



INFORMATIVO

# Gastronomia & Hospitalidade

SinHoRes Osasco - Alphaville e Região

DEFENDEMOS a  
sua **EMPRESA**

www.sinhoresosasco.com.br

Edição: 17 | Julho/Agosto 2020

## SinHoRes e Sinthoresp decidem não reajustar salários em 2020

Em 25 de agosto, foi emitido ao associado e contabilista o comunicado entre o Sinthoresp - Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Apart Hotéis, Motéis, Flats, Pensões, Hospedarias, Pousadas, Restaurantes, Churrascarias, Cantinas, Pizzarias, Bares, Lanchonetes, Sorveterias, Confeitarias, Docerias, Buffets, Fast-Foods, e Assemelhados de São Paulo e Região, e o SinHoRes Osasco - Alphaville e Região - Sindicato de Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares, prestando



### COMUNICADO:

Sinthoresp e SinHoRes Osasco - Alphaville e região prestam esclarecimentos sobre CCT 2020 e presidência do SinHoRes emite nota complementar

esclarecimentos sobre a Convenção Coletiva do Trabalho (CCT) 2020. Diante da crise causada pela pandemia de covid-19, as entidades decidiram que no ano de 2020 não haverá reajuste de salarial. Além do comunicado assinado pelas entidades, a presidência do SinHoRes também emitiu uma nota complementar. Ambos documentos estão disponíveis na íntegra no site do SinHoRes através do link -> <https://bit.ly/32S3Kkt>

## SinHoRes Osasco - Alphaville e Região realiza campanha de conscientização para bares, restaurantes e similares na Fase Amarela

O SinHoRes - Sindicato Empresarial de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Osasco - Alphaville e Região realiza em suas redes sociais uma campanha de conscientização sobre os protocolos higiênicos-sanitários e demais orientações de segurança que bares, restaurantes e similares devem seguir na Fase 3 - Amarela do Plano São Paulo, do Governo do Estado.

A campanha "De Olho nas Regras de Funcionamento da Fase Amarela" traz artes de conscientização aos empresários e profissionais do setor com uma série de lembretes dos principais protocolos a serem seguidos, como capacidade máxima



de pessoas nos estabelecimentos; a obrigatoriedade do uso de máscaras e quais locais elas devem ser utilizadas; disponibilização de álcool em gel e higienização das mãos; distanciamento recomendado; proibição de aglomerações, entre

muitos outros; para que, seguindo todos os protocolos higiênicos-sanitários com a máxima atenção e à risca, as cidades sigam na Fase 3 - Amarela do Plano São Paulo, onde é possível a abertura segura de bares e restaurantes.

Para o presidente do sindicato empresarial, Edson Pinto, é essencial que os protocolos e todas as regras, tanto gerais quanto setoriais do governo, devem ser cumpridos à risca. "Quando todas as cidades de nossa base voltarem para a Fase Amarela, não podemos correr o risco de retroceder novamente ou que as empresas sejam penalizadas e até fechadas por não seguirem as orientações. Essa é uma forma de reaquecer a economia no nosso setor, que ainda vai demorar a ser como antes; de manter os empregos dos trabalhadores; e de preservar a saúde de todos", afirmou.

## Cidades da região voltam para a Fase Amarela do Plano São Paulo

O Governo do Estado de São Paulo anunciou na sexta-feira, 21 de agosto, o retorno de todas as cidades da região da base do SinHoRes Osasco - Alphaville e Região, para a Fase 3- Amarela do Plano São Paulo de flexibilização para reabertura de setores da economia durante a quarentena

de enfrentamento ao coronavírus. A data também marca o início da ampliação do horário de funcionamento de seis para oito horas por dia de bares, restaurantes e similares, além de outros estabelecimentos de comércio e serviços, de cidades que estão na Fase 3.

A extensão do horário é fruto

da articulação da Fhoresp (Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo), na qual o presidente do SinHoRes, Edson Pinto, que também é vice-presidente de relações governamentais, solicitou a ampliação do atendimento ao secretário de Turismo de São Paulo, Vinicius Lummertz.

O presidente do SinHoRes, Edson Pinto, destaca o relançamento da Campanha "Estamos de volta" que estimula o retorno seguro dos clientes aos bares e restaurantes das cidades. "Nosso objetivo é retomar a economia, mantendo empregos e garantindo segurança aos profissionais e clientes", concluiu.

# VITÓRIA!

## Após ação do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, restaurantes podem abrir até às 22h

Em 5/8, o governador de São Paulo, João Dória, anunciou a autorização para que restaurantes passem a funcionar também no período noturno, até às 22h.

Para o SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, que entrou com 8 (oito) ações judiciais questionando a proibição para abrir à noite e realizou inúmeras reuniões com membros do governo, essa foi uma grande vitória para o setor. “Nossa ação junto ao Governo do Estado deu certo. O impacto financeiro causado pela pandemia e as demissões em nosso setor têm sido enormes e a nossa luta para esse anúncio foi muito forte”, afirmou o presidente do sindicato empresarial, Edson Pinto.

A medida vale para as cidades



que já estão há 14 dias na Fase Amarela, como é o caso das cidades da base do SinHoRes.

O tempo de funcionamento continua sendo de 6 horas por dia, que poderão ser fracionadas durante

o horário de almoço ou jantar até às 22h, ou ainda por período ininterrupto. A ocupação máxima segue de 40% e é proibida a permanência de clientes em pé nos estabelecimentos. Todos os demais protocolos higiêni-

co-sanitários também seguem em vigor.

“O SinHoRes, ao lado da FHORESP (Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo), ANR (Associação Nacional de Restaurantes) e ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), trabalhou muito para chegarmos nesse resultado! Foram reuniões com o governador, com o Secretário de Turismo, Vinicius Lummertz, e com a Secretária de Desenvolvimento Econômico, Patrícia Ellen; enviamos ofícios e fizemos o mais completo e-book com os protocolos Covid-Free e outras dezenas de ações para mostrar ao governo o empenho do nosso setor em seguir todas as medidas de segurança impostas”, completou Edson.

## Hotéis, Bares e Restaurantes poderão obter Selo de Certificação de ambiente seguro contra o coronavírus

SinHoRes firma parceria com Bureau Veritas para emissão do “Selo Covid-Free”, que assegura adoção de medidas para reabertura

O SinHoRes Osasco – Alphaville e Região em parceria com o Bureau Veritas, concederá às empresas da base do sindicato empresarial, o Selo: Certificado Safeguard, que mostra que foram adotados todos os protocolos higiênicos-sanitários desenvolvidos pelo Governo do Estado de São Paulo e pelo próprio SinHoRes para a reabertura segura.

“Essa é mais uma ação do SinHoRes neste momento tão caótico. Desde o início da pandemia, trabalhamos para que os empresários estejam muito bem informados e trazemos ações concretas para reduzir os impactos financeiros causados pelo fechamento das empresas. Por isso, estamos na linha de frente das negociações com o governo do estado de São Paulo pela reabertura segura e para que as linhas de crédito do governo efetivamente chegassem na ponta, o que começa a acontecer. Desenvolvemos ainda o e-book ‘Protocolos Covid-Free’, com uma série de orientações aos empresários e trabalhadores, afirmou” o

presidente do SinHoRes, Edson Pinto.

Ainda de acordo com o presidente, o Selo proporcionará a retomada da confiança dos consumidores. “As empresas que atenderem aos requisitos do Selo e conquistarem o Certificado, poderão colocá-lo em suas fachadas, conferindo um diferencial de mercado”, explicou Edson.

A verificação se o estabelecimento está certificado e a validade do Selo, poderá ser feita através do QRCode afixado em local visível ou pelo site <https://restartwith.bureauveritas.com/pages/home/>.

Nas empresas de gastronomia, o Selo Covid-Free certifica que foram adotadas medidas de distanciamento social, de higiene, limpeza, desinfecção do espaço físico, práticas de manipulação,

armazenamento, preparo de alimentos, equipamentos usados por equipes, como luvas e máscaras, e especificações de cozinha para os restaurantes e bares.

Para o setor de hotelaria, as medidas incluem check-in e check-out de forma virtual, higienização de malas e áreas comuns, intervalo estendido entre um hóspede e outro nos quartos, além

de todo equipamento de segurança utilizado pela equipe, como luvas, máscaras e álcool em gel. Todos os colaboradores dos estabelecimentos precisam ser treinados para desinfecção contínua dos ambientes e utensílios e para se higienizarem após contato com clientes e outros membros da equipe.

Os associados do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região contarão com descontos expressivos para obter o Selo, que estará disponível a todas as empresas, de acordo com o plano escolhido (semestral e anual). Confira tabela abaixo:



**Gastronomia & Hospitalidade**  
SinHoRes Osasco - Alphaville e Região



armazenamento, preparo de alimentos, equipamentos usados por equipes, como luvas e máscaras, e especificações de cozinha para os restaurantes e bares.

Para o setor de hotelaria, as medidas incluem check-in e check-out de forma virtual, higienização de malas e áreas comuns, intervalo estendido entre um hóspede e outro nos quartos, além

de todo equipamento de segurança utilizado pela equipe, como luvas, máscaras e álcool em gel. Todos os colaboradores dos estabelecimentos precisam ser treinados para desinfecção contínua dos ambientes e utensílios e para se higienizarem após contato com clientes e outros membros da equipe.

Os associados do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região contarão com descontos expressivos para obter o Selo, que estará disponível a todas as empresas, de acordo com o plano escolhido (semestral e anual). Confira tabela abaixo:

ESTABELECIMENTO	CATEGORIA	O plano SinHores contém:			
		Certificação SEMESTRAL	Associado - Desc 4%	Certificação ANUAL	Associado - Desc. 8%
Delivery	Delivery	R\$ 2.500,00	R\$ 2.399,00	R\$ 3.500,00	R\$ 3.219,00
Bares & Restaurantes	Pequeno Porte acomoda até 30 clientes	R\$ 2.800,00	R\$ 2.687,00	R\$ 4.000,00	R\$ 3.679,00
	Médio Porte acomoda de 31 a 60 clientes	R\$ 3.300,00	R\$ 3.167,00	R\$ 4.500,00	R\$ 4.139,00
Hotel	Grande Porte - acomoda mais que 60 pessoas	R\$ 3.500,00	R\$ 3.359,00	R\$ 4.700,00	R\$ 4.329,00
	Econômico	R\$ 4.800,00	R\$ 4.607,00	R\$ 6.000,00	R\$ 5.519,00
	Mediano	R\$ 5.500,00	R\$ 5.279,00	R\$ 6.700,00	R\$ 6.169,00
	Premium/ Lazer	R\$ 8.990,00	R\$ 8.629,40	R\$ 10.190,00	R\$ 9.373,80
Motel	Econômico até 30quartos s/cozinha e lavanderia	R\$ 4.200,00	R\$ 4.031,00	R\$ 5.400,00	R\$ 4.967,00
	Mediano	R\$ 4.790,00	R\$ 4.597,40	R\$ 5.990,00	R\$ 5.509,80
	Premium acima de 50 quartos c/cozinha e lavanderia	R\$ 5.690,00	R\$ 5.461,40	R\$ 6.890,00	R\$ 6.337,80

# EuroCuccina equipará cozinha gourmet da nova sede do SinHoRes

Em 8/7, o presidente do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, Edson Pinto, esteve na loja conceito da EuroCuccina, quando foi formalizada parceria para equipar a cozinha gourmet da nova sede do SinHoRes. O espaço do sindicato empresarial, a ser inaugurado brevemente, será referência da melhor tecnologia, inovação e eficiência em cozinhas profissionais que existe na atualidade.

“Estamos muito empolgados com a parceria estratégica com a EuroCuccina, que compreendeu o projeto que desenvolvemos para a nova sede como um espaço voltado ao networking, treinamentos e workshops para empresários, fornecedores, autoridades e líderes empresariais da região. Será um

ambiente que festejará o melhor da gastronomia e as relações sociais, profissionais e de amizade que se estabelecem a sua volta”, afirmou Edson.

## **FORNO TECNO COMBINADO COM MICRO-ONDAS SPEEDTK44**

Utilizado em Cozinhas Profissionais, o forno elétrico com inovadora tecnologia permite selecionar entre calor ventilado, grill ou micro-ondas aplicados de forma combinada ou individual para preparar alimentos, com uma velocidade de preparo até 3 vezes mais rápida. Já a combinação de grill com micro-ondas permite preparar deliciosos alimentos deixando-os dourados e crocantes. A potente churrasqueira infravermelha grelha, gratina

e prepara deliciosos churrascos. Suas 13 receitas programadas preparam facilmente vários tipos de alimentos. Basta selecionar o peso para que a temperatura e o tempo de preparo sejam ajustados automaticamente. O rápido pré-aquecimento do forno atinge 180° C em apenas 4 minutos para maior praticidade e melhores resultados culinários. Permite ainda, descongelar e preparar alimentos em sequência com um único comando.

## **FORNO TECNO LARGE T072 EXDA2**

Acabamento em refinado aço escovado com ampla gama de recursos profissionais. Selecionando uma das 9 funções, com 4 zonas de aquecimento em diferentes posições, proporcionam calor homo-

gêneo ideal para preparar alimentos por todo o seu interior e sem necessidade de girar ou mudar de altura as assadeiras e formas.

Versátil, assa pratos doces e salgados juntos sem trocar aromas e sabores, aquece rapidamente dispensando pré-aquecimento e oferece temperaturas de 50° C à 250° C para o preparo de todos os tipos de receitas.

Os fornos em aço TECNO utilizam componentes, matérias primas e processos produtivos com os mais altos padrões de qualidade

Os produtos TECNO são uma das melhores escolhas dos aficionados da culinária e gastronomia refinadas que buscam produtos a altura de suas elevadas expectativas.

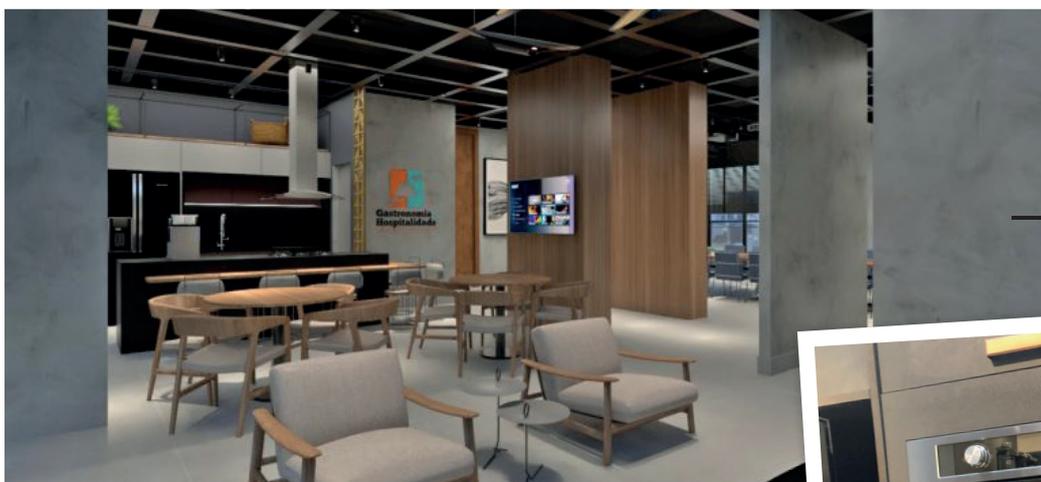


Ilustração do projeto da cozinha da nova sede do SinHoRes



Na foto: Marcela Lamonato ao lado de Tiago Caligiuri, arquitetos da Cálamo Arquitetura, responsável pela nova sede SinHoRes. Roberto Santana, diretor da EuroCuccina, Edson Pinto e Gisele Estevão, Consultora da EuroCuccina.



Na foto acima, torre com alguns equipamentos que se serão instalados

**\*Tomado o devido distanciamento, as máscaras foram retiradas apenas no momento da fotografia.**

# Semana Fispal Food Digital é anunciada para novembro

Após anúncio do Governo do Estado de São Paulo, informando que eventos, convenções e atividades culturais poderão voltar a acontecer apenas a partir do dia 12/10, a Informa Markets comunicou o cancelamento da realização presencial da FISPAL FOOD SERVICE 2020, marcada para acontecer entre 19 e 22 de outubro.

Sendo assim, foi anunciada a SEMANA FISPAL FOOD DIGITAL, um evento totalmente online, entre 9 e 13/11.

Serão cinco dias de muito conteúdo gratuito e uma programação totalmente dedicada aos novos desafios que os profissionais do food



service têm pela frente. A semana vai proporcionar oportunidades para fechamento de novos negócios, fazer networking, além de trocar experiências com os profissionais que vivem os desafios do setor.

No início do mês, o SinHoRes Osasco – Alphaville e Região firmou parceria com a Fispal. Agora, com a definição do evento online, serão acertados os grandes detalhes dessa parceria.

# Confira os protocolos a serem observados por hotéis, bares, restaurantes e similares para uma retomada segura

O SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, preocupado com o grande número de protocolos higiênico-sanitários que apareceram de diversas fontes, muitos deles contendo práticas equivocadas ou não exigidas pelas autoridades, preparou em julho este guia com as rotinas realmente obrigatórias para o nosso setor.

O governo do estado de São Paulo, de acordo com as diretrizes do Plano São Paulo, desenvolveu protocolos sanitários, tanto inter-setorial quanto de orientações segmentadas, para que aconteça uma volta ao “novo normal” segura para

todos, tanto empresários e trabalhadores quanto clientes.

No documento Protocolos Sanitários – Intersetorial, com orientações que devem ser seguidas por todos os setores, o governo prevê protocolos de distanciamento social, higiene pessoal, limpeza e higienização de ambientes, monitoramento das condições de saúde, entre outros.

CONFIRA:

<https://sinhoresosasco.com.br/confira-os-protocolos-a-serem-observados-por-hotéis-bares-restaurantes-e-similares-para-uma-retomada-segura/>

## COMUNICADO: BUFFETS, CATERINGS E ESPAÇOS DE EVENTOS



No início de agosto, o SinHoRes Osasco – Alphaville e Região liberou um comunicado para os associados do setor de buffets, Caterings e Espaços de Eventos, que tinham dúvidas se estariam autorizados legalmente a funcionar, devido à falta de clareza, tanto do Governo do Estado quanto das prefeituras que integram a base do sindicato empresarial. Na coletiva de imprensa de 19/8, o secretário estadual do Turismo, Vinicius Lummertz, confirmou o entendimento do

SinHoRes em relação a esse setor.

“Em nome do SinHoRes e da FHORESP, fazemos referência ao secretário Lummertz por esclarecer, mais uma vez, pontos duvidosos do Plano São Paulo, que estavam trazendo insegurança jurídica ao setor de buffets e caterings”, afirmou o presidente Edson Pinto.

Confira o comunicado na íntegra! (<https://sinhoresosasco.com.br/comunicado-buffets-caterings-e-espacos-de-eventos/>)

## Presidente do SinHoRes participa de live sobre Reforma Tributária e o Setor de Foodservice

Em 31 de agosto, o presidente do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, Edson Pinto, representando a FHORESP – Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo, do qual também é vice-presidente de relações governamentais, participou de uma live do Canal Restaurante, sobre a Reforma Tributária e o Setor de Foodservice.

A live foi transmitida pelo Canal Restaurante, e pelo Facebook do SinHoRes. Durante a transmissão, o presidente Edson Pinto, esteve com os autores da propostas Tributária em andamento no



Senado, Luiz Carlos Hauly, ex-Deputado Federal, Economista e Tributarista, além de Bernard Appy – Economista do

Centro de Cidadania Fiscal, ex-secretário de Políticas Econômicas, respondendo dúvidas e perguntas de lideranças e

empreendedores do setor de alimentos e bebidas.

As discussões também contaram com intervenções de Ely Mizrahi, Presidente do Instituto Foodservice Brasil-IFB; Fernando Blower, Presidente SindRio; Marcus Galeb, Diretor Sindcerv e Tributário Ambev; Flávio Gaiana, Diretor Tributário Heineken; Ricardo Roman, Presidente ABIH-SP e Nelson Ramalho, Sócio Mule Bule/POA.

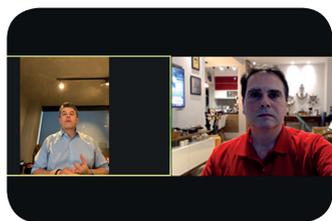
O SinHoRes Osasco – Alphaville e Região e o Canal Restaurante são parceiros e geram conteúdo direcionado ao Food Service e Hospitalidade.



Em 3/8, o presidente do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, Edson Pinto, representando também a FHORESP (Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo), em que é vice-presidente de Comunicação Social e Relações Governamentais, se reuniu com Daniel Corgliano, gerente da Fispal Food Service, e Clélia Iwaki, diretora do

Núcleo de Alimentos e Bebidas, ambos responsáveis pela realização da Fispal, maior feira do setor de Food Service da América Latina, realizada há mais de 30 anos.

Na oportunidade, foi firmada uma parceria entre o SinHoRes e a Fispal.



Em 21/7, o presidente do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, Edson Pinto, participou de reunião com Jean Paul Cutrona, CEO da construtora BP8 (<https://www.bp8.com.br/index.php>), quando puderam discutir assuntos ligados

ao setor de Turismo, Hotelaria e Eventos na cidade de Osasco e região.

Jean P. Cutrona, além de atuar na construção civil, é investidor do setor hoteleiro na região.



Em 11/8, o presidente do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, Edson Pinto, participou de reunião do CONTURESP (Conselho Estadual de Turismo). Na pauta, a criação da Câmara Temática para analisar a nova Lei Geral de Proteção de Dados e a criação de Grupo de Trabalho para analisar pedidos de ingresso/exclusão de entidade.



Em 17/7, o presidente Edson Pinto, representando também representando a FHORESP, em que é vice-presidente de Comunicação Social e Relações Governamentais, concedeu entrevista à CBN Campinas, quando falou da situação da categoria frente à crise provocada pelo coronavírus.



No dia 30/7, o presidente do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, Edson Pinto, representando também a FHORESP, em que é vice-presidente de Comunicação Social e Relações Governamentais, participou de reunião com o secretário de Turismo do Estado de São Paulo, Vinicius Lummertz; Rafael Felismino, da Secretaria de Turismo; e Ricardo Ferreira de Carvalho, presidente da ABRAFESTA (Associação Brasileira de Eventos).

Na reunião, FHORESP e ABRAFESTA puderam avançar nas negociações com o governo para a abertura de linhas de crédito para buffets, empresas organizadoras de eventos e as técnicas, responsáveis pelo áudio-visual e toda a estrutura em geral; bem como alterar os protocolos de abertura para realização de encontros sociais e corporativos de pequeno e médio porte, além do segmento de Alimentos e Bebidas em eventos.



Em 2/7, o SinHoRes Osasco – Alphaville e Região, através da TV SinHoRes, realizou uma live para debater a Lei de Doação de Alimentos e seu impacto no Food Service.

Para o debate, que contou com a participação do presidente Edson Pinto, o SinHoRes convidou o autor da lei, o deputado federal Arnaldo

Jardim, Dra. Gillian Alonso Arruda, nutricionista, doutora em Saúde Pública e CEO da Food Finder; e Dra. Andréa Boanova, Médica Veterinária Sanitarista, perita em alimentos.

O evento online foi mediado por Sérgio Lerrer, jornalista do Canal Restaurante, parceiro do SinHoRes. O Portal Visão Oeste, parceiro de mídia do evento, também transmitiu a live em sua fanpage do Facebook.



Em 13/8, o SinHoRes Osasco – Alphaville e Região realizou reunião, pela plataforma Zoom, com cerca de 30 proprietários de hotéis, bares e restaurantes da região.

Na oportunidade, o presidente Edson Pinto fez uma prestação de contas de todas as ações desenvolvidas pelo sindicato empresarial em

meio à pandemia do novo coronavírus que afetou significativamente o setor de hotéis, restaurantes, bares e similares. Edson esclareceu também alguns pontos sobre a negociação coletiva de 2020 com o Sinhoresp, sindicato dos trabalhadores.

Também participaram o vice-presidente, Paulo César Andrade; os diretores, Jacques Dimas Mattos Albuquerque de Souza e Benê Ferreira; o coordenador do Dep. Jurídico do SinHoRes, Dr. Marcel de Lacerda Borro; a gerente executiva, Alice Fernandes; e a coordenadora administrativa, Ana Lúcia Ribeiro.

## EXPEDIENTE

**Diretoria Executiva**  
**Presidente:** Edson Pinto  
(Gastronomia)  
**Vice-Presidente:** Paulo César Andrade (Gastronomia)  
**Diretor-Secretário:** Benê Ferreira (Hospitalidade)

**Diretor-Tesoureiro:** Jacques Dimas Mattos Albuquerque de Souza (Hospitalidade)  
**Diretor Regional de Santana de Parnaíba:** Antonio Henriques Branco Júnior (Gastronomia)

**Diretor Regional de Barueri:** Danilo Baldini Gonçalves (Hospitalidade)  
**Conselho Fiscal:** Alexandre Augusto da Silva Militão (Gastronomia) José Neves Neto

(Gastronomia)  
Mário Eduardo Rovira  
(Gastronomia)  
**Endereço:**  
Rua Salém Bechara, 140 –  
Sala 810, 8º andar, Edifício

Osasco Offices, Centro –  
Osasco – SP 06018-180  
**Tel.:** (11) 4556-0314  
**E-mail:** comunicacao@  
sinhoressesosasco.com.br

**Sítio:** [www.sinhoressesosasco.com.br](http://www.sinhoressesosasco.com.br)

**EDIÇÃO E DIAGRAMAÇÃO**  
Nova Onda Comunicação  
Tel.: (11) 3654-4172  
[www.novaon.com.br](http://www.novaon.com.br)

