

seghemrevista

Edição 43ª
Out - Nov - Dez
2017

8º Encontro da Gastronomia e Hotelaria e 2ª Feira de Negócios Região Uva e Vinho

Melhores momentos

Páginas 04 a 13



segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

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

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
- ✓ **Bento Convention e Visitors Bureau:** Márcia Ferronato
- ✓ **Comitê Enoturismo:** Márcia Ferronato e Gladimir Zanella
- ✓ **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):** Eduardo Farina e Márcia Ferronato
- ✓ **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, Natália Zandonai e Dirce Ughi Tasca
 - **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
 - **Nova Prata:** Michele Silva e Marcia Ferronato
 - **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin
 - **Veranópolis:** Letícia Ana Fracasso e Alvacir Casarotto
 - **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Marcia 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: 3.250

Créditos Fotos: SEGH, Jeferson Soldi, Clever Moreira, Leandra Romani, reprodução Selo AMANHãcendo, Maysa Seibert Perozzo, Hotel Pousada Casa Tasca, Petter Campagna Kunrath, Patrícia Oliveira, reprodução site IFRS Campus Bento Gonçalves, Cléber Rezzadori, Sebrae, Andressa Giacomello Dal Cin, Consea Caxias do Sul, Bento Convetion, Caxias Convetion, Conte Comunica, Dani Willar, Fecomércio, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Turístico, Indústria e Comércio de Carlos Barbosa, Fenachamp, Solange Avelino, Studio Imagem, Fabiano Provin, Prefeitura de Vila Flores, Marcopolo, Vanessa Pedroso, Sergio Azevedo, Simplavi, Fernanda De Antoni Farias, Istock Photos, Pexels Photos, reprodução Facebook Mississippi Delta Blues Festival, Leandro Araújo/Foto Itália, Eduardo Benini, Julio Soares, Felipe Machado/Rádio Difusora, Micheli Karoli, Ricardo Rech, Reprodução Facebook Brigada Militar CRPO Serra e divulgação.

SEGH 2014/2017

Diretoria Efetivos
Presidente: João Antônio Leidens
Vice-Presidente: Vicente Homero Perini
Secretário: Antônio Casagrande Sehbe
Tesoureiro: Gladimir José Zanella

Suplentes
Marciano Pedro Zambiasi
Rogério Rizzi
Amauri de Almeida Doro
Marcos Antônio Ferronato

Conselho Fiscal Efetivos
Euclides Antônio Sirena
Eduardo Vasselai Farina
Maicon Luis Melo de Carvalho

Suplentes
Jamur Bettini

Delegados Representantes junto a FNHRBS Efetivos
Nestor De Carli
João Antônio Leidens

Suplentes
Tarcísio Vasco Michelin
Paulo Geremia

Equipe
Diretora Executiva: Marcia Ferronato
Gerente Administrativo Financeiro: Marina Paese
Auxiliar Administrativa: Fabiane Pellegrini
Auxiliar Administrativa: Fabíola Bissani

PALAVRA DO PRESIDENTE •

VEM PRO SEGH. BENEFÍCIOS E OPORTUNIDADES

Reza a lenda que numa serra encantada, ao extremo sul do Brasil, os deuses do vinho escondem surpresas inesquecíveis

Assim é a nossa Região Uva e Vinho. Uma região especial, única. Graças à dedicação de você, empresário associado, que segue semeando esperanças, gerando desenvolvimento, independente das adversidades.

Em dezembro, encerro meu mandato como presidente desta importante entidade. Atuo com orgulho a mais de 20 anos no SEGH. E, até Deus permitir, seguirei comprometido, participando das ações e projetos do sindicato.

Foram muitas conquistas neste período, e vários são os desafios que não superamos. Aprendi muito com as gestões que me antecederam, convivendo com colegas da diretoria, associados, parceiros... As trocas são imensas. Juntos buscamos benefícios e respeito às categorias que representamos.

Segundo Albert Einstein, “uma pessoa que nunca cometeu erros nunca tentou algo novo”. Portanto, sim, cometemos erros e muito há por fazer. Mas nestes anos junto ao SEGH e graças ao esforço cooperado saboreamos conquistas como:

- Descentralização das ações do sindicato, buscando atuar cada vez mais nos municípios da base e promovendo a aproximação com o associado e lideranças locais por meio de reuniões, projetos e apoio a eventos, dentre outras ações;

- Inauguração da nova sede em Caxias do Sul, que além do escritório, possui estrutura com cozinha e auditórios para cursos, reuniões e palestras para melhor atender ao nosso associado. Registre-se que a nova sede foi uma ação conjunta com a gestão do presidente Nestor de Carli, a quem sucedi;

- Simplificamos e passamos de SHRBS para SEGH, valorizando ainda mais o empresário e facilitando a comunicação;

- Temos representação junto a mais de 25 conselhos e entidades;

- Realizamos eventos, como o tradicional Encontro da Gastronomia e Hotelaria e a Feira de Negócios Região Uva e Vinho;

- Asseguramos suporte a projetos como Polo Gastronômico e Tour da Experiência;

- Investimos na compra de sede própria para o escritório em Bento Gonçalves, nossa segunda maior base;

- Criamos departamento para ampliação de convênios e negociações com fornecedores na busca de vantagens e benefícios para o empresário associado;

- Criamos o SEGH Jovem sob a presidência do Douglas Schuh;

- Iniciamos pesquisa, ainda em andamento, com os associados do SEGH, para ouvir as demandas e conhecer a realidade atual.

Conhecendo a significativa história do SEGH nos seus 69 anos, tenho a certeza que, unidos, enfrentaremos qualquer adversidade. Vamos prosseguir apresen-

tando ao mundo a importância do empresário da gastronomia, hotelaria, bares ou casas noturnas, e a valorização de toda cadeia. Sigamos cada vez mais unidos, comprometidos, atuando em rede.

Realizar é o que nos une.

Agradeço a diretoria que me acompanhou nesta caminhada com total comprometimento. A equipe do SEGH pelo suporte e profissionalismo. Aos muitos parceiros e, principalmente, ao associado que ao longo dos anos confia no SEGH e nas suas gestões.

Caro Vicente e membros da diretoria gestão 2018/2021, que em janeiro iniciam sua trajetória à frente da entidade. Minha solidariedade a este grupo de empresários que aceitou o desafio, que acredita em dias melhores, que trabalhará em prol da gastronomia e hotelaria, e do SEGH. Sucesso e contem sempre comigo.

Para encerrar reafirmo: foi um privilégio estar à frente da entidade, representando mais de 2 mil negócios localizados em 19 municípios, que abrem suas portas nos 365 dias do ano, gerando emprego e renda. Empresários que o SEGH tem a honra e o dever de representar e que a sociedade precisa reconhecer seu valor. Empresário #vemprosegh.

A todos um Feliz Natal e um Próspero 2018



AGORA A ENTIDADE TEM SEGH JOVEM

Sob a presidência de Douglas Schuh, e com atuação dos membros Agnicayana Posser, Cesar Ferronato, Francielle Ferronato, Gabriele Piccoli, Micael Canuto e Rafael Cyrillo, em maio, foi constituído o grupo que já apresentou o planejamento do SEGH Jovem.



8º ENCONTRO DA GASTRONOMIA E HOTELARIA 2ª FEIRA DE NEGÓCIOS

Confraternização e Oportunidades

Realizado no Centro de Eventos Mário Bianchi, no dia 06 de novembro, em Farroupilha, o encontro do SEGH Região Uva e Vinho e comemoração da passagem do Dia do Hoteleiro e Restauranteiro, superou as expectativas da organização.

Novidades apresentadas por mais de **70 expositores**; Degustações, serviços e produtos para o setor de gastronomia e hotelaria.

MOMENTO SEGH

Departamento SEGH Jovem;
Pronunciamento presidente João Antônio Leidens em nome da atual diretoria;
Apresentação Diretoria 2018/2021

PATROCINADORES

Ibravin Governo do Estado Rio Grande do Sul Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, Sebrae, Ultragas, Supergasbrás, Casa Três Vendas, Bitcom, Tatum Comunicação, Tramontina e Wictory

COZINHAS

Bramap/Bareinha, Dalia, Paganini/Porto a Porto, Hellmax, Timy, Leve Sabor e Orquídea/Senac





ASSOCIADO •





ASSOCIADO •



EXPOSITORES

AFAVIN, Aida Alimentos, Alwex Solução em Higiene, Andréa Klein Rizzi, Apetite Controle em Qualidade, Balantel Comércio de Equipamentos Gastronômicos, Bareinha / Bramap, Bebidas Fruki, Bitcom, Boccati, Boscato Vinhos Finos, Boss Cervejas Artesanais, Camilu Moda Profissional, Candido & Candido, Casa Três Vendas, Cerveja Schatz, Cervejaria Favorita, Chargerplus Soluções Carregamentos Ltda, Citton Equipamentos para Gastronomia, Continental Eletro, Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança, Dália, Divine Chocolates, DSC Consultoria, Eduardo Benini Fotografia, Faculdade Cenequista de Bento Gonçalves, Fas2pay, FBA Premiun Foods, Fotobjetiva Produções, Gráfica Bento, Grupo Sul Distribuidora, Habitat Consultoria, Ambiental, Hellmax, Ibravin, IFRS, Leve Sabor, Limpacto, LL Rótulos e Etiquetas, Malhas G'Dom, Minussi Engenharia Contra Incêndio, Monte Cristo, Multiaquecimento & Energia, Multiflon, Olitécnica Automação Industrial, Orquídea, Plipee Soluções Ambientais, Pontos dos Cafés, Porto A Porto / Pagnani Produtores Rurais Cogumelos / Alho Preto, Promídia Informática, RAR, Rasip Alimentos, R&E Máquinas, Relevo Guardanapos Especiais, Remaq, Sabor de France, Sebrae, Secret Cabine, Senac, Sonomais, Sorvelândia, Supergasbras, Tátum Business Comm., Tecer Inclusão, Timmy Empório Gastronômico, Tramontina, UCS Escola de Gastronomia, Ultragaz, Unicesumar Pólo Caxias do Sul, Uniftec Centro Universitário, Vinícola Salton, Vinícola Zanella, Wictory Equipamentos para Cozinha e Zaccaron Indústria de Alimentos



ASSOCIADO •



Nova Diretoria do SEGH, gestão 2018/2021, assume a partir de 1º de janeiro de 2018.

DIRETORIA

Efetivos:

- Vicente Homero Perini Filho
Presidente
- Marcos Antonio Ferronato
Vice-Presidente
- Euclides Antonio Sirena
Vice-Presidente Gastronomia
- Tarcísio Vasco Michelin
Vice-Presidente Hotelaria
- Voltaire Luiz Finkler
Vice-Presidente Bares e Casas Noturnas
- Gladimir José Zanella – Secretário
- Volcimar Rizzo - Tesoureiro

Suplentes:

- Amauri de Almeida Doro
- Carmenzita Buseti
- Nadir José Nizzola

CONSELHO FISCAL

Efetivos:

- Marciano Pedro Zambiasi
- Matusalem Roberto Ferreira
- Rogério Rizzi

Suplentes:

- Maria Alice Farina
- Marcos Giordani
- Zélia Galafassi

DELEGADOS REPRESENTANTES

Efetivos:

- Vicente Homero Perini Filho
- João Antonio Leidens

Suplentes:

- Juliano José Brandalise
- Marcio Luiz Macagnan

CONSELHO CONSULTIVO

- Antônio Casagrande Sehbe
- João Antonio Leidens
- Nestor André De Carli

DEPARTAMENTO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS

Paulo Geremia, Eduardo Farina, Jamur Bettoni e Rudinei Galafassi

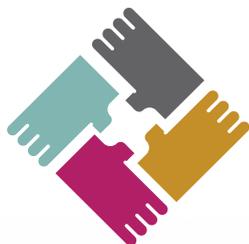


ASSOCIADO •





ASSOCIADO •



CONVÊNIOS E PARCERIAS



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.

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
Consulte os valores



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



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



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
Valores diferenciados aos associados SEGH



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.

REFORMA TRABALHISTA

INFORMAÇÃO

A Reforma Trabalhista poderá gerar dúvidas pontuais de cada empresa. O SEGH está à disposição de seus associados para dialogar e auxiliar para que essas dúvidas sejam sanadas. Entre em contato conosco! Segue abaixo orientação da advogada do SEGH, Viridiana Sgorla sobre um dos pontos que foi inserido na lei da nova Reforma Trabalhista.

Rescisão Contratual por Acordo

Uma das alterações na legislação trabalhista trazida pela Lei 13.467, que entrou em vigor em 11 de novembro de 2017 e, até o momento da redação deste material não havia sofrido nenhuma alteração, é a rescisão do contrato de trabalho por acordo entre empregado e empregador.

Entende-se por “acordo” quando há a manifestação de uma das partes, com a concordância da outra. Ou seja, a iniciativa do rompimento do contrato de trabalho poderá partir tanto do empregado, quanto do empregador. É importante que essa manifestação seja declarada por escrito, com o aceite da outra parte também por escrito.



Nessa modalidade de rompimento de contrato, o empregado receberá o pagamento de metade do aviso prévio, se indenizado. É prudente lembrar que o aviso prévio será proporcional ao tempo de serviço (30 dias, mais 3 dias por ano trabalhado) e apenas quando ele for indenizado é que será devido pela metade.

A multa do Fundo de Garantia do

Tempo de Serviço, também é devida pela metade, ou seja, é de 40%.

As demais verbas trabalhistas, como férias acrescidas de 1/3 e gratificação natalina, são devidas em sua integralidade.

O empregado poderá movimentar a conta vinculada do FGTS, mas sacará apenas 80% (oitenta por cento) do valor dos depósitos. Os outros 20% permanecerão depositados, até que surja outro motivo já previsto em lei para movimentação.

Nessa modalidade de ruptura contratual, o empregado não está autorizado a ingressar no Programa de Seguro-Desemprego.

Fonte: Assessoria jurídica SEGH, advogada Viridiana Sgorla

Gorjeta fica isenta de ICMS Decisão do Confaz atende demanda da FBHA

A gorjeta deixou de ser receita própria dos estabelecimentos a partir da lei 13.419/2017 e, portanto, não é possível de tributação. Esse foi o entendimento da Comissão Técnica Permanente do ICMS (Cotepe/ICMS). A decisão foi tomada na última reunião da comissão que faz parte do Conselho Nacional de Política Fazendária (Confaz) do Ministério da Fazenda, ocorrida no dia 25 de setembro e foi comunicada à Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) em resposta à correspondência encaminhada ao colegiado no mês de maio em que a entidade solicitava a expedição de um Ato Normativo que instituisse novo layout para o PAF – Programa de Aplicativo Fiscal.

De acordo com o Confaz, a edição de uma Lei Federal que dispõe sobre o tratamento da gorjeta tem prerrogativa de alterar todo o regramento sobre este item. Especificamente, a Lei 13.419/2017 altera a Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT), para dar tratamento adequado a uma verba remuneratória que passa a ser devida a trabalhadores de hotéis, bares e restaurantes, deixando de ser receita própria dos estabelecimentos.

O tratamento tributário anterior, previsto no Convênio ICMS 125/2011, possibilitava aos estados isentar da tributação do ICMS os valores correspondentes à gorjeta, até o limite de 10% do valor total da conta, indicando que a gorjeta deve ser sempre registrada como um item

de cupom fiscal cujo valor será alocado ao totalizador ISENTOS do Emissor de Cupom Fiscal (ECF).

A Lei 13.419 obriga o registro do valor correspondente à gorjeta na nota fiscal de consumo. Desta forma, o Confaz considera que a medida mais coerente e segura é manter tratamento análogo ao Convênio ICMS 125/2011, registrando a gorjeta como item de Cupom Fiscal, alocando seu valor no totalizador NÃO-INCIDÊNCIA (N) do ECF, aplicando o tratamento aos contribuintes tanto do regime Normal de apuração do ICMS, quanto aos enquadrados no Simples Nacional.

Fonte: Federação Brasileira de Alimentação e Hospedagem (FBHA)

SEGH em novo endereço



O Centro Empresarial de Bento Gonçalves foi oficialmente apresentado à comunidade na noite de 23 de novembro. Projeto do Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves, em parceria com o Sindicato das Indústrias do Mobiliário de Bento Gonçalves e a Associação das Indústrias de Móveis do Estado do Rio

Grande do Sul, o prédio abrigará a sede de três entidades.

O SEGH Região Uva e Vinho adquiriu uma sala no espaço, para onde será o novo escritório de Bento Gonçalves. O local é mais amplo, o que permitirá melhorar o atendimento aos associados. Também terá facilidades para estacionamento.



Para prestigiar a solenidade de inauguração do Centro Empresarial estiveram presente o presidente, João Antônio Leidens, vice-presidente, Vicente Perini, diretores Amauri de Almeida Doro, Eduardo Farina, Marcos Ferronato e Paulo Geremia e novos membros da diretoria gestão 2019/2021, Maria Alice Farina e Volcimar Rizzo.

João Leidens é o mais novo Cidadão Caxiense

O empresário do ramo alimentício, João Antônio Leidens, é o mais novo Cidadão Caxiense, reconhecimento conferido pela Câmara de Vereadores. Por iniciativa do vereador Edson da Rosa e aprovado por unanimidade pelo Legislativo, o título foi entregue em sessão solene no dia 13 de novembro.

João Antonio Leidens nasceu em Sarandi (RS), em 21 de maio de 1960. Chegou a Caxias do Sul aos 17 anos e, em seguida, iniciou sua vida profissional no BaitaKão Lanches, que já existia, des-



de 1972. Um ano depois, tornou-se sócio proprietário. Há mais de 20 anos, integra o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, do qual é presidente e onde também atuou como conselheiro, tesou-

reiro e vice-presidente.

Em seu pronunciamento, Edson da Rosa ressaltou as qualidades do empresário, classificando-o como justo, comprometido, criativo, guerreiro, atento a tendências e discreto. João Leidens agradeceu a distinção e dedicou o título ao pai Raimundo e à mãe Carolina, já falecidos. Discorreu sobre sua relação com o BaitaKão e da importância e de sua dedicação ao Sindicato de Gastronomia. O título foi entregue pelo presidente da Câmara, vereador Felipe Gremelmaier.

PARABÉNS!

- 180 ANIVERSARIANTES OUTUBRO
- 193 ANIVERSARIANTES NOVEMBRO
- 142 ANIVERSARIANTES DEZEMBRO

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

Filial da CNC FBHA



ASSOCIADO •

4ª edição do Panela no Pátio



Em sua 4ª edição, o evento Panela no Pátio reuniu chefs e doceiras no comando de 10 cozinhas. A atividade foi realizada no pátio do Quinta Estação, em 15 de novembro, e marcou o primeiro ano da iniciativa.

Empreendedores relatam suas histórias de sucesso



O II Circuito de Gastronomia, realizado pelo Grupo Setorial de Gastronomia do Programa Empreender RS, por meio da Microempma, teve a participação de representantes ligados ao SEGH Região Uva e Vinho. Ao trazer cases de gastronomia da região, a atividade oportunizou momentos de aprendizado sobre o segmento que movimentou a economia na cidade.

O empreendedor Paulo Geremia expôs a experiência no comando do

Restaurante Casa Di Paolo.

Inspirado na paixão brasileira por reunir as pessoas com uma gastronomia diferenciada, Leonardo Santos contou como surgiu o Bar do Luizinho, empreendimento da família que foi remodelado.

O chef Rodrigo Bellora, do restaurante Valle Rústico, discorreu sobre o modo slow food de se relacionar com o alimento, valorizando a conexão com a natureza.

Selo atesta estabelecimentos com espaços apropriados para crianças

Com o objetivo de divulgar espaços adequados para bebês e crianças, o blog aMANHÊsendo criou o Selo aMANHÊsendo – Criança bem-vinda. O objetivo é atestar ou adequar restaurantes e cafés apropriados para receber o público infantil. A ação é inédita no estado do Rio Grande do Sul.

Os locais serão avaliados e as empresas que atenderem aos requisitos conquistarão o Selo Participante, um incentivo para que os empreendedores pensem no coletivo. Aqueles que se destacarem na avaliação também receberão o Selo de Excelência.

O primeiro local a aderir ao programa e conquistar o Selo é a Casa Di Paolo, localizada no Bairro Lourdes, em Caxias do Sul. O restaurante, que já contava com espaço kids, passou por algumas mudanças para receber a autentificação no nível Excelência.

Comandado pela jornalista Chris Finger e pela relações públicas Caroline Rech, o projeto surgiu de uma necessidade em espaços gastronômicos na cidade e região para frequentar com bebês e crianças.



Pousada Casa Tasca é premiada novamente



O Hotel Pousada Casa Tasca recebeu o Prêmio de Competitividade para Micro e Pequenas Empresas 2017 na categoria Destaque Responsabilidade Social. A distinção foi entregue, em outubro, durante solenidade realizada em Brasília.

Di Capri é destaque mais um vez

Pelo segundo ano consecutivo, o Di Capri Hotel foi eleito o Melhor 3 Estrelas do Brasil pelo Trivago Awards.

O ranking tem origem na análise de 175 milhões de avaliações disponíveis em websites do mundo inteiro.

Festival de blues reúne 10 mil admiradores

Apesar do mau tempo, em especial na noite de encerramento, o Mississippi Delta Blues Festival 2017 levou perto de 10 mil pessoas ao Largo da Estação Férrea, em Caxias do Sul, para se divertirem com 12 atrações nacionais e internacionais. Realizada no período de 23 a 25 de novembro, a 10ª edição do evento teve apresentações surpresa, como a do quarteto instrumental caxiense Yangos, indicado ao Grammy Latino deste ano. Também foi destaque a presença do Coral das Meninas

Cantoras de Nova Petrópolis, na noite de encerramento. Dentre as atrações internacionais, a presença do guitarrista britânico Ian Siegal.

No sábado dia 25 de novembro integrando a programação do MDBF aconteceu o Blues Tour, um passeio gastronômico – musical, com parada em alguns pontos turísticos da cidade, os participantes puderam conhecer a Casa de Pedra, Restaurante Don Claudino, Barlavento e Castelo Lacave, cada ponto contou com muito blues.



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



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

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

ASSOCIADO •

ASSOCIADOS DO SEGH RECEBEM HOMENAGENS



Empresas associadas ao SEGH Região Uva e Vinho receberam homenagens durante a 7ª Semana Municipal do Empreendedorismo, realizada pela Prefeitura de Caxias do Sul em parceria com 58 entidades empresariais e comunitárias. A entrega de placas ocorreu em solenidade na Casa da Cultura, as homenagens foram entregues aos estabelecimentos com mais de 40 anos. Com 40 anos, Lancheria Lá Vinha, Komilão Lanches e Motel Samurai; 60 anos, Restaurante e Galeteria Alvorada e 90 anos, Bela Vista Parque Hotel.

A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego, responsável pela iniciativa, também homenageou empresas dos demais setores produtivos da cidade. “Por meio das homenagens, incentivamos cada

vez mais a criação de oportunidades de vida para formar cidadãos e desenvolver a sociedade”, argumentou o secretário Carlos Heinen. No período de 6 a 10 de novembro mais de 50 atividades foram realizadas.

Realizada na sede do SEGH, no dia 23 de novembro, as homenagens a partir de 30 anos contou as presenças de integrantes da diretoria e do poder público municipal.

Por 10 anos de atividades houve reconhecimento às associadas Bar do Bigode, Casa Di Paolo, Hotel Pérola, Jú Lanches, Kopenhagen e Pittsburgh Restaurante e Hamburgueria; por 20 anos, Catna Sabor com Saúde, Galeteria Vêneto e Wolly Burger; e por 30 anos, Restaurante Bueno.

Para o presidente João Leidens, estas

NFC-e agora é obrigatória

A Nota Fiscal do Consumidor Eletrônica propõe uma verdadeira revolução no varejo brasileiro, muito similar à versão 2.0 da NF-e. Preparar-se para todas as mudanças é fundamental, pois no Rio Grande do Sul ela será OBRIGATÓRIA para todo o comércio varejista a partir de 1º de janeiro de 2018.

O Projeto NFC-e é uma alternativa totalmente eletrônica para os atuais documentos fiscais em papel utilizados no varejo (cupom fiscal emitido por ECF e nota fiscal modelo 2 venda a consumidor). Reduz custos de obrigações acessórias aos contribuintes e possibilita o aprimoramento do controle fiscal pelas administrações tributárias.

Encontros com associados

A diretoria do SEGB reuniu-se com associados nos municípios de Carlos Barbosa, Nova Prata, Veranópolis e Farroupilha. Na pauta, assuntos pertinentes ao setor e fechamento de ano.

homenagens são importantes por valorizarem a capacidade, determinação, competência e o sacrifício dos empreendedores para manterem seus negócios abertos e em crescimento, superando desafios de toda ordem, desde os econômicos até as questões burocráticas. “É uma luta diária sem precedentes que os empreendedores fazem diariamente para garantir empregos”, registrou.

O que é a NFC-e?

Em novembro de 2013, o projeto da Nota Fiscal de Consumidor Eletrônica surgiu em âmbito nacional, tendo como objetivo implantar um modelo de documento fiscal único em todo o país e substituir as emissões de papéis, sem perder a validade jurídica. A NFC-e irá substituir os documentos em papel gerados pelos varejistas, assim como os cupons emitidos pelos que possuem Equipamento Emissor de Cupom Fiscal (ECF) ou a Nota Fiscal de Venda, modelo 2. Resumindo, é um documento que tem a mesma validade da nota fiscal impressa, porém, no formato digital.

Quais as vantagens da sua utilização?

Um dos principais ganhos com a NFC-e é a integração com dispositivos móveis para geração e recebimento de documentos fiscais, como notebooks, tablets e

smartphones. De qualquer lugar e a qualquer hora, é possível gerar, visualizar e receber notas fiscais. Esses documentos também podem ser acompanhados em tempo real, inclusive pelo consumidor, o que aumenta a segurança em relação às compras.

Como ocorre em outros segmentos nos quais os formatos digitais substituem os documentos físicos, a vantagem que se vê, de imediato, é a economia, pois não se gasta com nada relacionado à impressão. Além disso, há o ganho de espaço, uma vez que a NFC-e pode ser armazenada de maneira mais organizada, sem o risco de se perder ou de ter o seu conteúdo apagado com o tempo.

Em todo o caso, mesmo digital, o projeto permite a impressão do documento. Mas não precisa ser impresso em papel oficial ou impressoras fiscais, podendo ser feito em papéis e equipamentos comuns.

VANTAGENS PARA O CONSUMIDOR

- Possível fim da impressão do cupom fiscal em papel;
- Cópia e consulta da nota fiscal por meio de QR Code no smartphone;
- Impressão da nota em qualquer tipo de máquina;
- Recebimento do extrato da nota fiscal por e-mail.

VANTAGENS PARA AS EMPRESAS

- Envio online e em tempo real do cupom fiscal para a Secretaria da Fazenda;
- Mais agilidade e segurança no registro de Emissor de Cupom Fiscal;
- Diminuição dos gastos com papel;
- Economia na compra de impressoras e softwares de emissão de cupom fiscal (atualmente estes gastos podem chegar até R\$ 4 mil);
- Envio automático da Nota Fiscal Gaúcha.



Sua empresa tem dúvidas de como emitir a Nota Fiscal de Consumidor Eletrônica da maneira correta? A Olitécnica faz a implantação da NFC-e de forma rápida e eficaz, gerando agilidade e velocidade na emissão, melhorando a gestão da sua empresa.

DESCONTOS

Aproveite grandes oportunidades para se qualificar



SEGH EM PARCERIA COM SEBRAE

■ Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BPSA)
- Caxias do Sul:



Mais Informações:
(54) 3221.2666
adm2@seghuvaevinho.com.br

- Demais municípios:



Mais 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



■ Janeiro

- Curso Técnico em Nutrição e Dietética
- Vestibular agendado - Cursos Bacharelado em Nutrição, Bacharelado em Administração

■ Fevereiro

- Curso Técnico em Nutrição e Dietética

■ Março

- MBA em Desenvolvimento e Liderança



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



Vestibular gratuito e agendado para Gastronomia e mais 40 Cursos de Graduação



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

O SEGH possui parcerias com descontos para associados se qualificarem.

BENTO GONÇALVES

■ Janeiro

- Cozinha Kids

■ Fevereiro

- Oficina Drinks de Verão
- Bolos e Tortas. Avançado

■ Março

- Confeiteiro
- Cozinheiro
- Boas Práticas
- Carnes e Molhos
- Ass. Administrativo

CAXIAS DO SUL

■ Janeiro

- Oficina Bolos e Tortas
- Oficina de Risotos
- Oficina Bolos e Tortas
- Oficina Massas e Molhos
- Oficina de Pizzas
- Oficina de Carnes e Molhos
- Oficina doces pra Festa
- Oficina Salgados pra Festa
- Oficina de Pizzas
- Culinária Kids

■ Fevereiro

- Cozinheiro
- Boas Práticas
- Boas Práticas

■ Março

- Aperf. Confeitaria Francesa
- Oficina Bolos e Tortas
- Padeiro
- Confeiteiro



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



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



■ Fevereiro

- Chef de Cozinha Internacional
UCS/ICIF



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

BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTOS

Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Veranópolis sediaram edições do curso de Boas Práticas nos Serviços de Alimentos. As atividades ocorreram em outubro e em dezembro.

O curso de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação é uma realização do SEGH em parceria com Sebrae e Senac.



CHOCOLATE INSPIRA AULA-SHOW

Inspirar os apaixonados por chocolate a criarem novas experiências na gastronomia levou os gestores da Unicesumar Caxias do Sul, Andrey e Tainey Schmitt, a promover aula-show com o chef e confeitiro paulista Lucas Corazza, no Intercity Caxias. Adepto da filosofia de utilizar apenas o cacau de origem brasileira em suas receitas, Corazza apresentou técnicas de decoração e receitas, e falou sobre sua carreira como chef confeitiro formado na França.

O encontro reuniu em torno de

100 pessoas entre alunos, imprensa e interessados nas dicas do chef. O SEGH Região Uva e Vinho foi representado por seu vice-presidente Vicente Perini, acompanhado da esposa Simone.



ESTUDANTES CONHECEM MEIOS DE HOSPEDAGEM



Com o apoio do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho e de forma a cumprir conteúdos da disciplina Práticas em Hospedagem I, estudantes do Curso Técnico em Hospedagem do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, campus Bento Gonçalves, conheceram diversos empreendimentos por meio de visitas técnicas. Para complementar a formação relacionada à diversidade de meios de hospedagem existentes, os alunos conheceram o funcionamento de pousadas, hostel e resort.

A docente Hernanda Tonini, responsável pela disciplina, destaca que foi possível conhecer o trabalho voltado à sustentabilidade da Pousada Casa Tasca, a união entre vinícola e hospedagem na Pousada Don Giovanni, o empenho da Pousada Villa Tuiuty para classificação de "Roteiros de Charme" e a proposta de quartos compartilhados do Sítio Crescer.

EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO É TEMA DE PALESTRA

Palestra ministrada em Antônio Prado serviu para compartilhar informações sobre atendimento para garçons e garçonetes. O palestrante Elias de Castilhos Duarte enfatizou aspectos sobre uniformes e vestimentas no ambiente de trabalho; montagem de mesas e uso dos talheres; etiqueta à mesa no ponto de vista de quem realiza o atendimento e de quem o recebe; comportamento adequado; técnicas dos talheres de serviço na inglesa direta; e cuidados no recolhimento da mesa e no serviço de

alimentos e bebidas.

Ainda foi trabalhado como deve ser o atendimento por tipo de cliente, como idosos, crianças, especiais e estrangeiros.



SOMMELIER INTERNACIONAL

O presidente da Federazione Italiana de Sommelier (Fisar Internacional), Roberto Rabachino, e o reitor da Universidade de Caxias do Sul (UCS), Evaldo Kuiawa, estiveram à frente do jantar de entrega dos certificados aos concluintes do curso de

Sommelier Internacional. O evento festivo contou com a presença do Cônsul Geral da Itália em Porto Alegre, Nicola Occhipinti e ocorreu em 25 de novembro, no Restaurante Dolce Italia da Escola de Gastronomia da UCS, em Flores da Cunha.



POLO GASTRONÔMICO REFORÇA ESTRATÉGIAS



O Projeto Polo Gastronômico do Sebrae/RS promoveu nova etapa do índice de relacionamento, com a incorporação de dinâmicas relacionais

para potencializar os resultados do grupo. Em outubro, ocorreram encontros no Piacenza Restaurante e



Pizzaria, em Bento Gonçalves, e na sede do SEGH Região Uva e Vinho, em Caxias do Sul.

Polo Gastronômico faz fechamento do ano

Por meio do Polo Gastronômico, o Sebrae/RS com apoio do SEGH conduziu reunião de encerramento do ano e para apresentação dos resultados do Programa de Redução

de Desperdício realizado nas empresas do projeto. Também foi exposto um esboço do cronograma de trabalho para 2018. A atividade ocorreu no dia 7 de dezembro, em Bento

a reunião foi realizada no Café com Arte Bistrô, já em Caxias do Sul, no mesmo dia, a na sede do SEGH Região Uva e Vinho, que apoia as ações do Polo Gastronômico.

SEBRAE organiza seminário para áreas de alimentos e bebidas

A atuação do SEBRAE/RS na cadeia produtiva de alimentos e bebidas tem como estratégia a ampliação de mercado para indústrias do setor de alto valor agregado, criando sinergia com produtores rurais, varejo e bares e restaurantes para aprimorar a experiência do consumidor. A partir desta visão, juntamente com os parceiros estratégicos, o grupo criou a Semana do Futuro em Alimentos e Bebidas, que ocorreu no período de 20 a 23 de novembro.

O objetivo foi o de fortalecer conexões na cadeia produtiva de alimentos e bebidas, estimular reflexões estratégicas sobre os rumos do setor e promover negócios para microempresas integrantes dos projetos SEBRAE/RS. A programação contemplou a realização de seminário, sessão de negócios, jantar secreto e o Desafio StarUP LAB A&B. O objetivo desta última ação foi o de estimular a cultura empreendedora, em que os participantes trabalham para transformar projetos em negócios que resolvam problemas reais das indústrias de alimentos e bebidas.

No evento o sindicato foi representado pelo presidente do SEGH Jovem, Douglas Schuh.



PROJETOS/PARCERIAS •

Empresários planejam ações para 2018



Nos mês de novembro ocorreu o segundo encontro da oficina de sensibilização para o marketing digital, na Sociedade Alfredochavense, em Veranópolis, seguindo concomitante as consultorias individuais. Na Casa da Cultura, em Nova Prata, o encontro serviu para avaliar o ano que se finda e alinhar ações



para 2018 e visitas técnicas. Para encerrar a programa de encontros do ano a confraternização foi realizada na Cabanha Coroados, empreendimento integrante do projeto Tour da Experiência. Parceria entre o SEGH, Sebrae e empresários, o projeto objetiva potencializar experiências únicas aos turista.



Comsea difunde conceitos de alimentação saudável

Com o tema “Novo Guia Alimentar”, o Conselho Municipal Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (Comsea) realizou o Jogo da Trilha como parte da programação da Semana da Alimentação, que ocorreu de 16 a 20 de outubro. O objetivo da atividade foi o de apresentar os conceitos de alimentos in natura/minimamente processados, processados e ultraprocessados conforme o Guia Alimentar para População Brasileira de 2014 e explicar a importância de priorizar o consumo de alimentos mais naturais.



A ação foi realizada em cinco escolas públicas, cinco Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e um Centro de Convivência Infantil, totalizando 650 crianças e adolescentes. Eles receberam material educativo com orientações para uma alimentação saudável.

Banco de Alimentos comemora 12 anos

Para marcar as comemorações dos 12 anos do Banco de Alimentos, a Prefeitura de Caxias do Sul organizou atividade, que incluiu visitas a entidades beneficiadas

pelo organismo público. A primeira-dama Andrea Marchetto Guerra conduziu os convidados à Associação de Recicladores Interbairros, Centro Assistencial e

de Promoção Social Joanna D’Arc, Centro de Cuidados Nossa Senhora da Paz e Centro de Convivência Santo Antônio – Associação Mão Amiga.

Dia Mundial da Alimentação

Comemorado anualmente no dia 16 de outubro em mais de 150 países, o Dia Mundial da Alimentação no Rio Grande do Sul contou o tema “Rumo à Consciência Alimentar”.

Coordenado pelo Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA), Caxias do Sul realizou diversas atividades durante o mês de outubro para comemorar a passagem da data.

Uma das ações foi promovida nas escolas municipais que ofertaram um cardápio temático ao longo da semana do dia 16, tendo em vista que o ambiente escolar é um espaço em potencial para a promoção da saúde, foram realizadas oficinas, palestras, rodas de conversas, entre outras ações voltadas a alimentação saudável com os alunos.



BCB gera vendas em congresso



Com o objetivo de oportunizar negócios aos seus associados, o Bento Convention Bureau (BCB) organizou participação no 59º Congresso Brasileiro do Concreto, realizado no Parque de Eventos de Bento Gonçalves. A or-

ganização montou a Ilha Enoturismo, onde associados venderam e promoveram seus produtos e negócios para os mais de 1,5 mil participantes. A estimativa de negócios no local foi de R\$ 20 mil.

CVB promove rodadas de negócios

O Caxias do Sul Convention Bureau realizou, em parceria com o SEBRAE/RS, mais uma rodada de negócios. O evento ocorreu no restaurante do Centro de Eventos da Festa da Uva e reuniu empresas interessadas no mercado de eventos. Entre os participantes, organizadores de eventos, proprietários de espaços



e prestadores de serviço. A atividade integrou a programação da Semana Municipal do Empreendedorismo.

**CONHEÇA
A LINHA COMPLETA
DE PRODUTOS
DA FRUKI.**

LIGUE
0800 703 9910
E SAIBA MAIS.



PROJETOS/PARCEIRIAS •

Atuaserra e SEGH apresentam potenciais de 16 municípios no Festuris

Organizado pela Associação de Turismo da Serra Nordeste e pelo SEGH Região Uva e Vinho, o estande coletivo do Destino Uva e Vinho mostrou, no Festuris 2017, atrações turísticas de 16 municípios da Serra Gaúcha. O foco principal foi o de promover os roteiros para empresários, agências de viagem e turismólogos que podem trazer turistas para a Serra Gaúcha.

O Roteiro 1ª Colônia da Imigração Italiana foi representado pelas cidades de Bento Gonçalves, Farroupilha e Garibaldi. Os municípios de Guaporé e Serafina Corrêa representaram o Roteiro Compras e Cultura. O Roteiro Termas e Longevidade contou com as cidades de Cotiporã, Nova Prata, Protásio Alves, Veranópolis e Vila Flores. Já o Roteiro Vales da Serra foi representado por Antônio Prado, Caxias do Sul, Flores da Cunha, Nova Pádua, Nova Roma do Sul e São Marcos.

A entidade aproveitou a programação para lançar de forma oficial o



3º Congresso Nacional dos Conselhos Municipais de Turismo, marcado para o dia 14 de junho de 2018, na Câmara de Indústria e Comércio de Garibaldi. O presidente da Atuaserra, Jorge Capelari, falou sobre as atrações do evento que terá como tema “Criatividade e inovação na gestão pública do turismo”. Anunciou atrações internacionais já confirmadas que virão da Austrália, Canadá e Peru.

A última edição, realizada em 2017, reuniu 127 conselheiros municipais de turismo e profissionais do setor turístico do Rio Grande do Sul. Para 2018, a expectativa é alcançar 200 participantes.

Festuris gerou R\$ 280 milhões em negócios

A edição deste ano do FESTURIS Gramado - Feira Internacional de Turismo – teve mais de 9 mil visitantes, crescimento de 10% sobre o evento anterior, e expectativa de geração de R\$ 280 milhões em negócios a partir dos contatos feitos pelas mais de 2 mil marcas

expositoras. A organização ainda projetou a injeção de R\$ 18 milhões na economia de Gramado nos quatro dias de realização do evento.

O SEGH esteve presente em um espaço juntamente com a Atuaserra representando 16 municípios da Região Uva e Vinho.



Sindha completa 75 anos

O governador do estado, José Ivo Sartori e o presidente do SEGH Região Uva e Vinho, João Antônio Leidens estiveram presentes no jantar em comemoração aos 75 anos do Sindha, no Salão de Eventos do Plaza São Rafael, em Porto Alegre.

Na ocasião Henry Chmelnitsky, presidente do Sindha enfatizou a necessidade do Rio Grande do Sul ter uma política de Estado para o turismo e não apenas uma política de governo. O dirigente ressaltou ainda que a entidade é vista e considerada como facilitadora para o desenvolvimento do setor.

Henry lembrou que a fundação do sindicato, em 1942, aconteceu no mesmo ano em que a CLT foi implementada no Brasil e ressaltou que a entidade nasceu para acompanhar, defender e contribuir para as relações entre o laboral. Ele exaltou ainda o foco que o Sindha tem na cidadania e no investimento em educação. “Nossa obrigação é mostrar que é possível mudar desde que seja por meio de um processo educacional qualificado e com ações estruturantes e transformadoras”, destacou.



Fórum aponta tendências na hotelaria e gastronomia

Uma plateia de aproximadamente 300 pessoas assistiu aos seis painéis da 3ª edição do Fórum de Hospedagem e Alimentação do Sindha, realizado no Centro de Eventos do Plaza São Rafael, em Porto Alegre. O presidente da entidade, Henry Chmelnitsky, destacou que a iniciativa objetiva discutir ideias e ações que envolvem a relação do setor com a sociedade como um todo. O SEGH Região Uva e Vinho foi representado pelo vice-presidente Vicente Perini

e pela diretora-executiva Márcia Ferronato.

O Fórum contou com os palestrantes: presidente do Conselho Empresarial de Turismo e Hotelaria da Confederação Nacional do Comércio, Alexandre Sampaio, senador Cristovam Buarque, consultora de food design e embaixadora do projeto Food Revolution - da Fundação Jamie Oliver,



Ágata Britto, profissional da Pmweb, Augusto Rocha e os chefs André Mifano, Neka Menna Barreto, Jussara Dutra e Rodrigo Oliveira.

Setor de eventos interage com trade turístico



Aproximadamente 70 pessoas participaram do Eventos do Saber, organizado pelo Sindicato das Empresas de Promoção e Organização de Eventos e Centros de Eventos do Estado do Rio Grande do Sul em parceria com a SEGH. A programação oportunizou aprendizado, troca de experiências e networking entre profissionais e empresas.

O projeto foi criado para gerar interação entre as empresas de eventos com os demais atores do trade turístico, bem como com o público interessado no segmento. Os encontros foram realizados em Caxias do Sul e Bento Gonçalves.

SEGH participa da reunião do CONTUR em POA

Coordenado pelo vice-presidente da Fecomércio-RS, Manuel Suarez, o Conselho de Turismo (CONTUR) da entidade se reuniu em novembro, para discutir a promoção do turismo gaúcho pelas mãos das entidades que participam do grupo. Os conselheiros, com suporte das assessorias, fizeram um balanço das ações do Conselho durante o ano de 2017.

Na condição de conselheiro o SEGH se fez presente através da presidente João Antônio Leidens, vice-presidente, Vicente Perini e da diretora executiva, Marcia Ferronato. As reuniões acontecem mensalmente e a cada encontro temas relevantes para o turismo, gastronomia e hotelaria são abordados.

Também estiveram participando do encontro o representante da empresa Rossi &

Zorzanello, Eduardo Zorzanello, realizadora do Festuris Gramado e a presidente da Convention Bureau de Bento Gonçalves, Sabrina Spiandorello.

Na sequência, Amanda Paim do Sebrae falou sobre as estratégias de atuação da entidade no setor de Turismo em todo o RS. E apresentou os dados, até o momento, do projeto “Oportunidades do Turismo no Pampa”, um estudo desenvolvido pelo Sebrae em parceria com a Unisinos.

Cientes da importância de atuar em rede a diretoria do SEGH tem a honra de fazer parte deste conselho.



REGIÃO UVA E VINHO •

Projeção de negócios cresce 43% na Mercopar

A 26ª Mercopar – Feira de Sub-contratação e Inovação Industrial, realizada entre os dias 3 e 6 de outubro, em Caxias do Sul, comprovou, mais uma vez, ser um dos principais eventos geradores de oportunidades comerciais e de conhecimento na América Latina. De acordo com pesquisa realizada junto a expositores e empresas compradoras, a edição deste ano teve incremento de 43% com relação aos números verificados no ano passado. Na média, cada um dos expositores realizou 77 contatos na feira, com possibilidades de novos negócios.

Outro dado significativo apontado pela pesquisa é de que 87% dos expositores pretendem participar da feira em 2018. Ampliar o número de clientes, divulgar seus produtos e a empresa no mercado, aumentar e diversificar o número de fornecedores foram os principais objetivos neste ano.

Durante os quatro dias da Mercopar, os pavilhões do Centro de Feiras e Eventos Festa da Uva receberam público de aproximadamente 13 mil visitantes. A realização é do SEBRAE/RS e da Hannover Fairs Sulamérica, empresa do Grupo Deutsche Messe AG.

Bento em Dança reúne mais de 6 mil bailarinos

A 25ª edição do Bento em Dança reuniu, de 7 a 14 de outubro, 6.327 bailarinos de todas as partes do Brasil, além de países como Argentina, Chile, Itália, Uruguai e Venezuela. Ao promover a arte da dança, seja por meio do concurso, seja através das oficinas, o festival também premiou os destaques com 22 bolsas de estudo em escolas na Itália, no Uruguai e Brasil. O festival entregou certificado de participação a todos os bailarinos inscritos no concurso e nas oficinas, além de premiar com medalhas os três primeiros colocados em cada categoria e com troféu os destaques do júri.

Passaram pelo palco, 627 coreogra-



fias em oito noites de concurso. Foram mais de 50 horas de espetáculos. Nas oficinas ministradas durante o dia por 13 professores especializados em diferentes áreas foram 69 horas de muita técnica, conhecimento e disciplina.

Na noite de encerramento foi exibido um vídeo com o depoimento de bailarinos e coreógrafos, manifestando-se a favor da continuidade do Bento em Dança.

Eleitas as soberanas do Festiqueijo

As edições de 2018 e 2019 do Festiqueijo já têm suas soberanas eleitas. Inajara Batista Jaroszewski é a Senhoreta Festiqueijo e Daiana Inês Alves a Dama de Companhia. A escolha foi feita por júri que teve Aldo Francisco Migot, Ivane Fávero, Marcia Ferronato, Odete Maria Beneti Boff e Simone Sfoggia. Neste



ano, o concurso teve 13 candidatas.

Durante o evento foram arrecadados alimentos e produtos de higiene pessoal para doação ao Instituto do Câncer Infantil de Porto Alegre.

A edição 2018 do Festiqueijo está marcada para acontecer nos dias 29 de junho a 29 de julho.

Parabéns pelo aniversário de emancipação!

Bento Gonçalves e São Marcos / outubro
São Jorge / novembro
Fagundes Varela, Farroupilha e Guabijú / dezembro

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

segh

Filiado a CNC FBHA



FESTA DA UVA 2019 Tema e cartaz são divulgados

Após o encerramento do prazo de inscrições de candidatas ao concurso de soberanas, em 22 de novembro, a Comissão Comunitária da Festa Nacional da Uva 2019 expôs, no dia 23, as primeiras ações para a divulgação do evento marcado para o período de 22 de fevereiro a 10 de março. Dentre elas, o tema da edição, o cartaz, um vídeo promocional e o projeto para ocupação do pavilhão 2 do Parque de Eventos, onde se concentrará o conceito básico da festa: de resgate das tradições e de valorização da uva e de seus derivados.



Também foi anunciado Tiago Lacerda, ator global, como embaixador para divulgação nacional da Festa da Uva. O tema “Viva una bela giornata”,

segundo a presidente da comissão, Sandra Randon, quer evidenciar o interior na forma da agricultura, da cultura, das danças e das tradições.

A presidente confirmou para 13 de dezembro o jantar de apresentação das candidatas e para 19 de maio o concurso de escolha. Entre as duas atividades, a comissão programou a realização da Festa das Colheitas, de 23 a 25 de março. “Queremos fazer uma imersão nos distritos”, definiu. O concurso terá a participação de 18 candidatas.

Fenachamp 2017 supera indicadores da edição anterior

Em seus 15 dias de intensa programação, a Fenachamp 2017 recebeu público de 71.163 visitantes. A presença de 24 vinícolas, que juntas representam 90% de todo o espumante elaborado no Brasil, resultou na abertura de 30.500 garrafas. Os números superam os da última edição, realizada em 2015.

O sabrage coletivo, que já integrou

o Guinness Book, teve recorde de participantes em 2017. Neste ano, 388 pessoas participaram da ação. O número de garrafas abertas em um golpe só chegou a 380, sendo 222 por homens e 158 por mulheres.

Giliano Verzeletti foi anunciado como presidente da próxima Fenachamp, marcada para 3 a 27 de outubro de 2019.



Consultoria e Assessoria em Segurança dos Alimentos para Serviços de Alimentação

(54) 98405.2447 | kleinrizzi@gmail.com



Manual de boas práticas



POPs – Procedimentos Operacionais Padronizados



Treinamento para equipe de manipuladores



Planilhas de controle e monitoramento

REGIÃO UVA E VINHO •

1ª Fenamarco reuniu 123 empresas expositoras



Inovar na Festa de Nossa Senhora Aparecida e dos Motoristas era o objetivo das entidades que se uniram para concretizar a Fenamarco (Feira de Transporte, Indústria e Comércio de São Marcos). De 12 a 15 de outubro, 123 empresas comerciais, industriais e transportadores de São Marcos se dedicaram aos seus estandes no Parque de Eventos Prefeito Albino Antônio Ruaro e no Centro Recreativo e Cultural Alexandre Zaniol para divulgar sua marca, produtos, serviços, ofertas e novidades.

Além do novo conceito para a Festa dos Motoristas, também a estrutura do Parque foi modificada para melhor receber os expositores e tornar mais envolvente a experiência dos visitantes. O Centro Alexandre Zaniol ficou reservado aos 48 comerciantes e o Parque de Eventos se dividiu em uma área para as 50 indústrias e outra para as 25 empresas ligadas ao setor de transportes, além de espaço para shows, parque de diversões e praça de alimentação. O público visitante foi estimado em 41 mil pessoas. A procissão motorizada, uma das atividades da 46ª Festa dos Motoristas, registrou a passagem de cerca de 7 mil veículos.

Fenavindima comemora 50 anos de realização

O Salão Paroquial de Flores da Cunha foi palco das comemorações dos 50 anos da Fenavindima, atividade que teve música típica, brincadeiras antigas, memórias e homenagens. A Festa de Integração encerrou as atividades do aniversário, que teve ainda ginca cultural e o lançamento de revista comemorativa. O festejo reuniu rainhas, princesas, comissões sociais, autoridades, lideranças, agricultores, empresários e a comunidade que mantém as tradições da festa criada há cinco décadas.

A programação contou com missa em talian na Igreja Matriz, almoço com cardápio típico italiano, jogos como



do sindicato, dos cavalinhos e mora, apresentação do grupo Ricordi e exposições de fotos, cartazes e vestidos das soberanas. O evento, organizado pela Associação Comunitária Fenavindima, Prefeitura de Flores da Cunha e Editora Novo Ciclo – Jornal O Florense, foi pensado para relembrar o formato das primeiras edições da festa.

Alunos visitam pontos turísticos de Vila Flores

A Escola Municipal de Educação Infantil Nostri Bambini, de Vila Flores, pelo segundo ano consecutivo, participa do projeto “Juntos na Diversidade”. A ação é realizada pela Universidade de Caxias do Sul, com patrocínio do Banrisul e apoio do Governo do Estado. O objetivo é o incentivo à preservação da diversidade linguística e cultural.

Na Escola Nostri Bambini o trabalho é direcionado ao resgate do “talian”, o dialeto falado pelos ancestrais e que, felizmente, até os dias atuais, se faz presente na comunidade vilaflorense. Dentre as diversas ações planejadas, estão integrações com o grupo Acordes, onde as crianças das turmas de jardins e pré-escola, sob a regência do professor Moisés Zaffari e seus alunos, entoam canções que exaltam o dialeto talian.

No dia 24 de outubro, acompanha-

das pelo turismólogo do município, Guilherme Hoffmeister, e pelo secretário municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Turismo, Rudimar Peruzzo, as crianças visitaram alguns pontos turísticos e culturais da cidade: os sinos e a Igreja de Caravágio, onde o morador Volmar Carbonera contou a história e falou o dialeto para os alunos; a Cruz de Ferro Centenária, em Barro Preto; e a Igreja de Pedra, também centenária, da comunidade de São Jorge.



Caxias do Sul aposta no turismo industrial

O turismo industrial é uma nova aposta do setor público e da atividade privada para incentivar o turismo em Caxias do Sul. A iniciativa teve origem na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Fiscalização e Controle Orçamentário da Câmara Municipal. Presidente da comissão e autor da ideia, o vereador Gustavo Toigo afirma que o desafio é que Caxias do Sul tenha roteiro turístico industrial agregado ao de pontos tradicionais, ele projeta que o pacote turístico deva ser lançado após o Carnaval.

Para sentir a proposta na prática, a Câmara promoveu um tour por algumas empresas e locais que deverão integrar o roteiro. Foram visitadas as empresas Marcopolo e Dompel e a Epopeia Imigrante. O SEGH Região Uva e Vinho, apoiador da iniciativa, participou da visitação por meio da diretora executiva Marcia Ferronato.



Destaques Prêmio Gestor Público



O Teatro Dante Barone da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul lotou para a solenidade de premiação dos melhores projetos públicos dos municípios gaúchos inscritos na 16ª edição do Prêmio Gestor Público. A iniciativa é do Sindicato dos Servidores Públicos da Administração Tributária e da Associação dos Fiscais de Tributos Estaduais.

Bento Gonçalves foi reconhecido com o troféu destaque, com o projeto Multi Segurança Bento. Com objetivo de reduzir os índices de criminalidade e proporcionar maior sensação de segurança à população, o projeto engloba diversas ações.

O troféu Prêmio Gestor Público Administração Tributária foi conquistado pela Prefeitura de Farroupilha com o projeto Atitude Cidadã. Por meio da educação fiscal, o projeto busca sen-

sibilizar a comunidade escolar para os benefícios da administração tributária. Os reflexos positivos chegam ao Município a partir da exigência de cupons fiscais no comércio e na prestação de serviços, atitude que reverte em mais recursos para serem investidos na própria população.

Na região de abrangência do SEGH Região Uva e Vinho ainda foram premiados os municípios de Monte Belo do Sul com o projeto Música, Canto e Dança; e Cotiporã com a ação Qualificando o Espaço Público em Cotiporã. Garibaldi, que não faz parte da base sindical, recebeu certificado de reconhecimento com a Rota Turística Via Orgânica. Com menção honrosa foram distinguidos os projetos Bento Gonçalves Conectada: Tecnologia de Informação Integrada à Gestão Pública e Farmácia Solidare, de Farroupilha.

APROVEITE OS MELHORES PREÇOS DA PARCERIA
SEGH E SUPERGASBRAS!



Você paga apenas o que consome de gás*

*Pesagem do residual, no local, com balança no veículo.

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

Baixe o app GÁS CAXIAS.






CENTRAL GAÚCHA DE GÁS

54 3027 1999



LÍDER MUNDIAL EM VENDAS DE GLP

REGIÃO UVA E VINHO •

Fenamassa supera marca de 25 mil visitantes



Ao longo de oito dias, em novembro, as opções gastronômicas e culturais do 5º Festival Nacional da Massa (Fenamassa 2017) atraíram mais de 25 mil pessoas para Antônio Prado. O presidente do festival, Gustavo Giulian, ressaltou a alegria em ver a praça de alimentação sempre lotada e o sorriso de satisfação dos visitantes. “De um modo geral, todo o evento foi fantástico. Muita gente visitou o festival pela primeira vez, inclusive, pessoas da Itália”, comemorou.

Além das massas e das refeições servidas nos cinco restaurantes do festival, produtos como sucos, geleias, biscoitos, pães, queijos e itens de artesanato também tiveram grande procura por parte dos turistas. Eliete Rizzon, integrante da Associação dos Artesãos de Antônio Prado, destaca que a movimentação foi excelente. “Os mais de 100 artesões associados ficaram satisfeitos, pois vendemos um pouco de tudo”, afirmou.

O 5º Festival Nacional da Massa teve o financiamento do Governo do Estado com recursos do Pró-Cultura RS e realização da Câmara de Indústria e Comércio de Antônio Prado e do Ministério da Cultura. Nordeste Alimentos e Ceran – Companhia Energética – Rio das Antas patrocinaram o evento.

Parque Epopeia Italiana passa por revitalização

Contar de maneira ainda mais real a história dos primeiros imigrantes italianos que chegaram à região de Bento Gonçalves foi um dos objetivos da revitalização do Parque Temático Epopeia Italiana. Nas comemorações de seus 25 anos, o Grupo Giordani Turismo apostou na renovação de uma de suas principais atrações para oferecer aos turistas e visitantes uma experiência inesquecível.

A implementação do projeto passou por todas as etapas do Epopeia Italiana, desde o atendimento aos visitantes, até a criação de novos roteiros, trilha sonora, vídeos, iluminação e adaptações no cenário. Para realizar a renovação do parque, a Giordani buscou a expertise de mais de 10 anos da D’Arte Multiarte, empresa gaúcha referência em concepção, criação e execução de espetáculos, cenografias e humanização de cenários.

O Parque Temático Epopeia Italia-



na, em Bento Gonçalves, proporciona a turistas e comunidade viver e sentir o cotidiano dos imigrantes italianos na época de 1875. A atração do Grupo Giordani possibilita embarcar em uma verdadeira viagem pelo tempo que conta a história de um casal de imigrantes, Lázaro e Rosa.

O propósito é envolver o visitante no contexto, fazendo com que sinta as mesmas emoções e necessidades que os imigrantes tiveram desde a saída da Itália até a chegada ao Brasil. São nove ambientes montados em 2.000m² de área construída.

Nova Prata investe em música para a promoção do turismo

A 2ª edição do Festival de Música de Nova Prata foi realizada de 22 a 26 de novembro de 2017. O objetivo é o de divulgar e fomentar a produção musical, o que levou à organização de uma Mostra Paralela, que selecionou, por meio de edital, quatro bandas e dois grupos de música de câmara do Rio Grande do Sul. Com entrada franca, a programação teve atividades na Praça da Bandeira, no Centro Empresarial Vicencio Paludo, na Eclética Escola de Música e nas capelas Nossa Senhora do Caravaggio e São Julião, localizadas no interior da cidade.

O homenageado desta edição foi Leonel Ivo Krüger, nascido em 1937 na Linha General Osório, próximo a Vista Alegre do Prata. Iniciou seu envolvimento com a música aos oito anos com a gaita trazida pelo avô da Alemanha. Autodidata, começou a construir instrumentos e amplificadores na década de 60 e, em 1969, fundou a Associação dos Músicos Pratenses. Participou de diversos grupos que se apresentavam pela região. Nos anos 1980, fundou a Krupel, empresa que fabricava aparelhos de áudio.

Projeto Tampinha Legal em Bento

O SEGH Região Uva e Vinho é um dos apoiadores do projeto Tampinha Legal, uma realização do Simplavi e CBP, que consiste em estimular a coleta de tampas de plástico junto à comunidade e articular a negociação do material com indústrias recicladoras parceiras. Desta forma, 100% dos recursos obtidos com a venda das tampinhas são revertidos para entidades assistenciais.

A iniciativa surgiu em 2016 durante o Congresso Brasileiro do Plástico. Em Bento Gonçalves os recursos serão revertidos à Liga de Combate ao Câncer. Saiba mais em www.ligaccbg.com.br ou contate o SEGH.



Missa solene militar marca os 180 anos da Brigada

Perto de 150 pessoas acompanharam a liturgia solene militar, na Igreja de São Pelegrino, em Caxias do Sul, alusiva aos 180 anos da Brigada Militar. A solenidade de ação de graças foi celebrada pelo capelão militar, Padre Eloi Antonio Sandi, e teve a presença do Comandante Geral da BM, coronel Andreis Silvio Dal'Lago.

Nas vozes do tenor Alexandre Borges e das sopranos Giovana Sartori e Sandra



Fisch foram entoados cânticos de gratidão a Deus pela data. Durante a celebração, o clarim que acompanhava a banda da Brigada Militar ecoou o toque do silêncio em memória dos heróis tombados. Em homenagem a todos estes guerreiros, flores foram levadas ao altar pela esposa do sargento Edir Hendges Welter, que perdeu a vida durante assalto no início deste ano.

SHRBS de Garibaldi tem novo presidente

Ao som do tradicionalismo de Gera e Jonas, Rodrigo Bellora assumiu a presidência do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Garibaldi (SHRBS), em substituição de Clege Dalmaz, que esteve à frente da entidade na gestão 2014-2017.

Proprietário do Restaurante Valle Rústico, Bellora anunciou

alguns de seus objetivos. Dentre eles, organizar o sindicato com algumas comissões de trabalho, promover cursos de capacitação, realizar o 2º Garibaldi Gastrô e manter a parceria com o Município na realização do Garibaldi Vintage, Natal Borbulhante e outros eventos e iniciativas.



REGIÃO UVA E VINHO •



PROGRAME-SE

Confira no site www.seghuvaevinho.com.br o calendário de eventos na Região Uva e Vinho

JANTAR SOB AS ESTRELAS
16 FEV 2018

DIA DO VINHO
18 MAI a 3 JUN 2018



segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

Somos privilegiados porque contamos
365 dias com sua parceria e confiança.

Que este Natal seja o reflexo de um caminho
de paz, harmonia e muitas superações.

*Feliz Natal e um
Próspera Ano Novo*