

seghemrevista



Edição 42ª
Jul - Ago - Set
2017

SAVE THE DATE

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

06.11 - 16h às 23h

Local: Centro de Eventos
Mario Bianchi - Farroupilha RS

Confraternização e Oportunidades

ASSOCIADO •

VALORES

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

MISSÃO

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

VISÃO

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

REPRESENTATIVIDADE

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

✓ **Conselho Fiscal FBHA - Delegado Representante da FNHRBS:** Nestor De Carli

✓ **Conselho Regional do SESC/RS:** João Antônio Leidens

✓ **Conselho de Turismo da Fecomércio (CONTUR):** João Antônio Leidens e Márcia Ferronato

✓ **Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC/RS):** João Antônio Leidens

✓ **Associação de Turismo da Serra Gaúcha (Atuaserra):** Márcia Ferronato

✓ **Bento Film Commission e Destinos Indutores:** Márcia Ferronato

✓ **Bento Convention e Visitors Bureau:** Márcia Ferronato

✓ **Comitê Enoturismo:** Márcia Ferronato e Gladimir Zanella

✓ **Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas:** Márcia Ferronato

✓ **Comitê Polo Gastronômico do Rio Grande do Sul:** Márcia Ferronato

✓ **Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul:** Nestor de Carli

✓ **Grupo de Trabalho de Resíduos Sólidos da Diretoria de Desenvolvimento Sustentável da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC):** Gustavo Sirena

✓ **Comitê de Ecoeficiência**

da Serra Gaúcha: Euclides Antônio Sirena

✓ **Comitê de Responsabilidade Social da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Euclides Antônio Sirena

✓ **Conselho Municipal de Desenvolvimento Econômico de Caxias do Sul:** João Antônio Leidens

✓ **Conselho Municipal da Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (COMSEA):** Eduardo Farina e Márcia Ferronato

✓ **Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA):** Agnicayana Posser e Fabíola Bissani

✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR) - Bento Gonçalves:** Márcia Ferronato e Elaine Michelin
- **Caxias do Sul:**

Hotelaria: Jerson Martins e Amauri de Almeida Doro
Gastronomia: Vicente Perini e Fabíola Bissani

- **Farroupilha:**
Hotelaria: Jose Alencar Barbosa e Amauri de Almeida Doro
Gastronomia: Rudinei Galafassi e Márcia Ferronato

- **Flores da Cunha:**
Hotelaria: Rodrigo Prock e Viviane Fíório Viapiana
Gastronomia: Fabiano Manrich Fontana e Eni Longhi Rockembach

- **Nova Prata:** Michele Silva e Márcia Ferronato
- **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin
- **Veranópolis:** Letícia Ana Fracasso e Alvacir Casarotto

- **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Márcia Ferronato

EXPEDIENTE

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

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

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

Coordenação Editorial: Fabíola Bissani
Jornalista responsável: Roberto Hunoff
Projeto Gráfico: Rafael Frozi e Paula Quintas
Diagramação: Viviane Martins
Impressão: Grafilme
Tiragem: 3.350

Créditos Fotos: SEGH, Exata Comunicação e eventos, Alameda Pizzaria, Reprodução Pousada dos Capuchinhos, Antonio Valiente/Fotobjetiva, Julio Soares/Objetiva, Emanuele Nicola, Petter Campagna Kunrath, Bento Convetion, TÁTUM Business comm, Prefeitura Municipal de São Marcos, Reprodução Facebook 12º Batalhão De Polícia Militar, Tomaz Graciliano e Adroir Fotógrafo, Vanice Dal Magro, Greice Demoliner Tedesco, Valéria Loch, Eduardo Benini, Cléber Rezzadori, Fábio Campelo, SEMHAS, FBHA, TurisTic, Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Bento Gonçalves, Pexels Photos, Istock Photos, Thais Cristina Formentini, Daniel Bianchi, Airton Nery, SEBRAE, reprodução site Festuris, Natana Fontes, Alexandra Ungaratto, Marcielle Scarton, Giancarlo Zecca, ABEOC, Altemir Saibel/Gutto Morais, arquivo pessoal Enio Valli e divulgação.

SEGH 2014/2017

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

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

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

Suplentes
Jamur Bettoni

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

Suplentes
Tarcísio Vasco Michelin
Paulo Geremia

Equipe
Diretora Executiva: Márcia Ferronato
Gerente Administrativo Financeiro: Andréia Marchet da Rocha
Auxiliar Administrativa: Fabiane Pellegrini
Auxiliar Administrativa: Fabíola Bissani

CONFRATERNIZAÇÃO E OPORTUNIDADES

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

Evento gratuito, venha celebrar o Dia do Restauranteiro e Hoteleiro confraternizando e ampliando suas oportunidades de negócios. Contamos com a sua presença!



Disponibilidade de transporte para os convidados

Aposte na rede do bem, traga roupas de cama, mesa e banho

- Mais de **70 expositores** com vantagens nas negociações;
 - Sorteios de produtos;
 - Degustações;
 - Momento SEGH com diretoria e convidados;
 - Confraternização

Data: 06 de novembro de 2017

Local: Centro de Eventos Mário Bianchi (Parque Fenakiwi) - Farroupilha/RS

Horário: 16h às 22h30min

Inscrições pelo site

www.seghuveevinho.com.br

SEGH comemora 69 anos de fundação

Com atuação na defesa dos interesses das empresas do setor da gastronomia, hotelaria, bares e casas noturnas, o Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH) comemorou 69 anos de existência em 2 de agosto.

“A gastronomia, hotelaria, os bares e as casas noturnas são sinônimos de acolhimento”, ressalta o presidente João Antônio Leidens. Os 69 anos da entidade foram comemorados com reunião, seguida de jantar, que teve as presenças dos diretores e de suas esposas.

- Representa **2,1 mil empresas;**
- **Abrangência sindical em 19 municípios;**
- **Gera 7,6 mil empregos diretos;**
- **Convênios e parcerias com instituições, entidades e prestadores de serviços.**



Parabéns a todos que fazem parte desta história!

Diretoria SEGh

ASSOCIADO •

AÇÃO ARRECADADA DOAÇÕES PARA CASAS DE IDOSOS

Com objetivo de contribuir com setores vulneráveis das comunidades regionais, o SEGH Região Uva e Vinho desenvolve a campanha social Bem Estar – Vem Nos SEGH. Esposas de diretores trabalham na coleta, junto ao quadro social, de peças de cama, mesa e banho, que são doadas para casas de idosos que atendem público carente. A escolha da casa é indicada pela Vigilância Sanitária de Caxias do Sul e das prefeituras dos demais municípios da base territorial.

A campanha foi conduzida em agosto por Andrea Rizzi, Angelina Arlete Sirena, Neure Ferronato e Paula Zanella, juntamente com a diretora executiva Marcia Ferronato. Neste ano, os associados que contribuíram nessa corrente do bem foram Farina Park Hotel, Ferronato Gastronomia e Eventos, Hotel Vinocap, Quinta Estação e Sorveteria Urca. Foram arrecadadas 225 peças, além de fraldas geriátricas.

A Casa de Repouso – Recanto das Borboletas, localizada em Farroupilha, que atende 32 idosos, e a Clínica de Repouso – Novos Horizontes, de Caxias do Sul, que cuida de 25 pacientes, foram contempladas com as doações. Para a enfermeira da clínica Novos Horizontes, Bertila Contini Klein, as doações vieram em boa hora. E agradeceu pela clínica ter sido uma das escolhidas. A responsável pela casa Recanto das



Borboletas, Dalva Beatriz Borges da Silva, também agradeceu as empresas associadas que contribuíram com as

doações. Abriu as portas da casa para quem quiser conhecer sua estrutura e atendimento.

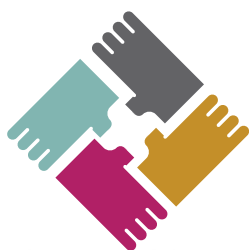
FARINA
PARK HOTEL

HOTEL
VINOCAP

urca
SORVETES

FERRONATTO[®]
— gastronomia e eventos —

QUINTA
ESTÁÇÃO
AND 20



CONVÊNIOS E PARCERIAS

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



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



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



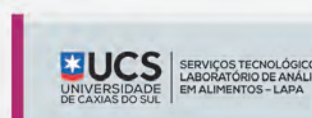
20% de desconto à vista nos cursos de extensão ofertados.
Fone: (54) 3292.1188



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



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



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



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



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



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



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



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



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



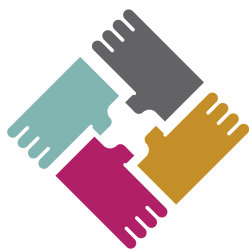
Oferta de qualificação gratuita para as empresas associadas.
Fone: (54) 3455.3200



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

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

ASSOCIADO •



CONVÊNIOS E PARCERIAS

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



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



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

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

Minussi Engenharia
Fone: (54) 3212.4446 / 9 9154.9016



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



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

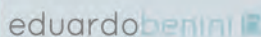
Biogênese Consultoria e Projetos Ambientais
Fone: (54) 3039.3328 / 9 9976.7814

Bioplanet Consultoria Ambiental
Fone: (54) 3025.6330

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

Habitat Consultoria Ambiental Ltda
Fone: (54) 3055.2003

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



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



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



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



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

Andréa Klein Rizzi
Fone: (54) 9 8405.2447

Carolina Rizzon
Fone: (54) 9 9988.6455

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



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

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

Procon visita o SEGH Caxias do Sul

Norma técnica proíbe valores diferenciados em função do sexo



Em razão da nota técnica nº 2, da Secretaria Nacional de Defesa do Consumidor, que define como irregular a diferenciação de preços entre homens e mulheres para ingresso em casas de entretenimento, alimentação e afins, o Procon repassou informações à diretoria do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria sobre medidas que serão adotadas para o cumprimento da norma. O coordenador do Procon Caxias do Sul, Luiz Fernando Del Rio Horn, solicitou à entidade empresarial que comunique seu quadro social sobre as novas regras.

O presidente João Leidens e o vice Vicente Perini informaram que o sindicato adotará as medidas necessárias para que os associados estejam cientes da medida.

O SEGH respeitará a Norma Técnica, mas acredita que a definição do preço dos produtos e serviços deveria ser regulada livremente pelo empreendimento, considerando a realidade de cada setor e local e custos envolvidos.

FBHA comenta sobre a diferenciação de preços

A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) considera um avanço nas relações de consumo a Lei 13.455/2017, publicada no dia 26 de junho no Diário Oficial da União, que faculta a diferenciação de preços de bens e serviços oferecidos ao público em função do prazo ou do instrumento de pagamento utilizado por parte de empresas em geral, inclusive hotéis, restaurantes, bares e similares. A norma também considera como nula a cláusula contratual, imposta por emissores de cartões de crédito ou débito, que proíba ou restrinja a possibilidade de diferenciação de preços.

Como contrapartida, a lei obriga as empresas que optarem pela diferenciação a informar, em local visível ao



consumidor, sobre os descontos eventualmente praticados para pagamento com cartão de débito ou crédito, bem

como o prazo de pagamento, sob pena de multas previstas no Código de Defesa do Consumidor.

PRINCIPAIS MUDANÇAS COM A REFORMA TRABALHISTA

A partir de 11 de novembro de 2017 entra em vigor a Lei 13.407, chamada de Reforma Trabalhista. Vejam abaixo as informações básicas com as principais alterações.

O SEGH, através da assessoria jurídica, vem realizando palestras na base territorial, apresentando as principais alterações que afetarão a categoria.

• **FÉRIAS** - As férias poderão ser fracionadas em até três períodos, mediante concordância do trabalhador, sendo que um deles não poderá ser inferior a 14 dias corridos e os demais não poderão ser inferiores a 5 dias corridos, cada um.

• **JORNADA** - Poderá ser estabelecida jornada de trabalho de 12 horas trabalhadas com 36 horas de descanso, mediante acordo individual com cada trabalhador.

• **TEMPO NA EMPRESA** - Não são consideradas como tempo à disposição da empresa as atividades do trabalhador como descanso, estudo, alimentação, interação entre colegas, higiene pessoal e troca de uniforme. Portanto, não serão remuneradas.

• **DESCANSO** - O intervalo dentro da jornada de trabalho poderá ser reduzido até 30 minutos, mas mediante acordo coletivo de trabalho, com a presença do sindicato dos trabalhadores. Além disso, se o empregador não conceder intervalo mínimo para almoço ou concedê-lo parcialmente, a indenização será de 50% do valor da hora normal de trabalho apenas sobre o tempo não concedido em vez de todo o tempo de intervalo devido.

• **PLANO DE CARGOS E SALÁRIOS** - O plano de carreira poderá ser negociado diretamente entre empregados e empregadores, sem necessidade de registro no Ministério do Trabalho.

• **TRANSPORTE** - O tempo despendido até o local de trabalho e o retorno, por qualquer meio de transporte, não será computado na jornada de trabalho.

• **TRABALHO INTERMITENTE (POR PERÍODO)** - O trabalhador poderá ser pago por período trabalhado, recebendo pelas horas ou diária. Ele terá direito a férias, FGTS, previdência e 13º salário proporcionais. No contrato deverá estar estabelecido o valor da hora de trabalho, que não pode ser inferior ao valor do salário mínimo por hora ou à remuneração dos demais empregados que exerçam a mesma função. O empregado deverá ser convocado com, no mínimo, três dias corridos de antecedência. No período de inatividade, pode prestar serviços a outros contratantes.

• **TRABALHO REMOTO** - O teletrabalho não será objeto de controle de horário e, portanto, não serão devidas horas extras nessa modalidade de contratação.

• **TRABALHO PARCIAL** - A duração pode ser de até 30 horas semanais, sem possibilidade de horas extras semanais, ou de 26 horas semanais ou menos, com até 6 horas extras, pagas com acréscimo de 50%. Um terço do período de férias pode ser convertido em indenização.

• **NEGOCIAÇÃO** - Convenções e acordos coletivos poderão prevalecer sobre a legislação. Assim, os sindicatos e as empresas podem negociar condições de trabalho diferentes das previstas em lei.

Em negociações sobre redução de

salários ou de jornada, deverá haver cláusula prevendo a proteção dos empregados contra demissão durante o prazo de vigência do acordo.

• **PRAZO DE VALIDADE DAS NORMAS COLETIVAS** - Os sindicatos e as empresas poderão dispor livremente sobre os prazos de validade dos acordos e convenções coletivas, desde que não ultrapasse o prazo de dois anos. E, em caso de expiração da validade, novas negociações terão de ser feitas.

• **CONTRIBUIÇÃO SINDICAL** - A contribuição sindical será opcional.

• **DEMISSÃO** - O contrato de trabalho poderá ser extinto de comum acordo, com pagamento de metade do aviso prévio e metade da multa de 40% sobre o saldo do FGTS. O empregado poderá ainda movimentar até 80% do valor depositado pela empresa na conta do FGTS, mas não terá direito ao seguro-desemprego.

• **DANOS MORAIS** - Foram estabelecidos critérios a serem analisados pelo Juiz do Trabalho para quantificar o dano moral. Ofensas graves cometidas por empregadores devem ser de no máximo 50 vezes o último salário contratual do ofendido.

• **TERCEIRIZAÇÃO** - Qualquer atividade poderá ser objeto de terceirização. O terceirizado deverá ter as mesmas condições de trabalho dos efetivos, como atendimento em ambulatório, alimentação, segurança, transporte, capacitação e qualidade de equipamentos. Haverá uma quarentena de 18 meses que impede que a empresa demita o trabalhador efetivo para recontratá-lo como terceirizado.

Foram promovidas palestras nos municípios de Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, São Marcos e Veranópolis para informar os associados do SEGH sobre as mudanças da Reforma Trabalhista



As próximas agendas para realização da palestra serão nos municípios:
- Farroupilha
- Nova Prata



• **GRAVIDEZ** – Desde que o médico da empregada permite, a mulheres grávidas poderá permanecer trabalhando em ambientes considerados insalubres em grau médio. Se não houver como remanejar a empregada grávida de ambiente insalubre em grau máximo, ela será afastada do trabalho em benefício do auxílio-maternidade.

• **BANCO DE HORAS** - O banco de horas pode ser pactuado por acordo individual escrito, desde que a compensação de jornada ocorra no período máximo de seis meses ou ainda no mesmo mês. Para o banco de horas de período superior a 6 meses, é necessário acordo coletivo ou convenção coletiva de trabalho.

• **RESCISÃO CONTRATUAL** - A homologação da rescisão do contrato

de trabalho pode ser feita na empresa, sem a necessidade de assistência do sindicato profissional.

• **MULTA** - A multa para empregador que mantém empregado não registrado é de R\$ 3 mil por empregado, que cai para R\$ 800 para microempresas ou empresa de pequeno porte.

• **AÇÕES NA JUSTIÇA** - O trabalhador será obrigado a comparecer às audiências na Justiça do Trabalho e, caso perca a ação, arcar com as custas do processo. Para os chamados honorários de sucumbência, devidos aos advogados da parte vencedora, quem perder a causa terá de pagar entre 5% e 15% do valor da sentença.

O trabalhador que tiver acesso à Justiça gratuita também estará sujeito ao pagamento de honorários

de perícias se tiver obtido créditos em outros processos capazes de suportar a despesa. Caso contrário, a União arcará com os custos. Da mesma forma, terá de pagar os honorários da parte vencedora em caso de perda da ação.

Além disso, o advogado terá que definir exatamente o que ele está pedindo, ou seja, o valor da causa na ação. Haverá ainda punições para quem agir com má-fé, com multa de 1% a 10% da causa, além de indenização para a parte contrária. É considerada de má-fé a pessoa que alterar a verdade dos fatos, usar o processo para objetivo ilegal, gerar resistência injustificada ao andamento do processo, entre outros.

Fonte: Assessoria jurídica SEGH, advogada Viridiana Sgorla

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

Solicite um orçamento
www.pontodoscafes.com.br

Ponto dos Cafés
Tudo para seu café

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

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

SEGH EM NOVO ENDEREÇO



Entidade ocupará sala no novo prédio em construção

Em fase final de obras, a nova sede do Centro da Indústria, Comércio e Serviços (CIC) de Bento Gonçalves tem prazo de conclusão estimado para novembro próximo. O projeto consolidado em conjunto com a Associação dos Fabricantes de Móveis do Rio Grande do Sul e Sindicato das Indústrias de Móveis de Bento Gonçalves abrigará escritórios de outras entidades empresariais. Dentre elas, do Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho.

O contrato de compra da sala pela entidade foi recentemente assinado pelo presidente João Leidens, e contou com a presença do vice Vicente Perini, dos diretores Gladimir Zanella, Eduardo Farina, Paulo Geremia e Moyses Michelon e associados. Também formalizaram a compra de suas sedes a Associação das Empresas da Construção Civil da Região dos Vinhedos, o Sindicato das Indústrias de Material Plástico da Região dos Vinhedos e o Sindicato das Empresas de Transportes de Cargas e Logística de Bento Gonçalves.

A transferência da sede, ação pre-

vista no planejamento do SEGH Região Uva e Vinho, se dará assim que o prédio for liberado para uso, o que deve ocorrer no fim do ano. A medida trará mais benefícios e visibilidade aos associados e ao setor.

Em nome do CIC, o presidente Laudir Miguel Piccoli destacou que a construção está sendo possível graças a uma série de alianças e definiu a nova sede como marco fundamental no fortalecimento associativo em Bento Gonçalves. “Esta iniciativa, certamente, fomentará o desenvolvimento de toda a região”, ressaltou.

SEGH reúne associados



A diretoria do SEGH Região Uva e Vinho segue promovendo reuniões com o objetivo de estreitar o relacionamento e levantar demandas do quadro de associados. Já ocorreram encontros em Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Farroupilha, Pinto Bandeira e Veranópolis. Ao longo dos próximos meses novas agendas serão cumpridas.



Vereadores de Bento têm encontro com o SEGH

Dando continuidade ao projeto SEGH pela Serra, a diretoria do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho (SEGH) organizou um encontro com vereadores de Bento Gonçalves. O objetivo foi apresentar aos parlamentares a atuação da entidade e suas ações para o fomento da categoria. Também serviu para a aproximação e o estreitamento das relações entre o sindicato e o Poder Legislativo, pois vários temas de interesse da atividade, não só municipais, precisam de apoio parlamen-



tar. A exposição foi feita pelo presidente João Leidens e pela diretora executiva Márcia Ferronato. Ainda participaram o vice-presidente Vicente Perini e os diretores Eduardo Farina, Gladimir Zanella, Nestor

De Carli e Paulo Geremia.

O presidente da Câmara, vereador Moisés Scussel Neto (PSDB), destacou a relevância do setor de gastronomia e hotelaria para a economia do município, ressaltando a importância do SEGH no incentivo ao segmento. Ainda participaram os vereadores Anderson Zanella (PSD), Gustavo Sperotto (DEM), Idasir dos Santos (PMDB), Jocelito Tonietto e Moacir Camerini (PDT), Neri Mazzochin e Volnei Christofoli (PP), Paulo Roberto Cavalli (PTB) e Sidinei da Silva (PPS).

SEGH se reúne com Vereadores de Farroupilha

Cumprindo o propósito de apresentar a entidade, sua representatividade e ações a Diretoria do SEGH esteve reunida com Vereadores de Farroupilha. No encontro estiveram presentes pelo SEGH o presidente João Antônio Leidens, vice-presidente Vicente Perini, diretores Amauri de Almeida Doro, Eduardo Farina e Gladimir Zanella, os associados hoteleiros Genuino Zucco e Rudinei Galafassi, o presidente da Câmara de Vereadores de Farroupilha Fabiano André Piccoli e os vereadores Alberto Maioli, Arielson Arsego, Jorge Cenci, Raul Herpich e

Sandro Trevisan.

Na oportunidade o presidente João Leidens ressalta a importância das parcerias e coloca a disposição do parlamento a entidade.

Fabiano Piccoli, presidente da Câmara registra que tanto o sindicato quanto a Câmara têm objetivos comuns, visam o desenvolvimento do município.

O SEGH vem apoiando iniciativas que fomentam a gastronomia, hotelaria e o turismo. Os parlamentares presentes ressaltaram a importância destes segmentos e a troca de informações.



Câmara de Bento facilita entendimento da legislação

A Câmara de Vereadores de Bento Gonçalves iniciou processo de modernização legislativa, que consiste em compilar a legislação, apontando a lei original e suas modificações. A forma de encaminhamento do tema foi apresentada pelo presidente do Legislativo, Moisés Scussel Neto, durante palestra no Centro da Indústria e Comércio.

As informações serão disponibilizadas no Sistema de Apoio ao Processo Legislativo (SAPL), ferramenta que informatiza o processo legislativo e está em fase de atualização. O sistema foi totalmente reescrito e evoluído tecnologicamente pelo Interlegis. A Câmara de Bento Gonçalves utiliza o sistema para oferecer transparência legislativa. A iniciativa já foi premiada pelo Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Sul em razão das boas práticas. A Câmara também considerada a segunda melhor do estado no quesito transparência na internet.

ASSOCIADO •

Nella Pietra comemora 15 anos

Associados do SEGH prestigiaram jantar que marcou a passagem dos 15 anos de fundação da Pizzaria Nella Pietra. Os convidados experimentaram sabores autorais criados exclusivamente para o evento. Para aprimorar o encontro foi organizado um outlet de vinhos, com barman oferecendo drinques.

A Nella Pietra foi criada em Caxias do Sul em 2002. Atualmente tem nove unidades em várias cidades, consolidando-se como uma das maiores redes de pizzarias do Rio Grande do Sul. A marca opera no serviço a la carte e desenvolve rótulos de cerveja artesanal específicos para harmonizar com suas pizzas. Sua estratégia contempla a valorização do conceito de gastronomia da Serra gaúcha.

Casa Tasca recebe homenagem

O Hotel Pousada Casa Tasca, de Bento Gonçalves, recebeu homenagem da Diretoria de Desenvolvimento e Competitividade da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços (CIC) de Caxias do Sul e do Comitê Regional Serra Gaúcha do Programa Gaúcho da Qualidade e Produtividade. A iniciativa destacou instituições e empresas que tenham se destacado em nível nacio-

nal ou internacional por seus sistemas de gestão ou desempenho em competições de formação técnica.

Ainda foram homenageadas as empresas Gomasul Borrachas, de Bento Gonçalves; e Rede Caminho do Saber e Senai Mecatrônica e Senai Automotivo, de Caxias do Sul. Os diplomas foram entregues pelos presidentes da CIC, Nelson Sbabo; do Conselho

Diretor do PGQP, Daniel Randon; e do Comitê Regional Serra Gaúcha do PGQP e diretor da CIC, Gilnei Lafuente. A homenagem ocorreu durante reunião-almoço da CIC.



Moysés Michelin: “Ano para marcar o retorno da Fenavinho”



No ano em que se comemora o cinquentenário da realização da primeira Fenavinho, o Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves abriu uma janela especial em sua pauta de trabalho para prestar homenagem a um dos mais emblemáticos eventos na história do município. Na palestra-almoço, o empresário Moysés Michelin, idealizador e presidente de sua edição inaugural, compartilhou um relatório completo da Festa Nacional do Vinho, resgatando memórias e, principalmente, sensibilizando a comunidade em bus-

ca da retomada de sua realização.

Integralmente realizada a partir da união entre empresários, entidades e comunidade, a Fenavinho é uma promoção que precisa voltar, na opinião dele, uma vez que simboliza a força de Bento Gonçalves. “Esse não deve ser apenas um ano de saudades e de reflexão, mas o momento que marcará o retorno da Fenavinho, algo que todos esperam que ocorra. Para isso, basta apenas que haja aquilo que indica a inscrição da bandeira de nossa cidade: paz e trabalho”, disse Michelin.

TARCÍSIO MICHELON PROPÕE QUE CAXIAS APOSTE NO TURISMO DE EVENTOS

“Turismo de eventos é o que proponho para Caxias”. Foi o que defendeu o diretor-superintendente da Rede de Hotéis Dall’Onder, Tarcísio Michelin, palestrante da reunião-almoço do dia 31 de julho na Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC). O empresário afirmou que em Bento Gonçalves são realizados mais de mil eventos por ano e que o potencial deste turismo em Caxias do Sul é superior. No entanto, a cidade se ressentiu com a falta de equipamentos, como centros de convenções públicos ou privados.

Declarou que estes espaços podem ser um patrimônio público, desde que geridos pela iniciativa privada, como a Fundação Parque de Eventos e Desenvolvimento de Bento Gonçalves (Fundaparque), ou totalmente privados, como ocorre com alguns empreendimentos na cidade de São Paulo, considerada o maior destino de eventos do Brasil. Para o empresário, “Caxias é linda, tem um território fantástico, tem que começar a acreditar nela, esse é o primeiro passo”.



Ainda comentou que os prefeitos sozinhos não podem desenvolver o turismo. “São os empresários e uma iniciativa privada forte que farão isso”, alertou Michelin.

A Rede Dall’Onder, que possui 2.500 leitos, será ampliada com a inauguração de mais três hotéis: um em Caxias do Sul e outro em

Garibaldi, ambos em 2018, e um terceiro em Bento Gonçalves, previsto para 2020. O SEGH prestigiou a palestra por meio do presidente João Antônio Leidens, pelo vice Vicente Perini, pelo diretor Gladimir Zanella, pela diretora executiva Marcia Ferronato e pelo ex-presidente Nestor De Carli.

PARABÉNS!

- 198 ANIVERSARIANTES JULHO
- 190 ANIVERSARIANTES AGOSTO
- 183 ANIVERSARIANTES SETEMBRO

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

segh

Filiado a CNC FBHA



ASSOCIADO •

Casa DiPaolo celebra 23 anos com unidade em São Paulo

A expansão vem com gosto de celebração: completando 23 anos no Rio Grande do Sul, já com atendimento em Itapema (SC), o restaurante Casa DiPaolo abre suas portas em São Paulo, em espaço com 180 lugares. Inaugurado em setembro na área gastronômica da Vila Olímpia, na capital paulista, a



rede planeja levar seu “galeto ao primo canto” também a outros estados.

O negócio comandado pelos irmãos Paulo e Roberto Geremia começou em Garibaldi, em 1994, de onde seguiu para Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Gramado, Porto Alegre, Santa Maria e, em 2016, iniciou a primeira operação fora do Estado, em Itapema. Com mais de 300 funcionários e cerca de 600 mil refeições servidas anualmente entre rodízio e pratos expressos, o DiPaolo foi eleito como o melhor galeto do Brasil pelo Guia Quatro Rodas por 13 anos consecutivos.

Alameda Pizzeria abre filial em Farroupilha



Alameda Pizzeria inaugurou filial Delivery no mês de agosto, em Farroupilha. Após visualizar uma demanda de mercado no cenário gastronômico, o empresário Douglas Schuh decidiu empreender também em Farroupilha. Há 9 anos atuando no mercado caxiense, com restaurante e delivery, o empreendedor visualizou na cidade vizinha uma ótima oportunidade de negócio.

Segundo ele, o povo farroupilhense se faz bastante presente no restaurante de Caxias e desde sua inauguração, havia a solicitação para a abertura também na cidade vizinha.

Para esse empreendimento, Schuh terá como sócio Guilherme Pereira da Silva. Inicialmente, o serviço oferecido em Farroupilha será somente de delivery.

Intercity recebe Clube da Pizza



Amantes da pizza marcaram presença na primeira edição do Clube da Pizza, que teve patrocínio do SEGH Região Uva e Vinho. A proposta assinada pelo relações públicas Paulinho Silva apresentou a gastronomia de nove pizzarias da Serra Gaúcha em evento com entrada franca, realizado no Intercity Caxias do Sul. Participaram as pizzarias Nella Pietra, Alameda, Pícolo Spazio, Mullino, Casa Pueblo, Artigianalli, Quinta Estação e Granpiacer; o Intercity, por meio do seu chef Antonio Bosco, que preparou as pizzas doces; e o Café Bergamota.

Certificado de Excelência

O TripAdvisor, site de informações e opiniões relacionadas ao turismo nacional e internacional, distinguiu a Pousada dos Capuchinhos, associada do SEGH, com o Certificado de Excelência 2017. A conquista deu-se com base no recebimento constante de ótimas avaliações por meio dos visitantes.



DESCONTOS

Aproveite grandes oportunidades para se qualificar



SEGH EM PARCERIA COM SEBRAE

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

- **Caxias do Sul:** 4 a 7 de dezembro



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

- **Veranópolis:** 16, 17, 23 e 24 de outubro
- **Bento Gonçalves:** 23 a 26 de outubro
- **Demais municípios:**



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

SEGH EM PARCERIA COM SESI

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



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

segh

■ **Outubro**

- Vestibular Faculdade Fátima Curso Bacharelado em Administração e Curso Bacharelado em Nutrição
- Curso Técnico em Nutrição e Dietética

■ **Novembro**

- Vestibular Agendado Faculdade Fátima Curso Bacharelado em Administração e Curso Bacharelado em Nutrição
- Curso Técnico em Nutrição e Dietética



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

■ **Dezembro**

- Vestibular Agendado Faculdade Fátima Curso Bacharelado em Administração e Curso Bacharelado em Nutrição
- Curso Técnico em Nutrição e Dietética

EDUCAÇÃO
FÁTIMA

DESCONTOS

O SEGH possui parcerias com descontos para associados se qualificarem.

BENTO GONÇALVES

■ Outubro

- Cozinheiro
- Oficina de Sushi
- Oficina de Bolos e Tortas
- Oficina de Pizzas

■ Novembro

- Café da Manhã para Hotéis e Pousadas
- Mulheres Gourmet
- Ceias de Natal
- Culinária Fitness
- Doces Gourmet



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

CAXIAS DO SUL

■ Outubro

- Desenvolvimento de Líderes
- Intensivo de Vendas para o Natal
- Lanches Rápidos
- Doces para Festas
- Carnes e Molhos
- Salgados para Festas
- Oficina de Panetones
- Crepes Doces e Salgados
- Sanduiches Quentes e Frios
- Drinks de Verão

■ Novembro

- Liderança e Mediação de Conflitos
- Inteligência Emocional
- Oficina de Sushi
- Culinária Fitness
- Oficina de Saladas
- Culinária Asiática
- Comidas de Boteco
- Sobremesas Geladas

■ Dezembro

- Oficina de Canapes
- Oficina de Culinária Vegetariana
- Oficina de Risotos



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

■ Outubro

- Panificação Artesanal
- Culinária Italiana I
- Culinária Italiana II
- Culinária Italiana III
- Culinária Italiana IV



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

■ Novembro

- Curso de Sommelier Internacional UCS/FISAR
- Curso de Juiz Internacional UCS/FISAR

■ Dezembro

Vestibular gratuito e agendado Matrículas efetuadas até 20/dezembro



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

CARLOS BARBOSA RECEBE CURSO SOBRE ATENDIMENTO

Realizado pelo SEGH, com apoio da Prefeitura de Carlos Barbosa, um curso de atendimento reuniu mais 80 pessoas. A exposição foi focada na visão de que receber bem é uma arte



e que o atendimento deve ser visto como um diferencial mercadológico, que gera mais vendas. Houve ênfase no entendimento de que para ser eficaz é preciso considerar a expectativa e a satisfação do cliente e os processos de comunicação.

A instrutora Simara Luiza Troian tratou sobre a percepção do cliente, o equilíbrio emocional, a imagem, postura e etiqueta; a comunicação, a postura empresarial, a excelência no bom atendimento, a divulgação e o pós-venda. O encontro ocorreu no auditório da Tramontina.

EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO



Hospitalidade, o cliente, processos do atendimento e desafio para a equipe foram temas tratados no curso Excelência no Atendimento, realizado em 10 de julho, em Vila Flores, na Pousada dos Capuchinhos. A condução da atividade foi de Ana Paula Soliman.

NOÇÕES SOBRE CONTROLE DE INCÊNDIOS



O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, em parceria com a Minussi Engenharia Contra Incêndio, oportunizou que associados participassem do Treinamento de Prevenção e Combate a Incêndios. A atividade objetivou a capacitação para o rápido atendimento e com técnica dos princípios de incêndios,

de forma a extingui-los ou diminuindo sua propagação, minimizando danos pessoais e patrimoniais até a chegada do socorro especializado.

Ainda conforme o Corpo de Bombeiros do Rio Grande do Sul, a Brigada de Incêndio é um grupo organizado por pessoas preferencialmente voluntárias ou indicadas, treinadas e capacitadas para atuar na prevenção e no combate ao princípio de incêndio, abandono de área e primeiros socorros, dentro de uma área pré-estabelecida. A fim de atender demandas novas turmas serão abertas.

A RT14/09 é requisito para obtenção do APPCI. Capacite sua empresa! Mantenha-se de acordo com as normas e exigências legais.

CURSO BOAS PRÁTICAS

Representantes de empreendimentos de Caxias do Sul e Pinto Bandeira tiveram a oportunidade de participar, no fim de setembro, de edições do curso de Boas Práticas. A iniciativa do SEGH Região Uva e Vinho com parceria do Sebrae e Senac está em sintonia com a necessidade de o setor modernizar-se e qualificar-se cada vez mais em diferentes frentes de atuação.

No município de Pinto Bandeira o curso aconteceu em 18, 27 e 28 de setembro e 02 e 03 de outubro. Já em Caxias do Sul, o Boas Práticas foi realizado na última semana de agosto.



ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •

QUALIFICAÇÃO NO PREPARO DE RISOTOS

Bento Gonçalves e Caxias do Sul sediaram curso, de 10 horas, para cozinheiros e profissionais do setor, conduzido pelo especialista Eros Veronese, que ensinou como cozinhar risotos e descobrir receitas novas à base de arroz, tendo por base a cozinha tradicional italiana. O evento foi organizado pelas associações Delta Polesine – Veneti e Polesani nel Mondo e Associazione Fierevolution de

Rovigo (Italia) - e ANEA de Bento Gonçalves, tendo à frente Gabriela Melissa Dani.

A atividade teve o apoio do Consulado Geral Italiano de Porto Alegre, da Câmara de Comércio Italiana no Rio Grande do Sul; dos comunes di Loreo, di Corbola e de Rovigo; da Provincia di Rovigo, Uniagro, RAR, do Hotel Dall'Onder, Circolo Trentino de Bento Gonçalves, da Atuaserra e do SEGH Região Uva e Vinho.

NOVA EDIÇÃO DO ALUNOS NA COZINHA



O Senac Caxias do Sul realizou mais uma edição do jantar Alunos na Cozinha. O evento, já tradicional no calendário da unidade, é a avaliação final dos alunos do curso de Cozinheiro.

Inspirados no tema “Máfia: Um Jantar em Família”, a turma produziu um cardápio completo, onde foi preciso planejar todos os processos, desde a lista de compras até o empratamento e a harmonização dos pratos com as bebidas.

IFRS CAMPUS BENTO PROMOVE VISITAS TÉCNICAS

A primeira turma do Curso Técnico em Hospedagem já teve a oportunidade de realizar cinco visitas técnicas: Hotel Vinocap, Dall'Onder Grande Hotel, Hotel & Spa do Vinho, Hotel Super 8 e Hotel Casacurta.

A Coordenadora do Curso, Hernandina Tonini, explica que as visitas técnicas têm contribuído para que os estu-

dantes percebam a infraestrutura dos meios de hospedagem, identificando a realidade e diferenças de cada setor e entre os diferentes empreendimentos. A parceria com o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (Segh) e os meios de hospedagem da região tem sido fundamental, destaca a professora.

UCS ESCOLA DE GASTRONOMIA FORMA NOVAS TURMAS

As formaturas referem-se a cursos de nível de extensão, cada um com parceria correspondente a área de conhecimento. Em ambos os cursos havia alunos de diversas regiões do Brasil, com a mistura de culturas e experiências e buscando aprimorar conhecimentos nas áreas escolhidas de ensino. A maioria busca na Escola um diferencial para seus planos de carreira; outros visam a um novo segmento de atuação.

SOMMELIER INTERNACIONAL UCS/FISAR - Turma de 20 alunos, com 50 horas/aula, realizadas no período



de 24 a 29 de julho. O presidente do SEGH, João Leidens, na companhia da esposa Dilema, participou da formatura em 29 de julho.

CHEF DE COZINHA INTERNACIONAL UCS/ICIF - Turma de oito alunos, com 800 horas/aula, realizadas no período de 6 de março a 21 de julho. O SEGH prestigiou a formatura por meio do vice-presidente Vicente Perini e da esposa Simone.

ASSESSORES JURÍDICOS AVALIAM ALTERAÇÕES DA REFORMA TRABALHISTA

Encontro no Rio de Janeiro reuniu representantes dos sindicatos filiados à FBHA em todo o país

A Reforma Trabalhista mobilizou a atenção das assessorias jurídicas dos sindicatos filiados à Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), durante encontro realizado na sede da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB-RJ), no Rio de Janeiro. A reunião foi realizada em parceria com a Comissão de Turismo da OAB-RJ. O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho foi representado pela assessora jurídica Viridiana Sgorla, do escritório Varaschin, Sgorla & Miotto.

Durante todo o dia, a assessora jurídica da FBHA, Lirian Cavalhero, detalhou as mudanças nas relações trabalhistas ocorridas a partir da lei sancionada pelo presidente Michel Temer em julho. Segundo ela, as mudanças advindas da Reforma Trabalhista entram em vigência em novembro e os sindicatos precisarão passar por grandes reformas internas com o fim da contribuição sindical compulsória. “As empresas precisarão treinar seus departamentos de recursos humanos e jurídicos, pois com a reforma haverá



profundas mudanças nas relações de trabalho, podendo ser implementadas diversas formas de contrato dentro da mesma empresa, como trabalho intermitente, teletrabalho, jornada por

tempo parcial e terceirização irrestrita, dentre outras”, alertou.

O também assessor jurídico da FBHA, Ricardo Rielo, lembrou que a última alteração com tamanho impacto na legislação trabalhista data de 1943, ainda no governo Vargas. “A lei que instituiu a Reforma Trabalhista muda o eixo de discussão das relações do trabalho porque privilegia o negociado em temas sensíveis às empresas em detrimento da lei formal, editada pelo Estado”, afirma.

O presidente da FBHA, Alexandre Sampaio, ressaltou que a Reforma Trabalhista é um tema de fundamental relevância para a futura atuação e sobrevivência dos sindicatos. “Instruir os representantes sindicais da Federação sobre o tema é construir os sindicatos do futuro, da próxima década”, observou.

“Instruir os representantes sindicais da Federação sobre o tema é construir os sindicatos do futuro, da próxima década”

Alexandre Sampaio



**AJUDANDO VOCÊ E SUA EMPRESA
A ESTAR EM DIA COM O MEIO AMBIENTE.**

Entre em contato e tire suas dúvidas. Fone (54)3025-6330 - www.bioplanet.com.br

POLO DE GASTRONOMIA REALIZA ENCONTRO DE NEGÓCIOS

Direcionada para empresas dos segmentos de alimentação e bebidas, a 4ª edição do evento Gastronomia que inspira: Encontro de Negócios constituiu-se em importante oportunidade de integração. O SEGH Região Uva e Vinho foi um dos apoiadores da ação, realizada no Hotel Vila Michelin, em Bento Gonçalves.

A iniciativa se insere na programação anual de eventos do Polo de Gastronomia da Serra Gaúcha. Conforme o gestor de projetos do Sebrae/RS, Gustavo Ângelo Rech, a ideia é aproximar empresas que têm interesse comum para se conhecer, formar parce-



rias e criar oportunidades comerciais.

Além dos contatos comerciais, a programação incluiu palestras. Doutora em agronegócios e pós-doutora em Marketing pela Universidade de Aarhus, na Dinamarca, Márcia Dutra de Barcellos expôs o tema Do Prato ao Pasto: o recado dos consumidores para

a cadeia produtiva de alimentos e bebidas. O chef Altemir Pessali, fundador da Trattoria Primo Camilo, de Garibaldi, e da Mamma Gema Trattoria, de Bento Gonçalves, apresentou um menu técnico de degustação de produtos e receitas locais harmonizados

com vinhos e espumantes da região. Empresas integrantes dos projetos Sebrae na cadeia de alimentos e bebidas expuseram produtos, que também foram degustados. O Instituto Brasileiro do Vinho participou com sommelier que conduziu apresentação técnica de harmonização.

Reunião de monitoramento

Por meio do Polo Gastronômico RS, o Sebrae promoveu reunião de monitoramento de progresso dos resultados do projeto. A pauta constou da apresentação dos indicadores de desempenho do grupo, avaliação dos resultados e alinhamento dos planos de ação, e assuntos gerais do projeto. Os encontros ocorreram na Casa Fracalossi, em Bento Gonçalves, e na sede do SEGH, em Caxias do Sul.

Controles financeiros e preços pautam workshop



Por meio do Polo Gastronômico RS, o Sebrae promoveu workshop sobre controles financeiros e precificação de cardápios para bares e restaurantes. Realizada em Caxias do Sul e Bento Gonçalves, a atividade objetivou capacitar e proporcionar ferramentas para que os gestores obtenham melhores resultados em suas operações.

O conteúdo programático incluiu



os temas Controles Financeiros de Restaurantes, Classificação de Contas, Custo de Mercadoria Vendida, Custos e Desempenho de Fornecedores, Negociação com Fornecedores, Controle de Desperdício, Ponto de Equilíbrio, Precificação em Restaurantes, Taxa de Ocupação e Simulação de Cenários. A condução dos trabalhos foi do consultor Enio Valli, do Sebrae/RS.



Dinâmicas relacionais

Com o propósito de potencializar os resultados do grupo, os gestores do projeto Polo Gastronômico Caxias do Sul incorporaram dinâmicas relacionais nos encontros de agosto e setembro por meio da participação de técnicos da Unisinos. As atividades foram realizadas em Bento Gonçalves, no Piacenza Restaurante & Pizzaria; e, em Caxias do Sul, na sede do SEGH.

E-commerce e mídia sociais para bares e restaurantes

Por meio do Polo Gastronômico RS, o Sebrae realizou oficina sobre e-commerce e mídias sociais para bares e restaurantes. O objetivo foi o de aprimorar os conhecimentos dos empresários visando à utilização das ferramentas de e-commerce, além de estimular o uso das mídias sociais como fonte de divulgação

dos seus produtos e serviços. Também ofereceu subsídios sobre como interpretar os novos rumos do comportamento do consumidor por meio de informações relevantes do mercado on-line. A atividade de seis horas de duração teve a parceria do SEGH e foi realizada na sede da entidade em Caxias do Sul.

CMV – O que é e por que os restaurantes devem dar atenção?

Todos os segmentos foram afetados pela crise destes últimos anos e o de alimentação fora do lar não foi diferente. Os dados fazem com que os gestores deste segmento deem ainda mais atenção aos números dos seus negócios. Assim monitorar os Indicadores de Desempenho de qualquer empresa é fator vital para a perenidade de suas atividades.

A estrutura de custos de um empreendimento gastronômico não é das mais simples, pois estas empresas operam como indústria (transformando insumos), comércio (revendendo produtos) e serviço. Esta mistura de atividade torna a gestão de uma empresa de varejo de food service bastan-

te desafiadora.

Logicamente, todos os custos e despesas impactam no resultado destas operações, mas o que mais varia e o mais alto é o Custo de Mercadoria Vendida.

O CMV engloba todos os custos com insumos, produtos, materiais de limpeza e embalagens. E a forma de mensurar este indicador é analisar quanto estes gastos representam sobre o faturamento (total de vendas) da empresa. O CMV é variável, ou seja, quanto mais vendemos mais compramos, portanto ele é um custo que está comprometido em cada venda, não há como mudar isso. O que podemos fazer é diminuir a participação dele em cada venda.

Como reduzir o CMV?

Existem várias formas para reduzir o CMV, abaixo as principais:

- 1 - Negociação com Fornecedores
- 2 - Diminuir o Cardápio
- 3 - Preços inadequados
- 4 - Controle do desperdício

Qual o CMV ideal?

O Custo de Mercadoria Vendida também está relacionado ao tipo de serviço prestado. O CMV ideal gira em torno de 30% a 40%, sendo que abaixo disso está excelente, mas acima torna-se muito perigoso para o negócio.

Segue uma pequena simulação de estrutura de indicadores ideal para restaurantes, lembro que é uma sugestão e variar caso a caso.

- Custo com Insumos – 35%
- Despesas Variáveis (Impostos, Taxas de cartão, etc) – 8%

- Despesas com Pessoal – 22%
- Outras Despesas Fixas – 15%
- Resultado -20%

Tome cuidado como o CMV ele pode determinar a viabilidade do seu negócio.



Enio Valli | Consultor

PROJETOS/PARCEIRIAS •

História do Baitakão é contada no Mesa ao Vivo



Na condição de sócio do Baitakão, João Antônio Leidens, presidente do SEGH Região Uva e Vinho, foi um dos convidados do espaço O Melhor das Cidades, que integrou a programação do evento Mesa ao Vivo, realizado em Porto Alegre, nos dias 26 e 27 de julho. A iniciativa é uma realização conjunta do Senac-RS e da Revista Prazeres da Mesa.

O empresário caxiense falou sobre o tema “45

anos de história – Do primeiro trailer de cachorro-quente a um dos restaurantes mais tradicionais da cidade”. Ele dividiu o painel com João Alberto Cruz, do Restaurante Grambinus, de Porto Alegre, o mais antigo restaurante do Rio Grande do Sul. O tema central do painel foi Tradição x Inovação – empresas de tradição e o desafio de se reinventarem em tempo de crise.

Missão Técnica a Minas Gerais

Fomentar a participação de empresários e realizar benchmarking é um dos focos nos projetos do Sebrae. Oportunizar viagens que estimulem a observação das melhores práticas empresariais é um importante instrumento de gestão das empresas.

Com este objetivo,

em agosto, empresários do Polo Gastronômico Caxias e Bento e do Tour da Experiência Região Uva e Vinho, juntamente com integrantes de outros projetos, estiveram visitando o Festival de Gastronomia de Tiradentes, além de visitas técnicas em Belo Horizonte e Ouro Preto/MG.



Tour da Experiência



No último dia 13 de setembro, empresários do Tour da Experiência participaram da Oficina de sensibilização para o Marketing Digital. Através da parceria Sebrae e SEGH a oficina trouxe ao grupo mais informações relevantes sobre o tema. O encontro foi ministrado pelo especialista Thomas Hartmann, se-

gue agora com consultoria individual, no mês de novembro já está programada a continuidade da atividade. Para os empresários ações como esta contribuem para o desenvolvimento dos negócios e são unânimes quanto aos benefícios com a aplicação adequada destas mídias

Consea Caxias do Sul

Consea de Caxias tem nova composição



O prefeito Daniel Guerra deu posse aos integrantes do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) para a gestão 2017-2019. O Consea é formado por 31 conselheiros titulares e 31 suplentes, sendo 1/3 representantes do governo municipal, estadual e federal e 2/3 da sociedade civil.

Neste fórum de discussão estão representadas as várias regiões da cidade e diferentes segmentos da sociedade. O SEGH tem participação por meio de Agnicayana Posser, como titular, e Fabíola Bissani, como suplente.

Comsea Bento Gonçalves

Bento estrutura sistema de segurança alimentar

A Prefeitura de Bento Gonçalves investiu na implantação do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), que se estrutura para promover, proteger e respeitar o direito humano à alimentação adequada. Bento Gonçalves aderiu ao programa em 2016, sendo o 5º município do estado a aderir.

A participação social e a intersetorialidade são importantes princípios do sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Os



componentes do SISAN são o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional, a Câmara Intersecretarias de Segurança

Alimentar e Nutricional e a Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional, já realizada no Município.

Entre as ações proporcionadas pela implantação do sistema destacam-se a criação do Banco de Alimentos e as hortas comunitárias. Já são desenvolvidos projetos como Saúde na Escola, Feira do Produtor e projeto Olhar Atento Ciências para vida e alimentação saudável, além da aquisição de 94% dos produtos da merenda escolar da agricultura familiar e capacitação de merendeiras.

APROVEITE OS MELHORES PREÇOS DA PARCERIA SEGH E SUPERGASBRAS!

Você paga apenas o que consome de gás*

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

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

Baixe o app GÁS CAXIAS.

Available on the Google play | Available on the App Store

CENTRAL GAÚCHA DE GÁS
54 3027 1999

SUPERGASBRAS

LÍDER MUNDIAL EM VENDAS DE GLP

PROJETOS/PARCERIAS •

Sisan promove oficina de capacitação

Fomentar o debate e potencializar ações municipais para garantir a realização do direito humano à alimentação adequada e implantação de políticas de segurança alimentar e nutricional.

A oficina de formação para o fortalecimento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) foi realizada

pelo Projeto de Fortalecimento do SISAN em Santa Catarina e Rio Grande do Sul, executado pela Universidade Federal de Santa Catarina, com apoio do Ministério do Desenvolvimento



Social e Agrário, em parceria com a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional do RS e o Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional.

O SISAN foi instituído em 2006, a partir da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), nº 11.346/2006, e regulamentado pelo decreto federal nº 7.272/2010. Por meio deste sistema, o poder público, com participação da sociedade civil organizada, formulará políticas, planos, programas e ações para assegurar

a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Participaram da oficina integrantes dos Comsea de Bento Gonçalves e Consea de Caxias do Sul.

Nova gestão no Bento Convetion

Em Assembleia realizada em 13 de setembro, no Hotel Vinocap, o Bento Convention Bureau (BCB), entidade com oito anos de atuação, empossou sua nova diretoria para o biênio 2017/2019.

Depois de dois anos à frente da Associação, Andreia Zucchi, deixou o cargo e assumiu a presidência Sabrina Spiandorello Cardoso, que respondia pela vice-presidência na gestão anterior.

A assembleia contou com a presença de associados, do prefeito Guilherme Pasin, do recém empossado secretário de Turismo, Rodrigo Parisotto, e dos integrantes da diretoria que assumiu. O BCB possui 139 associados e um dos trabalhos a ser realizado será na

busca de novos.

A missão do Bento Convention Bureau é oportunizar negócios com credibilidade, através da captação e fomento de eventos, beneficiando

os associados e promovendo o desenvolvimento sustentável do turismo de Bento Gonçalves e região.

O SEGH integra o Conselho Fiscal da entidade.



Fórum discute tecnologia e inovação no turismo

Centenas de gestores e lideranças do setor turístico do Brasil e do exterior reuniram-se em Salvador (BA) para discutir como a tecnologia e a inovação são fundamentais para melhorar a competitividade dos destinos turísticos brasileiros e elevar o país a um patamar de potência mundial na atividade.



A terceira edição do Fórum TurisTIC Brasil está confirmada, novamente em Salvador, entre os dias 16 e 17 de agosto de 2018. A iniciativa é da Eurecat (Centre Tecnològic de Catalunya) e da Barcelona Media Inovação Brasil. Os parceiros são o SEBRAE, a SETUR BA,

SECULT Salvador, Anseditur, Salvador Destination, o Governo da Catalunha, Banco do Nordeste, a Fundação de Turismo do Mato Grosso do Sul, Air Europa, Grou e Flytour.

O SEGH esteve prestigiando o evento com o associado e chef Rodrigo Bellora.

Parceria viabiliza curso de inglês

O Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau (CVB) passa a oferecer, em parceria com a Universidade de Caxias do Sul, cursos gratuitos de inglês para garçons, taxistas, guias de turismo e recepcionistas. Também será extensivo, sem custo, aos associados do Caxias CVB. Empresas que não são associadas, mas estão interessadas em capacitar equipes, podem entrar em contato pelo telefone (54) 3024.6436.

A demanda surgiu em razão de evento que ocorrerá em julho de 2018, o BRAZ-TESOL International Convention, e que deve atrair número expressivo de público estrangeiro. Até a data do evento duas turmas estarão capacitadas. Elas são específicas para que cada setor aprenda da melhor forma a se comunicar com o cliente. A iniciativa terá continuidade após a realização deste primeiro trabalho.

Banco de Alimentos de Caxias será ampliado e reformado

Caxias do Sul foi um dos municípios contemplados na Seleção Pública de Propostas para Apoio à Modernização de Bancos de Alimentos de 2017, promovida pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). O projeto prevê a ampliação e modernização da área operacional, construção de cozinha experimental, vestiários, auditório e melhorias na administração.

Para modernizar os bancos de alimentos públicos, o MDS abriu seleção para escolher projetos em todo o país.

O Banco de Alimentos de Caxias do Sul funciona junto à Ceasa/Serra, no bairro Santa Lúcia Cohab, e atende 109 instituições sociais e programas governamentais, oferecendo cerca de 8 mil refeições por dia. Mensalmente são distribuídos 75 mil kg de alimentos.

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

LIGUE
0800 703 9910
E SAIBA MAIS.



PROJETOS/PARCEIRIAS •

ABEOC promove encontro em Bento

O Café com Eventos, organizado pela Associação Brasileira de Empresas de Eventos – Estadual Rio Grande do Sul (ABEOC RS), atraiu 130 pessoas, entre representantes do trade de eventos e de turismo e autoridades. Realizada no Parque de Eventos da Fundaparque, em Bento Gonçalves, a atividade teve palestras de Toni Sando de Oliveira, presidente da União Nacional de CVBs e Entidades de Destinos, e Lilian Szeckir, especialista em transformação e mudança comportamental.

Com foco na qualificação e troca de ideias e informações, o evento visa a incentivar os empresários do setor na busca de soluções para atrair eventos para suas regiões.

O Anfitrião da casa, vice-presidente da Fundaparque e Diretor da Abeoc-RS, Gilberto Durante apresentou a



estrutura e equipamentos oferecidos pelo município no que tange o mercado de grandes eventos e congressos técnico científicos.

Este evento contou com apoio

institucional do Bento Convention Bureau, Fundaparque, SEGH, Secretaria de Turismo com patrocínio da Giordani - Receptivo & Eventos e do CIC de Bento.

TÁTUM investe em nova sede



A TÁTUM Business Comm, agência de publicidade e marketing, inaugurou sede nova em Bento Gonçalves em encontro que reuniu clientes, fornecedores, parceiros e amigos. O espaço segue padrões internacionais na nova tendência de empresas. O espaço interno, além de ter ampla área de produção de ideias, conta

com sala de lazer onde os colaboradores podem usufruir de momentos de descanso, curtir filmes e seriados, e jogar videogame. Há ainda um local pub, com inspiração londrina, utilizado como refeitório e para integração entre clientes e parceiros. Além de Bento, a agência possui unidades em São Leopoldo e Porto Alegre.

Destino Uva e Vinho estará na Festuris

A Atuaserra e o SEGH participarão da 29ª Festuris Gramado - Feira Internacional de Turismo, marcada para o período de 9 a 12 de novembro, no Serra Park, em Gramado. No estande coletivo do Destino Uva e Vinho estarão, em exposição, quatro macro roteiros: Vales da Serra, com atrativos de Antônio Prado, Flores da Cunha, São Marcos, Caxias do Sul, Nova Roma do Sul e Nova Pádua; Termas e Longevidade, com Cotiporã, Veranópolis, Vila Flores, Nova Prata e Protásio Alves; Primeira Colônia da Imigração, com o trade de Garibaldi, Farroupilha e Bento Gonçalves; e Roteiro de Compras e Cultura, com Guaporé. A parceria visa à divulgação junto a públicos potenciais e para cada vez mais profissionalizar ações de mercado.

São Marcos realiza nova edição do Projeto Pulando Janelas

Com o objetivo de disseminar a educação patrimonial, ambiental e turística, tendo como público-alvo

crianças e adolescentes de escolas públicas e privadas da região, São Marcos promove novamente a

edição do projeto Pulando Janelas.

Em razão dos bons resultados da edição realizada em 2015 a prefeitura resolveu reativar o projeto, que neste ano irá explorar a gastronomia do município. “Será uma forma de valorizar nossa raízes culinárias e os estabelecimentos locais”, argumenta Gécica Gozzi, diretora de cultura e turismo da cidade.

O tema do projeto será Saberes e Sabores de São Marcos, haverá a abordagem dos diferentes sabores da culinária São-Marquense: italiana, polonesa, indígena, portuguesa e africana. O Pulando Janelas terá o envolvimento de 12 escolas mais de 50 professores e mais de mil alunos.



Temos a melhor solução para o seu negócio.

Para a Ultragaz é um orgulho contar com a parceria dos associados do SEGH. Para nós, o seu negócio é tão especial quanto as condições que temos para você.

Solicite sua proposta:

ultragaz.com.br

4003 1616 (Capitais e regiões metropolitanas)

0800 886 1616 (Demais regiões)



REGIÃO UVA E VINHO •

Proerd prepara 1,3 mil alunos para prevenção à criminalidade

Os comandos da Brigada Militar de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Farroupilha realizaram nos meses de julho e agosto solenidades de formatura e encerramento das atividades do Programa Educacional de Resistências às Drogas e à Violência (Proerd) relativo ao primeiro semestre de 2017. Em Caxias do Sul, o ato organizado pelo 12º BPM ocorreu no Teatro da Universidade de Caxias do Sul.

O SEGH, que forneceu os lanches para a formatura, foi representado pelo presidente João Leidens. Formaram-se

781 alunos. Em Bento Gonçalves, a solenidade ocorreu na Casa das Artes, com 160 alunos; em Farroupilha, 350 formandos participaram da cerimônia no Ginásio de Esportes do Colégio Nossa Senhora de Lourdes.

As aulas foram ministradas por policiais militares com formação e didática específica. Os alunos receberam orientações sobre a importância da postura preventiva no que tange ao acesso às substâncias entorpecentes e à criminalidade em geral, fundamentada na cultura de paz.



Empreendedores contam trajetórias de sucesso



Promovida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, a 4ª Semana do Empreendedorismo de Bento Gonçalves teve como uma das atividades o encontro de três lideranças empresariais. O tema versou sobre ações que os levaram ao sucesso nos negócios que operam.

Paulo Geremia falou da sua trajetória no segmento gastronômico, que começou como garçom no período em que serviu ao Exército Brasileiro, até alcançar a situação atual, à frente de um conglomerado de restaurantes no Sul do País, com reconhecimento nacional e internacional. Ezequiel Vedana transformou um sonho em produto inovador reconhecido pela Organização das Nações Unidas. O Piepee protege e economiza as águas do planeta. A partir de uma horta de alfaces, Cristiano Fellipetti construiu um educandário de várias profissões.

Combate à Informalidade

A Câmara de Vereadores de Bento Gonçalves lançou, durante audiência pública, a Frente Parlamentar de Combate à Informalidade, que promoverá discussões sobre a situação atual de irregularidade no município e o impacto que a atividade causa na economia local. O objetivo é propor medidas para resolver o problema na cidade, mas que também possam servir de subsídios para ações semelhantes nos demais municípios da região.

Por meio de sua diretoria, o Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho apoia a iniciativa. O entendimento é que o assunto não deva limitar-se a Bento Gonçalves, mas ser tratado com a mesma dinâmica nos demais municípios da região de abrangência do SEGH. “Precisamos e vamos trabalhar na mobilização do setor público e da iniciativa privada na busca de soluções regionais para um problema co-

mum a todos os municípios”, avaliam os representantes sindicais.

Para o presidente da Frente Parlamentar, vereador Rafael Pasqualotto, “com a diminuição das receitas públicas provenientes dos impostos, que não são pagos por quem pratica o comércio informal, essa mesma pessoa pode sofrer, por exemplo, com a precarização nos serviços de saúde quando deles precisar”, afirmou.

GUIA DE VINÍCOLAS



O AUTOR

Flávio Faria já visitou mais de 350 vinícolas entre 2008 e 2016, no Brasil, Chile, Argentina, Uruguai, Portugal, Itália, Estados Unidos, Ungria, Suíça, África do Sul e França.

O Hotel Villa Michelin, no Vale dos Vinhedos, foi local do lançamento do Guia de Vinícolas Brasil e Uruguai, elaborado pelo escritor Flávio Faria. A publicação apresenta ranking com 61 empresas, com destaque para a Serra Gaúcha. Também foram avaliados restaurantes que ficam na parte interna das cantinas, hotéis e outras opções gastronômicas dos roteiros. Nas 276 páginas, o escritor comenta a qualidade e harmonização, e aponta dicas de roteiros e visitas. O conteúdo ainda proporciona informações sobre as cidades, hospedagens, cultura, paisagens e arquitetura. O SEGH esteve no evento por meio do vice-presidente Vicente Perini, do diretor Gladimir Zanella e da diretora executiva Marcia Ferronato.

O Guia de Vinícolas Brasil e Uruguai pode ser adquirido na livraria Saraiva, no valor de R\$ 74,00.



Mais vendas e economia para seu delivery

Agilize os processos da sua tele-entrega, tornando-a rápida e eficiente

Com o software para delivery, integrado à sites de vendas, seu restaurante amplia o alcance de público e proporciona mais conforto e satisfação ao cliente, que pode fazer um pedido por aplicativo e monitorar o status, até a entrega.



REGIÃO UVA E VINHO •

RÁPIDAS

• **EXTREME RS 4X4** - Pela primeira vez, Vila Flores recebeu uma etapa do Extreme RS 4x4, evento organizado pelo grupo Renegados Off-Road e realizado no Centro Municipal de Eventos. Em torno de 1,4 mil pessoas participaram da ação, que reuniu 20 competidores divididos em três categorias. A prova consiste em superar obstáculos em uma só pista. O evento é realizado por seis Jeep Clubes da região: Vila Flores, Veranópolis, Nova Prata, Serafina Correa, Nova Bassano e Passo Fundo. Cada cidade fica responsável por sediar uma etapa. A Prefeitura de Vila Flores apoiou o Extreme RS a fim de valorizar as mais diversas formas de esporte e proporcionar atividades de lazer.

• **NOITE DO VINHO** - A Associação dos Motoristas São-Marquenses (AMSM) promoveu, em 15 de julho, no salão nobre de sua sede, a 1ª Noite do Vinho. Com o objetivo de reviver o espírito italiano em São Marcos e valorizar as vinícolas locais, o evento oportunizou a que moradores da cidade e visitantes degustassem vinhos finos elaborados no município e comida típica. “Esta noite é para trazer um pouco da cultura italiana”, definiu Alfredo Tomé, diretor social da AMSM. O cardápio foi preparado pelo chef Adriano Biasotto, que reuniu vários tipos de queijos, salame, copa, codeguim, queijo de porco, fortaia, polenta brustolada, frango, massa e pães, além de uma mesa de doces, com bolo, cuca e grostoli. Foram degustados rótulos de vinhos das marcas Sinuelo, Catafesta, Monte Santanna e Rizzo, além do suco de uva Don Celesto. A animação da noite coube ao Coral Anima D'Itália e Grupo Partigiani.

FestiQueijo recebe 28,5 mil visitantes

Realizado em cinco finais de semana, de 30 de junho a 30 de julho, no Salão Paroquial de Carlos Barbosa, o 28º FestiQueijo recebeu 28.515 visitantes, que degustaram gastronomia típica e

vinhos e derivados elaborados na região.

O prefeito Evandro Zibetti anunciou a 29ª edição para o período de 29 de junho a 29 de julho de 2018.



Automóveis raros percorrem roteiros enoturísticos da Serra

Com saída da Vinícola Miolo, em Bento Gonçalves, parada simbólica na Festiqueijo em Carlos Barbosa, almoço no Restaurante Caminho do Trem em Farroupilha e jantar no Grande Hotel Dall Onder, o VI Passeio Cronometrados dos Vinhedos teve aproxima-

damente 180km percorridos com parada na Vinícola Peterlongo, em Garibaldi, e Tramontina T-Store, em Farroupilha.

O passeio foi o maior evento de regularidade do Brasil de carros clássicos e contou com a participação de 123 veículos, produzidos

até 1987, e futuros clássicos e esportivos até 2002 na categoria passeio. Estiveram presentes 20 clubes do Brasil, grande parte filiada a Federação Brasileira de Veículos Antigos, apoiadora do evento.



Feira de Inverno gerou vendas de R\$ 6 milhões

Embalada por cinco finais de semana de tempo agradável e oferta de bons produtos, preços direto de fábrica, entrada e estacionamento gratuitos e atrações diferenciadas, a 28ª Feira de Inverno de Flores da Cunha recebeu 60 mil visitantes. A estimativa dos organizadores é que o evento tenha movimentado cerca de R\$ 6

milhões em vendas diretas e negócios a médio e longo prazo. O acréscimo de 20% no público em relação com a edição anterior indica consolidação da Feira de Inverno.

O encerramento, com a presença dos organizadores, serviu para o lançamento da 9ª Mostra Flores e 6ª Feira Agroindustrial, programada para

o Parque da Vindima, de 24 de fevereiro a 25 de março de 2018. O evento reunirá cerca de 100 expositores e terá forte apelo para o agronegócio. Uvas e vinhos serão protagonistas da feira que objetiva envolver os setores produtivos e valorizar ainda mais o conceito de Flores da Cunha como município maior produtor de vinhos do Brasil.

Festival de Folclore movimentou Nova Prata

De 20 a 24 de setembro, a 13ª edição do Festival Internacional de Folclore oportunizou a comunidade e visitantes assistir a apresentações de 10 grupos internacionais e 10 nacionais. Representantes da Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Equador, Ilha de Páscoa, México, Panamá, Turquia e Uruguai se encontraram em um único palco para traduzir os valores, as tradições e a cultura de cada povo.

O Brasil foi representado por grupos de Nova Prata: Bailado Gaúcho, Bailadinho, Abadá, APAE, Associação Comunitária de Deficientes, CTG

Querência do Prata, CTG Retorno a Querência, Grupo Afro, Grupo Cala e Grupo Kalina. O Bailado Gaúcho, idealizador e realizador do Festival, completou

25 anos no dia 20 de setembro. Seu principal objetivo é interpretar e divulgar o folclore brasileiro em seus



mais variados aspectos e nuances. As apresentações ocorreram no Ginásio Alcides Tarasconi.

Fenakiwi atraiu 70 mil visitantes



A 22ª Festa Nacional do Kiwi, realizada em Farroupilha em três finais de semana de julho e agosto, reuniu mais de 70 mil pessoas, atingindo as expectativas da

Prefeitura. A programação teve como destaques a diversidade de shows, de diversões, da gastronomia e dos setores econômicos.

A edição

deste ano marcou o encerramento de um ciclo. A partir de 2018, Farroupilha promoverá uma feira anual para difundir seu maior destaque: o moscatel. A cidade é a maior produtora de uvas moscatéis do Brasil, e agora apresenta seu novo produto, presente nos vinhos e espumantes premiados em todo o mundo. A Fenakiwi teve realização da Prefeitura de Farroupilha, do Ministério da Cultura e Governo Federal. O SEGH Região Uva e Vinho foi um dos patrocinadores da festa.

REGIÃO UVA E VINHO •

SEGH apóia concurso de vinhos e sucos de uva

O SEGH foi um dos patrocinadores do XX Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva de Caxias do Sul, tradicional evento que fomenta a produção local e oportuniza às vinícolas da cidade realizar um verdadeiro teste de qualidade, com a avaliação da safra anual. Representando o SEGH, o diretor Glademir Zanella foi um dos 20 degustadores. A degustação é realizada às cegas, sendo as amostras identificadas apenas por números. Neste ano, 36 vinícolas participaram do concurso, totalizando 193 amostras.



Na noite de 9 de agosto ocorreu o jantar para anúncio e premiação dos vencedores da 20ª do concurso. De acordo com o regulamento, foram premiadas 30% das amostras inscri-

tas. Nesta edição, todas as premiadas tiveram mais de 85 pontos, o que lhes garantiu troféu ouro ou prata. No dia 14 de setembro a comunidade conheceu e provou os vinhos premiados em um evento de apresentação com degustação comentada por equipe de enólogos, também nos Pavilhões da Festa da Uva. O XX Concurso dos

Melhores Vinhos e Sucos de Uva de Caxias do Sul é realizado pela Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em parceria com a Rede de Vinícolas de Caxias do Sul.

Flores da Cunha distingue os melhores produtos vinícolas

O SEGH representado pelo seu presidente, João Antônio Leidens, participou do Jantar da Seleção dos Melhores Vinhos de Flores da Cunha. Durante a solenidade foi divulgadas as notas, por meio entregue de um informativo, e a distribuição dos troféus a ocasião teve mais uma homenagem como troféu Amigo do Vinho. O homenageado foi o enólogo e presidente da Associação Bra-

sileira de Enologia, Edegar Scortegagna.

Esta edição teve a participação de 29 vinícolas, que inscreveram 192 amostras, acréscimo de 6% em relação ao ano passado. O informativo traz avaliação dos 150 produtos que obtiveram o mínimo de 85 pontos. O produto com maior pontuação, com 89 pontos, foi o suco de uva tinto integral orgânico da Cooperativa Nova Aliança. Os vinhos

de mesa e finos, espumantes e sucos foram degustados e avaliados por 26 enólogos.

O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho é um dos patrocinadores da Seleção dos Melhores Vinhos de Flores da Cunha.

Conhecidos os melhores vinhos de Garibaldi

Durante jantar servido na Associação dos Motoristas de Garibaldi, para celebrar a 15ª Seleção dos Melhores Vinhos, os convidados conheceram os vencedores que conquistaram medalhas de ouro e prata. Ainda houve entrega de menções honrosas. As bebidas campeãs foram avaliadas entre 129 amostras por 29 enólogos.

O presidente da Associação dos Vinicultores de Garibaldi, Roberto Battistello, destacou que a entidade está, a cada ano, mais comprometida com o destino do setor, participando de diversos encontros. “Estamos preocupados com os pequenos cantineiros. Estamos sempre buscando a união em políticas voltadas para toda a cadeia da uva e do vinho.

Em reconhecimento, o prefeito fez a entrega de uma placa ao presidente Battistello pelos 20 anos de fundação da entidade e pelos 15 anos do concurso.



Farroupilha premia 11 vinícolas

A 12ª Seleção de Vinhos de Farroupilha revelou os vencedores do concurso que anualmente elege os melhores vinhos, espumantes, frisantes e sucos de uva do município. Foram concedidas, entre 11 vinícolas, 49 medalhas de ouro e 11 de prata. Também foi conferida a distinção Moscatel Premium para as amostras de maior pontuação. As vencedoras foram o vinho branco fino seco moscato, da Adega Chesini, e o espumante moscatel branco Monte Paschoal 2016, da Basso Vinhos e Espumantes.

O concurso deste ano avaliou 178 amostras, número 48% superior à primeira edição do concurso, realizada em 2006. Os produtos concorreram em 13 categorias, que compreendem vinhos finos e de mesa, espumantes, frisantes e sucos de uva. A realização é da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados, em parceria com a Prefeitura.

Festival do Moscatel recebeu visitantes de 70 cidades



Em três finais de semana de realização, a 7ª edição do Festival do Moscatel atraiu visitantes, vindos de 70 cidades localizadas em seis estados. Iniciativa da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afa-vin) e Prefeitura de Farroupilha, tendo o SEGH Região Uva e Vinho como um dos patrocinadores, o evento ofereceu ao público bebidas premiadas e cardápio especial, elaborado por equipe de Dirceu Dalla Riva, assessorado pela chef Janete Canello. O número de 3 mil pessoas é a capacidade máxima projetada e que visa garantir um boa acomodação.

O objetivo do festival é promo-

ver a condição de Farroupilha como município maior produtor brasileiro de uvas da variedade moscato e divulgar a Indicação de Procedência, focada nos produtos moscatéis. Mais de 40 diferentes rótulos, entre vinhos, espumantes, frisantes e sucos de uva, foram servidos em uma ilha central ocupada por oito vinícolas.

A organização já iniciou os trabalhos visando à edição de 2018. As informações estarão disponíveis no Facebook Festival do Moscatel ou poderão ser solicitadas na Secretaria de Turismo e Cultura de Farroupilha pelo telefone (54) 3261.6963 e pelos e-mails turismo@farroupilha.rs.gov.br e contato@vinhosdefarroupilha.com.br.

Parabéns pelo aniversário de emancipação!

Carlos Barbosa / setembro

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

segh

Filiado a

CNC

FBHA



REGIÃO UVA E VINHO •

Comtur de Nova Prata tem novos integrantes

Por meio de projeto de lei elaborado pela Prefeitura e aprovado pela Câmara de Vereadores, o Conselho Municipal de Turismo (Comtur) de Nova Prata ganhou nova estrutura. Conselheiros, empreendedores, autoridades e convidados tomaram conhecimento das mudanças em reunião organizada pela entidade e Secretaria de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer.

Composto por 21 membros, entre



representantes do Poder Executivo e de entidades sem vínculos como o município, o Comtur incluiu a Universidade de Caxias do Sul, o Sindicato Empre-

sarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho e o Sindicato dos Empregados em Estabelecimentos Bancários de Nova Prata e Região. O SEGH está representado por Michele Silva, titular, e Marcia Ferronato, suplente.

Também foi dada continuidade à revisão do Plano Municipal de Turismo. Os conselheiros analisaram os atrativos e roteiros turísticos, e o plano de marketing, entre outros temas.

Caxias avança no debate do turismo industrial

O seminário “Turismo Industrial como alavanca para impulsionar o setor”, realizado dia 31 de julho pela Comissão de Desenvolvimento Econômico do Legislativo caxiense, serviu para projetar um grupo de trabalho que estudará a implantação da modalidade na região. O grupo será composto por representantes de entidades que acompanharam o evento, realizado no Samuara Hotel e que reuniu cerca de 60 pessoas da Câmara Municipal, do Executivo, empresas e trade turístico.

O especialista em Turismo da Universidade de São Paulo, Alexandre Panosso Netto, apresentou

a modalidade e desafiou Caxias a ser integrante de uma futura Rede Nacional de Turismo Industrial, a Renaturi. O secretário de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo de São Bernardo do Campo (SP), Hiroyuki Minami, e o chefe de divisão, no Departamento de Turismo e Eventos, Fernando Bonisio, mostraram como uma rede de turismo industrial se tornou realidade por lá.

Os participantes também conheceram o case que tem dado certo na Scania, de São Bernardo do Campo. “Colocando na balança, é um projeto extremamente barato e que abriu

portas para um nicho novo”, defendeu a visit coordinator da montadora, Vanessa Rossi. O próximo passo da comissão é reunir o grupo de trabalho para dar início ao projeto de turismo industrial na região.



Festa resgata costumes dos imigrantes italianos

Com apoio do SEGH Região e Vinho, 4ª Festa Flores de Pedra, realizada no dia 16 de setembro, proporcionou momentos de vivências e resgate dos costumes dos imigrantes italianos, no Salão da Sociedade Educativa e Cultural São Pedro, no Roteiro Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves. A programação teve, como destaques, o Evento Estação Primavera, o desfile de carros alegóricos e antigos, almoço, apresentações culturais e o Filó Italiano na Casa Fracalossi Restaurante e Café Colonial.

Amesne discute judicialização na saúde



A Associação dos Municípios da Encosta Superior do Nordeste (Amesne) promoveu debate sobre a Judicialização da Saúde. Os prefeitos que integram a entidade reuniram-se em Carlos Barbosa para ouvir avaliações do Subprocurador Geral de Justiça para Assuntos Jurídicos César Faccioli e do responsável pelo Jurídico da Amesne, Glademir Chielle. O Rio Grande do Sul lidera o ranking da judicialização dentre os estados.

O subprocurador destacou que é quase um consenso de todo o sistema de justiça que o processo de judicialização excessivo gerou um descontrole na gestão pública, em especial aos

municípios. A ideia é criar uma gestão sistêmica com diálogo junto ao Ministério Público, com normativas reconhecendo a corresponsabilidade dos entes públicos.

Ainda, segundo ele, o Ministério Público cumpre o seu papel com ações civis públicas, individuais e coletivas, mas com crescimento recente. Só no governo gaúcho o gasto com judicialização da saúde subiu 28,7% em três anos. “O compromisso é buscar entre gestores e órgãos constitucionais acordos para um caminho mais curto, até salvando vidas na saúde”.

O presidente da Amesne e prefeito de Garibaldi, Antonio Cettolin, argumentou que, em muitos momentos, a judicialização beneficia um único cidadão em detrimento de muitos. Defendeu a busca do entendimento, uma vez que o dinheiro das prefeituras está terminando. “Precisamos encontrar um caminho para buscarmos o que é melhor para as comunidades”, declarou. O próximo passo será a formação de um comitê de gestão sistêmica para propor novas ações.

Ivane Fávero assume presidência da Aenotur

A ex-secretária de Turismo de Garibaldi e Bento Gonçalves, Ivane Fávero, foi eleita como nova presidente da Associação Internacional de Enoturismo (Aenotur). Representando o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), ela assume por dois anos a entidade que tem como objetivo principal fornecer ao segmento uma estrutura estratégica internacional para homogeneizar o turismo do vinho em todo o mundo. Ivane ocupava anteriormente a vice-presidência da entidade para a América Latina

A entidade surgiu, em 2014, como resultado do Congresso Latino Americano de Enoturismo, após reuniões com representantes de Portugal e Espanha.



O Filme da Minha Vida teve primeira sessão em Bento



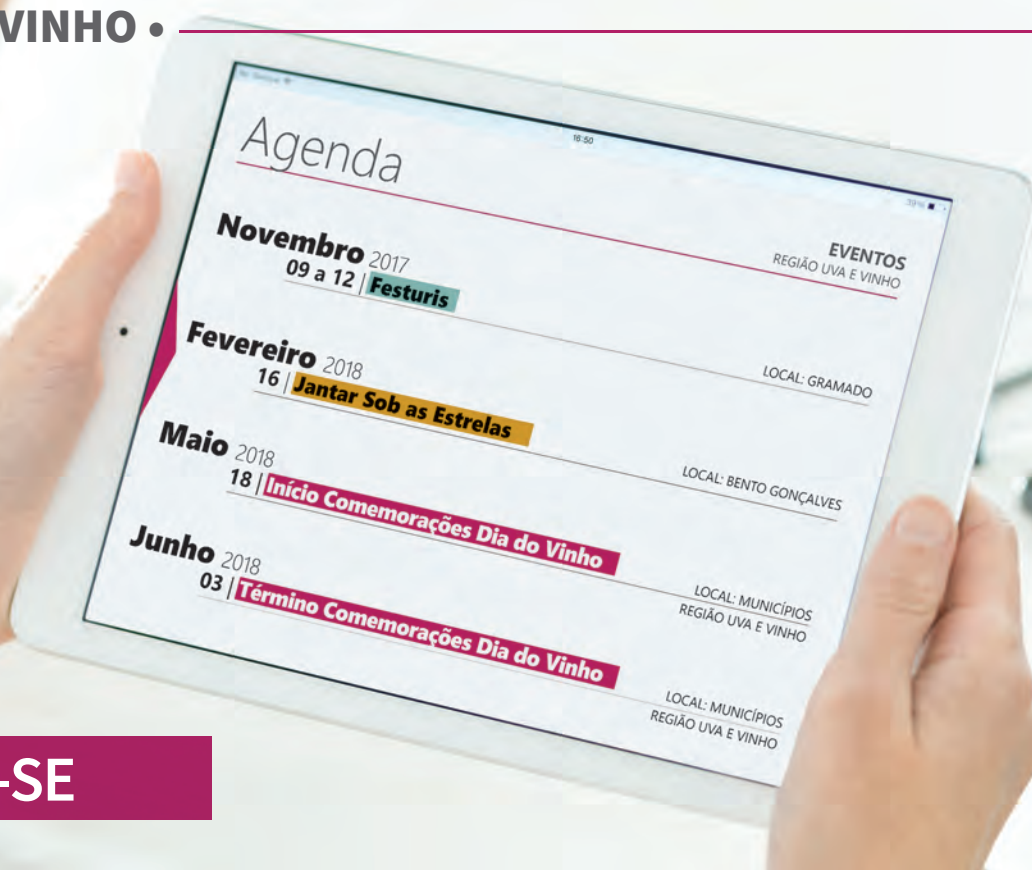
A ansiedade, o olhar atento e as conversas deram lugar ao silêncio já nos primeiros segundos de exibição de O Filme da Minha Vida, no cinema do Shopping Bento. A primeira sala a exibir a produção, que estreou no Brasil em 3 de

Outra produção recentemente gravada na região é a nova novela das 18h, da emissora Rede Globo, Tempo de Amar

agosto, tudo acompanhado pelo diretor do filme e ator Selton Mello, que concedeu uma coletiva para imprensa, “O Brasil precisa começar a enxergar o Sul com outros olhos, com os mesmos olhos que me fize-

ram há dois anos escolher sete cidades para a gravação do filme. Vocês moram em um lugar abençoado, tudo aqui contribuiu com a identidade do filme, as áreas preservadas, a arquitetura, as paisagens. A Serra é um personagem”, destaca. Além de Bento Gonçalves, as gravações foram realizadas em Cotiporã, Veranópolis, Garibaldi, Farroupilha, Monte Belo do Sul e Santa Tereza.

REGIÃO UVA E VINHO •



PROGRAMA-SE

29ª FESTURIS

9 a 12 NOV 2017



Feira Internacional de Turismo de 09 a 12 de novembro, no Serra Park em Gramado. Participe deste evento que é considerado pelo trade a mais efetiva feira de negócios turísticos da América Latina. Acesse o site www.festurisgramado.com e saiba mais.

Confira no site
www.seghuvaevinho.com.br

o calendário de eventos

na Região Uva e Vinho

Enoturismo, gastronomia e muito mais. De 18 de maio a 03 de junho de 2018, acompanhe no site www.diadovinho.com.br e programe-se. São duas semanas para celebrar grandes momentos.

JANTAR SOB AS ESTRELAS

16 FEV 2018



O Jantar Sob As Estrelas já está com data definida: 16 de fevereiro. Agende-se e venha conferir o evento que proporciona uma ótima gastronomia com um grande céu estrelado.

DIA DO VINHO

18 MAI a 3 JUN 2018

