

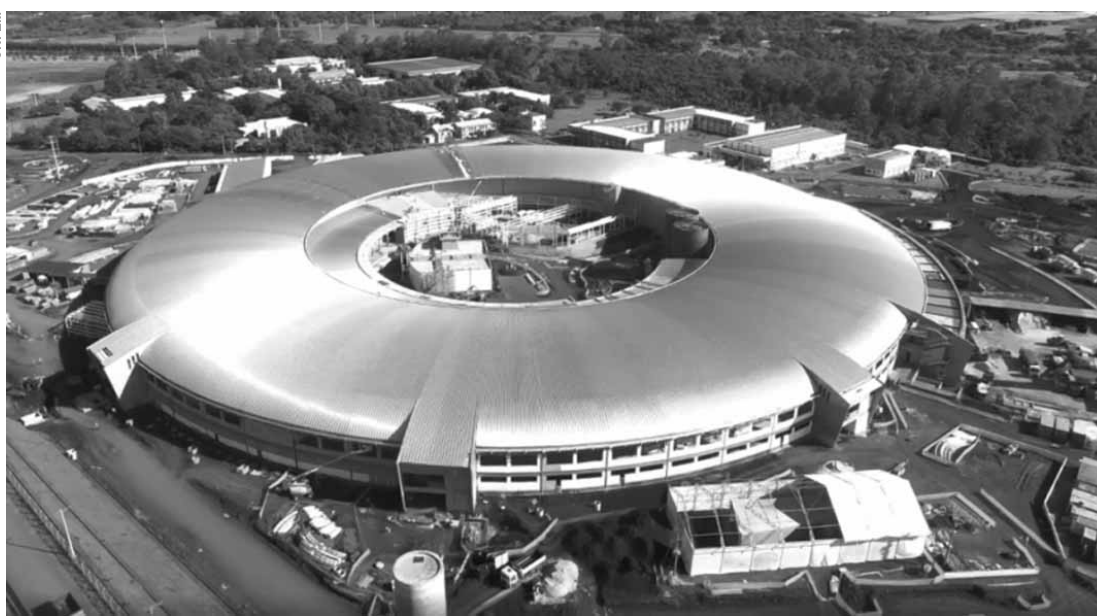
Sirius já tem 71% das obras de infraestrutura concluídas

As obras de infraestrutura da fonte de luz síncrotron Sirius estão 71% concluídas, informou o diretor do Laboratório Nacional de Luz Síncrotron, Antonio José Roque, a representantes de setores estratégicos do governo federal, em workshop no Ministério da Ciência e Tecnologia

“Hoje, podemos dividir as obras em três partes: a civil, a do conjunto de aceleradores de elétrons e a das estações experimentais, chamadas de linhas de luz”, explicou José Roque. “O prédio teve um projeto executivo extremamente longo, devido à necessidade de estabilidade do piso, e isso inclusive trouxe avanços para a engenharia civil nacional. A expectativa é de que 85% dos gastos ocorram em empresas brasileiras. As obras civis tiveram início em janeiro de 2015 e já estão 71% prontas. A parte interna também está bem avançada.”

Para o diretor de Programa do Ministério do Planejamento, André Arantes Luciano, a inauguração representará uma inflexão na história da infraestrutura tecnológica nacional. “Se tudo der certo, as primeiras linhas estarão disponíveis para a comunidade científica em 2018”, reforçou.

O gerente da Divisão Científica



Equipamento será ferramenta poderosa para pesquisas em agricultura, energia e materiais, meio ambiente, recursos naturais e saúde.

do Laboratório, Harry Westfahl Junior, ilustrou potenciais da ferramenta científica para agricultura, energia e materiais, meio ambiente, recursos naturais e saúde. O Sirius servirá à análise estrutural de materiais

orgânicos e inorgânicos. A luz síncrotron é responsável por atravessar amostras e revelar informações a respeito dos materiais, no nível dos seus átomos e moléculas.

O prédio tem 68 mil (m²,

construídos em uma área de 150 mil m², próxima ao Centro Nacional de Pesquisa em Energia e Materiais (CNPEM), em Campinas. Para mais informações acesse: <http://www.lnls.cnpe.br/sirius/>. (Ag.Fapesp)

Arte dos Pizzaiolos Napolitanos vira Patrimônio da Unesco

A “Arte dos Pizzaiolos Napolitanos” foi escolhida como novo Patrimônio Imaterial da Humanidade pelo Comitê da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). A decisão foi anunciada por ministros italianos e confirmada pela entidade mundial. Com isso, é a primeira vez na história que a arte de fazer um alimento vira um patrimônio mundial.

“Vitória! A identidade gastronômica italiana é cada vez mais protegida no mundo”, disse o ministro para as Políticas Agrícolas, Maurizio Martina, através das redes sociais. Ele ainda lembrou que a campanha italiana durou oito anos e que foi aprovada unanimemente pelos membros da ONU. Segundo a nota divulgada pela Unesco, a arte dos napolitanos “é uma prática culinária que consiste em quatro diferentes fases, desde a preparação da massa até o cozimento em forno”.

“A prática é originária de Nápoles, onde cerca de 3000 pizzaiolos agora vivem e trabalham, e desempenha um papel-chave na promoção de encontros



É a primeira vez na história que a arte de fazer um alimento vira um patrimônio mundial.

sociais e intercâmbio entre gerações. O conhecimento e as habilidades relacionadas a esses elementos são transmitidas na ‘bottega’ do pizzaiolo, onde jovens aprendizes podem observar sua maestria no trabalho”, escreveu o comitê.

“O Made in Italy obtém um outro grande sucesso. É a primeira vez que a Unesco reconhece como patrimônio da humanidade um serviço ligado a uma das mais importantes produções alimentares, con-

firmado esta como uma das maiores expressões culturais de nosso país”, disse Martina em um pronunciamento. Segundo o representante do governo, essa é uma “ótima notícia” para iniciar 2018 como o “ano da comida” na Itália.

Toda a ação para a campanha de reconhecimento começou em 2009, quando o Ministério para as Políticas Agrícolas começou a redigir o dossiê da candidatura com o apoio da Associação dos Pizzaiolos e da Região da Cam-

pânia. Eles superaram os obstáculos que muitos viam no pedido, a de que a arte de produzir as pizzas era apenas um fenômeno comercial e não uma das maiores expressões de identidade da cultura do sul do país.

Tanto o dossiê como a delegação da campanha foram coordenadas pelo professor Pier Luigi Petrillo. Ao fim do anúncio, a embaixadora italiana na Unesco, Vincenza Lomonaco, agradeceu a todos os Estados-membros que votaram a favor da Itália, destacando a centralidade do país em promover as tradições agroalimentares no contexto da Unesco. Logo após o anúncio, um longo aplauso foi ouvido na sala das delegações e muitos representantes internacionais abraçaram o “time” italiano durante a longa noite de espera.

Já a Confederação Nacional dos Cultivadores Diretos (Coldiretti) lembrou também da campanha mundial de recolhimento de assinaturas em apoio à candidatura da “Arte dos Pizzaiolos”. Segundo a entidade, foram recolhidas mais de dois milhões de assinaturas em 100 países diferentes (ANSA).

O Hotel Big Mac

Julio Gavinho (*)

O Big Mac foi criado por um franqueado, e não pelo McDonald's

O criador em questão, Mr. Deligatti atendeu ao desejo do público de uma refeição mais parruda e com isso, criou um dos índices econômicos mais confiáveis do mundo. O “The Economist” só deu nome e comparou os 100 países, batizando o Big Mac index.

Mas afinal, qual o segredo do sucesso de uma marca que atende famintos em Noviorque, Paris, Londres, Moscou e Beijim? A consistência. Veja bem: o Big Mac tem o mesmo gosto, mesmo tamanho e mesma aparência em pelo menos 100 cidades do mundo aonde ele, inclusive, tem o mesmo preço. A variação anual deste preço médio chama-se então o tal de “índice Big Mac”. Consistência... Esta é a palavra mágica do negócio de rede. É o abracadabra da conquista do cliente.

Fazer mágica em hotelaria é para Mandrake mesmo. Nosso setor é difícil, delicado e tinoso. Não é fácil operar um business que tem comportamento diferente dos demais, mas tem o mesmo trato fiscal e previdenciário. Não é fácil operar um business que trata com o sono e a alimentação do seu cliente. Não é fácil mesmo tratar de um negócio que, a parte de uma cidade como São Paulo, sofre muito com a sazonalidade e com os dias de ócio forçado, como noites espremidas entre feriados.

As margens apertadas não permitem grandes peripécias operacionais e todo nosso esforço acaba sendo em vendas & marketing. Como consequência acabamos todos, brand ou não, nadando no oceano vermelho da competição feroz. As grandes marcas hoteleiras internacionais deveriam oferecer solução para estes e outros problemas e confesso, algumas até oferecem.

Ao contratar uma franquia internacional hoteleira você busca um atalho nos seus processos de desenvolvimento, pois assume que revisão de projetos construtivos, aprovação de localização, consultoria de aprovações, de projeto de interiores,

auxílio na elaboração de BP e de orçamento entre outras coisas, estão incluídas no preço.

O problema das maiores empresas hoteleiras do mundo que optaram por crescer na América via franquias, é que quase todas optaram por fazer negócios individuais com empresários operadores e investidores por aqui. Para fazer um negócio de franquia apenas no Brasil, não vale o esforço. Para o franqueado, é o mesmo. Todos os investidores são esmagados com as taxas de franquia, royalties, marketing e marriolas somadas aos custos de operação de um hotel digamos midscale.

Os próprios criadores mataram todas as franquias criaturas e os seus negócios antes mesmo que nascessem. Os custos de franquia chegam a números cósmicos tais quais 12% da receita do franqueado. Apenas uma marca hoteleira internacional optou por desenvolver parceiros franqueados no Brasil através de empresas hoteleiras acostumadas ao nosso ambiente difícil, delicado e tinoso.

Graças a um engenhoso “rachid” de taxas, conseguiram viabilizar cerca de 60 hotéis de marca internacional no Brasil oferecendo ao hospede Brazuca a tal da consistência. Esta palavrinha (consistência) permeia nossas decisões de compra de hospedagem por anos, associada a localização. Se viajarmos de férias e não conhecemos bem o lugar para onde vamos, aquela marca que conhecemos e da qual somos clientes, nos garante o conforto de pouco risco. Isto é a tal fidelidade a marca, que se ganha com consistência. Chateie não: sou meio repetitivo mesmo.

Conhecer o inimigo é função primária na guerra pelo cliente e, neste cenário, ganha quem opera bem o seu Big Mac. Consistência é fundamental, mas precisa ser entendida dos dois lados do balcão. Isso, só uma marca forte te dá.

A questão é quanto você está disposto a pagar.

(*) - É executivo da área de hotelaria com 30 anos de experiência, fundador da doispontozero Hotéis, criador da marca ZiiHotel, sócio e Diretor da MTD Hospitality.

AGENDA DO EMPRESÁRIO

www.agenda-empresario.com.br ANO XXX APOIO: CENOFISCO

SEGUNDA-FEIRA, 11 DE DEZEMBRO DE 2017

GORJETA E TAXA DE SERVIÇO

A gorjeta e a taxa de serviço integram o salário e servem de base de cálculo para horas extras, qual a base legal? Saiba mais acessando a integra no site: www.empresario.com.br/legislacao.

FUNCIONÁRIA GRÁVIDA QUE SOFRE ABORTO TEM DIREITO À ESTABILIDADE?

A empregada somente possui estabilidade durante a gestação e após o parto durante os primeiros 05 meses, não havendo nenhuma menção na legislação trabalhista que trate do aborto, entendimento que decorre da leitura do artigo 10º, inciso II, letra “b” do ADCT. Portanto, ao abortar a empregada perde a estabilidade que possuía enquanto estava grávida.

INÍCIO DO eSOCIAL PARA AS HOLDING

Quando ocorrerá o início do eSocial para as holding que possuem o recolhimento via equivalência patrimonial e faturamento individual zero? Saiba mais acessando: www.empresario.com.br/legislacao.

TEMPO PARA IR AO BANCO

No dia do pagamento o funcionário possui o direito de fazer duas horas de almoço para ir ao banco, caso chegue tarde ou se atrasa por motivos particulares perde esse direito? Saiba mais acessando a integra do conteúdo no site: www.empresario.com.br/legislacao.

FUNCIONÁRIO QUE TRABALHA À NOITE, O ADICIONAL NOTURNO DEVE SER PAGO ATÉ ÀS 5H DA MANHÃ OU ATÉ O TÉRMINO DA SUA JORNADA?

Cumprida integralmente a jornada no período noturno e prorrogada esta, devido é também o adicional noturno quanto às horas prorrogadas conforme exegese do art. 73, § 5º, da CLT.

QUANTAS VEZES PODE SER TRANSFERIDO

Quantas vezes o funcionário pode ser transferido de empresa do mesmo grupo econômico? Saiba mais: www.empresario.com.br/legislacao.

50 anos
ORCOSE

Contabilidade

Fundador: José SERAFIM Abrantes

11 3531-3233 - www.orcose.com.br

Rua Clodomiro Amazonas, 1435 - Vila Olimpia - 04537-012 - São Paulo - SP

Livros em Revista

Ralph Peter (ralphpeter@agenteliterarioralph.com.br)



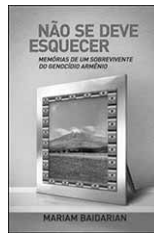
Metrópole: Contos que a vida conta

RM. Sant'Ana - Anne Viana (Ilustr) - Autografia - Trazendo uma pegada dos guetos periféricos paulistas, recebemos crônicas de um universo, na maior parte das vezes - se não sempre - relegado, quase esquecido. O autor, advindo de um deles, elenca situações que vivenciadas ao dia-a-dia nas comunidades periféricas, dão tintas às páginas. Obra de contexto relevante, esclarecedor. Desafortunadamente verdadeiro. Não é meramente um apanhado de textos de protestos, antes, um grito para receber a devida atenção. Impactante!



Glória, Queda, Futuro: Histórias de uma empresa que foi longe demais

Luiz Carlos Ramos - Novo Século - Experiência professor, radialista e jornalista, embrenhou-se nos bastidores de um recente episódio de manifesta corrupção em nossa res pública, no qual desvendou-se um esquema bilionário de pagamento de propinas e desvio de recursos, que bem poderiam auxiliar nossas instituições públicas. O caso Odebrecht, que lançou o nome do Brasil, aos píncaros mundiais, de corrupção jamais descrita, desvela um sistema há muito arraigado em terras brasilis. Empresa líder de mercado, nacional e internacional, teve suas atividades paralisadas com milhares de empregos perdidos. Nesta obra, o leitor encontrará detalhes, não expostos pela mídia. Verdadeira e jornalisticamente esclarecedor!



Não se Deve Esquecer: Genocídio armênio

Mariam Baidarian - Scortecchi - Ao compilar memórias de seu pai, Pedro Baidarian, a também compositora e biografa, num impressionante relato, que basicamente, remonta a 1915, quando do genocídio armênio, promovido pelo governo turco. Momentos sangrentos, que não conseguiram eliminar a escolha pela vida e plena liberdade, que sempre motivou a trajetória armênia. Ressalte-se que armênios, historicamente foram perseguidos e verdadeiramente massacrados, esquecidos, expurgados, todavia, jamais deixaram de orgulhar-se de sua origem e importância, daí essa obra ser antes de tudo, uma ode à vida. Emocionante!



O Trem e Outras Histórias

Mônica Guttman - Veruschka Guerra (Ilustr) - Paulus - A psicóloga, arte-terapeuta e demais atributos, traz uma obra fascinante. Fala de ilusões, sonhos, alude a criança interna, incidente em cada adulto, que não deveríamos perder, e principalmente, cultivar e respeitar a criatividade inerente à criança. Criou uma metáfora, o trem, dando contas das idas e vindas de nossas trajetórias. Mini contos, dão-nos relatos do cotidiano existencialista, de cada um de nós. Creio, não haverá leitor que não se enquadrará num deles. O que dá título ao livro é um reflexo de vivência. Racionalmente encantador.

Assista ao canal Livros em Revista, no youtube, que traz entrevistas do mundo literário.

Com apresentação de Ralph Peter.

