SINDHOTÉIS

Hotéis, Restaurantes e Bares

Edição 26 - Junho de 2016

Centro de Capacitação

A SUA FERRAMENTA PARA FORTALECER A GASTRONOMIA E A HOTELARIA

Centro de Capacitação: um marco em nossa história

Carlos Silva é empresário, presidente do Sindhotéis e diretor da Federação Brasileira de Hospedagem e Gastronomia, com sede em Brasília.

Um dos capítulos mais importantes da história do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Foz do Iguaçu e Região foi escrito nos anos 80, quando a sociedade se uniu para a construção da sede própria da entidade. Após anos de mutirão, a obra foi inaugurada em 1986, voltada para as atividades administrativas, educacionais e sociais.

Com o passar dos anos, a casa do Sindhotéis começou a ficar pequena, sobretudo por causa das demandas surgidas no mercado de trabalho e mundo corporativo. O espaço para palestras e cursos já não comportava mais a quantidade de pessoas interessadas nas atividades destinadas à qualificação profissional.

Pensando em ampliar o horizonte, a atual diretoria do Sindhotéis abraçou um sonho de seus antecessores: a construção do Centro de Capacitação. Com apoio fundamental da Gestão Integrada do Turismo e de dezenas de parceiros, o sindicato entregou, no seu aniversário de 41 anos, em 19 de maio, uma ferramenta para o desenvolvimento social e econômico da região.

O Centro de Capacitação tem um pouco de cada presidência e respectiva diretoria, que escreveram seu nome na história: Pedro Grad Roth, Osvaldo Damião, Santo Salvatti, Júlio César Gomes de Oliveira, Wilson Eckartdt, Homero Girelli, Esoani Portes, Carlos Alberto Tavares e Luiz Antônio Rolim de Moura. Também traz em si os sonhos dos pioneiros do turismo da centenária Foz do Iguaçu.

Agora se inicia uma nova fase no turismo da região trinacional. O centro de treinamento elevará ainda mais o nível da hotelaria e gastronomia. A ferramenta está à disposição de oito mil profissionais das 1,1 mil empresas de Foz do Iguaçu, Santa Terezinha de Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Medianeira, Matelândia, Diamante D'Oeste, Itaipulândia, Missal, Ramilândia e Serranópolis do Iguaçu.

Com a capacitação ainda maior do turismo, será possível alcançar outros objetivos: elevar o nível da gastronomia à excelência da hotelaria; tornar a gastronomia atrativo turístico; valorizar a culinária local, regional e fronteiriça; aumentar a permanência dos visitantes e atrair os turistas ao centro e bairros pela qualidade de restaurantes, bares etc.

De forma especial, a diretoria do Sindhotéis agradece a todos os associados do sindicato, bem como aos patrocinadores, apoiadores e fornecedores que acreditaram no projeto. Quando a sociedade organizada concentra sua energia numa única força de ação, a história reconhece o esforço de todos sem distinção, como veremos nesta edição especial.

Novos associados

O melhor da hotelaria, gastronomia, entretenimento e lazer faz parte do quadro de associados do Sindhotéis. Para fortalecer ainda mais a entidade, a sua filiação é fundamental. Os interessados devem informar-se pelo telefone (45) 3027-1836.

Cataratas Park Hotel
Avenida das Cataratas, 6.075 - Vila Yolanda
Telefone: (45) 3521-1900
www.cataratasparkhotel.com.br
reservas@cataratasparkhotel.com.br

Monza Motel
Rua Elfrida Engel, 144 - Beverly Falls Park
Telefone: (45) 3522-2120
www.monzamotel.com
monzamotel@gmail.com

Hotel Trevita Foz
Av. Costa e Silva, 887
Telefone: (45) 3025-4909
www.hoteltrevitafoz.com.br
gerencia@hoteltrevitafoz.com.br

Hotel Flor
Av. Jorge Schimmelpfeng, 597 - Centro
Telefone: (45) 3027-7450
www.hotelflorfoz.com.br
contato@hotelflorfoz.com.br

La Mafia Trattoria
Rua Watslaf Nieradka, 195 - Maracanã
Telefone: (45) 3572-1015
www.facebook.com/LaMafiaTrattoria

Café Pane D'Oro
Av. Tancredo Neves, 6.731 - PTI
Telefone: (45) 3529-2080
www.cafepanedoro.com.br
edcarlos@cafepanedoro.com.br

CATARATAS DECORAÇÕES
Divisórias Naval
Drywall (Gesso Acartonado)
Forros
Piso de Madeira
Paviflex
Persianas
Papel de Parede
Carpetes
Cadeiras
Móveis p/ Escritório
(45) 3028-2323
Av. JK, 2178, esquina com Duque de Caxias
www.cataratasdecoracoes.com.br
contato@cataratasdecoracoes.com.br

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

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

Foz do Iguaçu aposta também na gastronomia para atrair mais visitantes

A cidade de Foz do Iguaçu, já conhecida no Brasil e no exterior por seus atrativos turísticos, principalmente as Cataratas e a Usina de Itaipu, busca agora ser referência também em gastronomia. O novo Centro de Capacitação do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Foz do Iguaçu e Região (Sindhotéis), inaugurado em 19 de maio, contará com cursos para *chefs* de cozinha ministrados pela renomada escola francesa Le Cordon Bleu.

A parceria foi assinada com a filial da Cordon Bleu no Peru, país que, nos últimos anos, vem conquistando vários títulos de melhor destino gastronômico do mundo. Durante a inauguração do Centro de Capacitação, o diretor-técnico de culinária da Le Cordon Bleu peruana, Jacques Decrock, anunciou que as aulas do curso Cozinhas do Mundo começam já no mês de julho. E em 2017 haverá novos cursos, "para aperfeiçoamento de técnicas e rendimentos".

"A gastronomia de Foz do Iguaçu já é um produto forte, mas precisa desse grau de excelência", afirma o presidente do Sindhotéis, Carlos Silva. "Queremos que nossa cidade seja reconhecida também como destino gastronômico", completa Gilmar Piolla, superintendente de Comunicação Social da Itaipu Binacional, uma das principais apoiadoras da implantação do Centro de Capacitação.

Outros cursos

Com quase 1.500 m² de área construída, o Centro de Capacitação tem uma cozinha-escola de 500 m², onde, simultaneamente, 18 *chefs* podem aperfeiçoar-se na alta culinária. O centro conta ainda com salas de aula, auditório para 150 pessoas, uma suíte de 75 m² para aulas de governança, e laboratórios para eventos e turismo, entre outras atividades.

A exemplo da gastronomia, outras instituições de renome serão responsáveis por cursos de formação e especialização de empreendedores e profissionais das áreas de hotelaria, motelaria, lazer e turismo em geral. Uma delas é a Associação Brasileira de Governança, que buscará formar "equipes profissionais de padrão internacional".

A gestão pedagógica do Centro de Capacitação será feita pela Uniamérica, associação sem fins lucrativos com 20 anos de atuação na área educacional. A Uniamérica terá apoio de outras instituições de ensino de Foz do Iguaçu, entre as quais UDC, IFPR, Unila, Unioeste, Unifoz e Senac.

Apoio

O empreendimento teve patrocínio *master* da Itaipu Binacional, Fundo Iguaçu, Iguassu Convention & Visitors Bureau, Confederação Nacional do Comércio, Federação Brasileira de Hospedagem e Gastronomia, Arte Tintas e Centro Universitário Dinâmica das Cataratas, além do apoio de dezenas de empresas da região.

Foz do Iguaçu Destino do Mundo

Fotos:
Alexandre Marchetti/Itaipu Binacional

A grandeza do Centro de Capacitação

A inauguração do Centro de Capacitação Sindhotéis reuniu mais de 200 pessoas, entre elas empresários, gestores e colaboradores de hotelaria, gastronomia, entretenimento e lazer. Também prestigiaram a cerimônia lideranças empresariais e políticas, bem como dirigentes de várias entidades e instituições parceiras de longa data do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Foz do Iguaçu e Região. Eis alguns depoimentos.

"Quarenta anos atrás nós lançamos uma semente. Sabíamos das dificuldades, mas só havia um caminho: a promoção do destino, a infraestrutura da hotelaria e gastronomia e a qualificação dos serviços. As dificuldades eram imensas, mas nós acreditamos. Depois vieram as novas diretorias, que também acreditaram. O resultado está aqui. Os empresários agora têm tecnologia de ponta para a evolução constante da hotelaria e gastronomia."
Pedro Roth, primeiro presidente do Sindhotéis, em 1975.

"O Centro de Capacitação é um marco para a melhoria da gestão dos empreendimentos turísticos. É um sonho concretizado com o investimento conjunto da Gestão Integrada do Turismo. Queremos ser também um destino gastronômico para somar ao já reconhecido padrão de qualidade dos atrativos e pela hotelaria. A vinda da Le Cordon Bleu é espetacular para a cidade e região, iniciando um novo ciclo do desenvolvimento."
Gilmar Piolla, superintendente de Comunicação da Itaipu Binacional e diretor do Fundo Iguaçu.

"Iniciativas como essa fortalecem a busca pela excelência da qualidade de nossos serviços. Capacitar profissionais para atuarem em gastronomia e hotelaria fortalece toda a cadeia produtiva do setor, uma vez que desenvolve nos alunos as competências necessárias para suprir as principais demandas e necessidades do mercado. A FBHA não só patrocina o Centro de Capacitação como também reconhece a importância dessa ideia para o desenvolvimento regional de Foz do Iguaçu."
Alexandre Sampaio, presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação.

"A comunidade deu uma nova demonstração de grandeza ao aceitar uma proposta de melhorar ainda mais a qualidade do atendimento por meio da formação de profissionais da hotelaria, gastronomia e serviços em geral. É um marco grande do empreendedorismo e da força do Sindhotéis, que lançou e concretizou uma ação de tamanha grandeza. O engajamento de todas as entidades e associados do Sindhotéis resultou nesse pujante centro de treinamento."
Licério Santos, presidente do Comtur (Conselho Municipal de Turismo).

"Para consolidar o centro de referência nacional e internacional na formação em turismo, hotelaria e gastronomia, a Uniamérica foi buscar excelência no setor, buscar as pessoas qualificadas onde elas estão. A Le Cordon Bleu é a escola de gastronomia número 1 do mundo, sediada na França, presente em mais de 20 países e agora aqui na fronteira. É a primeira unidade fora das grandes capitais. Iniciamos aqui uma jornada com um programa intenso de cursos de formação."

Ryon Braga, diretor-presidente da Uniamérica, responsável pela gestão administrativa e pedagógica.

"O país iniciou em Foz do Iguaçu um novo modelo de gestão em hotelaria. A presença da Associação Brasileira de Governantas e Profissionais de Hotelaria (ABG) no centro contribuirá para melhorar a gestão hoteleira, trazendo formação especializada para profissionais da área, com atenção especial às pessoas. A governança é a área que cuida do principal produto da indústria hoteleira: a hospedagem. Isso justifica a necessidade de constante profissionalização."

Maria José Dantas, da Associação Brasileira de Governantas e Profissionais de Hotelaria.

"Eu venho de Curitiba e digo para vocês: são dois mundos. Foz do Iguaçu edificou uma obra fantástica que precisa ser reverenciada. É a realização de um sonho com a união dos empresários e apoio da Gestão Integrada do Turismo. Fazer uma obra dessa magnitude é uma ousadia e um arrojo que demonstra força e pujança. A diretoria do Sindhotéis ficará marcada na história. Vocês deram um exemplo para todo o Brasil."

João Jacob Mehl, presidente do Sindicato Empresarial de Hospedagem e Gastronomia de Curitiba.

Com a palavra, o Sindhotéis

"O Sindhotéis é o braço-direito da hotelaria e gastronomia, com a união de todos os empresários, e busca constantemente pela qualificação dos funcionários. É uma entidade sindical patronal preocupada com o bem-estar social e qualidade dos serviços do turismo. Prova disso é o Centro de Capacitação, uma das maiores obras do Brasil para profissionalizar as pessoas; um sonho concretizado graças à Gestão Integrada do Turismo. A partir de agora teremos um novo padrão de qualidade."

Vilmar Andreola, vice-presidente do Sindhotéis.

"O Sindhotéis é uma entidade com representatividade e força política, que prioriza ações em prol de toda a hotelaria e gastronomia, fortalecendo assim o turismo. O desenvolvimento do destino deve tornar Foz do Iguaçu uma cidade boa para todos os moradores. Nisso o Centro de Capacitação cumpre papel de incentivar gestores e colaboradores a buscar a excelência no setor e profissão, almejando um selo de graduação. É uma forma de valorizar a todos os profissionais."

Isabel Salvatti Rafagnin, vice-presidente para Assuntos de Alimentação e Bebidas.

"O Centro de Capacitação Sindhotéis tem uma estrutura para o ensino de gestores e colaboradores. A suíte de 75 metros quadrados, completamente equipada e pronta para as aulas, formará excelentes profissionais, que com certeza elevarão ainda mais a excelência na prestação de serviços e atendimento entre os meios de hospedagem. Destacamos a união da Gestão Integrada do Turismo, que apoiou o empreendimento, que nasce já como uma referência nacional em capacitação."

Altino Voltolini, vice-presidente para Assuntos de Hotelaria e Hospedagem.

"O sindicato tem um papel fundamental para defender os interesses da categoria e promover o turismo, para alavancar a economia regional. A assistência ao associado e a prestação de serviços são fundamentais para o crescimento da cidade. O Centro de Capacitação é um empreendimento avançado que vai atender também aos motéis da cidade porque os ensinamentos da hotelaria e motelaria praticamente são os mesmos, como no caso das camareiras."

Júnior César Bez, vice-presidente para Assuntos de Motéis.

Curso da Le Cordon Bleu está com inscrições abertas

"Cozinhas do Mundo" traz o melhor da culinária asiática, mediterrânea, francesa, italiana e peruana

Os cursos do Centro de Capacitação Sindhotéis iniciam em julho e já estão com as inscrições abertas. São várias oportunidades de qualificação oferecidas por meio de parceiros educacionais de alto nível. Assim busca-se o que há de melhor nos mercados internacional e nacional para trazer a Foz do Iguaçu e região uma transformação profunda na profissionalização de todo o setor.

A parceria mais notável trazida pela Uniamérica, responsável pela gestão administrativa do centro, é com a filial da Le Cordon Bleu em Lima, Peru. Fundada em Paris em 1895, é uma renomada rede de instituições de ensino dedicada a prover o mais alto nível de ensinamento culinário e de hotelaria por meio de programas de classe mundial. Presente em 15 países, a escola é considerada a guardiã da técnica culinária francesa via seus programas culinários que preservam e transmitem o domínio e a apreciação de práticas que têm sido pedra angular na França.

O diretor-técnico e culinário da Le Cordon Bleu no Peru, Jacques Decrock, considerou o espaço "magnífico". Decrock conta que o primeiro curso será o "Cozinhas do Mundo", cujo público-alvo são pessoas apaixonadas por gastronomia, sem necessidade de formação profissional, podendo ser profissionais de gastronomia ou cozinheiros profissionais e amadores. Serão cinco módulos, totalizando 18 receitas que serão demonstradas previamente pelo *chef* e depois preparadas pelos alunos, num total de 140 horas: Cozinha Asiática, Cozinha Mediterrânea, Cozinha Francesa, Cozinha Italiana e Cozinha Peruana.

Os talentos dos prestigiados *chefs* da Le Cordon Bleu Peru são utilizados para desenvolver as bases da fusão internacional. "Estamos conhecendo o mercado fronteiriço para valorizar a oferta local", disse. No curso, serão trabalhadas 18 das principais receitas de cada cozinha. Cada receita será preparada e apresentada previamente pelo *chef*. Depois será realizada pelos participantes com acompanhamento do instrutor.

Em 2017 começarão os cursos para profissionais experientes, visando a "aperfeiçoar sua técnica dentro da alta culinária internacional, com foco no rendimento, resultado e satisfação dos clientes". Os formados em cada curso receberão um diploma.

Estão disponíveis para o curso 18 vagas, e a primeira aula inicia no dia 14 de julho.

Governança - Já a ABG (Associação Brasileira de Governantas e Profissionais de Hotelaria) é uma entidade representativa de uma categoria profissional conhecedora do setor. Ela está nas principais iniciativas setoriais por meio de seus núcleos regionais, em âmbito nacional, promovendo atividades que colaboram com o crescimento da qualificação profissional e contribuindo para o desenvolvimento da hotelaria no país.

Mais cursos - O Centro de Capacitação Sindhotéis já tem outros seis cursos programados para iniciar no segundo semestre. São eles: 1) Inglês aplicado ao turismo e hotelaria; 2) Gestão executiva na hotelaria; 3) Revenue Management, Distribuição e Marketing Digital; 4) Governança e hotelaria de excelência; 5) Excelência no atendimento ao cliente; e 6) Competências profissionais sistêmicas. Todos estão com as inscrições abertas. Saiba mais em nossos canais de comunicação.

Centro de Capacitação Sindhotéis
Alameda Cecília Meireles, 637 - Jardim Central
Atendimento: (45) 2105-9001
www.capacitacaosindhoteisfoz.com.br
ccs@uniamerica.br

Mural de apoiadores

Iniciada em junho de 2013, a construção do Centro de Capacitação Sindhotéis foi possível graças aos patrocinadores, aos apoiadores, aos associados do Sindhotéis e aos associados patrocinadores que viabilizaram a obra. Confira quem patrocinou diretamente a sede.

AVM Hotel de Trânsito
Belmond Hotel das Cataratas
Best Western Tarobá Hotel
Bourbon Cataratas Convention & Spa Resort
Capitão Bar
Cataratas Park Hotel
Charm Iguassu Suítes
Churrascaria Búfalo Branco
Cine Cataratas
Continental Inn Hotel
Eros Motel
Fall's Galli Hotel
Foz Plaza Hotel
Hotel Bella Italia
Hotel Carimã
Hotel Coroados
Hotel Del Rey
Hotel Rafain Centro
Iguassu Express Hotel
Lawrence Hotel
Luz Hotel
Motel Bellagio
Nadai Confort Hotel
Panorama Hotel & Acquamania Resot
Pietro Ângelo Hotel
Praia Sol
Rafain Chopp
Rafain Churrascaria Show
Rafain Palace Hotel & Convention Center
Recanto Cataratas - Thermas Resort & Convention

Uma noite para ficar na história

Cerca de 200 pessoas participaram da inauguração do Centro de Capacitação Sindhotéis, entre elas empresários, gestores e colaboradores de hotelaria, gastronomia, entretenimento e lazer. Também prestigiaram a cerimônia lideranças empresariais e políticas, bem como dirigentes de várias entidades e instituições parceiras de longa data do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Foz do Iguaçu e Região.

Diretoria do Sindhotéis inaugura o empreendimento - Foto Alexandre Marchetti

Rose Beato, Marilete Bianco, Terezinha Parodi, Nanci Rafain Andreola, Tânia Pereira da Silva e Emília Mendes

Carlos Silva, Maria José Dantas, Jacques Decrock e Gilmar Piolla

Vilmar Andreola, Pedro Grad Roth e Silmara Terezinha Tondo Roth

Leandro Costa, Ênio Eidt, Carlos Silva e Roni Tempo

Davi Piovesan, Altino Voltolini, Charles Tyales Veiga e Andrea Viviane - Foto Marcos Freire

Jacques Decrock, Ryon Braga, Fernanda Fedrigo, Carlos Silva e Gilmar Piolla

Ângela Papandréa Luz

Restaurante Don Cabral
San Juan Eco Hotel
San Juan Tour Hotel
San Martin Hotel & Resort
San Rafael Hotel
Suíça Hotel & Resort
Sushi Hokkai
Três Fronteiras Hotel
Viale Cataratas Hotel & Eventos
Wish Resort Golf Convention

Patrocinadores *masters*

Itaipu Binacional
Fundo Iguaçu
Confederação Nacional do Comércio (CNC)
Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA)
Senac/Fecomércio
Iguassu Convention & Visitors Bureau (ICVB)
Arte Tintas
Centro Universitário Dinâmica das Cataratas

Apoiadores/fornecedores

Acquabios
Alffainox
Ampere Serviços Elétricos
Arquitetos Associados Theodorovitz Ruanis
Bimbetto Distribuidora de Alimentos
Cataratas Decorações
Ceritel
Desbravador
Eletromil
Enerluz
Epicentra
Imago
Leucotron
Metas
Panorama Home Center
Prátika
Produtel
Rational
Revista 100 Fronteiras
Supergasbras
Vaccarin Assessoria e Representações
Vídeo Foz
Vidraçaria Glassfoz

Diferentes visões da nossa gastronomia

Estudo aponta subsídios para o desenvolvimento do segmento

Você já mergulhou nos resultados da Pesquisa Gastronômica realizada pelo Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC) em parceria com a University of Central Florida (UFC)? O estudo traz dados surpreendentes que podem ajudar a entender os caminhos para o desenvolvimento do setor.

O levantamento é fundamental para quem busca elementos para compreender um dos principais pilares da economia iguaçuense. O trabalho revela a percepção do cliente com relação aos estabelecimentos gastronômicos, a percepção dos empresários e a percepção dos colaboradores do setor. Veja alguns dos indicadores no texto abaixo.

A pesquisa envolveu os estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Turismo, entre eles restaurantes, churrascarias, lanchonetes, bares, confeitarias, restaurantes de hotéis, sorveterias, pizzarias, pastelarias e quiosques. Com base nesse registro, os alunos aplicaram questionários de pesquisa a 95 empresários, 348 clientes e 355 colaboradores.

Entrevistados - No total são 160 perguntas. Já o questionário de percepção dos clientes procurou identificar o comportamento de consumo e

Pró-Reitor do Centro Universitário UDC, professor doutor Fábio Prado

frequência nos estabelecimentos gastronômicos, com questões relacionadas ao grau de satisfação quanto ao estabelecimento frequentado, sua percepção com relação aos preços praticados, marca, ambiente, limpeza, comodidade, entre outros.

Já a pesquisa aplicada aos proprietários procurou identificar o perfil do empreendedor, as principais dificuldades encontradas no negócio e o funcionamento das diferentes áreas da empresa. O questionário aos colaboradores buscou analisar as características do trabalho no estabelecimento, a satisfação do colaborador com sua ocupação e a possibilidade de carreira, salário e benefícios oferecidos pelas empresas.

Realização - Coordenada pelo professor doutor Fábio Hauagge do Prado (UDC), a pesquisa também leva a chancela do Rosen College Hospitality Management. O modelo seguiu os padrões da University of Central Florida, com adaptações para a realidade local. A Prefeitura de Foz, Sindhotéis, ACIFI e POLOIGUASSU participaram como parceiros no estudo.

Segundo Prado, os resultados levam a importantes reflexões e contribuições para o desenvolvimento dos negócios no município. "A realização de atividades que integrem a realidade empresarial ao ambiente acadêmico traz importantes ferramentas de trabalho para gestores públicos e empreendedores, preocupados na melhoria da qualidade dos serviços prestados", afirmou.

Para o presidente do Sindhotéis, empresário Carlos Silva, a pesquisa é uma oportunidade única para a gastronomia ver-se no espelho e construir os caminhos para solucionar problemas em comum. "O sindicato já está desenvolvendo novas ações para garantir ainda mais o empreendedorismo e a excelência na prestação de serviço no setor. O Centro de Capacitação é uma das inovações. Também nos colocamos à disposição para encontrar soluções em conjunto com o associado para fortalecer a cadeia produtiva", disse.

Você sabia que?

Perfil do Empresário

60% das empresas estão em atividade há mais de 40 meses.
51% consideram os recursos humanos a área com mais problemas para administrar.
46% das empresas administradas são consideradas "familiares".

Perfil do Cliente

81% recomendariam este restaurante a familiares e amigos.
80% consideram que os colaboradores estão bem treinados e são bem experientes.
71% avaliam que o restaurante tem ambiente alegre e encantador.

Perfil do Colaborador

55% dos colaboradores são mulheres, e 45% são homens.
80% consideram o trabalho no restaurante interessante.
73% falam com orgulho sobre o seu trabalho no restaurante para familiares e amigos.

SAIBA MAIS

Veja a pesquisa completa no *site* www.sindhoteisfoz.com.br > Seção "Imprensa", "Dados do Setor".

Por que sou associado ao Sindhotéis

"Nós, do Hotel Golden Park Internacional Foz, somos associados porque entendemos que, nessas quatro décadas de atuação, o Sindhotéis tem lutado e defendido os interesses das empresas de hospedagem de Foz do Iguaçu com dedicação e seriedade, qualificando produtos e serviços, divulgando os hotéis, restaurantes, bares e similares; tudo em busca do fortalecimento do setor. Por essa constante colaboração somos associados e parceiros do Sindhotéis."

Geraldo Magela, gerente-geral do Hotel Golden Park Internacional Foz

"Sou associado porque apenas com a participação ativa da classe podemos desenvolver e manter a qualidade tão importante na gastronomia para nosso público interno e também para todos os turistas que escolhem o Destino Iguaçu. Nossa participação inclusive ajuda e fortalece o Sindhotéis, que é, na minha opinião, um sindicato com uma excelente gestão e que representa com extrema habilidade, ética e transparência todas as empresas do setor."

Adão Antunes, diretor do Don Cabral Express

Presidente da FBHA é o novo Imortal do Turismo

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio de Abreu, ocupa agora a cadeira nº 38 da Academia Brasileira de Eventos e Turismo (Abet). Formado em Ciências Contábeis, Sampaio conjuga a sua atividade empresarial com uma atuação intensa e assertiva em entidades de representação da hotelaria e gastronomia brasileiras, como a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (presidente do Conselho Empresarial de Turismo e Hospitalidade), e a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (presidente por dois mandatos).

Fazer parte dos 40 imortais do setor de Eventos e Turismo no Brasil, é, para ele, o reconhecimento pelo trabalho desenvolvido nestes 17 anos em que atua na defesa de melhorias para o ambiente de trabalho dos empreendedores do turismo: "Boa parte da minha trajetória de vida, eu venho dedicando a esse setor da economia que gera milhões de empregos e não me canso de afirmar que o turismo é o caminho para retomada do crescimento econômico do Brasil".

Iniciativa inédita no Brasil, a Academia Brasileira de Eventos e Turismo, inaugurada em fevereiro 2006, promove ações para a implementação e crescimento do setor, nacional e internacionalmente. À semelhança de outras Academias no Brasil e no mundo, seu quadro é constituído por um Colégio Acadêmico atualmente composto por 40 profissionais, representantes notórios de todos os segmentos que compõem a cadeia produtiva dos setores dos Eventos e Turismo.

Descontos, benefícios e vantagens ao turismo

O Sindhotéis tem serviços, convênios e benefícios para os associados e funcionários das empresas associadas nas mais diversas áreas. São parcerias que visam a colaborar para o desenvolvimento do turismo, qualificando produtos e prestação de serviços e divulgando os hotéis, restaurantes, bares e similares, sempre em busca do fortalecimento do setor.

ASSESSORIAS

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.

CURSOS E CERTIFICADOS

SENAC: 30% + 10% de desconto nos cursos.

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% de desconto no vestibular e 10% na mensalidade.

UNIFOZ: 30% de desconto nas mensalidades em Hotelaria (30% no pagamento da mensalidade até o vencimento da parcela e 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.

CESUMAR: desconto de 25%, sendo 10% de pontualidade para os cursos de graduação e pós-graduação, exclusivamente para cursos na modalidade a distância.

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.

ORAL FOZ: avaliação e diagnóstico sem custo; desconto de 10% para pagamento à vista; parcelamento em até 12 vezes; ortodontia com 50% de desconto na primeira mensalidade; palestras de curta duração nas empresas.

YNIATOS: descontos diferenciados nos serviços de medicina do trabalho e implementação do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA).

SINDILOJAS: palestra gratuita sobre qualidade de vida no trabalho, ministrada por psicólogos, na própria empresa, com duração de 30 minutos.

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: 30% de desconto na instalação, treinamento e configuração do Desbravador Fast (20% oferecido pelo Desbravador + 10% 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.

TURISMO REGIONAL: descontos de até 60% na hospedagem, alimentação e lazer para moradores de cidades do Conselho dos Municípios Lindeiros e Adetur Cataratas Caminhos.

PUBLICIDADE e MARKETING

100 FRONTEIRAS: 20% de desconto + 10% de subsídio em anúncio.

FOZ INDOOR: instalação gratuita de televisores e totens eletrônicos; inserção de mídia em outros estabelecimentos; desconto de 30% nas inserções em *outdoor*, painéis, totens ou televisores.

IMAGO: na compra do primeiro ambiente *tour* virtual 360 graus cortesia de dois ambientes e *software* para TV *indoor* com programação exclusiva que agrega mais valores e visibilidade para os associados.

PANORAMA DO TURISMO: 20% de desconto em anúncio.

TRANSPORTE

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

Saiba por que fazer parte do Sindhotéis

O Sindhotéis defende os interesses das empresas de hospedagem e alimentação de Foz do Iguaçu e região. A entidade representa o setor junto ao poder público e instituições ligadas ao setor e possui treinamento de excelência em gestão sindical.

Conheça outras excelentes vantagens de fazer parte da entidade. Associe-se e veja na prática como o valor da mensalidade retorna na hora para o caixa da sua empresa. É só aproveitar os serviços, convênios e descontos exclusivos para os associados.

Palestra sobre manipulação de alimentos todo mês

A nutricionista Suyan Alexandre Bianchi ensina técnicas e procedimentos no preparo e manipulação de alimentos em conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária. Associados efetivos não pagam.

Divulgue seu produto pelo nosso *mailing*

O Sindhotéis divulga gratuitamente seus produtos, serviços e promoções por meio de nosso informativo eletrônico. O *e-mail* é enviado a um grande número de empresas de diferentes setores, autoridades e profissionais liberais e da imprensa. Foco no público = retorno garantido.

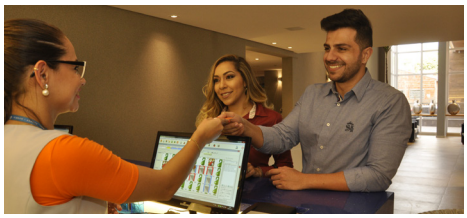
Videotreinamento gratuito

O sindicato tem DVDs e livros para ajudar no gerenciamento das empresas e treinamento dos colaboradores. Os associados têm direito a emprestar o material com ensinamentos para administração de hotéis, treinamento de governantas, garçom, camareira, *bartender*, pizzaiolo, barista, além de *marketing*, organização de eventos, hotelaria hospitalar, entre outros.

+ serviços exclusivos para associado do Sindhotéis

- Tira-dúvidas: a nossa equipe técnica está sempre à disposição para esclarecer a legislação da hotelaria e gastronomia.
- Assessoria em consumo de energia: temos parceiros que calculam o consumo ideal para o seu estabelecimento.
- Dicas de negócios: cartilhas, guias, manuais e apresentações em PDF e PowerPoint.
- Agenda: os principais eventos e oportunidades de negócios são enviados por *e-mail* aos nossos associados.
- Banco de currículos e vagas: serviço que coloca em evidência as empresas e profissionais qualificados.
- Classificados: compra, venda e troca diretamente entre as empresas da hotelaria, gastronomia e lazer.
- Fornecedores parceiros: a nossa rede de fornecedores oferece descontos diferenciados para o associado.

APP Sistemas fortalece setor hoteleiro com lançamento de dois *softwares* para gestão



Com foco constante em inovação, a APP Sistemas acaba de lançar os módulos Web Check-in e Camareira Eletrônica, integrados ao sistema APP Hotel. Essas ferramentas possibilitam a automatização de processos, oferecendo mais opções para os gestores hoteleiros.

O lançamento dos novos módulos ocorre durante o aniversário de 30 anos da empresa e a consolida como referência nacional em soluções de tecnologia.

O módulo Web Check-in foi desenvolvido para eliminar as filas na recepção, oferecendo ao cliente mais comodidade e segurança de dados. Com esse recurso, os dados da Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH) são preenchidos *on-line*, independentemente do canal que recebe a reserva.

Já o módulo Camareira Eletrônica pretende facilitar a arrumação das UHs. Por meio de dispositivos móveis, é possível mensurar a produtividade; facilitar o trabalho das camareiras, com o passo a passo das atividades a serem desempenhadas em cada UH; ter mais controle do lançamento de itens do frigobar de cada hóspede, entre outras vantagens.

Del Rey Hotel inaugura novo espaço para café da manhã

O Del Rey Hotel inaugurou um novo espaço para o café da manhã, considerado a principal refeição do dia. O hotel oferece mais de 85 itens como bolos, bolachas, frutas, salada de frutas, *waffle*, geleias, frios, pães, salgados, ovos mexidos, molho de cachorro-quente, torta salgada, nata, variedades de doces, além de produtos regionais como sopa paraguaia, empanada argentina e chipa paraguaia.

Para as pessoas com restrições alimentares, o Del Rey dispõe de uma linha de produtos sem

lactose, sem glúten e sem adição de açúcar *(diet)*. Saboreie o delicioso café da manhã servido diariamente das 6h às 10h.

Visite: www.hoteldelrey.com.br.

Hotel Iguassu Express finaliza reforma

O Hotel Iguassu Express finalizou os últimos detalhes de uma repaginação completa, que incluiu a reforma do prédio e a instalação de um moderno elevador, aumentando a qualidade dos serviços prestados aos hóspedes.

O hotel possui 35 apartamentos da categoria Standard e 30 da categoria Superior, que aliam conforto, comodidade e praticidade com economia e bem-estar. Eles possuem cama *box*, internet *wi-fi* gratuita, ar-condicionado, TV LCD 32 a cabo, frigobar, telefone, ambiente hipoalergênico com aquecimento de água.

O empreendimento, classificado como econômico/executivo, é ideal para quem participa de congressos, feiras e simpósios no destino, mas não abre mão do lazer. O hotel possui espaço reservado para momentos de descanso na área, com a possibilidade de saborear petiscos e drinques à beira da piscina, preparados em seu restaurante.

Visite: www.iguassuexpresshotel.com.br.

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
Jornalismo: Alexandre Palmar
Revisão: Douglas Furiatti
Design: Astronauta Comunicação
Fotos: Marcos Labanca
Impressão: Gráfica Grafel
Tiragem: 1.000 exemplares

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

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