



**70 anos**  
comemore conosco

**SUCESSO NO EVENTO**  
TEMPERAR - COZINHA & MERCADO

**RELAÇÕES COM MERCADO**  
UM NOVO JEITO DE NEGOCIAR

**DIA DO VINHO 2018 EM TRÊS REGIÕES DO PAÍS**

**segh**

SINDICATO EMPRESARIAL DE  
GASTRONOMIA E HOTELARIA  
REGIÃO UVA E VINHO

 [seghuvaevinho.com.br](http://seghuvaevinho.com.br)

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

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

Filiado a



## ASSOCIADO •

## VALORES

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

## VISÃO

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

## 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.

## REPRESENTATIVIDADE

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

✓ **Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação – FBHA**  
• **Conselho Fiscal:** Nestor de Carli  
• **Delegado Representativo junto ao Senac Nacional:** João Antônio Leidens

✓ **Conselho Regional do Senac RS:** João Antônio Leidens

✓ **Conselho de Turismo da Fecomércio (CONTUR):**  
Vicente Homero Perini Filho e Marcia Ferronato

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

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

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

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

✓ **Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul:**  
Rogério Rizzi e Marina Paese

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

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

✓ **Conselho Municipal da Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (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:**  
Marcia Ferronato, Natália Zandonai e Marcelo Tasca Ughi

• **Caxias do Sul:**  
**Hotelaria:** Jerson Martins e Amauri de Almeida Doro  
**Gastronomia:** Angelo Marcio Tonet e Fabíola Bissani

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

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

• **Nova Prata:** Douglas Camargo e Carlos Helder

• **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin

• **Pinto Bandeira:**  
Juliana Beatriz Werner e Giulia Trucolo Martinelli

• **Veranópolis:** Letícia Ana Fracasso e Alvacir Casarotto

• **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Marcia Ferronato

## EXPEDIENTE

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

**SUBSEDE** - Rua Domingos Rubechini, 515 / Sala 05  
Bairro Fenavinho - CEP: 95703-366  
Bento Gonçalves - RS - **Telefone:** 54 3453.8000

fb/seghuvaevinho | instagram/seghuvaevinho  
www.seghuvaevinho.com.br  
seg@seghuvaevinho.com.br

**Coordenação Editorial:** Fabíola Bissani  
**Jornalista responsável:** Roberto Hunoff  
**Projeto Gráfico:** Rafael Frozi e Paula Quintas  
**Diagramação:** Viviane Martins  
**Impressão:** Grafilme - **Tiragem:** 3.150

**Créditos Fotos:** SEGH, Cesar Ferronato, Reprodução Facebook Hotel e Restaurante Bem Te Vi, Reino da Longevidade, Wolly Burguer, Fotobjetiva/Julio Soares, Felipe Padilha, Hotel Vinocap, Reprodução Selo Tripadvisor/Piccolo Refuggio, Franciele Masochi Lorenzetti, Jeferson Deboni, SENAC, Cléber Rezzadori, reprodução site Green Rio, Sebrae, Empresas Tour da Experiência, Claudia Velho, Assessoria de Imprensa Prefeitura de Farroupilha, Istock Photos, Villa Michelon, FBHA, Jonas Rosa, Valéria Cristina Loch/Assessoria de Comunicação Social - Prof. de Garibaldi, Dandy Marchetti, Tatiana Cavagnoli, Sílvia Tonon, Ibravin, Sindusvinho e divulgação.

## SEGH 2018/2021

## Diretoria

## Efetivos

**Presidente:** Vicente Homero Perini Filho

**Vice-Presidente:** Marcos Ferronato

**Vice-Presidente Gastronomia:** Euclides Sirena

**Vice-Presidente Hotelaria:** Tarcisio Vasco Michelon

**Vice-Presidente Bares e Casas Noturnas:** Voltaire Luiz Finkler

**Secretário:** Gladimir José Zanella

**Tesoureiro:** Volcimar Rizzo

## Suplentes

Amauri de Almeida Doro

Nadir Jose Nizzola

Carmenizta Busetti

## Conselho Deliberativo

Antônio Casagrande Sehbe

João Antônio Leidens

Nestor André De Carli

## Conselho Fiscal

## Efetivos

Marciano Pedro Zambiasi

Matusalem Roberto Ferreira

Rogério Rizzi

## Suplentes

Maria Alice Farina

Marcos Giordani

Zélia Maria Zucco Galafassi

## Delegados Representantes

## Efetivos

João Antônio Leidens

Vicente Homero Perini

## Suplentes

Juliano José Brandalise

Marcio Luiz Macagnan

## Departamentos

## Departamento SEGH Jovem

**Presidente:** Douglas Schuh

## Integrantes:

Rafael Cyrillo

Gabriele Piccoli

Micael Canuto

Agnicayana Posser

Francielle Ferronato

## Relações com o Mercado

**Coordenador:** Marcos Antônio Ferronato

Volcimar Rizzo

João Antônio Leidens

Paulo Tonolli

Marjorie Balbinot Gasperin

Jamur Bettioni

## Relações Institucionais

Paulo Geremia

Rudinei Galafassi

Eduardo Vasselai Farina

## Equipe

**Diretora Executiva:** Marcia Ferronato

**Gerente Administrativo Financeiro:** Marina Paese

**Assessora Comercial:** Michele de Lim Fidelix

**Assistente de Administrativo:** Fabiane Pellegrini

**Assistente de Comunicação:** Fabíola Bissani

## SINDICATO FORTE, CATEGORIA UNIDA

**E**m julho deste ano, o Supremo Tribunal Federal (STF) colocou ponto final nos questionamentos em torno da constitucionalidade de artigo da Reforma Trabalhista que aboliu a obrigatoriedade da contribuição sindical, paga uma vez ao ano por todos os empresários e trabalhadores, independentemente de serem associados ou não à entidade representativa da categoria.

### Momento requer compreensão da importância sindical

É preciso, seguir fortalecendo as entidades representativas da classe empresarial. Por isso, continuar a contribuir com a parcela assistencial, agora de forma voluntária, com os sindicatos da categoria, é estratégia para garantir condições de seguirmos na luta em busca das nossas reivindicações.

Mantendo assim liderança, representatividade, organização e valorização do seu negócio e entidade de classe.



### Perda de representatividade significa prejuízos à sua empresa

A Constituição Federal de 1988 atribui às organizações empresariais um rol de atividades, que exigem postura profissional, para fazer frente à atuação diária junto aos poderes constituídos, propondo medidas de interesse do setor e questionando propostas que prejudiquem a atividade. Por isso, a entidade forte significa defesa permanente de políticas de desenvolvimento para sua empresa.

Também é fundamental a ação dos sindicatos na qualificação do setor. O SEGH Região Uva e Vinho tem produzido, em conjunto com entidades parceiras, cursos e

treinamentos para a capacitação dos empresários, em diferentes áreas, e dos próprios trabalhadores, como também atendimento de assessorias jurídicas, contábeis e gestão.

### O empresário precisa pensar e agir além dos limites do seu negócio

Convoco os empresários da gastronomia, da hotelaria dos bares e casas noturnas com negócios nos municípios de abrangência do SEGH: associem-se à entidade e mantenha representativa e forte.

A missão como empresário deve ir além dos limites de nossos negócios. Precisamos ir unidos, tendo à frente um escudo fortificado e poderoso.

## PARABÉNS!

- 183 ANIVERSARIANTES ABRIL
- 171 ANIVERSARIANTES MAIO
- 145 ANIVERSARIANTES JUNHO
- 187 ANIVERSARIANTES JULHO

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



# VEM, NOS SEGUE

Ainda que soe ser uma afirmação por demais conhecida, nunca é demais reforçar: raramente consegue-se concretizar algo agindo de forma individualista.

Ser associado do SEGH Região Uva e Vinho é unir forças, fortalecer ideais e lutar coletivamente pelos nossos negócios. É ter uma entidade ao nosso lado, oferecendo o suporte integral para resolver questões em diferentes áreas e demandas: capacitação da gestão, qualificação profissional, assessoria jurídica plena, aperfeiçoamento dos conhecimentos legais, defesa dos princípios da livre iniciativa, garantia de negociações coletivas justas para o setor e ações de valorização e promoção da atividade, dentre muitas outras. E em ambiente de lealdade, de confiança e respeito para o engrandecimento de toda a categoria.



*“Estamos associados ao SEGH desde 15/03/2007, esse laço é fortalecido pelo ótimo trabalho que nos proporciona diferentes visões do mercado, oportunidades de crescimento e auxílio sindical. O relacionamento das pessoas que fazem parte da entidade com a empresa é um grande diferencial.*

*Só temos a agradecer essa aliança e esperamos continuar aprendendo e evoluindo ao lado do SEGH.”*

**Cesar Ferronato**  
**Restaurante Ferronato (Flores da Cunha)**

*“O SEGH é um importante elo entre o empresário e as novidades do setor. Está sempre buscando parceiros de negócio para o associado, cursos e realizando e apoiando eventos que agregam muito ao setor da gastronomia e hotelaria. Além é claro de estar sempre de portas abertas, com uma estrutura própria sensacional e uma equipe atenciosa e preparada.*

*Acreditamos que juntos podemos fazer mais, e sabemos da importância do associativismo, e reunir o associado é outra grande missão do SEGH.*

*Por tudo isso, estamos muito felizes em fazermos parte dessa grande família SEGH!*



**Micael Canuto**  
**Wolly Burgguer Kayser e Bela Vista**  
**(Caxias do Sul)**



## “O bom combate se faz com união”



“É cada vez mais nítido o crescimento do turismo na região da Uva e do Vinho e, mais especificamente, em nossa Bento Gonçalves. Todos os anos, milhares de turistas vêm para conhecer e se encantar com as nossas belezas naturais e hospitalidade. Ter uma estrutura para bem recebê-los é critério importante e primordial para que o turismo cresça de maneira sólida e movimento também a economia de nossa região.

Fazer parte de um sindicato para fortalecimento da categoria é como manter um relacionamento: a contribuição precisa ser mútua para que tudo dê certo e consigamos evoluir de maneira contínua. O SEGH Uva e Vinho é uma entidade que representa a força de nossa hotelaria, gastronomia e empreendimentos que carregam a missão de acolher e encantar o turista. Integrar esse time é, sem dúvida alguma, trabalhar em prol da nossa comunidade e de nossa categoria. Ainda temos muito de evoluir em termos de turismo e acredito que estejamos traçando um belíssimo caminho com um trabalho em conjunto e com muita seriedade”.

**Elaine Michelin**  
**Hotel Villa Michelin (Bento Gonçalves)**

“Com o SEGH podemos usufruir dos benefícios, unir a categoria e sempre que necessário buscar assessorias e esclarecimentos. As oportunidades de qualificação oferecidas em parceria com a entidade são de grande importância para garantir o desempenho e aperfeiçoamento dos empreendimentos. Também via SEGH, acontece a valorização da gastronomia e hotelaria e por consequência o fortalecimento das parcerias e do turismo na região.”

**Letícia Ana**  
**Fracasso**  
**Reino da**  
**Longevidade**  
**(Veranópolis)**



“Como associado do SEGH nos sentimos amparados por uma entidade que nos torna mais fortes como empreendedores e juntos podemos somar forças na garantia de nossos direitos.”

**Rudinei Galafassi**  
**Hotel e Restaurante Bem-Te-Vi (Farroupilha)**



## ASSOCIADO •

**SEGH comemora  
70 anos de existência  
em um momento de  
grandes mudanças  
na atividade sindical**



**SETENTÃO**

## Ativo e preparado para transformações

Nasce em 1948, a Associação Profissional dos Proprietários de Hotéis e Similares de Caxias do Sul. Ao obter a carta sindical em 02 de agosto do mesmo ano, passou a chamar-se Sindicato de Hotéis e Similares de Caxias do Sul. Um dos sindicatos mais longevos do país.

Em dezembro de 1977, houve a primeira grande mudança, com a extensão da base territorial para São Marcos, Flores da Cunha, Farroupilha, Carlos Barbosa, Bento Gonçalves, Nova Prata e Veranópolis, e a adoção do nome Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Caxias do Sul. Consta na ata da assembleia, em que houve aprovação unânime, que a proposta de extensão fora feita diante do pedido de vários empresários dos municípios de associaram-se à entidade, em busca dos benefícios da sindicalização.

Em 1998 revê conceitos e intensifica a atuação na base sindical, apostando na descentralização abrindo escritórios em Bento Gonçalves e

### Comemorações ao longo de 12 meses

As ações para marcar a passagem dos 70 anos do SEGH Região Uva e Vinho não ficarão restritas ao mês de agosto. A programação será desenvolvida de forma flexível ao longo de 12 meses, com atividades em diferentes municípios, aproveitando datas comemorativas ou eventos especiais. Desta forma, entidades e empresas poderão propor ações para fazer dos 70 anos uma festa organizada pela coletividade.



estreita as relações com Prefeituras e entidades. Além de alinhar ações e estratégias com a CNC e FBHA.

Outro movimento significativo ocorreu em novembro de 2015, com mudança conceitual, não apenas no nome, mas também na forma de atuar junto ao setor. Em sintonia com a necessidade de modernização e adequação à nova realidade social e econômica, passou a chamar-se Sindicato Empresarial de Gastronomia e

Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH).

O desafio é adequar a entidade ao novo momento, buscando o comprometimento firme do associado para a continuidade dos trabalhos, sempre conduzidos para o atendimento das reivindicações da classe. “Ao completar 70 anos de existência, mais do que nunca e, como foi no seu início, o nosso sindicato precisa da participação efetiva do empresariado”, conclama o presidente Vicente Perini.

1948

## Os fundadores

O surgimento do sindicalismo empresarial na atividade hoteleira e gastronômica de Caxias do Sul e Região está diretamente ligado a três nomes: Dino Felisberto Cia, Adelino Dalla Rosa e Rubem Bento Alves, que compuseram a primeira diretoria da Associação Profissional dos Proprietários de Hotéis e Similares de Caxias do Sul, ocupando as funções de presidente, secretário e tesoureiro, respectivamente. Dino Cia ficou à frente da diretoria de 2 de março de 1948 a 25 de novembro de 1956.

Filho de imigrantes italianos e nascido em São Paulo, Dino Cia chegou em Caxias do Sul, com a família, em 1912. Foi comerciante e, em 1946, em sociedade com Carlos Leonardelli, Luiz Bertolla e Guerino Calcagnotto, fundou o Hotel Caxias, que tinha 25 apartamentos, 20 quartos e salão de refeições.

## Presidentes:

- **Mário Ângelo Sebben:** 1956 a 1958
- **João Flávio Ioppi:** 1958 a 1974 e 1980 a 1986
- **Irineu Peccini:** 1974 a 1980
- **Leandro Martini:** 1986 a 1988
- **Valmor Peccini:** 1988 a 1989
- **Ângelo Daboit:** 1989 a 1995
- **Antônio Casagrande Sehbe:** 1995 a 1998
- **Nestor André de Carli:** 1999 a 2009
- **João Antonio Leidens:** 2010 a 2017
- **Vicente Homero Perini Filho:** 2018 a 2021

## Projeto Retratos da Uva e do Vinho

Um livro sobre a história da gastronomia e hotelaria da região

Um dos projetos já em andamento, com previsão de lançamento em 2019, é a confecção e publicação do livro proposto nos 70 anos do SEGH para documentar as origens da gastronomia e da hotelaria da Região Uva e Vinho. A produtora cultural Cristina Nora Calcagnotto registra que uma ampla pesquisa traduzirá a diversidade de cardápios e hospedagem nos municípios da região ao longo das últimas décadas por meio da publicação de um livro e da realização de uma exposição fotográfica. As obras têm como objetivos: documentar a história; resgatar os saberes e fazeres com

influências étnica, comportamentos e estilos de vida nos diferentes períodos; e valorizar o que tornou a Uva e Vinho muito dinâmica na apresentação da sua gastronomia e hotelaria.

Empresários, profissionais do meio e comunidade que tenham dados e queiram contribuir com o projeto podem enviar informações e sugestões ao SEGH ([adm2@seghu-vaevinho.com.br](mailto:adm2@seghu-vaevinho.com.br)). Da mesma forma, podem contribuir financeiramente com a confecção e execução do livro e da exposição fotográfica, que tem financiamento da Lei Rouanet, Lei Federal de Incentivo à Cultura.

## Para viabilizar esta iniciativa, faça sua contribuição

**Destine parte do seu Imposto de Renda com retorno integral da quantia doada. Se você deseja ser um apoiador do projeto cultural, entre em contato com Cristina, pelo e-mail [cncalcag@ucs.br](mailto:cncalcag@ucs.br) ou pelo fone: 99142-5030.**

### QUEM PODE PARTICIPAR

**PESSOA FÍSICA** – Pessoas que façam sua declaração pelo modelo completo - o formulário simplificado não possibilita esta opção. Você pode destinar o equivalente a até 6% do seu Imposto de Renda devido. Essa quantia será descontada, na íntegra, no momento do pagamento do imposto ou, devolvida, no caso de restituição. Em ambos os casos com juros e correção monetária. Você deve destinar ao projeto a quantia em um ano, e no subsequente, por ocasião da declaração de IR, informar o valor no campo Doações e Patrocínios, que automaticamente realiza a dedução ou o somatório.

**PESSOA JURÍDICA** - Se sua empresa é tributada com base no LUCRO REAL você pode destinar a quantia equivalente a até 4% do Imposto de Renda devido, abatendo, igualmente a pessoa física, 100% do valor doado.

Nos dois casos, as doações podem ser realizadas por meio de cheque, depósito ou transferência bancária, sendo, em contrapartida, emitido recibo referente à quantia doada. A conta é específica do projeto e já encontra-se à disposição para os depósitos.

Decida você, onde quer investir parte do seu imposto de renda. Envie um e-mail para nós e demonstre o seu interesse que entramos em contato para repassar as orientações da contribuição.



## Troca de experiências e diferentes sabores marcam primeiro evento realizado pelo SEGH Jovem



Saberes e mistura de sabores marcaram o Temperar – Cozinha & Mercado, realizado no dia 2 de julho, no Hotel Intercity, em Caxias do Sul. Mais de 200 pessoas participaram do primeiro evento organizado pelo departamento jovem do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH), que integra as comemorações dos 70 anos da entidade. O painel foi mediado pela jornalista Sara Bodowsky, com apresentação dos cases “Desafios de um Jovem Empreendedor”, com Eduardo Comerlato (Hamburgueria Juventus e The Bah); “Identidade Gastronômica Regional da Serra Gaúcha”, com Charlie Tecchio Colonetti, professor do curso de gastronomia da Universidade de Caxias do Sul e chef vencedor da primeira edição do reality Super Chef do programa Mais Você, apresentado por Ana Maria Braga na TV Globo. No terceiro caso de sucesso, mãe e filha, Odete e Raísa Bettú Lazzari, contaram de que forma a Osteria Della

Colombina, de Garibaldi, tem se destacado quando o assunto é gastronomia cultural e tour da experiência. Já o empresário Leonardo Prade, de Porto Alegre, compartilhou a vivência que teve na maior feira de alimentação e hotelaria do mundo, a NRA, que ocorreu em Chicago entre os dias 19 e 22 de maio.

Antes das apresentações, o público foi recepcionado com degustação de produtos, com vinhos e sucos da Cooperativa Vinícola Nova Aliança, cervejas da Bier Food e espaço Slow Food Convívio Caxias Pérola das Colônias e da UCS Escola de Gastronomia.

O presidente do SEGH Jovem, Douglas Schuh, afirmou que o objetivo do evento foi cumprido, valorizando a gastronomia regional, mostrando exemplos de empreendimentos de sucesso e também antecipando tendências internacionais. Agradeceu por serem parceiros deste primeiro projeto do departamento.







5



8



14



9



10



7



11



12



6



13



15

- 1 - Diretoria SEGH, integrantes SEGH Jovem, jornalista Sara Bodowsky e palestrantes
- 2 - Palestrantes apresentaram seus cases para mais de 200 pessoas
- 3 - Presidente do SEGH Jovem, Douglas Schuh, presidente do segh, Vicente Perini Filho e gerente regional do Sebrae Serra Gaúcha, Gustavo Rech
- 4 - UCS Escola de Gastronomia
- 5 - Slow Food
- 6 - Beer Food
- 7 - Vicente Perini, jornalista Sara Bodowsky e Douglas Schuh
- 8 - Integrantes SEGH Jovem: Cesar Ferronato, Agnicayana Posser, Rafel Cyrillo, Douglas Schuh, Gabriele Piccoli, Francielle Ferronato e Micael Canuto
- Parceiros que forneceram as degustações:**
- 9 - BaitaKão e Wolly Burguer
- 10 - Alameda Pizzeria,
- 11 - Restaurante Don Claudino, Restaurante Ferronato e Ferronato Gastronomia & Eventos
- 12 - UCS Escola de Gastronomia
- 13 - Nova Aliança
- 14 - Palestrantes: Charlie Tecchio Colonetti, Odete e Raísa Bettú Lazzari, Leonardo Prade e Eduardo Comerlato
- 15 - O evento Temperar recepcionou os convidados com coquetel



**ASSOCIADO •**

# NEGOCIAÇÃO COLETIVA RELAÇÕES COM O MERCADO

Instituído na atual gestão, o Departamento de Relações com Mercado tem por objetivo aproximar associados, fornecedores e parceiros. Por meio de alianças ágeis e flexíveis pretende-se garantir vantagens competitivas aos associados do SEGH.

### Atuação coletiva

Na atualidade o agir coletivo predomina e as práticas relacionais promovem a interação entre as partes envolvidas.

Nasce assim, o Departamento de Relações com Mercado. Surge para alavancar e fortalecer o setor da região através de alianças entre os



associados e fornecedores.

O público-alvo desta ferramenta de cooperação são os associados do SEGH e fornecedores que abrangem a cadeia de suprimentos dos setores de gastronomia, hotelaria, bares e casas noturnas da Região Uva e Vinho. O Departamento de Relações com Mercado

atuará na negociação coletiva em favor dos associados.

O vice-presidente do SEGH e coordenador do Departamento, Marcos Ferronato salienta a importância desta ferramenta para o associado seja com a troca de informações ou a oportunidade de realizar bons negócios. “Mesmo com os desafios que o Brasil apresenta,

o empresário não desanima permanece na luta diária. O SEGH procura atuar para que o seu negócio tenham vida longa e a negociação coletiva é um dos caminhos. Contamos com participação e comprometimento dos associados”, afirma.

## Faça bons negócios, vem pro SEGH:

### PARA VOCÊ + FACILIDADES NA GESTÃO DA SUA EMPRESA

- Qualidade nos produtos, no atendimento e na entrega
- Preço diferenciado
- Bonificação em produto ou percentual do fornecedor

- Gerar benefícios e bons negócios
- Qualificar o setor

#### Objetivos

- Aproximar associados, fornecedores e parceiros

- Assessoria jurídica gratuita
- Acesso gratuito ou desconto à qualificação e visitas técnicas
- Assessoria e consultoria em Gestão, Finanças, Vendas, PPCIs, Ambiental, Nutricional, Inclusão e Acessibilidade, entre outros

### PARA NÓS + UM COMPROMISSO COM O DESENVOLVIMENTO DO SETOR, NOSSA MOTIVAÇÃO HÁ 70 ANOS

- Assegurar agilidade e flexibilidade nas negociações
- Reduzir custos

- Compartilhar experiências
- Promover a interação e a relação de confiança entre as partes



## CONVÊNIOS E PARCERIAS

Associado SEGH tem benefícios exclusivos



### Varaschin, Sgorla & Miotto Advogados Associados

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

### ÁREA TRABALHISTA Consultas

- ASSOCIADOS - Gratuita
- COMPONENTES DA CATEGORIA EM DIA Gratuita
- COMPONENTES DA CATEGORIA Gratuita

#### Processos

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

### ÁREA CÍVEL Consultas

- ASSOCIADOS - Gratuita
- COMPONENTES DA CATEGORIA EM DIA  
Gratuita
- COMPONENTES DA CATEGORIA  
Gratuita

#### Processos

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

### ÁREA COMERCIAL Consultas

- ASSOCIADOS - Gratuita



### UCS Escola de Gastronomia

20% de desconto à vista nos cursos de extensão ofertados.  
Fone: (54) 3292.1188  
E-mail: gastronomia@ucs.br  
www.ucs.br/site/escola-de-gastronomia



### Educação Fátima

30% de desconto nas mensalidades dos cursos de graduação (exceto fonoaudiologia que é 10%), 25% de desconto para os cursos de pós graduação. 10% de desconto nos cursos de extensão. 30% de desconto nos cursos técnicos. Esse desconto é válido para: proprietários, funcionários e dependentes dos dois.  
Fone: (54) 3535.7300  
E-mail: fatimaeducacao.com.br  
www.fatimaeducacao.com.br



### UniCesumar

30% de desconto no curso de Graduação Tecnológica em Gastronomia EAD e 10% nos demais cursos de Graduação. Ambos terão ainda + 10% de pontualidade. 40% de desconto na Pós-Graduação em Gestão Estratégica de Negócios EAD. Demais cursos 10% de desconto.  
Fone: (54) 3537.9009  
adelyne.pereira-cxs@unicesumar.edu.br  
www.unicesumar.edu.br



### Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves

Parceria com os cursos de Administração, Gastronomia, Nutrição e Turismo.  
Suporte à pesquisa.  
Fone: (54) 3452.4422  
E-mail: facultadecnecebento.cneec.br



### Instituto Federal Rio Grande do Sul

Oferta de qualificação gratuita para as empresas associadas.  
Fone: (54) 3455.3200 | www.bento.ifrs.edu.br



### Uniftec

Descontos no Curso Superior de Gastronomia na melhor instituição de ensino da cidade de Caxias do Sul, de acordo com o MEC (IGC4).  
Fone: (54) 3027.1300  
E-mail: deborafrizzo@ftec.com.br  
www.ftec.com.br



### UCS | Serviços Tecnológicos Laboratório de Análise e Pesquisas em Alimentos - LAPA

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

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



## ASSOCIADO •



### Senac

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



### SEBRAE

Descontos de até 80% nas consultorias e associados que aderirem aos projetos, cursos gratuitos e visitas técnicas.  
 Fone: (54) 3290.4700 | www.sebrae-rs.com.br



### Tradução de Cardápios

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



### Tecer Incluindo Pessoas, Potencializando Empresas

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



### DSC Consultoria

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



### Resolução Medicina do Trabalho

Um passo em Medicina Ocupacional. 10% de desconto nos serviços.  
 Fone: (54) 3027.1017  
 Email: adm@resolucaomed.com.br  
 resolucaomed.com.br



### Biogênese Consultoria e Projetos Ambientais

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



### Bioplanet Consultoria e Projetos Ambientais

Consultoria ambiental para um desenvolvimento ecologicamente sustentável. 15% de desconto na realização dos serviços para os associados do SEGH.  
 Fone: (54) 3025.6330  
 E-mail: jenice@bioplanet.com.br  
 www.bioplanet.com.br



### Global Engenharia Ambiental

A Global é uma empresa que atua há mais de 18 anos na Serra Gaúcha. Oferece Soluções Ambientais como: Licenciamento, Planos de Gerenciamento de Resíduos, PPCI e EIV, descontos para associados. Valores a partir de R\$ 950,00 para os associados do SEGH.  
 Fone: (54) 3221.6569 | (54) 9 9183.6315  
 E-mail: contato@globaleng.com.br  
 www.globaleng.com.br



### Habitat Consultoria Ambiental

É uma empresa especializada na prestação de serviços de altíssima qualidade na área de Meio ambiente. Dispõe de estrutura, atendimento e responsabilidade para atender as necessidades da sua empresa. Até 40% de desconto na realização dos serviços para os associados do SEGH.  
 Fone: (54) 3055.2003 | (54) 9 9221.6771  
 E-mail: karem@habitatconsult.com.br  
 marlice@habitatconsult.com.br  
 www.habitatconsult.com.br



### Tropos Assessoria Ambiental

Apoiar o desenvolvimento de projetos e assessorias ambientais para associados do sindicato que buscam a regularização ambiental e a manutenção de documentos ambientais legais. Valores a partir de R\$ 250,00 para os associados do SEGH.  
 Fone: (54) 3412.2911 | (54) 9 9922.2935  
 E-mail: troposambiental@gmail.com  
 www.troposambiental.com.br



LE GOUR

**FICOU INTERESSADO?**



### Andréa Klein Rizzi

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



### Carolina Rizzon

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



### Apetite Controle em Qualidade – Laissa Medeiros

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



### Eduardo Benini Foto + Arte

Fotografia publicitária nas áreas de gastronomia, arquitetura, corporativa e de cobertura de eventos. Evidencie seu negócio de forma diferenciada. “Foto+arte”. Consultar valores diferenciados aos associados do SEGH.  
Fone: (54) 9 9169.6559  
E-mail: edubeninifotografia@gmail.com  
www.eduardobenini.com.br



### Objetiva Julio Soares

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



### Ultragaz

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



### Candido & Candido Arquitetura e Engenharia

Parceria na prestação de serviços de PSPCI e PPCI – assessoria, consultoria e elaboração de Planos de Prevenção Contra Incêndio – com valores especiais aos associados SEGH (a partir de R\$ 300,00). PPCI – Plano de Prevenção Contra Incêndio • PSPCI – Plano Simplificado de Prevenção Contra Incêndio • CLCB – Certificado de Licenciamento do Corpo de Bombeiros. Observações: Valores de acordo com grau de risco da ocupação/uso; PPCIs com área superior a 1500m<sup>2</sup> serão analisados caso a caso; Valores tabelados não incluem ARTs/RRTs referentes a riscos específicos.  
Fone: (54) 3025.5442 | (54) 9 9981.3366 comercial.candidoecandido@gmail.com  
www.candidoecandido.com



### Minussi Engenharia

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



### Garantiserra-RS

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



### Supergasbras

Serviços e preços especiais no P13 e P45. Consultar valores diferenciados aos associados do SEGH.  
Fone: (54) 3027.1999 / 9 9114.3687  
alexandre@centralgauchadegas.com.br  
www.supergasbras.com.br

## Condições de compras + vantajosas



ENTRE EM CONTATO COM O DEPARTAMENTO DE  
RELAÇÕES COM MERCADO E CONFIRA AS VANTAGENS DE  
SER UM ASSOCIADO.



SINDICATO EMPRESARIAL DE  
GASTRONOMIA E HOTELARIA  
REGIÃO UVA E VINHO

1948  
2018

# DIREITOS DO EMPRESÁRIO

A ruptura do contrato de trabalho por descumprimento de cláusulas pelo empregado é medida que pode ser aplicada pela empresa



**Viridiana Sgorla**  
Varaschin Sgorla & Miotto

O empregador está acostumado a ouvir sobre os “direitos dos empregados”, mas, quase sempre desconhece que também tem os seus direitos. O contrato de trabalho é bilateral, em que ambas as partes envolvidas possuem direitos e deveres. Os principais deveres do empregador são os de fornecer o trabalho e de remunerar por ele. Os principais deveres do empregado são de fornecer esse trabalho, dentro dos limites da contratação.

O contrato de trabalho, por sua vez, mesmo que firmado verbalmente, traz as principais obrigações recíprocas do empregador e do empregado, o que inclui o valor do salário a ser pago, a função e o horário de trabalho a serem exercidos. Quando o empregado não cumpre com a sua função da forma como contratado está descumprindo o contrato que firmou. O mesmo ocorre quando o empregado não cumpre o horário de trabalho fixado ou, pior, quando sequer comparece ao trabalho, sem justificar a ausência.

Esses fatos possibilitam ao empregador punir o empregado pelo descumprimento do contrato de trabalho. A punição a ser aplicada não pode ser em forma de multas, mas por meio de advertência e suspensões do trabalho o que, indiretamente, acabará punindo financeiramente o trabalhador.

## Advertência verbal

Quando o empregado descumprir o contrato pela primeira vez o empregador deverá adverti-lo verbalmente de

que sua atitude feriu o contrato e que não há concordância da empresa com o procedimento.

## Advertência escrita

Na segunda oportunidade em que o empregado descumprir esse contrato, o empregador poderá adverti-lo por escrito, nos mesmos termos.

## Suspensão por um dia

No terceiro descumprimento do contrato cabe ao empregador suspender o empregado do trabalho por um dia. O empregado deixará de receber a remuneração daquele dia em que não trabalhou, além de perder o direito à remuneração do repouso semanal.

## Suspensão por dois dias

Na quarta oportunidade em que o empregado descumprir com o contrato, o empregador poderá proceder da mesma forma, mas com suspensão de dois dias de trabalho. Até aqui o empregador alertou o empregado, de forma bem incisiva, de que não concorda com a atitude e de que a reincidência poderá ocasionar a ruptura contratual por justa causa praticada pelo empregado.

## Ruptura de contrato por justa causa

Se o empregado insistir em descumprir com o contrato, voltando a cometer a mesma atitude que já foi alertado em

quatro oportunidades, permitirá ao empregador utilizar-se da punição mais severa que o direito do trabalho prevê, que é a ruptura contratual por justa causa praticada pelo empregado. Os motivos que permitem a ruptura por justa causa estão elencados no art. 482 da CLT. Dentre os quais, a “desídia no desempenho das funções” que é, exatamente, o fato de o empregado deixar de cumprir com o contrato de trabalho que foi firmado, chegando atrasado, saindo antes do horário ou mesmo faltando injustificadamente ao trabalho. Este é um DIREITO DO EMPREGADOR, que pode ser exercido de forma a manter a organização do local de trabalho e a execução das tarefas para as quais o trabalhador foi contratado.

## Ruptura imediata

Existem outros fatores que podem motivar a ruptura justificada do contrato de trabalho, todos elencados no referido dispositivo legal. Alguns deles permitem a imediata ruptura do contrato por justa causa, como agressão física ou verbal do empregado para com o empregador, superior hierárquico ou colega de trabalho.

Caso precisem de informações mais detalhadas sobre o assunto, ou mesmo comentar sobre algum caso específico que poderia se cogitar de ruptura do contrato por justa causa, a Assessoria Jurídica está à disposição por meio de contato com a secretaria do SEGH.



# FIQUE ATENTO AO E-SOCIAL!

Por Sescon Serra Gaúcha

Instituído pelo decreto federal 8.373/14, o eSocial é a nova forma de enviar a organismos do governo, como Ministério do Trabalho, Receita Federal, Previdência Social e Caixa Econômica Federal, as informações trabalhistas, fiscais e previdenciárias para um único banco de dados.

## O que é E-Social

É o Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas. Em suma, é a digitalização das relações trabalhistas e previdenciárias.

## Benefícios

Centralização das informações em uma única base de dados, agilização de procedimentos, registro imediato de informações e integração de dados e processos entre empresas, Previdência, Ministério do Trabalho e CEF.

## Principais obrigações

O e-Social representa uma mudança de processos e não de legislação. Todas as obrigações que o empregador possui continuarão existindo, porém em meio digital. O empresário deve tomar ciência das informações e novos prazos para que contribua com a informação em tempo hábil para o operador do Sistema.



## CRONOGRAMA DE ADEÇÃO

Empresas com faturamento maior do que R\$ 78 milhões	Empresas com faturamento menor do que R\$ 78 milhões, mas que não são ME ou EPP	Microempresas e Empresas de Pequeno Porte
<b>Janeiro/2018</b>	<b>Julho/2018</b>	<b>Novembro/2018</b>

**Locação e venda de máquinas de café. Confiança desde 1992**

**Aumente seus lucros**  
Solicite um orçamento

Conheça nossas máquinas de café:  
[www.pontodoscafes.com.br](http://www.pontodoscafes.com.br)

**Ponto dos Cafés**  
Tudo para seu café

**Café Moído Embalagem 250g**

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

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

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

# ENERGIA E GÁS TÊM PESO CADA VEZ MAIOR NOS CUSTOS DO SETOR

Reajustes nos últimos cinco anos ficaram acima da inflação: 67% no gás e 36% na energia

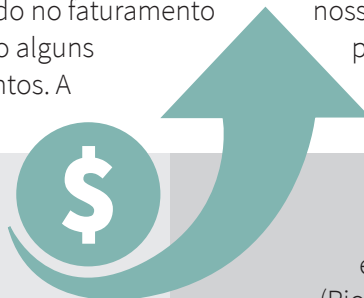
Insumos imprescindíveis, com peso representativo na composição dos custos de produção dos setores da gastronomia, hotelaria e entretenimento, gás de cozinha e energia elétrica tiveram reajustes acima da inflação nos últimos cinco anos, considerado o período de junho de 2013 a junho de 2018. Tomando por base os índices acumulados, a

cada 12 meses, de junho de 2014 a junho de 2018, o IPCA, índice oficial da inflação medida pelo Instituto Brasileiro de Economia e Estatística, totaliza 31,5% de aumento.

O SEGH acompanha com grande preocupação os aumentos, fato que vem impactando no faturamento e inviabilizando alguns empreendimentos. A

entidade defende políticas públicas que oportunizem o desenvolvimento e rejeita governos que somente aumentam impostos, produtos e serviços essenciais.

Com estes aumentos e tantos outros que incidem no custo do Brasil, nosso associado faz malabarismos para manter as portas abertas. Não há criatividade que ajude.



O gás fornecido ao mercado em botijões de 13 quilos teve elevação de 67% no período de junho de 2013 a junho de 2018, passando de R\$ 41,43 para R\$ 69,21, preço médio de venda pelas revendas em Caxias do Sul de acordo com dados colhidos junto ao site da Agência Nacional de Petróleo (ANP – [www.anp.gov.br](http://www.anp.gov.br)), que faz pesquisas semanais. O mesmo órgão público não traz informações sobre os preços dos botijões de 45 quilos ou de venda a granel.

Este último, de acordo com informações repassadas por uma distribuidora de Caxias do Sul, a Ultragaz, acumula alta de quase 120%, no período de janeiro de 2014 a julho de 2018. Os reajustes praticados pela Petrobrás foram de 18% em 2014; 14,8% em 2015; 12,3% em 2016; 39,48% em 2017; e 4,70% neste ano até o dia 5 de julho.

Outro dado que mostra como o gás tornou-se componente de muito peso no setor é a variação do preço do quilo do produto no período de 2008 a 2017. Segundo a ANP, com base em valores ponderados informados pelas revendas, o preço do quilo médio nacional passou de R\$ 2,653 para R\$ 4,615 neste período, com uma evolução de 73%. De 2013 a 2017, a variação é de 42%.



Os preços da energia elétrica fornecida pela RGE (Rio Grande Energia) acumulam alta de 36,32%, a partir de 17 de junho de 2014 até 18 de junho deste ano. Todos os índices foram autorizados pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL) por meio de Resoluções Homologatórias, que estão disponíveis para consulta em [www.aneel.gov.br](http://www.aneel.gov.br). Em 2014, a agência autorizou aumento de 21,82%. Nos anos seguintes houve reduções de 3,76% em 2015 e 7,51% em 2016. Já, em 2017, o reajuste autorizado foi de 5% e, neste ano, em 18 de junho, de 19,73%.



## SEGH recebe presidentes de entidades empresariais



O presidente do SEGH, Vicente Perini, foi anfitrião, na sede da entidade, da reunião mensal de maio com os presidentes de entidades empresariais de Caxias do Sul. O encontro foi conduzido por Ivanir Gasparin,

presidente da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços, entidade que organiza os encontros. O presidente do SEGH, Vicente Perini, aproveitou a reunião e repassou informações sobre o sindicato e projetos em andamento.

## Câmara de Vereadores defende maior diálogo na comunidade

A convite do presidente da Câmara de Vereadores, Alberto Meneguzzi, o presidente do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho, Vicente Perini, reuniu-se para tratar

sobre a importância da abertura de diálogo entre o poder público e os diversos setores da sociedade. Ponderou que Caxias do Sul precisa de investimentos na área do turismo, com a implementação de políticas do setor. “Ou a gente encampa as lutas e pautas juntos, ou nada segue”, resumiu.

A reunião também avaliou a necessidade de agenda propositiva para a gestão da empresa Festa Nacional da Uva Turismo e Empreendimentos S/A. Para Perini, o complexo da Festa da Uva precisa de uma gestão que o torne viável.



## Vinocap 50 anos

Rodolpho Elia Dall’Onder nascido em São Pedro, na Linha Palmeiro, em Bento Gonçalves, em 5 de novembro de 1919, passou a infância ao lado dos pais e começou as atividades profissionais nas terras da família. Casou-se em 1949 com Olga Grazziotin, com quem teve 04 filhos. Ao lado dela, passou a ter presença ativa na sua vida empresarial. Tornou-se ao longo dos anos, referência na atividade hoteleira. Assim em 1968, nasce o Hotel Vinocap.

Para comemorar a passagem dos 50 anos o Hotel Vinocap promoveu um evento de comemoração, na ocasião aconteceu o descerramento da placa em homenagem aos fundadores, Rodolpho Elia Dall’Onder e Olga Grazziotin Dall’Onder (in memoriam).

Os proprietários, Carmen Dall’Onder Vasseur e Irajá Valduga Vasseur receberam juntamente com a gerente, Soraia Lima da Veiga os convidados, parceiros e amigos do setor do turismo e hotelaria.

O Vinocap atualmente conta com 119 apartamentos.



## Cervejas premiadas

Localizado em Bento Gonçalves, o pub Doppio Malto completou sete anos de atividades. O espaço se destaca por seu cardápio harmonizado com cervejas da marca Guarnieri, já premiadas em vários concursos. Dentre elas, a Cachorro Ovelheiro, medalha de ouro no concurso brasileiro de cervejas em 2017 e 2018 e na Copa Cerveja das Américas 2017.



**ASSOCIADO •**

## Pousada Piccolo Refuggio é destaque no TripAdvisor

Localizada no interior de Cotiporã, a Pousada Piccolo Refuggio oferece aos hóspedes, além da habitual hospitalidade da Região dos Vinhedos, o contato com a paisagem e o clima típicos da Serra Gaúcha, o que tem lhe conferido frequentes reconhecimentos de operadores do turismo e frequentadores. Um dos exemplos ocorreu na TripAdvisor, onde a pousada foi definida como incomensurável.

A citação garantiu a concessão do Certificado de Excelência, distinção entregue pelo site a estabelecimentos que receberam avaliações excelentes dos serviços oferecidos dos viajantes no último ano. As principais citações referem-se a acomodações, restaurantes e atrações de todos os portes, no mundo todo.



## Homenagem a cronista social



A Alameda Pizzeria criou pizza especial para homenagear os 30 anos de atividades do colunista social João Pulita junto ao Grupo RBS e reconhecer as ações benemerentes que encampa. O sabor exclusivo e temporário leva, em sua preparação, linguiça defumada e cebola caramelada temperada com tomilho.

## Bar do Luizinho recebe Prêmio Caxias do Sul

Os 20 anos de atuação do Bar do Luizinho foram homenageados pela Câmara Municipal na manhã de 4 de julho. Os sócios do estabelecimento, Luizinho e Leonardo Santos, pai e filho, receberam o Prêmio Caxias do Sul das mãos do presidente da Casa, vereador Alberto Meneguzzi.

O parlamentar Renato Oliveira/PCdoB, que propôs a honraria, discursou em nome do Legislativo. Ele parabenizou a atuação dos sócios à frente da empresa e destacou que o local proporciona boa gastronomia e música aos frequentadores.



## SEGH QUALIFICANDO HÁ SETE DÉCADAS

### Bate-papo sobre eSocial

Descumprimento do novo sistema, já em vigor, pode gerar autuações e multas

Para deixar os associados bem informados e repassar as informações mais relevantes sobre o e-Social, o SEGH promoveu um bate-papo com a coordenadora de recursos humanos da RS Contábil, Fabiana Panisson.

Fabiana passou que são mais de 40 tipos de arquivos diferentes, com informações muito detalhadas sobre as

relações trabalhistas.

Informou que todos os sistemas de gestão de pessoas do Brasil serão alterados em função do eSocial. Ela reforçou a necessidade do empresário ficar atento às novas orientações sobre os procedimentos que precisarão ser seguidos para evitar autuações e multas.



### Curso de Boas Práticas teve três novas edições

Promovido pelo Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho em parceria com o Sebrae e Senac, o curso de Boas Práticas foi realizado em três oportunidades no segundo trimestre do ano: em abril, em Bento Gonçalves; e, em maio e junho, em Caxias do Sul.

Em Bento Gonçalves, o curso foi ministrado por Flávia Nunes e, em Caxias do Sul, as instrutoras foram Andréa Rizzi e Laissa Medeiros. O curso tem como público-alvo os trabalhadores de restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, lanchonetes, pizzarias, padarias, confeitarias, escolas de educação infantil, food trucks, entre outros.

O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços do setor a fim de garantir as condições higiênicas



sanitárias do alimento preparado. Todas estas informações fazem parte do conteúdo do curso.

### Treinamento em Carlos Barbosa



O SEGH em parceria com a Secretaria Municipal de Turismo realizou o treinamento para garçom e garçonete no dia 26 de junho, em Carlos Barbosa. Sob o mote “Servir é uma arte”, o instrutor Elias Castilhos Duarte compartilhou informações sobre diferentes aspectos que precisam ser considerados e valorizados na atividade. Dentre as dezenas de aspectos sobre a importância da profissão, focou em apresentação, postura profissional, atendimento, cordialidade com cliente interno e externo, trabalho em equipe, comunicação verbal e não verbal e ética no mercado de trabalho, além de dar orientações práticas sobre os serviços.



## ATIVIDADES SENAC CAXIAS DO SUL

### Bancas de Avaliações



Avaliadores, docentes, funcionários e parceiros do Senac tiveram a oportunidade de degustar pizza, pães de fermentação natural e cuca italiana, entre outras receitas, na banca de encerramento do curso de Padeiro, no dia 11 de abril. Após a avaliação final, os nove concluintes foram considerados aptos para atuar no mercado de trabalho.

O tema “Piquenique” marcou a



avaliação final da turma do curso de Confeiteiro, no dia 16 de maio. Sob a supervisão da docente Vanessa Pacheco de Andrade, eles apresentaram, aos convidados, preparações como crepe suzette, blini com camarão e panna cotta de pistache, entre outros. Em ambos os eventos, um dos avaliadores foi o vice-presidente do SEGH, Marcos Ferronato, que esteve acompanhado pela esposa Neure.

### Alunos na Cozinha

A 14ª edição do jantar Alunos na Cozinha, realizada no dia 26 de abril no Altos do Vale - Casa de Eventos - reuniu cerca de 120 pessoas, entre familiares, convidados e avaliadores. O jantar teve como tema “Mil e Uma Noites” e a renda líquida foi revertida ao projeto Mão Amiga. O evento consiste na realização de um jantar planejado e elaborado pelos formandos do período, com o objetivo de avaliação.



### Encerramento do curso de Cozinheiro



No dia 14 de junho, também no Altos do Vale - Casa de Eventos, ocorreu a 15ª edição do jantar de encerramento do curso de Cozinheiro, juntamente com a avaliação final da turma. O jantar, que teve como tema “A Nova

Cozinha Brasileira”, reuniu mais de 100 convidados e destinou a renda líquida ao projeto Mão Amiga. O SEGH esteve presente aos dois eventos por meio do vice-presidente, Marcos Ferronato, acompanhado da esposa Neure.

## UCS/ICIF FORMA NOVA TURMA DE CHEF DE COZINHA INTERNACIONAL

A Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul, localizada em Flores da Cunha, formou a 26ª turma de Chef de Cozinha Internacional. O grupo, formado por pessoas de diferentes idades, cidades, países, profissões e sonhos, recebeu capacitação profissional com certificação nacional e internacional.

Os alunos estudam de forma inten-

siva, de segunda a sexta-feira, em dois turnos, os 20 módulos que compõem o curso. São conteúdos sobre boas práticas, técnicas de manipulação e cortes, métodos de cocção, culinária italiana, panificação, confeitaria, serviço de restaurante, massas, peixes e frutos do mar e carnes, entre outros. A 27ª turma iniciou seus estudos no dia 23 de julho.





## DESCONTOS

Grandes oportunidades para se qualificar



### SEGH

■ Curso Degustação e Serviços de Vinhos do Brasil Aperfeiçoamento para Garçons Bento Gonçalves 20 e 27 de agosto e 03, 10, 17 e 24 de setembro

■ Mais Informações:  
Caxias do Sul: (54) 3221.2666  
adm2@seghuvaevinho.com.br

Bento Gonçalves e demais municípios: (54) 3453.8000  
adm3@seghuvaevinho.com.br

### SEGH EM PARCERIA COM SEBRAE E SENAC

■ Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BPSA)  
• Caxias do Sul: 24 a 27 de setembro  
03 a 06 de dezembro

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

• Bento Gonçalves e 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



#### ■ Agosto

- Workshop de Massas Alternativas Para Todos
- Princípios Básicos da Culinária
- Juiz Internacional UCS-FISAR
- Confeitaria para Eventos e Restaurantes
- Métodos de Conservação
- Workshop de Geléias Caseiras
- Garde Manger

#### ■ Setembro

- Técnicas de Confeitaria
- Confeitaria Internacional
- Tortas Clássicas
- Entremets
- Panificação Clássica
- Panificação Artesanal
- Workshop de Conservas Caseiras

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

#### ■ Outubro

- Culinária Italiana I
- Confeitaria Artística
- Workshop de Pratos para um Dieta Low Carb e Cetogênica
- Brigadeiros Gourmets
- Culinária II
- Culinária III
- Vinnoiserie
- Culinária Italiana IV
- Panificação Internacional I
- Workshop de Risotos Contemporâneos
- Análise Sensorial e Serviço de Bebidas

#### ■ Novembro

- Enogastronomia I
- Panificação sem Glúten e sem Lactose
- Sommelier Internacional UCS/FISAR
- Workshop de Naked Cakes
- Juiz Internacional UCS-FISAR
- Gestão de Padarias

#### ■ Dezembro

- Workshop Ceia de Natal Saudável

# ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •

Associado, usufrua dos descontos e condições especiais e qualifique-se!

## BENTO GONÇALVES

### Agosto

- Doces para Festas e Eventos
- Informática e Int. Smartphones p/ Maturidade
- Gestão Financeira
- Dicção, Desinibição e Oratória
- Inglês Básico 1 Jovens e Adultos (acima 14 anos)
- Inglês Pré Intermediário 1 Jovens e Adultos

### Setembro

- Técnico RH - Mód D Fitness
- Crianças na Cozinha
- Cozinha
- Oficina Culinária
- Cozinheiro
- Cozinheiro
- Coaching

### Outubro

- Cozinheiro
- Oficina Homens na Cozinha Versão 2
- Culinária sem Lactose

### Novembro

- Informática Compacto
- Bolos Artísticos com Pasta Americana
- Mulheres na Cozinha

### Dezembro

- Oficina de Cucas
- Oficina de Culinária Criaças 5 a 8 anos
- Culinária p/ Festas e Eventos



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

## CAXIAS DO SUL

### Agosto

- Aperfeiçoamento Confeitaria Americana
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Confeiteiro
- Informática Funda- mental Compacto
- Excel Avançado
- Manutenção de Smartphones
- Dicção, Desinibição e Oratória

### Setembro

- Oficina de Risoto
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Aperfeiçoamento Confeitaria Francesa
- Confeiteiro
- English – Basic 1
- Informática Fundamental Compacto
- Inteligência Emocional
- Alta Performance em Vendas
- Desenvolvimento de Líderes

### Outubro

- Confeitaria Árabe
- Bolos e Tortas
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Preparo de Pizzas
- Analista de Marketing Digital em Mídias Sociais
- Dicção, Desinibição e Oratória
- Vendedor

### Novembro

- Cozinheiro
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Rotinas Financeiras e Fiscais



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



### Setembro

- Liderar se Aprende

### Outubro

- Inscrições abertas Vestibular Verão Cursos: Administração, Enfermagem, Fonoaudiologia e Nutrição

### Novembro

- Inscrições abertas Vestibular Agendado Cursos: Administração, Enfermagem, Fonoaudiologia e Nutrição



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



- Gastronomia e Gestão Estratégica de Negócios



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

# SAMPAIO SEGUE NA PRESIDÊNCIA DA FBHA

Nova diretoria comandará a instituição até 2022

“Temos vários desafios neste novo mandato. A FBHA se manterá firme trabalhando as pautas de interesse do empresariado, tanto de alimentação fora do lar quanto de hotelaria”, declarou Alexandre Sampaio, logo após ser aclamado para o terceiro mandato como presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação. Apenas uma chapa disputava o pleito que elegeu a nova diretoria que comandará a instituição até junho de 2022. Os empresários de Caxias do Sul e ex-presidentes do SEGH, Nestor André de Carli, integra o Conselho Fiscal da entidade e João Antônio Leidens, o cargo de Delegado Representativo junto ao Senac.

Dentre as principais pautas citou a regulamentação das plataformas digitais de hospedagem familiar, a estruturação de um ambiente mais receptivo para investimentos, tanto nacionais quanto internacionais, para o setor; e ainda o aperfeiçoamento da regulamentação da atividade, num processo que envolva uma melhora no ambiente de negócios. O ministro do Trabalho e Emprego, Helton Yomura, e o secretário executivo do Ministério do Turismo, Alberto Alves, prestigiaram a eleição.

Empresário com mais de 37 anos de atuação no mercado hoteleiro ca-



**“Temos vários desafios neste novo mandato. A FBHA se manterá firme trabalhando as pautas de interesse do empresariado, tanto de alimentação fora do lar quanto de hotelaria”**

Alexandre Sampaio

rioca e fluminense, Sampaio também preside o Conselho Empresarial de Turismo e Hospitalidade da Confederação Nacional de Comércio de Bens, Serviços e Turismo (Cetur/CNC), que reúne mais de 20 entidades associativas empresariais do turismo, além de representantes do turismo nas federações do comércio nos estados. Ainda é membro do Conselho Nacional de Turismo do Ministério do Turismo e coordenador do Comitê Brasileiro de Normatização em Turismo, órgão de planejamento, coordenação e controle das normas relacionadas ao Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

**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**



**LÍDER MUNDIAL EM VENDAS DE GLP**



## PROJETOS/PARCEIRIAS •

# POLO GASTRONÔMICO MONITORA RESULTADOS

O Projeto Polo Gastronômico realizou reuniões, para a exposição de dados sobre o monitoramento de resultados. Os encontros ocorreram nas sedes do SEGH em Caxias do Sul e Bento Gonçalves.

Por meio dos consultores Marcelo Brodbeck e Rejane Batassini, os participantes discutiram o sistema de avaliação de desempenho organizacional e determinaram as contribuições para análise de seus resultados. A ferramenta de indicadores de desempenho está sendo aplicada em todas as empresas do Polo Gastronômico. Este ano o sistema foi remodelado para adequar

às novas mudanças do mercado, com foco predominante na gestão estratégica das empresas.

### Indicadores em análise

O BSC (Balanced Scorecard) é uma das ferramentas usadas no programa de Gestão Integrada de Indicadores. Ela dá suporte ao planejamento estratégico na qual a empresa tem claramente definidas as suas metas e estratégias, visando medir o desempenho empresarial por meio de indicadores quantificáveis e verificáveis. Além de indicadores financeiros também são avaliados clientes, processos internos e

aprendizado e crescimento.

Os indicadores de Caxias do Sul em julho apontaram para uma média, no grupo, de 37% de custo da mercadoria vendida (CVM) e 43% de custo fixo.

Em Bento Gonçalves, os principais indicadores financeiros do semestre apontam para o CVM de 36,93% e custo fixo de 42,89%.

Dentre os objetivos definidos para este ano está a redução dos custos com matérias-primas e insumos, de 45% atuais para 40% sobre o faturamento até dezembro. Também é meta elevar o índice de participantes do grupo adequados ao modelo de negócios.

No mês de julho encontro de Caxias do Sul também contou com a palestra de Frédéric Onraet sobre o tema “Uma Boulangerie Francesa na Serra Gaúcha”, negócio montado há 10 anos para elaborar pães de tradição francesa, fornecidos para hotéis, restaurantes e pontos de revenda da Serra Gaúcha e Região Metropolitana de Porto Alegre. Onraet também administra uma padaria conceito de tradição francesa em Canela.

Em Bento Gonçalves, a palestra foi conduzida por Gabriele Piccoli, sócia-proprietária do Restaurante Don Claudino, que falou sobre Tradição x Experiência. O estabelecimento localizado em Caxias do Sul especializou-se na cozinha italiana fina e faz uso de produtos sempre frescos, colhidos diretamente do jardim de temperos, no preparo de pratos especiais.



## Painel debate os desafios do mercado

O Sebrae RS promoveu, em 27 de abril, o painel Desafios do Mercado, como parte da programação da Envase Brasil, realizada em Bento Gonçalves. A ação, orientada pelos projetos setoriais Polo Gastronômico RS e Bebidas Premium RS. “A ideia foi apresentar cases que são referência em cada área e conseguiram conquistar mercados e superar desafios”, sintetizou Gustavo Angelo Rech, gestor de projetos do Sebrae RS. O Farina Park Hotel, associado do SEGH, foi um dos presentes ao painel.

Além do painel, o Sebrae conduziu uma rodada de negócios com empresas do Polo Gastronômico da Serra Gaúcha e do Projeto Bebidas Premium. Dentre as 39 empresas participantes estavam associadas do SEGH: Giordani Gastronomia Cultura, Farina Park

Hotel e Décima Pizzas. Foram realizadas 132 agendas, que geraram estimativa de negócios de R\$ 563 mil para os próximos 12 meses.



## APAS Show, muito além de uma feira

Considerado o maior evento mundial de supermercados, a APAS Show reuniu, na edição deste ano, 738 expositores, dos quais 200 internacionais, de 19 países, em uma área de 35 mil m<sup>2</sup>, no Expo Center Norte, em São Paulo. Por iniciativa do Sebrae/RS, uma missão empresarial do Rio Grande do Sul visitou a feira. Dentre os participantes, representantes das empresas Katsu Sushi e Pizzaria Sabor do Sul, associadas do SEGH. Além da feira, organizada pela Associação Paulista de Supermercados, também ocorreu uma visita técnica ao Restaurante Jabuticaba.



## Visita técnica a restaurante



O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho foi representado por 30 associados na visita técnica organizada pelo Sebrae RS para participar da Feira Sulserve 2018, realizada em Novo Hamburgo. Além de conhecer a exposição e participar de workshops para atualização de informações, o grupo visitou o Restaurante O Butiá.





## PROJETOS/PARCERIAS •

### Sustentabilidade

Outra missão organizada pelo Sebrae RS levou empresários para a 7ª edição da Green Rio/Green Latin America. O SEGH foi representado nesta missão pelo associado Wine Garden.

O encontro recebeu em torno de 3,4 mil visitantes, que participaram de rodas de conversa e de painéis que trataram desde orgânicos, agricultura familiar e cooperativismo até biotecnologia e Amazônia 4.0. O evento serviu para promoção de duas campanhas: RIO Comércio Justo, da Prefeitura do Rio de Janeiro; e Alimento Orgânico, do Ministério da Agricultura.

Na palestra de abertura, Ingo Plöger, presidente do Conselho de Empresários da América Latina, defendeu a necessidade de o Brasil lançar a sua Plataforma de



Bioeconomia Nacional, na forma de um Conselho Estratégico Integrado. A feira reuniu 88 expositores do Brasil e da Alemanha.



### Grupo de empresários visita Fispal

O SEGH Região Uva e Vinho foi parceiro do Sebrae na organização da missão empresarial para São Paulo, de 13 a 15 de junho, na Fispal Food Service, considerado o evento mais completo para o mercado do setor no país. A iniciativa reuniu 61 empresários gaúchos, das quais cinco de empresas associadas ao SEGH. A missão ainda contemplou visitas técnicas ao Quintal do Bráz, Jamie's Italian e Vinheira Percurssi.

Os participantes ligados ao SEGH ou projetos foram Daliana Tonus e Guilherme Ramos Martinato, do Café e Livraria Arco da Velha; Leonardo Godoy dos Santos, do Bar do Luizinho; e Rodrigo Schio, do Tulippa Restaurante, de Caxias do Sul; Airton Rigotti, do Katsu Sushi, de Bento Gonçalves; Marcos Barbier, do Restaurante do Lago, de Cambará do Sul; Juliano José Brandalise, do Restaurante Giratório, de Veranópolis; Ana Paula de Castro Correa, da Bebidas Premium, de Porto Alegre.

## NÃO HÁ COMO ESCAPAR DAS TRANSFORMAÇÕES

Sobreviverão somente os negócios que estenderem e se ajustarem às mudanças em andamento no mercado de consumo e nas relações entre as empresas

Por **Sérgio Molinari**

As décadas mais recentes têm sido de profundas transformações no comportamento dos consumidores. Elas decorrem de aspectos tecnológicos, econômicos e sociais, de novos hábitos de consumo, pelo meio ambiente e pela diversidade. Basta lembrar que até 2010, a interação entre cliente e atendente era essencialmente pelo contato físico; nos dias atuais fortaleceu-se o meio digital, o conhecimento e a personalização. Para o futuro se projetam ambientes sem fricção, automatizados e sensoriais. Portanto, já está em

andamento uma veloz e contundente mudança na forma de relacionamento com o consumidor, que exigirá novas atitudes do empresário, dos diferentes ramos, que quiser continuar com seu negócio.

Sinteticamente foi este o recado de Sérgio Molinari, fundador e sócio da Food Consulting, que palestrou em Caxias do Sul, numa iniciativa do Sebrae/RS, sobre “O mercado de alimentos e bebidas: da recuperação à transformação.” Segundo ele, o mercado de food service terá crescimentos nominais nos próximos anos, mas em ritmo menos intenso.

De 2008 a 2017, a atividade no Brasil elevou seu faturamento em quase 200%, passando de R\$ 58,2 bilhões para R\$ 166,7 bilhões, segundo dados apurados pela Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. No mesmo período, o varejo alimentar cresceu 137%, de R\$ 143,8 bilhões para R\$ 340,9 bilhões. Ou seja, a participação do food service nos gastos do brasileiro com alimentação cresceu quatro pontos, de 28% para 32%.

Molinari destacou que o emprego e a renda são os componentes que mais influenciam no crescimento do segmento, que passou por dificuldades



nos últimos anos em função da crise econômica. Avalia, no entanto, que o ciclo de recuperação econômica para os próximos anos já está em andamento, mas com índices moderados, situação decorrente da alta taxa de desocupação, na ordem de 13%. Cita como principais indicadores para a recuperação o aumento de 6% na renda média do brasileiro, do segundo trimestre do ano passado para o primeiro deste, e as quedas na taxa Selic e na inflação. “O food service deve crescer de 4% a 5% ao ano até 2023”, estimou.

### “Seu negócio é de tecnologia da informação ou de venda de refeições ou lanches”?

Sérgio Molinari fez esta indagação ao comentar a profusão de novas tecnologias disponíveis no mercado. Segundo o especialista, as tecnologias afetam a direção das operações e aceleram as transformações. Mas ponderou que o empresário do setor de food service, diante de tantas possibilidades, precisa perguntar-se qual é a tecnologia mais relevante para o seu negócio. “O mapa recente de tecnologias assusta. E o ponto é não ter todas as tecnologias possíveis embarcadas”, reforçou. Destacou, por exemplo, o setor de abastecimento que já introduziu o e-commerce em suas operações. Há, segundo ele, mais de 10 grandes distribuidores com projetos em andamento ou em construção.

Em relação aos estabelecimentos de food service citou, como exemplos de rápida evolução, a adoção de totens de autoatendimento e quiosques, que sinalizam o desafio de aprimorar a experiência do consumo. Outro aspecto é que 52% dos consumidores já compram nos estabelecimentos ou via delivery. Por decorrência, os aplicativos passaram a ser preponderantes nos negócios, pois é por meio deles que mais da metade dos pedidos de delivery é feita. “Eles têm determinado cresci-

mento acima da média em relação a outras formas de consumo”, acrescentou. Molinari alertou que a expansão do delivery e do autoatendimento provocará uma explosão nos sistemas de takeout e pick to order (pegar encomenda) nos próximos anos.

### Grandes marcas mundiais já mudaram

Sérgio Molinari deu exemplos de mudanças promovidas por grandes marcas mundiais e brasileiras para se adaptarem ao novo momento. Algumas trabalharam nas estruturas existentes; outras criaram novos formatos e redes.

- McDonalds atualizou layout e identidade, e agregou totens de atendimento, mesa mágica e parede interativa;
- Subway adotou o conceito fresh forward (avanço fresco);

### A participação do food service nos gastos do brasileiro com alimentação cresceu quatro pontos, de 28% para 32%

- Bob’s renovou seus ambientes, com mais tecnologia e modernidade e identidade com as bebidas;
- Habibs’s uniu postos de gasolina, alimentação e conveniência;
- Madero tem restaurante, Sports Bar e container, além da nova marca Jeronimo Smasch Burger;

### Consumidor

O sócio do Food Consulting, Sérgio Molinari, observou que, globalmente, o período pós-crise mostrou que o cliente irá valorizar a experiência mais do que nunca. Mas advertiu que ele não está disposto a abrir mão do bá-

sico bem feito. Pesquisa apontou que, no Brasil, o consumidor valoriza, pela ordem, segurança, sabor, atendimento, apresentação e preço. Na Europa, atendimento, segurança, sabor, ingredientes locais e autenticidade.

“Está tudo certo com aspectos básicos do seu negócio, como limpeza, produto, atendimento, apresentação...? Você notou mudanças em seus concorrentes no menu, no preço, na forma de atender? Há quanto tempo não vai até o negócio de um concorrente? O que você faz diferente hoje para atrair novos clientes e manter os que já tem em relação ao que fazia há três anos?”, provocou.

### Relações mais colaborativas influenciarão nos resultados

As transformações em andamento estão exigindo também uma nova atitude do empresariado em relação à cadeia em que atua. De acordo com Sérgio Molinari, é preciso pensar na cadeia de valor e não somente qual o seu lugar na cadeia. “Estamos entrando na era de um mundo mais colaborativo”, assinalou.

Segundo ele, a lucratividade em baixa tem forçado a necessidade de aprimorar a relação ao longo de toda a cadeia de valor. Lembrou que, em 2012, o lucro líquido dos restaurantes era de 15% e o dos supermercados de 2,8%. No ano passado, os indicadores caíram para 10% e 1,9%, respectivamente. Recomendou conhecer como se dá a participação de cada produto no seu negócio e também como é a operação do outro integrantes da cadeia.

Depois de lembrar que preço é unanimidade global, disse que serviço e atendimento disputam a preferência dos clientes. “A relação colaborativa é o conceito que norteia as relações mais positivas (e lucrativas!) hoje e nos próximos anos ao longo de toda a cadeia de valor. Informação, confiança e transparência são os elementos fundamentais”, alertou.

## PROJETOS/PARCEIRIAS •



2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
------	------	------	------	------	------	------

# DE PROJETO ECONOMIA DA EXPERIÊNCIA A TOUR DA EXPERIÊNCIA

Desde 2006 o SEGH (até 2015 como SHR-BS) participa e coordena este projeto que em parceria com o Ministério do Turismo e Sebrae trouxe a região um conceito vanguarda. Baseado nas obras Sociedade do Sonhos de Rolf Jensen e Economia da Experiência de Pine e Gilmore, o Tour da Experiência provocou uma oxigenação nas empresas, saindo da zona de conforto gerando experiências únicas, memoráveis considerando os cinco sentidos, a autenticidade e histórias, mitos e lendas de cada empreendimento e do território.

Convictos que era uma tendência econômica mundial que anunciava novos valores de mercado; que o componente emocional adquire grande relevância; que ocorre a ruptura com as formas tradicionais; que o turista é o protagonista; que deve tocar o coração não a mente. E ser original, verdadeiro, positivo, com alma. Que considera a estética e provoca aprendizado, entretenimento e evasão, mergulhamos neste mundo disseminando o conceito. E Hoje o que mais ouvimos é que o consumidor busca experiências.

Para o atual presidente do SEGH Vicente Perini e a executiva Marcia Ferronato é com muita honra que permanecem articulando este grupo de empresários. O turismo, a gastronomia, a hotelaria devem estar atentos ao perfil do consumidor deste século. O projeto propiciou este olhar inovador.



*“Venha aprender uma receita saudável. Bolo da Longevidade, rico em fibras, receita fácil, aprenda conosco aqui no Verona Parque Hotel. Esta é uma das experiências que ofertamos. Só temos a agradecer o aprendizado e incentivo desse grupo maravilhoso que nos acompanha todo esse tempo.”*

**Helena Farina Casarin e equipe – Verona Parque Hotel**

*“Juntos somos indutores da Paz e do Bem! Vivemos experiências marcadas pela Alegria, Responsabilidade Social, Simplicidade e Disponibilidade para atender os anseios da sociedade!”* Frei Cleonir Paulo Dalbosco – **Diretor Pousada dos Capuchinhos e Vinhos Frei Fabiano**



*“Bom primeiramente gostaria de agradecer a oportunidade de fazer parte desse grupo de empreendedores, sou a mais jovem na família tour. E dizer que gosto muito de participar das nossas reuniões e vivências, todas foram muito produtivas. Obrigado ao SEGH, Sebrae e a todos.”*

**Glória Gelenski - Restaurante Pignattela**

*“Nós da Osteria della Colombina, nos sentimos gratas pelo apoio e reconhecimento que o Segh e parceiros tem nos proporcionado nestes últimos 12 anos, junto ao projeto Tour da Experiência, sentimos orgulhosas por fazer parte desta história. Parabéns pelos 70 anos, e vida longa ao Segh.”* Odete e Raísa Bettú Lazzari – **Osteria Della Colombina**

*“Saúde e alegria se cuida todo dia! É sempre gratificante quanto nos reunimos”*  
**Benedita Ceccato, L'arte Ceccato.**





2013 2014 2015 2016 2017 2018



Doze anos se passaram formamos uma grande família, muitas conquistas, conhecimentos, perdas mas juntos fizemos a diferença. Família unida jamais será vencida! **Edaci Paludo e Ênio Leal - Pousada Piccolo Refuggio**

“Na simplicidade do encontro, alegria e nostalgia! Obrigado pelas parcerias” - **Grupo Filó de Vila Flores**

Há 12 anos participamos onde o assunto era experiências e também sustentabilidade. Desde então focamos no assunto e estabelecemos metas em nossa Pousada. Criamos a Noite Romântica e o Café da Dirce, investimos de painéis fotovoltaicos a cabides 100% ecológicos, o que nos rendeu vários prêmios. “Foi isso, com certeza, que nos levou a trilhar um caminho de muito trabalho, união e conquistas. Nunca desista de seus sonhos! Obrigada Sebrae! Obrigada SEGH! Obrigada Tour! **Marcelo Tasca Ugli e equipe - Hotel Pousada Tasca**



### EMPREENDIMENTOS

- Antonio Baccarin produtor de alimentos orgânicos
- Artesanato Polonês por Kariane Golembieski
- Braccia feito à mão com amor por Claudia Ferro
- Cabanha Coroados
- Canto Flora Espaço de Biodiversidade
- Casa Bucco Destilados Artesanais e Pousada

- Casa de Artesanato Fontana
- Casa do Artesão de Vila Flores
- Filó Italiano de Vila Flores
- Guia de Turismo Jones Puton
- Hotel Pousada Casa Tasca
- L'Arte Ceccato
- Osteria Della Colombina
- Pousada dos Capuchinhos
- Pousada Piccolo Refuggio
- Reino da Longevidade
- Restaurante Giratório Marcaron

- Restaurante Mascaron Paradoiro
- Restaurante Pignattela
- Spa Day
- Toni Chiaradia passeios turísticos
- Verona Parque Hotel
- Villa do Pão
- Vinhos Cristofoli
- Vinícola Dal Pizzol
- Vinícola Simonetto



O Sebrae acompanha o Tour da Experiência desde o início. “É um privilégio. Isto porque os empresários e parceiros nele envolvidos têm a essência do empreendedorismo, principalmente no pioneirismo, inovação e em “fazer acontecer”. Hoje em dia muito se fala em proporcionar experiências aos clientes. Mas, há 10 anos este grupo apostou forte neste conceito e hoje se torna referência em colocar turistas vivenciando experiências únicas e marcantes. Nesta caminhada, a persistência, a inovação constante e a coragem em apostar na suas ideias tem sido uma constante, e isto é a marca do sucesso deste grupo nestes 10 anos. Parabéns ao SEGH pela liderança e parabéns aos empresários pelos resultados que estão alcançando. E sorte dos turistas que visitam a Região Uva e Vinho e podem vivenciar estas experiências, que com certeza ficam marcadas para sempre!”

**Emerson Bittencourt Monteiro, Sebrae - Gerência Regional Serra Gaucha**



## PROJETOS/PARCEIRIAS •

### COMTURs debate ações para a atividade turística



Focados no tema “Inovação e criatividade na gestão pública do turismo”, representantes de conselhos municipais de turismo e profissionais da área de diversas cidades do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná reuniram-se em Garibaldi. O 3º COMTURs foi organizado pela Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra) e sediado pela Câmara de Indústria, Comércio, Avicultura e Serviços de Garibaldi. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho foi uma das entidades patrocinadoras. O 4º COMTURs está confirmado para 23 de maio de 2019 em Flores da Cunha.

Por meio do especialista Douglas Pearce, os participantes tomaram conhecimento de como é a gestão dos destinos turísticos na Nova Zelândia, um país de apenas 4 milhões de habitantes, mas que recebe, anualmente, número expressivo de turistas. Federico Vignati, do Peru, comentou sobre a inovação e a criatividade no setor público, e provocou com questionamento: “Será que realmente falta criatividade e inovação na gestão pública ou nos falta execução, foco na entrega?”

Durante o encontro foram prestadas homenagens a Lourdes Fellini, uma das pioneiras no estado a participar da criação dos Conselhos Municipais de Turismo da Serra Gaúcha - Região Uva e Vinho, e a Tarcísio Michelon, empreendedor e associado do SEGh que acreditou e investiu no desenvolvimento do turismo.

### Lançado Roteiro do Turismo Industrial

O Roteiro do Turismo Industrial da Serra Gaúcha foi apresentado oficialmente na CIC de Caxias do Sul. Inicialmente, serão ofertadas quatro opções de roteiros, que mesclam a visitação a empresas e atrações culturais e gastronômicas. O ato também contou com a assinatura de um Acordo de Cooperação entre entidades e a Universidade de Caxias do Sul (UCS). A parceria foi construída para conjugar esforços e promover ações em torno desta modalidade de turismo.

O Turismo Industrial é um projeto que vem sendo estruturado desde o ano passado. Um Grupo de Trabalho formado por 11 entidades

é responsável por viabilizar todo o processo. A proposta coloca em evidência a tecnologia de ponta e os produtos de referência fabricados em Caxias do Sul e região, contribuindo com o turismo, com divulgação das marcas e gerando oportunidades de negócios.

Dos quatro roteiros lançados, dois focam em empresas dos setores metalmeccânico, automotivo e de implementos, um no setor plástico e outro no setor malheiro/ têxtil. Além dos roteiros ofertados neste momento, o turista poderá contatar as agências para criarem rotas personalizadas, inserindo as empresas de seu interesse.



#### Informações, roteiros e reservas contate:

[turismoindustrialserra@gmail.com](mailto:turismoindustrialserra@gmail.com)

#### Agências Receptivas parceiras: Caitano Turismo

Farrapo Travel Viagens e Turismo e Vinotur Viagens e Turismo

Este projeto é um trabalho em conjunto das seguintes entidades:



[www.facebook.com/turismoindustrialserra](http://www.facebook.com/turismoindustrialserra)

## Autoatendimento no setor de food service

### DICAS OLITÉCNICA

Enquanto vários setores implantam novidades ano a ano, não é difícil, encontrarmos alguns que funcionam exatamente da mesma maneira que operavam há 20 anos atrás.

Mas essa história vem mudando nos últimos tempos. O setor de alimentação, assim como outros, vem enxergando cada vez mais o valor de utilizar a tecnologia para melhorar a eficiência e lucratividade de seus negócios.

#### Experiência do cliente

Hoje vemos inúmeras soluções focadas nesse setor: gerenciamento financeiro, de estoque, de vendas, pedidos online, aplicativos de fidelidade, wi-fi para clientes, autoatendimento em cardápios digitais ou totens. Tudo com o objetivo de otimizar recursos

e facilitar o dia a dia do operador do restaurante para que ele possa se concentrar no foco do seu negócio, que é a experiência do cliente! Isso mesmo, o foco do restaurante não é mais na comida por si só e sim o seu cliente. Essa é uma mudança que ocorre em todo o varejo, e ainda mais em restaurantes.

#### Tendência para os restaurantes

Então, quando falamos de maiores tendências de 2018 para o setor, acerta quem diz: foco em encantar o cliente! E para isto não basta servir somente uma boa comida. Principalmente em um setor tão concorrido, os clientes estão cada vez mais exigentes e buscando experiências impecáveis em todos os detalhes.

E é aí que entra a tecnologia para ajudar, segundo dados da NRA (National Restaurants Association) entre as tecnologias consideradas mais importantes para serem adquiridas nos próximos anos, 37% é referente a pedidos via cliente, 25% sobre programas de fidelidade e outros 25% sobre meios de pagamento. E de fato é esse movimento que já vemos consolidado no mercado internacional.

#### As possibilidades são muitas:

- Aplicativo para celulares
- Cardápio em tablet integrado ao sistema de gestão
- Totem de autoatendimento

ifood

fast2pay seu jeito de pagar

Pedpag

Cardápio Digital

Totem

Prato principal

Entradas

Lanches Saladas

Japonesa

Chinesa

Bebidas

Doces

olitécnica AUTOMAÇÃO COMERCIAL

TOTVS Chef

www.olitecnica.com.br /olitecnica.official

SERRA GAÚCHA 54 3209.7130 CAPITAL E REGIÃO 51 3022.2406



## PROJETOS/PARCERIAS •

### Selo aMANHÊsendo Criança bem-vinda



Com o objetivo de divulgar às famílias espaços adequados para bebês e crianças, o blog aMANHÊsendo criou em 2017 o Selo aMANHÊsendo – Criança bem-vinda. O objetivo é atestar ou adequar, restaurantes e cafés apropriados para receber o público infantil. A ação é inédita no estado do Rio Grande do Sul.

O projeto surgiu de uma necessidade em espaços gastronômicos na cidade e região para frequentar com bebês e crianças.

O primeiro local a aderir ao programa foi a Casa DiPaolo de Caxias do Sul. O Selo também já foi recebido pelos restaurantes Maison Almoço Caseiro, Arcanjo Restaurante, ambos de Caxias do Sul, e também do Di Paolo de Bento Gonçalves.

Os locais que pretendem aderir ao programa são avaliados e as empresas que atendem aos requisitos

conquistam o Selo Participante, um incentivo para que os empreendedores pensem no coletivo. Aqueles que se destacam na avaliação, recebem o Selo de Excelência.

“Os estabelecimentos que conquistam o Selo são indicados pelo blog e nas redes sociais do aMANHÊsendo. A intenção é incentivar que as famílias busquem essa rede credenciada quando procurarem um local para almoçar, jantar ou fazer um lanche em família”, explica Chris. Caroline ainda complementa que para emitir o Selo aMANHÊsendo foram criadas variáveis de avaliação aos estabelecimentos em relação à estrutura física e atendimento. “O blog também oferece avaliação, consultoria, adequação de espaços, treinamento de equipe e divulgação de empresas nas redes sociais do aMANHÊsendo”, esclarece a relações-públicas.

### UCS inaugura novos ambientes de inovação

A área térrea do Bloco 59 da Universidade de Caxias do Sul tornou-se, desde o dia 17 de maio, um grande ambiente de inovação. Ali, em 915 m<sup>2</sup>, foram montadas 12 salas amplas, oito estações de coworking com capacidade para 66 pessoas, espaços de convivência e interação interno e externo e área de decompressão, com objetivo de oferecer condições para a geração de negócios inovadores no programa StartUCS.

O local abriga as instalações administrativas do Parque de Ciência, Tecnologia e Inovação (TecnoUCS, o qual o StartUCS integra) e disponibiliza salas para empresas e outras organizações que desenvolverem projetos em cooperação com o parque – já são oito os empreendimentos residentes, todos originados do programa, o que lhes permite utilizar o endereço no registro de CNPJ.



O blog aMANHÊsendo é uma criação da jornalista Chris Finger, que é mãe da Louise (5 anos) e da Lis (4 anos), e da relações-públicas Caroline Rech.

**Redes sociais:** <http://www.chrisfinger.com.br/blogamanhesendo/>  
<https://www.facebook.com/amanhesendo/>

**Saiba +**

## SEGH participa em mais uma edição do Homens na Cozinha

O 17º jantar beneficente Homens na Cozinha, iniciativa da Câmara dos Dirigentes Lojistas de Caxias do Sul (CDL), gerou recursos na ordem de R\$ 251.611, que foram repassados para 33 entidades assistenciais. O SEGH Região Uva e Vinho participou do evento, realizado nos pavilhões da Festa da Uva, com uma cozinha comandada pelo seu presidente Vicente Perini, pelo vice Marcos Ferronato e pelos diretores



Volcimar Rizzo e Gladimir Zanella. O cardápio teve feijoada de frutos do mar, arroz negro e salada de folhas.

O resultado deste ano teve origem na venda de 2 mil ingressos.

## Eleita a corte da 5ª FestFlor

Vila Flores completou, em 12 de maio, 30 anos de emancipação, que foram comemorados com intensa programação. Cerca de 10 mil pessoas circularam pelo Centro de Eventos no período de 11 a 13 de maio. A programação, no entanto, foi iniciada em abril e estendeu-se até junho.

No sábado deu-se a escolha da corte que representará a 5ª edição da FestFlor. Como rainha foi eleita Keila Regina Omizzolo e, como princesas, Debora Peruzzo e Laiana Massignan. A festa está programada para novembro de 2019.

## Entrai resgata as tradições

A história da imigração italiana na Serra Gaúcha foi lembrada e cultuada durante o 18º Encontro das Tradições Italianas (Entrai), realizado em dois finais de semana do mês de maio, em Nova Milano, distrito de Farroupilha.

Mais de 15 mil pessoas passaram pelo evento, conforme estimativa da



Secretaria Municipal de Turismo e Cultura.

## Prefeito de Garibaldi preside a Famurs

O prefeito de Garibaldi, Antonio Cettolin, foi empossado, em 5 de julho, como presidente da Federação



dos Municípios do Rio Grande do Sul (Famurs) para a gestão 2018/2019. No discurso de posse afirmou que os gestores devem olhar para o futuro das comunidades.

O novo presidente ressaltou que deve haver sintonia com as mudanças e os avanços tecnológicos para que se faça mais e melhor com menos investimentos, processo que será liderado pela Famurs na sua gestão.

*Parabéns pelo aniversário de emancipação!*

Protásio Alves e Pinto Bandeira / abril  
Cotiporã, Flores da Cunha, Vila Flores e  
Vista Alegre do Prata / maio  
Caxias do Sul / junho

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

segh

Filiado a

CNC

FBHA



## REGIÃO UVA E VINHO •

# DIA DO VINHO 2018 SUPERA O IMPACTO DE PARALISAÇÃO E DIVULGA DATA PARA 2019



Prestes a completar uma década de realização, o movimento em torno do Dia do Vinho conclui a jornada 2018 dando mostras de maturidade. Cada um dos 22 municípios e 255 empreendimentos envolvidos na iniciativa efetuou os ajustes que considerou mais adequados para superar os efeitos da greve dos caminhoneiros, atingindo diretamente 11 dos 17 dias de programação voltada ao desenvolvimento do enoturismo e promoção dos vinhos do Brasil. O jogo de cintura dos participantes deu resultado. Apenas 5% do total de 350 atividades previstas no Rio Grande do Sul, em São Paulo e no Vale do São Francisco registraram alterações, como transferências, adiamentos ou cancelamentos.

“É um sinal de maturidade e organização dos três principais setores da economia engajados neste processo: vitivinicultura, gastronomia e hotelaria. A programação hoje ocorre ao longo de duas semanas, de maneira simultânea, nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste do Brasil. Então, somente graças ao comprometimento dos participantes é que foi possível absorver e minimizar o impacto das paralisações que assolaram o país. Dois mil e dezoito serviu realmente como prova de força da união e das parcerias entre todos os municípios, entidades e empreendedores que fazem acontecer o Dia do Vinho”, afirma o presidente do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibrazil), Oscar Ló.

## Sucesso de público e de resistência

Das cerca de 350 atrações previstas no Dia do Vinho 2018, menos de 20 sofreram algum tipo de alteração – não necessariamente, cancelamento, que ocorreu em número ainda menor. A vasta maioria foi realizada e, ainda, registrou bom público.

“O Dia do Vinho, este ano, trouxe a confirmação de uma capacidade extraordinária de profissionalismo e empenho por parte de empreendedores, entidades e municípios. Houve dificuldades de logística de suprimentos e de visitantes, escassez de insumos e gás e até o sentimento de dúvida entre o público, que não sabia se podia contar com a realização das atrações. Mas, a resposta veio. Tivemos eventos com mais de mil pessoas participando, vários com lotação esgotada, se vendeu muito vinho e se mostrou muito da diversidade e do potencial do enoturismo no Brasil. Não poderia haver respaldo melhor para se pensar a próxima edição deste movimento, ano que vem”, assinala o presidente do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (Segh) da Região Uva e Vinho, Vicente Perini.

**A edição de 2019 já está sendo planejada e promete novidades na promoção do enoturismo e do vinho brasileiro. Programe em sua agenda de 17 de maio a 02 de junho**





## Escolhida a soberana da Festa Nacional da Uva 2019



### Sobre o Dia do Vinho

O evento Dia do Vinho resultado do Projeto Eventos Integrados e Integradores – reinterpretação da concepção de evento, fomentado pelo Ministério do Turismo, ocorre desde 2010. A realização é do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul (Seapi-RS), e Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (Segh) - Região Uva e Vinho. A lei que instituiu o Dia do Vinho no Rio Grande do Sul no primeiro domingo de junho foi promulgada em 12 de dezembro de 2003, projeto do então deputado estadual Iradir Pietroski.

O evento conta com apoio das prefeituras municipais de Antônio Prado, Bento Gonçalves, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Veranópolis e Vila Flores, além da Atuaserra, Aenotur, Afavin, Asprovinho, Vinhos do Coração do Rio Grande, Roteiro do Vinho de São Roque (SP), Sindusvinho São Roque e Vinhos do Vale do São Francisco. O patrocínio foi da Oxford, Strauss e Sebrae.

### Onde aconteceu:

#### • Rio Grande do Sul

**Região Uva e Vinho:** Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Veranópolis, Vila Flores

**Campanha Gaúcha:** Bagé, Candiota, Dom Pedrito, Itaqui, Sant'Anna do Livramento

**Vale Central Gaúcho:** Dilermando de Aguiar, Itaara, Santa Maria, São José do Polêsine, Silveira Mastins, Porto Alegre

#### • São Paulo

Roteiro do Vinho São Roque

#### • Bahia

Vale do São Francisco

Além da adesão de empreendimentos de Entre-Ijuís, Rolante, São Marcos e Jundiá

Emoção, encanto e muita alegria foram os ingredientes que predominaram no espetáculo da escolha das Soberanas da Festa Nacional da Uva 2019. Mais de 5,5 mil pessoas assistiram a coroação da Rainha Maiara Perottoni (Festa do Vinho Novo de Forqueta, Supermercados Andreazza e Lorigraf Gráfica e Editora) e das Princesas Milena Remus Caregnato (Perfil Imóveis) e Viviane Piamolini Gaelzer (CDL, Sindigêneros e Sindilojas).

A noite de escolha teve início com um vídeo em homenagem às ex-Soberanas da Festa. Em seu discurso, a presidente da Comissão Comunitária da Festa, Sandra Mioranza Randon, enfatizou a importância da noite e o empenho dos envolvidos para tornar a escolha um grande espetáculo.



O anúncio das eleitas pelo júri formado por 11 pessoas foi feito pelo ator Thiago Lacerda.

A Festa da Uva 2019 acontece de 22 de fevereiro a 10 de março.

## Enoturismo em pauta

A programação de palestras do 7º Congresso Latino-Americano de Enoturismo, realizada de 27 a 29 de junho, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, comprovou a importância de uma governança e do fortalecimento da identidade regional, assim como da diferenciação dos atrativos de forma a complementar a oferta turística aos visitantes.

Representantes de instituições, associações, universidades e empreendimentos de Portugal, dos Estados Unidos, da Argentina, do Brasil, Chile e Uruguai apresentaram estratégias, tendências e oportunidades da atividade com casos bem-sucedidos no turismo mundial. O Brasil foi representado por cases da Serra e da Campanha Gaúcha.

## Wine está com inscrições abertas

Quem deseja conferir todos os detalhes do universo vinícola que será apresentado na primeira edição da Wine South America – Feira Internacional do Vinho (de 26 a 29 de setembro, em Bento Gonçalves), já pode fazer sua inscrição e garantir presença no encontro. No site [www.winesa.com.br](http://www.winesa.com.br) profissionais do setor e consumidores podem efetuar o credenciamento antecipado (valores especiais e modalidades sob consulta) e também encontrar todas as informações

sobre a feira.

Focado em negócios, networking, conhecimento e promoção da imagem dos vinhos brasileiros, o evento espera reunir mais de 250 expositores ligados a diversos segmentos do setor vitivinícola e 10 mil visitantes nacionais e estrangeiros – destaque para os cerca de 100 compradores do Brasil e 20 de outros países que integrarão o Projeto Comprador, uma parceria com o Instituto Brasileiro do Vinho.





**SAVE  
THE  
DATE**

**ASSOCIADO, ESPERAMOS VOCÊ!**

## **9º Encontro da Gastronomia e Hotelaria e 3ª Feira de Negócios Região Uva e Vinho**

**12 DE NOVEMBRO DE 2018**

PAVILHÕES DA FESTA DA UVA - CAXIAS DO SUL

**FORNECEDOR  
BUSCAMOS TENDÊNCIAS.  
SUA EMPRESA TEM ALGUM PRODUTO  
OU SERVIÇO QUE QUEIRA DIVULGAR?  
FAÇA PARTE!**

Informações: 54 3221.2666

 [seghuvaevinho.com.br](http://seghuvaevinho.com.br)  [/seghuvaevinho](https://www.facebook.com/seghuvaevinho)  [/seghuvaevinho](https://www.instagram.com/seghuvaevinho)

**segh**

SINDICATO EMPRESARIAL DE  
GASTRONOMIA E HOTELARIA  
REGIÃO UVA E VINHO

**70**  
1948  
2018