

Feliz Natal
2014



Dia do Hoteleiro e do Restauranteiro 2013

Posse Diretoria Gestão 2014 / 2017

MISSÃO

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

VISÃO

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

REPRESENTATIVIDADE

Conheça grupos de trabalho, comissões e entidades em que participam Diretores do SHRBS Região Uva e Vinho.

Atuaserra: Tarcísio Michelin

Bento Convention Visitors & Bureau: Márcia Ferronato

Caxias do Sul Convention Visitors & Bureau: João Antônio Leidens

Comissão de Análise do Impacto sobre Empreendimentos do Comércio e Serviços de Caxias do Sul (COMEC): Luciane Lopes Perez e Marcos Rossi

Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas: Márcia Ferronato
Comitê Bento Copa 2014: Débora Villas Bôas e Hermes Basso

Comitê Executivo Caxias na Copa 2014: João Antônio Leidens e Luciane Lopes Perez

Conselho da Fundaparque: Moisés Michelin e Márcia Ferronato

Conselho do Desenvolvimento de Bento Gonçalves: Moisés Michelin e Márcia Ferronato
Conselho Regional do SENAC/RS: João Antônio Leidens

Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA): Agnicayana Posser e Luciane Lopes Perez

Conselho de Turismo de Farroupilha (COMTUR) Hotelaria: José Alencar Barbosa e Amaury de Almeida Doro

Restaurantes, Bares e Similares: Rudinei Galafassi e Márcia Ferronato

Conselho Municipal de Turismo de Bento Gonçalves (COMTUR): Márcia Ferronato

Conselho do Turismo de Caxias do Sul (COMTUR) Hotelaria: Amaury de Almeida Doro e Luciane Lopes Perez

Gastronomia: Ivo Posser e Gladimir Zanella

Conselho de Turismo de Flores da Cunha (COMTUR): Viviane Viapiana e José Ferronato

Conselho de Turismo de São Marcos (COMTUR): Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin

Conselho de Turismo de Veranópolis (COMTUR): Juliano José Brandalise e Marli Lazzatto

Conselho de Turismo de Vila Flores (COMTUR): Antônio Brandalise e Márcia Ferronato

Conselho de Turismo de Nova Prata (COMTUR): Domingos Rosignol e Claudia Antonioli Lenzi

Conselho de Turismo Fecomércio-RS: João Antônio Leidens e Márcia Ferronato

Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul: Nestor De Carli

Grupo Gestor do Observatório de Turismo e Cultura do Rio Grande do Sul: Márcia Ferronato e Cláudio Basso

Grupo Gestor Bento Film Comission: Márcia Ferronato

Grupo de Trabalho Gastronomia Regional do Estado do Rio Grande do Sul: Márcia Ferronato
Grupo de Trabalho de Resíduos Sólidos da Diretoria de Desenvolvimento Sustentável da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul: Gustavo Sirena

Projeto Implantação da Escola Técnica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS – Campus Caxias do Sul: João Antônio Leidens e Márcia Ferronato

SENAC Nacional/FBHA

Delegado representante da FBHA: Nestor De Carli

ASSOCIADOS ANIVERSARIANTES

OUTUBRO: Motel Samurai, Restaurante Bem Te Vi, Churrascaria Gaudério, Pousada do Chalé, Restaurante Césaros, Afeto Pousada

NOVEMBRO: Sabor de Lar Café, Restaurante Casa Di Paolo, Restaurante Cantina do Imigrante, Churrascaria Laço de Ouro, Restaurante Nostra Cuccina, Los Manos Restaurante e Lancheria, Restaurante Irmão Ferronato

DEZEMBRO: Hotéis Concatto, Água Doce Cachaçaria, Hotel Intercity Premium Caxias, Hotel Laghetto Viverone



EXPEDIENTE Informativo do SHRBS

SEDE - Rua São José, 1814, Bairro Madureira, CEP: 95020-270

Caxias do Sul, RS - Telefone: 54 3221.2666

SUBSEDE - Rua Henry Hugo Dreher, 227/15, Bairro São Bento, CEP: 95.700-000
Bento Gonçalves, RS - Telefone: 54 3453.8000. Site: www.sindiregiao.com.br

Coordenação editorial: Luciane Lopes Perez

Jornalistas responsáveis: Roberto Hunoff e Noele Scur

Diagramação: Arcwork

Impressão: Gráfica Nordeste

Tiragem: 3.000 exemplares

DIRETORIA

EFETIVOS

Presidente - João Antônio Leidens

Vice-Presidente - Gladimir José Zanella

Secretário - Antônio Casagrande Sehbe

Tesoureiro - Gustavo Sirena

SUPLENTE

Nestor De Carli

Jorge Capelari

Amaury de Almeida Doro

Alexandre Ruzzarin

CONSELHO FISCAL

EFETIVOS

Marciano Pedro Zambiasi

Cláudio Basso

Rudimar Romeu Corso

SUPLENTE

Paulo Fernando do Amaral Fontana

Leandro Paulo Celso

Pedrinho Agostinho Corso

DELEGADOS REPRESENTANTES JUNTO A FNHRBS

EFETIVOS

Nestor De Carli

João Antônio Leidens

SUPLENTE

Tarcísio Vasco Michelin

Paulo Geremia

EQUIPE

Diretora Executiva - Márcia Ferronato

Gerente Administrativo Financeiro - Márcia Dall'Alba Mengatto

Gerente Operacional - Luciane Lopes Perez

Auxiliar Administrativa - Andréia Marchet da Rocha

Auxiliar Administrativa - Suelén Matias da Silva

ASSOCIE-SE AO SHRBS

São mais de 20 benefícios para seu crescimento.

Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000.

2º maior Sindicato da categoria no Estado e 13º do país.

Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

ANUNCIE NO INFORMATIVO DO SHRBS

Veiculação trimestral com tiragem de 3000 unidades

Informe-se: 54 3221 2666 ou 54 3453 8000

FBHA PARTICIPA DE DEBATE SOBRE MÍDIAS

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, participou do debate sobre o tema “Mídias sociais – sua empresa nas mãos do consumidor”, realizado em 9 de novembro, durante a realização do Festival do Turismo de Gramado (Festuris), em Gramado. Como dirigente da federação que tem representatividade legal em âmbito nacional nos setores de hospedagem e alimentação fora do lar, Sampaio falou sobre a utilização das mídias sociais no setor hoteleiro. O debate ainda teve as presenças de Paulo Kendzerski,

diretor-presidente da WBI Brasil; Arnaldo Levandowski, diretor da MGM Operadora; e João Augusto Machado, vice-presidente financeiro da ABAV-RS.

A FBHA organizou viagens de presidentes de sindicatos de sua base de afiliados, representando os setores de hospedagem e alimentação fora do lar, para visitar o Festuris. Os dirigentes conheceram as novidades apresentadas no evento, que reuniu 2,5 mil expositores e atraiu público de 14 mil empresários e profissionais do turismo.



O MARCO CIVIL EM NOSSAS VIDAS

Nas últimas semanas a Internet tem sido protagonista de inúmeros debates no Brasil. Objeto de matérias em veículos de comunicação de massa, ganhou destaque até mesmo no discurso presidencial. O projeto do Marco Civil da Internet ganhou novo impulso, e que impulso, migrando de uma gaveta adormecida no parlamento diretamente para a ONU.

Sem dúvida, a Internet é a estrela do momento. E como em toda a estrela, podemos encontrar em seu espectro os elementos que afetam cada uma das empresas que compõem a cadeia de valor da Internet brasileira. Assim como na física dos espectros de Joseph Von Fraunhofer, físico alemão quem primeiro relacionou a luz das estrelas com sua composição e temperatura, a multiplicidade, dos debates sobre a rede no Brasil dá boas pistas ao empreendedor sobre como orbitará este mercado no futuro.

Na condição de Conselheiro Consultivo da Anatel, me coube a responsabilidade de ser o RELATOR sobre o assunto e abaixo compartilho meu entendimento.

O Projeto de Lei possui três pilares fundamentais que são: 1- Defesa da PRIVACIDADE de todos que utilizam Internet; 2- NEUTRALIDADE da Rede; 3- Inimputabilidade da Rede.

A PRIVACIDADE e a INIMPUTABILIDADE são pilares já acomodados no debate, sendo que a mudança (caso haja) não irá comprometer a essência do Projeto de Lei.

A NEUTRALIDADE é que está

acalorando o debate dos atores, de um lado a comunidade da Internet defendendo a garantia da NEUTRALIDADE e de outro lado operadoras que defendendo o monitoramento da rede em função de serviços que necessitam de prioridades para que tenham a garantia de qualidade.

Frise-se que o Projeto de Lei aceita a possibilidade de distinção de tráfego por meio de decreto somente para preencher necessidades técnicas insuperáveis, desde que não cause prejuízo aos usuários e respeite a livre concorrência. Exemplificativamente, não estaria autorizado o bloqueio de serviço do concorrente, nem tampouco a priorização de tráfego de determinado conteúdo mediante contrapartida financeira diferenciada. Por isso entendo que fica acomodado as necessidades tecnológicas para garantir a qualidade de serviços especiais.

Considerando a importância do tema para o desenvolvimento social e econômico do país, a relevância da participação da sociedade na discussão do mesmo e o papel representativo estratégico que o colegiado do Conselho Consultivo da Anatel desempenha, é fundamental que haja por parte do mesmo um posicionamento que consigne uma indicação objetiva de opinião a respeito do tema, resultante do processo democrático, equilibrado e participativo no seu amplo debate.

Não obstante as diversas linhas de análise apresentadas pelos Conselheiros Consultivos e seus convidados, restou-se ratificado a necessidade de tal projeto de lei, especialmente quando observadas a

privacidade, responsabilidade e neutralidade da rede.

Há que observar-se ainda, que o deputado relator do referido projeto de lei mantém em curso atualmente discussões e proposições de alterações ao mesmo.

Apoio em manter o equilíbrio entre as garantias dos usuários de atuar num ambiente virtual livre, aberto, que respeite direitos fundamentais e ao mesmo tempo estimular os empresários do setor a

continuarem investindo, inovando e gerando riqueza.

Na qualidade de representante da sociedade civil no Conselho Consultivo, manifesto meu apoio ao MARCO CIVIL DA INTERNET com a NEUTRALIDADE DE REDE.

Autor: Fabiano André Vergani / Conselheiro Consultivo da Anatel

Você conhece os serviços bitcom?

- ISPFone**: Reduza em até 80% o custo de suas ligações e fale de graça com usuários ISPFone.
- ISPTv**: O Primeiro provedor de internet com TV no Brasil, possui 4 planos, com até 150 canais.
- ISPNet**: Navegue em alta velocidade com qualidade.
- ISPCâmera**: Traga mais segurança à sua residência e visualize sua casa de qualquer lugar.

ISPWifi, ISPSites, ISPDomínio, ISPSiteService, ISPJogos, ISPInternet Segura, ISPLocação

Bitcom INTERNET BANDA LARGA E MUITO MAIS

Bento Gonçalves, 1012 - Centro | Caxias do Sul - RS
(54) 3209.9000 | www.bitcom.psi.br

SINDICATO É HOMENAGEADO PELA PREFEITURA

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho foi homenageado pela Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria do Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego por seus 65 anos de existência. A solenidade ocorreu na sede administrativa e teve a presença de diversas autoridades. O evento integrou a III Semana Municipal do Empreendedorismo.



Crédito fotos: Antonio Lorenzet



LEI DA POLUIÇÃO VISUAL - CUIDE OS PRAZOS

BENTO GONÇALVES

A Prefeitura de Bento Gonçalves, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, intensificou a fiscalização sobre o cumprimento da Lei 5.118/2010, que dispõe sobre publicidade e propaganda no perímetro urbano do Município. Popularmente conhecida como Lei das Placas, a norma rege a publicidade e propaganda ao ar livre, levando em conta os princípios da despoluição visual, proteção ambiental e os interesses público e turístico. A legislação estabelece normas e pontos para a colocação de publicidade dentro do perímetro urbano, incluindo fachadas de lojas, outdoors e painéis digitais.

Promulgada em outubro de 2010, a lei estabelecia prazo de dois anos para adequações. O secretário de Desenvolvimento Econômico, Neri Mazzochin, explica que, em

um primeiro momento, a fiscalização está notificando os estabelecimentos ainda irregulares e concedendo prazo para as adequações necessárias. "Se após este prazo a irregularidade persistir o empreendimento será multado. Não podemos compactuar com estas situações", explica o secretário. As multas variam de R\$ 928 a R\$ 2.784.

Já foram realizadas reuniões de conscientização com entidades ligadas ao comércio e com empresas responsáveis pela confecção de placas e colocação de painéis. A fiscalização iniciou o trabalho pelo Centro e aos poucos ampliou aos demais bairros. Segundo Mazzochin, no primeiro momento foram priorizadas as denúncias recebidas pela secretaria.

Fonte: Secretaria de Desenvolvimento Econômico

CAXIAS DO SUL

O cumprimento da Lei 412, de junho de 2012, conhecida por Lei da Poluição Visual, que regulamenta a propaganda, exposição de placas e marcas em Caxias do Sul, começará a ser fiscalizado a partir deste mês de dezembro. É que se expira agora o prazo de 18 meses concedido pela lei para que os estabelecimentos adaptem-se às novas regras.

Fica o alerta: não deixem a mudança para última hora, pois os estabelecimentos têm até a metade de dezembro de 2013 para cumprirem as determinações da nova lei. Para mais informações contatar com a Secretaria Municipal do Meio Ambiente de Caxias do Sul pelo fone (54) 3214.2077.



BENEFÍCIOS PARA A CIDADE E PARA OS ESTABELECIMENTOS:

- maior visibilidade e recuperação de prédios históricos
- fim do excesso de informação - poluição visual
- valorização estética da cidade e do ambiente natural
- segurança das edificações e da população
- clareza na informação publicitária

ALGUNS ASPECTOS TÉCNICOS DA LEI:

- trata como "veículos de publicidade" quaisquer elementos de comunicação visual utilizados para transmitir anúncios ao público. Todos deverão ser aprovados pela prefeitura, com projeto e documentação assinada por profissional habilitado.
- medidas permitidas para a publicidade:

CONSTRUÇÕES EM GERAL	CONSTRUÇÕES HISTÓRICAS
0,60 x largura da testada Ex: 0,60 x 10 metros de testada = 6m² de área publicitária	0,30 x largura da testada Ex: 0,30 x 10 metros de testada = 3m² de área publicitária

NOVA LEI DAS FACHADAS

Para adequar seu estabelecimento na nova Lei das Fachadas de Caxias do Sul (LC 412/2012) você precisa estar atento a itens importantes na lei.

Além dos aspectos técnicos, deve-se levar em consideração os diversos pontos positivos, na busca de melhorias na paisagem da cidade.

É importante, neste processo, a assessoria de profissionais especializados para o projeto e aprovação das novas fachadas. Desse modo há a garantia de um veículo de publicidade funcional, que atenda à nova lei, além de esteticamente valorizado.

Contato: (54) 3214.2077 | contato@semamcaxias.rs.gov.br

Arg. Gabriela Meletti - CAU 05.110-2
Arg. Sérgio Marín - CAU 55.959-4
Arg. Rogério Faria - CAU 55.967-7

SHRBS ELEGE NOVA DIRETORIA

Em 4 de novembro, na sede do sindicato, ocorreu a posse festiva da nova diretoria. O evento teve as presenças de diversas autoridades locais e regionais, recepcionadas por integrantes do grupo de teatro Tem Gente Teatrando.

Em seu discurso, o Presidente reeleito João Antônio Leidens agradeceu aos integrantes da nova diretoria por terem aceitado o importante desafio de ficar à frente de uma entidade como o SHRBS, que busca sempre a representatividade do setor e benefícios às categorias. Em nome do sindicato, o presidente prestou homenagem à secretaria estadual de

Turismo, Abgail Pereira, pela parceria inédita dentre as duas partes que resultou na aplicação de R\$ 173 mil na qualificação de mão de obra para os setores da hotelaria, gastronomia e do entretenimento da Região Uva e Vinho.

Executado de abril de 2012 a novembro de 2013, o convênio qualificou mais de 1,2 mil alunos profissionais que tiveram acesso à atualização por de cursos, oficinas e palestras. A secretária recebeu flores da Chef Nina de Carli e placa de agradecimento do presidente João Leidens.



GESTÃO 2014-2017

Presidente: João Antônio Leidens (Restaurante e Lancheria Baita Kão)

Vice-Presidente: Vicente Perini (Restaurante Quinta Estação)

Secretário: Antônio Casagrande Sehbe (Samuara Hotel)

Tesoureiro: Gladimir José Zanella (Doce Docê Café)

SUPLENTES

Marciano Pedro Zambiasi (Churrascaria Laço de Ouro e Pizzaria Bella Ravena)

Rogério Rizzi (Churrascaria Imperador)

Amauri de Almeida Doro (City Hotel)

Marcos Ferronato (Restaurante Ferronato)

CONSELHO FISCAL

Efetivos

Euclides Sirena – (Restaurante SICA)

Eduardo Vasselai Farina (Farina Park Hotel)

Macon Luiz Melo de Carvalho (Paio! Espaço Nativo)

Suplentes

Cladimir João Basso (Bela Vista Parque Hotel)

Vinicius Sonaglio Notari (Temperos e Sabores)

Jamur Bettoni (Umai-yoo)

DELEGADOS REPRESENTANTES

Efetivos

Nestor André De Carli (Armazém Pão e Vinho)

João Antônio Leidens (Restaurante e Lancheria Baita Kão)

Suplentes

Tarcísio Vasco Michelin (Rede de Hotéis Dall'Onder)

Paulo Geremia (Casa Di Paolo)

A IMPORTÂNCIA DA SINDICALIZAÇÃO

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho é o legítimo representante do empresariado local do setor de hospedagem e alimentação. É, portanto, a entidade que determina as ações em prol dos empresários da categoria visando à criação de ambiente favorável ao desenvolvimento das empresas. Os sindicatos locais também negociam convenções coletivas de trabalho e defendem as causas em favor das empresas, bem como promovem ações legais pertinentes ao setor junto aos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário.

COMO ME FILIO AO SHRBS REGIÃO UVA E VINHO?

ASSOCIADO REPRESENTATIVO: o sócio representativo usufrui de todos os benefícios oferecidos pelo SHRBS, como assessoria jurídica gratuita, convênio com SPC/Controlcheque, acesso ao cadastro de fornecedores, divulgação e traduções, dentre outros. Recebe informações pertinentes à categoria por meio de e-mails, circulares e informativos. Também tem o direito de voto nas Assembleias e Convenções, e de participar de cursos com custos diferenciados.

INVESTIMENTO

Contribuição semestral no valor de R\$ 120 e contribuição assistencial em dia.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

Ficha Cadastral preenchida e assinada, e cópias do contrato social da empresa, do Cartão do CNPJ, da Inscrição Estadual, e da identidade e do CPF dos diretores.

ASSOCIADO: o sócio usufrui de assessoria jurídica gratuita, recebe informações pertinentes à categoria por meio de e-mails, circulares e informativos.

Investimento: Contribuição assistencial

BENEFÍCIOS EM SER FILIADO

PARCERIAS: buscamos ampliar e valorizar cada vez mais as parcerias, agindo sempre como instrumento de colaboração e apoio, para promover a solidariedade social e os interesses econômicos de âmbito intermunicipal e nacional.

REPRESENTATIVIDADE: temos atuação em mais de 20 instituições ligadas ao turismo, economia, trabalho e desenvolvimento da Região Uva e Vinho. Todo esse esforço busca defender a posição do setor perante outras organizações da sociedade civil. O sindicato é um instrumento legal na defesa dos direitos dos empresários. Defendemos as categorias nas negociações coletivas de trabalho, celebradas com o Sindicato Profissional, conseguindo sempre, por meio de diálogo, o melhor acordo.

SERVIÇOS: o sindicato também presta serviços nas mais diversas áreas, como assistência jurídica trabalhista, jurídica civil e administrativa e problemas legais diversos. Faz ainda intermediações e acompanhamentos de negociações e reduções de impostos e taxas.

- Parceria com a CDL de Caxias do Sul no SPC/Controle de cheque
- 10% de desconto sobre os valores das análises no Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos da UCS
- Qualificação para o desenvolvimento da região, atualizando o conhecimento dos associados e funcionários das empresas, aperfeiçoando produtos e serviços, e divulgando hotéis, restaurantes, bares e similares, tudo em busca do fortalecimento do setor.
- Descontos especiais em cursos de manipulação de alimentos oferecidos em parceria com Senai e Sebrae
- 30% a 50% de desconto nos valores dos cursos de Extensão ofertados pela Escola de Gastronomia da UCS
- Qualificação gratuita na empresa por serviços de sala, ministrado por sommelier, em parceria com a Escola Profissionais do Vinho, do Ibravin
- 30% de desconto nas mensalidades do curso de Turismo da Faculdade Cenecista. Disponibilização de estagiários do curso de nutrição para as empresas
- 7,5% a 10% de desconto nas mensalidades para o curso de Graduação e MBA's da Unisinos
- Assessoria em questões ambientais pela Proamb de Bento Gonçalves
- Desconto de até 80% aos associados que aderirem aos projetos do Sebrae
- Preços especiais para traduções de cardápios para inglês, espanhol e braille.

ASSESSORIA JURÍDICA

Escritório Varaschin e Weber Advogados Associados (Rua Pinheiro Machado, 469 - Caxias do Sul - Fone/Fax: 54.3223.5469 ou 54.3228.8556)

Para ASSOCIADOS REPRESENTATIVOS

- Consulta gratuita nas áreas trabalhista, civil, comercial, administrativa e tributária
 - Causas trabalhistas: valor livre
 - Cíveis: 5% do valor da causa não inferior a R\$ 300
- Para ASSOCIADOS com as CONTRIBUIÇÕES EM DIA
- Consulta gratuita nas áreas trabalhista e civil
 - Causas trabalhistas com reclamatória: valor livre em ações cujo valor não ultrapasse os
 - 40 salários mínimos (Rito Sumaríssimo)
 - Causas civis: 10% do valor da causa não inferior a R\$ 300

Para ASSOCIADOS com as CONTRIBUIÇÕES EM ABERTO

- Somente consulta grátis nas áreas trabalhistas e civil
- Observações (colocar em letra menor)
- Limite de até duas reclamatórias por empresa
 - As despesas na condução de processos fora de Caxias do Sul ficam por conta da empresa contratante da Assessoria Jurídica
 - Associados novos componentes que regularizem as situações: carência de três meses para atendimento
- Estamos buscando novos convênios e parcerias para melhor atendê-los. Contate-nos e informe de suas necessidades pelo fone (54) 3221.2666 ou admin@sindiregiao.com.br.

ALVARÁS

Associados, fiquem atentos ao prazo de renovação dos alvarás:

- Vigilância Sanitária
- Localização e funcionamento
- Plano de Prevenção Contra Incêndio

Contate os órgãos ou entidades responsáveis na sua região.

É REALIDADE: NOTA FISCAL GAÚCHA



Nota Fiscal Gaúcha é um programa que, por meio da distribuição de prêmios, visa a incentivar os cidadãos e cidadãs a solicitar a inclusão do CPF na emissão do documento fiscal no ato de suas compras, bem como conscientizá-los sobre a importância social do tributo. Através do programa, os cidadãos concorrem a prêmios de até R\$ 1 milhão e as entidades sociais por eles indicadas são beneficiadas por repasses. Já as empresas participantes reforçam sua responsabilidade social com o Estado e a sociedade gaúcha. Para mais informações sobre o programa acesse o site <https://nfg.sefaz.rs.gov.br/site/index.aspx>.

SHRBS COMPROMETIDO COM O MEIO AMBIENTE

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho recebeu certificado da empresa Ambe Gerenciamento de Resíduos Tecnológicos, sob a licença ambiental da FEPAM número 04476/2012 – DL, pela coleta e destinação correta de 372 quilos de resíduos eletroeletrônicos.

NOVOS EMPREENDIMENTOS

- O **HOTEL ASPEN EXECUTIVE** é a mais recente operação hoteleira de Caxias do Sul. O empreendimento, com 18 apartamentos, trabalhadora na categoria econômica. O hóspede tem à disposição TV LCD 32 polegadas, ar condicionado e rede wireless. O Aspen Executive está localizado na Rua Francisco Camatti, 551, próximo a Justiça Federal.

COZINHA ORIENTAL

- Bento Gonçalves recebeu sua primeira casa oriental, a **UKIYO**. O empreendimento foi montado na Rua General Goes Monteiro, 777 – Bairro São Francisco - e abrirá de quarta a domingo, das 18h30 às 23h30.

- Caxias do Sul ganhou novo espaço gastronômico, o **TAIYO SUSHI BAR**. O novo espaço tem capacidade para 60 pessoas e atenderá de segunda a sábado, das 19h às 23h30. Está localizado na rua Matteo Gianella, 1417.

PROGRAME-SE

CALENDÁRIO DE EVENTOS DO SHRBS 2014

- Jantar Sob as Estrelas: 21 de fevereiro, em Bento Gonçalves
- Dia do Vinho: de 23 de maio a 1º de junho em Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Farroupilha, Flores da Cunha, Antônio Prado, Monte Belo do Sul, Garibaldi, Pinto Bandeira, Campanha Gaúcha e Porto Alegre
- Viagem dos Sabores: de 18 de julho a 3 de agosto em Caxias do Sul
- Dia do Hoteleiro e do Restauranteiro: 4 de novembro em Caxias do Sul



SHRBS PARTICIPA DA 1ª CONFERÊNCIA DO TURISMO CRIATIVO

Representado por sua Diretora Executiva, Márcia Ferronato, o SHRBS participou da 1ª Conferência do Turismo Criativo, realizado no Teatro São Pedro, em Porto Alegre. Organizado pela secretaria municipal de Turismo, com apoio da Organização Mundial de Turismo, da UNESCO e de outros órgãos e entidades, o evento reuniu cerca de 600 pessoas de diversos Estados.

Segundo a Prefeitura de Porto Alegre, a cidade é a única do Brasil a ter um programa de turismo criativo. O conceito de turismo criativo foi criado pelo empresário holandês Greg Richards. Segundo ele, cada destino deve saber usar o que mais interessa da própria cultura para atrair quem chega de fora. Na região Uva e Vinho, o Tour da Experiência, coordenado pelo SHRBS encanta os visitantes com sua hospitalidade e costumes típicos.

APROVADA LEI ESTADUAL DO TURISMO

Com inclusão de duas emendas aditivas, o Conselho de Turismo do Estado (Conetur) aprovou o projeto de lei do governo que institui a Lei Estadual do Turismo. Uma das emendas trata da marca do turismo como identidade do destino gaúcho. A outra estabelece que todos os eventos previstos no calendário oficial do Estado serão regidos por essa lei.

A Lei Estadual do Turismo aprovada é resultado de elaboração conjunta de entidades públicas e privadas, representadas no Conetur, e materializa o esforço da secretária e sua equipe em deixar um legado permanente e um marco regulatório inédito para nortear futuros detalhamentos legais em favor do desenvolvimento do turismo no Rio Grande do Sul. Além disso, é importante ressaltar que a construção desses marcos legais é fruto de uma política pública para o setor, apresentada na 1ª Conferência Estadual do Turismo, consolidada com a interiorização no programa RS Mais Turismo, e referendada pelo Conetur. Tão logo a lei seja promulgada, o sindicato encaminhará cópia a todos os seus associados.

Em nome da secretária de Turismo e Presidente do Conselho de Turismo do Estado, Abigail Pereira, o SHRBS agradece o envolvimento e a participação de todas (os). Em especial, da Comissão de Legislação e Assessoria Jurídica da SETUR, que investiu tempo e conhecimento na elaboração, discussão e encaminhamentos à aprovação, que se deu de forma unânime na última reunião do Conselho.

FESTURIS 2014

1) FESTAS REGIONAIS ALEGRAM ABERTURA



Gramado, noite de 7 de novembro. Autoridades e inúmeros profissionais do turismo do Brasil e de outros países entram no Salão Gramadense e são recebidos por coelhos gigantes distribuindo chocolates, alemãs com vestimentas típicas, uma avó e sua netinha preparando massas caseiras, um grupo de gaúchos pilchados e um porquinho mascote, chamado Buti. Este misto de festa e tradição marcou a Festa das Festas, evento oferecido aos participantes do Festival do Turismo de Gramado (Festuris) pela Secretaria de Estado do Turismo, representando o governo gaúcho. Na abertura, a secretária do Turismo, Abigail Pereira, ressaltou uma das principais características do Rio Grande do

Sul. "Esta linda festa que todos prezam remete a algo que é do nosso povo. O Rio Grande do Sul é famoso por ser o Estado que tem grandes festas e festivais ocorrendo praticamente o ano todo. Somos um povo festeiro, que se orgulha da sua tradição e diversidade", resumiu.

O clima foi de alegria e confraternização. A organização do evento e as festas participantes garantiram a degustação de alimentos típicos do Estado, como queijo, uva, vinho, espumante, chocolate, massas, chucrute, petiscos de porco e muito mais. O encontro foi animado por apresentações artísticas típicas do Estado.

2) FAZENDO ESCOLA

Desde as primeiras edições do Festival de Turismo de Gramado, Marta Rossi e Silvia Zorzanello agradeciam personalidades que contribuíram com o sucesso do evento com o título Amigos do Festival e criaram um grande painel, onde desfila anualmente a história de um dos maiores sucessos do segmento. Depois disso e em paralelo ou integrado ao festival, a ABIH do Rio Grande do Sul também instituiu sua lista de amigos e presta-lhes reconhecimento a cada edição da reunião-almoço que realiza em Canela.

Neste ano, a Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC) aderiu ao costume de prestigiar quem empresta estreita colaboração com suas atividades e iniciou o

Agraciados com o título "Amigos"

Pela ABIH

- Kalil Sehbe Neto, secretário de Esportes e Lazer do Rio Grande do Sul

- Paul Whelan, executivo da Match, responsável pela articulação das hospedagens

da Copa do Mundo FIFA

- Nestor Tissot, Prefeito de Gramado

processo de homenagens por quatro personagens. A secretária do Turismo do Rio Grande do Sul, Abigail Pereira, e o secretário do Turismo de Porto Alegre, Luiz Fernando Moraes, foram destacados pela busca permanente da promoção e de estrutura para o setor. Por conta deste trabalho, Porto Alegre conquistou um centro de eventos.

José Reinaldo Ritter e Alexandre Sampaio foram homenageados por sua atuação hoteleira e presença marcante nas entidades do setor. Ritter preside a ABIH/RS e Sampaio a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação.

Pela ABEOC

- Abigail Pereira, secretária de Turismo do Rio Grande do Sul

- Luiz Fernando Moraes, secretário de Turismo de Porto Alegre

- Alexandre Sampaio, Presidente da FBHA

- José Reinaldo Ritter, Presidente da ABIH/RS

3) FARROUPILHA DIVULGOU EXPERIÊNCIA DA FÉ



O Festival de Turismo de Gramado serviu como espaço para a promoção do turismo religioso pela Prefeitura de Farroupilha, que participou com estande próprio no Salão do Turismo Cultural e Religioso. O espaço com 16 m² teve como proposta mostrar a experiência da fé vivida pelos peregrinos e visitantes que passam pelo Santuário de Nossa Senhora de Caravaggio. “A intenção é incentivar o turista a ir para Farroupilha em um final de semana, conhecer os pontos turísticos em um dia e no outro fazer a caminhada da fé, até a Igreja”, explicou Fabiano Picolli, secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo.

Além da presença na área de exposição, foram promovidas ações pontuais para divulgação do

Município como rota do turismo religioso no Brasil. Dentre elas, a procissão da imagem de Nossa Senhora de Caravaggio pelas ruas centrais de Gramado, com chegada na Igreja São Pedro. O reitor do Santuário, padre Gilnei Fronza, celebrou missa especial no local, que teve a participação do Coral da Comunidade do 1º distrito de Farroupilha.

A imagem permaneceu na Igreja até a abertura do Congresso do Festival do Turismo, quando foi deslocada até o Centro de Convenções do Serrano Resort. A atividade teve a presença do tenor farroupilhense Dirceu Pastori, que cantou “Ave- Maria.” A atividade integrou a tradição de escolher uma santa para abençoar o evento.

4) REGIÕES VINÍCOLAS NO SALÃO DO ENOTURISMO



O 2º Salão do Enoturismo, durante o Festival de Turismo de Gramado, no período de 7 a 9 de novembro, mostrou os roteiros do turismo de vinhos de três regiões do Rio Grande do Sul. O estande foi coordenado pelo Instituto Brasileiro do Vinho em parceria com o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, com apoio das secretarias estaduais de Turismo e de Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Agregados nas regiões da Serra, Campanha e Alto Uruguai, os roteiros tiveram espaços tematizados para aproximação direta com o trade de turismo.

O enoturismo está se consolidando cada vez mais no País, dando forte contribuição ao desenvolvimento da cadeia produtiva vitivinícola nacional. É uma oportunidade para que as vinícolas fortaleçam sua presença e se aproximem de um público interessado por enoturismo e enogastronomia. No total foram apresentados 14 roteiros com atrativos no enoturismo.

5) BENTO GONÇALVES PROMOVE APROXIMAÇÃO COM AGENTES E LANÇA NOVO ROTEIRO

A secretaria do Turismo de Bento Gonçalves montou estande no Festival do Turismo com apoio do SEBRAE e de empreendedores locais, dentre hotéis, restaurantes, associações de turismo e agências de receptivo. De acordo com o titular da pasta, Gilberto Durante, a participação no evento foi importante para aproveitar o fluxo de visitantes e profissionais do setor para promover os destinos turísticos locais. Dentre as ações foi realizada uma capacitação para agentes e operadores de turismo, com apresentação dos atrativos de Bento Gonçalves, e o lançamento do novo roteiro cultural “**Encantos de Eulália**”.



6) CAXIAS DO SUL

A Secretaria Municipal do Turismo de Caxias do Sul participou do Festival de Turismo de Gramado com estande próprio, divulgando os roteiros de Caxias do Sul, Festa da Uva e os principais eventos locais.

Durante o evento a presença das embaixatrizes da Festa da Uva encantaram os visitantes.



Crédito foto: Luis Chaves

7) VALES DA SERRA APRESENTA CALENDÁRIO DE EVENTOS



A Rota Turística Vales da Serra aproveitou a realização do Festival de Turismo para o lançamento do calendário de eventos 2014, que terá atrativos para as quatro estações. Além dos eventos relacionados abaixo por município integrante da rota turística, Antônio Prado, Caxias do Sul, Flores da Cunha e São Marcos também promoverão o Dia do Vinho.

Antônio Prado: Verão em Antônio Prado, Casa do Coelho, 34ª Noite Italiana, 3ª FENAMASSA e Nostro Natale.

Caxias do Sul: Festa da Uva, Festa do Divino Espírito Santo de Criúva, 7ª Festa do Pinhão de Vila Seca, Procissão Corpus Christi, 7º Mississippi Delta Blues Festival e Natal Brilha Caxias.

Flores da Cunha: 6ª Mostra Flores e 3ª Feira

Agroindustrial, 11º Rodeio Crioulo Nacional, Magnar di Polenta, Expo Nacional de Transportes, Feira de Inverno, Corpus Christi e Romaria ao Frei Salvador, Festa da Colônia em Otávio Rocha e Sinos de Natal.

Nova Pádua: Festa Campeira, Festa do Colono e do Motorista, Festival do Café Colonial, Show de Calouros e Natal em Nova Pádua.

Nova Roma do Sul: Festa De La Prima Vendemmia, Festa Campeira e Natal em Nova Roma do Sul.

São Marcos: Festa do Agricultor, Fé e Arte nos Tapetes de Corpus Christi, Festa de Nossa Senhora Aparecida e dos Motoristas e Natal em São Marcos.

8) GARIBALDI DIVULGA MARCA E NOVO MATERIAL TURÍSTICO

A secretaria de Turismo e Cultura de Garibaldi divulgou a marca turística e o novo material gráfico das rotas do município durante o Festival de Turismo de Gramado. Além das já conhecidas Rota dos Espumantes, Estrada do Sabor, Passadas - A Arquitetura do Olhar e Rota Religiosa Ae Ternun, a novidade é a Rota de Compras. Os novos materiais de divulgação turística foram construídos com base no Plano Municipal de Turismo e do Plano de Marketing, em parceria com o trade turístico local.

Desenvolvida pela Zon Design, a marca turística considera os monumentos e a arquitetura histórica, os vinhos e espumantes, a natureza, a iconografia colonial e religiosa, e os mapas turísticos. O design se refere ao fato de Garibaldi ser a Capital Brasileira do Espumante, uma cidade com registros das colonizações italiana e francesa, privilegiada pela gastronomia, arquitetura colonial e pelo turismo rural.

A secretária de Turismo e Cultura, Ivane Fávero, definiu o festival, por sua relevância nacional e internacional, como oportunidade muito importante para divulgar o Município. "Garibaldi está assumindo sua identidade turística como a Capital do Espumante com rotas e produtos turísticos que refletem a alegria e a elegância da bebida", afirmou.



Crédito foto: Secretaria de Turismo e Cultura de Garibaldi

9) LANÇADO O ROTEIRO COMPASSOS DA MÉRICA, MÉRICA

Aconteceu no Salão do Enoturismo, em meio ao 25º Festival de Turismo de Gramado, o lançamento oficial do roteiro turístico Compassos da Mérica, Mérica. O atrativo, criado neste ano, abrange as comunidades florenses de São Roque, Nossa Senhora do Carmo, Nossa Senhora do Bom Conselho e São Vítor.

Na ocasião, apresentaram o novo Roteiro Turístico o Secretário Municipal de Turismo Éverton Scarmin e o Presidente da Associação de Turismo Nostra Mérica Ricardo Pagno. O Coral Nova Trento animou o lançamento, cantando a música "Mérica, Mérica", que é considerada o Hino da Imigração Italiana e dá nome ao roteiro.

O projeto foi criado há mais de dois anos e conta com o apoio do Sebrae – RS (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). Em seu discurso, Ricardo Pagno agradeceu o empenho do Município de Flores da Cunha, através do Secretário Éverton Scarmin, em tornar o Roteiro possível. Já Scarmin enfatizou a importância de valorizar as propriedades do interior e as tradições italianas para, entre outros benefícios, manter o jovem na zona rural e alavancar o turismo florense.

Outros Roteiros Turísticos de Flores da Cunha também marcaram presença no 25º Festival de Turismo de Gramado, como o Vinhos dos Altos Montes e o Caminhos da Colônia. Eles ficaram expostos no estande florense, coordenado pela Secretaria de Turismo, sendo apresentados à agências e operadores de todo o mundo.



BENTO GONÇALVES E PORTO ALEGRE SÃO AS DUAS CIDADES TURÍSTICAS GAÚCHAS MAIS COMPETITIVAS

Porto Alegre e Bento Gonçalves foram premiadas entre os 65 destinos turísticos analisados na 5ª edição do Índice de Competitividade do Turismo Nacional, ferramenta desenvolvida pelo Ministério do Turismo, Sebrae e Fundação Getúlio Vargas para mensurar o nível de desenvolvimento do turismo nacional. A premiação aconteceu em Brasília, com a presença de centenas de pessoas e do Ministro Gastão Vieira. Representando a cidade de Bento Gonçalves estiveram lá o secretário de Turismo Gilberto Durante e o Prefeito Guilherme Pasin, já por Porto Alegre, o secretário de Turismo Luiz Fernando Moraes.

CAMINHOS DO TURISMO 2014

A Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria de Turismo está organizando a II edição do Calendário de Eventos Caminhos do Turismo.

O projeto será dividido em três segmentos: Caminhos da Gastronomia, Caminhos da Fé e Caminhos da Tradição e oportuniza à comunidade caxiense e aos turistas/visitantes o acesso às informações dos eventos realizados na área urbana e no interior de Caxias do Sul, de forma gratuita.

Entre os objetivos do projeto estão: reconhecer, valorizar e divulgar o trabalho desenvolvido pelas entidades urbanas e comunidades rurais do Município, nos segmentos voltados à Fé, Gastronomia e Tradicionalismo; fomentar a integração harmônica e o desenvolvimento sustentável, focando a ampliação dos negócios voltados ao turismo e à atratividade e contribuindo com a elevação da qualidade dos serviços turísticos e a conservação do patrimônio cultural local e regional.

Participarão do material instituições de Caxias do Sul, como empresas, entidades religiosas (de todos os segmentos), Centros de Tradições Gaúcha, sindicatos, instituições sociais, comunidades, entre outros.

Segundo a secretária municipal do Turismo, Drica de Lucena, o projeto visa oportunizar que a comunidade caxiense e o trade turístico possam participar e divulgar as ações que ocorrem no Município.

ENCONTRO DISCUTE AÇÕES PARA 2014

A Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra) realizou na tarde de terça-feira, 3 de dezembro, a última assembleia geral de 2013. O encontro ocorreu na Casa do Artesão, em Vila Flores.

A pauta incluiu a apresentação da prestação de contas e planejamento de ações restritas para 2014. "O próximo ano deve ser focado em ações que fortaleçam a representatividade da Atuaserra nos municípios. Somos governança regional e precisamos sempre ter em mente a importância das nossas ações para o desenvolvimento da região", disse a secretária executiva da Atuaserra, Beatriz Paulus. A participação em feiras de turismo e lançamento de novo material promocional também foi discutida.

Após a assembleia, os associados realizaram visita técnica nos pontos turísticos: Villa do Pão, Pousada dos Capuchinhos, Vinhos Frei Fabiano e Restaurante Mascaron. À noite, o grupo confraternizou no Filó Italiano, junto à Casa do Artesão.

Fonte: Prefeitura Vila Flores

ELEITA NOVA DIRETORIA DO SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES BARES E SIMILARES DE GARIBALDI



Na tarde de 27 de novembro, os associados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Garibaldi reuniram-se no auditório da APEME – Associação de Pequenas e Médias Empresas de Garibaldi. Conforme edital publicado em 11 de outubro, foi realizada Assembleia Geral Ordinária para eleição da diretoria gestão 2014/2017.

O SHRBS já tem logomarca própria e já está desenvolvendo ações de forma mais intensa. Neste ano foi feito curso de boas práticas na manipulação de alimentos; curso de qualificação para camareiras; entre outras atividades.

Conforme a presidente Clege Dalmaz, "Atualmente, a diretoria do SHRBS está elaborando um planejamento para 2014, com a participação da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, e do SEBRAE Serra Gaúcha, prevendo diversas ações interessantes."

Também está sendo feita uma pesquisa para elencar a história do SHRBS Garibaldi, que é um dos mais antigos do estado. Mais informações sobre, podem ser obtidas pelo fone (54) 3464-1055 ou pelo e-mail shrbsgaribaldi@gmail.com, com a assistente Camila Laste.

BOAS PRÁTICAS



Crédito fotos: SHRBS Região Uva e Vinho

Com duração de oito horas, foi realizado, na sede do SHRBS Região Uva e Vinho, o curso de atualização dos serviços de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O curso foi oferecido para os profissionais do setor de alimentos que o haviam realizado há mais de três anos.

Durante todo o ano de 2013, a região também foi contemplada com cursos de BPSA - 16 horas. O curso é aprovado pelo Centro Estadual de Vigilância e Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária – Setor de Alimentos – Portaria 78/2009.

Mais informações sobre os cursos de 2014 contatar o SHRBS Região Uva e Vinho pelo fone (54) 3221.2666 ou admin@sindiregiao.com.br

CONVÊNIO ENTRE SETURS / RS E SHRBS ENCERRA COM SUCESSO

O convênio firmado entre SETUR / RS e SHRBS em fevereiro de 2012 teve no último mês a realização das últimas oficinas e cursos previsto no seu plano de trabalho.

O projeto QUALIFICAR OS SERVIÇOS DA HOTELARIA, GASTRONOMIA E ENTRETENIMENTO NA REGIÃO UVA E VINHO encerrou com 74 turmas totalizando 1.221 inscritos:

- 11 turmas Curso Qualificação dos Serviços de Garçom e Garçonete
- 16 turmas Curso Qualidade do Atendimento com ênfase na Hospitalidade
- 04 turmas Curso Dicas para Elaboração de Cardápios e Menus
- 04 turmas Curso Técnicas de Cozinha
- 10 turmas Curso Qualificação dos Serviços de Camareira
- 04 turmas Curso Como vender meu Produto
- 05 turmas Curso Relações interpessoais, valorizando o profissional
- 14 Oficinas gastronômicas e de inovação
- 03 Palestras O profissional no Mercado de Trabalho com foco na autoestima
- 03 Palestras Classificação de empresas, seus direitos e deveres



Crédito fotos: SHRBS Região Uva e Vinho



Crédito fotos: Dyeine Ribeiro Vieira

INGLÊS PARA QUALIFICAÇÃO DO TURISMO VERANENSE

Preocupados com a qualificação e desenvolvimento do turismo em Veranópolis, o SHRBS Região Uva e Vinho, Datamais e Secretaria Municipal de Turismo estão ofertando curso básico de inglês com mais de 50% de desconto. A parceria inédita visa atingir todo o trade turístico, incluindo restaurantes, lancherias, padarias, comércio em geral e empreendimentos turísticos para que possam atender turistas estrangeiros que visitam a Terra da Longevidade. A iniciativa segue a parceria firmada entre SHRBS e Secretaria de Turismo

que já desenvolveram este ano cursos de qualificação nas boas práticas de alimentação e de bom atendimento com ênfase em hospitalidade. As atividades tiveram início em 17 de outubro, com aulas sempre às quintas-feiras, das 15h às 17h, na Escola Datamais, ao lado da Câmara de Vereadores. A carga horária é de 50 horas, correspondente a um semestre. Mais informações pelo fone 54.3441 5953.

Mais de **60** cursos
à sua escolha

DATAMAIS
CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL



Venha conferir
as vantagens da
nossa parceria.

Informática, Idiomas e Profissionalizantes.

CONVÊNIOS COM PARCEIROS

UNISINOS SERRA 2014

- MBA em Controladoria e Finanças em Caxias e Bento Gonçalves
 - MBA em Gestão Empresarial em Caxias e Bento Gonçalves
 - MBA em Gestão de Pessoas em Bento Gonçalves
 - MBA em Gestão de Negócios em TI em Caxias
 - MBA em Gestão da Produção e Logística em Caxias
 - MBA em Gestão de Projetos em Caxias
 - MBA em Gestão do Comportamento Organizacional em Caxias
 - MBA em Gestão de Vendas em Caxias
 - MBA em Marketing Estratégico em Caxias
 - MBA em Gestão Ambiental em Caxias
 - MBA em Gestão de Negócios da Saúde em Caxias
 - MBA em Negócios Internacionais - CAXIAS
 - MBA em Administração da Tecnologia da Informação - CAXIAS
 - MBA em Engenharia de Produção e Sistemas - CAXIAS
 - Especialização em Design Estratégico em Caxias
 - Especialização em Direito e Processo do Trabalho em Caxias
 - Especialização em Direito e Gestão Tributária - CAXIAS
 - Especialização em Direito do Trabalho - CAXIAS
 - Especialização em Design de Moda - CAXIAS
 - Especialização em Design Moveleiro - BENTO
 - Especialização em Gestão e Gastronomia em Serviços de Alimentação - BENTO
 - LLM em Direito dos Negócios em Caxias
- Mais informações pelo e-mail crelvas@unisinos.br ou fone 54.3452.5100.*

ESCOLA DE GASTRONOMIA SAL A GOSTO

Oficinas de salmão francês e linguado no envelope com molho de queijos, panetone e biscoito natalino, receitas de Natal, paella e camarão, azeite de oliva, jantar natalino, risotos e sushi. Mais informações pelo fone 54.3419.4831.

UCS ESCOLA DE GASTRONOMIA

- Capacitação profissional - formação básica
- Cursos temáticos e oficinas: workshop de sushi avançado, sushi art, sashimi, culinária japonesa, curry na culinária japonesa e na culinária asiática, massas artesanais e técnicas industriais pela Família Massas Finas, cozinha árabe e mediterrânea, antepasto, massas, risotos, sopas e minestre, peixes, bacalhaus, carnes, pizzas e focaccias, sobremesas, tortas salgadas, gastronomia chinesa, indiana, japonesa, mexicana e tailandesa, croissants, culinária peruana, ervas e especiarias, panificação avançada, massas frescas recheadas, massas frescas e formatos especiais, cupcakes e macarons, dentre outros. Mais informações pelo e-mail gastronomia@ucs.br ou fone 54.3292.1188.

VERANÓPOLIS SEDIA SEMINÁRIO CIENTÍFICO

Sob o tema "Envelhecimento, longevidade e qualidade de vida", foi realizada em Veranópolis, no Recanto Marista Medianeira, a sétima edição do seminário científico. As atividades foram conduzidas pelo Dr. Emilio H. Moriguchi, coordenador geral do projeto Veranópolis, e teve a presença, dentre outras, da ministra da Secretaria de Direitos Humanos, Maria do Rosário. O seminário é uma realização do Projeto Veranópolis: Estudos em Envelhecimento, Longevidade e Qualidade de Vida, juntamente com a Associação Veranense de Assistência em Saúde, Centro de Geriatria e Gerontologia do Hospital Comunitário São Peregrino Lazziozi e Prefeitura, por meio das secretarias da Saúde, Educação, Assistência Social e Turismo.

PULANDO JANELAS

Na sala interativa do CNEC ocorreu nova etapa de qualificação do projeto Pulando Janelas - Educação Ambiental, Patrimonial e Turística de Antônio Prado. Com o tema "Parla Talian", o palestrante e autor do dicionário talian portoghese, Darcy Loss Luzzatto, falou aos professores participantes do projeto sobre a origem da língua talian, sua força no mundo e importância de preservá-la.

O prefeito Nilson Camatti considerou o evento fundamental para a consolidação da origem italiana no Município. O projeto é uma parceria da Prefeitura de Antônio Prado com a Câmara da Indústria, Comércio, Serviços e Agropecuária e Atuaserra.

INGLÊS BÁSICO EM FARROUPILHA

As secretarias de Desenvolvimento Econômico e Turismo e da Educação de Farroupilha, em conjunto com o IFRS, ofertarão gratuitamente curso básico de inglês para integrantes da Brigada Militar, Polícia Rodoviária Estadual, Corpo de Bombeiros e Polícia Civil. O curso atende demanda apresentada pelas corporações e é ministrado pelo professor Vinicius Grazziotin de Cezaro. O módulo, que se iniciou em outubro de 2013, segue até abril de 2014. Mais informações pelo fone 54.3261.6935.

LIBERADO CURSO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA NA CNEC

Liberado para inscrição o Curso Superior Tecnológico em Gastronomia, são 45 vagas, duração dois anos, aulas de segunda a sexta feira à noite. Portaria 657 de 07 de novembro de 2013 publicado no Diário Oficial no dia 08 de novembro de 2013. O vestibular da CNEC acontece no dia 18 de dezembro, 19 horas.

Mais informações: Inscrições: www.cnec.br/vestibular

SIMPÓSIO SOBRE ÁGUA

Promovido pela Associação Brasileira de Recursos Hídricos e Prefeitura de Bento Gonçalves, com apoio do Bento Convention e Visitors Bureau, o XX Simpósio Brasileiro de Recursos Hídricos teve como objetivo envolver toda a comunidade visando ampliar os conhecimentos relacionados ao tema "Água". Realizado no período de 18 a 21 de novembro também serviu para avaliar o impacto econômico e da mobilização na realização de um evento.

PROJETO DESENVOLVER A GASTRONOMIA E A HOTELARIA DA SERRA GAÚCHA – 2013

O SEBRAE/RS em parceria com o SHRBS Uva e Vinho, desenvolveu ao longo do ano de 2013 ações estruturadas que possibilitaram melhorias na Gestão das empresas participantes.

O objetivo do Projeto está relacionado ao trabalho de fomento e à competitividade através de capacitações e consultorias em gestão, promoção de acesso a mercados, com ações em visitas a Feiras ligadas ao setor, visitas técnicas e rodadas de negócios; além de incentivar a inovação com atividades de consultorias, cursos, palestras, e orientações para

acesso ao crédito.

Produzir resultados que proporcionem ganhos de escala e levem à ampliação da competitividade e sustentabilidade das empresas, estão diretamente ligadas à Missão do SEBRAE e do SHRBS, proporcionando positivos resultados para as empresas.

Participe você também! As vagas para participação no Projeto são limitadas, e já estão com as inscrições abertas. Abaixo as empresas que participaram em 2013.

AÇÃO SOCIAL

Uma das ações realizadas pelos estabelecimentos participantes do Projeto Desenvolver a Gastronomia e a Hotelaria da Serra Gaúcha foi a doação de brinquedos para a Pastoral da Criança de Caxias do Sul.

Os pontos de entrega do material foram o SHRBS Região Uva e Vinho e a Rede Máximo Sabor e poderiam ser feitos até o dia 05 de dezembro.

A ação social é uma realização da Rede Máximo Sabor, Sebrae e tem o apoio do SHRBS Região Uva e Vinho e Pastoral da Criança.

CURSO DE GARÇONS, CAMAREIRAS E RECEPCIONISTAS ENTREGA CERTIFICADOS PELO PROJETO PULANDO JANELAS

Nesta quinta-feira, dia 05, foram entregues os certificados de conclusão do Curso de Garçons, Camareiras e Recepcionistas para cerca de 45 alunos das 7ª e 8ª séries do Ensino Fundamental. A cerimônia foi realizada no auditório do Núcleo Universitário da UCS em Veranópolis e contou com a presença da Secretária de Educação e Cultura, Elis Regina Perachi Favero; Secretário de Turismo, Romeo Mattioli Tedesco; Presidente do Conselho Municipal de Educação, Zairo Gilioli; Diretora da Atuaserra e do Projeto Pulando Janelas, Beatriz Paulus; Gerente do Hotel Princesa dos Vales, Roberta Siviero, além de professores, pais e convidados.

O curso proporciona oportunidades de emprego e capacitação aos jovens educando para o mercado de trabalho e formação de bons cidadãos. Inclusive com alguns alunos já trabalhando em diversos estabelecimentos do município.



SHRBS COMEMORA DIA DO HOTELEIRO E DO RESTAURANTEIRO

O Dia do Hoteleiro e do Restauranteiro, comemorado nacionalmente em 9 de novembro conforme a Lei 12.483 de maio de 2006, foi marcado por atividades, na sede do SHRBS, em 4 de novembro. Os convidados foram recepcionados por atores do Grupo de Teatro Tem Gente Teatrando caracterizados como cozinheiro, camareira e garçom.

Outra iniciativa da entidade foi enviar medalhas dos santos protetores da categoria a todos os associados. Desta forma o SHRBS Região Uva e Vinho deseja a todos os associados proteção e vida longa aos seus empreendimentos.



Crédito: fotos: Luis Chaves



Crédito: fotos: Luis Chaves



SÃO LOURENÇO, PADROEIRO DOS RESTAURANTEIROS



Conta-nos a história que São Lourenço como primeiro Diácono tinha grande amizade com o Papa Sisto II, sendo responsável pela administração dos bens da Igreja que sustentava muitos necessitados.

Diante da perseguição do Imperador Valeriano, o Prefeito local exigiu de Lourenço os tesouros da Igreja, para isto o Santo íacono pediu um prazo, o qual foi o suficiente para reunir no átrio os órfãos, os cegos, os coxos, as viúvas, os idosos. Todos os que a Igreja socorria, e no fim do prazo, com bom humor, disse: "Eis aqui os nossos tesouros, que nunca diminuem, e podem ser encontrados em toda a parte." Sentindo-se

iludido, o prefeito sujeitou o santo a diversos tormentos, até colocá-lo sobre um braseiro ardente, São Lourenço que sofreu o martírio em 258, não parava de interceder por todos, e mesmo assim encontrou força para dizer no auge do sofrimento na grelha: "Vira-me que já estou bem assado deste lado".

São Lourenço é padroeiro dos cozinheiros, dos pasteleiros, dos estalajadeiros, dos bibliotecários, dos bombeiros, dos profissionais do vidro e dos pobres.



SÃO FRANCISCO XAVIER, PADROEIRO DO TURISMO

Francisco Xavier nasceu no castelo de sua família em Xavier, Navarro na Espanha em 156. Estudou na Universidade de Paris e recebeu seu doutorado em 1528. Ali conheceu Santo Inácio Loyola e fundaram a Companhia de Jesus, os Jesuítas. Assim Xavier, Loyola e 06 outros tomaram seus votos em Montamant e três anos mais tarde Xavier foi ordenado em Veneza e foi com Inácio para Roma onde o papa aprovou a ordem em 1540.

Francisco resistiu as piores condições, sofrendo extremos de

SÃO JULIANO, PADROEIRO DOS HOTELEIROS



Casado, possuía uma hospedaria. Nela partilhava a vida eterna que trazia em seu coração e a hospitalidade. Amou a família e os necessitados.

No ano de 305, o Imperador Diocleciano inicia uma perseguição aos cristãos. Juliano, então, passou a acolher em sua hospedaria os perseguidos. Sendo denunciado Juliano foi levado ao tribunal e por não renunciar à fé em Cristo, foi condenado e decapitado. São Juliano é padroeiro dos hoteleiros, pilotos de barcas, viajantes, turistas e dos que trabalham no circo.

frio e de calor em suas viagens. Sempre procurava os pobres e os abandonados. Viajava às vezes centenas de quilômetros a pé e com isso conheceu grande parte do povo do Extremo Oriente. Tinha o dom de aprender rapidamente as línguas e os dialetos e fazia milagres sempre que era necessário convencer os descrentes.

São Francisco Xavier é padroeiro do Turismo e dos profissionais que atuam na área.

CADASTUR É FONTE DE CONSULTA TURÍSTICA

Executado pelo MTur, em parceria com os órgãos oficiais de turismo das unidades da Federação, o CADASTUR é o sistema de cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam na cadeia produtiva do turismo. O cadastro permite a participação em eventos, feiras e ações realizados pelo Ministério do Turismo e pela Embratur, como o Salão do Turismo, Vai Brasil e Portal de Hospedagem. Também disponibiliza acesso a linhas de financiamento específicas para o turismo, por meio de bancos oficiais, além da participação em programas de qualificação promovidos e apoiados pelo MTur. O cadastro é excelente fonte de consulta do mercado turístico brasileiro.

Ele recebe cadastros obrigatórios dos prestadores de serviços turísticos de meios de

hospedagem, como albergue, condo-hotel, flat, hotel urbano, hotel de selva, hotel fazenda, hotel histórico, pousada, resort, e cama e café; de agências de turismo, transportadoras turísticas, organizadoras de eventos, parques temáticos, acampamentos turísticos e guias de turismo. Em caráter opcional, também poderão se cadastrar restaurantes, cafeterias e bares, centros de convenções, estruturas de apoio ao turismo náutico, casas de espetáculo, prestadoras de serviços de infraestrutura para eventos, locadoras de veículos para turistas e prestadoras especializadas em segmentos turísticos. Para mais informações acesse a Portaria 197, de 31 de julho de 2013.

TURISMO VAI FISCALIZAR PRESTADORES DE SERVIÇO

O Ministério do Turismo ganhou força para fiscalizar os prestadores de serviços do setor e guias de turismo com a publicação da portaria 311. A partir de agora, o MTur vai poder advertir, multar, interditar e até pedir o cancelamento do registro dos prestadores que estiverem prestando serviço sem o cadastro no Ministério do Turismo, e que não apresentarem informações referentes ao exercício de suas atividades ou deixarem de fornecer dados sobre o perfil dos hóspedes, como taxa de ocupação, permanência média e números de hóspedes por unidade habitacional.

As multas variam entre R\$ 453,00 e R\$ 854 mil. A fiscalização dos estabelecimentos será feita por órgãos delegados, como por exemplo secretarias de turismo e empresas de turismo, pelo Ministério do Turismo, que receberão um treinamento específico em Brasília

entre janeiro e fevereiro de 2014. As blitz serão feitas preferencialmente em dupla e o fiscal preencherá um auto de infração. Serão concedidos de 5 a 30 dias para correção do problema.

De acordo com a portaria, as penalidades variam o conforme a classificação da infração, de leve a grave e, conforme os fatores atenuantes e agravantes. Em caso de reincidência, o prestador será multado de acordo com a capacidade econômica. O fiscal poderá pedir ainda o cancelamento da classificação e do cadastro, de acordo com a reincidência ou a gravidade da infração.

Fonte: ASCOM



O SHRBS Região Uva e Vinho brinda a chegada do Novo Ano.
Agradece as parcerias nas conquistas e a confiança depositada
em seus 65 anos de existência.
Segue, confiante, rumo ao futuro na busca de maior
representatividade e de avanços para seus associados e parceiros.
Feliz Natal e Próspero 2014.
São os votos da Diretoria e Equipe do SHRBS Região Uva e Vinho.



Fundada em 1969, a Churrascaria do Sérgio iniciou no segmento de refeições voltadas à classe trabalhadora, quando ainda não era comum as empresas disporem de restaurantes próprios e nem mesmo oferecerem alimentação em ambientes internos. Neste período, os restaurantes eram simples, normalmente vendiam diversos produtos e também ofereciam refeições rápidas.

Pioneiro no ramo de alimentações voltadas a uma classe diferenciada, que dependia desta modalidade de serviços, o fundador Sérgio Lorandi iniciou oferecendo lanches rápidos, como a la minutas, baurus, sanduíches e pastéis. A jornada de trabalho do empreendedor se iniciava às 5h, quando servia café aos clientes que estavam a caminho do trabalho. Ao meio-dia e à noite servia a la minutas, baurus, lanches rápidos e prato feito.

Sérgio foi um líder que optou por ser comerciante, pois acreditava em seu carisma e na sua habilidade em tratar com os clientes. Essas características o levaram a ser uma pessoa conhecida em toda cidade. Também ficou famoso pelo bauru que servia, fidelizando uma clientela que se mantém até os dias atuais.

Com o fortalecimento da marca, em 1983 o empreendedor sentiu a necessidade de ampliar o negócio e se instalou em sede própria, na Rua Moreira César, 587, Bairro São José, onde está até hoje. A partir de 1990 passou a trabalhar com jantares fechados e cardápios especiais como perdiz, codorna, javali, faisão e coelho. Neste mesmo período foi inserido o espeto corrido, acompanhado de sopa de capeletti, massa, polenta, carne lessa, maionese e salada mista, tudo servido diretamente na mesa. Com o aumento da clientela e o surgimento do buffet agregou ao cardápio mais variedades de pratos quentes e saladas. Em 2011 foi incluído o buffet a quilo.

Após o falecimento do fundador em 17 de dezembro de 2010, a Churrascaria do Sérgio passou a ser dirigida pelos três filhos. Os herdeiros, sentindo a necessidade de dar continuidade ao negócio, investiram na gestão da churrascaria, pois cresceram no ambiente e sabiam o que o empreendimento representava para o fundador. Também compreenderam que abrir mão do negócio seria negligenciar a história que foi responsável pelo sustento da família por muitos anos.

CLIENTELA FIEL

João Carlos Rech recorda que acompanhava seu avô José Betiol, falecido em 1977 aos 75 anos, nas entregas de leite em garrafas de vidro e transportadas em carroça puxada por cavalos. Destaca que, além de servir refeições, a Churrascaria do Sérgio vendia outros produtos, como rolo de fumo, palha para palheiro, aguardente, leite fresco, queijo e salame. Marcelo Santo Andreazza, hoje com 76 anos, é frequentador do estabelecimento desde a sua fundação. "Quando eu chegava de viagem tinha que passar no Sérgio para tomar um cafezinho e conversar um pouco. Éramos muito amigos."

Noemi de Oliveira, 56 anos, cliente até os dias atuais, fala que no início era uma lancheria simples, em uma velha casa de madeira. Independente do estilo do local, Noemi tomava o café e comia um pastel

todos os dias antes de ir para o trabalho.

José Zanrosso, 58 anos, lembra que seu avô Belmiro Zanrosso, já falecido, morava no interior e vinha à cidade duas vezes por mês. Tinha como hábito passar no Sérgio para comer um pastel e tomar um cafezinho. "Fizemos isso por 10 anos," destaca. Zanrosso salienta que Sérgio tinha um carinho especial pelas pessoas mais velhas.

Jorge Francischetti, 62 anos, cliente desde 1970, recorda que à época não havia muitos locais que serviam refeições em Caxias do Sul, mas apenas lanches rápidos. Em razão disso, Jorge se deslocava do trabalho para comer o famoso bife acebolado com arroz branco. Lembra que o local era pequeno e estava sempre lotado, com filas de pessoas aguardando atendimento.

CHURRASCARIA DO SÉRGIO



Atualmente, a Churrascaria do Sérgio tem capacidade para atender 180 pessoas sentadas. O cardápio oferecido é típico da gastronomia italiana, com massa, polenta frita, queijo à milanesa, macarrão, lasanha, batata frita, tortei, sopa de capeletti e saladas variadas. A essa variedade de pratos agrega-se o churrasco como prato principal com mais de 20 opções de carnes.

Também são vendidas viandas prontas a valores acessíveis e com maior quantidade de alimentos. Outra opção existente no cardápio é o churrasco vendido à quilo, com a possibilidade de o cliente escolher a carne de sua preferência para levar para casa. O espaço também é locado para festas em geral, como formaturas, casamentos e aniversários, em que é servido o espeto corrido. O atendimento é diário, das 11h às 14h.



RESGATE DA HISTÓRIA

A diretoria do SHRBS Região Uva e Vinho lançou ação para resgatar a história da entidade, que completou 65 anos em agosto. A iniciativa se concretizará com o apoio das empresas do segmento, que poderão contribuir com documentos e fotos históricas. O material servirá de base para a produção do livro comemorativo dos 70 anos do sindicato. Contatos podem ser feitos com a gerente operacional da entidade Luciane Perez pelo telefone 3221.2666 ou e-mail operacional@sindregiao.com.br.

FENAMASSA 2013 RECEBE 15 MIL VISITANTES

O Festival Nacional da Massa – FenaMassa 2013 – dobrou o número de visitantes em sua segunda edição. A organização estima que o público tenha superado a marca de 15 mil visitantes. Em 2012, o primeiro festival recebeu sete mil pessoas durante dois finais de semana.

Os números indicam que quatro toneladas de massa foram servidos nos seis dias de programação. Nesta edição, a organização informa que o número de expositores duplicou. No ano de 2013, o espaço do festival também dobrou na Praça Garibaldi.

O coordenador do comitê geral da FenaMassa 2013, Roberto José Dalle Molle, refere o envolvimento da comunidade pradense com o festival. “Tivemos dois finais de semana

com intensa participação da população. Eles sentiram-se atraídos por esse sentimento de resgate cultural”, comenta.

Roberto observa que o patrimônio cultural do município é único no Brasil. Para ele, o alvo de 2014 é atrair visitantes do estado de Santa Catarina. “Verificamos que a FenaMassa já é uma marca forte em todo território gaúcho, agora visamos o cenário nacional”, vislumbra o coordenador do comitê geral. Roberto também pondera que o festival adota como lema o aperfeiçoamento constante e detalhes serão ajustados para a 3ª edição.

Fonte: Assessoria de Imprensa Fenamassa

ESCUPTORES DE 10 PAÍSES EXECUTAM OBRAS EM BENTO

O município de Bento Gonçalves se mobilizou para receber 10 renomados escultores, que participaram de 4 a 20 de outubro do II Simpósio Internacional de Escultores. A iniciativa foi do Instituto Tarcísio Michelin e viabilizada por meio da Lei de Incentivo à Cultura, da Secretaria de Estado da Cultura do Rio Grande do Sul.

Os participantes da segunda edição foram Park Chan-Kab (Coreia do Sul), Eric Verhelst (Bélgica), Constantina Iconomopulos (Argentina), Julio Londoño (Colômbia), Aquiles Jiménez (Costa Rica), Jean-Claude Lambert (França), Alceo Luiz De Costa (Brasil), Tanya Preminger (Israel/Rússia), Djordje Cpajak (Sérvia) e Renato Brunello (Itália). Durante os 16 dias os artistas trabalharam, cada um deles, em blocos de pedra basalto de grande porte, dispostos na Rua Dr. Rolando Gudde (próximo da Casa das Artes), no Bairro Planalto.

Além da troca de experiências, conhecimentos e técnicas com diferentes culturas, a comunidade e os turistas tiveram a oportunidade de interagir com os artistas, acompanhando a evolução de cada uma das obras. As obras produzidas permanecerão no Município, enriquecendo o patrimônio artístico e cultural do País.



PRIMEIRA EDIÇÃO INDEPENDENTE DO FESTIVAL DO MOSCATEL ENCERRA COM AVALIAÇÃO POSITIVA



O novo formato do evento enogastrômico foi conferido por moradores e visitantes do município de Farroupilha-RS no último final de semana.

Nesta terceira edição do evento, a primeira realizada de forma independente, o Festival do Moscatel apresentou-

se aos visitantes com um novo formato e conceito. A proposta serviu à vontade, cardápio diferenciado, elaborado pelos Chefs da Escola de Gastronomia da UCS, e bebidas de excelência, muitas delas premiadas internacionalmente, fornecidas pelas vinícolas da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin). Um Festival enogastrômico diferenciado também pelo ambiente aconchegante, que proporcionou aos visitantes o conforto de acomodações para sentar, com lugares limitados, sendo possível, inclusive, a reserva de mesas antecipadamente. O ingresso foi de

R\$ 80, com direito ao cardápio e às bebidas, servidos à vontade, e a uma taça personalizada do evento. O funcionamento ocorreu na sexta-feira, 29/11, das 19h às 22h; no sábado, 30/11, das 11h às 16h e das 17h às 22h; e no domingo, 01/12, das 11h às 16h.

O público visitante, contabilizado em 850 pessoas, aprovou a nova proposta e saiu satisfeito. “O Festival do Moscatel, por sua proposta, pelo cardápio, bebidas e atendimento excelentes, deve continuar”, enfatizou Celestino Migot, de Garibaldi, que esteve no evento com a esposa e um casal de amigos.

O Festival do Moscatel tem por objetivo promover em âmbito nacional o posto ocupado por Farroupilha de maior produtor brasileiro de uvas moscatéis, utilizadas na elaboração de vinhos finos e espumantes. A projeção é de que o Festival do Moscatel se posicione entre os grandes eventos que atraem turistas à Serra Gaúcha. A realização é da Prefeitura Municipal de Farroupilha, através das Secretarias de Desenvolvimento Econômico e Turismo e de Agricultura e da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin). O evento tem o apoio do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), Conselho Municipal de Turismo, Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS), Atuaserra, Secretaria Estadual de Turismo, Universidade de Caxias do Sul (UCS) e patrocínio de LNF – Latino Americana e Mário Tur

BENTO IMPLANTA NOVO ROTEIRO TURÍSTICO

Com um concerto ao entardecer, Bento Gonçalves inaugurou a Rota Encantos da Eulália. O roteiro rural reúne 13 empresas e apresenta atividades diversificadas como gastronomia, caminhadas, turismo de aventura, rapel, montanhismo, locais para eventos, casas antigas e vinícolas. Saiba mais no site www.encantosdaeulalia.com.br ou www.turismobento.com.br.

FENACHAMP 2013 TERMINA COM ÓTIMOS RESULTADOS

Grandes atrações musicais, duas tentativas de recorde mundial e aumento do consumo de espumante movimentaram Garibaldi nos finais de semana no período de 3 a 27 de outubro. A Fenachamp reuniu as maiores vinícolas do país e ganhou destaque na mídia nacional. O público presente no último dia acompanhou emocionante cerimônia de encerramento.

A Fenachamp 2013 se despediu com a certeza de que comemorou os 100 anos de história do espumante brasileiro com muitas atrações especiais. As duas tentativas de quebra de recorde foram os destaques. O maior sabrage coletivo do mundo ocorreu no dia

5 de outubro, em ritual que resultou na degola do gargalo de 277 garrafas de espumante, fato confirmado pela comissão do Guinness Book. A maior taça de espumante do mundo recebeu, em 12 de outubro, o volume de 134 garrafas, totalizando 100,5 litros da bebida, e aguarda confirmação do livro dos recordes.

A Fenachamp 2013 se destacou também em função do consumo da bebida pelos participantes. Neste ano foram consumidas 25 mil garrafas de espumante, aumento de 5% em relação à festa passada. A próxima edição será em 2015, de 1º a 25 de outubro.

SEMTUR PREMIA VENCEDORES DE CONCURSO FOTOGRÁFICO

Como parte da programação da 4ª Semana Municipal do Turismo, a Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria Municipal do Turismo, lançou a exposição e premiou os vencedores do concurso 4º Clic Fotográfico Turístico - Isso é Caxias!. Foram feitas 205 inscrições nas categorias "fotografia de retrato e fotografia de viagem". O evento ocorreu no Shopping Estação San Pelegrino, com a presença da secretária municipal do Turismo, Drica de Lucena, e convidados. Além dos três primeiros colocados em cada categoria, houve a premiação da fotografia destaque. A vencedora foi Annemarie Brugger com a obra "Neve na Praça Dante Alighieri".

Os vencedores por categoria

FOTOGRAFIA DE VIAGEM

1º lugar: Carlos André Roani com a obra "Ruralidades"

2º lugar: Gisela C. Fedrizzi (Gisa Fedrizzi) com a obra "Uma pintura"

3º lugar: Jackson Samuel da Rosa Cardoso com a obra "Branca de Neve"

FOTOGRAFIA DE RETRATO

1º lugar: Gisela C. Fedrizzi (Gisa Fedrizzi) com a obra "Contra Luz"

2º lugar: Gisela C. Fedrizzi (Gisa Fedrizzi) com a obra "Preparando o Vinco"

3º lugar: Mauro José Bettiol com a obra "Isso é Caxias, sob conferência!"



CRÉDITO FOTO: ANNEMARIE BRUGGER



CRÉDITO FOTO: JACKSON SAMUEL R. CARDOSO



CRÉDITO FOTO: MAURO JOSÉ BETTIOL



CRÉDITO FOTO: GISA FEDRIZZI

FESTA NACIONAL DA UVA 2014



CIDADE SE PREPARA PARA MAIS UM GRANDE EVENTO

Sob o tema Na Alegria da Diversidade, a Festa Nacional da Uva 2014 terá programação com centenas de atrações para divertir os milhares de visitantes esperados no período de 20 de fevereiro a 9 de março. O evento, que completará 83 anos de história, lembrará os 60 anos do Monumento Nacional ao Imigrante e homenageará todas as etnias que contribuíram para o crescimento de Caxias do Sul.

DESFILES SERÃO SOMENTE À NOITE

Mais uma vez a beleza do desfile cênico musical tomará conta do Centro de Caxias do Sul, durante a Festa Nacional. Tradição iniciada em 1932, a comunidade pode fazer parte desse espetáculo. As novidades introduzidas nos desfiles da edição 2012 que conquistaram ao público serão mantidas, como a participação da Orquestra Municipal de Sopros, do Coral Municipal, da Cia. Municipal de Dança e de artistas caxienses.

Sempre à noite, às 20h, os desfiles terão a iluminação cênica como ponto forte. O percurso de 800 metros começará na Rua Andrade Neves, com cena final em espaço cênico montado em frente às escadarias da Catedral, na Praça Dante Alighieri, e terminará na Rua Dr. Montauray com a Os 18 do Forte.

DA ENTRADA À SAÍDA DO PARQUE, ATENÇÃO ESPECIAL AOS VISITANTES

Interação, diversidade e muita alegria. É desta forma que a Diretoria de Hospitalidade da Festa Nacional da Uva 2014 quer envolver ainda mais o público, de Caxias e de fora, que visitar o Parque de Eventos. Sustentadas por

sete conceitos chave – Sensações, Alegria, Diversidade, Segurança, Inclusão, Informação e Acolhimento, as ações querem divertir os visitantes e oferecer comodidade e muita alegria durante o passeio.

GASTRONOMIA - Quem visitar a Festa Nacional da Uva de 2014 encontrará novidades no que se refere à gastronomia. Com a ideia de melhorar a cada edição, o Mapa Gastronômico será mantido para auxiliar visitantes e turistas a se alimentarem adequadamente dentro do Parque de Eventos. Além disso, totens informativos estarão por todo o local com informações sobre bares e restaurantes e pontos de venda de uvas finas.

Serão 6.800 metros² de Praça de Alimentação, além dos restaurantes típicos como o Salão Paroquial, que recria as festas coloniais da região. Outros 55 expositores estarão espalhados por todo o Parque. O Espaço Vinícolas será estabelecido no Pavilhão 2, junto à área da praça de alimentação e terá 16 espaços temáticos e lounge central com degustação de vinhos finos por adesão. O Coreto, na praça de alimentação, também alegrará os frequentadores com atrações típicas regionais.

SHRBS COM AÇÕES PARA ATENDIMENTO AOS VISITANTES

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho participará ativamente de várias ações para promover a Festa da Uva e garantir atendimento especial aos visitantes e caxienses. No Parque de Eventos a entidade comandará a Central de Hospedagem. Turistas que precisarem de informações e encaminhamento de hospedagem terão equipe treinada para oferecer todo o atendimento necessário. Será criada estrutura próxima ao pórtico de entrada do parque, que funcionará durante todo o período da festa. “Teremos todas as informações sobre disponibilidade de vagas na rede hoteleira de Caxias do Sul e da região”, destaca o presidente João Leidens.

A entidade renovou parceria com a Festa Nacional da Uva com a distribuição de aventais para garçons e sotto piattos entre os conveniados. Os sotto piattos terão imagem típica da região junto com lápis de cera para que as crianças possam colorir o desenho. Também será desenvolvido o Benvenuti Festa da Uva, onde artistas irão a hotéis e restaurantes da cidade para fazer a divulgação da festa.

O SHRBS aderiu à promoção do comércio de Caxias do Sul, que distribuirá ingressos para os pavilhões da Festa da Uva. A iniciativa envolve o Sindilojas, Sindigêneros e CDL. Os estabelecimentos participantes criarão promoções de compra em que darão como desconto um ingresso para os pavilhões da Festa da Uva. Interessados podem obter mais informações com o sindicato por telefone ou e-mail.

Segundo João Leidens, o envolvimento da entidade

com a Festa da Uva deve-se aos resultados sempre benéficos que o evento traz para o setor e cidade como um todo. “A cada nova edição se percebe o empresário mais consciente e parceiro, entendendo que é importante investir e participar para ter resultados positivos, aumentando suas vendas e fluxo turístico, importante para a rotina diária do estabelecimento.”



PROGRAMAÇÃO DOS DESFILES

Fevereiro

Dias 20 (quinta-feira), 21 (sexta-feira), 22 (sábado) e 23 (domingo)

MARÇO

Dias 2 (domingo), 7 (sexta-feira), 8 (sábado) e 9 (domingo)

Horário: todos os desfiles serão realizados à noite, a partir de 20h

Ingressos: arquibancada R\$ 30 (inteira) e R\$ 15 (melhor idade e estudante)

Funcionamento do Parque de Exposições

De segunda a sexta-feira, das 14h às 22h

Sábados e domingos, das 9h às 22h

INGRESSOS

Segunda a quinta-feira: R\$ 8 (inteira) e R\$ 4 (melhor idade e estudante)

Sexta-feira a domingo: R\$ 12 (inteira) e R\$ 6 (melhor idade e estudante)

Som e Luz no Parque da Festa da Uva

Horário: das 21h às 21h40

Valor do ingresso: R\$ 30 (inteira) e R\$ 15 (melhor idade e estudante)

SABOR DA FESTA

Conheça as variedades de uva cultivadas na região (vídeo e degustação com duração de 30 minutos). A ação é gratuita, com direito a brinde

Segunda a sexta, às 15h30, e sábado e domingo, às 15h30, 17h e 19h

AVALIAÇÃO DE VINHOS ATINGE SUA MAIORIDADE



Crédito da foto Gilmar Gomes/Divulgação

Mais de 850 degustadores participaram da 21ª Avaliação Nacional de Vinhos

A 21ª Avaliação Nacional de Vinhos mostrou para um público formado por 850 apreciadores que a produção brasileira vem evoluindo a cada safra. Na taça, eles tiveram a oportunidade de degustar 16 vinhos selecionados dentre os 30% representativos da Safra 2013, resultado extraído de um total de 309 amostras inscritas por 63 vinícolas. Reconhecida como a maior avaliação de vinhos de uma mesma safra do planeta, a 21ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2013 chega a sua maioridade consolidada. Nessas 21 edições foram avaliadas 4.832 amostras e 13 mil pessoas testemunharam o momento

maior do vinho brasileiro.

Desde 1993, quando foi criada pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), a avaliação exerce forte influência na evolução da produção nacional e na promoção do vinho junto ao mercado consumidor, atraindo olhares do mundo todo. Concorrida, a 21ª edição esgotou os ingressos em apenas duas horas. O privilégio de viver essa experiência coube para apreciadores de 13 estados brasileiros, além do Distrito Federal, e de sete países: Alemanha, Austrália, Chile, Cuba, Estados Unidos, Itália e Uruguai.

Na abertura do evento, realizado no Parque de Eventos de Bento Gonçalves, o presidente da ABE, enólogo Luciano Vian, disse que a avaliação tem a responsabilidade de apresentar novas regiões produtoras de vinho do país, suas potencialidades e retratar os movimentos que o setor e o mercado consumidor espelham. “Os vinhos que estarão no mercado nos próximos anos já despontam na avaliação”. Vian aproveitou a presença de políticos, empresários e líderes do setor para dizer que todos sabem quais são os problemas enfrentados para elaborar vinhos no Brasil. “Está na hora de virar o jogo. Construir um pensamento, uma agenda construtiva e positiva. E quem vai fazer isso somos nós. A avaliação é um exemplo”, enfatizou.

Ao final do evento, foram revelados os 30% mais representativos e, dentre eles, os 16 vinhos selecionados para o dia. Para cada amostra servida, foram utilizadas 90 garrafas, totalizando 1.440, servidas por 115 alunos dos cursos de Viticultura e Enologia do Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) e de Enoturismo da Fisul. O jornalista Irineu Fernando Guarnier Filho e o enólogo Mario Geisse foram os homenageados com o Troféu Vitis 2013 nas categorias Amigo do Vinho Brasileiro e Enológico, respectivamente.

SPA DO VINHO SEDIA BAILE IMPERIAL

O Baile Imperial, realizado no SPA do Vinho, em Bento Gonçalves, teve banquete, ópera, espetáculo e baile de máscaras, remetendo os convidados diretamente ao século XIX. O banquete elaborado pelo Chef Gayber Silveira foi uma das atrações da noite.

Associe-se ao SHRBS!

São mais de **20 benefícios** para seu crescimento.
 Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000!
SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do país.
 Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!

Anuncie no Informativo do SHRBS!

Veiculação trimestral com tiragem de **3.000 unidades**.
 Informe-se: 54 3221.2666 ou 3453.8000!
SHRBS: 2º maior Sindicato da categoria no Estado e 12º do país.
 Representatividade e Desenvolvimento para o Associado!



Sua empresa precisa de crédito? Falta garantia? Procure a Garantiserra.

- Orientação sobre a linha de crédito adequada
- Condições especiais nos bancos parceiros
- Recursos próprios como parte da garantia
- Atendimento a micro, pequenas e médias empresas

www.gantiserra.org.br • (54) 3021.0400

Até **80%** de aval para
 o seu **empréstimo**. *
 * mediante aprovação
 nos bancos parceiros.

Garantiserra-RS
 Associação de Garantia de Crédito

EXPOBENTO 2014

Crédito Foto Divulgação/ExpoBento 2014



Realizado no dia 26 de outubro o lançamento da ExpoBento 2014 teve como principal atrativo a presença de uma das maiores personalidades do esporte brasileiro, o técnico da Seleção Brasileira, Luiz Felipe Scolari. A maior feira multisetorial do Brasil foi apresentada oficialmente a um público de aproximadamente 300 pessoas, que lotou o hall de entrada do Parque de Eventos de Bento Gonçalves. Além do pontapé inicial de Felipão, o evento teve a apresentação das novidades e temática da próxima edição, marcada para o período de 5 e 15 de junho. O presidente da ExpoBento 2014, Rafael De Toni, afirmou que a meta é atrair cerca de 200 mil visitantes, que terão a oportunidade de fazer boas compras e desfrutar de ambientes temáticos de lazer e entretenimento. Mais de 25 mil itens em produtos e serviços, com opções para toda a família, serão oferecidos por cerca de 450 expositores. Informações podem ser obtidas na secretaria da ExpoBento por meio do telefone (54) 2105.1999 ou com José Carlos Zortéa, responsável pela comercialização, pelo telefone (54) 9139.2951.

BENTO RECEBERÁ FEIRAS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

De 8 a 11 de abril de 2014 o Parque de Eventos de Bento Gonçalves sediará a 11ª edição das feiras Envase Brasil e Brasil Alimenta, que têm por objetivo ampliar os relacionamentos, desenvolver os setores e contribuir para a qualificação continuada das cadeias produtivas. A Envase Brasil, feira de tecnologia, embalagens e processos para indústria de bebidas e alimentos, abrigará os salões tecnológicos Vinotech (para enologia e viticultura), Techlac (para laticínios e derivados) e Techbeer (para microcervejarias), destinados aos profissionais das indústrias de bebidas e alimentos.

Já a Brasil Alimenta oportunizará o acesso de novas empresas expositoras, fornecedores de tecnologia, produtos e serviços para industrialização e processamento de alimentos. Estarão em destaque máquinas, equipamentos, tecnologia e matérias-primas para indústrias de alimentos, como conservas, embutidos, laticínios, doces e massas, dentre outros.

O público visitante será formado por dirigentes das indústrias e profissionais das cadeias de varejo, supermercados, açougues, restaurantes, hotéis, cozinhas e alimentação industrial.

A programação ainda terá a realização de cursos para a qualificação profissional, com abordagem de assuntos em todas as áreas da cadeia produtiva. Haverá o Encontro Produtor, voltado para produtores de uvas e de frutas de caroços, como pêssegos, ameixas e nectarinas, além da inédita Conferência Internacional de Segurança de Alimentos. Também estão programadas palestras para a indústria de bebidas, compondo o eixo temático da Envase Experience. Figura nesta agenda o seminário Quality Wine, destinado ao setor vinícola, promovido pelo Ibravin, com enfoque mercadológico. O Projeto Via Láctea e Mini Usina, organizado pelo Instituto Cândido Tostes de Juiz de Fora (MG), será outra atração da programação.

FARROUPILHA PREMIA VINÍCOLAS

A 8ª Seleção de Vinhos de Farroupilha revelou na noite de 23 de novembro os vencedores do concurso que elege anualmente os melhores vinhos, espumantes, frisantes e sucos de uva do município. O evento consagrou 10 vinícolas com a entrega de uma medalha de bronze, 21 de prata e 33 de ouro. Pela primeira vez na história do concurso as medalhas de ouro concedidas superaram as de prata.

Como ocorre desde a segunda edição foram conferidas duas distinções especiais Moscatel Premium: ao vinho e ao espumante moscatéis com maior pontuação no concurso. O intuito é destacar o posto de maior produtor nacional dessas variedades ocupado por Farroupilha. A divulgação dos premiados ocorreu em jantar-baile, que reuniu cerca de 400 pessoas, no Clube Santa Rita.

Esta edição teve 163 amostras inscritas. Os produtos concorreram em 13 categorias, que compreendem vinhos finos e de mesa, espumantes, frisantes e sucos de uva. A análise sensorial foi feita por grupo composto por 37 degustadores no período de 1 a 3 de outubro.



CAXIAS DO SUL



COMITIVAS VISITAM CAXIAS

A Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria Municipal do Esporte e Lazer e do Comitê Executivo da Copa Caxias 2014, recepcionou a Seleção Costarriquenha de Futebol. O grupo conheceu os estádios Francisco Stédile e Alfredo Jaconi, o Instituto de Medicina do Esporte e Ciências Aplicadas ao Movimento Humano da UCS (IME), o aeroporto Hugo Cantergiani e os hotéis Intercity e Samuara, onde ficaram hospedados.

A cidade também recepcionou representantes da Seleção Equatoriana de Futebol. A comitiva foi composta pelo diretor da Federação, Vinicio Luna; pelo preparador físico, Carlos Velascos; e por Jorge Gushmer. A comitiva visitou os estádios Francisco Stédile e Alfredo Jaconi, onde conheceu o gramado, os vestiários e as academias. O terceiro local visitado foi o IME, que agradeceu a todos. "Ficamos muito contentes com a estrutura oferecida por Caxias do Sul. Gostamos dos estádios, das academias e muito deste espaço da saúde. Sem dúvida, a cidade poderá ser sede para nossa seleção", relatou Vinicio Luna. As duas comitivas receberam o livro que divulga Caxias do Sul para a Copa.

FARROUPILHA



FARROUPILHA INTENSIFICA REUNIÕES

Farroupilha se prepara para o evento, levando a comunidade a discussão sobre diversos assuntos relacionados a grandes eventos como a Copa 2014. No final de outubro, a cidade sediou a XI Jornada Estadual Contra Violência e Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes, com o tema "Violência e Exploração Sexual nesta rede não entram". Com o foco de prevenção, proteção, denúncia e punição de abusos sexuais infanto juvenis, o evento contou com a presença do Secretário da Justiça e dos Direitos Humanos do Estado, Fabiano Pereira.

Também palestraram o Coordenador Técnico da Fundação Maurício Sirotsky Sobrinho, Jeferson Weber, a inspetora de polícia do Departamento Estadual da Criança e do Adolescente (DECA), Sissi Moreira, a profissional da área do direito de família, Bianca Garibaldi, a integrante do Centro de Referência no Atendimento Infanto-Juvenil, Eliana Soares, e Nara Paraboni do Centro de Referência Especializado de Assistência Social (Creas) de Farroupilha.

BENTO GONÇALVES

BENTO RECEBÊ CINCO SELEÇÕES

Até outubro deste ano Bento Gonçalves recebeu a visita de delegações de cinco seleções classificadas para a Copa do Mundo de 2014. Rússia, Japão, Noruega, Alemanha e Costa Rica enviaram representantes para conhecer a estrutura oferecida pela cidade.

Desde agosto de 2012, Bento Gonçalves consta no catálogo oficial de candidatas a Centro de Treinamento de Seleção (CTS), locais que servirão como base para as equipes durante a Copa do Mundo 2014. O processo para Bento se candidatar a CTS iniciou-se em julho de 2009. A cidade também se candidatou, em 2010, para campo base, Team Base Camp, junto à Secretaria Extraordinária da Copa do Mundo 2014 do Estado do Rio Grande do Sul.

O Catálogo dos CTS é apresentado às seleções classificadas, a quem cabe a decisão final sobre o local onde ficarão concentradas. A escolha das seleções ocorrerá após o sorteio dos grupos, marcado para dezembro de 2013. O prazo para definição final é janeiro de 2014. A cidade de Bento Gonçalves foi contemplada na lista com dois "pareamentos". O pareamento é composto de um hotel oficial mais um campo de treinamento, compondo os centros de treinamento das seleções.

A cidade de Bento Gonçalves foi contemplada na lista, com dois "pareamentos". O pareamento é composto de um hotel oficial mais um campo de treinamento, o que compõe os centros de treinamento das seleções.

Crédito fotos: Marilene Schindwien



Até outubro de 2013 Bento Gonçalves recebeu a visita de delegações de cinco países, Rússia, Japão, Noruega, Alemanha e Costa Rica.

Empresas sustentáveis são aquelas que colocam a responsabilidade social em primeiro plano.



Ser sustentável é uma questão de atitude, um princípio ético e um legado a ser deixado para todas as gerações. Por acreditar nisso, a Souza Cruz apoia, desde o seu lançamento, uma campanha das principais entidades dos setores de Hospitalidade, Gastronomia, Panificação, Turismo e Conveniência, pela conscientização do varejo sobre a lei que proíbe a venda de cigarros para menores de 18 anos. Recente pesquisa* mostrou a eficácia da ação, que, acima de tudo, deu mais argumentos para que os varejistas adotassem uma postura mais responsável na venda do produto. É incentivando práticas como essa que a Souza Cruz reforça seu caráter de empresa que, mais do que líder de vendas, coloca a ética em primeiro lugar.

