltolini e Marcos Beato

Antonio Rodrigues e Suzete Rafagnin Rodrigues, Maria Luzia, Rosane Rafagnin Silva e Maria Erni

Xenofonte Villanueva, Emília Mendes, Neide Folador, Mário Sérgio Gomes e Iraci Sossella

Valéria Mariotti, Cyntia Braga e Ryon Braga

Paulo Angeli e Paulo Souza

Osvaldo Julio Neto e Ênio Eidt

Jaime Gilberto Ferreira e Luiz Alberto Langoski

Solidez é fundamental para crescer.
Invista com o Sicredi.

Estamos presentes em 11 estados brasileiros, com mais de 1.200 unidades de atendimento. Movimentamos mais de R$ 30 bilhões em ativos.

Números que nos colocam entre as maiores instituições financeiras do País.

GENTE QUE COOPERA CRESCE
SICREDI

Confira os novos convênios

Saving Negociações Corporativas

O acordo com a Saving Negociações Corporativas permite descontos nos serviços de estruturação de compras e central de compras. Os descontos variam conforme a capacidade de leitos dos hotéis e de atendimento de restaurantes e bares.

A Saving oferece redução dos custos, mais agilidade e maior poder de negociação, impactando diretamente nos lucros. Com profissionais capacitados, disponibiliza um sistema *on-line* para cotação e geração de relatórios estratégicos de compras.

Imago Soluções em Imagens Interativas

O convênio firmado pelo Sindhotéis com a Imago Soluções em Imagens Interativas garante prestação de serviço de produção de *tour* virtual 360 graus. A parceria concede ao associado, na compra do primeiro ambiente, dois ambientes de cortesia.

Também confere publicidade no portal de turismo virtual no site www.citytourvirtual.com.br e fornece o *software* para TV *indoor* com programação exclusiva que agrega mais valores e visibilidade para os associados.

A mensalidade retorna na hora para o caixa da sua empresa

ASSESSORIA JURÍDICA

DR. CARLOS SANWAYS: atendimento gratuito em ações trabalhistas em primeira instância a associados efetivos.
RIBEIRO DA FONSECA ADVOCACIA: Direito Civil, Tributário, Imobiliário, Empresarial, Trabalhista, Internacional, Previdenciário, Família e Relações de Consumo.

ASSESSORIA DE NUTRIÇÃO

SUYAN BIANCHI: orientação em preparação de alimentos seguros, assessoria para implantação do PAS e manual de boas práticas, atualização de *layouts* de cozinhas e rotulagem nutricional.

ASSESSORIA FINANCEIRA

SICREDI: Capital de giro, cartões, antecipação de recebíveis, linhas especiais para investimento e ampliações, cobrança bancária.

ASSESSORIA AMBIENTAL

PRESERVE PROJETOS AMBIENTAIS: prestação de serviços de assessoria às empresas no âmbito ambiental e de gestão ambiental, por meio de auditorias, treinamentos e projetos. Desconto de 10% sobre o valor da tabela oficial do CREA.

SERVIÇOS

ALFFA INOX: projetos gratuitos e completa linha de equipamentos e acessórios para cozinhas industriais.
NUCLEOTEC: análises físico-químicas de água, alimentos, ambientais, entre outros serviços. Descontos de 10%.
ENERLUZ: 10% para instalação de controladores de demanda, laudos e sistemas de para-raios, projetos elétricos e assessoria em engenharia elétrica.
DESBRAVADOR SOFTWARE DE GESTÃO INTELIGENTE: 30% de desconto na instalação, treinamento e configuração do Desbravador Fast (20% oferecido pelo Desbravador + 10% subsidiado pelo SINDHOTÉIS). E 15% de desconto no licenciamento mensal.

HOSPEDAGENS E ATRATIVOS

COMPLEXO TURÍSTICO ITAIPU: gratuidade na visita ao Circuito Turístico Especial aos profissionais e colaboradores dos associados ao Sindhotéis.
TURISMO REGIONAL: descontos de até 60% na hospedagem, alimentação e lazer para servidores e funcionários de associações comerciais ligadas ao Conselho dos Municípios Lindeiros.

CURSOS E CERTIFICADOS

SENAC: 50% + 10% de desconto nos cursos.
ICBA: 30% de desconto na matrícula e mensalidades (para turmas formadas na sede do Sindhotéis desconto de mais 10%).
ALIANÇA FRANCESA: curso de idiomas, com desconto de 10% e mais 10% por pontualidade no pagamento das mensalidades.
HABLA TRADUTORES: tradução escrita, acompanhamento em negócios, tradução simultânea (inglês, espanhol e francês) e tradução de cardápios.
BLAH! IDIOMAS: inglês e espanhol, com desconto de 15% sobre o valor regular dos cursos.
CNA IDIOMAS: inglês e espanhol, com desconto de 20% sobre o valor regular dos cursos.

FACULDADES

UDC: 15% desconto no vestibular e 10% mensalidade.
UNIFOZ: 30% de desconto nas mensalidades no curso de Hotelaria (30% no pagamento da mensalidade até o vencimento da parcela; 20% após o vencimento da mensalidade) e 20% nas mensalidades em Administração.
UNIOESTE: cooperação técnica, científica e cultural entre os partícipes, visando ao desenvolvimento e à execução conjunta de programas e projetos, e ao intercâmbio em assuntos educacionais, culturais, científicos e tecnológicos.

TRANSPORTE

COOPERTAXI: 20% para clientes das empresas associadas nas corridas à noite, nos feriados e fins de semana + 10% na compra de vale-táxi.

SAÚDE

ITAMED: o convênio garante preços diferenciados para adesão ao plano coletivo empresarial.
CLÍNICA SANTA LUZIA: clínica-geral e medicina do trabalho.
LABORATÓRIO VITAGEN: desconto de 40% a 60% em exames laboratoriais.

PUBLICAÇÕES

100 FRONTEIRAS: 20% de desconto + 10% de subsídio em anúncio.
PANORAMA DO TURISMO: 20% de desconto em anúncio.
SOBRE RODAS: 20% de desconto em anúncio.

FALA EMPRESÁRIO – CONTE PRA GENTE POR QUAL MOTIVO VOCÊ PARTICIPA DO SINDICATO!

Por que sou associado ao Sindhotéis

"Somos associados porque é fundamental gerar resultados positivos. O sindicato nos oferece amplas oportunidades de negócio, qualificação para o fortalecimento do setor, e proporciona um retorno maior que nosso investimento, com uma representatividade de excelência em gestão sindical."
Raja Kalakech, proprietário do Castelo Libanês

"Temos orgulho de sermos associados de um sindicato tão prestativo e competente. Temos participado de treinamentos e reuniões sobre manipulação de alimentos. Também aproveitamos os descontos das empresas conveniadas ao Sindhotéis."
Reginaldo Felix Pinto, do Departamento de Relações Públicas da Churrascaria Costelão

Recanto inaugura centro de eventos

O Recanto Cataratas, Thermas, Resort & Convention inaugurou seu novo centro de eventos, o Gran Maestra. O complexo é composto de um salão para 2.500 pessoas em auditório, *foyer* de 1.350 metros quadrados para cerca de 1.500 pessoas e uma área de exposição de 4.600 metros quadrados. A infraestrutura reúne 20 salas de apoio, duas salas VIP, com capacidades diversas e flexíveis. O espaço foi pensado e projetado para oferecer conforto, comodidade, flexibilidade para atender a eventos de perfis variados que acontecem em Foz do Iguaçu.

Continental Inn assume Manacá Hotel

A Rede Continental Inn acaba de anunciar ao mercado seu novo produto, o Manacá Hotel. O empreendimento, cujo nome era Kacique Salvatti, passou por um *retrofit* com a proposta de oferecer aos mercados de lazer e negócios de Foz do Iguaçu uma boa opção para quem busca custo-benefício. A proposta do novo estabelecimento, de 119 apartamentos, é ser um espaço alternativo com hospedagem, café da manhã, piscina, estacionamento e tarifas econômicas. O hotel conta ainda com uma sala de reuniões para até cem pessoas.

Mabu Interludium Iguassu Convention

A Rede Mabu Hotéis & Resorts inaugurou o segundo hotel em Foz do Iguaçu, o Mabu Interludium Iguassu Convention. A cidade agora conta com 462 apartamentos da rede hoteleira paranaense. Somente no novo hotel, serão cem apartamentos em uma área total de 24.200 metros quadrados. O empreendimento é uma realização da Associação Internacional para Expansão da Conscienciologia e terá administração da Rede Mabu Hotéis & Resorts. O hotel está localizado em Cognópolis, o bairro do conhecimento, ao lado do Ceaec.

Inovação gratuita para hotelaria e gastronomia

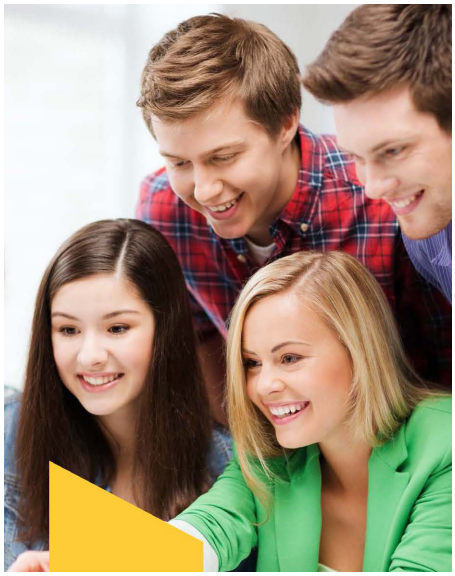
Foz do Iguaçu acaba de ganhar a versão do Programa ALI para as empresas de turismo. Os Agentes Locais de Inovação são profissionais recém-formados e capacitados pelo Sebrae/PR e Sebrae Nacional com o objetivo de disseminar conceitos de inovação de acordo com as necessidades e as características de cada empreendimento.

Os agentes vão orientar gratuitamente donos de bares, hotéis, restaurantes e agências de turismo de pequeno porte. Os ALIs têm como papel guiar a empresa na elaboração de projetos. Por isso, pesquisam, interagem com interlocutores do setor atendido, incentivam, acompanham e monitoram resultados.

O funcionamento é simples. O agente vai até a empresa sem custo nenhum para o participante. Após a adesão, seu estabelecimento será acompanhado por até dois anos, com visitas regulares durante a execução do programa.

Benefícios – Quem participa do programa tem acesso a uma série de benefícios: Sebraetec; palestras gratuitas; informações sobre inovação e tecnologia; realização de diagnósticos para identificação de oportunidades de melhorias na empresa; e possibilidade de outras parcerias empresariais.

A lista de benefícios inclui ainda: construção de um plano de ação para inserção de soluções inovadoras no ambiente da empresa; auxílio no processo de implantação dessas soluções e avaliação dos resultados gerados, explica o agente local de inovação Nailton Silva.



"Os benefícios vão desde a implementação de um produto [bem ou serviço] novo, um novo processo, um novo método de *marketing*, um novo método organizacional nas práticas de negócios, na organização do local de trabalho ou nas relações externas", informa.

Ele cita que entre os resultados estão a redução de custos, mais faturamento, melhoria nos processos e aprimoramento na gestão. "A gestão de inovação ajuda na sobrevivência dos negócios, num cenário cada vez mais competitivo e global ", conclui Silva.

Como participar – Para receber uma visita, entre em contato com Edinardo Aguiar, pelo telefone 3522-3312 ou pelo *e-mail* eaguiar@pr.sebrae.com.br. Ou com Nailton Silva, pelo telefone 9948-0031 ou *e-mail* silvaalipr@gmail.com.

DIRETORIA

Presidente
Carlos Antônio da Silva

Vice-Presidente
Vilmar Andreola

Vice-Presidente para Assuntos de Hotelaria e Hospedagem
Altino Voltolini

Vice-Presidente para Assuntos de Alimentação e Bebidas
Isabel C. M. Salvatti Rafagnin

Vice-Presidente para Assuntos de Motéis
Júnior César Bez

Diretor-Secretário
Jaime Machado Mendes

Diretor-Tesoureiro
Marcos Antônio Beato

Diretores
Nilson de Nadai
Márcio Ramirez
Carlos Ivan Spada

CONSELHO FISCAL

Simone Eloisa Villanueva
Nelson Luiz Seibt
Paulo Eduardo Baldan

Francisco Serrano Martinez
Crodovaldo Galli
Iraci Pissinin Sossella

DELEGADOS NA FNHRBS

Carlos Antônio da Silva
Vilmar Andreola
André Rafagnin da Silva
Neiva Maria Pires

Expediente do jornal

Produção: Alexandre Palmar
Revisão: Douglas Furiatti
Fotos: Marcos Labanca
Impressão: Gráfica Grafel
Tiragem: 1.000 exemplares

multimídia BRDIGITAL
Hospedagem de sites
Criação de webistes
Publicidade
www.brdigital.com

BUFALO BRANCO CHURRASCARIA
Sistema de grelhados e rodízio completo de carnes nobres
Aberto das 12h às 23h
(45) 3523-9744
Rua Engenheiro Rebouças, 530 - Centro
www.bufalobranco.com.br

GRÁFICA grafel
Av. Felipe Wandescheer 1485
Jardim Iguaçu
Fones: 45 | 3523.0440 | 3523.2142
85.853-430 | Foz do Iguaçu | PR