Hotéis

editora EJOTA

A Referência no setor | www.revistahoteis.com.br

Ano XIV | Nº 155 | Março 2016

Ano 14 - Edição 155 - 2016 - Editora Ejota - Revista Hotéis - A referência no setor

5º Troféu Fornecedor Destaque da Hotelaria reúne grandes nomes do setor

Realização: Revista Hotéis www.revistahoteis.com.br

Patrocínio: FBHA

pullman

DE BEM DORMIR A GENTE ENTENDE.

O prêmio **Fornecedor Destaque 2015**, Promovido pela Revista Hotéis, contemplou a linha Hoteltex da Altenburg em duas categorias: Travesseiros e Enxoval de Cama, Mesa e Banho.

Estes prêmios são reflexos da dedicação e qualidade que aplicamos nas linhas de produtos para o seu hotel. **Obrigado pela parceria e confiança!**

Travesseiros

Qualidade para seu hóspede ter o melhor sono.

Cama, mesa e banho

Perfeição no conjunto da cama ao banho.

Altenburg
bem dormir | bem viver

hoteltex

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

www.altenburg.com.br

Conheça nossa linha completa:
Roupa de Cama, Colcha, Edredom, Travesseiro, Saia para cama box, Protetor, Toalha e Roupão

Informações confiáveis

"Estou no setor hoteleiro há 20 anos e poder contar com uma publicação de referência no mercado que nos apresente informações atuais e relevantes como a Revista Hotéis é imprescindível, pois nosso segmento é muito dinâmico. Esta publicação é uma grande parceira da AccorHotels e um meio de comunicação confiável, nos ajuda a entender e conhecer as principais tendências do setor e as experiências dos competidores e fornecedores."

Rodrigo Mangerotti
Gerente geral do
hotel Mercure Goiânia (GO)

Efeito sanfona

Diretor editorial

Mais uma vez apresentamos uma edição com nosso inconfundível padrão de qualidade. Ela começa com matérias de altíssimo conceito e credibilidade editorial, uma diagramação solta de fácil leitura, a qualidade do papel utilizada na impressão e padrão de acabamento final. Diferente de outras publicações que sofrem o efeito sanfona, em que todo mês cai o número de páginas, há mais de oito anos mantemos 100 páginas mensais.

Isto é respeito a você leitor e anunciante que confiam e acreditam em nosso trabalho. Por isto, convidamos vocês a uma leitura agradável. A começar pela entrevista exclusiva com Franck Pruvost, o grande responsável pelo crescimento da bandeira ibis no Brasil.

Conheça os fornecedores que conquistaram a maior homenagem dos hoteleiros do Brasil, a importância de um cofre na hotelaria e muitas outras matérias. O objetivo é que fiquem bem atualizados dos últimos fatos e acontecimentos do setor hoteleiro. A todos uma boa leitura e até nosso encontro mensal de abril.

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
MTB/SP 80.405

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:
Neemias Oliveira
Jorge Yagi

Representante Comercial RJ:
TurisMatch - Antônio Accioly e Sigrid Schloemp -
contato@revistahoteis.com.br

Departamento Jurídico:
Dr. Jorge Luiz Alves

CTP e Impressão:
Elyon Indústria Gráfica

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
Franck Pruvost

06

5º Troféu Fornecedor Destaque da Hotelaria reúne grandes nomes do setor

10

Cofre – item de segurança indispensável nos hotéis

34

Sumário

Administração 24

Investimentos 26

Implantação 30

Mercado 44

Aconteceu 64

Responsabilidade Socioambiental 66

Gastronomia 70

Trade em Notícias 80

Painel Hoteleiro 90

Modernização 96

Giro pelo Mundo 97

Vitrine do Fornecedor 98

ibis: a família que não para de crescer

Depois de adquirir os hotéis Formule 1, a rede ibis, pertencente à AccorHotels, dominou o segmento econômico e foi mais além. Com mais de 500 hotéis da categoria supereconômica em todo mundo com a marca ibis budget, que substituiu os icônicos hotéis, a rede tem crescido também no Brasil. Apenas na capital paulista, a bandeira já contabiliza seu sexto hotel da marca e tem ganhado grande destaque no atual momento da economia brasileira, tanto para o público final como para investidores.

A bandeira garante oferecer ao público preços acessíveis e qualidade nos serviços, onde todos os quartos contam com camas Queen size, edredom, wi-fi grátis, TV, recepção e bar 24 horas como padrão. Ao mesmo tempo, tratam-se de empreendimentos que possuem uma grande facilidade para viabilizar conversões.

Hoje, há 140 hotéis da Família ibis no Brasil. Entre as inaugurações previstas até 2019, a bandeira lidera, com 51 unidades. Nesse período, também serão abertas mais 48 unidades ibis budget e 25 unidades ibis Styles. Este crescimento deve ser mantido em virtude da diminuição do gasto do brasileiro no exterior, e sua maior exploração do turismo interno. Com a redução no orçamento, a escolha por hotéis do segmento oferecido pela rede ibis é praticamente certa.

Nesta entrevista exclusiva, Franck Pruvost, Diretor de Operações da família ibis na América do Sul, fala sobre as características e diferenças das marcas ibis, ibis Styles e ibis budget e seu crescimento no Brasil, além dos planos de expansão e desafios para as marcas manterem a competitividade. Confira:

Revista Hotéis - A AccorHotels recentemente transformou a marca de hotéis supereconômicos Formule 1 no ibis budget e além desta bandeira, passou a atuar com o tradicional ibis e lançou no Brasil o ibis Styles. O que levou a AccorHotels a tomar esta decisão? Quais os fatores influenciaram?

Franck Pruvost - Há mais de 500 hotéis ibis budget no mundo e esse número está em constante crescimento. Acabamos de inaugurar, por exemplo, o sexto hotel ibis budget na cidade de São Paulo: o ibis budget Frei Caneca. Além do segmento econômico, das bandeiras ibis e ibis Styles, o supereconômico, no caso do ibis budget, naturalmente ganha destaque no atual momento da economia brasileira. Voltamos a atenção ao público que está buscando economizar, mas não abre mão do conforto e da garantia de qualidade. Isso se refletiu em esforços globais do grupo AccorHotels. Desde o Formule 1, o ibis budget mudou logo, produto e também diretrizes de serviço e relacionamento com o cliente, para proporcionar uma experiência única aos hóspedes. Independente de crise local, a simplicidade com qualidade e personalização é uma tendência global no mercado de hotelaria.

.

Revista Hotéis - Qual é a característica de cada uma destas marcas?

Franck Pruvost - A marca ibis propõe acomodação moderna e com conforto a preços acessíveis. O ibis Styles tem personalidade e estilo, com simplicidade, elegância e hospitalidade, além de clima descontraído e temas únicos em cada unidade. O ibis budget é a marca supereconômica e mais casual.

Revista Hotéis - A marca ibis Styles possui padrão mais flexível e sendo uma boa opção

para conversão de hotéis existentes. Mas quais as exigências para que estes hotéis se enquadrem nesta marca?

Franck Pruvost - Os hotéis da bandeira ibis Styles possuem uma grande facilidade para viabilizar conversões. A primeira etapa para analisar a chegada de um hotel desta bandeira é analisar se o município tem condições de agregar um hotel de padrão internacional; se é uma cidade com potencial de desenvolvimento econômico. A etapa de design do hotel é definida quando a obra já está pronta e a equipe da AccorHotels passa a mapear qual o tema mais adequado com o hotel, estudando questão cultural da cidade em que está localizado, perfil de público que será atendido, entre outros aspectos. Além disso, há uma etapa de avaliação técnica e de segurança.

"Se houver um ibis por perto, a comodidade, o atendimento, serviço e a tranquilidade estão garantidas"

Revista Hotéis - Como você avalia o crescimento da bandeira ibis Styles no Brasil nos próximos anos? Ela será o carro chefe de crescimento da AccorHotels ou poderá ser o ibis budget?

Franck Pruvost - Ambas as bandeiras apresentam atributos de grande apelo aos seus mercados-alvo nos próximos anos, em acordo com duas grandes tendências no setor: turismo de nicho e turismo econômico. Da mesma forma que o fã de poesia e de Carlos Drummond de Andrade pode se fascinar pela arquitetura e o design inspirados no escritor do ibis Styles BH Minascentro, em Belo Horizonte, grupos de jovens podem encontrar na hospedagem 3x3, do ibis budget, a opção ideal para economizar com comodidade, com a possibilidade de dividir o quarto em três pessoas e parcelar a diária em três vezes. Enquanto isso, também, o ibis "vermelho", como o chamamos, continua sendo ícone de hospedagem de qualidade e padrão internacional, para turistas de lazer ou negócios. A Família ibis como um todo lidera as inaugurações na AccorHotels.

Revista Hotéis - Quantas unidades da família ibis a AccorHotels possui no Brasil e como se encontra a expansão destas marcas?

Franck Pruvost - Hoje há 140 hotéis da Família ibis no Brasil. Entre as inaugurações previstas até 2019, a bandeira ibis lidera, com 51 unidades. Nesse período, também serão abertas mais 48 unidades ibis budget e 25 unidades ibis Styles.

Revista Hotéis - Quem é o público alvo que se hospeda nos hotéis ibis, ibis budget e ibis Styles? Eles percebem diferença nos serviços prestados entre uma marca e outra?

Franck Pruvost - Os hotéis ibis têm um público-alvo mais variado, contemplando viajantes a lazer e negócios, sozinhos ou em família. Já os hotéis ibis budget têm apelo maior entre jovens e viajantes que buscam o básico com qualidade, a preços mais em conta. O ibis Styles, por sua vez, tem foco maior em famílias e também em jovens, com diferenciais específicos, como quartos quádruplos e café da manhã incluso, além de serem os hotéis temáticos da rede.

Revista Hotéis - O momento político-econômico que vive o Brasil pode influenciar na expansão da família ibis ou por serem marcas econômicas elas superam estas adversidades mais facilmente que outras marcas?

Franck Pruvost - Nesse momento de crise, observamos uma redução do gasto do brasileiro no exterior e consequente aumento do turismo interno. Essa tendência é favorável aos empreendimentos da Família ibis no País. Com orçamento mais curto, o consumidor acaba procurando opções mais econômicas de estadia nas suas viagens. Esse turista quer economizar, mas

não está acostumado a passar aperto – e nem precisa estar. Se houver um ibis por perto, a comodidade, o atendimento, serviço e a tranquilidade de se hospedar em um hotel da marca estão garantidas.

Revista Hotéis - Quais os critérios que a Accor Hotels adota para implantar uma bandeira da família ibis numa determinada localidade? O critério vale para ambas as marcas?

Franck Pruvost - As três marcas da Família ibis obedecem aos mesmos critérios de implantação, como localização em cidades com potencial de desenvolvimento e potencial para turismo de negócios ou lazer.

Revista Hotéis - Você tem muita experiência internacional nas marcas ibis. O padrão de infraestrutura e serviços existentes nestas marcas no Brasil é exatamente o mesmo que se encontra no exterior ou existem algumas regionalizações?

Franck Pruvost - Algumas adaptações são feitas, mas há padrões globais, que compõem a alta confiabilidade do produto no mundo todo. Exemplos de itens padronizados são a decoração e os serviços. Por exemplo, todos os quartos têm cama queen-size, edredom, wi-fi grátis, TV, e recepção e bar 24 horas. Além disso, são aceitos cachorros de estimação de até 15kg em todos os hotéis da Família ibis na América Latina. Existem, claro, as peculiaridades da bandeira ibis Styles, com decoração e arquitetura únicas em cada hotel.

Revista Hotéis – Quais ações têm sido tomadas para manter a competitividade da marca ibis budget no mercado?

Franck Pruvost - A marca ibis budget passou por renovação recente, com o objetivo de ampliar o nível de customização dos serviços oferecidos ao hóspede. As equipes dos hotéis passaram por um treinamento especial, para refletir a atitude positiva e acolhedora da marca. Para alinhar o conceito de hotelaria econômica, característica da marca, a uma proposta de serviços descontraída e informal, também foram implantados, a nível global, serviços exclusivos, como o mural digital interativo #dicasbudget. No lobby de todos os hotéis ibis budget, o painel permite que os hóspedes troquem dicas de lugares para visitar e até organizem passeios em grupo.

"Independente de crise local, a simplicidade com qualidade e personalização é uma tendência global no mercado de hotelaria"

Revista Hotéis - Na sua opinião, quais as principais dificuldades existentes no Brasil para se desenvolver um hotel?

Franck Pruvost - O Brasil é um país de dimensões continentais e, por isso, um grande desafio, que sempre ganha atenção especial nos empreendimentos da AccorHotels, são as especificidades regionais, sociais e culturais de cada localidade. O hotel deve procurar conhecer, respeitar e aproveitar as dinâmicas mais específicas da região em que irá se instalar – tarefa complexa que, se feita com esmero, vale muito a pena para o negócio. Nossos investidores parceiros sabem disso. O ibis Styles Ribeirão Preto, por exemplo, integra-se à cultura local da cidade ao assumir a temática da indústria cervejeira, que tem grande força na cidade, sendo ele mesmo um reforço ao turismo cervejeiro na região. À sua maneira, o novo ibis budget Frei Caneca segue a mesma premissa de respeito à localidade, oferecendo oportunidade de acomodação econômica e serviço descontraído para o público jovem da região, que tem grande demanda por hospedagem desse tipo.

5º Troféu Fornecedor Destaque da Hotelaria reúne grandes nomes do setor

Evento realizado no hotel Pullman São Paulo Ibirapuera, na capital paulista, superou expectativas e recebeu mais de 250 convidados

Com a presença de grandes nomes da indústria hoteleira, foi realizada no dia 22 de fevereiro a cerimônia de entrega do Troféu Fornecedor Destaque da Hotelaria 2015, homenagem promovida pela Revista Hotéis às empresas que fornecem produtos aos hotéis e melhor se relacionaram com os profissionais no último ano. Em sua 5ª edição, o evento que contou com o patrocínio da empresa Placom, surpreendeu os mais de 250 convidados, com novidades entre os ganhadores.

Como apoiadoras do Troféu, as entidades marcaram presença com seus representantes, como Alexandre Sampaio, Presidente da FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação e seu Vice, Manoel Cardoso Linhares; Dilson Jatahy, Presidente da ABIH Nacional e Regionais, bem como Bruno Omori, Presidente da ABIH-SP; Manuel Gama, Presidente do FOHB – Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil; Luigi Rotunno, Presidente da ABR – Resorts Brasil; Maria José Dantas, Presidente da ABG – Associação Brasileira de Governantas; Antônio Xavier, Presidente da Abracohr

– Associação Brasileira de Compradores para Hotéis e Restaurantes; Representantes da APC Brasil – Associação dos Profissionais de Cozinha e João Peres, Presidente do Sindal – Sindicato da Indústria de Equipamentos de Cozinha.

Também estiveram presentes grandes nomes do setor, como Chieko Aoki, Presidente da rede Blue Tree Hotels; Franck Pruvost, Diretor Geral para América do Sul da rede ibis; Roland de Bonadona, presidente da Câmara de Comércio Brasil França; Julio Gavinho, Presidente da Doispontozero Hotéis e autoridades como o Deputado Federal Herculano Passos, presidente da Frente Parlamentar Mista em Defesa do Turismo. Alejandro Geis, Gerente Geral do hotel Pullman São Paulo Ibirapuera, também abrilhantou o evento com sua presença, além de outros gerentes e diretores de hotéis na capital paulista.

Surpresas

Comprovando que o relacionamento com o cliente durante todo o ano é o que determina o vencedor desta premiação, nesta edição 15 empresas venceram pela segunda vez consecutiva. Dentre 3.156 votos válidos para 48 categorias, 16 empresas venceram pela primeira vez, o que os motiva a manter sua marca em evidência para que sejam lembradas em ocasiões como esta. As categorias que mais receberam votos foram: Enxoval de Cama, Mesa e Banho; Colchões; Amenidades; Equipamentos de Cozinha; TV's e Marca mais Lembrada.

Dentre os estreantes no prêmio, a Rentv destacou-se na categoria de Locação de Equipamentos Eletroeletrônicos, já que venceu uma empresa que levou o Troféu por quatro anos consecutivos no mesmo segmento. "Estamos muito surpresos. É um trabalho de dois anos, com nome bem constituído apenas no Rio de Janeiro e que precisávamos expandir para o Brasil. E fizemos o que pudemos: tratar bem o cliente. O resultado é o cliente estar satisfeito e esse é o diferencial", apontou Julio Consentino, Sócio-Diretor da Rentv.

Para Nicolas Aznar, Diretor Presidente da Ving Card, vencedora na categoria Fechadura Eletrônica, é um grande um orgulho levar o Troféu Fornecedor, pois reforça a presença da marca no País. "Tivemos muito acolhimento pelo mercado brasileiro nos últimos dois anos, e a maioria dos hotéis de grande porte que abriu utilizam nossos produtos. Isso foi refletido no prêmio, que tem grande confiabilidade por ser votado pelos próprios hoteleiros", declara.

Outro fornecedor que ganhou o Troféu pela primeira vez foi o Grupo IMOL, vencedor na categoria Marcenaria. Empresa familiar que surgiu há 50 anos em Goiânia (GO), o Grupo IMOL se dedica há mais de 20 anos à hotelaria, tendo 98% de sua produção voltada para o segmento. De acordo com Lara Paiva, Diretora da empresa, foi uma grande alegria e surpresa ganhar o prêmio, já que não tinham conhecimento que estavam sendo votados. "A empresa inteira se comoveu, divulgamos para os colaboradores de fábrica e escritório e todos se sentiram como se estivessem recebendo o prêmio. Esse feedback de forma espontânea é nossa maior satisfação", declara a diretora.

Pela categoria Material de Limpeza, a Ecolab foi a grande vencedora desta edição, também pela primeira vez. Segundo o Diretor Comercial da empresa, Alexandre Sanchez, o prêmio é um reconhecimento da indústria aos esforços em inovação de produtos, serviços e atendimento, resultado de um relacionamento mais próximo ao cliente. "Este ano, estamos trazendo inovações que ajudam a reduzir o custo total da operação do hotel, como um produto de higienização de verduras, por exemplo, que não requer enxágue, outro para limpeza de pisos que também não requer enxágue. Então, este ano estamos focando na redução do consumo de água e que a mão de obra seja mais eficiente: mais com menos", explica Sanchez.

Além de finger foods servidos antes e durante a cerimônia, ao final do evento foi oferecido um risoto de frutos do mar (camarão, lula e mariscos) harmonizado com vinhos e preparado pelos Chefs Valdomiro Santos, Marcelo Pinheiro e William Carvalho. As empresas Nadir Figueiredo, vencedora da categoria Fabricante de Taças e Copos; LG Eletronics, vencedora das categorias Televisores e Ar Condicionado; Transen, vencedora da categoria Aquecedores; e Schimidt, vencedora da categoria Louças e Porcelanas não puderam comparecer ao evento.

Homenagens

Antes da entrega do Troféu, a Revista Hotéis distribuiu aos apoiadores do evento, placas de agradecimento pelos esforços prestados.

Representantes das entidades FBHA, ABIH Nacional, ABR - Resorts Brasil, FOHB, ABG, ABRACOHR, APC Brasil e do SINDAL foram homenageados durante o evento, pelos esforços na realização do Troféu Fornecedor Destaque da Hotelaria 2015

Cliques do evento

Vários profissionais da hotelaria prestigiaram essa edição do troféu, confira algumas fotos a seguir:

Manoel Cardoso, Toni Sando, Francisco Dalmario Cavalcante e Francisco Gracioso

Manuel Gama, Presidente do FOHB e Patricia Frazato, diretora de hospitalidade do GRI

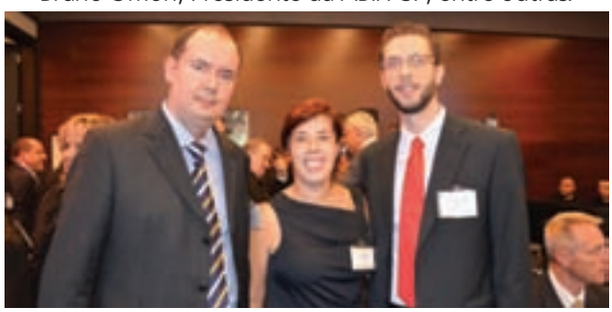
Franck Pruvost, Diretor de Operações no Grupo AccorHotels e Julio Gavinho, Diretor Presidente da Doispontozero Hotéis

Amilcar Mielmiczuk, Diretor de Novos Negócios da Blue Tree Hotels e Alejandro Geis

Renata Righi e Luigi Rotunno (La Torre Resort)

Franck Pruvost, Julio Gavinho e Roland de Bonadona

Na foto, Diretor Editorial da Revista Hotéis, Edgar J. Oliveira, acompanhado de diversas autoridades como Toni Sando São Paulo Convention Bureau; Deputado Federal Herculano Passos; Juan Pablo De Vera, Presidente da Reed Exhibitions Alcantara Machado; Bruno Omori, Presidente da ABIH-SP, entre outras.



Sergio Marçon, Aline Rubira e Flavio Rubira da Placom

Confira a seguir os vencedores do Troféu Fornecedor da Hotelaria 2015 por categoria nas fotos

Na foto, Luigi Rotunno, presidente da ABR Resorts Brasil ao lado de Luiz Roberto Magrin Filho, Diretor Geral da Harus Soluções em Hospitalidade, vencedora da categoria Amenidades

Na foto, os representantes da Crismoe e vencedores da categoria Acessórios para banheiro, João Pedro Criscione Diretor Comercial e Sérgio Moelin, Diretor Industrial, recebendo o troféu de Franck Pruvost, Diretor Geral América do Sul da rede ibis (AccorHotels)

Estiveram presentes para receber o troféu de melhor fornecedor de Equipamentos para telefonia, os gerentes de negócios da Leucotron, Roberto de Souza Júnior e Gilson Godinho, que receberam o troféu de Júlio Gavinho, Diretor presidente da doispontozero Hotéis

Na categoria Câmaras Frigoríficas, a empresa vencedora foi a São Rafael. Ao centro da foto o chef de cozinha Jorge Monti, que entregou o troféu a Alexandre Boccia (Diretor Comercial) e João Alberto Rodrigues (Diretor de vendas)

Da esquerda para a direita, Emerson Ricardo Abrucci (Supervisor de Vendas da Colchão Castor), Roland de Bonadona (Presidente da Câmara de Comércio França Brasil) e David Sacchi (Representante Comercial da Colchão Castor)

Amilcar Mlelmiczuk (Diretor de Novos Negócios da Blue Tree Hotels), Jessé Resende (Diretor da Saga Systems), Priscila Bastos e Sérgio Aparecido, diretores da empresa

Jean Victor Oliveira, executivo de vendas da Friboi, recebeu o troféu do Chefe de Cozinha do Hotel Tryp Iguatemi, Acácio Santiago

Luiz Fernando Dias Avelino (Diretor Comercial da Irmãos Avellino) e Fausto Nebo (Gestor de Contas Ramo Hotelaria), receberam o troféu das mãos de Bruno Omori, presidente da ABIH-SP

Robson Ribeiro, Supervisor de Vendas Food Service da Gomes da Costa ao lado de Antônio Xavier Siqueira, presidente da ABRACOHR

Paulo Mendes, diretor superintendente da Dimoplac, ao lado Antonio Luz O Magalhães, gerente de compras do Hotel Maksoud Plaza

Chefe Valdomiro Santos entrega o troféu para a Gerente comercial da Ultragaz Marilia Jakovac

Os diretores da Schipper & Thompson, Leonardo Schipper e Sérgio Pimenta recebem o prêmio de Dilson Jatahy Fonseca Jr (Presidente da ABIH Nacional)

AGRADECEMOS O RECONHECIMENTO DO SETOR HOTELEIRO!

Este reconhecimento é muito importante para nós, porque nos dá a certeza de que estamos seguindo o caminho certo na missão de oferecer produtos e serviços de qualidade aos nossos clientes!

LifeFitness

WHAT WE **LIVE** FOR

0800.773.8282
vendasbr@lifefitness.com
lifefitness.com.br

Soraya Salloum, Rose Molon (Gerente Institucional da Altenburg) ao lado da governanta do Novotel Center Norte, Silda Raguse

Luis Fernando Calil Carvalho, gerente de vendas da Intelbras, recebeu o prêmio das mãos de Joel Rosário, gerente corporativo de compras da rede Royal Palm Hotels & Resorts

Nelson Antonio Hebling Junior (Gerente de Marketing e produtos corporativos da Sky), Acácio Santiago (Chefe de Cozinha do Hotel Tryp Iguatemi) e Camila Cristina Teixeira (Gerente Sky empresas)

Elaine Amaral, supervisora de vendas da Jacuzzi e a gerente geral do Hotel QUality Faria LIma, Regina Carrijo

Paulo Barreira, Diretor geral da Girbau no Brasil e Maria José Dantas, Presidente da ABG Nacional

Eder Urbino (Gerente de Vendas da Pratica), Milton Machado (Diretor Comercial da Pratica), André Rezende (Presidente da Pratica), ao lado de Johannes Bayer, gerente geral do hotel Meliá Jardim Europa

A direita da foto, Márcio Neri, gestor comercial da Topema, Adolpho Cyriaco (Vice-presidente da ABIH/SP)

Na foto, Alexandre Sanchez, Diretor Comercial da Ecolab recebe o prêmio de melhor fornecedor na categoria Material de Limpeza, das mãos de Alejandre Geis, Gerente Geral do hotel Pullman São Paulo Ibirapuera

Juan Pablo de Vera, Presidente da Reed Exhibitions Alcantara Machado, ao lado dos representantes da Ving Card Fernando Paula (Gerente de Vendas), Nicolas Aznar (Diretor Presidente) e Ari Giorgi (Diretor de Marketing)

Na foto, Marcos Rossi, Sócio-Diretor da empresa Padrão Argil recebe o prêmio das mãos do Deputado Federal Herculano Passos, pela categoria Implantador Hoteleiro

À esquerda, Luiz Pedro Bavaresco, Gerente de Vendas da Tramontina recebe o prêmio de melhor Fabricante de Utensílios de Cozinha do Sous Chef Allan Cruz, do Hotel Tryp Iguatemi

Alberto Franco, Diretor Geral da Franco & Bachot, recebe o prêmio de melhor fornecedor de Mesas e Cadeiras para restaurante das mãos de João Peres, Presidente do Sindal

Na foto, Harley Paiva e Lara Lima Paiva Daher do Grupo IMOL recebem o prêmio de Wesbley Carvalho, Comprador no hotel Grand Hyatt São Paulo, na categoria Marcenaria

Pela categoria Mobiliário para Eventos, o vencedor foi a Multform, representada por seu Diretor Comercial Carlos César Junior, entregue por João Carlos Pollack, Gerente Geral do Sofitel Jequitimar

Na foto, Mauricio Valente, Diretor Comercial da CM Soluções recebe o prêmio de melhor Gerenciamento a internet/ Tecnologia da informação de Diogo Canteras, Sócio-Diretor da HVS Consultoria

À esquerda, o Gerente de Vendas de Hotelaria da Herval recebe o prêmio das mãos de Antônio Xavier, Presidente da Abracohr, na categoria Móveis para área interna

Da esquerda para direita, Julio Consentino e Iná Cristina, Sócios-Diretores da Rentv, recebem o prêmio na categoria Locação de Eletroeletrônicos de Nilson Bernal, Gerente Geral do Bourbon Atibaia Resort

Na categoria Equipamentos de Fitness Center, o vencedor foi a Life Fitness, representada por seu Presidente Pedro Goyn (à esquerda), que recebeu o prêmio de Paulo Crema, Gerente Geral do hotel Mercure São Paulo Moema

Na foto, Hugo Lisboa, Diretor Comercial da Genco e Eduardo Piccoli, Gerente Comercial da empresa, recebem o prêmio de Ana Lucia Tassinari, Executive Housekeeper do InterContinental São Paulo pela categoria Produtos Químicos para Piscina

Vencedoras da categoria Tecidos para decoração, as Gerentes da Lady Revestimentos Andrea Bellon Rizetto e Juliana Motta, receberam o prêmio das mãos de Francisco Dalmário - Diretor Executivo da Pergamon Turismo & Eventos

A Diretora da VAG Confecções Vanessa Andrade Gomes recebe o prêmio na categoria Cortinas, entregue por Manuel Gama, Presidente do FOHB

À esquerda, Rafael Linhares Geraldo, Diretor de Vendas da Consul recebe o prêmio de Rômulo Silva, Diretor de Desenvolvimento da rede Transamérica de Hotéis

Soraya Salloum e Rose Molon, Representante e Gerente Institucional da Altenburg respectivamente, recebem o prêmio na categoria Travesseiros de Wesbley Carvalho, Comprador no Grand Hyatt SP

Julio Consentino, Dylmar Souza Diretor da Hoffmann e Jamil Bruno, também diretor da empresa, recebem o prêmio de melhor Locador de Equipamentos para Eventos das mãos de Gabriela Gonzaga, Gerente de Compras do hotel InterContinental SP

Na foto, Luiza Stadtlander, Diretora Geral da Office Collection e Luciana Stadtlander, Diretora Comercial da empresa recebem o prêmio de melhor fornecedor de Uniformes Profissionais das mãos de Regina Segui, Diretora de Produtos e Suprimentos da Atlantica Hotels International

Nelson Donizete, Diretor Geral da Golden Art, recebe o prêmio de Miki Hiroshi, Diretor do hotel Matsubara, pela categoria Lustres/Luminárias

TECNOLOGIA , QUALIDADE E INOVAÇÃO A SERVIÇO DA SUSTENTABILIDADE!

1° PREMIAÇÃO FORNECEDOR DESTAQUE DA HOTELARIA

TOPEMA
A Nº 1 EM COZINHAS PROFISSIONAIS

A TOPEMA é referência de mercado há 50 anos, oferecendo aos seus clientes soluções inovadoras, sustentáveis e que trazem reduções de custos reais na operação de Cozinhas Industriais.

Processadora de resíduos

Reduz volume e peso dos resíduos em até 90%

Ilha de Cocção

Eficiência de 90% comparada ao fogão a gás ou elétrico

Refrigeração Modular

40% + de economia de energia

Aquecedor a Biomassa

Até 90% de economia para aquecer a água de seu hotel

AV. ROBERTO GORDON, 171 - DIADEMA - SÃO PAULO SP - BRASIL
TEL.: (11) 2134-7400 / FAX.: (11) 2134-7416

www.topema.com

innovations TOPEMA

Pela categoria Metais para banheiros, quem recebeu o Troféu pela vencedora Deca foi o Executivo de Projetos Especiais, Renato Arcuri de Souza, entregue por Menache Hamanui, Diretor Geral da Onix Hotelaria

À esquerda, a Gerente de hotelaria da Tarkett Syomara Camargo recebe o prêmio de Gabriella Spinola, Diretora de Compras da rede AccorHotels pela categoria Pisos/Revestimentos

Pela categoria Softwares de gerenciamento hoteleiro, o vencedor Desbravador foi representado por Marcelo Pompéo, Diretor Geral e o Gerente Comercial Mario Santana. O prêmio foi entregue por Alexandre Sampaio, Presidente da FBHA

Reginaldo e Wuander Ferreira, Diretor Comercial da Aluminas, recebem o prêmio de melhor fornecedor de Móveis para área externa das mãos de Cesar Nunes, Diretor Comercial do Royal Palm Hotels & Resorts

A Harus conquistou o troféu de Marca mais lembrada da hotelaria. Na foto, o diretor da empresa Luiz Roberto Magrin Filho ao lado do Vice-presidente da FBHA Manoel Cardoso Linhares

A LG conquistou o Troféu na categoria televisores e ar condicionado, a Transen na categoria aquecedores, a Nadir Figueiredo, na categoria fabricante de taças e copos e a Schmidt foi a vencedora na categoria louças e porcelanas

PadrãoArgil

Gratidão é a melhor forma de reconhecer que um prêmio não se ganha sozinho.

Por isso, nosso muito obrigado aos clientes e aos profissionais que colocaram a Padrão Argil entre os melhores fornecedores do ramo hoteleiro

Troféu de Melhor Implantador Hoteleiro

Seriedade e Compromisso com seu Empreendimento.

Arquitetura *Gerenciamento *Implantação *Logística

padraoargil.com.br
Tel.: 11 2796.2033
contato@padraoargil.com.br

AccorHotels registra queda de 5,8% no volume de negócios no Brasil em 2015

A rede francesa AccorHotels divulgou recentemente o desempenho da empresa no ano passado, em coletiva de imprensa realizada no hotel Pullman São Paulo Ibirapuera. O grupo registrou uma queda de 5,8% no volume de negócios no Brasil, enquanto na América do Sul recuou -2,9% em comparação com o ano anterior. O Revpar registrado no período também caiu, registrando -5,8% no País e -8,3% no continente.

De acordo com Patrick Mendes, CEO da AccorHotels na América do Sul, a retração ocorreu em decorrência do cenário econômico do Brasil, já que em países hispânicos a empresa registrou bons resultados, com 13 contratos assinados. "Apesar do difícil cenário político e econômico que o Brasil se encontra, a AccorHotels tem resistido e buscado soluções para assegurar o futuro crescimento do grupo. Em compensação, tivemos excelentes resultados em países como Chile, Peru, Colômbia e Argentina, com seu novo cenário político", declara.

A taxa de ocupação em 2015 de todos os hotéis da rede no Brasil atingiu 61,7%, resultado superior apresentado pelo mercado se comparado com as redes associadas ao FOHB – Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil, que registraram 51,89% no ano. Na América do Sul, a empresa assinou 40 novos contratos e inaugurou 27 hotéis na região sob investimentos de R$ 1,6 bilhão.

Meta continental

A empresa pretende ainda alcançar a meta de ter 500 hotéis até 2020 na América do Sul. Para isso, a rede aposta em franquias, que representam mais de 51% dos novos contratos, e em conversões. De acordo com a empresa, ambos os modelos de negócio garantem agilidade ao processo de abertura de uma unidade, pois possibilitam adequações rápidas de hotéis.

Neste contexto, o Brasil representa 80% na participação no desenvolvimento de negócios com 233 hotéis, o que corresponde a uma oferta de mais de 38 mil quartos. Até agosto deste ano, o grupo deve inaugurar mais seis unidades no Rio de Janeiro, somando mais 950 apartamentos.

Esses novos hotéis representam investimento de mais de R$ 330 milhões por meio de parceiros e completam o portfólio de 27 unidades no estado. "O ano de 2016 será de muitos desafios, mas estamos estruturados. Vamos inaugurar cerca de 30 hotéis, oferecer novas soluções digitais aos clientes, sem contar no impacto positivo que os Jogos Olímpicos trarão", completa Mendes.

Paradise Golf (SP) registra melhor janeiro da história em faturamento

Localizado em Mogi das Cruzes, na Grande São Paulo, o Paradise Golf & Convention registrou o melhor janeiro de sua história em relação ao faturamento, segundo seu Diretor Comercial, Ricardo Aly. O empreendimento cresceu 5% em relação ao mesmo período de 2015.

Além do crescimento em faturamento, o mês também foi marcado pelo desempenho da área de lazer, que correspondeu a 52% das operações, superando eventos. "Temos um produto consolidado no segmento de eventos e, em nosso DNA, o atendimento diferenciado para o lazer. Nossa equipe de vendas e marketing, em conjunto com a área operacional, tem trabalhado duro para satisfazer os hóspedes, que a cada dia mostram-se mais exigentes", diz.

O executivo destaca que, no ano passado, o Paradise manteve desempenho em faturamento e ocupação similar ao ano de 2014, tornando-se, portanto, o segundo melhor ano de receita da companhia e registrando incremento na rentabilidade e ampliando em 20% sua performance no segmento de lazer, que representou, em 2015, 36% do volume de negócios do empreendimento.

Este resultado, de acordo com o executivo, é reflexo de uma gestão que trabalha em linha com as novas demandas do mercado. "Tivemos um primeiro quadrimestre muito bom e registramos, em março, nosso mês recorde em faturamento. Ampliamos nossa oferta de serviços e ações diferenciadas aos hóspedes de lazer, ao mesmo tempo em que revimos e trouxemos novidades aos clientes de eventos, cuidando para que as duas operações fossem priorizadas pelas equipes comercial, marketing e de operações", avalia o executivo.

Há dois anos à frente do Paradise, Ricardo Aly prevê, em 2016, um crescimento de 15% nos negócios, que o lazer conquiste um pouco mais de share. "Temos uma estratégia comercial pautada pela ampliação de parcerias com os agentes. Para nós, cada agente de viagem é uma 'filial' nossa. Vamos trabalhar com metas arrojadas. Resolvemos não participar da crise", diz.

CHA assume administração do Bela Vista Parque Hotel (RS)

A CHA – Cadeia de Hotéis associados anunciou que assumiu administração do Bela Vista Parque Hotel, empreendimento localizado em Caxias do Sul (RS). Com esse hotel, a rede estreia sua atuação no estado gaúcho.

O Bela Vista Parque Hotel fica localizado no distrito turístico Ana Rech, comunidade que representa a união das culturas italiana e gaúcha do Sul do Brasil. Em uma região

rodeada por vinícolas, o Bela Vista Parque Hotel cota com 27 apartamentos equipados com telefone, frigobar, TV calefação, além de suítes com hidromassagem. Os hóspedes poderão conferir no café da manhã (incluso na diária), das variadas geleias produzidas no próprio hotel, que tem a culinária italiana como carro chefe em seu restaurante.

A aproximação da CHA com o Bela Vista nasceu através do coordenador de operações da rede, Gileno Meireles. Quando residia em Gramado (RS), pesquisou empreendimentos que poderiam fazer parte da CHA, encontrou oportunidades nos anúncios de jornais e realizou os primeiros contatos. O presidente da rede, Geraldo Linzmeyer, aponta que Rio Grande do Sul não foge das dificuldades atuais encontradas no setor hoteleiro – com altos índices em hospedagens nos feriados turísticos, como o Carnaval, mas com baixa ocupação nas cidades com perfil coorporativo. "Nossa expectativa é de que o Bela Vista, junto à CHA, esteja mais presentes na cidade industrial de Ana Rech, aproximando-se mais dos clubes de serviços, participando do Convention Bureau e trabalhando para atrair ainda mais eventos. O objetivo é fazer parte da hotelaria que recebe hóspedes provenientes das feiras e congressos da região", informa Linzmeyer.

Na nova administração, a rede tomará algumas ações como o diagnóstico das condições em que se encontram as instalações, equipamentos, serviços e atendimento do hotel; a implantação da sistemática de administração participativa da rede; o fortalecimento dos procedimentos e tarefas já reconhecidos pelos clientes; o aprimoramento do know-how já tradicional do hotel; e o oferecimento do cronograma de festivais gastronômicos já costumeiros nos estabelecimentos administrados pela CHA, como as Noites de Fondue, Festival da Cerveja e Festival dos Morangos.

De acordo com Linzmeyer, "Iremos contribuir como um todo para o crescimento da região, seja através de nosso conhecimento especializado ou investimentos pontuais naquilo que melhor gostamos de fazer, fortalecendo e destacando o atendimento peculiar, enriquecendo com novas técnicas de serviços e criando um fundo de reservas para melhorias pontuais. A CHA prioriza o ser humano como talento principal e atua valorizando cada manifestação através de uma administração participativa. Este é nosso espírito, unir em prol da mais nova operadora hoteleira do Brasil, abnegados que sabem sorrir e que encantar os clientes é uma tarefa prazerosa, sem a qual não há razão para existir", finaliza.

Araraquara (SP) terá unidade da InterCity em 2019

A Bild Desenvolvimento Imobiliário, empresa de construção civil com concentração de empreendimentos e negócios em Ribeirão Preto, Franca e Bauru, lança seu primeiro empreendimento hoteleiro de negócios na cidade de Araraquara (SP), em parceria com a Intercity Hotels. A previsão de entrega do novo hotel é para 2019.

O empreendimento será construído na Avenida Padre Francisco Salles Colturato (antiga Avenida 36), um local de fácil acesso. O Intercity Araraquara contempla 150 apartamentos e será edificado no sistema de condo-hotel, no qual as unidades hoteleiras do condomínio são vendidas individualmente para investidores e o hotel funciona dentro de um pool.

O Intercity Araraquara contempla um hotel vertical (com 12 andares) que traz no projeto alguns diferenciais, como duas opções de suíte, praça de acesso ao hotel com espelho d'água, bar e restaurante com deck externo, salas de reunião, fitness e um mall com oito lojas. O projeto paisagístico é diferenciado nas áreas comuns, proporcionando equilíbrio entre os elementos de setorização dos acessos.

AccorHotels investe em mercado de rendas privadas e casas de luxo no exterior

Para expandir seus negócios, a AccorHotels está investindo em mercados específicos. O grupo adquiriu recentemente uma participação de 30% no Oasis Collections, a empresa de rendas privadas com o serviço de controle de qualidade e comodidades de um hotel. A companhia foi pioneira na categoria "Home meets Hotel" de acomodações.

A empresa foi lançada em Buenos Aires em 2009 e conta com 1.500 propriedades em 18 destinos, na América Latina, nos EUA e na Europa. A empresa oferece serviços personalizados para lazer e corporativo ou em lazer, incluindo serviço de concierge e acesso aos locais de encontro do clube dos membros, bem como a exposição direcionada para os viajantes internacionais para

os proprietários de casa.

Parker Stanberry, Co-fundador e CEO da Oasis Collections, afirmou que a parceria com a AccorHotels dará meios para chegar a 70 cidades-chave até 2019. "Estamos satisfeitos e orgulhosos de ter a Accorhotels ao nosso lado e podermos nos beneficiar de sua experiência como um operador global e seu apoio na infra-estrutura e geração de demandas", diz.

PGCR inaugura hotel supereconômico em BH

A empresa PGCR Administração Hoteleira acaba inaugurar um hotel da marca Stop Inn na capital de Minas Gerais. A nova bandeira supereconômica foi criada após uma constatação de crescente demanda por hotéis da categoria na região, segundo o Diretor Comercial da empresa Daniel Baeta.

O Stop Inn Antônio Carlos conta com 170 apartamentos funcionais distribuídos em 16 andares.

Para a comodidade e bem estar dos hóspedes, todos os apartamentos são equipados com TV LCD, frigobar, ar condicionado, bancada de trabalho e banheiros privativos com amenidades selecionadas. O estacionamento e wi-fi são disponibilizados como cortesia do empreendimento.

Baeta afirma que a bandeira foi concebida após um trabalho de campo e "disponibilizará hotéis com qualidade nos serviços, por preços realmente acessíveis".

Wyndham inicia obras da unidade Super 8 em Guaíba (RS)

A bandeira econômica Super 8, pertencente à Wyndham Hotel Group, acaba de iniciar as obras de sua futura unidade no município de Guaíba, no Rio Grande do Sul. O projeto do hotel Super 8 Guaíba, que segue as mesmas características do Super 8 Caxias do Sul (foto), é uma iniciativa do Grupo Latinn Hotels – Plataforma exclusiva de desenvolvimento e operação hoteleira da marca Super 8 no Brasil, com sede em Belo Horizonte (Minas Gerais) e da Fisa Incorporadora, referência no mercado da construção civil de alto padrão na Serra Gaúcha.

Para dar início às obras do novo projeto, os diretores da Fisa Incorporadora e da Latinn Hotels, se reuniram em fevereiro para o Groundbreaking ("pá na terra", em tradução livre), uma cerimônia que ocorreu no terreno onde o empreendimento será construído e que marcou o início do processo de construção do hotel na cidade.

O Super 8 Guaíba localiza-se próximo à maior área verde preservada da cidade, na principal via de ligação entre a rodovia BR – 116 e o complexo industrial da Celulose Riograndense, o que permite fácil conexão a todas as regiões da cidade. Estima-se que nos próximos cinco anos cerca de 40 hotéis da bandeira Super 8 serão lançados no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina. Os próximos destinos da rede Super 8 já foram traçados no estado e em Santa Catarina e contemplam as cidades de Rio Grande, Santa Maria, Canoas, Itajaí, Lajes, entre outros.

Royal Palm Tower Indaiatuba (SP) deverá ser inaugurado em outubro

O grupo Royal Palm Hotels & Resorts está trabalhando em seu plano de expansão e em outubro deste ano deve inaugurar o Royal Palm Tower Indaiatuba, na cidade homônima do interior de São Paulo. Junto à Cariba Empreendimentos, o investimento está na casa dos R$ 65 milhões. O Royal Palm Tower Indaiatuba deverá gerar 120 empregos diretos e será um hotel de serviços completo.

O empreendimento chega para atender à demanda da cidade de Indaiatuba e Região Metropolitana de Campinas (RMC), além de representar um projeto que confirma a aposta do Royal Palm Hotels & Resorts no interior. "O

Royal Palm Tower Indaiatuba chega na hora certa para a cidade que, com todos os seus predicados, carece de um hotel nessa categoria. O empreendimento será o maior upper middle scale da região dirigido para o setor executivo, com salões para convenções e restaurante de alta gastronomia, que irão atender ao público local e visitante com excelência", ressalta Antonio Dias, diretor executivo do Royal Palm Hotels & Resorts.

O empreendimento contará com 190 unidades habitacionais (UH´s) entre apartamentos Standard, Luxo, Suítes Executivas, Longstay e Studio. A unidade também abrigará o restaurante Simetria, no piso térreo, com capacidade para 160 pessoas. Inspirado na culinária contemporânea, com a renomada gastronomia do grupo Royal Palm Hotels & Resorts, está voltado tanto para os hóspedes como para a cidade de Indaiatuba.

A área dedicada a eventos impressiona. As salas moduláveis poderão transformar-se no maior salão de hotéis de Indaiatuba, com 542 m², pé-direito de 5,20m e possibilidade de integração com o foyer, além de acesso direto para os convidados. De arquitetura contemporânea, projeto arrojado e de bom gosto, o hotel conta com área de lazer na cobertura, com academia, sauna e piscina de hidromassagem. Além disso, terá localização privilegiada em uma microrregião que conta com o Polo Shopping Indaiatuba, mais uma excelente opção de lazer para os hóspedes.

Perspectiva do Lobby do Royal Palm Tower Indaiatuba (SP)

Allia Hotels inaugura primeira unidade no Rio de Janeiro

Com investimento de R$ 27,2 milhões, o Bristol Easy Plus Hotel - Lapa Rio marca a entrada da rede hoteleira brasileira no estado

O Bristol Easy Plus - Lapa Rio, primeiro hotel da Allia Hotels na capital fluminense, iniciou as operações no último dia 29 de fevereiro. Com ótima localização, o hotel fica no boêmio e tradicional bairro da Lapa, que além da charmosa arquitetura que remonta outras épocas, como a do Brasil Colonial, possui inúmeros bares, restaurantes e pubs. A região também conta com empresas de grande porte e está próxima da região central da cidade e do Aeroporto Santos Dumont (aproximadamente 10 minutos), atendendo tanto o turismo de negócios quanto de lazer e esportes.

O empreendimento de categoria econômica contou com investimentos de R$ 27,2 milhões captados no mercado de investidores. Sua infraestrutura compreende 118 confortáveis apartamentos, salas para convenções e restaurante próprio, com o melhor da cozinha internacional.

GJP Hotels & Resorts abre hotel em frente ao aeroporto de Confins (MG)

A moderna edificação de dez andares conta com duas bandeiras diferentes, sendo uma no padrão econômica e outra no padrão superior

A GJP Hotels & Resorts colocou em operação no último dia 18 de fevereiro um site hoteleiro, com duas bandeiras diferentes, numa mesma edificação quase em frente ao Aeroporto Internacional de Belo Horizonte Confins (MG). O Linx Hotel Confins International Airport e Prodigy Hotel Confins International Airport passam a compor o 19º hotel do portfólio da GJP e sua localização é um dos diferenciais. Além de ser o mais próximo do aeroporto de Confins, está estrategicamente localizado a poucos quilômetros de grandes indústrias e da Cidade Administrativa do Governo de Minas Gerais. A moderna edificação reúne 174 confortáveis apartamentos dispostos em 10 andares. "Após um estudo de viabilidade, constatamos que este hotel será um importante equipamento para Belo Horizonte. Ele deverá atender os hóspedes corporativos de diversos segmentos da indústria, passageiros com voos atrasados ou cancelados, assim como o turismo nas cidades vizinhas e até no Estado de Minas Gerais. Além disto, o hotel será um ponto de apoio importante para o início ou fim do roteiro", destaca Guilherme Paulus, Presidente da GJP Hotels & Resorts.

Com a entrada em operação deste empreendimento, a GJP Hotels & Resorts implanta pela primeira vez no Brasil, o seu conceito dois em um ou dual-branded, com duas bandeiras no mesmo prédio. São 135 apartamentos no padrão econômico Linx e 39 apartamentos da marca Prodigy, padrão quatro estrelas.

A infraestrutura do Linx e o Prodigy Confins compreende restaurante, lobby bar, fitness

mobilidade

**DE TELEFONES FIXOS A SISTEMAS DE COMUNICAÇÃO UNIFICADA.
A PANASONIC FAZ MAIS DO QUE VOCÊ IMAGINA.**

Mais que a marca do seu telefone sem fio, nós somos a tecnologia que facilita as grandes decisões que você toma. A Panasonic oferece soluções avançadas de comunicação que proporcionam flexibilidade e mobilidade, com a configuração ideal para a sua empresa.
Agora que você já sabe quem realmente somos, pense em tudo que podemos fazer pelo planeta.
Conheça todas as soluções Panasonic Business. Acesse: **panasonic.com/br/business**

Panasonic
BUSINESS

[re]pense
a Panasonic que você conhece.

room,business stations, wi-fi gratuito, centro de convenções para 400 pessoas e estacionamento com manobrista. Entre as facilidades está ainda o shuttleservice, uma van identificada e exclusiva que fará o transporte entre o aeroporto e o hotel durante todo o dia e noite.

Mosquito da dengue (Zika e Chikungunya) na piscina do seu empreendimento? Nem pensar!

Mantenha as bordas limpas com LIMPA BORDAS GENCO® e água sempre clorada com um dos CLOROS GENCO®

Previna seus hóspedes!

Fase 1
Nesta fase do ciclo de vida do *Aedes Aegypti*, os ovos são depositados nas bordas da piscina não tratada.

Fase 2
Na fase 2, as larvas se alimentam de substâncias orgânicas presentes na água. O cloro elimina as substâncias orgânicas, o que impedirá que o processo continue e que os ovos transformem-se em mosquitos.

LIMPA BORDAS GENCO®

CLOROS GRANULADOS GENCO®

CLOROS TABLETES E CLORADORES FLUTUANTES GENCO®

VENCEDORA DO TROFÉU FORNECEDOR DESTAQUE DA HOTELARIA 2015

GENCO Trata bem sua piscina

www.genco.com.br I (11) 2146-2146

Nobile Hotéis apresenta Beach Class Excelsior em Recife (PE)

Sob conceito Long Stay, o empreendimento oferece serviços pay-per-use e diversas funcionalidades aos clientes

Oferecendo serviços de pay-per-use há oito anos, a Nobile Hotéis acaba de lançar mais um empreendimento Long Stay em Recife, capital do Pernambuco. Somente na cidade, a Nobile Hotéis administra mais de 300 apartamentos com este conceito, e acaba de inaugurar o seu mais recente produto, o Beach Class Excelsior By Nobile.

O Nordeste brasileiro é onde a rede tem maior expansão neste segmento, com empreendimentos nas principais localizações das cidades do Recife (PE) e Fortaleza (CE). Os apartamentos do novo empreendimento contam com sala e cozinha equipada e integrados ao sistema de "pay-per-use" contam com serviços de camareira, lavanderia, wi-fi gratuito, TV a cabo, enxoval, dentre outros serviços.

Localizado estrategicamente no bairro do Pina, o empreendimento possui 90 apartamentos, com investimentos na ordem de R$ 10 milhões, e deve alcançar previstos 50% de ocupação já no primeiro mês de operação. A Nobile projeta uma distribuição aos investidores entre 0,7% e 1,0% do valor do investimento após a maturação do empreendimento.

A gastronomia do empreendimento é assinada pelo Restaurante Acará, com serviços que vão desde um variado buffet de café da manhã até almoço e jantar. Há também um lobby bar onde são servidos drinks e snacks. No segmento de eventos, o empreendimento possui duas salas que comportam até 80 pessoas em auditório, tanto para reuniões ou eventos de pequeno porte.

O SETOR HOTELEIRO GANHA SUA PRIMEIRA PLATAFORMA DE COMPRA ONLINE

A plataforma Placom Hotel é o primeiro aplicativo com foco no setor hoteleiro. A solução é um facilitador na gestão de compras online.

Ao automatizar a gestão das compras o hotel terá maior controle da sua gestão, otimizando processos, reduzindo custos, rastreando cada etapa do processo e tornando o dia a dia mais ágil e rentável.

BENEFÍCIOS DE TRABALHAR PLACOM HOTEL

- AUMENTO DA BASE DE POTENCIAIS FORNECEDORES
- POSSIBILIDADE DE COMPRA DE DOIS FORNECEDORES DIFERENTES NO MESMO ITEM
- FORNECEDORES PODEM COTAR MAIS DE UMA MARCA NO MESMO ITEM
- POSSIBILIDADE DE MÚLTIPLOS ENDEREÇOS DE ENTREGA
- REALIZAÇÃO DE COMPRA ATRAVÉS DO GRUPO DE COMPRA FREQUENTE, REPETIÇÃO DA DEMANDA
- ISENÇÃO DE MENSALIDADE PARA FORNECEDORES

A Plataforma PLACOM HOTEL proporciona aos compradores redução nos preços dos itens da cotação, já para os fornecedores a grande possibilidade de multiplicação de suas negociações.

A plataforma pode ser utilizada em qualquer localidade com acesso à internet. Tendo como prioridade o sigilo e a segurança no armazenamento das transações.

placom hotel

SUA PLATAFORMA DE COMPRA E VENDA PELA INTERNET

Alm. Terracota, 215 - Torre Union Sl. 307 - Cerâmica - São Caetano do Sul

(11) 2629.4975

www.placomhotel.com.br

Cofre – item de segurança indispensável nos hotéis

Hotéis podem ser responsabilizados por furtos e extravios ocorridos nos apartamentos e áreas comuns. Para evitarem processos judiciais, muitos empreendimentos investem em cofres eletrônicos

Os hotéis devem oferecer um cofre de qualidade, segurança e no tamanho certo para atender as necessidades dos hóspedes

Ao entrar em um quarto de hotel, a primeira coisa que o hóspede deseja é relaxar enquanto navega na internet. Uma boa ducha e um bom colchão também aumentam sentimento de satisfação do cliente, porém, o quesito segurança, aquele que não pode ser palpável, também agrada o hóspede, e o hotel que não se preocupa com isso pode estar perdendo cada dia mais clientes.

Durante sua viagem, seja à lazer ou a negócios, os hóspedes costumam transportar consigo itens de valor como aparelhos eletrônicos, joias e dinheiro em espécie. Para se sentirem mais seguros, esses clientes optam por armazenar esses pertences no cofre eletrônico do hotel. O empreendimento que não dispõe de um equipamento como esse, acaba deixando o cliente desapontado. E na opinião dos hóspedes, pior do que não oferecer, é oferecê-lo e ele não ser funcional, e que comporte todos os seus itens como notebooks, tablets, entre outros.

Dentre algumas perguntas que vem à cabeça do hóspede enquanto está na frente de um cofre no apartamento, estão: 'Será que esse equipamento é seguro?', 'Será que é fácil de usar?', 'Alguém conseguiria abrir sem a minha senha?', entre outras. De acordo com um consultor que pediu para não ser identificado, muitas vezes

os empreendimentos hoteleiros dispõem de um equipamento como esse, mas nem sempre sabem manuseá-lo e muito menos orientar os hóspedes sobre como ele funciona. "Os cofres para hotéis não vêm sendo levados a sério há muito tempo e somos culpados por não fazer com que eles exerçam sua nobre função para qual foram desenvolvidos. Muito se tem falado de segurança dentro do apartamento do hotel e muitas vezes o hoteleiro faz os devidos investimentos, porém, na ânsia de solucionar uma deficiência, cria-se um problema a mais, pois acaba comprando itens de baixa qualidade e que ao longo do tempo vão trazendo mais desgosto do que satisfação. Também existem outras ocasiões que o hoteleiro compra o produto com uma qualidade aceitável, mas não desenvolve procedimentos corretos para que seus funcionários possam tratar o assunto de forma profissional e o investimento fica perdido. O hoteleiro não pode simplesmente colocar um cofre dentro do apartamento e achar que o problema está resolvido pois não está. Devemos ter além de produtos de qualidade, procedimentos a serem seguidos para garantir a qualidade da segurança para seu próprio conforto", alertou.

Na opinião do hoteleiro e ex-presidente da ABIH Nacional – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis, Enrico Fermi Torquato, propiciar um ambiente seguro para o hóspede é uma obrigação do hoteleiro. "Essa é uma questão primordial para todos os hotéis. A legislação atual responsabiliza o hotel por tudo que ocorre com o hóspede, dentro do estabelecimento. Além da fechadura eletrônica, que registra todos os acessos ao apartamento, um cofre de qualidade vem a ser mais um equipamento de segurança para quem se hospeda. Portanto, é uma obrigação do hoteleiro sim", avaliou.

Evolução tecnológica

A hotelaria brasileira vive em constante evolução desde seu início, seja no âmbito de serviços prestados, seja pelos produtos utilizados. A cada dia podemos observar o crescimento de edificações sustentáveis, com arquitetura contemporânea e pós-moderna, assim como hotéis inteligentes e tecnológicos, onde em algumas funções, os colaboradores do hotel podem ser substituídos por máquinas.

Ainda muito utilizado por grande parte dos empreendimentos hoteleiros, o cofre coletivo localizado na recepção do hotel cumpre sua função quando o assunto é apenas armazenar os objetos de valor, porém, quando falamos em segurança, esse item não cumpre o seu papel, pois a guarda dos pertences dos hóspedes fica comprometida por conta da chave desse cofre ser compartilhada entre os profissionais do hotel, o que pode ser um risco em caso de assaltos, entre outras situações.

Na visão de Enrico Fermi, a maioria dos novos hotéis já vem sendo concebidos com cofres eletrônicos nos apartamentos. "A tecnologia dos cofres para apartamentos de hotéis evoluiu muito nesses últimos anos, e o hoteleiro tem que estar atento para esses avanços. Trocar cofres por unidades mais modernas ajuda até na comercialização dos apartamentos, quando se oferece um produto de melhor qualidade e tecnologia mais avançada. Termina sendo um diferencial. Acredito que a maioria da hotelaria brasileira pensa em atender o cliente da melhor maneira possível e oferecendo, sempre, os melhores produtos. Com a oferta dos hotéis que dispomos, não podemos vacilar", alertou.

Enrico Fermi - "A tecnologia dos cofres para apartamentos de hotéis evoluiu muito nesses últimos anos, e o hoteleiro tem que estar atento para esses avanços"

O executivo cita algumas ações que podem ser realizadas por parte dos hoteleiros para garantirem a segurança dos bens e pertences dos hóspedes. "Quando se viaja, seja a lazer, negócios ou eventos, o hóspede quer ter tranquilidade onde se hospeda e cabe ao hotel oferecer as melhores condições possíveis. Na prática, tudo começa com uma equipe bem treinada, capacitada, para prestar todos os esclarecimentos e orientações solicitadas. Uma boa sinalização, dentro do hotel, ajuda na orientação dos hóspedes dirimindo possíveis dúvidas. Agora, dentro do apartamento, um equipamento indispensável para garantir a segurança dos pertences dos hóspedes é um bom cofre. Um cofre que caiba todos os possíveis pertences, inclusive o seu computador, que em muitas das vezes contém informações supervaliosas sobre a vida dele e da empresa que ele trabalha ou representa".

Cultura preventiva

Os riscos de possíveis situações indesejadas dentro dos hotéis podem ser minimizados se esses empreendimentos hoteleiros investissem em uma gestão eficaz que favoreça a integração de planejamento de segurança, medidas preventivas e participação efetiva dos colaboradores. É o que afirma o hoteleiro e ex-presidente da ABIH Nacional Nérleo Caus.

Para ele, os hotéis são totalmente responsáveis pela segurança de seus hóspedes, tanto nas áreas privadas quanto nas de maior circulação de pessoas. "Devemos trabalhar com uma cultura preventiva e associada, cabendo ao hotel formar uma equipe profissional onde o treinamento para esse tipo de atendimento e confiança sejam requisitos primordiais na relação para com o hóspede e a própria empresa. A segurança deverá ser vista tanto pelos clientes quanto pelos funcionários como um negócio para agregar valor e ser diferencial em relação aos concorrentes. Portanto, buscar soluções para implementar a segurança bem organizada, gerar a participação dos funcionários na implementação do conceito valorativo da segurança de um hotel ao seu produto, trabalhar a prevenção das perdas e promover treinamento adequado dos funcionários, bem como orientar os hóspedes, faz com que o hotel tenha mais êxito nas ações preventivas e de proteção dos objetos e do próprio hóspede", avalia.

Para Caus, é primordial que os hotéis busquem no mercado por soluções de qualidade e que não afetem toda a credibilidade do empreendimento. "Os cofres existem não como objeto principal nos hotéis, mas, como acessórios aos clientes os quais levam objetos pessoais de valia e desejam guardá-los com cuidado e proteção estrita. A grande preocupação dos hotéis de credibilidade é conferir aos hóspedes cofres corta-fogo segundo as normas da ABNT e com um espaço que acomode bem os pertences sem excluir a possibilidade de um espaço amplo, reservado aos demais pertences no armário do quarto, onde os hóspedes poderão confortavelmente adequar suas roupas, sapatos, pastas, malas e outros pertences. A preocupação da hotelaria, em regra, é com o conforto e bem-estar do cliente e isso é a primeira venda que se faz ao mesmo. Depois, dirige o foco para o acessório, que são os cofres. Portanto, cofres muito grandes retiram a possibilidade dos hóspedes ficarem bem acomodados, ao contrário, cofres menores permitem maior espaço podendo o hóspede colocar inclusive as malas nos armários sem ter que perder espaço no quarto, dificultando inclusive sua locomoção. Pode-se dizer que pelo fato das prioridades da hotelaria em seu início histórico serem outras como o conforto, a qualidade no atendimento e a confiança, algumas redes hoteleiras não colocam à frente dessas necessidades um acessório que não é, obviamente, o pedido principal do hóspede, qual seja, tamanho maior para os cofres".

Em sua visão, muitos hotéis não acompanharam a evolução tecnológica do mercado, não se adaptando ao atual momento e por conta disso, muitos hotéis ainda dispõem de cofres com um tamanho tradicional. Para ele, isso ocorre porque antigamente pouco se ouvia falar sobre os laptops, internet, etc; época em que os cofres já existiam dentro dos hotéis. Para ele, a preocupação sempre foi atender principais expectativas dos clientes conforme citado. "Atualmente, a hotelaria tem por bem rever esses conceitos e tentar adequar os cofres dos hotéis à realidade tecnoló-

TRICAMPEÃ

2013
mobiliário
para eventos

2015
mobiliário
para eventos

2014
mobiliário para
restaurantes

PELO TERCEIRO ANO CONSECUTIVO VENCEDORA DO PRÊMIO DESTAQUE DA HOTELARIA

A Multform, pioneira em mobiliário para hotelaria e eventos no Brasil, mais uma vez se destacou e mostrou que é a melhor fornecedora do setor hoteleiro. A indústria de mobiliário e equipamentos para hotelaria, eventos, restaurantes, áreas externas e escritórios. Foi honrosamente eleita como a melhor do ramo na categoria mobiliário para eventos.

Agradecemos a todos que votaram e nos concederam, mais uma vez, o troféu de maior credibilidade no Brasil em nosso setor. Mais que um motivo de orgulho, esse reconhecimento é prova que estamos oferecendo os melhores produtos e serviços para os mais exigentes hotéis e resorts do Brasil e mundo afora.

Indústria homologada pelas **redes hoteleiras Accor, Atlantica e Marriott**

FSC

Rod. Presid. Dutra, Km 177,
R. Frederico Castro Pereira, 986.
J. Tropical - N. Iguaçu / RJ.
CEP: 26015-060

(+55 21) 2667.3899 | (+55 21) 2768.4521
(+55 21) 2767.4014
multform@multform.com.br

MULTFORM

DESDE 1977

Curta nossa página | Siga-nos no Twitter | Videos dos produtos | Veja fotos no Flickr

www.multform.com.br

Nerleo Caus – "A grande preocupação dos hotéis é conferir aos hóspedes cofres corta-fogo segundo as normas da ABNT e com um espaço que acomode bem os pertences"

gica mundial. Impende lembrar que as mutações são variadas e o que hoje pode ser necessidade do cliente amanhã já é desprezo, tem se como exemplo os mini laptops – que cabem nos cofres menores dos hotéis - já substituindo em grande escala os tradicionais notebooks".

Itens indispensáveis

De acordo com um consultor especialista no assunto e que pediu para não ser identificado, um dos principais aspectos que devem ser levados em conta no momento da aquisição de um cofre é o seu tamanho. O ideal é que o cofre comporte todos os pertences que o hóspede possa querer armazenar como passaporte, laptop, tablet, celular, consoles portáteis de jogos, joias, dinheiro, talões de cheque, entre outros.

A facilidade de utilização desse equipamento também deve ser levada em conta, com um cofre onde o usuário consiga utilizar de maneira rápida e simples. O importante é que o teclado e visor desse cofre esteja de acordo com o padrão internacional ADA. É importante ressaltar que esse dispositivo deve estar facilmente visível dentro do armário do hotel; ter um abrir e fechar simples; com instruções de uso claras e em vários idiomas.

Além de estar instalado em um local de fácil acesso, o dispositivo deve estar de acordo com normas internacionais e poder ser programado com senhas de quatro a seis dígitos. É importante que ao ser instalado, o cofre deve ser fixado com buchas em aço, afim de evitar que o equipamento seja furtado. O equipamento também necessita ter boa resistência eletrônica, podendo suportar altas descargas elétricas.

A utilização de uma senha mestra também deve ser evitada pelos hotéis, pois isso pode tornar inviável a segurança do empreendimento. Esses equipamentos precisam ter uma auditoria de fechamento e abertura com data e hora, mostrando quem fechou ou quem abriu. Outros aspectos importantes que devem ser observados são com relação ao software do cofre ter a opção de busca da auditoria e possibilitar a impressão quando for necessário; ter um relógio em tempo real; assim como o equipamento ter uma senha para fechamento, afim de evitar que o profissional do hotel tenha que se dirigir para o apartamento do hóspede muitas vezes.

De acordo com o consultor, é essencial escolher cofres que tenham uma manutenção simples e eficaz. É importante optar por dispositivos que trabalhem com pilhas alcalinas AA, pois elas possuem baixo custo e alta durabilidade. O cofre que trabalhe com essas pilhas devem dispor de um visor onde o hoteleiro consiga visualizar quando a carga ficar fraca.

A segurança mecânica também deve ser levada em conta no momento de aquisição do cofre. Segundo o consultor, é importante escolher um equipamento que tenha dois ferrolhos em aço sólido e proteção de rotação anti-broca. O cofre deve ter um dispositivo protegido contra inserção de alavanca na porta que contenha parafusos e com a porta bem reforçada.

O que diz a Lei

O Código Civil Brasileiro – Lei 10.406, de 10 de janeiro de 2002, determina em seu artigo 649, que os empreendimentos hoteleiros podem ser responsabilizados por eventuais furtos ocorridos dentro do apartamento. De acordo com a advogada e sócia do escritório Carmadelli e Da Costa Tourinho Advogados, Laís da Costa Tourinho, apesar de não existir uma lei específica para es-

ses eventos, são utilizadas essas disposições normativas do contrato de depósito, previstas no Código Civil, e as normas gerais de proteção ao consumidor trazidas pelo Código de Defesa do Consumidor. "A responsabilidade pelo furto será do hotel, por força do art. 649, parágrafo único do Código Civil, que assim dispõe: "Os hospedeiros responderão como depositários, assim como pelos furtos e roubos que perpetrarem as pessoas empregadas ou admitidas nos seus estabelecimentos", afirmou.

A advogada dá algumas dicas para hóspedes e hoteleiros evitarem possíveis transtornos por conta desse item de segurança dos apartamentos. De acordo com ela, caso o hóspede constate que algum bem foi furtado de dentro de seu apartamento, é necessário que ele entre em contato imediatamente com o hotel e informe o ocorrido para que todas as ações cabíveis sejam tomadas. Para os hotéis, a advogada orienta para que seja solicitado do hóspede um relato por escrito do ocorrido e que seja feito um boletim de ocorrência junto às autoridades policiais, assim como o acionamento da seguradora do hotel para que o problema seja resolvido.

De acordo com Laís Tourinho, é importante que o hóspede, no momento do check-in, faça uma declaração de todos os seus bens e apresente para o hotel. "Se tiver com a nota fiscal do bem, tanto melhor, para provar o valor pecuniário deste. Em caso de furto do mesmo, a responsabilidade será do hotel. É importante salientar que a responsabilidade do hoteleiro poderá ser afastada se provada a culpa exclusiva do hóspede, lembrando que o Código de Defesa do Consumidor dispõe que a responsabilidade dos fornecedores de serviço é objetiva, ou seja, independente de culpa. Um exemplo de culpa exclusiva do hóspede são casos como deixar uma janela ou até mesmo a porta do apartamento aberta, possibilitando a entrada de estranhos".

Muitos hotéis no Brasil forçam o hóspe-

Laís Tourinho - "A atitude dos hotéis forçarem os hóspedes a assinar declarações que os responsabilizem de possíveis furtos é abusiva"

de a assinar no momento do check-in, uma declaração onde qual ele assume a responsabilidade por possíveis itens furtados dentro do hotel. Porém, de acordo com a advogada, essa declaração não possui nenhuma validade e não exime a responsabilidade do hotel em caso de possíveis furtos. "Isso pode ser considerado abusivo e nula, conforme o artigo 51 I do Código de Defesa do Consumidor que dispõe: "Art. 51. São nulas de pleno direito, entre outras, as cláusulas contratuais relativas ao fornecimento de serviços que: I – impossibilitem, exonerem ou atenuem a responsabilidade do fornecedor por vícios de qualquer natureza dos produtos e serviços ou impliquem renúncia ou disposição de direitos. Nas relações de consumo entre o fornecedor e o consumidor pessoa jurídica, a indenização poderá ser limitada, em situações justificáveis", citou.

Alguns empreendimentos hoteleiros utilizam o serviço de seguradoras para eventuais problemas. Porém, o que geralmente ocorre é de que o produto armazenado dentro do cofre do hotel tenha o valor mais alto do que a apólice de seguro contratada, fazendo com que as seguradoras não façam o ressarcimento total do bem perdido. Na visão de Laís Tourinho, é importante que o hotel exija do hóspede a declaração de valor de seus bens e que se esse valor for superior ao da apólice de seguros contratada, que o hotel informe por escrito ao cliente que a cobertura securitária é até determinada quantia em caso de furto ou extravio do objeto. "Trata-se aqui de aplicar o princípio da razoabilidade. Não é razoável que os hotéis sejam responsabilizados por bens de vultosos valores, que superam à expectativa normal de bens portados dentro de estabelecimentos hoteleiros. Ao hóspede cabe comprovar o valor do bem por meio de nota fiscal ou recibo de compra ou, na falta destes, também servirão documentos que comprovem o valor de mercado do bem".

Para ela, no âmbito legal, não existe distinção entre o furto ocorrido dentro do apartamento do hotel e outro ocorrido nas áreas comuns do empreendimento. "A lei não faz esta distinção, estendendo-se o dever de segurança a todos os ambientes do hotel. É certo, contudo, que nestes casos ficará mais fácil demonstrar eventual culpa exclusiva do hóspede, que não pode se eximir completamente do dever de guarda e vigilância de seus próprios pertences quando está em local de frequência coletiva. É o caso, por exemplo, de bolsas que são deixadas sozinhas em cadeiras de restaurante, revelando negligência da vítima".

Fique de olho

Algumas seguradoras somente realizam o ressarcimento de objetos furtados do cofre com uma comprovação de que o cofre foi violado. Porém, de acordo com alguns hoteleiros, muitas vezes os cofres são "hackeados", de maneira que o mesmo fique intacto. Por conta disso, algumas seguradoras alegam que não irão cobrir a apólice pois o cofre não foi visualmente violado. De acordo com a advogada, nesses casos é essencial negociar com a seguradora as principais cláusulas do contrato, antes mesmo de contratar o serviço. "Se existe contrato escrito em que a seguradora prevê expressamente que a cobertura é válida apenas para caso de violação

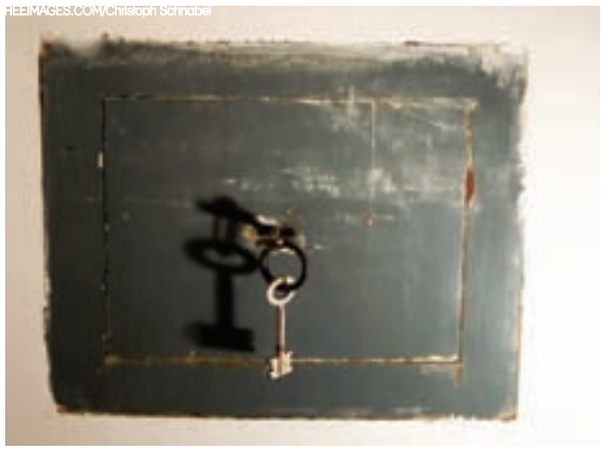
A RENTV agradece aos amigos que são clientes
e aos clientes que são amigos.
E você que ainda não conhece a Rentv,
descubra o que faz da Rentv a melhor na categoria.

21 2541-8787

rentv

rentv.com.br

Locação de tv • fitness • ar **condicionado** • frigobar • cofres



Muitos hotéis não acompanham a evolução tecnológica dos cofres e ainda oferecem soluções ultrapassadas

(arrombamento) do cofre, ela poderá negar-se a efetuar o pagamento se o acesso ao conteúdo do cofre se deu por outra forma. Mas, como dito, esta deve ser uma condição expressa em contrato. Existe, não se pode negar, a possibilidade de, em discussão judicial futura, alegar a abusividade da cláusula que faz distinção entre as formas pelas quais o furto é praticado, mas o risco desta cláusula ser considerada válida é grande, pois aqui não se trata de uma relação de consumo, tendendo-se a considerar válido o que é pactuado entre duas partes (seguradora e hotel) que, em tese, encontram-se em mesmo patamar para discussão dos termos contratuais. Aqui a sugestão é que o hoteleiro verifique cuidadosamente os termos do contrato e somente o celebre quando esteja de acordo com todas as condições impostas", alerta.

Soluções mercadológicas

Algumas empresas presentes no mercado hoteleiro fornecem diversas soluções com alta tecnologia e durabilidade. Uma das empresas é a Assa Abloy Hospitality, com os cofres Elsafe, que oferecem uma combinação única de funcionalidades avançadas de segurança. A empresa comercializa três modelos dessa linha , sendo o Infinity II, Sentinel II e Zenith, que atendem a todo e qualquer tipo de empreendimento hoteleiro.

A Saga Systems Brasil conquistou recentemente o Troféu Fornecedor Destaque da Hotelaria na categoria de melhor fornecedor de cofres

Os cofres Elsafe tem o diferencial de terem sido os primeiros a obter a certificação UL na categoria 1037 no mundo

Os cofres Elsafe tem o diferencial de terem sido os primeiros a obter a certificação UL na categoria 1037 no mundo, passando por testes da Underwriters Laboratories, incluindo testes de arrombamento físico, de resistência e de choques. Os dispositivos possuem sistema mais completo de auditoria; porta acionada por mola; reforço de trinco de bloqueio triangular exclusivo; luz interior; construção modular; teclado iluminado; substituição da pilha do lado de fora, dentre outras. O modelo Zenith, além da opção padrão de armário, está disponível também nas opções "gaveta", "embutido" e de "chão".

Outra empresa presente no mercado e que dispõe de diversas soluções de segurança é a Saga Systems Brasil, recentemente escolhida como a melhor fornecedora de cofres na quinta edição do Troféu Fornecedor Destaque da Hotelaria. Os cofres da empresa se destacam por seu fácil manuseio, uma eletrônica segura e com baixo consumo de energia.

Os produtos contam com uma pintura que resiste a vários tipos de ambientes pois os hotéis podem estar em qualquer parte do planeta, tem auditoria de fechamento e abertura, resistência a descargas elétricas, um excelente sistema de fixação, um teclado de alto impacto, um display de fácil visualização, dois ferrolhos sólidos que dão uma maior sustentação quando o mesmo está fechado e software para gerenciamento.

GRI Club

2ª EDIÇÃO

GRI HOTÉIS 2016

18 E 19 DE MAIO | HOTEL PULLMAN IBIRAPUERA - SÃO PAULO

O GRI promoverá a 2ª edição do GRI Hotéis. Um encontro que reunirá os principais investidores, incorporadores, operadores hoteleiros e desenvolvedores, para discutir oportunidades e desafios do segmento, trocar experiências e fomentar novos negócios.

ALGUMAS EMPRESAS CONFIRMADAS

ACCOR HOTELS · abr · ASTRA · atrio · BeachPark · BHG · BNDES · Blue Tree Hotels · CAMARGO CORRÊA · ESTANPLAZA · ETOILE · FHB · Four Seasons · FSA Group · GTIS · HILTON · HOST · HSI · HYATT · IHG · Iron House · JLL · Mabu · Marriott · MINOR · PATRIA · RCI · RFM · Rio Quente · ROYAL PALM · SETIN · SLAVIERO · starwood · STX · TRANSAMÉRICA · vert hotéis · VINCI · VISTA

e muito mais...

INFORMAÇÕES:

Patrícia Frazatto | +55 19 3203 0645 | patricia.frazatto@griclub.org | www.griclub.org

SILVER SPONSORS

CBRE · ENGEBANC

INDUSTRY PARTNERS

abr · ADIT Brasil · FHB · mipim

MEDIA PARTNER

Hotéis

Sheraton SP troca produtos importados por nacionais no minibar

Para incentivar o consumo de produtos nacionais, principalmente pelos hóspedes estrangeiros, o Sheraton São Paulo WTC Hotel, situado na zona sul da capital paulista, tirou de seu minibar os produtos internacionais e passou a oferecer apenas marcas brasileiras.

Snacks, bebidas e doces importados foram substituídos por cachaça e pipocas gourmet de paçocas. Também compõem o cardápio a tropical água de coco, cerveja artesanal, chocolates de Gramado, castanhas do norte e suco de uva integral vindos do Rio Grande do Sul. A cachaça e a cerveja artesanal estreiam no novo menu neste mês de março.

Dos hóspedes recebidos diariamente pelo Sheraton SP, aproximadamente 50% são estrangeiros. Marja Nadolsky, governanta executiva e responsável pela elaboração do minibar, afirma que a ideia de renovação surgiu também para termos "atrativos" diferenciados em relação à concorrência. "O índice de aceitação é grande. Em menos de um mês com os novos produtos do minibar, já recebemos muitos elogios".

Rio do Rastro Eco Resort (SC) cria estratégia mercadológica para baixa temporada

Localizado no Jardim da Serra, em Santa Catarina, o Rio do Rastro Eco Resort está investindo em uma nova estratégia de mercado para aumentar a ocupação na baixa temporada. O empreendimento aposta em sua localização para atrair casais em Lua de Mel ou pessoas que gostam de curtir uma viagem a dois.

O hotel está trabalhando uma ação que incentiva a hospedagem romântica incentivando passeios e atividades na montanha e a própria infraestrutura do local com seus chalés, além de uma lista de mimos, como rosas na cama e champagne. De acordo com Roberto Cascaes, Diretor do resort (foto), os passeios a dois pela região também devem agradar muitos aos casais. "Temos até um passeio com piquenique à beira do cânion com mesa servida de queijos e vinhos para contemplar o por do sol", comenta.

O complexo hoteleiro aposta também no trabalho das agências de viagem especializadas que vendem os atrativos da Serra do Rio do Rastro, além dos investimentos nos canais de relacionamento digital e as referências de celebridades que já visitaram e visitam o resort. "Estamos próximos do outono, quando a temperatura é muito agradável por aqui. Além disso, maio ainda é o mês das noivas para muita gente, e creio que vamos atrair casais que queiram passar a Lua de Mel em um lugar muito diferente e com visual que está entre os mais bonitos do mundo", conclui Cascaes.

Nós ♥ tornar sua vida mais fácil com myPRO

A nova solução Electrolux Professional para pequenos negócios.

Economiza Água. Economiza Energia. Economiza Dinheiro.

- **Lavadora** Profissional Inteligente com **classificação A+++ de eficiência energética**
- **Secadora** com **classificação A** para **eficiência de condensação e B** para **eficiência energética**
- **Vida útil 3 vezes mais longa** graças à construção robusta
- **Ciclos 50% mais rápidos** a partir de programas profissionais
- **Melhores resultados de lavagem** graças ao exclusivo **Cesto SpeedCare Electrolux.**

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

Electrolux

HSMAI Brasil divulga agenda e novos embaixadores para 2016

Para manter o aprimoramento dos executivos e profissionais nas áreas de Vendas, Marketing, Distribuição e RM – Revenue Management, a HSMAI Brasil anuncia a expansão da entidade e divulga sua agenda para 2016. Além de São Paulo e Rio de Janeiro, Recife receberá um Power Breakfast, e levantará o debate sobre a rentabilidade dos hotéis de lazer. A comercialização da hotelaria independente, e o RM aplicado para Resorts também está na pauta do ano.

Para Gabriela Otto, Diretora da HSMAI Brasil, o ano de 2015 foi a consolidação da associação no País. "A entidade superou suas metas anuais e teve o reconhecimento internacional pela sua atuação online, sucesso nos eventos, e relevância do conteúdo disponibilizado para seus associados e profissionais do setor de turismo e hospitalidade", declara.

No dia 23 de março acontece o primeiro evento do ano, e contará com convidados especiais para falar sobre o novo olhar que devemos ter sobre as mídias sociais, e como transformar definitivamente esse networking em rentabilidade. "O tom informal e interativo será mantido em nossos eventos. A Strategy Conference 2016, por exemplo, já conta com palestrantes incríveis confirmados. Será imperdível", complementa Gabriela.

No dia 14 de abril, o Power Breakfast acontece no Rio de Janeiro; em 9 de junho e 11 de agosto novamente em São Paulo e 20 de setembro em Recife(PE). A Strategy Conference está agendada para o dia 10 de novembro.

A HSMAI Brasil também apresenta o novo board 2016 que, além de outras responsabilidades, atuam como embaixadores da associação no país:

Ana Luiza Masagão (Grupo Rio Quente)
Emili Ronconi (Intercity Hotéis)
Guilherme Pescuma (Pestana)
Juliane Corredato (Meliá Hotels)
Marcelo Bicudo (Markam)
Milene Amorim (Transamérica)
Pilar Osório (Travelclick)
Viviane Amadei (Best Western)

Champions

Rio de Janeiro - Tomas Ramos (Othon)
Curitiba - Waléria Fenato (Markup)
Porto Alegre - Ana Carolina Fusquine (Pmweb)
Recife - Cláudia Félix (Accor)

Conselho Consultivo

Marcelo Marinho (Intercity Hotéis)

Rio Quente Vacation Club e RCI premiam as melhores performances de vendas

O RQVC - Rio Quente Vacation Club, marca do Grupo Rio Quente, realizou entre 14 e 16 de fevereiro a Convenção Vacation Ownership 2016, evento anual de premiação que reconhece as melhores performances do setor. O evento aconteceu no Rio Quente Resorts, em Goiás, e reuniu mais de 300 profissionais de diversas áreas de negócios que se destacaram durante o ano.

Realizado em parceria da RCI (Resort Condominiums International) com o RQVC, o evento ofereceu palestras e talk shows com temas da área de hotelaria e liderança. Entre os palestrantes, Francisco Costa Neto, CEO e Diretor Executivo de Experiência do Grupo Rio Quente, Juan Ignácio Rodriguez, Vice-Presidente Sênior de Desenvolvimento de Negócios da RCI América Latina, Maria Carolina Pinheiro, Diretora-Geral da RCI Brasil, e Fabiana Leite, Gerente de Desenvolvimento de Negócios da RCI Brasil.

Além destes, estiveram presentes os palestrantes Bruno Guilherme, Coordenador de Trade Marketing e CRM da Chilli Beans, Thiago Concer, CEO do Instituto de Excelência em Vendas e também Vânia Ferrari, CEO Pensamentos Transformadores.

Sérgio Falquer, Gerente Geral de Experiência Vacation Ownership do Grupo Rio Quente também esteve presente para premiar sua equipe. Para ele, o

CRIE E GERENCIE DIVERSOS CONTEÚDOS PARA DIVULGAR SEU HOTEL.

INFORMAÇÕES, PROMOÇÕES, SERVIÇOS DE QUARTO, EVENTOS, HORÁRIOS, ATIVIDADES.

HOTEL TV
Crie conteúdos e conecte em diversos aparelhos.

SUPER SIGN TV
Exiba em 2 quadros ao mesmo tempo.

VIDEO WALL
Uma linha completa de alta performance e bordas finas.

Saiba mais em **www.lgb2b.com.br**

evento é uma oportunidade de reconhecer os esforços durante o ano de 2015. "Houve um crescimento de 25% nas vendas de RQVC no ano passado, e queremos continuar crescendo. Mesmo em um período de recessão, as pessoas entendem que terão que economizar, mas não querem abrir mão de dias de folga, e a aquisição do programa de férias garante que as férias vão acontecer", completa o executivo.

O potencial de crescimento já tinha sido notado pelo Grupo, o que impulsionou a expansão do Rio Quente Cristal Resort, dentro do complexo do Rio Quente Resorts. O hotel é a propriedade premium do Grupo, quase que exclusivamente dedicada ao RQVC, que conta com 196 apartamentos. As obras da expansão já estão em andamento e pretendem entregar no segundo semestre deste ano mais 88 apartamentos, resultado de um investimento de R$ 26 milhões.

AccorHotels lança ferramenta para identificar opinião dos hóspedes em tempo real

Para acompanhar a reputação de seus hotéis, a AccorHotels lançou uma plataforma que identifica a opinião de seus clientes em tempo real. O grupo hoteleiro utiliza a Trust You, especializada em reputação online, com a ferramenta Voice of the Guest (VOG). A TrustYou fornece ao grupo uma percepção clara e instantânea da reputação online de seu hotel a partir de pesquisas de satisfação dos hóspedes em tempo real.

O VOG centraliza todas as opiniões dos clientes nas redes sociais e exibe de forma clara e intuitiva, dividida numa análise em categorias (quarto, comida, serviço, Wi-Fi, etc.) em mais de 19 idiomas. Os hóspedes postam a cada 15 segundos sua opinião sobre um hotel da AccorHotels, e o VOG fornece acesso para ferramentas de gestão de reputação online da TrustYou, permitindo que os hotéis analisem os comentários dos clientes; Respondam nas mídias sociais e nos sites de opinião de clientes; Interajam com os clientes por meio de pesquisas de satisfação; Avaliem o desempenho em relação à concorrência e compartilhem os comentários dos clientes com as equipes.

A ferramenta Voice of the Guest já está disponível em mais de 3.000 hotéis em todo o mundo. Os comentários que os usuários postam online têm uma enorme influência sobre as decisões de outros hóspedes. Antes de reservar um quarto, 95% dos clientes verificam percepções online de outros hóspedes. A plataforma VOG é uma das principais iniciativas do programa Customer Centric que a AccorHotels está lançando como parte do Plano Digital. A expectativa do Grupo é melhorar as experiências digitais dos clientes e, o mais importante, dar um toque cada vez mais personificado ao serviço que oferecem.

Hostels se consolidam em São Paulo após sucesso na Copa do Mundo

Os hostels, segmento do turismo até então tímido em São Paulo, cresceram rapidamente durante a Copa do Mundo de Futebol realizada no Brasil. Até 2006, haviam apenas cinco estabelecimentos e, em 2014, ano da competição que atraiu mais de 500 mil visitantes à capital, esse número subiu para 120. Hoje, com um maior profissionalismo na área, os hostels demonstram otimismo com o turismo na cidade.

Guilherme Perez, Presidente da Ahostelsp - Associação de Hostels de São Paulo, afirmou que hoje, São Paulo conta com cerca de 90 hostels, um decréscimo que resulta do amadurecimento do segmento. "Com a Copa do Mundo, surgiram muitos empresários inexperientes, que resultou em uma superoferta e um momento delicado para o estabelecimento. Passada a febre, o segmento vem se consolidando com empreendedores mais preparados e estabelecimentos mais estruturados", explica.

Com o objetivo de se consolidar e explorar o mercado corporativo em São Paulo, a Ahosltesp e mais oito hostels da capital se associaram recentemente ao SPCVB - São Paulo Convention & Visitors Bureau, entidade sem fins lucrativos que trabalha

RODDEX
BRASIL

Ser referência em qualidade e tecnologia é um desafio contínuo para a Roddex Brasil. Com 12 anos de experiência e mais de 1,2 mil itens em seu catálogo, sua linha de produtos para a rede hoteleira obedece a padrões internacionais, resultando em artigos de alto padrão, design e exclusividade.

Os valores de segurança e excelência são parte do DNA da companhia, que está sempre em busca do aprimoramento de seus processos. Toda essa dedicação garantiu à Roddex Brasil a conquista do ISO 9001. E por ser fiel aos princípios da inovação, a empresa compromete-se com seu mercado, assegurando garantia de 5 (cinco) anos contra defeitos de fabricação.

Se você procura excelência, inovação e qualidade, você procura Roddex Brasil.

roddex.com.br
Tel.: (11) 2796-8179
vendas@roddex.com.br

EXCELÊNCIA, INOVAÇÃO E QUALIDADE PARA HOTÉIS

para ativação econômica de São Paulo por meio da atividade turística. Perez espera ampliar ainda mais o público nos hostels com a associação.

Para Toni Sando, Presidente Executivo do SPCVB, a entrada definitiva dos hostels na entidade é uma demonstração da influência das novas tendências no setor. "Os hostels sempre fizeram parte da cadeia produtiva de turismo, eventos e viagens. A associação do Ahostels e dos demais hostels mostra como está diversificando o perfil do público que vem a São Paulo, tanto do que busca lazer quanto negócios", conta Toni Sando.

Guilherme Perez destaca que o público que busca por hostel prioriza a experiência do espaço compartilhado e o valor da diária média. "Em um hostel, é possível conhecer pessoas do mundo inteiro, além de ter um contato mais próximo com as pessoas que trabalham no estabelecimento", detalha. De acordo com o Observatório do Turismo da São Paulo Turismo, a diária média praticada pelos hostels em 2015 foi de R$52,18, com uma ocupação média de 47,92%.

Em São Paulo, mais de 70% dos visitantes são motivados por Negócios e Eventos, ainda assim se percebe uma evolução do público de lazer, que, hoje, representa 11% dos visitantes (São Paulo recebe cerca de 15 milhões de visitantes por ano). "Há pouco tempo, em feriados como Ano Novo, hostels em São Paulo costumavam entrar em recesso. Hoje vemos os eventos culturais se popularizarem, como o Carnaval de Rua, que mantêm viável a ocupação dos estabelecimentos mesmo quando não há o turismo de negócios", diz.

Toni Sando declara ainda que com a associação à entidade, "os hostels compõem agora o leque de opções que oferecemos às demandas resultantes do trabalho de captar eventos nacionais e internacionais. Os estabelecimentos também passam a contar com uma série de benefícios, como acesso ao calendário de eventos, participação de eventos de relacionamento, publicações, entre outros", finaliza.

Nobile Hotéis reúne equipe comercial para primeiro Encontro de Vendas do ano

A Nobile Hotéis realizou em fevereiro o primeiro Encontro de Vendas em sua sede da base corporativa, localizada em Brasília (DF). O evento reuniu os Diretores e os Gerentes de Vendas, visando capacitar as equipes de todo Brasil de acordo com os

padrões e procedimentos da rede.

Os temas debatidos no Encontro foram: cronograma de novas aberturas; planejamento estratégico comercial; escopo de trabalho de Revenue Management; planejamento anual de Marketing e Vendas; participação em feiras e eventos do trade; e as ações comerciais que serão realizadas com clientes parceiros.

Neila Araújo, Diretora de Vendas & Marketing da Nobile, enfatiza que as equipes de vendas tem papel fundamental nas metas de expansão da rede nos próximos anos."Esses encontros são uma excelente oportunidade para capacitar nossa equipe, e traçar estratégias de Vendas & Marketing na divulgação dos novos empreendimentos que serão lançados ao longo do ano. Estão previstas cinco novas aberturas neste primeiro semestre: Juiz de Fora (MG), Belo Horizonte (MG), Recife (PE), Ribeirão Preto (SP) e São Paulo (SP)", pontua Neila.

Royal Palm Hotels & Resorts lança novo site

O grupo Royal Palm Hotels & Resorts lançou um novo site, com layout mais comercial com informações detalhadas do grupo relacionadas a serviços, lazer, gastronomia, pacotes promocionais,

Herval.

Marca de valor, reconhecida pela qualidade em tudo que faz.

Melhor Fornecedor de Móveis
para Área Interna de 2015.

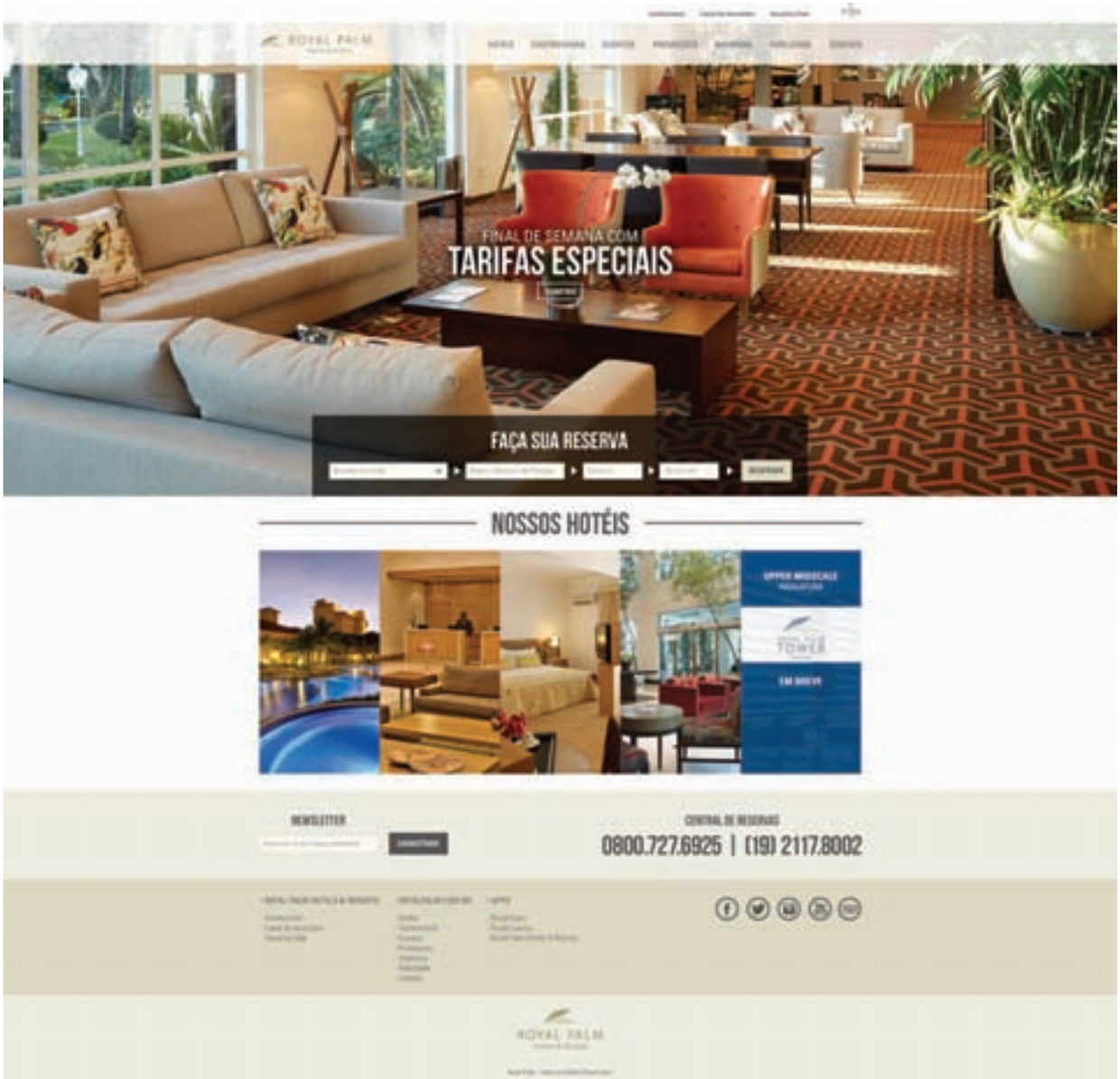
www.moveisherval.com.br

BR 116 Km 223,5 - Bairro Portal da Serra - Dois Irmãos / RS.

CEP: 93950-000 | Fone: (51) 3564.8300 R: 8732

Herval

hotelaria



dados institucionais e novos projetos. Além disso, o site apresenta uma estrutura que se adapta a telas de diferentes formatos, tanto para celulares como para tablets.

Marcela Boutros e Elson Júnior, da WEME, explicaram que o foco para criar o novo site foi trabalhar a empatia pelo público que acessa o portal. "Entrevistamos mais de 70 pessoas: colaboradores, hóspedes, clientes dos restaurantes, bares, SPA. Todos foram importantes e abriram nossa visão para o que é relevante no mundo online, que é a interação de pessoas e negócios. Precisávamos entender a relação que cada pessoa tinha com o resort e outras marcas do grupo para projetar e desenvolver plataformas digitais relevantes e autênticas".

Além do novo site, o grupo investiu em um motor de reservas online, no qual entre suas principais funcionalidades, há o reconhecimento do usuário quando ele retorna, facilitando a comunicação e a próxima compra. Assim, facilita e torna ainda mais rápido e seguro o momento da reserva online. "Sabemos que os clientes esperam cada vez mais conveniência e querem praticidade para obter as informações. Por isso, investimos no novo motor de reserva do site. Tudo isso para melhorar ainda mais a experiência de hospedagem", ressalta a gerente de marketing Flávia Possani.

Com o novo motor de reservas, Let's Book, considerado o mais rápido do mundo, os hóspedes podem efetuar reservas no site do Royal Palm

FORNECEDOR
DESTAQUE
DESBRAVADOR
1º LUGAR
Pelo segundo ano consecutivo a Desbravador conquistou o
1º Lugar no Troféu Fornecedor Destaque da Hotelaria,
categoria Software de Gerenciamento Hoteleiro.
Agradecemos o seu voto e a parceria, que nos motivam a
aperfeiçoar a gestão hoteleira cada vez mais!
Essa conquista é de todos nós!
www.desbravador.com

Hotels & Resorts sem senha e parcelar a compra diretamente no cartão de crédito. Além disso, a ferramenta está integrada ao TripAdvisor e, portanto, é possível checar a classificação e comentários relacionados aos hotéis do grupo de maneira mais fácil, ao mesmo tempo em que realiza a reserva.

A usabilidade da plataforma, que traz facilidade em realizar as reservas associada a uma boa estratégia de preço fez com que a receita da rede aumentasse em 172% nos últimos dias de novembro e, em dezembro, crescesse 141% em relação ao ano anterior", completa Ana Carolina Fusquine, Vice-Presidente de Mercado da PmWeb.

FOHB promove curso de capacitação para atendimento de pessoas com deficiência no RJ

Em parceria com a rede AccorHotels, o FOHB – Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil, realizou um treinamento com o objetivo de preparar as equipes para receber clientes com limitações físicas e intelectuais. Com o tema "Atendimento a pessoas com deficiência", o treinamento foi ministrado por uma profissional do Instituto Mara Gabrilli no dia 15 de fevereiro, no Novotel Santos Dumont (Centro). Trinta colaboradores das redes de hotéis associadas ao FOHB foram capacitados de forma clara, simples e didática. O objetivo do encontro era fornecer informações sobre o público com deficiência, para melhorar a atuação dos funcionários, que agora vão atuar como multiplicadores de conhecimento nas unidades hoteleiras onde trabalham.

"O FOHB está associado a iniciativas que promovem o constante aprimoramento das equipes das redes associadas. O treinamento busca garantir a excelência de atendimento. Este é o momento ideal para capacitar nossas equipes quanto ao tema, pois o Rio está vivenciando, "respirando" as Paralimpíadas. Queremos que este movimento seja uma vitrine ao público de todo mundo", afirma Manuel Gama, Presidente do FOHB e Presidente da rede Travel Inn.

De acordo com Antonietta Varlese, VP Responsabilidade Social Corporativa AccorHotels América do Sul, os 27 hotéis da AccorHotels em operação no Rio de Janeiro realizam preparativos para receber o público durante os Jogos Olímpicos e Paralímpicos. "Sem dúvida, esta capacitação ofe-

recida aos nossos times irá permitir oferecer um tratamento ainda mais personalizado aos clientes com diversos tipos de deficiência. E também faremos a multiplicação para as demais cidades onde operamos", declara.

A psicóloga e consultora em inclusão e diversidade Cristina Martins Torres Masiero foi responsável pelas orientações do treinamento. Mestre em Psicologia Clínica e Hospitalar pela PUC-SP, a profissional atua como Psicoterapeuta e Coordenadora dos setores de Psicologia de Adultos e Serviço de Orientação à Empregabilidade da AACD, em São Paulo.

No Instituto Mara Gabrilli (IMG), Cristina Masiero integra a equipe do "Projeto Cadê Você?", que localiza pessoas com deficiência, residentes nas comunidades mais carentes do município de São Paulo e cria uma rede de proteção levando informações sobre os principais serviços de saúde, trabalho, esporte, acessibilidade, educação e direito, disponíveis nas localidades.

O IMG é uma associação sem fins lucrativos, qualificada como Organização Social de Interesse Público (OSCIP), que desenvolve e executa projetos que contribuem para a melhoria da qualidade de vida de pessoas com deficiência.

Paradisus Resorts investe em renovação da marca

Rede de luxo pertencente à Meliá Hotels International e presente no México e na República Dominicana, a Paradisus Resorts iniciou o ano com sua marca renovada. Com a mudança, a rede conta agora com novos logotipos e campanhas, como o slogan Where You Want To Be (em português, Onde Você

ALUMINAS

Móveis e Design de Ambientes

Natália Guimarães

Melhor fornecedor de Móveis para área externa pelo 3º ano consecutivo

Nossa cumplicidade profissional resulta em qualidade, pontualidade e bom atendimento.

Av. Rachid Mitre, 955 - Bela Vista - CEP 35.530-000 - Cláudio - MG - (37) 3381-3400
contato@aluminas.com.br

www.aluminas.com.br

Quer Estar), que divulga um serviço ainda mais personalizado.

Ao longo do ano, os clientes encontrarão a marca Paradisus nas plataformas de mídias sociais, nos canais de marketing, materiais promocionais e durante a navegação no website, que também passou por renovação (www.melia.com/en/promo/paradisus). Além disso, a rede irá investir em parcerias com outras empresas e organizações para proporcionar ofertas exclusivas.

Em fevereiro, os hotéis deram início às atividades com a ação Where You Want to Be Sunny (Onde Você Quer Estar ao Sol). No perfil da marca no Instagram, foi divulgada uma campanha que transformou a página em uma bela e gigantesca imagem ensolarada para o lançamento da hashtag #BeSunny. Aqueles que já estiverem na propriedade são convidados a "Capturar o Sol", publicando uma foto do nascer ou pôr do sol, no Instagram ou no Twitter, e marcar as hashtags das propriedades (por exemplo, #ParadisusPlayadelCarmen), a #BeSunny e o perfil @ParadisusResorts.

Este re-branding foi idealizado para comunicar a transformação na cultura e nos ambientes da marca, que mostra melhorias nas propriedades e nas experiências oferecidas aos hóspedes. A nova imagem recria um visual de alto nível para todos os meios de comunicação social e plataformas de marketing.

Em novo local, Equipotel 2016 quer ampliar estrutura para geração de negócios

Este ano, a 54ª Equipotel São Paulo será realizada no São Paulo Expo (antigo Centro de Exposições Imigrantes), de 19 a 22 de setembro. A maior feira do segmento hoteleiro deve ocupar 60 mil m² do espaço e receber mais de 50 mil visitantes qualificados, que entrarão em contato com cerca de 1.000 marcas expositoras. No último ano, a feira movimentou cerca de R$ 750 milhões em investimentos para segmentos como hotelaria, gastronomia, decoração, design de interiores e mobiliário.

Paulo Octávio Pereira de Almeida, vice-presidente da organizadora do evento, a Reed Exhibitions Alcantara Machado, afirma que a mudança de endereço acompanha essa nova fase de evolução da Equipotel. "Uma feira que tem como foco a hospitalidade requer evolução contínua, e a oferta de um novo local na cidade de São Paulo, principal polo de negócios da América Latina. A ideia é proporcionar ao comprador visitante, a cada ano, uma experiência cada vez melhor", declarou.

De acordo com os organizadores, a Equipotel representa um setor econômico que mantém perspectivas positivas até 2020, quando, por exemplo, o país deve registrar crescimento de 113% no turismo, chegando a 11,1 milhões de visitantes estrangeiros. Até este ano, o número de estabelecimentos hoteleiros deve aumentar de cerca de 10 mil para 10.600.

Esta edição da Equipotel também terá uma programação bastante diversificada, composta por workshops, palestras e instalações, onde o visitante poderá se atualizar sobre as tendências e boas práticas do mercado. Entre os novos parceiros estratégicos de conteúdo, a SEHGA (Sinergia Estratégica entre Hotelaria, Governo e Academia), reunirá lideranças do setor para apresentar temas da atualidade com foco em gestão, inovação, no-

Virtual TV
Broadcast Solutions
www.virtualtv.com.br

TRANSMITA SEU EVENTO AO VIVO PELA INTERNET OU TV

Com uma equipe técnica especializada e experiente, a VirtualTV está presente nos segmentos de notícias, esportes, palestras, cirurgias, leilões e muito mais.

Locação de Unidade Móvel Para Eventos

Contamos com uma unidade móvel para captação e transmissão de eventos ao vivo ou on demand.

Entre em contato conosco para maiores informações:

• VirtualTV
11 3473-5212

Virtual TV
Broadcast Solutions

www.virtualtv.com.br
Al. dos Anapurus, 1919 - Moema - São Paulo/SP
11 3473-5212 / 11 99973-5838
rodrigo@virtualtv.com.br

Parceria

Pinnacle Broadcast
www.pinnaclebroadcast.com.br

Blackmagicdesign

vos mercados entre outros assuntos que envolvem o dia a dia dos profissionais da hospitalidade.

Também estão confirmadas a 2ª edição do Hotel Modelo e as llhas Gourmet. O novo Conselho Consultivo de Visitantes, formado por empresários, consultores e técnicos, terá participação ativa na grade de programação de conteúdo do evento.

Hotéis de MG que não ficaram prontos para Copa terão desconto sobre multa

Desde 2015, a ABIH/MG - Associação Brasileira de Hotéis de Minas Gerais vinha alertando o poder público sobre a atual crise vivenciada pela hotelaria de Belo Horizonte, devido à ao número excessivo de novos empreendimentos que foram construídos, o que gerou uma super oferta de leitos na capital. A partir disto, foi aprovado o projeto de lei 1.478 que prevê o desconto de 50% sobre a multa para os hotéis que se beneficiaram pela Lei 9.952/10 e que não ficaram prontos para atender a demanda da Copa.

Segundo a Presidente da ABIH-MG, Patrícia Coutinho, a redução da multa não resolve a questão da hotelaria em Belo Horizonte e é injusta com aqueles empreendimentos que estão em operação e que arcaram, na época, com os altos custos da construção civil e mão de obra. "A rápida aprovação deste projeto nos surpreendeu. Fizemos várias reuniões com o poder público solicitando a mudança do objeto desses empreendimentos que não foram abertos, visto que o projeto de lei também contemplava a construção de hospitais e centros culturais. Essa alteração teria sido a melhor opção para que o setor não venha sofrer ainda mais com a abertura de novos leitos", destaca a presidente.

Ainda segundo Patrícia, que após a aprovação do Projeto de Lei 1478/15 se reuniu com o secretário municipal de Desenvolvimento Econômico, Eduardo Bernis, é preciso que o poder público tente ao menos atenuar os impactos dessas novas aberturas no setor. "Como não conseguimos mudar a natureza desses empreendimentos, o ideal seria reverter à multa a ser paga na promoção de Belo Horizonte enquanto destino por meio do repasse dos recursos a Belotur, e a redução do prazo de 10 anos para que os empreendimentos que cumpriram o prazo possam mudar seu objeto ou até mesmo encerrar suas atividades sem nenhuma penalidade", destaca.

De acordo com dados da ABIH, sete hotéis beneficiados pela Lei ainda não foram abertos ou estão com as obras atrasadas. O projeto de lei aprovado ontem pela Câmara Municipal ainda prevê que os hotéis inacabados possam ter 50% dos seus leitos como aparts hotéis e os outros 50% como hotéis com o prazo mínimo de operação de 20 anos, o que segundo a ABIH-MG é tão prejudicial para o setor como a abertura no formato unicamente de hotel.

Patrícia explica que "esqueletos de concreto espalhados pela cidade causam vários transtornos e inclusive polui visualmente, mas com certeza a hotelaria passará por momentos ainda mais complicados, diante da crise econômica que afeta todos e ainda mais o nosso segmento que teve seus custos operacionais reajustados e que se vê diante do fechamento de vários empreendimentos na capital mineira", explica Patrícia.

Após a reunião realizada ontem, o secretário Eduardo Bernis se comprometeu a apresentar as demandas para avaliação do prefeito, antes da promulgação da lei.

Rede Othon foca esforços nas Olimpíadas 2016

A rede de hotéis Othon está com boas expectativas para este ano. Os Jogos Olímpicos e Paralímpicos, que trarão ao Brasil, segundo dados do Ministério do Turismo, mais de 1 milhão de turistas aquecerão a hotelaria. O foco do grupo neste período será o atendimento aos grupos que se hos-

Agora, você pode acessar nossa publicação em seu tablet ou smartphone

foto FREEIMAGES . COM

DISPONÍVEL NO Google play

Baixar na App Store

revista Hotéis
A referência do setor

pedarão nos hotéis da rede, a exemplo da atuação durante a Copa do Mundo de 2014.

De acordo com Fernando Chabert, Diretor Superintendente da rede de Hotéis Othon, os colaboradores são o grande trunfo. "Essa característica, destacada pelos clientes, é um resultado direto do programa Gente cuidando de Gente, criado com base no DNA da marca Othon, que tem como atributos a hospitalidade, o bem-estar e a excelência. Estamos cientes da importância de sermos os anfitriões do maior evento esportivo do mundo", ressalta.

Seguindo uma estratégia para o fortalecimento da marca, com investimentos nas unidades próprias e na ampliação da rede para o interior de São Paulo, com novas inaugurações, a Rede reforça a ênfase no espírito da inovação, um diferencial que pode ser facilmente identificado em serviços e nas instalações.

Feiras de agronegócio aquecem hotelaria no interior do RS

Divulgação Expodireto Cotrijal

Expodireto Cotrijal movimenta a hotelaria da região

Levando consumidores, empresários e profissionais do segmento de várias partes do Brasil e de países vizinhos, as feiras de agronegócio têm ajudado a incrementar a hotelaria do Rio Grande do Sul. A 17ª edição da Expodireto Cotrijal, por exemplo, a ser realizada de 7 a 11 de março no município gaúcho de Não-Me-Toque é uma delas, considerada pelos proprietários dos meios de hospedagem a principal data do ano.

Com base em dados da prefeitura, o Sindihotel confirma a lotação dos hotéis, incluindo a motelaria, em um raio de 120 quilômetros de Não-Me-Toque, em cidades como Carazinho e Victor Graeff, entre outras. Já as reservas vêm sendo realizadas com um ano de antecedência. Os hóspedes possuem um perfil diferenciado, de várias partes do Estado, Brasil e outros países. Eles chegam pelo aeroporto, alugam carros e acabam não só movimentando a rede hoteleira, mas também o comércio, restaurantes, bares e postos de gasolina.

Para receber os visitantes, autoridades locais de Não-Me-Toque promovem atividades alternativas, com destaque para a gastronomia. Segundo o presidente do Sindihotel, Manuel Suarez, além do serviço de excelência prestado pelos meios de hospedagem, é preciso ter uma infraestrutura adequada e conscientizar a população sobre a importância em cativar o turista de negócios.

A expectativa é que cerca de 70 países participem de uma programação intensa, incluindo rodadas de negócios e palestras. As atividades abordam todos os segmentos necessários para a produção agrícola, tais como sementes, adubos e equipamentos. A feira comercializou mais de R$ 2 bilhões em 2015 e recebeu 230 mil pessoas.

InterContinental São Paulo vira palco de jazz

O Godet Bar, situado no hotel InterContinental São Paulo, nos Jardins, se tornou um palco de jazz na capital paulista. O local oferece, todas as quartas-feiras, uma pro-

gramação exclusiva com apresentações de artistas e bandas do gênero nascido nos Estados Unidos.

O espetáculo acontece entre 19h30 e 22h30. A abertura do projeto foi feita pelo artista Dney Bitencourt, em temporada com o álbum Simplesmente Alma, disco que traz o melhor da música instrumental em intensa harmonia com ritmos brasileiros.

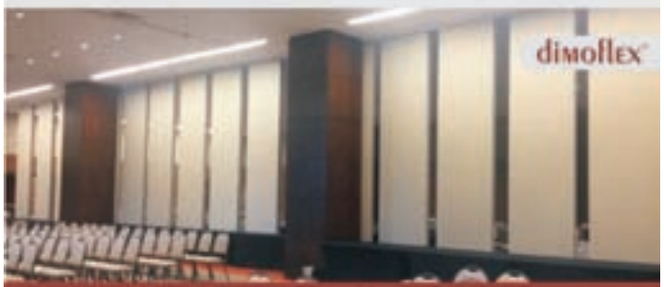
O repertório de Dney também será composto por releituras de grandes clássicos do jazz, temas da bossa nova e canções de artistas como Tom Jobim, Roberto Menescal, Baden Powell, João Donato e Vinicius de Moraes.

Amanda Cunha, gerente de alimentos e bebidas do InterContinental São Paulo, afirma que o local oferecerá ainda promoções especiais para o Happy Hour durante as apresentações. "A ideia é unir em um único ambiente o conforto, a boa gastronomia – assinada pelo chef Juan Rojas – e o melhor do jazz, promovendo um clima intimista e ainda mais aconchegante", diz.

Resorts Bourbon apresentaram atividades de canto e dança em fevereiro

Os resorts Bourbon Atibaia Convention & Spa Resort (SP) e Bourbon Cataratas Convention & Spa Resort (PR), pertencentes a rede Bourbon Hotéis & Resorts, apresentaram uma programação especial para no mês de fevereiro, que contaram com a interação dos personagens da Turma da Mônica com os

dimoplac®
Dividindo espaços, multiplicando soluções!



Divisórias Retráteis Acústicas

As divisórias retráteis Dimoflex foram desenvolvidas para otimizar espaços e proporcionar atenuação acústica aos ambientes.

O sistema Dimoflex é composto por painéis estruturais suspensos, facilitando o manuseio proporcionando a criação, ampliação ou compactação dos ambientes.

O sistema de travamento é rápido e feito manualmente sem exigir esforços.

Os produtos Dimoplac contam com garantia de dois anos. Sua instalação se adapta perfeitamente a necessidade de cada projeto.

Troféu Destaque fornecedor de Hotelaria 2015

Desenvolvemos projetos especiais, paredes retráteis com elevada tecnologia acústica, utilizadas principalmente no ramo Hoteleiro, onde hoje desfrutamos de uma posição privilegiada no cenário industrial brasileiro.

/Dimoplac

Pro Acústica

Tel. 11| 2404-9722 www.dimoplac.com.br

hóspedes, além de atividades de canto e dança.

O Bourbon Musical envolveu os hóspedes em atividades recreativas promovidas pelas equipes de lazer e esportes. Na unidade localizada em Atibaia (SP), os hóspedes puderam conferir de perto atividades com ritmos carnavalescos, como frevo, maracatu e samba de roda, além de aulas de axé, ritmos e zumba. No Lobby Bar Pedra Grande, os clientes puderam apreciar a gastronomia local ao som de música ao vivo. No Bourbon Club, adolescentes e crianças também se divertiram com baladas e DJ.

Já na unidade de Foz do Iguaçu (PR), os hóspedes puderam se divertir com as atrações musicais, balada da família, boliche com videokê, fit dance, happy hour e ritmos na água, para adultos e jovens. Na programação infantil, os pequeninos se divertiram com dança e folia na piscina.

ECAD não deverá cobrar taxas a hotéis associados da ABIH-MG

A ABIH-MG – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Minas Gerais comunicou que foi publicada no dia 4 de fevereiro, uma decisão da 7ª vara Cível de Belo Horizonte, com uma liminar que suspende a cobrança de taxas de direitos autorais pelo ECAD – Escritório Central de Arrecadação e Distribuição. Com essa decisão, o escritório não poderá cobrar a taxa de direitos autorais em relação aos aparelhos de rádio e de televisão disponibilizados nos quartos dos hotéis.

De acordo com a presidente da entidade, Patrícia Coutinho, essa é uma primeira vitória a ser comemorada, já que a associação ainda aguarda a decisão de outra ação movida contra o Governo de Minas Gerais, questionando o aumento do ICMS sobre a conta de energia que aumentou de 18% para 25% este mês: “Estamos muito felizes com a decisão, que já significa um alívio financeiro para os hotéis, afinal precisamos prezar pela sustentabilidade do setor e evitar que mais empreendimentos fechem suas portas devido aos altos custos de manutenção, uma baixa ocupação e diária média abaixo do esperado, principalmente na capital mineira. E essa cobrança é totalmente descabida, sem base de cálculo palpável, sem fiscalização quanto à sua destinação, além de pagarmos duas vezes algo que as redes de rádios e TV´s já fizeram ao ECAD” destacou.

A decisão o Tribunal entendeu que: "Local de frequência coletiva não inclui o quarto de hotel, já que é de uso exclusivo do contratante, podendo ele inclusive impedir que os funcionários do hotel entrem sem o seu consentimento [...] Faltam fundamentos para a cobrança dos direitos autorais em relação aos aparelhos de rádio e televisão disponibilizados nos quartos de hotel".

Na visão de Patricia Coutinho, já existiam precedentes que defendiam que a utilização de aparelhos de rádio e televisão em quartos de hotel é considerada privada. "O simples fato de disponibilizarmos aparelhos de rádio e televisão nos quartos do hotel, conferindo ao hóspede a liberdade de sua utilização ou não, bem como do canal ou estação que pretende sintonizar o aparelho, não autoriza a cobrança de direitos autorais, até porque como o ECAD pode comprovar se o hóspede chegou mesmo a ligar a TV? a utilizar o rádio? por uma suposição? Para caracterizar a incidência dos direitos autorais faz-se necessária

à retransmissão. Se o hóspede faz a recepção de sons e imagens o seu quarto, não há como enquadrar este ambiente no conceito de local de frequência coletiva, mas sim classificá-lo como unidade de frequência individual " esclarece Patrícia.

Cerca de 350 convidados prestigiaram o evento

AccorHotels homenageia colaboradores com Prêmio Bernaches

Foi realizado no hotel Sofitel Guarujá Jequitimar, no litoral sul paulista, a cerimônia Bernaches Awards América do Sul, uma homenagem que a AccorHotels presta anualmente aos colaboradores que melhor representam o espírito do Grupo, através de seu comportamento exemplar e ações. A premiação é concedida aos melhores projetos de colaboradores e área da empresa, cujo trabalho, ações e comprometimento têm incorporado respeito, inovação, desempenho, confiança ou o espírito de conquista. O evento foi prestigiado por cerca de 350 gestores do Brasil, além de vários parceiros e diretores, incluindo do CEO mundial da AccorHotels, Sebastien Bazin.

Dos mais de 60 cases apresentados ao lon-

Patrick Mendes – "Esta foi a primeira vez em que foram reunidas todas as marcas do Grupo da América do Sul"

go do ano de 2015, apenas 19 foram premiados na noite, que contou com uma festa inspirada nos anos 20 com muito glamour. De acordo com Patrick Mendes, CEO da AccorHotels na América do Sul, esta foi a primeira vez em que foram reunidas todas as marcas do Grupo da América do Sul durante todo o ano de desenvolvimento da AccorHotels."É uma honra parabenizar as equipes que se destacaram em um ano tão desafiador que foi 2015. Foram muitos projetos recebidos, e nós escolhemos os 19 mais inovadores", comentou.

Na visão de Fernando Viriato, Sênior Vice presidente de talento e cultura da AccorHotels América do Sul, este evento celebra a superação, pois são premiadas as equipes que mais se destacaram em todas as marcas presentes na região. "Todos os cases premiados nessa noite, foram reconhecidos graças a similaridade com os valores do Grupo. Divulgamos todas as regras para a participação dos projetos em Outubro, e após isso o comitê responsável avaliou todos os projetos e chegou nesse resultado".

Os cases premiados foram:

Reinvent Oneself Day by Day, (Frederic Ribault); Hub Food Art & Lounge, (Mathieu Seigle); Masterchef (Rabeea Ansari); Innovation Guarantees record adersinnig sales for the olympics (Luciano Vieira; Motivating teams Towards Quality (Edmar Thomas); Mercure Santa Marta: Breaking ground in Colombia (Daniela Longo); Valpo Grouwth 10 (Luciano Marquardt); Conversion of ibis styles Balneário Camboriú (Marcelo Bandeira); Wonderful People (Veridiana Furtado); Renovação do Pullman São Paulo Guarulhos Airport (Carlos Eduardo G. Rodriguez); Pop Star (Patricia Hiromi Nitta); Welcome by Le Club AccorHotels (Dulcemari Carvalho); AADD Online (Peri Gondim); Fastclose Brasil Project (Jean Baptiste Papazoglou); Welcome to Ceaser Park Ipanema (Catarina Nedavaska); Fiscal Recovery (Rodrigo Silva); WAAG América do Sul (Magda Kiehl); Assistencia aos colaboradores afetados pela contaminação do Rio doce (Ludmilla Monteiro e Paulo Mancio; e o Projeto Combo (Franck Pruvost).

Da esquerda à direita da foto, Roland de Bonadona, ex-CEO da AccorHotels para as Américas e o atual CEO Mundial do Grupo, Sebastien Bazin

Primeiro Pedal Voluntário de 2016 apoiou o Exército da Salvação

Realizado bimestralmente na cidade de São Paulo por meio de um grupo de ciclistas, o primeiro Pedal Voluntário do ano teve como foco o apoio ao Exército da Salvação, organização cristã assistencialista que atua em diversos países. O evento aconteceu no dia 21 de fevereiro, e contou com a tradicional participação do InterContinental São Paulo.

O percurso, porém, teve como destino o bairro do Limão, onde aconteceu o encontro com um amigo muito especial para o Pedal, o Raphael Gustavo – portador de síndrome de down –, que recebeu a doação de uma bicicleta. O InterContinental São Paulo foi o ponto de encontro dos participantes, onde foi oferecido um pequeno café de boas vindas.

No Brasil, o Exército da Salvação possui 46 igrejas, quatro centros de educação infantil, um serviço de acolhimento institucional, 11 centros para crianças, adolescentes e juventude e uma casa para idosos. Além de manter, em São Paulo, dois bazares beneficentes, sendo um na Vila Mascote e outro no Grajaú.

Ramada Encore Minascasa apoia aula inaugural dos professores de Mariana (MG)

Com a queda das barragens na região da cidade de Mariana (MG) no final de 2015, a vida dos moradores literalmente parou. Para contribuir com o reestabelecimento da rotina dos residentes do Distrito de Bento Rodrigues, o hotel Ramada Encore Minascasa, da Rede Vert Hotéis, se associou ao projeto Somos Educação. O empreendimento hospedou a escritora Tânia Queiroz, convidada para ministrar a aula inaugural dos professores da Rede Municipal de Ensino de Mariana, com o retorno das aulas.

O evento promovido pela Prefeitura de Mariana, por meio da Secretaria de Educação e com o apoio do hotel simbolizou a abertura do ano letivo de 2016. Segundo a gerente geral do Ramada Encore Minascasa, Camila Gischewski, trabalhar com foco na responsabilidade social é uma das diretrizes do hotel que reconhece a importância de poder contribuir e se solidarizar com causas sociais tão importantes quanto o resgate da auto estima de profissionais que tem como missão levar o aprendizado a diversas crianças, mesmo

BROADCAST
INTERPRETAÇÃO SIMULTÂNEA
3D MAPPING

LED
AUDIOVISUAL
SISTEMA DE CONFERÊCIA

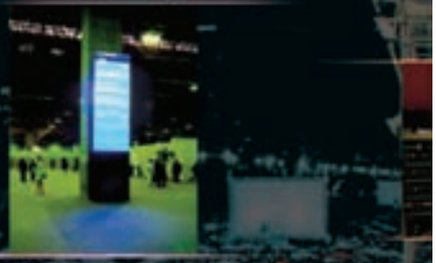
Púlpito
MULTIMÍDIA

Sonorização

Painéis de LED
EM ALTA DEFINIÇÃO

GRANDES
Projeções

TECNOLOGIA DA
Informação



3D
Mapping

SISTEMA DE GERENCIAMENTO DE
Conferência

Totem

Sistemas de Câmeras
ROBÓTICAS

A Hoffmann foi a grande vencedora do Troféu Fornecedor Destaque da Hotelaria 2015 na categoria Locação de equipamentos para eventos.

Em 2016 conte com a melhor empresa no setor hoteleiro para seus eventos.

Hoffmann®

RIO DE JANEIRO
RIO@hoffmann.com
+55 21 2253-8000

SÃO PAULO
SAO@hoffmann.com
+55 11 3813-7000

CURITIBA
CWB@hoffmann.com
+55 41 3340-4076

BRASÍLIA
BSB@hoffmann.com
+55 61 3321-1515

SALVADOR
SSA@hoffmann.com
+55 71 3330-4355

PORTO ALEGRE
POA@hoffmann.com
+55 51 3371-2477

hoffmann.com

Rubbermaid Commercial Products

após um cenário de tragédia.

Segundo a gerente trainee do Ramada Airport Hotel Lagoa Santa, Isabela Marques, o hotel trabalha com foco na responsabilidade social por meio da conscientização de seus colaboradores e do desenvolvimento de projetos que visam a sustentabilidade. "Apoiamos todas as iniciativas que possam contribuir para a preservação do meio ambiente e nossos colaboradores também compartilham desse ideal. Ganhamos da esposa de um dos colaboradores alguns vidros decorados para que pudéssemos sortear para os aniversariantes do mês," disse.

RIOgaleão realiza campanha de doação de sangue em prol do Hemorio

Em parceria com o Hemorio, o RIOGaleão realizou uma campanha de doação de sangue, no desembarque doméstico do terminal 1 do Aeroporto Internacional Tom Jobim em fevereiro.

A campanha, aberta ao público, visou motivar passageiros e visitantes a doarem sangue para suprir a demanda da instituição de saúde. A meta da ação foi atingir a capacidade máxima de coleta de 100 bolsas de sangue, o equivalente à contribuição de 120 doadores.

Campos do Jordão (SP) recebeu palestra sobre gestão de resíduos sólidos

O Campos do Jordão Parque Hotel, localizado em Campos do Jordão (SP), recebeu no dia 25 de fevereiro, a palestra "Novo panorama da Gestão de Resíduos Sólidos para Hotelaria e Gastronomia". Na ocasião os participantes puderam conhecer mais a fundo a Lei Nº 12.305/2010 – Lei Nacional de Resíduos Sólidos – Responsabilidades e penalidades. O encontro foi promovido pela ASSTUR- Campos do Jordão Associação da Hotelaria e Gastronomia.

A palestra foi ministrada pela advogada ambientalista Telma Bartholomeu, graduada pela Faculdade de Direito da USP; mestre em Direito Econômico e Financeiro- Meio Ambiente- USP, auditora ambiental internacional- EARA, professora, escritora, consultora e palestrante, além de colaboradora da ABIH- SP. Com experiência no segmento acadêmico e de treinamentos na área ambiental, dos livros publicados destacam-se "Meio Ambiente um bom negócio para a Indústria- Práticas de gestão ambiental", "Direitos Difusos- Direito ambiental" e "Lei da Política Nacional de Resíduos Sólidos comentada".

Durante o encontro foram abordados vários pontos da lei, onde os participantes tiveram a chance de saber como se adequar às várias exigências legais e as novas responsabilidades na área de Gestão dos Resíduos Sólidos dos empreendimentos hoteleiros e gastronômicos.

Ilha de Toque Toque Boutique Hotel recebe selo EcoLíder

O Ilha de Toque Toque Boutique Hotel, situado em São Sebastião (SP), foi contemplado recentemente com o selo EcoLíder nível prata, concedido pelo site de viagens TripAdvisor. O programa seleciona hotéis e pousadas que adotam práticas sustentáveis.

Para receberem esse selo, os empreendimentos necessitam seguir uma série de padrões ambientais desenvolvidos para o TripAdvisor por uma empre-

sa de consultoria sobre práticas sustentáveis, com a ajuda de parceiros especialistas.

De acordo com Edson Pavão, diretor geral e sócio do hotel, "O Ilha de Toque Toque trabalha com um conceito onde sustentabilidade, natureza, bem-estar e rusticidade se combinam de uma forma simples para oferecer aos hóspedes uma experiência romântica memorável. O selo EcoLíder vem de encontro a esta proposta", frisou. Para Renata Pavão, diretora operacional e sócia do hotel, "Nos preocupamos diariamente em oferecer uma proposta de vivência em meio a natureza. Responsabilidade social e ambiental faz parte de nossos valores".

Senac PR levou unidade móvel de Pães e Confeitos à BRH Show 2016

Realizada no Expotrade, em Pinhais (PR) nos dias 25, 26 e 27 de fevereiro, a primeira edição da feira BRH Show - Feira de Equipamentos e Soluções para bares, restaurantes, panificadoras, lavanderias, hospedagem e similares contou com algumas novidades. Durante o evento, o Senac-PR levou um tipo de "escola itinerante" com uma unidade móvel de Pães e Confeitos, onde foram ministradas aulas e palestras.

A unidade reproduziu o ambiente pedagógico de uma confeitaria e possui como grande diferencial a sala de avanço lateral, que oferece maior amplitude ao ambiente. A área de 58 m² possibilita a realização de cursos que ensinam o preparo de pães e confeitos.

Durante a feira, o Senac realizou três palestras em sua unidade móvel: Dicas de harmonização entre o vinho com a Confeitaria; Alimentação saudável: Case de Sucesso; e Café: Preferência Nacional. A programação é totalmente gratuita e as inscrições serão feitas no local, por ordem de chegada.

Holiday Inn Belo Horizonte (MG) terá Festival de Risotos

O Restaurante Drummond, situado no hotel Holiday Inn Belo Horizonte Savassi, na capital mineira, está realizando um Festival de Risotos. Quem comanda o menu especial é o novo chef executivo do empreendimento Virendra Singh, que exibe sua primeira criação batizada como "Risoto Drummond", elaborado com presunto Parma, uva e cachaça.

A criação de Singh foi fixada no cardápio durante todo o festival. Outros sabores que estão à disposição e que podem ser destacados são os risotos de funghi; de Gorgonzola com nozes e de Banana com carne seca. O evento é incorporado ao jantar de quinta-feira e não tem prazo para terminar.

O passo a passo para elaboração dos risotos pode ser acompanhado ao vivo, já que o preparo acontece na estação gourmet do restaurante, localizado no lobby do Holiday Inn Belo Horizonte Savassi. A proposta é apresentar, pelo menos, quatro pratos por semana. "A maior parte dos nossos clientes fica muito tempo fora de

suas casas por motivo de trabalho. Nosso objetivo é dar mais intimismo ao menu e gerar mais proximidade", afirma Marcus Nunes, Diretor de Marketing e Vendas do hotel.

Brasileiros vão à final da Copa do Mundo de Pâtisserie

O Sirha México, que aconteceu de 10 a 12 de fevereiro na capital do país , recebeu a Copa Maya, etapa latino-americana da Coupe Du Monde de La Pâtisserie. A princípio, três equipes seriam escolhidas para passar à próxima fase - a final mundial em Lyon, na França, em 2017. Foram elas: Chile (3º lugar), México (2º lugar) e Argentina (1º lugar). Mas o presidente fundador do concurso, Gabriel Paillasson, usou do seu direito de lançar a wild card, prevista no regulamento, e elegeu também o Brasil para participar da final.

Abner Ivan, especialista em chocolates, e Marcone Calazans, expert em açúcar, foram treinados pelo chef Ramiro Bertassin, que já participou três vezes da final da Coupe du Monde de la Pâtisserie em Lyon. Eles escolheram o tema Jurassic Park, aproveitando para incluir ingredientes bem brasileiros nas suas criações, como maracujá, tangerina, castanha de barú, cumaru e buriti. Marcone ganhou ainda o prêmio especial para melhor peça de açúcar.

Os chefs tiveram seis horas para preparar duas tortas de sorvete com base de fruta, dez sobremesas de chocolate empratadas, uma peça artística em açúcar e uma em chocolate. Fundada há 26 anos, Coupe du Monde de la Pâtisserie tornou-se a competição de confeitaria artística mais reconhecida do mundo. Dois anos são necessários para selecionar o melhor talento de 50 países, levando 22 à grande final em Lyon.

A Copa Maya foi presidida pela chef mexicana Maria Teresa Ramirez Degollado, fundadora dos Artesanos del Dulce de México. Cada país participante trouxe um chef jurado, que foi também treinador dos competidores e, portanto, não deu nota para seu próprio país: Eduardo Ruiz (Argentina), Ramiro Bertassin (Brasil), Luis Dias (Chile), Julio Mojica (Colombia), Pascal Demory (México) e Marín Astocondor (Peru).

Rede Bourbon homenageia gastronomia francesa

A rede Bourbon Hotéis & Resorts receberá no dia 21 de março a segunda edição do evento Goût de France, que celebra a gastronomia francesa em mais de 1.500 restaurantes ao redor do mundo. O jantar será realizado nas unidades de Atibaia (SP) e Curitiba (PR) e conta com a parceria da Embaixada da França.

O Bourbon Curitiba Convention Hotel terá o menu da noite assinado pelo chef Augusto Carvalho.

Em São Paulo, o Bourbon Atibaia Convention & SPA Resort terá a gastronomia sob responsabilidade do chef executivo da Rede, Jérôme Dardillac. A ideia do evento é celebrar a gastronomia francesa, homenageando sua excelência, capacidade de inovação e seus valores.

Confira o Menu do Bourbon Curitiba:

Amuse bouche - Caramelo de Champignon, Sushi e Sashimi com laminas de salmão, dourado e atum. Entrada fria - Escama de Foie Gras, Alcachofra "Barigoule"e emulsão de trufa.

Entrada quente - Gnocchi a la romana com gorgonzola dolce.

Pratos principais - Bacalhau confit no azeite de limão e arroz preto e Carré de Cordeiro ao Garam Masala e creme de petit pois.

Sobremesa – Tiramissu de Cupuaçu e Cacau

Menu do Bourbon Atibaia:

Entrada - Tartare de tomate com mousse de queijo de cabra e clorofila de manjerona. Camarão Grelhado com Coulis de Crustáceos e Aspargos Verdes.

Pratos principais - Robalo Grelhado com Vinagrete de Abobrinha e Avelã com Mini cenoura glaceada com especiarias e Civet de Javali com framboesas e Nhoque de mandioquinha com Compote de alho poró.

Queijos - Queijo brie com folhas du Jardin e Nozes

Sobremesa - Trilogia de sorbets de frutas tropicais da própria gelateria

Royal Palm Residence realiza festival Sabores do Oriente

O Matisse Restaurante, situado no Royal Palm Residence em Campinas (SP), realizou de 15 a 28 de fevereiro o Festival 'Sabores do Oriente', que combina a inspiração das receitas asiáticas com o toque contemporâneo do chef Antônio Batista.

Para este jantar, o chef selecionou duas opções de entrada que prometem agradar a todos os gostos: iscas de frango fritos na massinha leve com vegetais em julianne ao molho agridoce ou Salmão Defumado Tataki com brotos precoces e anéis de cebola roxa ao molho oriental e pulverizado com gergelim. Os pratos quentes foram representados pelo camarão tempurá com cenoura glaciada e arroz jasmin e pelo robalo grelhado com macarrão sobano no molho de

soja com perfume de capim limão e gengibre.

Para completar esse cardápio especial, os clientes optaram pela Cocadinha de Saigon (cocada aromatizada com gengibre e sorvete de manga) ou pelo Taj Mahal (Mousse de laranja com canela) como sobremesa.

Final da Copa do Mundo de Gastronomia terá uma mulher brasileira pela 1ª vez

Pela primeira vez uma mulher irá representar o Brasil na final do maior concurso de alta gastronomia do mundo, o Bocuse d'Or. Giovanna Grossi tem 23 anos e além de ter sido a primeira mulher a vencer a etapa brasileira do concurso, em 2015, ficou em 1º lugar na seletiva continental, que aconteceu durante do Sirha México em fevereiro. Este resultado classifica a chef para disputar a final mundial do concurso em 2017 em Lyon, ao lado de outros 23 de chefs de todo o mundo.

Guatemala, representada por Marcos Saenz e Uruguai, por Jessika Toni, ficaram em segundo e terceiro lugar, respectivamente, e também estão classificados para a final mundial do campeonato no Sirha Lyon.

No primeiro dia do concurso, 11 de fevereiro, apresentaram-se o Brasil, México, Colômbia, Uruguai e Equador. Já no dia 12, foi a vez de Argentina, Chile, Costa Rica, Guatemala e Peru, considerados alguns dos mais fortes competidores. Cada cozinheiro teve 5h35m para preparar dois pratos, um de filé mignon e um de tilápia. Puderam contar com a ajuda de um comim dentro da cozinha e com os direcionamentos do coach, que não podia intervir diretamente no preparo dos pratos.

Giovanna contou com o chef Laurent Suaudeau para liderar seu treinamento, acompanhando de Victor Vasconcellos. O comim foi Nicholas Santos. Andrews Valentin e Marcelo Pinheiro também fazem parte do Comitê Bocuse d'Or Brasil. A chef serviu a tilápia com chicória do Pará, farinha Uarini, flor de jambu e tucupi. Já o filé mignon foi acompanhando de pitanga negra, quiabo, mandioca, foie gras e pimenta de cheiro.

Marie-Odile Fondeur, diretora mundial do Sirha, ficou feliz com o desempenho do Brasil, primeiro país latino-americano a receber uma edição do salão de food service e hotelaria. "O Brasil tem um potencial imenso a ser explorado", afirma.

Hotel Bristol Metrópole (PR) reformula cardápio com base em sugestões dos clientes

O Bristol Metrópole, localizado em Maringá (PR), acaba de reformular seu cardápio a partir de sugestões de seus próprios clientes, por meio de uma pesquisa de satisfação. Pelo bem estar dos hóspedes, todas as indicações passaram também pelo crivo de uma nutricionista. O cardápio conta com uma série de massas, carnes, peixes, saladas, lanches, porções e sobremesas.

De acordo com Willian Gallina, gerente de operações da unidade, as opções foram criadas de acordo com a necessidade dos visitantes que desejam chegar ao hotel e encontrar no cardápio o que eles realmente gostariam de comer. "Esse novo projeto aposta em agradar aos paladares mais exigentes, mas cobrando um valor justo por isso, já que a conta pesa muito nos dias atuais", explica.

Entre as novidades está a "Salada Metrópole", preparada com alface americana e crespa, filé de frango grelhado em tiras, tomate cereja, cenoura ralada, lascas de parmesão e croutons. Já para quem prefere os peixes, existem duas opções: o "Salmão à Belle Meuniére", preparado na manteiga com cogumelos, alcaparras, acompanhado de batatas sauté e arroz com brócolis; e o "Bacalhau Metrópole", uma posta de peixe servida na cama de purê de mandioquinha salsa, acompanhada de pimentões, cebola, azeitonas pretas e ovos de codorna.

Outras opções à disposição são o "Filé Metrópole", um filé mignon ao molho de gorgonzola, com lascas de gorgonzola e castanhas do Pará, acompanhado de talharim na manteiga de ervas e tomate cereja. E o "Penne à Parisiense", massa leve, servida com molho branco, presunto, cenoura, ervilha e salsa.

Hotel Unique (SP) anuncia mudanças no cardápio do Skye

O Skye Restaurante & Bar acaba de apresentar seu novo menu. Situado no hotel Unique, na capital paulista, o local oferecerá sugestões leves e refrescantes, passando pelos clássicos das cozinhas Japonesa, Francesa , Italiana, Árabe e Brasileira, sob o comando do Chef Emmanuel Bassoleil.

Como entradas, será servido Camarão Carbonara - camarão tempura com bifum e espuma carbonara; Carpaccio de Kobe Beef com "caviar" - Mujol ao vinagrete cítrico, brotos e ervas e palha de mandioquinha; Salada Fatuche "A nossa maneira" com alface, pepino, rabanete, cebola roxa, pão pita e cenoura, temperados com caolhada fresca, hortelã e suco de romã.

Os Pratos Principais incluem o Clássico Boeuf

Bourguignon - suculenta carne de angus marinada e cozida no vinho tinto com bacon e champignons, servida com purê cremoso de batatas; Paleta de Cordeiro Braseada e Desossada ao Molho de Carne ao Sugo servido com polenta mole com rúcula e grana padano; Filet Mignon ao Molho de Trufa Negra e Cogumelos Portobello servido com batatas rústicas; Talharim a Primavera com Mini Legumes da Estação servido ao "Velouté" (foto) - leve de vegetais aromatizado com limão siciliano e macadâmia e por fim, Risoto de Camarão e Lagosta ao estilo Moqueca com toque de gengibre.

Para sobremesa, o Skye prepara um Crème Brulée de Milho servido com pipocas de chocolate; 100% Brazil - xícara de mousse de chocolate 100% brasileiro com macaron de açaí e sorvete de paçoca; o "Sem Glúten" - flan de maracujá com cobertura de açaí com granola e mel de laranjeira e o "Da Vovó" - pudim de leite sabor baunilha com espuma de caramelo e amêndoas caramelizadas.

Os petiscos incluem Salmão 12 horas - sashimi de salmão marinado no saquê, shoyu e açúcar, servido com molho oriental e raspas de limão siciliano confitado; Batera "Mex'' - sushi prensado com recheio de salmão grelhado e coberto com lâmina de salmão "vermelho" e toque de guacamole; Hot Roll Caju - enrolado de salmão, aspargos, alga e arroz, empanado e servido com tarê de Caju e Pizzas Wraps de Palmito, Pepperoni ou Bauru.

Centro Europeu realiza especialização focada em Pâtisserie

O Centro europeu, escola de gastronomia localizada em Curitiba (PR), realizou entre os dias 23 e 26 de fevereiro, a Especialização em Pâtisserie - Preparos de Páscoa. Os alunos tiveram a oportunidade de realizar diversas atividades comandadas por quatro grandes nomes da Pâtisserie paranaense: Carlos Henrique Mancuzo, Andressa Schimdt, Johnlee Francis e Lívia Medvid.

Os profissionais ensinaram aos participantes todas as técnicas e segredos para preparos

SCHIPPER & THOMPSON ®

CONSULTORIA E EQUIPAMENTOS PARA HOTÉIS,
BARES, RESTAURANTES E HOSPITAIS.

Em ano de Olimpíadas a Schipper conquista o terceiro Ouro consecutivo

Dedicamos mais esse prêmio aos nossos clientes e colaboradores

Eleita pelo terceiro ano consecutivo a melhor fornecedora de utensílios* de hotelaria do Brasil

*Categoria utensílios de cozinha, mesa e bar para o setor A&B

www.STonline.com.br vendas@STonline.com.br 61 3251 8000 / 11 3845 7740

tradicionais e inusitados com a temática da Páscoa: Colomba Pascal; Folar de amêndoas; Rosca de bacalhau e legumes; Cheesecake de brownie com avelãs e calda caramelo toffee; Colomba crocante com recheio de geleia de damasco, nozes e chocolate amargo; Ovos de Páscoa com prints temáticos; Ovos recheados (estruturas, recheios e sabores); Ovos cravejados (técnica de introdução de elementos de textura, sabor, harmonização e cores); Biscuits; Cupcake de chocolate e morangos decorados com fondant e ganaches; e Cakepops de Páscoa.

Hotel Sheraton Porto Alegre realizou jantar de Valentine's Day

O Porto Alegre Bistrô, restaurante pertencente ao hotel Sheraton Porto Alegre, na capital gaúcha, realizou no dia 15 de fevereiro, o jantar de Valentine's Day, como é chamada a data nos EUA, celebrada em fevereiro. O menu romântico contou com diversos pratos típicos da culinária norte-americana com um toque especial do chef Mauro Sousa.

Os clientes puderam experimentar de entrada pães levemente apimentados, seguidos de clam chowder, uma sopa com frutos do mar em estilo New England e servida fria para combinar com o verão. O prato principal foi o Delmonico´s Steak, com a clássica receita norte americana com um corte de prime rib assado em brasa, acompanhado de batatas, sour cream e gravy sauce. Para adoçar o paladar dos casais, foi servida uma torta de maçã como sugestão de sobremesa.

Hotel Maksoud inaugurou novo restaurante

O hotel Maksoud Plaza, situado na capital paulista, inaugurou no dia 15 de fevereiro em seu lobby, o restaurante 150 Maksoud. O nome do local faz uma alusão ao endereço do hotel na cidade, e seu cardápio é assinado pelo chef Juca Duarte.

De acordo com o presidente do hotel, Henry Maksoud Neto, "Esta é mais uma etapa desta nova fase do hotel, que une tradição e contemporaneidade. O Juca é um jovem talento da gastronomia paulistana e tenho certeza surpreenderá os clientes e hóspedes do hotel com seu trabalho", comemora.

O cardápio do restaurante começou a ser elaborado após a chegada do Chef Juca ao empreendimento, que antes atuava no Clos (antigo Clos de Tapas). Segundo o chef, a inspiração do novo menu veio da antiga cozinha de mercado – que preza pelo uso de produtos da estação - implementada na França dos anos 1970 pelos artífices da Nouvelle Cuisine. Fornecedores e ingredientes foram todos revisitados e aprimorados. "Qualidade e a sazonalidade são fatores determinantes deste menu. Todos os pratos foram pensados valorizando a cozinha de produto", afirma.

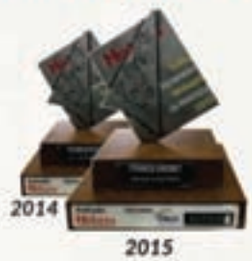
Dentre alguns dos destaques do cardápio estão o tiradito de salmão com melancia defumada e o polvo cozido a baixa temperatura com purê de castanha-do-pará ao molho de pequi e coentro. O menu é repleto de opções com peixes, carnes e massas. O restaurante também oferece um menu degustação, no qual o cliente experimenta, em uma só refeição, diversos pratos em porções menores que as habituais.

O restaurante também irá oferecer um menu de almoço executivo, onde a cada dia da semana, o público contará com um prato especial. "Nossa expectativa é colocar mais um espaço do hotel no roteiro preferido dos paulistanos. Depois do sucesso do PanAm e do Frank Bar, agora queremos encantar com o 150 Maksoud", finaliza.

FRANCO BACHOT
fábrica de móveis

Conceito
Franco & Bachot:
Inconfundível!

MÓVEIS PARA HOTÉIS, BARES, RESTAURANTES E SHOPPINGS



Melhor Fornecedor de Mesas e Cadeiras para Rede Hoteleira

ATENDIMENTO NACIONAL

11 3315.8180 • www.francoebachot.com.br • facebook.com/francobachotmoveis

À esquerda, Toni Sando, Presidente da SPTuris e Alexandre Tirelli, Presidente do Sciesp no ato de assinatura do contrato

São Paulo CVB planeja ações conjuntas com Mercado Imobiliário

No último dia 27 de janeiro, o São Paulo Convention & Visitors Bureau e o Sciesp - Sindicato dos Corretores de Imóveis do Estado de São Paulo firmaram uma parceria inédita, visando unir o mercado imobiliário e a cadeia produtiva de turismo, eventos e viagens.

O objetivo principal é construir novas soluções para os atuais desafios econômicos que atingem toda a indústria de bens e serviços, considerando que os dois setores são responsáveis por grande movimentação econômica. Em 2014, de acordo com a Caixa Econômica Federal, o Mercado Imobiliário representou 9% do PIB brasileiro. O mesmo valor se aplica ao Turismo, segundo o Conselho Mundial de Viagens e Turismo.

No encontro realizado na sede do Sciesp, foram apresentadas as ações a se concretizarem nos próximos meses. "Com base na economia criativa, o objetivo é fazer com que nós tenhamos os corretores de imóveis ao lado dos profissionais do turismo e de eventos, desenvolvendo uma simbiose no tocante ao dia a dia das atividades e quanto aos saberes específicos de cada setor", conta Alexandre Tirelli, Presidente do Sciesp.

Toni Sando, presidente executivo do SPCVB, detalhou o funcionamento da parceria. "É uma ação inédita que envolve turismo e o mercado imobiliário dentro do mesmo contexto, com os objetivos em comum. É juntar energia para criar uma força totalmente diferente da que os outros destinos trabalham", conta. De acordo com o presidente executivo, a campanha "São Paulo é Tudo de Bom", criada em 2005 pelo SPCVB, está na sua terceira fase.

Como funciona

Toni Sando afirma que é preciso associar o corretor de imóveis à cadeia produtiva de turismo, eventos e viagens, compartilhando os atributos que a cidade oferece. Com os motes "São Paulo é tudo de bom, nossos Corretores de Imóveis Também" e "São Paulo é tudo de bom, Investir em Imóveis Também", a proposta é trabalhar em cinco principais frentes: valorização dos corretores; identificação das imobiliárias como empresas amigas da

cidade; conveniência urbana, fornecendo dicas e informações da cidade; concurso fotográfico; e divulgação da campanha em si.

O executivo explica que os próximos passos serão trabalhar o cronograma e captar recursos. "A nossa ideia é fazer com que os corretores de imóveis, que estão diretamente ligados ao público que frequenta a cidade e que deseja conhecer São Paulo, usufruir a gastronomia, os eventos e a vida noturna, sejam verdadeiros Embaixadores da Cidade. Os profissionais legalmente habilitados são agentes capazes de assessorar a realização do sonho de adquirir um escritório, um apartamento ou de locar um imóvel por temporada, neste destino de muitas oportunidades", comemora.

Trend Operadora amplia portfólio de hotéis nacionais

A Trend Operadora ampliou o leque de produtos ofertados aos agentes de viagens, único canal de vendas da empresa. A partir de agora, a operadora conta com 2.800 empreendimentos hoteleiros nacionais, o que representa incremento de cerca de 10%. A novidade favorece a consultoria desempenhada pelos emissores, que passam a ter ainda mais opções diferenciadas e valores competitivos para atender às necessidades dos seus clientes.

De acordo com o diretor de Produtos Nacionais da Trend, Dyogo Schroeder, o portfólio de hotéis da empresa compreende todas as capitais brasileiras e, também, as chamadas cidades secundárias – municípios que não são capitais, mas apresentam grande crescimento econômico –, destinos que têm conquistado a atenção das administradoras hoteleiras pela relevância econômica voltada principalmente ao viajante corporativo. "Estes mais de 200 meios de hospedagem que passaram a trabalhar recentemente conosco representam o nosso empenho contínuo em colocar ao alcance dos agentes de viagens cada vez mais produtos de qualidade, de modo que ele possa oferecer serviços sob medida para o passageiro final", destaca.

Alatur JTB apresenta novas logomarcas do grupo

Passando por um processo de profissionalização, a Alatur JB apresentou novas logomarcas do grupo e de suas unidades de negócio. Com a chegada do CEO, Eduardo Kina e a integração de novas empresas ao grupo, surgiu a necessidade da reestruturação visual que, segundo a diretoria, traduz o momento de mudanças positivas e de novas iniciativas pelo qual a Alatur JTB passa.

Eduardo Kina acredita que as novas logomarcas irão comunicar ao mercado a uniformidade das diferentes frentes da Alatur JTB: "Passamos por um grande processo de consolidação de mercado nos últimos anos, com compras de novas empresas, novas marcas, novas frentes de trabalho e novas iniciativas que estamos por lançar. Com essas novas logomarcas, mostramo-nos de uma forma mais uniforme, já que somos várias marcas e empresas, mas um mesmo grupo com a mesma cultura e filosofia", afirmou o executivo.

A mudança estendeu-se também às marcas de lazer do grupo, a Bora Viagens e o Club Plus, que a partir da atualização passam a ter elementos- visuais em comum com a marca principal da Alatur JTB. Para Nelson de Oliveira, diretor da unidade, trata-se de uma atualização para aprimorar o posicionamento das marcas. "A partir dessa mudança, as marcas reforçam também os seus atributos e propostas de valor para o público-alvo. Bora Viagens e ClubPlus desempenham papel central na estratégia de crescimento da Unidade de Viagens a Lazer da Alatur JTB", destacou.

ABAV-SP apresenta novo diretor executivo

Dando continuidade ao processo de renovação da ABAV-SP – Associação Brasileira das Agências de Viagens de São Paulo, a entidade empossou Renato Melo (à direita na foto) como novo Diretor Executivo. O profissional é formado em Administração e Marketing e possui 18 anos de experiência em turismo. Já trabalhou em agências de viagens coo Carlson Wagonlit, Flytour e Copastur, além da Gol Linhas Aéreas.

Renato Melo se coloca como executivo que

deverá se dedicar em tempo integral à entidade. "Alinhado com a visão do presidente Marcos Balsamão (à esquerda na foto), minha expectativa é trabalhar pelo fortalecimento da marca Abav-SP e torná-la referência tanto em número de associados como em diferencial competitivo para o associado".

Complexo Turístico Itaipu ganha nova sede administrativa

O CTI - Complexo Turístico Itaipu ganhou uma nova sede administrativa. Instalada em um prédio de 300 m², o prédio é anexo ao CRV - Centro de Recepção de Visitantes da usina. O espaço, que recebeu investimento de R$ 920 mil, foi inaugurado em fevereiro e visa garantir mais conforto a quem trabalha no local. São quase 200 pessoas, entre empregados do Parque Tecnológico Itaipu (PTI) e de empresas terceirizadas.

A cerimônia de inauguração teve a presença do diretor-geral brasileiro de Itaipu, Jorge Samek, do diretor de Coordenação de Itaipu, Nelton Friedrich, do diretor-superintendente da Fundação PTI, Juan Carlos Sotuyo, e de outros superintendentes da binacional, além do pessoal do CTI. "A entrega deste prédio é uma forma de reconhecimento aos que atuam aqui no nosso cartão de visitas, que é o turismo", disse Samek, que destacou a contribuição da binacional para a recuperação da imagem do Destino Iguaçu ao longo dos últimos 13 anos.

O superintendente de Comunicação Social de Itaipu, Gilmar Piolla, e responsável pela gestão do turismo, agradeceu às equipes da Diretoria de Coordenação de Itaipu, envolvidas na obra, e aos funcionários do CTI pelo tempo de espera da construção do prédio. "Esperamos que o Complexo Turístico continue crescendo e atraindo mais turistas. Desejo um bom trabalho a todos neste novo ambiente".

O prédio abriga os bastidores do atendimento turístico de Itaipu – da sala de intervalo da monitoria ao Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC). Nele também estão setores como administrativo/financeiro, planejamento, marketing e monitoria (apoio). Antes, todo este pessoal trabalhava em salas do CRV, onde permanecem alocadas a diretoria e as equipes de atendimento aos turistas (recepcionistas, monitores, operadores de guichês e motoristas) e o espaço para guias turísticos.

Aeroporto de Teixeira de Freitas (BA) recebe voos diretos da Azul Linhas Aéreas

A Azul Linhas Aéreas inseriu em sua frota um voo para o aeroporto de Teixeira de Freitas, maior cidade do extremo sul da Bahia. Com este voo, a

Costa das Baleias (foto) ficará mais próxima de quem deseja conhecer este paraíso natural. O novo voo já está disponível, ligando inclusive a capital mineira, Belo Horizonte, ao aeroporto.

A cidade Teixeira de Freitas está a 80 km de distância de Prado e o percurso é desenvolvido em aproximadamente 1 hora. O traslado do aeroporto para Prado é feito pelo Receptivo Catavento Tour, em carro executivo, com muito conforto e segurança.

22º Salão Paranaense de Turismo abordou desafios para 2016 em palestra

Durante a programação do 22º Salão Paranaense de Turismo, que aconteceu de 10 a 12 de março em Curitiba, foi ministrada uma palestra principal, intitulada "Desafios do Turismo 2016: Liderança, Engajamento, Gestão", que abordou os desafios e perspectivas para o setor turístico em 2016.

De acordo com o presidente da ABAV-PR, Roberto Bacovis, o cenário de crise econômica, alta de impostos, câmbio desfavorável, clientela com menor poder aquisitivo fazem com que esse assunto precise ser discutido. "Não tem nada melhor do que fazer isso na presença desse grande volume de profissionais do Turismo", explica.

A palestra principal do evento aconteceu no dia 12 de março, sábado, pela manhã e reuniu três profissionais experientes e atuantes no mercado. Kelly Malheiros, sócia fundadora da KM Partners do Ceará, é facilitadora em treinamentos com foco em liderança, atendimento, produtividade e engajamento. Ela falou sobre Liderança aos agentes de viagens. Para falar sobre Engajamento, foi convidado Charles Calmucci, de São Paulo. Ele realiza treinamentos para agentes de viagens há 16 anos, como sócio da Forward Consultoria & Treinamento.

Por fim, para falar sobre Gestão, foi convidado o pernambucano Lúcio Moreira, que possui formação internacional em Business e Executive Coaching. Ele atua há 20 anos nas áreas de vendas, atendendo a entidades do Turismo, sempre na área de gestão estratégica e planejamento. "Com esse time de peso, damos ferramentas aos agentes de viagens, para que a sua autoestima seja impactada positivamente. Como resultado, esperamos ajudar as agências de viagens a superarem mais um ano de desafios", comenta a vice-presidente de Capacitação, Ana Paula Lacerda Garcia.

TripAdvisor revela os bairros cariocas mais acessíveis para período das Olimpíadas

Falta pouco para o início das Olimpíadas e a busca por hospedagem no Rio de Janeiro, anfitriã dos jogos, cresce a cada dia. Para ajudar os viajantes a encontrarem os melhores preços de hotéis durante o mês de agosto, o TripAdvisor fez um estudo segmentado por bairros.

De acordo com a pesquisa, os fãs de esportes podem encontrar um ótimo custo-benefício para hospedagem no Flamengo (R$ 109,00) e em Santa Teresa (R$ 117,00). Por outro lado, os bairros mais caros são Recreio dos Bandeirantes (R$ 2.040,00) e Leblon (1.463,00). Já o valor médio de uma diária em hotéis 3 e 4 estrelas no Rio de Janeiro para o período gira em torno de R$ 687,00.

Bairro	**Valor médio de uma diária de hotel em agosto de 2016**
Flamengo	R$ 109,00
Santa Teresa	R$ 117,00
Barra da Tijuca	R$ 477,00
Copacabana	R$ 675,00
Centro	R$ 731,00
Ipanema	R$ 736,00
Leblon	R$ 1.463,00
Recreio dos Bandeirantes	R$ 2.040,00

O TripAdvisor também revelou que as buscas globais por informações sobre o Rio de Janeiro para o período de 5 a 21 de agosto cresceu 828%. Já as buscas feitas por brasileiros cresceram 1353%. "A menos de seis meses para um dos maiores eventos esportivos do mundo, o interesse pelo Rio de Janeiro é crescente e acreditamos que as buscas por informações sobre a cidade maravilhosa continuem a aumentar. Ao fazer a reserva de hospedagem por meio do TripAdvisor, é possível economizar até 30% no valor das diárias de hotéis", disse Claudia Martinelli, porta-voz do TripAdvisor no Brasil.

A pesquisa é realizada com base nos preços de hotéis 3 e 4 estrelas no Rio de Janeiro com disponibilidade para o período (5 a 21 de agos-

Praia do Flamengo, na capital fluminense

to). O preço médio para hotéis no Rio de Janeiro reuniu centenas de parceiros de reservas no TripAdvisor, incluindo agências de viagens online e fornecedores diretos de hotéis.

As buscas globais de informações sobre o Rio de Janeiro são para o período de 5 a 21 de agosto de 2016 no TripAdvisor, comparado com o mesmo período de 2015. Os preços foram registrados na moeda local em 27 de janeiro de 2016.

Projeto da nova arena multiuso do Anhembi entra em fase de consulta pública

Por meio da SPTuris - São Paulo Turismo, a Prefeitura de São Paulo abriu em fevereiro a fase de consulta pública destinada a colher manifestações sobre o edital para construção de uma nova arena indoor multiuso nas dependências do Anhembi. A proposta é que seja feita uma concessão mediante pagamento de outorga para a construção e operação da arena. Em contrapartida, a administração concederia inicialmente por 30 anos o terreno de 21 mil m² ao lado do Sambódromo onde ela seria construída.

O novo espaço deverá ter capacidade para 20 mil pessoas e infraestrutura interna que permita múltiplas configurações de uso, como explica o presidente da SPTuris, Alcino Rocha. "Este será um equipamento singular na cidade. Não há outro desse porte, de padrão internacional e tão versátil, com condições de abrigar tanto megaeventos esportivos e de entretenimento, como também de ser um moderno centro de convenções. Esta é uma grande conquista para a SPTuris e para o Anhembi, mas, sobretudo, é um presente para São Paulo", afirma.

Em razão da grande relevância dos estudos apresentados e da própria experiência transmitida pelos proponentes ao longo das sessões de esclarecimento, foi elaborada a minuta de edital que agora segue para consulta pública. Não foi selecionado um estudo específico. A solução final indicada no edital (inclusive o caderno de encargos para construção e operação da arena) foi extraída com contribuição de todos os estudos, os quais, em linhas gerais, estão condizentes com os

critérios adotados para arena.

De acordo com a proposta do edital, a ideia é que a modalidade de licitação seja de maior valor de outorga mensal, isto é, será declarado vencedor o interessado que propuser o maior valor - obedecendo todos os termos do edital. A fase de consulta pública, que vai até o dia 21 de março, servirá para colher sugestões sobre a modelagem proposta. Após esta etapa, a Comissão Especial de Avaliação realizará os ajustes que entender pertinentes e encaminhará para os trâmites internos da SPTuris.

O edital definitivo para licitação deverá ser lançado ainda no primeiro semestre deste ano e o prazo para a nova arena começar a operar será de até três anos, a partir da assinatura do contrato.

Gastos de estrangeiros no Brasil cresce 14,4% em janeiro

Durante todo o mês de janeiro deste ano, os estrangeiros gastaram US$ 650 milhões no Brasil. Este valor é 14,4% maior que o mesmo mês do ano anterior. Em compensação, o gasto dos brasileiros apresentou uma queda de 62,5%, passando de US$ 2,239 bilhões para US$ 840 milhões. As variações geraram o menor déficit para janeiro na conta internacional do turismo em oito anos: US$ 190 milhões.

O ministro do Turismo, Henrique Eduardo Alves, afirmou que é importante os empresários estarem atentos a oportunidade de atrair e cativar públicos qualificados, com elevados gastos. "Temos de aproveitar o câmbio favorável nas duas pontas: atraindo mais estrangeiros para o país e estimulando os brasileiros a consumirem mais turismo doméstico", comentou.

Em 2015, a balança comercial do turismo fechou com um déficit de US$ 11,5 bilhões, US$ 7,2 bilhões a menos que 2014. "São mais de R$ 20 bilhões que deixaram de ser gastos no exterior e, pelo menos parte deste montante, poderia ser gasto no Brasil", afirmou o ministro.

FIT Pantanal quer reunir cerca de 100 mil pessoas em abril

Entre os dias 20 e 24 de abril, será realizada a primeira FIT Pantanal – Feira Internacional de

Forte dos Reis Magos, Natal (RN)

Turismo do Pantanal. Com o objetivo de promover e divulgar os produtos turísticos do Estado em âmbito nacional e internacional, o evento espera reunir mais de 100 mil pessoas e movimentar cerca de R$ 10 milhões.

A informação foi dada em fevereiro durante a apresentação da programação oficial do evento à imprensa feita pelos secretários de Desenvolvimento Econômico, Seneri Paludo, e o adjunto de Turismo, Luis Carlos Nigro (Foto), juntamente com representantes do Trade Turístico. A feira contará com cerca de 200 expositores, 50 municípios, 27 estados e 44 estados subnacionais de seis países da América do Sul participando da FIT. São eles Paraguai, Argentina, Bolívia, Chile, Peru e Brasil.

Seneri Paludo declarou que o Estado vem atuando fortemente em três frentes para alavancar o turismo. "Estamos trabalhando um tripé como estratégia: infraestrutura, qualificação de mão-de-obra e promoção e divulgação. A FIT entra como parte dessa divulgação, pois precisamos vender nosso potencial e esse evento será uma excelente oportunidade, pois quem não é visto não é notado", disse.

Luis Carlos Nigro lembra que a presença dos municípios com potencial turístico e as promoções nas vendas de pacotes que serão feitas durante o evento irão proporcionar várias oportunidades para aqueles que querem conhecer as belezas naturais do Estado. "Teremos uma mega promoção de pacotes e viagens dentro do Estado, para quem deseja conhecer Mato Grosso, que só poderá ser encontrada durante o evento", disse.

Programação

Com o tema "Turismo, um grande negócio", o evento será dividido em duas etapas. A primeira acontece no Centro de Eventos Pantanal entre os dias 20 e 22 com rodadas de negócios e vários eventos paralelos como a reunião da Zona de Integração do Centro-Oeste Sul-Americano (Zicosur); os fóruns nacionais de Secretários e Dirigentes Estaduais de Turismo (Fornatur) e de Dirigentes Estaduais de Turismo da Amazônia Legal (CNtur); os encontros da Associação Brasileira de Agências de Viagens (ABAV), de Negócios na Expotur (Salão do Turismo), de Guias de Turismo e dos Clubes da Melhor Idade, além de painéis temáticos e exposição.

Já nos dias 23 e 24, o evento migra para a Arena Pantanal e o "Vem pra Arena Turismo", será focado em atividades de aventura e lazer. Nesse segundo momento diversas atrações serão destinadas ao público. Entre elas a feira dos municípios com potencial turístico, apresentando as riquezas das regiões de Mato Grosso, passeio ciclístico, encontro de motociclistas, feiras gastronômica e de artesanato, exposição náutica e apresentações culturais.

A presidente do Sindicato de Eventos de Mato Grosso (Sindieventos), Alcimar Moretti Coelho, explicou que feira vai funcionar de forma organizada e dividida em duas partes com áreas destinadas aos vários segmentos do turismo. "No Centro de Eventos do Pantanal teremos espaço para as pousadas, hotéis, operadoras de turismo, companhias aéreas e outros setores. Já o turismo de eventos, esportes, pesca e aventura será contemplado na Arena Pantanal", finalizou.

Avianca lançará quarto voo diário entre Guarulhos e Curitiba este mês

A partir do dia 27 de março, a Avianca Brasil iniciará um quarto voo diário entre os aeroportos internacionais de São Paulo (Governador André Franco Montoro) e Curitiba (Afonso Pena). A nova operação vai aumentar ainda mais as opções de conectividade dos clientes com o restante da malha doméstica e, principalmente, com as partidas internacionais das parceiras na Star Alliance, aliança global da qual a companhia é membro no Brasil.

O novo voo, de numeração 6241, partirá de Curitiba às 10h20, chegando ao aeroporto

paulista às 11h30. No sentido inverso, o voo 6248 partirá de Guarulhos às 21h40, aterrissando em solo paranaense às 22h50. A operação será efetuada com aeronaves Airbus A320 configuradas para transportar 162 passageiros confortavelmente.

De acordo com Tarcísio Gargioni, vice-presidente Comercial, de Marketing e Cargas da Avianca Brasil, a região metropolitana de Curitiba é formada por cerca de 30 municípios que concentram mais de 40% do PIB do estado. "Queremos contribuir cada vez mais com o desenvolvimento econômico da região, por meio da sua integração com as demais regiões do Brasil e com o mundo inteiro", destacou.

As tabelas a seguir contêm mais informações sobre todos os voos da Avianca Brasil entre Curitiba e São Paulo/Guarulhos:

IDA

Voo	Frequência	Origem	Partida*	Chegada*	Destino
6243	Diário	Curitiba	06:02	07:15	Guarulhos
6241	Diário	Curitiba	10:20	11:30	Guarulhos
6247	Diário	Curitiba	14:22	15:25	Guarulhos
6249	Diário	Curitiba	19:02	20:10	Guarulhos

VOLTA

Voo	Frequência	Origem	Partida*	Chegada*	Destino
6242	Diário	Guarulhos	08:20	09:30	Curitiba
6244	Diário	Guarulhos	12:35	13:43	Curitiba
6246	Diário	Guarulhos	17:20	18:18	Curitiba
6248	Diário	Guarulhos	21:40	2:50	Curitiba

Circuito Caminhos do Sul de Minas contará com contribuições acadêmicas

O CTCSM – Circuito Turístico Caminhos do Sul de Minas foi escolhido no ano passado, como tema de estudo por dois alunos do Programa de Mestrado Interdisciplinar em Desenvolvimento, Tecnologias e Sociedade, da Unifei – Universidade Federal de Itajubá. O circuito foi avaliado por Samanta Borges Pereira, que avaliou a produção associada ao turismo na região; e Ricardo Lemos Pimenta, que fez uma reflexão no associativismo, função dos circuitos turísticos, etc.

Para a administradora Samanta Borges Pereira, que também analisou através do georreferenciamento das produções de comidas e bebidas, a relação desse potencial. "Discutimos em sala de aula o desenvolvimento dentro da Universidade, e, na minha opinião, o turismo é um dos caminhos para o desenvolvimento local. Sendo Itajubá uma das cidades pertencentes ao Circuito, não vejo sentido em realizar essa pesquisa em que não seja a região na qual a Unifei está presente e deve, obrigatoriamente, colaborar com esse desenvolvimento", afirmou a estudante que tem até o 31 de junho para concluir sua dissertação.

Já para o engenheiro Ricardo Lemos Pimenta, "Será necessário compreender as formas de relacionamento entre a entidade e seus associados (poder público e iniciativa privada) e apontar como essa escolha, inovadora, influencia no desenvolvimento do turismo dos municípios membros através de uma gestão participativa pautada

pelos princípios associativistas e pela cultura regional nas decisões e rumos do circuito", resumiu o estudante, que tem pós-graduação em Administração de Empresas e MBA em Marketing.

Ambos os estudantes irão contribuir muito para o circuito turístico da região, podendo proporcionar geração de emprego e renda para famílias envolvidas nesse processo. Além disso, seu estudo de relações e conceitos auxiliará a melhorar a produtividade, desenvolvendo mais confiança, lealdade e transparência entre os envolvidos.

Na visão do presidente do Circuito Turístico Caminhos do Sul de Minas, Ricardo Bustamante, "Somos uma entidade cujo principal objetivo é orientar o desenvolvimento sustentável do turismo regional. Ter uma base de diagnósticos para planejar e propor as ações é um diferencial inovador que somente nós podemos apresentar", avalia.

Edital de licitação do Aeroporto Internacional Hercílio Luz deverá ser publicado em maio

O ministro da Aviação Civil, Guilherme Ramalho, informou durante uma reunião em Brasília (DF), que a ANAC – Agencia Nacional de Aviação Civil deverá publicar no mês de maio o edital de privatização do Aeroporto Internacional Hercílio Luz. Conforme comunicado à comitiva catarinense, a ideia é de que o leilão entre as empresas interessadas seja realizado na primeira semana de julho. O vice-presidente do Floripa Convention, Humberto Freccia Netto, participou da reunião e foi um dos representantes do trade turístico na ocasião.

De acordo com Freccia, esta é uma das prioridades para o desenvolvimento e progresso do setor turístico da região. "O ministro informou que pelo volume de pessoas que passam pelo aeroporto de Florianópolis, comparado com as demais cidades que também terão seus terminais privatizados, a decisão pelo Aeroporto Hercílio Luz não seria prioridade. Porém, por se tratar de uma cidade turística em franca expansão nacional nos últimos anos, e também pelo que se projeta para os próximos anos, foi enquadrada na lista", afirmou.

Comissão do Marco Regulatório dos Jogos discute a volta dos Cassinos no Brasil

A Comissão Especial que analisa o Marco Regulatório dos Jogos de Azar no Brasil discutiu no dia 24 de fevereiro sobre a legalização dos cassinos no Brasil. A audiência pública contou com a presença do Presidente do Conselho de Administração do Grupo Estoril Sol, Mário Assis Ferreira, que falou sobre o tema com os deputados e demais interessados em participar do encontro. O Grupo comanda uma rede de cassinos em Portugal, entre eles o Estoril Sol, que fica dentro do maior complexo de animação e lazer daquele País.

Empresários de redes americanas de cassinos estiveram na Comissão, no dia 17 de fevereiro, para discutir sobre como essas casas de jogos são regulamentadas na América do Norte, Ásia e Europa. Membro da Comissão e Presidente da Frente do Turismo no Congresso, o Deputado Federal Herculano Passos (PSD-SP) vê na liberação dos cassinos, uma oportunidade para ajudar o País sair da crise e um grande incremento para o turismo. "Os cassinos costumam funcionar dentro de grandes complexos, como resorts integrados, por exemplo, com hotéis, restaurantes, lojas, espaços para espetáculos e convenções, atraindo milhares de turistas", explicou o deputado.

Ainda de acordo com Passos, os hotéis situados dentro dos complexos com cassinos costumam trabalhar com quase 100% de ocupação o ano todo. "Não tenho dúvidas que isso será uma mola propulsora para o turismo brasileiro, gerando centenas de postos de trabalho, atraindo muitos visitantes estrangeiros, melhorando nossa infraestrutura turística e aumentando a arrecadação de impostos para o País", avaliou.

BNT MERCOSUL 22 Anos

Aproximando pessoas. Realizando negócios.

20 E 21 DE MAIO | 2016

Itajaí • Balneário Camboriú • Beto Carrero World

Santa Catarina • Brasil

FEIRA DE NEGÓCIOS

COM MAIS DE 6 MIL PROFISSIONAIS DE TURISMO

- BUSINESS CENTER
- SALAS DE CAPACITAÇÃO
- DELEGAÇÃO DE JORNALISTAS, AGENTES DE VIAGENS E OPERADORES

ADQUIRA JÁ SEU ESTANDE

WWW.BNTMERCOSUL.COM.BR

+55 (47) 3367.1119 | +55 (47) 3367.9960

jair@bntmercosul.com.br | comercial@bntmercosul.com.br

SECRETARIA DE TURISMO

/bntbr /bntmercosulfeiraseeventos

WZ Hotel Jardins (SP) conta com novo Gerente Comercial

O WZ Hotel Jardins, situado na capital paulista, contratou recentemente Marco Quioratto como seu novo Gerente Comercial. O executivo atua na área comercial há 20 anos e na hotelaria há 15 anos. Durante sua carreira, já passou por Chambertin, Atlantica Hotels e BHG - Brazil Hospitality Group. No WZ, Marco comanda uma equipe comercial formada por quatro pessoas.

O hotel já recebe como hóspedes muitas famílias e, segundo Marco, a intenção é transformar o WZ em um hotel referência em hospedagem corporativa. Além disso, o empreendimento quer atrair as pessoas que visitam São Paulo para participar dos shows e eventos que acontecem na cidade.

Entre as expectativas para 2016 está receber cada vez mais eventos, principalmente corporativos. O WZ Jardins conta com 585 m² destinados a eventos e ainda prepara para este ano uma novidade nesta área, que promete ser única entre os hotéis da cidade.

Rede Ímpar Hotéis renova gerência

A rede Ímpar Hotéis apresentou em fevereiro a executiva Aline Morais para ocupar o cargo de Gerente de Reservas e Eventos do grupo. Graduada em Turismo pela Estácio de Sá e em Letras pela UFMG, Aline atua no setor hoteleiro desde 2002 e já passou por empreendimentos como Caesar Business Lagoa dos Ingleses e Hotel Financial.

Motivada com o novo desafio, ela afirma que tem satisfação em fazer parte do staff da empresa. "Para esta função, a expectativa é contribuir para o crescimento da marca, consolidando a empresa no mercado hoteleiro e tornando-a referência no segmento", ressalta a profissional. A rede Ímpar Hotéis é administrada pela PGCR Hoteleira e possui atualmente dois empreendimentos instalados na capital mineira.

Hotel Emiliano (SP) apresenta novo Chef

Situado no bairro paulistano dos Jardins, o Hotel Emiliano está com um novo comandante de peso na sua cozinha. O chef italiano Andrea Montella acaba de assumir a gastronomia do empreendimento depois de passar alguns anos no exterior. Montella passou por restaurantes como Mezzaluna Restaurant no Emirates Palace, em Abu Dhabi; The Dome na Tailândia; Harry's Bar em Londres e Bice Restaurant nos Estados Unidos e Brasil.

A parceria com pequenos produtores orgânicos é um dos fatores que visa garantir a qualidade, o

frescor e o alto padrão dos alimentos que chegam à mesa. Andrea apresenta 15 novas opções de receitas, que valorizam o sabor da culinária clássica italiana. Ele acredita que o prato é só uma parte da experiência, e que o cliente deve vivenciar todos os momentos, da entrada à sobremesa.

Como a base do restaurante é italiana, a principal mudança está no menu de massas. Além da pasta fresca que é feita na própria cozinha do Emiliano, está introduzindo massas secas, como o Paccheri, por exemplo, redescoberta na Itália há pouquíssimo tempo. Mas o destaque fica para sua inovação do Carbonara al mare, preparado com frutos do mar. Incluiu também uma opção de ave, a Codorna, e o lombo de cordeiro, com uma receita especial.

Blue Dream Resort (RN) conta com novo Diretor Geral

Localizado na praia de Barra do Cunhau, litoral sul do Rio Grande do Norte, o Blue Dream Resort acaba de anunciar a contratação de Gaspar Nascimento Silva como seu Diretor Geral. O administrador vinha ocupando o cargo de gerente geral e entra em novo desafio em sua carreira, ocupando como novo sócio a diretoria geral do empreendimento.

De acordo com o novo gestor, o Blue Dream resort passará por ampla reestruturação física e visual. O empresário sueco, Ola Birgersson ficará como CEO do Hotel Blue Dream Resort e empreendimento Villa Brasil junto com a entrada de grupo de investidores suecos. O CEO Ola Birgersson adiantou que o grupo está lançando mais um bloco do Villa Brasil Bayside, condomínio na praia de Barra do Cunhau.

Jatiúca Resorts (AL) anuncia nova gerente de alimentos e bebidas

O Jatiúca Resorts, localizado na capital alagoana, apresentou uma nova colaboradora: Camille Ferreira assume como Gerente de Alimentos e Bebidas. A executiva é pós-graduada em Administração e Organização de Eventos e graduada em Gastronomia.

Camille acumula passagens por empreendimentos como Resort Iloa na Barra de São Miguel, onde foi responsável pelo projeto de implantação, Ritz Suites, tendo atuado como gerente operacional, e Hotel Pratagy (grupo GJP), na posição de gerente de alimentos e bebidas.

Porto Seguro Eco Resort (BA) conta com novo gerente executivo

Com 20 anos de experiência no mercado turístico, Alexandre Delporto assumiu mais um desafio. O profissional é o novo Gerente Executivo do Porto Seguro Eco Resort, na cidade histórica baiana, depois de um ano no comando da parte operacional do Porto Seguro Praia Resort, na praia de Curuípe.

Delporto possui experiências como assessor especial da Secretaria de Turismo de Porto Seguro e em redes hoteleiras como Blue Tree,

Rede Tropical, Rede Nobile, Portobello Resort, Arraial d'Ajuda Eco Resort e Soletur.

A meta principal da sua gestão é consolidar o novo posicionamento do Porto Seguro Eco Resort no mercado como resort all inclusive. A estratégia inclui a implantação de algumas novidades ainda este ano, como a criação de um parque de aventuras e a construção de uma nova piscina e de mais um restaurante panorâmico, junto às árvores centenárias. Inaugurado em dezembro de 2015, o Porto Seguro Eco Resort está localizado no Sítio Histórico de Porto Seguro - que abriga as principais igrejas e monumentos do período colonial.

Broa Golf Resort (SP) contrata novo chef de cozinha

O Broa Golf Resort, de Itirapina (SP), acaba de contratar o chef José Uilson Santana, que acumula 10 anos de experiência. O novo chef já atuou em hotéis como Grand Hyatt e Paulista Plaza, onde adquiriu experiência em diferentes especialidades e cozinhas internacionais.

De acordo com Santana, no Broa Golf Resort, o profissional pretende conseguir implantar e desenvolver cardápios com a aceitação e satisfação dos hóspedes. "Também irei estruturar e fazer de tudo para que a nossa equipe esteja sempre motivada, para assim atender a todos da melhor maneira possível", afirma o novo contratado.

Actuall Convention Hotel (MG) reforça equipe comercial

Formado em Ciências Econômicas, Robert Luiz Costa (foto) acaba de assumir a função de executivo de contas do Actuall Convention Hotel, situado em Contagem (MG). Com 20 anos de carreira, o profissional possui experiência em gestão de equipe de vendas, acompanhando as ações e realizando treinamento para formar uma equipe com alto desempenho.

Robert Luiz já atuou em cargos de gerência do núcleo comercial de conceituadas empresas, como coordenador de vendas e gerente de negócios.

O empreendimento também contratou novo assistente comercial que atuará no e-comerce da empresa. Graduado em Engenharia Civil, Igor Soares atuará pela primeira vez no setor hoteleiro.

Antes de ingressar no segmento, o profissional atuava no mercado de engenharia. Com o objetivo de intensificar a atuação do empreendimento no segmento de eventos, o Actuall Convention Hotel admitiu recentemente uma nova equipe de executivos de contas.

Para completar a equipe comercial, no final do mês de fevereiro o hotel também contratou Adriana Rodrigues como Executiva de contas. Graduada em Gestão Financeira para micros, pequenas e médias empresas, a profissional atuará no atendimento aos organizadores de eventos no estado de São Paulo. Com ampla experiência, ela já atuou em tradicionais empresas, como jornal Valor Econômico, Grupo SAGE e Enerpeixe S.A. Ainda investindo fortemente no núcleo comercial, o Actuall Convention Hotel reforçou sua equipe com a promoção de Merithiane Braga (foto abaixo). Ocupando a função de executiva de contas, a profissional deverá contribuir para o desenvolvimento e ampliação do empreendimento, reforçando o engajamento e integração da equipe.

Graduada em Turismo, Merithiane atua há 6 anos no segmento hoteleiro. Segundo a profissional, os conhecimentos e habilidade em atendimento ao cliente, além do poder de negociação e liderança, são algumas das suas características que garantem um desempenho diferenciado no segmento. Antes de ingressar no Actuall Convention Hotel, a executiva de contas já passou pelas empresas Agência Ártico Turismo e Allia Hotels - Bristol Merit Hotel.

Nova Diretora Comercial no WTC Events Center e Sheraton SP

O hotel Sheraton São Paulo WTC e o WTC Events Center contam com nova Diretora Comercial. Com 20 anos de experiência, Gisele Ruiz é formada em Administração e já passou por grandes redes como Othon, Atlantica, AccorHotels, Pestana, Ouro Minas e Caesar (ex-Blue Tree).

A extensa gama de serviços que o WTC oferece será uma das estratégias da diretora. “Lojas, restaurantes, negócios. É encantador poder apresentar nossas opções para atrair mais clientes e aumentar as vendas”, explica Gisele. Apesar da crise, o WTC Events Center continua sendo um dos espaços mais procurado em São Paulo, principalmente por empresas do segmento médico, farmacêutico e de tecnologia. De acordo com a diretora, janeiro de 2016 registrou alta de 28% no volume de eventos, se comparado a mesmo período do ano passado.

Gisele revela que o foco principal continua sendo o corporativo, mas que vai aproveitar as possibilidades que o WTC oferece para atrair novos públicos. “A ideia é trazer clientes destinados a turismo de saúde, cada vez mais crescente em São Paulo, e também pensar em grandes eventos de lazer, como casamentos, festas, confraternizações. Isso aumenta o fluxo de visitante, principalmente nos finais de semana”, explica.

Jacqueline Salles assume gerência geral do Holiday Inn Parque Anhembi

O hotel Holiday Inn Parque Anhembi está sob nova gerência geral. Com 18 anos de experiência no setor hoteleiro e há mais de dez atuando pelo IHG – InterContinental Hotels Group, Jacqueline Salles assume o cargo com estratégias definidas.

Jacqueline já atuou como gerente geral do Holiday Inn Manaus. Com uma atuação sempre muito proativa, recebeu avaliação de destaque feita pelo Star Report, obtendo o melhor RevPar dentre os hotéis do seu grupo competitivo. Desde 2014 está no comando do Holiday Inn Belo Horizonte, na privilegiada região da Savassi, onde conseguiu alcançar os mesmos excelentes resultados do hotel manauara.

Best Western Dubai Macaé apresenta executiva de vendas

O hotel Best Western Dubai Macaé, localizado em Macaé (RJ), está apresentando a executiva Margareth Amaro como a nova Gerente de Vendas do empreendimento administrado pela Hotelaria Brasil. A profissional atua no setor hoteleiro desde 1997, é técnica de contabilidade, além de possuir os cursos de aperfeiçoamento na área de marketing, vendas e administração.

De acordo com ela, "Me apaixonei por este segmento e dedico-me com afinco a esta profissão, realizando um trabalho com amor, empenho e dedicação. Irei prezar o trabalho em equipe, buscando a constante motivação dos profissionais em prol do crescimento da empresa", afirmou.

Hotel Vila Rossa (SP) apresenta novo gerente de operações

O executivo Eduardo Santana é o novo gerente de operações do Hotel Vila Rossa, localizado em São Roque (SP). O profissional é formado em Hotelaria e acumula passagens por empresas como SPAventura Ecolodge e Unique Garden Spa & Resort, ambos localizados no estado de São Paulo.

Para ele, "Nesse primeiro momento, o trabalho visa reforçar a integração entre as áreas para garantir a excelência do trabalho e sistematizar os padrões do atendimento do empreendimento", explica. Na visão do profissional, é fundamental estabelecer na cultura do hotel que todos os departamentos são responsáveis pela entrega, desde a reserva até o

check-out, para se alcançar bons resultados.

Santana também tem como foco a criação de uma ação em parceria com o departamento de RH para toda a equipe, com um cronograma completo de treinamentos, visando potencializar a oferta do atendimento do estabelecimento.

Maarten Van Sluys é o novo GG do do Holiday Inn Belo Horizonte Savassi

O executivo hoteleiro Maarten Van Sluys assumiu em fevereiro o posto de gerente geral do Holiday Inn Belo Horizonte Savassi. Sluys até recentemente esteve à frente da diretoria executiva do Nobile Hotéis, rede hoteleira brasileira que detém o direito de uso das marcas da Wyndham e da Red Roof no Brasil. Em seu curriculum consta passagens por renomados hotéis no Brasil e exterior, com destaque para: liderança de equipes, implantações de unidades hoteleiras, formação de equipes comprometidas, estratégias comerciais, superação de resultados financeiros e forte atuação no relacionamento corporativo, além de trabalho de consultoria.

O executivo possui formação acadêmica em administração hoteleira pela Escola de Hotelaria Les Roches, na Suíça, e jornalismo pelas Faculdades Integradas Hélio Alonso, Rio de Janeiro. Também ministra palestras para docentes em turismo e hotelaria, versado em vários idiomas com residência em inúmeros países. Protagonista do setor, já é fundador e atuou como Vice-presidente na Associação dos Profissionais de Hotelaria de Belo Horizonte (1997 a 2001). Também ocupou cargos de direção em entidades de classe, como a Associação Brasileira da Indústria Hoteleira de Minas gerais (ABIH-MG), a BH Visitors & Convention Bureau e a MG Turismo.

Grand Hyatt São Paulo reformula lobby

O hotel Gran Hyatt São Paulo, localizado na zona sul de São Paulo (SP), inaugurou recentemente seu novo lobby. O local passou por uma ampla reformulação em um projeto assinado pela arquiteta Lilian Wexler, profissional que atuou na concepção e execução da inauguração do hotel, no ano de 2002.

O espaço privilegia a luz natural e traz um projeto com arquitetura moderna. De acordo com a arquiteta, a ideia do projeto foi criar local aconchegante e receptivo, mantendo a elegância do hotel de alto padrão.

Para equilibrar a sofisticação e o conforto, foram utilizados tons atemporais e materiais orgânicos, como por exemplo, a madeira e o concreto. Os acabamentos são marcados pela composição com materiais nobres, dentre eles, o couro, a seda tussar e o mármore. A decoração do lobby traz peças de designers brasileiros, entre eles, Nani Chinellato e Jader Almeida. "Os modelos contemporâneos e cheios de personalidade contribuem para a criação de uma atmosfera serena e receptiva, que é a característica principal da população brasileira", explica Lilian Wexler.

Sua nova formatação possibilita a recepção de pequenos e grandes grupos de pessoas, "Para isso, utilizamos imponentes sofás modulares, que são um convite para os hóspedes relaxarem enquanto aguardam", finaliza a arquiteta.

Bristol International Airport Hotel inaugura spa

O empreendimento localizado na cidade de Guarulhos (SP), próximo ao aeroporto de Cumbica, inaugurou o Spa Urbano Julio Ganiko em suas dependências. O objetivo é agradar aos hóspedes e oferecer alternativas que promovam saúde e bem estar por meio de tratamentos de relaxamento e massagens. Os serviços oferecidos no local vão desde tratamentos convencionais, como drenagem linfática, até massoterapia oriental.

O horário de funcionamento da unidade ainda está em teste. A princípio, o local deve atender aos hóspedes de segunda à sexta-feira, das 08h30 às 22h00 e, aos sábados, das 08h30 às 18h00. Porém, dependendo da disponibilidade da agenda, o hóspede pode reservar um horário diferenciado para sua visita. "É importante que o hotel esteja sempre se reestruturando e buscando novas maneiras de agradar os gostos de todos os clientes Esse novo serviço pode servir como uma alternativa para promoções aos finais de semana ou, até mesmo, em pacotes de núpcias oferecidos às noivas", explica Ana Paula Donato, Gerente comercial da unidade.

Autograph Collection Hotels abre segunda unidade na Costa Rica

A Autograph Collection Hotels, coleção de hotéis independentes da Marriott International, inaugurou recentemente o segundo hotel da marca na Costa Rica, com a chegada do Eco Resort Sustentável El Mangroove. O hotel tem 85 suítes, uma piscina que se estende por mais de 40 metros com uma vista do Golfo de Papagayo, música ao vivo e eventos à noite, bicicletas disponíveis no local, um spa e centro de fitness de última geração que incluem áreas para exercícios "wild-fit" ao ar livre e decks multifuncionais.

Ocupando uma área de 70 mil metros quadrados com 150 metros de frente para a praia, El Mangroove fica a apenas 20 minutos do Aeroporto Internacional Daniel Oduber em Libéria, tornando-se o resort à beira-mar mais próximo de um aeroporto internacional na Costa Rica.

Meliá Hotels International abrirá primeiro hotel em Ilha paradisíaca na Indonésia

A Meliá Hotels International anunciou que irá inaugurar um hotel em Gili Tangkong, uma ilhota de 15 hectares na costa da ilha de Lombok, na Indonésia. O hotel será de propriedade do desenvolvedor hoteleiro PT Martel.

O Meliá Lombok Tangkong deverá abrir as portas em 2018, terá 65 moradias de luxo individuais e 40 apartamentos de hotel, alguns construídos em palafitas sobre o mar ou com a sua própria piscina privativa. Os apartamentos terão entre um e três quartos em estilo moderno e integrado ao ambiente natural da ilha.

O empreendimento contará com um spa ao ar livre com vista para o mar, várias opções de refeições, uma piscina, um deck com vista para a colina, yoga e áreas de meditação, sala de banquetes, heliporto, marina, pista de caminhada e ciclismo.

Four Seasons chega à República Dominicana

Com um investimento de mais de US$ 300 milhões em sua primeira fase, mais de 1.800 postos de trabalho serão criados com a construção do Four Seasons Tropicalia, localizado em Miches, uma província de El Seibo na República Dominicana. O empreendimento se une aos hotéis da rede na Argentina, Colômbia, Costa Rica e México, reforçando sua aposta no turismo de luxo na América Latina.

O hotel fará parte do Tropicália, primeiro empreendimento imobiliário de luxo sustentável que, desde já, promete redefinir o polo da indústria do turismo na República Dominicana. O hotel será o primeiro do Tropicália e levará a assinatura do arquiteto Isay Weinfel, em um design que favorece a conservação do meio ambiente, a utilização de materiais locais, a integração da cultura local e a tradição da arquitetura dominicana.

Carrier lança condicionador de ar piso teto mais econômico

A Carrier acaba de lançar no mercado brasileiro o piso teto Space Eco Saver. O lançamento é o primeiro da categoria a contar com Selo Procel em todas as capacidades, 36.000, 48.000 e 57.000 BTU/h, tornando-se opção ideal para espaços comerciais ou grandes residências, que visam maior eficiência energética na geração de conforto térmico. Além disso, o produto utiliza o fluido refrigerante R-410A que proporciona performance superior e não agride a camada de ozônio. O produto chega a ser até 19% mais econômico que modelos similares e é o menor da categoria, podendo ser instalado tanto no piso quanto no teto. Seu sistema de tratamento conta com até três estágios opcionais de filtragem de impurezas, garantindo ar mais puro para o ambiente, enquanto a função Eco tem operação inteligente da unidade interna que proporciona uma boa eficiência energética. O aparelho também resfria, desumidifica e ventila e pode ser usado em quatro opções de velocidade de ventilação. **Contato -www.mideacarrier.com.br**

Tramontina lança Linha Quadrata

A Tramontina acaba de lançar a Quadrata, uma nova linha de utensílios. A coleção é composta de produtos que aliam a transparência do SAN – um material que se assemelha ao acrílico – à delicadeza e à resistência do aço inox. A linha ainda reúne opções de bandejas, jogo para salada, fruteira, porta-guardanapos, jarra, manteigueira, açucareiro, porta-frios, farinheira, prato com cúpula e porta-sachês. A jarra da linha Quadrata possui a base transparente. Além disso, a Saladeira é acompanhada de colher e garfo para salada. **Contato – www.tramontina.com.br**

Franco & Bachot lança novos modelos de cadeiras

Especializada na produção e comercialização de móveis para hotéis, bares, restaurantes e shopping centers, a Franco & Bachot investe cada vez mais na sofisticação e no conforto dos seus produtos. Presente em importantes empreendimentos em todo o Brasil, a empresa acaba de lançar novas cadeiras da Linha Franco. Com sete opções de acabamento e estrutura em madeira maciça de Tauari, a cadeira Bangkok possui duas opções: uma com encosto em tela natural e outra com encosto em fibra de bananeira. Reunindo conforto e design no mesmo produto. **Contato – www.francoebachot.com.br**

Multgrill lança novo equipamento de grelhar

A Multgrill está apresentando ao mercado uma grande novidade. Trata-se do Loop Grill, um equipamento com estrutura em aço inox para grelhar salsichas e linguiças. Ele possui nove roletes teflonados que giram em 360 graus e capacidade para inserir até 24 salsichas de uma única vez. O equipamento consegue preparar até 144 salsichas por hora, sendo ideal para grandes cozinhas de hotéis e ou restaurantes que necessitam de qualidade em grelhado associado a produtividade. A proposta deste equipamento é proporcionar a visibilidade de todo o processo e produção e oferecer um produto com acabamento final muito mais saudável e apetitoso. **Contato – www.multgrill.com.br**

www.colchaoonix.com.br

QUARTO SINGLE COM JEITO DE DUPLO

CAPA PILLOW TOP

QUARTO TRIPLO OU ATÉ QUÁDRUPLO.

Socimol

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

ecosafe

COLCHÃO Onix®
A TECNOLOGIA DO PRAZER

Harus

soluções em hospitalidade

A HARUS agradece a você nosso cliente, amigo e parceiro por ser a MARCA MAIS LEMBRADA DA HOTELARIA em 2015 valorizando muito nossa marca e nossos serviços.

Com certeza a nossa cumplicidade profissional é um exemplo de comprometimento, qualidade e prestação de serviço. Registramos mais uma vez o nosso mais sincero obrigado em nome de toda a Família HARUS continuando ao seu inteiro dispor, sempre com a Paixão por Fazer e Servi-los!

1º Lugar

OBRIGADO!

www.harus.ind.br

Fone: 16 3711-7300

Rua Otílio Monteiro dos Santos, 2560 / 2500
Distrito Industrial - CEP 14406-076 - Franca-SP