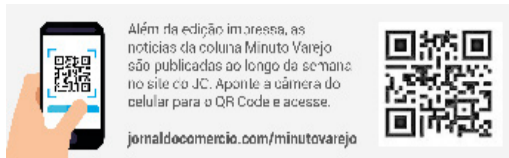




Patrícia Comunello
patriciacomunello@jornaldocomercio.com.br



W Premium abre na área internacional do Salgado Filho

Grupo espanhol ampliará unidade no embarque nacional em 30%

A expansão de voos internacionais no Aeroporto Salgado Filho, em Porto Alegre, ativa investimentos em segmentos de hospitalidade. Isso está por trás da nova operação da espanhola W Premium, que já colocou em funcionamento a segunda sala VIP no terminal e agora no embarque internacional. A nova W Premium Lounge vem com pegada de alto padrão, com serviços como sala reservada, menu de chef e banheiros com banho, que não tinham na estrutura das salas no Salgado

Filho. A unidade, bem ao lado do Duty Free (free shop) no acesso ao embarque. O lounge vai abrir no fim da tarde e até às 7h30min, seguindo a agenda de voos no segmento. Os passageiros terão acesso pelo menos de duas a três horas antes dos voos. O fundador e CEO do W Premium Group, Italo Russo, diz que a sala é uma das mais sofisticadas das unidades que a marca tem no Brasil, que responde hoje por 70% da receita onde atua. Outro mercado é a Argentina. A marca vai estreiar em Cancun, no

México. “Decidimos abrir a sala para atender um público que não alcançávamos”, associa Russo.

O CEO também explica que a unidade é mais sofisticada e tem ambiente intimista. “O passageiro internacional fica mais tempo na sala, média de duas a três horas, e pensamos em uma experiência mais premium em Porto Alegre”, conceitua Russo. O café, por exemplo, é da marca Illy. “A W Premium traz um toque de requinte, aconchego e luxo, elevando a experiência dos passageiros”, valoriza Alexandre Binder, gerente comercial da Fraport Brasil. O grupo também vai expandir em 30% o espaço físico do lounge no embarque doméstico. “Já tínhamos área reservada e a demanda está muito alta”, explica Russo. O terminal vai ter mais frequência da portuguesa TAP, que passa a quatro voos semanais em 9 de julho. A Copa Airlines eleva para nove ligações semanais. A chilena Sky Airline abre a temporada com três voos semanais para Santiago, no Chile. Na trilha das viagens sazonais, a Azul terá mais fluxo direto para Bariloche em julho. A Aerolíneas Argentinas passa a cinco frequências semanais para Buenos Aires.



Operação veio com mais sofisticação, com sala reservada e banho

No Ponto

- ▶ A **Casa Shop**, mall focado em construção, reforma, mobiliário e utilidades foi comprada pelo mesmo grupo dono dos storages Anexo.
- ▶ O **SindilojasPOA** abriu a venda de ingresso da Feira Brasileira do Varejo (FBV), que vai de 23 a 25 de junho de 2027, parceria com Sebrae, no Centro de Eventos Fiergs,

em Porto Alegre.

- ▶ O **Itaú Unibanco** apurou alta de 50,25 nas vendas em bares no Estado no sábado, primeiro jogo da Seleção na Copa, frente ao mesmo dia de 2025. O consumo de bebidas e carnes avançou 16,4% e 15,6%, respectivamente. Já estabelecimentos de refeições completas tiveram queda de 6,2% (restaurantes). Os supermercados registraram retração de 7,9%.
- ▶ O **Sindilojas Caxias** terá o Café

com Ideias em 26 de junho, às 7h30min, no auditório da entidade. O tema será Como prosperar e organizar sua vida financeira, com Natanael Buogo, especialista em finanças e desenvolvimento comportamental.

- ▶ O **BarraShoppingSul** abre no sábado a temporada da pista de patinação no gelo, que vai até 16 de agosto, na área da Praça Rosa dos Ventos. Ingressos: a partir de R\$ 60,00.

'Cozinha vai melhorar o padrão da nossa gastronomia', diz Geremia

“Vamos melhorar o nosso padrão de gastronomia”, projetou o presidente do Conselho Consultivo do Sindicato de Hospedagem e Alimentação de Porto Alegre e Região (Sindha), Paulo Geremia, durante o tour do Minuto Varejo pela cozinha-escola que a entidade acaba de estreiar com equipamentos de última geração, que já operam, por exemplo, com inteligência artificial (IA). “Estamos na nova cozinha, toda moderna e tecnológica para que a gente possa treinar os profissionais do nosso setor”, avisa Geremia, sobre o foco prioritário: que é melhorar a oferta de mão de obra qualificada, um desafio do segmento, admite. A renovação do espaço, na sede do sindicato, no Centro Histórico da Capital, teve aporte de R\$ 1 milhão, bancados pela entidade e por parceiros. O presidente do conselho cita que fabricantes farão demonstração de como usar os equipamentos, com marcas como Unox, SystemVac e Tramontina. Cursos e aulas começam em julho. “A ideia é que essa estrutura

auxilie na qualificação de quem já está nas nossas operações e forme mais pessoal para atuar com o nível de equipamentos que estão entrando nas cozinhas”, conecta Geremia. O maquinário, cita o empresário do setor, avançou, com muita digitalização e capacidade de elaboração embarcada. “Os fornos permitem controlar umidade e calor. Temos sempre o ponto certo, qualidade e padrão”, lista o dono da rede de galeterias Di Paolo. A Cozinha Escola João Antonio Klee homenageia o presidente do sindicato de 2014 a 2018, que vem de uma família com trajetória na alimentação. A capacidade da instalação é de 22 alunos por turma. Nelson Ramalho, atual presidente, cita que a formação vai alcançar desde estreates a profissionais que buscam conhecimentos técnicos. A agenda terá gastronomia internacional, panificação, confeitaria, cozinha profissional e produção em grande escala. Parte das vagas irá para jovens em situação de vulnerabilidade social.



Cozinha é moderna para treinarmos os profissionais, diz empresário



Coluna de segunda

O que vai abrir onde foi Starbucks no Aeroporto Salgado Filho e outras novidades sobre novas lojas.

CERTIFICADO DIGITAL COM O MENOR PREÇO DO MERCADO.

O Sindilojas POA, em parceria com o Co.nectar Hub, oferece as melhores condições para o seu negócio no digital. **Menos burocracia. mais economia.**

CONDIÇÃO ESPECIAL:

A PARTIR DE R\$ 99,90

PARA ASSOCIADOS SINDILOJAS POA.

Assine documentos

Emita notas fiscais

Resolva processos online

Descubra como utilizar esse desconto exclusivo: certificado.conectarhub.com.br

co.nectar hub **Sindilojas RS** Porto Alegre

engenharia de ideias