

DIVULGAÇÃO 2020

Ações envolvendo Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia

Projeto: Projeto de Turismo Ratonés

Local: Florianópolis/SC

1. PROPÓSITO

Ser elemento aglutinador capaz de gerar impacto na localidade a ser trabalhada, criando um ambiente de colaboração coletiva com oferta organizada e qualificada para o turismo.

2. OBJETIVO

Desenvolver/fortalecer o agroturismo envolvendo toda a cadeia de produção existente: meio de hospedagem, gastronomia, artesanato, produção artesanal e associada ao turismo. As ações estratégicas têm foco na organização para o mercado.

3. METODOLOGIA

A metodologia de aplicação da Solução de Mercado Marketing Turístico – Agroturismo é estruturada para atendimento a um grupo de até 20 empreendedores, sendo dividida em etapas:

- Reuniões de articulação e sensibilização
- Pesquisa sobre o destino
- Pesquisa de campo – visitas técnicas
- Consultorias para desenvolvimento de produto
- Capacitação voltada a temas de turismo, empreendedorismo, associativismo, gestão, inovação e comunicação
- Desenvolvimento de Identidade Visual e Sinalização
- Formatação da oferta turística

4. RESULTADOS ESPERADOS

- ✓ Organização da oferta turística
- ✓ Visibilidade e valorização do destino
- ✓ Aumento do nível de qualidade da oferta dos produtos locais
- ✓ Incremento de renda aos empreendimentos
- ✓ Integração da comunidade e o despertar para a colaboração coletiva
- ✓ Despertar para o aprimoramento constante e a inovação
- ✓ Disseminação de boas e melhores práticas

O Projeto de Turismo Ratores vem utilizando em suas peças a inclusão da marca Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia e divulgando junto aos parceiros do projeto e empresas envolvidas.

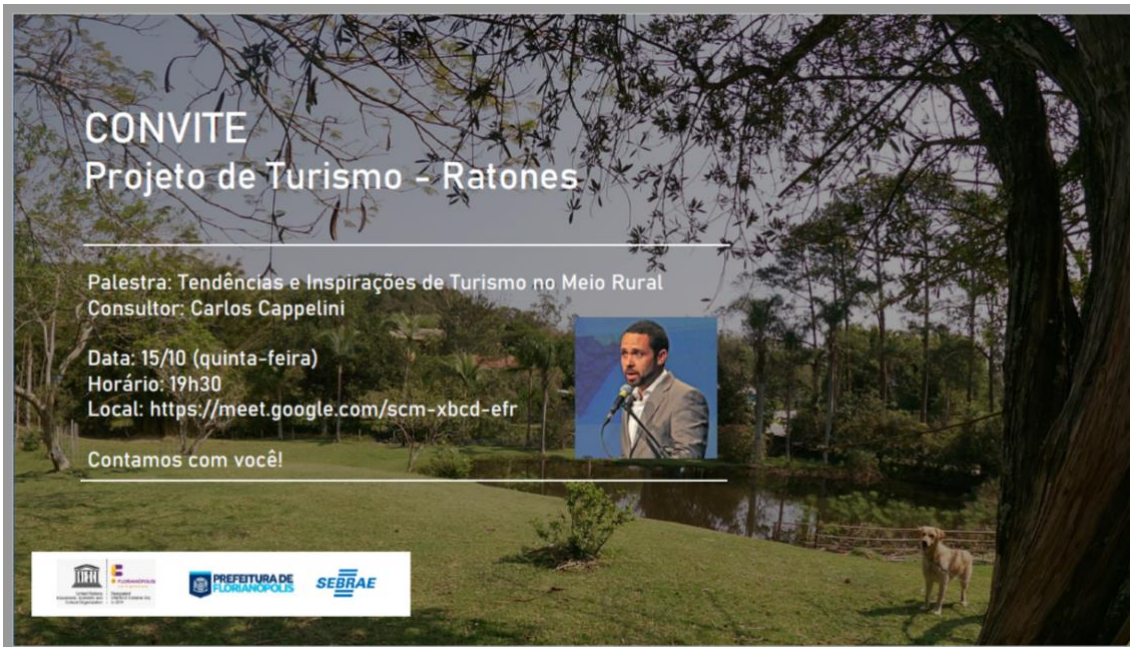


CONVITE
Projeto de Turismo Ratores

Oficina: Como gerir meu negócio?
Consultor: Mateus Bernardino Neto

Data: 10/12 QUI
Horário: 19h30
Local: <https://meet.google.com/ppi-arae-sng>

#RatoresRural





CONVITE
Projeto de Turismo - Ratores

Palestra: Tendências e Inspirações de Turismo no Meio Rural
Consultor: Carlos Cappelini

Data: 15/10 (quinta-feira)
Horário: 19h30
Local: <https://meet.google.com/scm-xbcd-efr>

Contamos com você!



CONVITE

Projeto de Turismo - Ratoles

Palestra: Como tornar um destino de Turismo Rural conhecido no Mercado
Consultora: Luciana Thomé

Data: 22/10 (quinta-feira)
Horário: 19h
Local: <https://meet.google.com/ymu-ybsq-axf>

Contamos com você!



CONVITE

Projeto de Turismo - Ratoles

Palestra: Bicicleta, Turismo e Evolução
Palestrante: Ademir Winkelhaus

Data: 29/10 (quinta-feira)
Horário: 19h30
Local: <https://meet.google.com/maf-fymt-mgw>

Contamos com você!





CONVITE
Projeto de Turismo - Ratores

Palestra: A Arte de Unir Forças
Consultor: Mário Augusto São Thiago

Data: 12/11 (quinta-feira)
Horário: 19h30
Local: <https://meet.google.com/bcy-cboi-fqj>



CONVITE
Projeto de Turismo - Ratores

Oficina: Propósito e Proposta de Valor
Consultores: Camila Bardini e Igor Drudi

Data: 19/11 (quinta-feira)
Horário: 19h30
Local: <https://meet.google.com/hrf-nrvk-msp>





CONVITE

Projeto de Turismo - Ratonés

Oficina: Atender e Encantar
Consultoras: Rosana Majolo e Ana Paula dos Santos

Data: 26/11 (quinta-feira)
Horário: 19h30
Local: <https://meet.google.com/pjn-sieo-ood>



Convite - Roda de Conversa

DATA: 01/12 TER ÀS 17H - SÍTIO JOÃO BAZILA

NAQUELES TEMPOS, EM RATONES
FRANCISCO DO VALE PEREIRA (NEA - NÚCLEO DE ESTUDOS AÇORIANOS | UFSC)

VAMOS PASSARINHAR?
OLAVO QUEIROZ NETO

FARM CITIZEN - NOVAS EXPERIÊNCIAS DA FAZENDA AO PALADAR
CHEF EDUARDO CAPELA E A JORNALISTA GRAYCE RODRIGUES

*Integração com a natureza,
conexão com a história e cultura local*





CONVITE

**Projeto de Turismo
Ratones**

Oficina: Conecte-se
Consultora: Juliana Mello Ferreira

Data: 04/12 SEX
Horário: 19h30
Local: <https://meet.google.com/obn-iqsc-guh>



Ação: Revista ABIH

Veiculação: 10/12/20

Em 10/12/20 será publicada a Revista ABIH (online e impressa) com a matéria sobre regiões turísticas, onde o Coordenador de Turismo do Sebrae Alan Claumann aborda sobre Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia.

NO RITMO DA TRANSFORMAÇÃO
A recuperação do setor começa pelo fortalecimento do turismo regional. 22

ABIH-SC 55 ANOS
Se reinventando para fazer a diferença 06

HOMENAGENS
Pessoas que fazem o turismo acontecer 40

HOTÉIS DE SC
Onde se hospedar em cada região 46

Santa Catarina: Um estado hospitaleiro, de belezas naturais e boa gastronomia

A crise do novo coronavírus tem causado impactos ainda incalculáveis para a economia catarinense. Os pequenos negócios dos segmentos de turismo e gastronomia, que foram duramente atingidos com as medidas de isolamento social, são alguns dos mais impactados. Para auxiliar as pequenas empresas, o Sebrae/SC está executando o "Projeto Retoma SC - Turismo e Gastronomia", que foca em qualificação e inserção econômica. Ao todo, 350 empresas, de todas as regiões do Estado, estão participando de um amplo projeto de ensino a distância, que busca suprir as necessidades e as dores dos pequenos negócios. Os conteúdos, que são divididos em workshops, cursos, consultorias, e e-books, abordam três grandes temas: mercado, finanças e legislação.

O objetivo do Sebrae é garantir apoio aos pequenos negócios para que eles cresçam e se fortaleçam e, com isso, para que os nossos destinos turísticos sigam atraindo visitantes, com segurança.

Santa Catarina é um estado plural. Na grande Florianópolis, as mais de 40 praias de capital e o seu reconhecido potencial gastronômico, com a produção de 90% das ostras do país e o título de Cidade Criativa da Unesco na categoria gastronomia, dividem o protagonismo com o turismo rural do Distrito de Ratonas. Lá, o Sebrae/SC apoia os pequenos produtores rurais na criação de roteiros que contemplem a experiência de acompanhar a produção agroecológica, a criação de abelhas sem ferrão e as trilhas. Iniciativa semelhante também está sendo realizada em Biguaçu, com o fortalecimento dos empreendimentos de gastronomia e com o agroturismo.

Já no norte do Estado, as belezas naturais, a boa gastronomia e a hospitalidade também se destacam. Exemplo disso é a cidade de São Francisco do Sul, com suas belas praias e baías que concentram um grupo de toninhas que pode ser avistado em qualquer época do ano. As demais cidades do Planalto Norte e

Joinville, que além das comidas típicas como o chneque e a cuca, restaurantes e cafeterias disputadas, são destinos culturais e ao mesmo tempo tecnológicos, rurais e industriais, simples e requintados.

No Vale do Itajaí, os destaques são a Oktoberfest e o Festival Brasileiro da Cerveja de Blumenau, cidade que ganhou o título de Capital Nacional da Cerveja, e Pomerode, que é reconhecida como a "cidade mais alemã do Brasil".

O litoral sul de Santa Catarina reserva atrativos turísticos únicos no Brasil, como a já famosa Rota da Balaia Franca, único berçário de Baleias Franca do país, que reúne roteiros turísticos dos municípios de Laguna, Imbituba e Garopaba. Ainda no Sul, Urussanga e seus típicos Vinhos Goethes, que possuem indicação Geográfica, Tubarão com o Museu Ferroviário, que reúne raras trens a vapor; os Cânions do Sul, com suas belas paisagens, Nova Venécia, que com sua cultura típica italiana tem nas festas e na gastronomia seu ponto alto, também atraem turistas o ano todo.

Na Serra Catarinense os destaques são os produtos típicos, como o queijo serrano, carne fresca, trilha da região de São Joaquim, mel de melado de bracinga, e os renomados vinhos de altitude, que harmonizam perfeitamente com o frio e a paisagem local. A Vinhedo de Atitude, no primeiro trimestre do ano, traz uma oportunidade a mais para quem quer viver o enturismo catarinense. A Serra é também conhecida pelos seus campos e colinas emolduradas por araucárias e corretores de taígas de pedras, que no passado serviam para conduzir o gado, e hoje são utilizadas para as cavalgadas com turistas nacionais e internacionais, além de diversos sites arqueológicos.

O Extremo Oeste catarinense é um lugar de imersão cultural. Itaipiranga - berço do Oktoberfest e a cidade de São João do Oeste, capital catarinense da língua alemã, são dois destinos alemães que se destacam pela organização e a preservação das suas raízes culturais. E em São João está uma das águas termais mais quentes do Brasil.

Já a região oeste é reconhecida pela hospitalidade. Com uma gente acolhedora, mesa sempre farta e disposição em receber, a região também encanta pela natureza abundante com lagos, rios, cachoeiras, vales e montanhas, num cenário perfeito para a vivência do turismo rural e a prática do ecoturismo, além da diversidade de parques termais, pequenas agriturismos e uma produção colonial com foco na alimentação saudável.

A gastronomia catarinense é, sem dúvida,

uma das principais características do Estado. Ciente disso, o Sebrae/SC, em parceria com outras entidades públicas e privadas, desenvolve o Programa Origem Santa Catarina. Essa iniciativa realiza ações de desenvolvimento territorial a partir da valorização dos produtos e serviços diferenciados pela origem, com Programa de reestruturação das Indicações Geográficas (IG) de Santa Catarina. Estão sendo desenvolvidos projetos que buscam o reconhecimento de Indicação Geográfica para as Ostras de Florianópolis, o Mel de Melado de Bracinga do Planalto Sul Brasileiro (que envolve os Estados do PR, SC e RS), Maguá Fajã da Região de São Joaquim, Vinhos de Altitude de Santa Catarina, Camarão Laguna, Lingüça Blumenau, Cachapa de Luiz Alves e Banana de Luiz Alves. Fruto desse trabalho com diversas parcerias são as IGs já registradas: Banana da Região de Cangaçu e Vales da Uva Goethe.



Saiba mais:

- turismomgoinville.com.br
- www.turismosul.com.br
- pomerode.com.br/idade...
- rotabalaifranca.com.br
- www.turismosul.com.br
- www.avistacerveja.com.br
- www.vinhedodeatitude.com.br

Projeto: Indicação Geográfica - IG da Ostra

Local: Florianópolis/SC

O Projeto IG da Ostra vem utilizando em suas peças a inclusão da marca Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia.

Programa para valorização dos Produtos de Origem SC

Primeiras empresas participantes:

- Freguesia Oyster Bar
- Freguesia Coffee Bar
- Franklin Bar

Projeto: Indicação Geográfica – Diagnóstico da Renda de Bilro de Floripa

Local: Grande Florianópolis

Foi realizado em novembro/20 o diagnóstico da Renda de Bilro de Floripa. O objetivo do documento é orientar a elaboração de um projeto de IG para o segmento de artesanato dentro da tipologia da Renda de Bilro. Ele deverá envolver 20 produtores com alto potencial do ofício e também o envolvimento da governança local.



Projeto: Indicação Geográfica – Diagnóstico do Crivo de Governador Celso Ramos

Local: Governador Celso Ramos

Foi realizado em novembro/20 o diagnóstico das Criveiras de Governador Celso Ramos. O objetivo do documento é orientar a elaboração de um projeto de IG (Marca Coletiva) para o segmento de artesanato dentro da tipologia do crivo. Ele deverá envolver 20 produtores com alto potencial do ofício e também o envolvimento da governança local.



PREVISÃO DIVULGAÇÃO 2021

Evento: Congresso Internacional da Maricultura

Promoção: Ministério da Agricultura, Sebrae e FAO - ONU

Data: Abril/21

Local: Florianópolis

Este congresso tem por objetivo fortalecer as três cadeias de maricultura brasileira: ostra, peixes marinhos e algas. Na programação estamos sugerindo uma apresentação de Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia, bem como a inserção da logomarca.

Evento: Feira do Mel

Promoção: Federação dos Apicultores e Meliponicultores de SC - FAASC, EPAGRI, Sebrae e Prefeitura Mun. De Florianópolis

Data: Junho/21

Local: Florianópolis

Este evento tem por objetivo fortalecer a cadeia do mel e estimular o consumo do produto. Na programação estamos sugerindo uma apresentação de Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia, bem como a inserção da logomarca.

Neste ano 2021 continuaremos com estas divulgações nos projetos realizados pelo Sebrae/SC.