



SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE JOINVILLE/SC E REGIÃO

Fones: (47) 3461-3379 / 3461-3380
sindicato@vivabemaqui.com.br

ATA DA REUNIÃO MENSAL

25 DE ABRIL DE 2013

15H ÀS 16H30MIN

SALA WETZEL - ACIJ

Participantes: Sr. Bernardo Kuerten, Sr. Aldeni Carneiro, Sr. Valmor de Souza, Sr. Geraldo Linzmeyer, Sra. Rosi Dedekind, Sra. Alessandra D. V. Corrêa, Sr. Sérgio L. Holz, Sr. Alcides Teixeira, Sra. Rosalina V. Maciel, Sr. Nelci D. Maciel, Sr. Angélico de Souza, Sr. Paulo Müller, Srta. Vanessa F. Andrade, Sra. Nelci Seibel, Srta. Araceli Hardt, Sr. João Batista e Srta. Carolinny Cardoso.

A reunião iniciou às 15h05 com o Presidente dando as boas vindas a todos os presentes e pedindo para que todos se apresentassem.

Em seguida, Sr. Bernardo comentou sobre o Jantar de Posse que o Sindicato realizou no dia 15/04/13, na presença de autoridades que trouxeram prestígio ao Jantar. Agradeceu a idéia da Rosi de buscar patrocínio para o jantar. Explicou que com os 10 patrocinadores foi possível fazer um evento sem custo para o associado. Na seqüência o Presidente solicitou que o Sr. Geraldo desse sua opinião. O mesmo elogiou o Jantar, falou da gratificação de ter trazido ao evento convidados da Fecomercio, explicou que o contato com essas pessoas é muito importante para o Sindicato, pois eles podem patrocinar eventos e o guia turístico. Explicou que a Fecomercio quer ser parceira do Sindicato. Após, o Presidente passou a palavra ao Sr. Nico que comentou que quando se tornou 2º vice presidente a idéia era que ele trabalhasse mais junto ao Sindicato, comentou como nasceu a idéia do Jantar de Posse, já que outras entidades de Joinville fazem eventos de posse a acabam aparecendo mais. Finalizou parabenizando o trabalho das funcionárias do Sindicato, Srta. Laís Vanderlinde e Srta. Carolinny Cardoso. Logo após, Sr. Bernardo passou a palavra para a assessora de imprensa do Sindicato Sra. Nelci, a mesma comentou que após o jantar de posse todos os dias tem saído notícias do Sindicato na mídia e

Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Joinville/SC e Região

Av. Aluísio Pires Condeixa, 2550 - 2º andar, sala 25 - Acij - Saguacú - Joinville/SC - CEP: 89221-750

Fones: (47) 3461-3379 / 3461-3380 ● Fax: (47) 3028-2630

Email: sindicato@vivabemaqui.com.br ● Site: www.vivabemaqui.com.br



SIHRBES - Sindicato de Hotéis, Restaurantes,
Bares e Similares de Joinville/ SC e Região

SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE JOINVILLE/SC E REGIÃO

Fones: (47) 3461-3379 / 3461-3380
sindicato@vivabemaqui.com.br

passou para os participantes da reunião a clipagem. Em seguida, a palavra foi passada para a Dra. Alessandra advogada do Sindicato. A Dra. Agradeceu a homenagem feita ao seu pai, Sr. Valadão, disse que ajudou muito, pois a família está passando por dificuldades e a homenagem trouxe novo animo ao Sr. Valadão, emocionada Dra. Agradeceu o apoio. Neste momento o presidente abriu para quem tivesse interesse em falar sobre o Jantar. Sr. Angélico comentou que para o próximo evento devemos convidar mais não associados, no intuito de aumentar a quantidade de associados ao Sindicato. Srta. Araceli comentou que o grupo folclórico germânico sentiu-se gratificado por poder se apresentar no Jantar. Sr. Batista cobrou um retorno sobre os valores do Jantar de Posse, receitas e despesas. A administração do Sindicato ficou de dar um retorno na próxima reunião mensal. Finalizando o assunto, Sr. Bernardo agradeceu no geral a participação de todos.

Dando início ao próximo assunto da pauta, Sr. Bernardo explicou que o Sr. Ádamo não pode estar presente na reunião por estar no encerramento do curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos que ocorreu em seu restaurante do dia 22 ao dia 25/04/13. Continuou explicando que referente aos cursos o Sr. Ádamo está fazendo reuniões com o Senac e a Univille. Sr. Geraldo comentou que esteve presente na última reunião que foi realizada entre as entidades Senac, Univille e CDL e da preocupação do Sr. Ádamo em fazer um calendário de cursos completo. Sr. Angélico disse que irá realizar um curso de boas práticas na manipulação de alimentos em seu restaurante em parceria com a sua nutricionista. O início do curso será na próxima segunda-feira dia 29/04/13. Sr. Nico questionou se um tipo de curso realizado desta forma terá reconhecimento da Vigilância, comentou que o Sindicato irá fazer as carteirinhas para os participantes do curso e que o Sindicato juntamente com a Vigilância poderia reconhecer o curso que será realizado no Restaurante do Angélico. O Sr. Angélico e a Srta Vanessa comentaram que é necessário seguir o POP e o Manual de Boas Práticas para realizar o curso. Srta. Vanessa complementou ainda que nas cidades sedes da Copa do Mundo a Vigilância Sanitária está fazendo vistoria completa e rigorosa. Sr. Geraldo comentou que o

Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Joinville/SC e Região

Av. Aluísio Pires Condeixa, 2550 - 2º andar, sala 25 - Acij - Saguacú - Joinville/SC - CEP: 89221-750

Fones: (47) 3461-3379 / 3461-3380 ● Fax: (47) 3028-2630

Email: sindicato@vivabemaqui.com.br ● Site: www.vivabemaqui.com.br



SIHRBES - Sindicato de Hotéis, Restaurantes,
Bares e Similares de Joinville/ SC e Região

SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE JOINVILLE/SC E REGIÃO

Fones: (47) 3461-3379 / 3461-3380
sindicato@vivabemaqui.com.br

turista que esta viajando em função da Copa do Mundo se desloca até 800Km da sede que será o jogo, por isso teremos muitos visitantes. Srta. Vanessa falou que após o episódio de Santa Maria será necessário que os funcionários dos locais façam o curso de Brigada de Incêndio. A rede Atrio (Ibis, Mercure Prinz e Platz) estão fazendo o curso com a Via Trade. Sra. Rosi comentou que os fornecedores de extintor de incêndio oferece o curso também. Sr. Batista falou que os Bombeiros estão exigentes para liberar o laudo, devido aos acontecimentos de Santa Maria. Comentou também que o Corpo de Bombeiros oferece treinamento. Sr. Geraldo comentou sobre o assunto apontando que se três itens não passarem na inspeção, eles não liberam e o Sr. Nico disse que seria interessante que o Bombeiro fizesse uma palestra, convidar para uma reunião. Sr. Batista comentou que o Sr. Paulo Ferreira ex-bombeiro abriu uma empresa de consultoria. Foi solicitado que o Sindicato busque junto ao Corpo de Bombeiro um curso.

No próximo assunto a Srta Carolinny falou do Guia Turístico, explicou que a veiculação é de julho/13 a junho/14, que já está sendo comercializado os espaços no guia e que qualquer empreendimento está convidado a anunciar, sendo ele associado ao Sindicato ou não.

Em seguida, Sra. Nelci e Sr. Bernardo comentaram sobre a pesquisa que apontou Joinville como a 3ª cidade no Brasil mais cara para se alimentar fora de casa. Sra. Nelci comentou que o Sr. Osny Martins interpretou erroneamente o release que ela escreveu sobre o tema. Comentou que o Luiz Veríssimo falou bem do Sindicato.

O próximo assunto conversado foi da reunião que o Vereador Rodrigo Facchini quer fazer com a diretoria do Sindicato, este vereador é líder do Governo Municipal na Câmara de Vereadores. O mesmo está elaborando um projeto para que se coloque nos cardápios dos restaurantes os alimentos que contém glúten e lactose. Sr. Valmor comentou que o glúten se propaga pelo ar e que é inviável assumir esse compromisso. Para isso seria necessário fazer uma cozinha separada somente para

Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Joinville/SC e Região

Av. Aluísio Pires Condeixa, 2550 - 2º andar, sala 25 - Acij - Saguacú - Joinville/SC - CEP: 89221-750

Fones: (47) 3461-3379 / 3461-3380 ● Fax: (47) 3028-2630

Email: sindicato@vivabemaqui.com.br ● Site: www.vivabemaqui.com.br



SIHRBES - Sindicato de Hotéis, Restaurantes,
Bares e Similares de Joinville/ SC e Região

SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE JOINVILLE/SC E REGIÃO

Fones: (47) 3461-3379 / 3461-3380
sindicato@vivabemaqui.com.br

esse tipo de alimento. Sr. Batista explicou que eles até podem colocar a comida sem glúten, mas se o cliente usar uma colher contaminada com glúten não adianta. Sugeriu que pode até separar a comida, mas que é arriscado colocar placa. Sr. Valmor comentou que a solução é o à la carte, pois no Buffet não tem condições. Outra sugestão seria a utilização de um cardápio reduzido e que o alimento fosse servido em prato, que por sinal é mais rápido do que Buffet. Sr. Nico sugeriu trazer uma nutricionista para conversar com o vereador. A diretoria irá conversar com o vereador, que inclusive adiantou, se os diretores do sindicato acharem que o projeto não é viável, irá desistir.

Na prestação de Contas, Sr. Batista apresentou as receitas e despesas do mês de março/2013.

Sr. Bernardo abriu espaço para a palavra livre. Dra. Alessandra comentou sobre decisão do TST com relação a intervalo intrajornada. O correto na jornada de trabalho de 6h é a folga de 15 min. e na jornada de 8h a folga é de 1h. Disse que, mesmo que a empresa forneça a folga de 15min para a jornada das 6h ou venham fazer um acordo interno com algum tempo diferenciado de folga, é importante que se bata o cartão com folga de uma hora. A Dra. enviará a decisão por e-mail.

Sr. Geraldo falou que será elaborado um folder para Joinville com o slogan Joinville, Fique Mais um Dia. Lembrou do Encatho que irá acontecer de 08 à 10/05/13. Finalizou perguntando se tem algum retorno da Expoville. Sr. Bernardo informou que está em andamento.

Sendo este o último assunto, a reunião foi encerrada pelo Presidente às 16h30min.

Joinville, 25 de abril de 2013.

Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Joinville/SC e Região

Av. Aluísio Pires Condeixa, 2550 - 2º andar, sala 25 - Acij - Saguacú - Joinville/SC - CEP: 89221-750

Fones: (47) 3461-3379 / 3461-3380 ● Fax: (47) 3028-2630

Email: sindicato@vivabemaqui.com.br ● Site: www.vivabemaqui.com.br