

## Projeto incentiva viagens na baixa temporada

O Projeto Vai Brasil foi criado pelo Ministério do Turismo (Mtur), em parceria com a Associação Brasileira das Operadoras de Turismo (BRAZTOA) e a Associação Brasileira das Agências de Viagem (ABAV) com o intuito de fomentar a comercialização de pacotes turísticos em períodos de baixa ocupação nos diversos destinos do Brasil.

O projeto foi lançado no dia 02 de junho, em São Paulo. O governo passa a negociar redução de preços nos pacotes com hotéis, agências de turismo, empresas aéreas e locadoras. Para o Ministro do

Turismo Walfrido dos Mares Guia, em entrevista à Agência Brasil, "Todo Mundo tem que baixar o preço, o agente, o operador, o hotel, a empresa de ônibus, o avião". E espera que os preços dos pacotes sejam mais acessíveis ao bolso do brasileiro.

A oportunidade também é para o trade turístico, que poderá buscar as informações de como efetuar o cadastro pelo site e participar do projeto.

Os serviços turísticos do VAI BRASIL estão disponibilizados ao público, com condições especiais de preços, por meio da website [www.vaibrasil.com.br](http://www.vaibrasil.com.br).

## ESPAÇO VIP

### Norton muda o foco

Para "driblar a crise" pela qual passa o segmento de hotéis, o Norton mudou o foco, passando a utilizar o conceito Express, que tem em sua filosofia ofertar a relação custo/benefício aos seus clientes. Com nome fantasia Norton Express, mantém a estrutura física de quando iniciou suas atividades em junho de 1997. Com ótimas instalações e atencioso atendimento, busca a parceria do seu hóspede no auto-serviço, resultando em excelentes preços. O hotel tem loja de conveniências para alimentos, bebidas e amenidades. São 35 apartamentos, com 76 leitos que possuem aquecimento ou ar condicionado, água quente central, telefone com linha direta, tv 20 polegadas com sinal por cabo, frigobar (não abastecido), cofre individual e serviços optativos, como internet banda larga nos apartamentos, garagem coberta e café da manhã continental.



Em junho de 2001, o Norton inaugurou seu Centro de Eventos com aproximadamente 1.500 metros quadrados. Este espaço componível em diversas salas tem capacidade para até 450 lugares e permite a realização de palestras, seminários, encontros de negócios, cursos, jantares, coquetéis, casamentos, formaturas, aniversários, exposições e pequenas feiras. As modernas instalações são climatizadas e sonorizadas.

Para apostar nesta nova proposta, como um valor agregado ao hóspede e ao público da cidade, o Norton Express prepara-se para inaugurar entre julho e agosto próximos o METRÔ - Pub & Restaurant, que terá capacidade aproximada para 120 lugares. Localizado no centro de Caxias do Sul o Norton dispõe de serviços com qualidade, aliados a instalações compactas projetadas para bem atender às necessidades dos hóspedes.

Para apostar nesta nova proposta, como um valor agregado ao hóspede e ao público da cidade, o Norton Express prepara-se para inaugurar entre julho e agosto próximos o METRÔ - Pub & Restaurant, que terá capacidade aproximada para 120 lugares. Localizado no centro de Caxias do Sul o Norton dispõe de serviços com qualidade, aliados a instalações compactas projetadas para bem atender às necessidades dos hóspedes.

#### SERVIÇOS

**Endereço:** Rua Ernesto Alves, 2083, Centro - Caxias do Sul  
**Fones:** (54) 3202.1234 e 3028.3456  
**Site:** [www.gruponorton.com.br](http://www.gruponorton.com.br)

### Per Mangiare: O sabor da cozinha internacional

Quem sair de casa disposto a saborear especialidades da cozinha internacional, seja com frutos-do-mar, massas, filés, carne de coelho ou caças como javali e perdiz, já tem endereço certo. O Restaurante Per Mangiare atende há mais de 10 anos em Caxias do Sul com essa variedades de sabores. Tem ainda uma das melhores cartas de vinhos do estado, com 300 variedades.

Em ambiente climatizado, com ar condicionado quente e frio e 70 lugares à disposição do público, divididos em espaços bem separados para fumantes ou não, o Per Mangiare aproveitou sua vasta qualidade de vinhos na decoração da casa, o que deu um charme especial ao local.

O restaurante atende à la carte, ao meio-dia e à noite, mas no almoço serve executivo. Aliás, a procura pela gastronomia do local é tão grande pelo empresariado da região e de fora, que o cardápio vem escrito em inglês e italiano, além da língua portuguesa. O Per Mangiare aceita reservas e também os cartões de crédito Visa, Master, Credicard e Diners. Abre de segunda a sábado, além do Dia das Mães e do feriado de Sexta-feira Santa.



#### SERVIÇOS

**Endereço:** Avenida Júlio de Castilhos, 962 Centro - Caxias do Sul  
**E-mail:** [mginlin@brturbo.com.br](mailto:mginlin@brturbo.com.br)  
**Fone:** (54) 3222.3330  
**Horário de atendimento:**  
 Almoço de segunda a sábado, das 11h30 às 14h  
 Jantar de segunda a sábado, das 19h às 23h

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

# INFORMATIVO

Ano 3 - Nº 8 - Abril/Maio/Junho de 2006 - Uma publicação do Sindicato de Hotéis, Resataurantes, Bares e Similares - Região Uva e Vinho

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Consistência Ecológica  
 Papel 100% reciclado

## Sindicato, MTUR e Sebrae juntos em projeto pioneiro para a implantação do conceito ECONOMIA DA EXPERIÊNCIA

Investimentos de R\$ 350 mil serão liberados para a Região Uva e Vinho para a implantação do Projeto Economia da Experiência. A iniciativa, pioneira no Brasil, foi criada para servir de modelo de planejamento e gestão turística para outras regiões. O lançamento do projeto aconteceu dia 19 de maio, no Mabu Hotel.

A direção do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS), na coordenação operacional das etapas de trabalho, conta com total apoio do Ministério do Turismo (MTUR) e do Sebrae Nacional no encaminhamento e na adaptação à concepção do projeto. Do valor investido, R\$ 150 mil são provenientes do Ministério do Turismo, R\$150 mil do Sebrae e R\$ 50 mil, de contrapartida do SHRBS e Região. A busca de adesão ao projeto e as propostas de execução serão apresentadas aos empreendedores no próximo mês.



Parceiros no lançamento do evento

O evento de lançamento contou com grande participação de empreendedores da região e de autoridades, dentre estes a diretora do Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico do Ministério do Turismo, Tânia Brizolla, o diretor do Departamento de Relações Internacionais do Ministério do Turismo, Pedro Wendler, o diretor de Administração e Finanças do Sebrae Nacional, César Rech, o gerente do Sebrae Nacional, Vinícius Nobre Lages, o presidente do SHRBS, Nestor André de Carli, e o diretor superintendente do Sebrae/RS, Derli Cunha Fialio.

Para Vinícius Lages, a intenção do projeto é reposicionar o país no contexto internacional a partir de metas desafiadoras. "Na Economia da Experiência, o capitalismo sai da mesmice para experiências memoráveis. Cada negócio é um teatro para emocionar clientes, contando histórias e encenando", destacou ele. Vinícius disse ainda que os desafios para fazer o projeto dar certo estão em entender as relações sociais e as ondas de consumo, assim como as necessidades, desejos e sonhos das pessoas.

O ambiente favorável da Serra Gaúcha e a necessidade de inovar os processos de formação e comercialização dos produtos levaram à escolha da Região Uva e Vinho para a implantação do

programa "A região é empreendedora, com forte tendência para a atuação em projetos de desenvolvimento econômico e social", afirmou a executiva do SHRBS Região Uva e Vinho, Márcia Ferronato. De acordo com Márcia, 98% dos turistas têm interesse em conhecer melhor o aspecto cultural da região.



César Rech - Diretor do SEBRAE

Para o sócio-proprietário do Bela Vista Parque Hotel, Afrânio Basso, a mensagem do Projeto Economia da Experiência é de uma técnica inovadora do marketing turístico. "O turista busca experiências marcantes para levar como lembrança e os empresários precisam criar situações, porque a concorrência está maior e a exigência dos clientes também", destaca.

De acordo com o administrador do Hotel Coroados, de Nova Prata, Jorge Capelari, também presente no lançamento, como todo tema inovador, o projeto traz uma reflexão maior. "A idéia tem tudo para crescer dentro da atividade turística, porque, de certa forma, mexemos com os componentes dessa iniciativa", afirma ele. Para Capelari, a partir do momento em que esses caminhos possam ser ordenados,



será possível levar mais satisfação aos clientes do mundo turístico. "O que já fazíamos empiricamente, foi colocado de forma mais clara no lançamento do projeto", observa o administrador.

Tânia Brizolla  
 Diretora do MTUR

**A Implantação do projeto está prevista para o período de julho a dezembro de 2006. Aos interessados em conhecer ou aderir ao projeto basta contatar o Sindicato pelos telefones (54) 3221.2666 ou (54) 3453.8000**

## PROGRAMAÇÃO DE CURSOS

### CONTATE E PRÉ-AGENDE.

- Atendimento ao cliente como forma de alavancar vendas - 4h
- Trabalhando o Alimento com Segurança - Boas Práticas de Fabricação - 20h
- Técnica de Vendas - 12h

Faça sua pré-inscrição, sendo que para sócios em dia com as contribuições os valores são com desconto. Turmas com no mínimo 20 participantes. Inscrições por e-mail [sindiregiao@sindiregiao.com.br](mailto:sindiregiao@sindiregiao.com.br) - [admin@sindiregiao.com.br](mailto:admin@sindiregiao.com.br) ou pelos fones 3221.2666 /3453.8000.

### CURSOS EM FASE DE CONCLUSÃO

A oportunidade de qualificação é uma preocupação da Diretoria do SHRBS. No período entre os meses de maio a julho várias são as turmas que estão pré-agendadas. Esta ação conta com o apoio do Sebrae e Senac.

#### • Caxias do Sul

Planejamento e custos de cardápios  
Elaboração de custos e diárias para hotelaria  
Oficina de Saladas  
Oficina de Molhos  
Oficina de Sobremesas



#### • Flores da Cunha

Planejamento e custos de cardápios  
Oficina de Saladas  
Oficina de Molhos

#### • Nova Prata, Veranópolis, Vila Flores e Cotiporã

Elaboração de custos e diárias para hotelaria  
Planejamento e custos de cardápios  
Oficina de Saladas  
Oficina de Molhos  
Oficina de Sobremesas  
Camareira in company



## Grupo lança a Rede Máximo Sabor



No dia 19 de junho aconteceu o lançamento da Rede Máximo Sabor - Associação dos Restaurantes da Serra Gaúcha. Trata-se de uma entidade que busca atingir melhores níveis de negociação, capacitação e qualificação de seus colaboradores e administradores. Também desenvolve de forma cooperada o aumento da qualidade e credibilidade em seu ramo de atuação, conquistando o reconhecimento de seus fornecedores e clientes.

De acordo com o presidente da rede, Ivan Fioravante Ruzzarin, "é uma iniciativa pioneira para o setor e o grupo de 14 integrantes está unido, buscando aumento da competitividade dos negócios, além da conquista de novas adesões". O grupo integra o programa Redes de Cooperação, desenvolvido pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul, por meio do convênio entre a Secretaria de Desenvolvimento e dos Assuntos internacionais (SEDAI) e a Universidade de Caxias do Sul (UCS), e conta com o apoio do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho. Mais informações pelo fone (54) 3221.2666 ou [maximosabor@sindiregiao.com.br](mailto:maximosabor@sindiregiao.com.br).



## Convênios e parcerias

Os associados ao SHRBS têm a sua disposição uma gama de serviços e parcerias. Entre os benefícios a entidade oferece assessoria jurídica, assessoria trabalhista, assessoria civil, administrativa e tributária; convênios de medicina do trabalho e telefonia celular. O SHRBS mantém ainda parceria com a RECOLT e com as entidades: FNHRBS, Atuaserra, Câmara de Turismo do RS, CDL, CIC, COMTUR, IH Instituto de Hospitalidade, OMT, Prefeituras Municipais, SEBRAE, SENAC, SENAI, SESC, SETUR/RS, SINDIALI, Sindigêneros, UCS. Confira a relação e os benefícios oferecidos:

### Salengued Medicina do Trabalho Ltda QUALIMED

#### Serviço disponível:

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

### Telefonia Celular Vivo Empresas

#### Serviços disponíveis:

tarifas diferenciadas, celulares em comodato, fatura única,

**Endereço:** Rua Ludovico Cavinatto, 2819 Bairro Santa Catarina - Caxias do Sul

**Fone:** (54) 3028.9338 e 3028.9339

**E-mail:** [vivoempresas.caxias@terra.com.br](mailto:vivoempresas.caxias@terra.com.br)

### Tua Tecnologia

#### Serviços disponíveis:

Conexão internet, registro e domínio, criação de e-mails personalizados e site institucional

**Endereço:** Rua Marechal Floriano, 969 Sala 13 Centro Caxias do Sul

**Fone:** (54) 3028.6991

[www.tuatecnologia.com.br](http://www.tuatecnologia.com.br)

**e-mail:** [comercial@tua.com.br](mailto:comercial@tua.com.br)

### Serra, Serra & Serra Advogados e Assessoria

**Serviços:** 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:** [anelise@serra.adv.br](mailto:anelise@serra.adv.br)

### Pro Fire Engenharia de Incêndio Ltda

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](http://www.profire.com.br)

## Sindicato participa da Comissão de Estudos

Coordenado por Alexandre Prado, representante da Conservação Internacional e secretariado por José Wagner Fernandes do Instituto de Hospitalidade, uma Comissão de Estudos - CE, composta pelo Ministério do Turismo, Ministério do Meio Ambiente, FNHRBS, ABNT, e o SHRBS - Região Uva e Vinho, dentre outras instituições, vem discutindo no âmbito do Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT/CB 54, o texto base para a norma que aborda aspectos relacionados a um sistema de gestão da sustentabilidade para meios de hospedagem.

Esta comissão reuniu-se até o momento apreciando o texto elaborado no âmbito do Programa de Certificação em Turismo Sustentável, que vem sendo executado pelo Instituto de Hospitalidade - IH em parceria com o Conselho Brasileiro de Turismo Sustentável CBTS, com apoio do

## Turismo Sustentável para Meios de Hospedagem

BID, APEX e Sebrae.

A preocupação dos integrantes da comissão é trabalhar um documento que seja viável, mas que respeite de forma incondicional o conceito de sustentabilidade aplicado aos Meios de Hospedagem e as diretrizes e orientações da ABNT.

Após análise detalhada do documento, a CE incorporou as alterações consideradas pertinentes e, seguindo as regras da ABNT, encaminhou o processo para consulta nacional. Isto significa que através do site [www.abnt.org.br](http://www.abnt.org.br), a sociedade brasileira poderá se manifestar sobre o conteúdo do documento, possibilitando que o mesmo seja representativo e construído de forma transparente e participativa. O prazo para participar da consulta nacional vai até o próximo dia 5 de julho. É totalmente gratuito. Participe! [www.abnt.org.br](http://www.abnt.org.br).

## AGENDA

### Curso de Serviços e Harmonização de Vinhos

Duas turmas, com um total de 45 alunos, darão início ao circuito de cursos, em Bento Gonçalves. O programa segue o mesmo apresentado pelos parceiros SHRBS, ABE, Ibravin e Senac e terá como instrutores os competentes enólogos Christian Bernardi e Patrícia Possamai. A formatura dos alunos está agendada para julho. As próximas turmas deverão atender à demanda de Caxias do Sul e Garibaldi.

Mais informações pelos telefones (54)3221.2666 ou 3453.8000.



### Programa de Desenvolvimento do Comércio e Serviços de Caxias do Sul

Nove entidades e o poder público municipal participaram da apresentação do Programa de Desenvolvimento do Comércio e Serviços de Caxias do Sul, no dia 22 de maio. Na ocasião, foi aprovada a continuidade da ação que busca oportunizar a profissionalização e inovação em todas as esferas. O objetivo do programa é partir da gestão, até as competências do setor de comércio e serviços, com o fim único de atender à demanda do cliente e aumentar a competitividade dos setores.

O cenário, levantado por grupos de trabalho das entidades, e as linhas gerais propostas foram apresentados pelas diretorias de entidades como Sindilojas, CDL, Sindigêneros, CIC, Senac, Sesc, Acomac, Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, SDE Prefeitura Municipal, além da Senhora Suzana Kakuta, diretora de Operações do Sebrae/RS. A coordenação do programa é do Sebrae, também presente no evento.

### II Salão Brasileiro do Turismo

O SHRBS e a Atuaserra estiveram presentes na 2ª Salão Brasileiro do Turismo, que repetiu o sucesso da edição anterior. A Região Uva e Vinho esteve representada por uma comitiva de 16 empreendedores, poder público e entidades que promoveram a Serra Gaúcha e os atrativos turísticos.

Neste ano, como iniciativa inédita e com apoio do MTUR, o Salão lançou um roteiro denominado Roteiro Integrado Porto Alegre, Serra e Litoral Norte Gaúcho. Dez municípios participam da ação (Porto Alegre, Gravataí, Garibaldi, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Gramado, Canela, Cambará do Sul, Torres e Santo Antônio da Patrulha), além de agências de viagens.

A Agência Camboatás Turismo, que representou o SHRBS, e participou de rodadas de negócios no evento, salientou o sucesso da região como espaços para comercialização. O Salão do Turismo é uma grande vitrine, já que São Paulo é o segundo emissor de turistas ao Estado.

