

Inscrições para Prêmio Febramec Meio Ambiente estão abertas

Empresas da indústria metalmeccânica ou diretamente relacionadas ao setor, de todo País, podem se inscrever no Prêmio Febramec Meio Ambiente, pelo site: www.febramec.com.br/premiofebramec, até o dia 31 de maio.

O objetivo da premiação é destacar projetos empresariais que contribuem para a produção limpa e o desenvolvimento sustentável. Casos em áreas como prevenção de geração de resíduos industriais e tratamento de efluentes serão analisados por uma comissão especializada, coordenada

pelo Centro Nacional de Tecnologias Limpas (CNTL/Senai).

O Prêmio Febramec marca os 20 anos da Feira Brasileira da Mecânica, que acontece de 14 a 18 de agosto, em Caxias do Sul. A iniciativa recebe o apoio de entidades relacionadas à indústria e com atuação na defesa ambiental, como Abimaq e Fepam.

Em Caxias do Sul, já tem a adesão da Prefeitura Municipal, da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços (CIC) e do Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânicas e de Material Elétrico (Simecs).

ESPAÇO VIP

City Hotel: ambiente familiar no centro da cidade



Um dos mais tradicionais hotéis de Caxias do Sul, o City Hotel, localizado no centro da cidade, hoje se destaca pelos bons serviços e o ambiente familiar oferecidos aos seus hóspedes, marcado pelo chimarrão na recepção, sala para acesso à internet e espaço para reuniões. São 60 apartamentos em categoria econômica, com tv a cabo, frigobar e diárias que incluem o café da manhã com 40 itens.

Na administração do hotel desde 1996, o sócio-proprietário Amauri de Almeida Neto chama a atenção para o Projeto Andiamo, criado pela casa com a parceria de outros seis hotéis, além da Secretaria Municipal de Turismo, do SHRBS, do Shopping Caxias Martcenter e das Joias Kelly. A iniciativa oferece passeios aos fins

de semana.

Em seu terceiro ano de atividades, o projeto leva os hóspedes para passeios turísticos em Caxias do Sul. São seis diferentes roteiros que acontecem sempre aos sábados, com saída às 9h e retorno às 17h. Criúva, Estrada do Imigrante, Caminhos da Colônia, Vale Trentino, Ana Rech e o City Tur La Cité estão entre as opções.

Visitas aos pontos turísticos da cidade, como Monumento ao Imigrante, Museu da Casa de Pedra e a Igreja São Pelegrino, por exemplo, também estão incluídos no passeio. O projeto Andiamo é gratuito. Deixando por conta dos hóspedes apenas as despesas com alimentação. "É importante para que as pessoas vejam as nossas belezas e atrativos e divulguem a cidade ao voltar para seus locais de origem.

Desde março de 2005, Amaury também está no comando do A. Doro Hotel, em Farroupilha. A estrutura, com 20 apartamentos, devido à preferência dos hóspedes não tem acomodações acarpentadas e conta com estacionamento inclusive para ônibus. Localizado no Bairro Bela Vista, junto a um dos principais acessos a cidade de Farroupilha, o A. Doro conta com o mesmo diferencial do City.

Serviço

City Hotel
Endereço: Rua Borges de Medeiros, 777
Centro - Caxias do Sul
E-mail: cityhotel@brturbo.com.br
Site: www.cityhotel.tur.br
Fone/Fax: (54) 2101.7979

A. Doro Hotel
Endereço: RST 453, 2480
Bairro Bela Vista - Farroupilha
E-mail: adorohotel@brturbo.com.br
Site: www.hotelinaserragaucha.com.br
Fone/Fax: (54) 3261.7073

Pirandello Pizzeria e Ristorante: Inovação e Credibilidade



Desde 26 de agosto de 1990, quando surgiu, a Pirandello Pizzeria e Ristorante utiliza forno à lenha para assar uma das delícias preferidas da Serra Gaúcha - a pizza. A novidade para a época conquistou rapidamente a cidade de Bento Gonçalves e a credibilidade do público. E,

para melhor atender às solicitações dos clientes, a Pirandello inovou e passou a acrescentar novidades ao cardápio e ao ambiente.

Sopas, saladas, massas, carnes, aves, peixes e camarões foram acrescentados à gastronomia do restaurante. A casa oferece vários aperitivos, cervejas e chopp, conta com uma carta de vinhos e espumantes nacionais contendo mais de 100 rótulos de cantinas da região, além dos vinhos importados.

O local, escolhido pelas características da colonização italiana, ganhou uma pista de dança, batizada de Spazio Pirandello, inaugurada em dezembro de 1998 e hoje utilizada exclusivamente para eventos particulares.

Além disso, disponibiliza serviço de tele entrega, cardápio traduzido para o inglês, espanhol e braile, e atendimento personalizado sob a supervisão atenta dos proprietários Leandro e Tessália. As instalações atuais são modernas e aconchegantes. A Pirandello conta atualmente com um espaço para mais de 160 pessoas e um reservado com capacidade para 100 pessoas.

A trajetória de sucesso é marcada pela certificação do PAS - Programa Alimento Seguro, em 2004, com a conclusão do BPF - Boas Práticas de Fabricação. Em 2005/2006 conquistou o prêmio Top of Mind Brazil de Consagração Pública, realizado pelo IMBRAP - Instituto Brasileiro de Pesquisa e Opinião Pública, em Bento Gonçalves. Também em 2006, foi considerada a quinta em preferência do estado pelo Jornal do Comércio no prêmio Marcas de Quem Decide.

Serviço

Pirandello Pizzeria e Ristorante
Endereço: Rua Herny Hugo Dreher, 370 - Bairro São Bento - Bento Gonçalves/RS
E-mail: pirandel@terra.com.br; pizzeriapirandello@terra.com.br
Site: www.pirandello.com.br
Fone/Fax: (54) 3452-4786, 3452-6820 ou 3454-2608
Horário de atendimento: Terça-feira a domingo a partir das 19h

REGIÃO UVA E VINHO
SHRBS
SINDICATO DE HOTÉIS,
RESTAURANTES, BARES E SIMILARES

INFORMATIVO

Ano 4 - Nº 11 - Abril/Maio/Junho de 2007 - Uma publicação do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares - Região Uva e Vinho

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Editorial

Exposição de Cardápio e Preços

Restaurantes, bares, casas noturnas e similares devem ter cardápio com preços na entrada do estabelecimento. O SHRBS informa que o Decreto Federal nº 5.903/2006, com vigência a partir de 20 de dezembro de 2006, regulamenta o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e Lei das Etiquetas (Lei nº 10.962/2004), disciplinando o direito de informação previsto no artigo 31 do CDC, e tornando mais específicos alguns conceitos que estavam em aberto na norma matriz. Mesmo sendo o comércio varejista o destinatário principal, o novo decreto atinge, igualmente, os meios de alimentação.

O Código de Defesa do Consumidor já previa as exigências básicas para o comércio varejista. Agora o decreto detalha os novos procedimentos para o comércio, em especial a exigência de leitura ótica, a inserção do preço à vista e do valor total do produto.

De acordo com o segundo parágrafo do artigo 8 do decreto "a relação de preços deverá ser também afixada, externamente, nas entradas de restaurantes, bares, casas noturnas e similares." A multa pelo descumprimento das normas fixadas pelo decreto será aplicada pelo PROCON e varia de R\$ 212,80 a R\$ 3,2 milhões, dependendo do grau de infração, do porte do estabelecimento e da vantagem obtida com a infração. Cremos que a referida norma não acarretará maiores problemas para os meios de alimentação, especialmente para os restaurantes, posto que a afixação de cardápios na entrada do estabelecimento já constitui prática usual.

Direção do SHRBS

Vantagem competitiva em turismo - A ótica do empreendedor

Propor a ideia de vantagem competitiva em turismo, sabendo que este setor compõe-se primordialmente de empresas de pequeno e médio porte, requer um olhar diferenciado sobre as tradicionais propostas da área de administração de empresa.

É fato que a administração é parte indispensável da vida do negócio turístico, como forma de garantir o seu desempenho, mas a realidade deste nem sempre se enquadra nos modelos de análises quantitativas de empreendimentos maiores, por questões de oportunidade, investimento ou realidade local.

Desta forma, o gestor de turismo deve misturar o ferramental de planejamento estratégico à necessidade da realidade informal de administrar o negócio como forma de determinar sua vantagem competitiva. Para auxiliar na composição desse processo, quatro análises básicas devem ser consideradas:

Observar o setor: Quem são meus concorrentes, fornecedores, clientes, agentes.

Observar a empresa: Quais são as competências essenciais da minha empresa, qual o meu diferencial?

Observar as rotinas do negócio: Como posso estar sempre aprendendo? Onde e com que velocidade estou melhorando?

Observar as possibilidades de ação cooperativa: Há organização em redes na região?

É importante adaptar-se rápida, inteligente e racionalmente às alterações econômicas, porém a gestão não é apenas uma reação às imposições do mercado, mas uma criadora de forças resultantes, que tem como responsabilidade assegurar o desenvolvimento e o sucesso contínuo do pequeno empreendimento.

Para isso, o pequeno gestor deve ter em vista que o propósito de sua organização está intensamente voltado para o consumidor. Isto por

que no turismo a experiência consumida adquire valor, e é decisiva para o progresso da relação comercial. O cliente bem servido passa a ser a razão da produção, o alicerce da empresa, o marketing, o contato de venda, uma extensão do pequeno negócio na sua área de residência.

Uma vez entendida esta relação de dependência entre o cliente e o pequeno empreendimento e, considerando a capacidade do primeiro de levar o segundo, na lembrança, de volta para casa, cabe ao gestor da pequena empresa de turismo cuidar para que o equilíbrio entre as combinações de recursos humanos, materiais e financeiros se mantenha com foco no cliente e que, conseqüentemente, o binômio satisfação-lucro alcance níveis satisfatórios de manutenção do pequeno negócio.

Existe, por fim, um fator preponderante no pequeno negócio, que se aplica aos empreendedores do setor: sua experiência como gestor. Tal aspecto se deve ao fato de que grande parte do seu ferramental está no acúmulo de informação interna e externa, ou seja, sua capacidade de recolher dados, combinada à sua relação direta com o poder local e com seus colaboradores.

Assim, a vantagem competitiva para o empreendimento de turismo pode ser respaldada pela utilização dos conceitos e métodos de gestão de forma sistemática, somados à experiência pessoal. O gestor é o ente que faz a união dos objetivos econômico-sociais da empresa com a capacidade produtiva dos recursos humanos, naturais e materiais disponíveis. Os valores técnico-administrativos complementarão a vida gerencial e formatarão a maturidade resultante da capacidade de administrar por objetivos, analisando os negócios da empresa em relação às necessidades dos clientes, formulando objetivos e equilibrando-os para harmonizar as necessidades do futuro imediato e próximo.

André Coelho e Leticia Ribeiro
Núcleo de Turismo, FGV-RJ

Programa de Cursos

O SHRBS oferece cursos em várias áreas: hospitalidade, gastronomia, comercialização, gestão, dentre outros. Nos próximos meses a oferta será para cursos voltados a RT - Responsável Técnico pela Manipulação dos Alimentos. Lembramos que este curso é obrigatório segundo orientações da ANVISA.

Para sócios em dia com as contribuições haverá desconto. Consulte-nos: (54) 3221.2666 ou 3453.8000.

Aconteceu

FIMMA Qualificação

A FIMMA Brasil é um evento consagrado pelo seu sucesso em número de expositores, visitantes e organização. Além dos benefícios econômicos e sociais que traz à região.

Neste ano, a presidente da feira Maristela Longhi e sua equipe, ao reeditar o programa Fimma Qualificação, realizaram um encontro em Bento Gonçalves e inovaram, levando o programa para os prestadores de serviços de Caxias do Sul, facilitando a participação de todos.

A iniciativa dos encontros e à preocupação da presidente Maristela, em reforçar a importância da qualificação e da rede de cooperação para a realização de eventos de sucesso, merece louvor.



Região Uva e Vinho planeja o futuro

Associado a Atuaserra, o SHRBS participou do planejamento regional da entidade, para o período 2007/2010. O objetivo foi de readequar o planejamento anterior à nova realidade e também sensibilizar e comprometer os associados públicos e privados dos 28 municípios com o desenvolvimento sustentável e a rede de cooperação da Região Uva e Vinho. De acordo com o entendimento da presidente da Atuaserra Salete Bortoli, do Vice Tarcísio Michelin e do Presidente do SHRBS Nestor De Carli o resultado das ações depende da união e do engajamento efetivo de todos e da participação de toda cadeia produtiva do turismo.

Cosmos Hotel e UCS firmam convênio de Cooperação Tecnológica

O Cosmos Hotel e a Universidade de Caxias do Sul assinaram Convênio de Cooperação Tecnológica. O objetivo é realizar o diagnóstico da geração de resíduos sólidos do Cosmos Hotel, com a finalidade de subsidiar o projeto de pesquisa denominado Relações que se estabelecem entre os fatores que determinam a origem e formação dos resíduos sólidos de um meio de hospedagem da Região Turística Uva e Vinho.

Elaborar e aplicar um questionário sobre a percepção ambiental dos hóspedes; elaborar e aplicar um roteiro de entrevistas sobre a percepção ambiental dos responsáveis pelos diferentes setores do Cosmos; e caracterizar os resíduos sólidos gerados nos setores do hotel estão entre as principais atividades do projeto.

A iniciativa pretende ainda realizar o balanço de massa dos resíduos gerados no restaurante, comparando com a criação do cardápio; propor diretrizes para o gerenciamento de resíduos sólidos; desenvolver ações de sensibilização ambiental com os colaboradores; e construir a Carta Ambiental do Cosmos Hotel. Parabéns a Equipe do Cosmos pela iniciativa e a UCS pela proposta.



Convênios e Parcerias

Os associados ao SHRBS mantêm parceria com a RECOLT e com as entidades: FNHRBS, Atuaserra, Câmara de Turismo do RS, CDL, CIC, COMTUR, IH, OMT, Prefeituras Municipais, SEBRAE, SENAC, SENAI, SESC, SETUR/RS, SINDIALI, Sindigêneros, UCS.

Confira os convênios e benefícios oferecidos:

SALENGUE MEDICINA DO TRABALHO

Serviços disponíveis: Medicina do trabalho com elaboração e manutenção do PCMSO e PPP, levantamento de riscos ambientais, LTCAD, exames demissionais e admissionais.

Endereço: Rua Rômulo Noro, 445 Farroupilha

Fone: (54) 3268.0270 e 3268.2186

Unidade de Atendimento1:

Rua Frei Eugênio, 435

Flores da Cunha

Fone: (54) 3292.6171

E-mail: comercial@salengued.com.br

Site: www.salengued.com.br

TELEFONIA CELULAR VIVO EMPRESAS

Serviços disponíveis: Tarifas diferenciadas, celulares em comodato, fatura única

Endereço: Rua Ludovico Cavinatto, 2819

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 Mal. Floriano, 969 Sala 13 - Caxias do Sul

Fone: (54) 3028.6991

Site: www.tuatecnologia.com.br

E-mail: comercial@tua.com.br

SERRA, SERRA & SERRA ADVOGADOS E ASSESSORIA

Serviços disponíveis: 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 3065

E-mail: caxiasdosul@serra.adv.br

Site: www.serra.adv.br

PRO FIRE ENGENHARIA DE INCÊNDIO LTDA

Serviços disponíveis: Equipe técnica especializada para 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) 24horas/dia. Contato: Sindicato de Hotéis, Restaurante, Bares e Similares Região Uva e Vinho

Fone: (54) 3221.2666 e (54) 3453.8000

QUÉOPS SISTEMA DE INFORMATIZAÇÃO P/HOTEIS E POUSADAS

Serviços disponíveis: Implantação de sistema de gestão de hotéis e pousadas sem custo pela licença de uso do sistema.

Para Associados desconto especial.

Endereço: Av. Taquara, 446 conj. 203 - Porto Alegre

Fone/Fax: (51) 3330.0231

E-mail: comercial@oem.inf.br

Site: www.oem.inf.br

Reomar Slaviero: presidente fala sobre a Festa da Uva 2008



O presidente da Comissão Comunitária da 27ª Festa Nacional da Uva, Reomar Slaviero, já apresenta novidades e perspectivas para o evento, que acontece de 21 de fevereiro a 09 de março. A festa terá um diretor a mais que a anterior, e ocupará a cadeira de diretor de Recepção do Parque.

De acordo com Slaviero, o Diretor de Recepção ficará responsável pela bilheteria, estacionamento, transporte de idosos, atendimento aos deficientes dependentes de cadeiras de rodas e outras questões referentes ao trânsito de pessoas na parte interna do Parque de Exposições. "Esse novo diretor atenderá toda a parte do bem receber dentro do parque, e também atuará ao lado do diretor de Hospitalidade em tudo o que se refere à recepção do turista na cidade", acrescenta o presidente.

Slaviero adianta, que os caxienses poderão contar com uma programação especial pré-festa na cidade. "A finalidade é levar bandas e grupos de teatro para divulgar o evento nos bairros e comunidades do município. A programação ficará a cargo da Diretoria de Relações Comunitárias. "O prestígio da festa está grande. Há muita gente se oferecendo para trabalhar voluntariamente", surpreende-se o presidente.

Quanto ao desfile de carros alegóricos, Slaviero diz que a comissão vai trabalhar muito para que seja algo grandioso. "A temática ainda será assunto para reunião de diretoria, mas já temos idéias que serão negociadas. A intenção é tornar a festa alegre e interativa para que o visitante

se sinta parte. Vamos tentar colocar shows mais dinâmicos em diversos pontos dos pavilhões, sempre chamando o público a participar das brincadeiras. Estou com boas perspectivas. Como já trabalhei na festa tenho experiência. Acredito que o turismo e o sucesso só acontece se estivermos unidos."

Neste momento os trabalhos estão direcionados nos preparativos para a escolha da rainha da Festa da Uva 2008, que ocorrerá em setembro, também já se iniciaram com as informações sobre o concurso, que podem ser obtidas no Parque de Exposições. As inscrições acontecem até 20 de junho de 2007.

Informações pelo telefone (54) 3207.1166 ou pelo site: www.festuva.com.br



Escola de Agriturismo Sul a serviço do turismo



na sede do antigo Seminário Nossa Senhora de Lourdes da Terceira Léguas. Oferece cursos profissionalizantes de formação básica. A duração varia de acordo com o período exigido pela especificidade de cada curso. O curso Técnico em Gestão de Turismo em Meio Rural terá duração de dois anos, incluindo o estágio supervisionado e que está em fase de formatação. Os cursos profissionalizantes somente certificam o participante e o Curso Técnico concede o título ao participante

A Escola de Agriturismo Sul foi criada com o objetivo de atender a demanda, quanto à qualificação, advinda da atividade do turismo. Surge como uma extensão do projeto de desenvolvimento do turismo na Terceira Léguas e resultado do Projeto Urb-AI Roteiros Turísticos e Patrimônio Histórico da Imigração Italiana-primeira fase. Desde junho de 2006, 17 cursos foram oferecidos para representantes de 56 municípios. Nesse período de quase um ano, 546 pessoas passaram pela escola.

Amparada pela mantenedora Assotur - Associação de Turismo Estrada do Imigrante, entidade sem fins lucrativos, a escola funciona

como Técnico em Gestão de Turismo em nível médio.

De acordo com o diretor da Escola, professor doutor Luiz Ernesto Brambatti, trata-se de uma iniciativa pioneira no Brasil que se dedica à formação com foco no agriturismo. "A escola é consequência do Projeto Roteiro de Turismo e Patrimônio Histórico da Rede Urb-AI e além do aprendizado, a escola está localizada em um roteiro turístico. Quando os alunos chegam, podem acompanhar e viver essa experiência e o clima do interior". Inserida no contexto histórico da Região Uva e Vinho na Serra Gaúcha, um dos pólos turísticos do Brasil, a escola e a entidade tem



compromisso com o desenvolvimento do turismo e a formação qualificada, itens imprescindíveis para a prestação de serviços com excelência e o sucesso dos empreendimentos.

Neste ano, a novidade fica por conta da formatação de um curso de quatro módulos para Agentes de Desenvolvimento Sustentável, o público alvo são as comunidades rurais que vão pensar o território, meio ambiente, relações sociais, econômicas e comunitárias. O curso terá o apoio do Ministério de Desenvolvimento Agrário.

Mais informações sobre a escola, cursos e roteiros no site www.estradaimigrante.com.br Contato com a Escola de Agriturismo Sul pelo fone: (54) 3026.8508 ou pelo e-mail: escolagruturismo@estradaimigrante.com.br