editora EJOTA

Hotéis

Ano 14

A Referência no setor | www.revistahoteis.com.br | Ano XIV | Nº 147 | Julho 2015

ZII HOTEL

Parauapebas é inaugurado

Entrevista: Paulo Roberto Caputo, Diretor geral da Atrio Hotéis

Ano 14 - Edição 147 - 2015 - Editora Ejota - Revista Hotéis - A referência no setor

www.altenburg.com.br

FIDELIZAR UM HÓSPEDE É CUIDAR DE CADA DETALHE.

hoteltex

A linha de cama, banho e travesseiros que não pode faltar no seu hotel.

Agradar um hóspede é uma tarefa que requer atenção aos mínimos detalhes.

A Altenburg é uma forte aliada para transformar a estada em uma ótima experiência até para os gostos mais exigentes. As roupas de cama possuem o toque suave do percal e a sofisticação de detalhes em confecção. As toalhas felpudas garantem a absorção perfeita com suas fibras longas, além da alta durabilidade. E os travesseiros são cuidadosamente produzidos com a perfeição do suporte para cada posição de dormir, assegurando uma ótima noite de sono.

Linha completa:
Roupa de cama | Colcha | Edredom | Travesseiro
Saia para cama box | Protetor | Toalha | Roupão

Financiamos pelo BNDES

Prêmios:

Selo Hotelaria VIP 2014 nas categorias Enxoval de Banho e Travesseiros

Prêmio Fornecedor Destaque 2013 nas categorias Enxoval de Cama, Mesa e Banho e Travesseiros

Altenburg
bem dormir | bem viver

Revista indispensável

"A Revista Hotéis é, sem dúvida, uma publicação indispensável para qualquer profissional da indústria hoteleira. Sua linguagem editorial é direta e assertiva, além de seu conteúdo ser atualizado e relevante. De forma complementar, o site da Revista Hotéis serve como uma ferramenta dinâmica para atualização sobre as novidades do segmento, as principais tendências do Brasil e do mundo, além de contribuir para o intercâmbio de ideias e experiências num mercado tão carente de informações como o nosso. Parabenizo toda a equipe envolvida nesse trabalho pela competência e profissionalismo."

Guilherme Martini

é Diretor presidente do Complexo hoteleiro Costa de Sauipe

Informar para mudar

Diretor editorial

Convictos de que a informação é a ferramenta mais importante para tomada de decisão e negócios, preparamos mais uma edição com extremo carinho. Ela apresenta os últimos fatos e acontecimentos da hotelaria e do trade em geral para deixá-lo bem informado. A começar com uma entrevista exclusiva com Paulo Roberto Caputo, Diretor da Átrio Hotéis, a maior franqueadora da rede Accor no Brasil.

Conheça em detalhes como se deu a implantação do Zii Hotel em Parauapebas, no Pará, a primeira unidade que a doisponto-zero hotéis lançou no mercado e que certamente será um grande divisor. Conheça as preocupações que os hotéis possuem na manipulação, conservação e preparo dos alimentos servidos aos hóspedes, assim como está crescendo o segmento de parques dentro dos hotéis no Brasil.

Muitas outras matérias são apresentadas, como os eventos acontecidos, a modernização de alguns empreendimentos e mudanças na área gastronômica, entre outras. A todos uma ótima leitura e até nosso encontro em agosto.

revista Hotéis
www.revistahoteis.com.br
A referência do setor

Redação, Administração e Publicidade

editora EJOTA
Editora Ejota Ltda.
R. José Ferreira Rocha, 39
Liberdade - São Paulo - SP
CEP: 01508-040
(11) 3341-0476 | 3208-1186
revista@revistahoteis.com.br

Diretoria Executiva:

Diretor Editorial:
Edgar J. Oliveira

Diretora Administrativa Financeira:
Helena Ota de Oliveira

Editor e jornalista responsável:
Edgar J. Oliveira
MTB/SP 23.628

Redação:
Yara Ferrari Pezeta
MTB/SP 73.367
Raiza Santos

Direção de arte e criação:
Leandro C. Cardoso

Atendimento ao cliente:
Marcela Braga

Diagramação, arte e criação:
João Victor Ota de Oliveira

Revisão:
Maria Luiza Silva

Departamento Comercial:
Lidiane Kaori Tanaka
João Martins Ribeiro
Elaine Rossi
José Luiz Righi Saccardo

Representante Comercial RJ:
Mário Luiz Coelho
Representante Comercial RS:
Denise Lutz Figueiras

Departamento Jurídico:
Dr. Jorge Luiz Alves

CTP e Impressão:
Gráfica Referência

Fotos: Divulgação

Foto da capa: Divulgação

anatec
www.anatec.org.br

Os artigos assinados são de responsabilidade exclusiva de seus autores, não representando necessariamente a opinião da Revista Hotéis.

Revista Hotéis e Editora EJOTA, são marcas registradas no INPI sob números:
827.454.597 de 16/06/2005 e
824.560.345 de 29/05/2002

CNPJ: 04.994.772/0001-47

www.revistahoteis.com.br

instagram.com/revistahoteis

ENTREVISTA
Paulo Roberto Caputo

06

Zii Hotel Parauapebas
é inaugurado

48

Gestão de A&B: uma questão
de segurança alimentar

60

Sumário

Modernização 08
Mercado 14
Painel 30
Administração 34
Especial 40
Implantação 58
Gastronomia 72
Investimentos 78
Trade em Notícias 80
Vitrine 98

Atrio Hotéis, há 25 anos influenciando o crescimento da hotelaria

Fundada há 25 anos por um construtor e um hoteleiro, a Atrio Hotéis alcança hoje a marca da principal franqueadora da rede francesa Accor no Brasil, com 23 hotéis em operação, o que representa 3 mil apartamentos. E essa parceria surgiu muito antes da rede chegar ao Brasil, onde a Atrio iniciou com três unidades Parthernon no Brasil, sendo a primeira o Parthernon Prinz, em Joinville (SC), e que logo depois iria se fortalecer com a chegada da bandeira ibis no País.

A frente de todo desenvolvimento da principal franqueadora de hotéis do Brasil está Paulo Roberto Caputo, Diretor geral da Atrio Hotéis, que comenta nessa entrevista os desafios de continuar o processo de crescimento da empresa mesmo em tempos de crise econômica. O executivo dará detalhes sobre a construção de novos empreendimentos e também sobre o processo de internacionalização da empresa, que está analisando projetos junto à Accor na Argentina e Uruguai.

Revista Hotéis – Como e quando surgiu a Atrio Hotéis? Ela foi fundada com quais objetivos?

Paulo Roberto Caputo – A Atrio foi fundada há 25 anos por um construtor e um hoteleiro. O projeto foi incorporar e operar flat-hotéis, mantendo parte da propriedade na empresa. Desde o início os fundadores decidiram se associar a uma marca internacional, e assim nasceu o Parthenon Prinz em Joinville. A ideia foi muito inovadora para a época.

Revista Hotéis – Hoje, quais são os controladores da Átrio Hotéis e qual é o montante de patrimônio que vocês administram?

Paulo Roberto Caputo – A Atrio tem hoje quatro sócios principais, todos empresários de diferentes segmentos da região sul. Hoje administramos um patrimônio de mais de quinhentos milhões de reais, sendo que cerca de 20% deste patrimônio pertence a empresa e/ou seus sócios.

Revista Hotéis – Como surgiu a parceria com a rede Accor? No início vocês já se imaginavam serem os maiores franqueados da Accor no Brasil?

Paulo Roberto Caputo – A parceria com a Accor começou com o licenciamento da marca Parthenon, antes mesmo da chegada da franquia hoteleira ao Brasil. Iniciamos com três unidades Parthenon, mas foi com a chegada da Marca Ibis que identificamos a oportunidade de desenvolvimento em várias cidades. Assim inauguramos em 2003 o Ibis Blumenau, o primeiro Ibis franqueado do Brasil. Nesta época também surgiu o condo-hotel, uma evolução do antigo flat-hotel, que deu segurança jurídica para os investidores e resolveu os conflitos que existiam nos antigos flats. Tínhamos sempre como objetivos desenvolver bons projetos e administrar de maneira eficiente, o que nos levou a posição de maior franqueado da Accor no Brasil.

Revista Hotéis – Como se dá esta relação com a Accor para administrar novos empreendimentos? Quantos vocês já administram e quais são?

Paulo Roberto Caputo – Temos uma ótima relação com a Accor. Na realidade desenvolvemos os hotéis em conjunto. Os incorporadores em sua maioria preferem contratar uma administradora profissional ao invés de montar uma. Assim muitas vezes a própria Accor nos indica, em uma parceria ganha-ganha. Atualmente a Atrio administra 23 hotéis e cerca de 3 mil quartos, com as marcas Novotel, Mercure, Ibis, Ibis Styles e Ibis Budget. Nossos hotéis estão localizados em capitais, como Porto Alegre e Curitiba, e mercados secundários. Atuamos nos estados de São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Todos esses hotéis estão estruturados na modalidade condo-hotel e franquia.

Revista Hotéis – Esta parceria de administração com a Accor é exclusiva com a rede ou podem ou pretendem administrar empreendimentos de outras redes ou marcas, ou mesmo hotéis independentes, tendo em vista que eles respondem por mais de 80% dos meios de hospedagens no Brasil?

Paulo Roberto Caputo – A Atrio é uma "hotel management company", um conceito ainda novo no Brasil, mas muito comum no exterior. Essas empresas, por definição, operam hotéis de diversas marcas hoteleiras. O ideal sempre será escolher a melhor marca para cada propriedade, levando em conta as necessidades do mercado e o posicionamento do produto hoteleiro.

Revista Hotéis – Você acredita que o modelo de franquia hoteleira é o mais adequado para a hotelaria nacional? Como você avalia e projeta este modelo nos próximos anos?

Paulo Roberto Caputo – O modelo de franquia é um sucesso no Brasil e na hotelaria não será diferente. A grande diferença é a questão do investimento na propriedade, que é elevado. Aquele conceito americano do pequeno empresário que contrata um financiamento para construir um hotel, para depois operá-lo sob franquia, a meu ver não vai acontecer no Brasil em larga escala, principalmente pela questão de financiamento. O mais natural serão as franquias empresariais, que escolherão entre as operadoras e marcas disponíveis no mercado as melhores opções para seus projetos.

Revista Hotéis – Quais são os empreendimentos da rede Accor que vocês vão administrar nos próximos anos?

Paulo Roberto Caputo – Chegaremos a 40 hotéis administrados nos próximos 5 anos. Além dos 23 hotéis em operação, atualmente temos 8 hotéis em construção e mais 8 contratos assinados, cujas obras estão aguardando liberação por parte das prefeituras. Todos estes empreendimentos terão bandeiras Accor, com destaque para o segmento midscale. Dentre estes projetos gostaria de destacar o Mercure de Itajaí, em frente ao porto, o Novotel de Curitiba, no coração do Batel e o Novotel de Itu, esse nosso maior hotel, com 343 apartamentos e área de convenções para 1.800 pessoas, localizado ao lado do condomínio Terras de São José, com vista privilegiada para um dos melhores campos de golfe do Brasil. Os demais projetos são com as bandeiras Ibis, em cidades de médio porte.

Revista Hotéis – Quais os diferenciais que a Átrio possui em relação a demais administradoras hoteleiras brasileiras? Vocês pretendem também a internacionalização?

Paulo Roberto Caputo – Acredito que o grande diferencial da Atrio é sua experiência em administração e desenvolvimento de hotéis, afinal são 25 anos trabalhando exclusivamente no setor. Outro diferencial, muito importante, é nossa atuação no segmento imobiliário. Nós trabalhamos com os desenvolvedores e incorporadores desde o início do projeto. Conseguimos reduzir custos de implantação porque conhecemos profundamente as necessidades das marcas que administramos. Agora, o mais importante é a rentabilidade. Temos como meta sempre conseguir maximizar a rentabilidade em nossos hotéis, com uma operação focada em custos, qualidade de serviço e preservação do patrimônio do investidor. A internacionalização ainda não está sendo priorizada, mas temos analisado algumas oportunidades no Uruguai e na Argentina, junto com a Accor.

Revista Hotéis – Como você analisa o mercado de oportunidade na hotelaria brasileira e projeta o crescimento da Átrio nos próximos anos?

Paulo Roberto Caputo – Primeiramente acreditamos no Brasil, apesar de todas as dificuldades que enfrentamos no cenário político e econômico. Acreditamos também na hotelaria brasileira, que a cada ano fica mais competitiva e profissional, e que ainda apresenta muitas oportunidades. A Atrio tem um modelo de negócio dinâmico e de longo prazo, como deve ser a atuação no mercado hoteleiro. Nesse contexto buscamos crescer de maneira sólida, buscando nos consolidar como uma das principais administradoras hoteleiras do Brasil.

Revista Hotéis – A atual conjuntura econômica de alguma maneira atrapalha a expectativa de crescimento da Átrio ou mesmo diminui a atração do capital dos investidores? Como você avalia o momento?

Paulo Roberto Caputo - O mercado hoteleiro é muito sensível ao momento econômico. Depois de anos de crescimento contínuo esse é o ano de ajustar a operação e ser muito ágil no posicionamento de mercado. Tenho confiança que sairemos da crise melhor do que entramos, com custos mais enxutos e operações mais eficientes. O aumento da taxa de juros e a diminuição da rentabilidade dos hotéis afetam o apetite dos investidores. Agora o interessante é que os incorporadores não pararam, estamos sendo consultados como nunca para participar de novos projetos. Estão surgindo projetos inovadores, novas marcas estão chegando, enfim, os incorporadores estão ativos e buscando alternativas e nichos de mercado.

Revista Hotéis – Na sua opinião, quais são as principais dificuldades existentes no Brasil para desenvolver o parque hoteleiro?

Paulo Roberto Caputo – Muito tem se falado que é a falta de financiamento, que com certeza é um obstáculo. Cito também as dificuldades de aprovação legal de muitos projetos, além do alto custo dos terrenos. Mas ao meu ver o mais importante é termos um ambiente de negócios confiável, sem regras que mudem a toda hora.

Colchões Americanflex

Sheraton Porto Alegre (RS) passa por revitalização

Pensando em atrair o turista que quer viajar mais pelo Brasil, o hotel Sheraton Porto Alegre iniciou uma modernização em todo o empreendimento. Tendo como referência o padrão internacional do grupo Starwood Hotels & Resorts, o hotel já conta com todos os 15 andares renovados abertos aos hóspedes, incluindo as suítes temáticas e a presidencial.

No Sheraton Porto Alegre, os 170 apartamentos, corredores, recepção e o restaurante Bistrô Porto Alegre foram contemplados pelo projeto de atualização tecnológica e no layout de ambientes internos. Os apartamentos, com medidas de 32m² (categoria "Superior") e 36m² (categoria "Luxo"), foram revestidos com papéis de parede franceses e carpetes produzidos na Argentina com exclusividade para o hotel.

Seguindo o projeto "30/20 by 20" da rede Starwood, cujo objetivo é atingir uma economia de 30% em energia e 20% em água até 2020 por apartamento em cada um dos 1.162 hotéis da empresa, a revitalização do Sheraton Porto Alegre implementou novos recursos tecnológicos como sistema de presença através de cartões magnéticos, moduladores de vazão de água em torneiras e chuveiros, iluminação LED, revestimentos em porcelanato slim, gerando menos resíduos de obra, e sinalização eletrônica de "Não Perturbe e Solicitação de Arrumadeira", eliminando o uso de papelaria.

Continental Inn Cataratas (PR) inaugura 15 apartamentos para férias

Para melhor atender o segmento familiar, o Hotel Continental Inn Cataratas, localizado em Foz do Iguaçu (PR), vai inaugurar 15 novas unidades habitacionais. Os apartamentos, na categoria Master, foram completamente reformados e fazem parte da programação de modernização do hotel que começou em 2014. O novo produto foi apresentado ao trade durante o Festival de Turismo das Cataratas, de 17 a 19 de junho em Foz do Iguaçu.

As novas unidades têm cerca de 26m², duas camas de casal, e acomodam quatro pessoas, todos adultos ou um casal com dois filhos. "Aceleramos o término das reformas para que estes apartamentos já estivessem prontos para as férias escolares agora em julho, quando muitas famílias visitam Foz do Iguaçu", comenta André Terrengui, gerente do Continental Inn. Os apartamentos Standard também foram reformados.

Terrengui afirma que o empreendimento está com sua programação completa para o segundo semestre e novas parcerias deverão ser firmadas. "Para isso, vamos aproveitar o contato de proximidade com os profissionais de turismo em feiras e eventos, como o FIT Cataratas, por exemplo, para apresentar o novo perfil do Continental Inn", acrescenta o gerente.

Segundo ele, o hotel já está aplicando novas políticas de comercialização com mais benefícios para os profissionais de turismo que vendem o empreendimento. "Também estamos identificando outros mercados e levando o nome do Continental Inn Cataratas para segmentos que nunca ouviram falar de nós, como o público LGBT e os casais que buscam Foz do Iguaçu para Lua de Mel", finaliza o dirigente.

Pousada Brisas do Espelho (BA) receberá novas suítes e restaurante

Em nova fase, a Pousada Brisas do Espelho, localizada em Trancoso (BA) se prepara para uma ampliação que tem previsão de conclusão em outubro. O empreendimento passará de 7 para 19 suítes, além de inaugurar mais uma unidade do Restaurante Figo para atender seus hóspedes de forma ainda mais especial. A outra unidade do restaurante da empresária Maria Fernanda La Regina é situada na Vila Nova Conceição, em São Paulo.

Segundo a proprietária, "a Pousada foi um plano B que virou plano A e hoje é um sucesso. Mas eu queria e precisava fazer mais, foi quando decidi comprar um restaurante em SP, o Figo. Com todo conhecimento que adquiri nos 20 anos de grandes empresas, o Figo cresceu 92% no primeiro ano", conta a empresária.

A Pousada Brisas do Espelho está no condomínio Outeiro das Brisas. Recém reformada pela arquiteta Consuelo Jorge – quem também criou a

CRÉDITO: RAFAEL WAINBERG

identidade do Figo -, tem arquitetura austríaca herdada de seu antigo proprietário. Os concierges Fabinho e Dona Adelaide cuidam de tudo desde o momento de boas-vindas até à partida de cada visitante, com direito a "mimos" como o caprichado café da manhã.

Colchões Americanflex

Rio´s Presidente Hotel (RJ) inicia modernização

O Rio's Presidente Hotel, empreendimento inaugurado em 1950 na capital fluminense, anunciou que acaba de iniciar um amplo processo de modernização. O hotel foi tombado pelo patrimônio cultural e o Rio de Janeiro, conta com três hotéis nesta categoria; Copacabana Palace, Hotel Glória e o Rio´s Presidente Hotel.

A modernização contemplará diversas áreas do empreendimento com melhorias na decoração que será executada por uma equipe de decoradores com renome internacional. Além disso, toda a área de lazer será revitalizada.

Tauá Atibaia (SP) amplia área de eventos

De olho no público corporativo, o Tauá Hotel & Convention Atibaia (Foto abaixo), situado no interior de São Paulo está dando continuidade aos investimentos na expansão de seu centro de eventos. O empreendimento iniciou a construção de um novo salão, que terá capacidade total para receber três mil pessoas.

As obras estão estimadas para serem concluídas em maio de 2016. Ao término, o resort terá capacidade de receber 5.500 pessoas em eventos, simultaneamente. "A ampliação é um grande passo que damos visando atender à crescente demanda na área corporativa, fato que nos impulsionou a realizar este investimento agora", explica Pedro Vieira, gerente de marketing do empreendimento. Com o novo espaço, o Tauá Atibaia projeta um crescimento de 20% no faturamento anual do empreendimento.

Em 2014, o Tauá Hotel & Convention Atibaia registrou um crescimento de 50% em faturamento (comparado ao ano anterior), com um índice médio de ocupação de 60%. Para 2015, executivos do empreendimento estimam novo aumento no volume de negócios e ocupação.

Golden Tulip Belém moderniza recepção

O hotel Golden Tulip Belém, situado na capital do estado do Pará, reinaugurou no mês de junho sua área de recepção. O local passou por um amplo retrofit que contemplou a mudança em todo o layout, além da troca do revestimen-

to, mobiliário e iluminação.

A modernização foi realizada com apoio do Escritório A+D Arquitetura e da Perfil Engenharia. Agora, a recepção (Foto acima) conta com cores mais modernas e suaves, onde a pintura foi feita em tons que derivam de cores quentes e tornam o espaço impessoal e neutro.

De acordo com Ana Paula Azevedo da Silva, arquiteta responsável pelo projeto de modernização, uma das preocupações para a nova recepção foi introduzir materiais naturais, como madeira e pedra, para completar o décor refinado. “O foco do projeto foi elaborar um ambiente audacioso e deixar o novo átrio de entrada imponente e de acordo com os demais espaços do hotel, expressam o máximo de conforto e sofisticação. Pensamos logo na mudança da posição do balcão. Antes ficava na lateral direita e agora passou para o centro. Assim, antes mesmo de adentrar ao lobby, os hóspedes têm uma melhor visualização do local de atendimento”, explicou.

O projeto luminotécnico da recepção também foi modernizado. De acordo com Daniela Aquino Domingues, arquiteta que também participou da reestruturação da recepção do hotel, esse é um fator essencial em ambientes internos com um projeto arquitetônico, pois desempenha a função de criar atmosferas que evidenciam detalhes da decoração e da arquitetura. “Desta forma, fizemos uso da iluminação indireta, que realçam o elegante pé direito duplo e assim clareamos o ambiente de forma geral. Pontuamos, também, alguns focos de iluminação direta com o objetivo de destacar elementos como mobiliário, obras de arte e o robusto painel vazado de gradil de ferro, fazendo um lindo efeito de luz e sombra”, ressaltou.

Colchões Americanflex

O hotel ainda segue com uma série de modernizações em suas dependências. A expectativa é que seja inaugurado nesse mês de julho o Lounge Bar – espaço para a realização de coquetéis, chás, happy hours, eventos sociais e corporativos, entre outros. O espaço contará com ambientação e decoração ideais para esses eventos.

Rio Aeroporto Hotel (RJ) inaugurou novos apartamentos

O Rio Aeroporto Hotel, um dos serviços de hotelaria do Aeroporto Internacional Tom Jobim, inaugurou no mês de junho mais 27 quartos para passageiros do Rio Galeão. Os apartamentos estarão localizados no terceiro piso do Terminal 1. Atualmente o hotel acumula em torno de 1.700 reservas por mês, o que representa uma taxa de, em média, 90% da ocupação total nos 62 dormitórios disponíveis.

Bourbon Alphaville inaugura bar e moderniza Restaurante Quatro Estações

Hotel constrói adega e Executive Lounge, que também integram projeto de revitalização do empreendimento

O Bourbon Alphaville Business Hotel, situado em Barueri (SP), acabou de passar por uma reformulação. O empreendimento inaugurou o Namoa Lobby Bar e modernizou o Restaurante Quatro Estações, que foram os principais investimentos do projeto de revitalização da unidade. O projeto também inclui a adega e o Executive Lounge, que foram renovados e tiveram recepção redecorada.

De acordo com o gerente geral do Bourbon Alphaville, David de Brito, as novidades foram implantadas para atender as necessidades dos principais públicos do empreendimento: moradores e trabalhadores de Alphaville que buscam novas opções gastronômicas, além de clientes de diversas cidades do Brasil e do exterior "que encontram uma excelente relação custo-benefício no tíquete médio cobrado pela hospedagem", afirma. O gerente destacou ainda que com a atualização, realizada em cinco meses, o produto está mais completo, pronto para encarar a concorrência — especialmente na região de Alphaville que deverá receber diversos novos empreendimentos nos próximos anos.

O Nomoa Lobby Bar, novo espaço gastronômico do Bourbon Alphaville, tem cardápio variado, com mais de 70 produtos, divididos em 14 especialidades, entre bebidas alcoólicas e não alcoólicas, sanduíches e sobremesas, recomendações do chef Júlio Castro, que assina o menu. O lobby bar tem capacidade para atender até 30 pessoas, acomodadas no balcão e nas seis mesas que compõem o ambiente, que oferece ainda internet WiFi e jornais.

O Restaurante Quatro Estações foi modernizado, ganhando adega climatizada, com mais de 50 rótulos, de 20 diferentes regiões produtoras da América Latina e da Europa. O estabelecimento serve, aos hóspedes, café da manhã, das 6h00 às 10h00, almoço, das 12h00 às 14h30, e jantar, das 19h00 às 22h30; e abre as portas ao público da região, oferecendo, semanalmente, buffet de cozinha mineira, às quartas-feiras, no jantar, a tradicional Feijoada Bourbon, aos sábados, no almoço, e buffet de café da manhã, nos feriados e fins de semana.

Expectativas

O Namoa Lobby Bar, o Restaurante Quatro Estações e o Executive Lounge estão em operação já há alguns dias. O desempenho dos espaços gastronômicos já gerou expectativas e resultados positivos, de acordo com o gerente geral do Bourbon Alphaville. "O Namoa Lobby Bar faturou, em apenas oito dias de funcionamento, o equivalente ao faturamento médio mensal do Web Café, a que substituiu", exemplifica David de Brito. "A expectativa é que o novo espaço gastronômico tenha faturamento mensal três vezes maior do que o antigo", diz o gerente geral.

Pousada Castello Benvenutti promove reforma

O empreendimento localizado na cidade gaúcha de Bento Gonçalves, deu início a um projeto de reforma nos quartos mais antigos da unidade. No total serão 11 acomodações contempladas nas categorias suíte e luxo. O motivo desta reforma se deve a inauguração no final do ano passado de mais sete apartamentos e com isto, o hotel passou a ter 18 apartamentos. Nestas acomodações, o destaque vai para o sistema de aquecimento, banho e isolamento acústico, que não estão presentes nas habitações mais antigas.

Com isto, a modernização das novas unidades habitacionais devem estar em breve no mesmo padrão para atender as necessidades dos hóspedes. Não haverá nenhuma modificação profunda, apenas troca substituição de elementos decorativos, eletrônicos e reparos.

Hplus Hotelaria ganha novo escritório corporativo no DF

O setor corporativo da Hplus Hoteleira, rede de hotéis do Centro-Oeste, está com novo endereço em Brasília (DF), no Fusion Hplus Office. O Fusion Hplus abriga tanto a parte de escritório, com salas comerciais, quanto o hotel, com a bandeira Express. O escritório com 349m² conta com 58 colaboradores e irá facilitar a interação entre Operações, Vendas, Marketing, RH, Financeiro e demais setores.

De acordo com Ana Paula Faure, diretora Executiva da Hplus Hotelaria, a nova localização tem o objetivo de unificar e melhorar a estratégia de comunicação entre as equipes. "Além de possuir uma infraestrutura mais moderna, temos todos os nossos colaboradores do corporativo em um único ambiente. Até então a nossa equipe estava espalhada em outros locais e escritórios, o que dificultava nossa integração", comentou.

A Hplus Hotelaria está investindo cada vez mais na área comercial, como é o caso do recém-aberto escritório na cidade de São Paulo, mercado emissor responsável pela maior parte dos visitantes que se hospedam nos hotéis da rede em Brasília. Para conquistar e manter sua posição de liderança, a Hplus Hotelaria investiu em um variado portfólio de negócios que inclui três empreendimentos comerciais com serviço pay-per-use, com a bandeira Office (Centros Empresariais) e outras 5 bandeiras como Long Stay, Premium, Executive, Express e Express, chegando a um total de 6 produtos.

InterContinental São Paulo recebe prêmio por alto nível de segurança

Após investir na manutenção dos mais altos níveis de segurança, o InterContinental São Paulo recebeu do departamento de Gestão de Risco do IHG – InterContinental Hotels Group o troféu "2014 Global Partners In Safety Award", emplacando-o mais um ano entre os 20 hotéis mais seguros do mundo pela avaliação do grupo.

A apuração durou um ano, apontou mais de 3.600 propriedades do IHG e destacou apenas os 20 melhores no mundo a desenvolver e cultivar as mais assertivas práticas de segurança em suas dependências. Foram consideradas a segurança e a proteção qualitativa e quantitativa da propriedade.

São avaliados, durante o ano, diversos itens de

A Castor agradece a parceria e deseja muito sucesso aos **Hotéis da Rede Accor** inaugurados recentemente:

Grand Mercure Recife Atlante Plaza • Grand Mercure Summerville Resort Porto de Galinhas • Grand Mercure Rio Centro Rio de Janeiro • Novotel Parque Olímpico Rio de Janeiro • Mercure Recife Mar Hotel • Ibis Styles Balneário Camboriu • Ibis Styles Porto Alegre Centro • Ibis Recife Aeroporto • Ibis Jundiai - SP • Ibis Nova América Rio de Janeiro • Ibis Jataí - GO • Ibis Imperatriz - MA • Ibis Budget Aracaju - SE • Ibis Budget Nova América Rio de Janeiro.

Recepção do hotel InterContinental São Paulo

segurança, prevenção e combate a incêndio, como sistemas de segurança, extintores, monitores, alarmes e itens relacionados à segurança dos hospedes, entre outros. Além de formar uma comissão de segurança e de trabalho que garante que todos os colaboradores estejam engajados no processo.

Nannai (PE) promove terceira edição do Spa Detox

Após duas edições, o Nannai Resort & Spa, situado na praia de Muro Alto, em Porto de Galinhas (PE) receberá novamente o Spa Detox, programa criado pelo médico Eduardo Magalhães e pela fisioterapeuta Fabiola Gomes. O evento ocorrerá de 8 a 15 de agosto.

A terceira edição do Nannai Spa Detox contará com a equipe de Dr. Eduardo e Fabiola formada por médicos, nutricionistas, fisioterapeutas, professores de educação física e massoterapeutas. Eles trarão também método de recuperação física usando técnicas de fisioterapia e osteopatia, além de desenvolver um programa individualizado de exercícios físicos para os pacientes com o objetivo de inserir atividades na rotina dos sedentários e desenvolver as habilidades dos praticantes.

O programa foi desenvolvido para ajudar na valorização da saúde através de uma conscientização em relação à importância da mudança de hábitos, respeitando a individualidade metabólica de cada pessoa. “Para que se construa uma mudança sustentável, é fundamental que se processe uma limpeza profunda no organismo, tanto física quanto mental, ajudando-o a eliminar as toxinas acumuladas no dia a dia, junto a melhorias na qua-

Garanta a tranquilidade e proteção dos seus hóspedes tratando a piscina do seu hotel com **Hiperclor 60**.

Hiperclor 60 é estabilizado, e seu uso contínuo mantém a cristalinidade e o residual de cloro entre 1 e 3 ppm durante o dia todo, tornando a água da piscina mais saudável para os banhistas.

Tudo isso com a qualidade **HidroAll**, líder brasileira na fabricação de dicloro orgânico há mais de 10 anos.

O oxidante da HidroAll que elimina a oleosidade (resíduos de protetor solar, bronzeadores, hidratantes, suor, entre outros), aumenta o poder desinfetante do cloro e recupera o brilho da água.

Piscina & Saúde

curso online de tratamento de água de piscinas

hidroall.com.br/curso

30 ANOS HIDROALL DESDE 1984

lidade de vida, da saúde e da beleza do ser integral", acrescenta Dr. Eduardo.

O programa oferecerá ainda uma alimentação "viva", que se caracteriza por ser vegetariana, menos congestiva, alergênica e inflamatória, ao passo que prioriza a utilização de grãos, sementes germinadas, vegetais orgânicos, visando otimizar ao máximo a digestão e absorção dos nutrientes essenciais à boa saúde, assim como a eliminação dos elementos tóxicos acumulados no organismo.

Equipotel 2015 terá Espaço de Acessibilidade Universal

Feira abrigará 250 m² de um simulador de apartamento e área de lazer acessíveis, que garantirão conforto e inclusão social

Foi lançado na segunda quinzena de junho, na sede da Reed Exhibitions Alcantara Machado, na capital paulista, o Espaço de Acessibilidade Universal que será implantado na Equipotel 2015, feira que acontecerá de 14 a 17 de setembro na cidade. A novidade foi desenvolvida em conjunto com o IDT-CEMA - Instituto de Desenvolvimento do Turismo, Cultura, Esporte e Meio Ambiente e a Design Universal Arquitetura & Consultoria, com o apoio da ABIH/SP – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis do Estado de São Paulo.

No lançamento, estiveram presentes à mesa de apresentação Marco Antônio Pelegrini, representando a SPD-SP – Secretaria dos Direitos da Pessoa com Deficiência; Roberto Silva Santos, da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas; Bruno Omori, Presidente da ABIH/SP; Edison Passafaro, Diretor do IDT-Cema – Instituto de Desenvolvimento, Turismo, Cultura, Esporte e Meio Ambiente; Rodrigo Rosso, Presidente da ABRIDEF – Associação Brasileira das Indústrias e Revendedoras de Produtos e Serviços para Pessoas com Deficiência; José Armênio, da IAB – Instituto de Arquitetos do Brasil e Luciane Leite, da SPTuris, além dos anfitriões do encontro, Paulo Octávio, Vice-Presidente da Reed Exhibitions Alcantara Machado e Luciele Marques, Gerente da Equipotel, que conduziu a cerimônia de apresentações.

Da esquerda a direita da foto, Bruno Omori, Edson Passafaro e Paulo Octávio

O espaço que será construído nas dependências do Pavilhão de Exposições do Anhembi para a feira possui 250 m², ocupados com estações de gastronomia e lazer concebidos através do conceito internacional de Desenho Universal, e adoção de normas técnicas de acessibilidades estabelecidas pela ABNT. O projeto fica a cargo da Design Universal Arquitetura & Consultoria. Nesse espaço também serão promovidas palestras, atividades sobre acessibilidade e desenho universal na hotelaria, gastronomia, lazer e nos transportes acessíveis.

Com o espaço, a Reed Exhibitions visa posicionar a Equipotel em um lugar de destaque, segundo o Vice-Presidente Paulo Octávio. "Há diversos players no mercado de hospitalidade além de hotel, como hospitais, faculdades, restaurantes entre outros. A acessibilidade é uma porta fundamental para cadeia específica de negócios e o espaço gerará relacionamentos de uma forma lúdica", apontou.

De acordo com Bruno Omori, o espaço promove a integração do poder público com este nicho, tão importante e ainda pouco atendido pelo setor privado. "O programa de acessibilidade mostrará ao mercado uma boa oportunidade de negócios, em todos os segmentos de hospitalidade. Certamente, na hotelaria, a taxa de ocupação tende a aumentar. Acessibilidade não é atender a legislações, mas atender um mercado que precisa de investimento. Vamos mostrar ao empresário qual a forma correta de investir e como garantir rentabilidade a partir disto", afirma o presidente da ABIH em São Paulo.

Representando a ABNT, Roberto Silva Santos declarou que este espaço dará visibilidade ao desenho universal de acessibilidade, fazendo os empresários de fato entenderem-no e adequarem-se à ele. "A norma visa ajudar, e dará oportunidade para o investidor ter informações e certificar-se", completa. No encontro, também foi lançado selo de acessibilidade e inclusão social criado pela

ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis e a ABNT, que será colocado nos hotéis que investirem em acessibilidade em suas dependências.

Edison Passafaro, do IDT-CEMA, é um dos curadores do projeto junto à Silvana Cambiaghi. Para ele, "é preciso quebrar o estigma de que acessibilidade é algo caro e só atenderá um pequeno número de pessoas. Existe um preconceito geral da sociedade, mas o quadro já mudou em relação a alguns anos atrás. Hoje, a acessibilidade incorpora outros segmentos, como gestantes, obesos e idosos, e é importante ressaltar que a parceria destas entidades geram inclusão social, geram negócios e uma sociedade mais justa", afirma o Diretor, que citou a cidade de Socorro (SP) como um grande case de sucesso no quesito acessibilidade com o Parque dos Sonhos.

O Presidente da ABRIDEF – Rodrigo Rosso reforçou o discurso de que é preciso tratar a pessoa com deficiência como um consumidor comum. Segundo ele, 46 milhões de pessoas no País são deficientes físicos, representando 23,9% da população. No comércio, o faturamento com produtos voltados para este públicos, como bengalas, cadeiras adaptadas, barras e corrimões, entre outros é de R$ 5,5 bilhões por ano. Do total de pessoas com deficiência , 42% delas são da classe B, com alto poder de decisão. "O universo mudou, antes as pessoas não queriam envolver deficientes no negócio. Com o espaço, mostraremos que é um ambiente que será utilizado com frequência sob o desenho universal", conta.

O objetivo é permitir o acesso aos ambientes, produtos e serviços para todas as pessoas, independentemente de características físicas e sensoriais. "Queremos mostrar aos empresários e profissionais do setor de hotelaria, gastronomia e turismo em geral que é possível aliar design e acessibilidade. Não é necessário alto investimento para garantir respeito à diversidade humana", explica Luciele Marques, Gerente da Equipotel.

Novidades para 2015

Além do projeto de acessibilidade, a Reed Exhibitions apresentou o que levará de novo à 53ª edição da feira. A organizadora promoverá a capacitação de estudantes de cursos de hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi com o projeto Compradores do Futuro, onde eles atuarão como verdadeiros profissionais e poderão ser certificados por isso. Também será realizada a Vitrine de Lançamentos, onde serão expostos os melhores e mais relevantes lançamentos do ano para o mercado.

Petit Casa da Montanha (RS) passa a receber pets e oferece mimos

O hotel Petit Casa da Montanha, hotel situado em Gramado (RS), passou a oferecer um novo serviço. A proposta do hotel é atender os donos de animais domésticos que os consideram como membros da família. A partir de agora, os pets ficarão acomodados no mesmo quarto que seus donos, com muito conforto e diversos mimos especiais.

O hotel gramadense aceita cães de pequeno porte, com até 10 quilos. Logo na chegada, os pets recebem ossinhos e biscoitos, como mimos do hotel. No quarto, são disponibilizados uma cama para o cãozinho e pratos de água e ração personalizados. Além disso, um jornal personalizado com absorvente, para o pet fazer suas necessidades. Outro serviço oferecido, em parceria com Pet Shops locais, é a entrega de ração ou medicamentos, ou busca e entrega do animal para banho e tosa.

De acordo com o hotel, a possibilidade de aproveitar as férias com o animal de estimação faz com que os donos possam ficar mais tranquilos e não desistam de passear. O hotel também disponibiliza um guia com dicas de passeios e locais que aceitam pets em Canela e Gramado. Outra novidade é a atividade "Um Dia de Cão". Lá o animal pode passar o dia em um hotel fazenda se divertindo com outros bichos e, no final do dia, é entregue após banho.

Tulip Inn Copacabana (RJ) adere à tendência dos mini weddings

O Restaurante Branche, situado no interior do hotel Tulip Inn Copacabana, na capital fluminense, está oferecendo um novo conceito de festas de casamento, o mini wedding. A ten-

dência, comum na Europa, vem se consolidando no Brasil e oferece uma cerimônia discreta, mas sem que nada falte aos noivos e convidados. O ambiente deve ser aconchegante, ter um cardápio selecionado e detalhes delicados.

De acordo com Adrian Tatar, coordenador de A&B do hotel, o objetivo principal de uma festa como essa é "fazer com que os convidados se sintam especiais e bem recepcionados". A proposta do Branche é realizar o casamento para até 100 convidados, com cuidados minimalistas e especiais. O cardápio fica a escolha dos noivos: mini canapés frios e quentes, mini degustações, mini sobremesas e até opções de buffets contemporâneos, combinados com pacotes de bebidas.

Pestana Bahia aposta em serviços práticos sob novo conceito

O Pestana Bahia Ocean Hotel, localizado em Salvador (BA), o está com novidades de refeições rápidas no bar do empreendimento. O menu aposta em sanduíches, pratos leves, saladas e sobremesas para incentivá-los a apreciar a gastronomia oferecida pelo hotel com rapidez e facilidade. A mudança faz parte do lançamento da nova identidade com o conceito "The Time of Your Life" que incentiva o hóspede a aproveitar seu tempo da melhor forma possível além de curtir todas as vantagens e serviços que o hotel oferece.

Altenburg
bem dormir | bem viver

Estão em destaque a porção de bolinho de bacalhau, considerado o petisco principal da culinária portuguesa, além da salada caprese, lasanha a bolonhesa e o escalope bovino com arroz a grega e batatas fritas. Apostando ainda mais na comodidade do cliente, o serviço de frigobar também passa a ser personalizado, no qual será abastecido conforme solicitação do hóspede durante o check-in.

IHG lança plataformas de tecnologia digital para dispositivos móveis e hotel

A IHG - InterContinental Hotels Group está testando e implementando diversas inovações baseadas em tecnologia digital para seus hóspedes. O anúncio se segue à assinatura pela IHG, em abril, de um acordo histórico com a Amadeus, empresa de soluções tecnológicas, para o desenvolvimento um eficiente Sistema de Reserva do Hóspede (GRS – Guest Reservation System), baseado em nuvem – uma iniciativa nova no setor de hospitalidade.

O vice-presidente sênior de Canais Digitais e de Voz da IHG, Michael Menis, declarou que a rede recebe continuamente percepções dos clientes, habilitando a pesquisa e desenvolvimento do piloto, para lançar novas maneiras de envolvimento com os hóspedes em sua jornada como hóspede. "As iniciativas que estamos exibindo hoje são realmente estimulantes, porque reforçam a maneira com que nossos recursos digitais agregam valor além da oportunidade da reserva. Elas constituem uma ilustração de como desenvolvemos nossa estratégia de conteúdo, para nos mantermos conectados com os hóspedes e para desenvolver relacionamentos mais significativos com eles", aponta.

As iniciativas digitais da IHG recorrem a um misto de tecnologias impulsionadas pelas comunicações móveis e dentro do hotel, permitindo à IHG controlar a experiência de Stay (Estada) e agregar valor em outras áreas do Guest Journey, através de projetos focados no consumidor. Os hóspedes que fazem reservas na IHG poderão usar o Stay.com para fazer pesquisas e planejar suas viagens, bem como criar guias de viagem personalizados para compartilhar com amigos. A IHG começou a direcionar os hóspedes para o Stay.com desde o dia 25 de junho de 2015.

O serviço de check in e check out móvel dá ao hóspede a flexibilidade de administrar sua estada através de seu dispositivo móvel, incluindo confirmação do horário de chegada e notificação por SMS quando o quarto estiver pronto. O serviço está em processo de implementação na região das Américas e será implementado globalmente com o tempo. Os membros da categoria elite do IHG Rewards Club, baseados nos EUA, terão acesso exclusivo ao serviço em primeira instância, conforme a IHG continua a vincular fidelidade e reserva direta a seus serviços mais inovadores.

O Mobile Folio é uma extensão do Mobile Check In and Check Out. Ele permite aos hóspedes ver a conta em seus dispositivos móveis em tempo real, antes de receber a conta final no Mobile Check Out, através do IHG App. Já o Mobile Room Key Technology (Tecnologia de chave móvel do quarto) permitirão ao hóspede não passar pela recepção do hotel e ir diretamente para seu quarto.

RCI entregou placa de afiliação a hotéis da rede Tauá

A RCI – Resort Condominiums International entregou no último dia 19 de junho, em Belo Horizonte (MG), a placa de afiliação dos três empreendimentos da Rede Tauá de Hotéis: Tauá Grande Hotel Araxá, Tauá Resort Caeté, e Tauá Hotel Atibaia. As unidades foram afiliadas há pouco mais de seis meses e já somam resultados expressivos em vendas (mais de R$ 1 milhão somente no primeiro mês) e a marca

de 800 contratos efetivados.

A entrega foi marcada por um encontro entre Maria Carolina Pinheiro, diretora-geral da RCI Brasil, e Lizete Ribeiro, diretora Comercial da Rede Tauá de Hotéis. "Estamos muito satisfeitos com os resultados de nossa operação até agora. E, buscando oferecer um produto cada vez melhor ao nosso cliente, continuamos nos capacitando por meio de treinamentos institucionais e de destinos internacionais", diz Lizete.

Com salas de vendas nos resorts da rede em Atibaia (SP), Caeté (MG), Araxá (MG) e a mais nova, inaugurada há um mês em Belo Horizonte, capital mineira, a expectativa é que até o final do ano o número de famílias associadas ao programa Tauá Vacation Club seja maior que 2.000.

Para a diretora-geral Brasil da RCI, Maria Carolina Pinheiro, "o ingresso da Rede Tauá garantiu a ampliação do portfólio de hotéis e resorts de lazer em família em Minas Gerais e no interior de São Paulo, destinos demandados atualmente por nossos sócios, cumprindo assim, nossa estratégia de expansão."

Costa do Sauípe (BA) firma parceria com a marca L'Occitane en Provence

O resort Costa do Sauípe, na Bahia, fechou uma parceria inédita com a L'Occitane en Provence, multinacional francesa de cosméticos. O empreendimento passou a disponibilizar, em todos os quartos do Sauípe Premium, uma composição completa de produtos corporais das linhas Best Sellers de Verbena e Karité nas versões Amenities, composta por shampoo, condicionador, sabonete e leite corporal.

Os itens fazem parte do kit de amenities deste novo modelo de hospedagem que oferece toda a exclusividade e sofisticação, a partir de serviços únicos, atividades diferenciadas e atendimento personalizado aos hóspedes vip.

Grand Palladium Imbassaí realizou festas de São João

O Grand Palladium Imbassaí Resort & Spa, empreendimento localizado no litoral norte da Bahia, realizou entre os dias 22 e 24 de junho, diversas atividades em comemoração aos seus cinco anos de existência com a temática das festas de São João. Dentre alguns destaques da programação estiveram gincanas e oficinas para a confecção de chapéus de palha e ioiô, além de brincadeiras típicas como "estoura balão", bingo e casamento matuto na roça. Também ocorreu o show de talentos, balada caipira e quadrilha na piscina. Os adultos puderam se divertir participando de uma quadrilha que aconteceu à noite durante o show do Trio Imbassaê de forró e envolveu todos os hóspedes e colaboradores.

Marriott São Paulo Airport foi eleito melhor hotel de aeroporto da América do Sul

O hotel Marriott São Paulo Airport, situado na capital paulista, foi contemplado pela terceira vez como o melhor hotel de aeroporto da América do Sul segundo a empresa de consultoria Skytrax. Conhecido com um dos prêmios mais importantes para a indústria de aeroportos, o Skytrax reconhece a melhor companhia aérea; melhor serviço de bordo; melhor aeroporto; melhor hotel de aeroporto; melhor serviço de entretenimento; melhor catering entre outros. Os resultados são baseados em sua maioria pela avaliação de clientes, por meio de uma pesquisa de satisfação anual.

O gerente geral do empreendimento, João Paulo Berger, comemorou mais essa conquista: "É uma grande honra para toda a equipe do Marriott São Paulo Airport. Ficamos muito felizes com mais esse reconhecimento. Essa é a terceira vez que vencemos como o melhor hotel de aeroporto da América do Sul, o que prova que estamos no caminho certo, e nos estimula a trabalhar cada vez mais para satisfazer nossos hóspedes continuamente", afirmou.

Hot Beach Olímpia terá poço com vazão de 400 mil litros

Foi concluída em maio a perfuração do poço de água termal do Hot Beach, empreendimento situado em Olímpia e que deverá abrir as portas no próximo ano. O resort está sendo construído pelo Grupo Ferrasa.

Para a perfuração do poço foi utilizada uma perfuratriz de petróleo (foto), por conta da profundidade do local, que está situado a 1.060 metros sob a superfície. Após sua perfuração, o poço surpreendeu de maneira positiva por conta de sua grande

vazão – cerca de 400 mil litros por hora – e pela temperatura média das águas termais, 50ºC.

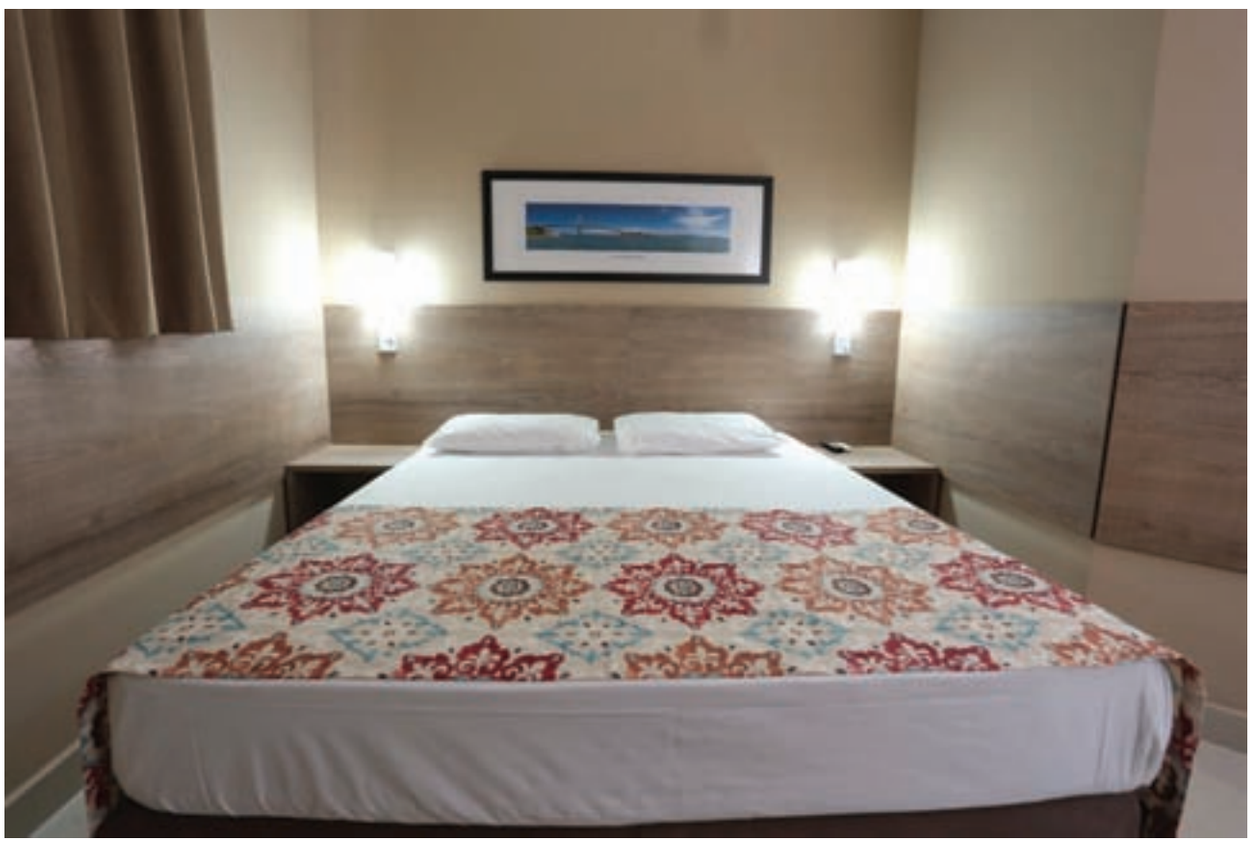
A perfuração foi iniciada há seis meses, e logo no início foi considerada de risco por conta da posição do Aquífero Guarani em relação ao solo, mas foi concluída de forma bem-sucedida. De acordo com Sérgio Ney Padilha Garcia, diretor executivo do Grupo Ferrasa, "Principal atrativo do parque, a água quente está garantida no Hot Beach. Este poço vai abastecer todo o complexo com cerca de 10 milhões de litros e será essencial para seu funcionamento. O poço agora passará por testes quadrimestrais, sob supervisão do Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), para então receber a licença definitiva de funcionamento", afirmou.

doispontozero Hotéis inaugura Arco Rio Preto

A doispontozero Hotéis, empresa com foco na gestão e construção de hotéis, inaugurou oficialmente, no dia 26 de junho, a nova unidade da rede Arco, o Arco Hotel Rio Preto, localizado na cidade de São José do Rio Preto. Construído com investimentos da ordem de R$ 12 milhões, o empreendimento, que operou em sistema de soft opening nos meses de janeiro e fevereiro, promoveu na região a geração de 100 empregos durante a obra e 20 após o início das operações.

Segundo Julio Gavinho, diretor presidente da doispontozero Hotéis, a escolha de São José do Rio Preto para receber o empreendimento levou em consideração sua importância para a região. "A nova unidade tem como objetivo atender a demanda de hóspedes na cidade, tanto nos segmentos de turismo de negócios como de lazer", afirma Gavinho, destacando o moderno e inovador conceito de hotelaria da rede. " Apesar de ser um hotel de classe econômica, o Arco possui toda a infraestrutura necessária para atender os hóspedes com o melhor conforto possível".

Com localização privilegiada, na Av. Arthur Nonato, 6147 , o Arco Hotel Rio Preto está a cinco minutos do aeroporto e do Rio Preto Shopping. O hotel conta com 110 apartamentos standard, todos equipados com ar condicionado Split, TV LED 32" com canais a cabo (net digital), telefone, frigobar, tomadas para computador na bancada de trabalho, internet sem fio gratuita (wi fi), portas e janelas an-



Altenburg
bem dormir | bem viver

ti-ruído, camas tipo box e duchas de qualidade. O café da manhã e o estacionamento são gratuitos.

Com esta unidade, a Arco totaliza 12 unidades no interior de São Paulo, nas cidades de Araçatuba, Araraquara, Birigui, Franca, Piracicaba, com duas unidades, Ribeirão Preto, com três unidades, São Carlos e Bauru.

Rede Bourbon promoveu evento Bourbon Partners 2015

A rede Bourbon Hotéis & Resorts realizou no dia 30 de junho, no hotel Bourbon Convention Ibirapuera, na capital paulista, mais uma edição do evento Bourbon Partners. A iniciativa foi criada como maneira de premiar representantes de diversos parceiros comerciais, agências de viagens, clientes, profissionais de turismo e etc.

De acordo com Jefferson Munhoz, Diretor de vendas da rede, "O Bourbon Partners é a oportunidade ideal para conhecermos melhor e mais profundamente os nossos principais parceiros comerciais, especialmente os dos segmentos corporativo, de eventos e de lazer. Para a edição deste ano, escolhemos como sede o Bourbon Convention Ibirapuera, que apresenta estrutura reconhecidamente ideal para convenções e eventos, com excelente localização", afirmou.

GJP Hotels & Resorts lança ferramenta de ensino a distância

A rede GJP Hotels & Resorts lançou uma ferramenta de ensino a distância para munir seus gestores de novas informações. A solução conta com uma série de treinamentos a distância para funcionários do grupo em todo o Brasil. Nessa primeira fase, o objetivo será iniciar um programa de capacitação dos gerentes gerais dos hotéis, incitando que os mesmos repassem o aprendizado a outros líderes e colaboradores, multiplicando as informações do curso "Gestão Ambiental para Hotéis" a partir de indicadores de ações ambientais eficazes para outras áreas dos empreendimentos hoteleiros.

De acordo com Silvana Ramos, Gerente corporativa de Recursos Humanos da rede, "A educação a distância corporativa é uma prática que garante interatividade no desenvolvimento profissional em curto prazo, respeitando o ritmo de aprendizagem de cada funcionário e melhorando aspectos motivacionais, mudanças de comportamento, disciplina e resistência", afirmou.

Outro curso lançado pela rede foi o voltado para os profissionais que atuam na recepção dos hotéis do Grupo. Sob o tema "A importância do TripAdvisor para o departamento de hospedagem", o treinamento também já está disponível, assim como outros quatro novos programas que estão sendo desenvolvidos pela área de Recursos Humanos. "A implementação de um projeto de EAD envolve processos tecnológicos, pedagógicos e ainda a produção e gestão de todo o conteúdo multimídia dos cursos, que são 100% desenvolvidos pela nossa equipe. Novos temas estão sendo criados e serão lançados em breve para outros departamentos". Os colaboradores interessados nos cursos citados podem acessá-los diretamente pela Intranet da empresa após uma breve inscrição. Dúvidas e mais informações podem ser obtidas pelo email: rh@gjphotels.com.

Othon Palace Fortaleza (CE) entra no Hall da Fama do TripAdvisor

O Othon Palace Fortaleza, situado na capital

cearense, anunciou que acaba de entrar para o "Hall da Fama" do site de viagens Trip Advisor. Somente os hotéis que recebem as melhores pontuações nos últimos cinco anos conseguem ser contemplados com este título.

O Trip Advisor recebe mais de 315 milhões de visitantes por mês, que são responsáveis por mais de 200 milhões de avaliações sobre cerca de 4,5 milhões de hotéis, restaurantes e pontos turísticos. O Certificado de Excelência do TripAdvisor destaca os melhores estabelecimentos relacionados a viagens em todo o mundo com base em comentários, opiniões e nas notas publicadas pelos viajantes.

Grande Hotel São Pedro (SP) recebe obra do grafiteiro Kobra

O Grande Hotel São Pedro, hotel escola do Senac localizado em Águas de São Pedro (SP), recebeu um painel fotográfico do grafiteiro Kobra (Foto abaixo). A obra possui 64 metros e está localizada na passagem que liga o Health Club aos apartamentos.

O mural 3D possui 17 imagens, foi feito pela equipe do estúdio do grafiteiro Kobra, com a supervisão pessoal do reconhecido muralista. Eduardo Kobra é famoso no mundo inteiro por imprimir sua arte urbana com o projeto Muros da Memória, que busca transformar a paisagem das cidades e resgatar a memória dos locais.

Casa Grande Hotel (SP) investe R$ 1,5 milhão em reformas e apresenta novidades do 1º semestre

O Casa Grande Hotel Resort & Spa, localizado na Praia da Enseada, no Guarujá (SP) apresentou suas últimas novidades lançadas no primeiro semestre de 2015. O empreendimento investiu R$ 1,5 milhão na restauração estrutural de seu Centro de Exposições e no sistema de ar condicionado dos apartamentos, com o objetivo de aprimorar seus serviços, principalmente para o público corporativo.

De acordo com Lourival de Pieri, Diretor Geral do hotel, as modificações no espaço de 5 mil m² eram necessárias, em virtude da danificação causada pela salinidade e umidade típicas do litoral. "Trocamos o teto na parte interna e externa. A parte metálica entre o telhado e o forro estava se

deteriorando pela maresia, chegando a aquecer em até 50 ºC. Fizemos a recuperação da estrutura, e inserimos uma telha que imita o estilo colonial para que não perdesse a principal característica do hotel, que é composta de alumínio e isopor, e assim, não entra mais chuva", explica, destacando que a nova estrutura termo acústica deverá ser usada "pelos próximos 20 anos."

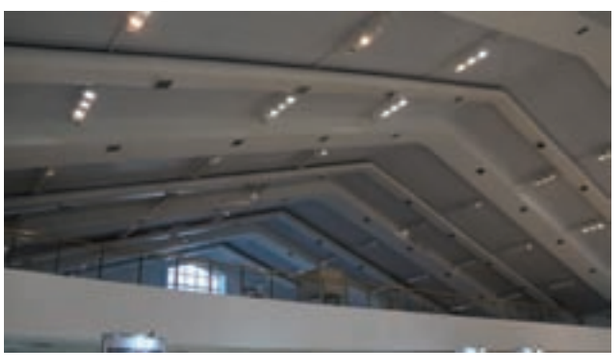
O Diretor Comercial do hotel, Sergio Souza, divulgou também alguns números do acumulado do ano e perspectivas para o segundo semestre. O hotel já atingiu em junho 65% da meta anual de eventos captados pelo mercado corporativo, representados por 86 eventos fechados até junho. Segundo o executivo, até o final de 2015, o hotel deve ultrapassar 200 eventos. "É um planejamento de mais de seis anos para eventos e R$ 15 milhões em receita. Os setores químico e farmacêutico são bastante atuantes em relação a número de participantes. Mas o público dos eventos que recebemos é bem diluído entre diversos segmentos", comenta Souza.

No primeiro semestre, o hotel do litoral paulista registrou um crescimento na ocupação de 30% pelo público corporativo. Em contrapartida, houve uma retração de 8,2% do público de lazer, ocasionado, de acordo com Souza, pela situação econômica atual do País. "Devemos recuperar o que foi perdido no segundo semestre. Mesmo com a crise, as pessoas precisam de seu lazer. Focamos no público familiar, e eles certamente virão", aposta. O ano passado e o primeiro trimestre de 2015 também foram positivos para o hotel, onde houve aumento da receita.

O Casa Grande Hotel é comercializado via três frentes: agências de viagem (50%), OTA – Online Travel Agencies (27%) e venda direta (23%). As OTAs representam 30 canais de venda direta, e, de acordo com Souza, conseguem trabalhar melhor o cliente final. Outra novidade apresentada na ocasião foi a Aquisição do Sistema de Channel Manager Rate Tiger (OTA), com mais de 120 canais de distribuição mundial. O hotel também foi inserido no sistema Hotéis Net, com 196 operadoras.

No primeiro semestre, o empreendimento reforçou seu programa de Premiação aos Agentes de Viagens através do sistema Club Tur, que já tem a adesão de 2.926 agentes credenciados. A campanha ficará no ar até dezembro de 2015 e premiará os profissionais com mais de 120 mil itens, como smartphones, TVs, câmeras fotográficas e tablets. Todas as vendas dos produtos do Casa Grande contam pontos que podem ser trocados nos prêmios. A ação visa incentivar as vendas e aproximar os agentes do hotel.

O hotel também criou um sistema de benefícios para o público da Melhor Idade. A principal novidade é o serviço de transfer exclusivo, que busca o cliente na porta de casa. "Esta facilidade foi pensada para pessoas da melhor idade e se estendeu para todos que querem comodidade. O lema desta ação é 'Do seu Lar para Nossa Casa', e é um grande diferencial", explicou Lourival.



Altas Temporadas de oportunidades de sucesso.

montreal
clube de hospedagem

@clubemontreal

HOTELEIRO, SEJA UM PARCEIRO MONTREAL.

Conheça nossas oportunidades de parceria e faça parte de altas temporadas de novas oportunidades.

- Contamos com mais de 4.500 hotéis parceiros no Brasil e no Exterior.
- Seu hotel ao alcance de mais de 200 mil usuários que utilizam o tempo médio de permanência de 5 dias de estadia.
- Nenhum custo para formalização da parceria. Contamos com o Portal do Hoteleiro para uma comunicação ágil e eficaz.
- Pontualidade no pagamento com prazo máximo de 15 dias após o check-out, garantia de No-Show e devolução de bloqueio em 15 dias.
- Atendimento ao Usuário equipado com projetor multimídia e monitor de vídeo para promoção e divulgação do seu hotel.
- Anúncio na Revista Temporada com tiragem de mais de 70 mil exemplares e gratuidade no espaço de nosso site e lista de hotéis conveniados.

Para mais informações consulte-nos, teremos o maior prazer em atendê-lo.

(61) 2105-4032

hotelaria@montrealonline.com.br | www.montrealonline.com.br

Hotel Ponta dos Ganchos (SC) tem novo Chef

O hotel Ponta dos Ganchos, situado em Governador Celso Ramos, em Santa Catarina contratou um novo chef. José Nero já passou por hotéis de médio e grande porte, e já foi estagiário no próprio empreendimento, auxiliando o chef Luíz Salvajoli. Tornou-se sous chef e participou de eventos como Laurent Suaudeau, Claude Troisgros, Emmanuel Bassoleil, Helena Rizzo. Em busca de aperfeiçoamento, viajou para Orlando, nos Estados Unidos, e trabalhou como primeiro cozinheiro em três restaurantes do grupo Walt Disney World Resorts. Trabalhou também na cozinha do exclusivo Belmond - Hotel das Cataratas, um dos mais prestigiados do Brasil. O chef costuma trabalhar com base nas culinárias francesa e italiana, mas valorizando produtos de todo o Brasil, como por exemplo, pequi, cupuaçu, açaí.

doispontozero Hotéis contrata nova Coordenadora de Operações

A rede hoteleira doispontozero contratou Mitise Trzeciak como sua Coordenadora de Operações. A profissional é formada em Turismo e possui MBA em Gestão Empresarial, e será responsável pelas duas marcas da empresa, a Arco e Zii hotéis, coordenando a operação de todas as unidades hoteleiras das redes. Mitise atuará no desenvolvimento de novos processos e na coordenação do treinamento dos funcionários das áreas operacionais dos hotéis, e se reportará diretamente ao diretor presidente da doispontozero Hotéis, Julio Gavinho.

A nova colaboradora atuou por mais de oito anos na Rede Intercity de Porto Alegre e Caxias do Sul, e transitou em diversas áreas de atuação, como recepção, atendimento ao cliente, qualidade, eventos, além de atuar como gerente operacional do Continental Business.

Base Concept Hotel (DF) apresenta nova gerente de Vendas

O hotel Base Concept Hotel, situado em Brasília (DF) apresenta ao mercado sua nova gerente de vendas. Renata Ciotti assume o comando do departamento de vendas do hotel numa reposição rápida e muito qualificada após a saída do ex-gerente. Renata Ciotti já atuou em grandes redes hoteleiras em São Paulo e Brasília. Ela responderá diretamente ao Gerente Geral Henrique Severien e aos investidores do hotel. O Hotel vem em um crescimento de mercado significativo, sendo reconhecido como um dos hotéis mais conceituados de Brasília.

San Diego Express Aparecida (SP) tem novo gerente geral

O hotel San Diego Express Aparecida, no interior de São Paulo, acaba de contratar Rui Uchôa para assumir a gerência do empreendimento. O executivo é pós-graduado em Hotelaria e atua no mercado hoteleiro há 20 anos. O atual Gerente Geral já exerceu diversas funções no decorrer da sua trajetória profissional, como Gerente de Vendas e Marketing, Gerente de Contas, Global

Account Manager e Key Account Manager, cargos desenvolvidos em conceituados empreendimentos hoteleiros. Rui Uchôa também conquistou amplo conhecimento na área hoteleira através do próprio projeto empresarial desenvolvido para a área de consultoria hoteleira.

Rede Arco Hotéis contrata novo Gerente de Desenvolvimento

A Gerência de Desenvolvimento e Novos Negócios da rede de Hotéis Arco está sob nova direção. Rodrigo Bomfim atua no setor hoteleiro desde 2001, e já exerceu o cargo de Gerente Geral do hotel San Diego Suítes Pampulha (MG).

De acordo com Rodrigo, desde a sua chegada na empresa, a abordagem para os novos negócios está mais agressiva, seja para o desenvolvimento de novos produtos ou conversão de marca. "Foi inaugurado recentemente o hotel San Diego Express Aparecida e outros projetos estão sendo estudados, especialmente no interior de SP, RJ e MG".

O profissional também afirma sobre a importância de efetivar o relacionamento com o mercado para obtenção de melhores resultados para a rede.

Novo InterCity Salvador Aeroporto (BA) apresenta gerente geral

No próximo dia 1º de agosto, a rede Intercity terá um novo hotel na Bahia. Para comandar o Intercity Salvador Aeroporto, a rede apresentou Mara Donin como gerente geral da unidade. A executiva trabalha na cidade de Salvador desde 1992 em administração hoteleira e na região desde 2010.

Esta é a primeira experiência de Mara na rede Intercity, que tem formação e pós-graduação em gestão hoteleira. "Estou muito empolgada, com expectativa de conhecer e aprender com a rede nacional que mais cresce no momento com seu perfil jovem, inovador e muito focada na satisfação do cliente interno e externo, com agilidade, atenção e cuidado", conta.

Hotel Plaza São Rafael tem novo Chef de cozinha

O hotel Plaza São Rafael, localizado em Porto Alegre (RS), está apresentando Alexandre Vicki como seu novo chef executivo de cozinha. O profissional possui extensa experiência em hotelaria e tem como missão implantar um novo estilo de gastronomia no empreendimento. Vicki atuará ao lado do chef Miguel Boessio. Em sua carreira, acumulou passagens pela rede Accor, onde foi responsável por implantar os cafés da manhã, que hoje são padrão de todo o grupo, o chef também cita sua passagem pela direção da área de Alimentos & Bebidas (A&B) da Rede Pestana na Bahia - Pestana Convento do Carmo, Pestana Bahia e Pestana Lodge.

Sheraton Porto Alegre (RS) anuncia nova diretora de vendas

O hotel Sheraton Porto Alegre, localizado na capital gaúcha, está apresentando Cibeli Marques (Foto abaixo) para o cargo de diretora de vendas. A profissional conta com mais de dez anos de experiência no setor de turismo, focada em vendas e hotelaria, e antes de assumir o cargo estava em São Paulo (SP) como diretora de contas do escritório global de vendas da Starwood Hotels & Resorts, empresa controladora da marca Sheraton.

A executiva é formada em Comércio Exterior pela Universidade do Sul de Santa Catarina (Unisul), e terá como foco fomentar a prospecção de clientes dos setores corporativos, de lazer e grupos, além de promover o Sheraton Porto Alegre no centro do país e no mercado internacional.

Rede Arco apresenta nova gerente de processos

A Hotéis Arco está apresentando a executiva Priscilla Rabelo para o cargo de gerente de processos da rede. A profissional é formada em Turismo pela PUC com especialização em "Hospitality Management" na University of Central Flórida e MBA em Gestão de Negócios. Pricilla atua no mercado hoteleiro há quase dez anos, onde iniciou sua carreira em 2006, no hotel Niágara Flat, como Recepcionista. Exercendo um trabalho de destaque, ela foi promovida a coordenadora de reservas nesse mesmo empreendimento. Acumulando uma bagagem extensa no setor, Priscilla Rabelo também exerceu a função de Gerente Geral em alguns hotéis da rede, como o San Diego Suítes Ipatinga.

Hotel Le Canton contrata novo chef

O hotel Le Canton, localizado em Teresópolis, na região serrana do Rio de Janeiro, tem novo chef de cozinha. Marcos Antônio Barbosa possui grande experiência na área de hotelaria, e já passou por grandes redes, como o Pestana Rio Atlântica, Rio Internacional Hotel Porto Bay, Ouro Minas Palace Hotel e Rede Meliá Brasil de Hotéis, entre outros. Entre as mudanças que estão sendo implementadas, o chef destaca os novos pratos do buffet, preparados com insumos da região.

MARCAS ESPECIALIZADAS

EM FAZER BONS NEGÓCIOS.

Desde 1962, o Grupo Solbrasil/PGC desenvolve negócios imobiliários diferenciados que superam as expectativas de seus clientes. Com forte atuação no litoral de São Paulo, o Grupo entregou mais de 30 empreendimentos na Riviera de São Lourenço, além de lançamentos no Guarujá e em Praia Grande.

Na cidade de São Paulo, desenvolveu o primeiro condomínio de casas geminadas de alto padrão (vencedor do Prêmio Master Imobiliário), edifícios comerciais e também o ibis - São Paulo - Congonhas, marco da hotelaria paulistana. Atualmente, o Grupo Solbrasil/PGC encontrou no interior de São Paulo um potencial mercado, com lançamentos que foram sucessos de vendas, como o ibis - Jundiaí, o ibis - Mogi das Cruzes, o ibis - Itatiba e o Novotel - Itu. Sua referência em qualidade de acabamento, estilo e inovação foi comprovada por meio do certificado ISO 9001:2008, atestando seu elevado padrão de qualidade.

Solbrasil

PGC
Desde 1962

Pressão de investidores por resultados acelera mudanças na administração hoteleira

Os contratos agora estão mais curtos e as cláusulas de performance exigem das administradoras uma maior garantia de rentabilidade aos investidores

Com a instabilidade política e econômica que vive o Brasil atualmente, o setor hoteleiro também sente os efeitos, mas vive dois momentos bastante distintos. De um lado, comemora com euforia a crescente abertura de novos empreendimentos, mas de outro lado, sofre quedas constantes na taxa de ocupação. E a explicação é simples. O dinheiro sumiu do mercado. As contas apertaram e as famílias resolveram rever orçamentos e muitas pararam de viajar, assim como várias empresas deixaram de promover eventos nos hotéis ou mesmo colocar seus executivos nas estradas, o que garantia taxas perenes de ocupação, principalmente nos hotéis com focos corporativos. Vários especialistas econômicos afirmam que esta crise já existia desde 2014, mas foi mascarada pelo governo federal para não afetar o brilho da Copa do Mundo de 2014 ou os resultados das eleições.

E a palavra de ordem agora é pé no freio, mas os hotéis possuem custos fixos e mesmo sem ter

A Starwood voltou a ostentar a marca Sheraton na Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro

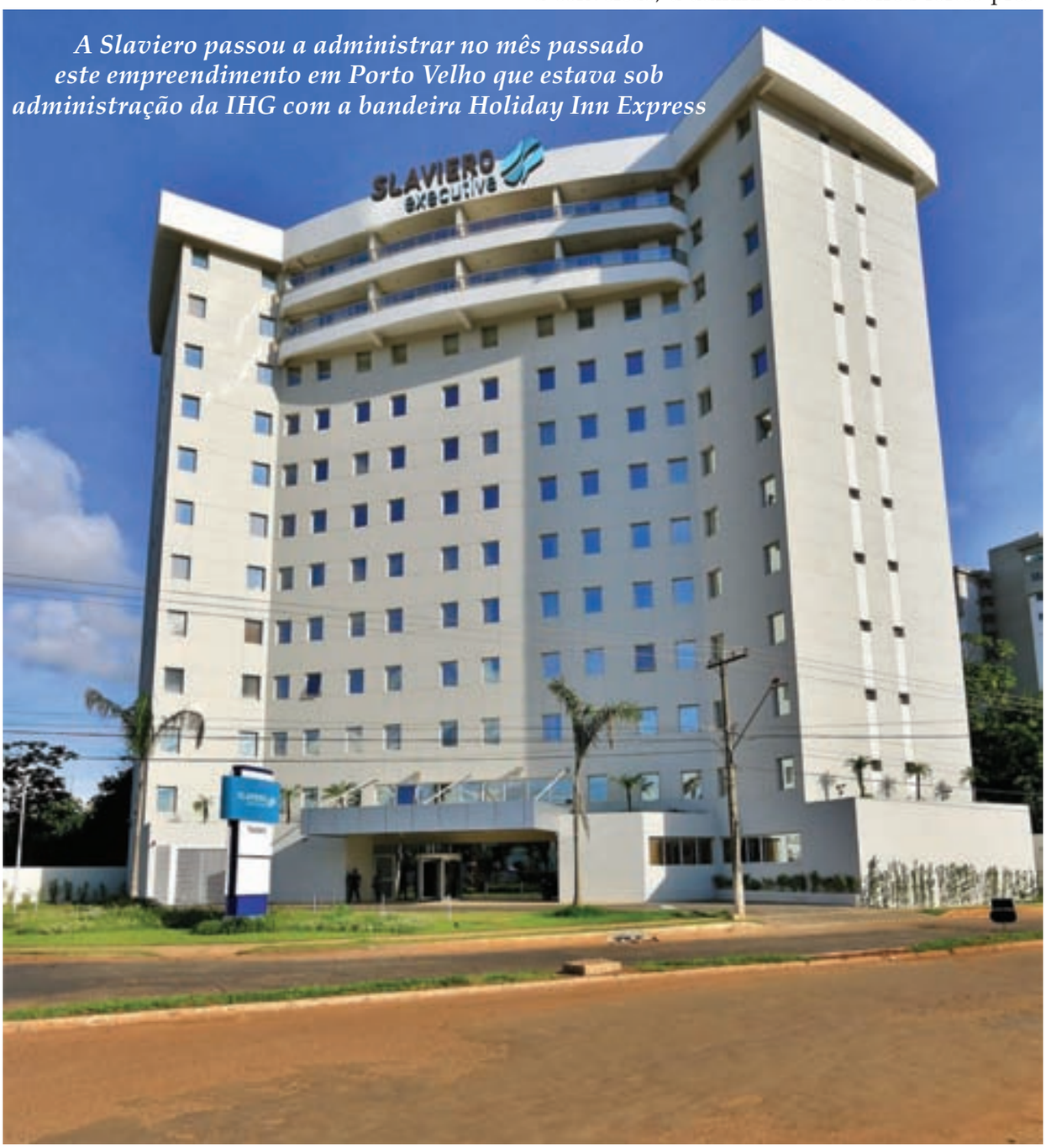
taxa de ocupação compatível, necessitam rentabilizar o negócio, principalmente se for de investidores. Aí é que a questão fica complexa, pois como rentabilizar os investidores se as contas não estão fechando? Por força de contrato, com lucro ou sem lucro na operação, a grande maioria das administradoras hoteleiras retiram suas taxas. E começa a se tornar comum, que em vez do investidor receber rendimentos pela unidade adquirida, ele tem que pagar as taxas condominiais. Assim, a solução encontrada por alguns investidores é vender a propriedade, quando é de um único, ou mesmo trocar a administradora.

E nos últimos meses o cenário se acentuou, pois houve uma série de mudanças de empreendimentos administrados por redes hoteleiras. "A maioria das redes nacionais ou internacionais que operam no Brasil, não possuem um único centavo investido em hotéis, mas ainda acreditam que somente a suposta expertise que dizem ter é suficiente para conquistar a administração de um empreendimento. As mudanças no quadro das administradoras sempre existiram, mas agora se intensificou. Hoje em dia os investidores estão mais conscientes de que deixar seu patrimônio nas mãos de alguma administradora, no mínimo ela também deve ter aporte de recursos no negócio e correr também o risco da operação, assim como ter uma boa rede de distribuição. Com isto, os contratos de administração que eram normalmente firmados de cinco anos e com multa pesadas impostas pelas administradoras, agora são elaborados na média de três anos, mas prevê cláusulas de performance. Ou seja, pode ser rompido a qualquer momento pelos investidores se a administradora não cumprir a rentabilidade prometida. A tendência é que as trocas de bandeiras se acentuem ainda mais nos próximos meses. Isto será extremamente benéfico para o setor hoteleiro, pois muitas incorporadoras, construtoras e administradoras fizeram farra com o dinheiro dos investidores. Agora o quadro é de resultados nas operações e as administradoras terão que mostrar capacidade para se posicionarem de maneira competitiva no mercado", prevê um renomado consultor hoteleiro que pediu para não ser identificado.

Efeitos da crise

A Blue Tree Hotels é uma das administradoras que sentem as mudanças mercadológicas. Após administrar por 20 anos o Condomínio Edifício Caesar Towers Double Reverse Flat, em Jaboatão dos Guararapes (PE), a rede deixou a administração no final do ano passado do Blue Tree Towers Recife. O mesmo aconteceu com o Blue Tree Towers Curitiba que passou a ser administrado pela Harbor Hotéis. E no próximo dia 31 de julho, a Blue Tree deixará também a operação de sua unidade de bandeira Premium em Fortaleza, no Ceará. A unidade foi inaugurada em 2004 e é gerida pela rede há 11 anos. Os investidores resolveram vender a propriedade ao Grupo Setin que deverá passar a operação para a rede hoteleira francesa Accor que ainda está decidindo se implantará a bandeira Mercure ou Novotel no local. Com isto, ficará com a administração de uma única unidade no Nordeste brasileiro, que é o Blue Tree Towers Rio Poty Teresina, no Piauí.

Outra administradora que teve uma grande perda no mês passado foi a Atlantica Hotels. A administração do hotel Radisson Barra da Tijuca que começou em maio do ano passado em substituição a bandeira Sheraton, foi bastante comemorado pela Atlantica Hotels como sua maior conquista nos últimos anos, mas durou pouco e já terminou. Desde a conversão, a administradora sofreu fortes pres-



A Slaviero passou a administrar no mês passado este empreendimento em Porto Velho que estava sob administração da IHG com a bandeira Holiday Inn Express

sões de investidores que não queriam a saída da Starwood com sua bandeira Sheraton. Com isto, o hotel demorou alguns meses para ser considerado uma unidade administrada pela Atlantica Hotels, por conta de uma ação judicial movida pela administração condominial. Agora, os principais representantes do condomínio resolveram abrir novamente a concorrência para diversas gestoras e resolveram optar pela marca Sheraton que já iniciou a administração neste último final de semana. "Estamos muito felizes em incluir novamente o Sheraton Barra Rio Hotel em nosso portfólio fortalecendo nosso posicionamento como o maior operador de hotéis cinco estrelas no Brasil", afirmou Jorge Giannattasio, Vice Presidente Sênior e Diretor de Operações da América Latina para a Starwood Hotels & Resorts.

Segundo um comunicado que a Starwood divulgou, como parte do processo de incorporação ao portfólio do Sheraton, a propriedade passará por uma reforma multimilionária. A fase inicial, programada para ser concluída nos próximos dois anos, compreende a renovação de todos os apartamentos e suítes, assim como o lobby e piscina a fim de refletir os mais modernos padrões de design da marca. A fase final inclui todas as áreas públicas, Sheraton Fitness e o restaurante, que serão completados até 2018.

Perde uma, ganha outra

A Slaviero Hotéis colocou em operação no mês passado em Porto velho, capital de Rondônia, sua primeira unidade no Norte do Brasil. Esta unidade que passou a se chamar Slaviero Executive Porto Velho, era administrada desde sua inauguração, em 19 de novembro de 2013, pela IHG – InterContinental Hotels Group com a bandeira Holiday Inn Express. A expectativa da Slaviero nesta operação é bem otimista. "A iminente inauguração da Hidroelétrica Santo Antônio, o desenvolvimento da construção civil na região, entre outros fatores, são considerados como o nascimento de um novo ciclo econômico do estado e a Slaviero quer fazer parte desta evolução tão importante", explica Eraldo Santanna, Diretor de Expansão da Slaviero Hotéis.

E se a Slaviero ganhou no Norte, ela perdeu no Sul do Brasil a operação de uma unidade em Foz do Iguaçu que passou a ser administrada pela Nobile, detentora da marca Wyndham no Brasil. Com localização estratégica, o Wyndham Golden Foz Suites marca a entrada da bandeira internacional Wyndham com o seu primeiro hotel no País. O empreendimento possui 170 suites distribuidas nas categorias Luxo, Premium, Master e Royal, o empreendimento se destaca pela sua infraestrutura para eventos, gastronomia internacional em seu restaurante Locanda e proximidade ao centro econômico da cidade.

De acordo com Neila Araújo, Gerente de vendas corporativas da rede Nobile Hotéis, este empreendimento será um marco na história da hotelaria de Foz do Iguaçu. "O empreendimento está localizado em um destino muito forte e tem como foco o público de lazer e corporativo. A localização é um diferencial deste hotel por estar a apenas 3 km da ponte que divide o Paraguai ao Brasil. O que pretendemos oferecer é uma hospitalidade brasileira, afinal será a Nobile que administrará o empreendimento, mas com um padrão internacional", afirma Neila.

E após passar pela administração de redes nacionais e internacionais, o Marulhos Suítes Resorts, em Porto de Galinhas, Pernambuco, passou a fazer parte no último dia 1º de junho do portfólio do Grupo Rio Quente que terá o primeiro empreendimento fora do estado de Goiás e do complexo Rio Quente.

Neila Araújo: "Vamos oferecer a Foz do Iguaçu um serviço diferenciado e com padrões internacionais"

De acordo com o CEO e Diretor Executivo de Experiência do grupo, Francisco Costa Neto, o acordo prevê a administração das áreas de alimentos e bebidas, recepção e dos apartamentos participantes do pool hoteleiro, sendo o primeiro resultado do Projeto 2020, no que diz respeito à gestão de apartamentos de terceiros. "Ao todo, a expectativa é chegar, em 2020, com 700 novos quartos administrados pelo Grupo, além dos 1.196 já oferecidos no Complexo Rio Quente, em Goiás", revela Neto.

Segundo ele, a administração do Marulhos Suítes Resort prevê um período de três meses de transição estruturado a partir de fases de igual importância – a primeira delas já iniciada, com revisão dos processos operacionais, treinamento e capacitação dos funcionários, e a segunda prevista de começar após a temporada de férias, em agosto, com a definição da estrutura de vendas, que deve ser confirmada por meio de equipes locais e em São Paulo e Goiás.

Capital dos negócios

Como a cidade de São Paulo possui sua hospedagem focada aos executivos de negócios e eventos corporativos, os dois segmentos que mais estão sentindo os efeitos da instabilidade econômica, a concorrência fica ainda mais acirrada. A troca da administradora que já era um fato corriqueiro, também deve se acentuar nos próximos meses. Em meio às comemorações de seus 15 anos de atuação no mercado hoteleiro, a InterCity tem um novo motivo para celebrar. No último dia 1º de julho, a rede alcançou a marca de 30 hotéis em operação, ao iniciar a administração do hotel Intercity Interative Jardins, sua oitava unidade na cidade de São Paulo. Esta unidade era administrada pela BHG – Brazil Hospitality Group com a bandeira Tulip Inn. "Esse é o reconhecimento do bom trabalho que estamos realizando ao longo dos anos. Ficamos especialmente felizes quando um grupo experiente de investidores, como o do Interative, escolhe a Intercity como parceira para uma nova fase de crescimento e reposicionamento", comemora o Diretor de Desenvolvimento da rede, Sergio Bueno revelando que entre os 30 hotéis da Intercity, doze foram conversões de bandeira.

Comprovadamente o menor consumo de água* do mercado

	Consumo por ciclo (litros)	Consumo/Dia (litros)	Consumo/Mês (litros)
Electrolux	**207**	**1863**	**55890**
Lavadoras Concorrentes Importadas	336	3024	90720
Lavadoras Concorrentes Nacionais	532	4788	143640

Menor consumo de água garantido graças ao dispositivo exclusivo *Automatic Saving* nas Lavadoras, que realiza a dosagem de água proporcional à quantidade de carga carregada.

De acordo com a Organização Mundial de Saúde – OMS, uma família com 4 pessoas consome 22m³ por mês: com a economia de água de uma simples Lavadora Electrolux de 28Kg, é possível abastecer mensalmente até 4 famílias!

*Teste feito em Lavadora Profissional capacidade 28kg. Programa padrão, roupa de cama branca, 60 graus. Trabalhando 1 turno de 10 horas, durante 7 dias por semana, com Carga Cheia em todos os ciclos de lavagem (média 9 ciclos de lavagem por dia)

Peça agora sua consultoria:
Rua Verbo Divino, 1488 - 7º Andar - São Paulo - SP
www.electrolux.com.br | lavanderiaprofissional@electrolux.com.br
(11) 5188-1313 | (11) 97602-6028

Pensando em você
Electrolux

Parques dentro dos hotéis aumentam as taxas de ocupação

Divulgação Disney

Os parques da Disney recebem um grande público e asseguram altas taxas de ocupação aos hotéis

Este conceito é largamente utilizado nos Estados Unidos e assegura uma alta taxa de ocupação durante o ano todo. No Brasil o segmento avança, mas é necessário superar uma série de dificuldades em razão do alto custo dos equipamentos e a atividade complexa

Os parques temáticos nos Estados Unidos são fontes inesgotáveis para atrair turistas do mundo inteiro e com isto, os hotéis que ficam dentro ou no entorno, asseguram altas taxas de ocupação durante o ano inteiro. E um bom exemplo é Orlando, onde se concentram vários parques, fazendo com que a cidade recebesse 62 milhões de turistas em 2014, de acordo com o Visit Orlando, o órgão de turismo oficial da cidade da Flórida. E a maioria dos visitantes são estrangeiros. Para se ter uma ideia comparativa, o Brasil que é um verdadeiro continente com muitas belezas naturais e ecossistemas agora que conseguiu chegar a casa de 6 milhões de turistas ano, isto graças a visibilidade da Copa do Mundo de 2014. A importância que representa os parques para a hotelaria de Orlando é traduzida no números de turistas. O resultado foi um recorde de 32 milhões de diárias vendidas nos hotéis de Orlando no ano passado, com uma arrecadação de impostos de US$ 200 milhões. E os esforços para atrair e fidelizar os hóspedes continuam, pois somente no ano passado, as duas maiores empresas de entretenimento de Orlando inauguraram novas áreas nos

UM RESORT
COMPLETO
PARA TODA
A FAMÍLIA.
PARQUE
+ 55 24 2433.1122
BR-393, Km 270, Barra do Piraí - RJ
ESCRITÓRIO VOLTA REDONDA
+ 55 24 3348.1664
Rua 21, nº 44 - Vila Sta Cecília
Volta Redonda - RJ
ESCRITÓRIO RESENDE
+ 55 24 3355.4103
Rua Luiz Ferreira Pinto, nº 88 - Manejo
Resende - RJ
/aldeiadasaguas
www.aldeiadosaguasresort.com.br
aldeia das águas
PARK RESORT

seus parques temáticos. O Walt Disney World Resort inaugurou uma nova área, a New Fantasyland, e o Universal Orlando Resort inaugurou a he Wizarding World of Harry Potter – Diagon Alley.

No Brasil esta realidade ainda está um pouco distante, mas já começamos a andar em passos largos para que os parques sejam verdadeiras âncoras para atrair cada vez mais hóspedes aos hotéis. Nas décadas de 80 e 90 houve várias implantações de parques aquáticos no Brasil. Alguns destes não obtiveram sucesso, pois não faziam parte de um resort ou nem mesmo tinham uma estrutura hoteleira próximas. Dependiam exclusivamente da venda de tickets para visitantes. "Hoje a realidade mudou e existe uma sinergia muito forte entre o negócio resort e o negócio parque aquático. O Parque Aquático já nasce com uma demanda de usuários garantida, que são os hóspedes do resort. Esta demanda é significativa e muitas vezes chega a 60% dos usuários do Parque, percentual este que normalmente cobre todos os seus custos operacionais. A venda de tickets para visitantes (40 % dos usuários) entra para maximizar o resultado econômico. O resort por sua vez agrega na sua estrutura de lazer um parque aquático que por vocação é um complexo de diversões aquáticas, que abrange praticamente todas as faixas etárias fortalecendo desta forma o produto família. O parque aquático também servirá para eventos noturnos tais como Shows de médio e grande porte, jantares exclusivos entre outros. Com este importante diferencial agregado, o resort tem um aumento na sua taxa de ocupação", assegura o Arquiteto Carlos Mauad.

Ele fala com bastante propriedade do assunto, pois nos últimos 20 anos projetou vários parques aquáticos no Brasil, entre eles o Hot Park do Rio Quente Resorts e o Enotel Parque Aquático exemplos de Parques junto com Resorts. "Em implantação de nossos projetos está o Hot Beach em Olímpia que é um Parque Aquático juntamente com um complexo hoteleiro com aproximadamente 1.100 apartamentos; a Praia Thermal do Mabu Foz do Iguaçu, que é a fase um do projeto completo. Em fase de projeto, estamos desenvolvendo mais dois Parques Aquáticos no nordeste, inseridos também em Resorts existentes. Entre os que estamos projetando e os que estão sendo implantados, estimamos um investimento na ordem de R$ 160 milhões", diz Mauad.

Para Alain Baldacci, Presidente do SINDEPAT — Sistema Integrado de Parques e Atrações Turísticas, o conceito de parques que literalmente estão dentro de hotéis, é muito desenvolvido no exterior, mas principalmente nos Estados Unidos, sendo que grande maioria deles, são parques aquáticos indoor (cobertos) e aquecidos. Esta tem sido uma poderosa fórmula de sucesso, totalmente consolidada. "No Brasil temos muitos poucos exemplos dessa simbiose. O maior e mais bem sucedido caso é a Pousada do Rio Quente, a pioneira e que evoluiu se tornando um grande complexo reunindo vários hotéis e atrações para explorar o parque termal e que há alguns anos construiu o Parque Aquático Hot Park que é um case de sucesso", revela Baldacci.

Segundo ele, no Brasil os parques aquáticos são os que de fato predominam como atrativo junto aos hotéis, principalmente os termais e acredita que isto seja uma herança histórica da presença de uma piscina em hotéis de boa categoria, as quais recentemente não têm sido bastante utilizado pelos hóspedes, como no passado. Mas os parques temáticos também possuem uma grande sinergia com a hotelaria, pois muitos hotéis foram construídos no Brasil em seu entorno. Por outro lado, outros resorts desenvolveram algumas atividades temáticas e aquáticas para entreter hóspedes, porém estas não são consideradas de fato parques temáticos. "Como os parques temáticos são sempre um atrativo que funciona como uma âncо-

Carlos Mauad: "Entre os parques que estamos projetando e os que estão sendo implantados, estimamos um investimento na ordem de R$ 160 milhões"

Pense Bematech.
Do software de gestão aos equipamentos: isso é solução completa.
A Bematech tem tudo o que você e seus hóspedes querem para uma hospedagem tranquila. São softwares de gestão, equipamentos, meios de pagamento e plataforma fiscal, tudo para a gestão do seu hotel em um único lugar.
pensecomodidade
bematech cmnet HOTAL FULL
bematech cmnet HOTAL SPECIAL
bematech cmnet RESERVAS
bematech
www.bematech.com.br
21 2123-9100

ra na captação de turistas e considerando que o turista é aquele que viaja e pernoita fora do lar, a relação Parque/ Hotel é quase que umbilical. No passado os parques não se preocupavam com a instalação de hotéis próximos aos empreendimentos e deixaram que esta tarefa fosse resolvida espontaneamente pelo mercado através dos hoteleiros tradicionais. Mais modernamente, novos e grandes projetos de Parques já contemplam no seu planejamento inicial, a construção de unidades hoteleiras próximas, que possam trabalhar em complemento ao atrativo turístico. Portanto, não se trata de parques temáticos nos hotéis e sim de Parques e Hotéis trabalhando próximos fisicamente e muito ligados comercialmente", assegura Baldacci.

Ele destaca que para o crescimento dos parques temáticos no Brasil é necessário superar uma série de dificuldades em razão do alto custo dos equipamentos e atividade complexa. "Os parques temáticos é talvez uma das mais complexas dentro do setor de serviços e no segmento de turismo. Possui custos elevados de equipamentos, que na maioria são estrangeiros, altíssimos impostos de importação, leis trabalhistas anacrônicas para uma atividade sazonal de muitos altos e baixos de visitação, preço exorbitante da energia elétrica, falta de linhas de financiamentos adequadas, pouco apoio na promoção comercial e tantos outros que tornam este um negócio muito difícil. Apesar de tantos empecilhos, o mercado brasileiro é enorme e muito carente deste tipo de empreendimento, razão pela qual, ainda vale a pena aventurar-se a empreender neste setor que, quando tiver as condições de negócio mais facilitadas, será um grande instrumento de ampliação e crescimento do turismo no Brasil", assegura Baldacci, revelando que os 18 parques que integram o SINDEPAT recebem mais de 12 milhões de visitantes por ano e, juntos, faturam cerca de R$ 1,5 bilhão por ano.

Alain Baldacci: "Os parques temáticos são sempre um atrativo que funciona como uma âncora na captação de turistas"

E quem também acredita no potencial de crescimento dos parques junto ao hotéis no Brasil nos próximos anos, é Maria Carolina Pinheiro, Diretora geral no Brasil da RCI — Resorts Condominiums International. A empresa lidera o segmento de vacation no Brasil, sistema de férias compartilhadas por uma semana, e na opinião de Carolina, este é sistema é perfeito para ser implantando em hotéis que possuem parques. "Um hotel que desenvolve um Vacation Club, um time share ou um fractional, agrega muito valor a um parque. Consideramos um casamento perfeito, especialmente pelo fato de facilitar a captação de clientes no parque para venda do vacation. No Brasil, identificamos que todas as regiões dispõem de endereços de sucesso que contam com parques aquáticos. São os casos dos complexos Rio Quente Resorts, com o Hot Park; di Roma, com o di Roma Acqua Park, todos em Goiás, no Centro-Oeste. Representando a região Sudeste, podemos citar o tradicional Parque Aquático e Pousada Magic City, em Suzano, e o Hot Beach, em construção em Olímpia, ambos em cidades do interior paulista, enquanto o Rio de Janeiro conta, entre outros, com o Le Canton com uma parque de diversões em Teresópolis. Na região Sul, recentemente inaugurado o Parque Snowland em Gramado, um parque indoor com neve, e o Parque Aquático Termal Lago de Itaipu, no Paraná. A Rede Mabu também criou uma praia termal no hotel em Foz do Iguaçu. Não poderíamos falar do Nordeste do País sem citar o Enotel Acqua Club, em Pernambuco, e, ainda o tão conhecido Beach Park, localizado no Ceará, uma case na região Nordeste. Todos estes são empreendimentos afiliados à RCI e reconhecidos como endereços de sucesso em seus destinos", revela Carolina.

Ela acredita que o perfil do brasileiro, da família brasileira, o passeio ou viagem tem mudado muito nos últimos anos e que o parque faz todo o sentido para nossa cultura, que gosta de viajar com toda a família. "Sem dúvida alguma, existe uma cultura estabelecida e os empreendedores brasileiros já estão buscando essa amenidade como uma opção de lazer. Mais do que tendências, estas são demandas já consolidadas pelo turista brasileiro. Citando especificamente o conceito de propriedade compartilhada, time

O Kilimanjaro fica dentro do Aldeia das Águas Park Resort, e com seus 49,9 metros de altura é certificado como o maior toboágua do mundo pelo Guinness Book

share e fractional, podemos dizer que um parque é o lugar ideal para captação de clientes, um fator muito importante no sucesso de um projeto de time share ou fractional", conclui Maria Carolina.

Para o empresário que pretende investir no setor, ai vai uma importante recomendação de um especialista. "É necessária a assessoria de uma empresa experiente e solidificada, que possa analisar toda viabilidade e riscos do projeto, visando o sucesso, crescimento e faturamento do mesmo. Temos uma equipe especializada com mais de 20 anos de mercado em empresas nacionais e multinacionais, atendendo desde o estudo de viabilidade de um projeto até a entrega do produto ao consumidor final, passando por toda capacitação dos profissionais envolvidos. Sendo este um dos segmentos em crescimento, contamos com a experiência e assessoramos projetos em vários estados Brasileiros que trabalham nesse conceito", enfatiza Antônio Carlos Melchiades Gomes, Diretor da empresa TC Brasil. Uma dica que ele deixa é que os parques aquáticos continuarão dominando por um curto período, até que os demais modelos de parques se consolidem, como por exemplo, parques de neves, parques temáticos, que são alternativas promissoras para este segmento de mercado.

Maria Carolina Pinheiro: "Um hotel que desenvolve um Vacation Club, um time share ou um fractional, agrega muito valor a um parque"

Case de sucesso

O Aldeia das Águas Park Resort, em Barra do Piraí, no Rio de Janeiro é considerado um case de sucesso no Brasil, pois oferece uma grande estrutura de lazer e hospedagem a menos de duas horas da cidade do Rio de Janeiro. Com o acesso feito tanto pela Via Dutra, quanto pela BR-393 atrai centenas de visitantes dos estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Espírito Santo. O parque, internacionalmente conhecido, pelo Kilimanjaro, certificado como o maior toboágua do mundo pelo Guinness Book com 49,9 metros de altura, é, desde 2009, sede do Village das Águas, um hotel com 160 apartamentos, área de lazer exclusiva e total acesso ao parque aquático. Até 2017 duas novas unidades serão inauguradas. No fim deste ano será lançado o Quartier das Águas com 192 apartamentos, piscinas adulto e infantil, bar molhado, spa e área fitness. Os investimentos ultrapassam os R$ 15 milhões. E depois será a vez do Imperium das Águas, a unidade cinco estrelas do complexo hoteleiro com 216 apartamentos.

De acordo com Júlio Sellani, Gerente comercial e marketing do Aldeia das Águas, implementar hotéis em parques temáticos é a nova tendência do mercado, nós já investimos nesse ramo há alguns anos e podemos afirmar que os negócios se complementam. "No nosso caso temos ainda um amplo centro de convenções com 12 salas onde realizamos desde palestras a festas de casamento e formatura. O parque atua como um chamariz e o hotel como um importante ponto de apoio. Esse tipo de investimento abre um vasto leque de negociações, salienta Sellani.

Além das novidades da hotelaria o parque se prepara para inaugurar no próximo verão dois novos brinquedos. Um voltado para toda a família e o outro para quem gosta de emoção e adrenalina. Mais desafiador, vai complementar o Circuito Radical, composto atualmente pelo Kilimanjaro, arvorismo, tirolesa e muro de escalada. "Os investimentos no parque prosseguem. Estamos preparando duas novas atrações que prometem agradar a todos os gostos. Nesta temporada inauguramos um brinquedo chamado Yuppie, uma rampa molhada com 35 metros de comprimento onde é possível escorregar de boia até a queda na água. O investimento foi de R$ 700 mil, mas o retorno é incalculável, a rampa é uma das atrações preferidas de pessoas de todas as idades", comemora Sellani.

TC Brasil
VACATION OWNERSHIP CONSULTING

Experiência Confiança Tradição

O Tempo Compartilhado é uma excelente forma de combate à sazonalidade dos empreendimentos turísticos e hoteleiros, funcionando como mais um canal de vendas e proporcionando ao empreendedor clientes fidelizados, maior rentabilidade e geração de caixa para novos investimentos.

A maior Empresa de Consultoria em Timeshare e Fractional do Brasil tem o orgulho de ser responsável pela implantação e gerenciamento dos maiores projetos do país nos últimos 11 anos.

Conheça mais sobre o nosso trabalho em www.tcbrasil.com.br

A TC Brasil elabora para você todo o plano de negócios:

- Estudo de Viabilidade Mercadológica.
- Estudo de Viabilidade Econômico – Financeiro.
- Definição e criação do programa de férias ideal para o empreendimento (semanas fixas, semanas flutuantes, pontos ou clube de férias multi destinos).
- Implantação, desenvolvimento e gestão de toda operação de marketing, vendas e pós-vendas.
- Desenvolvimento e acompanhamento do Plano Estratégico de Marketing e Vendas.
- Desenvolvimento dos procedimentos e mapeamentos adequados para cada empreendimento.
- Recrutamento, seleção e treinamento de pessoal de Marketing, Vendas e Pós-Vendas.
- Manuais de treinamento para as áreas de Marketing, Vendas e Pós-Vendas.
- Sugestão de software de controle.
- Conversão de programa de semanas para pontos.
- Assessoria financeira, cobrança e inadimplência.
- Assessoria Técnica e Fiscal.
- Assessoria para afiliação em rede internacional de intercâmbios.

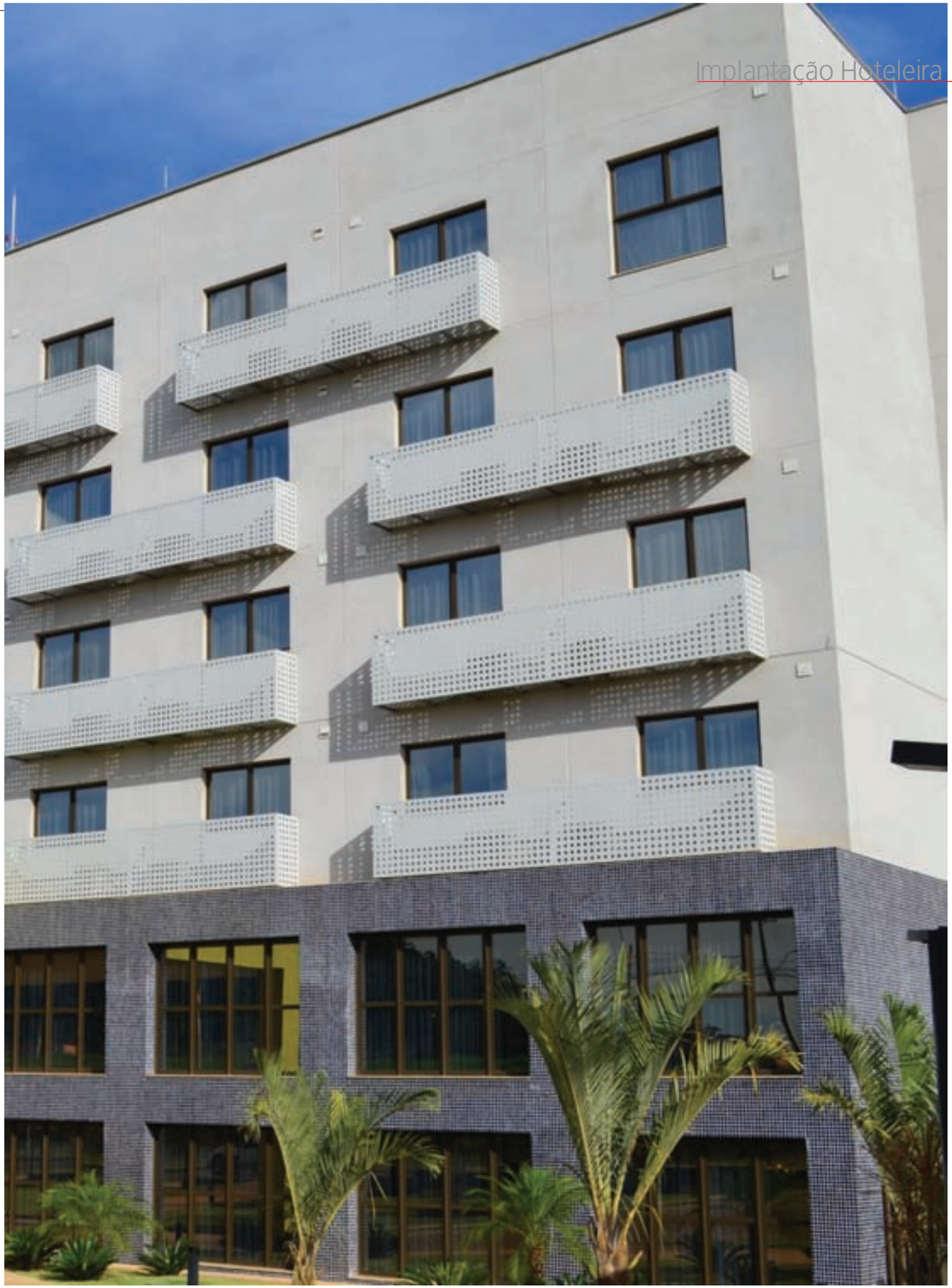
+55 11 4702-3404
www.tcbrasil.com.br

Segunda a Sexta das 09:00h às 18:00h
Rua Adib Auada, 35 - Bloco A2, Conjunto 312
Granja Viana - Cotia - SP - Cep: 06710-700

tc@tcbrasil.com.br

Zii Hotel Parauapebas é inaugurado

A imponente fachada do Zii Hotel é um ponto de referência em Parauapebas



O empreendimento exigiu R$ 20 milhões de investimentos com recursos próprios da doispontozerohoteis e vai mudar os conceitos de hospedagem no Brasil

A rede hoteleira doispontozero colocou em operação oficial no último dia 11 de junho a primeira bandeira Zii que deverá fazer uma verdadeira transformação na hotelaria tradicional implantada no Brasil. E a cidade escolhida foi Parauapebas, no Pará, que conta com cerca de 260 mil habitantes e com uma pujante economia que tem como base a exploração mineral, principalmente de minério de ferro e ouro pela empresa Vale. Esta é a primeira unidade da marca Zii que possui um padrão internacional e os serviços são voltados para os executivos pertencentes às gerações Y e Z, que esperam encontrar nos hotéis serviços digitais rápidos e impressionantes, aliado a muito conforto e comodidade.

O empreendimento de aproximadamente 4.850 m², distribuídos em seis pavimentos e de 113 apartamentos, exigiu R$ 20 milhões de investimentos com recursos próprios da doispontozerohoteis. Possui uma localização privilegiada, pois está ao lado do Shopping Parauapebas, com o qual os hóspedes possuem uma ligação direta. De acordo com Júlio Gavinho, Diretor geral da empresa doispontozero, a marca Zii representa a evolução da hotelaria com padrões e serviços internacionais, aliados a tecnologia. "Os apartamentos, com média de 22 m², são atuais, utilizam uma decoração na cor branca para aumentar a sen-

No lobby, já se nota que o Zii Hotel Parauapebas é um produto bem diferenciado

sação de conforto e graças a uma janela com vedação acústica, torna o ambiente muito silencioso. O Zii proporciona uma mistura do aconchego familiar e da liberdade individual e possuem uma infraestrutura completa que vai revolucionar os conceitos da hotelaria no Brasil", destaca Gavinho.

Quem executou o projeto de interiores e realizou a implantação foi a Hamam Development utilizando tradicionais fornecedores para assegurar o padrão de conforto exigido pela bandeira.

Cama flutuante

A comodidade é bem vista e sentida nos apartamentos em que o destaque é uma cama grande e confortável que parece flutuar, graças a luzes de leds colocadas embaixo. Para garantir o bem estar e qualidade dos clientes, a rede hoteleira apostou nos colchões da Americanflex. A experiência da empresa e sua forte atuação no segmento influenciaram na decisão, além disso, a parceria com a companhia garantiu a escolha dos produtos corretos para as necessidades do hotel. Tudo foi avaliado nos mínimos detalhes. "Pensamos em todas as etapas juntos, desde o tecido do revestimento do colchão. O objetivo era buscar alternativas sustentáveis, como as opções de fibras naturais, com anti-ácaros e anti-fungos. Até mesmo nos quartos de não fumantes utilizamos produtos com tecnologia anti-chama, uma precaução a mais e garantia de segurança", explica Werter Uhdre, Gerente de Hotelaria da Americanflex.

Segundo ele, a Americanflex junto com a Zii Hotéis realizou estudos para desenvolver produtos que atendem a necessidades de todos os biotipos, para uma perfeita sustentação de pesos variáveis e mantendo a excelência do bem estar e cuidados com o sono, beneficiando assim os clientes através de diversas camadas de conforto sobre o colchão de molas, que se adaptam a todos os tipos físicos.

Para o Diretor Executivo do Grupo, José Roberto Hackme Alvarez, "Garantir conforto e sofisticação, e acima de tudo qualidade aos colchões do hotel, é compromisso da Hotelaria da Americanflex. Em ambientes com

grande rotatividade de hóspedes, é essencial que os colchões possuam garantia de que estarão em perfeito estado, após o uso por diferentes pessoas", afirma.

Também houve a preocupação com a continuidade dos padrões adotados pela rede, buscando similaridades entre os demais hotéis. Isso significa que o hóspede terá o mesmo zelo em qualquer uma de suas bandeiras. "Tudo foi levado em consideração durante a execução e desenvolvimento dos colchões. A Zii interagiu diretamente conosco realizando e especificando os produtos, trabalhando dentro de uma de nossas unidades fabris junto com nossos profissionais", afirma o gerente da Americanflex.

O resultado desta sinergia é evidente e se traduz em qualidade, homogeneidade e equilíbrio dos produtos, gerando uma identidade específica para cada bandeira. O resultado desta parceria vai além das negociações comerciais, criando uma sólida parceria, que gera um trabalho gratificante em mostrar que um hotel não é somente hospedagem, é criar e participar do desenvolvimento de produtos, para garantir excelência a seus clientes.

A infraestrutura dos apartamentos compreende também cabideiro com espaço para acomodar adequadamente as roupas de pelo menos três dias de viagem, TV Led de 40'' da marca Samsung, com ampla opção de canais de TV à cabo, dock station Iphone, enxoval de cama da marca Dhargo Vis, ar condicionado split da marca York, amenities com o alto padrão de qualidade Harus, secador de cabelo de 1500 W da marca Panther, cofre, fechadura eletrônica e economizadores de energia da marca

Os apartamentos possuem tons bem claros na decoração para aumentar ainda mais a sensação de conforto

Rua Otílio Monteiro dos Santos, 2560 Franca-SP
Fone: 16 3711-7300 | www.harus.ind.br

VENDAS ONLINE:
www.almabrasilcosmeticos.com.br

Onity, cortinas e peseiras das camas fabricados pela Cortinas A Janela e frigobar da marca Consul. Nele estão quatro copos d'água, que são oferecidos como cortesia diária para os hóspedes. No apartamento não existe bancada de trabalho, mas uma poltrona e uma mesa com dois tampos redondos resolvem, confortavelmente, a necessidade no uso de um notebook, leitura ou navegação num tablet.

Tecnologia em prol do bem estar

Os corredores, com carpetes fabricados sob encomenda pela empresa Beaulieu, possui tons escuros, mas uma eficiente iluminação de led leva os hóspedes com toda segurança até os apartamentos que contam com luminosos das letras Z indicativos se o apartamento está ocupado, se necessita de manutenção ou se o hóspede não quer ser incomodado.

Os corredores possuem tons escuros, mas é compensada por uma eficiente iluminação de leds

E uma das coisas que mais despertam a atenção é a preocupação do hotel com o wi-fi de qualidade que está disponível desde a recepção, que inclui também a diversão. Como Parauapebas fica no meio da floresta amazônica, a solução encontrada para levar o sinal de wi-fi com intensidade e segurança, foi via rádio. "Quase 1/3 do valor do investimento deste empreendimento foi direcionado a internet que necessita ser rápida, segura e de qualidade. Posso falar com bastante propriedade que não existe nenhuma outra edificação em Parauapebas com uma solução de internet como a nossa, pois ela já fica disponível para o hóspede utilizar logo que ele passo o portão de acesso a cidade", enfatiza Gavinho, lembrando que a empresa Vega It é quem implantou esta solução, já o sistema de gestão hoteleira é da Desbravador.

E a internet é parte importante até mesmo na decoração do lobby, onde existe uma bancada para os executivos se sentarem e com seus equipamentos e acessarem confortavelmente a web num local bem iluminado. Ainda no lobby, existe um espaço para o hóspede se desconectar do mundo real através de diversos jogos para dar um play e se concentrar apenas no videogame, além de ter acesso a vários televisores espalhados pelo local. Esta tecnologia, aliada a internet, possibilita que o hóspede realize apenas o primeiro check-in. Os dados ficam armazenados e na próxima estadia, basta fazer o check-in on line, o que assegura grande comodidade e economia de tempo.

Mesa de família

Além de várias mesas espalhadas pelo restaurante, existe uma grande mesa para que o hóspede possa tomar seu café, ou fazer sua refeição como se fosse uma família reunida. "Recebemos muitos colaboradores da Vale que trabalham em diferentes setores, mas não se conhecem e sentados na mesa de café da manhã, se conhecem e passam a ter uma grande interatividade", revela Gavinho. Ele lembra que o restaurante não abre no almoço, pois a grande maioria dos hóspedes são executivos que estão fora a trabalho. No jantar, mantém um cardá-

pio bem reduzido em razão de estar ao lado do Shopping Parauapebas que possui uma boa e variada praça de alimentação.

O café da manhã da Zii Hotel se parece com o de uma padaria, onde o hóspede pede, e o hotel faz, como pão na chapa feito na hora. Agregado a isto está frutas e iogurtes, produtos integrais, além de uma diversidade de bebidas a escolha. Tudo isso servido em um ambiente agradável, moderno e integrado. Para evitar desperdícios e assegurar o frescor dos alimentos, todos os pratos quentes do café da manhã são feitos de acordo com a demanda e isto inclui o pão na chapa, ou mesmo os tradicionais omeletes, ovos mexidos, misto quentes e pães de queijo. Vários dos utensílios de cozinha deste empreendimento foram fornecidos pela M Cassab e os equipamentos são da M F Cozinhas.

Conforto com sustentabilidade

O Zii Hotel possui espaço para pequenas reuniões e eventos que poderá ser utilizado pelos hóspedes mediante reserva e locação. Os clientes podem usufruir dos equipamentos e mobiliário instalados nas salas (cadeiras, TV led de 40", mesa multimídia, etc.), e a possibilidade de alugar demais utensílios necessários para o evento. Equipamentos de última geração da marca Movement instalados no fitness center auxiliam os hóspedes a manterem a forma física. E uma piscina no térreo é uma opção refrescante do calor da região.

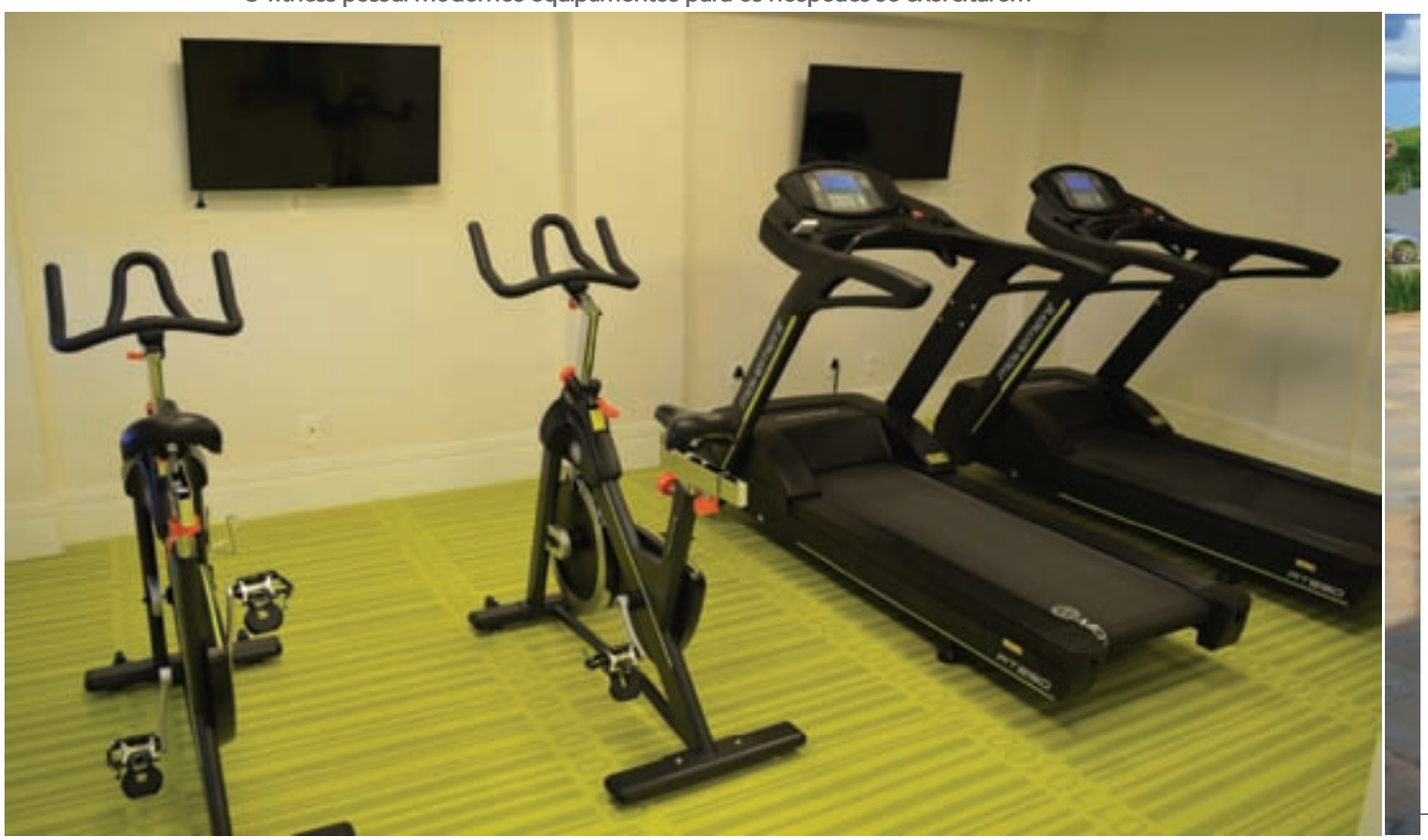
A preocupação com o meio ambiente também se destaca. O empreendimento conta com painéis solares instalados no telhado que asseguram água quente no chuveiro e torneira dos apartamentos, assim como nas torneiras das pias da cozinha. "Com isto conseguimos reduzir em até 40% o consumo de energia elétrica de um hotel convencional. Outro ponto relevante de sustentabilidade que temos é uma estação de tratamento de água com capacidade de tratar até dois mil litros por hora. Esta água consegue atingir 98% de pureza e é utilizada para descargas nos vasos sanitários, lavagem de áreas externas e para regar os jardins.", concluiu Gavinho.

Júlio Gavinho: "O Zii Hotel é um produto único no Brasil e estamos convictos do sucesso desta bandeira"

Esta grande mesa de madeira além de servir para as refeições, serve para aproximar os hóspedes

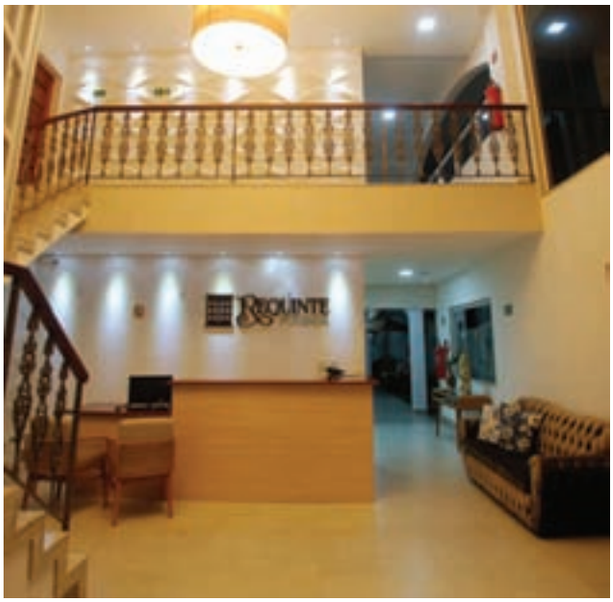
Uma grande bancada muito bem iluminada no lobby é um convite ao trabalho nos notebooks ou tablets

O fitness possui modernos equipamentos para os hóspedes se exercitarem



O Zii Hotel possui espaço para pequenas reuniões

A piscina é uma boa opção para se refrescar do calor que faz em Parauapebas (PA)



Rede Travel Inn abre pousada em Cabo Frio (RJ)

A rede Travel Inn inaugurou recentemente a Pousada Travel Inn Requinte em Cabo Frio (RJ). O empreendimento é voltado para um público mais exigente, apresentando estrutura e serviços de luxo. A Pousada fica na Passagem, bairro histórico da cidade de Cabo Frio. Está situada ao lado do conjunto arquitetônico que data da época dos primeiros colonizadores portugueses na região.

Os apartamentos da Pousada são equipados com camas de casal box queen size, colchões de molas pocket, cozinha americana, com fogão de duas bocas elétrico, forno micro-ondas e frigobar; TV led 32 polegadas, com TV por assinatura e ar condicionado Split. Os dois armários possuem portas de correr envidraçadas e espelhadas.

Os banheiros são revestidos de porcelanato, com box em vidro temperado, armários sob a pia de louça e bancada de granito, delicada decoração com nichos em pastilha esmaltada. Todos os apartamentos da pousada de Cabo Frio contam com um quarto anexo até para duas pessoas. O café da manhã é servido das 8h00 às 10h00, em local próprio no andar térreo.

O Diretor Vice-presidente Joaquim Rodrigues ficou entusiasmado com a inauguração e com o rápido sucesso da Pousada Travel Inn Requinte. Ele comenta que a Região dos Lagos, no Estado do Rio, terá seu turismo reforçado com a pousada, e que sua empresa vem investindo bastante em hotéis e flats para hospedar empresários, executivos e famílias em cidades grandes e médias do País, mas que também se aprimora ao beneficiar o lado essencialmente turístico.

Hotel Spa Vida Bela é inaugurado no interior de São Paulo

Foi inaugurado no último dia 1º de julho, na cidade de Quadra, localizada a 155 quilômetros da capital paulista, o Hotel Spa Vida Bela. O novo empreendimento hoteleiro de luxo no conceito Spasiano está situado no centro de uma fazenda de 20 alqueires e ficará aberto em regime de soft opening até o dia 31 de agosto. São 35 chalés equipados com ar condicionado, TV, frigobar, telefone, e kit de amenities, roupas de cama da Altenburg com 400 fios, todas em algodão puro. Cada um dos chalés possui uma decoração especial dando ao mesmo tempo um toque contemporâneo, que inspirou o nome do hotel SPA.

O local oferece um complexo aquático, composto por duas piscinas, uma ao ar livre com cascata e uma aquecida, semiolímpica e coberta, e sauna. Há também academia com instrutor, alamedas para caminhadas, quadra poliesportiva, quadra de tênis, squash, pista de boliche, quadra de areia onde se pode praticar vôlei e futebol, campo de futebol, completo salão de jogos, playground, gazebo para descanso, trilha terapêutica aquática, capela, além de uma série de atividades desde massagens terapêuticas, atividades de lazer, exercícios físicos monitorados.

A proposta do empreendimento é oferecer, além das atividades, uma alimentação saudável, leve, sem saturação de gorduras, com pratos preparados e acompanhados por uma nutricionista exclusiva, que variam entre 600 a 1.200 calorias/dia. O turista deverá realizar entre 05 e 06 refeições diárias.

Nobile Suítes Cuiabá Várzea Grande (MT) entra em operação

A rede Nobile Hotéis colocou em operação no início do mês de junho o hotel Nobile Suítes Cuiabá – Várzea Grande (MT). O empreendimento está localizado a 200 metros do Aeroporto Internacional Marechal Rondon e a 10 minutos dos principais pontos turísticos da capital mato grossense.

O hotel conta com 117 apartamentos divididos nas categorias Standard, Luxo e Premium, onde as suítes Royal e Master possuem até 64m², e possuem algumas facilidades como: mini-cozinha, microondas, cafeteira e varanda para um breve descanso.

O empreendimento também possui um restaurante Internacional com serviços que vão desde buffet de café da manhã, até um requintado jantar. Um lobby bar para lanches rápidos e drinks, bar da piscina e room service 24hs também fazem parte do projeto.

O empreendimento conta também com um Centro de Convenções dividido em salões modulares com divisórias acústicas que permitem receber eventos para até mil pessoas em auditório, e em eventos sociais, até 500 convidados.

De categoria midscale, o Nobile Suítes Cuiabá – Várzea Grande recebeu cerca de R$ 500 mil de investimentos em comunicação visual, campanhas de marketing e inventivos de vendas. A expectativa é de que o hotel alcance 68% de ocupação média em seu primeiro ano de operação.

De acordo com Roberto Bertino, Fundador e Presidente do Grupo Nobile, "O Nobile Suítes Cuiabá - Várzea Grande levará ao destino a referência em hospitalidade da Nobile. Estamos muito felizes com a oportunidade de tornarmos o hotel um grande sucesso", diz.

Gestão de A&B: uma questão de segurança alimentar

Da compra até o preparo, o alimento passa por um longo processo antes de chegar à mesa

Com alta rotatividade de clientes e hóspedes, os hotéis precisam estar atentos a todos os processos do alimento, desde a compra e armazenagem, até a manipulação.
A contaminação alimentar de apenas uma pessoa pode acabar com toda a reputação do empreendimento

Recepção atenciosa, quarto bem arrumado, mimo sobre a cama e chuveiro quente. Tudo isso é imprescindível para uma estada memorável em um hotel. Contudo, a experiência pode virar um pesadelo se o maior setor do empreendimento pecar em alguma etapa: a área de Alimentos e Bebidas. A gestão de A&B apresenta muitos desafios e todos os processos do estabelecimento são importantes e devem estar integrados para que o negócio apresente resultados positivos na entrega final. O gerente de A&B, Diretor de compras, o chef e toda a equipe da cozinha precisam estar igualmente atentos a diversos elementos, a fim de garantir a segurança alimentar do empreendimento afastando todos os riscos possíveis à saúde dos hóspedes, o maior dos

males. Um caso de contaminação ou intoxicação de um cliente pode gerar processos e requerimentos de indenizações milionárias, decretando o fim do negócio. Desde o controle do estoque até a higiene do local onde são preparados os alimentos, há diversas normas que devem ser seguidas, principalmente pelos meios de hospedagem que têm uma grande demanda em seus restaurantes.

O professor do Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CPDA/UFRRJ), Renato Maluf definiu, no "Caderno 'Segurança Alimentar" que "Segurança alimentar e nutricional é a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar. Esta condição não pode comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, nem sequer o sistema alimentar futuro, devendo se realizar em bases sustentáveis". Uma das normas a serem seguidas pelos empreendimentos para garantir a Segurança Alimentar é a Portaria 1428 do Ministério da Saúde. Esta portaria estabelece desde 1994 a obrigatoriedade da implementação das Boas Práticas de Fabricação e da APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, como ferramentas preventivas para o controle de perigos veiculados pelos alimentos.

Cada vez mais, as pessoas têm feito suas refeições fora de casa. Seja por falta de tempo de cozinhar ou mesmo de estar em casa, os restaurantes têm sido por muitas vezes a única opção de alimentação, principalmente nas grandes cidades. A ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, em pesquisa divulgada em janeiro de 2013, estimou que nos grandes centros urbanos o número de refeições fora do lar chegue a 30% das refeições totais e, de suas despesas com a alimentação, os brasileiros destinam 23,7% do total às refeições fora do domicílio; os americanos destinam 50% e os europeus quase 70%. No Brasil, o mercado de alimentação vem crescendo cerca de 3% ao ano, e o de refeições fora do lar cresce 8,5% ao ano — o que aumenta a responsabilidade dos empreendimentos do segmento.

Os hotéis devem estar atentos aos alimentos dispostos na bancada, evitando refrigeração inadequada

Gestão eficiente = refeição de qualidade

Existem diversas ferramentas para auxiliar o responsável por A&B no controle dos alimentos estocados no hotel, o que não garante uma gestão eficiente por si só. É o que afirma Marcelo Haro, Consultor da empresa de gestão estratégica e consultoria hoteleira Mapie. Segundo ele, é muito importante que outros aspectos marginais também sejam controlados, como homologação de fornecedores, programação dos pedidos, cotação de produtos de maneira consistente, administração de recebimento e armazenamento destes produtos, entre outros. "Para tudo isso funcionar melhor, é muito importante que o gestor de A&B tenha uma visão abrangente de todo o setor e de todas as suas interfaces. Enxergar o hotel como um organismo único onde a estocagem de alimentos sofre influências desde o local onde o hotel está localizado e, consequentemente, da agilidade de abastecimento pelos fornecedores, até do departamento de reservas que pode fechar um grande grupo de última hora", explica Haro.

Se em muitos setores o "algo novo" deve ser apresentado em todos os processos, em A&B é o contrário. Neste setor existem inúmeras atividades obrigatórias, pois os profissionais lidam diretamente com a saúde e a qualidade de vida dos clientes, fazendo da rotina uma grande aliada. Ao mesmo tempo, esta área do hotel também é altamente dinâmica e "cada dia é um novo dia". Para o consultor, não saber como manter a rotina é o principal erro do gestor de A&B, que destaca a necessidade do controle. "Normalmente esse departamento nunca fecha, funciona ininterruptamente, suas etapas não são mecanizadas (algumas delas nunca serão), e o gestor não consegue observar e participar de todas elas. Não ter meios de controle dos resultados, atividades e desempenho é um erro que traz impactos significativos na percepção da qualidade por parte dos clientes/hóspedes, impactos financeiros que podem inviabilizar a operação e riscos para a equipe. Não tenho dúvida que a gestão precisa ser diária. Quando você negocia um cardápio personalizado, quando decide por uma compra, quando define o staff para um evento ou quando analisa seus indicadores internos você está também fazendo a gestão de custos do seu departamento. Uma falha muito comum é deixar para o dia seguinte essa análise pois alguém está "de atestado" ou existe uma reserva grande para o almoço. Não agir no momento correto pode interferir no desempenho do setor e você não terá como voltar no tempo para corrigir", pontua Marcelo Haro.

Princípios morais e sociais também devem ser levados em conta na hora da compra e manuseio dos alimentos, considerando o desperdício de alimentos, consequência tão comum em grandes estabelecimentos. Haro lembra que no final do último mês de março foi aprovado um projeto de lei na França que proíbe que supermercados joguem fora alimentos vencidos, obrigando estes a doarem ou darem alguma utilidade para estes alimentos enquanto ainda podem ser consumidos. "Isso quer dizer que, além de moral e social, aos poucos isso se tornará uma questão legal. E não é por menos: estima-se que o desperdício na França custa por ano até 20 bilhões de euros ao país", comenta.

Segundo ele, "Um indicador muito usado na gestão de A&B é o CMV (custo de mercadoria vendida). Quando o seu "custo" começa a subir é porque algo não vai bem: você pode ter comprado mal os insumos ou o preço de venda pode estar baixo ou você está desperdiçando em alguma etapa interna. Mas é vital que esse acompanhamento seja feito diariamente. Outra necessidade vital é trabalhar de maneira organizada e antecipada. Sempre que sua equipe está trabalhando atrasada ou atrapalhada fatalmente você estará desperdiçando. Ou você derruba algo no chão ou esquece algo queimando na fritadeira. Também acredito muito na conscientização. Todos nós já aprendemos, por conta da necessidade, como economizar água devido à redução de abastecimento que ocorreu em algumas cidades do nosso país. Antes disso passamos algumas dificuldades com energia elétrica também. Tudo isso acaba servindo de aprendizado para o usuário. Na cozinha não é diferente", afirma o consultor da Mapie.

Capacitação interna

No La Torre Resort, localizado na Praia do Mutá em Porto Seguro (BA), os colaboradores fizeram um curso de Manipulação de Alimentos ministrado pela nutricionista Gabriela Doria de Souza.

equipotel
são paulo

14 a 17 de setembro de 2015

ANHEMBI PARQUE • SÃO PAULO *das 13h às 21h*

EQUIPOTEL, HOSPEDAGEM
PARA BOAS IDEIAS

Na feira mais completa de hospitalidade, o sistema para bons negócios é **all inclusive!** É o melhor destino para manter-se atalizado, construir parcerias e encontrar fornecedores.

FAÇA CHECK-IN PARA AS OPORTUNIDADES

CREDENCIE-SE

Credencie-se através do site ou utilize o QR Code diretamente do seu Smartphone.

www.EQUIPOTEL.com.br

ORGANIZAÇÃO E PROMOÇÃO

Reed Exhibitions Alcantara Machado

Colocar os alimentos nos devidos lugares, etiquetar, limpeza geral, lavar as mãos várias vezes ao dia utilizando produtos apropriados, manusear os alimentos e armazenagem foram algumas das matérias abordadas durante o curso. "Estudar é importante e aplicar o curso é importante para o hóspede e para a empresa", argumentou o diretor geral do La Torre Resort, Luigi Rotunno. "Lidar com a alimentação é lidar com a vida, tem sempre o que melhorar", acrescentou a nutricionista. O curso é realizado uma vez ao ano pela nutricionista, que dá palestras de reforço durante o ano todo. Um dos objetivos é que os resultados sejam vistos através de uma equipe sã, cuidando de seu corpo e aumentando a produtividade e diminuição nos riscos de contaminações alimentares.

No hotel baiano, os alimentos são armazenados de forma a impedir a contaminação e a proliferação de microrganismos. Os recipientes e embalagens devem ser recebidos sem alterações e danos. O local de armazenamento deve ser limpo todos os dias, sendo os alimentos mantidos separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. Gisleine del Santi, gerente de alimentos do La Torre Resort, explica que as etapas para o processo de compras devem ser extremamente criteriosas, pois é dele que depende a movimentação de dinheiro da empresa; sendo então responsáveis por parte dos custos dos alimentos.

"Após a fase de compra precisamos receber os insumos, onde verificamos a qualidade, quantidade e o preço. No processo de estocagem é onde garantimos a qualidade dos insumos, principalmente dos perecíveis, onde o almoxarifado se torna um cofre que guarda os valores da empresa, assim deve ser cuidado e controlado todos os dias, com leitura de temperaturas, prazos de validade, e com rodízio feito de acordo com o estoque", explica a Gerente. Para a produção, todos os dias é verificada a quantidade de hóspedes e através de fichas técnicas, é requisitado o que será necessário para a produção do cardápio diário. Na estocagem, há câmaras de congelamento e refrigeração, para cada

Higienização de folhas no La Torre Resort, em Porto Seguro (BA)

tipo de proteína animal, e uma separada para hortifruti e laticínios. O hotel também conta com um açougue dentro do Resort para manipular os alimentos de forma adequada, seguindo as boas práticas de manipulação de alimentos.

Acompanhamento nutricional

É importante que todo o processo de recebimento dos alimentos perecíveis e/ou refrigerados para estoque seja sempre acompanhado pela equipe de Nutrição, que possui conhecimento técnico para realizar a avaliação do produto, desde o aspecto e temperatura até o veículo e os entregadores. No Paradise Golf & Lake Resort, localizado em Mogi das Cruzes (SP), a equipe de nutrição faz este acompanhamento, e, após serem aprovados, os produtos são encaminhados para estoques que variam de acordo com sua natureza e especificidades de armazenamento.

No estoque seco, os produtos são armazenados em prateleiras, respeitando as normas da RDC216/2004, Portaria CVS 5/2013 – organizados por ordem de vencimento, em local seco, ventilado, sem incidência de luz solar e livre de bolores e umidade. Os refrigerados e congelados são armazenados em câmaras específicas: uma para peixes, uma para carnes, outra para laticínios e outra para hortifrutícolas, todas em acordo com a legislação vigente quanto à estrutura e a manutenção. Duas vezes ao dia, os setores de armazenamento recebem visita da equipe de Nutrição para verificação das conformidades dos produtos quanto a armazenamento, validade e temperatura dos equipamentos, registrados em planilha de controle.

Gisleine Del Santi – "O almoxarifado se torna um cofre que guarda os valores da empresa, assim deve ser cuidado e controlado todos os dias."

Ricardo Aly, Diretor Comercial do Paradise Resort, explica que para todos os grupos de alimentos existe o acompanhamento diário aplicado e monitorado pela equipe de nutricionistas visando o atendimento às boas práticas de fabricação dos alimentos e procedimentos operacionais padronizados – desde o fornecedor externo ao manipulador interno. "A primeira preocupação do resort é com a escolha dos fornecedores. O hotel só compra de empresas idôneas, certificadas nos órgãos competentes como o S.I.S.P. e o S.I.F. e bem conceituadas no mercado. A equipe de Nutrição realiza visitas técnicas nas empresas, analisando parâmetros indispensáveis para as boas práticas na fabricação de alimentos como higiene do ambiente, rastreabilidade, controle de potabilidade e cloração compulsória da água utilizada e atestados de saúde dos colaboradores da fábrica", conta.

No hotel, a equipe de Nutrição controla, além do recebimento, o armazenamento sob temperatura controlada, o pré-preparo, o preparo e a distribuição dos alimentos com registro em planilhas de controle e supervisão do Chef Executivo e dos Sous-Chefs. As carnes (boi, aves e peixes) são armazenadas e manipuladas de acordo com sua natureza, evitando o risco de contaminação. Os processos de descongelamento e dessalgue respeitam a CVS 5/13, havendo, inclusive, uma câmara refrigerada exclusiva para esta finalidade. "Para um hotel do porte do Paradise, o desperdício é um desafio constante e cada setor tem participação efetiva nessa tarefa, não apenas pela questão moral e social, mas também com o intuito de melhorarmos nossos serviços à medida em que controlamos melhor os custos dos processos. Entre as estratégias adotadas para esse fim estão a preferência por hortifrutis da estação, controle das sobras do bufê por meio de pesagem e treinamento dos colaboradores", afirma o Diretor.

De acordo com o Diretor, os procedimentos adotados para a segurança alimentar do resort são implantados do recebimento à distribuição. Controle de temperatura, identificação no armazenamento e manipulação correta são algumas ferramentas utilizadas. O treinamento básico é aplicado pela nutricionista chefe a todos os colaboradores que manipulam alimentos. Dividido em quatro mó-

dulos, ele contempla os requisitos da CV5/13 e da RDC 216 e é adaptado às necessidades do Paradise. Treinamentos específicos também são aplicados conforme a necessidade. O buffet recebe atenção especial devido à exposição dos produtos quentes e frios. Os pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para consumo em distribuição e espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura, protegidos de contaminações. Os alimentos quentes são mantidos em Rechauds e os frios mantidos sobre pista fria. O sistema de reposições constantes é uma conduta adotada pelo empreendimento, com o intuito de reduzir o tempo de exposição e evitar desperdícios.

Feito na hora

Como na maioria dos estabelecimentos do ramo alimentício, a rede Bourbon Hotéis & Resorts adota o conceito PVPS – Primeiro que Vence, Primeiro que Sai, quanto o armazenamento das mercadorias. Até que sejam comprados, todos os produtos passam por um processo, que inclui, previamente, a aprovação do chef executivo e as homologações com os chefs de cozinha e os setores de compras e nutrição. Contudo, os restaurantes da rede funcionam sob regime de Buffet, que gera mais desperdícios que o serviço à La Carte. Para evitar o desperdício de alimentos e que alguns alimentos estraguem enquanto são expostos nos rechauds e, a rede faz muitos preparos "à la minute". Todas as carnes, peixes, risotos e pizzas são feitos na hora, na frente do hóspede. De acordo com Jérôme Dardillac, Chef Executivo de Cozinha Corporativa da rede, isso permite que o prato ganhe muito em qualidade, sabor, e ao gosto do hóspede quanto à cocção e tempero, o que minimiza muito o desperdício.

Ricardo Aly: "Temos uma preocupação muito grande com a qualidade dos alimentos servidos"

Para evitar contaminações, dos alimentos servidos nos buffets (almoço, jantar, café da manhã, refeitório, coquetel e coffee break), são coletadas amostras e, mensalmente, feitas análises microbiológicas e swab das mãos dos manipuladores. Além disso, o setor de nutrição ministra treinamentos para os funcionários. "Ninguém ingressa na cozinha sem passar por esse treinamento. São feitos controles rígidos de temperatura para não haver nenhum risco de proliferação de microrganismos. Os alimentos quentes devem ficar sempre acima de 65 graus e, os frios, abaixo de 10 graus, expostos por no máximo 2 horas e todos os alimentos prontos para consumo são manipulados com o uso de luvas. Os funcionários devem sempre trajar uniformes limpos, usando touca, apresentando unhas cortadas e limpas, sem adornos, para evitar contaminação física. Os produtos expostos nos buffets, após sua retirada, são descartados", explica o Chef.

O Bourbon Atibaia, unidade situada no interior de São Paulo também separa o lixo orgânico e o destina corretamente de acordo com as legislações locais, bem como todas as outras 14 unidades da rede no Brasil e América Latina. Nas unidades de Atibaia (SP) e Foz do Iguaçu (PR), é realizado o processo de compostagem, que consiste na decomposição da matéria orgânica para situação estável, diminuindo o acúmulo de lixo e gerando benefícios para a natureza. Com a compostagem, os resíduos são transformados em adubo, sem a emissão de odores e sem riscos para quem os manuseia. O adubo gerado é utilizado nas hortas e na manutenção das árvores frutíferas dos empreendimentos. A medida, consequentemente, diminui a produção

de lixo. Outro benefício é a geração de novos empregos, já que foram contratados funcionários para manusear, separar e triturar o composto.

O melhor da América Latina

Com ações rigorosas de controle de temperatura e armazenamento, segundo as normas de higiene da Anvisa e da HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points), o Club Med Itaparica, empreendimento situado na cidade de Itaparica, na Bahia, foi reconhecido este ano como o Melhor Hotel em Segurança Alimentar da América Latina pela Cristal International Standars, quando recebeu o selo Latin America FoodCheck' de 2015. O programa Foodcheck, desenvolvido de acordo com as diretrizes estabelecidas pela OMS – Organização Mundial da Saúde, inclui auditorias rigorosas em termos de higiene e segurança alimentar. Estas auditorias ajudam o hotel a manter um serviço de alta qualidade alimentar e melhora a experiência do hóspede.

Para Everton Bispo, Comprador de Alimentos e Bebidas do Club Med Itaparica, as auditorias são muito importantes em todos Villages para manter um alto nível de higiene. "Receber a premiação representa uma recompensa de todos os esforços e investimentos realizados nos últimos anos para atender com excelência a quem se hospeda nos nossos resorts. Essa premiação mostrou que nossos hotéis no Brasil têm um nível de higiene internacional. Além disso, as auditorias internas permitiram manter a qualidade de treinamento dos nossos profissionais, característica diretamente ligada aos bons resultados encontrados nos Villages", conta.

No empreendimento, os cuidados tomados com os alimentos perecíveis, como peixes, carnes e aves, são ainda mais rigorosos. Todos os perecíveis são transportados de acordo com as normas vigentes de higiene e segurança determinados pela Anvisa, nas temperaturas adequadas para cada tipo de produto. Em cada entrega, verifica-se o estado do meio de transporte e a temperatura dos produtos, assim como as embalagens, datas de produção/validade e aspectos físicos das mercadorias. No caso das frutas e dos legumes, também é observada a temperatura do meio de transporte, aspectos físicos e limpeza das caixas. Nesta ação também é feita uma amostragem para verificar o interior e a composição e o sabor do produto. Caso seja algum produto transformado, devem constar na embalagem a data de produção e o limite de consumo.

Para aves, peixes, e proteicos em geral, também devem ser transportados em temperatura adequada, prevista em lei, seguindo as normas da Anvisa e com o selo SIF . Imediatamente, após sua chegada, os alimentos devem ser transferidos em suas respectivas câmaras frias, para evitar perda de temperatura. "Para frios, a conservação é em 4°C, tolerando no momento da entrega o máximo 8°C. Para congelados, a conservação é de -18°C e o limite tolerado na entrega de -12°C. As frutas e legumes são transportadas e conservadas entre 6 e 8°C, para evitar a queima das folhagens e desidratação precoce. Bananas, coco, batatas, mandioca, inhame, cebola e alho, devem permanecer fora de câmaras frias, em uma temperatura máxima de 15°C, para evitar escurecimento e processo de putrefação acelerado", explica Everton.

Jérôme Dardillac – "Ninguém ingressa na cozinha sem passar por treinamento"

Cuidados na hora da compra

No Club Med Itaparica, um longo procedimento de compras é seguido para que a higiene e a segurança alimentar sejam mantidas constantemente. Ele é dividido em duas fases, válido para 100% dos produtos de A&B e envolve, em um primeiro momento, o Comprador Corporate e o Chef Executivo. A primeira fase acontece no escritório da rede e a segunda, no Village. "Todos os produtos que serão usados nos Villages são validados pelo Chef Executivo e, em seguida, são negociados pelo Comprador Corporativo baseado no Escritório do Rio. Depois que são negociados, os produtos são inseridos em sistema de gerenciamento interno, no qual os Villages visualizam os produtos e preços. No Village, o RSA (responsável por abastecer o Village) verifica os diferentes buffets e seu consumo + o nº de GMs estabelecido. Com essas informações, ele pode emitir os seus pedidos de compra diretamente ao fornecedor referenciado.

Os fornecedores são cadastrados seguindo algumas normas básicas:

1. Ter empresa estabelecida;
2. Atender as exigências de vigilância sanitária e certificados exigidos pelo Governo tais como:
SIF – para comercialização de carne e peixes.
Certificado de Pesca, respeitando o defeso para produtos como lagosta e camarão;
3. Respeitar as normas da Vigilância Sanitária para transporte e acondicionamento de produtos:
Os produtos devem estar em caixas plásticas retornáveis;
Todos os produtos alimentares devem ser transportados em caminhões refrigerados;
4. Além disso, no contrato de fornecimento existe uma cláusula específica sobre o meio ambiente e as leis trabalhistas: os fornecedores se comprometem a reciclar lixo, economizar água, não empregar menores, não empregar sem carteira assinada e pagar os impostos como FGTS E INSS.

De acordo com o professor do curso de pós-graduação Gestão de Meios de Hospedagem do Senac Aclimação, Carlos Bernardo, para controlar os estoques do empreendimento hoteleiro é preciso ter muito claro o estoque mínimo e máximo necessário para a operação do empreendimento, sempre levando em conta o consumo médio e o tempo de entrega da mercadoria pelo fornecedor; Ter local apropriado para estocar (geladeiras e freezers evitando desperdícios); Utilizar o processo de just in time evitando estoques exagerados (produto na

Everton Bispo – "As auditorias internas permitiram manter a qualidade de treinamento dos nossos profissionais"

prateleira e dinheiro parado). "Comprar de fornecedores homologados (que tenham sido auferidos quanto à higiene, estocagem, uniformes, transporte, legalidade e etc) é muito importante. Devemos sempre envolver compras, gestor do salão (restaurante/banquetes/bar), e chef de cozinha ou profissional capaz de receber as mercadorias para que estejam em boa qualidade e temperatura", aponta.

Segundo o docente, há várias ferramentas que dão o custo real dos pratos, a fim de gerir os custos de forma eficiente no setor. "Ao fazer uma ficha técnica, temos as quantidades, modo de preparo e foto. Quando se vende um prato, a ferramenta reduz do inventário a quantidade de alimentos consumido, fazendo com que o comprador ou almoxarifado gerem um novo pedido para suprir aquele produto ao estoque máximo necessário para a operação. Lamentavelmente, mesmo com a ferramenta, muitos estabelecimentos ainda trabalham no "olhômetro" verificando no almoxarifado os estoques e fazendo os pedidos conforme entendam ser necessários", afirma. "Quando não se tem um departamento de custo ou uma ferramenta que proporcione as informações mais precisas, é necessário basear seus preços conforme o concorrente e ao final do mês fazer uma conta básica com os produtos estocados (estoque inicial + compras - estoque final = consumo período); isto gera o valor gasto com a mercadoria, que dividido pelo valor total de vendas identificará o custo do período", explicou o professor, que destaca a importância do setor ter pessoas com diferentes ideias e posições, pois faz o gerente pensar e refletir se está mesmo no caminho certo.

Cartão para dietas restritivas

Para garantir a segurança alimentar de pessoas com alguma intolerância alimentar ou patologia alimentar específica, o Grand Palladium Imbassaí, na Bahia, tem o projeto Palladium Dietary Card, que consiste em cartões de alergias ou restrições alimentares que abrange os celíacos,

Carlos Bernardo – "Muitos estabelecimentos ainda trabalham no "olhômetro" verificando no almoxarifado os estoques e fazendo os pedidos conforme entendam ser necessários"

os alérgicos a nozes, frutas, legumes, frutos do mar, ovo, leite, peixe, glutamato de sódio e os diabéticos. Os cartões são entregues ao hóspede no momento do check-in (quando anunciarem a sua condição específica) e todos os bares e restaurantes do hotel estão aptos (funcionários e alimentos) a identificar e proceder mediante a apresentação do cartão.

Este ano, o hotel recebeu certificação Earth Check, baseada na Agenda 21 da ONU – Organização das Nações Unidas, que reconhece ações na área da conscientização ambiental, otimização de gastos de recursos naturais e reciclagem. "A manipulação dos alimentos é acompanhada em tempo integral pelas nutricionistas e chefs de cozinha para assim conseguirmos ter o controle de todos os processos e reduzir os riscos de contaminação. Além disso, fazemos monitoramento das temperaturas de alimentos, das equipes e das áreas durante todo o dia. Com os alimentos estão expostos nos buffets, fazemos as coletas das preparações todos os dias e em todos os horários de refeições para garantir a segurança dos nossos clientes. Temos procedimentos de boas práticas alimentares muito rigorosos baseados nas normativas ditadas pela ANVISA", explica o Diretor de A&B do Grand Palladium, Jesús Zalvidea.

Jesús Zalvidea – "Fazemos monitoramento das temperaturas de alimentos, das equipes e das áreas durante todo o dia"

Custo não: investimento

Na rede hoteleira Vert Hotéis, os profissionais envolvidos no processo de compras são treinados na própria Vert, como Gerentes de Alimentos e Bebidas, os Gerentes Gerais e os Controllers. Os fornecedores são escolhidos com base no atendimento primeiramente à legislação pertinente seguido da qualidade dos insumos oferecidos e por ultimo preço. Todos os fornecedores devem ser homologados pela rede hoteleira, dirigida pela CEO Érica Drumond. Sempre que possível, dá-se preferência à utilização de produtos locais fornecidos por comerciantes locais. "A gestão de custos está umbilicalmente ligada à gestão de desperdícios. Entendemos que todo produto que tem como destinação a satisfação do hóspede não é custo, é investimento. Portando procuramos trabalhar com produtos nobres, bem selecionados, recebidos, porcionados e utilizados à medida da necessidade", afirma Henrique Michel, Consultor de A&B da rede.

Todos os empreendimentos da Vert trabalham com consultorias especializadas em segurança alimentar que monitoram semanalmente o atendimento às exigências da legislação federal no tocante ao recebimento de mercadorias e inspeção de fornecedores. A empresa faz a inspeção periódica das instalações dos fornecedores, veículos de entrega, uniforme dos colaboradores que fazem as entregas, além do monitoramento da temperatura dos alimentos quando do seu recebimento, inspeção das embalagens, etc.

Planejar, organizar, dirigir e controlar

Na rede Nobile Hotéis, todos os processos do setor de A&B só podem ser realizados depois de quatro funções básicas de administração: planejar, organizar, dirigir e controlar. "Graças a essas funções, os hotéis e o departamento de Alimentos & Bebidas, conseguem seguir adiante e implementar os processos", conta Henrique Marcolini, Gerente de Alimentos & Bebidas Corporativo da Nobile Hotéis. Dentro do sistema de gestão,

Os estoques de alimentos devem estar constantemente limpos e controlados, a fim de que não atraiam pragas e sejam "esquecidos" até o vencimento

a rede primeiro define o almoxarifado central e almoxarifados secundários. Depois, confere o estoque de cada almoxarifado secundário. O chef de cozinha deverá fazer pedidos diários ao almoxarifado central, com algumas requisições informando para qual almoxarifado secundário ele irá direcionar os insumos pedidos, como também as requisições que deverão ser informadas no estoque atual. O responsável pelo almoxarifado central deve fazer uma análise das requisições, e solicitar autorização junto ao Gerente de Alimentos & Bebidas sobre a liberação dos insumos.

Na rede, os custos apoiam-se no planejamento, execução e mensuração das atividades. Para obter vantagens competitivas, Henrique aponta alterações no mix de produtos; no processo de formação de preços e nos processos; Redesenho de produtos; Eliminação ou redução de custos de atividades que não agregam valor; Eliminação de desperdícios e elaboração de orçamentos com base em atividades como principais ações para que os resultados sejam atingidos e o lucro garantido. "As ações são conferidas pelo departamento de Alimentos & Bebidas corporativo. Vale dizer também que os Gerentes Gerais dos hotéis também recebem treinamento de boas práticas e manual de Alimentos & Bebidas", comenta Marcolini.

As exigências nos procedimentos de estocagem também são minusciosas. "O chef de cozinha e a nutricionista precisam aprovar os fornecedores escolhidos. Na entrega das mercadorias, o almoxarife, chef de cozinha e a nutricionista devem acompanhar as entregas das mercadorias, como também verificar as condições de higiene dos veículos de entrega. Cada mercadoria precisa ser vistoriada no que tange a data de validade, desta forma, a nutricionista será responsável por verificar a temperatura dos veículos refrigerados e as embalagens. É também função da nutricionista e chef de cozinha dar negativa às mercadorias que não atenderem a excelentes condições de higiene. Mercadorias entregues em caixas de papelão serão substituídas por caixas de polietileno; e no almoxarifado, as mercadorias deverão seguir o processo PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) e UEUS (Último que Entra, Último que Sai), como também acondicionados em paletes de polietileno", conclui Marcolini.■

Henrique Marcolini - "Os Gerentes Gerais dos hotéis também recebem treinamento de boas práticas e manual de A&B"

Casa Grande Hotel (SP) promoveu Festival de fondue

O Casa Grande Hotel Resort & SPA, situado na Praia da Enseada, no Guarujá (SP) realizou em junho mais uma edição do Festival de Fondue. Todas as noites, um mix de fondues tradicionais e receitas exclusivas foi servido numa atmosfera agradável com lareira. Foram quatro opções de sabores para os hóspedes e clientes se deliciarem: camarões e palmito, queijo e chinoise de carne e como sobremesa, o de chocolate acompanhado de frutas da estação. Pães variados, patês, seleção de queijos e frios completam o cardápio.

O bistrô destaca o Fondue de Camarão com palmito, uma combinação de queijos gruyére e emmental fundidos em vinho branco condimentado com dill e raspas de limão, servido com camarão, palmito e cubos de pães variados. Elaborados pela Chef Jacquelline Roelandt, que já comandou restaurantes em diversas regiões da França, como Cotê D'Azur, Provence, Bourgogne, Bordeaux e Corsega, os pratos podem ser harmonizados com a carta de vinhos do restaurante, entre tintos, brancos e espumantes.

Solar Fazenda do Cedro (RJ) iniciou 'Temporada do Camarão'

Localizado em Pedro do Rio, no município de Petrópolis (RJ), o hotel Solar Fazenda do Cedro serviu um menu baseado no camarão, já que a pesca do crustáceo volta a ser permitida na região. Outros restaurantes locais também serviram cardápios especiais com a iguaria no período de 1 a 5 de julho.

Uma das opções servidas no empreendimento foi o Crepe de Camarão à moda da roça. O Creme de Baroa, servido com camarão no perfume de gengibre é outra sugestão. Como prato principal, as sugestões podem ser individuais, como o Camarão Brasileiro em crosta de tapioca ao molho cítrico servido com risoto de queijo coalho; Camarão à milanesa servido com risoto de cogumelos da serra ou Camarão ao molho especial servido com arroz festivo (foto). Para duas pessoas, a opção pode ser o Camarão Cremoso servido na moranga.

InterContinental São Paulo promoveu 3º Festival Gastronômico Japonês

Integrante do grupo IHG – InterContinental Hotels Group, o InterContinental São Paulo

promoveu a terceira edição do Festival Gastronômico Japonês, realizado entre 23 e 27 de junho no restaurante Tarsila. O evento tem como objetivo principal promover o acesso ampliado aos costumes culinários do povo nipônico, que prioriza o primor nos detalhes de apresentação, além de uma gama variada de cores, texturas e sabores. Houve a participação de experientes chefs do InterContinental Yokohama Grand, Igarashi Shigeo e Kono Junichi, que possuem no currículo passagens por importantes empreendimentos, como o Yokohama Techno Tower Hotel e o Riviera Resorts Co.

Os chefs apresentaram durante o festival um menu degustação que contou com novidades e pratos consagrados da culinária oriental, nas noites de terça à sexta, a partir das 20h00, e no sábado, dia 27, também no horário do almoço, a partir das 12h30. O menu incluiu uma dose de saquê Azuma Kirin ou uma cerveja Ichiban.

Etoile George V Jardins (SP) passa a oferecer café da manhã orgânico

O hotel Etoile George V Jardins, em São Paulo, começou a oferecer diversas opções de pratos orgânicos preparados pela chef Tatiana Cardoso. O Jorge Restaurante, situado na uni-

dade, é aberto para visitantes, e tem como destaque no menu seu café da manhã, servido diariamente das 6h30 às 11h00. O cardápio leva ingredientes frescos, sazonais e frutas orgânicas, vindas diretamente de pequenos agricultores e produtores familiares, com certificação de entidades como o Instituto Biodinâmico.

A refeição matinal tem de menus fechados a pratos à la carte, com variadas opções de sucos naturais, ovos orgânicos, frutas da estação e até o café coado, tudo pensado e elaborado pela chef e autora dos livros "Cozinha Natural Gourmet" (Ed. DBA) e "Naturalíssima" (Ed. Alaúde). Dentre os menus fechados, está o Café Continental, composto por café expresso ou coado; leite, chocolate ou chá orgânico; suco de laranja ou o suco do dia orgânico; bolo do dia; cesta com pães de queijo e mini-croissant; manteiga, geleias e cream cheese; a fruta do dia e a tradicional tapioca do Jorge Restaurante.

O menu do Café Bem-Estar inclui, além dos itens do Café Continental, também água de coco natural, o iogurte grego artesanal com mel e granola do Jorge Restaurante, queijo fresco, tostex, que pode ser feito no pão de forma integral especial cuja farinha é obtida a partir da moagem de cinco grãos (trigo, aveia, gergelim, linhaça, painço).

Dentre as opções à la carte, destacam-se: omeletes de queijo, tomate, cogumelos frescos, alho-poró, salmão defumado com creme azedo, ovos caipiras orgânicos, nas versões poché, cozido, mexido e frito, açaí na tigela com granola caseira e iogurte grego. A tapioca do Jorge é mais leve e nutritiva, pois é feita com manteiga clarificada produzida na própria cozinha do Hotel. Mas o grande destaque do café da manhã é o iogurte grego da casa, produzido diariamente com leite fresco. É elaborado a partir de uma muda (base de preparo) replicada há 40 anos pela família da chef Tatiana Cardoso. Dentre as variações, é possível consumi-lo com blueberries, amoras, granola caseira e mel.

Wish Serrano (RS) recebeu decoradora para "Chef por um dia"

O Wish Serrano Resort & Convention Gramado (RS) recebeu mais uma edição do projeto "Chef Por um Dia", que aconteceu no último dia 11 de junho, no restaurante Spazio Due. A convidada desta edição foi a empresária Angela Raber Masotti, que esteve à frente da noite gastronômica, uma de suas grandes paixões além da decoração, artesanato e paisagismo.

Angela preparou um cardápio temático inspirada no Dia dos Namorados, já que o evento caiu exatamente um dia antes da data comemorativa. Entre as opções, estava o prato "Amor à primeira vista", que representou a entrada: mix de folhas verdes, palmito, erva doce, morango com cream cheese e lascas de amêndoas.

O prato principal "Olhar Cúmplice" foi formado por um gnocchi com tomate concassé, lascas de parmesão, camarão salteado com pimenta, alho e ervas aromáticas. O jantar também serviu um sorbet de pêssego com tomilho e espumante. A segunda opção, "Harmonia Perfeita", era composta por um medalhão de filet mignon com salsa de vitela, cogumelos porcini e shitake, acompanhado de risoto de parmesão. A sobremesa "Felicidade" completou o menu com mousse de chocolate com calda de gengibre e manjericão e cobertura de praliné de avelã.

Varandas da Montanha Hotel (MG) prepara festival de caldos e sopas

O Varandas da Montanha Hotel, situado na cidade de Carmo do Rio Claro, no Sudoeste de Minas Gerais, preparou um festival de caldos e sopas que acontecerá em todas as noites de julho. Além das novidades, a cidade será palco da 47ª feira de artesanato entre os dias 15 e 19.

O artesanato faz parte de Carmo do Rio Claro há mais de 120 anos, uma tradição carmelitana vinda das antigas fazendas de colonização portuguesa. A economia criativa é a terceira fonte de renda mais importante da cidade, atrás do café e da produção de leite. Famosa pela confecção de tecidos em tear manual, o artesanato da cidade já

foi tema da novela global Fera Ferida.

Outra tradição de Carmo do Rio Claro são os doces artesanais, feitos em frutas frescas esculpidas à mão. Todos estes trabalhos estarão expostos na famosa feira de artesanato.

Hotel Internacional Gravatal (SC) promoveu semana gastronômica

O Hotel Internacional Gravatal, localizado em Termas de Gravatal (SC), promoveu entre os dias 09 e 13 de junho sua primeira "Semana de Gastronomia pelo Mundo". A proposta era destacar vários tipos diferentes de iguarias a cada dia, sempre durante o jantar. O menu foi preparado pela equipe comandada pelos chefs Clau Ferreira e Fran Pereira, que escolheram os países e o melhor da gastronomia de cada um. "Selecionamos os ingredientes mais utilizados de cada país, mas oferecendo opções variadas que atendessem ao gosto, preferência e paladar das pessoas. A cada noite oferecemos cerca de 13 tipos de saladas

frescas colhidas na horta orgânica do hotel, cinco tipos de conservas, várias receitas com carnes variadas, massas e um desfile de sobremesas", explica o chef Clau Ferreira.

O evento também ofereceu, durante cinco dias, apresentações de dança com a participação opcional dos hóspedes. A noite árabe com danças típicas, o jantar oriental com karaokê e, no Dia dos Namorados, noite temática Medieval com serenata ao som de violinos na sacada dos apartamentos estiveram entre os

preferidos. No jantar alemão, a degustação de cervejas também foi muito aceita pelos hóspedes.

Além da gastronomia típica, o restaurante e o buffet do Hotel Internacional também receberam decoração tematizada. "Tivemos uma média de 170 pessoas no jantar cujo valor já estava incluído nas diárias. A receptividade e o retorno positivo de nossos clientes não poderiam ter sido melhores. O friozinho de Santa Catarina no período também contribuiu para o sucesso do evento, que foi encerrado com uma festa italiana fechando a Semana Gastronômica com uma noite de celebração", declarou Karina Zappelini, gerente comercial do empreendimento.

Hotel Saint Andrews realizou chá da tarde especial

Dando início a temporada de inverno, o Hotel Saint Andrews Gramado (RS), realizou no dia 21 de junho, o Chá da Tarde Especial. O evento contou com uma palestra da consultora de estilo e imagem pessoal, Patricia Hermann, que promoveu um bate papo informal com os convidados, com dicas de moda e comportamento. Os participantes puderam degustar o menu preparado pelo Chef André Soares, que contou com: Finger Sandwich de Salmão, Cream Cheese de Dill, Parma e Mussarela de Búfala, Mini Quiche de Cogumelos, Brioches e Geléias da Casa, Petit Fours diversos, variedade de chás importados, entre outros itens. Um desfile de moda também foi atração do evento.

Tivoli São Paulo realizou 3º Festival Gastronômico Tailandês

O hotel Tivoli São Paulo Mofarrej, localizado na capital paulista, realizou entre os dias 15 e 20 de junho a terceira edição do seu Festival Gastronômico Tailandês.

O evento celebrou a entrada da rede Tivoli Hotels & Resorts para o grupo tailandês Minor Hotel, detentor das marcas Anantara, Avani, Per Aquum, Elewana e Oaks. Todos os restaurantes do hotel participaram do festival, que neste ano também contou com a participação da Tourism Authority of Thailand e Bali Express.

Os restaurantes Arola Vintetres, Narã Bar & Lounge e Bistrô Tivoli serviram aos convidados pratos elaborados pelo chef executivo tailandês Adtavorn Charoonpontithi, da marca Anantara. No Arola Vintetres foi servido o menu degustação em 5 estágios. Entre os pratos, Tom - Sab Wagyu Beef Rib: Costela de Wagyu braseado ao estilo do Sul com condimentos, pimenta e coentro; Scallpo Chare - Num - Pla: Fatias finas de ceviche de vieiras com espuma cítrica (Foto acima); Pla - Preaw - Wan: Peixe bagre ao vapor acompanhado de legumes wok com toque final de coullis de tomate e abacaxi.

Já o Narã Bar & Lounge serviu diversos snacks, saladas, sanduíches e sobremesas como Salada de pomelo e camarões, Mix de espetinhos tailandeses, Sanduíche enrolado de atum "phad thai" e Crème brûlée de abacaxi, coentro e pimenta.

Nos almoços do Bistrô Tivoli, os pratos tailandeses estiveram disponíveis no buffet e em uma estação especial, e alguns foram montados ao vivo pelo chef na show kitchen. Entre as opções de segunda-feira esteve o Nam Tok Nua - Contra filé Angus ao estilo Noroeste com aroma de ervas e molho de limão; na terça-feira foi servido o Massaman Nua, um prato típico do sul da Tailândia, feito com bochecha bovina cozida em baixa temperatura, amendoim crocante, em curry "massaman" temperado com suco de tamarindo; na quarta-feira foi possível experimentar o Thod Mun Pla, Bolinhos de peixe de água doce ao

curry, servido com pepino fatiado e cebolas shallot em molho de pimenta adocicada; na quinta-feira foi servido o Gang Phed Ped Yang, que é um Pato assado ao curry vermelho e abacaxi, lichia, uvas e folhas de limão kaffir; e na sexta-feira os clientes puderam assistir ao chef preparando o Phad Thai Goong, Macarrão de arroz salteado com camarão, cebolinha, broto de feijão, tofu, cebola shallot, nabo em conserva, camarão seco e amendoim.

Diversos mimos foram fornecidos aos hóspedes, onde as turndown amenities dos clientes do hotel também foram tailandesas durante a semana. Entre os itens deixados nos quartos estiveram o Ka Nom Tom: Pudim de arroz, o Sang Kha Ya Fak Thong: Crème de abóbora ao estilo tailandês e o Tub Tim Grob: Castanha d'água em leite de coco.

Holz Hotel (SC) realiza 11ª edição do Festival do Fondue

O Holz Hotel, empreendimento localizado em Joinville (SC) e pertencente a CHA – Cadeia de Hotéis Associados, irá realizar até o final de agosto a 11ª edição do Festival de Fondue. A degustação ocorrerá nas noites de quintas, sextas e sábado a partir das 20h00.

Ganham destaque no cardápio o fondue de queijo e de carne (filet mignon e peito de frango), acompanhados por cinco tipos de molho; e de chocolate, com frutas, wafer e farofa de amêndoas. Para Roseli Capudi, diretora de operalçies da CHA, "O estilo europeu do Holz fica ainda mais aconchegante no inverno, com o espaço bistrô especialmente decorado com velas para o Festival do Fondue, além da música ambiente, que proporciona um ambiente mais romântico", frisa. A degustação poderá ser harmonizada com diversos rótulos de vinhos (foto).

Hotel Vale das Pedras realizou "Noite do Fondue"

O Hotel Vale das Pedras, situado em Jaraguá do Sul (SC), realizou no dia 25 de junho, mais uma edição do evento gastronômico "Noite do Fondue". Os clientes puderam degustar uma entrada com pão italiano recheado ao molho de queijo e acompanhado por porções de pães ciabatta, ervas e torradas. O menu contou com uma sequência de fondue de carnes (filé mignon, frango, peixe e camarão), acompanhados de molhos mostarda, barbecue, tomate seco, chimichurri e rosé. Também será servida uma sequência de fondue doce (ganache de chocolate), acompanhado por frutas como morango, abacaxi, uva e banana.

Grupo diRoma entrega 384 novos apartamentos em Caldas Novas (GO) neste mês

O Grupo diRoma entregará este mês seu empreendimento L'acqua IV, um ano depois de inaugurar as unidades I e III. São mais de 384 apartamentos que impulsionarão o turismo de Caldas Novas (GO). Os blocos de dois andares, com 08 apartamentos por andar que acomodam até 4 pessoas, têm acesso privativo à academia, salão de jogos, cinema e copa da mamãe.

Segundo o Superintendente do Grupo diRoma, Aparecido Sparapani, além de proporcionar a Caldas Novas mais leitos e colaborar com o crescimento impulsionando o setor, a geração de aproximadamente 70 novos postos de trabalho é uma grande satisfação entre a gestão. "Isso corrobora também com nosso desejo de ajudar a promover a ascensão do turismo local e de manter nosso setor aquecido," comenta.

Em um espaço de 16 mil m² foi construído o parque aquático para uso exclusivo dos hóspedes das unidades do L'acqua diRoma, o Jardins Acqua Park. Mais um dos diferenciais da infraestrutura de lazer desse empreendimento. Dentro dessa área estão 11 piscinas que funcionam 24 horas por dia, ofurôs, sauna, brinquedoteca, bares, restaurantes, salão de jogos e outras atrações.

Com a inauguração do L'acqua diRoma IV, o Grupo diRoma oferece aos turistas em seus 12 hotéis em Caldas Novas, 3405 apartamentos, o que corresponde a cerca de 13.820 leitos.

Blue Tree Hotels anuncia hotel em Campinas (SP)

A rede Blue Tree Hotels anunciou que irá construir um hotel no complexo industrial e residencial Alphaville, situado na cidade de Campinas (SP). O Blue Tree Premium Campinas Alphaville será de categoria superior, terá 148 apartamentos, além de 210 m² de espaço para eventos corporativos e sociais. O VGV (Valor geral de vendas) do empreendimento é de R$ 55 milhões.

De acordo com Chieko Aoki, presidente da rede, "Estamos muito felizes com esse novo empreendimento, em uma cidade tão promissora, que está entre os dez municípios que mais geram empregos no país, segundo a FGV. Acreditamos que o nosso novo Blue Tree contribuirá para a consolidação dos serviços de alto padrão oferecidos pelo condomínio Alphaville", afirmou.

O projeto do hotel é assinado pelo escritório Primi Apploni, de Campinas e a previsão é de que o empreendimento entre em operação no primeiro semestre de 2017.

doispontozero Hotéis terá hotel em Vitória da Conquista (BA)

Com investimentos em recursos próprios de R$ 20 milhões e regido pela bandeira Zii, a doispontozero Hotéis implantará um novo hotel no estado da Bahia. Desta vez, o hotel será construído na cidade de Vitória da Conquista, terá 121 apartamentos e deve gerar 220 empregos indiretos na região, e 42 diretos após a inauguração. O início das obras está previsto para o próximo mês de agosto e a inauguração para outubro de 2016. Júlio Gavinho, Diretor presidente da doispontozero Hotéis explica que Vitória da Conquista também foi escolhida para receber uma unidade Zii Hotel devido ao acentuado nível de desenvolvimento da cidade. "A cidade tem a terceira maior população da Bahia, atrás apenas de Salvador e Feira de Santana, e a quinta maior economia do estado, com destaque para a construção civil, indústrias, comércio e universidades. O segundo aeroporto de Vitória da Conquista, em construção, será maior e contará com tecnologias mais

avançadas, e tem inauguração prevista para o final do ano", destaca Gavinho.

Em Alagoinhas, o empreendimento Zii Hotel já está sendo construído e tem previsão de inauguração para julho de 2016, recebendo investimentos da ordem de R$ 18 milhões. A empresa pretende investir, até o final de 2016, na construção de um total de 22 unidades da rede Zii no Brasil, em cidades como Parauapebas, Rondonópolis, Boa Vista, Pouso Alegre, Palmas, Campo Grande, Rio Branco, Macapá e Maracanaú.

Quanto à edificação, Gavinho reforça a preocupação com o consumo de água e energia. "As unidades da rede são ambientalmente destacadas, e possuirão estações de tratamento de efluentes dentro de cada hotel e farão o reuso de mais de 50% da água utilizada. A iluminação, toda em LED, consumirá 30% do total da energia que um hotel do mesmo padrão consumiria", ressalta. Além disso, todos os hotéis contam com sistema de aquecimento solar e reciclagem de resíduos, além de gerador próprio para o horário de pico.

Marriott implantará dois hotéis no Brasil

A Marriott International anunciou seus planos para inaugurar dois novos hotéis no Brasil em três anos. O Fairfield by Marriott, na capital catarinense e o AC by Marriott em São José, região metropolitana de Florianópolis. Ambas as propriedades serão empreendidas pela Koerich Incorporação e Participação, empresa de empreendimento e construção com sede em Florianópolis (SC), que já empreendeu vários edifícios residenciais, comerciais e de escritórios na área. Os dois hotéis serão os primeiros projetos da Koerich com a Marriott.

Tim Sheldon (Foto), Presidente para o Caribe e América Latina da Marriott International declarou que à medida em que o Brasil se desenvolve em velocidade rápida, a classe média do país continua a crescer e viajar cada vez mais, precisando de acomodações confiáveis e de alta qualidade em todo o País.

O hotel AC by Marriott terá 14 andares e 175 apartamentos, e está programado para abrir no início de 2018 em frente à praia, no principal distrito de negócios da cidade, perto de restaurantes, casas noturnas e os principais shoppings. Este hotel contará com lounge e bar para coquetéis, bebidas e ofertas de "pequenas refeições", 320 m² de espaço para reuniões, piscina na cobertura e instalações de fitness de tecnologia de ponta, de cortesia para os hóspedes.

O hotel Fairfield by Marriott oferecerá 126 apartamentos em nove andares e deverá abrir no início de 2018 em São José, como parte de um complexo de uso misto que contemplará edifícios residenciais, um shopping center e espaços para escritórios. O hotel contará com um design moderno, um revigorante lobby empresarial, um balcão central de Alimentos e Bebidas e um bar para bebidas e pratos leves à noite, além de um espaço para vendas de bebidas, lanches e objetos de viagem.

Australis Cruzeiros completa 25 anos de atividades e comemora performance histórica

A empresa de cruzeiros de expedição especializada na navegação nos canais de Patagônia, no Sul do Chile e Argentina tem motivos de sobra para comemorar seus 25 anos de atividades. A temporada que começou em setembro do ano passado e terminou em abril deste ano, foi a melhor da história "Tivemos um incremento de 15% em nosso faturamento em relação ao mesmo período anterior e estamos muito contentes com nossa performance. O sucesso se deve a um produto bem elaborado, um trabalho em conjunto com os operadores turísticos e a imprensa que tem dado bastante destaque para o destino. Temos expectativas de crescer ainda mais neste ano, principalmente no Brasil que abre grandes oportunidades de mercado para nós, assim como países europeus e os Estados Unidos", revela o Diretor geral da Australis, Pedro Del Rio.

Segundo ele, o produto oferecido pela empresa é destinado aos clientes que já vivenciaram várias experiências de viagens ao redor do mundo em lugares comuns, mas que agora desejam um turismo de aventura e buscar um contato direto com a natureza exuberante ao extremo. " A Terra do Fogo, e a Patagônia, tanto no Chile, quanto na Argentina oferecem isto", destaca Rio. "O produto Australis é um produto de excelência e ele está servindo para refrescar a prateleira do trade", completa o Gerente de marketing da Australis, Rodrigo Mendes, na foto abaixo com Pedro Del Rio, Diretor geral e João Araújo, Representante comercial para o Brasil.

Um ponto que ele destaca para ampliar ainda mais o crescimento destes cruzeiros são as viagens corporativas. "No Chile várias empresas estão fazendo desta viagem uma verdadeira imersão aos negócios, uma forma dos executivos se aproximarem e se conhecerem ainda mais. Por onde navega os navios não existe acesso a internet, celular e tampouco pega sinal de TV. Esta é a forma dos executivos literalmente se desligarem do mundo e terem tempo de conversarem e apreciarem a natureza exuberante. É um nicho bastante interessante que apostamos no crescimento", revela Mendes.

Segundo Rio, a temporada deverá começar no próximo dia 25 de setembro, com previsão de término no dia 12 ou 14 de abril de 2016 e vão utilizar os navios Stella Australis e o Via Australis. "Eles oferecem muita segurança e conforto aos passageiros e conseguem chegar a lugares bem remotos por dentro dos estreitos e canais que formam a Terra do Fogo. Nossas tarifas estão mantidas como no ano passado, sendo possível aproveitar a viagem de três noites, com saída de Puntas Arenas, no Chile, através de um investimento mínimo de US$ 2 mil por pessoa, sem o aéreo. Estamos convictos que a participação de 10% que temos atualmente no mercado brasileiro deverá chegar a 50% nos próximos anos e que todos sejam bem vindos a bordo de nossos navios", finalizou Rio.

Aeroporto de Natal (RN) recebeu 2,6 milhões de passageiros em seu primeiro ano

No seu primeiro ano de operação, completado em 31 de maio de 2015, o Aeroporto Internacional de Natal (RN), administrado pela Inframerica, recebeu mais de 2,6 milhões de passageiros. O crescimento no ano foi de 9%, quando comparado com o antigo Terminal. Foram mais de 24 mil movimentações aéreas, entre pousos e decolagens domésticos e internacionais. O Terminal de Cargas processou nesse período aproximadamente 10 mil toneladas entre importações e exportações.

Mesmo antes de completar um ano, o aeroporto registrou recorde histórico de passageiros. Em janeiro deste ano, 306.898 pessoas utilizaram o Terminal. O volume registrado supera os dois anos anteriores: 2013, com 270.654 pessoas e 2014, com 254.278 passageiros. Em relação ao número

de voos, a Inframerica registrou 44,8% de aumento no primeiro mês de 2015, com 2.823 pousos e decolagens, na comparação com 2014.

Durante o período, novas rotas e frequências entraram para o portfolio de voos do Terminal. A companhia aérea Gol adicionou cinco novos voos nacionais que estão em operação desde o dia 1º de novembro de 2014. A Azul e a TAM também estão com novos voos partindo da capital potiguar. O Aeroporto começará a operar no início do segundo semestre voo direto para Buenos Aires, na Argentina e para Milão, na Itália.

Porto de Galinhas CVB anuncia Diretora Executiva

Criado em dezembro do ano passado, o PGCVB - Porto de Galinhas Convention & Visitors Bureau apresentou sua nova Diretora Executiva. Com cerca de 12 anos de experiência no segmento turístico, Brenda Silveira (Foto abaixo) já ocupa o cargo com uma série de atividades a serem colocadas em prática.

De acordo com Otaviano Maroja, Presidente do Conselho de Administração, a chegada de Brenda é determinante para delinear um amplo planejamento estratégico para a entidade e alavancar o processo de capitalização de parcerias público-privadas.

A executiva é graduada em Turismo pela Universidade Federal de Pernambuco e possui MBA de Marketing pelo Cedepe Business School. Iniciou sua trajetória profissional no Recife Convention & Visitors Bureau na área de capacitação e, posteriormente, foi promovida a gerente de relacionamento e visitors. Permaneceu na entidade entre 2003 e 2008, até assumir a gerência de marketing da rede Pontes Hotéis & Resorts (PE).

Brenda afirma que suas primeiras atribuições serão definir as diretrizes estratégicas e alinhar o processo de formação dos associados-mantenedores, entre os quais já estão 46 organizações ligadas à atividade turística no destino. "Vamos dar continuidade ao trabalho que já vem sendo desenvolvido no segmento de turismo de lazer e direcionar nossos esforços também para eventos e negócios", ressalta Brenda.

Entre as primeiras ações do Porto de Galinhas Convention & Visitors Bureau está a criação da Contribuição Turística e Ambiental (COTA), com implementação iniciada no mês de abril. Trata-se de uma contribuição facultativa a ser aplicada pelos empreendimentos hoteleiros aos hóspedes, com valores simbólicos de R$ 1 a R$ 4. Parte desses recursos será revertida para projetos de sustentabilidade em Porto de Galinhas e o restante será utilizado na estruturação e execução de ações no destino.

Brenda também trabalhará com parcerias para massificar ações de promoção do destino em esfera nacional e no Exterior. "Para isto, já iniciamos o processo de elaboração de uma campanha de marketing de Porto de Galinhas, que contemplará uma nova logomarca e materiais de apresentação", explica.

Isenção de vistos será discutida no Congresso

A importância da isenção de vistos para a entrada de estrangeiros no Brasil será debatida na Câmara dos Deputados no dia 15 de julho. O ministro do Turismo, Henrique Eduardo Alves, estará presente na audiência pública junto ao presidente da Comissão de Turismo da Câmara, Alex Manente.

Em maio, o Ministério do Turismo apresentou proposta ao Ministério de Relações Exteriores de isentar os norte-americanos da exigência de visto para entrada no Brasil, por conta da proximidade dos Jogos Olímpicos. Na reunião, o chanceler Mauro Vieira firmou compromisso de analisar o assunto e lembrou que o Brasil tem acordo de isenção com 82 países. Atualmente, existem no Congresso diversos projetos de lei que tratam do assunto.

Durante a Copa do Mundo de 2014, o Brasil fez uma experiência piloto e flexibilizou vistos para os viajantes com ingressos para o mundial. Como resultado, 1 milhão de estrangeiros visitaram o país e cerca de 100 mil vistos especiais foram emitidos. De acordo com estudo do Fórum Econômico Mundial, o Brasil é o 91ª colocado na dimensão "Abertura Internacional", em um ranking de 141 países. No sub item que avalia o percentual da população mundial que necessita de visto para entrar no país, o Brasil cai para 102ª posição.

Mesmo com exigência de visto para entrada em território nacional, os Estados Unidos são o 2º maior mercado emissor de visitantes para o Brasil (592,8 mil em 2013), o que mais gasta (US$ 1.427,00) e mais permanece no país a lazer (20,6 dias). Durante o mundial de futebol, quando a emissão de vistos foi facilitada, os estrangeiros gastaram US$ 1,4 bilhão do início de junho até o dia 23 de julho. O valor foi um recorde histórico.

Belo Horizonte CVB apresentou nova diretoria

No último dia 16 de junho, foi apresentada na CDL/BH - Câmara dos Dirigentes Lojistas, a nova diretoria do BHC&VB - Belo Horizonte Convention & Visitors Bureau eleita para a gestão 2015/2016. Segundo o atual presidente, Alexander Borges, a nova diretoria tem como desafio trabalhar em busca de novos eventos itinerantes bem como no incentivo a eventos de calendário já consolidados.

De acordo com Borges, estes eventos podem ampliar o fluxo turístico com novas ações de marketing e eventos comerciais, como feiras. "Queremos envolver todos os segmentos dessa cadeia produtiva e reforçar o slogan que o turismo, como atividade econômica, é negócio", explica.

O BH Convention Bureau é uma instituição não governamental, sem fins lucrativos que visa promover e valorizar a imagem de Belo Horizonte como importante destino de turismo de negócios, excelência médica, cultura, gastronomia, esportes, lazer e outros. Além disso, a instituição busca aumentar o fluxo de visitantes e seu tempo de estadia em BH e Região Metropolitana, por meio da captação, geração e incremento de eventos.

A nova diretoria é composta por:
Presidente: Anderson Rocha
Vice-presidente: Alexander Borges
Vice-presidente institucional: Bruno Guimarães
Vice-presidente administrativo financeiro: Marcelo Serra
Vice-presidente eventos: Carlos Rogério Zech Coelho
Vice-presidente comunicação: Leonardo Chebly
Vice-presidente novos negócios: Fernanda Fonseca
Presidente do Conselho Curador: Roberto Luciano Fortes Fagundes
Presidente do Conselho Fiscal: José Fernando de Almeida Júnior

São Paulo lançou Plano Municipal de Turismo 2015-2018

Em Sessão Ordinária do COMTUR - Conselho Municipal de Turismo, a SPTuris - São Paulo Turismo lançou em junho o PLATUM - Plano Municipal de Turismo 2015-2018. No material estão definidos os programas e as ações necessárias para o fomento e crescimento da atividade turística na cidade de São Paulo, bem como as realizações na área.

O processo de elaboração do Plano começou em 2014 com o balanço do período anterior, além do levantamento de dados, pesquisas, definição de linhas de atuação e o resgate de demandas do trade turístico. A diretora de Turismo e Entretenimento da SPTuris, Luciane Leite, fez a apresentação do plano e destacou o diferencial do turista que visita São Paulo. "O que deixamos claro nesse material é que o visitante que vem para nossa cidade se apropria dela. Durante o período em que ele está aqui, ele vive a cidade como um verdadeiro paulistano", afirmou.

Dentre os principais objetivos da edição de 2015 - 2018 estão o estímulo da compreensão da atividade turística na cidade, destacando sua capacidade no desenvolvimento social e econômico e trabalhando a valorização do morador; Inserir a pauta do turismo na agenda política municipal, estreitando as relações e propondo programas em conjunto com outros órgãos municipais; Aumentar o número de turistas na cidade, seu gasto e tempo de permanência; Consolidar São Paulo como destino global e principal da América Latina, entre outros.

O material ainda traz informações sobre princípios norteadores, eixos de atuação, propostas para o futuro e detalhes de projetos especiais. A

CRÉDITO JOSÉ CORDEIRO

edição estará disponível para download no site http://www.cidadedesaopaulo.com/sp/. Para o secretário Municipal para Assuntos de Turismo e presidente da SPTuris, Wilson Poit, a edição 2015 - 2018 do PLATUM reflete a boa atuação que o turismo paulistano vive hoje. "A pasta de turismo vem ganhando importância e mostrando que é possível atingirmos um patamar elevado. A proposta de inserir a pauta do turismo nas principais demandas do município, integrando cada vez mais as ações com outras secretarias, associações e órgãos, é um grande passo", diz.

Preços de passagens aéreas caem em todas as regiões do Brasil

Apesar do cenário econômico considerado desfavorável, os preços das passagens estão mais baratos em todas as regiões brasileiras, inclusive, para o período de férias escolares. O Voopter, metabuscador multidatas de passagens aéreas, identificou um aumento de 30% na procura por destinos nacionais, em virtude da alta do dólar. Para o Nordeste, por exemplo, a plataforma encontrou passagens de ida e volta, sem as taxas, entre R$ 110 e R$ 500. Destinos concorridos, como Rio de Janeiro e São Paulo, também estão com preços em conta, a partir de R$ 116, ida e volta.

De acordo com o CEO do Voopter, Pettersom Paiva (Foto ao lado), em alguns trechos, as passagens aéreas estão mais baratas que as rodoviárias. "Nossos usuários encontraram, por exemplo, ida e volta para São Paulo, saindo de Curitiba, em julho, por R$ 110, sem taxas. Passagens de ônibus para o mesmo destino não saem por menos de R$ 170, sem falar que a viagem pela estrada dura mais de seis horas, enquanto o voo dura apenas uma hora e meia", explica.

Ao analisar trajetos mais longos, a diferença de preço chega a ser quase duas vezes maior, como nas passagens de São Paulo à Florianópolis, que saem por mais de R$ 250,00, ida e volta, em ônibus convencional, e apenas R$ 176 de avião, no mesmo período. A economia de tempo também pesa nessa

conta, já que o trajeto rodoviário leva cerca de 11 horas e o aéreo, pouco mais de uma hora.

Os metabuscadores ajudam o consumidor a encontrar o menor preço no período em que deseja viajar, já que, ao utilizá-los através do computador ou aplicativos para smartphones, é possível ver em uma mesma tela os melhores preços de todas as companhias aéreas nacionais. O Voopter não cobra taxas de serviço para os consumidores, que, ao escolherem a passagem que desejam comprar, são encaminhados diretamente para o site da companhia aérea, para efetuar a compra de forma rápida e segura.

Os usuários também podem escolher até quatro dias para a ida e mais quatro para a volta e o sistema cruza dados para mostrar em qual período é mais barato viajar. As tarifas promocionais são limitadas e ficaram disponíveis até o dia 22 de junho, seguindo o padrão das últimas promoções nacionais. (Os preços citados são para passagens de ida e volta, sem taxas, e podem mudar de acordo com a disponibilidade de lugares no voo).

Monte Verde (MG) realiza Festival de Inverno

Está acontecendo até o próximo dia 25 de julho a terceira edição do Festival de Inverno de Monte Verde, distrito localizado em Camanducaia, no sul de Minas Gerais. O evento conta com uma programação repleta de apresentações de cameratas, orquestras de violas, danças folclóricas e shows de música popular brasileira. De acordo com Gustavo Arrais, Presidente da AHPMV – Associação de Hotéis e Pousadas de Monte Verde, a novidade deste ano é as atividades itinerantes ao longo

CRÉDITO DA FOTO RICARDO COZZO

da Avenida Monte Verde e por tradicionais pontos turísticos da vila. "Estamos muito entusiasmados com essa terceira edição do Festival. Além das apresentações musicais, o público participa de oficinas culturais de dança e de artes plásticas, tudo gratuitamente", comentou.

A Orquestra Filarmônica Caieiras Melhoramentos, regida pelo maestro Luiz Crema, fez um concerto-tributo em homenagem a Raul Seixas e foi a responsável pela abertura do festival, no último dia 4 de julho. Durante a programação do evento haverá a presença inédita do grupo letão Tarkšķi, que toca instrumentos musicais como viola, kokle, flauta, íitaras, bandolim e gaita. "É uma homenagem ao fundador de Monte Verde, Verner Grinberg, que veio da Letônia para o Brasil em 1913", lembra o presidente da AHPMV.

Gol terá internet e entretenimento a bordo

A Gol Linhas Aéreas anunciou no mês de junho o lançamento de internet a bordo via satélite e de uma plataforma de entretenimento. Com isso, a empresa será a primeira companhia aérea brasileira, da América do Sul e Central a oferecer acesso wi-fi à internet durante o período de voo.

A plataforma contará com canais de televisão, programação por streaming com filmes, desenhos, séries e jogos, conteúdo pay-per-view, música e mapa de voo. Todo conteúdo online e off-line poderá ser facilmente acessado por meio de dispositivos móveis, que pode ser um celular, tablet ou notebook do próprio cliente.

Para o lançamento dessa plataforma, a companhia fechou uma parceria com a Gogo, empresa especializada em soluções de conectividade e entretenimento a bordo para o mercado aéreo mundial. Como parte do acordo, a Gogo vai equipar toda a frota da GOL com uma antena de última geração, o modelo 2Ku, IPTV, o mais novo método de transmissão de sinais televisivos e do sistema de streaming para filmes e outros.

A previsão é de que a primeira aeronave com esta tecnologia comece a operar no primeiro semestre de 2016. A partir deste lançamento o cronograma é para que, em menos de três anos, 100% da frota GOL tenha o sistema disponível aos clientes.

United Airlines investe em aeronaves Embraer E175

A United Airlines acaba de anunciar a aquisição de dez aeronaves Embraer E175 para a frota da United Express. Além disso, a United espera que a companhia aérea ou uma de suas transportadoras que operam como United Express converta mais 18 aeronaves E175 em pedidos efetivos no curto prazo.

A entrega das aeronaves deverá ser efetuada no ano que vem e deverá continuar durante o verão norte-americano de 2017. As novas aeronaves substituirão jatos regionais de 50 assentos antigos e menos eficientes e complementam as entregas iniciadas em 2014 das 125 aeronaves E175 (Foto abaixo).

A aeronave E175 conta com 12 assentos na United First e 64 assentos na United Economy, incluindo 16 assentos United Economy Plus com espaço extra para pernas. O E175 irá oferecer mais espaço pessoal para os passageiros, com assentos e corredores mais largos que outros jatos regionais; tomada elétrica em cada assento da United First; e maiores compartimentos para melhor acomodação de bagagens de mão.

No início deste ano, a United iniciou a instalação de Wi-Fi em aeronaves E175 que operam como United Express. Os planos da companhia para este verão norte-americano são de equipar o E175 com dispositivos pessoais de entretenimento, oferecendo aos passageiros filmes e programas de televisão para ver em seus dispositivos iOS e Android com conexão Wi-Fi, através do aplicativo da United, bem como em computadores portáteis.

A feira trouxe diversas soluções sustentáveis para meios de hospedagem e alimentação

Hotel & Restaurantes Show 2015 aconteceu em Foz do Iguaçu (PR)

O hotel Golden Tulip Internacional Foz, na cidade paranaense de Foz do Iguaçu, recebeu entre os dias 17 a 19 de junho, a 9ª edição da Hotel & Restaurante Show 2015. O evento contou com uma extensa programação com mostra de produtos e serviços, palestras e workshops. A Revista Hotéis foi a Mídia Oficial e cobriu em tempo real este evento que foi promovido PJ Eventos Feiras & Congressos em conjunto com o SindiHotéis/Foz em parceria com o SEHA – Sindicato Empresarial de Hospedagem e Alimentação de Curitiba. O patrocínio foi do Sebrae e apoio especial da Fecomércio PR, Senac PR, FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, além do patrocínio da Fomento PR e Itaipu Binacional.

A feira trouxe diversas soluções sustentáveis para meios de hospedagem e alimentação, permitindo às empresas conseguir, de forma efetiva, reduzir seus custos com medidas relativamente simples e investimentos nem sempre custosos. Além disso, por meio da Fomento PR, o evento também ofereceu linhas de crédito para investimento em modernização e sustentabilidade, para pequenos e grandes negócios.

A grade de palestras foi bastante diversificada e contou com a presença de renomados profissionais do segmento, como Maria José Dantas. Em uma de suas palestras ela abordou os princípios da hospitalidade na governança hoteleira e enfatizou que os ser-

As esculturas de toalhas foi o ponto forte da palestra da presidente da ABG, Maria José Dantas

viços necessitam cada vez mais surpreender e encantar os hóspedes para fidelizá-los e que as esculturas de toalhas é uma ótima ferramenta que os hotéis brasileiros utilizam. Com o auxílio de algumas governantas de hotéis de Foz do Iguaçu, Maria José utilizou toalhas da marca Altenburg para ensinar várias técnicas aos participantes e entre as esculturas mais comuns produzidas estavam: cisne, dinossauro, urso, macaco, elefante, cachorro, coelho, entre outros. "Quer ver um hóspede feliz, encante seus filhos. É muito comum às crianças abordarem as camareiras nos corredores dos hotéis curiosas para saber qual escultura farão em seus apartamentos e apresentam gostos e preferências. O sorriso estampado no rosto das crianças ao se depararem com as esculturas em cima da cama é algo encantador. Faz toda a diferença, pois expressa o carinho que o meio de hospedagem com o hóspede e o prazer em recebê-lo", revelou Maria José.

Tradicionais fornecedores da hotelaria nacional estiveram participando expondo uma série de produtos e soluções. O Grupo Harus esteve presente com suas várias divisões, como a de amenities, e quem visitou o estande viu produtos consagrados presentes nos principais hotéis do Brasil. A divisão de enxoval de cama e banho apresentou lençóis, fronhas e toalhas de várias texturas e gramaturas. A divisão de alimentos expôs balas, confeitos, chocolates e no estande também é possível encontrar uma variada linha de preservativos masculinos da marca Sex Free para atender a legislação federal que exige a distribuição gratuita em todos os meios de hospedagem no Brasil.

O público que visitou a Hotel & Restaurante Show 2015 viu uma série de produtos e soluções apresentadas pelos fornecedores ao setor

Cofres, fechaduras eletrônicas, sensores de presença puderam ser vistos no estande da Saga Systems, colchões da marca Mannes, enxoval da marca Altenburg no estande da Pedrali, equipamentos de telefonia da Leucotron, roupas e uniformes profissionais da Office Collection, equipamentos de fiteness da Athletic, equipamentos de lavanderia, móveis para área interna e externa da Pavanny, equipamentos de cozinha da Alpha Inox e softwares de gerenciamento hoteleiro das empresas APP Sistemas, Check-in e Desbravador. O hoteleiro que visitou a Hotel Show encontrou muitos produtos e serviços tanto para modernizar, como para implantar o seu meio de hospedagem.

E encerrando o evento, a FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação promoveu seu 16º Encontro. O debate ficou por conta dos entraves enfrentados pelos profissionais do setor e possíveis soluções e medidas para a diminuição nos custos dos empreendimentos. Houve vários debatedores, entre eles o Vice-presidente da FBHA, Marco Aurélio Fatuch, e o Presidente do Sindhotéis, Carlos Silva e os consultores da FBHA, Ricardo Bezamat e Ricardo Rielo.

O organizador da Hotel & Restaurantes Show, Plácito Oliveira destacou que em seus nove anos de atividades, o evento ajudou a construir laços fortes com o setor de gastronomia e hotelaria e consolida ainda mais, mesmo com toda instabilidade política econômica. "A Hotel Show continua cada vez mais sólida e assim prosseguirá por muitos anos, graças às parcerias que temos com as entidades parceiros e o expositores que acreditam e apostam em nosso trabalho. Estamos firmes no propósito de continuar com foco em nosso cliente que é nosso maior patrimônio e não ser apenas um feira, nem um projeto coadjuvante. Queremos ser também o apêndice de outros interesses para unir ainda mais a hotelaria a e gastronomia e dar nossa contribuição para melhorar a qualidade dos equipamentos e a qualificação da mão de obra", destacou Plácito.

FIT Cataratas bate recorde de público

O 10º Festival de Turismo das Cataratas, evento que foi promovido entre os dias 17 e 19 de junho, em Foz do Iguaçu (PR), alcançou recorde de público com a participação de 50 caravanas formadas por agentes de viagem, operadores turísticos, estudantes, jornalistas e profissionais de turismo de diversas regiões do Brasil e mais três países: Uruguai, Paraguai e Argentina.

Nessa edição, expositores e visitantes destacaram a evolução que o evento registrou, e consideraram o festival como um dos mais importantes do Brasil. Eles destacaram o sucesso de público, tanto em quantidade como em qualidade, bem como a organização da feira de negócios e das atividades paralelas.

O festival reuniu diversos expositores, divididos entre hotéis, agências de viagens, destinos, artesãos, entre outros. A República Dominicana estreou no FIT Cataratas motivada pela oportunidade de promover seus atrativos entre os brasileiros. Segundo o diretor da Oficina de Turismo do país caribenho no Brasil, René Contreras, o evento surpreendeu principalmente pelas caravanas de vários estados e do exterior. "Elas mostraram a força de Foz no contexto nacional", resumiu.

O evento também contou com a feira Expo Hotel, realizada em parceria com a ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis. De acordo com Simone Eloisa Villanueva, Vice-presidente da ABIH Oeste Paraná, "Como todos os anos, a ABIH Nacional realiza durante a feira uma reunião com hoteleiros do Brasil todo", afirmou. Na foto abaixo, Paulo Angeli, Coordenador do evento.

Foi bem seleto o público que participou da GRI Hotéis Brasil 2015

GRI Hotéis 2015 debateu a hotelaria nacional

A Global Real Estate Institute promoveu nos dias 24 e 25 de junho, no hotel Pullman São Paulo Ibirapuera, na capital paulista, o GRI Hoteis Brasil 2015, um evento que reuniu os maiores players do mercado de investidores no Brasil. A Revista Hotéis foi Midia Oficial e fez a cobertura em tempo real em seu site. A programação foi cuidadosamente elaborada e quem abriu o evento foi o Ministro do Turismo, Henrique Alves. Os temas debatidos no primeiro dia foram: Brasil, Ainda a vitrine da América do Sul ou cenário desafiador a frente; Como ser um investidor/proprietário bem sucedido no mercado hoteleiro? Qual o nível de risco aceitável e retorno esperado; Bandeiras Nacionais vs. Internacionais – O que evitar e como acertar; Resorts no Brasil – Há espaço para crescimento? Para onde caminha o mercado; Descobrindo o tesouro perdido – Onde estão as regiões e segmentos que apresentam maiores oportunidades; O novo turismo de luxo – menos ostentação vs. mais exclusividade; Incorporação hoteleira em cidades secundárias e terciárias – Para onde crescer; Onde está o dinheiro para desenvolver hotéis?

O segundo dia começou com uma palestra do economista Gustavo Loyola – Partner, Tendências Consultoria Integrada que apresentou aos presentes um panorama de como se encontra a economia brasileira e o que esperar nos próximos anos. A seguir, começaram as palestras abordando temas muito importantes para o setor como: Timeshare & Fractional – Uma tendência para o setor? Vale a pena; Montando o ciclo de investimento – Qual o papel da incorporação na estruturação de condo-hotéis e como garantir segurança para investidores; De que forma eles impactam os negócios? Como formatar produtos e serviços customizados; Mixed Use – Como a hotelaria pode ser a cereja do bolo; A visão de pássaro – Como é o panorama mundial de investimento hoteleiro? Será que estamos em um lugar melhor do que há 12 meses; Mercado de hospitalidade – A hotelaria é apenas a ponta do iceberg? Quais são as novidades e tendências do setor; Pensando fora da caixa – O que pode ser

englobado e descartado nos contratos de administração hoteleira? Gerenciamento de operações – Como reduzir custos e otimizar empreendimentos? Quando os serviços agregam valor e como fugir dos gargalos.

O formato das discussões chamou bastante à atenção, pois contava com um mediador que colocava o tema e reunidos num circulo, os participantes debatiam os assuntos apresentados. E entre os presentes constavam nomes muito importantes da hotelaria nacional como: Eduardo Slaviero Campos, Diretor Executivo, Slaviero Hotéis; Ilan Elkaim – VP Acquisitions and Development – Brazil, Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc.; Jayme Canet Neto, Diretor Presidente, Hotéis Deville; Paulo Roberto Caputo – Diretor da Átrio Hotéis; Ricardo Manarini - Regional VP of Development Brazil, IHG - InterContinental Hotels Group; Ronald Spieker, Diretor Presidente, Laghetto Hotéis; Cesar Nunes, Diretor Comercial, Royal Palm Hotels & Resorts; Guilherme Martini, CEO, Costa do Sauípe; Abel Castro - SVP of Development Accor Americas & Caribbean, Accor Hotels; Armando Mesquita Netto - Diretor de desenvolvimento de novos negócios, Método Engenharia; Guilherme Cesari - VP of Development, Marriott International; Marco Amaral – VP of development, Hyatt Hotels Corporation; Rafael Guaspari Neto - Vice Presidente Sênior de Desenvolvimento, Atlantica Hotels International; Alinio Azevedo, VP of development – Americas, Four Seasons Hotels & Resorts; Antônio Dias, Diretor Executivo, Royal Palm Hotels & Resorts; Constantino Regis Bittencourt, Partner, Fasano Hotéis; Patrícia Anastassiadis ,Sócia Diretora, Anastassiadis Arquitetos; Manuel Gama, Presidente, Travel Inn/FOHB; Lucio Suriani, President, Estancorp; Luiz Otávio de Meira Lins, Diretor do Nannai Resort & Spa; Gustavo Hamam, Diretor de Desenvolvimento da Hamam Development; Maria Carolina Pinheiro, Diretora geral da RCI Brasil;Roland de Bonadona,– CEO Americas & Caribbean, Accor Hotels e agora o atual CEO da Accor, Patrick Mendes, entre outros.

Confira a seguir algumas fotos do evento.

Da esquerda a direita da foto, Alinio Azevedo, VP of development – Americas, Four Seasons Hotels & Resorts, Roland de Bonadona,– CEO Americas & Caribbean, Accor Hotels e seu Diretor desenvolvimento Abel Castro

Da esquerda a direita da foto, Rafael Guaspari, Vice Presidente Sênior de Desenvolvimento, Atlantica Hotels e Lucio Suriani, Presidente da Estancorp

Da esquerda a direita da foto, Roberto Pereira, Diretor da Etoile Hotels; Armando Mesquita Netto - Diretor de desenvolvimento de novos negócios, Método Engenharia; Patrícia Anastassiadis, Sócia Diretora, Anastassiadis Arquitetos

Da esquerda a direita da foto, Samuel Sicchieeolli, CEO da VCI Partner, Ricardo Mader, VP da JLL Hotels e Alexandre Matos, CEO da SBY Equipments

Da esquerda a direita da foto, Roberto Rotter, Diretor comercial da rede Plaza e Juliano Macedo, Diretor de Novos negócios da rede Mabu

No centro da foto, Maria Carolina Pinheiro, Diretor geral da RCI Brasil, ladeado a sua direita por Roland de Bonadona, CEO Americas & Caribbean, Accor Hotels que acaba de se aposentar e agora o atual CEO da Accor, Patrick Mendes

Da esquerda a direita da foto, o Ministro do Turismo, Henrique Eduardo Alves e Gustavo Favaron, Diretor do GRI Hotel Brasil

Da esquerda a direita da foto, os diretores do Beach Park, Murilo Paschoal e Paulo Lima

Da esquerda a direita da foto, Gustavo Hamam, Diretor de Desenvolvimento da Hamam Development e Rômulo Silva, Diretor de desenvolvimento da rede Transamérica

Da esquerda a direita da foto, Marcos Vilas Boas, CEO da Ábaco Hotelaria e Eduardo Slaviero Campos, Diretor Executivo, Slaviero Hotéis

Da esquerda a direita da foto, Marco Amaral – VP of development, Hyatt Hotels Corporation e o Consultor hoteleiro, Caio Calfat

Foz do Iguaçu: destino de negócios e aventuras

Abrigando uma das sete maravilhas da natureza e do mundo moderno, a cidade se destaca por sua fauna e flora exuberante e por seu extenso parque hoteleiro e de eventos

Com 101 anos de existência, o destino Foz do Iguaçu (PR) está localizado na porta de entrada do turismo das três fronteiras que ligam Brasil, Paraguai e Argentina. Com 256 mil habitantes, divididos em 80 etnias, como brasileiros, alemães, russos, americanos, coreanos, libaneses, espanhóis e japoneses, a cidade é considerada o terceiro destino que mais recebe turistas internacionais no Brasil.

Localizado próximo ao maior centro de compras da América do Sul, Ciudad del Este, no Paraguai, o destino Foz do Iguaçu possui grande relevância quando o assunto é meio ambiente. A cidade abriga uma das sete Maravilhas da Natureza, as Cataratas do Iguaçu, e uma das sete Maravilhas no Mundo Moderno, a Itaipu Binacional, maior usina hidrelétrica do mundo em produção de energia.

A cidade conta com as principais redes hoteleiras como Mabu Hotéis & Resorts, Bourbon Hotels & Resorts, ibis, GJP Hotels & Resorts, entre outras, e seu parque hoteleiro possui atualmente 26 mil leitos, número que deverá alcançar 30 mil nos próximos anos por conta de projetos em construção. Além disso, Foz do Iguaçu foi eleita pelo ICCA – International Congress and Convention Association, como uma das cinco cidades brasileiras que mais recebem eventos internacionais.

Diversas opções de lazer

Quando o assunto é lazer, Foz do Iguaçu é considerada um caso à parte. A cidade abriga o Parque Nacional do Iguaçu, as Cataratas do Iguaçu, a Itaipu Binacional, o Refúgio Biológico, além da Mesquita Árabe, o Templo Budista, entre muitos outros atrativos.

As cataratas do Iguaçu estão situadas dentro do Parque Nacional do Iguaçu e reúnem um conjunto de 275 quedas d'água entre Foz do Iguaçu e Puerto Iguaçu (Argentina). Elas foram descobertas pelo espanhol Alvar Núñez Cabeza

de Vaca em 1542, enquanto procurava um caminho alternativo para chegar à Assunção, capital do Paraguai. Por conta de sua exuberância, o local foi tombado como patrimônio da Humanidade no ano de 1939 e, a partir dessa data, o destino se consolidou ainda mais.

Nessa região, é muito comum encontrar diversos animais como quatis, onças pintadas, pumas, aves entre outros. No entorno do Parque Nacional do Iguaçu podemos encontrar outros atrativos como o Parque das Aves, o qual possui mais de 130 espécies de animais como jacarés, sucuris, jiboias, saguis e borboletas, assim como mais de 900 aves, entre ararajuba, papagaio da cara roxa, arara azul, tucanos, entre outros.

No mesmo parque é possível conhecer a Trilha do Poço Preto, Trilha das Bananeiras e o Macuco Safári, o qual leva o turista em uma aventura de barco, onde ele conhece as cataratas de perto e com muita emoção. Somente para se ter ideia da dimensão do verde em Foz do Iguaçu, a cidade possui a maior área de preservação atlântica do Brasil com 250 mil hectares de floresta subtropical.

Outro local que atrai muitos turistas na cidade é a Itaipu Binacional, a maior hidrelétrica do mundo em geração de energia, considerada uma das sete maravilhas do mundo moderno. Dentre as opções de passeios oferecidos no Complexo Turístico de Itaipu, estão visitas internas e externas, e passeios pelo Refúgio Biológico Bela Vista, Polo Astronômico, Ecomuseu e o Porto Kattamaram, onde os visitantes tem a possibilidade de apreciar o pôr do sol em um passeio pelo Lago de Itaipu.

O Museu de Cera Dreamland e o Vale dos Dinossauros também são um atrativo que garante ao visitante muitas emoções. Os empreendimentos fazem parte do "Foz do Iguaçu Park Show", um complexo turístico de 60 mil metros quadrados, localizado às margens da Rodovia das Cataratas. Contará, futuramente, com o Museu de Carros Clássicos, o Bar Harley-Davidson, o Cinema 9D, a Casa do Terror e o Minimundo, entre outras atrações.

Quando o assunto é turismo religioso, o visitante tem a sua disposição para visitação a Mesquita e ao Templo Budista, onde o turista tem a possibilidade de ver diversas obras e a réplica do Buda Mi La Pu-San, o Buda sentado. O templo conta com diversas estátuas como os Bodhisattvas (destinados a iluminar) e um jardim com mais de 100 estátuas alinhadas em direção ao pôr do sol.

Centro de Capacitação Mussulo Resort realiza ação especial com alunos

O Centro de Capacitação do Mussulo Resort by Mantra, empreendimento localizado no município do Conde (PB), realizou no último dia 18 de junho, a primeira atividade prática com 20 alunos. Os aprendizes foram responsáveis por um almoço especial oferecido para 58 hóspedes.

Os alunos foram orientados pela nutricionista do resort Michelle Pinto e pela Chef Maria Izabel Gonçalves, onde seis aprendizes de Auxiliar de Cozinha apresentaram pratos tradicionais do Nordeste, como pernil de cordeiro com molho de rapadura, lasanha de carne de sol, polenta mole com ragu de rabada, entre outros.

A ação contou com alunos de outras áreas, onde outros 14 atuaram como garçons, governança e front office. "Essa foi a primeira atividade integrada com foco no público externo. Antes, realizávamos esta ação com grupos fechados. Foi uma excelente experiência e que pretendemos adotar nas próximas turmas", explica a gerente geral do resort, Margareth Ausier.

A quinta turma do Centro de Capacitação tem a formatura agendada para dia 1º de julho. De acordo com a gerência do resort, depois de formados, os alunos poderão se inscrever para futuras vagas do próprio empreendimento.

Rede Promenade apoiou projeto "Pernas de Aluguel"

A rede hoteleira Promenade, em parceria com o UniBH, apoiou a primeira edição do projeto de inclusão social "Pernas de Aluguel". O objetivo do Pernas de Aluguel é reunir um grupo de corredores de rua para participar, conhecer e "emprestar suas pernas" a pessoas com deficiência motora e ou mental.

Realizada pelos alunos do 4º período do curso de Ciências Contábeis, a atividade faz parte do cronograma de atividades da disciplina Programa de Ação Social (PAS), coordenada pelo professor Rodrigo Dornelas e tem o apoio do hotel Promenade Golden que irá hospedar o idealizador do projeto Eduardo Godoy e atletas responsáveis pela divulgação do mesmo em Belo Horizonte.

De acordo com Kelly Souza, Superintendente comercial da Rede Promenade, apoiar iniciativas que visam à inclusão social e esportiva é uma forma de contribuir para a construção de uma sociedade melhor, além de ser um exercício de responsabilidade social. "Queremos cada vez mais ter uma sociedade inclusiva, o que já está inserido no planejamento dos nossos empreendimentos; por isso nada melhor do que contribuir para o bem-estar de pessoas portadoras de deficiência física ou mental, por meio de atividades diferenciadas, como a corrida de rua", afirmou.

Royal Palm Hotels & Resorts divulga Balanço Socioambiental

A rede Royal Palm Hotels & Resorts, acaba de divulgar seu balanço socioambiental de 2014, os quais são resultado de todas as ações de responsabilidade ambiental, solidariedade e capacitação profissional realizados pelo grupo hoteleiro. Em 2014, a rede investiu de maneira ampla na capacitação de seus colaboradores, onde foram fornecidas 41.600 horas em treinamento e reconhecimento de funcionários. A estimativa é de que a rede amplie de 1.000 para 2.300 colaboradores até 2018, com a abertura de postos de trabalho em diferentes níveis, como liderança, gerência e supervisão.

De acordo com Chefe de fila do Royal Palm Plaza, Samuel Clarindo dos Santos, "Compartilhar os projetos conosco demonstra que o grupo Royal Palm se preocupa e valoriza a equipe. O reconhecimento da empresa com os colaboradores é diferenciado", argumenta.

O balanço da rede apresentou também as ações destinadas a valorizar a dedicação os funcionários, como a campanha Momento D - Momentos Diferenciadores, que reconhece profissionais que se destacaram por atitudes inesperadas e encantadoras. "Foram 123 momentos reconhecidos e 16 colaboradores premiados com hospedagem em hotéis de categoria similar aos nossos", afirma Antônio Dias, diretor-executivo do Royal Palm Hotels & Resorts.

O grupo Royal Palm alcançou bons resultados em

2014 quando o assunto é gestão de recursos naturais. Dentre uma das ações executadas, foi a adoção, pelos quatro hotéis do grupo, de um novo equipamento para remoção de gordura e higienização de equipamentos e utensílios de cozinha. A medida representou economia mensal de 302 mil litros de água, cerca de 40% do total do volume consumido.

Outro procedimento adotado é o descarte correto de resíduos, realizado por empresa especializada. O sistema é dotado de rastreamento online que permite saber para onde são destinados plásticos, vidros, restos de comida entre outros tipos de descarte. Cerca de 95% da matéria orgânica, por exemplo, vai para a compostagem e é transformada em adubo para a jardinagem.

Com relação ao consumo de energia, a rede tem alcançado bons índices de economia após a adoção da iluminação de LED em substituição às lâmpadas convencionais, o que garante uma economia de 80% de energia elétrica. Além disso, o sistema de ar condicionado é alimentado por gás refrigerante que não agride a camada de ozônio.

No aspecto social a rede divulgou suas principais ações, como o evento Royal Jovem, realizado anualmente. Com foco em informações profissionalizantes e incentivo ao trabalho no segmento de hotelaria, o evento destina-se a estudantes de 16 a 18 anos.

Este evento tem uma programação que contempla palestras, workshops, visita técnica às dependências dos hotéis e uma feira de educação. Durante sua sétima edição, realizada em outubro do ano passado, a ação recebeu 570 participantes. "O Royal Jovem nasceu da nossa identificação com a causa do Jovem Aprendiz, das nossas parcerias de sucesso com as instituições e da vocação dos nossos colaboradores em multiplicar conhecimentos e plantar sementes de solidariedade. São estes futuros profissionais que, no médio e longo prazo, respaldarão nossa cultura de excelência e o processo de expansão do grupo", afirma Angela Landmann, diretora de Recursos Humanos do grupo.

Em novembro de 2014 a rede realizou uma ação social junto com a Casa do Moinho durante a Semana da Hotelaria, trazendo à instituição uma equipe de voluntariados para palestrar sobre o ramo hoteleiro. No feriado de Páscoa, 300 crianças atendidas pela Fundação Douglas Adriani e pela Associação Amigos da Criança, que moram no entorno do Royal Palm Plaza, festejaram a data na área de lazer Mini Ville do hotel, tendo a coordenação de 70 voluntários da equipe. "Nossos bons resultados existem graças ao forte compromisso com a ética, com a sociedade e com o meio ambiente. Temos ações consistentes de apoio às entidades da região desde o início de nossas operações, e pretendemos ampliar ainda mais estas ações com a expansão para outras cidades", finaliza Antônio Dias.

Por internacionalização, Bematech abre mercados na América Latina e África

Depois de expandir sua presença em países americanos, latinos e europeus com ofertas de gestão para o varejo e setor hoteleiro, a Bematech, provedora de soluções tecnológicas para o varejo, food service e hospitality está reforçando sua estratégia de internacionalização, focada no segmento de transportes terrestres. Um dos destaques deste investimento é a atuação da companhia na África.

Os novos contratos contemplam a implementação da solução SRVP (Sistema de Reservas e Venda de Passagens) da RJ Participações – cujo controle foi adquirido pela Bematech em janeiro de 2014 – nas maiores empresas de ônibus e trens de países como Chile, Colômbia, Peru, México e Uruguai.

Outro destaque da área internacional da Bematech é que, além de reforçar a presença da multinacional brasileira em países da América Latina, ela também desenvolveu em Angola e Namibia, por meio de sua controlada RJ Participações no continente africano. Atualmente a empresa emite mais de 800 milhões de passagens em todo o mundo.

De acordo com Cleber Morais, presidente da Bematech, a estratégia de internacionalização da empresa passa pelas mesmas verticais presentes no Brasil, por isso, o know how nos segmentos de varejo, food service e hospitality é um grande diferencial quando buscam oportunidades em outros países. "O segmento de transportes terrestres, que engloba empresas de ônibus e trens, vem apresentando uma forte expansão e demanda por tecnologias que suportem esse crescimento, otimizem a gestão e melhorem a experiência do usuário. Nossa expertise, portfólio aderente e presença internacional apoiam essas companhias nesse desafio", afirma.

Além da expansão internacional, o segmento de transporte terrestre segue impulsionando e diversificando a área de hospitality da Bematech também no Brasil. Prova disso é a recente parceria firmada com a ABOTTC -Associação Brasileira das Operadoras de Trens Turísticos e Culturais que engloba cerca de 20 linhas turísticas, distribuídas por todo o País. No último ano, a RJ Participações cresceu 41% em comparação com o período de janeiro a dezembro / 2013.

Power Vending apresenta máquina de dispensar produtos portátil

A empresa Power Vending está apresentando uma grande novidade para o mercado hoteleiro. Trata-se de uma máquina de dispensar produtos suíte que promete aposentar os frigobares nos apartamentos dos hotéis, pois reúne muita tecnologia, comodidade e segurança. "Este equipamento possui dimensão de apenas 1000 mm frontal, 900mm de altura e 300mm de profundidade, com uma porta principal e uma de saída de produtos. Por ser uma máquina compacta, ela cabe em qualquer ambiente e possui capacidade padrão de fábrica para 11 posições totais, sendo: uma dupla com capacidade de três produtos (totalizando três itens); três posições com capacidade para nove produtos (totalizando 27 itens); duas posições com capacidade para cinco produtos (totalizando dez itens) e cinco posições com capacidade para três produtos (totalizando 15 itens). Os produtos colocados neste equipamento podem ser os mais variados, como água, refrigerante, achocolatados, chocalates e até mesmo preservativo masculino. Para adquirir, basta o hóspede selecionar através do simples toque num botão. Esta é a revolução que faltava nos hotéis", assegura Uesley Rodrigues, Diretor comercial da empresa.

Segundo ele, além desta comodidade oferecida aos hóspedes, o sistema apresenta um maior controle do consumo, pois através de um software fecha a conta do hóspede com um relatório indicando qual produto consumido, no dia e horário e tudo isto vai para o check-out. "Além disto, esta solução traz um melhor gerenciamento do controle de estoque, detecta a perda de comunicação, a falha na refrigeração e a abertura não autorizada. Com isto, acaba-se o incômodo do pessoal da governança ter que verificar diariamente o consumo ou mesmo para fechar e lançar no check-out", concluiu Rodrigues.

A mesma credibilidade de 14 Anos
de informação,
no seu
smartphone
e tablet
GET IT ON
Google play
Download on the
App Store

Cozil lança câmara frigorífica Frosty

A Cozil está apresentando ao mercado a câmara frigorífica Frosty que é fabricada em aço inoxidável ou chapa pré pintada. Conta com uma unidade condensadora (tipo plug in) a qual pode ser instalada em qualquer lateral da câmara. Dentre os diferenciais do produto estão: controle da temperatura controlado através de um teclado touch; iluminação interna com leds com proteção a vapor; puxador interno com sistema de abertura de segurança, entre outros. **Contato – www.cozil.com.br**

Prática lança novo forno combinado

A Prática está apresentando ao mercado os fornos combinados TSi - Technicook System Inteligent, os primeiros micro-ondas profissionais do mercado nacional, que propicia ao usuário maior eficiência no preparo dos pratos. O produto conta com 25 meses de garantia a partir da instalação do forno, possui um sensor magnético em sua porta, o qual garante mais segurança, onde o produto só é acionado com as portas fechadas. Além disso, se destacam o sistema de esfriamento rápido, sem a abertura da porta; extrator de umidade, onde é possível trabalhar com uma grande variedade de alimentos; cinco opções de velocidade da turbina; novo projeto com cantos arredondados; função vapor manual; exclusivo fast grill; conexão USB a qual traz diversas funcionalidades, como importar e exportar receitas; entre outros.

Contato – www.praticafornos.com.br

Mult Grill apresenta três lançamentos

Eles deverão ser bastante úteis para o mercado hoteleiro e de fast food. Trata-se do Charbroiler, a Chapa Elétrica e os Espetinhos Jr. O Charbroiler é um equipamento compacto a gás que prepara grelhados no tradicional estilo americano. A Chapa Elétrica combina duas zonas de aquecimento com controles distintos de temperatura, chapa lisa e canelada em um mesmo equipamento. Já o prático, produtivo e exclusivo Espetinhos Mult-Grill, agora também em tamanho mais compacto: Espetinhos jr! O equipamento com alta produção em curto espaço de tempo, aproximadamente 70 deliciosos e suculentos espetinhos/ hora através de um sistema de aquecimento com resistências tubulares blindadas, que garantem a suculência do alimento e evitam a emissão de fumaça. **Contato – www.multgrill.com.br**

Check-In lança aplicativo móbile Guest One

A Check-In acaba de lançar no mercado hoteleiro, o Guest One, um aplicativo para tablet de fácil instalação. Possui conceito inovador que visa prover aos gestores em tempo real, através de indicadores, resultados dinâmicos e ágeis dos serviços prestados aos seus hóspedes. Através de uma ferramenta administrativa é possível avaliar os resultados e desta forma agir de forma imediata na melhoria dos serviços. Pode ser usado como ferramenta de incentivo de metas dos departamentos do hotel. **Contato – www.check-in.com.br**

www.colchaoonix.com.br

COLCHÃO ARTICULADO ONIX

Solução prática e confortável para seu hotel.
Possui pés articulados em madeira maciça,
tecido e laminas de espuma com tratamentos especiais.
Com sistema de molejo resistente,
o colchão traz o que a Onix sabe fazer de melhor,
proporcionar conforto e qualidade em seus produtos.

Socimol

Av. Pedro Freitas, 4000, Tabuleta | 64019-734 - Teresina - PI
VENDAS: 86 3131.6300 / 3131.6427 (FAX)
E-mail: vendas@socimol.com.br

TRATAMENTO RETARDANTE A CHAMAS NO REVESTIMENTO

ecosafe

COLCHÃO Onix®
A TECNOLOGIA DO PRAZER

©2015 BY RUBBERMAID COMMERCIAL PRODUCTS LLC 8900 NORTHPOINTE EXECUTIVE DRIVE, HUNTERSVILLE NC 28078.

50% MAIS FÁCIL DE RETIRAR O SACO COLETOR.

O contêiner ventilado Brute®, com canais de ventilação, deixa o trabalho pesado mais leve com uma tecnologia inovadora que você, e sua coluna, vão gostar.

FEITO COM CANAIS DE VENTILAÇÃO.

GANCHOS QUE IMPEDEM O SACO COLETOR DE CAIR.

Rubbermaid® Commercial Products

BRUTE®