

Sabores de gerações



Sheila Roberta Ferreira

A maior parte dos imigrantes italianos trouxe em sua bagagem muito pouco em bens materiais. Por outro lado, homens, mulheres e crianças trouxeram para a vida no Sul do Brasil saberes distintos, entre eles hábitos culinários que foram perpetuados ou esquecidos em função dos recursos que encontraram aqui. A refeição italiana que hoje conhecemos e degustamos como a "culinária italiana regional" é a síntese deste movimento no tempo e, segundo o proprietário Matusalém Roberto Ferreira, o sucesso da Cantina do Imigrante.

Localizado no bairro Bela Vista, em Caxias do Sul, o restaurante atende em sistema de buffet a quilo de segunda a sábado, sempre ao meio-dia. À noite e aos domingos o serviço acontece com reserva para grupos. Embora os grelhados, baurus, filés e carnes exóticas sejam servidos, o cardápio que lembra as festas de colônia, ainda tão presentes nas comunidades de colonização italiana, é o que faz as pessoas voltarem. Essa é a opinião de Matusalém, que concede aos diversos tipos de massas (espaguete, tortéi, macarrão), ao queijo e polenta fritos o status de pratos principais da Cantina do Imigrante.

A Cantina do Imigrante existe desde 2002 e integra a rede de restaurantes Máximo Sabor. O Selo de Qualidade do Programa de Alimentos Seguros (PAS) assegura que os processos atendem à legislação. Criada em 2008, uma linha de congelados da marca também está no mercado. São 10 itens, entre os quais sopas, molhos, massas, feijão, tripada, almôndega e bauru.

Serviço:
Endereço: Av. França, 616 – Bairro Bela Vista
Cidade: Caxias do Sul - RS
Fone/Fax: (54) 3228.2672
E-mail: cantina@cantinadoimigrante.com.br
Site: www.cantinadoimigrante.com.br

Aposta na tradição

A cultura gastronômica e os hábitos de uma comunidade transformados em serviço. Esse é um dos detalhes que o hóspede do Dom Francesco Hotel aproveita ao passar por Farroupilha como turista ou a trabalho. A gerente Evanice Dal Monte Peroni destaca dois aspectos que são sempre comentados: o primeiro é o atendimento personalizado, que sem exagero pode ser traduzido como um "atendimento familiar". Metade da equipe de funcionários está na empresa desde sua fundação, há 28 anos, e o mais novo já completou oito anos de casa. O segundo aspecto é o café da manhã com delícias da culinária italiana, que também faz a fama do hotel.

O Dom Francesco acomoda confortavelmente 32 pessoas. Entre os vips que já passaram por lá estão os atores Nicette Bruno, Paulo Goulart, Roberto Shinyashiki e Luciano Szafir. Embora o algo a mais do hotel esteja na relação que mantém com os clientes, sua competitividade está na oferta de serviços essenciais e na modernização das acomodações ao longo do tempo. Os 19 apartamentos são equipados com sistema de água quente central, calefação, assoalho de madeira, frigobar abastecido, tv em cores, internet e wireless e ar-condicionado. Além disso, dispõe de garagem coberta sem cobrança de taxas.

"Como somos uma empresa pequena, nos mantemos no mercado pelos diferenciais que oferecemos e pela fidelidade de nossos clientes", diz Evanice.



Studio Dal Monte/Julio Cesar

Serviço:
Endereço: Rua Doutor Jayme Rossler, 88
Cidade: Farroupilha - RS
Fone/Fax: (54) 3261-1132
E-mail: hoteldomfrancesco@terra.com.br
Site: www.hoteldomfrancesco.com.br

Participe dos cursos

O SHRBS disponibiliza aos seus associados uma série de cursos de capacitação. Sócios em dia com as contribuições têm desconto. Como os cursos são confirmados mediante a inscrição de no mínimo 20 participantes, é importante que os interessados contatem com o Sindicato e agendem sua participação. O interesse dos estabelecimentos é o que garante a

oferta de cursos. Utilize os serviços do Sindicato para formação, capacitação e aperfeiçoamento profissional de proprietários e colaboradores dos seus estabelecimentos.

Informações e inscrições disponíveis pelos telefones (54) 3221.2666 e (54) 3453.8000 ou pelos endereços eletrônicos sindiregiao@sindiregiao.com.br e admin@sindiregiao.com.br

Cursos e Palestras	Carga Horária
Responsável pela Manipulação dos Alimentos – RDC 216 Obs.: obrigatório para estabelecimentos gastronômicos	16h
Programa Qualifica Brasil (Em andamento) - Planejamento e Gestão Financeira - Gestão de Segurança Alimentar - Gestão de Qualidade no Atendimento	116h
Qualificação dos serviços de garçom e garçonete	20h
Aperfeiçoamento dos serviços do vinho, espumantes, licores e cachaças	20h
Qualidade no atendimento com ênfase na hospitalidade	16h
Procedimentos básicos de cozinha	12h
Elaboração de cardápios e menus	12h
Aperfeiçoamento de cozinha(o)	20h
Aperfeiçoamento de auxiliar de cozinha	20h
Aperfeiçoamento em gestão financeira	20h



Ano 6 - Nº 17 - Junho de 2009 - Uma Publicação do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares - Região Uva e Vinho

Caxias do Sul terá escola técnica federal

Os esforços que iniciaram em 2007 com o propósito de criar em Caxias do Sul um campus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS não param. Após a liberação de recursos pelo Governo Federal e a cedência de uma área pela Prefeitura de Caxias do Sul, as entidades envolvidas no projeto, entre elas o SHRBS, comemoram.

"O Campus Caxias do Sul nasce com o objetivo de oferecer formação pública de qualidade a todos que queiram uma capacitação técnica e tecnológica", explica a coordenadora dos trabalhos de implantação e futura diretora, Giselle Ribeiro de Souza. A escola atuará na formação inicial e continuada, no ensino técnico integrado, no técnico subsequente para quem já tem ensino médio, em graduações tecnológicas, licenciaturas, mestrados e doutorados profissionais.

A recente conclusão do projeto arquitetônico do Campus, financiado pelo SHRBS, pelo Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânicas e de Material Elétrico de Caxias do Sul (Simecs) e pelo Sindicato das Indústrias de Material Plástico do Nordeste Gaúcho (Simplás), é mais um passo. O projeto foi recentemente aprovado pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC).

"A oferta de cursos técnicos gratuitos com certeza trará excelência aos serviços e ampliará a competitividade do setor", destaca o presidente do SHRBS, Nestor De Carli, ao comentar que a escola de gastronomia é uma reivindicação antiga, em função da falta de profissionais qualificados no mercado.

Jones F. Mariani, diretor da Câmara de Micro e Pequenas Empresas do Simecs, destaca que as entidades envolvidas estão fazendo o possível

para que todas as fases do projeto sejam desenvolvidas nos menores prazos possíveis. A expectativa é que o Campus inaugure no primeiro semestre de 2010.

"Sabemos que existe emprego para quem tem capacitação. Uma escola técnica é importante em qualquer área, pois prepara e traz para nossa realidade um novo ambiente de formação. O Campus Caxias deverá atender, inicialmente, 1,2 mil alunos, de forma gratuita, já que é uma instituição federal", frisa Mariani.

O presidente do Simplás, Orlando Antônio Marin, destaca que a demanda por qualificação é uma constante na indústria, seja para a formação ou para a atualização técnica e tecnológica. E complementa: "A conquista do Campus Caxias do Sul nos deixa muito satisfeitos, pois é resultado de uma pauta permanente do Simplás".

Leia mais na Página 3



Projeto Adriane Karkow



Sindicato na Festa da Uva

O SHRBS participará da Festa da Uva 2010 fazendo parte da Diretoria de Hospitalidade. O convite ao presidente Nestor De Carli foi feito pelo Diretor de Hospitalidade e Secretário de Turismo, Jaison Barbosa. Os preparativos para a Festa já estão em andamento e o Sindicato será responsável pela Central de Hospedagem. "Estamos honrados com o convite e agradecemos pela oportunidade de colaborar com um dos maiores eventos do nosso país", diz João Leidens, tesoureiro do SHRBS.

Agenda pelo turismo

O presidente do SHRBS, Nestor De Carli, e a diretora-executiva Márcia Ferronato acompanharam o Prefeito de Bento Gonçalves, Roberto Lunelli, e a Secretária de Turismo, Ivane Fávero, em reunião dos 65 destinos indutores do turismo no Brasil. O encontro promovido pelo Ministério de Turismo (MTur) aconteceu em Brasília, nos dias 7 e 8 de abril. Luiz Barreto, Ministro do Turismo, reforçou a importância do comprometimento dos prefeitos, secretários, entidades e empresários para o crescimento e profissionalização do turismo. A apresentação da "cesta" de produtos disponíveis aos 65 destinos foi um dos principais momentos do evento. No Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Gramado e Bento Gonçalves são os destinos listados pelo MTur.

Representação nacional

Membro do Conselho Fiscal da Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares – FNHRBS, o presidente Nestor De Carli está acompanhando o planejamento e os investimentos realizados nacionalmente. "A participação junto a entidades aumenta a representatividade do setor e nos torna mais fortes, além de nos manter atualizados para fazer a defesa da categoria", avalia De Carli. A última reunião aconteceu em Búzios, nos dias 7 e 8 de maio.

Máximo Sabor em festa

A 3ª Festa da Família, realizada no dia 1º de maio para comemorar o Dia do Trabalho da Rede Máximo Sabor, reuniu mais de 600 pessoas. "Proprietários, colaboradores e familiares das 15 empresas associadas fizeram uma grande confraternização", comemora o presidente da Rede, empresário Matusalém Roberto Ferreira. Na programação brincadeiras, distribuição de brindes e sorteio de presentes. O evento teve o apoio do SHRBS, de fornecedores parceiros da Rede e a colaboração dos alunos do Projeto Pescar.

Expediente

Informativo do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho
Sede: Rua Garibaldi, 543 – Térreo – Caxias do Sul – RS
Contato: (54) 3221.2666
Subsede: Rua Henry Hugo Dreher, 227 – Sala 11 – Bento Gonçalves – RS
Contato: (54) 3453.8000
Site: www.sindiregioao.com.br
Coordenação Editorial: Márcia Ferronato e Marcia Dall'Alba Mengatto
Edição: Enter Publicações de Revistas - (54) 3028.2868
Textos: Gabriela Michelin Doti – Mtb 7149
Design Gráfico: Cíntia Colombo
Impressão: Editora São Miguel
Tiragem: 3 mil exemplares

Convênios e Parcerias

Entidades Parceiras

O SHRBS mantém parcerias com as entidades FNHRBS, Atuaserra, Câmara de Turismo do RS, IH, OMT, SETUR/RS, UCS, SEBRAE, SENAC, SENAI, SESC, Prefeituras Municipais, COMTUR, CDL e CIC.

Convênios e Benefícios

Telefonia Celular Vivo Empresas
Serviços disponíveis: tarifas diferenciadas, celulares em comodato e fatura única.
Endereço: Rua Ludovico Cavinatto, 2819 – B. Santa Catarina – Caxias do Sul.
Fone: (54) 3028.9338 e 3028.9339
E-mail: vivoempresas.caxias@terra.com.br

Tua Tecnologia

Serviços disponíveis: conexão internet, registro e domínio, criação de e-mails personalizados e site institucional.
Endereço: Rua Mariana Prezzi, 115 – sala 304 – Bairro Pio X - Caxias do Sul.
Fone: (54) 3028.6991
E-mail: comercial@tua.com.br/ Site: www.tuatecnologia.com.br

Pro Fire Engenharia de Incêndio Ltda

Serviços disponíveis: equipe técnica especializada na implantação/execução de sistemas de prevenção de incêndio, além de instrutor para cursos da área.
Endereço: Rua José Bisol, 1818 - Caxias do Sul.
Fone: (54) 3208.3508
Site: www.profire.com.br

Serviço CTC Controlcheque Sistema de Informações Confidenciais

Serviços disponíveis: consultas de cheques ao cadastro local, Banco Central e Serasa pela internet ou URA (telefone) 24 horas por dia.
Contato: SHRBS
Fone: (54) 3221.2666 e (54) 3453.8000

Queóps Sistema de Gestão para Hotéis, Pousadas e Restaurantes

Serviços disponíveis: implantação de sistema de gestão de hotéis, pousadas e restaurantes.
Empresa: Lexsis Consultoria e Sistemas Ltda.
Endereço: Rua Eça de Queiroz, 317 – B. Petrópolis - Porto Alegre – RS – CEP 90670-020
Fone: (51) 3332.1111
E-mail: comercial@lexsis.com.br/ Site: www.lexsis.com.br

Recopares – Marcas e Patentes

Serviços disponíveis: busca e levantamento de marcas e patentes; depósito de marcas e patentes no Brasil e no exterior; registro de domínios na internet; elaboração de home page, registro de produtos no Ministério da Saúde e no Ministério da Agricultura e Abastecimento; direitos autorais; direito na área de informática junto ao INPI; assessoria jurídica em contratos de transferência de tecnologia, licenciamento e franchising; registro de DECEX; criação de marcas e logomarcas. Desconto de 10% para clientes do SHRBS.
Endereço: Rua Alfredo Chaves, 927 – sala 303 (ao lado do Mutirão) - Caxias do Sul.
Fone/Fax: (54) 3214.2881 e (54) 3028.2884
E-mail: recopares-cwb@recopares-cwb.com.br / Site: www.recopares-cwb.com.br

Assessoria Jurídica

Serra, Serra & Serra Advogados e Assessoria
Serviços disponíveis: consultas gratuitas (por escrito); assessoria jurídica nas áreas trabalhista, civil, administrativa e previdenciária com custos diferenciados.
Endereço: Rua Marquês do Herval, 1425 – sala 402 - Caxias do Sul.
Fone: (54) 3214.6897 e (54) 3214.3065
E-mail: caxiasdosul@serra.adv.br/ Site: www.serra.adv.br

Sgorla e Miotto Advogados Associados

Serviços disponíveis: consultoria gratuita nas áreas trabalhista, civil, comercial, administrativa e tributária.
Para associados: causas trabalhistas com valor livre; causas civis com 5% do valor da causa, não inferior a R\$ 300,00.
Para componentes: causas trabalhistas com valor livre em ações cujo valor não ultrapasse os 40 salários mínimos (rito sumaríssimo); causas civis com 10% do valor da causa, não inferior a R\$ 300,00.
Endereço: Rua Marquês do Herval, 1552 – sala 301 - Caxias do Sul.
Fone/Fax: (54) 3223.5469
E-mail: sgorla@malbanet.com.br

Projeto será executado em etapas

O projeto arquitetônico doado pelos sindicatos SHRBS, Simecs e Simplás foi muito bem avaliado pelos dirigentes da Secretaria de Tecnologia (Setec) durante apresentação em Brasília, no dia 5 de maio. "É um projeto bem diferenciado tanto pelos cursos que serão oferecidos em Caxias, quanto pela qualidade da concepção arquitetônica", destaca Giselle Ribeiro de Souza.

A diretora frisa que é importante pensar o Campus em curto e médio prazos, e que foi nesta perspectiva que se trabalhou o projeto arquitetônico. "O custo está bem acima daquele previsto

para cada campus do plano de expansão da Setec e, por isso, terá que ser executado em partes. Vamos licitar e construir alguns dos prédios do complexo dentro do orçamento disponibilizado pelo MEC", explica Giselle.

O restante dos recursos necessários será captado por projetos a serem encaminhados ao MEC, a outros ministérios, a órgãos de fomento e outros parceiros públicos e privados.



Adriane Karkow

Técnico em Cozinha é a reivindicação do SHRBS

O SHRBS trabalha para viabilizar a oferta prioritária do curso Técnico em Cozinha e posteriormente dos técnicos em Serviços de Restaurantes e Bares, em Confeitaria, em Hospedagem, em Eventos e em Vendas, este último com ênfase em produtos e serviços turísticos.

O presidente Nestor De Carli salienta que a implementação imediata vai depender de diversos fatores, como a análise de corpo técnico, a infraestrutura e os recur-

sos humanos disponíveis. Nesse primeiro momento, porém, avalia que já há muito a comemorar e agradecer: ao Governo Federal pela liberação de recursos, a participação da Prefeitura com a cédula do terreno e a dedicação e empenho da reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS, Claudia Schie-deck Soares de Souza.

"Nós das entidades interessadas também nos comprometemos com aporte de recursos, pois esta

escola será um marco à qualificação da mão-de-obra regional e a oportunidade de inclusão no mercado de trabalho", diz De Carli.

A professora Giselle informa que o Instituto irá trabalhar em conjunto com o SHRBS para oferecer o Técnico em Cozinha ainda em 2010. No entanto, observa que há limitação de orçamento e que a verba inicial de R\$ 3,5 milhões não vai atender a todas as demandas do Campus Caxias de imediato.

Conheça os cursos

No Campus Caxias do Sul serão oferecidos no curto e médio prazos cursos técnicos em Plásticos, Cozinha, Química, Mecânica e Comércio. Além desses, formação superior em Tecnologia, Metalurgia e em Logística, e Licenciaturas em Matemática e Química.

Site divulga roteiro gastronômico da Serra Gaúcha

O SHRBS mantém desde o final de 2008 parceria com o site Serra e Sabores, especializado na divulgação de serviços gastronômicos de Caxias e região. O espaço é uma fonte de informação fácil e rápida, por isso uma boa oportunidade de divulgação para os estabelecimentos associados. Há duas formas de estar no site Serra e Sabores: fazendo o cadastramento do estabelecimento para que ele seja ofertado durante as consultas dos internautas e por meio de anúncios.

Jonas Rosa, administrador do site, explica que os valores de cadastramento são muito acessíveis. Há uma diferença de preço para estabelecimentos que funcionam apenas ao meio-dia e para aqueles que abrem também à noite e nos finais de semana. A renovação

do contrato é anual, mas não automática.

Uma das preocupações ao criar o Serra e Sabores, explica Jonas, foi desenvolver um sistema de fácil navegabilidade. "Queremos tornar o site uma referência, fazendo com que as pessoas encontrem com facilidade as informações que estão procurando." Endereço, mapa, fotos, cardápios, receitas, entre outras informações dos estabelecimentos cadastrados, estão disponíveis.

Atualmente a marca Serra e Sabores mantém mídia nos programas Truques de Cozinha e Caminhos da Serra, no Canal 20, e outras parcerias de divulgação estão sendo fechadas com o apoio da Secretaria Municipal do Turismo de Caxias do Sul.

Para conhecer o site e saber como fazer parte acesse www.serraesabores.com.br



Cantina do Imigrante

Lei modifica cobrança de direitos autorais

Desde agosto de 2008, os estabelecimentos de hospedagem que pagam direitos autorais pela disponibilização de equipamentos de som e imagem no interior dos quartos de hotéis podem reverter a situação.

A mudança é resultado da aprovação da Lei nº 11.771 de 17 de agosto de 2008, que dispõe sobre a Política Nacional de Turismo. A nova lei encerra uma polêmica antiga ao conceituar os quartos de hotéis como "locais de frequência individual e de uso exclusivo do hóspede".

O SHRBS sugere que o pedido de uma nova vistoria ao Escritório Central de Arrecadação e Distribuição (ECAD) da respectiva região seja formalizado por notificação extrajudicial. O Sindicato possui modelo que pode ser disponibilizado a associados.

A entidade também salienta que não basta apenas parar de pagar, pois esse ato será interpretado como inadimplência. A nova vistoria é indispensável e não é cabível no caso de o estabelecimento estar pagando valores por força de decisão judicial.