



SINDICATO DE HOTÉIS,
RESTAURANTES, BARES E SIMILARES

I N F O R M A T I V O

Ano 8 - Nº 21 - Setembro de 2011 - Uma Publicação do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho

Avança Projeto COCAP URB-AL

O Projeto Cocap Urb-al deu novos passos na Região da Uva e Vinho. De 18 a 23 de julho, uma delegação da Região do Vêneto realizou visitas técnicas e participou de workshops formativos. O projeto é uma parceria da União Europeia, Região do Vêneto e Fundação de Veneza com o Governo do Rio Grande do Sul, com apoio local da Camera di Commercio Italiana do Estado, das Usinas de Ideias, do IBRAVIN e do SHRBS.

Para os atores locais das cadeias do vinho e da enogastronomia houve encontro de nivelamento do projeto. Isto se deu por meio da apresentação das políticas de desenvolvimento do governo do Rio Grande do Sul, do projeto e das experiências adquiridas pela equipe Cocap RS e formação ocorridas na Região do Vêneto. Num segundo momento a delegação italiana visitou e firmou parcerias com instituições de ensino e entidades da Região Uva e Vinho, como o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Complexo de Ensino Cenecista, Ibravin, Faculdade América Latina, Faculdade Anglo Americano, Universidade de Caxias do Sul e SHRBS.

Também foi realizado workshop formativo, no qual a delegação vêneta explanou sobre diversos temas. Dentre eles, o capital social e as relações com o desenvolvimento econômico local; as novas políticas para o desenvolvimento sustentável; apresentação de cases de

alianças de empreendimentos das cadeias; formação de agentes de desenvolvimento territorial das cadeias produtivas; economia dos distritos produtivos: vantagens de localização e incentivos institucionais na experiência europeia; os processos de internacionalização dos distritos produtivos; as políticas de inovação; o papel dos kibbs no desenvolvimento local; a política agrícola comunitária após 2013; metodologia e gestão de projetos complexos e compartilhados; e apresentação e debates sobre as ideias dos projetos.

Ainda foi assinado documento definindo o SHRBS como Usina de Ideias do Cocap. O ato reuniu o coordenador do Comitê Experts Cocap - Fundação de Veneza, Mário Volpi; o assessor de cooperação e relações internacionais do governo gaúcho e sócio do projeto Cocap, Tarson Nuñez; a diretora geral da CCIRS e coordenadora da equipe Cocap RS, Janice Teresa Rota; e o presidente do SHRBS, João Leidens.

No mesmo encontro a diretora executiva do sindicato, Márcia Ferronato, apresentou as propostas de trabalho elaboradas pelos atores da cadeia de Enogastronomia: Educação para o Gosto e Identidade Enogastronômica Territorial. De 23 a 27 de julho a delegação esteve em Ijuí, onde cumpriu programação em função da cadeia do leite.



Fotos: SHRBS

Participantes do Workshop Formativo COCAP

O que é COCAP?

Coesão Social Através do Fortalecimento das Cadeias Produtivas

É um projeto de cooperação descentralizada, que busca a coesão social através da melhoria competitiva das cadeias, pretendendo aumentar o capital social, por meio do desenvolvimento econômico a nível regional. É um dos 20 projetos escolhidos pela Comissão Europeia no âmbito do Programa Urb-al III, implantado na América Latina entre 2009 e 2011, subsidiado pela União Europeia.



Assinatura instituindo o SHRBS como Usina de Ideias do COCAP

Foto: SHRBS



Empreendimentos do Tour da Experiência em sua primeira reunião do ano

Reunião de Integrantes do Tour da Experiência

Em 6 de julho, nas dependências da Vinícola Dal Pizzol, em Bento Gonçalves, aconteceu a primeira reunião do ano dos empreendimentos participantes de Tour da Experiência. Na ocasião foi tratada especialmente da composição e responsabilidades dos membros dos comitês Nacional e Local e da proposta de comercialização cooperada com os demais destinos. Ainda foram abordados assuntos relativos ao site e folheteria do roteiro, manual de uso da logomarca do Tour, rede de contatos com os outros quatro destinos no País e participação em eventos. O Tour da Experiência é uma parceria do MTur, Sebrae, SHRBS e IMB. Acesse: www.tourdaexperiencia.com

Convenção Coletiva de Trabalho

- Reajuste: 9% a incidir sobre os salários resultantes da convenção coletiva do ano anterior;
- Salário Normativo mínimo: R\$ 690,80;
- Salário de Experiência: R\$ 580,80 (máximo 90 dias);
- Triênio: adicional de 5% sobre o salário base, limitado a no máximo três triênios;
- Contribuição Assistencial Patronal: a contribuição das empresas que não possuem funcionários é de quatro parcelas de R\$ 20,00 e empresas com funcionário a contribuição corresponde a um dia de salário dos funcionários nos meses de abril, junho, agosto e outubro de 2011.
- A Contribuição Assistencial Profissional - corresponde a 3% do salário base dos meses de abril, junho, agosto, outubro e dezembro de 2011, e fevereiro de 2012, limitado em R\$ 25 por parcela.

Acesse www.sindiregio.com.br e baixe na íntegra a convenção coletiva 2011.

Viagem dos Sabores está Consolidada

Com o objetivo de apresentar a gastronomia de Caxias do Sul, com dicas imperdíveis das casas associadas ao Sindicato, de 15 a 31 de julho de 2011 aconteceu a 2ª edição do evento Viagem dos Sabores. A iniciativa também promoveu pacotes turísticos dos hotéis parceiros, passeios turísticos e os vinhos de Caxias do Sul premiados em concurso. Uma novidade foi a criação do site www.viagemdossabores.wordpress.com

A 2ª edição teve a participação de 87 empreendimentos, sendo cinco hotéis, duas agências de turismo receptivo, 28 vinícolas e nove casas noturnas. Os 43 estabele-

cimentos de gastronomia foram assim distribuídos: dois de cozinha internacional, 16 de cozinha variada, duas cantinas, quatro churrascarias, seis galeterias, três hamburguerias, sete pizzarias e três cafés, chás e lanches.

O evento de lançamento, em 5 de julho, recebeu autoridades e representantes dos estabelecimentos participantes e dos parceiros do evento: Secretaria de Turismo de Caxias do Sul, Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau, Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Rede de Vinícolas de Caxias do Sul, Instituto Brasileiro do Vinho e Divina Cozinha Top.

Criação: Marcelo Pauli



Folder da 2ª edição do evento

Autoridades presentes



Fotos: Marcelo Pauli



Secretária de Estado de Turismo, caxiense Abgail Pereira, na abertura da 2ª edição do Viagem dos Sabores

EXPEDIENTE

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

SEDE - Rua São José, 1814, Bairro Madureira, CEP 95.020-270, Caxias do Sul, RS
Telefone - 54 3221.2666

SUBSEDE - Rua Heryn Hugo Dreher, 227/15, Bairro São Bento, CEP 95.700-000, Bento Gonçalves, RS
Telefone - 54 3453.8000

Site - www.sindiregio.com.br
Coordenação Editorial: Josemari Pavan
Jornalista Responsável: Roberto Hunoff
Diagramação: Editora São Miguel
Impressão: Editora São Miguel
Tiragem: 3.000 exemplares

DIRETORIA

EFETIVOS
Presidente - João Antônio Leidens
Vice-presidente - Gládimir José Zanella
Secretário - Antônio Casagrande Sehbe
Tesoureiro - Gustavo Sirena

SUPLENTES

Nestor André de Carli
Jorge Capelari
Amauri de Almeida Doro
Alexandre Ruzzarin

CONSELHO FISCAL

EFETIVOS
Marciano Pedro Zambiasi
Cládimir João Basso
Rudimar Romeu Corso

SUPLENTES

Paulo Fernando do Amaral Fontana
Leandro Paulo Celso
Pedrinho Agostinho Corso

DELEGADOS REPRESENTANTES JUNTO A FNNRBS

EFETIVOS
Nestor André de Carli
João Antônio Leidens

SUPLENTES

Tarcísio Vasco Michelin
Paulo Geremia

EQUIPE

Diretora Executiva - Márcia Ferronato
Gerente Administrativo Financeiro - Márcia Dall'Alba Mengatto
Gerente Operacional - Josemari Pavan
Auxiliar Administrativa - Andréia Marchet da Rocha
Auxiliar Administrativa - Krisciê Pertile

Sistema Facilita a Venda de Meios de Hospedagem Gratuitamente

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho firmou parceria com o Instituto Marca Brasil, apresentando projeto piloto na região para a comercialização dos meios de hospedagem de pequeno porte, por meio do sistema de distribuição mundial **Amadeus**. Trata-se de projeto de responsabilidade social corporativa do Amadeus, que une a base de dados do Portal da Hospedagem. A apresentação aos meios de hospedagem das regiões Uva e Vinho e das Hortênsias ocorreu no dia 26 de julho, no Norton Express. E na semana de 15 a 19 de agosto, a equipe do IMB e SHRBS estiveram visitando estabelecimentos da região, com o intuito de esclarecer dúvidas e formalizar adesões.

O Amadeus possui cerca de 100 mil agências de viagens, 487 companhias aéreas, 80 mil hotéis e 27 locadoras de carro cadastradas em todo o mundo. O objetivo do projeto piloto é trabalhar com 50 meios de hospedagem da região com até 50UH's, que não possuam nenhum sistema de distribuição, que ofereçam produtos de qualidade, que estejam cadastrados no Portal de Hospedagem e que possuam taxa média anual de ocupação em torno de 45%.



Encontro de sensibilização de pequenos meios de hospedagem

A meta do projeto é que no primeiro ano de atuação, o estabelecimento tenha incremento de 10% em sua taxa de ocupação. A partir do piloto o projeto pretende ser estendido ao restante do país, baseado no trabalho desenvolvido nas regiões Uva e Vinho e Hortênsias.

A equipe do Sindicato já recebeu treinamento para auxiliar os estabelecimentos que aderirem. Ainda há tempo para adesões. Informações no Sindicato.

Foto: SHRBS

Escola de Vinhos do Brasil

Vinho e Gastronomia

Projeto piloto graças a parceria do IBRAVIN e SHRBS, a Escola de Vinhos capacitará equipes de sala de aproximadamente 70 restaurantes de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha e Garibaldi. O projeto foi lançado no dia 16 de agosto com o objetivo de capacitar proprietários, garçons, sommeliers e incrementar a venda de vinhos brasileiros. Os próximos passos do projeto são de atender a capital gaúcha e outras regiões do Brasil.

O treinamento das brigadas dos restaurantes será de cinco a seis meses, seguindo o modelo aplicado nas churrascarias brasileiras localizadas nos Estados Unidos. Em contrapartida, os restaurantes devem ampliar sua carta com vinhos do Brasil.

A ação conta com o apoio do Projeto COCAP - Cadeias de Enogastronomia e Vinho, unindo esforços das Usinas de Ideias: SHRBS e IBRAVIN,

com foco no fomento a coesão social e na busca da competitividade.



Apresentação da Escola de Vinhos para empresários da gastronomia

Foto: SHRBS

Horti Serra Gaúcha

De 18 a 21 de maio aconteceu, em Caxias do Sul, o 4º Horti Serra Gaúcha, evento que reuniu expositores do setor de frutas, hortaliças e vinhos de toda a região, inclusive dos grandes centros econômicos do País. O Sindicato mobilizou seus associados para participarem da Rodada de Negócios, encontro comercial que aproximou compradores e vendedores. O evento recebeu mais de 11 mil visitantes de 70 cidades do Rio Grande do Sul, de três estados brasileiros e dois países.



Exposição de Queijos no Horti Serra Gaúcha

Fimma 2011

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho segue apoiando a Fimma Brasil, que em 2011 aconteceu de 21 a 25 de março de 2011, em Bento Gonçalves. O SHRBS foi responsável pelas informações relativas à central de hospedagem para expositores e visitantes, além de um plantão de atendimento durante o evento.

O evento teve 675 expositores, 43.857 visitantes e gerou US\$ 403 milhões de negócios. A Feira Internacional de Máquinas, Matérias-Primas e Acessórios para a Indústria Moveleira organizou os projetos Comprador, Imagem, Prêmio Inovação, Fimma Qualificação e Fimma Marceneiro.



Acesso à Fimma 2011



Cozinheiros do Homens na Cozinha

Homens na Cozinha

O SHRBS, juntamente com a Rede Máximo Sabor e o Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau, participou da 10ª edição do evento Homens na Cozinha realizada em 2 de abril nos pavilhões da Festa da Uva. A participação se deu por meio de uma cozinha, onde os mestres João Antônio Leidens, Gladimir Zanella, Flávio Cognese e Isac de Oliveira apresentaram um cardápio de tirar o fôlego: Filé a Monte Cristo, Risoto de Arroz Selvagem com Tomate Seco e Alho Poró e Cogumelos Recheados à Paris.

O evento beneficente reuniu 1,6 mil pessoas, 39 cozinhas e 156 cozinheiros. Os recursos arrecadados foram entregues para entidades assistenciais.

Jornada de Integração do Turismo

Com o tema Consolidar a Rede de Cooperação para o Desenvolvimento do Turismo Regional, aconteceu em 19 de junho, na UCS-Canela, a 2ª Jornada de Integração do Turismo da Serra Gaúcha. O evento que contou com o apoio do SHRBS e é uma iniciativa do Observatur, reuniu o trade turístico das cinco microrregiões da Serra: Uva e Vinho, Araucárias, Paranhana, Hortênsias e Campos de Cima da Serra. Na oportunidade, a executiva do Sindicato, Márcia Ferronato, participou do painel Os Desafios e as Potencialidades do Turismo da Serra Gaúcha. Ao final, foi elaborado documento com a síntese dos trabalhos, com prioridades e proposições para o desenvolvimento do turismo da região.



Executiva do SHRBS, Márcia Ferronato, durante sua explanação na Jornada



Participantes da Jornada

Casa Brasil 2011

Aconteceu de 2 a 6 de agosto, em Bento Gonçalves, a 4ª edição da Casa Brasil. Evento focado em design e negócios, é referência do setor moveleiro, de acessórios, de iluminação, de decoração e de utilidades domésticas. Trouxe aos visitantes tecnologias, materiais, criatividade, atuação profissional, indústria e o design inspirador. O SHRBS, em parceria com a Rede Hoteleira, como de costume, também apoiou este importante evento regional através de transfers dos hotéis até o local do evento.

Salão do Turismo - Roteiros do Brasil

O 6º Salão do Turismo - Roteiros do Brasil aconteceu em São Paulo de 13 a 17 de julho. Mais de 115 mil visitantes prestigiaram o evento.

O SHRBS esteve presente no estande cooperado do Roteiro Caminhos Temperados e Vales da Serra, no estande de comercialização do RS, apoiando as agências Arte do Turismo e Giordani Turismo, e nos Balcões Aventura Segura e Tour da Experiência, em parceria com o Sebrae. A participação tem por objetivo

promover o destino e produtos da região Uva e Vinho.

A Região Uva e Vinho contou com mais uma atração no evento: Ivanir de Campos, associado do sindicato e proprietário da Churrascaria Gaudério e conhecido como Chef Gaudério, participou do Viva Brasil Gastronômico, como convidado regional, assistente e apresentador da ABRASI E CNTUR. Na apresentação de uma aula-show, para mais de 100 convidados, Ivanir identificou a gastronomia de raiz da Região Sul com dois pratos típicos: arroz de carreteiro e feijão mexido.



Estande Cooperado RS



Estande Comercialização RS

Uma linha completa de produtos para seu estabelecimento.



Contamos com serviço de aluguel de taças, copos para eventos com pronto atendimento.

Orçamentos sem compromisso.



Cristal/Vidro

Porcelana

Inox/Alumínio

51 5022-5112 | 51 5022-5113 | www.ditrevi.com.br | R. Gonçalves, 155

Rede Máximo Sabor Fortalece Atuação

Tradicionalmente, a Rede Máximo Sabor realiza uma confraternização entre os associados, colaboradores e seus familiares, denominada Festa das Famílias. Este ano a entidade inovou e optou pela festa junina. Denominado Nosso Arraiá é o Máximo, o encontro ocorreu em 26 de junho, no Salão Paroquial Nossa Senhora de Lourdes.

O salão foi decorado com várias bandeirinhas, balões e um painel fotográfico característico montado para os convidados registrarem os momentos de descontração. O cardápio agradou a todos com muita pipoca, cachorro-quente, amendoim, delicioso quentão e muitas outras delícias. Durante a festa, ocorreu o casamento caipira e a dança da quadrilha. Marcante foi



Festa Junina da Rede Máximo Sabor

a apresentação da professora e alunos do Projeto Pescar, que a Rede Máximo Sabor patrocina. A diversão e a descontração ficaram a cargo de diversas brincadeiras e do Grupo Chasque que, animadamente, embalou o baile.

Beneficente

Buscando unir gastronomia e ação social, a Rede Máximo Sabor participou da 9ª edição do jantar Tá na Mesa, iniciativa da Associação dos Dirigentes Cristãos de Empresas (ADCE Serra). O evento gastronômico é beneficente e leva empresários e autoridades da região para a cozinha.

Com o tema "Solidariedade: Uma receita fácil de fazer", a iniciativa objetiva auxiliar financeiramente entidades sociais voltadas à promoção humana. O jantar ocorreu no dia 13 de agosto, no Tulipa Espaço Gourmet, restaurante associado à Rede Máximo Sabor, com mais de 750 participantes. Todos degustaram diversos pratos criados pelas 15 diferentes cozinhas.

O presidente da Rede Máximo Sabor, Marcos Ferronato; o diretor administrativo da Dália Alimentos, Rafael Rocha; o chef e apresentador do programa Truques de Cozinha, Rodrigo Werner; e os associados Alexandre Ruzzarin e Flávio Colognese capricharam no cardápio da cozinha com o prato Entrecot Dália com Polenta de Fontine e Molho de Cogumelos Frescos.



Rede Máximo Sabor no Tá na Mesa da ADCE

Bento Convention Reelege Diretoria

Eleita em 23 de agosto, em assembleia que teve a presença de 62% dos associados, a nova diretoria para o período 2011-2013 do Bento Convention Bureau foi empossada em 1º de setembro.

Diretoria

Presidente - Gilberto Durante
1ª vice-presidente - Maria Alice Farina
2ª vice-presidente - Estela Pompermayer Nilsson
3ª vice-presidente - Hermes Basso
Tesoureira - Andreia Zucchi
Secretária: Neusa Furlanetto

Nova diretoria

Conselho Fiscal Titulares
 Moysés Luiz Michelin
 Simone Ferri
 Rogério Carlos Valduga
Suplentes
 Deivy Santarosa
 Márcia Ferronato
 Kelly Somensi



Diretoria eleita do Bento Convention

Caxias Convention Focado em Comunicação

O Caxias Convention está trabalhando fortemente em comunicação. Agendado para 8 de dezembro o evento de lançamento do novo site, mais interativo e completo, novo caderno de candidatura da cidade para eventos de todos os portes, show case digital e novos canais de divulgação via redes sociais, como twitter, facebook, flick e linkedin. Tudo com o objetivo de cada vez mais estar desenvolvendo o turismo de Caxias do Sul através da captação de eventos.

Atuaserra Comemora 25 Anos de Atividades

Considerada a mais antiga associação de turismo do país e projeto piloto do programa de regionalização do turismo, a Atuaserra comemora 25 anos de existência. Na programação constou a eleição da nova diretoria para o biênio 2011-2013.

Os dirigentes empossados continuarão coordenando as ações de desenvolvimento do turismo regional, de sustentabilidade das comunidades e de manutenção da cultura e ecossistema da região junto aos seus 34 associados, entre municípios e entidades. Tarcísio Michelin, da Rede Dall'Onder de Hotéis, representa o Sindicato na diretoria.



Clacir Romagna empossando o novo presidente da Atuaserra, Leonir Nicaretta



Discurso de posse de Leonir Nicaretta

Nova diretoria

Presidente: Leonir Nicaretta - *Apeme Garibaldi*
Vice-presidente: Ivaldino Rissini - *Ajoli Guaporé*
Tesoureiro: Tarcísio Michelin - *SHRBS Uva e Vinho*
Secretária: Roberta Siviero - *ACIV Veranópolis*

Suplentes:
 Melissa Baccon (*Carlos Barbosa*)
 Ildo D'Ávila (*Veranópolis*)
 Mirta Cherubini (*Nova Prata*)

Comitê Gestor:
 Floriano Molon (*Flores da Cunha*)
 Inelves Carnavalle (*Serafina Corrêa*)
 Ivane Fávero (*Bento Gonçalves*)
 Jeferson Miotti (*Garibaldi*)
 Ademir Trentini (*Santo Antônio do Palma*)
 Tatiane Antonioli (*Nova Prata*)
 Clacir Romagna (*Apeme Garibaldi*)
 Fernando Tecchio (*Farroupilha*)
 Patrícia Tomé (*São Marcos*)
 Salete Bortoli (*Vila Flores*)

Conselho Fiscal

Titulares:
 Jaison Barbosa dos Santos (*Caxias do Sul*)
 Márcio Carpenedo (*Guaporé*)
 Neocir Antoniazzi (*Casca*)

Mestrado em Turismo da UCS Celebra 10 Anos

No dia 25 de agosto, a Universidade de Caxias do Sul abriu as comemorações dos 10 anos do Mestrado em Turismo, com a apresentação do Coro da Universidade, aula inaugural e abertura das exposições Imagens. Também foram lançados dois livros da série Turismo: Turismo e Desenvolvimento Sustentável: Análise dos Modelos de Planejamento Turístico de Pedro de Alcântara Bittencourt César e Turismo, História e Gastronomia: Uma Viagem pelos Sabores de Ana Paula de Paris Possamai e Rosana Peccini.

Sindicato Amplia Representações

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho atua em 28 entidades e órgãos com cadeira cativa de representação do setor. Nos últimos meses a importância do Sindicato na definição de políticas de desenvolvimento da categoria foi ampliada com atuação em novos organismos:

ATUASERRA
Tesoureiro - Tarcísio Michelin

COMITÊ BENTO 2014
Titular - Deborah Villas-Bôas Dadalt
Suplente - Hermes Basso

BENTO CONVENTION BUREAU
1ª Vice-presidente - Maria Alice Farina
3ª Vice-presidente - Hermes Basso
Conselheiro Fiscal - Moysés Luiz Michelin
Suplentes de Conselho Fiscal - Márcia Ferronato e Kelly Somensi

COMISSÃO MUNICIPAL DAS AÇÕES DO BENTO FILM COMISSION
Titular - Tarcísio Michelin
Suplente - Márcia Ferronato

CAXIAS DO SUL CONVENTION & VISITORS BUREAU
Vice-presidente - Denilson Althmann
Conselheiro de Diretoria - Miller Bairros

CONSELHO FISCAL DA FEDERAÇÃO BRASILEIRA DOS CONVENTIONS E VISITORS BUREAU
Suplente - João Antônio Leidens

CONSELHO CONSULTIVO DA DIRETORIA DE HOSPITALIDADE DA FESTA NACIONAL DA UVA 2012
Titular - João Antônio Leidens
Suplente - Márcia Ferronato

GRUPO DE TRABALHO DE RESÍDUOS SÓLIDOS DA DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA CIC - CAXIAS DO SUL
 Gustavo Sirena

Super Chef é Caxiense

Valorizar os produtos e a culinária do Sul do Brasil. Esse é o objetivo do Chef Charlie, que conquistou o primeiro lugar no reality show Super Chef, da Rede Globo. Único representante do Rio Grande do Sul na disputa, Charlie é docente do SENAC Caxias do Sul e chef do restaurante Merceretto, do mesmo município. No ano que vem fará um estágio com o chef Claude Troigros em seu restaurante, no Rio de Janeiro. Além disso, Charlie Tecchio Colonetti recebeu como premiação R\$ 50 mil e um carro. Nesta entrevista ao Informativo do Sindicato ele conta como iniciou na culinária, revela seus planos futuros e dá dicas para evolução da gastronomia regional.

Informativo SHRBS - Como surgiu o interesse pela gastronomia?

Charlie Tecchio Colonetti - Vem de berço. Fui criado no interior de Nova Bassano, onde tive grande convivência com a minha avó, que fazia comida caseira muito gostosa. Meu pai também cozinhava e colecionava receitas juntamente com a minha irmã. Volta e meia chegavam revistas com novidades, porque eles enviavam cartas pedindo receitas para as empresas do setor de gastronomia, e todas eram guardadas em uma caixa. Foi assim, ajudando e vendo, que peguei o gosto pela culinária. Aos 11 anos resolvi fazer um bolo porque adorava massa crua. Fiz a massa, comi o que podia, mas fiquei sem saber o destino a dar para o resto. Liguei para minha mãe, pedindo quanto tempo era necessário para o cozimento de um bolo. Ela me disse que eram 45 minutos e pedi por quê: quando respondi, ela voltou correndo com medo que eu botasse fogo na casa. Quando chegou, encontrou um bolo bem bonito e gostoso. Assim comecei meu interesse pela gastronomia.

SHRBS - Seu primeiro emprego foi em restaurante ou algo ligado à alimentação?

Colonetti - Com 15 anos me empreguei num frigorífico, onde trabalhava com aves, mas nunca deixei de cozinhar. Aos 19, depois de concluir o segundo grau, precisei decidir que caminho seguiria profissionalmente. Pensei em duas alternativas: músico ou cozinheiro, atividades que me agradavam muito. Mudei para Caxias do Sul na busca de cursos, inexistentes em Nova Bassano. Estudei no SENAC e no ICIF da UCS, e trabalhei em vários restaurantes.

SHRBS - Como foi a sua formação básica?

Colonetti - Comecei com culinária italiana básica no SENAC, porque não tinha como pagar cursos mais específicos, e depois o de cozinheiro. Na sequência fiz o de gourmet no ICIF, o que me permitiu, ao fim do curso, estagiar na Espanha, no Restaurante Martin Berasategui, hoje o 28º melhor do mundo. Fiquei três meses e, ao retornar, passei a lecionar no SENAC. Depois veio a oportunidade de ir trabalhar em Salvador, na Bahia, no Restaurante Mistura, que tem cardápio baseado na comida italiana e desde 2001 é considerado o melhor em pescados. Fiquei um ano por lá na busca de novas experiências. No retorno me fixei no SENAC como professor e iniciei o trabalho com o Restaurante Merceretto.

SHRBS - Mas o seu aprendizado inicial foi basicamente caseiro, de observação...

Colonetti - Exatamente. Foi algo natural, tanto que quando volto para Nova

Bassano meus amigos pedem que eu faça aquelas comidas. Com o tempo e prática, usando técnicas apropriadas, aprimorei meus conhecimentos.

SHRBS - Qual foi seu primeiro emprego em Caxias?

Colonetti - Comecei na Cachaçaria Água Doce, local que adoro pela sua comida brasileira. Depois trabalhei no Blue Tree Towers e dei consultoria para alguns restaurantes.

SHRBS - E como surgiu a ideia de lecionar?

Colonetti - Veio do acaso. Meu professor no SENAC saiu e sugeri que me candidatasse a vaga. Fiz o teste e passei. Hoje não vivo mais sem esta atividade. Ela é importante porque me faz estudar muito. Não consigo ficar só no restaurante ou só na escola, preciso conciliar as duas. Sinto necessidade das duas atividades: na cozinha adoro a pressão para fazer o melhor, agradar os clientes, e na escola tenho o contato com as pessoas.

SHRBS - A participação no reality show abriu outras oportunidades de trabalho?

Colonetti - Tenho recebido convites para proferir palestras e ministrar oficinas. Algumas por meio do SENAC e outras de forma particular.

SHRBS - Quais os planos futuros?

Colonetti - Pretendo, inicialmente, viajar bastante, aproveitando estes convites. No primeiro semestre de 2012 farei os estágios que me foram oferecidos por conta do programa. Quando voltar, pretendo continuar lecionando no SENAC e atendendo ao Merceretto. Para 2013 imagino abrir um negócio próprio, até porque todo chef quer ter seu restaurante. Agora ainda é muito cedo para este empreendimento. Quero primeiro me preparar e fazer algo que me agrade plenamente.

SHRBS - Como surgiu a ideia de participar do concurso?

Colonetti - Minha mãe e irmã adoram a Ana Maria Braga e sugeriram que eu participasse. Tentei duas vezes e não consegui. Na terceira fui selecionado entre os 10. Era um sonho que eu tinha de participar de um concurso de gastronomia. O mais importante é que a participação te exige muito estudo, se vive aquilo 24 horas. O Charlie que voltou do Rio de Janeiro é bem diferente daquele que foi. Aprimorei conhe-

cimentos, aprofundei técnicas com os melhores chefs do Brasil, com quem tirava dúvidas na hora, e usei ingredientes novos. Meu esforço era ficar o máximo possível no programa para aprender cada vez mais. No começo, a vitória não estava nos planos, mas com o desenrolar vi que poderia chegar mais longe. Aí decidi que, além de aprender, queria ganhar.

SHRBS - Na sua visão o que mais influenciou na vitória?

Colonetti - No programa se trabalha com o lado profissional e com o lado pessoal. Eu tinha muito medo que as pessoas não me vissem como sou. Por isso, optei por ser eu mesmo, de fazer aquilo que achava correto. No lado profissional não venci todas as provas, porque havia candidatos de muita qualidade. Eu apostei muito na culinária italiana, diferente dos demais, e também contei com pouco de sorte por não cair na panela de pressão em alguns programas. O maior problema era ter de indicar alguém para sair porque havia uma amizade muito grande entre todos.

SHRBS - De que forma esta sua conquista pode ajudar os profissionais de Caxias do Sul e região?

Colonetti - Quero passar estes conhecimentos para os demais profissionais e mostrar que precisam acreditar no seu potencial. Existem muitas pessoas de qualidade por aqui. Mas elas precisam ter confiança em si, não é fácil, mas é possível. Também já surgiram novas oportunidades de trabalho, o que determina melhorias para a categoria.

SHRBS - Qual sua avaliação sobre a gastronomia da região? Temos ainda muito que avançar?

Colonetti - A gastronomia caxiense melhorou muito nos últimos cinco anos, mas ainda precisamos evoluir. Os serviços estão melhores, temos propostas diferenciadas, falta somente consolidar mais a profissionalização do setor. Mas precisamos pensar também no público, pois boa parcela é conservadora, não quer muitas mudanças e vai sempre aos mesmos restaurantes. É um desafio mudar isto, tanto é que muitos estabelecimentos não vingaram por conta desta cultura. Mas, ainda assim, precisamos continuar investindo na diversidade. Dá, por exemplo, para fazer uma culinária italiana típica mudando alguns ingredientes convencionais.



Chef Charlie Tecchio Colonetti

Foto: Tay Andrade

SHRBS - E a escola do SENAC tem preparado os profissionais dentro desta visão?

Colonetti - Temos recebido alunos de diferentes regiões do Estado. Por isso, acho fundamental respeitar o que eles trazem da origem, mas agregando novos conhecimentos. Tenho buscado valorizar a culinária do Sul. Assim, estou preparando um ravióli com charque e erva-mate. Recentemente provei num concurso uma torta feita com butiá, algo novo para este segmento, mas que ficou saboroso. É este hábito que precisamos desenvolver. Nas residências é muito comum comer lambari frito com polenta. E porque não levar para os restaurantes? Logicamente que não vamos revolucionar, mas devemos acrescentar propostas novas sem abandonar aquilo que está dando certo.

SHRBS - Mas o tradicional cardápio com galetto, polenta e massa não pode ser abandonado?

Colonetti - De jeito algum, isto precisa ser mantido, não podemos perder as raízes. O sagu, por exemplo, é algo nosso e os visitantes que vêm para cá querem experimentar. Esta tradição precisa ser preservada.

SHRBS - Boa parte dos profissionais que atua nos restaurantes, especialmente garçons, o faz como segundo emprego, como bico. Que incentivo eles precisam ter para que invistam no segmento gastronômico?

Colonetti - Comecei como auxiliar de cozinha e, no meu primeiro dia, manuseei balde e vassoura. Fiz com vontade porque meu sonho era ser chef de cozinha. Por isso, a opção por este trabalho depende de cada pessoa. Além disso, alguns ambientes são mais estressantes que outros e, nem por isso, o profissional é mais valorizado. É preciso gostar da profissão e ser persistente, mas com a devida valorização por parte do proprietário. E para quem erra um prato o recado é erguer a cabeça, assumir o erro e corrigir no próximo.

SHRBS - Qual o segredo para que um restaurante atenda plenamente aos desejos de seus clientes?

Colonetti - Acredito que todos os trabalhos de um estabelecimento são importantes, cada um com seus valores. O serviço de sala, por exemplo, é fundamental para o funcionamento do trabalho do chef. O serviço de sala, que tem o contato direto com o público, é o vendedor do restaurante. Seus profissionais sabem se o trabalho do chef está ou não agradando. Acredito no trabalho em equipe. Um restaurante se faz com uma boa equipe. Assim, a cozinha e o salão devem estar sempre alinhados e afinados para um ótimo desempenho.

“Não consigo ficar só no restaurante ou só na escola, preciso conciliar, sinto necessidade das duas atividades.”

“Acredito no trabalho em equipe. Um restaurante se faz com uma boa equipe. Assim, a cozinha e o salão devem estar sempre alinhados e afinados para um ótimo desempenho.”

Entidades Apresentam Projeto de Nova Rodovia

Em 12 de agosto, no Farina Parque Hotel, em Farroupilha, empresários da região reuniram-se com o secretário de Estado de Infraestrutura e Logística, Beto Albuquerque, e com o presidente da Assembleia Legislativa, deputado Adão Villaverde. O grupo de empresários e entidades liderados por Jaime Farina apresentou a proposta de construção da Rodovia da Serra, de apenas 17 quilômetros, ligando o prolongamento da saída de Esteio, no cotovelo da BR-448, até Portão.

Convencido da possibilidade do projeto, que desafogará a BR-116, o secretário se comprometeu a montar uma mesa de trabalho junto com o Departamento Nacional de Infraestrutura de Transportes para pleitear o estudo da viabilidade econômica e técnica da estrada. No início de setembro a proposta já estava em mãos do órgão federal.

O SHRBS é um dos apoiadores da iniciativa.

Saiba mais em www.br116revitalizarja.com.br ou www.rodoviadaserra.com.br.



Empresários reunidos pela Rodovia da Serra

Foto: SHRBS

Associe-se ao SHRBS!

São mais de 20 benefícios para seu crescimento.

Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000!

SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do país.

Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

Molto bello questo sistema di gestione per Hotel e Ristoranti.

O sistema de gestão que fala a língua do seu negócio.



Ligue (51) 3332.1111 - www.lexsis.com.br

Lexsis
SISTEMAS

Divina Cozinha Top

Em 1998 foi realizada a primeira edição do evento Divina Cozinha, idealizado pela Dolaines Comunicação e Eventos. Na época, o objetivo era proporcionar acesso a cursos e palestras com renomados chefs, enólogos e sommeliers.

Em 2010, a empresa inovou ao lançar o Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade, reconhecendo o crescimento e a força da enogastronomia local. Nesta segunda edição ocorreu consulta popular via site, com a participação de mais de 2 mil pessoas de Caxias do Sul e Região, de 28 de março a 28 de abril, em 41 categorias, incluindo atrações kids.

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, patrocinador do evento, parabeniza a todos os agraciados, mas especialmente seus associados, que receberam 38 premiações.

Melhor Restaurante

- 1º lugar - Umai-yoo/Havana
- 2º lugar - Puerto Del Toro
- 3º lugar - Andrea
- 4º lugar - La Barra
- 5º lugar - Casa Di Paolo / Osaka

Melhor Prato

- 1º lugar - Umai-yoo
- 2º lugar - Havana
- 3º lugar - Havana
- 4º lugar - La Barra
- 5º lugar - Santo Ofício

Melhor Carne - Alla Carte

- 1º lugar - Andrea
- 2º lugar - Puerto Del Toro
- 3º lugar - Danúbio
- 4º lugar - La Vaca Del Sur / Milano
- 5º lugar - Cabanha's

Melhor Churrasco - Comida Gaúcha

- 1º lugar - Imperador

Fotos: Julio Soares-Objetiva



- 2º lugar - Gaudério
- 3º lugar - Santa Terezinha Mazzoquini
- 4º lugar - Cabanha's
- 5º lugar - Laço de Ouro

Melhor Peixe - Frutos do Mar

- 1º lugar - Umai-yoo
- 2º lugar - Rech / Bueno
- 3º lugar - Osaka
- 4º lugar - Puerto Del Toro
- 5º lugar - Havana

Melhor Culinária Variada - Contemporânea

- 1º lugar - Havana
- 2º lugar - La Barra
- 3º lugar - Per Mangiare
- 4º lugar - Pimenta do Reino
- 5º lugar - Bottega Pace

Melhor Culinária Italiana

- 1º lugar - Casa Di Paolo



- 2º lugar - Alvorada
- 3º lugar - Trattoria Pastine
- 4º lugar - Família Gelain / Cantina Toldo
- 5º lugar - Galeto Brasile

Melhor Culinária Oriental

- 1º lugar - Umai-yoo
- 2º lugar - Osaka
- 3º lugar - Tamashi
- 4º lugar - Tzu
- 5º lugar - China in Box

Melhor Culinária Étnica

- 1º lugar - La Barra
- 2º lugar - El Tempero
- 3º lugar - Per Mangiare
- 4º lugar - Habib's
- 5º lugar - Cachaçaria Água Doce

Melhor Comida Integral - Natural/Vegetariana

- 1º lugar - Trigais
- 2º lugar - Govinda
- 3º lugar - Lanchorin
- 4º lugar - Labaredas Naturelle
- 5º lugar - Flôr de Cerejeira

Melhor Pizza

- 1º lugar - Giordani
- 2º lugar - Nella Pietra
- 3º lugar - Alameda
- 4º lugar - Arte in Pasta
- 5º lugar - La Barra / Granpiacer

Melhor Lanche

- 1º lugar - Baita-Kão



- 2º lugar - Juventus
- 3º lugar - Jaime Rocha
- 4º lugar - Komilão
- 5º lugar - Gringa / Tonico Lanches / Wolly Burguer

Melhor Salada

- 1º lugar - Per Mangiare / Puerto Del Toro



Divulga os Melhores

- 2º lugar - Quinta Estação
3º lugar - Casa Di Paolo
4º lugar - La Barra
5º lugar - Havana

Melhor Agnolini

- 1º lugar - Imperador



- 2º lugar - Casa Di Paolo
3º lugar - Alvorada
4º lugar - Galetto Brasile
5º lugar - Buku's / Divino Sabor / Cantina Lunelli

Melhor Bar - Casa Noturna

- 1º lugar - La Barra
2º lugar - Havana
3º lugar - Boteco 13
4º lugar - Mississippi Delta Bar
5º lugar - Pepsi Club

Melhor Bistrô

- 1º lugar - Pimenta do Reino
2º lugar - Per Mangiare
3º lugar - Bistrô Rural
4º lugar - Havana
5º lugar - Aristos / Giardino / São Lorenzo

Melhor A&B de Hotel - Alimentação e Bebida

- 1º lugar - Blue Tree Towers



- 2º lugar - Intercity
3º lugar - Personal Bistrô Hotelaria
4º lugar - Ibis
5º lugar - Cosmos / Samuara

Melhor Serviço de Alimentação para Eventos

- 1º lugar - Quinta Estação
2º lugar - Sonia Hermoza
3º lugar - Aristocrata
4º lugar - Sica / Mercedetto
5º lugar - Intercity / Santo Ofício

Melhor Alimentação de Shopping

- 1º lugar - Casa Di Paolo



- 2º lugar - Puerto Del Toro
3º lugar - Gaudério
4º lugar - Croasonho
5º lugar - Trattoria Pastine

Melhor Cafeteria

- 1º lugar - Doce Docê



- 2º lugar - Café Nobre
3º lugar - Croasonho
4º lugar - Arco da Velha
5º lugar - Catna / Café Mooca

Melhor Padaria

- 1º lugar - Rio Branco
2º lugar - Veneza
3º lugar - Pão Quente
4º lugar - Dona Morena
5º lugar - Q'Delícia / América / Pan D'Amore

Melhor Sorvete

- 1º lugar - Sorvelândia
2º lugar - Urca
3º lugar - Stella
4º lugar - Doce Docê
5º lugar - Refrescata / Gelatti

Melhor Doce

- 1º lugar - Stella
2º lugar - Doce Docê
3º lugar - Q'Delícia
4º lugar - A Confeitaria
5º lugar - Croasonho

Melhor Vinho - Nacional

- 1º lugar - Boscato
2º lugar - Casa Valduga
3º lugar - Casa Perini
4º lugar - Don Laurindo
5º lugar - Salton / Fabian

Melhor Espumante - Nacional

- 1º lugar - Casa Perini
2º lugar - Cave Geisse
3º lugar - Chandon
4º lugar - Salton
5º lugar - Monte Paschoal / Cavalieri

Melhor Cerveja - Nacional

- 1º lugar - Polar
2º lugar - Bohemia
3º lugar - Prost Bier
4º lugar - Original
5º lugar - Helles

Melhor Bebida - Drink

- 1º lugar - Baita-Kão



- 2º lugar - Umai Yoo
3º lugar - La Barra
4º lugar - Havana
5º lugar - La Barra / Boteco 13

Melhor Carta de Vinhos

- 1º lugar - Per Mangiare



- 2º lugar - Puerto Del Toro
3º lugar - Trattoria Pastine
4º lugar - La Barra / Chateau Lacave
5º lugar - Casa Di Paolo / Havana Café / Umai Yoo

Melhor Empresário da Gastronomia

- 1º lugar - João Antônio Leidens - Baita-Kão
Marcos e Milton Giordani - Giordani



- 2º lugar - Jamur Bettoni e João Carlos Ferreira - Umai Yoo
3º lugar - Mano e Pepo Garayalde - La Barra / Gilmar Comerlato - Juventus
4º lugar - Nivaldo Tolotti - Andrea / Vicente Perini - Quinta Estação
5º lugar - Paulo e Valmor Berzaghi - Boteco 13

Melhor Chef

- 1º lugar - Viviane Chies
2º lugar - Evandro Comiotto
3º lugar - Nelson Rech
4º lugar - Cris Smaniotta / Junior Paz
5º lugar - Simone Lorandi Panisson / Charlie Tecchio Colonetti

Melhor Enólogo - Sommelier

- 1º lugar - Arlindo Menoncin
2º lugar - Renata Comioto
3º lugar - Alessandro Piagentini / Clóvis Boscato / Enrique Bertelli
4º lugar - Paulo Cesar Souza
5º lugar - Adair Basso / Clairton Calgaroto

Melhor Doceria - Chocolatier

- 1º lugar - Stella
2º lugar - Isis Machado
3º lugar - Neusa Maria Boeira
4º lugar - Janine Perini
5º lugar - Q'Delícia

Melhor Maitre

- 1º lugar - Paulo Lorenza - Havana
2º lugar - Cleber Hunhoff - La Barra
3º lugar - Nelson Rosa - Umai Yoo / Clairton José Calgaroto - Chateau Lacave
4º lugar - Vanessa Demori - Mercedetto / Wladimir Penne - Wolly Burguer
5º lugar - Luiz Gustavo Hahn - Boteco 13 / Renato pereira Silvano - Umai Yoo / Vitor Hugo dos Santos - Juventus

Melhor Garçon

- 1º lugar - Alexandre Matias Borges - Baita-Kão



- 2º lugar - Dagoberto A. dos Santos - Nella Pietra
3º lugar - Renato Pereira Silvano - Umai Yoo
4º lugar - Kelvin Dias dos Santos - La Barra
5º lugar - Vilmar Corrêa - Danúbio / Odilon Guedes - Rech

Melhor Equipe Bartender

- 1º lugar - La Barra
2º lugar - Havana
3º lugar - Boteco 13
4º lugar - Curinga Bar
5º lugar - Paiol Espaço Nativo

Melhor Restaurante - Kids

- 1º lugar - Casa Di Paolo



- 2º lugar - Imperador
3º lugar - Tallharim

Melhor Pizzaria - Kids

- 1º lugar - Giordani
2º lugar - Don Romano
3º lugar - Belgrano

Melhor Hamburgueria - Kids

- 1º lugar - Juventus
2º lugar - Mc Donalds
3º lugar - Jaime Rocha

Melhor Confeitaria - Kids

- 1º lugar - Doce Docê / Stella



- 2º lugar - Q'Delícia
3º lugar - Rio Branco

Melhor Padaria - Kids

- 1º lugar - Rio Branco
2º lugar - Veneza
3º lugar - Pão Quente

Sorveteria - Kids

- 1º lugar - Sorvelândia
2º lugar - Urca
3º lugar - Refrescata

Camareiras Recebem Formação Gratuita

O SHRBS, em parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Caxias do Sul, ofereceu gratuitamente o curso de Formação de Camareira. O curso aconteceu de maio a setembro deste ano.

Com carga horária de 120 horas/aula os temas abordados foram Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade; Meios de Hospedagem: Tipologia, Operações e Serviços; Perfil Profissional da Camareira;

Operações Básicas da Governança; Técnicas de Serviço de Camareira; Equipamentos, Materiais e Produtos de Higiene e Limpeza; Saúde, Segurança do Trabalho e Responsabilidade Ambiental; Comunicação e Expressão; Relacionamento Interpessoal e Trabalho em Equipe; Matemática Básica Aplicada; Autogestão e Empreendedorismo; e Práticas Profissionais. O curso foi desenvolvido nas dependências do Instituto e nos hotéis de Caxias do Sul.



Alunos em aula teórica e prática

Fotos: IFRS

Bem Receber Copa Chega à Região

O Ministério do Turismo definiu quatro eixos de atuação para a Copa 2014 e um deles diz respeito à qualificação profissional, juntamente com a promoção e imagem, requalificação do parque hoteleiro e infraestrutura turística. Em função disso, o SHRBS, em parceria com a ABIH e Mtur, trouxe para a Região Uva e Vinho o programa Bem Receber Copa, totalmente gratuito.

O programa foi desenvolvido com a metodologia de educação a distância adotada pela escola virtual dos meios de hospedagem da ABIH. O público alvo do curso são os funcionários de meios de hospedagem que terão contato direto com o turista da Copa 2014: Capitães-porteiros, Recepcionistas, Mensageiros, Governantas e Gerência Média. Os temas abordados focam

a qualidade dos serviços turísticos, trabalhando pessoas, empresas e destinos.

Em maio, teve início o primeiro curso na região, em Bento Gonçalves, com 219 inscritos do município, de Caxias do Sul, Farroupilha e Garibaldi. O curso tem duração de cinco meses, compondo 200 horas/aula. A contrapartida do meio de hospedagem que inscreve funcionários é a de disponibilizar computadores no hotel para as aulas. A próxima etapa é abrir uma turma de Caxias do Sul.

Se um meio de hospedagem inscrever 80% de seus funcionários recebe o selo "Bem Receber Copa 2014". Informações no Sindicato.

A formatura da primeira turma acontecerá em 31 de outubro.



Foto: SHRBS

Aula Inaugural do Programa Bem Receber Copa

Mídia Training para Diretoria

Nos dias 25 e 27 de julho a Diretoria do Sindicato participou de um curso de Mídia Training, com o objetivo de proporcionar o entendimento de informações essenciais nos contatos com os jornalistas, em diferentes situações, e apresentar uma visão abrangente da comunicação empresarial. A ministrante foi a jornalista Christiane Finger.

Os temas trabalhados foram Comunicação empresarial; Como saber o que é notícia; Os segredos do relacionamento com a imprensa; Dicas para uma boa entrevista;

Exemplos do que não fazer; A notícia nos diferentes veículos de comunicação; A ética no jornalismo; A estrutura de um pronunciamento; Como se portar bem diante do público; Para falar bem em público; e Controlando as emoções negativas e exercícios.



Foto: SHRBS

Diretoria em Mídia Training

Dall'onder Intensifica Profissionalização

De março a junho de 2011 foram realizadas seis oficinas de capacitação da equipe de funcionários de cozinha da Rede Dall'Onder de Hotéis. Os temas das oficinas foram Molhos, Saladas e Carnes destinados a apresentação em buffet e em empratados. Cerca de 40 pessoas participaram da capacitação, realizada em parceria do Sindicato com a Escola de Gastronomia UCS-ICIF.

Foto: Dall'Onder



Equipe Dall'Onder com Chef Moisés Basso da ICIF-UCS



resolução
MEDICINA DO TRABALHO

ATENDIMENTO PERSONALIZADO
EFICIÊNCIA
AGILIDADE
EXPERIÊNCIA NO MERCADO

Av. Itália 325 - Sobrelajeira 2 - Edifício Comercial Itália
Bairro São Peregrino | Caxias do Sul - RS
Fone: 54 3027.1017 | 54 3027.1032
www.resolucaomed.com.br | e-mail: resolucaocaxias@terra.com.br

HOTELARIA

FIFA Seleciona Hotéis para Receber Seleções

O SHRBS celebra a comunicação oficial da FIFA qualificando cinco hotéis da região como Team Base Camp Hotel para a Copa 2014: Blue Tree Towers, Intercity Premium e Samuara Hotel, em Caxias do Sul; e Dall'Onder Grande Hotel e SPA do Vinho, em Bento Gonçalves. Além dos oficializados, a região ainda conta com mais 10 hotéis cadastrados junto a Match Services, empresa da FIFA responsável pelas acomodações do evento.

Federação Propõe Desonerações

Menos impostos, mais competitividade. Essa é a proposta-chave do documento elaborado pela Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) e apresentado pelo presidente da entidade, Alexandre Sampaio, ao governo federal. O pacote de medidas fiscais pleiteia o aumento da competitividade dos preços praticados pelo setor hoteleiro. O documento prevê a redução de impostos para serviços de abastecimento de água, energia elétrica e comunicações. De acordo com o presidente da FBHA, a sugestão é estabelecer um período de avaliação para a aplicabilidade e eficiência das medidas, caso o governo as adote. A ideia é avaliar o impacto dos incentivos na arrecadação fiscal em 2014, ano da Copa do Mundo no Brasil. "Com a desoneração do setor e a manutenção do volume de arrecadação, podemos pensar na consolidação dessas medidas", propôs Sampaio.

Muda Sistema de Registro de Hóspedes

Desde agosto, todo viajante que se hospedar em hotéis brasileiros será registrado em tempo real em um novo sistema online criado pelo Ministério do Turismo. O anúncio foi feito na abertura do 6º Salão do Turismo - Roteiros do Brasil, em São Paulo.

A medida contribuirá para mapear o fluxo de turistas no Brasil e orientar as políticas públicas com foco na Copa do Mundo de 2014. Os hotéis farão o registro gratuitamente por meio de um endereço eletrônico disponibilizado pelo governo federal. A assinatura da portaria que regulamenta o uso da Ficha Nacional de Registro de Hóspedes deve ocorrer em Salvador (BA) em data a definir.

Associado!

A proteção ao meio ambiente exige atitude consciente. Se sua empresa está preocupada com essa preservação, contate-nos!

Temos informações sobre reciclagem de lixo, recolhimento de óleo de cozinha, consultorias na área ambiental, reciclagem de lâmpadas, material eletrônico e pilhas, uso da água da chuva e iluminação solar.

SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do país.

Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

CONQUISTAS

Serra Gaúcha Vence Campeonato Brasileiro de Rafting

De 19 a 21 de agosto, em Foz do Iguaçu, no Paraná, aconteceu o Campeonato Brasileiro de Rafting, principal evento nacional da categoria. A Região Uva e Vinho esteve representada por equipes masculina e feminina de Nova Roma do Sul.

O primeiro lugar obtido pelas mulheres garantiu vaga no Mundial de 2012. Já os homens foram os terceiros colocados. O campeonato foi disputado em quatro provas: tiro de velocidade, sprint paralelo, slalon e descida.



Equipe Feminina



Equipe Masculina

Fotos: Cia Aventura

Mais Prêmios para Bento Gonçalves

O município de Bento Gonçalves foi novamente premiado por ações realizadas como destino indutor do turismo no Brasil. Por meio de edital do Ministério do Turismo, o município conquistou os prêmios de Melhor Prática de Sítio Eletrônico Promocional e Melhor Prática em Material Promocional. A cidade ainda foi escolhida, dentre 32 municípios, com o melhor Artesanato Diferenciado e Cultural e melhor Distribuição e Produção Associada ao Turismo. Esta pesquisa foi desenvolvida pelo Ministério do Turismo, em parceria com o Instituto Tecnológico Latino Americano de Pesquisas e Desenvolvimento - ITELAP.

Programa Brasil Rural Seleciona Roteiros da Região

Os roteiros turísticos Caminhos da Colônia de Caxias do Sul e Flores da Cunha; Vale dos Vinhedos de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul; e Caminhos de Pedra de Bento Gonçalves foram selecionados na Chamada Pública Talentos do Brasil Rural - Eixo Serviços. O programa, uma iniciativa dos ministérios do Desenvolvimento Agrário e do Turismo, em parceria com o Ministério do Meio Ambiente, SEBRAE Nacional e Agência de Cooperação Alemã (GTZ), classificou entidades representativas de roteiros turísticos comercializados.

O edital previu duas vagas por cidade sede da Copa do Mundo de Futebol 2014 e seu respectivo entorno acessível por meio terrestre ou aquaviário em até três horas. Contudo, em alguns casos, as vagas não foram preenchidas ou apenas parcialmente. Nestes casos, outros roteiros turísticos foram selecionados para ocupar a vaga dentre os melhores classificados da região em que não houve preenchimento.

Os 24 roteiros classificados serão selecionados para a fase do diagnóstico. Todos passarão por avaliação individual, visando a verificar quais as necessidades para aperfeiçoamento, além de apurar também a veracidade das informações prestadas no ato da candidatura.



De Olho em Projetos de Leis

Além de estar em constante contato com a Federação Brasileira da Hospedagem e Alimentação e atuar no grupo de executivos da CIC Caxias do Sul, que acompanha projetos de leis nas três esferas, nos últimos meses o Sindicato se reuniu com o senador Paulo Paim e com o deputado Gilberto Pepe Vargas. Na pauta, projetos de lei em andamento que influenciam o desenvolvimento do setor. Estamos de olho!

midas
Gestão de Restaurantes

Sistema de otimização de processos para restaurantes, bares e padarias.
O Toque de tecnologia que sua empresa precisa.

Entre em contato pelo: (54)3028.1331
midas@promidia.com | www.promidia.com

Promidia
SISTEMAS DE OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS

NOVIDADES

Mais Estabelecimentos da Categoria

O Sindicato cadastrou no primeiro semestre 131 novos empreendimentos que abriram suas portas ao público na região, dentre meios de hospedagem, gastronomia, noite e similares.

Filiais Abertas

O San Pelegrino Shopping Mall, de Caxias do Sul, recebeu as quatro novas filiais abertas por associados ao Sindicato: Doce Docê Café, Tche Gaudério Grill, Di Paolo Express e Mc Donalds.

NOVOS EMPREENDIMENTOS NA REGIÃO

Mascaron Paradoiro

O mais novo empreendimento turístico de Vilas Flores entrou em funcionamento em 28 de abril. Com ambiente aconchegante e diferente, o que chama atenção no local não é só o restaurante, mas a forma

criativa de como ele conta a história do município. Ao mesmo tempo, o espaço proporciona informações turísticas e uma vitrine com os produtos coloniais e artesanais de Vila Flores.



Fotos: Paradoiro Mascaron
Equipe Paradoiro Mascaron em solenidade de inauguração do estabelecimento



Fotos: Pousada Cantelli
Pousada Cantelli

Pousada Cantelli

O primeiro meio de hospedagem do roteiro Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, foi inaugurado em 17 de junho. A pousada é uma adaptação de uma casa de pedra de 1878 e possui dois apartamentos luxo e uma suíte com dois ambientes. Convívio com a natureza e com a história e cultura da imigração italiana são também atrações do espaço.

Associados Avaliam Sindicato

Por ocasião da implantação do Sistema de Excelência em Gestão Sindical (SEGS), foi realizada uma pesquisa de satisfação junto aos associados do Sindicato. Foram avaliados os quesitos atendimento telefônico, atendimento na Entidade, resposta a reclamações, qualidade dos produtos e serviços, benefícios oferecidos, serviços das assessorias, presteza em geral, acesso ao Sindicato, entendimento das necessidades, divulgação dos produtos e serviços e conceito geral da Entidade.

Os resultados foram muito satisfatórios: 37,37% com nota Muito Bom e 48,15% com Bom. O Sindicato busca cada vez mais atender as expectativas dos associados e está à disposição para sugestões.

Novos Associados ao Sindicato

Ao longo de 2011 cinco empreendimentos associaram-se ao sindicato: Afeto Pousada e Parador, Viverone Hotel, Spazio Di Brina, Pousada do Chalé e Restaurante do Clube Rosário.

Associados de Aniversário 1º Semestre



- Janeiro** - Motel Aquarius In, Restaurante Ferronato, Ferronato Gastronomia & Eventos, Samuara Hotel
- Fevereiro** - Bela Vista Parque Hotel, Pizzaria Peccato Di Gula, Sunside's Grill Restaurante, Pousada Le Charme de La Ville
- Março** - Hotel Pousada Caxiense, Baita-Kão, Farina Park Hotel, Intercity Premium Caxias do Sul, Sica Gastronomia & Eventos
- Abril** - Galeteria Alvorada, Volpiano Hotel, Restaurante Ícaro UCS, Restaurante e Lancheria Lancini, Netuno Motel e Drive In
- Mai** - Dall'Onder Grande Hotel, Catna Sabor com Saúde
- Junho** - Restaurante Per Mangiare, Paiol Espaço Nativo, Tulipa Restaurante, Bella Ravenna Pizzeria
- Julho** - Hotel Vinocap, Verona Parque Hotel, Motel Giro D'Água, Norton Express, Churrascaria Laço de Ouro
- Agosto** - Churrascaria e Galeteria Ponteio/Peteffi, Komilão Lanches, Ristorante e Pizzeria Pirandello, Doce Docê, MC Donald's, Elisabeth Hermoza Gastronomia & Festas

PARABÉNS

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes Bares e Similares cumprimenta a todos os profissionais e profissões no 1º semestre.

Março

- 02 - Dia Nacional do Turismo
- 15 - Dia Mundial do Consumidor

Julho

- 10 - Dia da Pizza

Abril

- 14 - Dia Nacional do Café

Agosto

- 11 - Dia do Garçom
- 31 - Dia da Nutricionista

Serviços

Biblioteca: dispõe de livros e vídeos sobre gastronomia, hotelaria e turismo, entre outros temas. Todo o acervo pode ser emprestado para o associado.

Convenções coletivas: o Sindicato é responsável pelas tratativas sobre o dissídio da categoria nas convenções coletivas com o Sindicato dos Trabalhadores do setor, com data base em 1º de março.

Divulgação: mantém listagem dos associados atualizada no site www.sindiregiao.com.br para consulta de fornecedores, clientes e parceiros. Ao mesmo tempo, divulga as atividades dos associados no mailing do SHRBS.

Lista de fornecedores: disponibiliza uma ferramenta de apoio ao associado, formada por 353 empresas prestadoras de serviços para a categoria.

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

Traduções: disponibiliza aos seus associados descontos no serviço de tradução de cardápios para inglês, espanhol, italiano e braile.

IMPORTANTE: detalhes sobre os convênios, serviços e parcerias contatar pelos telefones 54 3221.2666 ou 54 3453.8000 ou pelo site www.sindiregiao.com.br.

Anuncie no Informativo do SHRBS!

Veiculação trimestral com tiragem de 3.000 unidades.

Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000!

SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do país. Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

Associado!

Atualize seus dados junto ao SHRBS!

Facilite seu acesso a informações do setor. Acesse o site www.sindiregiao.com.br e preencha a ficha cadastral!

SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do país. Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

BENEFÍCIOS AOS ASSOCIADOS

Convênios e Parcerias

UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL

- Escola de Gastronomia - ICIF: os associados do Sindicato têm desconto nos cursos formatados pela ICIF e SHRBS.
- Programa de Línguas Estrangeiras - PLE: os associados do Sindicato têm 10% de desconto na grade de cursos oferecidos pelo PLE. O associado também tem valores diferenciados nos cursos formatados pelo SHRBS e PLE: Inglês Básico - 54 horas - R\$ 650, e Inglês Instrumental - 30 horas - R\$ 325. Ambos com material incluso.
- Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos - LAPA: aos associados do Sindicato é concedido desconto de 10% sobre os valores das análises em água e alimentos. E se o associado se cadastrar no site <http://www.sebrae-rs.com.br/produtos/bonus-metrologia/2087.aspx> tem mais 30% de desconto nas análises metrológicas.

VPROPAGANDA E GUIFE MULTICOM

O Sindicato firmou parceria com a VPropaganda, com sede em Veranópolis, e com a Guife Multicom, com sede em Bento Gonçalves, onde o associado tem desconto de 10% nos serviços de criação de publicidade e propaganda.

FACULDADE DE INTEGRAÇÃO DO ENSINO SUPERIOR DO CONESUL

FISUL: o SHRBS mantém convênio com a Fisul, com sede em Garibaldi, onde os associados têm 100% de desconto na taxa de inscrição para o vestibular. A Fisul mantém os cursos de Administração, Enoturismo, Serviço Social, Gestão de Recursos Humanos, Gestão Comercial e Ciências Contábeis.

FACULDADE CENECISTA

O SHRBS mantém convênio com a Faculdade Cenecista, com sede em Bento Gonçalves, onde o associado tem 30% de desconto nas mensalidades do curso de Turismo oferecido pela Instituição. Ainda mantém um convênio nas áreas de capacitação, estágios curriculares, pesquisa, eventos e projetos estendidos aos associados.

VARASCHIN & WEBER ASSOCIADOS

O SHRBS mantém convênio para atendimento nas áreas cível (cobranças, família, aluguéis e outros), comercial (contratos), consumidor e ambiental e trabalhista. Os associados têm consultas e causas trabalhistas gratuitas; em causas civis pagam 5% do valor da causa, não inferior a R\$ 300.

Além das parcerias com o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), Fundação Proamb, Himalaia Distribuidora, COG Gestores Associados, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Caxias do Sul, o SHRBS mantém contrato com a Revista Panorama do Turismo, onde o associado dispõe de descontos em anúncios. Recentemente firmou dois novos contratos: com a Associação de Garantia de Crédito da Serra Gaúcha (Garantiserra), que proporciona aos associados do Sindicato assessoria para acesso facilitado ao crédito, através de concessão de garantias junto aos bancos conveniados à Associação, e com a Resolução Medicina do Trabalho, onde o associado dispõe de descontos e vantagens nos serviços contratados.



Assinatura de convênio com a Garantiserra

Obrigatoriedade do Código de Defesa do Consumidor

Sancionada pelo Presidente da República em 20 de julho de 2010, a Lei 12.291 obriga os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços a manter um exemplar do Código de Defesa do Consumidor em local de fácil acesso do público. O descumprimento da norma acarreta ao estabelecimento o pagamento de multa. A íntegra da Lei pode ser encontrada no site <http://www4.planalto.gov.br/legislacao>.

Caxias em Foco

FUNDO DE RECURSOS HÍDRICOS

Criado em 15 de dezembro de 2010 pelo SAMAE, o Fundo Municipal de Recursos Hídricos é pago desde 1º de abril pelos estabelecimentos comerciais de Caxias do Sul. O valor atual de R\$ 8,91 será reajustado anualmente.

POLÍTICA DO MEIO AMBIENTE

Sancionada pela Prefeitura de Caxias do Sul em 22 de dezembro de 2010, a lei sobre Política Municipal do Meio Ambiente trata da responsabilidade comum em proteger o Meio

Ambiente. A lei 376 pode ser acessada na íntegra pelo site www.camaracaxias.rs.gov.br.

CÓDIGO DE POSTURAS

Com alterações e novas redações finalizadas, a consolidação no Código de Posturas do Município de Caxias do Sul - Lei Complementar 377, de 22 de dezembro de 2010 - entrou em vigor em 20 de junho de 2011. A lei extensa e bem detalhada aponta as condutas que a população caxiense deve cumprir. A lei está à disposição no site www.camaracaxias.rs.gov.br.

Embalagens Descartáveis

Bares, restaurantes, lancherias, quiosques e estabelecimentos similares, localizados no Rio Grande do Sul, serão obrigados a oferecer aos clientes embalagens individuais, fracionadas e descartáveis como opção de fornecimento de condimentos alimentícios, como catchup, mostarda e maionese,

com respectiva data de validade impressa. O estabelecimento não fica obrigado a ter somente as embalagens descartáveis fracionadas, mas tê-las como opção ao cliente que desejar ser servido desta maneira. A lei sancionada em 15 de julho entrará em vigor a partir de 1º de janeiro de 2012.

Bento Atento à Venda de Alcool para Menores

A Câmara de Vereadores de Bento Gonçalves, aprovou por unanimidade, a Lei Ordinária 165/2011 que dispõe sobre as penalidades aos estabelecimentos comerciais que venderem, entregarem ou fornecerem bebidas alcoólicas a crianças

e adolescentes. O SHRBS esteve reunido com a Secretaria de Governo, Ministério Público e demais entidades para avaliar a regulamentação da lei.

A íntegra da lei pode ser acessada no site www.camarabento.rs.gov.br.

Prefeitos Buscam Apoio para a Rota Gaúcha

Uma comitiva de prefeitos do Rio Grande do Sul levou ao Ministério do Turismo, em 24 de agosto, pedido de apoio para a construção de estrada que integrará duas importantes regiões turísticas do estado. O trecho de 60 quilômetros, entre os municípios de Anta Gorda e Santa Tereza, integra o projeto "Pelos Caminhos do Pão e do Vinho".

O objetivo é integrar as cidades da Serra Gaúcha, nacionalmente conhecidas pela qualidade da produção vitivinícola, e os municípios do Vale do Taquari, que expandem suas atividades turísticas com a divulgação dos museus do pão e moinhos, heranças da colonização italiana. A região da Serra Gaúcha faz parte dos 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento Turístico Regional e se ligará aos atrativos naturais, históricos e culturais do Vale do Taquari. Integrou esta comitiva o associado do Sindicato, Moysés Michelon, do Hotel Villa Michelon.

Dia do Vinho 2011

Mais de cinco mil pessoas participaram dos eventos realizados em comemoração ao Dia do Vinho 2011, de 27 de maio a 05 de junho, em Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul. A adesão ao evento foi feita por mais de 60 vinícolas e 80 estabelecimentos comerciais do trade turístico. Entre os destaques, estavam os pacotes especiais para turistas com descontos em restaurantes, hotéis e vinhos, além de uma extensa programação cultural com mais de 200 atrações. O projeto unificado em comemoração ao Dia do Vinho na Serra Gaúcha é uma realização do SHRBS e IBRAVIN e conta com total apoio do comitê regional integrado por prefeituras e entidades dos Municípios envolvidos. Está em sua segunda edição. Surgiu em 2010 a partir do projeto Eventos Integrados e Integradores e pelo desejo coletivo na realização de ações de promoção do enoturismo, da enogastronomia, além da valorização do patrimônio cultural e natural. Em 2012 ocorrerá de 25 de maio a 3 de junho.

Foto: Secretaria do Turismo de Flores da Cunha



Passeio ciclístico em Flores da Cunha



Celebração do Dia do Vinho em Caxias do Sul

Foto: Semtur



Filó no Hotel Villa Michelin



Festival Colonial Italiano em Garibaldi

Foto: Giovani Nunes

Foto: Semtur

midas
Gestão de Restaurantes

Sistema de otimização de processos para restaurantes, bares e padarias.

O toque de tecnologia que sua empresa precisa.

O sistema automatiza todos os procedimentos internos de restaurantes, seja a La carte, buffet ou expresso, desde o pedido, consulta de estoque, preparação do alimento, pagamento e liberação de crédito ao cliente.

Tudo muito simples de operar e de gerenciar.

Um sistema flexível, adaptável a qualquer tipo de empresa do segmento, ajustável às necessidades e anseios do cliente.

O sistema se divide em 4 módulos: estoque e compras, vendas, financeiro, estatísticas.

Contate-nos!

Promidia

INTEGRAÇÃO EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Fone: 54 3028.1331
E-mail: midas@promidia.com
www.promidia.com

NOVAS INSTALAÇÕES DA RESOLUÇÃO MEDICINA DO TRABALHO



A Resolução Medicina do Trabalho conta com grande experiência em Segurança e Medicina do Trabalho e, além de oferecer todo o suporte técnico necessário em Saúde Ocupacional, ainda disponibiliza cursos e treinamentos em sua sede e nas empresas, tendo como principal diferencial atendimento personalizado aos clientes.

Os exames médicos e complementares (audiometria, espirometria, teste de visão, exames laboratoriais) são realizados na sede da Resolução, que também dispõe de Unidade Móvel para a realização dos mesmos na própria empresa, quando necessário, diminuindo assim o tempo de saída dos funcionários de seus postos de trabalho.

Resolução Medicina do Trabalho

Av. Itália, 325 - Sobreloja 02 - Bairro São Pelegrino
Fones: 54 3027.1017 e 3027.1032
www.resolucaomed.com.br
e-mail: resolucaocaxias@terra.com.br