SINDHOTÉIS
Hotéis, Restaurantes e Bares

ITAMED
Convênio leva plano de saúde para colaboradores do turismo

Parceria entre Sindhotéis e Itamed garante valores diferenciados e vantagens para funcionários das empresas associadas.

Centro de Capacitação é apresentado à Itaipu

Sindicato busca parceria para impulsionar qualificação

Aproveite os convênios, as parcerias e os serviços

Sindhotéis oferece vários descontos e benefícios para os seus associados

Juntos, somos capazes de grandes conquistas

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

O Centro de Capacitação é um marco na história do Sindhotéis. Cientes da importância do projeto, mais de 30 empresários já efetivaram o apoio à construção. É gratificante ver o envolvimento desses empreendedores da hotelaria, gastronomia, entretenimento e lazer. São empresários de pequeno, médio e grande porte com visão de futuro.

Mais recentemente também apresentamos a proposta para o diretor-geral da Itaipu Binacional, Jorge Samek. Parceiro de longa data do Sindhotéis, Samek acenou de forma positiva uma futura parceria, pois reconhece que a cidade precisa de um espaço para qualificação de empresários e trabalhadores.

Mas ainda temos muito a fazer. Estamos levantando recursos para concluir o piso, a parte hidráulica e elétrica, bem como o acabamento e a pintura. Ainda temos de conseguir recursos para os equipamentos e móveis. Como sabemos, esses serviços e apetrechos correspondem a quase a metade do orçamento de uma nova edificação.

Atualmente, a diretoria do sindicato está ampliando a busca por novos apoios. Se você ainda está em dúvida sobre como apoiar, ressaltamos que o valor acordado pode ser repassado mensalmente, em até dez parcelas, por meio de boletos bancários.

Vale destacar que a logomarca da sua empresa estará no mural que ficará exposto no saguão do prédio. Isso sem falar que o empreendimento será sinônimo de ganhos em qualificação para todo o setor do turismo. Afinal, o recurso investido resultará em economia de tempo e dinheiro em capacitação de trabalhadores no futuro.

Empresário, o seu apoio é fundamental para entregarmos mais esse presente para a nossa categoria, para a centenária Foz do Iguaçu e para o Oeste do Paraná. É importante que cada um faça a sua parte. A nossa força está em nossa união. Juntos, somos capazes de grandes conquistas, como o sonhado Centro de Capacitação que está prestes a se tornar uma realidade. Só depende de você.

Missão

Assegurar às empresas representadas condições necessárias para gerar resultados positivos e desenvolver a sociedade.

Visão

Liderar a comunidade empresarial representada, com reconhecida influência no desenvolvimento da região.

SEJA FORTE, ASSOCIE-SE AO NOSSO SINDICATO!

BUFALO BRANCO
CHURRASCARIA
Sistema de grelhados e rodízio completo de carnes nobres
Aberto das 12h00 às 23h00
Rua Engenheiro Rebouças, 530, Centro - Foz do Iguaçu
Fone (45) 3523-9744 www.bufalobranco.com.br

SOFTWARE DE GESTÃO
Hoteleira
Postos de Combustíveis
Lojas de Conveniência
Ledur Tecnologia Hoteleira
Av. Juscelino Kubitschek, 626 - Térreo - Loja 01
Foz do Iguaçu/PR
Fone: 45 3572 9947
dilceu@desbravador.com.br
www.desbravador.com
vendas@desbravador.com
Chapecó - Brasil: 55 49 3321 0900
DESBRAVADOR
20 anos

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

Itaipu deve apoiar Centro de Capacitação

Para Samek, o projeto vem em ótima hora, num momento de desenvolvimento do turismo no Destino Iguaçu e no Oeste

A capacitação de gestores e trabalhadores da hotelaria e gastronomia da região foi o assunto principal do encontro entre as diretorias da Itaipu e do Sindhotéis, no fim de junho, no Centro Executivo da Binacional.

A comitiva de representantes do sindicato, encabeçada pelo seu presidente, Carlos Silva, apresentou o projeto de construção do Centro de Capacitação ao diretor-geral brasileiro da usina, Jorge Samek. O objetivo dos empresários é estabelecer uma parceria com a Itaipu.

A integração aproximará ainda mais a hidrelétrica da comunidade por meio do novo espaço, que vai abrigar cursos de qualificação e até mesmo entidades do setor – não só de Foz do Iguaçu, como dos municípios vizinhos ao Lago de Itaipu.

Para Samek, o projeto vem em ótima hora, num momento de desenvolvimento do turismo no Destino Iguaçu e no Oeste. "É preciso capacitar a mão de obra. O bom atendimento é a melhor propaganda para atrair mais turistas. A Itaipu tem todo interesse de apoiar essa bandeira", disse.

Representes do Sindhotéis e da Itaipu em reunião para firmar parceria

Silva destacou que daqui a um ano o município terá mais de 180 meios de hospedagem, com capacidade de atendimento para 30 mil leitos, além de 240 estabelecimentos gastronômicos de interesse turístico, com capacidade para 30 mil pessoas/dia. "A recepção positiva da Itaipu demonstra a importância do complexo para o desenvolvimento regional."

Também participaram da reunião os seguintes diretores do Sindhotéis: Wilmar Andreola, Altino Voltolini, Jaime Machado Mendes, Carlos Ivan Spada, Neiva Maria Pires, Iraci Pessinin Sossella, Carlos Tavares, bem como o assistente do diretor-geral brasileiro da usina, Paulino Motter.

Obra – O complexo, em construção ao lado da sede do sindicato, terá mais de 1.400 metros quadrados e três andares. Seu objetivo é ser um espaço para qualificação de empresários e trabalhadores da hotelaria, gastronomia, motelaria, turismo e lazer.

A primeira etapa foi concluída com o término do levantamento da estrutura (pré-moldado e cobertura), no fim de 2013. A segunda fase já está em andamento e inclui o fechamento das paredes, concretagem das lajes, contrapiso e janelas.

O investimento inicial foi custeado com recursos do sindicato e empresários. Cerca de 30 empresas já abraçaram a construção, patrocinando a obra. Entre elas estão hotéis, restaurantes, churrascarias, motéis, cinemas e centros de lazer.

Obra está em construção ao lado da sede administrativa do Sindhotéis

Fique por dentro das próximas capacitações

Após promover com sucesso várias capacitações no primeiro semestre, a Oferta Integrada de Capacitações já tem três cursos agendados para o segundo semestre. A ação envolve o Sebrae, Sindhotéis, ABIH, ICVB e Sindetur. Confira:

*** Contratar, acompanhar e desenvolver pessoas: Transformando desafios em vantagem competitiva**
Data: de 18 a 21 de agosto - Local: Sebrae/PR.
Valores: associados das entidades: R$ 150; não associados: R$ 180.
Facilitadoras: Geonice Zibeti Spielmann e Mariete Pantoja Cardoso.
Curso: 12 horas - inclusa 1 hora de consultoria por empresa.

*** Mídias sociais – Utilizando o E-Commerce e as redes sociais no turismo – Nível Avançado**
Data: 16 e 17 de setembro.

*** Comunicação e relacionamento interpessoal para o desenvolvimento organizacional**
Data: de 20 a 23 de outubro.

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.

2T QUÍMICA
2tquimica@gmail.com
DISTRIBUIDOR colau
Produtos de Lavanderia
Limpeza Gera - Cozinha Industrial
Tratamento de Pisos
Produtos Automotivos
(45) 3029-1151
Av. Jules Rimet, 1282 - Morumbi II

PROVIDÊNCIA
CERVEJARIA
Prazer em beber bem
(45) 3333-4444
cervejariaprovidencia.com.br

aurora
a hora mais gostosa do dia
Carnes suínas, de aves, de pizzas e de laticínios,
Mix com o por mais de 650 produtos.
Rua Itatiba do Sul, 161 - Santos Dumont
Cascavel - PR - (45) 3228-3232
www.auroraalimentos.com.br
luis@jumboalimentos.com.br

Itamed, cuidando da saúde dos colaboradores!

Parceria garante valores diferenciados e vantagens para as empresas associadas

O Itamed oferece atendimento médico nas mais diversas especialidades. O plano assegura aos seus beneficiários assistência médico-hospitalar com cobertura local, em Foz do Iguaçu, e uma equipe de mais de 150 médicos credenciados, praticamente em um só lugar.

O Sindhotéis e o Plano de Saúde Itamed fecharam um convênio para beneficiar as empresas associadas ao sindicato e seus funcionários. O objetivo é beneficiar os colaboradores de empresas da hotelaria e gastronomia filiadas à entidade, bem com seus dependentes legais.

O convênio garante preços diferenciados para adesão ao plano coletivo empresarial com participação de 50%, além de carência zero para as empresas com adesão acima de 30 inscritos ou redução de carência de 60 dias aos estabelecimentos que não possuírem esse número de inscritos.

Para se beneficiar dessas vantagens, a empresa deve ser associada e possuir no mínimo oito adesões novas. Não serão aceitas migrações daquelas que já possuem o plano.

Para o presidente do Sindhotéis, Carlos Silva, "é mais uma forma de retribuir ao colaborador que tanto faz para atender os turistas e clientes do setor", afirma.

O diretor-superintendente do Hospital Ministro Costa Cavalcanti e do Plano de Saúde Itamed, Anilton José Beal, explica que "com o convênio, agora oferecemos mais facilidades para as empresas do setor turístico".

O plano de saúde oferecido é o coletivo empresarial, com participação de 50% que incide apenas em consultas, exames e procedimentos ambulatoriais, com teto máximo de R$ 60. Exemplo: se a consulta custa R$ 70, você participa com R$ 35; e se o exame custa R$ 500, você participa com R$ 60, no máximo, por exame e/ou procedimento.

Convênio garante desconto de 20% na *Revista 100 Fronteiras*

O Sindhotéis e a *Revista 100 Fronteiras* renovaram o convênio para incentivar a participação dos associados na publicação iguaçuense. O incentivo é concretizado com desconto de 20% na comercialização de espaços publicitários sobre os valores praticados no mercado.

O benefício é compartilhado: a revista concede 10% de desconto sobre a tabela, e o sindicato assume a contrapartida de um bônus de mais 10%, totalizando 20% às empresas associadas, em dia, da hotelaria, gastronomia, entretenimento e lazer de Foz do Iguaçu e região.

Diretores da revista, Carlos e Lilian Grellmann, e o presidente do sindicato, Carlos Silva

Confraternização memorável

Uma das melhores confraternizações do Sindhotéis. Essa é opinião de quem participou da festa pelos 39 anos do sindicato. O evento reuniu amigos e teve boas conversas, animação, sorteios de presentes, gente soltando a voz, além de muita emoção com as homenagens prestadas aos pioneiros da hospedagem e gastronomia e para duas colaboradoras especiais.

O presidente do Sindhotéis, empresário Carlos Silva, destacou o clima de nostalgia, enaltecendo a contribuição de todas as gestões anteriores, especialmente pela presença dos ex-presidentes Pedro Roth, Santo Salvatti, Carlos Tavares e Luiz Antonio Rolim de Moura.

Primeiro presidente da entidade, o empresário Pedro Roth agradeceu a reverência. "Confiem em nossa entidade. Assim continuaremos sempre de mãos dadas e fortes. Foz precisa de gente com esse espírito, investindo no desenvolvimento da cidade. Assim vem o resultado financeiro e satisfação para todos", resumiu.

Agradecemos a presença de todos que fizeram essa festa memorável, em especial os apoiadores do evento: Cervejaria Providência, Terra Nova, Ilse Eventos e Churrascaria Búfalo Branco.

Veja as mais de cem fotos da confraternização em nosso* site*, na seção Imprensa/Fotografias.

Homenagem às colaboradoras Luci Roberto e Célia Martins

• **Célia Martins**

O Sindhotéis prestou uma homenagem a duas colaboradoras: a assessora da diretoria, Luci Roberto, que completou 25 anos de casa; e a auxiliar Célia Martins, que completou 15 anos. Hoje, falar da história do sindicato sem citar Luci e Célia não é possível. Não há ninguém do setor que não conheça as duas.

Justamente por essa dedicação histórica, a entidade presenteou ambas com um lindo relógio. Luci recebeu o presente das mãos do empresário Pedro Roth; e dona Célia, das mãos de Luiz Antonio Rolim de Moura.

• **Luci Roberto**

Rafain Palace vence concurso gastronômico

Cinco associados ao Sindhotéis chegaram à fase final do concurso Desafio de Sabores, Edição Prato do Centenário, realizado pela *RPCTV* para celebrar o centenário de Foz do Iguaçu. O objetivo foi premiar o melhor prato/iguaria com sabor "popular". O Rafain Palace venceu na categoria voto popular de preferência do público e foi considerado o melhor pelos jurados da competição.

Para o desenvolvimento do prato vencedor, os *chefs* do Rafain Palace Hotel escolheram como elemento principal o peixe surubim, bastante conhecido na região. O Surubim Grelhado ao Estilo Iguaçuense foi criado pelo *chef* Renilson Lipinski e subchefe Wagner Pereira, especialmente para a disputa.

As receitas podem ser consultadas pelo *site* http://g1.globo.com/pr/oeste-sudoeste. Lá você vai aprender como preparar o Bolinho de Bacalhau da Dona Maria (Capitão Bar), o Dourado Porto Canoas (Restaurante Porto Canoas), o Lombo Campeiro com Farofa de Pinhão (Churrascaria do Gaúcho), o Lombo Suíno ao Molho de Mel, Abacaxi e Pimenta (Iguassu Boulevard), além do próprio Surubim Grelhado ao Estilo Iguaçuense (Rafain Palace Hotel).

Excelência gastronômica

O evento é mais uma iniciativa voltada a valorizar a gastronomia da cidade. Foz conta com uma ampla rede de serviços gastronômicos. São mais de 240 estabelecimentos de interesse turístico, a maioria com padrão internacional, nos quais se pode provar dos mais diversos cardápios. A rede gastronômica tem capacidade para 30 mil pessoas/dia.

Pizzaria Martignoni é referência em Foz

MARTIGNONI
PIZZARIA

Além de ser especializada em pizzas, a Pizzaria Martignoni agregou outros pratos ao rodízio. O cardápio conta com dezenas de sabores de pizzas doces e salgadas, variedades de calzones, massas e também deliciosas porções.

O atendimento no sistema de rodízio, rápido e eficiente, é "marca registrada da casa", que inovou a maneira de comer pizza. A Martignoni também oferece tele-entrega de terça a domingo. Nas segundas, só abre para reservas acima de 80 pessoas. Em feriados nacionais, o atendimento é das 19h às 23h30.

Outro diferencial está na variedade de pizzas sem carne, o que acaba atendendo bastante os árabes, os veganos e os vegetarianos. Ah, vale a pena destacar que a massa da pizza não leva ovo nem leite. A Martignoni opera com tarifa única para moradores e turistas e não cobra taxa de serviço.

Continental Inn investe em retrofit

O Hotel Continental Inn está investindo em um projeto de retrofit com a finalidade de atender ainda melhor às necessidades de seus clientes. As reformas da Ala 1 do hotel acabam de ser entregues, e a previsão é que a área total seja concluída em 2015.

A primeira fase está entregando aos hóspedes 69 apartamentos reformados. Uma nova fachada, mais moderna e funcional, também foi adicionada ao Continental Inn, que já possuía um visual arrojado criado há 16 anos, quando foi inaugurado.

A parte coberta e áreas comuns, tais como jardins e piscina, foram modernizadas e ganharam também novo mobiliário, tornando o local mais requintado e confortável, complementado por um agradável e totalmente novo piano-bar.

Os investimentos na renovação até o momento ultrapassam R$ 2 milhões. Com 124 apartamentos, o hotel pretende acelerar as obras na área de lazer, construir um *kids club*, finalizar as reformas da área da piscina, da academia com *fitness center* e sauna, além de uma sala de reuniões para 80 pessoas e da reforma dos 55 apartamentos que faltam.

Hotel Show 2014 fortalece público-alvo

Tecnologia de ponta, lançamentos de produtos, palestras e gastronomia atraíram centenas de visitantes para a oitava edição do Hotel Show – Feira de Produtos e Serviços de Hotelaria, Motelaria e Gastronomia. O evento foi considerado um sucesso pela organização.

A feira atendeu às expectativas e apontou a necessidade de capacitação dos setores ligados ao turismo receptivo. Todas as palestras estiveram lotadas, demonstrando que realmente existe uma carência de qualificação no setor. O volume de negócios também foi um ponto positivo nessa edição. A próxima feira deve ser realizada em abril de 2015.

Entre palestras e demonstrações culinárias, foram 16 apresentações com uma média de 80 participantes cada. Nesta primeira realização independente, o Hotel Show – apesar de aberto ao público geral – teve maior participação de empresários. Isso foi o que obsevou a organização. O novo formato trouxe mais qualificação do público, a maior parte ligada aos meios de hospedagem e alimentação.

O Hotel Show foi promovido pelo

Sindhotéis, Sindicato de Empresas de Hospedagem e Alimentação de Curitiba (SEHA) e Sindicato de Hotéis de Londrina e dos Campos Gerais. A realização do evento ficou a cargo da PJ Eventos, Feiras & Congressos, com patrocínio do Sebrae, Fomento Paraná, Fecomércio, Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação e Itaipu Binacional.

FOZ PRESENTE NA FBHA

O presidente do Sindhotéis, Carlos Silva, foi reeleito membro efetivo da diretoria da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação. O atual presidente da FBHA, Alexandre Sampaio, foi reeleito para conduzir a entidade. Em Brasília, além de participar da posse, Carlos Silva esteve presente em eventos relacionados à Copa do Mundo.

DIRETORIA

Presidente
Carlos Antônio da Silva

Vice-Presidente
Wilmar 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
Wilmar 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

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 / 3029-6855
www.alffainox.com.br
Rua Silvio Sotto Maior, 97
Parque Pillar Campestre
Foz do Iguaçu - PR

ceritel
TELECOMUNICAÇÕES LTDA.
Centrais Telefônicas e Terminais.
Rua Mal. Floriano, 1300
Foz do Iguaçu - PR
CEP: 85851-020
Fone/Fax: (45) 3523-3331

EPICENTRA
TECNOLOGIA
Internet com qualidade com assistência ao hóspede 24 horas
Sem mensalidade,
Sem custo de instalação
Telefone: (45) 3025-3849