

# Tá na mesa

Novembro /2021



## Gastronomia capixaba para o mundo

Pág. 04 e 05

**Desconto  
exclusivo em  
vale-refeição**

Pág. 03

**Capacitação  
profissional**

Pág. 06

**Conheça nossos  
associados**

Pág. 08

# Editorial

## Expediente

Sindicato dos Restaurantes, Bares e Similares do Estado do Espírito Santo – Sindbares  
Associação Brasileira de Bares e Restaurantes no Espírito Santo – Abrasel-ES

## Presidente:

Rodrigo Vervloet

## Diretoria Executiva:

Ernandes Vilson Lepaus Muller  
Regina Ribeiro de Oliveira Lima  
Fabiano José Ongaratto  
João de Paula  
Leonardo Barbosa

## Endereço:

Av. Nossa Senhora da Penha, 2796 – Impacto Empresarial – Salas 1506-1508 – Santa Luíza, Vitória – ES, cep: 29.045-402

## E-mail:

sindbares@sindbares.com.br

## Telefone:

(27) 3038-1271

## Site:

www.sindbares.com.br

## Redes sociais:

@sindbares\_bares\_restaurantes  
@sindbares

## Projeto Editorial:

Foco Gestão em Comunicação  
(27) 3024-0046 / (27) 99706-1006

## Projeto editorial e textos:

Polânia Pancine e Daniely Borges

## Projeto gráfico:

Letícia Villa Dias

## Impressão:

Gráfica GSA

*Nesta edição celebramos mais uma iniciativa para o fortalecimento do setor de bares e restaurantes no Espírito Santo, com a participação no evento "Internacionalização da Economia Criativa, da Gastronomia e do Turismo como indutores do desenvolvimento regional", promovido pela Comissão de Relações Exteriores do Senado - CRE, em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/NA) e a Associação Brasileira dos Sebrae/Estaduais (Abase).*

*Incentivar e discutir sobre promoção da gastronomia e economia criativa é um sinal importante da recuperação econômica que tanto almejamos. Vale destacar que oito em cada 10 turistas internacionais aprovaram a gastronomia brasileira em 2019, segundo estudo realizado pelo Ministério do Turismo com visitantes internacionais.*

*Falando em incentivo à recuperação econômica e retomada do setor, o SindBares e Abrasel no ES fecharam importante parceria com o Senac/ES para capacitação de profissionais para atendimento ao cliente em bares e restaurantes, visando atender à demanda de mão de obra qualificada para o verão e festas de final de ano. Além disso, reforçamos a comunicação de importantes parcerias para o associado com a plataforma de descontos exclusivos Sou Abrasel e condições especiais em instituições de ensino e fornecedores.*

*O encerramento do primeiro semestre de 2021 foi desafiador, porém seguimos recuperando nossos negócios e buscando apoio e parcerias para o fortalecimento dos empreendimentos de alimentação fora do lar. Conte sempre conosco!*

*Boa leitura!*



Rodrigo Vervloet, Presidente do SindBares e Abrasel no ES

# Empresário, esse conteúdo é do seu interesse

A Fecomércio, em parceria com o SindBares e demais Sindicatos associados, lançou um novo programa de benefícios para os empreendedores dos setores de comércio de bens, serviço e turismo do Espírito Santo: o Cartão do Empresário.

O programa possibilitará acesso à serviços de saúde, cultura, lazer, turismo, qualificação e educação profissional com condições especiais! A novidade custará menos de R\$ 1 por dia para o empresário e possibilitará descontos de até 50% nos serviços do Sesc, dentre outras vantagens.

Entre em contato com o SindBares e Abrasel no ES para mais informações pelo telefone 27 3038-1271.



## SOU ABRASEL: TAXAS REDUZIDAS PARA VALE-REFEIÇÃO

Você conhece o pacote de benefícios Sou Abrasel? A iniciativa é promovida pela Abrasel e proporciona aos associados em todo o Brasil taxas exclusivas dos vouchers junto às maiores empresas do Brasil, como Sodexo, Ticket e Alelo. A iniciativa proporciona condições para aumentar a margem de retorno de forma simples e rápida.

Para ter acesso ao Sou Abrasel, entre em contato com SindBares e Abrasel no ES. Os associados interessados receberão um e-mail com as orientações para o procedimento e, assim, obter taxas reduzidas.



Rodrigo Vervloet, presidente do SindBares e Abrasel no ES, reforça a importância de medidas como essa para promover um ambiente de negócios mais atrativo para empresários. "Vivemos um momento de recuperação da economia, ações que contribuam para a redução de custos e aumento da margem de lucro são muito bem-vindas e necessárias para recuperar o fôlego", destaca.

Fale com o SindBares e Abrasel no ES para mais informações. Ligue para 27 3038-1271 ou envie e-mail para [sindbares@sindbares.com.br](mailto:sindbares@sindbares.com.br).



# Gastronomia capixaba para o mundo

Dados da Organização Mundial do Turismo (OMT) apontam que a gastronomia é o terceiro maior impulsionador de viagens no planeta. No Brasil, a gastronomia movimenta cerca de R\$ 250 bilhões por ano, segundo cálculos da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel). Pensando em promover o turismo gastronômico e impulsionar a economia, foi realizado entre os dias 28 e 30 de setembro, o evento "Internacionalização da Economia Criativa, da Gastronomia e do Turismo como indutores do desenvolvimento regional", promovido pela Comissão de Relações Exteriores do Senado - CRE, em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/NA) e a Associação Brasileira dos Sebrae/Estaduais (Abase). A ação contou com a participação da chef associada Regina Maris que representou o Espírito Santo e nossa gastronomia, servindo a moqueca capixaba, famosa internacionalmente e um dos pratos mais conhecidos do Espírito Santo.

"Me senti muito honrada com o convite para representar o Espírito Santo, pois temos muitos colegas competentes e que trabalham com seriedade e profissionalismo. É importante manter esse olhar para a valorização da nossa gastronomia, promover esse olhar sobre a regionalização de nossa cultura e comidas típicas", destaca Regina.

Já Rodrigo Vervloet, presidente do SindBares e Abrasel no ES, destaca o papel da gastronomia na chamada economia criativa. "Bares e restaurantes movimentam toda uma cadeia de fornecedores locais, valorizam a história local e inovam nas receitas e operação para levar o melhor ao cliente capixaba e ao turista.

Precisamos melhorar nossa 'vitrine' para o mundo e mostrar que o Espírito Santo tem uma culinária de qualidade, trazer a percepção ao turista que a experiência vale a pena", destaca.

Além da associada, foram convidados chefs de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Na Mostra Gastronômica, foi realizada a degustação de pratos típicos da culinária dos estados da região sudeste, no Restaurante dos Senadores.

Os participantes do evento saborearam a moqueca capixaba com camarão em panelas barro, ao modo capixaba de consumir a iguaria. "Levar a panela de barro para a mostra de gastronomia tem um peso importante, pois nós já conquistamos o reconhecimento da Indicação Geográfica - IG Goiabeiras, que reconhece o jeito característico e tradicional de produção. Sem falar da moqueca capixaba que é o prato típico do Espírito Santo, inclusive com data no calendário oficial do Estado", ressalta a assessora de relações institucionais do Sebrae/ES Nina Erlacher.

A degustação aconteceu na mesma data em que se comemora o dia da Moqueca Capixaba – 30 de setembro. Como sobremesa, foi servido um brownie de chocolate com café. "O menu foi todo escolhido para apresentar nossa gastronomia e as potencialidades de nossa economia com o café, cacau e a pimenta-rosa. Pouca gente sabe, mas o ES é um dos maiores produtores dessa especiaria, somos o 1º produtor exportador nacional, segundo o IBGE", conta a chef.

## Mostra Cultural de Artesanato

A Mostra Cultural de Artesanato contou com a exposição do trabalho de cinco artistas capixabas: Giovana Barbosa, Dirceu Boreio, o casal Edvan e Tania e Hildete Jorge. "Selecionamos peças de artesanato de referência cultural que representam cultura e a iconografia capixaba", destaca a assessora de relações institucionais do Sebrae/ES, Izolina Passos.

Na exposição de artesanato, o Espírito Santo foi representado pelas bailarinas com saias de conchas, árvores da Mata Atlântica feitas de arame, joias de prata com incrustações de casca de sururu, e objetos decorativos e utilitários feitos de porcelana fria representando os corais do litoral capixaba.

## Vestindo as nossas cores

A dolmã é uma peça especial para os chefs e, numa ocasião como evento de "Internacionalização da Economia Criativa, da Gastronomia e do Turismo como indutores do desenvolvimento regional", a escolha das cores e elementos foi realizada cuidadosamente para representar os capixabas. A estilista Liz Dias, que assinou a vestimenta de Regina, destacou que a estampa com panelas de barro e brotos de café foram desenvolvidas exclusivamente para o evento.



Sandra Selleste é especialista em Economia Criativa - Divulgação

## O que fazer para internacionalizar meu negócio?

*"Organizar, Planejar e ter recursos além do financeiro – parcerias e prospectar boa mão de obra, mesmo que ainda não contratada. Saber através de estudo prévio quais os melhores mercados poderiam absorver o produto escolhido para ser o primeiro a ser exportado. Com as redes sociais é possível realizar uma investigação antes de iniciar a operação. Além de contar com as instituições de classe e consultorias/mentorias com experiência em exportação, também ajudam muito na tomada de decisão. Exportar é fazer um produto encontrar um cliente fora do país", Sandra Selleste, especialista em Economia Criativa.*

# Capacitação profissional



O SindBares e Abrasel no ES, em parceria com o SENAC-ES, realiza o Workshop "Qualidade no atendimento em Serviços de Bares e Restaurantes", nos dias 6 e 8 de dezembro, no auditório do Senac, em Vitória.

"A iniciativa visa apoiar os empresários do setor de alimentação fora do lar e profissionais em busca de recolocação no mercado. O verão é uma época importante para o setor e a capacitação vem para ajudar a atender a demanda por trabalhadores capacitados no atendimento ao cliente", comenta Rodrigo Vervloet, presidente do SindBares e Abrasel no ES.

Os conteúdos terão como foco a qualidade no atendimento e acolhimento, ética profissional,

apresentação pessoal e trabalho em equipe no salão. Ao final do curso os participantes serão inscritos no Banco de Oportunidades para, em momento oportuno, serem contactados e participarem de processo seletivo nos restaurantes associados.

## Banco de Oportunidades

A iniciativa do Senac possibilita aos empresários contato com profissionais capacitados nos cursos oferecidos pela entidade, dentre eles os voltados para bares e restaurantes. Entre em contato com o SindBares para mais informações sobre o Banco de Oportunidades pelo telefone 27 3038-1271.

## É tempo de planejar o Natal!



As cestas natalinas são uma tradição nas empresas e contribuem para motivar os profissionais e promover o espírito de equipe, agradecimento e amizade. Pensando nisso, o SindBares traz uma parceria especial para os associados adquirirem o produto para suas equipes com a tradicional Cestas Alimentar.

Conheça a toda a linha de cestas de Natal e os descontos exclusivos dessa parceria. Entre em contato com o SindBares pelo telefone 27 3038-1271.

# Parcerias



Invista na modernização da gestão do seu negócio para garantir lucratividade, melhores resultados e gerenciamento das equipes. Por meio com a parceria com a Tronsoft, associados do SindBares têm direito à 50% de desconto na taxa de instalação (que inclui os serviços de instalação, configuração e treinamento da sua equipe para utilizar o sistema) e 20% no valor da assinatura mensal que inclui sistema completo, atualização e suporte.



Garanta os benefícios e descontos especiais para associados SindBares e Abrasel no ES para o ano letivo de 2022 no Colégio Marista. Por meio de convênio, associados poderão requerer desconto de 10% nas mensalidades escolares para novas matrículas. O benefício deverá ser solicitado no ato da matrícula por meio de comprovação de vínculo do aluno com o associado. **ATENÇÃO:** benefício não é extensivo a alunos veteranos. \*



Otimize os processos de contratação e terceirização de mão de obra, a nova parceria do SindBares e Abrasel no ES: a Cetrus RH. Associados terão direito a condições especiais, atendimento personalizado; apoio no recrutamento e seleção de trabalhadores por meio de um banco de profissionais qualificados. Para mais informações sobre as condições e benefícios, entre em contato com o SindBares.\*

## Semana da Criança Abrasel voltou!

Durante o mês das crianças os restaurantes associados Sindbares e Abrasel no ES voltaram a receber crianças de escolas, casas de acolhimento e ONGs para a Semana da Criança Abrasel, uma retomada dessa ação que une cidadania, inclusão e solidariedade. No Espírito Santo foram beneficiadas 123 meninos e meninas da rede pública e de instituições sociais nos dias 6 e 7 de outubro. A iniciativa contou com a participação dos associados Bruno Uliana Guerra, Carlos Eduardo dos Santos e Regina Maris. Confira alguns registros dos divertidos encontros:



Regina Maris, em Vila Velha



Sfheria, em Vitória



Pizzamore, em Cariacica

## Pratus Gourmet celebra 30 anos

A associada Maria Aparecida Freitas comemora 30 anos de seu Pratus Gourmet, em Vitória. Uma das pioneiras no segmento de self-service, Cida relembra com carinho do início do empreendimento.

"Antes trabalhava com confecção, mas com a crise da Era Collor e aquela inflação maluca, precisei me reinventar. Comecei com a cara e a coragem e, graças a Deus, estamos caminhando e comemorando 30 anos de portas abertas. Passamos por muita coisa, mas é nas crises que a gente se reinventa", conta. A capacidade de resiliência e de superação da empresária têm reflexo no sucesso do Pratus Gourmet, que lançou o novo serviço de café colonial



*Dona Aparecida, proprietária do Pratus Gourmet*

"Não imaginava que na minha idade eu poderia estar começando de novo; mas quando sonhamos, acreditamos e temos objetivos somos eternamente jovens. A pandemia forçou nosso setor a se reinventar, por isso é importante ter uma entidade que nos acolha e aponte a direção, como o SindBares", comenta Cida que é uma das primeiras associadas do SindBares.



*Os irmãos Felipe e Juliana e o pai Gibson Reggiani, fundadores da Fratelli - divulgação*

## Família unida na Fratelli

A história da família Reggiani no ES começou em 1891 com a chegada do patriarca Guido Reggiani ao Brasil; a relação com o segmento de bebidas e alimentação teve início em 1943, quando seus filhos Mário e Honório Reggiani abriram um bar em Araguaya, em Marechal Floriano. Depois, a empresa familiar avançou para a distribuição e fabricação de bebidas, com Reggiani Bebidas.

"Fundamos a Cervejaria Fratelli Reggiani para retomar a produção em pequena escala para ter o prazer de desenvolver produtos inovadores sempre e de alta qualidade, além de proporcionar a experiência aos nossos clientes de poder observar os processos de produção de cerveja e destilados", conta a bisneta de Guido, Juliana Reggiani, diretora de Operações da Cervejaria.

A empresária destaca o valor do associativismo para o setor, pois atua na defesa de interesses e possibilita a troca de experiências entre os pares. "O SindBares foi fundamental para sanar minhas dúvidas, me dar suporte jurídico e me passar orientações trabalhistas específicas do setor, pois é um ramo com muitas peculiaridades", relata.