

seghemrevista

Edição 41^a
Abr - Mai - Jun
2017

**Dia do Vinho alcança
números expressivos**

Páginas 20 a 23

**Nova Lei
da gorjeta**

Páginas 3 e 4

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

[fb/seghuvaevinho](https://www.facebook.com/seghuvaevinho) • www.seghuvaevinho.com.br

Filiado a  

ASSOCIADO •

VALORES

Ética, cooperação, transparência, liderança, democracia, humildade, sustentabilidade e confiança.

MISSÃO

Assegurar a representação e defesa dos interesses das categorias e apoiar o desenvolvimento sustentável através do incentivo à inovação e qualificação de produtos e serviços, a gestão eficaz e proativa, integrando e fomentando a cooperação, e atuando também no desenvolvimento e na promoção turística, sempre respeitando a cultura regional.

VISÃO

Ser uma entidade de referência nacional para os associados e representados.

REPRESENTATIVIDADE

Comissões, Conselhos e Grupos de Trabalho nos quais o SEGH tem representação

- ✓ **Conselho Fiscal FBHA - Delegado Representante da FNHRBS:** Nestor De Carli
- ✓ **Conselho Regional do SESC/RS:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho de Turismo da Fecomércio (CONTUR):** João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
- ✓ **Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC/RS):** João Antônio Leidens
- ✓ **Associação de Turismo da Serra Gaúcha (Atuaserra):** Márcia Ferronato
- ✓ **Bento Film Commission e Destinos Indutores:** Márcia Ferronato
- ✓ **Caxias Film Comissão:** Fabíola Bissani e Márcia Ferronato
- ✓ **Bento Convention e Visitors Bureau:** Márcia Ferronato
- ✓ **Comissão de Análise do Impacto sobre Empreendimento do Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Fabíola Bissani e Marcos Rossi
- ✓ **Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas:** Márcia Ferronato
- ✓ **Comitê Polo Gastronômico do Rio Grande do Sul:** Márcia Ferronato
- ✓ **Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul:** Nestor de Carli
- ✓ **Grupo de Trabalho de Resíduos Sólidos da Diretoria de Desenvolvimento Sustentável da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC):** Gustavo Sirena
- ✓ **Comitê de Ecoeficiência da Serra Gaúcha:** Euclides Antônio Sirena

- ✓ **Comitê de Responsabilidade Social da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Euclides Antônio Sirena
- ✓ **Conselho Municipal de Desenvolvimento Econômico de Caxias do Sul:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho Municipal da Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (COMSEA):** Márcia Ferronato e Eduardo Farina
- ✓ **Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA):** Agnicayana Posser e Fabíola Bissani
- ✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR) - Bento Gonçalves:** Márcia Ferronato e Elaine Michelin
- **Caxias do Sul:**
 - Hotelaria:** Jerson Martins e Amauri de Almeida Doro
 - Gastronomia:** Vicente Perini e Fabíola Bissani
- **Farroupilha:**
 - Hotelaria:** Jose Alencar Barbosa e Amauri de Almeida Doro
 - Gastronomia:** Rudinei Galafassi e Marcia Ferronato
- **Flores da Cunha:**
 - Hotelaria:** Rodrigo Prock e Viviane Fiório Viapiana
 - Gastronomia:** Fabiano Manrich Fontana e Eni Longhi Rockembach
- **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin
- **Veranópolis:** Juliano Brandalise e Helena P. Farina Casarin
- **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Márcia Ferronato

EXPEDIENTE

SEDE - Rua São José, 1814 - Bairro Madureira
CEP: 95020-270 - Caxias do Sul - RS
Telefone: 54 3221.2666

SUBSEDE - Rua Heryn Hugo Dreher, 227/15
Bairro Planalto - CEP: 95703-200
Bento Gonçalves - RS - Telefone: 54 3453.8000

fb/seghuvaevinho | www.seghuvaevinho.com.br
segh@seghuvaevinho.com.br

Coordenação Editorial: Fabíola Bissani
Jornalista responsável: Roberto Hunoff
Projeto Gráfico: Rafael Frozi e Paula Quintas
Diagramação: Viviane Martins
Impressão: Grafilme - **Tiragem:** 3.200

Créditos Fotos: SEGH, Clever Moreira, Douglas Hoffmann, Reprodução Dall' Onder Eco Líders, Cleber Rezzadori, Divulgação FBHA, Sebrae, Agnicayana Posser, Bento Convention Bureau, Daniel Bianchi, COMSEA Bento Gonçalves, Destemperados Brasil, Reprodução Facebook Sinda, Rafael Egidio Ruviano, Leticia Fracasso, Adroir da Silva, Alexandra Ungaratto, Alexandre Teixeira, Assessoria de Imprensa Dia do Vinho, Cristiano Cangussu, Duplanotícia, Evandro Stocco, Gilmar Gomes, Giovanni Nunes, Jeferson Deboni, Joana Boff, Leandra Romani, Lilli Conte, Maria Rita Galli Gregol, PMNP, Prefeitura de Flores da Cunha, Priscila Pilletti, Slow Food Primeira Colônia Italiana, Tomaz Graciliano, ZDL, Carlos Ferrari e Desirée Ferreira, Julio Soares, Valéria Loch, CDL-BG, CBM Brasil, Rádio Difusora, Sílvia Tonon / Ibravin, Pexels, Shutterstock, Freepik, Hotel Pousada Casa Tasca, Hotel Villa Michelin, ExpoBento, Rogerio Formighieri, reprodução Fenamassa, Dia do Vinho, reprodução Festiqueijo e divulgação.

SEGH 2014/2017

Diretoria

Efetivos

Presidente: João Antônio Leidens

Vice-Presidente: Vicente Homero Perini

Secretário: Antônio Casagrande Sehbe

Tesoureiro: Gládir José Zanella

Suplentes

Marciano Pedro Zambiasi

Rogério Rizzi

Amauri de Almeida Doro

Marcos Antônio Ferronato

Conselho Fiscal

Efetivos

Euclides Antônio Sirena

Eduardo Vasselaí Farina

Maicon Luis Melo de Carvalho

Suplentes

Jamur Bettoni

Delegados Representantes junto a FNHRBS

Efetivos

Nestor De Carli

João Antônio Leidens

Suplentes

Tarcísio Vasco Michelin

Paulo Geremia

Equipe

Diretora Executiva: Márcia Ferronato

Gerente Administrativo Financeiro: Andréia Marchet da Rocha

Auxiliar Administrativa: Fabiane Pellegrini

Auxiliar Administrativa: Fabíola Bissani

GORJETAS NOVA LEGISLAÇÃO



Palestra em Caxias do Sul



Palestra em Bento Gonçalves

Em 13 de março de 2017 foi publicada a Lei 13.419, que alterou parcialmente o art. 457 da CLT que trata da gorjeta. O conceito de gorjeta, segundo a legislação, é “não só a importância espontaneamente dada pelo cliente ao empregado, como também o valor cobrado pela empresa, como serviço ou adicional, a qualquer título, e destinada à distribuição aos empregados”.

Deste conceito, podemos extrair o entendimento de que, independentemente do nome dado (gorjeta, taxa de serviço, pontinhos, caixinha...), se o valor for cobrado pela empresa, ou mesmo entregue espontaneamente pelo cliente ao empregado, mas disser respeito aos serviços prestados pelos empregados, entrará no enquadramento legal de gorjeta.

Deve ficar claro que, em momento

CLÁUSULA 13ª

Gratificações, Adicionais, Auxílios e Outros Adicionais

A gorjeta, doada espontaneamente pelo consumidor ou cobrada como serviço ou adicional na nota de consumo, não constitui receita própria das empresas e será distribuída de forma igualitária a todos os empregados, salvo se houver critérios de rateio diversos definidos em Acordo Coletivo de Trabalho firmado entre as empresas e o sindicato laboral, que não se oporá, desde que cumpridas às formalidades legais.

1. Do total da gorjeta cobrada como serviço ou adicional na nota de consumo ou entregue espontaneamente pelo consumidor ao empregado, autoriza-se a retenção dos seguintes percentuais, destinada ao custeio dos encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, derivados da sua integração à remuneração, observada a Súmula nº. 354 do Tribunal Superior do Trabalho (TST):

- a) 20% para as empresas inscritas no SIMPLES Nacional;
- b) 33% para as demais empresas.

2. Caso a empresa cesse a cobrança da gorjeta após o decurso de 12 (doze) meses, deverá incorporar a sua média anual ao salário contratual do empregado, salvo o estabelecido em Acordo Coletivo de Trabalho.

3. Para empresas com mais de 60 (sessenta) empregados será constituída comissão profissional para acompanhamento e fiscalização da regularidade da cobrança e distribuição da gorjeta, cujos representantes serão eleitos em assembleia geral convocada para esse fim pelo sindicato laboral e gozarão de garantia de emprego vinculada ao desempenho das funções para que foram eleitos, pelo período de vigência desta Convenção Coletiva de Trabalho.

4. Será constituída comissão paritária intersindical, composta de dois representantes do sindicato laboral e dois representantes do sindicato patronal, para acompanhamento e fiscalização da regularidade da cobrança e distribuição da gorjeta, pelo período de vigência desta Convenção Coletiva de Trabalho.

5. A gorjeta espontânea, não incluída na nota de consumo e recebida diretamente do consumidor pelo empregado, será apurada mediante o preenchimento diário de “nota declaratória”, sob a forma de livro ou formulário próprio, devidamente preenchidos e assinados pelo empregado declarante.



www.bioplanet.com.br
(54) 3025-6330

- * Licenciamento Ambiental
- * Gestão de Riscos Ambientais e Ocupacionais
- * Plano de Gerenciamento de Resíduos



ASSOCIADO • FIQUE DE OLHO •

algum, a legislação obriga o empregador a instituir a cobrança ou o pagamento de gorjetas. Da mesma forma, inexistente qualquer obrigação legal do cliente pagar gorjeta. Mas, se a gorjeta existir, seja cobrada pelo empregador ou apenas paga pelo cliente, deverá seguir os critérios aqui esclarecidos.

Havendo o recebimento de gorjetas, o valor destina-se aos trabalhadores. É importante esclarecer que esse valor não pode se confundir com o salário, sendo este de responsabilidade exclusiva do empregador. O critério de custeio e rateio desses valores deverá ser definido em Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho. A Convenção Coletiva de Trabalho de 2017 já definiu alguns critérios básicos (ver quadro na página 3).

A gorjeta continua tendo natureza remuneratória, integrando o contrato de trabalho e o salário do trabalhador para todos os efeitos trabalhistas, formando base de cálculo para férias acrescidas de 1/3, 13º salário e FGTS, bem como recolhimento de INSS e IRRF. Por isso, a legislação previu a possibilidade de retenção de valores

para pagamento de encargos.

Para as empresas inscritas em regime de tributação federal diferenciado, é facultada a retenção de até 20% da arrecadação correspondente, mediante previsão em convenção ou acordo coletivo de trabalho, para custear os encargos sociais, previdenciários e trabalhistas derivados da sua integração à remuneração dos empregados, devendo o valor remanescente ser revertido integralmente em favor do trabalhador. Para as empresas não inscritas em regime de tributação federal diferenciado, é facultada a retenção de até 33% da arrecadação correspondente, mediante previsão em convenção ou acordo coletivo de trabalho, para custear os encargos sociais, previdenciários e trabalhistas derivados da sua integração à remuneração dos empregados, devendo o valor remanescente ser revertido integralmente em favor do trabalhador.

Se a empresa resolver, depois de adotada a cobrança de gorjeta há mais de 12 meses, deixar de cobrá-la, deverá incorporar ao salário do empregado

o valor até então por ele recebido. O valor será apurado com base na média dos últimos 12 meses.

O empregador deverá anotar na Carteira de Trabalho e Previdência Social e no contracheque de seus empregados o salário contratual fixo e o percentual percebido a título de gorjeta. Se a gorjeta for paga por outro critério, que não percentual, deve ser anotada a média dos valores das gorjetas referente aos últimos 12 meses.

Por fim, a legislação também estabeleceu que se o empregador descumprir com a previsão legal de repasse dos valores das gorjetas aos trabalhadores, fizer a retenção indevida de valores ou mesmo deixar de incorporar a gorjeta que deixou de ser cobrada, será penalizado com o pagamento ao trabalhador prejudicado, a título de multa, do valor correspondente a 1/30 (um trinta avos) da média da gorjeta por dia de atraso, limitada ao piso da categoria, assegurados em qualquer hipótese o contraditório e a ampla defesa. ■

Fonte: Advogada Viridiana Sgorla (Varaschin, Sgorla & Miotto)

Definido acordo coletivo de 2017

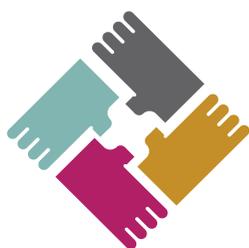
O SEGH firmou acordo coletivo com o Sindicato dos Trabalhadores no Comércio Hoteleiro, Restaurantes, Bares e Similares e em Turismo e Hospitalidade de Caxias do Sul, com data-base em 1º de março. Com reajuste fixado em 5,5%, o salário normativo foi elevado para R\$ 1.172,60 e o de experiência para R\$ 1.086,60. A redação na íntegra encontra-se disponível no site www.seghuvaevinho.com.br, link convenções coletivas.

A cláusula 44ª do acordo estabelece a contribuição devida ao sindicato patronal. A primeira parcela teve vencimento em 25 de junho; as demais terão datas em 10 de agosto, 10 de ou-



tubro e 10 de dezembro. Mais esclarecimentos pelos fones 3221.2666 (sede Caxias) ou 3453.8000 (subsede Bento

Gonçalves) e pelos e-mails gerencia@seghuvaevinho.com.br e adm1@seghuvaevinho.com.br.



CONVÊNIOS E PARCERIAS

Acesse www.seghuvaevinho.com.br e confira os benefícios para os associados



Assessoria jurídica e registro de marca
Advogada Viridiana Sgorla
Fone: (54) 3223.5469 / 3228.8556
viridiana@varaschin.adv.br



Desconto de 30% no curso de Graduação Gastronomia EAD.
Desconto de 40% na Pós-Graduação em Gestão Estratégica de Negócios EAD.
Fone: (54) 3537.9009



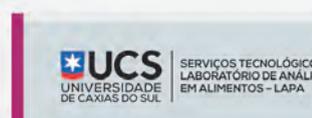
20% de desconto à vista nos cursos de extensão ofertados.
Fone: (54) 3292.1188



Descontos no Curso Superior de Gastronomia na melhor instituição de ensino da cidade de Caxias do sul, de acordo com o MEC (IGC4).
Fone: (54) 3027.1300



Cursos gratuitos, visitas técnicas e descontos de até 80% nas consultorias a associados que aderirem aos projetos.
Fone: (54) 3290.4700



10% de desconto sobre os valores em análises.
Fone: (54) 3221.2666



20% de descontos nos cursos ofertados.
Bento Gonçalves
Fone: (54) 3452.4200
Caxias do Sul
Fone: (54) 3225.1666



A GarantiSerra é um facilitador para a obtenção do crédito de sua empresa. O associado terá condições especiais junto as Instituições Financeiras.
Fone: (54) 3021.0400



Parceria com os cursos de Administração, Gastronomia, Nutrição e Turismo. Suporte à pesquisa.
Fone: (54) 3452.4422



Consultoria, desenvolvimento, implantação e confecção de uniformes corporativos. Desconto de 5% nos pedidos para associados.
Fone: (54) 3451.3677



30% de desconto nas mensalidades dos cursos de graduação (exceto fonoaudiologia que é 10%), 25% de desconto para os cursos de pós graduação.
Fone: (54) 3535.7300



Preços especiais para tradução em inglês, espanhol, e braile. Outros idiomas sob consultas.
Fone: (54) 3221.2666



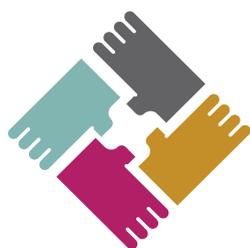
Oferta de qualificação gratuita para as empresas associadas.
Fone: (54) 3455.3200



Um passo em Medicina Ocupacional, 10% de desconto nos serviços.
Fone: (54) 3027.1017

*Para o associado usufruir dos descontos ou parcerias é preciso estar com as contribuições em dia.

ASSOCIADO •



CONVÊNIOS E PARCERIAS

Acesse www.seghuvaevinho.com.br e confira os benefícios para os associados



Treinamento e consultoria nas áreas de inclusão e acessibilidade. Programa de atendimento inclusivo para empresas, escolas e turismo, 15% de desconto em todos os serviços que a empresa dispõe.
Fone: (54) 9 9195.2454



Assessoria, consultoria e elaboração de Planos de Prevenção Contra Incêndio (PSPCI, PPCI, PrPCI) com valores especiais aos associados.

Candido & Candido Arquitetura e Engenharia
Fone: (54) 3025.5442 / 9 9981.3366

Minussi Engenharia
Fone: (54) 3212.4446 / 9 9154.9016



Serviços e preços especiais, e soluções sob medida para o seu negócio.
Fone: (54) 3025.1650 / 9 9136.8888



Oferece Soluções Ambientais para um desenvolvimento ecologicamente sustentável com valores exclusivos para associados.

Biogênese Consultoria e Projetos Ambientais
Fone: (54) 3039.3328 / 9 9976.7814

Bioplanet Consultoria Ambiental
Fone: (54) 3025.6330

Global Engenharia Ambiental
Fone: (54) 3221.6569 / 9 9183.6315

Habitat Consultoria Ambiental Ltda
Fone: (54) 3055.2003

Tropos Assessoria Ambiental
Fone: (54) 3412.2911 / 9 9922.2935

eduardobenini

Fotografia publicitária nas áreas de gastronomia, arquitetura, corporativa e de cobertura de eventos.
Fone: (54) 9 9169.6559



Fotos para mídias sociais, cardápios, publicações, prevendo a concepção, produção e finalização das fotos para seus produtos. Experiência de 25 anos.
Fone: (54) 3222.7492



Promoção do enoturismo, enogastronomia e realização do evento integrado Dia do Vinho.
Fone: (54) 3455.1800



Consultoria e treinamento, mais lucratividade e qualidade ao seu estabelecimento, com 50% de desconto na prestação dos serviços.

Andréa Klein Rizzi
Fone: (54) 9 8405.2447

Carolina Rizzon
Fone: (54) 9 9988.6455

Laissa Medeiros
Fone: (54) 9 9701.3578 / (55) 9 9996.6331



Assessoria nas áreas de hotelaria, gastronomia e marketing com descontos de até 15%.
Fone: (54) 9 9978.7292 / 9 9969.9804

*Para o associado usufruir dos descontos ou parcerias é preciso estar com as contribuições em dia.

SEGH APRESENTA AÇÕES E ENTIDADE PARA VEREADORES DE CAXIAS DO SUL

Parlamentares de Caxias do Sul conheceram a estrutura da sede do sindicato e o seu funcionamento

Visando à aproximação com o Poder Legislativo, para apresentação da entidade e dos setores de gastronomia e hotelaria, a diretoria do SEGH Região Uva e Vinho recebeu vereadores de Caxias do Sul em sua sede. O presidente do SEGH, João Antônio Leidens, definiu o momento como oportunidade para que os parlamentares conhecessem a entidade e a importância de seus associados, na maioria, pequenos negócios. Registrou que a entidade defende os interesses dos segmentos que representa e apoia o desenvolvimento sustentável por meio do fomento à gestão, inovação e qualificação de produtos e serviços.

A diretora executiva Márcia Ferronato apresentou a história, estrutura organizacional, missão, filiados, planejamento, ações, eventos e projetos da entidade, além de dados sobre o segmento. Ela destacou que o SEGH representa 2.000 empresas, responsáveis por mais de



7.600 empregos. Aos associados é ofertada uma série de benefícios por meio de convênios e parcerias com instituições, entidades e prestadores de serviços.

O sindicato atua em 26 representações na região, Estado e País, entre comissões, conselhos e grupos de trabalho. E abrange 19 municípios na Região

Uva e Vinho, com sedes em Caxias do Sul e Bento Gonçalves. O encontro teve as presenças dos vereadores Felipe Gremelmaier, presidente do Legislativo; Flávio Cassina, Kiko Girardi, Velocino Uez, Edson da Rosa, Renato Oliveira, Gustavo Toigo, Rafael Bueno, Ricardo Daneluz e Elói Frizzo.

Reunião

Diretoria do SEGH reuniu-se com associados dos municípios de Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Farroupilha, São Marcos, Veranópolis e Vila Flores. Em pauta, temas de interesse comum.



PARABÉNS!

- 183 ANIVERSARIANTES ABRIL
- 169 ANIVERSARIANTES MAIO
- 151 ANIVERSARIANTES JUNHO

Associado, o SEGH deseja que, não só no seu aniversário, mas ao longo de todo o ano você AME, ABRAÇE, SINTA, CURTA, ENTREGUE-SE, APRENDA, RESPIRE... VIVA com a alegria e simplicidade que movem as crianças.

segh

Filiado a CNC FBHA



ASSOCIADO •

Caxias aprofunda debate sobre futuro do turismo

A ideia de que o turismo precisa passar de alternativa à matriz econômica de Caxias do Sul predominou nos debates realizados durante painel promovido pela Câmara de Vereadores, por meio da Comissão de Desenvolvimento Econômico. A temática da segunda reunião do chamado Comitê Unificado de Turismo, criado em fevereiro

com a participação de 30 entidades, foi sobre a detecção da importância do turismo para o desenvolvimento regional. O SEGH foi representado no encontro pelo presidente, João Antônio Leidens, diretoria e associados.

A ex-secretária de Turismo de Garibaldi, Ivane Fávero trouxe dados da Organização Mundial do Turismo.

Segundo o gestor de projetos do Samuara Empreendimentos e do Samuara Hotel, Pedro Sehbe, ao se colocar como destino ao turismo de negócios, a partir de empresas



e indústrias locais, Caxias do Sul aumenta a própria competitividade. Explicou que a cidade precisa combinar dois aspectos culturais: a preservação da própria raiz, como a Festa da Uva, com novos movimentos, como o Festival de Blues.

O empresário Tarcísio Michelin, da rede de hotéis Dall'Onder, lembrou-se de sua participação, desde 1980, na articulação do trade turístico de Bento Gonçalves, a partir dos roteiros Vale dos Vinhedos e Caminhos da Pedra, entre outras iniciativas. “Em 1944, os meus pais, que eram do ramo

hoteleiro, mudaram de Caxias para Bento. A minha mãe me ensinou que o segredo do turismo vinha de propiciar a convivência com o que é nosso. Logo, no início, vi que dava certo”, recordou.

Michelon anunciou que este ano, deverá lançar, em Bento, um parque temático de 45 esculturas

internacionais e estimou para 2018 a inauguração, em Caxias do Sul, de hotel da sua rede, com 204 apartamentos.

E no dia 13 de junho, foi realizado o workshop para analisar as potencialidades turísticas de Caxias do Sul. Outros dois encontros estão programados: em 8 de agosto será tratado o tema Educação para o turismo; e em setembro, ainda sem dia definido, as possibilidades de contrapartida do poder público para incentivar a aplicação de recursos privados na área.

Práticas ambientais conferem prêmio para hotéis Dall'Onder

A rede de hotéis Dall'Onder, de Bento Gonçalves, recebeu prêmio nível Prata de Sustentabilidade no programa Ecolíderes, do TripAdvisor, que divulga as pousadas e os hotéis ecologicamente corretos, dos mais econômicos ao mais luxuosos. São estabelecimentos que adotam práticas sustentáveis, como reciclagem, comida orgânica e postos de recarga para carros elétricos.

O diretor de patrimônio da rede, Marcelo Michelin, assinala que a con-

quista teve como base a coleta de água da chuva para utilização nas caixas acopladas dos sanitários dos dois hotéis da rede. As caixas são do tipo dual flux: duas opções de descarga com mais e menos volume de água. Também influenciou na conquista a política de migração dos hotéis para o Mercado Livre de Energia, com a contratação de energia limpa gerada por uma Pequena Central Hidrelétrica. Nas áreas sociais, a rede já adota a iluminação em LED.



Para cliente saudável, água já tem nome.



*Rica em Silício
Baixo teor de Sódio
pH Neutro*

Entrega Diária para Caxias do Sul, demais localidades consultar.

(54) 3293-3379

aguamineralbamboo.com.br

ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •

DESCONTOS

O SEGH possui parcerias com descontos para associados se qualificarem.



SEGH EM PARCERIA COM SEBRAE

■ **Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BPSA)**

- **Caxias do Sul:** 25 a 28 de setembro



Mais Informações:
(54) 3221.2666
adm1@seghuvaevinho.com.br

- **Demais municípios:**



Informações e consultas:
(54) 3453.8000
adm3@seghuvaevinho.com.br

SEGH EM PARCERIA COM SESI

■ **Curso de Preparação para Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (Cipas)**



Mais Informações:
(54) 3201.5500
socupacional.caxias@sesirs.org.br



■ **Julho**

- Curso de Extensão em Fluxo de Caixa

■ **Agosto**

- Técnico em Nutrição e Dietética
- Pós Graduação MBA em Gestão Comercial
- Pós Graduação MBA em Gestão de Negócios
- Pós Graduação em Nutrição em Estética e Funcional Aplicada a Clínica



Mais informações:
(54) 3535.7300
fatiameducacao.com.br

■ **Setembro**

- Vestibular de Verão Faculdade Fátima
- Curso de Extensão em Gastronomia na Estética





BENTO GONÇALVES

Julho

- Cozinheiro
- Doces Gourmet
- Oficina de Cupcakes
- Inglês Básico II

Agosto

- Mini Chefs na Cozinha
- Boas Práticas para Serviços em Alimentação
- Inglês Advanced II
- Desenvolvimento de Líderes

Setembro

- Oficina de Pizzas
- Oficina de Sushi
- Dicção, Desinibição e Oratória



Mais informações:
(54) 3452.4200
senacbento@senacrs.com.br

CAXIAS DO SUL

Julho

- Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Doces para Festas
- Homens na Cozinha
- Salgados para Festas
- Técnicas de Preparo de pães, cucas, sonhos e massas
- Padeiro

Agosto

- Cozinheiro
- Carnes e Vinhos
- Doces Tradicionais de
- Pelotas
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Setembro

- Oficinas de Pizzas
- Bolos Artísticos
- Tortas e Quiches
- Oficina de massas e
- molhos
- Oficina de Panetones
- Oficina de bolos e Tortas



Mais informações:
(54) 3225.1666
senaccaxias@senacrs.com.br



- Doces de Vitrine
- Curso de Enografia do Brasil UCS/FISAR, IWTO e ABE
- Harmonização do Alimento com o Vinho

Julho

- Sommelier Internacional UCS/FISAR
- Master em Gastronomia Internacional UCS/ICIF
- Curso de Chef de Cozinha Internacional UCS/ICIF



Mais Informações:
(54) 3292.1188
gastronomia@ucs.br



Julho

Vestibular Unicesumar - 37 opções de cursos de Graduação EAD - Inclusive Gastronomia



Mais Informações:
(54) 3537.9009
adelyne.pereira-cxs@unicesumar.edu.br

SÃO MARCOS TEM CURSO DE APERFEIÇOAMENTO PARA GARÇOM



Em três momentos, nos dias 3 e 17 de abril e 8 de maio, foram ministrados conteúdos aos participantes do Curso de Aperfeiçoamento para Garçons e Garçonetes em São Marcos. A iniciativa, uma parceria do SEGH com a DSC Consultoria, foi conduzida nas dependências do Biasotto's Restaurante, associado do sindicato.

A instrutora Jane Canello, da DSC Consultoria, detalhou informações sobre origem e definição da profissão garçom; mercado

de trabalho; ética e conduta profissional; características e habilidades profissionais; apresentação pessoal e postura profissional; comunicação: oral, escrita e gestual; dicas para melhorar a comunicação; qualidade no trabalho; quem são os clientes; atendimento x tratamento; aspectos importantes para o atendimento; quais são os desejos dos clientes; satisfação dos clientes; o que afasta os clientes; e como lidar com clientes difíceis.

SEGH PROMOVE CURSO DE BOAS PRÁTICAS



O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho promoveu, de 24 a 27 de abril, edição do Curso de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação. A

atividade, conduzida por Flávia Nunes, ocorreu na sede do Sebrae, em Bento Gonçalves. Já em Caxias do Sul, o Boas Práticas aconteceu de 26 a 29 de junho, na sede do SEGH.

SEGH APOIA CURSO DE GESTÃO NA PRÁTICA

O Sindicato das Indústrias de Material Plástico do Nordeste Gaúcho (Simplás) e o Centro Universitário Ftec deram início, em 24 de maio, às atividades da terceira turma do curso de Gestão na Prática. A aula inaugural foi ministrada pelo empresário José Antônio Fernandes Martins, vice-presidente de Relações Institucionais da Marcopolo.

A terceira edição do curso, a primeira de

2017, tem novidades no currículo de disciplinas, distribuídas em sete módulos mensais de junho a novembro. A pedido do público das edições anteriores, foi incluído agora um módulo específico de Direito. Outra novidade é a presença de participante do segmento da gastronomia. O SEGH é uma das organizações parceiras do Simplás e do Centro Universitário Ftec na realização do curso.

OFICINA SOBRE FACEBOOK



Associados do SEGH Região Uva e Vinho participaram de oficina sobre a rede social Facebook. As atividades foram realizadas em Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Flores da Cunha. O instrutor Bruno Rafael da Silva trabalhou, principalmente, questões de como iniciar um trabalho com o Facebook, de que forma a ferramenta pode ajudar a empresa e quais dados podem ser medidos. Também tratou sobre a visibilidade do sistema, que repassa a impressão de que só se fala nele.

IFRS OFERECE CURSO TÉCNICO DE HOSPEDAGEM

O Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) com apoio do SEGH oferta o curso técnico em Hospedagem. Ao longo de 18 meses serão realizadas atividades no período das 15h30 às 19h, no Campus de Bento Gonçalves.

O objetivo é formar profissionais para atuar em diferentes meios de hospedagem, capacitando-os para exercer as atividades em diversos setores operacionais.

Mais informações: <http://ingresso.ifrs.edu.br/2017-2/>, [fb/ifrscampusbentogoncalves](https://www.facebook.com/ifrscampusbentogoncalves) e www.seghuvaevinho.com.br.

UCS FORMA NOVA TURMA DE SOMMELIERS

Os 25 formandos da 52ª turma de Sommelier Internacional UCS/FISAR receberam seus diplomas em solenidade realizada em 13 de maio, na Escola de Gastronomia UCS, em Flores da Cunha. O curso tem apoio institucional e didático da Associação Brasileira de Enologia e as aulas de Enologia são ministradas exclusivamente por enólogos membros da entidade.

Entre as atividades que

compõem a programação do curso, os participantes visitam vinícolas da região, preenchem fichas técnicas de de-

gustação, fazem análises sensoriais, e recebem noções de viticultura e terroir, regras do serviço e armazenamento do vinho, e desenvolvimento de carta de vinhos, entre outras ações. Interessados em participar da próxima turma podem se inscrever no site da Escola de Gastronomia da UCS. As aulas estão programadas para o período de 24 a 29 de julho, no horário das 9h às 18h, totalizando 50 horas/aula.



FBHA DEFENDE REGULAMENTAÇÃO DE PLATAFORMAS DE HOSPEDAGEM DURANTE O CONOTEL 2017

Presidente, Alexandre Sampaio também foi homenageado no Conotel 2017, na categoria Líder Institucional.

Evento realizado em São Paulo pela ABIH reuniu os principais líderes do setor de turismo do país “É de extrema importância que a classe empresarial exija das autoridades federais a isonomia de condições entre os players do setor de hospedagem”.

A afirmação é do presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) e do Conselho Empresarial de Turismo e Hospitalidade (Cetur) da CNC, Alexandre Sampaio, defendendo a regulamentação das plataformas de hospedagem baseadas na economia compartilhada durante a abertura do 59º Congresso Nacional de Hotéis – Conotel 2017, realizado nos dias 17 e 18 de maio, em São Paulo.

Sampaio observou que apesar de já ter sido encaminhada ao Ministério do Turismo (MTur), a demanda não foi contemplada na proposta de alteração da Lei Geral do Turismo, enviada pelo Executivo ao Congresso Nacional. “Essas plataformas, como o Airbnb, respondem hoje por uma fatia de 10% do mercado global de turismo, causando um forte impacto nas empresas do setor que atuam dentro da formalidade”, declarou ele, ponderando que a hotelaria tradicional encolheu 6% desde o surgimento desse fenômeno da economia colaborativa no sistema de hospedagem.



“É de extrema importância que a classe empresarial exija das autoridades federais a isonomia de condições entre os players do setor de hospedagem”

Alexandre Sampaio

O Conotel é promovido pela Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH) e na edição deste ano teve como tema Brasil Rumo a

2020: Crescimento Sustentável na Hotelaria. Nos dois dias do evento, foram discutidos os caminhos para atrair e ampliar investimentos no setor hoteleiro, considerando o período de crise econômica, quando os hotéis arcam com altos tributos e baixa ocupação.

Em sua exposição, o presidente da FBHA voltou a destacar a importância do turismo para a economia em um momento de crise, lembrando que é um setor que movimenta uma enorme cadeia produtiva com alto potencial de geração de emprego e renda. Alexandre Sampaio, também foi um dos homenageados no Conotel 2017, na categoria Líder Institucional.

Fonte: Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação

Visitas técnicas com foco na gestão

Em parceria com o SEGH, o Sebrae RS, por meio do Polo Gastronômico RS, promoveu visita técnica à empresa Baitakão, associado do sindicato, em Caxias do Sul. A atividade teve o foco na visualização de boas práticas de gestão e troca de experiências entre os empresários do segmento. Participaram empresários da região de Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Veranópolis, todos participantes do Polo Gastronômico. A intenção é promover a aproximação dos empresários da região e apresentar processos do programa de alimento seguro, atendimento, história de empreendedorismo e criar vínculo entre as duas regiões. Também, durante os meses de maio e junho os integrantes do Polo Gastronômico participaram das Feiras Apas Show e Fispal/ Expovinis.



Redução de desperdícios

Com o mesmo espírito foram organizadas edições do workshop sobre o programa Redução de Desperdícios em Restaurantes, que envolveu, em momentos distintos, empresários de Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Gramado. A

pauta incluiu apresentação do programa, conceitos que serão utilizados e discussão sobre indicadores de perda nas diferentes etapas de produção de alimentos.

O programa é composto de diagnóstico inicial, seguido de mais 20 horas de consultoria na empresa, que será executada em parceria com profissionais do Senac-RS. A expectativa é reunir 50 empresas participantes do Polo Gastronômico da Serra Gaúcha nas frentes de Caxias do Sul, Gramado e Bento Gonçalves. A meta a ser alcançada é a diminuição do volume de desperdício em 10%. A atividade objetiva trabalhar conceitos sobre gestão e controle de perdas na produção de alimentos. O processo impacta diretamente no custo da mercadoria vendida e, conseqüentemente, nos resultados financeiros das empresas.



Ação valoriza a produção local

Canela e Caxias do Sul sediaram, em abril, rodadas de negócios do Polo Gastronômico da Serra Gaúcha. Organizados pelo Sebrae/RS, os eventos objetivam aproximar os empresários e valorizar o produto local. Em Canela, a atividade ocorreu no empreendimento Monã – Natureza, Hospitalidade e Cultura, localizado na Linha São João, no Roteiro Canela Rural. Em Caxias do Sul, o encontro foi no Restaurante Don Claudino, na localidade de Nossa Senhora da Saúde.

O gestor do projeto, Gustavo Rech, salienta que o foco é o de aproximar os empresários, em que os proprietários de bares e restaurantes possam ter acesso direto aos produtos locais. As rodadas são organizadas para colocar os participantes frente a frente com as oportunidades do mercado. Assim, as empresas com interesses em comum têm a chance de se conhecer, formar parcerias e aumentar as possibilidades de interação comercial. Juntos, os eventos reuniram 100 participantes.

PROJETOS/PARCEIRIAS •

Empresários identificam novas tendências nos EUA

Empresas de Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Veranópolis participaram de visitas técnicas e orientadas para aprender e identificar as grandes tendências mundiais em negócios de gastronomia durante a realização de missão empresarial à NRA Show Chicago 2017, que ocorreu no período de 17 a 24 de maio. Estiveram representadas as empresas

Valle Rústico Restaurante, que tem unidades em Bento Gonçalves e Garibaldi; Doce Docê Café, Baitakão Restaurante e Galeteria Alvorada, de Caxias do Sul; e Mascaron Restaurante Giratório, de

Veranópolis, todas associadas ao SEGH Região Uva e Vinho.

A NRA (National Restaurant Association) é reconhecida como a maior feira de alimentos do mundo, trabalhando



com mais de 500 mil restaurantes e tipos de serviços. Ela representa e defende os interesses da indústria de alimentos, promovendo ferramentas e sistemas que ajudam os restaurantes, bares, cafés e serviços alimentares a melhorarem seus resultados. A missão organizada pelo Sebrae/RS, também integrada por empresas de outras

regiões do estado, teve as parcerias do SEGH, Sindicato de Hospedagem e Alimentação de Porto Alegre e Região Metropolitana e da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.

Sebrae lança projetos para bebidas premium

O Sebrae/RS lançou, durante workshop realizado na Imaculada Cervejaria, em Caxias do Sul, o Projeto Bebidas Premium RS. Thomas Hartmann, consultor de empresas, professor de graduação e pós-graduação na Decision Business School/FGV e na FGV Online, expôs as tendências e perspectivas de mercado para o segmento de indústria de bebidas. Roger Klafke, coordenador estadual da carteira de alimentos e bebidas do RS, e Gustavo Rech, gestor de Projetos Bebidas Premium RS, apresentaram a estratégia do Sebrae para a cadeia de alimentos e bebidas do estado e apresentaram o cronograma operacional do projeto. O SEGH Região Uva e Vinho participou das discussões por meio de seu vice-presidente Vicente Perini.

Gastronomia que diferencia



O Sebrae/RS e SEGH realizaram, em Caxias do Sul, o evento denominado “Gastronomia que Inspira”. O objetivo foi mostrar aos empresários do segmento a importância do olhar alinhado ao mercado. Foram apresentados cases e tendências mundiais

com profissionais renomados do segmento de alimentos e bebidas. Participaram Daniel Vicente Bonho, da Feevale; Evandro Weber, da Cachaçaria Weber Haus; Melissa Rossi, do escritório Rossi de Lima e Lenz Associados; e Diego Fabris, da Casa Destemperados.

FESTEJAR Rodada de negócios



O Bento Convention Bureau (BCB) realizou, em parceria com o Sebrae e a Festejar Gramado, uma rodada de negócios no Hotel Farina, em Bento Gonçalves. O objetivo foi o de mostrar as novidades do mercado e conectar segmentos e clientes por meio de iniciativas que transcendem o tradicional formato de negócio.

Entre os mais de 70 participantes da rodada, a edição oportunizou aos associados do BCB e seus mercados o contato direto com os mais diferentes produtos e serviços para eventos, como organização, decoração, buffet, sonorização, recreação, atrações especiais e outros serviços e produtos. Um dos destaques foi a divulgação da Festejar Gramado 2017, uma feira com destaque

para os serviços de eventos sociais.

A rodada desenvolveu-se nos moldes já formatados pelo Sebrae e teve número expressivo de empresas que apresentaram algumas das possibilidades deste nicho de mercado que está sendo cada vez mais um gerador de negócios na região. Segundo a secretária executiva do BCB, Daniele Araujo, este tipo de ação envolve o associado diretamente no negócio de eventos e une de forma adequada os serviços e produtos disponíveis para o mercado no intuito de conectar os clientes deste segmento e gerar novos negócios. O BCB pretende ao longo do ano realizar mais ações como esta para promover a interação de seus associados e o mercado de eventos como um todo.

Atuaserra realiza Congresso Nacional

Reunir os conselheiros municipais de turismo e gestores públicos para debater práticas sustentáveis para o desenvolvimento do turismo, com foco no crescimento econômico ordenado da atividade. Esse foi o objetivo do 2º Congresso Nacional dos Conselhos Municipais Turismo (Comturs) - Serra Gaúcha - Região Uva e Vinho, realizado no dia 22 de junho, em Veranópolis.

Promovido pela Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra), a edição deste ano teve como tema principal "Sustentabilidade e Acessibilidade". De acordo com o presidente da entidade, Jorge Capelari, os debates focaram o desenvolvimento e a promoção do setor de forma planejada e estruturada, respeitando as particularidades de cada localidade turística. Também houve a discussão de formas para fortalecer a atuação dos Comturs na definição de políticas públicas nos municípios. O evento reuniu especialistas do Brasil e do exterior.



Mude sua vida com
os cursos do Senac
Caxias do Sul.

f /senaccaxiasdosul @senacrs @senac_rs
#mudandoavida

GASTRONOMIA:

- Padeiro - 300h | Início: 31/7
- Cozinheiro - 500h | Início: 1º/8
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação - 16h | Início: 22/8

O Senac-RS reserva-se o direito de alterar as datas, horários ou cancelar as turmas.

Matrículas abertas:
senacrs.com.br/caxias

20% de desconto
para comerciários

Senac Caxias do Sul
Av. Júlio de Castilhos, 3638
Fone: (54) 3225.1666

Senac. Educação profissional mudando vidas.

Fecomércio RS | Senac

PROJETOS/PARCEIRIAS •

Banco de Alimentos homenageia voluntários

“Ser voluntário faz bem e não custa nada”, afirmou Euclides Sirena, voluntário há 12 anos e presidente do grupo gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul e diretor do SEGH. Desta forma, Sirena deu início ao encontro de confraternização dos voluntários do Banco de Alimentos do município, realizado na Câmara de Indústria, Comércio e Serviços (CIC).

O programa da Prefeitura, conveniado com a Fundação Caxias, atende 109 instituições da cidade de diferentes segmentos. São atendidas 6 mil pessoas por mês e os alimentos distribuídos correspondem a uma média de 6 mil refeições por dia.

Uma das principais ações do Banco de Alimentos é o Sábado Solidário, que acontece sempre no segundo sábado do mês. Na ocasião, o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria



Região Uva e Vinho esteve representado pelo diretor Marcos Ferronato acompanhado pela sua esposa, Neuri Ferronato.

A primeira-dama, Andrea Marchetto Guerra, representante do prefeito Daniel Guerra na homenagem, definiu o volun-

tariado como um remédio para a alma. “Faz bem pra quem faz e pra quem recebe. Vocês oferecem muito mais do que o alimento, oferecem o brilho nos olhos e a força de vontade para aquelas famílias”, enalteceu. Outros secretários municipais também participaram.

Segurança alimentar mobiliza Bento

O Comitê Técnico da Câmara Inter Setorial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan) reuniu-se na Secretaria Municipal de Habitação e Assistência Social de Bento Gonçalves para discutir a apresentação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan). O município aderiu ao sistema em 3 de agosto de 2016.

O Sisan objetiva articular e integrar esforços entre os vários setores e esferas governamentais e da sociedade civil, visando à garantia da segurança alimentar e nutricional. Após a apresentação para o prefeito e representantes das demais secretarias envolvidas no tema, será discutida a política e o plano de segurança

alimentar e nutricional de Bento Gonçalves.



Tour da Experiência



Empresários seguem trocando informações e propondo vivências únicas ao turista.

Sempre muito atentos, a última participação na região foi integrar a programação do evento Dia do Vinho 2017,

além de receber o turista com novidades, acolheu jornalistas e blogueiros. Os próximos passos é alinhar a parceria com SEGH e SEBRAE em agenda prevista para final de junho.

Outra novidade são as experiências junto a natureza apresentadas pelo Slow Tour Brasil, sob o comando de guia Jones. Informações: 54-98442.3174, contato@slowtourbrasil.com ou www.slowtourbrasil.com

Destemperados comemora 10 anos de existência

O SEGH foi representado pelo vice-presidente Vicente Perini, acompanhado da esposa Simone, e do diretor da entidade, Paulo Geremia que marcaram presença nas comemorações dos Destemperados.

Para celebrar, os leitores de Zero Hora receberam em 31 de março uma edição especial do caderno Destemperados. O objetivo foi celebrar 10 anos com a publicação de um guia de Porto Alegre. Com 64 páginas, a edição trouxe dicas de mais de 200 lugares para serem visitados na capital gaúcha, separados por temática, tudo sob a curadoria do Destemperados com sugestões para todos os gostos e todos os bolsos.



O grupo foi criado, em 2007, a partir da vontade dos sócios Diego Fabris, Diogo Carvalho e Lela Zaniol de explorar e compartilhar dicas sobre a cena gastronômica de Porto Alegre e de ou-

tras cidades que visitavam. Começou como um blog e expandiu-se com o passar dos anos. Em 2012, colaboradores foram recrutados no Brasil todo para dividir no site suas experiências gastronômicas – os food hunters, que até hoje formam parte importante da plataforma.

Desde 2014, o Destemperados formalizou parceria com o Grupo RBS, assumindo o conteúdo gastronômico, principalmente de Zero, Hora e colocando em prática um antigo sonho de seus idealizadores: a Casa Destemperados, espaço destinado a experiências gastronômicas como feiras, jantares, aulas e degustações.

Sindha estimula o debate político



O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho representado pelo diretor Paulo Geremia, participou do evento “Brasil: Cenários após o fim do mundo”, promovido pelo Sindicato de Hospedagem e Alimentação de POA e Região (Sindha). O tema foi escolhido pelos palestrantes convidados, a jornalista Eliane Cantanhêde e o cientista político, Carlos Melo.

Os palestrantes analisaram os cenários da política e da economia do Brasil.



O Ponto dos Cafés tem a
Máquina de Café
ideal para o seu negócio.



Solicite um orçamento

www.pontodoscafes.com.br



Ponto dos Cafés
Tudo para seu café

Porto Alegre
51 3325.1009
Av. São Pedro, 777 - São Geraldo

Caxias do Sul
54 3228.2500
R. Pinheiro Machado, 690 - Lourdes

REGIÃO UVA E VINHO • DIA DO VINHO •



DIA DO VINHO ATRAI APRECIADORES PARA TRÊS REGIÕES DO BRASIL

Se os números servem de indicativo, o Dia do Vinho conseguiu desenvolver uma interessante carta de opções para matar a sede do público brasileiro por atrativos enoturísticos. A programação acontece de forma simultânea e por três regiões do Brasil, Sul, Sudeste e Nordeste.

De acordo com Dirceu Scottá, presidente do Instituto Brasileiro do Vinho, “trouxemos para os vinhos do Brasil um público de características e preferências bastante variadas, pois

se trata de um evento de grandes dimensões”, assinalou.

O Ibravin é um dos organizadores do Dia do Vinho, ao lado do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH) Região Uva e Vinho. “O espírito do Dia do Vinho é oferecer programações simultâneas e descentralizadas, com variedade de opções, preços e diversão para todos os gostos: hoje o evento é um grande movimento”, reforça o presidente do SEGH Região Uva e Vinho, João Leidens.

A edição 2017 teve o apoio das prefeituras de Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Veranópolis e Vila Flores; da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados; Associação dos Produtores de Vinhos de Pinto Bandeira; Associação dos Viticultores do Vale Central Gaúcho; Associação Vinhos da Campanha; do Sindicato da Indústria do Vinho, do Mosto de Uva, dos Vinagres e Bebidas Derivados da Uva e do Vinho do Rio Grande do Sul; Roteiro dos Vinhos de São Roque (SP); Instituto do Vinho Vale do São Francisco; da Atuaserra, Aenotur e Phoenix Eventos. E patrocínio máster foi da Verallia.





REGIÃO UVA E VINHO • DIA DO VINHO •



NÚMEROS EM *destaque*

37 mil pessoas em 14 eventos de 10 municípios

15 mil litros de vinho vendidos para 15 mil pessoas na Feira do Vinho, na Praça Dante Alighieri, m Caxias do Sul

6,5 mil pessoas no Polentaço, em Monte Belo do Sul

3,6 mil pessoas no Festival Colonial Italiano, em Garibaldi

2 mil pessoas na festa de premiação da meia maratona Wine Run, em Bento Gonçalves, que teve 1,2 mil inscritos

1,5 mil pessoas no Wine Festival, na Rua Coberta, em Bento Gonçalves, com mais de 900 garrafas vendidas de vinhos, espumantes e sucos de uva

1,5 mil pessoas no festival Menarosto e Vinho, em Flores da Cunha

1,5 mil pessoas nos eventos realizados em Farroupilha

1,5 mil pessoas no festival Vinho Sobre Rodas, no shopping DC Navegantes,

em Porto Alegre **1,3 mil** pessoas na Quermesse Enogastronômica VeraCult, em Veranópolis

Mais de **1 mil** pessoas no festival Painela no Pátio, em Caxias do Sul

Mais de **260 pessoas** nas degustações temáticas da Vinícola Terranova, em Casa Nova (BA), no Vale do São Francisco – região estreante no Dia do Vinho

200 inscritos de cinco países no Simpósio Internacional Vinho e Saúde, em Bento Gonçalves

175 participantes nos eventos realizados no Vale Central Gaúcho

80 cavaleiros na 1ª Cavalgada do Dia do Vinho, em Bagé

Eventos com *lotação esgotada*

- Colheita ao Luar e Jantar Harmonizado na Vinícola Góes, em São Roque (SP)
- Jantar Cordeiro e Vinho, em Flores da Cunha
- Filó Típico Italiano, em Vila Flores
- Filó Italiano do Hotel Villa Michelin, em Bento Gonçalves
- Jantar da Estrada do Sabor, em Garibaldi



#diadovinho2017



REGIÃO UVA E VINHO •

Buona Forchetta

Evento gastronômico na ExpoBento



Com apoio do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH) Região Uva e Vinho, da Tramontina, Cooperativa Santa Clara, Orquídea, Senac Bento Gonçalves e do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) o Buona Forchetta, na tradução literal bom de garfo, foi uma das novas atrações da 27ª Expobento, realizada no período de 9 a 18 de junho, em Bento Gonçalves. O grupo Destemperados, que mapeou restaurantes, produtores e chefs para mostrar que a cultura gastronômica da Serra Gaúcha está muito além da massa, polenta e do galetto. Por meio do selo Bueno Forchetta, o objetivo é valorizar e divulgar experiências únicas.

Na ExpoBento, foram realizadas 12 aulas gastronômicas, que teve bate-papos interativos e inspiracionais com grandes chefs do estado e de fora. Os visitantes puderam ver, na prática, como elaborar receitas envolvendo ingredientes típicos do local.

O food truck Destemperados estava, diariamente, na ExpoBento, com pratos

típicos dos principais restaurantes da região, como Le Petit Sablé, Di Paolo, Casa Madeira, Casa Vanni, Champenoise Bistrô, Hostaria Casacurta, Valle Rústico, Primo Camilo, Sapore Piace, Café com Arte e um wine bar. Além de quatro atrações escolhidas pelo Destemperados.

**FEIRINHA BUONA FORCHETTA**

No dia 6 de maio, aconteceu a feirinha do Buona Forchetta, no jardim do Hotel Villa Michelin. Com a chancela dos Destemperados, o evento reuniu 10 vinícolas brasileiras e empreendimentos gastronômicos. Os presentes puderam degustar vinhos, espumantes, sucos de uva, pães, queijos, antepastos, copas, geleias, biscoitos, trufas, pães e outras delícias, que também foram comercializadas. Os chefs Altemir Pessali, da Trattoria Mamma Gema, e Rodrigo Bellora, do Valle Rustico, prepararam costela de porco no menarosto, acompanhada de risoto de cogumelos.



SEGH participa da 16ª edição do evento Homens na Cozinha

Com um cardápio elaborado especialmente para o evento e onde o sabor principal foi a solidariedade o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho participou da 16ª edição do Homens na Cozinha.

A cozinha do SEGH foi comandada pelo presidente do sindicato, João Antônio Leidens, vice-presidente, Vicente Perini e diretores Gladimir Zanella e Marcos Ferronato. Para João, presidente do sindicato, “O Homens na Cozinha é um evento consagrado e de extrema importância para a cidade, são várias cozinhas com cardápios diferen-



ciados para servir aproximadamente 2 mil pessoas e ajudar entidades vulneráveis. O SEGH que participa desde a primeira edição se orgulha em sempre poder colaborar com este grande even-

to solidário”.

Nesta edição, a Comissão do Homens na Cozinha e o Departamento de Responsabilidade Social destinaram R\$ 247 mil para 36 projetos de entidades assistenciais.

Desde a primeira edição, realizada em 2002, foi repassada a importância de R\$ 2.023.100 para mais de 231 projetos de entidades sem fins lucrativos de Caxias do Sul.

O evento foi promovido pela CDL Caxias do Sul no dia 8 de abril e teve 40 cozinhas, 160 chefs, 2.000 participantes e cerca de 400 profissionais envolvidos.

Negócios na Fimma Brasil superam US\$ 290 milhões

Com mais de 25 mil visitantes, 360 expositores e 500 marcas, a 13ª Fimma Brasil bateu de frente com a crise e criou oportunidades de negócios, que somaram perto de US\$ 290 milhões. Realizada na última semana de março, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves, a feira garantiu acesso a tecnologias e equipamentos

de ponta, robôs, automação, inovação, produtos inéditos, serviços diferenciados, disseminação de conhecimento e debates sobre temas relevantes para o setor.

O SEGH Região Uva e Vinho trabalhou na mobilização do setor hoteleiro para auxiliar nas visitas à feira.



servindo
a sua mesa

Laticínios
FRIZZO

laticiniosfrizzo.com.br | (54) 3227.1069

INOVAÇÃO
CONHECIMENTO
NEGÓCIOS

EXPOSIÇÃO
CONFERÊNCIA
REUNIÃO

REGIÃO UVA E VINHO •

Amesne tem nova diretoria

O prefeito de Garibaldi, Antonio Cettolin, foi aclamado o novo presidente da Associação dos Municípios da Encosta Superior do Nordeste (Amesne). A assembleia mensal dos prefeitos da entidade reuniu prefeitos e vices, em Bento Gonçalves. O presidente da gestão 2016/2017, Ricardo Bidese, prefeito de Vista Alegre do Prata, agradeceu o trabalho e a participação de todos no período, de forma especial aos integrantes da diretoria, voluntários na luta pelas demandas regionais.

Cettolin, que presidiu a associação na gestão 2005/2006, agradeceu a confiança e falou sobre as demandas iniciais que buscam fortalecer a entidade.



O novo presidente também entende que a Amesne deve se preocupar em proteger os seus prefeitos, fortalecendo-os com suporte técnico. “Precisamos sair fortalecidos das nossas reuniões com informações, para que possamos, junto às nossas comunidades, apresentar formas de melhorar a qualidade de vida da nossa população”.

Bento Gonçalves recebe Concurso Mundial de Bruxelas



De 4 a 7 de abril, Bento Gonçalves sediou a realização da 15ª versão brasileira do Concours Mondial de Bruxelles, o mais importante concurso de vinhos e destilados do mundo. A competição avaliou apenas vinhos e destilados brasileiros com o objetivo de promover o setor

vitivinícola no país, revelando os melhores rótulos, sejam eles de pequenos ou grandes produtores, projetando-os internacionalmente. As degustações às cegas foram feitas por jornalistas brasileiros e estrangeiros que têm a tradição de promover o vinho brasileiro em seus trabalhos.

A edição teve o apoio da revista Vinho Magazine, do Instituto Brasileiro do Vinho, do Governo do Rio Grande do Sul, da SPVinho, do Instituto Brasileiro da Cachaça, da Associação dos Produtores de Cana-de-Açúcar e seus Derivados no Estado do Rio Grande do Sul e do Condomínio Vitivinícola Spa do Vinho.

RÁPIDAS

• **PROJETO TURÍSTICO 2017** - O SEGH representado pelo associado Moises Michelin, participou no dia 21 de março, na Vinícola Salton juntamente com as demais entidades do setor de Turismo da cidade de Bento Gonçalves e empreendimentos turísticos do Vale do Rio das Antas, do Projeto Turístico Salton 2017. Na ocasião, foi apresentado um panorama atual do Turismo da Salton e o planejamento estratégico para atrair novos visitantes neste ano, incluindo novas atrações e programações. O encontro contou ainda com uma visita pelas instalações da Vinícola e seu encerramento foi um almoço típico italiano realizado na Cave de Pedra da empresa.

• **REVISTA RECEPTIVA** - Fundada em novembro de 2009, a Editora Volp focou na atuação e produção de revista ligada ao turismo. Em 11 de maio, no Castelo da Vinícola Peterlongo, ocorreu o lançamento da 28ª edição da revista. O SEGH esteve representado pelo vice-presidente, Vicente Perini, acompanhado da esposa, Simone, e da diretora executiva da entidade, Marcia Ferronato.

Parabéns pelo aniversário de emancipação!

- Protásio Alves e Pinto Bandeira / abril
- Cotiporã, Flores da Cunha, Vila Flores e Vista Alegre do Prata / maio
- Caxias do Sul / junho

É uma honra comemorar com os municípios da *Região Uva e Vinho* as conquistas.

segh

Filiado a

CNC

FBHA



CDL reconhece empresas de Bento com o Mérito Lojista

O reconhecimento aos profissionais do varejo que empreenderam para transformar 2016 em um ano de sucesso nos negócios foi expresso na noite de 6 de abril, quando a Câmara dos Dirigentes Lojistas (CDL) de Bento Gonçalves revelou os vencedores do troféu Mérito Lojista. A entidade premiou as empresas Cristo Rei Materiais Elétricos e Grepar, empatadas na categoria Comércio; Lancheria Portuguesa, em Serviços; e Fábio Brandalise, da Atitudes Esportes, como Jovem Empreendedor. A solenidade também foi marcada pela outorga do título Mérito Lojista Personalidade ao empresário Moysés Michelin.

Dentre quase 50 inscritos, os vencedores foram eleitos pelos próprios associados da entidade, que, por meio do voto, apontaram os cases mais inspi-



radadores em cada modalidade.

Segurança em pauta - O tom festivo cedeu espaço a um tema que muito preocupa a sociedade em geral e, principalmente, o setor do comércio: a segurança pública. Enquanto entidade representativa da classe, a CDL-BG vem cobrando dos poderes competentes para que tomem as medidas cabíveis em busca de soluções e a adoção de uma postura proativa diante da situação.

Agentes de viagens recebem capacitação

“Tendências para o turismo mundial” foi o tema da palestra de Aroldo Schultz, presidente do Grupo Schultz Turismo, na Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul.

O evento reuniu agentes de viagens do Rio Grande do Sul e representantes do trade turístico, como do Sindicato do Turismo para o RS (Sindetur), da Associação Brasileira dos Agentes de Viagens, União Gaúcha dos Operadores e Representantes de Turismo do Rio Grande do Sul e da Câmara dos Dirigentes Lojistas de Caxias do Sul, dentre outros. O SEGH foi representado pela diretora executiva, Márcia Ferronato.

Disponibilizamos vale gás direto com o associado para benefícios de seus colaboradores

APROVEITE OS MELHORES PREÇOS DA PARCERIA SEGH E SUPERGASBRAS!

Você paga apenas o que consome de gás*

*Na compra da carga de 45kg, pesamos com balança própria no local o residual do seu botijão Supergasbras, gerando desconto no ato da compra.

SUPERGASBRAS. LÍDER MUNDIAL EM VENDAS DE GLP



☎ 54 3027 1999



Baixe o aplicativo GÁS CAXIAS. Mais comodidade para fazer seu pedido, sendo possível realizar o acompanhamento do mesmo.



REGIÃO UVA E VINHO •

Bento promove potencial turístico em Porto Alegre

Apresentado em Porto Alegre para agências e operadoras de viagens da Região Metropolitana, o case Bento Pura Inspiração serviu para exposição das novidades do destino turístico e suas potencialidades em atrativos, espaços gastronômicos e para eventos, e lazer, bem como do calendário anual do turismo.

O objetivo do projeto é divulgar toda a qualificada infraestrutura,



que está associada às vocações naturais da cidade, para garantir

uma experiência positiva aos visitantes e fortalecer cada vez mais a economia local. A iniciativa é resultado de parceria entre Secretaria Municipal de Turismo, Bento Convention Bureau, Fundaparque, Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, hotéis Vinocap e Laghetto Viverone, Vale das Vinhas Turismo e Giordani Turismo.

Nova Prata prepara professores para desenvolvimento do turismo

Por meio das secretarias de Educação e de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer, a Prefeitura de Nova Prata promoveu, em abril, o primeiro encontro do projeto Turistando. Participaram professores dos 4º e 5º anos das escolas municipais de Ensino Fundamental.

O projeto visa, dentre outros objetivos, à capacitação dos professores para

que sejam multiplicadores de ações de preservação e valorização do patrimônio cultural, ambiental e do desenvolvimento sustentável do turismo como atividade econômica do município.

Com apoio da Atuaserra e Emater, ocorrerão estudos, vivências, saídas a campo e aplicações em sala de aula, envolvendo um fazer pedagógico que visa à



integração, de forma interdisciplinar das temáticas sobre cultura, sustentabilidade e turismo, entre outras áreas.

CAMPANHA BEM ESTAR - VEM NOS SEGH

Com o objetivo de arrecadar roupas de cama, mesa e banho e doar a fundações ou entidades legalmente constituídas e localizadas nos municípios da base da entidade, o SEGH Região Uva e Vinho

vem trabalhando a Campanha Bem Estar – Vem nos SEGH.

Para participar da ação o estabelecimento precisa doar na sede do SEGH, as roupas de cama, mesa e banho que não

são mais utilizadas. Informações entre em contato pelo telefone (54) 3221.2666.

Faça sua parte, seja um doador, aposte no bem social!

Aguardamos seu contato.

SEGH REGIÃO UVA E VINHO
APOSTA NO BEM ESTAR SOCIAL

Coleta de roupa
CAMA, MESA e BANHO

segh
 SINDICATO EMPRESARIAL DE GASTRONOMIA E HOTELARIA
 REGIÃO UVA E VINHO

Filiado a **CNC** **FBHA**

Rodeio crioulo e Corpus Christi movimentam Flores da Cunha

De 20 a 23 de abril, o 14º Rodeio Crioulo Nacional atraiu visitantes de várias partes do Brasil e do exterior para Flores da Cunha. Realizado no Parque de Eventos Antônio Dante Oliboni, o rodeio teve atividades artísticas e campeiras. O rodeio é organizado de forma conjunta pela Prefeitura e CTG Galpão Serrano.

No período de 15 a 18 de junho, a comunidade mobilizou-se para a realização da tradicional Festa de Corpus



Christi e montagem de tapetes que colorem as ruas centrais da cidade. Neste ano, foram confeccionadas 38 peças por voluntários, que usaram 70 toneladas de serragem, das quais 40 tingidas artesanalmente no distrito de Otávio Rocha.

A cidade atraiu em torno de 30 mil visitantes. O SEGH foi um dos patrocinadores das celebrações de Corpus Christi e 29ª Romaria de Frei Salvador, realizadas pela Prefeitura de Flores da Cunha e Paróquia Nossa Senhora de Lourdes.

Soluções NA MEDIDA PARA SEU restaurante



Nossas alternativas em hardware e software fornecem as ferramentas necessárias para gestão, ganho de tempo e redução de custos nas atividades dos estabelecimentos do segmento da alimentação.

Software de Gestão Comercial
A ferramenta ideal para ter total controle e agilidade no seu estabelecimento, gerando grande redução de custos.

Balanças
Homologadas ao INMETRO. Venda, serviços de manutenção e aferições.

Leitores de código de barras
Agilidade e precisão na captura de dados, o que gera melhora no fluxo de pedidos.

olitécnica
AUTOMAÇÃO COMERCIAL

olitecnica.com.br
[/olitecnica.oficial](https://www.facebook.com/olitecnica.oficial)

SERRA GAÚCHA
54 3209.7130

CAPITAL E REGIÃO
51 3022.2406

AGEAC
Associação das Empresas de Automação Comercial

REVENDA AUTORIZADA **bematech**

REGIÃO UVA E VINHO •

Museu Paroquial volta a funcionar em São Marcos

Sob a denominação de Pe. Osmar Possamai foi reaberto o Museu Paroquial de São Marcos, que reúne mais de 8 mil peças divididas em três seções: sacra, popular e arqueológica. Todos os objetos foram cuidados e organizados em mais de 30 anos de trabalho do Pe. Osmar.

A diretora de Cultura e Turismo da Prefeitura, Géssica Gozzi, ressaltou que poucos locais possuam a tradição de

preservar. “Além da recordação, esses bens culturais servem como aprendizagem, principalmente às novas gerações”, destacou. As visitas podem ser feitas nas terças-feiras, das 9h às 11h, e das 14h às 17h. Também haverá programação especial nos eventos da Paróquia e do Município. Voluntários atuarão como monitores, recebendo os visitantes e detalhando sobre as peças.

Farroupilha facilita rotina empresarial

A Prefeitura de Farroupilha e o Sebrae assinaram convênio para disponibilizar soluções de atendimento ao Microempreendedor Individual, empreendedores, empresários, microempresas e empresas de pequeno porte. O objetivo é a simplificação e desburocratização dos

processos referentes à abertura, alteração e baixa de empresas, bem como fornecimento de informações, orientações e instrumentos que permitam melhorar a competitividade das organizações.

O atendimento será realizado na Sala do Empreendedor, que funciona junto à Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Renda, no Centro de Atendimento Cidadão. Por meio do convênio, serão realizadas ações de atendimento presencial e virtual, orientações, capacitações e consultorias, além da disponibilização de materiais, buscando agilizar e aprimorar o desenvolvimento das empresas.



Comtur de Caxias do Sul e Farroupilha tem nova composição

O Conselho Municipal do Turismo (Comtur), de Caxias do Sul e Farroupilha ganharam novos integrantes para a ges-

tão 2017/2019. Nos encontros foram empossados conselheiros que representam diversas entidades dos dois municípios.

COMTUR CAXIAS DO SUL

• Representando o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria
Hotelaria: Jerson, Martins, suplente Amauri de Almeida Doro
Gastronomia: Vicente Homero Perini Filho, suplente Fabíola Bissani
Presidente: Célia Beatriz Marin, Caxias Convention & Visitors Bureau
Vice-presidente: Marilene Dotti Sartori, Sindilojas

COMTUR FARROUPILHA

• Representantes do SEGH
Hotelaria: Jose Alencar Barbosa, suplente Amauri de Almeida Doro
Gastronomia: Rudinei Galafassi, suplente Marcia Ferronato
Presidente: Adriana Magagnin, Associação Farroupilhense de Engenheiros, Arquitetos e Agrônomos (AFEA)
Vice-presidente: Meri Mognol, Câmara de Dirigentes Logistas

RÁPIDAS

• **PALESTRA** - O professor máster de Enoturismo da Universidade Rioja e diretor no Museo del Vino de Morales de Toro, ambos na Espanha, Luís Vicente Elias Pastor, palestrou, em Bento Gonçalves, sobre o tema Paisagem Vinhedo Rio-Grandense e sua importância para o enoturismo. Ele fez referência ao Vinhedo do Mundo, que reúne coleção de 400 variedades de uvas provenientes de 35 países, a maioria em produção, pertencente à Vinícola Dal Pizzol. A



atividade teve o apoio do Instituto R. Dal Pizzol, Complexo de Ensino Cenecista Bento Gonçalves e da Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves.

• **CARROS ANTIGOS** - Um evento tradicional, que faz sucesso com os apreciadores de carros antigos e que atrai visitantes de várias cidades gaúchas, de estados vizinhos e do Uruguai, o 19º Encontro de Carros Antigos, reuniu 650 veículos expostos e 40 inscritos, todos com mais de 25 anos de fabricação. A exposição ocorreu nas ruas centrais de São Marcos e na Praça Dante Marcucci. Organizado pelo Veteran Veículos Clube de São Marcos, com apoio da Prefeitura e de empresas locais, o evento ainda teve shows, mercado de pulgas, feira de artesanato, brinquedos infláveis e passeios turísticos. O presidente do Veteran Veículos, Pablo Soldatelli, confirmou a próxima edição em abril de 2018.

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFTEC

Nº 1 EM
CAXIAS DO SUL
SEGUNDO O MEC

Você em ação!

GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA. INSCREVA-SE JÁ!

ASSOCIADOS SEGH TEM DESCONTO DE 11%* NO CURSO DE GASTRONOMIA UNIFTEC EM CAXIAS DO SUL



escola de
gastronomia
uniftec

0800 606 0 606

FAZFTEC.COM



Uniftec

centro universitário

*5% desconto + 6% condicionado ao pagamento até a data de vencimento.

REGIÃO UVA E VINHO •

Atividades marcam 50 anos da Fenavinho



Ao longo do mês de abril, Bento Gonçalves comemorou os 50 anos de realização da Fenavinho. A primeira atividade, em 2 de abril, foi o Passeio Ciclístico de Outono.

No Hotel Villa Michelin, em 3 de junho, ocorreu o Filó Dia Estadual do Vinho, aberto aos hóspedes e ao público em geral. No filó foi montada exposição sobre os 50 anos da Fenavinho e exibidos documentários das três primeiras edições, além de palestra do empresário Moysés Luiz Michelin.

O Hotel Pousada Casa Tasca homenageou os 50 anos da festa, servindo vinho encanado aos hóspedes. A iniciativa lembrou as primeiras edições,



quando o vinho era distribuído aos visitantes no Centro da cidade por meio da torneira da pipa.

Salão do Vinho – O cinquentenário da Fenavinho também foi lembrado durante a 27ª ExpoBento, de 8 a 18 de junho. A organização montou o Salão Fenavinho 50 anos, com exibição de acervo fotográfico contando a história da festa. A exposição privilegiou, também, os vestidos com os quais desfilaram as soberanas de cada período. Em um mini cinema, visitantes assistiram a filme com detalhes sobre cada edição. Ainda houve espaço para apresentações culturais típicas de corais, grupos musicais e teatrais.



Outra atividade diferenciada da ExpoBento foi a mostra Quer Casar Comigo?, iniciativa conjunta do Bento Convention Bureau, Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria e da Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves. Expositores de toda a região – fornecedores diversificados de todos os segmentos envolvidos na realização de um casamento, mostraram seus serviços no Pavilhão F do Parque de Eventos. Entre os destaques, uma conversa com Gabi Chanas, blogueira conhecida por seu envolvimento no universo de casamentos. O público teve a oportunidade de acompanhar desfiles de vestidos de noiva e de trajas para noivos e convidados.

Salto Ventoso é apresentado em encontro de parques

A Prefeitura de Farroupilha participou do 3º Encontro de Parques de Montanha, nos dias 4 e 5 de maio, no Rio de Janeiro, onde apresentou o Parque Salto Ventoso, durante o eixo temático “Os parques estão cumprindo seus objetivos?”. O objetivo do evento foi debater a situação da visitação em parques do Brasil, buscando estimular a diversidade de oportunidades e de

soluções para a sustentabilidade financeira. A apresentação foi conduzida pelo secretário municipal de Turismo e Cultura, Francis Casali. A realização é da Confederação Brasileira de Montanhismo e Escalada e do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, e coorganização da Federação de Esportes de Montanha do Estado do Rio de Janeiro e do Acceso PanAm.

O Salto Ventoso está localizado a 12 quilômetros do centro da cidade, na Linha Muller. A área de mata nativa do local é cortada por queda d'água de 56 metros de altura sobre uma gruta de 200 metros de comprimento e 25 metros de altura. No primeiro trimestre de 2017, o Parque recebeu 24.137 visitantes. Seu funcionamento é de terça a domingo, das 9h às 18h.

Afavin reelege diretoria

O empresário João Carlos Taffarel foi reeleito, por mais dois anos, para a presidência da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin). A eleição e posse da diretoria ocorreram durante encontro

realizado na Vinícola Perini, que também marcou as comemorações dos 12 anos da entidade, fundada em 6 de maio de 2005.

A vice-presidência será exercida por Rosane Meggiolaro Cappelletti, e os demais integrantes da diretoria

executiva são Ricardo José Chesini, 1º secretário; Paulo Tesser, 2º secretário; Rafael Marchetto, 1º tesoureiro; e Fernanda Tonini, 2ª tesoureira. Leandro Bianchi Santini permanece como presidente do Conselho Técnico e de Pesquisa.

Bento se une por melhorias na segurança pública

O debate em busca de alternativas para solucionar a questão da segurança pública retornou à pauta de trabalho do Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves, durante palestra, na sede da entidade, do Comandante Geral da Brigada Militar, Coronel Andreis Silvio Dal'Lago, que

abordou o tema Gestão da Polícia Ostensiva na Atualidade. A escolha do tema foi ao encontro da força-tarefa que vem sendo realizada no município, mobilizando cidadãos, iniciativa privada, entidades, poderes públicos e a sociedade em favor de melhores condições de segurança à comunidade.

Durante a palestra-jantar, o comandante expôs o funcionamento da Brigada Militar, a articulação operacional, as atividades, a gestão e produtividade da corporação. Ainda compartilhou impressões sobre o panorama da segurança pública no Estado.

138ª Romaria a Caravaggio reúne 70 mil devotos

Apesar do mau tempo, a 138ª Romaria a Caravaggio, em Farroupilha, contabilizou público total de 70 mil pessoas, segundo cálculos da Brigada Militar. O santuário ficou lotado em quase todas as 30 missas celebradas por três bispos e cerca de 50 sacerdotes durante os três dias de programação.

Nas celebrações foram abordados temas atuais como ética, violência, preconceito, desemprego, saúde, relacionamentos, família, respeito e esperança.

ALGUNS NÚMEROS

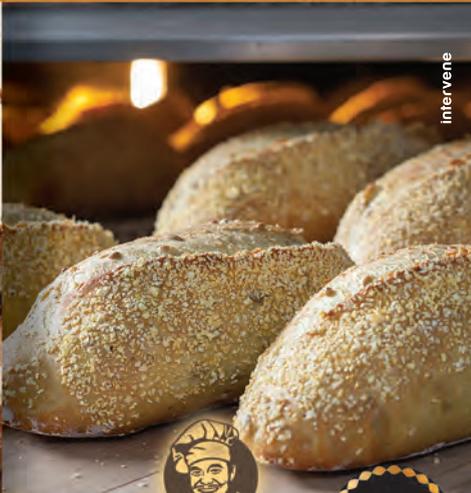
- **Saúde:** 353 atendimentos
- **Transporte:** 178 ônibus realizaram 455 viagens com destino para Caxias/Bento e Farroupilha (partindo do Santuário); mais de 20 mil pessoas foram transportadas; cerca de 7 mil automóveis acessaram os estacionamentos (Dados da Metroplan)
- **Segurança pública:** 150 policiais militares participaram do esquema de segurança. Foi realizado apenas o registro de um princípio de incêndio em um ônibus na área dos camelódromos, no sábado, sem vítimas.
- **Voluntários:** 900 pessoas



fba
PREMIUM FOODS

Para seu negócio ser Premium...
conte com a gente





54 3027.7575 | contato@fbapremium.com.br | www.fbapremium.com.br
Rua Capitão Artermín Karam | 1175 | B. Santa Catarina | Caxias do Sul | RS | Brasil | 95032-570



Sabor de France



REGIÃO UVA E VINHO •

Simpósio debate gestão ambiental no turismo

O SEGH foi uma das entidades apoiadoras da terceira edição do Simpósio Nacional sobre Gestão Ambiental de Empreendimentos Turísticos (III Ambientur), promovido pela Universidade de Caxias do Sul e Associação Brasileira de Engenharia Sanitária e Ambiental (ABES), ocorreu em contexto especial. Visando destacar o potencial do turismo para o desenvolvimento econômico sustentável, a geração de empregos, redução da pobreza, proteção ambiental e defesa do patrimônio cultural, entre outras estratégias, a Organização Mundial do Turismo (OMT), agência das Nações Unidas, declarou 2017 como o Ano Internacional do Turismo Sustentável.

Alinhado a esta proposta, o III Ambientur ocorreu de 8 a 11 de junho, durante a Semana do Meio Ambiente, em Antônio Prado. Além de promover o debate sobre a gestão ambiental de empreendimentos turísticos, o evento abordou a consolidação do turismo de aventura, do ecoturismo e do turismo rural como atividades de incremento de renda associadas à atividade física e à preservação da paisagem e dos recursos hídricos.



O Ambientur reuniu pesquisadores, professores, gestores municipais, proprietários de empreendimentos turísticos e demais profissionais que atuam nas áreas de meio ambiente e turismo da região, do estado e país, além de estudantes de Turismo, Gestão Ambiental e Engenharia Ambiental. O evento teve a apresentação de cases por dois associados Segh: a proprietária Dirce Tasca Ughi do Hotel Pousada Casa Tasca, de Bento Gonçalves, participou do painel Sustentabilidade em Meios de Hospedagem; e o diretor do Hotel Dall'Onder, de Bento Gonçalves, Tarcísio Michelon, falou sobre Cicloturismo: emoção sobre duas rodas.

Intercom atrai 2 mil participantes

Entre os dias 15 e 17 de junho aconteceu o Congresso de Ciências da Comunicação da Região Sul (Intercom 2017), na Universidade de Caxias do Sul. A organização contabilizou perto de 2 mil inscrições entre estudantes, professores, pesquisadores e profissionais da área de Comunicação do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. O tema do congresso foi “Comunicação, Memórias e Historicidades” e o espírito que movimenta a edição sul é o “Parangolé

Midiático”. O Parangolé é ação, inquietação, diversidade.

A Expocom (Exposição de Pesquisa Experimental em Comunicação) expôs e premiou os melhores trabalhos experimentais exclusivamente produzidos por alunos no âmbito da área de Comunicação, contemplando 69 categorias. Nesta edição do evento, a UCS teve 10 finalistas. A etapa nacional do congresso ocorre entre 4 e 9 de setembro, na Universidade Positivo, em Curitiba (PR).

RÁPIDAS

• **DIFUSÃO DO ENOTURISMO** - O enoturismo propicia ao turista fazer um tour pelas vinícolas, conhecer suas histórias, ver de perto a elaboração dos vinhos, desfrutar de uma excelente experiência gastronômica e de uma confortável hospedagem, além de realizar cursos de degustação e comprar produtos. Para fortalecer este segmento, o Ministério do Turismo promoveu, em Bento Gonçalves, o segundo evento com foco no enoturismo. O SEGH Região Uva e Vinho foi um dos apoiadores. No dia 13, ocorreu visita técnica à Vinícola Don Giovanni, com apresentação de seu modelo de negócio. No dia 14, foi desenvolvido o seminário “Enoturismo: Oportunidades e Perspectivas de Desenvolvimento”. Empresários, agentes de governo e especialistas do ramo discutiram os desafios, as oportunidades e o alto potencial de desenvolvimento do enoturismo brasileiro.

• **POUSADA MUDA DE NOME** - O Convento São Francisco de Assis foi construído para abrigar e formar os Frades Franciscanos Capuchinhos do Rio Grande Do Sul, local aonde chegaram os primeiros frades, em 1896. As atividades, enquanto casa de formação, se encerraram na década de 90, mantendo-se nos anos seguintes apenas como lugar de retiros. Em 2009, tornou-se uma pousada, destinada a hospedagens, retiros e conferências. Em 2017, o empreendimento passou por transformações. A partir de agora, é denominada Pousada dos Frades em substituição à Pousada dos Capuchinhos. O atendimento é coordenado pelos frades que residem no local.



**VOCÊ É CUIDADOSO NA HORA DE ESCOLHER
CADA INGREDIENTE. POR QUE NÃO SER
CUIDADOSO NA ESCOLHA DA COZINHA?**

As cozinhas profissionais Tramontina são duráveis, fortes, práticas, economizam energia e fazem o seu restaurante fazer bonito sempre.

TRAMONTINA

O prazer de fazer bonito.

REGIÃO UVA E VINHO •

Caxias realiza 20ª edição do concurso de vinhos e sucos

A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Caxias do Sul definiu o cronograma de atividades para a realização da 20ª edição do Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos. A ação objetiva valorizar o produto local e promover sua qualificação, oferecendo às vinícolas possibilidades de negócios.

São avaliadas as categorias tinto, branco e rosado de mesa, branco e tinto vinífera, tinto vinífera engarrafado e suco de uva. Os vinhos premiados recebem troféus e poderão ser comercializados com o selo Vinho de Caxias do Sul. O SEGH Região Uva e Vinho é um dos patrocinadores do evento.

CRONOGRAMA

26/6 a 7/7 – Coleta de amostras de vinhos e sucos nas cantinas
 17 a 21/7 – Análise físico química dos selecionados
 24 a 28/7 – Análise físico química dos premiados
 9/8 – Jantar de premiação
 14/9 – Evento aberto ao público em geral para divulgação e degustação dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva de Caxias do Sul

AGENDE-SE

FESTIQUEIJO

Venha Festiqueijar e curtir a programação de 30 de junho a 30 de julho, toda sexta, sábado e domingo em Carlos Barbosa. São mais de 40 tipos de queijos e apreciar a variedades da gastronomia italiana.



CARLOS BARBOSA - RS

FENAKIWI



Participe da 22ª edição da Fenakiwi. Shows, diversão, gastronomia e uma grande exposição da diversidade econômica do município de Farroupilha. De 20 de julho a 6 de agosto (finais de semana).



FESTIVAL DO MOSCATEL

A 7ª edição do Festival do Moscatel, lançada em 9 de junho, ocorrerá no Centro de Eventos Mario Bianchi, em Farroupilha, nos dias 1, 2, 3, 8, 9 e 16 de setembro.

A realização é da Prefeitura de Farroupilha e da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho é um dos patrocinadores.

TECNOVITIS

Realizada pelo Sindicato Rural da Serra Gaúcha, a 2ª edição da Feira de Tecnologia em Viticultura (Tecnovitis) está confirmada para o período de 6 a 8 de dezembro de 2017, na Comunidade do 8 da Graciema e no Complexo Villa Michelin, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves. Com a parceria das principais entidades públicas e privadas ligadas ao setor, a feira ocupará área superior a 25 mil m².

A Tecnovitis nasceu com o intuito de capacitar produtores e profissionais ligados à cadeia produtiva da uva e vinho, com exposição de produtos e serviços, demonstrações técnicas em campo, novos moldes de cultivo, modernização e mecanização de processos, inovação tecnológica e foco na qualidade das castas cultivadas no país. Como parte da programação, diariamente serão realizadas palestras técnicas, com temas pertinentes e estratégicos para o setor.

SAVE THE DATE

06.11.2017

8º Encontro da GASTRONOMIA e HOTELARIA
 e 2ª Feira de Negócios Região Uva e Vinho

