

INFORMATIVO

Ano 8 - Nº 20 - Junho de 2011 - Uma Publicação do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares - Região Uva e Vinho

Dino Felisberto Cia foi o primeiro presidente da Associação Profissional dos Proprietários de Hotéis e Similares de Caxias do Sul, criada em 2 de março de 1948, e transformada em sindicato em agosto do mesmo ano. Na sua primeira gestão ainda teve Adelino Dalla Rosa como secretário e Rubem Bento Alves como tesoureiro.

Proprietário do Hotel Caxias, localizado na Rua 20 de Setembro, onde hoje funciona o Hospital Saúde, Dino Felisberto comandou a entidade até 25 de novembro de 1956. A ampliação do nome para Sindicato de Hotéis, Restaurantes,

Os 63 anos de uma Entidade vencedora

Bares e Similares e da base territorial para os municípios de São Marcos, Flores da Cunha, Farroupilha, Carlos Barbosa, Bento Gonçalves, Nova Prata e Veranópolis ocorreu em 30 de dezembro de 1977 com autorização do Ministro do Trabalho Arnaldo da Costa Prieto.

Em 1912 aceitando o convite de um amigo, a família mudou-se para Caxias do Sul: residiam no estado de SP. Aqui encontrou uma vila sem calçamento, luz e água encanada, diferente do que havia em São Paulo. Mas o casal gostou do lugar que o remetia à província de nascimento. A família instalou moradia onde hoje está localizada a Galeria do Centro Comercial São Pelegrino. No porão funcionava a marmoraria de Henrique Cia & Filhos.

Homem de talento, Dino desempenhou várias atividades com grande eficiência. No livro do Cinquentenário de Caxias do Sul, editado em 1925, ele é apresentado, aos 25 anos de idade, como uma pessoa plenamente vitoriosa.

Na busca por novos desafios sucedeu a Adelino Sassi na casa comercial de atividade variada, onde se comercializava de tudo. Segundo relatos da época, ia da ferragem para animais aos mais finos tecidos de seda. Mas especializou-se em produtos coloniais.

O estabelecimento movimentava 800 contos de réis, com capital inicial de 300 contos de réis. Dino empregava cinco pessoas e era apontado como um dos mais diligentes e reputados comerciantes de Caxias do Sul.

Seu ingresso no setor hoteleiro deu-se em 1946 quando passou a dirigir, na condição de sócio-gerente, o Hotel Caxias, apontado como melhor estabelecimento hoteleiro da região no livro comemorativo aos 75 anos da cidade. Sua estrutura tinha 25 apartamentos e 20 quartos, com salão de refeições de 300 m². Para aumentar a capacidade de hospedagem, na década de 50 o estabelecimento ganhou novo espaço com mais 16 apartamentos e 10 quartos. O hotel foi fundado em 1946 por iniciativa de Dino Felis-

berto Cia, Carlos Leonardelli, Luiz Bertolla e Guerino Calcagnotto.

Dino Cia faleceu em 16 de agosto de 1968.

Além de Dino Felisberto Cia, a trajetória de sucesso dos 63 anos do Sindicato deve-se às gestões competentes de Mário Angelo Sebben, João Flávio Ioppi, Irineu Peccini, Leandro Martini, Valmor Benjamin Peccini, Angelo Daboit, Antônio Casagrande Sehbe e Nestor André de Carli, juntamente com suas diretorias.

Atualmente, o SHRBS atua em 18 municípios da região Uva e Vinho: Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Cotiporã, Fagundes Varela, Farroupilha, Flores da Cunha, Guabijú, Monte Belo do Sul, Nova Pádua, Nova Prata, Protásio Alves, Santa Tereza, São Jorge, São Marcos, Veranópolis, Vila Flores e Vista Alegre do Prata. Possui cerca de 2.000 empresas representadas, gerando em torno de 6.000 empregos diretos.

Caxias do Sul e Bento Gonçalves com novas e amplas sedes

Desde o dia 27 de dezembro do ano passado, o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho (Sindiregião) ocupa novas instalações localizadas na Rua São José, número 1814, no Bairro Madureira, em Caxias do Sul. A sede dará as condições necessárias para que a Entidade qua-

lifique o trabalho de apoio aos associados e parceiros, cumprindo as diretrizes e criando novos serviços que supram necessidades do setor.

Fundado em 1948, o sindicato passou para a sede própria em 1992, transferindo-se para a Rua Garibaldi, no Centro, em área de 200 m². As atuais instalações abrigam Entidades diretamente envolvidas com o setor, como o Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau e a Rede Máximo Sabor. "O objetivo da nova sede é melhorar o atendimento para associados e parceiros, incrementando os serviços, promovendo mais capacitações e integrando o setor", define o atual

presidente João Leidens.

A subsede de Bento Gonçalves continua funcionando na Rua Henry Hugo Dreher, 227, no bairro São Bento. Mas em sala nova: 15. Com espaço ampliado, a finalidade da subsede é a de descentralizar os serviços do Sindicato, cumprindo as diretrizes da Entidade.



Sede em Caxias do Sul



Subsede em Bento Gonçalves

Palavra do Presidente



Seguindo a filosofia e o comprometimento das gestões anteriores do Sindicato, visando torná-la representativa de um setor indispensável para qualquer cidadão, é que irei basear a minha atuação como presidente.

Formamos uma categoria que atende a todas as camadas sociais indistintamente. Temos compromisso com nossas comunidades porque as representamos e mostramos como são quando atendemos um visitante. Somos um setor econômico que gera empregos e tributos. Temos, portanto, o dever de nos valorizar como classe e buscar aquilo que nos é de direito, principalmente reivindicando mudanças que nos permitam investir nos negócios, algo que precisamos fazer constantemente para atender aos clientes e sermos competitivos.

Uma de nossas preocupações é ampliar a representatividade da categoria, mostrando o que somos, o que fizemos e o que representamos. Só assim conseguiremos nos fazer ouvir. Por isso, a importância de todo o empresário do setor aproximar-se da entidade, como integrante de uma categoria que precisa atuar unida. Assim vamos conquistar nossos direitos junto aos municípios da nossa base territorial, no Estado e no País.

As novas sedes do Sindicato são a casa de todo o empresário do setor. Nelas promovemos cursos para qualificar os trabalhadores e empresários, mostrando a necessidade da gestão profissional e formal para que os negócios não sejam suscetíveis às crises e ações do Estado. Sugestões de temas para cursos, palestras e ações serão bem-recebidas.

Por fim, é importante destacar que nesta gestão estaremos atuando fortemente na ampliação e fortalecimento da representatividade do Sindicato e com esforço voltado a qualificação e formação de mão de obra.

Esta edição do Informativo do Sindicato é diferente daquelas que vínhamos publicando anteriormente. Obietiva fazer uma espécie de prestação de contas e apresentar as estratégias de futuro. A partir da próxima edição retomaremos seu padrão habitual e periodicidade trimestral.

Tenham todos uma boa leitura. E participem das edições futuras com sugestões de temas para abordagem.

EXPEDIENTE

INFORMATIVO DO SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DA **REGIÃO UVA E VINHO**

SEDE - Rua São José, 1814 Bairro Madureira, Caxias do Sul, RS Telefone - (54) 3221.2666

SUBSEDE - Rua Herny Hugo Dreher, 227/15 -Bairro São Bento, Bento Gonçalves, RS Telefone - (54) 3453.8000 Site - www.sindiregiao.com.br

Coordenação Editorial: Josemari Pavan Jornalista Responsável: Roberto Hunoff Diagramação e impressão: Editora São Miguel Tiragem: 3 mil exemplares

EQUIPE

Diretora Executiva - Márcia Ferronato Gerente Administrativa Financeira

Márcia Dall'Alba Mengatto Gerente Operacional - Josemari Pavan Auxiliares Administrativas - Andréia Marchet da

Rocha e Krisciê Pertile

Diretoria Gestão 2010-2014



EFETIVOS

Presidente - João Antônio Leidens

Atua no Sindicato desde 2007. Proprietário do Baita-Kão Lan-

Vice-presidente - Gladimir José Zanella

Atua no Sindicato desde 2010. Proprietário da Doce Docê Café, fundada em 1991

Secretário - Antônio Casagrande Sehbe

Atua no Sindicato desde 1977. Proprietário do Samuara Hotel

Tesoureiro - Gustavo Sirena

Atua no Sindicato desde 2007. Proprietário do Sica Gastronomia e Eventos, fundado em 1982

SUPI ENTES

Nestor André de Carli

Atua no Sindicato desde 1989. Proprietário da Cantina Pão e Vinho, fundada em 1976

Jorge Capelari

Atua no Sindicato desde 2004. Proprietário do Armazém do Sabor, fundado em 2010

Amauri de Almeida Doro

Atua no Sindicato desde 2004. Proprietário do City Hotel e A'Doro Hotel, este fundado em 2005

Alexandre Ruzzarin

Atua no Sindicato desde 2010. Proprietário do Césaros Restaurante, fundado em 2000

CONSELHO FISCAL

Marciano Pedro Zambiasi

Atua no Sindicato desde 2010. Proprietário da Churrascaria Laço de Ouro, fundada em 2000

Cladimir João Basso

Atua no Sindicato desde 1977. Proprietário do Bela Vista Parque Hotel, fundado em 1940

Rudimar Romeu Corso

Atua no Sindicato desde 1994. Proprietário do Komilão Lanches, fundado em 1977

SUPI ENTES

Paulo Fernando do Amaral Fontana

Atua no Sindicato desde 1998. Proprietário do Norton Express, fundado em 1997

Leandro Paulo Celso

Atua no Sindicato desde 2010. Proprietário do Ristorante e Pizzaria Pirandello, fundado em 1990

Pedrinho Agostinho Corso

Atua no Sindicato desde 2010. Proprietário do Motel Giro D'Água, fundado em 1991

DELEGADOS REPRESENTANTES JUNTO A FNHRBS

EFETIVOS

Nestor André de Carli João Antônio Leidens

SUPLENTES

Tarcísio Vasco Michelon

Atua no Sindicato desde 1994. Proprietário do Dall'Onder Grande Hotel, fundado em 1980

Paulo Geremia

Atua no Sindicato desde 1998. Proprietário da Casa Di Paolo, fundada em 1996

Representações do SHRBS

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho está presente em diversas entidades e órgãos com cadeira cativa de representação do setor. Isso comprova a importância da categoria na definição de políticas de desenvolvimento para o setor

BENTO CONVENTION BUREAU

Suplente do Conselho Fiscal - Márcia Ferronato

CAXIAS DO SUL CONVENTION & VISITORS BUREAU Conselheiro Fiscal - João Antônio Leidens

COMISSÃO DE ANÁLISE DO IMPACTO ECONÔMICO SOBRE EMPREENDIMENTOS DO COMÉRCIO E SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL (COMEC)

Titular - Josemari Pavan Suplente - Marcos Rossi

COMITÊ BRASILEIRO DE TURISMO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS

Membro - Márcia Ferronato

COMITÊ EXECUTIVO CAXIAS DO SUL 2014

Titular - Nestor André de Carl Suplente - Márcia Ferronato

CONSELHO DA FUNDAPARQUE

Suplente - Márcia Ferronato

CONSELHO DE DESENVOLVIMENTO DE BENTO GONÇALVES (COMUDES)

Titular - Moysés Michelon Suplente - Márcia Ferronato

CONSELHO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO TERRITO-RIAL DE CAXIAS DO SUL (CONSEPLAN)

Titular - João Antônio Leidens Suplente - Marciano Pedro Zambiasi

CONSELHO REGIONAL DO SENAC/RS

CONSELHO DE SEGURANCA ALIMENTAR E INCLUSÃO SOCIAL DE CAXIAS DO SUL (CONSEA)
Titular - Volcimar Rizzo

Suplente - Daniel Roberto Ferreira

CONSELHO DE TURISMO DE FARROUPILHA (COMTUR) Titular - José Alencar Barbosa

Suplente - Amaury de Almeida Doro

CONSELHO DO TURISMO DE BENTO GONÇALVES

Titular - Márcia Ferronato

Suplentes - Moysés Michelon/ Evandro Agatti

CONSELHO DO TURISMO DE CAXIAS DO SUL (COMTUR) Hotelaria

Titular - Amauri de Almeida Doro Suplente - Cladimir João Basso

Gastronomia

Titular - Ivo Posser

Suplente - Marciano Pedro Zambiasi

CONSELHO DO TURISMO DE FLORES DA CUNHA (COMTUR) Titular - Viviane Viapiana

Suplente - José Ferronatto

CONSELHO DELIBERATIVO DO INSTITUTO MARCA BRASIL

Titular - Márcia Ferronato

DIRETORIA DE POLÍTICA TURÍSTICA E ENOGASTRONÔMICA DA CÂMA-RA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL Titular - João Antônio Leidens

FÓRUM ESTADUAL DO TURISMO

Representante Suplente da Região Uva e Vinho - Márcia Ferronato

GRUPO GESTOR DA ASSOCIAÇÃO DE TURISMO DA SERRA NOR-

DESTE (ATUASERRA) Titular - Márcia Ferronato Suplente - Josemari Pavan

GRUPO GESTOR DO BANCO DE ALIMENTOS DE CAXIAS DO SUL Titular - João Antônio Leidens

GRUPO GESTOR DO DESTINO INDUTOR BENTO GONÇALVES

GRUPO GESTOR DO OBSERVATÓRIO DE TURISMO E CULTURA DO

RIO GRANDE DO SUL Titular - Márcia Ferronato

Suplente - Cladimir João Basso

PROJETO POLÍTICO INSTITUCIONAL DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RS - CAMPUS CAXIAS DO SUI

Titular - João Antônio Leidens Suplente - Márcia Ferronato

SENAC NACIONAL

Delegado Representante Titular da FNHRBS - Nestor André de Carli

ATUAÇÃO MARCANTE NOS EVENTOS DO SETOR

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares tem participação ativa nos principais eventos que promovem o segmento.

Festa Nacional da Uva

Convidado pela Comissão Comunitária da Festa Nacional da Uva, realizada em Caxias do Sul no período de 18 de fevereiro a 7 de março de 2010, o SHRBS atuou como membro do Conselho Consultivo da Diretoria de Hospitalidade, comandada pelo Secretário de Turismo, Jaison Barbosa dos Santos. A participação da entidade foi no sentido de sugerir ações para bem atender ao visitante. Também foi responsável pelo balcão de informações de hospedagem, montado na Estação do Abraço, espaço destinado à recepção do visitante na chegada aos pavilhões de exposições. Ali o visitante ainda fazia reservas em hotéis da cidade e região.

Com articulação do SHRBS e adesão voluntária, os restaurantes receberam da organização do evento sotopiatos para as mesas e aventais para equipe de trabalho alusivos à Festa Nacional da Uva 2010. Os materiais foram usados durante todos os dias do evento nos próprios restaurantes.

Festival de Turismo de Gramado

Um dos eventos mais importantes do setor turístico no Mercosul é o Festival de Turismo de Gramado. Em 2010 ocorreu de 18 a 21 de novembro e contou com a tradicional Feira de Negócios e o Congresso Técnico, além dos Salões de Ecoturismo e Turismo de Aventura, de Tecnologia para a Indústria do Turismo, do Turismo Rural, do Turismo Saúde, do Turismo Místico, Religioso e Esotérico, do Turismo Cultural e do Turismo GLS.

Por iniciativa do Sebrae Serra Gaúcha e das governanças das microrregiões Uva e Vinho, Hortênsias e Campos de Cima foi montado estande cooperado, onde o sindicato atuou comercializando o Tour da Experiência, roteiro coordenado pela entidade no destino Serra Gaúcha e referência em todo o País. O espaço permitiu apresentar o que há de melhor em turismo de experiência e equipamentos do setor.



Salão Gaúcho do Turismo



Em sua primeira vez no interior do Estado, o Salão Gaúcho do Turismo ocorreu em Caxias do Sul no período de 18 a 21 de março de 2010. Foi uma realização da Secretaria de Estado do Turismo, Esporte e Lazer e da Secretaria de Turismo de Caxias do Sul, com apoio do Ministério do Turismo. Focado na Copa 2014, o evento teve mostra das 23 microrregiões turísticas gaúchas, espaços de ecoturismo e aventura, apresentações artísticas, artesanato, turismo rural, rodadas de negócios e eventos paralelos.

O SHRBS atuou na co-organização do espaço destinado à Microrregião Uva e Vinho, e roteiro dos destinos indutores do Estado - Porto Alegre, Gramado e Bento Gonçalves - e aos Caminhos Temperados, projeto composto também pelos municípios de Viamão, Canela, Nova Petrópolis, São Francisco de Paula, Cambará do Sul, Caxias do Sul e Garibaldi. Os espaços contaram com a participação de empreendedores e órgãos públicos do setor divulgando seus roteiros e atrativos turísticos.

Paralelamente, a entidade apresentou a infraestrutura turística de restaurantes, hotéis e bares aos visitantes. A diretora executiva da entidade, Márcia Ferronato, palestrou sobre o projeto Economia da Experiência, coordenado pelo sindicato no destino Serra Gaúcha e referência em todo o País.

ABAV

Promovida há 50 anos pela Associação Brasileira de Agências de Viagens, a Feira das Américas é o maior e mais importante evento do continente, reunindo os principais nomes, marcas e negócios do segmento turístico. De 20 a 22 de outubro de 2010, no Rio de Janeiro, o SHRBS aproveitou a feira para divulgar seus associados e o destino Uva e Vinho junto ao estande do Rio Grande Sul no balcão destinado ao Roteiro Caminhos Temperados.

Fenavinho Brasil

O SHRBS também passou a integrar oficialmente os estatutos da Associação Fenavinho como Entidade Associada Efetiva, tendo como principal atribuição contribuir para o bom nome e progresso da organização. Também foi convidado a participar da elaboração do planejamento estratégico da Fenavinho Brasil 2011, que ocorreu no período de 29 de abril a 8 de maio.

Salão do Turismo Roteiros do Brasil

O SHRBS esteve presente de 26 a 30 de maio de 2010, em São Paulo, no Salão do Turismo - Roteiros do Brasil. O evento organizado pelo Ministério do Turismo teve o objetivo de promover e incentivar a comercialização dos roteiros turísticos do País. O salão foi dividido em diversos espaços: Feira de Roteiros Turísticos, Vitrine Brasil, Rodada de Negócios, Núcleo do Conhecimento, Missões Promocionais e Área de Comercialização.

O sindicato, como um dos responsáveis pelo Projeto Economia da Experiência, em parceria com o Ministério do Turismo, Sebrae e Instituto Marca Brasil, coordenou o estande que contou com a presença de agências de turismo da região, responsáveis pela venda de pacotes do Tour da Experiência da Uva e Vinho. As agências participaram da Rodada de Negócios, onde apresentaram seus produtos para grandes operadoras do país. O Sindicato também expôs a infraestrutura turística da região no balcão do Roteiro Caminhos Temperados.

lº Congresso Latino-Americano de Enoturismo



Com o objetivo de promover a discussão sobre o enoturismo, originando intercâmbio e aprendizado e trazendo inovação e competitividade ao setor, o 1º Congresso Latino-Americano de Enoturismo ocorreu de 22 a 24 de setembro, em Bento Gonçalves. A realização foi da Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves, do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares e de outras importantes entidades da região.

O evento teve palestra sobre o Turismo do Vinho na América Latina e painéis sobre as Regiões Enoturísticas Brasileiras e da América Latina e eventos enoturísticos da região. Também foram apresentados casos de êxito do enoturismo do Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves.

No painel sobre eventos enoturísticos, o sindicato, por meio da consultora Karin Goidanich, relatou a experiência do projeto piloto Eventos Integrados e Integradores - Reinterpretação da Concepção de Eventos, que se propôs a compreender como potencializar um evento para que nele se expresse a sua integração na comunidade e a integração da comunidade nele. O resultado desse trabalho. coordenado pelo SHRBS e patrocinado pela Fundaparque de Bento Gonçalves e Ministério do Turismo, culminou na criação de planejamento estratégico de eventos da Região com tema Uva e Vinho em seis municípios: Flores da Cunha, Caxias do Sul, Farroupilha, Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul. O primeiro resultado desta ação integrada foi o evento Dia do Vinho.

Instituto Federal formará mão de obra para o setor



Obra do IFRS Caxias do Sul

Os esforços do Governo Federal que se iniciaram em 2007, com o propósito de implantar em Caxias do Sul um Campus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFRS), estão prestes a se concretizar. Além da Prefeitura, que doou o terreno para a construção no Bairro Fátima, junto ao Complexo Dal Bó, o SHRBS, Simecs e Simplás, juntamente com outras Entidades, tiveram papel fundamental na viabilização da vinda do Instituto para o Município, como o financiamento do projeto arquitetônico.

A conclusão da primeira fase da infraestrutura está prevista para o segundo semestre de 2011. A escola atuará na formação inicial e continuada, no ensino médio técnico integrado, no técnico subsequente para quem tem ensino médio, em graduação tecnológica, na licenciatura, em mestrados e doutorados profissionais.

Os cursos serão grátis e a capacidade de atendimento chegará a 2 mil alunos. Enquanto a sede própria segue em construção, o Instituto utiliza provisoriamente instalações locadas na Rua Mário de Boni, 2250, no Bairro Floresta.

Para o presidente do SHRBS, João Antônio Leidens, a oferta de cursos gratuitos trará excelência aos serviços e ampliará a competitividade do setor, especialmente com o curso de Técnico em Cozinha, que atenderá especificamente nossa categoria. "A valorização da mão de obra da categoria é muito importante para o empresariado", reforça. Com a Reitoria sediada em Bento Gonçalves, o IFRS terá nove campus: Bento Gonçalves, Sertão, dois em Porto Alegre, Caxias do Sul, Erechim, Rio Grande, Canoas e Osório.



Sede provisória do IFRS Caxias do Sul

MELHOR IDADE

Programa supera metas

O programa Viaja Mais Melhor Idade, iniciativa do Ministério do Turismo, fechou o ano passado com a comercialização de 210 mil pacotes, superando em 16% a meta de 180 mil. Segundo Daniela Bitencourt, diretora superintendente do Instituto Marca Brasil, que opera o Viaja Mais Melhor Idade, o programa foi determinante para aumentar a ocupação dos meios de hospedagem e proporcionar mais viagens e conhecimentos do Brasil ao público da melhor idade.

O programa estabeleceu benefícios e condições favoráveis às viagens, gerando números surpreendentes e mitigando problemas como a baixa ocupação dos hotéis. "Também mostrou a importância que tem os quase 20 milhões de idosos que habitam o Brasil, melhorando sua vitalidade e levando a eles uma proposta de envelhecimento mais saudável."

A Serra Gaúcha foi um dos seis destinos mais visitados. Na região Uva e Vinho existem 38 hotéis cadastrados no programa, estabelecidos em 10 municípios da base territorial do Sindiregião.

HOTELARIA

Governo define novo sistema de classificação

Depois de debater e analisar com o setor a experiência de 24 países, o Ministério do Turismo consolidou, em dezembro de 2010, o Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem. O novo sistema adota a simbologia de estrelas para identificar os alojamentos de acordo com a infraestrutura e serviços oferecidos. A nova classificação estabelece sete tipos de meios de hospedagem: hotel, pousada, hotel-fazenda, hotel-histórico, cama e café, flat e resort.

O novo sistema de classificação hoteleira é voluntário: a opção é da empresa. Entretanto, trata-se de ferramenta que posiciona e agrega valor ao empreendimento. A classificação tem validade por três anos. As cartilhas autoexplicativas foram encaminhadas aos associados do Sindicato ainda em dezembro, mas podem ser acessadas na íntegra no site www.turismo.gov.br.

Aumenta adesão ao Cadastur

O número de serviços turísticos cadastrados ao Ministério do Turismo cresceu 24% no ano passado. O cadastro é obrigatório para meios de hospedagem, parques temáticos, acampamentos turísticos, guias e agências de turismo, transportadoras turísticas e organizadoras de eventos. Embora a obrigatoriedade não se aplique aos restaurantes, cafeterias e bares, esses setores lideraram a adesão em 2010.

O prestador cadastrado tem acesso a linhas de financiamento e ao leque de políticas públicas adotadas pelo Ministério, além de poder participar de programas de qualificação e ações de promoção. Na base territorial do SHRBS estão cadastrados 44 meios de hospedagem e 39 restaurantes, cafeterias e bares. Informações e cadastro no site www.cadastur. turismo.gov.br. Associados que necessitarem de auxílio podem procurar o sindicato que orientará sobre cadastro.

CIGARROS





Municípios fecham cerco aos fumantes

O uso de produtos fumígenos foi regulamentado pelo Governo Federal por meio da Lei 9.294, de 15 de julho de 1996, e pelo Governo Estadual pela Lei 13.275, de 3 de novembro de 2009. Alguns municípios da Região Uva e Vinho, como Nova Prata, Monte Belo do Sul, Nova Pádua, São Marcos e Farroupilha, também possuem Lei Municipal sobre o assunto, que podem ser encontradas na íntegra nas Câmaras de Vereadores.

Em 2010 mais três municípios estabeleceram regras para o ato de fumar: Bento Gonçalves, pela Lei 4.627, a partir de 1º de fevereiro; Flores da Cunha, pela Lei 2.801, desde maio; e Caxias do Sul, por meio da Lei Complementar 372, em vigor desde dezembro. Nos três é proibido o uso de produtos fumígenos em recintos coletivos fechados. Dentre eles, estão os da categoria representada pelo Sindicato.

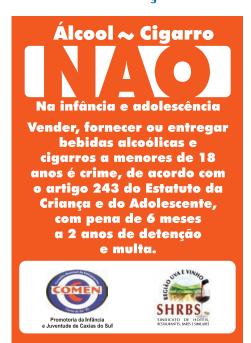
Em Caxias do Sul a íntegra da Lei Complementar pode ser encontrada no site www.camaracaxias.rs.gov.br. Já em Bento Gonçalves e Flores da Cunha as leis estão disponíveis nos sites www.camarabento.rs.gov.br e www.camaraflores.rs.gov.br.

SINTRAHTUR em nova sede

O Sindicato dos Trabalhadores no Comércio Hoteleiro, Restaurantes, Bares e Similares e em Turismo e Hospitalidade de Caxias do Sul inaugurou nova sede na Rua Guia Lopes, 333. O espaço adquirido em 2009 passou por amplas reformas e adequações visando atender às necessidades de atendimento ao público.



LEGISLAÇÃO







PROTEÇÃO PARA MENORES

Duas importantes leis referente a tratamento para com crianças e adolescentes vem sendo fortemente fiscalizadas pelos órgãos competentes nos estabelecimentos da categoria representada pelo Sindicato.

Aprovado em 2003, o artigo 243 do Estatuto da Criança e do Adolescente, pune com detenção de 2 a 4 anos ou multa o estabelecimento que vender, fornecer ainda que gratuitamente, ministrar ou entregar, de qualquer forma, a criança ou adolescente, sem justa causa, produtos cujos componentes possam causar dependência física ou psíquica, ainda que por utilização indevida. Leia-se, no caso específico dos estabelecimentos do setor, especialmente cigarros e e bebidas alcoólicas.

Em 2009, no mesmo Estatuto, foi acrescido o artigo 250, que pune com multa ou fechamento do estabelecimento ou cassamento de licença o estabelecimento que hospedar criança ou adolescente desacompanhado dos pais ou responsável, ou sem autorização escrita desses ou da autoridade judiciária, em hotel, pensão, motel ou congênere.

É importante que o associado se mantenha alerta.

Divina Cozinha 2011

A Dolaimes Comunicação e Eventos realizará a segunda edição do "Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade", em Caxias do Sul. O resultado deste trabalho será apresentado em um guia conceito, que será lancado no evento Divina Cozinha, dia 11 de julho próximo. O evento que acontece desde 1998, conta com o apoio do SHRBS, do Senac Caxias do Sul e da Prefeitura de Caxias do Sul-Semtur. O objetivo do guia é reconhecer a força da gastronomia local e dos estabelecimentos ligados ao setor.



Turismo de Caxias aponta destaques

Em 27 de setembro do ano passado, na abertura da 1ª Semana do Turismo do Município, a Secretaria de Turismo de Caxias do Sul promoveu a 1ª edição do Troféu Destaque Turismo Caxias. Dentre os associados do Sindicato foram agraciados: Hotel Intercity Premium como Destaque Hotelaria, La Barra Cocina Y Mucho Más como Destague Gastronomia Noite e Restaurante Chateau Lacave como Destaque Gastronomia. A escolha foi feita pelo Conselho Municipal de Turismo a partir de dezenas de indicações.



Hotel Intercity Premium recebendo a premiação



La Barra Cocina Y Mucho Más recebendo a premiação



Chateau Lacave recebendo a premiação

Hotelaria tem linha de crédito

O Ministério do Turismo e o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) apresentaram linha de crédito de R\$ 1 bilhão para reforma, ampliação e construção de novos hotéis. A iniciativa compõe o pacote de ações do Governo Federal para a realização da Copa 2014. A linha BNDES ProCopa Turismo trabalha os conceitos de Hotel Padrão, Hotel Eficiência Energética e Hotel Sustentável.

Para acessarem a linha de crédito, os empreendimentos devem se inscrever no Cadastur e apresentar projetos até 31 de dezembro de 2012. Dependendo da demanda o valor do crédito poderá ser ampliado.

PREMIAÇÃO

Bento Gonçalves é destaque entre os destinos indutores

Foto: Semtur Bento Gonçalves



O Ministério do Turismo premiou em dezembro passado as melhores práticas dos 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento Turístico Regional - Estudo de Competitividade 2010. O troféu foi concedido para as 27 experiências consideradas modelo para o desenvolvimento turístico regional. O município de Bento Gonçalves foi premiado na dimensão Economia Local, sendo o único dentre os três destinos indutores do Estado - Gramado e Porto Alegre são os outros dois.

Os projetos foram avaliados e selecionados conforme 13 dimensões do Índice de Competitividade 2010. Dentre elas, destaque para a infraestrutura geral, acessos, serviços, equipamentos e atrativos turísticos, marketing e promoção, aspectos ambientais, sociais e culturais.



Curso de Atendimento em São Marcos





Curso de Cozinheira em Flores da

Treinamento para mais de 1,5 mil profissionais

Com grande parte dos recursos provenientes do Ministério do Turismo, o SHRBS realizou no ano passado 95 treinamentos, que reuniram mais de 1,5 mil profissionais do setor. Foram desenvolvidos cursos, palestras e oficinas nos municípios da base territorial.

Na viabilização dos treinamentos o sindicato teve o apoio de vários parceiros nos municípios da base, como prefeituras, entidades e empreendedores do ramo. Também houve a participação destacada do Ibravin, da Escola de Gastronomia UCS/ICIF e do Senac.

Por meio de pesquisa de avaliação, o sindicato apurou que 92% dos participantes consideraram os treinamentos bons e ótimos. Também identificou que a principal demanda é que a capacitação seja repetida anualmente. Informe-se no Sindicato sobre a grade de cursos 2011.

Cursos oferecidos

Qualificação dos Serviços de Garçom e Garçonete Aperfeiçoamento dos Serviços do Vinho, Espumantes, Licores e Cachaça

Qualidade no Atendimento com ênfase na Hospitalidade

Procedimentos Básicos de Cozinha Dicas para Elaboração de Cardápios e Menús Aperfeiçoamento de Cozinheiro (a) Aperfeiçoamento de Auxiliar de Cozinha

Aperfeiçoamento em Gestão Financeira Palestras ministradas

História da Gastronomia Importância da Rede Regional de Cooperação

Oficinas realizadas Decoração com Frutas e Verduras

Cardápios a base de Flores Comestíveis Cozinha Regional

Lanches para Eventos

Sorvetes e Sobremesas

Harmonização com Vinhos, Espumantes, Licores e

Elaboração de Risotos

Elaboração de Massas e Molhos

Elaboração de Sobremesas

Elaboração de Saladas

Modos de Preparo de Carnes

Elaboração de Café da Manhã e Lanches

Elaboração de Coquetéis e Drinks Elaboração de Menú Infantil

Elaboração de Cardápios Especiais

Técnicas de Desossa



Procedimentos de Cozinha na Termas e Longevidade



Curso de Garçom em Caxias do Sul



Curso de Vinhos em Flores da Cunha



Curso de Finanças em Antônio Prado

Intercâmbios qualificam atividade gastronômica

Por meio de tratado de Gemellaggio firmado entre as cidades de Bento Gonçalves e Rovereto, um grupo de jovens atuantes na gastronomia da região participou em 2010 de curso de gastronomia de três meses na Scuola Alberghiera di Rovereto, na Itália. Em setembro do mesmo ano um grupo de



Francielei Galafassi do Restaurante Bem Te Vi em intercâmbio



Willian Tonello Menegat da Pousada do Miro em intercâmbio na Itália

alunos da representação italiana esteve em Bento Gonçalves e municípios da região para estagiar em restaurantes locais.

Esse intercâmbio de estudos gastronômicos resultou em troca de experiências que estão sendo adaptadas nos restaurantes de Rovereto e Bento Goncalves. A agenda dos grupos e a organização dos intercâmbios tiveram a correalização do sindicato em parceria com a Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves, IFRS e COMVERS.

Para 2011 o Sindicato apoiou um novo intercâmbio, em parceria com o COMVERS e associações italianas locais, com a Associazione Bellunesi Nel Mondo e l'ENAIP Veneto, para estudos nas áreas de cozinha, sala, bar, atendimento, informática, apresentação da gastronomia veneta e normativas sanitárias. Representantes de Farroupilha e Nova Pádua estão na Itália. Interessados em realizar intercâmbios devem contatar o Sindicato.







Boas Práticas foram tema de cursos



BPF Bento Gonçalves

Obrigatórias desde 1993, por meio de resolução da Anvisa, as Boas Práticas para Serviços de Alimentação abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos para garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. Visando orientar os associados sobre o conteúdo da resolução, o SHRBS realiza, já há algum tempo, em parceria com o Senai e Sebrae, o curso de BPF aos profissionais do

Em 2010 foram promovidos oito



BPF Caxias do Sul

cursos, cada um com 16 horas, totalizando 204 capacitados. Em Caxias do Sul ocorreram seis cursos; em Bento Gonçalves e Antônio Prado, um em cada município. A apresentação dos conteúdos só pode ser feita por entidades autorizadas pela Secretaria de Estado da Saúde.

A partir de 2012 todos os que realizaram o curso devem passar por atualização de oito horas regulamentada pela Anvisa. Os associados devem ficar atentos a esse assunto, que muito influencia no dia a dia do estabelecimento. Para 2011 já está confirmada a grade de cursos.

Programa Bem Receber certifica empresa da Região

A Casa Tasca, de Bento Gonçalves, está em fase de auditoria para receber a certificação do Programa Bem Receber, lançado em 2008 por organismos públicos e privados como parte de uma estratégia de longo prazo para o desenvolvimento sustentável do turismo. As atividades desenvolvidas pelo estabelecimento ao longo de três anos, com apoio do Sindicato, focaram meio ambiente, como separação de lixo e uso racional da água, e ações sócio-culturais e econômicas, como trabalhos sociais na comunidade e cursos sobre saúde, entre outros. Em função do programa, a Casa Tasca foi reconhecida e premiada nacionalmente por diversas instituições.

De abrangência nacional, o Programa Bem Receber é realizado em parceria pelo Instituto de Hospitalidade, Ministério do Turismo, Sebrae, Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) e Agência de Promoção de Exportações e Investimentos (APEX-Brasil), com o apoio de diversas entidades do setor, entre elas o SHRBS. O programa previu atendimento a 565 empreendimentos em 30 destinos turísticos e envolveu cerca de 6,8 mil profissionais.

Por meio de cursos, palestras e consultoras, o Programa Bem Receber - Qualificação Profissional e Gestão Sustentável - contribui para o aumento da qualidade dos serviços

no setor de turismo e da competitividade dos destinos brasileiros. Os objetivos do programa são alcançados por meio da implementação de ações de qualificação e de certificação voltadas para pessoas e sistemas de gestão da sustentabilidade em micro e pequenos meios de hospedagem.

Da região Uva e Vinho, também integram o Programa: Pousada Thiany, Pousada Piccolo Refúggio, Pousada Villa Valduga, Hotel Princesa dos Vales e Pousada De Rossi. Ao final do Programa, os estabelecimentos participantes poderão candidatar-se para a obtenção da certificação NBR 15401 - Meios de Hospedagem - Sistema de Gestão da Sustentabilidade.



Casa Tasca - Bento Gonçalves

Experiência regional vira case internacional

Desenvolvido e implantado de forma pioneira em oito municípios da Região Uva e Vinho em 2006, o projeto Economia da Experiência já é reconhecido internacionalmente. O sucesso da iniciativa resultou em palestras sobre a metodologia de implantação em importantes eventos do País, como Road Show Paraná e Fórum Mundial Amforth, em São Paulo.

O projeto, iniciativa do Ministério do Turismo, Sebrae Nacional, SHR-BS e Instituto Marca Brasil, objetiva auxiliar os profissionais do turismo a adaptarem em suas empresas o conceito de que o turista não quer ser contemplativo, mas ter sua própria experiência no atrativo. Em 2008 a experiência piloto foi levada para outros quatro destinos: Costa do Descobrimento (BA), Petrópolis (RJ), Bonito (MS) e Belém (PA). No ano seguinte foi instituído oficialmente o Tour da Experiência, reconhecido em todo o País pelo setor turístico.

Em março de 2010 a Região Uva e Vinho, por meio do SHRBS, foi anfitriã do Encontro Nacional dos



Filó no Encontro Nacional dos Empreendedores do Projeto Economia da Experiência



Abertura do Encontro Nacional dos Empreendedores do Projeto Economia com a presença do Presidente João Laidens

Empreendedores do Projeto Economia da Experiência. Aqui os demais destinos do tour vieram buscar e trocar informações de sucesso.

Projeto Integrados e Integradores fortalece iniciativas

Numa realização da Fundaparque e do Ministério do Turismo, com apoio e coordenação do SHRBS e de diversos parceiros, foi desenvolvido o projeto piloto Dia do Vinho, parte da iniciativa maior do projeto Eventos Integrados e Integradores - Reinterpretação da Concepção de Eventos. Esta ação envolveu os municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha, Garibaldi e Monte Belo do Sul.



Festival Colonial Italiano em Garibaldi

O projeto contou com diversas etapas que se iniciaram em 2009 e se encerraram em 2010. Iniciaram com apresentação da ideia em Bento Gonçalves por equipe do Ministério do Turismo. O objetivo é trabalhar os eventos da temática uva e



Seminário de apresentação do Projeto Integradores para Comunidade Regional



Celebração do Vinho em Caxias do Sul

vinho de forma integrada com seus diversos sub-temas e de forma integradora com a região.

Pesquisa realizada durante a Fenavinho 2009 identificou desejos dos visitantes e serviu para a elaboração do planejamento estratégico com foco na realização de eventos por estação de ano e de forma integrada e integradora. Cada uma das cinco comunidades definiu duas festas, já existentes, para que os organizadores recebessem consultoria com foco na reinterpretação da concepção de eventos.

Un dos resultados do projeto foi o primeiro evento regional: Dia do Vinho 2010. A programação transcorreu de 28 de maio a 6 de junho, com diversas atividades técnicas, festivas e de turismo. A primeira edição teve a adesão de 80 vinícolas, 47 restaurantes, 17 hotéis, 20 roteiros turísticos e 56 outros empreendimentos e parceiros.

O resultado foi avaliado por meio de pesquisa de satisfação que foi utilizada para melhorar a programação do Dia do Vinho 2011, ocorrido de 27 de maio a 05 de junho, sob coordenação do Sindicato e do Ibra-

Veranópolis tem novo roteiro

O resultado de mais de um ano de trabalho de 11 estabelecimentos de Veranópolis concretizou-se em novembro de 2010 com o lan-



çamento do Roteiro Gastronômico Menu da Longevidade. O objetivo foi criar alternativa para atrair visitantes, que podem fazer um tour de

sabores pelo município. A iniciativa reúne os empreendimentos Dom Vital, Mascaron Giratório, Gallicia, Parada 99, Praça XV, Farina, Chef Sazon, Hotel Verona, Hotel Princesa dos Vales, J'adore Le Café, Churras & Cia, Prefeitura, Sebrae e SHRBS.

Viagem dos Sabores valoriza culinária e vinhos

Em sua primeira edição, o evento Viagem dos Sabores teve a adesão de 62 estabelecimentos da gastronomia e hotelaria de Caxias do Sul. Realizada de 16 a 31 de julho de 2010, com o objetivo de valorizar e promover a gastronomia caxiense, a iniciativa se destacou pela apresentação de cardápios harmonizados com os vinhos premiados no Concurso dos Melhores Vinhos de Caxias do Sul 2009 e pela montagem de pacotes de hospedagem e passeios turísticos.

A meta do SHRBS e da Secretaria de Turismo de Caxias do Sul é tornar o projeto um evento anual de promoção da categoria e do turismo da cidade. Em 2011 o evento está agendado para o período de 15 a 31 de julho.



Marcia Ferronato, Prefetto Sartori, Nestor de Carli, Presidente Leidens e Gladimir Zanella no lançamento do evento em 2010

Caminhos Temperados ganha projeção nacional

Caminhos Temperados

charme e cultura do Sul

Rio Grande do Sul | Brasil

Lançado em 2009 no âmbito do projeto Destinos Indutores do Turismo no Estado, o roteiro Caminhos

Temperados vem se fortalecendo no mercado. Formado pelo poder público e por entidades, como

o SHRBS, o roteiro é divulgado em eventos de turismo do País e está sendo comercializado pelas principais operadoras nacionais. Seu potencial deve-se aos atrativos turísticos dos municípios indutores - Porto Alegre, Gramado e Ben-

> to Gonçalves - e pelas atrações de Viamão, Nova Petrópolis, Canela, Cambará do Sul, São Francisco de

Paula, Caxias do Sul e Garibaldi. A característica peculiar de cada município apresenta uma gama de atrações para turistas e operadoras.

Bento cria sua marca

A escolha de Bento Gonçalves como um dos três destinos indutores do turismo de lazer no Estado, em 2009, fez com que o trade turístico e entidades ligadas ao setor se reunissem para estruturar o planejamento de marketing e criar uma marca e estratégia de mercado para o município. Patrocinado pelo SHRBS, Ibravin, Fimma, Bento Convention Bureau e com o apoio da Semtur Bento Gon-



Pura Inspiração

çalves, a ação foi desenvolvida pela Guife Multicom e pela consultora Márcia Godinho. A marca vem se consolidando, sendo reconhecida pelo trade turístico nacional e elogiada por estudiosos do setor.

Sindicato atualiza mapas

O SHRBS atualiza mapas turísticos, com destaque para seus associados dos municípios da base. Em 2010 foram revisados os mapas de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Farroupilha. E na região a Atuaserra renovou o material informativo turístico e o Sindicato apoiou na impressão do mapa integrado da Região Uva e Vinho.

Europa financia projetos regionais

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares é um dos integrantes do Cocap - Projeto de Cooperação Descentralizada - financiado pela Comissão Europeia no âmbito do Programa Urb-Al III. Por meio do fortalecimento das cadeiras produtivas, o projeto objetiva reforçar a coesão social em três países do Mercosul: Argentina, Brasil e Paraguai.

No Brasil, o projeto acontece no Rio Grande do Sul com três cadeias: enogastronomia, vinho e leite.

A equipe que atua no projeto está sob a coordenação de Janice Teresa Rota, da Câmara de Comércio Italiana Rio Grande do Sul. Integram também a equipe o economista Joal de Azambuja Rosa, especialista em desenvolvimento territorial, Lucinéia Felipin Woitchunas e Luis Juliani, especialistas para a Cadeia do Leite, Joceli Antonio Andreola, especialista para a Cadeia do Vinho e Márcia Ferronato e Cesar Augusto Prezzi, especialistas para a Cadeia de Enogastronomia.

Seguindo a programação metodológica, entre agosto e novembro de 2010 participaram de seminário sobre redes de cooperação, definiram a operação e logística de atuação, realizaram vários encontros reunindo atores que representam as cadeias, além do curso de formação de agentes de desenvolvimento territorial - ADTs. Os conteúdos focam no capital e coesão social e na construção cooperada de planos e projetos.

Em novembro de 2010 a Delegação Gaúcha, representando as três cadeias do Rio Grande do Sul, participou juntamente com as Delegações de San Juan da Argentina e de Misiones do Paraguai, do evento de Formação de Políticas e Modelos de Desenvolvimento Territorial - o caso do Veneto, realizada nas cidades de Conegliano e Veneza, na Itália.

O evento seguiu a proposta aprovada no âmbito do Projeto COCAP - Cohesión Social através del fortalecimiento del las Cadenas Productivas, organizado pela Regione del Veneto, Fondazione de Venezia e programa URB-AL III, para formação de ADTs, com o objetivo de articular projetos com foco na coesão social das cadeias, valorizando o capital e a cooperação e apresentar as ações realizadas até o momento.

Segundo o Presidente João Leidens "é uma honra para o SHRBS atuar como usina de ideias junto ao projeto. A entidade e região estão sempre de braços abertos para projetos com foco no geração de conheci-



Agentes da Cadeia de Enogastronomia e Vinhos do RS



Seminário de estudo e apresentação dos projetos elaborados pelas Cadeias da América Latina

mento e no desenvolvimento sustentável. O COCAP se posiciona com maior importância por focar em temas como a coesão e capital social. Agradecemos a Urbal, Fundação Veneta e ao Sedai pela oportunidade.

Os atores e ADTs hoje diretamente envolvidos com a Cadeia da Enogastronomia são: Associação Caminhos De Faria Lemos, Atuaserra, Consulado Honorário Italiano, Faculdade Anglo-Americano Caxias do Sul, Faculdade Cenecista, IFRS - Campus Bento Gonçalves e Campus Caxias do Sul, Rede Máximo Sabor, FISAR, Ibravin, Secretarias de Turismo de Bento Gonçalves, Farroupilha, Flores Da Cunha, Garibaldi, Monte Belo Do Sul e Caxias do Sul, Emater, UCS/ICIF - Escola de Gastronomia e SHRBS Região Uva e Vinho.

Mais informações no site www.proyectococap.org.

Jantar sob as Estrelas ganha notoriedade

O evento denominado Jantar sob as Estrelas, realizado em Bento Gonçalves, desponta como uma das principais atrações da programação do Bento em Vindima, que ocorre em janeiro e fevereiro. Sucesso já na primeira edição em 2010, o Jantar sob as Estrelas deste ano reuniu 14 associados do Sindicato na Rua Herny Hugo Dreher.

O grupo organizou diversas atrações ao luar, como jantares, apresentações musicais e happy--hours, além de participar da tradicional Corrida de Garçons. A rua foi ornamentada com tapetes vermelhos que conduziam aos estabelecimentos. Idealizado pelo Sindicato, o Jantar sob as Estrelas tem o apoio das secretarias municipais do Turismo e da Cultura de Bento Gonçalves, do Ministério do Turismo e do Instituto Marca Brasil.



SHRBS integra grupo de controle de projetos

Numa iniciativa da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul, o SHRBS integra o grupo de executivos de sindicatos patronais que se reúne periodicamente para avaliar projetos de lei em andamento nas três esferas de governo: federal, estadual e municipal. O grupo foi dividido nos segmentos indústria, comércio e serviços e acompanha o andamento dos projetos que atingem as categorias repre-

SEMANA DO

COMÉRCIO

Gerentes de Hotéis passam por capacitação

Numa iniciativa do Instituto Marca Brasil, com re-



Gerentes da Rede Hoteleira em capacitação

cursos do Ministério do Turismo e apoio do SHRBS, de setembro a outubro de 2010 foi realizado o curso Capacitação dos Gerentes de Meios de Hospedagem para os associados da entidade. Com carga horária de 60 horas e totalmente gratuito, o curso focou a gestão de pessoas por meio de abordagem inovadora e metodologia de educação baseada em competências.

Os temas trataram de sustentabilidade, empreendedorismo, controle financeiro, fortalecimento de equipes, inteligência social, hospitalidade e otimização de resultados de equipes. O curso reuniu 31 gerentes da hotelaria da região.

Em função da maior competição de futebol do mundo ocorrer no Brasil em 2014 muitas são as demandas dos municípios sede do evento e dos que estão se candidatando a campo base de treinamento de seleções. Na Região Uva e Vinho, ainda em 2009, o SHRBS trouxe a Match Services, empresa responsável pelas hospedagens e credenciada pela FIFA, que cadastrou e contratou reservas com a rede hoteleira interessada.

Em 2010 surgiram novas demandas em função da candidatura oficial de Bento Gonçalves e Caxias do Sul a campo base. Fizeram-se necessários novos cadastros junto a FIFA e a outros órgãos, especialmente da rede hoteleira. Diante deste quadro o SHRBS vem auxiliando os comitês de Bento Gonçalves e Caxias do Sul em suas necessidades e participando de eventos e reuniões sobre o tema no sentido de disseminar as informações para seus representados.

Hotéis cadastrados na região

Bento Gonçalves - Dall'Onder Grande Hotel, Dall'Onder Vittoria Hotel, Hotel & Spa do Vinho, Hotel Pousada Casa Tasca, Hotel Villa Michelon, Pousada Don Giovanni, Villa Valduga, Viverone Bento Gonçalves Caxias do Sul - Bela Vista Parque Hotel, Blue Tree Towers Caxias do Sul, Cosmos Caxias do Sul, Intercity Premium Caxias do Sul, Norton Express, Personal Royal Hotel, Samuara Hotel, Swan Tower Caxias do Sul

Farroupilha - Farina Park Hotel Garibaldi - Zamek Hotel Boutique

Copa do Mundo como prioridade

As Entidades do comércio de Caxias do Sul, juntamente com o SHRBS, realizaram em julho de 2010 a 5ª Semana do Comércio e Serviços, que contou com cerca de 800 participantes. Em 2011, o evento acontece de 13 a 15 de julho, sempre às 19h30min. No dia 13, Mauro Camargo falará sobre o tema "Embaixador do Churrasco" no Centro de Cultura Dr. Henrique Ordovás Filho. No dia 14, "Cenário e Tendência do Comércio e Serviços" será o tema de Marcelo Portugal no auditório do SESC. E no dia 15, no salão paroquial de Ana Rech, Luís Antônio Kuyava abordará sobre "Novos Conhecimentos, Novas Habilidades e Novas Atitudes para os mesmos profissionais". O ingresso é 1kg de alimento não-perecível (exceto sal) ou

R\$ 5,00. Informações com os organizadores.

Sindicato qualifica sistema de gestão



Por meio de critérios baseados no Prêmio Nacional da Qualidade (PNQ), o Sistema de Excelência em Gestão Sindical (SEGS) é um programa de incentivo ao desenvolvimento da excelência na gestão das federações e sindicatos filiados ao Sicomércio. Desenvolvido pela Confederação Nacional do Comércio (CNC), está alinhado com os principais padrões mundiais de gestão de excelência e foi adaptado para atender a realidade das entidades sindicais.

Em novembro de 2010, o sindicato, por meio de sua gerente administrativa financeira, Márcia Dall'Alba Mengatto, participou do Encontro de Avaliadores do SEGS. A programação constou da apresentação dos resultados positivos das entidades que implantaram o sistema de forma piloto. Em 2011 o SHRBS será mais um adepto do sistema, trabalhando a liderança, estratégia e planos, clientes, sociedade, informação e conhecimento, pessoas, processos e resultados.

Dentre os benefícios espe-

rados pelo sindicato em função da adesão estão o aumento da sustentabilidade interna em benefício do setor e da capacidade de atendimento aos empresários, representatividade efetiva, maior abrangência de atuação, visibilidade por estabelecer e defender causas válidas, diversificação dos produtos e servicos oferecidos. formação de rede de relacionamento com empresários, políticos e sociedade e ampliação da receita e do quadro associativo. Outra expectativa é que futuramente o sistema ofereça aos sindicatos da categoria de todo o país um modelo de gestão padrão. Trabalhado desde 2008 pela FBHA com base no sistema de gestão do Sindicato da Região Uva e Vinho, desenvolvido pela empresa Vensis, um dos mais completos e informativos da categoria.

Os técnicos da Federação e do SHRBS têm se reunido com frequência com dirigentes da empresa e chegaram a definição do modelo ideal. O mesmo está em fase de testes para posterior implantação.

Parcerias serão intensificadas

Em 2011, o SHRBS continuará com as parcerias de sucesso que mantêm já há anos com a Rede Máximo Sabor, Bento Convention Bureau e Caxias do Sul Convention e Visitors Bureau. O apoio aos conventions de Bento Gonçalves e Caxias do Sul (este com sede nas dependências do SHRBS) objetiva fomentar a captação de eventos para elevar a ocupação e diminuir a sazonalidade hoteleira, além da ampliação do movimento na gastronomia e noite da região.

A Rede Máximo Sabor, também com sede nas dependências do SHRBS, desenvolve de forma cooperada a qualidade dos servicos e produtos dos estabelecimentos as-



Assinatura de Termod e Parceria com a Himalaia Distribuidora



Assinatura de Termo de Parceria com o IFRS Caxias do Sul



Assinatura de convênio com a COG

sociados. Isso vem ao encontro do planejamento estratégico do sindicato de promoção e desenvolvimento da categoria.

Para 2011, o SHRBS tem como principal meta estreitar as relações com o Instituto Federal do Rio Grande do Sul, Atuaserra, Senac, Governo Federal, Universidades e Faculdades, Secretarias de Turismo e outros importantes parceiros para promover o desenvolvimento dos profissionais do setor. A já firmada parceria com o Instituto Federal visa à capacitação profissional e com o COG Turismo College Bureau pacotes de turismo educacional para estudos da língua inglesa na Valencia Community College em Orlando, Florida, nos Estados Unidos.

Também com a Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, o Sindicato mantém convênio nas áreas de capacitação, estágios curriculares. pesquisa, evento e projetos, estendidos aos associados. Já com a Distribuidora Himalaia mantém parceria para realizações de oficinas gastronômicas e promoções da categoria. E com a Fundação Proamb a parceria se destina a capacitações, assessorias e projetos na área ambiental. O SHRBS mantém ainda um termo de parceria com o Ibravin, objetivando e realização de projetos e eventos em conjunto para benefício do asso-

Ainda pretende ampliar a oferta de capacitações para a categoria, objetivando promover um serviço reconhecido e de qualidade. Mantendo a visibilidade constante do associado, em 2011 o SHRBS continuará fomentando o turismo da Região Uva e Vinho junto aos Projetos Economia da Experiência. Eventos Integrados e Integradores, Bem Receber e Cocap

Mais espaço e serviços

Em função da infraestrutura da nova sede, disponível a partir de 2011, o sindicato pretende que o associado utilize mais as dependências para suas atividades. Com amplo auditório, salas de reuniões e futuras instalações de cozinha experimental, a infraestrutura do SHRBS oferece condições para diversas atividades.

A entidade também está ampliando a gama de serviços e convênios existentes para possibilitar maiores vantagens ao representado. Assim como em anos anteriores, por meio de parcerias nos municípios da base territorial, buscará facilitar o acesso do associado ao benefício. Sugestões são sempre bem vindas. Contate-nos para contribuir.

Ampliar a representatividade e qualificar mão de obra são prioridades

Com o objetivo de fortalecer a categoria, o sindicato pretende expandir sua representatividade em 2011, legalizando a base territorial. Desde a oficialização da carta sindical em 1948, muitos municípios surgiram de emancipações e outros ainda não possuem representacão sindical oficial.

Além disso, o papel sindical mudou. Não se res-

tringe apenas a assuntos de dissídios, mas ampliou os horizontes de representatividade focando competitividade, profissionalismo e negócios. E pensando em profissionalismo, uma das principais bandeiras do Sindicato para 2011 é a qualificação da mão de obra, seja por aperfeiçoamentos ou formação. O importante é qualificar o serviço dispendido pela categoria.

Sindicato disponibiliza assessoria jurídica

Dentre os serviços oferecidos pelo SHRBS aos associados, a Assessoria Jurídica da Varaschin & Weber Advogados Associados é o destaque da edição deste informativo. Conheça um pouco mais dos serviços oferecidos pela empresa, representada pela advogada Viridiana Sgorla (OAB/RS 38016).

Quando uma pessoa nos diz que vai procurar um advogado logo pensamos que ela está com um grande problema. Mas atualmente isso já não é mais uma verdade absoluta, aliás, não deveria.

A Assessoria Jurídica consiste, exatamente, em auxiliar a pessoa na tomada de uma decisão, informando-a dos prós e contras de determinada atitude ou, simplesmente, esclarecendo-a sobre do que se trata um assunto. Ao estar esclarecida, a pessoa poderá tomar a melhor decisão, sabendo dos riscos que porventura esteja correndo e das consequências de seus atos.

A consulta prévia a um advogado poderá evitar que a pessoa venha a ter problemas, muitas vezes impedindo que se tenha algum prejuízo adiante, o que muitas vezes acaba trazendo custo considerável ao empresário, principalmente ao micro, que é o mais representativo em número de integrantes no Sindicato.

A Assessoria Jurídica do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho presta atendimento nas áreas cível (cobranças, família, aluguéis e outros), comercial (contratos), consumidor, ambiental e



trabalhista a todos os integrantes da categoria que estiverem em dia com suas contribuições. Ela também atua em atendimento a processos judiciais, tanto no ingresso quanto da defesa, assim como em questões administrativas junto

ao Ministério do Trabalho, Secretaria da Saúde e serviços de água e energia, entre outros. É fundamental que o empresário previna riscos, reduzindo custos e o Sindicato propicia esse serviço aos seus integrantes.

Varaschin Advogados Associados Rua Pinheiro Machado, 469, Bairro Nossa Senhora de Lourdes

CEP 95.020-170 - Caxias do Sul - RS Telefone/Fax: (54) 3223.5469 / 3228.2132 Site: www.varaschin.adv.br

E-mails: viridiana@varaschin.adv.br /

varaschin@varaschin.adv.br

Outros serviços oferecidos

Biblioteca: Dispõe de biblioteca com livros e vídeos sobre gastronomia, hotelaria e turismo, entre outros temas. O acervo pode ser acessado pelo site do Sindicato: www.sindiregiao.com.br.

Fornecedores: Disponibiliza uma ferramenta de apoio ao associado: lista de fornecedores, que pode ser acessada pelo site www.sindiregiao.com.br. Nela constam 381 empresas prestadoras de servicos para a categoria.

Vivo: Convênio com a operadora de telefonia celular Vivo. Esse convênio disponibiliza um plano empresa com valores especiais aos associados.

SPC: Convênio com a CDL Caxias do Sul, oportunizando ao associado o serviço CTC - Control Cheque - Sistema de Informações Confidenciais. Trata-se de um sistema de consultas de cheques ao Cadastro Local, Banco Central e Serasa.

Divulgação: Listagem de seus associados atualizada no site www.sindiregiao.com.br para consulta de fornecedores, clientes e parceiros. Também divulga as atividades dos associados em seu mailing e materiais.

Convenções Coletivas: Responsável pelas tratativas do dissídio da categoria nas convenções coletivas com o Sindicato dos Trabalhadores do setor com data-base em 1º de março.

Material Informativo: Disponibiliza aos seus associados material informativo sobre legislação, dissídio e atividades do setor.

Traduções: Disponibiliza aos seus associados o serviço de tradução de cardápios para inglês, espanhol, italiano e braile. Este último em parceria com as Entidades: Associação dos Pais e Amigos dos Deficientes Visuais de Caxias do Sul e Associação dos Deficientes Visuais de Bento Gonçalves.

Importante: mais informações sobre os serviços diretamente no Sindicato.

"Governo tratará capacitação no turismo como prioridade"

Em janeiro deste ano a gestão da Secretaria Estadual do Turismo, pasta desmembrada do Esporte e Lazer, foi assumida por Abgail Pereira, caxiense que vinha atuando na presidência do Sindicato dos Trabalhadores da categoria. Nesta entrevista para o Informativo do SHRBS a secretária apresenta seus planos para o turismo no Estado.

SHRBS - Conte um pouco de sua vida...

Abgail - Natural de Caxias do Sul, servidora pública do Município, formada em Pedagogia, com especialização em Psicopedagogia. Hoje sou dirigente nacional da executiva da CTB. Nas eleições de 2010 concorri ao Senado pela Unidade Popular pelo Rio Grande ao lado do senador reeleito Paulo Paim (PT). Desde janeiro sou a Secretária Estadual do Turismo.

SHRBS - Como vês o turismo no que se refere ao impacto econômico e social nos territórios?

Abgail - O turismo, desde que bem explorado, é fonte de renda inesgotável para os municípios. Ele ajuda no combate à desigualdade, proporciona a inclusão e o desenvolvimento e é fator agregador. Com a nossa proposta de regionalização no Estado pretendemos fazer com que o Rio Grande do Sul cresça como um todo. E precisamos aproveitar a realização da Copa do Mundo de 2014 para que ela nos deixe um legado, algo realmente importante. Temos dois exemplos que podemos olhar e escolher qual rumo seguir: o da Copa do Mundo da África do Sul, onde, no dia seguinte, os contêineres retiraram tudo que havia sido feito, e o das Olimpíadas de Barcelona, onde até hoje a população desfruta das benfeitorias realizadas para sediar o evento. Queremos isso para o Estado. Fazer com que a Copa seja um investimento duradouro para todos.

SHRBS - O sindicato coordena e apoia projetos como o Tour da Experiência, Eventos Integrados e Integradores, Caminhos Temperados e Qualificação Profissional das Categorias. Como será a participação da Setur em projetos como estes?

Abgail - A Setur sempre será parceira de projetos que ajudem a desenvolver o Estado. Pretendemos utilizar o Sistema S, com o SEBRAE e SENAC, para a qualificação e capacitação de pessoal, e buscar na

iniciativa privada, através das PPPs, formas de incremento para o setor. Vamos aprimorar o que já vem sendo feito, com o objetivo de ampliarmos ainda mais a abrangência de cada um desses trabalhos já realizados.

SHRBS - O turismo/servico possui alguns gargalos, como a escassez da oferta de mão de obra, poucos dados sobre o setor e legislações inadequadas para o momento, entre outros. Qual a estratégia da Setur para fazer frente a estas demandas e assim melhorar a representatividade do setor que gera emprego e distribui de forma coletiva a renda? Abgail - Um dos meus objetivos na Setur é investir na qualificação e capacitação. Queremos apostar na hospitalidade como nosso grande foco. O Rio Grande do Sul precisa atender bem o turista, necessita

SHRBS - A secretaria pretende montar seu plano com a participação do trade turístico?

Abgail - Esta será a essência do nosso projeto. Vamos ampliar as discussões para todos os agentes que trabalham no segmento turístico. É uma nova forma de governar, porque queremos o desenvolvimento do Estado e isto só se consegue

conheçam o Estado e reconheçam nele um potencial. Pretendemos valorizar e ter um olhar especial para com algumas regiões que necessitam de intervenção mais profunda para voltarem a crescer. Temos de estimular que o que já vem dando certo, como é o caso da Serra, buscando cada vez mais maneiras de se desenvolver e apresentar novas alternativas de crescimento, como a aposta no turismo rural e no enoturismo, por exemplo.

SHRBS - A secretaria de Turismo não tem envolvimento direto com a infraestrutura de rodovias, aeroporto, ferrovias. Como tratará destas questões, que são essenciais para o desenvolvimento da atividade turística? Abgail - O novo conceito de ges-

todos os gostos. Outro grande pro-

jeto é desempenhar um papel de in-

dutor do turismo no Estado. Temos

de exercer essa nossa função para

que todos cresçam e se desenvol-

vam a partir dele.

tão do governo atribui sim missões nestas áreas à pasta do turismo. A política adotada é a da transversalidade, ou seja, as secretarias trabalham de forma conjunta em diferentes temas para evitar o paralelismo de ações, que quase sempre leva ao desperdício de esforços. O turismo, por exemplo, opinará e participará das decisões relativas a rodovias, a aeroportos, portos, porque são assuntos diretamente relacionados com a atividade. As secretarias não serão feudos de partidos ou interesses. Elas atuarão sempre de forma conjunta.

SHRBS - O turismo sempre foi uma pasta com baixa dotação orçamentária. A de 2011 permitirá avançar?

Abgail - Temos somente R\$ 15 milhões neste ano. É um valor pequeno e insuficiente para tocar os projetos. Mas isto não nos apavora, porque a secretaria é uma articuladora e, como tal, precisa buscar recursos em outras esferas. Vamos apresentar projetos no Ministério do Turismo, no Banco Interamericano de Desenvolvimento, na Caixa Federal. Enfim, temos de ser criativos para superar esta dificuldade finan-

"O Rio Grande do Sul precisa atender bem o turista, necessita que essa seja uma de suas grandes características para que o visitante se sinta bem no Estado e queira voltar"

que essa seja uma de suas grandes características para que o visitante se sinta bem no Estado e queira voltar. Vamos buscar parcerias com empresas e com a Secretaria do Trabalho para oferecermos formação apropriada.

SHRBS - Quais as propostas e a política pública para o turismo do Estado e Serra Gaúcha?

Abgail - Queremos fazer com que o Rio Grande do Sul seja a Capital de Eventos do MERCOSUL. Entre nossos planos está a construção de um centro de eventos que servirá como ponto de referência quando o assunto for grandes encontros nacionais e internacionais. Vamos nos qualificar para receber público das mais diversas áreas, como saúde, esporte, ambiente e tecnologia. Queremos que as pessoas

com participação, diálogo e entendimento do que cada segmento precisa. Este foi nosso maior compromisso de campanha, é conceito--chave do governo.

SHRBS - Qual o grande desafio do turismo gaúcho para a nova secretária?

Abgail - O grande desafio é promover a regionalização do turismo no Estado. Temos uma Serra atrativa, e que se mantém por conta própria durante todo o ano, mas temos outras regiões que ainda precisam ser descobertas e melhor exploradas. A ideia é fazer com que mais cidades gaúchas despertem o interesse dos turistas. Temos de mostrar ao Brasil que somos mais do que Gramado e Canela. Precisamos vender o Rio Grande do Sul como um todo, como um local onde existem opções para



CFTV - ALARMES - INTERFONES

MOVIMENTADORES PARA PORTÕES

CERCAS ELÉTRICAS - VÍDEO PORTEIROS



Fone: 54 3458-1520 Linha São Valentim, s/nº - Bento Gonçalves - RS

Atendemos as cidades de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Garibaldi, Farroupilha e arredores.

Federação prioriza gestão qualificada

Novo presidente defende que não existe entidade forte com elos constitutivos fracos

Presidida por Alexandre Sampaio desde julho de 2010, a Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (FNHRBS) representa 65 sindicatos do setor em todo o país. Após a posse da diretoria para o período 2010-2014, a entidade mudou sua marca e passou a ser denominada Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA).

Esta alteração desencadeou o trabalho de fortalecimento dos sindicatos filiados com o objetivo de promover a qualidade nos processos e a excelência na prestação de serviços, sempre contribuindo para a sustentabilidade das entidades. A proposta é estruturar os sindicatos que integram a Federação, pois é entendimento da diretoria que não existe entidade forte com elos constitutivos fracos. "Já estivemos com alguns sindicatos em diferentes regiões, mas gueremos visitar todos os associados. Para atender cada vez mais as necessidades dos empresários do setor vamos desenvolver um plano de trabalho conjunto que beneficie toda a cadeia do turismo, preparando um sindicalismo contemporâneo", afirma Sampaio.

As visitas feitas aos sindicatos filiados têm o objetivo de avaliar e conhecer as necessidades e peculiaridades de cada um e de seu empresariado local. Sampaio observa que esta forma de trabalho ajuda a montar um conjunto de opções para parcerias que serão ofertadas a cada um deles

Desde fevereiro, por exemplo, já funcionam alguns serviços novos como assessoria jurídica a distancia via web. Este sistema garante consulta ao empresário

associado sobre questões trabalhistas, cíveis, comerciais e tributárias, dentre outras. "Estas e outras ações visam ao fortalecimento dos associados, pois temos a convicção que o sindicalismo patronal só será possível com uma oferta de serviços que possibilite às empresas avaliar a vantagem do vínculo sob a ótica do custo/benefício," acrescenta.

A FBHA também criou o Programa Integrado de Desenvolvimento Sindical (PIDS), que utiliza inúmeros programas de qualidade administrativa de gestão, todos reconhecidos no mercado para a busca de eficiência e competitividade, além de cases de sucesso gerencial, devidamente conhecidos e disponíveis pela internet para utilização universal e gratuita. "É um modelo prático que será acompanhado e implantado nos sindicatos que o desejarem. É uma ferramenta de auxílio ao funcionamento destas entidades, com foco na modernização das práticas e na sustentabilidade financeira", define Sampaio.

O Sistema de Excelência em Gestão Sindical (SEGS), viabilizado em parceria com a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), é outro processo com o mesmo propósito. Os programas são gratuitos e visam o preparo das organizações para responderem às demandas de sua base empresarial e aos desafios que a Copa do Mundo trará.

A diretoria também prepara uma consultoria com a colaboração do primeiro vice-presidente, Wilson Calil, para regiões em que o desempenho sindical seja ainda incipiente. "É necessário despertar nos colegas a sua responsabilidade social e setorial.

Só assim a categoria terá sua importância cada vez mais reconhecida".

Quanto ao segmento as prioridades da diretoria são a capacitação, competitividade e o incentivo ao aumento da oferta. Para tanto haverá atuação conjunta, com demais entidades patronais, junto ao Executivo e Legislativo, para facilitação e atração de investimentos.

Entidade fecha parcerias

Honrando sua representatividade no setor, a FBHA assumiu a coordenação da Câmara Empresarial do Turismo da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), na qual Sampaio é diretor. A entidade também fortaleceu parceria com o Ministério do Turismo, participando do grupo que definiu os parâmetros da nova Classificação dos Meios de Hospedagem. Ainda promoveu programas conjuntos para capacitação profissional, dando continuidade ao Qualifica Brasil e aprovando o Profissional Bom de Copa que terá início ao longo de 2011.

Sampaio observa que teve boa impressão do novo ministro do Turismo, Pedro Novais, tanto na sua posse como na primeira audiência concedida à FBHA e à CNC. O dirigente sindical acredita na consolidação de parcerias do governo com a iniciativa privada, por meio do Conselho Nacional do Turismo, em proietos de formação da mão de obra e difusão do turismo. Também defende a discussão conjunta sobre as normatizações legais do segmento e o engajamento do Ministério nas mudanças estruturais que o turismo nacional necessita para crescer.



Sampaio ficará a frente da entidade até 2014

Representação local

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares participa diretamente das atividades da Federação. O ex-presidente Nestor André De Carli é Delegado Representante do Sindicato na Federação e Delegado Representante da Federação no Senac Nacional.

Segundo De Carli, estar na Federação permite ao SHRBS tomar conhecimento de todos os grandes projetos da entidade para o setor e, principalmente, auxiliar no controle dos projetos de lei em tramitação na esfera federal que atingem a categoria. "O Sindicato é visto pela Federação como um dos mais atuantes do País, pois estamos sempre participando das atividades da entidade e auxiliando em diversas frentes de desenvolvimento e ampliação de representatividade da categoria", declara.



1

Cantina Pão e Vinho



Após 36 anos servindo deliciosa comida típica italiana, com temperos e massas de produção própria, a Cantina Pão e Vinho fechou. Empreendimento turístico e patrimônio histórico que encantou turistas e comunidade. Nosso muito obrigado aos proprietários Nestor e Nina pelos anos de dedicação a gastronomia.

Hotel Concatto

Tradicional hotel de Farroupilha, o Concatto foi ampliado, renovado e reinaugurado em novembro de 2010. Com o investimento, a capacidade passou a ser de 100 leitos. Também houve melhorias na recepção, no aquecimento de água via energia solar, nas paredes, nos pisos e vidros termoacústicos. Os apartamentos estão maiores e mais arejados.



Casa Di Paolo



Em setembro de 2010, Paulo Geremia, proprietário de seis casas do Grupo Di Paolo, localizadas em Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Gramado, foi agraciado com o título Restauranter do Ano, outorgado pelo Guia Quatro Rodas 2011. A filial de Gramado recebeu sua primeira estrela: qualidade da cozinha. A já estrelada unidade de Bento Gonçalves conquistou o título de Melhor Galeto do Brasil. O Guia Quatro Rodas é referência nacional em turismo e escolhe todos os anos os melhores do país em diversas categorias, como hotéis, restaurantes e atrações turísticas.

de 2010, marcando a expansão da rede hoteleira em Farroupilha. Localizado próximo ao Santuário de Caravaggio, um dos atrativos turísticos mais visitados da região, o hotel auxiliará na permanência ampliada

Hotel Viverone

A Região Uva e Vinho ganhou mais um importante empreendimento hoteleiro: o Hotel Viverone Bento. Inaugurado em dezembro de 2010, em Bento Gonçalves, integra a rede GJP Hotéis e Resorts e constitui-se em nova opção para hospedagem executiva, com destaque para o amplo restaurante e área de convenções. O empreendimento gerou 58 empregos diretos.



bem como para outras regiões do Brasil.

Hotel Coroados

portas do Hotel Coroados, de Nova Prata, em 24 de fevereiro de 2011. A reabertura do estabelecimento era muito esperada pela comuni-

dade, pois é considerado um dos símbolos da hotelaria na região. O

hotel disponibiliza primeiramente o serviço de hotelaria e, planeja em

breve, a reabertura do seu também tradicional restaurante. A apresentação do Grupo BSC foi feita por Graziella Hertzog, que é diretora

executiva do Portal Bela Santa Catarina e da Operadora de Turismo, e pelo diretor Carlos Hertzog, que falou da aposta do grupo na região

Serrana e dos projetos futuros para o Estado do Rio Grande do Sul,

Grupo BSC, que mantém a Rede Via Brasil Hotéis, reabriu as

Inaugurado em março de 2011, o centro de eventos do hotel tem capacidade para 500 pessoas. Em seus 680 m² de área abriga estrutura moderna de comunicação e eficiente isolamento termo acústico. De acordo com o diretor-superintendente Tarcísio Michelon, a obra faz uso de alta tecnologia e elementos decorativos de primeira qualidade, como basalto e granito na decoração e fachada.

Dall' Onder Grande Hotel

SISTEMAS DE **SEGURANÇA**

de turistas na cidade.



Hotel Bem Te Vi

cessidades especiais, o Hotel Bem Te Vi foi inaugurado em dezembro

Com 30 apartamentos e acessibilidade para portadores de ne-

O mercado de sistemas de segurança dispõe dos mais modernos equipamentos digitais, capazes de visualizar imagens, gravar centenas de horas em HD, monitorando as ações das pessoas que transitam em seu lar, condomínio ou empresa.

Disponibiliza aos clientes a vigilância interna de seus estabelecimentos ou residências, possibilitando a visualização de todos os setores ou locais importantes, que sejam de interesse específico através de câmeras instaladas em posições estratégicas.

É realmente incontestável o impacto a nível de produtividade, segurança e tranquilidade de todos os setores envolvidos. Faremos agora alguns questionamentos para análise e reflexão, assim como:

- Imagine uma Recepção ou Portaria de qualquer natureza. Será que seus clientes serão bem atendidos? Será que você irá receber visitas indesejadas? Será que seus clientes serão tratados com indiferença se o setor souber que está sendo observado?
- Imagine agora um Setor de Expedição ou Recepção de Mercadorias de qualquer natureza. Será que as pessoas envolvidas irão negligenciar, brincar, conversar, cometer "enganos", se souberem que estão sendo filmados?
- Pense, desta vez, em um setor qualquer que funcione 24 horas, ou precise de monitoramento 24 horas. Será que seus funcionários não irão se sentir mais seguros e confiantes, diante de possíveis assaltos ou vandalismos? Ou mesmo, será que você não ficará mais tranquilosabendo que seu funcionário está sendo observado por você?

Os Circuitos Fechados de Televisão aumentam a produtividade de sua empresa, além de complementar a segurança.

Com monitoramento na sua empresa ou residência você acompanha tudo 24h por dia, o que acontece em todos os ambientes, em tempo real, de qualquer parte do mundo, através da rede mundial de computadores.

Estas imagens são monitoradas à distância através de equipamentos especiais que, integrados com um eficiente sistema de alarme, visualizam e gravam toda movimentação do ambiente, defendendo seu patrimônio.



CFTV - ALARMES - INTERFONES - MOVIMENTADORES PARA PORTÕES - CERCAS ELÉTRICAS - VÍDEO PORTEIROS

Fone: 54 3458-1520

Atendemos as cidades de Bento Goncalves, Caxias do Sul, Garibaldi, Farroupilha e arredores,



Himalaia Distribuidora fecha parceria com a SHRBS

A Himalaia Distribuidora hoje é líder em food service no sul do país, oferecendo mais de 500 marcas líderes em um catálogo com mais de 2.500 ítens. Com uma equipe altamente treinada, formada por vendedores e técnicos, a Himalaia oferece aos estabelecimentos comerciais produtos como cereais e enlatados, descartáveis, produtos de higiene e limpeza, além de bebidas nacionais e importadas.

Através desta parceria os associados da SHRBS agora podem contar com o conhecimento da Himalaia na realização dos cursos de culinária promovidos por seu Centro Técnico, cuio objetivo é conscientizar o mercado de food service da importância do aprimoramento, e de como o conhecimento pode incrementar receitas, aumentar rentabilidade e gerar economia.

Em 2010 o Centro Técnico Himalaia promoveu, com o apoio de marcas como Nestlé, Harald, Namorado, Moinho Nordeste, Predilecta, Uniagro, Áurea, entre outras, mais de 50 cursos. Através deles, os clientes têm a possibilidade de capacitar sua equipe e conhecer ainda mais os produtos que já utilizam diariamente, sabendo como alcancar os melhores resultados.

Além disso, os associados terão acesso aos catálogos da Himalaia e ao cadastro prévio junto à sua equipe técnica. A Himalaia também passa a apoiar alguns eventos do SHRBS, "o objetivo de todos nessa parceria é a qualificação em atendimento aos clientes, onde quem ganhará com os treinamentos oferecidos serão os clientes conveniados", complementa Eraldo de Souza, supervisor de vendas da Himalaia.

Sobre a Himalaia Distribuidora www.himalaiadistribuidora.com.br

Fundada em agosto de 1994 com a finalidade de distribuir sachês de açúcar, a Himalaia Distribuidora hoje é líder em Food Service na Região Sul distribuindo mais de 2.500 itens como cereais e enlatados; descartáveis; produtos de limpeza e higiene; bebidas nacionais e importadas, entre outros.

Atualmente, a Himalaia atende mais de três mil clientes distribuídos em Porto Alegre, grande Porto Alegre, litoral e Serra Gaúcha. Além de possuir um Centro Técnico para oferecer diversos cursos de culinária, panificação e confeitaria, todos ministrados por técnicos especializados.