

EDITORIAL

A gastronomia e hospedagem são fundamentais para o desenvolvimento

NORTHON LENHART

Presidente da Federação Nacional dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (FNHRBS)

A Federação é uma das maiores entidades empresariais do país, contando com 1 milhão e 200 empresas associadas que são responsáveis por mais de 8 milhões de empregos diretos, sendo um dos setores que mais emprega no Brasil.

O setor tem registrado um crescimento extraordinário nos últimos cinco anos, com investimentos em novas unidades. A previsão para daqui a quatro ou cinco anos é de que outros 50 a 60 hotéis sejam construídos em todo o Brasil. Este crescimento, em algumas cidades como Porto Alegre, Curitiba e São Paulo é superior a exigência do próprio mercado.

A grande missão da Federação é trabalhar em benefício desta categoria. A atividade da Federação é representativa. Temos uma cadeira no Conselho Nacional de Turismo, presidimos a Câmara Empresarial de Turismo, que é formada pelas 16 maiores entidades empresariais turísticas do país. Também está sob o guarda-chuva da Federação Nacional do Comércio e tem um vice-presidente no Conselho Mundial de Turismo (com sede em Madri). Além disso, a Federação integra a Associação Internacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, o Conselho Nacional do Sesc e Senac, e temos uma diretoria na Confederação Nacional do Comércio.

Nossa ascensão à Federação se deve a um trabalho muito bem articulado no Rio Grande do Sul que conta hoje com sete sindicatos, e outros em formação.

Este poder de articulação fez com que o estado tivesse voz ativa na Federação e buscasse essa presidência. O trabalho desenvolvido no Rio Grande do Sul, e de uma forma efetiva pelo sindicato de Caxias está servindo de paradigma para o resto do país de como os sindicatos podem se organizar e trabalharem conjuntamente. O RS está fazendo história no segmento de hotelaria e restaurante. Todos reconhecem a capacidade de gerenciamento e de aglutinação buscando as questões que são fundamentais para o desenvolvimento do setor, tanto em âmbito regional como nacional.

Cabe ressaltar a importância da liderança do Nestor De Carli, presidente do SHRBS, não só frente ao setor em Caxias do Sul mas em nível de Federação. Ele é um homem muito ouvido, pelo grande trabalho que sempre desenvolveu.

Sindicatos - RS

Há cerca de cinco anos os Sindicatos de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares têm se reunido, há cada três meses. Os encontros, que acontecem sempre na sede de um dos sindicatos, têm por objetivo promover a troca de experiências, ações e idéias de sucesso e que podem ser adotadas nos outros sindicatos. Também são tratados assuntos de relações trabalhistas.

Para as reuniões cada sindicato elabora uma pauta de assuntos de seu interesse. Normalmente buscamos soluções em conjunto para os problemas enfrentados ao mesmo tempo em que realizamos ações de defesa do setor e apresentamos sugestões aos poderes Legislativo e Executivo, através de projetos de lei e decreto.

A última reunião aconteceu no dia 18 de novembro em Santa Maria. Como resultado, decidimos pela visita ao secretário Estadual de Turismo, Luís Augusto Lara, para entregarmos sugestões e reivindicações de melhorias em vários aspectos de infra-estrutura do turismo do Rio Grande do Sul.

Desde o início dos trabalhos em conjunto já aconteceram trocas de diretorias de sindicatos e os novos têm se integrado ao grupo e dado continuidade às ações. O que demonstra que o trabalho tem surtido efeito.

Um exemplo da força desta união é a nossa presença na Federação Nacional de Hotéis, entidade que conta com a participação de 60 sindicatos de todo o Brasil. Como o Rio Grande do Sul tem atuado unido, aumentou o peso político para o Estado. Pela união e pelo número de votos que temos, nas últimas eleições para a presidência da Federação se elegeu, um empresário gaúcho, Northon Lenhart, pela primeira vez na história da entidade, saindo do eixo do Rio de Janeiro e São Paulo.



RICARDO KRÜGER RITTER
Presidente do SHRBS de Porto Alegre

Sindicato investe na qualificação

Para melhor atender a demanda dos associados, quanto à formação e atualização profissional a entidade possui várias parcerias, dentre elas:

ATUASERRA

- Desenvolvimento e formatação de produtos turísticos
- Certificação por competência, em parceria com o Sebrae e IH – Instituto de Hospitalidade

UCS

- Gestão ambiental para hotelaria
- Cursos seqüenciais

SEBRAE

- Qualificação na gestão e desenvolvimento tecnológico
- Certificação de empresas em parceria com o IH – Instituto de Hospitalidade

SENAI

- PAS – Programa de Segurança Alimentar, com apoio do Sebrae

SENAC

- Qualificação e formação por competência

Telefonia Celular Vivo/ Telesat

- Assinatura mensal: R\$ 15,21
- Tarifas diferenciadas
- Para adesão: Mínimo de 03 linhas (2 novas)
- Celulares em comodato
- Conta única (fatura única)
- Celulares com até 25% de desconto

Informações:

**Rua Pinheiro Machado, 2704
Sala 04 – Caxias do Sul**
Fones: (54) 214.9338 / 9983.6221
e-mail: telesatcaxias@telesatcaxias.com.br

Promídia informática

Os associados têm desconto de 10% mais condições facilitadas no sistema de gestão para alimentação Midas. Indicado para restaurantes, bares, hamburguerias, pizzarias, lojas de conveniência e casas noturnas, é um sistema de frente de caixa que ajuda a administrar de forma mais eficiente os estabelecimentos

PRINCIPAIS FUNCIONALIDADES

- 1 – Controle de mensalistas (caderninho);
- 2 – Integração com balanças (para buffet a kilo);
- 3 – Controle de caixa;
- 4 – Controle de mesas do estabelecimento;
- 5 – Estatísticas diversas com gráficos;
- 6 – Cadastro de garçons e entregadores;
- 7 – Relatórios para acerto de comissões e entregas;
- 8 – Controle de telentrega;
- 9 – Emissão de contra-vales;
- 10 – Calcula troco e emite contra-vale;
- 11 – Controle de múltiplos caixas com abertura e sangria;
- 12 – Gráficos estatísticos e relatórios gerenciais;
- 13 – Integração com emissores e cupom fiscal.

Informações:

Rua Dal Canalle, 2186 – Sala 10026 – Caxias do Sul
Fones: (54) 3028.1331 / 223.8056
<http://www.promidia.com>
promidia@promidia.com

Convênios e parcerias que beneficiam os associados

- Assessoria Jurídica
- Assessoria Trabalhista
- Assessoria Civil, Administrativa e Tributária
- Convênio com Medicina do Trabalho
- Convênio com Telefonia Celulares
- Parceria com a Cooperativa de Trabalho Argos (Cooptar)
- Parceria com a RECOLT
- Parceria com Empresa de Informática
- Parceria com Entidades: FNHRBS, Atuaserra, Câmara de Turismo do RS, CDL, CIC, COMTUR, COOPTAR, IH – Instituto de Hospitalidade, OMT, Prefeituras Municipais, SEBRAE, SENAC, SENAI, SESC, SETUR/RS, SINDIALI, Sindigêneros, UCS.

Tua Tecnologia

Conexão internet
Registro e domínio
Criação de e-mails personalizados
Site institucional

Informações:

Rua Garibaldi, 680 – Sala 402 – Caxias do Sul
Fone: (54) 3028.6991
www.tuatecnologia.com.br
<http://www.tuatecnologia.com.br> - comercial@tua.com.br

Qualimed

Medicina do Trabalho: elaboração e manutenção do PCMSO e PPP, levantamento de riscos ambientais, LTCAD, exames demissionais e admissionais e todas as atividades relacionadas com a saúde ocupacional e medicina do trabalho.

Informações:

Salengue Medidi Medicina do Trabalho Ltda – Qualimed
Rua Rômulo Noro, 445 – Farroupilha
Fones (54) 2042.0430/268.0270

PCTS - Programa qualifica prestadores de serviços

Numa parceria pioneira o Instituto de Hospitalidade (IH) e Sebrae-RS, com apoio do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, disponibiliza à Serra Gaúcha o Programa de Certificação em Turismo Sustentável (PCTS).

O programa tem por objetivo a conscientização sobre a importância da qualidade na prestação de serviços para o desenvolvimento do setor e seu reflexo nas oportunidades de trabalho e geração de renda, e na qualidade de vida da população e no desenvolvimento susten-

tável do país.

A primeira ação dessa parceria foi a realização, no mês de setembro, no Farina Parque Hotel, do "Curso de Capacitação de Consultores do PCTS". Em novembro foi realizado um Seminário de Apresentação do PCTS à hotelaria da região, imprensa e lideranças.

Já para o mês de janeiro/05, o IH, Sebrae e SHRBS estão finalizando o cronograma das atividades e iniciando a implementação da Norma do PCTS junto aos estabelecimentos hoteleiros que realizaram seu cadastro no site.

Informe-se com o SHRBS 54.221.2666/453.8000 ou acesse o site: www.pcts.org.br

O que é o IH

O Instituto de Hospitalidade (IH) tem por objetivo aprimorar o setor de turismo no Brasil, de modo a impulsionar sua contribuição para o desenvolvimento sustentável do setor e de áreas que a ele dão sustentação. Fundado em 1997 e sedia-

do em Salvador, o IH já idealizou, lançou e gerenciou dezenas de projetos bem-sucedidos em todo o Brasil, envolvendo cerca de 200 entidades parceiras ou patrocinadoras, e centenas de voluntários engajados nos vários programas.

<http://www.hospitalidade.org.br>

Cursos capacitam associados

O Sebrae e o Senac estabeleceram parceria para oferecer vários cursos na área de hotelaria e gastronomia. Esta ação conta com o apoio do SHRBS e

Atuaserra que, após levantamento com os associados e empreendedores, definiu os temas a serem abordados e o cronograma de realização dos cursos.

Saiba mais sobre os cursos e faça sua inscrição no site: www.sindiregiao.com.br

Versare quer aumentar ocupação e a qualidade de seus serviços

A Região Uva e Vinho na Versare Rede de Hotéis

São três os hotéis associados ao nosso Sindicato que estão presentes na Versare Rede de Hotéis: **Cosmos Hotel**, **Hotel Coroados** e **Farina Parque Hotel**.

Com o objetivo de competir com as grandes redes de hotéis que estão se instalando no Rio Grande do Sul, o setor hoteleiro gaúcho também optou pela atuação de forma associada. Formada por 31 empreendimentos localizados em cidades estratégicas do Estado, a Versare Rede de Hotéis

já nasce como uma das maiores Redes Nacionais em números de hotéis e servirá para que as empresas trabalhem em conjunto em busca de qualificação e fortalecimento do setor.

O lançamento dessa nova estratégia competitiva foi no dia 26 de agosto durante a realização do 3º Salão Gaúcho do Turismo, no Shopping DC Navegantes, em Porto Alegre.

O projeto recebe acompanhamento do Sebrae/RS desde a sua implantação. A entida-

de também promoverá oficinas gerenciais e cursos sobre qualidade no atendimento turístico aos profissionais, funcionários e empreendedores envolvidos na iniciativa. Para os empreendedores, serão realizados cursos de gestão e liderança. Os 31 empreendimentos que integram a Versare Rede de Hotéis somam mais de mil funcionários e 2.315 apartamentos, 430 mil diárias por ano e um faturamento que chega a R\$ 30 milhões por ano.

A rede tem como

objetivos principais aumentar a ocupação dos estabelecimentos e a qualidade de seus serviços. Como são hotéis não-concorrentes, com exclusividade em um raio de 50 quilômetros, os empreendedores buscam a fidelização de seu público. Para isso, intensificarão atividades conjuntas como ações promocionais e comerciais e em eventos empresariais para qualificação do setor, conforme as suas necessidades.



Cooptar e SHRBS

A Cooptar - Cooperativa Argos de Trabalho, em parceria com o SHRBS, vem desenvolvendo projeto de formação de profissionais para o segmento de Turismo e Hospitalidade, buscando a capacitação dos associados da Cooptar.

No dia 24 de novembro, a Cooptar apresentou para a diretoria do SHRBS a primeira turma de garçons formada pelo Senac.

A Cooptar possui os seguintes serviços disponíveis: Garçons, Copeiros, Auxiliares de Cozinha, Serviços de Limpeza e Camareiras.

Comunicado ao setor de Gastronomia

- Exigências de Boas práticas para Serviços de Alimentação

Atendendo a resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da AN-VISA, o SHRBS disponibiliza aos associados orientação e capacitação para que os estabelecimentos se adaptem as exigências da resolução.

Por esta razão solicitamos aos estabelecimentos que ainda não participaram de cursos de Boas Práticas de Fabricação, que contatem com o Sindicato e façam sua pré-inscrição, assim poderemos formatar um cronograma com as datas dos treinamentos.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, de termino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal. CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES.

Saiba mais: www.anvisa.org.br

Dia Mundial da Alimentação

Cerca de 150 pessoas participaram, no dia 18 de outubro, na CIC, do evento promovido pelo Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, em conjunto com o Sindiali e Sindigêneros de Caxias do Sul, com o patrocínio da Sadia e apoio do Sebrae e dos Moinhos Motasa.

O evento foi em comemoração ao Dia Mundial da Alimentação, que tem sua data celebrada no dia 16 de outubro, e teve a seguinte programação:

- Abertura por José Cesa Neto, Presidente do Sindiali, que falou em nome dos sindicatos realizadores;
- Case: "Sadia Uma História de Sucesso", com Rosane Gonçalves, da Sadia;
- Palestra "Atender x Vender - A Diferença que Faz o Sucesso nas Vendas", com Luciano Fregapani, dos Moinhos Motasa, e teve um grande envolvimento do público presente.

Após o encerramento houve um coquetel patrocinado pela Sadia.

Hotelaria Uva e Vinho no Fórum Social Mundial

O SHRBS - Região Uva e Vinho e os sindicatos de Porto Alegre e das Hortênsias criaram um site para atender a demanda durante o Fórum Social Mundial. O evento, em sua quinta edição, acontece de 26 a 31 de janeiro de 2005, em Porto Alegre.

A criação do site possibilita melhorar ainda mais o atendimento ao cliente. Com a parceria entre os três sindicatos são fornecidas informações sobre a disponibilidade de leitos e de transporte durante o evento.

Com esta ação cooperada os sindicatos têm o objetivo de promover e divulgar, a um público específico, os atrativos e os serviços.

Maiores informações:

Site dos SHRBS: www.fsmhotels.com

Site geral do evento:

www.forumsocialmundial.org.br

Informativo do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho.

SEDE - Rua Garibaldi, 543 - Térreo - Caxias do Sul/RS
Telefones (54) 221.2666, 3028.2666 - shrbs@sindiregiao.com.br

SUBSEDE - Rua Herny Hugo Dreher, 197 - Sala 11 - Bento Gonçalves/RS
Telefone: (54) 453.8000 - sindiregiao@sindiregiao.com.br - www.sindiregiao.com.br

Coordenação Editorial: Márcia Ferronato e Márcia Dall'Alba

Edição: Dinâmica Comunicação Empresarial (54) 23.3197, e-mail, noticias@dinamicacomunicacao.com.br,

Editora: Juçara Tonet Dini - MTb 4599

Apoio técnico: Jair Motta

Tiragem: 3.000

Editoração Eletrônica e Impressão: Editora São Miguel