SINDHOTÉIS

Boletim do Sindicato de Hotéis, Restaurantes e Bares de Foz do Iguaçu

novembro de 2013 - nº 18

CENTRO DE CAPACITAÇÃO

Obras chegam à segunda etapa

Página 5

Associados elegem nova diretoria do Sindhotéis

Página 4

Manual ensina dicas para segurança alimentar

Página 9

Novo mandato reforça o compromisso com hotelaria, gastronomia, lazer

Carlos Silva, empresário dos setores de hotelaria, gastronomia e entretenimento, pós-graduado em Turismo e Hotelaria, MBA Internacional/ Toulouse.

Os empresários da hotelaria, gastronomia e lazer acabam de eleger a nova diretoria do SINDHOTÉIS para o quadriênio 2014/ 2018. É com muito entusiasmo que, em nome da chapa eleita, agradecemos o apoio dos associados. Também agradecemos as congratulações recebidas dos representantes das instituições e órgãos públicos e privados, amigos e parceiros.

Os votos e as mensagens de apoio reforçam o compromisso de trabalhar pelo desenvolvimento socioeconômico de Foz e região. Um dos objetivos da nova diretoria será dar continuidade às obras do nosso Centro de Capacitação. Para avançar na construção, contamos com o apoio da classe empresarial. Saiba como apoiar lendo a matéria neste informativo.

Outro desafio é implantar uma nova dinâmica para o funcionamento da entidade a partir das três vice-presidências: 1) Assuntos de Hotelaria e Hospedagem; 2) Assuntos de Alimentação e Bebidas; 3) Assuntos de Motéis. Com o melhor funcionamento dessas três pastas estratégicas, vamos compartilhar melhor ações e decisões e cresceremos com mais solidez. O SINDHOTÉIS conta com a participação de todos os seus associados (efetivos e contribuintes) para analisaro desafios e tomar as decisões conjuntamente em prol do todo o setor.

A hotelaria, gastronomia e o turismo de Foz do Iguaçu vive um dos melhores momentos de sua história. Os investimentos na hotelaria, na gastronomia e no lazer têm resultado em novos empreendimentos e ampliações da atual rede de atendimento. O setor de hotelaria, gastronomia e lazer gera hoje mais de oito mil empregos diretos, e as atividades turísticas de Foz do Iguaçu juntas geram 14 mil postos de trabalho diretamente.

Os números comprovam que precisamos melhorar sempre, buscando capacitação no atendimento, excelência na gestão dos negócios e união para alcançar os objetivos traçados a favor nossa da hotelaria, gastronomia e lazer. Estamos ansiosos para começar essa nota etapa. Mãos à obra!

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.

POUSADA SONHO MEU
Rua Men de Sá, 267
Jardim Festugato
Telefone: 3573-5764
www.pousadasonhomeufoz.com.br

CASTELO LIBANÊS
Rua Vinícius de Moraes, 496
Jardim Central
Telefone: 3029-4222
castelolibanes@hotmail.com

CATARATAS EXPRESS HOTEL
Avenida das Cataratas, 2.500
Vila Yolanda
Telefone: 3026-4600
www.iguassuexpresshotel.com.br

PURA QUALIDADE
Rua Latif Osman, 616 – Jd. Dona Fátima
Telefone: 3525-7407
puraqualidade.alimentos@hotmail.com

PASTELARIA SUQTEL
Rua Quintino Bocaiuva, 653 – Centro
Telefone: 3572-5272

AMBASSADOR HOTEL
Av. JK, 364
Telefone 3523-1312
www.hotelambassador.com.br

PASTELARIA 3 x 1
Rua Xavier da Silva, 649 – Centro
Telefone: 3523-9101

MOURA PALACE HOTEL LTDA
Rua Marechal Deodoro, 1.427 – Centro
Telefone: 3574-1211
www.hotelmourafoz.com.br

MIRANTE HOTEL
Av. República Argentina, 672 – Centro
Telefone: 3028-0800
mirante@foznet.com.br

PIZZARIA E SORVETERIA COR E SABOR
Rua Primeiro de Maio, 835 – Centro
Telefone: 3541-0037
pizzaria.coresabor@gmail.com

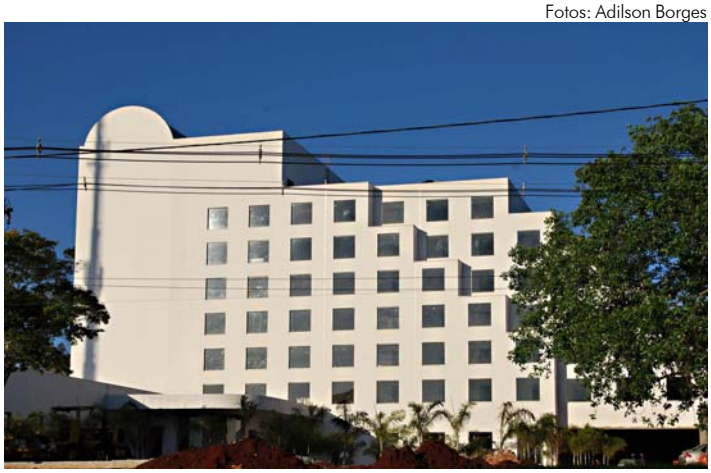
SEJA FORTE, ASSOCIE-SE AO NOSSO SINDICATO!

Foz vai ganhar novos hotéis

Rede hoteleira aumentará a capacidade de hospedagem de 27 mil para 30 mil leitos

Fotos: Adilson Borges

Ibis Hotel: voltado ao público executivo



Hampton Inn: fase final de construção

Foz do Iguaçu está a caminho de dar mais uma clara prova de sua vocação ao turismo. Daqui a um ano, a rede hoteleira vai aumentar a capacidade de atendimento de 27 mil para 30 mil leitos. O salto é resultado dos novos empreendimentos em construção e da ampliação de hotéis da cidade.

A previsão é que três novos hotéis comecem a funcionar até junho do ano que vem para receber turistas já de olho no movimento que a Copa deve gerar nos destinos. São eles: Hampton, Ibis e Porto Madero. Outro grande estabelecimento a caminho é o **Rio by Bourbon**, que iniciou suas obras há pouco tempo.

O secretário de Turismo, Jaime Nascimento, ressalta a importância dos novos empreendimentos turísticos na cidade. "Devemos ter em conta que nenhuma das redes hoteleiras que está se instalando na cidade faria o investimento sem antes realizar um estudo de mercado. Se escolheram Foz é porque sabem que o mercado é crescente e promissor", disse.

O presidente do SINDHOTÉIS, empresário Carlos Silva, destaca que os novos empreendimentos impulsionam o desenvolvimento socio-econômico do município, que já é o segundo destino mais visitado do Brasil. "A indústria hoteleira e da gastronomia emprega mais 8,3 mil funcionários. Os novos hotéis aumentarão esse número, movimentando toda a economia local e regional", afirmou.

Outro dado interessante vem do estudo encomendado pelo CODEFOZ ao professor Carlos Águedo Nagel Paiva, da Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul. A pesquisa indica que um em cada seis moradores de Foz do Iguaçu trabalha nos diversos setores ligados ao turismo. Também revela que as cadeias produtivas do turismo e de logística representam 54% da economia do município.

Porto Madero: investimento do empresariado iguaçuense

Empreendimentos no centro e no corredor turístico

Nessa safra de novos hotéis, o primeiro a ser inaugurado deve ser o Ibis, da Rede Accorhotels, com 150 apartamentos. De característica voltada para um público executivo, o estabelecimento está localizado no centro de Foz, em meio a bares e restaurantes sofisticados.

Também na Região Central está o Hotel Porto Madero, que deve ficar pronto nos próximos meses. Com o investimento do empresariado local, o empreendimento terá 150 apartamentos em 15 andares e o foco voltado para acomodar um público executivo.

Na Avenida das Cataratas está em fase de conclusão das obras o Hampton Inn, com capacidade para 200 apartamentos. Já na Avenida Costa e Silva a Rede Bourbon, em parceria com a Construtora JL, começou a construir o **Rio by Bourbon**, que terá 220 suítes, distribuídas em dez andares.

DADOS DA HOTELEIRA E GASTRONOMIA

Leitos: 26.989

Meios de hospedagem: 189

Estabelecimentos gastronômicos de interesse turístico: 240

Capacidade: 30.505 pessoas

Fonte: Inventário da Oferta Turística da Secretaria de Turismo

Carlos Silva é reeleito presidente

Hoteleiro vai conduzir, ao lado de uma nova diretoria, o sindicato durante o quadriênio 2014/2018

O empresário Carlos Silva foi reeleito presidente do SINDHOTÉIS, no fim de outubro, em Foz do Iguaçu. Também foram eleitos os membros do Conselho Fiscal e os representantes junto à Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares.

A chapa foi eleita com aprovação total dos associados efetivos, confirmando o apoio do empresariado iguaçuense e da região aos candidatos para conduzir a entidade. Os eleitos tomarão posse em janeiro (em data ainda a ser definida) e vão conduzir a entidade durante o quadriênio 2014/2018.

A diretoria eleita tem como característica o equilíbrio, unindo novos nomes para compor a entidade ao lado de empresários que atualmente já estão à frente do sindicato (veja a composição no quadro ao lado).

Segundo Carlos Silva, a nova diretoria dará continuidade às ações em andamento (como a construção do Centro de Capacitação), além de apresentar novos projetos, programas, palestras e cursos para a gestão de empresas e a qualificação da mão de obra.

"Os diretores eleitos estão empolgados para enfrentar os novos desafios da entidade e do Destino Iguaçu. Em 2014, implantaremos, de forma efetiva, os serviços e atendimento do sindicato por pastas, entre elas hotelaria, gastronomia e motelaria. A gente se fortalece a cada momento com união e participação", enfatizou Silva.

Adilson Borges

Silva: diretoria pronta para enfrentar os novos desafios da entidade

DIRETORIA ELEITA - 2014 a 2018

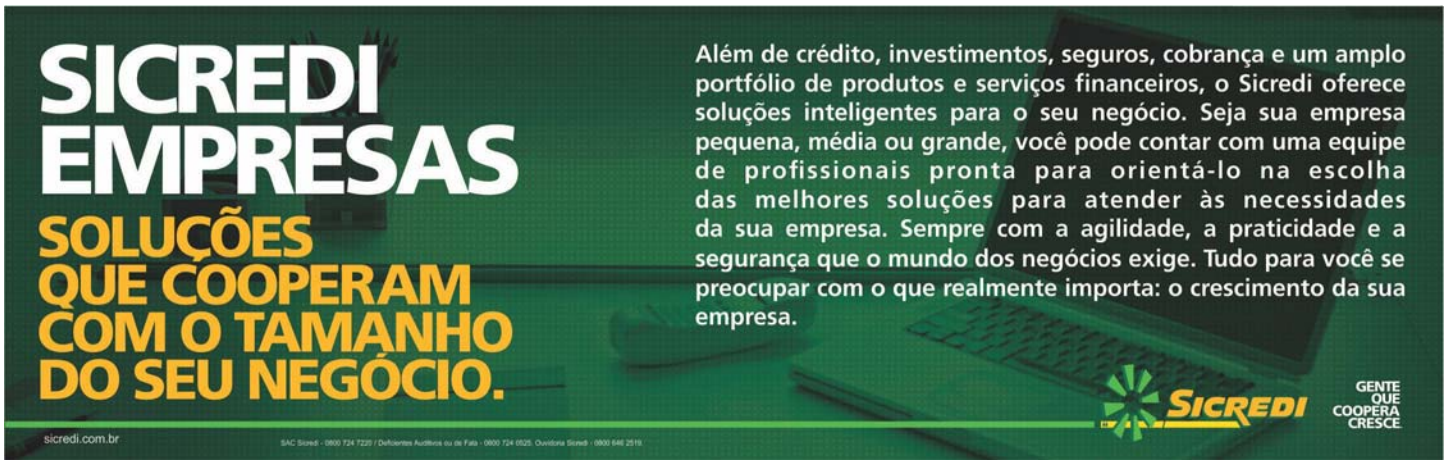
- Presidente: Carlos Antônio da Silva
- Vice-Presidente: Wilmar Andreola
- Vice-Presidente para Hotelaria e Hospedagem: Altino Voltolini
- Vice-Presidente para Alimentação e Bebidas: Isabel Salvatti Rafagnin
- Vice-Presidente para Assuntos de Motéis: Júnior César Bez
- Diretor-Secretário: Jaime Machado Mendes
- Diretor-Tesoureiro: Marcos Antônio Beato
- Nilson de Nadai
- Márcio Ramirez
- Carlos Ivan Spada

DELEGADOS REPRESENTANTES

- Carlos Antônio da Silva
- Wilmar Andreola
- André Rafagnin da Silva
- Neiva Maria Pires

CONSELHO FISCAL

- Simone Villanueva C. Ramos
- Nelson Luiz Seibt
- Paulo Eduardo Baldan
- Francisco Serrano Martinez
- Crodovaldo Galli
- Iraci Pessinin Sossella



Estrutura principal já está de pé

São diversos expositores que irão apresentar seus produtos para empresários de todo o Brasil

O sonho do Centro de Capacitação do Sindicato de Hotéis, Restaurantes e Bares está sendo concretizado. O complexo, localizado no mesmo terreno da sede do SINDHOTÉIS, teve sua primeira etapa concluída com o término do levantamento da estrutura (pré-moldado e cobertura).

A segunda fase já está em andamento e inclui o fechamento das paredes e a concretagem das lajes. Os trabalhos estão sob a responsabilidade da empresa Cecco Construções e são supervisionados por uma comissão formada por membros da diretoria do sindicato e empresários do setor.

O Centro de Capacitação atenderá às atividades da hotelaria, gastronomia, motelaria, lazer e turismo dos 10 municípios da base territorial do sindicato. A infraestrutura terá no total 1.438 metros quadrados de área construída, sendo 469 m² no térreo, 469 m² no primeiro andar e mais 500 m² no segundo andar.

Os objetivos são: capacitar empresários e profissionais; aperfeiçoar empresários em gestão de negócios; melhorar a qualidade dos serviços prestados; melhorar o resultado nas empresas; atender às demandas sociais e do mercado de trabalho; alcançar grau de excelência nos processos de ensino e aprendizagem; além de incentivar a disseminação de conhecimento.

Marcos Labanca

A infraestrutura terá no total 1.438 metros quadrados de área construída

"A conclusão da obra depende do apoio dos empresários de todos os setores de Foz do Iguaçu e do Oeste", afirmou o presidente do SINDHOTÉIS, Carlos Silva. Nessa etapa é importante arrecadar doações para concluir o complexo dentro do cronograma planejado.

Saiba como apoiar

A diretoria do sindicato está em busca de parcerias e de patrocínios, que possam ser concretizados conforme a capacidade de contribuição dos empresários. O importante é que cada um faça a sua parte. O valor acordado pode ser repassado mensalmente em dez parcelas, por meio de boleto bancário.

Em contrapartida, a entidade garante ao patrocinador visibilidade no complexo. Segundo o diretor-executivo do SINDHOTÉIS, Carlos Tavares, o apoiador tem o direito de colocar a sua logomarca no mural do rol de entrada. "Dessa forma a empresa patrocinadora estará marcada para sempre na história da hotelaria e gastronomia da região."

O Centro de Capacitação atenderá às atividades da hotelaria, gastronomia, motelaria, lazer e turismo dos 10 municípios da base territorial do sindicato

Convênio garante desconto no Desbravador para gastronomia

O SINDHOTÉIS fechou acordo com o Desbravador Software de Gestão Inteligente. A parceria oferece aos restaurantes, bares e similares filiados à entidade o produto Desbravador Fast com um desconto especial nos valores de tabela.

O associado tem direito a 30% de abatimento na instalação, treinamento e configuração do sistema (20% oferecidos pelo Desbravador + 10% subsidiados pelo SINDHOTÉIS). O associado também tem direito a 15% de desconto no licenciamento mensal.

O software se destina à gestão de restaurantes, bares e lojas de conveniência. Idealizado para atender às demandas cada vez maiores e mais especializadas do setor gastronômico, o Desbravador Fast possui recursos de grande relevância para um eficiente, ágil e seguro gerenciamento do seu estabelecimento. O pacote básico do sistema contempla as funcionalidades de Venda Rápida e Obrigatoriedades Fiscais.

O programa auxilia nos processos operacionais do estabelecimento, nas compras e no armazenamento dos dados, proporcionando ao usuário serviços com qualidade, segurança e agilidade. Além disso, contém funcionalidades modernas que facilitam a gestão de alimentos e de bebidas, desde a elaboração da ficha técnica e da composição nutricional até a análise gerencial de venda.

SAIBA MAIS

Entre em contato com Dilceu Ledur, pelos telefones (45) 3572-9947 e 9919-0358. Ou mande uma mensagem para dilceu@desbravador.com.br. Você também pode encontrar mais informações no site www.desbravador.com.br.

Demonstração de automação para hotéis

O diretor-presidente da Neocontrol, Gabriel Peixoto (à esquerda), veio a Foz especialmente para a demonstração na Vídeo Foz. O intercâmbio contou com apoio do SINDHOTÉIS

A Vídeo Foz trouxe à nossa cidade o "Hospitaly", um sistema desenvolvido especialmente para tornar os apartamentos dos meios de hospedagem mais inteligentes, por meio de soluções que aliam conforto, requinte, economia, entretenimento e sustentabilidade. Combinação com resultado certo: uma experiência única para o seu hóspede.

Com 24 anos no mercado, a Vídeo Foz é a representante para a região da Neocontrol S/A, indústria de equipamentos de automação com sede em Belo Horizonte. É uma parceria de sucesso, afinal a empresa iguaçuense tem 24 anos de mercado, e a Neocontrol é sinônimo de transparência na gestão de recursos e tecnologia de ponta.

O diretor-presidente da Neocontrol, Gabriel Peixoto, e o diretor da Vídeo Foz, Dorival Barros, fizeram uma apresentação especial para os empresários dos meios de hospedagem como hotéis, motéis, hostels e pousadas. Com apoio do SINDHOTÉIS, a demonstração foi realizada na sede da empresa iguaçuense, na Avenida JK.

O sistema possibilita controlar luz, cortina, persiana, ar-condicionado, televisor, DVD, abajur, ou seja, uma grande variedade de equipamentos nos apartamentos. Além disso, o sistema permite o gerenciamento do status, consumo e comando de toda a automação por meio de smartphones e tablets.

Concept Design Hostel já conquista o mercado europeu

Concept sai em duas publicações na Europa e já começa a ter os reflexos dessa mídia internacional

Inaugurado há pouco mais de dois meses, o primeiro hostel design da Tríplice Fronteira, o Concept Design Hostel já começou a colecionar as revistas, com as reportagens que citam o hostel como o único em sua categoria na região trinacional. E os reflexos desta mídia já começaram a aparecer no mapa de reservas do hostel: já passaram pela casa 3 casais de alemães, duas garotas holandesas, 1 italiano e um português.

O projeto do Concept surgiu em 2012, inspirado por hostels dessa categoria visitados pela proprietária, a jornalista Cyntia Braga, em Madri e Lisboa. O objetivo era ser diferente desde o começo, aliando a informalidade de um albergue à diferenciação de um hotel-butique.

"Criei um hostel diferenciado em todos os sentidos. Ele não é só um hostel-design, mas também é um hostel-conceito, por isso escolhi o nome Concept. Não queria ser igual a todos os outros, ofertando apenas camas em apartamentos compartilhados, um espaço de encontro e diversão, café da manhã e receptivo trilíngue. Quis fazer um hostel diferente, moderno, vibrante, aconchegante, descolado e confortável", explicou.

Para isso, a jornalista investiu em colchões de molas ensacadas, enxoval de alta qualidade, similar ao da hotelaria cinco estrelas, banheiros privativos em todos os apartamentos, uma cozinha gourmet – "para o hóspede se sentir um chef e convidar seus novos amigos ao convívio delicioso que só uma cozinha proporciona" – um lounge de bar e piscina "para happy hour, noites temáticas e um bom papo".

Meio ambiente – Além da preocupação com o conforto dos hóspedes e o design do hostel, a proprietária levou a sério a preocupação com o meio ambiente, fazendo do Concept Design um albergue ecossustentável. Para isso, investiu em aquecimento solar para chuveiros e lavatórios, captação de água das chuvas para o abastecimento de vasos sanitários e limpeza de áreas comuns, iluminação fotovoltaica, uso de madeiras de reflorestamento, coleta seletiva e encaminhamento do lixo para projetos de reciclagem, além de medidas para prevenir o desperdício de água e de energia.

Hostel diferenciado em todos os sentidos

E a atenção aos detalhes passa ainda pela alimentação diferenciada que ela proporciona aos seus hóspedes. Além de porções gourmet congeladas, feitas por um chef local, os hóspedes podem solicitar refeições especiais, com produtos orgânicos e naturais.

Pietro Angelo obtém classificação 3 estrelas

O Pietro Angelo Hotel acaba de conquistar o Certificado de Classificação Hoteleira como três estrelas. A classificação com estrelas não é um processo obrigatório, mas voluntário e é realizado pelo Sistema Brasileiro de Classificação dos Meios de Hospedagem (SBClass).

Conforme André Rafagnin da Silva, o processo para conseguir a certificação iniciou no começo do ano. Depois do pagamento de taxas, readequação, vistorias e verificação o hotel ostenta em sua recepção o certificado expedido pela Embratur.

O hotel possui 74 apartamentos confortáveis e modernos, tendo sua estrutura totalmente revitalizada. Recomendado no TripAdvisor, o hotel tem piscina, estacionamento, internet wi-fi, agência de turismo e dois restaurantes. A localização permite ao turista conhecer a pé a região central da cidade com tranquilidade.

Hotel foi totalmente revitalizado

Churrascaria do Gaúcho conquista Certificado de Excelência

A Churrascaria do Gaúcho obteve o Certificado de Excelência do maior site de viagens do mundo, o TripAdvisor. A empresa tem a preocupação constante com a qualidade dos alimentos, recebendo por quatro anos consecutivos o atestado de conformidade do Programa Alimentos Seguros (PAS). O prêmio homenageia hospitalidade e excelência, sendo entregue apenas aos estabelecimentos que consistentemente alcançaram excelentes comentários dos viajantes no TripAdvisor. O Certificado de Excelência é um prestigiado prêmio dado às empresas que estão colocadas entre as top 10 no mundo todo, seguindo opiniões de viajantes.

Pelo desenvolvimento do destino

FUNDO IGUAÇU
Desenvolvimento e Promoção Turística do Iguaçu

O Fundo Iguaçu elegeu sua diretoria para o mandato até 31 de dezembro de 2015. O superintendente de Comunicação Social da Itaipu Binacional, Gilmar Piolla, foi reeleito presidente do Fundo de Desenvolvimento e Promoção Turística do Iguaçu. O presidente do SINDHOTÉIS, Carlos Silva, foi reeleito vice-presidente. A Secretaria-Geral do Fundo Iguaçu permanece com Ênio Eidt. A prioridade para os próximos dois anos será concluir os projetos de modernização da infraestrutura do Destino Iguaçu.

Um acordo de cooperação formalizou a atuação da Gestão Integrada do Turismo de Foz do Iguaçu e definiu as responsabilidades dos participantes. O plano estabelece o percentual de cada parceiro nos investimentos em projetos de infraestrutura e na divulgação dos atrativos. O documento prevê a elaboração de um plano anual de trabalho e fixa que, do total a ser investido no desenvolvimento do turismo, caberá à prefeitura e à Itaipu Binacional entrar com 33% cada uma, enquanto o Fundo Iguaçu e o ICVB ficarão responsáveis pela metade, cada um, dos 34% restantes.

Diversão no Dia do Hoteleiro

Alunos de escolas públicas municipais, acompanhados de seus professores, visitaram hotéis da cidade para conhecer a rede hoteleira local e passaram momentos de muita alegria e diversão. Além do delicioso café da manhã oferecido pelos hotéis, as crianças participaram de jogos e brincadeiras preparadas pelas equipes de recreação.

A iniciativa fez parte da programação da Campanha do Dia do Hoteleiro, promovida em parceria pela Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – ABIH Regional Oeste e o Rotary Club Cataratas. O objetivo da campanha é divulgar o Dia do Hoteleiro (comemorado em 9 de novembro) com ações de sensibilização da comunidade sobre a importância da atividade turística para o município.

Revista de quarto de hotel

O Iguassu Convention & Visitors Bureau publicou a versão on-line da sua revista de quarto de hotel. Trata-se de um material institucional voltado ao público final que se hospeda nos hotéis e hostels mantenedores. Com redação em português e inglês e fotos dos atrativos, a revista proporciona aos turistas sugestões e informações das atividades disponíveis na Tríplice Fronteira.

O turista conta também com uma lista de diversos serviços na qual se encontra a relação dos associados do ICVB. Além disso, a publicação traz matérias que abordam o potencial do destino para a realização de eventos e contribui para o desenvolvimento da economia da região. Para ver a revista acesse o link http://migre.me/gBe9i.

Expositores aprovam Hotel Show

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Foz do Iguaçu e o Sindicato Empresarial de Hospedagem e Alimentação de Curitiba divulgaram a pesquisa de edição do Hotel Show 2013, realizado nos dias 13 e 14 de junho, em Foz do Iguaçu. O estudo reúne avaliação dos expositores a respeito de vários aspectos. Conforme o relatório, 82% dos entrevistados ficaram satisfeitos com as divulgações; 48% tiveram a expectativa totalmente atendida; e 35% tiveram a expectativa parcialmente atendida. Por fim, 84% dos entrevistados pretendem participar do Hotel Show 2014.

Sistema de Registro de Hóspedes

Você já se adaptou ao novo Sistema Nacional de Registro de Hóspedes (SNRHos)? As novas regras têm como objetivo informatizar a Ficha Nacional de Registro de Hóspedes, facilitando o envio das informações ao Ministério do Turismo e permitindo assim que o governo federal potencialize as informações. As normas seguem as exigências da Lei 11.771/2008 e do Decreto 7.381/2010. Dúvidas sobre a legislação e outras informações podem ser esclarecidas no site www.hospedagem.turismo.gov.br ou pela central de atendimento no telefone 0800 606 8484.

Diversey
Distribuidor Autorizado
Dall Cleaner
Soluções e produtos de higiene e limpeza profissional
QUALIDADE E SEGURANÇA NA LIMPEZA DO SEU HOTEL
SOLUÇÕES EFICIENTES EM CUSTO TOTAL
WWW.DALLCLEANER.COM.BR
(45) 3222-8484

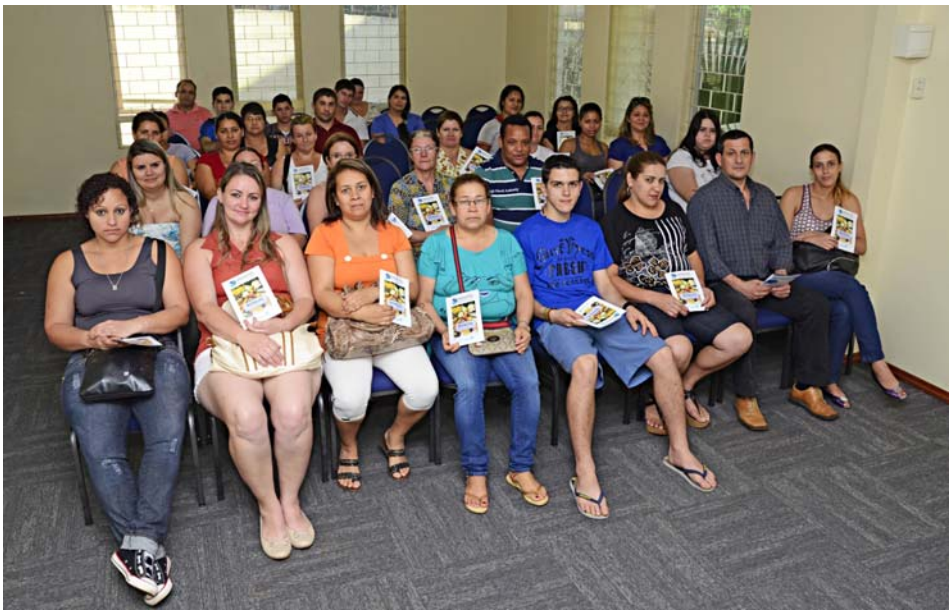
Manual dá dicas sobre segurança alimentar

Cartilha traz orientações para garantir boa condição de produtos na gastronomia

O SINDHOTÉIS lançou o *Manual do Preparador e Manipulador de Alimentos*. O objetivo é contribuir para a capacitação de quem está na linha de frente do preparo e manipulação de alimentos nos estabelecimentos comerciais.

O manual foi elaborado pela nutricionista Suyan Alexandre Bianchi, que ministra palestras sobre manipulação de alimentos para associados na sede do sindicato. O curso é gratuito e promovido a cada 15 dias. "O material serve de apoio aos trabalhadores que participam dos cursos", afirmou a consultora.

A publicação tem 12 páginas, no formato "de bolso", e é de fácil manuseio. Ela foi escrita numa linguagem simples e didática, com recomendações sobre higiene pessoal e saúde; higienização das mãos; higiene e desinfecção de ambiente; armazenamento de alimentos, além de outras dicas.

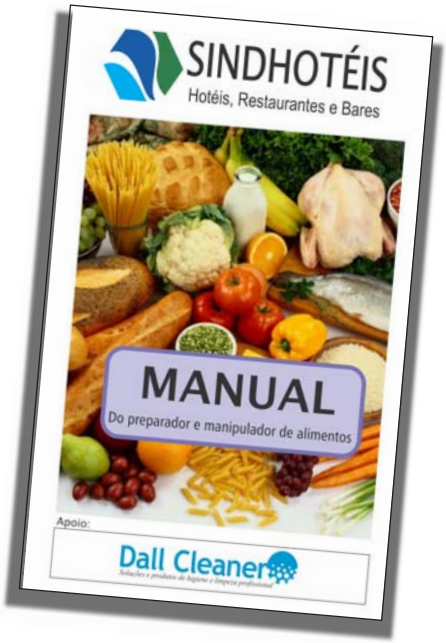


Todo aluno do curso de manipulação ganha um exemplar do manual

O manual foi elaborado pela nutricionista Suyan Alexandre Bianchi

Estabelecimentos como restaurantes, bares, bufês, cantinas, lanchonetes, churrascarias, entre outros meios gastronômicos, têm demonstrado crescente preocupação com os alimentos oferecidos aos seus clientes. O manual, patrocinado pela empresa Dall Cleaner, cria mais uma ferramenta de qualificação voltada para a segurança alimentar dos consumidores.

Conforme o vice-presidente para Assuntos de Alimentação e Bebidas do SINDHOTÉIS, Adão Antunes, agora o aluno das palestras de manipulação tem um material de apoio para levar para casa. "É muito importante que o trabalhador faça do manual uma bíblia de cabeceira, para ler e reler sempre que tiver dúvida sobre as boas práticas com alimentos", disse.



Cartilha teve apoio da Dall Cleaner - Soluções e produtos de higiene profissional

Aproveite os convênios e parcerias

O valor da 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 parainvestimento 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 na hospedagem, alimentação e lazer para servidores públicos e associações comerciais ligadas ao Conselho de Desenvolvimento 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

SIND CONVÊNIOS: consultas médicas, clínicas e laboratoriais de diversas especialidades, com descontos de 20% a 60% para empresários, empregados e dependentes.
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.

Associados têm assistência para dúvidas com o ECAD

O SINDHOTÉIS ampliou o convênio com os escritórios do advogado Carlos Sanways e do advogado Ribeiro da Fonseca. Agora os associados do sindicato também terão suporte jurídico para acompanhamento de situações envolvendo o ECAD (Escritório Central de Arrecadação e Distribuição). Mais informações pelo telefones 3522-1011 (Sanways) e 3025-6626 (Ribeiro da Fonseca).

Federação aciona Minc sobre cobrança da taxa

E por falar em ECAD, o Ministério da Cultura está analisando a proposta encaminhada pela Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação a respeito das taxas para o Escritório Central de Arrecadação e Distribuição. A entidade propôs uma instrução normativa que regulamenta a não obrigatoridade do recolhimento de taxas no âmbito do setor hoteleiro. O objetivo é adequar a Lei Geral do Turismo à atuação do ECAD no que diz respeito à cobrança de taxa pela execução musical em local de frequência individual nos estabelecimentos de hospedagem. O assunto está sendo analisado na Diretoria de Direitos Intelectuais do Minc.

Visite a Iluminação da Barragem de graça

Os nossos associados poderão conhecer, gratuitamente, a Iluminação da Barragem, que desvenda a exuberância da barragem da Itaipu Binacional iluminada em sincronia com uma trilha sonora especial. O benefício vale para empresários e trabalhadores da hotelaria e gastronomia ligados ao SINDHOTÉIS. O passeio é realizado às sextas-feiras e aos sábados, às 20h. Para aproveitar a oportunidade é só ligar para o SINDHOTÉIS e falar com Luci, agendando a data e informando a quantidade de pessoas. O convênio entre PTI, SINDHOTÉIS e Sindicato dos Trabalhadores em Turismo e Hospitalidade também garante gratuidade em outros passeios: o Circuito Turístico Especial e o Test Drive no Veículo Elétrico, duas das principais atrações do Complexo Turístico da Itaipu Binacional.

Oferta Integrada facilita capacitação no turismo

A primeira rodada da Oferta Integrada de Capacitações foi um sucesso. A parceria entre o Sebrae/PR, SINDHOTÉIS, ABIH Regional Oeste, ICVB e Sindetur resultou na criação de cursos em áreas estratégicas para o turismo nos meses de setembro, outubro e novembro.

Em comum acordo, as entidades promoveram nesta etapa inicial cursos para aprimorar chefias e supervisões. Em seguida foi promovida qualificação sobre planejamento tributário para empresas de turismo e evento. Por fim, foi realizado curso sobre como usar o e-commerce e as redes sociais no turismo.

UDC e Unifoz ampliam descontos

O SINDHOTÉIS e o Centro Universitário Dinâmica das Cataratas ampliaram o convênio que concede desconto especial nas mensalidades dos cursos de graduação em Hotelaria e Gastronomia. O desconto para o primeiro e segundo semestre é de 20%; já para o terceiro e quarto semestre é de 15% (o benefício não é válido para a primeira parcela da semestralidade).

A Unifoz também ampliou o desconto no convênio mantido com o SINDHOTÉIS. A faculdade oferece 30% de desconto nas parcelas do curso superior de Tecnologia em Hotelaria; 25% nas mensalidades do curso bacharelado em Administração; e 20% no bacharelado em Direito. O benefício é válido somente até o dia 6 do mês de vencimento de cada mensalidade.

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

ALFFAINOX®
COZINHAS PROFISSIONAIS
Projetos gratuitos para associados.
Completa linha de equipamentos e acessórios para cozinhas industriais
(45) 3526-0012
Rua Silvio Sottomaior, 97
Pilar Parque Campestre
www.alffainox.com.br

SIND CONVÊNIOS MÉDICOS
Desde 1993
www.sindconvenios.com.br
Telefone: (45) 3224 4103

Uma homenagem aos empresários da hotelaria e gastronomia

Empresários e empresárias do setor em reunião para definir detalhes do calendário

A valorização dos seus pioneiros é um dever de toda a sociedade. Essa demonstração de respeito, reconhecimento e carinho aos mais experientes ganha ainda mais relevância num momento único como o centenário de Foz do Iguaçu.

Pensando nisso, a diretoria do SINDHOTÉIS preparou uma homenagem especial aos empresários da nossa hotelaria e gastronomia. Em parceria com a Itaipu Binacional, estamos produzindo um "Calendário Temático 2014" no qual os protagonistas serão os homens e as mulheres responsáveis pelo desenvolvimento da nossa cidade.

Vamos tirar fotografias dos associados efetivos, com mais de 60 anos de idade, em diferentes atrativos turísticos. A homenagem também inclui seus pais e mães – mesmo que esses não estejam diretamente ligados à hotelaria ou à gastronomia. A participação é isenta de custos para os associados.

Além de prestar uma homenagem a quem ajudou a construir nossa cidade, vamos divulgar nossos cartões-postais. As fotos terão como cenário as Cataratas do Iguaçu, Itaipu Binacional, Parque Nacional do Iguaçu, Lago de Itaipu, Refúgio Biológico, Cataratas JL Shopping, Ponte da Amizade, Ponte Tancredo Neves, Catedral, Templo Budista, Mesquita, entre outras belezas e paisagens.

A ideia foi bem recebida por mais de 30 empresários e empresárias do setor, que toparam ser modelos para o calendário. Na primeira reunião do grupo não faltaram boas histórias para rechear outros projetos de registro da nossa memória.

Dessa forma também vamos demonstra que a melhor idade pode, deve e tem o direito de apreciar esses passeios encantadores. Serão sete mil calendários distribuídos estrategicamente para entidades e órgãos públicos e privados ligados ao turismo da terceira idade.

DIRETORIA

Presidente
Carlos Antônio da Silva

Vice-Presidente
Mauro Sebastiany

Vice-Presidente para Assuntos de Hotelaria e Hospedagem
Vilmar Andreola

Vice-Presidente para Assuntos de Alimentação e Bebidas
Adão Antunes

Vice-Presidente para Assuntos de Motéis
Júnior César Bez

Diretor-Secretário
Carlos Ivan Spada

Diretor-Tesoureiro
Marcos Beato

Diretores
Alceu Antimo Vezozzo Filho
Paulo Eduardo Baldan

CONSELHO FISCAL
Xenofonte Macedo Xavier Villanueva
Nelson Luiz Seibt
Adelson Servo dos Santos

Francisco Serrano Martinez
José Maria Mauad Abujamra
Iraci Pissinin Sossela

DELEGADOS NA FNHRBS
Carlos Antônio da Silva
Carlos Alberto Tavares
Harry Fizinus
Neiva Maria Pires

expediente do jornal

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