



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
27 DE MARÇO DE 2014
15H ÀS 16H30MIN
SALA HENRIQUE LOYOLA - ACIJ

Participantes: Sr. Aldeni Alves Carneiro, Sr. João Batista dos Santos, Sr. Ádamo Vicente Nascimento, Sr. Felipe Borba, Sr. Sérgio Luiz Holz, Sr. Nelci Dias Maciel, Sr. Luciano Viapiana; Sr. Paulo Müller, Sr. Sergio Paulo Buzzachera, Sra. Cristiane Martimiano, Sr. Leandro Roberto de Souza, Sr. Osvaldo Luiz Ceolin, Sr. Raulino Schmitt, Sr. Angélico de Souza, Srta. Laís Vanderlinde e Srta Carolinny Cardoso.

A reunião iniciou às 15h05 com o 1º Vice Presidente Nico dando as boas vindas a todos os presentes.

Após, o 1º Vice Presidente passou a palavra à Srta. Carolinny, que falou sobre as Vistorias do Corpo de Bombeiros, explicou que o Comandante Eitor havia sido convidado para participar da reunião e explicar o assunto, porém não pode comparecer. Segundo a Advogada do Sindicato Dra. Alessandra Valadão os Bombeiros Militares tem competência para realizar vistorias nos estabelecimentos e os mesmos devem se enquadrar as determinações. Porém vai haver recurso e ela irá nos manter informados sobre os acontecimentos.

Em seguida o assunto discutido foi sobre qualificação profissional, o Sr. Nico comentou que o Sindicato está firmando parcerias com diversas entidades a fim de proporcionar aos associados mais cursos de qualificação. A partir disso a Srta. Carolinny apresentou os cursos que estão aprovados para acontecer. São eles Curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos março, Curso de Inglês nível básico abril a junho, Curso Diferencie-se no Atendimento junho, Curso Pizzas julho, Curso Tiro Certo: Vendas com Qualidade setembro, Curso Liderança de Sucesso

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

Av. Aluísio Pires Condeixa, 2550 - 2º andar, sala 25 - Acij - Saguazu - 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

outubro, Curso Massas e Molhos outubro, Curso Gestão do Tempo novembro. O Sr. Angélico comentou que o horário do curso de Manipulação deveria ser a partir das 14h, porque as 13h30 é muito cedo, se não tivesse condições de alterar o horário o melhor seria fazer o curso com outra entidade. O Sr. Nico disse que o Sindicato irá conversar com a Vigilância Sanitária para tentar alterar o horário de início do curso. O Sr. Nico comentou que o Sindicato está articulando com o Senac um curso de Auxiliar de Cozinha. O Sr. Angélico comentou que é muito importante um curso desses e que o mesmo deve ser muito divulgado, comentou que deveria ser aberto ao público, o Sr. Nico falou que quando o Sindicato tiver dinheiro suficiente para oferecer cursos abertos ao público ele fará.

O próximo assunto da pauta foi sobre a confecção “Dicas para um bom garçom” o Sr. Angélico teve a ideia de confeccionar este material e está responsável pela realização desse trabalho. Comentou que cada restaurante pode fazer o seu, pois com certeza irá ajudar a melhorar o atendimento, comentou que o Sr. Reinaldo deu ideias de mais frases para colocar no material. O Sr. Angélico comentou que os garçons não são bons, geralmente são extras que acabaram se tornando garçons, não tem qualificação e a utilização desse material nas bandejas pode ajudar bastantes a mudar e melhorar o atendimento.

A princípio foi comentado em o Sindicato mandar fazer 200 unidades do material para dar de brinde aos novos associados. O Sr. Nico comentou que para tomar essa decisão é necessário falar com o Presidente primeiro. Já o Sr. Batista disse que cada lugar paga o seu material e deixa o Sindicato de fora. Foi feita uma pequena votação para saber quanto de material cada lugar irá querer.

O resulta foi o seguinte: 100 unid. Batista, 20 unid. Nico, 20 unid. Ádamo, 10 unid. Leandro V12, 10 unid. Nego, 10 unid. Viapiana e 10unid. Paulinho. O Sr. Sérgio do Motéis Vis à Vis também quer, porém em outro formato.

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

Av. Aluísio Pires Condeixa, 2550 - 2º andar, sala 25 - Acij – Saguazu – 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

O próximo assunto da pauta abordado foi o Guia Turístico VivaBem 2014/2015, a Srta. Carolinny explicou que neste ano o Sindicato terá um vendedor para os anúncios no Guia o nome dele é Haroldo Marinho. Foi acordado com o vendedor que o Sindicato irá ficar responsável pelas empresas que já anunciaram no ano passado e que o Sr. Haroldo irá atrás de nossos anunciantes. Carolinny comentou ainda sobre o valor do anúncio e convidou todos para participarem desta edição.

A Srta. Laís apresentou o próximo assunto da pauta, Missão Empresarial Fraiburgo e Região. Apresentou as imagens da Missão e comentou de cada dia, que passou por Fraiburgo, Videira e Treze Tílias e Pinheiro Preto. Comentou que a empresa de ônibus entrou em contato dando explicações quanto ao atraso que ocorreu na saída de Joinville. Mostrou um vídeo do passeio de Kaigang e do Grupo de Dança. A Srta. Laís comentou que o passeio de Kaigang foi muito emocionante e os senhores Sergio Holz e Batista concordaram. Quem não participou da Missão comentou que ficou com vontade de ir conhecer a região.

O Sr. Nico continuou os assuntos da pauta e falou que a próxima reunião mensal do Sindicato será realizada na Epagri com o intuito dos participantes poderem conhecer mais de perto o Projeto Raízes de Nossas Raízes. A Srta. Carolinny complementou que na oportunidade da reunião haverá degustação de pratos feitos de raízes e que o maior objetivo desse projeto é aproximar os agricultores dos restauranteiros, afim de que não seja mais necessário utilizar um intermediário para levar essas raízes para os restaurantes, baixando assim o valor desses produtos.

Sr. Angélico falou que gostaria de aprender a fazer detergente com o pessoal da Epagri, porém o Sr. Batista comentou que vale mais a pena vender o óleo que fazer o detergente. Sr. Angélico aproveitou a oportunidade para comentar que está fazendo um acompanhamento no restaurante para diminuir os desperdícios, colocou no mural do restaurante tudo que está indo para o lixo do Buffet, disse que no primeiro mês o desperdício foi de mais de 1.000Kg, após esse primeiro resultado ele

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

Av. Aluísio Pires Condeixa, 2550 - 2º andar, sala 25 - Acij - Saguapu - 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

chamou os funcionários e explicou que não pode dar aumento porque está havendo muito desperdício. Após isso ele comentou que os funcionários estão cuidando mais para não desperdiçar tanto. O Sr. Sergio Holz disse que no seu restaurante já é feito esse trabalho e que a pessoa responsável é a nutricionista, comentou que o comportamento dos funcionários mudou muito após esse acompanhamento. Comentou que o maior culpado pelo desperdício é a pessoas que controla o Buffet, já que se ela não estiver preocupada com sobras acaba pedindo muita comida para repor no Buffet e assim ocorrem muitas sobras.

O tesoureiro, Sr. Batista, apresentou o relatório das receitas e despesas do mês de Fevereiro/2014, perguntou se algum dos presentes teria alguma dúvida, todos responderam negativamente.

Chegado o momento da palavra livre o Sr. Nico comentou sobre a nova pesquisa do preço da refeição, Joinville ficou em 3 lugar no Estado de Santa Catarina, todos comentaram que foi muito importante essa nova pesquisa. Sr. Nico ainda comentou que o valor só não é menor porque os restaurantes trabalham com os vilões da indústria e o Sr. Leandro comentou que neste ano esses alimentos tiveram uma variação de 35% no valor. O 1º Vice Presidente perguntou se era necessário falar algo nos jornais quanto a esse assunto e todos responderam de forma negativa. O Sr. Nego disse que as pessoas reclamam quando ele diz que os preços subiram devido a inflação, porém o Sr. Leandro comentou que quando um cliente reclama isso para ele, sua resposta é que a inflação aumentou os salários, todos os preços dos produtos e serviços, não foi apenas a inflação dos alimentos que aumentou, nesse caso fica impossível não repassar o aumento para o cliente final. O Sr. Nego ainda falou que no Ádamo Gastronomia tudo que entra e sai é controlado, o Sr. Ádamo comentou que eles tem um programa que controla os produtos.

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

Av. Aluísio Pires Condeixa, 2550 - 2º andar, sala 25 - Acij - Saguapu - 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

Outro assunto comentado pelo Sr. Nego na palavra livre foi sobre o Fundema, e para esclarecer o assunto o Sr. Raulino explicou que o órgão apenas se juntou a uma secretaria.

Sr. Batista voltou ao assunto das Vistórias e o Sr. Raulino disse que os Bombeiros Militares foram em seu hotel, bateram foto, olharam por tudo e foram embora, ele comentou que no momento é melhor não fazer nada, pois sabe que vai haver recurso e tudo pode mudar, no fim ele acha que o objetivo é achar algum furo dos Bombeiros Voluntários.

Sr. Batista ainda comentou sobre a lei de Eventos, comentando que a prefeitura está perdendo muito dinheiro do ISS, por causa de burocracia na hora de liberar as documentações para a realização do evento.

Sr. Raulino comentou do Mirante que ainda está em obras, disse que tem poucas pessoas trabalhando nisso e ele acha que só vai ficar pronto para a campanha do próximo prefeito. Sugeriu um reunião com o Sr. Raulino da Fundação Turística, para falar sobre esse assunto. O Sr. Angélico ainda disse para chamar o jornal A Notícia nesta reunião. O Sr. Nico complementou o assunto dizendo que o Sindicato deve levar para a reunião também o assunto das placas de localização turística, comentou de chamar o Convention e a Ajormepe.

Ainda na palavra livre o Sr. Angélico falou sobre o horário de almoço, disse que isso deve ser mudado na CLT, quem sabe chamar um Deputado Federal para falar sobre esse assunto, colher assinaturas para alteração do horário. O último assunto da palavra livre foi referente aos hidrantes, Sr. Raulino falou do projeto que deveria ser mais acessível.

Terminado o momento da palavra livre e sendo este o último assunto, a reunião foi encerrada pelo 1º Vice Presidente às 16h40min.

Joinville, 27 de Março de 2014.

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

Av. Aluísio Pires Condeixa, 2550 - 2º andar, sala 25 - Acij - Saguçu - 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