

seghemrevista

Edição 44ª
Jan - Fev - Mar
2018

Vindima 2018

Página 27

**SEGH começa 2018
com nova diretoria**

Páginas 03 e 04

**Jantar Sob
as Estrelas**

Páginas 09 a 15

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

fb/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

- ✓ **Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação – FBHA**
 - **Conselho Fiscal:** Nestor de Carli
 - **Delegado Representativo junto ao Senac:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho Regional do SESC/RS:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho de Turismo da Fecomércio (CONTUR):** Vicente Homero Perini Filho
- ✓ **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 Polo Gastronômico do Rio Grande do Sul:** Márcia Ferronato
- ✓ **Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul:** Nestor De Carli e Marina Paese
- ✓ **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:** Angelo Marcio Tonet 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 Fíório 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 Domingos Rubechini, 515 / Sala 05
Bairro Fenavinho - CEP: 95703-366
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:** 3.150

Créditos Fotos: SEGH, Eduardo Benini, Julio Soares, Amora Sabores Especiais, Marina Paese, Karla Faccio, SEBRAE, Atuaserra, Bento Convention Bureau, Danúbia Otobelli/Jornal O Florense, Prefeitura de Garibaldi, Marília Parenti dos Anjos, José Martim Estefanon, Angelo Mussoi, Cassius A. Fanti, Marcos Moreira, Adroir da Silva, reprodução site Maratona do Vinho, FBHA, Fabiano Mazzotti, Alexander Fernandes, Jeferson Freitas, Simplavi, Facebook Carolina Rizzon, Dandy Marchetti, Mercado de Rua, Sindimóveis, Marina Teles, Istock Photos e divulgação.

SEGH 2018/2021

Diretoria Efetivos

Presidente: Vicente Homero Perini Filho
Vice-Presidente: Marcos Ferronato

Vice-Presidente Gastronomia: Euclides Sirena
Vice-Presidente Hotelaria: Tarcisio Vasco Michelon
Vice-Presidente Bares e Casas Noturnas: Voltaire Luiz Finkler
Secretário: Gladimir José Zanella
Tesoureiro: Volcimar Rizzo

Suplentes

Amauri de Almeida Doro
Nadir Jose Nizzola
Carmenizta Busetti

Conselho Deliberativo

Antônio Casagrande Sehbe
João Antônio Leidens
Nestor André De Carli

Conselho Fiscal Efetivos

Marciano Pedro Zambiasi
Matusalem Roberto Ferreira
Rogério Rizzi

Suplentes

Maria Alice Farina
Marcos Giordani
Zélia Maria Zucco Galafassi

Delegados Representantes Efetivos

João Antônio Leidens
Vicente Homero Perini

Suplentes

Juliano José Brandalise
Marcio Luiz Macagnan

Departamentos

Departamento SEGH Jovem
Relações com o Mercado
Relações Institucionais

Equipe

Diretora Executiva: Marcia Ferronato
Gerente Administrativo Financeiro: Marina Paese
Gerente de Relações com Mercado: Alexandra Mazzochi Scopel
Assistente de Administrativo: Fabiane Pellegrini
Assistente de Comunicação: Fabíola Bissani

SEGH SOB NOVA DIREÇÃO



Desde janeiro tenho a honra de suceder João Antonio Leidens na presidência do Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho – o SEGH. João o comandou com brilhantismo, competência, humildade e respeito. Fui seu vice-presidente na última gestão, período de aprendizado e inspiração, para agora ser o responsável em dar sequência ao trabalho.

Dar continuidade às propostas e ações exitosas das gestões anteriores é fato histórico em nossa entidade. O presidente Leidens deu sequência aos projetos de seu antecessor Nestor De Carli; este ao trabalho de Antonio Sebbe e assim por diante até as primeiras diretorias, que são a base de todo o trabalho desenvolvido nestes quase 70 anos de entidade. Os fundadores, verdadeiros visionários e idealistas, nos deixaram um legado que foi qualificado ao longo destas décadas.

Mas toda gestão tem seus objetivos. Nos próximos anos, não mediremos esforços para colocar em prática projetos em consonância com o pensamento dos empresários do setor. Destacamos a importante atuação do sindicato e convocamos o empresário do setor a associar-se, contribuir com a entidade. E assim garantir a viabilidade de benefícios aos estabeleci-

“Um sindicato forte, atuante e representativo, depende exclusivamente, do apoio, respaldo e do comprometimento do seu representado, ciente da importância que tem no desenvolvimento e continuidade de um setor. Temos a convicção de que atuar de forma associativa é fundamental.”

Vicente Homero Perini Filho

mentos, visando o desenvolvimento e crescimento da atividade.

Outra iniciativa em implantação é o Departamento de Relação com Mercado, que tem por objetivo aproximar associados, fornecedores e parceiros, gerando confiança, benefícios e bons negócios. Também o recém criado Departamento SEGH Jovem terá total apoio, já no primeiro semestre planeja evento que integrará a programação dos 70 anos do SEGH. Além do Departamento de Relações Institucionais que tem por finalidade estreitar as conexões com entidades e órgãos sempre com olhar na representatividade e benefícios aos associados.

Finalizo confiante com a retomada dos negócios em 2018, após quatro anos de recessão, que certamente nos fez crescer como empresários. Somos vencedores,

Alguns dos benefícios que favorecem diretamente o associado:

- **Orientação jurídica;**
- **Realização de palestras, workshops e assessorias visando a qualificação nas diferentes áreas do negócio e parcerias para a participação subsidiada em visitas técnicas e feiras;**
- **Cursos de profissionalização e aprendizado para empresários e equipes;**
- **Mais de 20 convênios e parcerias;**
- **Defesa dos interesses das empresas na convenção coletiva de trabalho e na resolução prévia de conflitos.**

PALAVRA DO PRESIDENTE •



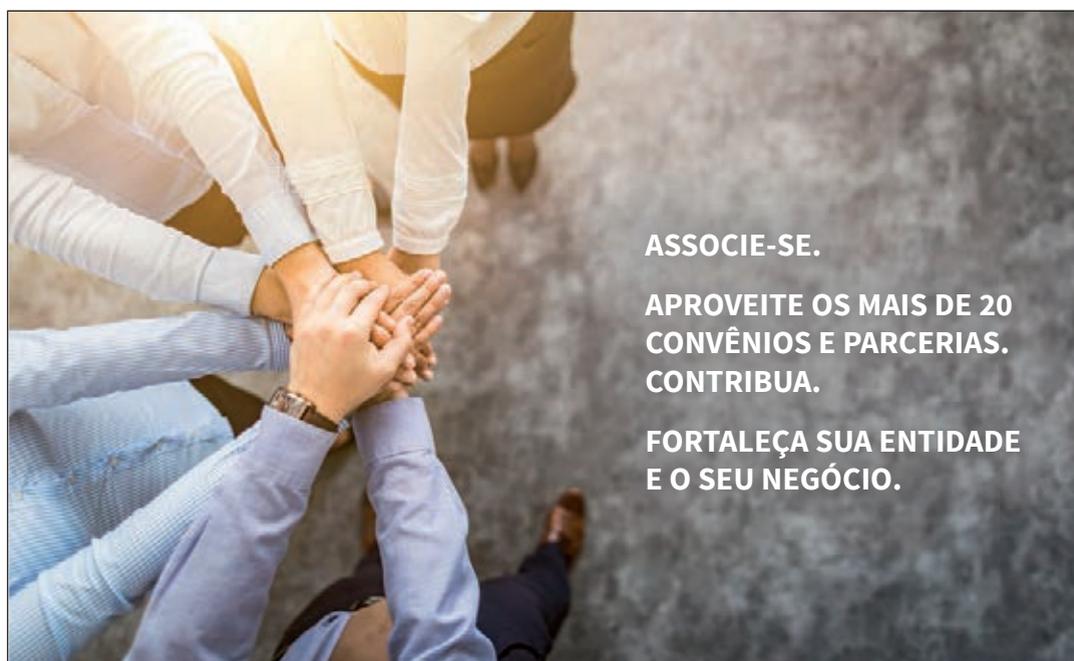
seguimos acreditando, apostando e investindo nos negócios, mas com a devida cautela. O mercado mudou, o consumidor mudou. Nós também mudamos. Continuamos empreendedores, acreditamos no nosso trabalho, mas cientes que

existem limites que precisam ser respeitados para perpetuar nossas organizações.

Que tenhamos um ano profícuo em todos os sentidos. Que estejamos mais engajados, presentes, participativos,

com críticas e sugestões, para o fortalecimento do SEGH Região Uva e Vinho. Esta entidade, cada vez mais forte, continuará sendo a nossa grande arma para conquistas e valorização da categoria.

Vem pro SEGH!



ASSOCIE-SE.

**APROVEITE OS MAIS DE 20
CONVÊNIOS E PARCERIAS.
CONTRIBUA.**

**FORTALEÇA SUA ENTIDADE
E O SEU NEGÓCIO.**

**SEJA SEGH
VOCÊ
TAMBÉM!**

Informações:

54 3221.2666 | 54 3453.8000
www.seghuvaevinho.com.br



/seghuvaevinho

Jovens empresários ganham espaço na entidade

Grupo formado por empresários integram o Departamento Jovem do SEGH, presidido por Douglas Schuh.

Os empresários contam com espaço para a discussão de suas demandas e podem participar, de forma mais ativa e efetiva, das ações do Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.

Douglas destaca que a criação deste organismo, apresentado em novembro de 2017, se alinha com o momento atual e visa atrair jovens empresários para a atividade.

“Coletivamente podemos contribuir mais e garantir benefícios ao segmento”, enfatiza.

Como desafio inicial desta primeira diretoria, Schuh cita a necessidade de levar esclarecimentos aos jovens empresários sobre a importância do sindicato e os benefícios oferecidos à categoria e comunidade. “Neste início, precisamos envolver o jovem por meio de pequenas ações para que ele compreenda a importância do trabalho coletivo. Temos de gerar interesse a partir da informação e do debate para que mais jovens se unam ao projeto. É um trabalho que fomentará futuros líderes, além de aprimorar a gestão para a condução dos negócios”, assinalou.

A primeira ação prática ocorrerá no primeiro semestre do ano e terá como motivação as comemorações dos 70 anos do SEGH. Trata-se do evento Temperar – Cozinha &

Mercado que tem por objetivo envolver empresários e também estudantes com interesse no segmento. Para o segundo semestre, em parceria com a Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul, será realizado o evento Viagem dos Sabores. Além de participar das diversas atividades do sindicato que envolvem o associado em toda a base.

De acordo com Schuh, as atividades representadas pelo SEGH têm atraído o interesse de muitos jovens, que veem a possibilidade de crescimento pessoal e financeiro. Também é visível, segundo o dirigente, um crescente número de jovens assumindo as empresas das famílias ou montando seu negócio.

“Estes gestores precisam estar preparados para os desafios que virão e o Departamento SEGH Jovem surge como um suporte para este aperfeiçoamento”, sinaliza.

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO



Integrantes do Departamento Jovem do SEGH, Micael Canuto, Agnicayana Posser, César Ferronato, Francielle Ferronato, Douglas Schuh, Gabriele Piccoli e Rafael Cyrillo

PALAVRA DO PRESIDENTE •

RELAÇÕES COM MERCADO

Nasce junto ao SEGH o Departamento Relações com Mercado

A concepção de redes abriu novas direções. O agir coletivo predomina e as práticas relacionais promovem a interação entre as partes envolvidas. Assim, as empresas podem reduzir custos, compartilhar recursos físicos, desenvolver mão-de-obra, know-how e também os custos de transação podem ser diminuídos em função da relação de confiança e reciprocidade com os fornecedores e parceiros de troca.

Nesta perspectiva, a Rede Máximo Sabor – Associação dos Restaurantes da Serra Gaúcha iniciou suas atividades no

ano de 2004 para desenvolver de forma cooperada, o aumento da qualidade e credibilidade no ramo da alimentação da região.

Com estes valores arraigados, a Rede Máximo Sabor incorpora-se ao parceiro de longa data, o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria – Região Uva e Vinho (SEGH). Desta fusão nasce um projeto inovador: o Departamento de Relações com o Mercado, atendendo a gastronomia, hotelaria, bares e casas noturnas.

Segundo o Vice-Presidente e coordenador do departamento, Marcos Ferronato “o projeto tem por objetivo aproximar associados, fornecedores e parceiros através da formação de alianças visando torná-las mais ágeis e flexíveis em busca de vantagens competitivas para os associados do SEGH”.

Maiores informações através do telefone 54 3221.2666 e e-mail relacoescommercado@seghuvaevinho.com.br.



segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

RELAÇÕES INSTITUCIONAIS

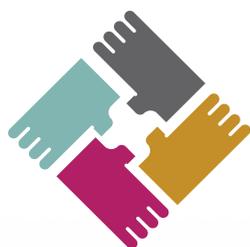
Relações Institucionais: Investindo em conexões

Nova Diretoria do SEGH cria o Departamento de Relações Institucionais, composta pelos empresários associados Eduardo Farina, Jamur Bettoni, Paulo Geremia e Rudinei Galafassi. Será um braço da Diretoria que somado ao Conselho Deliberativo aconselhará e agilizará o atendimento as demandas dos associados e organismos dos 19 municípios da base.

Tem por finalidade estreitar as relações e promover o diálogo com entida-

des representativas da sociedade e públicos estratégicos em todos os âmbitos sempre com olhar na representatividade e benefícios aos associados.

Sendo a base territorial extensa com muitas representações de interesse do sindicato, além dos entes no âmbito estadual e federal, é coerente criar este braço de apoio para troca de informações e construção de canais de comunicação.



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.

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
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

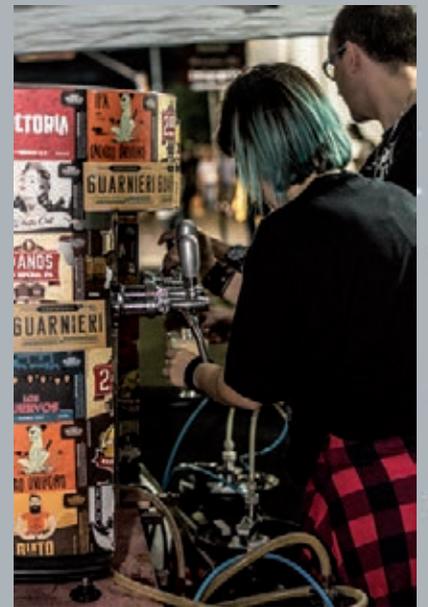
*Para o associado usufruir dos descontos ou parcerias é preciso estar com as contribuições em dia.

9ª EDIÇÃO DO JANTAR SOB AS ESTRELAS

EVENTO REUNIU APROXIMADAMENTE 10.000 PESSOAS



ASSOCIADO •



39 estabelecimentos

- Nega Maluca
- Madero
- Bangalô Estação Club e Bamboo Lounge
- Museu Municipal | Casa das Artes
- Mercado de Rua
- Subway
- Doppio Malto
- Cobo Wine Bar
- Dall'Onder Grande Hotel: Cicloturismo, Casa da Ovelha
- Papa Burger
- Le Petit Macaron Boutique
- Chiang Thai
- Bar do Luizinho
- Gelateria Cosi/Karla Fachinelli
- Botequim São Bento
- Colônia Dona Isabel Pizzeria
- Valle Rústico/Bentec
- Pizzaria Sapore Di Fiorenza
- Secret Cabine
- Queem's Bar
- Pizzaria Casa Modena
- Horos Acessórios/Senac/Tenda do Brigadeiro
- Ristorante e Pizzeria Pirandello
- Yoko Oriental Lounge
- Pizzaria Sapore Sublime
- Canta Maria Gastronomia
- Dom Pepe Restaurante e Pizzaria
- Hamburgueria Taberna
- Satoru
- X Bocão
- Amora Sabores Especiais
- Deck Bar e Restaurante
- Di Napolli Pizzaria
- Croasonho
- Eko Ambiente: Tiago Food Truck
- Valle Beer
- Tudo em Grãos
- Casa do Sono
- Café Viverone Boutique
- D'Art



ASSOCIADO •



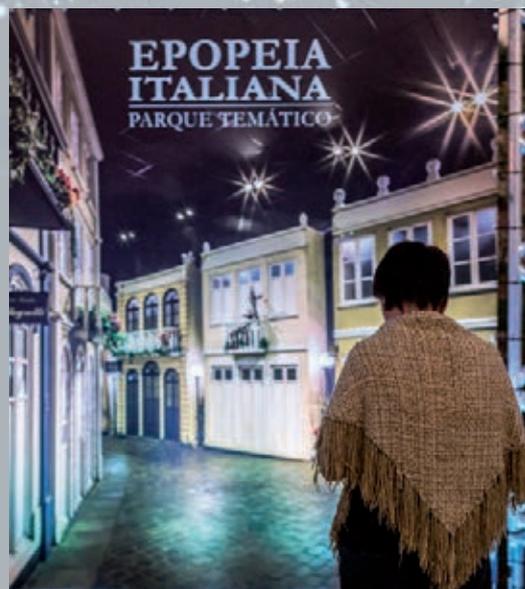
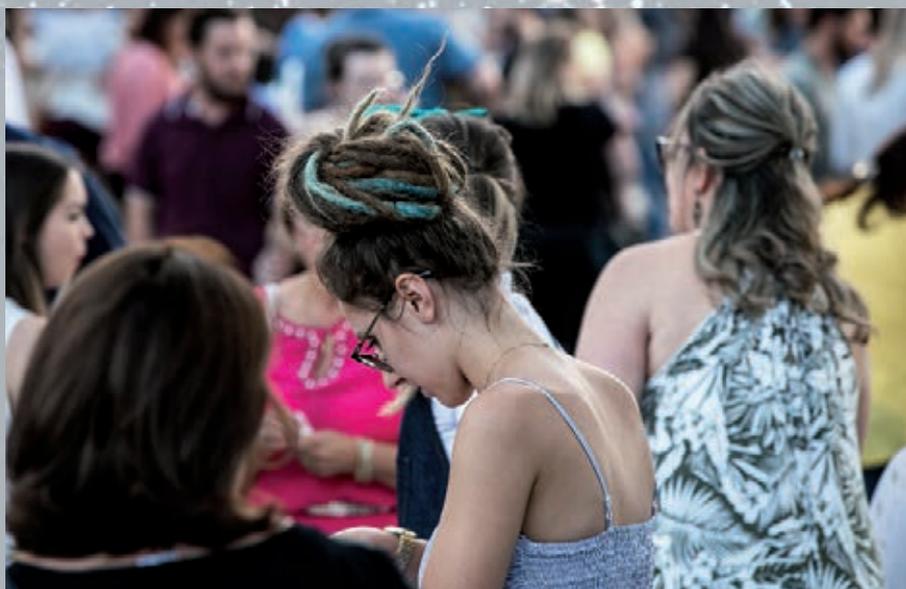
Atrações

- Sesc e Secretarias de Turismo e da Cultura com as Bandas Jovem Ainda, Mega Drive, Banda Furiosa
- Lounge Vinhos do Brasil
- Carro Z
- Esquete Parque Epopéia Italiana
- Cabine de Fotos
- Acústico Leozinho Oliveira e Degustações
- Veteran Car Club dos Vinhedos
- Visita guiada ao Museu
- Mercado de Rua





ASSOCIADO •



Agradecimento Parceiros





ASSOCIADO •



Farroupilha tem seu primeiro parklet

Localizado em frente à Alameda Pizzeria Delivery, o primeiro parklet (mini praça) de Farroupilha foi liberado para uso pela comunidade em janeiro deste ano. O espaço público, comum em grandes e médios centros, agrega

valor ao restaurante, humaniza a convivência e permite o consumo de pizza em um ambiente e ao ar livre.

O negócio, comandado pelos sócios Douglas Schuh e Guilherme Pereira da Silva, funciona em

Farroupilha desde agosto de 2017. Em Caxias do Sul, a Alameda Pizzeria completará, em julho, 10 anos de mercado. A terceira unidade da rede está em fase de definição e deve ser aberta em Bento Gonçalves.

Inaugurado restaurante com foco na cozinha oriental



Localizado na via gastronômica do bairro Planalto, em Bento Gonçalves, o Satoru Cozinha Internacional é uma idealização dos empreendedores Mateus Gentilini e Lisandra Possamai. O projeto contempla um espaço contemporâneo com a inserção de elementos que fazem referência à cultura japonesa, pois o sushi é a atração principal do cardápio.

Além do sushi, o restaurante trabalha com outras cozinhas internacionais, como a francesa. Responsável pelo cardápio, a chef de cozinha internacional Maria Inês Cecco Nella residiu 10 anos na Itália e tem formação técnica máster pelo Centro de Gastronomia do Rio Grande do Sul. O cardápio é acompanhado por selecionada carta de vinhos.

Décima Pizzas terá segunda loja

No mercado desde 2013, a antiga TNT Pizzas ganhou nova denominação. Localizada em Bento Gonçalves, agora, a empresa especializada em tele-entregas passa a ser conhecida por Décima Pizzas. As principais razões da mudança decorrem da maior proximidade do relacionamento com os clientes e da expansão da empresa,

que tem, entre outros projetos, a abertura de mais uma unidade em 2018.

Rodrigo Fernando Crespim, um dos sócios, destacou que a mudança de marca não altera os princípios da empresa de oferecer produtos de qualidade, agilidade no serviço e relacionamento com o cliente.



Urca reinaugura loja em Caxias do Sul

A Urca, de Caxias do Sul, reinaugurou sua loja mais antiga, localizada na Rua Angelina Michelon. Desde 1993 em funcionamento, a sorveteria ganhou espaço totalmente novo. Com 512 m², teve seu projeto arquitetônico inspirado no estilo industrial contemporâneo. O local tem capacidade para 226 pessoas, possui fraldário, espaço kids e áreas externas.

A loja oferece todo

o mix de produtos da Urca. A partir de agora o buffet de sorvetes passou a oferecer 64 sabores, além de mais de 50 opções de confeitos, sobremesas e guloseimas. Outra novidade são os salgados. Agora com marca própria, a Conde John, os clientes têm opções de montar seu sanduíche, hot dog e saladas com os ingredientes que preferir. As receitas exclusivas têm assinatura do Fredi Fontana.



SULSERVE
FEIRA DE PADARIA,
GASTRONOMIA E HOTELARIA

FEIRA PROFISSIONAL

SEUS RESULTADOS VÃO CRESCER AINDA MAIS.

Participe da SULSERVE, a feira especializada em Padaria, Gastronomia e Hotelaria, que vai reunir fabricantes nacionais e internacionais com o objetivo de gerar ótimas oportunidades de negócios para os profissionais da área.

22 A 24 DE MAIO DE 2018
DAS 13H ÀS 20H
FENAC - NOVO HAMBURGO

RESERVE SEU ESTANDE:
51 3584.7200 - comercial@fenac.com.br
51 3067.5750 - comercial@rufatto.com.br

WWW.SULSERVE.COM.BR

[f /sulserveoficial](https://www.facebook.com/sulserveoficial) [@sulserveoficial](https://www.instagram.com/sulserveoficial)

Realização:



Apoio:



DESCONTOS



SEGH EM PARCERIA COM SEBRAE E SENAC

- Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BPSA)
- Caxias do Sul: 25 a 28 de junho



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

- Bento Gonçalves: 23 a 26 de abril
- 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

■ Abril

- Técnicas de Coaching para Nutricionistas

■ Maio

- Fluxo de Caixa como instrumento de gestão nas empresas
- Gastronomia Esportiva: Alimentação no Pré e Pós treino
- Gastronomia na estética

■ Junho

- Comunicação eficaz para apresentações
- Marketing na prática para micro e pequenas empresas



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



Aproveite grandes oportunidades para se qualificar

BENTO GONÇALVES

■ Abril

- Cozinheiro
- Confeiteiro
- Oficina Risotos
- Preparo Cucas, Pães, Massas e Bolos
- Gerência de Vendas
- Informática compacta
- Dicção, desinibição e oratória

■ Maio

- Confeiteiro
- Massas e Molhos
- Desenvolvimento de Líderes
- Informática compacta

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

CAXIAS DO SUL

■ Abril

- Tortas e Tendências
- Técnico em Informática
- Informática Fundamental Compacto

■ Maio

- Oficina de Risotos
- Informática Fundamental Compacto
- Analista de Marketing Digital em Mídias Sociais
- Gestão Financeira
- Negociação em Vendas

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



■ Abril

- Culinária Italiana I
- Culinária Italiana II
- Workshop de Panificação Caseira com Fermentação Natural
- Panificação Clássica

■ Maio

- Workshop de Pratos Saudáveis - da Entrada à Sobremesa
- Panificação Artesanal
- Workshop de Nhoques e suas Verões
- Culinária Italiana III
- Doces de Vitrine
- Sommelier Internacional UCS-FISAR
- Doces sofisticados para casamento
- Análise Sensorial e Serviços de Bebidas

■ Junho

- Intensivo de Alimentação Funcional
- Enogastronomia I
- Workshop de Consomes, Sopas e Caldos
- Panificação Italiana
- Workshop de Empanadas

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

ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •

CURSO DE BOAS PRÁTICAS

Ministrado pela nutricionista Laissa Medeiros, o curso de Boas Práticas ocorreu no período de 19 a 22 de março, na sede do SEGH em Caxias do Sul, realizador da atividade em parceria com o Sebrae e Senac. O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços do setor a fim de garantir as condições higiênicas



sanitárias do alimento preparado.

Para atender a esta exigência, o ramo alimentício precisa contar com funcionários capacitados e que zelem pelos clientes. A qualificação, prepara o

participante para o reconhecimento e aplicação das normas de boas práticas na manipulação de alimentos, em atendimento à legislação sanitária em vigor.

UNISINOS ABRE ESPECIALIZAÇÃO: FOOD DESIGN & INNOVATION



A unidade de Caxias do Sul da Unisinos oferecerá um curso de especialização em food design innovation, iniciativa que tem o apoio do SEGH Região Uva e Vinho. Apresentado no dia 14 de março.

O curso tratará de temáticas como slow food, turismo gastronômico, práticas de degustação,

packaging, gestão de marcas em contextos alimentares específicos (enogastronomia, cervejas artesanais e doces regionais), além do conceito de valorização do terroir brasileiro como cultura para inovação de produtos e serviços.

Informações para inscrições entre em contato 54 3214.2100 ou unisinoscaxias@unisinos.br.

PARABÉNS!

- 163 ANIVERSARIANTES JANEIRO
- 158 ANIVERSARIANTES FEVEREIRO
- 192 ANIVERSARIANTES MARÇO

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.



Filial da



GOVERNO LANÇA PLANO NACIONAL DE TURISMO

Lançado em 27 de março, em Brasília, o Plano Nacional do Turismo (PNT) tem, dentre seus objetivos, ampliar em dois milhões, até 2022, o número de empregos gerados pelo setor, passando para 9 milhões de postos de trabalho. Também prevê inserir 39,7 milhões de brasileiros no mercado consumidor de viagens; quase duplicar o número de turistas internacionais no país, passando para 12 milhões; e quase triplicar a receita obtida com esses turistas, chegando em US\$ 19 bilhões.

O plano, instrumento que estabelece as diretrizes e estratégias para a implementação da Política Nacional de Turismo até 2022, foi apresentado durante a 51ª Reunião do Conselho Nacional do Turismo (CNT). Em sua última participação como ministro do turismo, Marx Beltrão salientou que o PNT foi construído de forma coletiva, com a colaboração de representantes dos segmentos que compõem o trade turístico.

De acordo com o coordenador da Câmara Técnica do PNT, o presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, o documento norteia as ações governamentais



“É um plano amplo e propositivo, que pode ser ajustado ao longo dos anos para se adequar à realidade do setor”

Alexandre Sampaio

voltadas ao turismo, dando caminhos e orientações para o Brasil avançar

no setor. “É um plano amplo e propositivo, que pode ser ajustado ao longo dos anos para se adequar à realidade do setor”, disse Sampaio.

O PNT traz um panorama do setor do turismo hoje no Brasil e no mundo, identifica os gargalos e elenca as iniciativas e estratégias prioritárias. Como novidade, aborda temas como o incentivo a soluções de segurança pública que envolvam o setor turístico e integrem os planejamentos estaduais e municipais, considerando como uma das estratégias fundamentais para a qualidade da experiência no país.



eduardobenini 
fotografia

54 3452 7023
info@eduardobenini.com.br
www.eduardobenini.com.br

fotografia de gastronomia + produtos

PROJETOS/PARCEIRIAS •

SEGH RENOVA PARCERIA COM SEBRAE



Em visita ao Sindicato de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho o Sebrae renovou a sua parceria com a entidade para 2018.

Com as presenças do presidente do SEGH, Vicente Perini, vice-presidente, Marcos Ferronato, diretor, Volcimar Rizzo, ex-presidente, João Antônio Leidens e diretora executiva, Marcia Ferronato, o gerente

regional do Sebrae, Claudio Peiter com os gerentes Gustavo Rech e Tiago Mignoni apresentaram os projetos programados para este ano e os resultados dos trabalhos realizados em 2017.

O SEGH juntamente com o Sebrae atuam em parceria: Atendimento Especializado, Polo Gastronômico e Tour da Experiência.

RESULTADOS 2017

ATENDIMENTOS ESPECIALIZADOS

Municípios Atendidos:

Bento Gonçalves | Carlos Barbosa
Caxias do Sul | Farroupilha
Flores da Cunha | São Marcos

- 6 técnicos do SEBRAE
- 181 atendimentos agendados pelo SEGH
- 137 atendimentos realizados pelo SEBRAE
- 81 pesquisas do SEGH realizadas

Capacitações

Municípios Atendidos:

Bento Gonçalves | Caxias do Sul
Pinto Bandeira | Veranópolis

- 8 capacitações
- Curso Boas Práticas do Setor Mesa e Distribuição
- 175 empresários e representantes capacitados

POLO GASTRONOMICO SERRA GAÚCHA

O que é o Polo Gastronômico?

Empresas de alimentação fora do lar da Serra Gaúcha tem um estímulo de gestão renovado com o Projeto Polo Gastronômico. Com duração de dois anos e renovado a cada período, o foco é no modelo de negócio adaptado ao novo cenário de consumo de alimentos. O projeto estimula a melhoria de gestão de mais de 50 empreendimentos participantes e proporciona resultados significativos. O projeto funciona a partir de três cidades: Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Gramado. As empresas que integram as atividades têm acesso a cursos, consultorias, visitas técnicas e também participam de feiras e eventos nacionais e internacionais, como Mesa ao Vivo São Paulo, Fispal, e à NRA, em Chicago.

DADOS 2017



Orçamento:
R\$ 400.000,00



Horas de consultoria:
2.458hs



01 Missão Internacional

04 Missões Nacionais



Porque participar deste projeto?

Alguns benefícios:

- 1** - Consultorias realizadas nas dependências da empresa;
- 2** - Ações interligadas com a cadeia de alimentos e bebidas do RS
- 3** - Todas ações alinhadas com os indicadores finalísticos do projeto
- 4** - Consultores com conhecimento no mercado gastronômico
- 5** - Integração entre empresas do segmento e criação de um Polo Gastronômico

Uma das principais conquistas foi a redução do Custo por Mercadoria Vendida (CMV) e a adequação ao novo modelo de negócios dos serviços de alimentação. Conseguimos reduzir de 38% para 35% neste ano o impacto do CMV no resultado das empresas. Outro dado relevante é a redução do desperdício. Aumentamos o nível de eficiência geral, passando de 54,5% para 81,8% de aproveitamento do que é produzido.



Depoimentos de participantes

• BENTO GONÇALVES:

“Participo dos projetos do segh em parceria com o Sebrae à pouco mais que 5 anos, antes mesmo do Pólo Gastronômico ter surgido, desde então eles tem sido meus parceiros no desenvolvimento, crescimento e nas tomadas de decisão da minha empresa.

O Pólo, hoje, ajuda a entender e mapear as dificuldades do setor, e desenvolve soluções em conjunto o grupo, nos mantém atualizados com as tendências do mercado e ainda nos permite contratar consultorias que são de extrema importância para o desenvolvimento das empresas, sem custos adicionais”.

Proprietário do Giordani Gastronomia Cultural, Marcos Giordani

• CAXIAS DO SUL:

“Pra mim foi se fundamental importância pois assim pude receber mudanças no mercado comportamento de clientes e de concorrentes/ colegas. Para poder traçar melhor o rumo que devo tomar com o meu negócio”.

Proprietária do Nostra Cucina Ristorante, Liliane Trentin

“O Polo Gastronômico e o SEGH são os grandes responsáveis pela integração do setor. No Wolly as consultorias do Sebrae foram essenciais, principalmente no que diz respeito às análises financeiras, e a reestruturação do cardápio. Para crescer em inovação e produtividade, é fundamental participar do Polo!”

Proprietário do Wolly Burguer, Micael Canuto

Empresas que participam:

CAXIAS DO SUL: 25 empresas

Alameda Pizzeria
Bar Do Luizinho
Baitakão
Sônia Hermoza Padaria Artesanal
Balneario Rio Belo
Catna Sabor Com Saúde
Confeitaria Florida Ltda - Epp
Olira Bistro
Hamburgueria Juventus
Restaurante Chateau Lacave
Restaurante Do Lago
Zero 54
Churrascaria Imperador
Restaurante Don Claudino Ltda
Galeria Alvorada
Feronatto Restaurante
Wolly Burger
Nostra Cucina Ristorante
Sabor Do Sul Pizzaria
Tulipa Restaurante
Buona Pizza Pizzaria
Wolly Burger
Café Da Velha
Confeitaria Flórida
Personalité Empório E Café

BENTO GONÇALVES: 07 Empresas

Casa Fracalossi
Giordani Gastronomia Cultural
Tnt Pizzas
Farina Parque Hotel
Katsu Sushi Bar
Grelhados Da Serra
Gustare Ristorante

PROJETOS/PARCEIRIAS •

Mudanças no consumo de alimentos

A Associação Americana de Restaurantes (NRA) desenvolve a pesquisa What's Hot, que busca mapear tendências no comportamento de consumo de alimentos. As novidades detectadas para este ano já foram tornadas públicas e serão detalhadas durante a realização da NRA Show Chicago 2018, que ocorrerá de 16 a 24 de maio.

Técnicos do Sebrae selecionaram cinco tendências apresentadas na pesquisa deste ano. Ressaltam que os consumidores estão adaptando hábitos e rotinas a um novo estilo de vida que valoriza produtos frescos, locais, artesanais e, principalmente, descomplicados.

HIPERLOCALISMO

A valorização dos insumos locais, frescos e artesanais segue como tendência. Restaurantes e bares com pequenas hortas, produção própria de cervejas e refrigerantes, sorvetes artesanais e outros produtos de fabricação própria são alternativas para atrair o cliente.

CARDÁPIO LIMPO

O uso de insumos naturais, orgânicos ou ecológicos, produtos minimamente processados e vegetais frescos como “estrelas do prato” estão na mira dos clientes, cada vez mais preocupados com a saúde e o sabor.



BEBIDAS ARTESANAIS

Além de complementarem e harmonizarem os pratos principais, as bebidas elaboradas com insumos hiperlocais, regionais e artesanais podem ser excelente fonte de lucro para os bares e restaurantes.

A HORA E A VEZ DOS PRODUTOS REGIONAIS

A valorização dos produtos locais nunca esteve tão forte. Fornecedores locais de produtos regionais devem estar na rotina dos restaurantes. A utilização de produtos simples, resgatando a aproximação com pequenos produtores rurais pode facilitar o acesso a insumos diferenciados, com a qualidade e exclusividade que os consumidores procuram.

CONCEITO FAST CASUAL

Operações descomplicadas, com serviço ágil, cardápios enxutos, baixo desperdício de alimentos e oferta de kits de receitas para serem finalizadas na casa do consumidor são tendências e oportunidades de negócios que estão sendo exploradas pelos empreendedores americanos.



Tour da Experiência

Reiniciam consultorias e oficinas nas áreas de marketing, inovação e gestão nos empreendimentos, uma parceria do SEBRAE e SEGH. Empresários também destacam a importân-

cia de atuar em rede e solicitam a reedição de visita técnica entre as empresas para vivenciarem as novas experiências. O próximo encontro do grupo está programado para abril.

3º Congresso de Comturs ocorrerá em Garibaldi

O 3º Congresso Nacional dos Conselhos Municipais de Turismo (COMTURS) está confirmado para o dia 14 de junho, na sede da Câmara de Indústria e Comércio de Garibaldi.

Promovido pela Associação de Turismo da Serra Nordeste – Atuaserra, o evento este ano tem como tema: Criatividade e inovação na gestão pública do turismo e pretende reunir cerca de 200 participantes, entre conselheiros municipais de turismo, turismólogos e profissionais do setor.

O 3º COMTURS tem o apoio de:



Prefeitura Municipal de Garibaldi, Câmara de Indústria, Comércio, Avicultura e Serviços – CIC de Garibaldi, Associação de Pequenas e Médias Empresas de Garibaldi – Apeme,

Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho – SEGH, Roteiro 1ª Colônia da Imigração Italiana, Universidade Feevale, Instituto Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade Cenequista de Bento Gonçalves – CNEC, Universidade Federal do Paraná – UFPR, Universidade Federal Fluminense – UFF, Secretaria da

Cultura Turismo, Esporte e Lazer do Estado do Rio Grande do Sul.

Inscrições podem ser feitas em www.serragaucha.com.br e www.facebook.com/atuaserra.

BCV promoveu atrativos durante a Movelsul 2018

Durante os quatro dias da Movelsul Brasil, realizada de 12 a 15 de março, o Bento Convention Bureau (BCV) manteve um espaço na praça de serviços da feira para divulgar, por meio de degustações, produtos de seus associados. Dentre eles, vinhos, chocolates e cachaças, além da venda de souvenirs, artesanato e malhas. Participaram os estabelecimentos Vinhos Cristófoli, Devorata Trufas Artesanais, Casa da Confeção e Cremes Essência di Fiori dos Caminhos de Pedra, Arte de Rua Design de Joias, Artesanato Bento, La Vigna Especialida-

des Regionais, Casa Bucco, Biscotteria Itallinni e Malhas G'Dom. A Movelsul atraiu mais de 30 mil visitantes.

Na condição de órgão captador e apoiador de grandes feiras, o BCV ainda realizará neste ano diversas ações em prol do turismo de eventos e negócios e de seus associados. Em março promoveu a terceira edição da sua rodada de negócios com palestra focada na área de captação de eventos. Em abril participará da WTM em São Paulo e de uma rodada de negócios em Balneário Camboriú com intuito de captar mais eventos e promover networking com o mercado corporativo e de turismo de incentivos. Ainda prestará apoio em eventos como o Congresso Latino Americano de Enoturismo, a Transposul, o Festival da Cerveja Gaúcha, o Wine South América e o Encontro Nacional de Confrarias de Vinho.



Grupo Giordani amplia opções no Trem do Vinho



O Grupo Giordani Turismo investiu em novo projeto turístico para o trem Maria Fumaça. O passeio L'Essenza del Vino visa oferecer uma experiência de degustação de vinhos e espumantes nacionais a bordo do nostálgico trem, entre as cidades de Bento Gonçalves e Carlos Barbosa.

Cada edição tem uma temática diferenciada. A apresentação ao mercado, no dia 20 de janeiro, teve o acompanhamento do presidente do SEGH, Vicente Perini, e de sua esposa Simone, do diretor Eduardo Farina e da diretora executiva, Marcia Ferronato.

PROJETOS/PARCEIRIAS •

Segue engajamento para implantação do Turismo Industrial

Os debates sobre este assunto iniciaram em maio de 2017 numa iniciativa da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Fiscalização e Controle Orçamentário (CDEFECO) da Câmara de Vereadores de Caxias do Sul, através do vereador Gustavo Toigo. Desde então aconteceram reuniões, criação do grupo de trabalho, seminário, visitas, etc. São mais de 30 atividades visando a implantação desta modalidade.

Mas o que é o Turismo Industrial?

É uma modalidade de turismo que estrutura visitas à empresa, interca-

ladas com as atrações turísticas já consolidadas nas cidades.

O objetivo é oportunizar visitas para conhecer o potencial tecnológico e a diversidade da produção industrial, além de descobrir os diferenciais do comércio, gastronomia, lazer e serviços da região. Todos os setores da economia serão movimentados.

O que o turismo pode fazer pela empresa?

- Aumentar a visibilidade da marca;
- Gerar negócios;
- Oportunizar a troca de experiências e conhecimento.

Este projeto é um trabalho em conjunto das seguintes entidades:



Saiba + www.facebook.com/turismoindustrialserra

Setor ganha guia de promoções



Representado por seus diretores e associados o SEGH Região Uva e Vinho prestigiou o lançamento do Prime Gourmet Club. Trata-se de um guia de vantagens exclusivo que proporciona um Tour Turístico e Gastronômico por Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Garibaldi e Pinto Bandeira.

No total são 118 vouchers e a validade do guia se encerra no final de março de 2019. Na compra de um prato, ingresso ou diária, o cliente ganha outro igual ou de menor valor, além de descontos exclusivos oferecidos pelo programa. O guia Prime Gourmet Club pode ser adquirido junto ao SEGH pelo telefone (54) 3221.2666. Mais informações em www.primegourmetclub.com.br e www.facebook.com/primegourmetuvaevinho.



RS/Região Uva e Vinho, Campanha Gaúcha, Vale Central Gaúcho, Porto Alegre

SP/São Roque

BA/Vale do São Francisco

*Vindima 2018***VINDIMA MOVIMENTOU
REGIÃO UVA E VINHO**

Vários municípios atraíram visitantes com ampla programação turística e enogastronômica

De janeiro a março, municípios da Serra Gaúcha aproveitaram a colheita da uva para promover seus atrativos turísticos. Garibaldi realizou o evento denominado Veraneio da Vindima, no período de 19 de janeiro a 18 de março. O objetivo é valorizar o fluxo de visitantes nas regiões enoturísticas no verão e proporcionar atividades e experiências diferenciadas.

Bento Gonçalves promoveu o evento Estação Vindima, que teve atividades preparadas para receber perto de 285 mil visitantes. Organizada pela Secretaria de Turismo, a iniciativa foi realizada de 18 de janeiro a 18 de março com o apoio de entidades e empreendimentos do setor. A abertura oficial na Vinícola Salton, no distrito de Tuiuty, teve a presença do governador do Estado, José Ivo Sartori. O SEGH foi representado pelo presidente Vicente Perini e esposa Simone e diretora executiva Marcia Ferronato.



Flores da Cunha ofereceu atividades com o evento É Tempo de Vindima no período de 18 de janeiro a 25 de março. A Secretaria Municipal de Turismo elaborou diversificada programação, que

oportunizou aos turistas conhecer a cultura italiana, como é feita a colheita da uva e a produção de vinhos, sucos e espumantes. Turistas aprovaram as programações na Região Uva e Vinho



REGIÃO UVA E VINHO •

Bento sediará feira internacional de vinho

Empresas produtoras de bebidas derivadas da uva, fornecedores de tecnologia e prestadores de serviços para o segmento vitivinícola estarão reunidos em Bento Gonçalves, entre os dias 26 e 29 de setembro, para a Wine South America 2018 – Feira Internacional do Vinho. Com foco em negócios e networking, a primeira edição do encontro tem o desafio de promover o consumo e a comercialização dos produtos da indústria sul-americana de vinhos, especialmente brasileira.

“Estamos muito confiantes na proposta da feira, de promover os vinhos, espumantes e sucos produzidos no Brasil em âmbito global. O setor vitivinícola brasileiro tem grande potencial de negócios e expansão, bem como seu enoturismo, que é outra força a ser trabalhada para transformar o evento em uma experiência única para os visitantes”, diz Alberto Piz, diretor da Milanez & Milaneze, empresa promotora da feira e subsidiária da

italiana Veronafiere, empresa italiana especializada em eventos de negócios.

A Wine South America tem expectativa de integrar 250 expositores nos pavilhões do Parque de Eventos, atraindo cerca de 10 mil visitantes. O turismo é outro viés que deve movimentar a economia, já que a feira ocorrerá no principal destino enoturístico do país. O Governo do Estado é um dos mentores

para a realização do encontro em solo nacional e a Prefeitura de Bento Gonçalves uma das apoiadoras, juntamente com o Instituto Brasileiro do Vinho. A feira também abrirá espaço para produtores de café, destilados, azeite e olivicultores. Além das novidades levadas pelos expositores, a feira terá uma programação com cursos, seminários e degustações.



Maratona do Vinho recebeu 800 atletas

Unindo gastronomia, esporte e bem-estar, a 4ª Maratona do Vinho, realizada em fevereiro, teve a participação de mais de 800 atletas que percorreram o Vale dos Vinhedos e a Estrada do Sabor, integrando os municípios de Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul e Garibaldi. O grupo tinha representantes da Argentina e Bélgica, de 23 estados do Brasil e 56 municípios do Rio Grande do Sul.

A corrida foi dividida em quatro maratonas: individual (42,9 km), de revezamento (45,6 km), meia maratona (20,9 km) e pequeno percurso (5,1 km).



Nas paradas para revezamento, chamados “Vino Stop”, os participantes faziam a troca do bastão e aproveitavam para reporem as energias com os produ-

tos da região: uva, suco, vinho, pão, queijo e salame, ouvindo músicas e assistindo danças típicas.

Todos os corredores receberam medalha de participação e os cinco primeiros colocados uma réplica da Pipa Pórtico, além de uma porcentagem do seu peso corporal em vinho. Os três competidores ou equipes mais bem caracterizados, com o tema “Uva e Vinho”, receberam cestas com produtos coloniais. A atividade foi organizada pela Lavandoski Produções e teve o apoio de prefeituras, governo do Estado e entidades públicas e privadas.

Movelsul gera vendas acima de R\$ 300 milhões

A Movelsul Brasil 2018, realizada de 12 a 15 de março, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves, atraiu 30.284 visitantes profissionais de 33 países. Os negócios para os 246 expositores deve superar os R\$ 300 milhões inicialmente estimados pelo Sindmóveis Bento Gonçalves, entidade promotora da feira. O SEHG Região Uva e Vinho e a Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves firmaram parceria e criaram espaço para fornecer informações aos visitantes.

Presidida por Edson Pelicoli, esta edição fortaleceu o caráter internacional da feira, que recebeu lojistas e distribuidores de 32 países, além do Brasil. As rodadas de negócios do Projeto Comprador



colocaram 145 empresas nacionais em contato com 70 importadores convidados, devendo gerar US\$ 60

milhões em exportações. São números recordes para o projeto, realizado na feira desde 2000.

Bier Feste leva 1,2 mil pessoas para Santa Tereza



Mais de 1,2 mil pessoas participaram da 1ª edição do Santa Tereza Bier Fest, realizado no dia 4 de fevereiro na pequena cidade histórica que já foi palco de dezenas de produções cinematográficas. Foram vendidos cerca de 900 copos promocionais para o público que pode

apreciar cervejas de quatro marcas. O evento ainda teve atrações musicais e espaço gastronômico. A Cachaçaria Velho Alambique, empreendimento local, também marcou presença no evento realizado na Rua do Camping, no Centro, em uma iniciativa do Clube Santa Tereza, com apoio da Prefeitura.

Parabéns pelo aniversário de emancipação!

Veranópolis / janeiro
Monte Belo do Sul, Nova Pádua e
Santa Tereza / março

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

segh

Filiado a

CNC

FBHA



REGIÃO UVA E VINHO •

ExpoBento 2018 será um mundo de opções



Quando os mais de 200 mil visitantes esperados para a ExpoBento 2018 chegarem ao Parque de Eventos de Bento Gonçalves, encontrarão à disposição um verdadeiro mundo de opções, seja em oportunidades de compras, conhecendo os atrativos de mais de 400 expositores, ou apreciando a variada programação de lazer e entretenimento oferecida entre 7 e 17 de junho. Norteada por esse tema, a maior feira multisetorial

do país compartilhou algumas das novidades que estão sendo preparadas para sua 28ª edição, durante café da manhã no dia 23 de janeiro, na sede de sua entidade promotora, o Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves. O SEGH prestigiou o evento por meio da diretoria Maria Alice Farina e associada Soraia Veiga.

Mais informações acesse www.expovento.com.br.

Vila Flores prepara a 5ª edição da FESTFLOR

Marcada para 2019, a 5ª FESTFLOR deu largada ao concurso de escolha das suas soberanas, que ocorrerá em 12 de maio, no Centro Municipal de Eventos, integrando a programação de aniversário de 30 anos de emancipação do Município. O período de inscrições foi encerrado no dia 29 de março. As candidatas inscritas participarão de uma série de atividades preparatórias durante o período pré-concurso.

Festa das Colheitas em Caxias do Sul

Centro e Interior se reaproximaram com a realização da Festa das Colheitas, o primeiro grande evento da Festa Nacional da Uva 2019.

No sábado, 24, ocorreu o Filó das Embaixatrizes, em São Pedro e São Paulo da Terceira Légua, quando as candidatas tiveram contato com rainhas e princesas de edições passadas. O SEGH prestigiou o evento com a presença do vice-presidente, Marcos Ferronato, acompanhado da esposa Neure.

Na Praça Dante, as comunidades de Linha 40, Vila Oliva, Santa Lúcia do



Piaí e Fazenda Souza comercializaram produtos típicos coloniais como pães, biscoitos, cucas, bolos, chimias, doces e massas, além de artesanato.

No domingo, 25, a comunidade de

Fazenda Souza se mobilizou em torno do desfile de carros antigos e da tortelada. Em Galópolis, na Igreja de Nossa Senhora do Rosário de Pompéia, foi celebrada missa em agradecimento à colheita. Em todas as etapas, a Festa foi sempre animada com bandas e grupos folclóricos.

Para a presidente da Comissão Comunitária da Festa da Uva 2019, Sandra Mioranza Randon,

o evento cumpriu papel de resgate e valorização dos distritos, das comunidades do interior e do homem do campo. A escolha das soberanas está marcado para 19 de maio.

Mostra Flores atrai 30 mil visitantes

A 9ª Mostra Flores e da 6ª Feira Agroindustrial recebeu em cinco finais de semana, em fevereiro e março, público estimado em 30 mil visitantes, os quais encontraram ampla variedade de produtos expostos por 80 empresas nos Pavilhões do Parque da Vindima. Como novidades, a inauguração da El Vin Fà Mirácoli, a Fonte do Vinho, os passeios turísticos pela cidade, os cursos gratuitos de degustação de vinhos e as diversas

opções gastronômicas. A feira do agronegócio, garantiu retorno para produtores e expositores.

Para 2019, a organização do evento projeta mudanças com o objetivo de melhorar as vendas e atrair público maior. Dentre as propostas está a de reduzir o período da Mostra e posicionar seu início para o mês de março. A Feira Agroindustrial deve ser ampliada e melhorada. A Mostra Flores é uma realização da Prefeitura



de Flores da Cunha e do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Flores da Cunha e Nova Pádua.

Turismo de Bento tem novo portal

Acessado agora pelo endereço www.bento.tur.br, o portal da Secretaria



ria de Turismo de Bento Gonçalves está de cara nova. Administrado pela equipe interna da secretaria, o portal ganhou modernidade e facilidade no acesso às informações turísticas da cidade. A página inicial da plataforma foi otimizada e, a partir de agora, destaca o evento principal do Município, seguido de opções de rotas turísticas. O portal conta com o Guia de Programação Diária, ferramenta onde o visitante poderá

consultar tudo o que está acontecendo na cidade.

Outro diferencial é que a plataforma está disponível em português, inglês, espanhol, francês e italiano, através de um sistema que faz a tradução de todo o conteúdo baseado no Google. Além de um sistema de cadastro de push, no qual todo usuário que aceitar o cadastro receberá notificações das atualizações de Bento Gonçalves.

Prefeitura cria projeto Prato do Bem

O prefeito Guilherme Pasin assinou decreto que regulariza e dá início ao projeto Prato do Bem, que objetiva a doação de gêneros alimentícios e sobras de alimentos de estabelecimentos produtores e industrializadores para reutilização por entidades sociais e esportivas de Bento Gonçalves. A meta é diminuir o desperdício de alimentos e ampliar a oferta de refeições

por meio das entidades do município, melhorando a nutrição e qualidade de vida das pessoas atendidas. Os associados do SEGH Emiliano Castaman, sócio da Casa Di Paolo, e Milton Santin, sócio da Churrascaria Ipiranga, representaram os restaurantes da cidade na cerimônia.

Os estabelecimentos assinam termo de ciência e compromisso, que deverá ser renovado anualmente.



REGIÃO UVA E VINHO •

Piquenique Solidário arrecada R\$ 30 mil

O Projeto Mão Amiga promoveu, em 11 de março, a 6ª edição do Piquenique Solidário, reunindo cerca de 3 mil pessoas em uma tarde de gastronomia, integração e diversão. A atividade aconteceu das 14h às 17h, nas réplicas localizadas nos Pavilhões da Festa da Uva.

Os ingressos davam direito a um kit piquenique com cesta e alimentos doados por parceiros do projeto. Desta forma, toda a renda arrecadada com a venda dos ingressos foi destinada ao Mão Amiga, que encaminha para escolas particulares crianças em vulnerabilidade social, de zero a quatro anos, que não conseguem vaga no ensino gratuito. Somente com o resultado da edição de 2018 do Piquenique, o Projeto Mão Amiga conseguirá colocar cerca de 10 crianças a mais em escolas infantis, por um ano.

O evento foi criado em 2013 pela empresa Dolaimes Comunicação e Eventos, realizadora do Evento



Enogastronômico Divina Cozinha, e sempre contemplou o projeto Mão Amiga. Dentre as mais de 30 entidades e empresas apoiadoras está o Sindicato Empresarial de

Gastronomia e Hotelaria. Desde sua criação, em 2009, o Projeto Mão Amiga, idealizado pelo frei Jaime Bettega, já auxiliou mais de 6 mil crianças.

Coleta de tampinhas plásticas beneficia entidade de Bento

O SEGH Região Uva e Vinho é apoiador do programa Tampinha Legal, uma iniciativa do Sindicato da Indústria de Material Plástico do Vale dos Vinhedos (Simplavi) e do Congresso Brasileiro do Plástico, em conjunto com a Liga de Combate ao Câncer de Bento Gonçalves. O objetivo é recolher tampinhas

plásticas de garrafas, produtos de limpeza e alimentos, que serão revendidas, e os recursos usados na manutenção dos trabalhos que a Liga desenvolve ao longo do ano. Associados que queiram ter mais informações devem entrar em contato com o SEGH pelo telefone 54 34593.8000.

SLOW FOOD CHEGA A CAXIAS DO SUL

Com a missão de defender a biodiversidade, divulgar a educação do gosto e se unir aos coprodutores, nasceu, em Caxias do Sul, o Slow Food Pérola das Colônias. O grupo é formado por nutricionistas, chefs de cozinha e consumidores de produtos orgânicos.

O movimento entende que todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem, de forma saudável e com qualidade. Por consequência, defende a herança culinária, as tradições e culturas em nossa sociobiodiversidade. A visão é que as pessoas não são meros consumidores, mas coprodutores, pois ao ter a informação sobre como o alimento é produzido e ao apoiar os produtores se cria uma parceria no processo de produção.

O Slow Food segue o conceito da ecogastronomia. O alimento deve ter bom sabor; ser cultivado de maneira limpa, com o tempo adequado para os vegetais e seres vivos, sem prejudicar a saúde, o meio ambiente ou os animais; e os produtores devem ser valorizados pelo seu trabalho.

Fundado em 1986 pelo jornalista Carlo Petrini, o Slow Food é uma associação internacional sem fins



lucrativos, que reúne mais de 100 mil membros e tem apoiadores em 150 países. No Brasil são 62 grupos locais, dos quais quatro na Serra Gaúcha:

Bento Gonçalves, Canela, Garibaldi e Caxias do Sul.

Informações em www.slowfoodbrasil.com.



Locação e venda de máquinas de café.
Confiança desde 1992

Aumente seus lucros
Solicite um orçamento

Conheça nossas máquinas de café:
www.pontodoscafes.com.br



Ponto dos Cafés
Tudo para seu café

Café Moído Embalagem 250g

- + praticidade
- + aroma
- + economia
- + lucratividade

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 •

Ibravin com nova diretoria

O advogado e administrador Oscar Ló foi eleito presidente do Conselho Deliberativo do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) para o biênio 2018/2019. Ló é presidente da Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul, que o indicou para o cargo. O agricultor Marcio Ferrari, presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Farroupilha e coordenador da Comissão Interestadual da Uva, foi conduzido à vice-presidência.

O novo presidente – que ocupava a vice-presidência do Ibravin nos últimos dois, ao lado de Dirceu Scottá – projeta como uma das principais metas a inclusão de centenas de micro e pequenas vinícolas.



Carioca vence o Gold Chef Brasil 2017

Rodrigo Ferreira da Silva foi o vencedor do Gold Chef Brasil 2017, concurso gastronômico promovido pela Cooperativa Vinícola Garibaldi, que comemorou 87 anos de história. Com a receita Coxas de galinha caipira com gnocchi de batata doce roxa e redução de espumante rose, o policial militar carioca conquistou o troféu de campeão e recebeu

kit especial da Cooperativa Vinícola Garibaldi, kit Chef Century com utensílios para cozinha e bolsa de estudos para realização do curso de Chef de Cozinha Intensivo da Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul - UCS em Flores da Cunha. Em sua segunda edição, o concurso teve 167 inscrições, com sete finalistas.

FARROUPILHA LANÇA 8º FESTIVAL DO MOSCATEL

A oitava edição do Festival do Moscatel ocorrerá nos 31 de agosto e 1º, 7, 8, 14 e 15 de setembro, no Centro de Eventos Mario Bianchi, no Parque Cinquentenário, em Farroupilha. O horário de funcionamento será nas sextas-feiras e sábados, das 20h à meia-noite.

O objetivo do festival é promover, em âmbito nacional, o posto ocupado por Farroupilha de maior produtor brasileiro de uvas da variedade moscato, utilizadas na elaboração de vinhos finos e espumantes, e a Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência, conquistada no ano de 2015, aproximando os produtos farroupilhenses dos consumidores e fortalecendo o setor vitivinícola local. Na carta de vinhos do evento constam cerca de 40 rótulos entre espumantes e frisantes moscatel, vinhos moscato, espumantes brut, vinhos finos (tintos e brancos), sucos de uva (tintos e brancos) e água. O cardápio gastronômico será preparado pela chef Janete Canello e executado pela equipe Dirceu Dalla Riva.

Os ingressos serão comercializados em dois lotes com valores diferenciados e estarão disponíveis a partir de 16 de abril, na Secretaria de Turismo



e Cultura de Farroupilha, junto às vinícolas participantes e por meio do sistema de compra online de ingressos Sympla. O festival é realizado pela Prefeitura de Farroupilha e Associação

Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados. O SEGH Região Uva e Vinho é um dos patrocinadores do evento enogastronômico.



REGIÃO UVA E VINHO •



PROGRAMA-SE

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

29 MAIO 2018



27 SET a 06 OUT 2018

VIAGEM
DOS
SABORES

18 MAI a 03 JUN 2018



Duas semanas
para celebrar
grandes momentos
#diadovinho

9º ENCONTRO DA GASTRONOMIA
E HOTELARIA E 3ª FEIRA DE
NEGÓCIOS REGIÃO UVA E VINHO

12 NOV 2018

