

# segh em revista

Edição 48 | MAIO A AGOSTO DE 2019



**NO SEGH VOCÊ ESCOLHE A CONTRIBUIÇÃO  
MAIS VANTAJOSA PARA SUA EMPRESA**

**ESPERAMOS VOCÊ NO  
10º ENCONTRO DA  
GASTRONOMIA E HOTELARIA  
E 4ª FEIRA DE NEGÓCIOS**

**2ª EDIÇÃO DO  
EVENTO TEMPERAR  
SUPERA EXPECTATIVAS**

**Dia do Vinho chega a seis estados**



## 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 Nacional:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho Regional do Senac RS:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho de Turismo da Fecomércio (CONTUR):** Vicente Homero Perini Filho e Marcia Ferronato
- ✓ **Associação de Turismo da Serra Gaúcha (Atuaserra):** 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:** Rogério Rizzi e Marina Paese
- ✓ **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 (COM-SEA):** Eduardo Farina e Márcia Ferronato
- ✓ **Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA):** Agnicayana Posser e Fabíola Bissani
- ✓ **Comissão Municipal de Análise do Impacto Econômico:** Volcimar Rizzo
- ✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR)**
  - **Bento Gonçalves:** Marcia Ferronato, Marcos Giordani e Marcelo Tasca Ughi
  - **Caxias do Sul:**
    - Hotelaria:** João Felix Andreis e Amauri de Almeida Doro
    - Gastronomia:** Angelo Márcio Tonet e Fabíola Bissani
  - **Carlos Barbosa:**
    - Hotelaria:** Alberto Dressler e Adriane de Freitas
    - Gastronomia:** Jussara Wiprich e Marcos Antônio Rigo
  - **Farrroupilha:**
    - Hotelaria:** Geneci Cláudia Capelari Pedroso 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
  - **Monte Belo:** Marta Perin e Leni Canossa
  - **Nova Prata:** Douglas Camargo e Carlos Helder
  - **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin
  - **Pinto Bandeira:** Juliana Beatriz Werner e Giulia Trucolo Martinelli
  - **Veranópolis:** Letícia Ana Fracasso e Alvacir Casarotto
  - **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Marcia Ferronato

## EMPRESAS ASSOCIADAS

# Parabéns

Estamos muito felizes de poder dar PARABÉNS a sua empresa, que com trabalho e dedicação vem colhendo bons frutos. É uma honra tê-la como associada. Queremos celebrar não apenas o aniversário de fundação, mas todas as conquistas alcançadas. Desejamos que venham mais e mais anos de vida, sucesso e muitas realizações.



MAIO:  
145 aniversariantes

JUNHO:  
129 aniversariantes

JULHO:  
173 aniversariantes

AGOSTO:  
165 aniversariantes

## EXPEDIENTE

DIRETORIA 2018/2021

### EFETIVOS

**Presidente:** Vicente Homero Perini Filho  
**Vice-Presidente:** Marcos Ferronato  
**Vice-Presidente Gastronomia:** Euclides Sirena  
**Vice-Presidente Hotelaria:** Tarcísio 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  
 Carmenzita 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

#### SEGH JOVEM

**Presidente:** Douglas Schuh  
**Integrantes:** Agnicayana Posser | Francielle Ferronato | Amanda Tomazoni de Souza | Rafael Mattos | Cesar Ferronato

### RELAÇÕES COM O MERCADO

**Coordenador:** Marcos Antônio Ferronato | Volcimar Rizzo | Marjorie Balbinot Gasperin | João Antônio Leidens | Jamur Bettoni | Paulo Tonolli

### RELAÇÕES INSTITUCIONAIS

Paulo Geremia | Rudinei Galafassi  
 Eduardo Vasselaí Farina

### EQUIPE

**Diretora Executiva:** Marcia Ferronato  
**Gerente Administrativo**  
**Financeiro:** Marina Paese  
**Supervisora Administrativa:** Fabiane Pellegrini  
**Assessora Comercial**  
 Débora Elisa Zanchetti  
**Assistente de Comunicação:** Fabíola Bissani  
**Coordenação Editorial:** Fabíola Bissani  
**Jornalista responsável:** Roberto Hunoff  
**Projeto Gráfico e Diagramação:** Viviane Martins  
**Impressão:** Grafilme  
**Tiragem:** 2.900

### CRÉDITOS FOTOS:

Hamburgo Steak Syle, Taverna's, City Hotel, A.Doro Hotel, Fotobjetiva/ Júlio Soares, SEGH, Flux Mídia Gastronômica, SEGH, Débora Moura, Cléber Rezzadori, Guaraiipo, reprodução Facebook BambooBar, Vinicius Lovera, arquivo pessoal Alexandre Sampaio/FBHA, ATUASERRA, Bento Convention, Caxias Convention, CDL-BG, Vagão Filmes | Augusto Tomasi, Festival do Moscatel, Freepik, Istock Photos, Sebrae, Lucas Amoreli, Reprodução folder Dia do Vinho, Leandra Romani/Jornal Pioneiro e divulgação.

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

[www.seghuvaevinho.com.br](http://www.seghuvaevinho.com.br) | [segh@seghuvaevinho.com.br](mailto:segh@seghuvaevinho.com.br)

**ESCRITÓRIO CAXIAS**  
 Rua São José, 1814  
 Bairro Madureira | CEP: 95020-270  
 Caxias do Sul - RS  
 Telefone: 54 3221.2666

**ESCRITÓRIO BENTO**  
 Rua Avelino Luis Zat, 95 - 2º andar  
 Bairro Fenavinho | CEP: 95703-365  
 Bento Gonçalves - RS  
 Telefone: 54 3453.8000

---

## palavra do PRESIDENTE

---

# Adequação aos novos tempos

”

A adesão fortalece a categoria e garante acesso a inúmeros convênios e serviços, que trazem vantagens às empresas associadas



Vivemos um novo momento. Com a Reforma Trabalhista que incluiu uma série de medidas esperadas há anos pelo setor empresarial, garantindo relações mais flexíveis, iniciou-se uma nova era. É imprescindível dizer que a reforma trouxe benefícios às empresas e também aos colaboradores, adequando as relações aos novos tempos.

Ao mesmo tempo, nós sindicatos empresariais representativos temos a oportunidade de melhorar e fortalecer as relações com os associados. O SEGH que, ao longo de seus 71 anos, sempre atuou de forma propositiva, em favor dos empresários, associados ou não, neste momento agiu como os fundadores da entidade, de forma visionária: criando alternativas, ampliando serviços e produtos, atraindo novos associados e fortalecendo a entidade.

O empresário que optar contribuir, seja pela empresarial ou assistencial, além de fortalecer a categoria, permite maior autonomia e

flexibilidade, terá acesso a inúmeros convênios e serviços. Importante salientar que, ao fazer a adesão, a empresa opta qual das duas modalidades é mais vantajosa. Ou seja, o empresário é quem escolhe.

Convidamos aos empresários a estarem conosco, fortalecendo a categoria e permitindo ter uma entidade forte e sustentável, qualificada e representativa para defender nossos interesses e objetivos. Precisamos da união de todos para garantir, em todas as instâncias, respeito ao que fazemos em benefício da sociedade, gerando empregos e garantindo a participação comunitária.

---

VICENTE HOMERO PERINI

Presidente

---

## ASSOCIATIVISMO

# Mudança na contribuição para os associados

Alinhado com as novas regras, na busca por atualização permanente e por mais autonomia e flexibilidade, o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho institui nova modalidade de contribuição a entidade, a contribuição empresarial.

E mantém na negociação de dissídio a contribuição assistencial.

O recolhimento da contribuição fortalece a categoria e garante à empresa acesso a inúmeros convênios e serviços. A relação está disponível na revista e no site [www.seghuvaevinho.com.br](http://www.seghuvaevinho.com.br).

Dúvidas podem ser esclarecidas com Marina Paese ([gerencia@seghuvaevinho.com.br](mailto:gerencia@seghuvaevinho.com.br) ou (54) 3221.2666) ou Fabiane Pellegrini ([adm3@seghuvaevinho.com.br](mailto:adm3@seghuvaevinho.com.br) ou (54) 3453.8000)

## EMPRESÁRIO, AGORA VOCÊ OPTA QUAL DAS CONTRIBUIÇÕES É MAIS VANTAJOSA

### MAIS AUTONOMIA, AGILIDADE E VANTAGENS

#### CONTRIBUIÇÃO EMPRESARIAL

FAIXA EMPRESARIAL CONFORME NUMERO DE FUNCIONÁRIOS	VALOR PARCELA POR FUNCIONÁRIO
0 a 01	R\$ 46,00
02 a 10	R\$ 30,00
11 a 40	R\$ 28,00
Acima de 41	R\$ 26,00

DATA DE VENCIMENTO EM 04 PARCELAS  
20 de junho, 10 de agosto, 10 de outubro e 10 de dezembro

#### CONTRIBUIÇÃO ASSISTENCIAL

FAIXA EMPRESARIAL CONFORME NUMERO DE FUNCIONÁRIOS	VALOR PARCELA POR FUNCIONÁRIO
0 a 01	R\$ 50,00
Acima de 02	R\$ 36,00

DATA DE VENCIMENTO EM 04 PARCELAS\*  
25 de julho de 2019, 10 de setembro de 2019,  
10 de novembro de 2019 e 15 de janeiro de 2020

\*conforme dissídio

# VEM NOS SEGUIE



## César Antônio Cervo e Itânia Sganderla Cervo

TAVERNA'S  
Carlos Barbosa

Em 02 de setembro de 2008 abre as portas em Carlos Barbosa, fundada por César Antonio Cervo, a esposa Itânia Sganderla Cervo e hoje integram a equipe os filhos Guido, Táina, e a caçula, Eliza. A família unida trabalhando na pizzeria, no seu negócio.

Sempre primando pela excelência no atendimento e hoje com vasta experiência em pizzas assadas em forno à lenha, dia após dia a Taverna's vem conquistando novos clientes, apreciadores da sua gastronomia.

Durante os anos de existência a pizzeria investe no aprimoramento do cardápio e aperfeiçoando processos de produção, na busca constante da melhoria da qualidade

e inovando a culinária local.

Atualmente, graças a esta dedicação, tem uma carteira de clientes fiéis e satisfeitos. Esta caminhada conta com parceiros, um deles é o SEGH.

Estar com o SEGH é ter apoio na gestão das empresas, nos processos financeiro, RH, comercial e social deixando sempre o associado informado das novas leis e regulamentações, tendências e outros assuntos pertinentes.

Também os informativos com novidades, eventos e indicadores econômicos entre outras notícias e dados que recebemos são de grande importância para nós associados.

Mas o mais importante é a integração entre as empresas associadas nas reuniões e eventos com troca de informações e de práticas até gerando negócios entre as mesmas, destacam Itânia e César.

## Michel Mendes Soares

HAMBURGO STEAK SYLE  
Caxias do Sul

“Como empresário e sócio do SEGH tenho inúmeras vantagens que ajudam a valorizar o meu estabelecimento. Uma entidade como o SEGH oferece experiências empresariais que me fortalecem, sendo um estímulo para continuar trabalhando em busca de uma excelência num mercado competitivo. Obrigada SEGH por acompanhar o crescimento do Hamburgo.

# ” o bom combate se faz com união



## Amauri de Almeida Doro

CITY HOTEL  
Caxias do Sul

**City Hotel** - Há mais de 70 anos localizado no coração de Caxias do Sul, oferecendo tradição e hospitalidade em sua estadia. Com 60 apartamentos nas categorias econômica, standard e superior, ambiente seguro e familiar, oferta um café da manhã preparado com carinho para você carregar as energias e aproveitar a viagem.

A localização privilegiada e central, facilita o acesso e deslocamento a diversos pontos da cidade com tranquilidade.

Reinaugurado a 26 anos. Ao longo deste período foi reestruturado e continua inovando ano após ano, graças ao espírito empreendedor do proprietário que está sempre a pensar no futuro e no ambiente em que

vivemos. Com este pensamento arrojado deu início ao segundo empreendimento o Adoro Hotel.

A.DORO HOTEL  
Farroupilha

**Adoro Hotel** - Concebido com a intenção de ser referência em sustentabilidade. O que fica claro pelos materiais utilizados na construção quanto nas ideias inovadoras empregadas na mesma, que já foram reconhecidas com diversas premiações no município, bem como o selo

de Platina da TripAdvisor, mais alta classificação dada aos estabelecimentos mais engajados na preservação do meio ambiente em todo o mundo.

“Ao empreender na hotelaria e na condição de associado ao SEGH, registro que em todos estes anos tivemos o auxílio e a parceria atuante da entidade, fornecendo informações importantes e tendências do setor que nos ajudam a escolher que caminho tomar para tornar o amanhã melhor para todos e a sustentabilidade dos nossos negócios”.

# 2º TEMPERAR REÚNE MAIS DE 300 PESSOAS

Evento se consolida como importante gerador de conteúdos para qualificação de quem já é do ramo e para despertar novos interessados pelo setor da gastronomia e hotelaria

“Na cozinha, a entrada é pela porta dos fundos. É importante conhecer todos os processos, desde a chegada dos alimentos até a mesa. O trabalho do grupo inteiro faz a diferença no resultado final”. Com a experiência de quem com apenas seis anos de idade já tinha certeza de que seria cozinheiro, o chef Ravi Leite, participante do Master Chef Profissionais 2017, conduziu a aula-show onde ensinou a fazer a receita havaiana Poke, que abriu o Temperar – Cozinha & Mercado na noite de 4 de junho, no Hotel Intercity, em Caxias do Sul. Outro chef participante foi William Williges, que também fez parte do Master Chef Profissionais 2017.

De acordo com o presidente do SEGH Jovem, Douglas Schuh, a segunda edição superou as expectativas, consolidando o evento como um grande gerador de conteúdos

para a qualificação do setor e de envolvimento de mais pessoas com a gastronomia e hotelaria. “Trabalhamos com o objetivo de trazer informações, novidades, inovações e estímulos para todos, sejam empreendedores ou a comunidade da região Uva e Vinho. Queremos que o Temperar seja fonte de inspiração para quem já empreende ou quer investir no ramo”, observou.

Também elenca a importância do evento para a perpetuação dos negócios. “Sabemos que na nossa região e em outras tantas, existe a sucessão de empresas, dos pais para os filhos. Com isso, o número de jovens à frente dos empreendimentos cresce constantemente. Desejamos que esses jovens vejam o SEGH como fonte de apoio e acompanhamento necessários para obterem sucesso constante em suas atividades”, afirma Schuh.

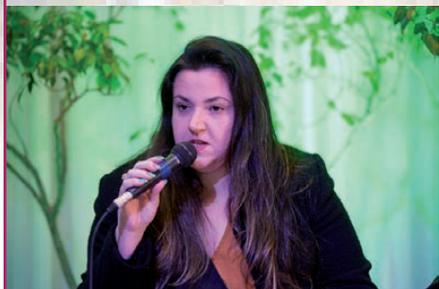


# ASSOCIADOS



## RELATOS DE EXPERIÊNCIAS

### Pousada dos Capuchinhos Salto na ocupação



Maria Rita Gregol e frei Djair Galvan, da Pousada dos Capuchinhos, de Vila Flores, detalharam o case “Turismo e Espiritualidade”. Apresentam a transformação do seminário numa pousada, hoje referência no turismo de experiência na Serra Gaúcha. “Passamos de uma taxa de ocupação de apenas 18,4% em janeiro 2014, com ticket médio de R\$ 56, para 60,6%, em maio 2019, e média de R\$ 227”, informou Maria Rita.



### Okay Café Delivery em expansão

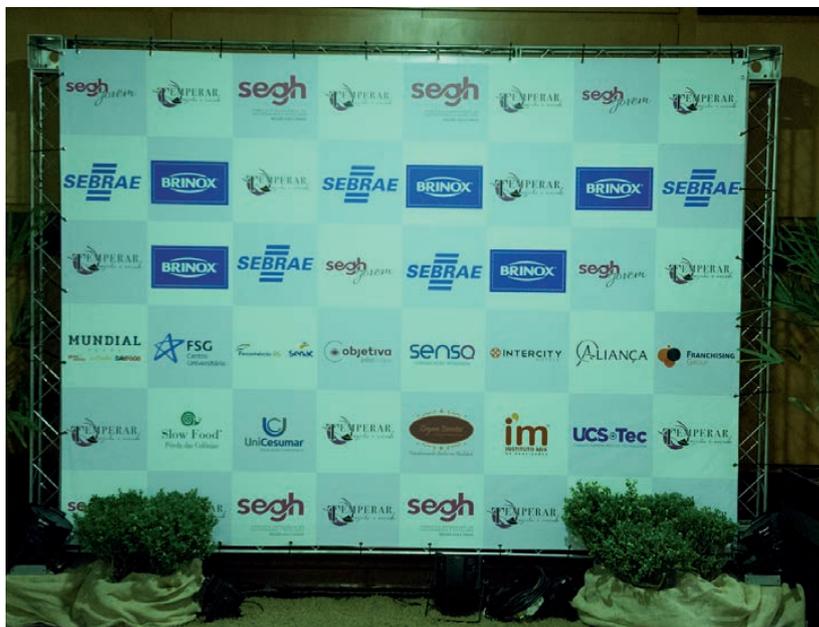
Felipe Castro, do Okay Café, de Santa Maria, falou sobre as “Tendências vistas na NRA e como isso pode impactar o negócio de alimentação”. Ele destacou as alternativas em desenvolvimento para resolver o problema da escassez de mão de obra e a necessidade cada vez maior de investimentos no sistema de delivery. “Mais da metade da população americana dá importância para empreendimentos que possuem bom sistema de atendimento de pedidos online. Precisamos estar atentos às mudanças para não perdemos mercado”, aconselhou.



### Share Eat Entendendo o consumidor

O publicitário Henrique Kochenborger, de Porto Alegre, detalhou a “Share Eat, uma plataforma com dicas personalizadas para apaixonados por gastronomia, e o Mapa de Comportamento do Consumidor”. Mostrou como o aplicativo pode ajudar a mapear o comportamento do consumidor, de acordo com o perfil das próprias publicações dos usuários nas redes sociais. “Estamos com mais de mil lugares mapeados no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Minas Gerais, e devemos ampliar este mapeamento para os consumidores de vinhos”, antecipou.





# Entidades promovem **Semana da Gastronomia de Caxias**

Iniciativa do SEGH, da CIC e Câmara de Vereadores ocorrerá de 13 a 20 de outubro

O mês de outubro será recheado de novidades saborosas em Caxias do Sul. A diversidade de cardápios da cidade ganha tempero extra com a 1ª Semana Municipal da Gastronomia. De 13 a 20, empreendimentos gastronômicos, instituições de ensino e entidades representativas se unem para celebrar a vocação, o trabalho e a fusão de sabores que envolvem o município. A organização é uma parceria entre o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH) – Região Uva e Vinho, Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC), por meio da diretoria de Política Turística e Enogastronomia, e Câmara de Vereadores.

Durante o período, os estabelecimentos participantes irão oferecer programações especiais, que vão de descontos a jantares temáticos, com apresentações artísticas e aula-show. Entre as atividades, destaque para a sétima edição da Viagem dos Sabores, evento âncora, que desafia os restaurantes caxienses a prepararem menus étnicos, de 15 a 20 de outubro. Programação completa e empreendimentos participantes **acesse facebook semana da gastronomia de caxias do sul e instagran @semanagastronomia**, divulgados no lançamento oficial da 1ª Semana Municipal da Gastronomia, marcado para 10 de setembro, na concessionária DGSul Perimetral (Avenida Rubem Bento Alves, 6.533 – Bairro Cinquentenário). Mais informações pelo telefone (54) 3221.2666 ou e-mail contato@seghuvaevinho.com.br.

**1ª SEMANA MUNICIPAL DA Gastronomia**  
CAXIAS DO SUL | DE 13 A 20 DE OUTUBRO 2019

**VIAGEM DOS SABORES** 7ª edição  
EVENTO ÂNCORA

**Volta ao Mundo em 7 Dias**  
15 a 20 de outubro

reserve a **data**

A celebração foi instituída pela lei municipal nº 8.362/2018, aprovada por unanimidade na Câmara de Vereadores em dezembro de 2018. A proposta é de autoria do vereador Gustavo Toigo e ocorrerá anualmente, sempre na terceira semana de outubro, abrangendo o Dia Mundial da Alimentação, comemorado no dia 16. O objetivo é promover a gastronomia local e a cultura caxiense.

# ESPERAMOS VOCÊ!

## 10º Encontro da **Gastronomia e Hotelaria** e 4ª Feira de **Negócios**

Conectando fornecedores e empresas, gerando oportunidades de negócios

### VISÃO DO PARTICIPANTE

“A participação na feira é muito importante por ser um momento em que temos o contato com futuros novos fornecedores e conversamos sobre produtos e serviços capazes de agregar ao nosso negócio, além da troca de experiências com colegas do setor”.

Juliano Brandalise (Proprietário do Restaurante Giratório, de Veranópolis)

### VISÃO DO FORNECEDOR

“É uma grande honra para nós, do Bareinha, participar desse evento do SEGH, que agrega conhecimento, parcerias e novas possibilidades de negócios. Expomos desde 2016 e temos participação confirmada para a próxima edição”.

Luiz e Bruno Barea e Fábio Francisco Mantovani (Casa de Carnes Bareinha, de Caxias do Sul)



## RESERVE A DATA 11.NOV.19

10º Encontro de  
Gastronomia e Hotelaria e  
4ª Feira de Negócios

**segh**

SINDICATO EMPRESARIAL DE  
GASTRONOMIA E HOTELARIA  
REGIÃO UVA E VINHO

## EDIÇÃO 2019 COM MUITAS NOVIDADES.

## VEM!

INTERESSADO EM EXPOR OU PATROCINAR?

Ocorre a primeira edição do Encontro em Comemoração ao Dia do Hoteleiro e Restauranteiro, desde então é realizada anualmente a tradicional confraternização

Em 2018 a Feira obteve uma crescente e uma visualização ainda maior, trazendo 73 expositores e diversificando ainda mais as ofertas de negócios

### PARA EXPOSITOR

bancada de atendimento com cadeiras, ponto de energia e espaço de banner.

Valores de R\$ 500,00 e R\$ 1.000,00

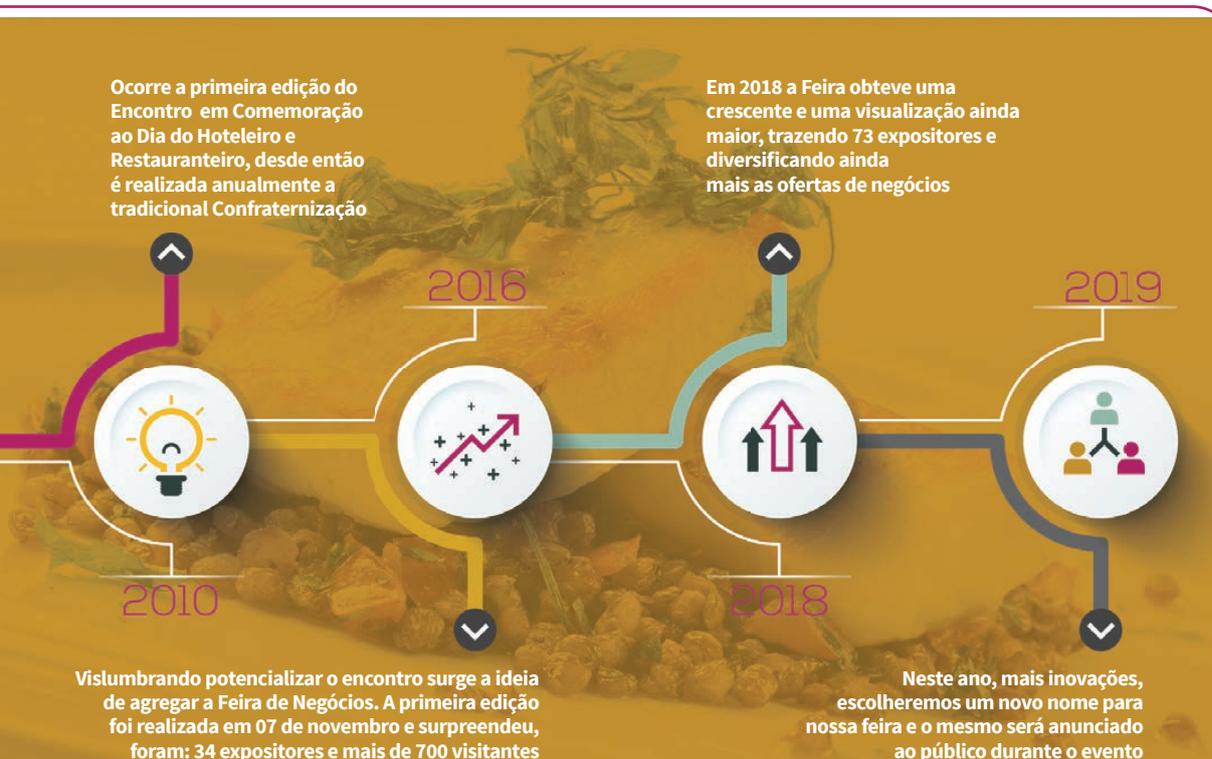
### COTAS PATROCÍNIOS

Ouro: R\$ 10.000,00  
Prata: R\$ 5.000,00  
Bronze: R\$ 3.000,00

Faça contato com Débora Zanchetti pelos telefones (54) 3221.2666 ou (54) 9 9949.4169 ou pelo e-mail [relacoescommercado@seghuvaevinho.com.br](mailto:relacoescommercado@seghuvaevinho.com.br)

Vislumbrando potencializar o encontro surge a ideia de agregar a Feira de Negócios. A primeira edição foi realizada em 07 de novembro e surpreendeu, foram: 34 expositores e mais de 700 visitantes

Neste ano, mais inovações, escolheremos um novo nome para nossa feira e o mesmo será anunciado ao público durante o evento





## SEGH dispõe de espaços ideais

O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho coloca à disposição instalações da sede localizada, em Caxias do Sul, para a realização de encontros, eventos, reuniões, cursos, workshops e palestras, dentre outras necessidades.

### QUANDO:

De segunda a sexta, das 8h30 às 11h45 e das 13h às 18h.

Os espaços também são locados fora do horário comercial, mas nesta situação o associado tem como obrigação adicional a contratação de segurança da entidade.

### A ESTRUTURA:

- Dois auditórios - um com capacidade para 40 pessoas, com serviços de recepção, cadeiras, equipamentos para projeção, ambiente climatizado, internet wi-fi, água, café e opção de coffee break, com a contratação a parte. O outro com os mesmos serviços, exceto área para coffee break, e comporta 25 pessoas.

- Espaço Gourmet - com capacidade para 30 pessoas e serviços de recepção, cozinha equipada, ambiente climatizado e internet wi-fi.

- Espaço SEGH Working - garantimos serviços de recepção e apoio para impressão e cópias de materiais; mobiliário, como computador, mesa para reunião, estação de trabalho e sofás; internet wi-fi, água, café e sala climatizada.

A contratação é feita sob reserva, através do telefone 54 3221.2666.

## segh *working*

“No SEGH encontrei um local acolhedor, com natureza exuberante, onde os pássaros são meus vizinhos. Na sua calma e equilíbrio, o local propicia quietude e inspirações. Mesmo a personalidade mais acelerada encontra aqui um momento de introspecção. Um cafezinho e água estão sempre a postos e vindos de uma recepção calorosa, simpática de profissionais com competência notável. Meus pacientes sentem o carinho logo na recepção e colocam a localização, próxima ao Centro da cidade, como um fator positivo e ainda ressaltam a facilidade em estacionar. O SEGH é um ótimo local para reuniões, palestras, encontros e até uma cozinha completa para aquela recepção com meus amigos mais chegados. Parabéns SEGH pela sua postura afável e cordial”.

**Elisabete Rizzo**





## RELAÇÕES COM MERCADO

### Convênios & Parcerias

#### ASSESSORIA JURÍDICA



Varaschin, Sgorla & Miotto  
Advogados Associados  
ASSESSORIA JURÍDICA E REGISTRO DE MARCA  
| Advogada Viridiana Sgorla  
R. Pinheiro Machado, 469 - Caxias do Sul  
Fone/Fax: (54) 3223.5469 / 3228.8556  
E-mail: viridiana@varaschin.adv.br  
www.varaschin.adv.br

##### ÁREA TRABALHISTA

###### Consultas

- ASSOCIADOS e COMPONENTES DA CATEGORIA - Gratuita

###### Processos

- ASSOCIADOS - Gratuito, sem limite de valor
- COMPONENTES DA CATEGORIA EM DIA - Atendimento das causas de valor de até 40 salários mínimos (rito sumaríssimo)

##### Processos

- ASSOCIADOS - Cobrança de honorários no valor equivalente a 10% (dez por cento) do valor da causa
- COMPONENTES DA CATEGORIA EM DIA - Cobrança de honorários no valor equivalente a 15% (quinze por cento) do valor da causa, não inferior a R\$600,00 (seiscentos reais), que serão suportados pelo associado.

##### ÁREA CÍVEL

###### Consultas

- ASSOCIADOS e COMPONENTES DA CATEGORIA - Gratuita

##### ÁREA COMERCIAL

###### Consultas

- ASSOCIADOS - Gratuita

#### QUALIFICAÇÃO



**UCS Escola de Gastronomia**  
20% de desconto à vista nos cursos de extensão. Fone: (54) 3292.1188  
gastronomia@ucs.br  
www.ucs.br/site/escola-de-gastronomia



**Educação Fátima**  
30% de desconto nas mensalidades

dos cursos de graduação (exceto fonoaudiologia que é 10%), 25% de desconto para os cursos de pós graduação. 10% de desconto nos cursos de extensão. 30% de desconto nos cursos técnicos.

Desconto válido para: proprietários, funcionários e dependentes dos dois.  
Fone: (54) 3535.7300  
comercial@fatimaeducacao.com.br  
www.fatimaeducacao.com.br



##### UniCesumar

30% de desconto no curso de Graduação Tecnológica em Gastronomia EAD e 10% nos demais cursos de Graduação. Ambos terão

ainda + 10% de pontualidade. 40% de desconto na Pós-Graduação em Gestão Estratégica de Negócios EAD. Demais cursos 10% de desconto.  
Fone: (54) 3537.9009  
adelyne.pereira-cxs@unicesumar.edu.br  
www.unicesumar.edu.br



##### Uniftec

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  
E-mail: deborafrizzo@ftec.com.br  
www.ftec.com.br



**Instituto Federal Rio Grande do Sul**  
Oferta de qualificação gratuita.  
Fone: (54) 3455.3200  
www.bento.ifrs.edu.br



**Faculdade Cenequista de Bento Gonçalves**  
Parceria com os cursos de Administração, Gastronomia, Nutrição e Turismo.  
Suporte à pesquisa.  
Fone: (54) 3452.4422  
faculdadecnecebento.cneec.br



**Senac**  
20% de desconto nos cursos ofertados.  
Bento Gonçalves: Fone: (54)3452.4200  
senacbento@senacrs.com.br  
Caxias do Sul: Fone: (54) 3225.1666  
senaccaxias@senacrs.com.br  
www.senacrs.com.br

## SERVIÇOS



**UCS | Serviços Tecnológicos**  
**Laboratório de Análise e Pesquisas em Alimentos - LAPA**  
10% de desconto sobre os valores em análise.  
Fone: (54) 3221.2666



**Garantiserra-RS**  
Facilidades e condições especiais junto as Instituições Financeiras para a obtenção de crédito para sua empresa.  
Fone: (54) 3021.0400  
garantiserra@garantiserra.org.br



**Tradução de Cardápios**  
Preços especiais para tradução em inglês, espanhol e braille. Outros idiomas sob consulta.  
Fone: (54) 3221.2666



**Emercor**  
20% de desconto na taxa de inscrição para os associados do SEGH  
Fone: (54) 3535.1234  
vendascx05@emercor.com.br  
www.emercor.com.br



**Resolução Medicina do Trabalho**  
10% de desconto nos serviços.  
Fone: (54) 3027.1017  
adm@resolucaomed.com.br  
resolucaomed.com.br



**Mercantec Soluções**  
Sistema para Restaurantes, Bares, Lanchonetes e demais estabelecimentos no segmento gastronômico.  
10% de desconto na aquisição e nas mensalidades.  
Fone: (54) 3196.8200  
vendas@mercantec.com.br  
www.mercantec.com.br

### GRUPO STUDIO



**Grupo Studio**  
Descubra como reduzir sua carga tributária de forma segura e reaver valores pagos a maior administrativamente.  
Pré análise gratuita e 10% de desconto para empresas optantes pelo simples nacional. Realizamos também trabalhos minuciosos para empresas do Lucro real e Presumido.  
Fone: (51) 9 9274.6464  
thiago@grupostudio.com.br  
www.grupostudio.com.br



**Flux Mídia Gastronômica**  
Marketing especializado em Gastronomia! Desconto para associados de 10% nos pacotes mensais.  
Fone : (54) 3533.6433  
flux@fluxmidia.com



### Positiva Mente e Corpo

Uma empresa que tem por objetivo transformar o ambiente de trabalho em um local humanizado, cheio de energia, motivação e livre de dores. 10% de desconto nos serviços oferecidos para associados do SEGH com contribuições em dia  
Fone: (54) 9 9993.1956 | 9 9957.1963  
positivamentecorpo@gmail.com



### GNP Corretora de Seguros

Associados do SEGH garantem na contratação do Seguro Solução Empresarial condições exclusivas e ainda para faturas acima de R\$ 200,00 mensais ganham um Seguro Assistência Funeral Familiar + Seguro de Acidentes Pessoais para cada sócio da empresa.  
Fone: (54) 3226.4133 | 9 9711.4133  
empresa@gnpseguros.com.br  
www.gnpseguros.com.br



### Zupy

Somos o Cartão Fidelidade Digital. 15% de desconto sobre valor da implantação.  
Fone: (54) 9 9990.6838 | 9 9164.3017  
caxiasdosul@zupy.com.br  
www.zupy.com.br



## ENGENHARIA AMBIENTAL



### Global Engenharia Ambiental

Valores diferenciados em Soluções Ambientais como: Licenciamento Ambiental, Planos de Gerenciamento de Resíduos, PPCI e EIV. Mais de 18 anos de atuação na Serra Gaúcha.  
Fone: (54) 3221.6569  
(54) 9 9183.6315  
contato@globaleng.com.br  
www.globaleng.com.br



### Biogênese Consultoria e Projetos Ambientais

Licenciamento ambiental e assessoria técnica especializada com valores exclusivos para associados. A partir de R\$ 500,00. Nos valores não estão inclusos taxas, emolumentos, anotações de responsabilidade técnica (ART) ou impostos.  
Fone: (54) 3039.3328  
(54) 9 9976.7814  
cleber@biogeneseambiental.com  
www.biogeneseambiental.com



### Habitat Consultoria Ambiental

Prestação de serviços de altíssima qualidade na área de meio ambiente. Dispõe de estrutura, atendimento e responsabilidade para atender as necessidades da sua empresa. Até 40% de desconto na realização dos serviços.  
Fone: (54) 3055.2003  
(54) 9 9221.6771  
karem@habitatconsult.com.br  
marlice@habitatconsult.com.br  
www.habitatconsult.com.br



### Tropos Assessoria Ambiental

Projetos e assessorias ambientais para associados que buscam a regularização ambiental e a manutenção de documentos ambientais legais. Valores a partir de R\$ 250,00.  
Fone: (54) 3412.2911  
(54) 9 9922.2935  
troposambiental@gmail.com  
www.troposambiental.com.br

## NUTRICIONISTAS



### Andréa Klein Rizzi

50% de desconto na Assessoria para Serviços de Alimentação – Implantação das Boas Práticas conforme legislações Sanitárias.  
Fone: (54) 9 8405.2447  
andreaklein.rizzi@terra.com.br



### Carolina Rizzon

50% de desconto na Consultoria e Treinamento, mais lucratividade e qualidade ao seu estabelecimento.  
Fone: (54) 9 9988.6455  
contato@carolinarizzon.com.br  
www.carolinarizzon.com.br



### Laissa Medeiros

50% de desconto nos serviços. Prestação de serviços voltados ao setor produtivo de alimentos: implantação de programas de Controle de Qualidade, informações nutricionais, fichas técnicas e elaboração de cardápios e rotulagem de alimentos.  
Fone: (55) 9 9996.6331  
www.apetitecq.com  
laissa\_medeiros\_1@hotmail.com

## PPCIs



### Candido & Candido Arquitetura e Engenharia

Parceria na prestação de serviços, assessoria, consultoria e elaboração

de PSPCI e PPCI, com valores especiais (a partir de R\$ 450,00).  
PPCI – Plano de Prevenção Contra Incêndio  
PSPCI – Plano Simplificado de Prevenção Contra Incêndio  
CLCB – Certificado de Licenciamento do Corpo de Bombeiros.  
**Observação:** Valores tabelados não incluem ARTs / RRTs referentes a riscos específicos.  
Fone: (54) 3025.5442 | 9 9981.3356  
comercial.candidoecandido@gmail.com  
www.candidoecandido.com



### Minussi Engenharia

Parcerias nos projetos de PrPCI e PSPCI com descontos.  
Valores a partir de R\$ 840,00.  
Fone: (54) 3212.4446 | 9 9154.9016  
minussiengenharia@gmail.com

## FOTÓGRAFOS



### Eduardo Benini Foto + Arte

Valores diferenciados em foto-grafia publicitária nas áreas de gastronomia, arquitetura, corporativa e de cobertura de eventos. Evidencie seu negócio de forma diferenciada. “Foto+arte”.  
Fone: (54) 9 9169.6559  
edubeninifotografia@gmail.com  
www.eduardobenini.com.br



### Objetiva Julio Soares

Valores diferenciados em 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  
julio@fotobjetiva.com.br  
www.fotobjetiva.com.br

## ASSESSORIAS

**SEBRAE**

Até 80% de desconto nas consultorias, cursos gratuitos e visitas técnicas.  
Fone: (54) 3290.4700  
www.sebrae-rs.com.br

**Tecer - Incluindo Pessoas, Potencializando Empresas**

15% de desconto em todos os serviços de treinamento e consultoria nas áreas de inclusão, acessibilidade e programa de atendimento inclusivo para empresas, escolas e turismo.  
Fone: (54) 9 9195.2454  
contato@tecerinclusao.com.br  
www.tecerinclusao.com.br

**DSC Consultoria**

15% de desconto na assessoria em hotelaria, gastronomia e marketing.  
Fone: (54) 9 9978.7292 | 9 9969.9804  
www.dscconsultoria.com.br

**Ibravin**

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

## FORNECEDORES

**Buzin Acessibilidade**

Soluções inovadoras em Acessibilidade – Desconto de 10% na aquisição.  
Fone: 54 3290.2866 - Ramal 869  
danilo@buzin.ind.br  
www.buzinacessibilidade.com.br

ismael@buzin.ind.br  
www.cismax.com.br

**Sorbos Canudos Comestíveis**

Desconto de 16,5% na aquisição de canudos comestíveis, aromatizados e 100% biodegradáveis.  
Jacson Bridi - Consultor Exclusivo  
Serra Gaúcha | Fone: (54) 99970.5359  
Email: sorbos.bridi@gmail.com

**Ultragaz**

Serviços e preços especiais no P13, P45 e granel, soluções sob medida para o seu negócio.  
Fone: (54) 3025.1650 / 9 9136.8888  
jonas.bordignon@ultragaz.com.br  
www.ultragaz.com.br

**Cismax**

Máquinas para Lavanderia com alto padrão de qualidade aliado a confiabilidade – Desconto de 2% na aquisição.  
Fone: (54) 3290.2866

**Supergasbras**

Valores diferenciados nos serviços e no P13 e P45.  
Fone: (54) 3027.1999 / 9 9114.3687  
alexandre@centralgauchadegas.com.br  
www.supergasbras.com.br

COMPRAS VANTAJOSAS



Além de usufruir das parcerias e convênios, o associado do SEGH garante vantagens e atendimento diferenciado com estes fornecedores.  
Fone: (54) 3221.2666  
relacoescommmercado@seghuvaevinho.com.br



Para poder usufruir dos benefícios dos convênios, parcerias e compras vantajosas o associado deve estar com as contribuições em dia



Fornecedor, junte-se a nós e tenha também muitas oportunidades de fechar um bom negócio!



Fone: (54) 3221.2666  
relacoescommmercado@seghuvaevinho.com.br

## MÁQUINAS DE CAFÉ E PRODUTOS

### PARA O SEU NEGÓCIO

[www.pontodoscafes.com.br](http://www.pontodoscafes.com.br)

Tudo para seu café

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

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



# QUALIFICAÇÃO

SÃO MUITAS OPORTUNIDADES COM VALORES ESPECIAIS!

**segh**



Caxias do Sul:  
(54) 3221.2666

adm2@seghuvaevinho.com.br

Demais municípios:  
(54) 3453.8000

adm3@seghuvaevinho.com.br

**OUTUBRO**  
2019

→ Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BPSA)  
parceria Sebrae e Senac

**DEZEMBRO**  
2019

→ Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BPSA)  
parceria Sebrae e Senac

## CONFIRA OS CURSOS DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO PARCEIRAS DO SEGH

EDUCAÇÃO  
**FÁTIMA**



(54) 3535.7300

comercial@fatimaeducacao.com.br

**OUTUBRO**  
2019

→ Gastronomia para Vegetarianos

**NOVEMBRO**  
2019

→ Gastronomia Funcional

**2019**

→ Pós-Graduação em Nutrição e Treinamento Físico 4ª edição

Fecomércio RS | Senac

**BENTO GONÇALVES**



(54) 3452.4200

senacbento@senacrs.com.br

**SETEMBRO**  
2019

→ Confeiteiro | → Cozinheiro | → Preparo de Pizzas  
→ Culinária Carnes e Molhos | → Excel Profissional  
→ Excel Avançado | → Inglês Básico para Jovens e Adultos

**OUTUBRO**  
2019

→ Hamburguer Gourmet com Harmonização de cervejas  
→ Oficina de Chefs Cozinha Kids  
→ Estratégias de Recrutamento e Dinâmica de seleção  
→ Interação com Smartphones e Aplicativos para maturidade

**NOVEMBRO**  
2019

→ Oficina culinária de Brunch de verão  
→ Mulheres Gourmet  
→ Técnica de vendas



CAXIAS DO SUL



(54) 3225.1666

senaccaxias@senacrs.com.br

**SETEMBRO**

2019

- Confeiteiro | → Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Inglês para Jovens e Adultos Intermediário 2 | → Excel Fundamental
- Formação Excel | → Informática Fundamental Office e Mobile
- Excel Avançado | → Técnicas de Vendas | → Analista de Marketing Digital em Mídias Sociais | → Dicação, Desinibição e Oratória – Básico
- Facebook Marketing | → Planejamento Estratégico na Prática
- Inteligência Emocional e Mindset

**OUTUBRO**

2019

- Preparo de Bolos e Tortas | → Culinária Carnes e Molhos
- Cozinheiro | → Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Fotografia digital com Photoshop | → Informática Fundamental Office e Mobile | → Ferramentas do Design Gráfico
- Gestão Financeira | → Dicação, Desinibição e Oratória – Básico
- Análise de Crédito e Cobrança | → Redação Criativa p/ Redes Sociais

**NOVEMBRO**

2019

- Culinária Vegana | → Oficina Culinária de Sushi
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Excel Dashboard | → Formação de vendedores de Alto Desempenho
- Storytelling para negócios



(54) 3292-1188

gastronomia@ucs.br

**SETEMBRO**

2019

- Garde Manger | → Técnicas de Confeitaria
- Confeitaria Internacional | → Panificação Clássica
- Panificação Artesanal

**OUTUBRO**

2019

- Culinária Italiana I | → Culinária Italiana II
- Culinária Italiana III | → Culinária Italiana IV

**NOVEMBRO**

2019

- Sommelier Internacional UCS/FISAR
- Juiz Internacional UCS/FISAR



(54) 3537.9009/

(54) 9 9149-5917

polo-caxiasdosul@unicesumar.edu.br

**SETEMBRO/  
DEZEMBRO**

2019

- Gastronomia
- Produção Cervejeira
- Segurança Alimentar
- Empreendedorismo





# QUALIFICAÇÃO

CURSOS REALIZADOS PELO SEGH E PARCEIROS

## Treinamento é condição para liberação de PPCI

A Resolução Técnica número 14, emitida pelo Corpo de Bombeiros do Rio Grande, torna obrigatória a realização do treinamento de prevenção e combate a incêndios e primeiros socorros para a obtenção do Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (PPCI). O objetivo é capacitar o aluno para atender rapidamente, e com técnica, os princípios de incêndios de forma a extingui-los ou mesmo diminuir sua propagação e danos até a chegada do socorro especializado. A atividade tem carga horária de 5h/aula para as ocupações classificadas como risco



pequeno e médio, com certificado válido por 4 anos.

O treinamento é conduzido por instrutores profissionais, formados em segurança do trabalho, cadastrados e autorizados pelo Corpo de Bombeiros do Rio Grande do Sul. O material didático contempla todo conteúdo apresentado em aula, no dia 30 de julho, de forma que os alunos puderam acompanhar e anotar orientações específicas repassadas pelo instrutor. Também é realizada a parte prática com uso de extintores e foco de incêndio simulado.

### Conteúdo Programático

#### PRIMEIROS SOCORROS

- Procedimentos de reanimação de parada cardiorrespiratória e cardiopulmonar
- Procedimentos de desobstrução das vias aéreas por corpos estranhos
- Combate a incêndio

#### PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO

- Teoria e propagação do fogo
- Classes de incêndio
- Métodos de extinção
- Agentes extintores
- Equipamentos de combate a incêndio, e de detecção, alarme e comunicação



## Comissão Interna de Prevenção de Acidentes



O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, em parceria com o SESI, promoveu no período de 22 a 26 de julho, o curso de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Além dos aspectos legais, o conteúdo versou sobre evolução que o Brasil teve em relação à prevenção. Desta forma, os participantes perceberam o estágio em que se encontram suas empresas e o que precisa ser feito para melhorar a prevenção de acidentes.

Os indicadores mais recentes apontam média mensal acima de 11 mortes por acidente de trabalho no Rio Grande do Sul. O quadro reforça a necessidade de investimentos nas Cipas e na prevenção de forma a proteger o capital mais importante das empresas, o colaborador.

Prevenir acidentes é missão de todos!

## Reciclagem de Boas Práticas



Nos dias 19 e 20 de agosto, o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, em parceria com a empresa Appetite – Controle em Qualidade, realizou o primeiro curso de Atualização em Boas Práticas para os responsáveis pela manipulação dos estabelecimentos. De acordo com as legislações vigentes de âmbito nacional (RDC 216/2004) e estadual (Portaria 78/2009), os responsáveis pela manipulação dos alimentos são aqueles que, comprovadamente, realizaram o curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação com carga horária de 16 horas.

As legislações ainda exigem que esse profissional se atualize anualmente por meio de cursos na área de segurança de alimentos. O curso realizado teve carga horária de oito horas e atualizou os participantes sobre a importância da manipulação higiênica dos alimentos, legislações sanitárias vigentes e documentações e registros.

## Como transformar seu negócio em uma franquia de sucesso



No dia 10 de julho, o CEO do Franchising Group, Arthur Burlamaque, ministrou a palestra “Como transformar seu negócio em uma franquia de sucesso”, em Caxias do Sul. O evento, em parceria com o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria e escritório FG de Caxias do Sul, que tem a direção do consultor Evandro Dapissol, apresentou um panorama do mercado de franchising e um passo a passo para auxiliar os empresários a transformar seu negócio em uma franquia.

## Encontro com Escritórios Contábeis



No dia 17 de julho foi realizado um encontro com escritórios contábeis, promovido pelo Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, em Caxias do Sul. A palestra da advogada da VSM Advogados, Viridiana Sgorla, tratou sobre a jornada de trabalho dos setores de hospedagem e gastronomia, envolvendo horários, intervalos, atividades em domingos e feriados, escala 12 x 36 e banco de horas, dentre outros assuntos que foram questionados pelos participantes. O encontro também permitiu a aproximação da representação sindical dos empresários com seus fornecedores de serviços contábeis de forma a melhor atender as organizações de modo geral.

## Arquitetura para gastronomia

A arquiteta Marlise Ana Spadari conduziu palestra para associados do SEGH de Carlos Barbosa sobre o tema Arquitetura para gastronomia. A apresentação abordou etapas básicas para a implantação de um empreendimento gastronômico, visão holística sobre o processo operacional e a influência do ambiente no conforto do usuário. Participaram empresários de restaurantes, cafeterias, lanchonetes e demais negócios ligados à gastronomia. A cada encontro, SEGH e empresários tratam de assuntos de interesse das categorias representadas.



## O mundo da fotografia



Associados de Carlos Barbosa participaram da palestra Fotografia para Redes Sociais.

Cientes que uma imagem pode falar mais que muitas palavras, a convite do SEGH o fotógrafo Eduardo Benini trouxe dicas de como usar o celular e sobre cor, formato, ângulo, luz, textura para obter uma boa imagem para as redes sociais visando a divulgação do empreendimento.

## Escola de Gastronomia forma turmas de sommelier e chef

A Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul realizou, nos dias 18 de maio e 10 de agosto, jantares de entrega de certificados para aos concluintes das primeiras duas turmas de Sommelier Internacional UCS/ FISAR do ano. Desenvolvido nos turnos da manhã e tarde, o curso de 52 horas-aula foi conduzido pelo professor Roberto Rabachino, Dr. em Ciências da Alimentação e Análise. A coordenação coube ao chef Mauro Cingolani, diretor técnico da Escola de Gastronomia. A próxima edição do curso está marcada para 18 de novembro de 2019.

No dia 26 de julho, a escola formou a XXXVI turma de Chef de Cozinha Internacional UCS/ICIF. Os alunos, de diferentes origens, idades e profissões, estudaram de segunda a sexta-feira, manhã e tarde, os 20 módulos que compõem o curso, passando por boas práticas, técnicas de manipulação, cortes, métodos de cocção, culinária italiana, panificação, confeitaria e enogastronomia. Mais informações sobre cursos podem ser obtidas em [gastronomia@ucs.br](mailto:gastronomia@ucs.br) ou telefones (54) 3292-1188 ou (54) 9 9985-8167.



## Bancada do curso de confeiteiro

Em 8 de agosto ocorreu a Banca do Confeiteiro, evento de encerramento do curso de confeiteiro do Senac Caxias, e que também serve para avaliação final da turma. Divididos em grupos, os alunos apresentaram preparações inspiradas no tema “As confeitarias mais antigas do mundo”. Participaram familiares dos alunos, autoridades da cidade e colaboradores do Senac Caxias.



## Churrasco com Qualidade



Na primeira edição do workshop Churrasco com Qualidade, os ministrantes Luiz Barea (Bareinha) e Pedro Henrique Granzotto (Alligator Steakhouse) exploraram, junto aos participantes, os principais fatores para um churrasco impecável. Dos fatores produtivos, geográficos, genéticos, de raças, alimentação, trato e abate, passando pelos anatômicos, como cortes especiais e suas finalidades, até os modos de preparo, manutenção do fogo e tempos de cocção para o ponto ideal da carne, além de técnicas para preparo de queijos e legumes na grelha. Os alunos tiveram acesso a um panorama de informações que auxiliaram a aprimorar suas habilidades e conhecimentos na arte do preparo de um bom churrasco.

## fique de OLHO

# Ministério libera preços diferenciados entre homens e mulheres

**Viridiana Sgorla**

VSM Advogados

Em 30 de junho de 2017, o Ministério da Justiça e Segurança Pública publicou nota técnica, a de nº 2/2017, firmando posição em relação à diferenciação de preços entre homens e mulheres em estabelecimentos comerciais, como bares, restaurantes e casas noturnas. De acordo com a nota, a diferenciação afrontaria aos princípios da dignidade da pessoa humana e da isonomia, e a definia como prática comercial abusiva, na medida em que utilizaria a mulher como estratégia de marketing, colocando-a em situação de inferioridade.

A partir dessa conclusão, foi determinada a expedição de ofícios endereçados às associações representativas desses setores para que tomassem conhecimento da nota técnica e que ajustassem seus comportamentos à legalidade, sob pena das sanções previstas no art. 56 do Código de Defesa do Consumidor. O SEGH, na época, recebeu notificação do PROCON de Caxias do Sul e o repassou os associados, alertando sobre as possíveis penalidades em caso de descumprimento.

Em 8 de julho deste ano, o Procon de Caxias do Sul fez nova notificação ao SEGH. Agora, para informar sobre a expedição da nota técnica nº 11/2019, com novo posicionamento no sentido de que “não exigirá dos estabelecimentos comerciais de entretenimento, como bares, boates e afins, a igualdade de preços para ambos os gêneros”. O documento justifica que a prática de preços por gênero adotada pelas boates e casas noturnas pode ser considerada como um costume, não somente na sociedade brasileira, como também de diversos outros países onde essa discriminação é recorrente. “E, em havendo mudança de costumes, as práticas devem ser reavaliadas”, indica.

No texto, o Ministério da Justiça e Segurança Pública informa que “não foi identificada nenhuma regra expressa no Código de Defesa do Consumidor proibindo o preço diferenciado a clientes. Desta forma, a prática comercial de cobrança de valores distintos para gêneros diversos somente

poderia ser proibida – em afronta aos princípios constitucionais da legalidade e da livre iniciativa - caso se entendesse, em uma ponderação de princípios de natureza constitucional, que o princípio da igualdade de gênero teria preponderância no caso concreto aos demais princípios constitucionais antes citados. Sem essa ponderação principiológica, não há fundamentos jurídicos para se interferir na liberdade do comerciante, nem na liberdade dos consumidores que decidirem boicotar locais de entretenimento menos afinados com sua ideologia, por se sentirem lesados por prática supostamente inconstitucional”.

Em conclusão, afirma que “não nos parece que esse debate constitucional seja afeito a um órgão regulador ou mesmo repartição integrante do Poder Executivo. É ao Poder Legislativo que esse debate deveria ser transferido (por exemplo, com a criação de uma proibição expressa à prática comercial em questão) ou então ao Poder Judiciário, preferencialmente no âmbito do Supremo Tribunal Federal”. Portanto, a prática de preços diferenciados para homens e mulheres, em boates, casas noturnas e restaurantes, não é mais entendida como discriminatório por si só. Apenas essa prática, aliada a fatores que objetivam denegrir a mulher, é que poderiam ser interpretados como discriminatórios, mas essa análise não caberia ao órgão regulatório (Procon) e, sim, ao Poder Judiciário, assegurada o contraditório e a ampla defesa do comerciante.





## ▲ BENTO GONÇALVES GANHA GASTRO PUB DIFERENCIADO

Bento Gonçalves é a primeira cidade da Região da Serra a ter um espaço de entretenimento onde o frequentador pode consumir vinho servido diretamente de torneiras. A iniciativa é resultado de parceria firmada entre a Vinícola Aurora e o Bamboo Bar do **Bangalô Estação Club**, inspirada na recente retomada da oferta de vinho encanado no Centro da cidade, nos dois primeiros finais de semana de junho.

No Bangalô Estação Bar serão dispostos cinco pontos duplos com torneiras para vinhos tinto e branco, instalados entre colunas próximas às mesas. Ao pagar o ingresso, o público tem acesso livre ao vinho encanado. “A edição deste ano da Fenavinho resgatou uma de suas atrações mais simbólicas e representativas. Nossa ideia é proporcionar esta experiência o ano inteiro”, destaca o diretor do Bangalô, Leandro Santarossa. Para harmonizar, um buffet completo com pratos da gastronomia italiana, além de petiscos. ▼

## ◀ COMEMORAÇÃO ÀS CEGAS

Para comemorar a passagem dos seus 20 anos, a associada do SEGH, **Canta Maria Gastronomia** realizou um jantar as cegas harmonizado para convidados. Uma experiência única para aguçar o paladar e ressaltar os sentidos que a gastronomia pode proporcionar.

Durante o jantar, foram servidos pratos que contam a linda história do Canta Maria por um olhar diferente, vinhos e espumantes da Vinícola Torcello inspiraram e equilibraram ainda mais a culinária apresentada. As comemorações não pararam por aí, os convidados desfrutaram de um café da manhã no hotel Vinocap, seguido por um passeio enoturístico pelo Vale dos Vinhedos guiado pela Agência de Turismo Vale das Vinhas, finalizando com um delicioso almoço no restaurante Canta Maria Expresso. Para celebrar a data do aniversário, o restaurante estará provendo ao longo do ano diversos eventos para marcar esse momento especial vivido pelo Canta Maria.

## RODRIGO BELLORA INVESTE EM NOVO EMPREENDIMENTO

Guaraipo, uma abelha brasileira diminuta, de personalidade mansa, sem ferrão a ponto de ser extinta, foi o nome escolhido pelo chef Rodrigo Bellora para seu novo empreendimento. O gastrobar está localizado em Farrroupilha, junto ao complexo do Holliday Inn. A proposta é de uma operação mais descontraída que o Valle Rustico. No entanto, com as características básicas, como a valorização de ingredientes e saberes locais. A equipe de cozinha trabalha criações coletivas a partir do que a natureza oferece a cada semana. O **Guaraipo Bar e Cozinha** atende para almoço, de terça a domingo, e happy hour e jantar, de terça a sábado. Para o almoço, o cliente monta seu próprio combo, escolhendo quatro componentes de uma lista que inclui opções como polenta, risoto, aipim na manteiga e outros vegetais, além de algumas de proteína animal. Para happy hour e jantar, o menu la carte oferece uma gama maior de opções, além de petiscos. ▼



## Senado toma decisão equivocada

### Alexandre Sampaio

Presidente da Federação Brasileira da Hospedagem e Alimentação

O Senado aprovou em 21 de agosto a MP da liberdade econômica. No entanto, o que poderia ser motivo de comemoração gerou enorme frustração em diferentes setores da economia, como os de hospedagem e alimentação fora de casa. A MP 881, que colaboraria para a retomada do crescimento, teve um trecho estratégico suprimido. Mesmo após posição favorável da Câmara dos Deputados, a atualização nas regras para trabalho aos domingos e feriados foi rejeitada, com a alegação de que não se encaixava ao objetivo da proposta. A matéria ainda terá que passar pela sanção do presidente da República, Jair Bolsonaro.

Segundo estimativas do governo, o fim das restrições de trabalho aos domingos e feriados teria potencial para estimular a economia e atrair investimento em segmentos ligados, principalmente, ao turismo, restaurantes, bares e ao comércio em geral. Associada a medidas como adoção de carteira de trabalho digital e o fim do eSocial, haveria potencial para criar 3,7 milhões de empregos ao longo da próxima década. De acordo com a versão da MP alterada e aprovada pela Câmara, o empregador ficaria obrigado a conceder folga aos domingos e feriados a cada quatro semanas, e não precisaria pagar em dobro o dia trabalhado, se determinasse folgas compensatórias.



Com a equivocada decisão dos senadores, o Brasil perdeu excelente oportunidade de consolidar a segurança, coesão e transparência no ambiente de negócios no Brasil. Além disso, criou insegurança jurídica. Em junho, a Portaria nº 604, do Ministério da Economia, estendeu o trabalho aos domingos e feriados a 78 setores, a maior parte ligada ao comércio. O veto ao trecho da MP não anula ou invalida a portaria, o que abre espaço para dupla interpretação, imprecisões e mal-entendidos entre empresários e colaboradores.

”

“O fim das restrições de trabalho aos domingos e feriados teria potencial para estimular a economia e atrair investimento em segmentos ligados, principalmente, ao turismo, restaurantes, bares e ao comércio em geral”



Gastronomia de EXCELÊNCIA - POLO GASTRONÔMICO

# PROJETO ORGANIZA

## VISITAS À FEIRAS E ESTABELECIMENTOS

**Empresários tiveram a oportunidade de conhecer a Fispal Food Service, em São Paulo, e a Sul Serve, em Novo Hamburgo**

A missão empresarial Fispal Food Service 2019, organizada pelo Sebrae RS, por meio do Projeto Gastronomia de Excelência, possibilitou aos participantes contato com tendências do setor, expostas por 470 marcas. A feira é definida como o principal evento para quem busca abrir ou aprimorar seu negócio de alimentação fora do lar. Durante os dias 13 e 14 de junho, empresários ligados ao SEGH Uva e Vinho, conheceram soluções em produtos, serviços, equipamentos, e alimentos e bebidas, e ainda participou de programação de palestras e painéis.

O grupo também realizou visita técnica ao Restaurante Ecully São Paulo. Com muita luz e muito verde, o restaurante é apresentado como ideal para quem deseja esquecer que mora na correria da cidade de São Paulo. O restaurante foi classificado como bib gourmand do guia Michelin em 2015, 2016, 2017 e 2019, tornando-se referência no Bairro de Perdizes, em São Paulo.

### SulServe e NTX

Um grupo de 30 empresários associados ao SEGH Uva e Vinho participou de viagem técnica à Feira SulServe, em Novo Hamburgo, e à Casa NTX, em Porto Alegre. A atividade ocorreu no dia 22 de maio.

A NTX é um grande espaço pre-



parado para receber eventos. Sua estrutura permite criar festas de diferentes tamanhos e estilos. Já a SulServe, em sua segunda edição, reuniu fabricantes e fornecedores

com o objetivo de gerar novas oportunidades de negócios. O grupo manteve contato com empresas de equipamentos e produtos alimentícios.

## Gestão Integrada

A importância da prática da Gestão Integrada de Indicadores pautou a realização de workshop. O tema foi apresentado a partir da visão de como o estabelecimento de objetivos, de metas e de indicadores de desempenho empresarial contribui para eficácia na tomada de decisão. A atividade ocorreu em 8 de maio, na sede do SEGH Uva e Vinho.

### PRINCIPAIS ATIVIDADES DO PROJETO

- Workshop Gestão Integrada de Indicadores
- Programa de Comercialização para Bares e Restaurantes
- Visita Técnica Feira SULSERVE e Casa NTX em Porto Alegre
  - Encontro de Negócios com Agroindústrias Familiares
- Diálogos Empresariais – Impactos da Legislação Sanitária
  - Programa Storytelling para Gastronomia
- 6º Encontro de Negócios na Cadeia Produtiva de Alimentos e Bebidas – Edição Sabores do RS
  - 1º Encontro de Negócios do Mercado da Carne Premium
  - Missão Empresarial Brasília
- Diálogos Empresariais – Sabores da Nossa Floresta
  - APAS Show , em São Paulo
  - NRA Show, em Chicago/EUA
- Tour de Imersão e Benchmarking na Gastronomia em Belo Horizonte
  - Missão Empresarial Fispal em São Paulo

## Menu Mercadológico

No dia 27 de maio, ocorreu a apresentação da ferramenta “Menu Mercadológico” durante oficina realizada como integrante do programa Comercialização para Bares e Restaurantes. Foram quatro horas de atividades, na sede do SEGH Uva e

Vinho, com foco centrado no alinhamento de conceitos que impactam nas definições estratégicas para o posicionamento do negócio. A iniciativa tratou sobre público-alvo, diferenciais, posicionamento, estratégias de marca, produtos e comunicação.



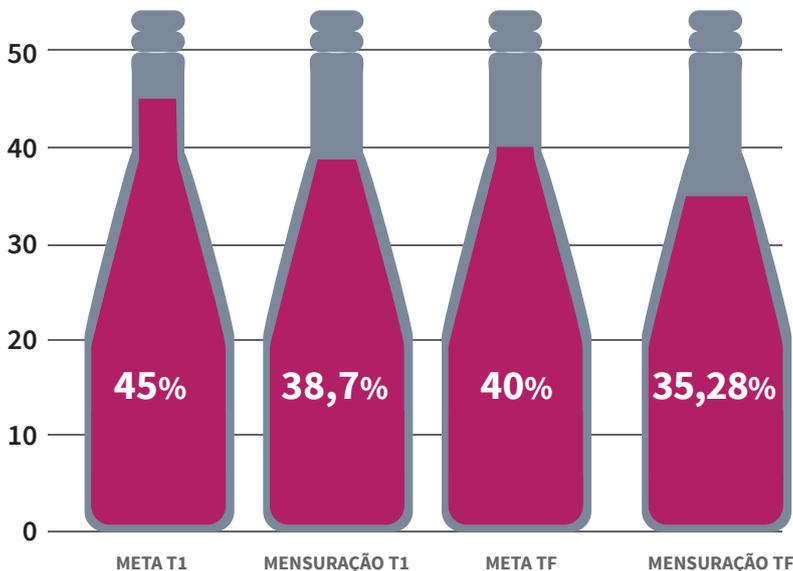
**Resultado 1**  
Reduzir custo com matérias-primas e insumos

**01/01/2018 - 45%**  
**31/03/2019 - 40%**

**Aferição do resultado:**  
A meta prevista para este tempo da pesquisa foi atingida

**T1= 38,70%**  
**TF= 35,28**

\*Foram consideradas apenas as respostas simultaneamente válidas para Q2 e Q3





## TOUR DA EXPERIÊNCIA REFORÇA ATIVIDADES DE QUALIFICAÇÃO



No primeiro semestre do ano, empresários do projeto Tour da Experiência – Região Uva e Vinho - participaram de várias atividades propostas na parceria entre o SEBRAE e SEGH. Dentre elas, o programa de Gestão de Relacionamento com Clientes de Turismo, conduzido na forma de oficina com grupo e consultoria individual ministrada pelo consultor Thomas Hartmann. Também foram oferecidas consultorias para inovação em produtos turísticos solicitadas pelos empreendedores.

Para o segundo semestre o programa terá visitas técnicas. De 26 a 29 de agosto, ocorreu uma missão empresarial ao Roteiro do Vinho de São Roque, interior de São Paulo. Para os coordenadores do projeto, Marcia Ferronato, do SEGH, e Emerson Bittencourt Monteiro, do SEBRAE, além da oferta de qualificação constante para acompanhar o mercado, as oportunidades de benchmarking são únicas, onde os empresários saem da zona de conforto e podem observar outras realidades.

## 5º CONGRESSO INTERNACIONAL DE TURISMO SERÁ EM BENTO GONÇALVES

No próximo ano, Bento Gonçalves será o ponto de encontro de turismólogos, conselheiros municipais de turismo e empreendedores. Em parceria, a Atuaserra – Instância de Governança Regional Uva e Vinho (IGR) e a Prefeitura realizarão o 5º Congresso Internacional de Turismo da Região Uva e Vinho, em junho, na Fundação Casa das Artes.

Promovido pela IGR desde 2016, o congresso já reuniu mais de 450 participantes nas edições anteriores. Na mais recente, realizada em Flores da Cunha, apresentou duas novidades que serão repetidas: os trabalhos técnicos científicos e as visitas técnicas em roteiros da cidade.

O congresso é realizado anualmente, de forma alternada entre as cidades que integram a Região Uva e Vinho, para privilegiar as trocas e interações entre os participantes e munícipes. “O evento é a prova viva de que o turismo é feito a muitas mãos”, ressalta Beatriz Paulus, diretora executiva da IGR. Desde a primeira edição, a IGR mantém parcerias estratégicas, como a vigente com o Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.

Pesquisadores, profissionais e estudantes (de graduação ou pós-graduação) interessados na apresentação de artigos científicos devem ficar atentos aos prazos do edital. Os trabalhos deverão tratar de Destinos turísticos; Gestão em turismo; Sociedade e cultura; Hospitalidade; Turismo de natureza e aventura; Enoturismo; Turismo rural; Patrimônio histórico; Sustentabilidade no turismo; Criatividade e inovação; e Governança. Todas as informações já estão disponíveis em [www.serragaucha.com](http://www.serragaucha.com).

O 5º Congresso Internacional de Turismo da Região Uva e Vinho tem o patrocínio do Sistema de Crédito Cooperativo (Sicredi). Como apoiadores, Sebrae, SEGH, Roteiro Primeira Colônia da Imigração Italiana, Universidade Feevale, Faculdade Cenequista de Bento Gonçalves, Faculdade Meridional, Universidade Federal do Paraná, Universidade Feevale e Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo do Rio Grande do Sul.

## BCB COMEMORA 10 ANOS

O dia 1º de setembro de 2019 marca 10 anos de atividades do Bento Convention Bureau (BCB), entidade sem fins-lucrativos criada com o foco de apoiar o desenvolvimento do turismo de negócios e a captação de eventos. Neste período impulsionou importantes ações com negócios para seus associados e para o desenvolvimento econômico de Bento Gonçalves, especialmente na valorização e participação de feiras do segmento.

Sabrina Spiandorello Cardoso, presidente da gestão 2017-2019, reforça este posicionamento em seu mandato. “É imprescindível estarmos presentes em feiras e apresentarmos toda a estrutura diretamente aos tomadores de decisão das grandes empresas e dos organizadores de eventos”, comentou.

Neste ano, o BCB já apoiou eventos como a Transposul, Maratona do Vinho, ExpoBento, retorno da Fenavinho, Emoções do Vale, Fórum Estadual de Energia Solar, Congresso Internacional de Ciência Térmica e Engenharia, a ação do Bento Film Commission com as gravações da série Malhação e o fantour da operadora Brocker. Como integrante do trade turístico e com aporte da Secretaria de Turismo, o BCB marcou presença, em junho, na EBS – Evento Business Show – em São Paulo.

Para o segundo semestre já viabilizou o 3º Fórum Imobiliário de Bento Gonçalves e o Congresso Brasileiro de Microbiologia, além da programação desenvolvida pela Secretaria Municipal de Turismo. Captou a Conferência Internacional de Educação Ambiental 2019, o Congresso Medvep Internacional de Oncologia Veterinária 2020 e, em parceria com a Global Eventos, a 30ª Conferência de Escola Dominical.

Estas iniciativas, somadas com as realizadas por empreendedores e Poder Público, foram responsáveis



por atrair, no ano passado, em torno de 1,5 milhão de visitantes. “Nestes 10 anos, muitas pessoas do trade contribuíram de forma efetiva para a captação de eventos e promoção do nosso destino. O turismo de eventos tem crescido a cada ano, mas ainda temos uma longa caminhada. É imprescindível a constante qualificação das equipes, a representatividade de Bento em eventos do setor e articulação das empresas locais”, destaca.

### Vantagens de ser sócio

Acesso às fichas técnicas dos eventos realizados na cidade; página no site do Convention com inserção de contatos, endereço, texto, logomarca e fotos da empresa; inserção da empresa no book de captação; oportunidades de negócios; participação sem custos adicionais em palestras, cursos de qualificação e afins promovidos pelo BCB; e participação gratuita e/ou com valores acessíveis em eventos no segmento de atuação, conforme parcerias viabilizadas com organizadores por parte da entidade, dentre outras.

## SENAC ENTREGA ESTRUTURA DA ESCOLA DE NEGÓCIOS

Com a presença de autoridades locais e convidados, o Sistema Fecomércio-RS inaugurou, no dia 16 de julho, a Escola de Negócios e Criatividade do Senac Caxias do Sul, projetada para pessoas que buscam novas experiências em educação. A escola objetiva proporcionar conexão, inspiração, atualização, foco em resultado por meio de cursos e imersões com uma metodologia que facilita a absorção de conteúdos de maneira prática e rápida. A nova estrutura, localizada no Palácio do Comércio (Rua Alfredo Chaves, 820), tem quatro ambientes inovadores, criados para incentivar a colaboração, a cocriação e a livre produção de insights.

Para o diretor regional do Senac-RS, José Paulo da Rosa, a Escola de Negócios e Criatividade chega num momento em que o Brasil precisa priorizar a educação. “Não adiantam as reformas tributária e da Previdência

sem que as pessoas estejam capacitadas para atuar no mercado de trabalho. O objetivo aqui, em parceria com o Sindilojas Caxias, é minimizar o cenário de baixa educação com educação profissional. A sala de aula necessita ser repensada e é este conceito que queremos proporcionar. Quem trabalha com educação profissional tem que estar à frente de seu tempo”, afirmou o diretor.

O espaço é dividido em três laboratórios de experimentação: Business Lab, que oferta cursos nas áreas de gestão e negócios; Creative Lab, em criatividade e inovação; e Personal Lab, em desenvolvimento humano e comportamental. Como destaque, a instituição oferece uma série de capacitações em pós-graduação, técnicas, cursos de curta duração e ações gratuitas para a comunidade, tanto na modalidade a distância quanto presencial.

## CENTRO DE EVENTOS

### CAXIAS CONVENTION CRIA COMITÊ PARA CONSTRUÇÃO

Acatando proposta do Caxias Convention & Visitors Bureau, um grupo formado por entidades e instituições da cidade, do qual o SEGH também faz parte, decidiu se mobilizar pela construção de um centro de eventos em Caxias do Sul. Conforme o presidente do Caxias Convention, Valmir Francisco dos Santos, o objetivo do Comitê Prático Pró-Construção do Centro de Eventos de Caxias do Sul, é elaborar, até agosto de 2020, o projeto técnico e executivo do empreendimento, definir o local onde será construído e ter o orçamento da obra, para, em seguida, iniciar a captação de recursos junto a investidores da iniciativa privada e o Poder Público.

O trabalho do comitê, instalado e apresentado em reunião na Câmara de Indústria, Comércio e Serviços,

em 20 de agosto, terá início com a realização do Estudo de Demanda, num prazo de quatro meses. Serão ouvidos os vários segmentos da comunidade que poderão utilizar esse equipamento no futuro, bem como os promotores e organizadores de eventos de outras regiões e cidades do país que têm demonstrado interesse por ações em Caxias. “Temos encontrado boa aceitação de entidades, empresas e promotores de eventos de considerar Caxias do Sul como opção de destino a sediar seus eventos”, assinala.



#### ENTIDADES INTEGRANTES

Mobi Caxias, Câmara De Indústria, Comércio e Serviços, Instituto Ítalo Victor Bersani, Caxias Convention & Visitors Bureau, Universidade de Caxias do Sul, Segh - Sindicato Empresarial de Gastroinomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, Associação dos Administradores da Região Nordeste do RS, Sindicato Da Indústria da Construção Civil, Secretaria do Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego, Secretaria do Turismo, Câmara de Vereadores, Sebrae, Associação Brasileira Dos Escritórios De Arquitetura – Núcleo de Caxias Do Sul, Sociedade de Engenharia, Arquitetura e Química, Sala De Arquitetos

Segundo o presidente do Convention, a dificuldade em viabilizar a vinda de eventos de médio e grande porte para Caxias reside na falta de espaços compatíveis. “Para os chamados eventos de caráter técnico-científicos, como congressos, seminários e simpósios, nosso limite de oferta em termos de auditórios e salas está em 750 pessoas, a maioria dos espaços situados em hotéis. Acima disso, temos dificuldades. O mesmo vale para as chamadas feiras técnicas de grande porte. O único local que dispomos é o Parque da Festa da Uva, porém com pavilhões desprovidos da estrutura e equipamentos que um evento como esse requer, a começar pela falta de climatização e de isolamento acústico”, exemplifica.

### CONSEA DE CAXIAS DEFINE PROPOSTAS

A conferência municipal com o tema “Segurança alimentar e nutricional: pela vida saudável contra a fome e a miséria” reuniu a população de Caxias do Sul no dia 19 de julho para discutir melhorias no planejamento, controle e gestão nas políticas públicas de segurança alimentar. O evento foi organizado pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea).

Um dos assuntos discutidos foi descentralizar a Horta Comunitária para atender maior número de pessoas em situação de vulnerabilidade social, bem como a criação do projeto em escolas.

Os participantes definiram 10 pessoas para defenderem 30 propostas na conferência estadual. Entre elas, o incentivo da produção de alimentos orgânicos, criação da feira Ponto de Safra itinerante, construção e implantação de um plano municipal de segurança alimentar e a realização de campanhas locais para a redução de lixo ao redor da Horta Comunitária.

### CONSEA DE BENTO REALIZA CONFERÊNCIA

Com o objetivo de identificar os avanços e obstáculos para a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, avaliar os desafios atuais para a Política e o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável em âmbito local estes e outros assuntos importantes foram discutidos na IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves.

No evento também foram definidos três eixos temáticos para orientar as reflexões, discussões e propostas: Acesso, abastecimento e produção de alimentos, Qualidade dos alimentos e Educação alimentar e Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional.

A Conferência foi promovida pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (Comsea), órgão vinculado à Secretaria de Habitação e Assistência Social (SEMHAS). O tema abordado foi “Segurança Alimentar: pela vida saudável e contra fome e a miséria”.

# ENVOLVIMENTO DE SEIS ESTADOS

Programação da 10ª edição teve mais de 700 atividades em 45 municípios

Em sua 10ª edição, e primeira como nova denominação, o Dia do Vinho Brasileiro atraiu as atenções, de 17 de maio a 2 de junho, para 45 cidades, de 11 regiões enoturísticas, em seis estados, o dobro de 2018 e quase 10 vezes mais que a primeira edição. Em 2010, apenas cinco cidades da Serra Gaúcha integravam a programação de 10 dias.

Em 2019, durante 17 dias, os adeptos do turismo de experiência desfrutaram de mais de 700 atividades simultâneas e descentralizadas, incluindo descontos no projeto Abasteça sua

Adega, no Rio Grande do Sul, Bahia e São Paulo e nos estreates Minas Gerais, Paraná e Santa Catarina. Ao todo, foram 124 empreendimentos. Na primeira edição do Dia do Vinho participaram 79.

Para os presidentes do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH) Região Uva e Vinho, Vicente Perini Filho, e do Ibravin, Oscar Ló, o sucesso se deve a três fatores principais: parcerias estratégicas, qualidade na oferta e dedicação de todos os envolvidos na promoção do vinho brasileiro e do enoturismo. Ló estima crescimento

de 15% nas vendas no varejo das vinícolas durante o período. “O trade turístico comprou a ideia, o setor vinícola se empenhou e outros estados também começam a desenvolver essas ações. O Dia do Vinho chegou a um momento de maturidade, de consolidação, com mudança de marca e de nome. Paraná, Santa Catarina e Minas Gerais deram uma resposta ao movimento e outras regiões nos estados do Rio Grande do Sul e São Paulo, como o Caminho das Pipas, em Rolante, os municípios de Guaporé e Nova Pádua e a Rota do



#DIADOVINHOBRASILEIRO  
DIADOVINHOBRASILEIRO.COM.BR

## Onde acontece?

### Rio Grande do Sul

#### REGIÃO UVA E VINHO

ANTÔNIO PRADO  
BENTO GONÇALVES  
FARROUPILHA  
FLORES DA CUNHA  
GARIBALDI  
GUAPORÉ  
MONTE BELO DO SUL  
NOVA PÁDUA  
PINTO BANDEIRA  
VERANÓPOLIS  
VILA FLORES

#### CAMPANHA GAÚCHA

BAGÉ  
CANDIOTA  
DOM PEDRITO  
ITAQUI  
SANT'ANA DO LIVRAMENTO

#### VALE CENTRAL GAÚCHO

ITAARA  
SANTA MARIA  
SILVEIRA MARTINS  
SÃO JOÃO DO POLÉSIME/  
RECANTO DO MAESTRO

#### CAMINHO DAS PIPAS

ROLANTE

### Santa Catarina

#### VALES DA UVA GOETHE

URUSSANGA

#### VINHO DE ALTITUDE

ÁGUA DOCE  
CAMPO BELO DO SUL  
RANCHO QUEIMADO  
SÃO JOAQUIM  
URUBICI  
URUPEMA  
VIDEIRA

### Paraná

#### VINOPAR

CAMPO LARGO  
COLOMBO  
CURITIBA  
PIRAQUARA  
QUATRO BARRAS  
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

# dia, do Vinho

BRASILEIRO

Vinho, em Jundiá, aderiram também”, acrescenta.

O Dia Brasileiro do Vinho é uma realização do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), por meio do projeto Vinhos do Brasil; da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural; e do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH) Região Uva e Vinho, como resultado do Projeto Eventos Integrados e Integradores – reinterpretção da concepção de evento, fomentado pelo Ministério do Turismo. A 11ª edição está confirmada para o período de 22 de maio a 7 de junho de 2020.



DUAS  
SEMANAS  
PARA  
CELEBRAR

## A EVOLUÇÃO EM 10 ANOS

Indicadores	2010	2019
Atividades	120	700
Empreendimentos	79	124
Vinícolas	26	67
Hotéis	8	7
Restaurantes	23	41
Lojas e delicatessens	6	9
Associações e entidades setoriais	5	18
Cidades	5	45
Regiões	1	11
Estados	1	6

## ENOTURISMO, VINHO, GASTRONOMIA E MUITOS MAIS

### São Paulo

ROTA DO VINHO  
JUNDIAÍ

ROTEIRO DO VINHO  
SÃO ROQUE



Minas Gerais  
ANDRADAS

 @DIADOVINHOBRASILEIRO

 /DIADOVINHOBRASILEIRO

DIADOVINHOBRASILEIRO.COM.BR

Bahia  
VALE DO SÃO  
FRANCISCO

RS / REGIÃO UVA E VINHO, CAMPANHA GAÚCHA, CAMINHO DAS PIPAS, VALE CENTRAL GAÚCHO  
SP / ROTA DO VINHO, ROTEIRO DO VINHO | SC / VALE DA UVA GOETHE, VINHO DE ALTITUDE  
PR / VINOPAR | MG / ANDRADAS | BA / VALE DO SÃO FRANCISCO | MAIS DESTINOS

Mais Destinos

# ExpoBento e Fenavinho atraem 253 mil visitantes

Realizadas de forma integrada, a 29ª ExpoBento e a 16ª Fenavinho ofereceram uma programação repleta de atrativos para 253.491 visitantes durante os dias 13 a 23 de junho, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves. Esse público foi responsável por movimentar pelo menos R\$ 40 milhões em negócios junto aos 478 expositores participantes, dos quais 52% de Bento Gonçalves e 48% de outras localidades e estados.

Além de compras, o visitante apreciou o produto ícone que faz da cidade a Capital brasileira do vinho. No período, foram comercializadas 15.344 garrafas de vinhos, espumantes e sucos, o que significa mais de R\$ 500 mil em venda de doses e garrafas diretamente aos visitantes.

Além dos negócios diretos nos pavilhões, as feiras também beneficiaram outros segmentos. A hotelaria local registrou taxa de 95% de ocupação no feriado prolongado de Corpus Christi. No primeiro fim de semana, a utilização de leitos ficou na casa dos 63% e, nos dias de semana, 45%. “A Expobento e a Fenavinho superaram expectativas: a feira confirmando a diversidade multissetorial, e a Fenavinho com uma retomada em alto estilo, ambas promovendo a cidade, a cultura, o turismo, divulgando os produtos e gerando negócios para todos”, comentou Vicente Perini, presidente do SEGH Região Uva e Vinho.

E o Vinho encanado foi um sucesso no seu retorno. Durante dois fins de semana, em julho, cerca de 30 mil pessoas passaram pela Via Del Vino, apreciando vinhos e sucos colocados à disposição na agora “Casa del Vino Moysés Michelin”. Foram consumidas 24.200 doses das bebidas, o que representa 3,6 mil litros. “Ficamos satisfeitos pelos



## OUTROS NÚMEROS EM DESTAQUE

- **103** apresentações artísticas, incluindo nove peças teatrais do Teatro Luz e Cena, uma do Grupo Tholl e outra do Teatro Kurvatunturi
- **16** oficinas gastronômicas no espaço ExpoBento na Mesa e
- **17** aulas na Fenavinho, entre degustações guiadas e masterclasses
- **12** desfiles de moda
- **20** vinícolas
- **38** empreendimentos da agricultura familiar
- **32** estabelecimentos gastronômicos



números de público e consumo, que nos surpreenderam positivamente. Mas, acima de tudo, pela receptividade da comunidade, que acolheu a volta do vinho encanado, participando da programação e aproveitando as atrações”, avalia Diego Bertolini, coordenador do comitê responsável pela organização da 16ª

edição da Festa Nacional do Vinho.

A 30ª edição da ExpoBento e a 17ª Fenavinho estão confirmadas para ocorrer de forma integrada, mais uma vez, de 5 a 14 de junho de 2020, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves. O diretor geral já está definido: será Gilberto Durante.

## CDL-BG FAZENDO HISTÓRIA HÁ 50 ANOS

Para celebrar a passagem dos 50 anos de existência a Câmara de Dirigentes Lojistas de Bento Gonçalves realizou um evento cheio de homenagens e lançamento do livro com a história da entidade.

Na ocasião teve ainda reconhecimento a presidentes de gestões anteriores, diretorias e associados.

Em seu pronunciamento, o presidente Marcos Carbone emocionou o público ao relembrar passagens significativas protagonizadas pelas lideranças que já presidiram a CDL-BG ao longo das décadas. “Coube a mim estar na presidência da CDL de Bento Gonçalves no ano do cinquentenário, celebrando uma história

que começou e se desenvolveu baseada na união. Esse ideal é o que faz da CDL uma verdadeira família. Em nome do comércio de Bento Gonçalves, prestamos reconhecimento a todos aqueles que ajudaram a escrever essa história”, disse.

No ano em que a CDL-BG comemora 50 anos de história, o movimento lojista festeja, também, seu compromisso com a renovação e o futuro: a CDL Jovem chega a marca de duas décadas de atividades na cidade. Esse braço importante do trabalho associativista foi idealizado pelo empresário Giovani Carlet, na gestão do presidente Silvênio Ruaro (1998-2000).



### Livro conta história da entidade

Quem prestigiou a comemoração dos 50 anos da CDL-BG pôde conhecer, em primeira mão, o livro que conta a história da entidade, lançado na noite festiva. A obra '50 anos em transformação: o legado da CDL para o comércio de Bento Gonçalves' tem autoria de Paula Valduga e condensa em 250 páginas um ano intenso de trabalho de pesquisa, além de mais de 50 entrevistas e vasta coleta de dados.

# Parabéns

## PELO ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO!

MAIO:  
Cotiporã, Flores da Cunha, Monte Belo do Sul, Vila Flores e Vista Alegre do Prata

JUNHO:  
Caxias do Sul

AGOSTO:  
Nova Prata



## REGIÃO GANHA REFORÇO DE 262 NOVOS SOLDADOS

A Brigada Militar incorporou, em agosto, 1.965 novos soldados ao efetivo. Destes, 262 foram destinados para 26 cidades da região da Serra. No dia 20 de agosto, os PMs se apresentaram nos municípios e já estão em serviço.

Com a criação do 4º Batalhão de Choque, Caxias do Sul recebeu 113 novos soldados. O reforço, no entanto, será ainda maior, já que também são esperados PMs veteranos para compor esta tropa especializada. O criação do novo batalhão é uma decisão estratégica diante da falta de efetivo, pois estes policiais não possuem restrições de rotina ou território e podem responder a ocorrências graves de toda a região. Para Bento Gonçalves foram destinados oito novos soldados e, para Farroupilha, seis. Outras 15 cidades da região passam a ter efetivo com cinco policiais militares.



## SÃO MARCOS REATIVA CONSELHO DE TURISMO

Em reunião organizada pela Atuaserra, representantes de setores ligados ao turismo de São Marcos decidiram reativar o Comtur – Conselho Municipal de Turismo. Também foi tratado sobre o Projeto Pulando Janelas e encaminhadas ações para eleição da nova diretoria do Comtur. Os participantes ainda debateram questões relacionadas ao Programa de Regionalização do Turismo, políticas públicas, importância do município estar presente no Cadastro de Prestadores de Serviços Turísticos do Ministério do Turismo

e revisão do Plano Municipal de Turismo da cidade.

São Marcos está localizado na Rota Turística Vales da Serra. Suas principais atrações são carros antigos, caminhoneiros, rodeios e o Monte Calvário. É também o 1º município do estado pelo rendimento médio de uva, o 2º maior produtor de alho do Rio Grande do Sul e o 10º maior produtor de uva do Brasil, com 24 milhões de quilos, produzindo mais de 34 milhões de litros de vinhos, sucos e derivados.



## 9º FESTIVAL DO MOSCATEL DE CASA CHEIA

A edição deste ano Festival do Moscatel com sete dias, distribuídos ao longo de quatro finais de semana: 31 de agosto; 6 e 7; 13 e 14; 20 e 21 de setembro, das 20h à meia-noite, no Centro de Eventos Mario Bianchi, no Parque Cinquentenário, em Farroupilha. Teve o acréscimo de um sábado em razão da grande procura nas edições passadas.

O Festival do Moscatel está consolidado como um dos principais eventos enogastronômicos do Rio Grande do Sul e o principal evento turístico do município.

A exemplo dos anos anteriores, o cardápio é variado, acompanhado de 40 rótulos de vinhos, espumantes e sucos elaborados por empresas ligadas à Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin).

O objetivo é promover a Capital Nacional do Moscatel - título concedido a Farroupilha em lei sancionada pelo presidente da República em janeiro desse ano - e as particularidades que embasam essa conquista, como o de maior produtor brasileiro de uvas da variedade moscato e a Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência.

O evento é realizado pela Prefeitura de Farroupilha e Afavin, com patrocínio de Mario Tur, Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, Tramontina, BiotecSul e Scholle IPN.

## VILA FLORES PREPARA A 5ª FESTFLOR

A FestFlor 2019, que tem como tema “Nossa história contada em festa”, será realizada de 21 a 24 de novembro, no Centro de Eventos Pinheiro Seco, em Vila Flores. Durante o lançamento, em 31 de maio, no Auditório Municipal Vivian Vanessa Fiori, a rainha Keila Omizzolo e as princesas Debora Peruzzo e Laiana Albuquerque apresentaram os trajes oficiais.

A programação contempla atividades para toda a família, com shows musicais e infantis, gastronomia, comércio, artesanato, parque de diversões, esportes radicais, espaços culturais e que remetem à história do município, fazendo alusão ao tema. Dentre as atrações confirmadas estão o grupo Tchê Chaleira, as duplas Fred e Gustavo e Fábio e Léo Mineiro, e a Banda New York. Todos os shows serão gratui-

tos aos visitantes.

Para o presidente da festa, Levino Paulo, realizar um evento como a FestFlor é um desafio, mas tem expectativa positiva em razão do envolvimento da comunidade e toda a preparação e o aprendizado acumulado em outras festas. O prefeito Vilmor Carbonera destacou a importância do resgate da FestFlor e o objetivo de colocar em evidência os produtos, a gastronomia, cultura e hospitalidade de Vila Flores e região.

O lançamento foi encerrado com a 6ª Noite Vinhos e Sabores, organizada pela Liga Feminina Regional de Combate ao Câncer de Vila Flores. Todo o valor arrecadado é revertido em atividades de prevenção e no auxílio ao tratamento à doença. O evento integrou a programação do Dia do Vinho Brasileiro.

# QUER ATRAIR MAIS CLIENTES PARA O SEU ESTABELECIMENTO?

ENCANTE PRIMEIRO PELOS OLHOS

*SOMOS O TEMPERO ESPECIAL PARA O SEU NEGÓCIO.*



*ASSOCIADO SEGH TEM DESCONTO EXCLUSIVO!*



Geração de Conteúdo Exclusivo  
Fotografia e Vídeos • Campanhas

sua gastronomia  
com muito mais

*estilo*

fluxmediagastronomica   fluxmediagastronomica

54 3533.6433 | 54 99220.3498