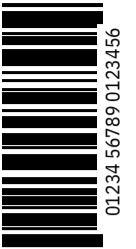


# NEWSPAPER

## do Hoteleiro



APROHOT Associação de Hotéis e Pousadas de Guarujá

3º Edição



## Silvio Santos também foi hoteleiro

Sua jornada em nossa indústria começou em agosto de 2005

Leia o artigo completo  
Pág -03



Página 03  
**Projeto Ondas**

O Projeto Ondas tem se destacado como um verdadeiro divisor de águas para crianças e adolescentes de Guarujá.



Página 05  
**Dalmo Bárbaro**

O falecimento de Silvio Santos deixou uma marca profunda na família Bárbaro, que o considerava não apenas um cliente, mas um amigo.

### Festival Criativo da Enseada

Que tal aproveitar o feriado de setembro no Guarujá? Nos dias 07 e 08, das 12h às 20h, a Praça Horácio Lafer, na Praia da Enseada, será o cenário da primeira edição do Festival Criativo da Enseada. O evento promete agitar a cidade com uma feira de rua cheia de arte, cultura e gastronomia local. Se você adora uma boa feira de rua, este evento é para você! Será um espaço vibrante, onde cultura, arte e gastronomia se encontram em um cenário deslumbrante à beira-mar. Os organizadores estão super animados e preparando tudo com muito carinho para garantir uma experiência inesquecível para todos os visitantes. O Festival Criativo da Enseada está aberto a todos que desejam expor seus produtos ou apoiar esta iniciativa que promete marcar o calendário de eventos do Guarujá. Se você tem interesse em participar, entre em contato pelo WhatsApp: (13) 99675-4045.

## Túnel e Aeroporto: Nova era de conexão em Santos e Guarujá

### Túnel e Aeroporto Transformam Litoral Sul

A região do Litoral Sul de São Paulo está prestes a passar por transformações significativas que prometem impactar não apenas a logística e o turismo, mas também a qualidade de vida dos moradores de Santos e Guarujá. Duas obras ambiciosas estão em curso: a construção de um túnel submerso entre Santos e Guarujá e a transformação da antiga Base Aérea de Santos, localizada no Guarujá, em um aeroporto comercial. Ambas as iniciativas representam um marco histórico para a região, que há décadas aguardava melhorias na infraestrutura de transporte.

#### Túnel Submerso: Um Século de Espera

O projeto do túnel submerso entre Santos e Guarujá finalmente recebeu o sinal verde após quase cem anos de discussão. Esta obra, que está atualmente na fase de emissão de licenças ambientais e definição do projeto executivo,

tem previsão para iniciar em 2025. O túnel terá 870 metros de extensão e ficará a 21 metros de profundidade, prometendo reduzir drasticamente o tempo de travessia entre as duas cidades para pouco mais de um minuto. Atualmente, a travessia é feita em oito minutos pelo sistema de balsas, sem contar o tempo de espera, ou em cerca de uma hora pela estrada, que cobre uma distância de 44 quilômetros. O custo estimado da obra é de R\$ 6,5 bilhões, que será dividido entre a União e o governo do estado. Além do túnel, o projeto inclui uma série de obras de acesso nos dois municípios. No Guarujá, a saída da ligação será no bairro de Vicente de Carvalho, uma das áreas mais populosas e carentes da cidade, com 150 mil habitantes. Um anel viário será construído para conectar o túnel à avenida que margeia os terminais portuários e à Rodovia Cônego Domênico Rangoni, principal acesso ao Guarujá para quem vem do sistema Anchieta-Imigrantes. Apesar do entusiasmo em torno do túnel, a população dos dois municípios tem

levantado preocupações, especialmente em relação às desapropriações. A Autoridade Portuária de Santos (APS), que é responsável pela parte da União na obra, enviou recentemente um ofício à Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (Cetesb) pedindo a revisão de uma proposta de traçado que resultaria em 66 desapropriações residenciais. A APS acredita ser possível construir o túnel sem afetar imóveis regulares, exceto pelas residências de madeira construídas sobre palafitas ao longo do canal do porto. No Guarujá, cerca de 650 casas de palafitas já estão sendo removidas, e seus moradores serão realocados para um conjunto habitacional em construção. Apesar dos desafios que ainda precisam ser superados, como as desapropriações e a obtenção de licenças ambientais, as perspectivas são promissoras. Com planejamento cuidadoso e execução eficiente, esses projetos têm o potencial de transformar a realidade do Litoral Sul, oferecendo novas oportunidades de desenvolvimento econômico e social para seus habitantes.

**GUARUJÁ HOTELARIA WEEK**

TEMPORADA DE  
**20% OFF**

**APROHOT**  
ASSOCIAÇÃO DE HOTÉIS E Pousadas DO GUARUJÁ

**DE MARÇO A SETEMBRO**

**APROVEITE**

[www.aprohot.com.br](http://www.aprohot.com.br)

## Carta ao leitor

Chegamos à nossa terceira edição do Newspaper do Hoteleiro em edição digital exclusiva

homenageando o maior apresentador da história da televisão brasileira que nos deixou esse mês, Silvio Santos. O apresentador, que já declarou seu amor pela nossa cidade - onde iniciou seu namoro com sua mulher, Iris Abravanel - construiu um dos seus empreendimentos de maior sucesso, o Jequitimar Hotel & Spa by Accor na Praia de Pernambuco e sua casa de veraneio. Contamos também a ligação de amizade de Silvio com o restaurante Dalmo Bárbaro, localizado na Praia da Enseada. Essa edição ainda apresenta o projeto do Visite Guarujá e a Aprohot voltado



para o Turismo, o "Embaixadores na Prática" e traz matérias exclusivas sobre a hotelaria, que agregam na busca constante pela excelência do nosso setor. Espero que vocês gostem e aproveitem. Uma ótima leitura

*Silvia*

Silvia Bernardes  
**Presidente**  
APROHOT Associação de  
Hotéis e Pousadas do  
Guarujá

## Embaixadores na prática

# Aprohot e Visite Guarujá Convention Bureau unem esforços em Curso para Líderes no Turismo



Como sempre, a Aprohot busca oportunidades de crescimento da associação e de seus associados, do êxito de seus empreendimentos ao aprimoramento de seus líderes e colaboradores. Assim, firme neste propósito, a Aprohot uniu-se ao Visite Guarujá Convention Bureau para oferecer, aos seus associados e colaboradores, a oportunidade de realizarem um curso ministrado pelo Visite Guarujá Convention Bureau, chamado Embaixadores na Prática.

A iniciativa decorre da 1ª e 2ª edições do Encontro dos Embaixadores do Turismo Responsável em Guarujá, que desde abril de 2023 mobiliza lideranças locais para o engajamento na consecução dos três objetivos que definem o papel do Visite Guarujá Convention Bureau. Ou seja: conhecer para promover os atrativos turísticos naturais e culturais do destino; captar e apoiar eventos contribuindo com a quebra da sazonalidade da demanda turística e, ainda, promover o bem-receber por meio da capacitação e atualização profissional.

O curso Embaixadores na Prática é ministrado em seis encontros ao vivo, em locais específicos (é itinerante e não foi desenvolvido em uma sala de palestra ou convenção), proporcionando uma imersão verdadeira dos participantes nos temas explorados. Os conteúdos são transmitidos por pessoas capacitadas e que têm profundo conhecimento sobre o que multiplicarão, abrindo espaço para perguntas e trazendo respostas pertinentes aos consultes. O curso tem por objetivo oferecer um maior conhecimento sobre Guarujá, desde sua condição

geográfica de ilha, que é desconhecida de muitos, à vantagem de explorar esta característica natural como algo positivo para o turismo. No objetivo de aprimorar o conhecimento histórico, voltado para o Turismo, a imersão leva o participante a ouvir e vivenciar a história de hotéis e pontos turísticos da cidade, os quais precisam ser conhecidos e devem ser oferecidos ao turista como opções de entretenimento. Para gerar atração turística, cinco de seis encontros que compõem o curso foram realizados. Um deles teve foco na hospitalidade e ocorreu dentro do Casa Grande Hotel Resort & Spa, com direito à introdução histórica e visita de aproximadamente uma hora a todas as dependências do empreendimento. Assim, neste encontro, os participantes puderam conhecer a estrutura, organização de pessoal, cozinhas, restaurantes, salões de eventos, áreas externas para o público adulto e infantil, serviços e benefícios abertos ao público em geral; enfim, uma experiência única e enriquecedora. O sexto e último encontro, programado para dia 29 de agosto, complementa referências históricas do destino e será ministrado por um guia de turismo, com formação, experiência e que já esteve na condição de secretário de turismo da cidade. Além de um turismo histórico mais ativo para a nossa cidade, o curso visa vencer a barreira de que Guarujá só é bom para ser visitado em dias de sol! A primeira turma do curso Embaixadores na Prática incluiu associados de ambas as entidades, unidas no mesmo propósito.

As próximas turmas também estarão limitadas à participação de 20 profissionais, podendo ser o proprietário do meio de hospedagem, restaurante, quiosque ou comércio em geral, acompanhado de até dois de seus colaboradores, ou apenas colaboradores indicados. A participação é 100% gratuita. Ainda na busca de crescimento pessoal de seus associados, e da melhoria na qualidade do atendimento e da prestação de serviços de nossos meios de hospedagem, a Aprohot também se uniu à Alfa Treinamentos e oferecerá curso de carga horária reduzida (4 horas) porém, igualmente certificado, para multiplicar conhecimento de primeiros socorros (com foco especial na Lei Lucas) e noções básicas de brigada de incêndio para todos os proprietários de meios de hospedagem que sejam associados, estendendo a possibilidade a todos os colaboradores que os líderes considerarem que devam ter tais conhecimentos. Este curso tem um propósito muito importante, que é capacitar pessoas a salvar vidas, em situações simples, até o socorro efetivo chegar. E, também, a se proteger e proteger pessoas do entorno, em caso de incêndios, para conter a expansão danosa do evento e o aumento do risco de morte daqueles que estiverem expostos ao incidente. As turmas serão formadas com 30 participantes e, neste caso também, a Aprohot sugere não só a participação do associado, mas de seus colaboradores, e sem limite de inscritos por unidade. Para participar, é preciso inscrição e o pagamento de uma taxa de R\$35 por pessoa, diretamente para ALFA.

# Expediente

## Diretoria -Gestão 2022-2024

### Presidente

Silvia Bernardes

### Vice-Presidente

Adenauer B. Marques Monteiro

### Diretor de Comunicação

Ailton Botelho

### Diretora Social & Turismo

Iêda Maria Biscola

### Diretor de Relações com Associados

Dominici M. Quintana Nunes

### Conselheira Fiscal

Maria de Jesus Correa Mari

## Tiragem

Essa segunda edição impressa do "Newspaper do Hoteleiro" tem 2 mil exemplares e é distribuída gratuitamente para todos os profissionais do setor hoteleiro na cidade de Guarujá. A versão eletrônica do jornal é acessível a todos no nosso site [www.aprohot.com.br](http://www.aprohot.com.br), enquanto a versão impressa é reservada aos associados, parceiros, organizações não governamentais, Governo Municipal e anunciantes desse veículo.

## Coordenação Editorial

### Newspaper do Hoteleiro

Edição: Agosto 2024

Editor-Chefe: Ailton Botelho

Equipe Editorial: Dudu Volpe

### Departamento de

Arte/Design: Agência Volpe Designer

### Colaboradores:

Silvia Bernardes, Adenauer

B. Marques Monteiro

Iêda Maria Biscola, Dominici

M. Quintana Nunes e Maria de

Jesus Correa Mari

Cati Fiumarelli

Flavia Guerino Peperaio

## Anúncios

Oferecemos 8 espaços publicitários de tamanhos variados para anunciantes, tanto do setor hoteleiro quanto de outros segmentos. Associados da APROHOT têm descontos especiais para anúncios nesses espaços e também no destaque de hotéis ou pousadas, acessível por QR code. Além disso, temos um espaço reservado para destaques especiais, tam-bém com acesso via QR code, permitindo que nossos leitores explorem mais informações e detalhes de maneira prática e interativa. E temos mais uma boa notícia para os nossos anunciantes! Todos os anúncios publicados no jornal durante os primeiros três meses serão incluídos gratuitamente no nosso site, que conta com mais de 50 mil visitantes por mês. Essa oferta especial proporciona exposição adicional para sua marca ou empresa, permitindo que você alcance um público ainda maior por meio de nossa plataforma online. Não perca essa oportunidade de promover seu negócio tanto na versão impressa quanto na digital do nosso jornal. Entre em contato para garantir seu espaço e aproveitar essa vantagem exclusiva! Para atender às necessidades e preferências de nossos anunciantes, oferecemos opções de pacotes com períodos de 3, 6 ou 12 edições.

## Contato

**Comercial:** Agência Volpe Designer

**WhatsApp:** (13)99627-8583

**www.aprohot.com.br**

[jornaldohoteleiro@aprohot.com.br](mailto:jornaldohoteleiro@aprohot.com.br)



## Você já é associado?

/Seja Associado

Além de fortalecer sua posição no mercado hoteleiro ao se associar à APROHOT, você também se junta a uma comunidade comprometida com a excelência, ética e o desenvolvimento sustentável do Turismo no Guarujá.

(13)99627-8583

Associe-se já!

## Baixa Temporada

## Maior comunicador da TV brasileira, Silvio Santos também era hoteleiro

O Brasil se despediu, nesse mês de agosto, de Silvio Santos, o maior comunicador da história da televisão brasileira. Silvio faleceu às 04h50 (horário de Brasília), em São Paulo, aos 93 anos, vítima de broncopneumonia, resultado de uma infecção por H1N1 que ele tinha contraído no início do mês. Muito além da sua vitoriosa carreira no rádio e na televisão brasileira, o fundador do SBT - Sistema Brasileiro de Televisão também era hoteleiro e investia no Turismo. Sua jornada em nossa indústria começou também no mês de agosto, mas de 2005, quando o Grupo Silvio Santos começava a construir um resort na nossa cidade. Com cerca de R\$ 150 milhões investidos, o hoje Hotel Jequitimar Guarujá Resort & Spa by Accor foi inaugurado

no dia 27 de setembro de 2006. Tratava-se na época do maior empreendimento hoteleiro do Guarujá. O hotel, que conta hoje com mais de 300 quartos e segue administrado pelo Grupo Accor, agora tem uma curiosidade: o hotel se chama Jequitimar, praticamente o mesmo nome da empresa de comestíveis também fundada por Silvio Santos, em 2006, chamada Jequititi. O "mar" foi adicionado ao nome oficial do hotel, que fica realmente de frente para o mar na Praia do Pernambuco. Desde novembro de 2022 o hotel deixou de contar com a bandeira Sofitel e passou a se chamar Hotel Jequitimar Guarujá Resort & Spa by Accor. A decisão, segundo comunicado da rede hoteleira à época, ocorreu em comum acordo entre Accor e Grupo Silvio Santos, proprietário do

hotel, já que ambas as partes desejavam explorar mais o DNA brasileiro, algo inerente à marca Hotel Jequitimar. A mudança de nome acabou sendo acompanhada de investimentos para melhorias estruturais e de serviços já iniciados com aquisição de equipamentos e projetos para execução até 2023 - como a ampliação da área de lazer infantil nas piscinas com a construção de um parque aquático; o retrofit dos três restaurantes e bar do lobby; além de melhorias nas áreas comuns, apartamentos do hotel, área de eventos e entretenimento. O Grupo Silvio Santos tinha o próprio Silvio Santos como fundador e proprietário, além de Renata Abravanel (presidente), José Roberto dos Santos Maciel (vice presidente), Daniela Beyruti e Cíntia Abravanel no comando.



## Projeto Ondas: Transformando vidas em Guarujá

### O Projeto Ondas tem se destacado como um verdadeiro divisor de águas para crianças e adolescentes de Guarujá.

Através do programa "Surfando Valores ano II", que conta com o apoio da Lei de Incentivo ao Esporte Federal, o projeto promove a inclusão social, o aprendizado e a prática do surfe para jovens em situação de vulnerabilidade. Este artigo explora as conquistas e os impactos significativos do projeto na vida dos participantes e suas famílias, além de destacar as atividades e parcerias que impulsionam sua missão.

#### Superando Expectativas

Desde seu início em junho de 2023, o Projeto Ondas tem superado as expectativas. Com uma meta inicial de atender 60 participantes, o projeto já beneficiou 88 crianças. Atualmente, 69 crianças e adolescentes, com idades entre 7 e 12 anos, provenientes de

bairros como Vila Baiana, Vila Júlia e Cidade Atlântica, estão ativamente envolvidos nas atividades oferecidas. As aulas de surfe, o carro-chefe do projeto, têm sido um ponto de destaque. A evolução das crianças na prática do surfe é notável. Elas demonstram melhorias significativas em habilidades como equilíbrio, remada e capacidade de pegar ondas. Essas conquistas não apenas contribuem para o desenvolvimento físico, mas também promovem autoconfiança, superação de desafios e uma conexão profunda com a natureza. Valores como empatia, trabalho em equipe e respeito mútuo são constantemente reforçados nas atividades diárias. Além das atividades esportivas, o Projeto Ondas realiza encontros regulares

com as famílias dos participantes. Até o momento, foram organizados 10 encontros, nos quais foram distribuídas mais de 500 cestas básicas, garantindo a segurança alimentar dessas famílias. Essa iniciativa não só assegura o bem-estar dos envolvidos, mas também fortalece o vínculo entre o projeto e a comunidade local. Um dos momentos mais emocionantes do projeto foi a realização do Festival de Surf com Envolvimento Familiar. Durante o evento, as crianças ensinaram seus familiares a surfar. Ajude o Projeto Ondas, escaneie o QR Code abaixo e tenha acesso a matéria completa em nosso portal.



## CONQUISTE O SORRISO DOS SONHOS

Conheça o aparelho Invisalign, forma rápida e estética de alinhar seu sorriso!

Guarujá - SP

Agende sua consulta

Pernambuco: (13) 3382-2412 / Pitangueiras: (13) 3355-3455



## A importância de manter o AVCB em dia do seu hotel ou pousada



### Garantindo a segurança de seu empreendimento

#### Dicas Importantes

Manter o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) em dia é uma obrigação crucial para a segurança e a operação legal de hotéis e pousadas. Esse documento, emitido após inspeção rigorosa do Corpo de Bombeiros, certifica que o estabelecimento está em conformidade com as normas de segurança contra incêndios, protegendo tanto os hóspedes quanto os funcionários. A principal função do AVCB é garantir que o local esteja preparado para situações de emergência, como incêndios. Equipamentos como extintores, alarmes, sprinklers e saídas de emergência são verificados para assegurar que estejam funcionando corretamente e que o estabelecimento oferece rotas de fuga adequadas. Isso não só protege vidas, mas também demonstra o compromisso do hotel ou pousada com a segurança de seus clientes e colaboradores.

Manter o AVCB em dia também reflete positivamente na imagem do hotel ou pousada. Hóspedes que percebem o cuidado com a segurança tendem a confiar mais no estabelecimento, o que pode resultar em boas avaliações e maior fidelização. A conformidade com as normas é vista como um indicador de profissionalismo e respeito aos clientes.

#### Renovação e Fiscalização

A renovação do AVCB exige que o hotel ou pousada passe por novas inspeções, nas quais o Corpo de Bombeiros verifica se todos os equipamentos de segurança estão em conformidade e se as rotas de fuga estão devidamente sinalizadas. Caso sejam encontradas irregularidades, estas devem ser corrigidas antes da emissão do novo certificado, garantindo que o local esteja sempre seguro. Manter o AVCB em dia é uma prática indispensável para a segurança, legalidade e credibilidade de hotéis e pousadas.

Anúncio Rodapé

**ANUNCIE  
AQUI**

(13) 99627-8583

Por Ailton Botelho

# Social

## Guest Gastrô agitou a chiquería guarujense.

Na quinta-feira, 22 de agosto, o RP Lincoln Morales reuniu ótimos amigos no lançamento do "Guest Gastrô", projeto de gastronomia criado em parceria com Ailton Botelho, proprietário do hotel boutique cenário da Dinner Edition, o Guest House Guarujá. "Noite incrível com pessoas especiais e comida excepcional. O evento foi só elogios e muitos perguntando pelo próximo", confidenciou Lincoln, que deixou escapar que já pensa em uma segunda edição com o tema Hawái. Agora é aguardar! Confira quem marcou presença na estreia.



Ailton e Lincoln Morales



Marcos, Ailton, Ericka, Carla, Simone e Lincoln Morales



Henrique e Elaine



Maria e Yan com os amigos Marcos e Castêlões



Chefe Michelan BEA



Alves e sua esposa Leila



Lincoln e a cantora Ana Cigarra



Casal Pacheco e esposa Margarida curtiram a noite



Sobremesa



Murilo e esposa curtiram o jantar



Maira Stivel, Ricardo, Joicy, Ana Cecília



Carla, Lincoln Morales e Ericka



Casal Mari e Renato Ficantti degustaram um bom vinho



Nossa chefe Michelan BEA



Prato principal Carre com arroz negro



Os mais jovens médicos Carla Rubens e Ana Letícia



Eliana Falanga com amigo de sempre Lincoln Morales



Lyncon Morales e Erick Blanck

Associado em Destaque

## Pousada Villa Santô: É um espaço único no Guarujá



### Um Refúgio de Tranquilidade no Guarujá

No coração do Guarujá, a Villa Santô Pousada se destaca como um refúgio perfeito para quem busca descanso e conforto. Cada detalhe é cuidadosamente pensado para que os hóspedes se sintam em casa desde o momento em que chegam. As suítes da Villa Santô são decoradas com um toque acolhedor e elegante, proporcionando uma experiência única. Cama confortável, lençóis macios e atenção aos detalhes garantem uma estadia inesquecível.

O restaurante da pousada é um verdadeiro convite à boa gastronomia, com pratos preparados com ingredientes frescos e de alta qualidade. As refeições são servidas ao ar livre, onde é possível apreciar a brisa do mar enquanto saboreia pratos deliciosos. Aberto ao público até as 22h, o restaurante é uma parada obrigatória. A área da piscina é o cenário perfeito para momentos de lazer. Com uma piscina ao ar livre cercada por uma paisagem encantadora, é o espaço ideal para se refrescar e relaxar. Seja para um mergulho revigorante ou para descansar à beira da piscina, a Villa Santô oferece a experiência perfeita. Seu pet é bem-vindo na Villa Santô Pousada, que possui uma

política pet friendly permitindo que os animais de estimação frequentem as áreas comuns. Assim, você pode aproveitar momentos especiais ao lado do seu melhor amigo, sem preocupações. A Villa Santô Pousada é mais do que um lugar para se hospedar; é um convite à tranquilidade e ao descanso. Seja para uma escapada de fim de semana ou férias prolongadas, este refúgio no Guarujá promete proporcionar momentos inesquecíveis. Venha conhecer e se encantar com tudo o que a Villa Santô Pousada tem a oferecer.



## Restaurante Dalmo Bárbaro: E a conexão com o ícone da tv brasileira

### Você sabia?

Silvio Santos, uma das figuras mais icônicas da televisão brasileira, não era apenas conhecido por seu carisma inigualável e sua habilidade em cativar o público, mas também por sua apreciação por boa comida. Entre seus restaurantes preferidos, um em especial tinha um lugar cativo no coração do apresentador: o Dalmo Bárbaro, localizado no Guarujá, no litoral sul de São Paulo. Essa história, que une um dos maiores nomes da comunicação no Brasil a um restaurante familiar, revela muito sobre a simplicidade e as preferências pessoais do homem por trás das câmeras.

### O Início de uma Relação Especial

O Dalmo Bárbaro, fundado por Dalmo Bárbaro, sempre foi um local reconhecido por sua comida de qualidade e pelo atendimento acolhedor. O restaurante, especializado em frutos do mar, tornou-se um ponto de referência para os apreciadores da boa gastronomia na região do Guarujá. No entanto, foi a relação que se desenvolveu

entre o fundador e Silvio Santos que trouxe um destaque especial ao estabelecimento. Silvio, falecido aos 93 anos, sempre demonstrou seu carinho pelo restaurante, que preparou, em 2018, os pratos do almoço de seu aniversário. Na mesma ocasião, Gugu Liberato convidou Silvio para um almoço em sua casa no interior de São Paulo, presenteando-o com uma estátua de cera em tamanho real. Para esse evento, Rafael foi chamado para levar os pratos favoritos do comunicador e preparar a refeição, evidenciando a confiança de Silvio na qualidade e no serviço do Dalmo Bárbaro.

O falecimento de Silvio deixou uma marca profunda na família Bárbaro, que o considerava não apenas um cliente, mas um amigo que ajudou a construir a reputação do restaurante. Rafael expressou sua tristeza, destacando a gratidão pelo apoio ao longo dos anos. A memória de Silvio Santos continuará viva no Dalmo Bárbaro, que planeja homenageá-lo de maneiras que reflitam a importância dessa amizade. Essa história



ilustra como a simplicidade e o apreço por bons momentos podem criar laços duradouros entre pessoas e lugares. O Dalmo Bárbaro, por sua vez, continuará a ser um lugar onde a memória de Silvio Santos será sempre lembrada com carinho e gratidão. A história do restaurante, marcada por essa amizade especial, é uma inspiração para todos que acreditam no poder das conexões humanas e no valor de compartilhar momentos especiais ao redor da mesa.



### Você sabia que Guarujá tem academia municipal?

**Guarujá inaugurou uma academia municipal com capacidade para 300 pessoas**

A inauguração da nova academia municipal em Guarujá é um marco importante para a cidade, representando um avanço significativo na promoção da saúde e do bem-estar da população. Com uma estrutura moderna, equipamentos de última geração e profissionais qualificados, a academia está pronta para atender a um público diversificado, promovendo a prática regular de atividades físicas e contribuindo para a melhoria da qualidade de vida dos moradores.

Anúncio Rodapé

**ANUNCIE  
AQUI**

(13) 99627-8583



# Antiga casa de Silvío Santos

A Casa Haiadori: Um Tesouro Arquitetônico do Guarujá

/História

História

## Descubra a Casa de Pedra: Um Ícone da Ocupação Paulista no Litoral

### Uma edificação singular no litoral sul paulista

A Casa de Pedra, uma edificação singular no litoral sul paulista, é um verdadeiro ícone da arquitetura moderna e da história do Guarujá. Localizada estrategicamente sobre uma formação rochosa entre as praias de Pitangueiras e Astúrias, esta construção atrai olhares curiosos e admiradores de arquitetura. Sua história, design e importância cultural são elementos que a tornam um ponto de referência no cenário turístico do litoral de São Paulo.

### A Origem e o Arquiteto por Trás do Projeto

A Casa de Pedra foi construída em 1952, sob a batuta do renomado arquiteto Henrique Cristofani, conhecido como "Verona". O projeto foi uma encomenda de Roberto Braga, também responsável pela criação do Edifício Sobre as Ondas, localizado ao lado. Este edifício foi um dos pioneiros da arquitetura vertical moderna na década de 1940. Cristofani, com seu estilo inovador, conseguiu integrar a construção ao ambiente natural, utilizando materiais locais e técnicas de construção que se harmonizam com a paisagem costeira.

Arquitetura Inovadora: Estética e Funcionalidade

A estrutura da Casa de Pedra se destaca por seu uso impressionante de rochas como base e parte de suas paredes. A escolha dos materiais foi feita de forma a garantir que a edificação pudesse resistir aos rigores do clima litorâneo, como a maresia e a umidade. Externamente, a casa é revestida com pastilhas, um elemento frequente em construções da região, que oferece proteção e beleza ao edifício.

Internamente, a continuidade do uso de rochas no revestimento das paredes e até na banheira proporciona uma sensação de continuidade e

integração com o ambiente externo. Elementos de ferro e vidro, combinados com lajes planas, conferem à Casa de Pedra um caráter moderno e geométrico, que desafia as convenções da arquitetura tradicional da época.

### A Casa de Pedra no Cinema

Um dos fatos curiosos sobre a Casa de Pedra é sua participação no cinema brasileiro. Em 1965, a frente da construção foi utilizada como cenário para o filme "O Puritano da Rua Augusta", estrelado pelo icônico comediante Mazaropi. Essa exposição cinematográfica ajudou a consolidar a imagem da Casa de Pedra como um marco cultural, expandindo seu reconhecimento além das fronteiras do Guarujá.

### Tombamento e Preservação do Patrimônio

Em 2013, a Casa de Pedra, juntamente com o Edifício Sobre as Ondas, foi tombada pelo CONDEPHAAT. Este reconhecimento oficial destaca a importância dessas edificações como símbolos da ocupação paulista do litoral, especialmente para o uso de veraneio. Segundo a publicação do Diário Oficial, a

decisão de tombamento enfatizou "a presença marcante do arranha-céu Sobre as Ondas na paisagem em relação indissociável, e em contraponto à Casa da Pedra com que divide o sítio natural e a formação rochosa em que se implantam."

O tombamento garante a preservação dessas construções, assegurando que futuras gerações possam apreciar e estudar a arquitetura inovadora que elas representam. Além disso, protege o patrimônio cultural e histórico do Guarujá, promovendo a conscientização sobre a importância de manter viva a memória arquitetônica e histórica da região.

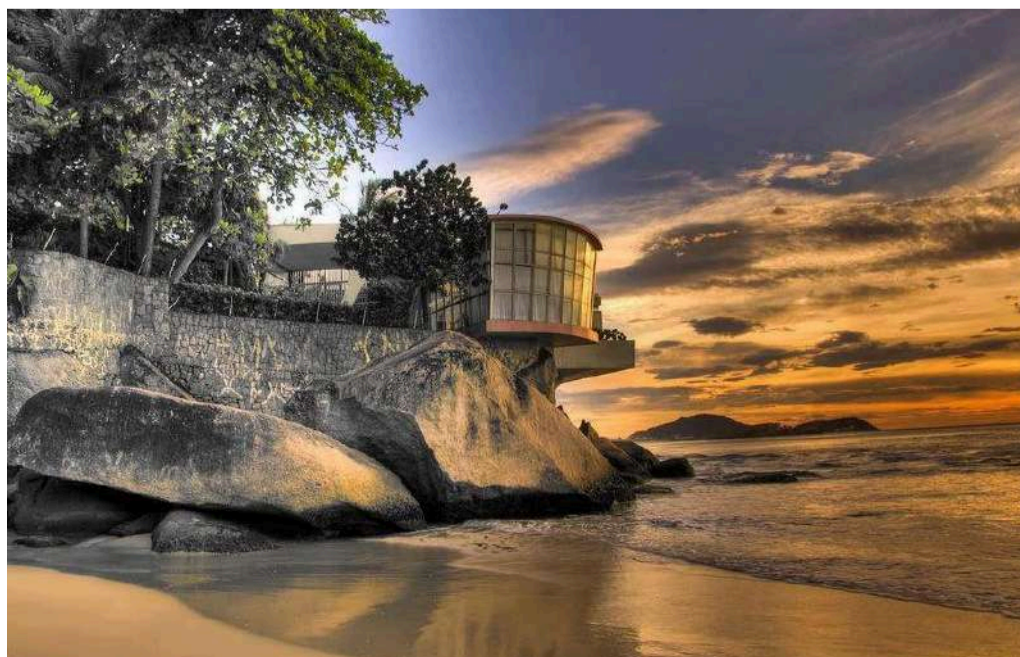
### O Impacto no Turismo Local

A Casa de Pedra não é apenas um marco arquitetônico, mas também uma atração turística significativa para o Guarujá. Sua presença contribui para o charme e a singularidade da região, atraindo turistas interessados em arquitetura, história e beleza natural. Além de admirar a construção externamente, os visitantes

podem explorar a área circundante e desfrutar das praias próximas, que oferecem uma experiência completa de lazer e cultura.

### A Influência Cultural e Histórica da Casa de Pedra

A Casa de Pedra é mais do que uma construção impressionante; é um símbolo da transformação cultural e histórica do Guarujá. Durante o século XX, a cidade passou por um período de desenvolvimento e modernização, atraindo investidores e turistas. A edificação reflete esse momento de transição e crescimento, evidenciando como a arquitetura pode ser um agente de mudança e identidade cultural. A Casa de Pedra, com sua rica história, arquitetura inovadora e significado cultural, é um tesouro do Guarujá. Ela representa um capítulo importante da ocupação paulista do litoral e continua a encantar visitantes e moradores. Em sua próxima viagem ao litoral sul paulista, não perca a oportunidade de conhecer de perto essa obra-prima da arquitetura moderna.



## Antiga casa de Silvío Santos na Enseada

Nos anos 50, Eduardo A. Matarazzo, figura importante da época, mandou construir uma casa única e repleta de história no Guarujá. O projeto, idealizado por um renomado arquiteto japonês, foi inspirado em um inusitado posto de gasolina na Alemanha, resultando em uma obra singular chamada "Haiadori". Posteriormente, a propriedade foi vendida ao Conde Francisco Matarazzo Júnior, pai de Eduardo. Atualmente, a residência está nas mãos da família do falecido empresário Silvío Santos, que a mantém em perfeito estado de conservação, preservando assim um importante marco da arquitetura na cidade. A Casa Haiadori não apenas reflete a criatividade e o intercâmbio cultural da época, mas também continua a ser um símbolo de elegância e história em Guarujá.



## Parceria com a Bluefit - A sua academia

A parceria entre a Bluefit Guarujá e a APROHOT traz uma série de vantagens exclusivas para associados e seus colaboradores. Se você faz parte não perca tempo e aproveite os benefícios dessa parceria incrível, sua saúde e bem estar agradecem.



Alta Temporada

# Guarujá se Prepara para a Alta Temporada: Hoteleiros Investem em Manutenção, Reformas e Novos Serviços

## Preparação Geral para a Alta Temporada

Com a aproximação da alta temporada, os hoteleiros de Guarujá estão se movimentando para garantir que suas instalações estejam prontas para receber um número expressivo de turistas. Considerada uma das cidades mais visitadas do litoral paulista, Guarujá se prepara para meses intensos, onde a ocupação dos hotéis atinge seu pico, impulsionando a economia local. Para entender como os hoteleiros estão se organizando, fomos a campo e conversamos com diversos proprietários e gestores do setor hoteleiro da região. Eles revelaram os desafios e as estratégias adotadas para garantir que cada detalhe esteja perfeito para os visitantes.

O verão é o período mais aguardado do ano para os hoteleiros de Guarujá. Durante essa época, a cidade se transforma, atraindo turistas de várias partes do Brasil e do exterior. Segundo dados da Secretaria de Turismo de Guarujá, a ocupação hoteleira no verão chega a 90%, e em alguns casos, esgota-se semanas antes do início da temporada. Mas, com grandes expectativas, vêm grandes responsabilidades. A preparação para receber esse fluxo intenso de turistas envolve uma série de ações estratégicas, desde manutenção e reformas até a inovação nos serviços oferecidos.

### Manutenção: O Primeiro Passo para a Excelência

Antes que os turistas comecem a chegar, a prioridade dos hoteleiros é garantir que as instalações estejam impecáveis. Manutenção é a palavra de ordem, e muitos hotéis começam a se preparar meses antes do início da temporada. Segundo especialistas, a manutenção preventiva é essencial não apenas para evitar problemas durante o período de maior demanda, mas também para garantir a segurança e o conforto dos hóspedes.



Esse cuidado com a manutenção preventiva tem se mostrado eficaz em evitar problemas maiores durante a alta temporada. Para alguns hotéis, a preparação para a alta temporada vai além da manutenção. Realizar reformas e benfeitorias se tornou uma prática comum, especialmente em um mercado cada vez mais competitivo. Reformar áreas comuns, modernizar os quartos e adicionar novas comodidades são algumas das estratégias adotadas para atrair turistas exigentes e dispostos a pagar mais por uma experiência diferenciada. A modernização também inclui a adoção de tecnologias que facilitam a vida dos hóspedes.

### Inovações e Novos Serviços: Diferenciando-se da Concorrência

Em um cenário onde os turistas buscam cada vez mais por experiências únicas, os hotéis de Guarujá estão inovando em seus serviços para se destacar da concorrência. A inclusão de novos ambientes, como spas, academias e restaurantes gourmet, são algumas das iniciativas que têm ganhado

destaque. Além dos serviços de luxo, a sustentabilidade também tem sido um diferencial para os hotéis que buscam atrair um público mais consciente.

## Promoções e Marketing: Atraindo o Cliente Certo

Atrair turistas para a alta temporada requer mais do que boas instalações e serviços. As estratégias de marketing são fundamentais para garantir que o hotel se destaque e que as reservas sejam maximizadas. Campanhas publicitárias direcionadas, promoções especiais e o uso das redes sociais são algumas das táticas adotadas pelos hotéis de Guarujá. As promoções também desempenham um papel crucial na atração de clientes. Apesar de todos os preparativos, a alta temporada traz desafios logísticos e operacionais que exigem atenção redobrada dos hoteleiros. A contratação de mão de obra temporária, gestão de suprimentos e a manutenção da qualidade do

serviço são alguns dos aspectos que requerem planejamento cuidadoso.

A gestão de suprimentos também é crítica durante a alta temporada.

A pandemia de COVID-19 trouxe desafios sem precedentes para o setor hoteleiro, mas também deixou lições valiosas que estão sendo aplicadas na preparação para a alta temporada atual. Muitos hotéis adotaram novas práticas e tecnologias que se tornaram permanentes, garantindo a segurança e o bem-estar dos hóspedes. Além disso, a pandemia acelerou a adoção de tecnologias que melhoram a experiência dos hóspedes.

A alta temporada em Guarujá promete ser intensa, e os hoteleiros da região estão prontos para receber os turistas com instalações renovadas, novos serviços e uma hospitalidade que reflete o cuidado e a dedicação de meses de preparação. Mais do que nunca, a combinação de manutenção rigorosa, inovação e estratégias de marketing eficazes será fundamental para garantir que os hóspedes tenham uma experiência inesquecível.

Sustentabilidade

## Caminhos para um Futuro Mais Verde

### Sustentabilidade no Setor Hoteleiro

A sustentabilidade não é mais uma tendência, mas uma necessidade no setor hoteleiro. Com a crescente conscientização dos viajantes sobre questões ambientais, os hotéis que adotam práticas sustentáveis não apenas contribuem para a preservação do meio ambiente, mas também melhoram sua reputação e fidelizam seus clientes. Neste artigo, exploramos as principais práticas sustentáveis que os hoteleiros podem adotar para reduzir seu impacto ambiental e atender às expectativas dos hóspedes. A Eficiência Energética é uma das formas mais eficazes de reduzir o impacto ambiental de um hotel é investir em eficiência energética. A instalação de sistemas de iluminação LED, sensores de movimento para luzes em áreas comuns e a implementação de sistemas de gerenciamento de energia podem reduzir significativamente o consumo de eletricidade. Além disso, a utilização de energia renovável, como painéis solares, é uma prática cada vez mais comum em hotéis que buscam reduzir sua pegada de carbono.



### Redução de Resíduos

A gestão de resíduos é um aspecto crucial da sustentabilidade. Hotéis podem implementar programas de reciclagem e compostagem, reduzir o uso de plásticos descartáveis e substituir amenities por dispensers reutilizáveis. Além disso, a doação de alimentos excedentes para organizações locais ou seu encaminhamento para compostagem pode reduzir significativamente o volume de resíduos enviados para aterros. A implementação de práticas sustentáveis não só beneficia o meio ambiente, mas também pode resultar em economias significativas e maior lealdade dos clientes. No entanto, a sustentabilidade é um esforço contínuo que exige comprometimento e inovação. Ao adotar essas práticas, os hoteleiros não apenas contribuem para um futuro mais verde, mas também garantem que seus negócios prosperem em um mercado cada vez mais consciente e exigente.



Escaneie o QrCode para maiores informações sobre o destaque

## Pousada Pé na Areia Guarujá

A pousada perfeita para momentos inesquecíveis onde cada detalhe foi preparado com muito amor e carinho para receber você e sua família.

# Cantinho do Pê



É o lugar ideal para quem busca uma hospedagem intimista, com a sensação de estar em casa.



Escaneie o QrCode para maiores informações sobre o destaque

## Fundo Social de Guarujá Abre Inscrições para Curso Gratuito de Panificação

O Fundo Social de Solidariedade (FSS) de Guarujá está com inscrições abertas para o curso gratuito de Panificação da "Padaria Artesanal", uma excelente oportunidade para quem deseja adquirir novas habilidades e melhorar suas chances no mercado de trabalho. As inscrições começaram na última quarta-feira (21) e podem ser feitas na sede do FSS, localizada na Rua Cavalheiro Nami Jafet, 549, no Centro, de segunda a sexta-feira, das 9h às 12h e das 13h às 16h30. Para se inscrever, é necessário apresentar um documento com foto e comprovante de residência. O curso, que tem duração de três meses, oferece turmas nos períodos da manhã e da tarde, atendendo às diferentes necessidades dos participantes. As aulas estão programadas para iniciar no dia 2 de setembro, e podem participar pessoas a partir dos 16 anos. No caso dos menores de idade, é obrigatório que estejam acompanhados por um responsável no ato da inscrição. Essa iniciativa do Fundo Social de Solidariedade visa capacitar os moradores de Guarujá, contribuindo para a inclusão social e o desenvolvimento econômico da região.



## Como Evitar Desperdícios e Aumentar a Lucratividade em Bares e Restaurantes: Estratégias Cruciais para o Sucesso

Administrar um bar ou restaurante é uma tarefa desafiadora, especialmente em um cenário econômico cada vez mais competitivo. Muitos gestores do setor de gastronomia enfrentam a árdua tarefa de manter seus negócios operando de forma eficiente, mas frequentemente se veem frustrados pela falta de lucratividade. Essa realidade pode ser atribuída, em grande parte, ao desconhecimento sobre a gestão financeira e operacional de um estabelecimento gastronômico. Compreender e dominar as ferramentas de gestão, como o Custo da Mercadoria Vendida (CMV), é fundamental para garantir a sustentabilidade e o crescimento do negócio.

### O Papel do CMV na Gestão de Restaurantes

O CMV, ou Custo da Mercadoria Vendida, é um indicador crucial para qualquer restaurante que deseja ser financeiramente viável. Ele é calculado somando o estoque inicial ao valor das compras realizadas e subtraindo o estoque final. Esse cálculo permite que os gestores tenham uma visão clara do quanto estão gastando com as mercadorias vendidas, possibilitando identificar desperdícios e ajustar as compras de maneira mais eficaz. A compreensão desse indicador não só ajuda na otimização dos custos, mas também oferece insights valiosos para a definição de preços e o aumento das margens de lucro. Sem esse entendimento, muitos estabelecimentos acabam perdendo dinheiro sem perceber, o que dificulta a expansão do negócio e, em



alguns casos, até mesmo a sua manutenção. Uma vez que o gestor compreenda a importância do CMV, o próximo passo é implementar estratégias para reduzi-lo, aumentando assim a rentabilidade do negócio. A primeira ação a ser tomada é realizar uma análise detalhada da cadeia de suprimentos. Negociar com fornecedores é essencial para conseguir melhores preços sem comprometer a qualidade dos produtos. Uma das alternativas viáveis é comprar em maior volume para obter descontos, desde que isso não resulte em desperdício. A escolha dos fornecedores é um aspecto que não pode ser negligenciado. É importante selecionar parceiros que estejam alinhados aos valores e à filosofia do negócio, garantindo assim um fornecimento regular e de qualidade, essencial para o bom funcionamento do restaurante. O gerenciamento de estoque é uma das áreas onde os desperdícios mais ocorrem, e controlá-la eficientemente pode ser a diferença entre o

lucro e o prejuízo. Para evitar perdas, recomenda-se que a inventariação do estoque seja realizada pelo menos uma vez por mês, dependendo do tamanho e do movimento do estabelecimento. Esse processo ajuda a manter um controle rigoroso dos produtos, identificando possíveis desvios e ajustando as compras conforme as necessidades reais do restaurante. Além disso, é fundamental controlar o armazenamento dos alimentos. Um armazenamento adequado garante que os ingredientes mantenham sua qualidade e prolonga sua vida útil, evitando desperdícios desnecessários. Um bom gerenciamento começa no momento em que os ingredientes chegam ao restaurante, com uma organização eficiente e previsões de necessidades futuras. O cardápio de um restaurante é muito mais do que uma simples lista de pratos oferecidos; ele pode ser uma poderosa ferramenta para aumentar a lucratividade. Um planejamento de cardápio eficaz deve equilibrar

variedade e apelo com a rentabilidade de cada item. Uma das estratégias recomendadas é a variação dos ingredientes, permitindo o uso transversal de insumos em diferentes pratos, o que economiza nas compras e otimiza o estoque. Além disso, é crucial identificar e destacar no cardápio os pratos que têm alta rotatividade e margens de lucro elevadas. Esses itens devem ser os pilares do seu negócio, garantindo uma entrada constante de recursos. Para maximizar seu impacto, esses pratos devem ser apresentados de forma atraente e criativa, captando a atenção dos clientes e incentivando suas escolhas. A gestão de bares e restaurantes exige um equilíbrio delicado entre controle de custos, otimização de processos e atendimento de qualidade. Compreender o CMV, gerir o estoque de forma eficiente, planejar um cardápio rentável e investir no treinamento da equipe são passos essenciais para evitar desperdícios e aumentar a lucratividade.

Anúncio Rodapé

**ANUNCIE  
AQUI**

(13) 99627-8583