



Melhorando a cozinha com Boas Práticas de Fabricação

central

As estratégias do Sindicato para o biênio 2012/ 2013

página 10

Entrevista com o Presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação

página 8



Quando o assunto for saúde, a gente tem tudo que você precisa. Inclusive desconto exclusivo para associado SindGastrHô.

A Doctor Clin assinou acordo comercial com o SindGastrHô. Agora você associado pode ter na sua empresa Planos de Saúde Ambulatoriais e Hospitalares de uma operadora que possui 10 unidades próprias, atendimento nacional (Sistema Abramge) e mais de 1.400 serviços, entre muitas outras vantagens.

3584 0300
www.doctorclin.com.br

DOCTOR CLIN
Saúde Integrada

Com a palavra... O Presidente do SindGastrHô

A história se conta através dos fatos e situações passadas realizadas por determinadas pessoas que, efetivamente, contribuíram com algo à comunidade. Este jornal é a continuação de uma história que começou há mais de 15 anos e que se consolida com o tempo.

Os fundadores e colaboradores do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Novo Hamburgo, Campo Bom, Estância Velha, Dois Irmãos, Ivoti e Sapiranga, SindGastrHô, merecem a nossa eterna homenagem e agradecimento por terem proporcionado o alicerce necessário ao desenvolvimento de uma categoria que cresce ano a ano. Nossa gestão é a continuação desse trabalho e agrega uma diretoria pró-ativa e comprometida.

Temos uma participação fundamental no PIB das cidades envolvidas e somos indutores do turismo local e regional. No País somos mais de 1 milhão de empresas e geramos mais de 8 milhões de empregos diretos.

Somos mais de 2100 empresas de alimentação e hospedagem nas cidades que representamos e geramos mais de dez mil empregos diretos, sem contar os indiretos e da cadeia de fornecimento. Temos uma participação fundamental no PIB das cidades envolvidas e somos indutores do turismo local e regional. No País somos mais de 1 milhão de empresas e geramos mais de 8 milhões de empregos diretos.

Este jornal tem o objetivo de esclarecer, orientar e auxiliar os

operadores de alimentação e hospedagem de nossa região a fim de que possam agregar conhecimentos e ações aos seus negócios, gerando desenvolvimento e crescimento.

Vivemos um período ímpar no nosso País, pois receberemos daqui a dois anos uma Copa do Mundo de Futebol. São milhares de ações envolvidas, investimentos realizados e opções que o turista terá ao nos visitar, como País continental. Em nossa região temos trabalhado ativamente na construção de oportunidades aos empresários para se inserirem ativamente nesse contexto. O Projeto dos Polos Gastronômicos, as praças de alimentação nas feiras regionais, a participação ativa com as prefeituras na construção de estratégias importantes ao setor e várias ações correlatas realizadas.

Enfatizamos nessa primeira edição uma série de assuntos importantes, dentre eles, uma entrevista com o presidente de nossa Federação Nacional, uma panorâmica sobre as boas práticas de fabricação, a qualidade aplicada à gestão das empresas e muito mais.

Aproveitem esse veículo de nosso sindicato e estejam prontos para o que virá. Muito mais!

Abraço a todos.



Expediente:

Este jornal é uma publicação dirigida, de responsabilidade do Sindicato de Gastronomia e Hotelaria dos municípios de Novo Hamburgo, Estância Velha, Campo Bom, Sapiranga, Ivoti e Dois Irmãos.

Tiragem desta edição: 2.000 exemplares

Periodicidade: bimestral

Jornalista Responsável:

Luis Marcelo Miranda - MTB: 6824

Editoração e Diagramação:

Feeling Comunicação

Contato comercial:

Pedro Guilherme Beroth

Fone (51) 3527.1656

Equipe Jornal Sindgastrho:

Anderson Laux, César Silva, Fabiano Luckmann

Ivo Rizzardi e Rosângela Apollo.

Gestão 2010 - 2014

Presidente:
César Silva

1º Vice-presidente:
Heitor Borella

2º Vice-presidente:
Renato Baseggio

1º Secretário:
Jerry Santos

2º Secretário:
Maicon Pillatti

Diretoria Jurídica:
Mirna Fernsterseifer

1º Tesoureiro:
Paulo Pillatti

2º Tesoureiro:
Renato Silva

Conselho Fiscal:
Mirna Fernsterseifer
Paulo Tomé
Rafael Baum

Diretoria de Marketing:
Rosângela Apollo

Dir. Relações Institucionais:
Wilson Paiva

Diretor de Hotéis e Motéis:
Ricardo Port

Diretor de Restaurantes:
Douglas Kronhart

Diretor de Lancherias:
Rubaldo Rihl

Diretor de Economatos:
Eduardo Bilhalva

Diretor de Casas Noturnas e Bares:
Alessandro Petry



SINDGASTRHÔ
Sindicato de Gastronomia e Hotelaria
Novo Hamburgo | Estância Velha | Campo Bom | Sapiranga | Ivoti | Dois Irmãos

Rua Bento Gonçalves, 2310 - Sala 61
Ed. Lincoln Center - CEP 95510-000
Novo Hamburgo - RS - Fone (51) 3527.1656
www.sindgastrho.com.br



Associe-se ao SindGastrHô e tenha acesso ao mais completo cardápio de serviços para seu estabelecimento

*Se você possui um bar, restaurante, hotel ou motel,
associe-se hoje mesmo no SindGastrHô.*

*Além de receber informações e ficar atualizado
sobre este mercado, você ainda conta
com diversos benefícios e serviços à
disposição do seu negócio.*

Ligue (51) 3527.1656



SINDGASTRHÔ

Sindicato de Gastronomia e Hotelaria

Novo Hamburgo | Estância Velha | Campo Bom | Sapiranga | Ivoti | Dois Irmãos

Rua Bento Gonçalves, 2310 - Sala 61
Ed. Lincoln Center - CEP 95510-000
Novo Hamburgo - RS - Fone (51) 3527.1656
www.sindgastrho.com.br

INVISTA NA SUA FORMAÇÃO. FAÇA UM CURSO DE EXTENSÃO NA UNIVERSIDADE FEEVALE.

Transformando um gestor em líder - 23 a 26 de abril
Excelência em serviços hoteleiros - 27 de abril a 26 de maio
Culinária japonesa - 14 a 22 de maio
O líder coach potencializando resultados - 23 a 31 de maio
**Planejamento de eventos - o evento como uma
estratégia de negócios** - 1ª a 30 de junho
A arte de preparar risotos - 14 de junho

Confira demais cursos no site:
www.feevale.br/extensao

twitter: @extensaofeevale
Fone: (51) 3586.8822



UNIVERSIDADE
FEEVALE
CONHECIMENTO PARA INOVAR O MUNDO

Suporte Jurídico, por Mirna Fensterseifer

Segurança e apoio jurídico ao associado

O SINDGASTRHÔ é uma entidade preocupada com a segurança jurídica de seus associados.

Por este motivo, disponibiliza a consultoria jurídica para o esclarecimento de dúvidas jurídicas ao associado, serviço este prestado gratuitamente, por telefone ou por e-mail, ou ainda em consultas pessoais previamente agendadas.

A consultoria abrange as áreas civil (locações, código do consumidor, contratos em geral, etc), comercial, societário e trabalhista.

Sempre bom lembrar, que para ser empresário atualmente, há que se ter um acompanhamento jurídico constante, pois as repercussões da excessiva normatização existente no País podem representar prejuízos significativos, se não houver a devida atenção, em especial nas questões trabalhistas, ambientais, fiscais-tributárias, societárias, direito do consumidor, dentre outras.

No aspecto das relações de trabalho, por exemplo, além da atenção com as alterações da legislação trabalhista, e da área de medicina e segurança do trabalho, há que ter-se o acompanhamento da evolução da interpretação destas normas trazidas pela jurisprudência, que são as decisões de processos judiciais onde a lei é aplicada.

Além disso, é importante manter um acompanhamento de projetos de lei junto ao Senado, Câmara dos Deputados e Assembleia Legislativa, manifestando-se formalmente junto aos entes políticos quanto a matérias de interesse empresarial, procurando sempre levar as reivindicações de seus associados aos Poderes Públicos, em todas as suas esferas.

Assim, tanto na orientação aos associados, em casos específicos e através da consultoria gratuita mantida pela entidade, quanto na atuação coletiva em nome destes, a entidade tem demonstrado sua preocupação em relação à área jurídica, propiciando uma maior segurança à atividade empresarial de seus associados.



Mirna Fensterseifer
MF CONSULTORIA JURÍDICA SC
Consultora Jurídica SINDGASTRHÔ

Acordo coletivo fixa benefícios e obrigações

Uma das principais funções de um sindicato patronal é a representação de seus associados no estabelecimento de acordo ou dissídio coletivo com o sindicato representativo da categoria profissional (empregados).



Atualmente, a legislação trabalhista é complementada pelas normas estabelecidas entre os sindicatos patronais e de empregados, assim estabelecendo condições de trabalho particularizadas da categoria.

Várias situações previstas na legislação somente poderão ser aplicadas nos contratos de trabalho se forem previstas em normas coletivas, mediante acordo entre os sindicatos, como por exemplo a compensação de jornada e o banco de horas, dois dos principais avanços recentes da legislação trabalhista brasileira, que flexibilizam as relações de trabalho e assim trazem benefícios tanto para os empregados, quanto para as empresas.

O acordo ou dissídio coletivo estabelece direitos e obrigações para ambas as partes, e também prevê o reajuste mínimo que será aplicado a todos os integrantes da categoria, na negociação salarial anual.

É importante que todos leiam o acordo coletivo realizado a cada ano, para poder aplicar todos os dispositivos ali previstos nos seus estabelecimentos comerciais, nos contratos de trabalho mantidos.

Assim, além da certeza de estar atendendo todos os dispositivos legais, haverá uma eficácia maior na aplicação das normas ali previstas, tanto em benefício dos empregados como em proveito da empresa.

**QUER FALAR DIRETAMENTE
COM MAIS DE 1000 BARES,
RESTAURANTES, HOTÉIS E
NEGÓCIOS AFINS?**

**Anuncie na próxima edição
do Jornal SindgastrhÔ!
Ligue: (51) 3527.1656**



Sampaio destaca setores de alimentação e hospedagem do RS

O Rio Grande do Sul tem hoje um setor de alimentação e hospedagem diversificado, que reúne particularidades das várias regiões do Estado, com um forte componente em comum: o empreendedorismo. O empresariado realizador e heterogêneo ainda reflete características de uma marcante colonização europeia. As afirmações são do presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), o empresário Alexandre Sampaio, eleito para a gestão 2010-2014.

Segundo Sampaio, todas as rotas de atrativos turísticos desenvolvidas pelo Estado consolidaram roteiros que são cada vez mais visitados pelos próprios gaúchos, por brasileiros de outras regiões e por turistas de outros países, principalmente do Mercosul. "Mas a promoção e divulgação ainda se fazem necessárias como ferramentas para ampliar a visibilidade do Estado e conquistar novos mercados", previne Sampaio.

O Rio Grande do Sul possui expoentes de atração turística em nível internacional, diz o presidente da FBHA. "Novo Hamburgo sedia grandes eventos, congressos e seminários, componentes

fundamentais para impulsionar o turismo como um todo", enfatiza Sampaio. Ele também cita as Missões, Gramado, Canela e a florescente região viti-vinífera de Bento Gonçalves, Garibaldi e arredores. "Porto Alegre detém hoje todos os atrativos de uma cidade cosmopolita do Centro-Sul do continente, com hotelaria e gastronomia de qualidade e que alcançam diversos perfis e faixas de mercado."

Conforme Sampaio, "devemos observar as experiências criativas e associativas de hoteleiros gaúchos, que, mantendo a individualidade de seus negócios, juntam forças ao partilhar esforços, onde podem ser sinérgicos, como no caso da Rede Versace".



Alexandre Sampaio é Presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação

Novo Hamburgo na Copa do Mundo

A Copa do Mundo deve atrair 2,98 milhões de turistas internacionais ao Brasil, o que representará uma alta 79% no número de visitantes, segundo análise da Ernst & Young e da FGV. Na primeira fase, segundo o presidente da FBHA, Alexandre Sampaio, há um intervalo de quatro dias entre os jogos em cada cidade-sede e é esperado que os visitantes busquem alternativas turísticas nos municípios do entorno.

"A proximidade de Novo Hamburgo com a capital Porto Alegre, uma das 12 cidades-sede, favorece o turismo durante os jogos e a visibilidade agregada da cidade nos períodos pré e pós evento", esclarece Sampaio.

Embora a região das Hortênsias concentre o maior percentual de estabelecimentos hoteleiros do Estado, a maior oferta de leitos ainda está na região metropolitana de Porto Alegre, onde crescem os investimentos hoteleiros principalmente em função da Copa do Mundo, diz o presidente da FBHA. "O Rio Grande do Sul já ultrapassa 80 mil leitos e, mesmo após a construção dos hotéis

previstos, a capital ainda apresenta risco baixo de superoferta hoteleira após a Copa do Mundo. No entanto, pensar em atrativos diversos para ocupar essa oferta crescente é uma tarefa que devemos assumir", diz Sampaio.

"A diretoria está centrada na ampliação de parcerias com empresas, esferas públicas e órgãos do turismo nacional e internacional. O grande desafio é a preparação para atender a demanda gerada pela realização da Copa de 2014 e dos Jogos de 2016. A qualificação de mão de obra, a incorporação de parâmetros de qualidade e a crescente adoção de práticas para promover a sustentabilidade são nossos principais objetivos", afirma o atual presidente.

"A proximidade de Novo Hamburgo com a capital Porto Alegre, uma das 12 cidades-sede, favorece o turismo durante os jogos"



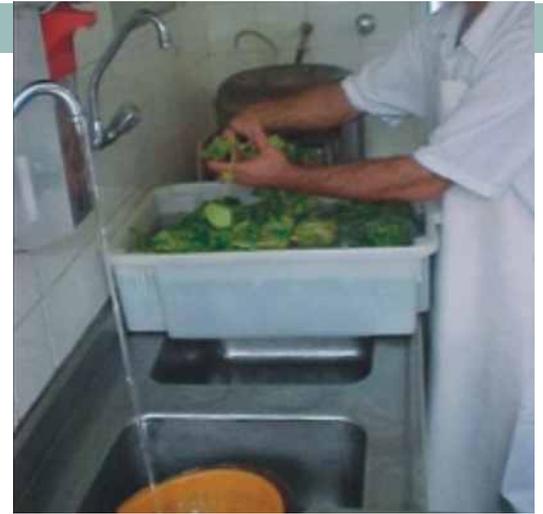
**FIFA WORLD CUP
Brasil**

Qualidade e segurança para o consumidor

Segundo a Organização Mundial da Saúde, mais de um terço da população dos países desenvolvidos é afetado, todo ano, por DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos). O problema é ainda maior nos países em desenvolvimento, onde são estimados 2,2 milhões de mortes, principalmente de crianças, devido à ingestão de água ou alimentos contaminados. Por essas e outras razões, garante o engenheiro de alimentos, consultor e auditor Kelvin Hoffmann. Um dos fatores mais importantes na qualidade dos alimentos é o controle da inocuidade das preparações ou produtos elaborados, a fim de garantir sua segurança e por consequência saúde do

consumidor.

Os alimentos podem ser contaminados por perigos químicos (excesso de conservantes, agrotóxicos, metais pesados, drogas veterinárias, lubrificantes, etc), perigos físicos (pedaços de vidro, fragmentos de metais, fragmento de ossos, insetos, etc) e perigos biológicos (bactérias e protozoários). Tais perigos podem afetar tanto a saúde quanto a integridade física ou psicológica dos consumidores, podendo também prejudicar a qualidade dos produtos, explica Hoffmann. Neste sentido a função principal das Boas Práticas (BP) em serviços de alimentação (mercados, restaurantes, padarias, confeitarias, lanchonetes, açougues, instituições de ensino e



demais locais que manipulem alimentos) é de reduzir as fontes de contaminação na preparação dos alimentos. Além da função de proteger a saúde dos consumidores, as BP têm sido muito importantes para organizar ambientes de restaurantes, padarias, confeitarias, lanchonetes, tornando-os mais agradáveis, eficientes e com menor risco de acidentes de trabalho.

Legislação no Brasil

No Brasil as legislações abordam as BP há muitos anos, sendo que em 2002 a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a RDC 216, a qual estabeleceu as BP para Serviços de Alimentação. Esse documento foi utilizado com base para a elaboração de legislações estaduais específicas, como a portaria 78/2009 publicada pela Secretaria Estadual do RS. Vêm embutidas nestas legislações como fazer a empresa criar uma gestão de autocontrole, uma cultura mais profissional onde não se espera o alimento estragar ou dar problema e sim se atua

preventivamente durante a sua elaboração. Este sistema é composto pela descrição das atividades de BP, monitoramento, ação corretiva e verificação das mesmas pelo próprio estabelecimento.



Saúde e controle

De forma geral, as Boas Práticas são compostas por procedimentos e ações aplicados em diferentes níveis dentro da empresa, tais como nas instalações, pelos manipuladores, na qualidade da água e nos produtos elaborados, como o controle das temperaturas dos alimentos, diz o engenheiro de alimentos Kelvin Hoffmann.

As matérias-primas utilizadas para o preparo de alimentos, na maioria das vezes, não estão livres de microorganismos, que sem o devido controle, podem vir a se desenvolver, deteriorando os alimentos, ou causando toxinfecções alimentares.

As BP são requisitos mínimos para elaboração de alimentos, e devem vir em primeiro lugar, já que trata-se de preservar a saúde pública. Esta ferramenta está em vigor há mais de 40 anos e mesmo assim muitas empresas de alimentos relutam na sua implementação.



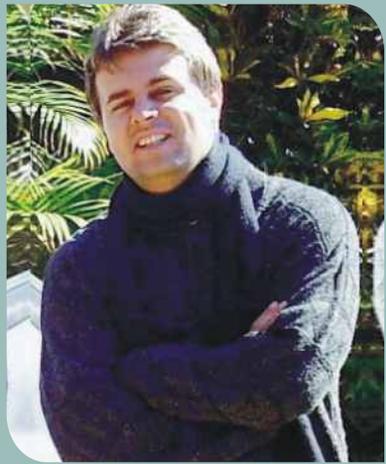
Aumente a lucratividade de seu estabelecimento naturalmente!



www.sucospetry.com.br | Fone (51) 3563.1777

Dicas importantes

Dentro dos requisitos exigidos na portaria para serviços de alimentação o engenheiro de alimentos Kelvin Hoffmann destaca:



- Higienização do reservatório de água por empresa especializada a cada 6 meses;
- Limpeza e desinfecção periódica das instalações, equipamentos e utensílios após o uso;
- Controle da temperatura dos alimentos no: armazenamento, resfriamento, cocção, óleos de fritura, na distribuição ao consumidor final;
- Limpeza e desinfecção dos hortifruti-granjeiros;
- Correta seleção, recebimento e armazenamento das matérias-primas
- Higiene pessoal, comportamento e saúde dos manipuladores;
- Controle integrado de pragas e manejo correto dos resíduos;
- Os equipamentos e utensílios como facas, tábuas de corte, mesas de trabalho, panos de serviço, liquidificadores, moedores de carne, fatiadores de frios, bacias, cubas, etc. por onde "caminha" o alimento somente devem ser usados após sua completa higienização.

Pessoal

Com relação ao comportamento do pessoal, o consultor Kelvin Hoffmann destaca o estímulo à higiene das mãos periodicamente como no início das atividades, após usar o sanitário e sempre após tocar em coisas "sujas" como dinheiro, ou após tossir e espirrar sobre a mão. As unhas devem estar sempre limpas e aparadas, sem adornos como anéis, relógios e pulseiras.

Pragas

Quanto ao controle de pragas, a empresa não pode fazer uso de produtos químicos para o seu combate por conta própria, e sim através de uma empresa especializada.

Equipamentos

Outros requisitos necessários são relativos às instalações e equipamentos. O piso, parede, teto/forro devem ser de materiais resistentes e que facilitem a limpeza sendo que as aberturas devem possuir barreiras como telas milimétricas nas janelas e portas com sistema de autofechamento para evitar a entrada de pragas.

Iluminação

A iluminação deve ser suficiente de modo a evitar sombras, cantos escuros e o cansaço visual dos manipuladores.

Cozinha

Não deve haver condensação, vapores ou fumaça e temperaturas elevadas no ambiente de cozinha proporcionando desconforto térmico. Já os equipamentos devem possuir superfícies de material inerte, preferencialmente de aço inox, com design higiênico adequado.

Prevenção

Devem ser previstas manutenções preventivas nos equipamentos, principalmente nos refrigeradores e freezers para garantia do seu bom funcionamento. Os filtros dos ar condicionados devem ser retirados e limpos conforme o tempo de uso, se diariamente, uma vez por semana.

Documentação

A documentação é um capítulo à parte, devem haver procedimentos e registros que comprovem o controle, ação corretiva e verificação das BP, sendo que os mesmos devem estar disponíveis para as fiscalizações locais. Todo os serviços de alimentação, por lei, ainda devem ter um RMA, responsável pela manipulação de alimentos, treinado por uma empresa habilitada. Hoje uma das maiores dificuldades dos empresários está em encontrar mão de obra qualificada. Em Porto Alegre, o Senai Mauá possui uma divisão especializada em alimentos. Na região metropolitana o Senai de Estância Velha (CT couro (51) 3561.1500) e o de Novo Hamburgo (CT calçado (51) 3594.3355) disponibilizam este curso de Boas Práticas periodicamente.

Água na boca vai ser apetitivo.

A Massas Scatolin, desde 1992 no mercado, é reconhecida pelo sabor e qualidade de seus produtos artesanais. Fornecedora de restaurantes e pontos de venda conceituados do Rio Grande do Sul, a marca é considerada a grife das massas no estado. Prove esse sabor irresistível e torne-se um distribuidor das Massas Scatolin, garantindo o sucesso das suas vendas.



Rua Simão Bolivar, 101 - Bairro Canudos - Novo Hamburgo/RS
Fone: (51) 3524.0741 / (51) 3035.1744 - www.massasscatolin.com.br

Massas Scatolin
Sabor que conquista



Estratégias para um sindicato cada vez mais forte e representativo

Visando sempre o melhor para o associado, a diretoria do SindGastrHô lança esse ano projetos inovadores. As propostas atingem todas as cidades-base do sindicato e os setores de hotelaria e gastronomia. Vão gerar cultura e agregar negócios. Também serão lançados pólos gastronômicos e o selo de qualidade. Veja nas perguntas seguintes todas as informações sobre as estratégias 2012-2013.

Quais as estratégias para 2012-2013?

O SindGastrHô tem um projeto que trata de 4 eixos estratégicos que englobam a gastronomia e a hotelaria das cidades que representamos. O Projeto será lançado oficialmente em abril. São 4 eixos: Conscientização, Aproximação, Oportunidades e Promoção. Temos o Sebrae e o Senac como parceiros, além das prefeituras e entidades locais.

Fale sobre o que são os 4 eixos estratégicos? Do que se trata a Conscientização?

Diz respeito ao lançamento do jornal do SindGastrHô que tem por objetivo informar, orientar e divulgar as ações e fatos relativos à categoria, gerando cultura e agregando aos negócios.

Quais os objetivos e expectativas com o novo jornal?

Que ele seja o veículo oficial do setor na região e que se transforme em breve em uma revista.

E a aproximação?

Tem por objetivo atuar de forma direta nas cidades que representamos através de eventos com parceiros locais. É um evento por semestre por cidade. No evento temos desde palestra de benchmarking até orientação jurídica, de negócios e financeira.

Quais são as cidades base?

Novo Hamburgo, Campo Bom, Estância Velha, Dois Irmãos, Ivoti e Sapiranga.

E o eixo estratégico que trata das oportunidades?

Trata-se de uma minifeira do setor e de uma palestra relacionada à Copa do Mundo, com participação de autoridades mundiais.

Como será essa minifeira?

Será um espaço de treinamento, orientação e negócios. Teremos palestras, workshops, rodada de negócios e estandes de negociação.

E a rodada de negócios?

Propõe a aproximação entre a cadeira de fornecimento e o nosso setor.

Como estão sendo montadas essas parcerias?

O SindGastrHô tem coordenado as reuniões com os envolvidos e desenvolvido o projeto que será executado em novembro.



E o evento estadual da Copa?

Com a data a ser definida, é um evento em parceria com o Sebrae e que ocorre em mais duas cidades do Estado.

O que mais o sindicato fará para preparar o associado para a Copa do Mundo?

O conjunto de estratégias está montada, cabendo ao empresário simplesmente aderir a um custo muito acessível.

E a promoção? O que são os polos gastronômicos?

Os polos gastronômicos são a criação de uma marca que englobe todas as operações daquela cidade. Há o Selo de qualidade e de integração ao polo que depende de qualificação e pesquisa de mercado para ser conquistado. A partir da capacitação e do preparo das operações o sindicato fará a promoção dos polos junto ao consumidor final.



Como os associados podem participar das qualificações?

Haverá um cronograma de cursos a partir de Abril. É só se inscrever e aplicar na sua empresa

O que é e quais os critérios para o selo de qualidade?

São dois níveis de selo: em busca da excelência e excelente. Cada um tem uma grade de cursos mínimos para a operação e uma pontuação mínima na pesquisa de mercado para auferir o Selo. O Sindicato é a entidade certificadora.

Como será feita a certificação? Haverá cliente oculto?

Sim, e dependendo da pontuação a empresa conquista ou não o selo.

Quais as diferenças dos níveis do selo?

Cada nível tem uma tabela de cursos de acordo com a sua maior exigência.

Como pode ser definida a importância do sindicato para os associados?

Entendemos que o empresário tem uma certa dificuldade com a palavra sindicato, mas, ao mesmo tempo, é a única instância legalmente constituída de defesa dos seus direitos. Se o empresário realmente soubesse a importância de um sindicato patronal/empresarial, estaria auxiliando e cobrando cada vez mais. É através da atuação da entidade que se pode atuar na relação capital/trabalho de uma forma clara e ativa através do dissídio coletivo e de outras atuações políticas e representativas.



Encontro realizado em Campo Bom, em dezembro de 2011, reuniu profissionais do setor

O que devem fazer aqueles que gostariam de se associar? É só entrar em contato com o telefone 35271656 ou através do e-mail sindgastrho@sindgastrho.com.br

DETERGENTES

ENZIMAS

DESENGRAXANTES

SABONETES

DESENCRUSTANTES

IMPERMEABILIZANTES

Crivella

40 anos Química bem Brasil

www.crivella.com.br

51-3222-5179

O combate ao fogo é a prevenção

É preciso qualidade e bom atendimento. Mas, acima de tudo, é preciso segurança. O Corpo de Bombeiros orienta proprietários de hotéis, bares e restaurantes sobre as normas que precisam ser seguidas para evitar problemas futuros. Todo o trabalho de uma vida pode ser destruído em minutos por um incêndio. Por isso, o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) é obrigatório. Ele certifica que o edifício vistoriado possui condições adequadas de proteção contra fogo e pânico. Institui o regulamento de segurança contra incêndio das edificações e

áreas de risco.

O proprietário do estabelecimento comercial ou o síndico do prédio que está interessado em regularizar a situação do imóvel deve entrar em contato com o Corpo de Bombeiros, apresentando um projeto técnico. Nele, deverá conter os elementos formais exigidos, como as medidas de segurança contra incêndio de uma edificação, indicando na planta os itens a serem utilizados, como extintores, indicação de rota de fuga, iluminação de emergência, sistema de interfones e hidrantes.



Equipe do Corpo de Bombeiros - sempre alerta!

Extintores de Incêndio

Item essencial no combate a incêndios, os extintores exigem cuidados especiais para que suas condições de uso sejam preservadas. Caso alguma anormalidade seja verificada, os responsáveis pelo prédio devem contatar a empresa encarregada da prevenção a incêndios o mais rápido possível. Entre os itens que devem ser verificados constantemente nos extintores, destacam-se:

- O lacre, que deve sempre estar intacto;
- Os bicos e válvulas da tampa, que não podem ficar entupidos;
- O manômetro, que deve estar em perfeito funcionamento, pois indica a pressurização;
- Se há indicações de vazamentos em qualquer ponto do aparelho;

Além de tudo isso, é sempre necessário verificar se o acesso aos extintores encontra-se desobstruído.

Outro ponto importante ligado aos extintores é o da recarga, que deve ser feita imediatamente após a utilização dos mesmos e sempre que o aparelho for submetido ao teste hidrostático, necessário para se ter a certeza do seu perfeito funcionamento.

Esse procedimento deve ser executado por empresa especializada, com fiscalização do zelador e do síndico.

Caso o extintor não tenha sido utilizado em nenhuma das situações acima, o aparelho deve ser recarregado quando vencer a carga ou pelo menos uma vez por ano.

Vale lembrar que antes de enviar os extintores para a recarga, é indicado esvaziá-los para se ter a certeza de que eles foram realmente recarregados.

Além disso, a operação deve ser planejada cuidadosamente e com antecedência, evitando

que o prédio fique desprotegido neste período.

Por lei, todos os extintores devem ser inspecionados anualmente, sendo que os testes hidrostáticos devem ser feitos a cada cinco anos. Em ambos os casos, o trabalho só deve ser realizado por uma empresa habilitada.



Mangueiras de Incêndio

Outro item indispensável no combate a incêndios, as mangueiras devem ficar guardadas nas chamadas caixas de incêndios, geralmente instaladas nos corredores dos edifícios. Assim como os extintores, as mangueiras requerem também manutenção constante. Cotidianamente, é preciso verificar os seguintes itens:

- Os acoplamentos, que devem ficar enrolados para fora para facilitar o engate no registro e no esguicho;

- A mangueira, que fica desenroscada do registro, já que essa conexão só deve ser feita no momento do seu uso;

- Seu estado geral. Para tanto, é necessário desenrolá-la e verificar se há furos, nós, trechos desfiados, ressecados ou desgastados, que podem prejudicar a performance do aparelho;

- As juntas, que podem estar amassadas;
- Água no seu interior ou dentro da caixa hidrante. Isso provoca o apodrecimento da mangueira e a oxidação do local.

Além desses cuidados, o zelador deve sempre se certificar de que o registro geral do sistema de hidrantes esteja aberto e não deve usar a mangueira dos hidrantes para lavar pisos ou regar o jardim.



Mangueira e acessórios em boa qualidade garantem a segurança no combate ao fogo

PGQP promove evento com especialistas em estratégias inovadoras

A 48ª Reunião da Qualidade RS será realizada pelo Programa Gaúcho da Qualidade e Produtividade (PGQP) no dia 24 de abril, com o tema Conexão e Qualidade – Das Boas Ideias aos Resultados Inovadores. Considerada o segundo maior evento da área no Rio Grande do Sul, a Reunião ocorrerá no Teatro do Sesi/FIERGS (Av. Assis Brasil, 8787), em Porto Alegre, das 8h45min às 18h. Mais de mil pessoas devem participar da iniciativa que é voltada para organizações em geral, lideranças empresariais e estudantes. Inscrições e mais informações no site www.portalqualidade.com/pgqp.

Com palestras e apresentações de cases de sucesso, o encontro será uma oportunidade de aprendizado e debate sobre estratégias que podem conectar ideias e novas práticas a melhores resultados na gestão e na qualidade, em diferentes áreas. Na ocasião, também se reúne a rede de 80 comitês setoriais e regionais do Programa, que permeiam o Estado e diversos setores da economia gaúcha. O presidente do Conselho Diretor do PGQP, Ricardo Felizzola, fará a abertura oficial da 48ª Reunião da Qualidade/RS.

Entre os painéis, haverá a apresentação dupla do sócio Diretor da empresa Symnetics, Rogério Caiuby, e do superintendente Administrativo do Hospital Moinhos

de Vento (Porto Alegre), Fernando Torelly. O modelo da Cocriação de Experiências implantado na instituição de saúde, já citado como referência na Harvard Business Review, será destacado. A Symnectis é uma das principais consultorias em Gestão da Estratégia e Inovação do Brasil, precursora da implantação de movimentos no País como o Balanced Scorecard e a Cocriação. Com o Hospital Moinhos de Vento, as reformulações completas em planejamentos e processos têm gerado resultados como evoluções positivas nos fluxos de caixa e ocupação de mais de 90% de leitos.

Ainda durante a manhã, o presidente do Centro Brasileiro de Integração e Cooperação Tecnológico (CEBICT), sediado no Espírito Santo, Getúlio Apolinário Ferreira, fala sobre Gestão: gerando valor com qualidade.

O encerramento da primeira parte será com o presidente da Associação Desportiva para Deficientes (ADD), Steven Dubner. A palestra Não sabendo que era impossível, ele foi lá e fez, considerada umas das melhores do Brasil, mostrará um paralelo entre a atuação de mais de 30 anos com esportes para pessoas portadoras de deficiência e os constantes desafios e superações que os negócios exigem.

A programação segue à tarde o tema Criatividade e Inovação para o Aprendizado de Resultados, que será

abordado pelo conferencista e consultor em gestão do conhecimento e inteligência competitiva, Jorge Luiz Pinheiro. Na sequência, o diretor da INDEXtech Management, José Fernando Mattos, expõe seus conhecimentos sobre Inovação e Cidades Inteligentes: Gerenciamento de Indicadores e Performances da Qualidade – Cognos.

No painel Gestão de Qualidade, o presidente da Bebidas Fruki, Nelson Eggers, fala sobre os bons resultados da empresa, única organização vencedora do Troféu Ouro no Prêmio Qualidade RS 2011.



Ricardo Felizzola,
Presidente do Conselho
Diretor do PGQP

Também será apresentado o case de sucesso do grupo Randon S/A Implementos e Participações, organização que alcançou, no ano passado, o Troféu Diamante, a mais alta distinção no reconhecimento promovido pelo PGQP, e foi finalista no Prêmio Nacional da Qualidade (PNO).

Para encerrar o evento, falam os publicitários que criaram o Movimento Criativo Shoot The Shit. Luciano Braga, Gabriel Gomes e Giovanni Groff promovem, desde 2010, campanhas com o objetivo de melhorar a cidade de Porto Alegre através de ações e projetos criativos e coletivos. Os três explicam a iniciativa e debatem com o público presente no painel cujo tema central é Das Boas Ideias aos Bons Resultados.

Serviço:

48ª Reunião da Qualidade (PGQP)

Conexão e Qualidade – Das Boas Ideias aos Resultados Inovadores

Data: terça-feira, 24 de abril de 2012

Horário: das 8h45min às 18h

Local: Teatro do Sesi/FIERGS, Av. Assis Brasil, 8787 – Porto Alegre/RS

Inscrições e mais informações: www.portalqualidade.com/pgqp

ou pelo telefone (51) 3221.2663





Soluções de Embalagens e Limpeza





















































































































































































































































































































































































































Benefícios aos Associados

Conheça todas as vantagens de ser um associado SindGastrHô

O SindGastrHô oferece uma série de benefícios a seus associados. Além de orientações contábil e jurídica para o seu negócio, o Sindicato realiza encontros periódicos para discutir assuntos gerais como tendências do setor, novidades e até mesmo troca de experiências entre os associados. Filie-se hoje!



O site de compras coletivas Bem Cotado proporciona condições diferenciadas para campanhas dos associados do SindGastrHô. Com a participação mínima de 10 associados a condição comercial é diferenciada.

Contato (51) 3553.2020



O SindGastrHô e a Comlines assinaram o convênio de desconto de 5% sobre a compra de produtos nas lojas por parte dos associados ao Sindicato.

Comlines (51) 3582.0035



Os associados do SindGastrHô tem 10% de desconto em Sites Institucionais COMPLETO e COM e SEM banco de dados, independentemente da quantidade de páginas e links e com detalhes em Flash (animações).

Sul Software (51) 3594.7308



Descontos em Planos Ambulatoriais e Hospitalares: Planos de Saúde Ambulatoriais (Assistência médica ambulatorial + odontologia): DC Flex Especial e Max Ambulatorial (5% de desconto sobre a tabela)
Planos de Saúde Hospitalares (Assistência médica ambulatorial + Hospitalar em Leito Semi-Privativo + Odontologia): DC Flex Master II e
Max Hospitalar (5% de desconto sobre a tabela)

Doctor Clin (51) 3584.0300



Descontos em anúncios no Caderno Gourmet e no Guia Gourmet, encartado nos Jornais do Grupo Sinos: NH, VS e Diário de Canoas. Os descontos variam conforme as condições de negociação.

Grupo Sinos (51) 30665.4000



Parceria com a empresa SINMET, com desconto de 20% sobre a Tabela vigente dos serviços prestados pela SINMET aos Associados do SindGastrHô.
Serviços: PCMSO, PPP, PPRA/ LTCAT - Assessoria em Pericias Trabalhista, Impugnação ao NTEP - Atividades Prevencionistas.

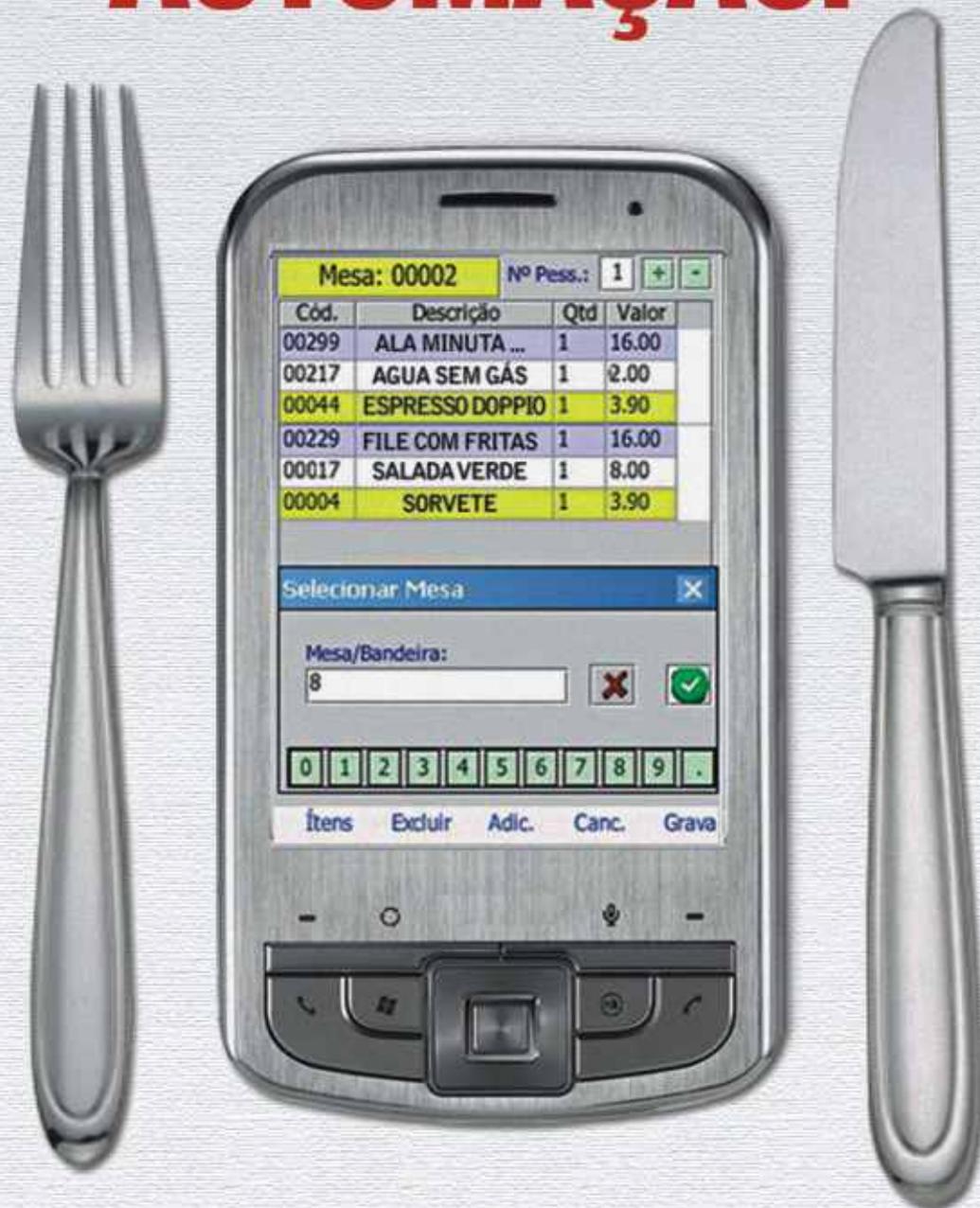
Contato (51) 3036.3009



Descontos nos cursos de graduação, pós-graduação e extensão. Nos cursos de Graduação: 2% desc. para 02 a 04 alunos matriculados; 5% desc. para 05 a 10 alunos matriculados; 7,5% desc. para 11 a 19 alunos matriculados e 10% desc. para 20 alunos matriculados ou mais.

Feevale (51) 3586.8800

ADICIONE UM NOVO PRATO NO SEU CARDÁPIO: AUTOMAÇÃO.



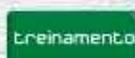
A Lexsis® tem o Queóps® Gourmet, um software de gestão aliada e adaptada ao tamanho do seu negócio. Mais de 800 estabelecimentos já provaram e aprovaram esta ferramenta.

Queóps®

Prove esta tecnologia.

Ligue (51) 3332.1111

www.lexsis.com.br



Lexsis
SISTEMAS