

www.sindbares.com.br

Mala Direta
Básica

9912339819/2014 DR-ES
SINDBARES



Tá na mesa

Agosto/2022



EVOLUÇÃO

O AMANHÃ JÁ COMEÇOU

34º CONGRESSO
abrasel
BSB 2022

IAESA
- AO VIVO -
BRASÍLIA

Evento gratuito acontece entre os dias 10 e 11 de agosto, em formato híbrido (online e presencial) com os maiores players do mercado e informações estratégicas para o setor.

www.congressoabrasel.com.br

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

Diretoria do Sindbares:

Presidente

Fabiano José Ongaratto

Conselho Fiscal

Ernandes Vilson Leppaus Muller
Leonardo Barbosa
João de Paula

Presidente da Abrasel no ES

Regina Ribeiro de Oliveira Lima

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, Daniely Borges
e Vinícios Silva

Projeto gráfico:

Letícia Villa Dias

Impressão:

Gráfica GSA

Nesta edição, com alegria apresentamos os presidentes interinos do SindBares e da Abrasel no ES. Confira o que cada um de nossos novos executivos têm a dizer:



Regina Maris

“Depois de quase 30 anos de Abrasel no Espírito Santo, é uma grande honra ser a primeira mulher na presidência da associação. Meu objetivo é levar o período de mandato de maneira leve, atenta e sem perder a força no propósito da Abrasel, que tem como missão desenvolver e contribuir para um Brasil mais simples de empreender”



Fabiano Ongaratto

“Vamos seguir avançando no trabalho de promoção e valorização dos bares e restaurantes capixabas. A Diretoria do SindBares é muito unida e isso é fundamental para o bom andamento dos projetos. A transição interna no executivo do SindBares foi realizada de maneira natural, com foco na continuidade do trabalho pela defesa dos interesses do setor”

Conheça nossos executivos:

Regina Maris

Chef de cozinha, formada em Gastronomia e proprietária do Restaurante Regina Mariss. Representou o Espírito Santo no evento “Internacionalização da Economia Criativa, da Gastronomia e do Turismo como indutores do desenvolvimento regional”, promovido pelo Sebrae em Brasília. Criadora do 1º Tempero para Moqueca Capixaba do Brasil, vencedora em 9 edições do Festival Roda de Boteco.

Fabiano Ongaratto

Diretor proprietário do Grupo Minuano (hotel, churrascaria e eventos) com 42 anos de mercado; Sócio-proprietário da Churrascaria Sarandi. Participa da Diretoria do Sindbares/Abrasel-ES desde 2007. Diretor do ES Convention & Visitours Bureau desde 2011 e investidor hoteleiro (Vitória-ES, Rio de Janeiro- RJ e Serra-ES).

Faça parte do Cadastur

Associado, coloque sua empresa no mapa do turismo por meio da inscrição no Cadastur. Trata-se do sistema mantido pelo Ministério do Turismo, em parceria com Órgãos Oficiais de Turismo de todo o país, com o objetivo de promover o ordenamento, a formalização e a legalização dos prestadores de serviços turísticos no Brasil.

Fernando Rocha, secretário de Turismo do Espírito Santo, reforça o convite aos associados SindBares e Abrasel no ES a aderirem ao Cadastur. "Empresários do ramo de bares e restaurantes têm muitos benefícios com a iniciativa, tais como a participação em eventos ligados ao Ministério do Turismo, programas de qualificações, facilidade de conseguir empréstimos e linhas de financiamento; além da própria visibilidade que gera ao estabelecimento, que se torna uma oportunidade para expandir parcerias e novos negócios."

Vale destacar que somente estabelecimentos registrados no Cadastur são incluídos nos materiais de divulgação de turismo oficiais das prefeituras e governo do Estado.

Como se cadastrar

O cadastro é gratuito e deve ser efetuado através do site

(<https://setur.es.gov.br/cadastur>), seguindo as instruções da aba "Sou Prestador".



SE BEBER NÃO DIRIJA | BEBA COM MODERAÇÃO |
VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS

ASHBY
CERVEJARIA
Desde 1993

Cervejas e choppes para todos os gostos, com sabores variados e capazes de agradar a todos.

Inclua Ashby no seu negócio e tenha retorno garantido.

VAMOS AGENDAR
UMA VISITA?

*CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA
BARES E RESTAURANTES



@distribuidoraashby

27 99590.6739

Serviço:

34º Congresso Nacional Abrasel |
Mesa ao Vivo Brasília

Data: 10 a 11 de agosto

Realização: Abrasel e Mundo Mesa

Patrocínio: Alelo, Ambev, BAT,
Coca-Cola, Diageo, JBS, Philip
Morris, Sebrae, Stone, Sodexo e
Ticket

Inscrições e mais
informações, acesse:



Congresso Abrasel:

EVOLUÇÃO

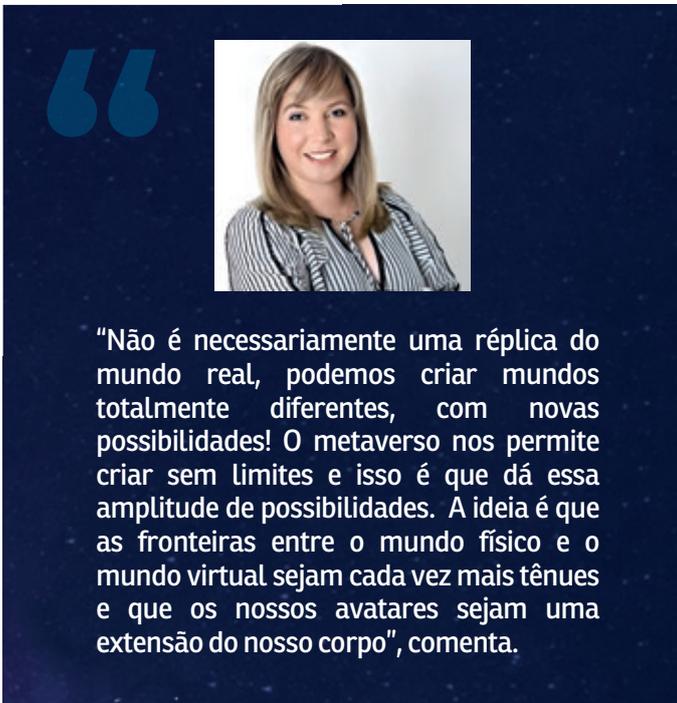
O AMANHÃ JÁ COMEÇOU

Entre os dias 10 e 11 de agosto acontece a 34ª Edição do Congresso Nacional Abrasel | Mesa ao Vivo Brasília. O evento será realizado em formato híbrido, ou seja, online e presencial, e traz aos empresários conhecimento e inteligência do setor de alimentação fora do lar no país. Nesta edição da Revista Tá na Mesa você confere entrevista especial com dois dos palestrantes convidados para o Congresso: Eva Lazzarin, CEO e cofundadora da Benkyou, que abordará o tema "O metaverso na prática: como adaptar a realidade do seu restaurante"; e também Pablo Monteiro, Especialista em gestão para Restaurante e Negócios Gastronômicos e CEO da Gass Company, que vai conduzir o debate sobre "Gestão na prática: como crescer com método e organização".

Regina Maris, presidente da Seccional da Abrasel no Espírito Santo, destaca a importância do evento. "Muito importante que todos os associados participem e, assim, possam aperfeiçoar suas habilidades e aprimorar a competitividade de seus negócios. Afinal, a evolução só chega para os que estão conectados em tempo real", afirma. Já Fabiano Ongaratto, presidente do SindBares, destaca a acessibilidade aos conteúdos do Congresso e reforça o convite e a importância dos associados participarem. "A transmissão online possibilita a participação para quem não vai poder participar presencialmente", destaca.

Metaverso no futuro de bares e restaurantes

A especialista em Tecnologia Eva Lazarin explica que o metaverso é um ambiente imersivo, onde as pessoas podem interagir tanto social quanto economicamente.



Em se tratando de bares e restaurantes, a expert destaca que há muitas oportunidades no metaverso. No ambiente virtual uma pessoa poderá conhecer um restaurante no outro lado mundo, um lugar que provavelmente ela não teria acesso. “Algumas redes que já registraram marcas para ingressar no metaverso: Burger King e Mc Donalds e aqui no Brasil o Outback aderiu ao metaverso e divulgou um jogo. Além disso, em São Paulo, tem o Meta Bar que traz um ambiente totalmente imersivo, usando a realidade aumentada, a realidade virtual e hologramas”, comenta.

Eva aponta que, dentre as mudanças esperadas para bares e restaurantes, estão:

- Oportunidades novas no marketing como, por exemplo, a possibilidade de unir a comida a uma nova experiência virtual, a chance de recriar o seu espaço físico no metaverso e poder convidar pessoas do mundo todo para conhecerem o seu local.
- Reservas: os clientes poderão fazer um tour pelo restaurante para conhecer e reservar a mesa escolhida.

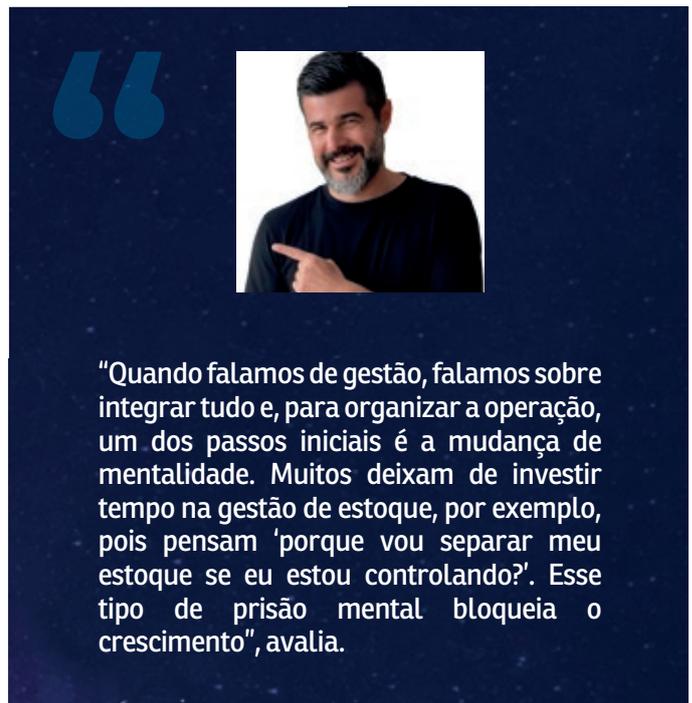
- Aproximação do cliente à cozinha: o cliente poderá conhecer e se conectar com o ambiente em que a comida será preparada.

- QR Codes serão a porta de entrada para realidade aumentada: através do QR Codes a pessoa poderá por exemplo presentear um amigo através do metaverso, enviando para a sua casa uma bebida.

- Criptomoedas como uma opção de pagamento: envolvimento direto da criptomoeda que fará parte da identidade do local.

Gestão para mais lucro e produtividade

Pablo Monteiro, especialista em Gestão de Negócios Gastronômicos e CEO da Gass Company, participa do Congresso Abrasel com a palestra sobre “Gestão na prática: como crescer com método e organização” e destaca a importância do desenvolvimento de quatro pilares básicos para aumentar a margem de lucro.



O expert aponta que há quatro pilares para tornar os negócios de alimentação fora do lar organizados, lucrativos e prontos para crescer: Gestão de pessoas; Gestão da informação; Gestão da cadeia de suprimentos e, por fim, Gestão de marketing e vendas. “Primeiro de tudo é preciso organizar a casa, antes de querer vender mais é necessário organização para resolver questões como a baixa lucratividade. Devemos priorizar resolver o que está efetivamente sob nosso controle”, aponta Pablo.



Foto: Cloves Louzada



Encontro Empresarial: você é nosso convidado especial

Depois de dois anos, celebramos o retorno de nossas reuniões presenciais com associados. Nos dias 19 de maio, e, também no 22 de junho, foram realizadas as primeiras edições do Encontro Empresarial de Bares e Restaurantes. Ambas com casa cheia e muita alegria de rever e poder compartilhar as novidades de nosso setor.

No último encontro, em junho, foi realizada a comunicação oficial da posse da associada Regina Maris como presidente da Abrasel no ES e do associado Fabiano Ongaratto como presidente do SindBares.

A novidade se deu porque o associado Rodrigo Vervloet, presidente eleito das entidades, se afastou do cargo temporariamente para concorrer às eleições estaduais. "Eu me despeço dessa presidência, mas meu coração permanecerá com o SindBares e Abrasel no ES. Sigo nessa nova missão para ajudar a mudar esse ambiente de negócios que é tão hostil. Seguimos juntos", disse Rodrigo.

Agende-se!

A próxima edição do Encontro Empresarial de Bares e Restaurantes já tem data marcada e vai acontecer pela primeira vez no ano em Vila Velha!

Reserve já em sua agenda: dia 16 de agosto de 2022, a partir das 19h, no Restaurante Regina Maris, em Itaparica - Vila Velha. Te aguardamos! Gentileza confirmar presença pelo e-mail sindbares@sindbares.com.br

Parceria de sucesso

Os encontros empresariais foram realizados com o apoio de parceiros especiais e, o SindBares e Abrasel no ES, aproveitam para agradecer novamente a participação de todos:



Parcerias



Com a parceria com a UNICESUMAR, associados e seus funcionários poderão se capacitar em cursos de graduação e pós-graduação com descontos que variam de 10% a 40%. Associados e seus funcionários terão 10% de redução a título de pontualidade (para pagamentos efetuados até o dia 10 de cada mês).



Descarte o óleo usado de seu estabelecimento e ainda ganhe dinheiro com a nova parceria do SindBares e Abrasel no ES com a Tele Óleo: Coleta e Reciclagem de Óleos. Para cada litro de óleo coletado, o associado recebe o valor de R\$ 2 (dois reais) no momento da coleta. As coletas são previamente agendadas.



Com o objetivo de proporcionar aos associados soluções financeiras para seus estabelecimentos, o SindBares e Abrasel no ES apresentam a parceria com a Sicredi Serrana. Trata-se de uma cooperativa de crédito que oferece aos associados soluções financeiras por meio de linhas de créditos especiais.

Para mais informações sobre as novidades e vantagens para associados, entre em contato com o SindBares pelo telefone 27 3038-1271 | e-mail: sindbares@sindbares.com.br.



Criatividade para conter a inflação

Atenção, a cerveja deve ficar mais cara no próximo mês! Nos últimos 12 meses do ano, a bebida subiu 8,41%. No setor cervejeiro, os reajustes costumam acontecer entre setembro e outubro, mas os empresários estimam que os fornecedores devam antecipar para agosto os aumentos. Essa previsão vem como consequência da alta do preço das bebidas nos supermercados, que já é de 9,38% em um ano.

Segundo Paulo Solmucci, presidente da Abrasel, a cerveja representa de 20% a 60% do faturamento desses estabelecimentos, dependendo do perfil de cada um. Dessa forma, o reajuste das bebidas deve ter um impacto nas contas dos consumidores.

Entre as estratégias apontadas para driblar esse aumento, de acordo com Solmucci, está repassar os valores do cardápio aos poucos, entre 1% e 2% ao mês, e fazer compras "pingadas" nos fornecedores, negociando com os que oferecem os menores preços e buscando sazonalidades para comprar o que sai mais barato.

Fabiano Ongaratto, presidente do Sindbares, destaca que devido ao cenário atual de aumento de preços é necessário pesquisar bem, em busca de produtos diferentes que ofereçam um bom custo-benefício. "Devido a conjuntura atual, os empresários devem equalizar o custo, o valor de venda e as demandas. como estratégia, pode-se buscar por novos fornecedores que ofereçam produtos diferente com qualidade e menor custo" afirma Ongaratto.



Sr. Pedro Nunes e família

Tio Pedro: legado de perseverança e trabalho

A tradicional Pizzaria do Tio Pedro foi fundada em 1989 em um pequeno espaço em Barcelona, na Serra. Tempos depois, o negócio familiar iniciou as atividades no bairro de Laranjeiras, onde faz sucesso há mais de 30 anos sediado hoje. A Pizzaria tem em sua história três décadas de trabalho da família Nunes, representados pelo patriarca Pedro Nunes, conhecido carinhosamente como Tio Pedro.

Após a perda recente do pai e fundador da Pizzaria, Willian Nunes mantém o negócio e destaca o importante legado deixado pelo senhor Pedro. "Além de ter criado os três filhos com muito sucesso e ter sido exemplo de profissional e pessoa, teve a satisfação de dar oportunidade, ensinar e ajudar muita gente a entrar no mercado de trabalho, inclusive ajudou na criação de várias outras pizzarias em toda Grande Vitória", conta.

Willian enfatiza que o legado de seu pai continuará de pé, e que a família seguirá firme à frente dos negócios. "Pensamos em continuar e aprimorar a cada dia tudo que foi ensinado e deixado por meu pai com máximo amor e carinho por cada detalhe," comenta.

O SindBares e Abrasel no ES registram a importante contribuição do senhor Pedro Nunes para todo o setor de alimentação fora do lar no estado.

Refúgio gastronômico nas montanhas

Erguido em meio à natureza, na belíssima região das montanhas capixabas, o Restaurante Quinta dos Manacás se revela um refúgio gastronômico. O empreendimento foi idealizado pela empresária Cida Gomes desde a década de 1990 e parte do sonho se concretizou com a abertura do restaurante em janeiro de 2016.

Segundo Gustavo Vervloet, filho de dona Cida e sócio-proprietário do restaurante, no espaço os clientes podem se conectar de coração e alma com a comida. "O contato com o solo é a base da filosofia de nossa culinária, que conta ainda com influência das gastronomias italiana e francesa. Servimos os alimentos cultivados em nosso próprio sítio, reduzindo a distância entre o cultivo e o prato servido. Além disso, também adquirimos dos produtores locais, focando sempre no uso de ingredientes da região", conta.



Gustavo Vervloet e Cida Gomes

O associado destaca a importância do associativismo para empresários na região serrana. "A presença do SindBares e Abrasel no ES é fundamental para aproximar ainda mais o setor de bares e restaurantes na região e no estado, informando, assessorando e qualificando os profissionais. É realmente, uma parceira muito bem-vinda para os empresários e representantes do setor," finaliza.