



VIAGEM DOS SABORES: VOLTA AO MUNDO EM 7 DIAS

segh 70
SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO
1948
2018

seghuvaevinho.com.br

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

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

Filiado a



ASSOCIADO •

VISÃO

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

VALORES

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

MISSÃO

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

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
- ✓ **Comissão Municipal de Análise do Impacto Econômico:** Volcimar Rizzo
- ✓ **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
 - **Carlos Barbosa:**
 - Hotelaria:** Alberto Dressler e Adriane de Freitas
 - Gastronomia:** Jussara Wiprich e Marcos Antônio Rigo
 - **Farroupilha:**
 - Hotelaria:** Jose Alencar Barbosa e Amauri de Almeida Doro
 - Gastronomia:** Rudinei Galafassi e Marcia Ferronato
 - **Flores da Cunha:**
 - Hotelaria:** Rodrigo Prock e Viviane Fiório Viapiana
 - Gastronomia:** Fabiano Manrich Fontana e Eni Longhi Rockembach
 - **Monte Belo:** Marta Perin e Leni Canossa
 - **Nova Prata:** Douglas Camargo e Carlos Helder
 - **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin
 - **Pinto Bandeira:** Juliana Beatriz Werner e Giulia Trucolo Martinelli
 - **Veranópolis:** Letícia Ana Fracasso e Alvacir Casarotto
 - **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Marcia Ferronato

EXPEDIENTE

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

SUBSEDE - Rua Avelino Luis Zat, 95 - 2º andar
Bairro Fenavinho - CEP: 95703-365 - 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, Rafael Rizzi/Altos do Vale, Ana Cris Paulus, Luciane Perez, Marcos Moreira, Marivânia Sartoretto, Mercantec, Adriano Chaves, Reprodução Site Olá Serra Gaúcha, Prefeitura de Vila Flores, reprodução Facebook Pub Latitude 29, Assessoria de Comunicação Câmara de Vereadores de Caxias do Sul/Karine, Sebrae, Reprodução Fachada Atual UCS/Jornal Nova Época, Cléber Rezzadori, reprodução site FBHA, Gii Teles, Consea Bento Gonçalves, site Festuris, Barbara Salvatti_ Exata Comunicação, Assessoria de Comunicação UCS, reprodução facebook Festival do Moscatel, Istock Photos, Claudia Velho, Hotel Vinocap, reprodução Rossi Arquitetura, Pousada dos Capuchinhos, Felipe Machado/ Difusora, Luciane Modena, Cultura Serra, Adroir Fotógrafo, Augusto Tomasi/Vagão Filmes, Eduardo Rocha/Mercopar, Pousada Piccolo Refugio, Restaurante do Dalto, reprodução Atuaserra e divulgação.

SEGH 2018/2021

Diretoria

Efetivos

Presidente: Vicente Homero Perini Filho

Vice-Presidente: Marcos Ferronato

Vice-Presidente Gastronomia: Euclides Sirena

Vice-Presidente Hotelaria: Tarcísio Vasco Michelon

Vice-Presidente Bares e Casas Noturnas: Voltaire Luiz Finkler

Secretário: Gladimir José Zanella

Tesoureiro: Volcimar Rizzo

Suplentes

Amauri de Almeida Doro

Nadir Jose Nizzola

Carmenzita Buseti

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 Bettoni

Relações Institucionais

Paulo Geremia

Rudinei Galafassi

Eduardo Vasselai Farina

Equipe

Diretora Executiva: Marcia Ferronato

Gerente Administrativo Financeiro: Marina Paese

Supervisora Administrativa: Fabiane Pellegrini

Assistente de Comunicação: Fabíola Bissani

CARO EMPRESÁRIO,

E Ainda que seja um termo, em alguns casos, usado com fins populistas e desgastado, a expressão “unidos somos mais fortes” é cada vez mais apropriada se observarmos o cenário mundial e a atual situação política e econômica brasileira. As recentes mudanças exigem das entidades a adoção de estratégias mais eficazes para seguir adiante na defesa dos interesses de seus representados. Porque acreditamos que um sindicato forte e uma categoria unida são respeitados e valorizados.

Desde 1948, quando visionários deram origem à nossa entidade, os desafios se atualizam de forma permanente, ora em função de uma crise, que exige sacrifícios e medidas drásticas, ora pela dificuldade em ter pessoal qualificado para o atendimento de excelência que precisamos oferecer aos clientes, ora as questões da promoção para que

o mundo saiba da oferta gastronômica e hoteleira, ora pelos ajustes impostos pelo avanço tecnológico. E outros tantos desafios, conhecidos que cada um de nós, poderia aqui enumerar.

O SEGH Região Uva e Vinho, com seus 70 anos, é uma das entidades mais representativas do setor no cenário brasileiro. Fomos, somos e seremos sempre rigorosos na defesa das demandas e bandeiras históricas de um setor que, em nossa região de abrangência, tem 2.050 estabelecimentos associados, dos



quais 150 na atividade hoteleira, 1.583 na gastronomia e 317 bares e casas noturnas, gerando 7.302 empregos diretos.

São informações e números significativos, de relevância fundamental para o desenvolvimento das nossas comunidades. Contamos com você, empresário, no nosso quadro de associados de forma ativa e comprometida, por um trabalho coeso e assertivo em prol das categorias.



**Não abriremos mão
de defender bandeiras
históricas e de agregar as
Que surgem a cada dia**

SEGH é top. Vem com a gente.

PARABÉNS!

- 179 ANIVERSARIANTES AGOSTO
- 192 ANIVERSARIANTES SETEMBRO
- 181 ANIVERSARIANTES OUTUBRO
- 185 ANIVERSARIANTES NOVEMBRO
- 137 ANIVERSARIANTES DEZEMBRO

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

Filial do CNC FBHA



VEM, NOS SEGUE

Em tempos em que a concorrência e a competitividade são cada vez mais acirradas, e cada empresa se volta para seu mundo buscando incessantemente melhorias, onde competência e planejamento são primordiais e essa busca incansável, pode tornar os círculos de relacionamentos, cada vez mais restrito, e ainda afastar possíveis parcerias de sucesso.

Neste contexto, as entidades de classe, como o Segh aparecem como importante elo de ligação, não apenas entre as empresas mas também entre os profissionais, e o setor que está inserido, pois o Segh está sempre em defesa dos interesses de seus associados, o que recai sobre a perspectiva da construção de uma sociedade com melhor qualidade de vida.

O associativismo como forma nobre de viver a cidadania e afirmar valores, é também uma forma eficiente de congregar pessoas com interesses comuns, unindo forças, para com maior eficiência reivindicar demandas.

As entidades de classe, têm como papel fundamental representar as empresas, auxiliar na busca do crescimento de cada uma delas e defender seus direitos. Dentre outras funções está a promoção da valorização do setor, e defesa dos princípios éticos.



Outro papel importante da entidade, é promover o crescimento profissional dos associados, promovendo cursos, palestras, encontros e debates, onde através da participação de todos, é possível identificar as necessidades e planejar as ações. O Segh tem feito este trabalho de forma brilhante, nós da Pousada dos Capuchinhos só temos que agradecer e parabenizar por esta grande parceria!

**José Lagni Direto e Maria Rita Galli Gregol
Pousada dos Capuchinhos (Vila Flores)**



**Carmen Dall'Onder Vasseur e Irajá Valduga
Vasseur- Hotel Vinocap (Bento Gonçalves)**

“A longevidade acrescenta sabedoria e história à vida das pessoas. O mesmo acontece com o legado de empresas e entidades que atravessam os anos colhendo sucesso e bons frutos, advindos de um trabalho realizado com cuidado e dedicação. Assim é o Hotel Vinocap, que há 50 anos desempenha relevante papel no fomento ao turismo de Bento Gonçalves. Um hotel que mescla a tradição e modernidade e a herança cultural deixada pelos imigrantes italianos. Também é assim o SEGH. É um orgulho fazer parte desta entidade que, neste completa 70 anos, uma história para poucos.”

“O bom combate se faz com união”



Edací Maria Paludo
Pousada Piccolo Refugio (Cotiporã)

“Em 2001 pensamos em iniciar uma nova etapa em nossas vidas. Aí o que fazer? E por onde começar? Fomos em busca de apoio e encontramos o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares, hoje o nosso SEGH. Assim, nos sentimos seguros para irmos em busca dos nossos ideais. O SEGH, sempre preocupado com seus associados, busca parcerias como negociações com fornecedores, assessorias e qualificação. Por meio de sua equipe atenciosa, prestativa e preparada, somos bem recebidos e orientados sempre que necessário. Só temos a agradecer a todos que fazem parte dessa grande família. O nosso muito obrigado SEGH.”

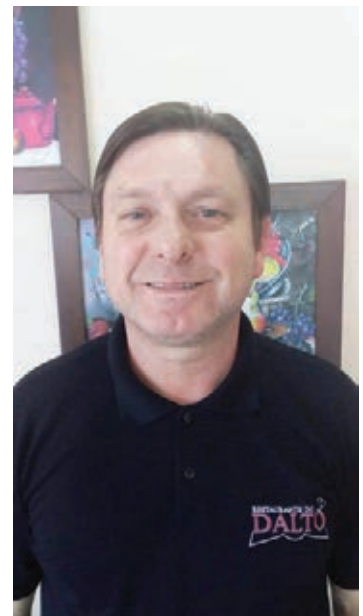


“Resolvemos nos associar ao sindicato para unirmos forças e trocar experiências empresariais... segmentos unidos são mais fortes, ainda mais em um mercado competitivo como os dias de hoje.”



Rafael Rizzi
Altos do Vale Eventos (Caxias do Sul)

“Com uma entidade como o SEGH, nós, empresários ligados a restaurantes e demais associados, temos uma representação. Que nos ajuda e aconselha sempre com dedicação e vontade. Espero que essa cooperação continue por muito tempo e que siga gerando benefícios para ambos os lados.”



Dalto Wiprich
Restaurante do Dalto (Carlos Barbosa)

EVENTO DO SEGH TORNA-SE REFERÊNCIA NO RIO GRANDE DO SUL

Realizado no dia 12 de novembro, no Centro de Eventos da Festa da Uva, em Caxias do Sul, o 9º Encontro da Gastronomia e Hotelaria e a 3ª Feira de Negócios marcaram, em alto estilo e sucesso absoluto, o encerramento da programação de atividades do SEGH em 2018, que desde o início do ano realizou ações para marcar as suas sete décadas de existência. O evento atraiu 900 pessoas, que conheceram, degustaram e negociaram com 77 expositores, resultando em vendas estimadas na casa de R\$ 1 milhão para 2019.

Na linha do tempo, homenagem aos ex-presidentes e algumas das principais marcas na atuação do sindicato ao longo dos anos. “Além de ser um evento que oportuniza negócios, é uma festa, reunindo o melhor da gastronomia, hotelaria, apresentando novidades em cada edição e celebrando o Dia do Hoteleiro e Restauranteiro”, sintetizou o presidente do SEGH, Vicente Perini Filho.

Os 77 expositores estavam divididos em nove categorias, como alimentos e bebidas, equipamentos para hotéis e restaurantes, material de limpeza e lavanderia, cosméticos e higiene pessoal, móveis e decoração, tecnologia e softwares, equipamentos de proteção individual, energia, consultorias e centros de capacitação.

Alusivos aos 70 anos da entidade, Encontro da Gastronomia e Hotelaria e Feira de Negócios aconteceu em Caxias do Sul





ASSOCIADO •





OPINIÃO DOS EXPOSITORES

Aline Doleys, assistente administrativa da Cooperativa de Agricultores e Agroindústrias Familiares de Caxias do Sul
“Temos uma atuação mais forte nos mercados institucionais, fornecendo para prefeituras e demais órgãos públicos. Participamos da feira para termos um contato mais próximo também com restaurantes e hotéis”.

Gladimir Zanella, diretor comercial da Mundial Foods, de Caxias do Sul
“Diferente de feiras maiores, onde temos contato com os representantes e compradores das empresas, aqui conversamos diretamente com os proprietários e tomadores de decisão. Além de um contato mais próximo e da prospecção de novos negócios, temos feedback dos clientes que já atendemos e reforçamos a presença da nossa marca na região de atuação do sindicato”.

Raquele Morés, proprietária da Tropino, de Pinto Bandeira
“Contabilizamos mais de 50 contatos junto a restaurantes, hotéis, eventos e consumidor final, mostrando nossa linha de sobremesas artesanais. Acreditamos que, com pelo menos 15, faremos negócios”.

Moacir Turra, diretor administrativo da Mercantec, de Flores da Cunha
“Mais do que fechar negócios, a feira se mostrou uma ótima oportunidade de estabelecer contatos mais próximos com atuais e futuros clientes para mostrarmos nossa linha de sistemas para bares e restaurantes”.

A VISÃO DE VISITANTES

Nicole Lazzaroto, administradora
“Nesta edição, me chamou a atenção os amenities e os colchões, que não tinham em outras. Também encontrei novidades em sobremesas e assados para ampliar o nosso cardápio”.

Virgínia Soares, estudante de hospedagem
“Além dos produtos, me chamou a atenção a receptividade dos representantes. Por ser uma feira mais descontraída, nos deixa mais à vontade para visitar os estandes”.



ASSOCIADO •





ASSOCIADO •

Comemorações seguem em 2019

O Encontro e a Feira de Negócios estavam inseridos nas comemorações dos 70 anos do SEGH. As atividades alusivas ao aniversário tiveram início em maio desse ano com o Temperar – Cozinha & Mercado, que marcou a estreia das ações do Departamento Jovem. Seguiram-se cursos, treinamentos e eventos, como o Viagem dos Sabores. A programação continua até agosto de 2019.



O SEGH AGRADECE AOS PATROCINADORES E APOIADORES DO EVENTO

“JUNTOS CHEGAMOS MAIS LONGE”

Patrocínio:



Apoio:



EXPOSITORES

- Alimentos Paladar
 - Alwex
 - Amada Cozinha
- Atelier Do Impresso
 - Balantel
 - Bareinha
 - Beerfood
- Biccateca / Playtable
 - Bitcom
- Boccati / Vinícola Valduga
 - Boss Cervejas
 - Caaf
 - Casa Bucco
- Cbp Sul Colchões
 - Cenci
 - Chamape
 - Chargerplus
 - Dalia
- Dsc Consultoria
 - Emercor
 - Expobento
- Faculdade Cenequista
 - Fast2pay
 - Fba Premium
 - Festa Da Uva
 - Fruki
- Gallant Refrigeração
 - Gerhos
- Gourmet Equipamentos
 - Grupo Sul
 - Hellmax
- Hospital Pompéia – Banco De Olhos
 - Idéias E Conceitos
- IFRS Campus Bento Gonçalves
 - Leve Sabor
 - Limpacto
- Mercantec Soluções
 - Minussi Engenharia
 - Móveis Delucci
 - Mukli Alfajores
- Multiaquecimento
 - Multiflon
 - Nova Aliança
 - Olitécnica
 - Orquídea / Senac
 - Panfácil
 - Ponto Dos Cafés
- Produtores Rurais: Bellio, Felipe Lazzarotto e Franzoni
 - Promídia
 - Rar
 - Realgems
 - Reemaq
 - Relevo
 - Revinsul
- Sabor De France
 - Schatz
 - Sebrae
 - Selovac
 - Sicredi
 - Simplás
 - Sorvetes Urca
- Sperandio Do Brasil
 - Supergasbrás
 - Timy
 - Tramontina
- Tropino Sobremesas
 - Tutti Orgânicos
- Ucs Gastronomia
 - Ultragáz
 - Unicesumar
- Vinhos Don Giuseppe
 - Vinícola Zanella









Realize seu evento no SEGH

O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, alinhado com as principais demandas da economia moderna, oportuniza a locação de espaços existentes na sede de Caxias do Sul para a realização de eventos, como: curós, palestras, reuniões e workshops. O SEGH Working está estruturado com internet, ambiente climatizado, água e café e ótimas instalações adequadas à demanda. A localização é estratégica e os valores são diferenciados para associados do sindicato. Faça contato, contrate os serviços do SEGH e ganhe benefícios e vantagens com o que oferecemos!



RELAÇÕES COM MERCADO Convênios & Parcerias

Faça bons negócios, vem pro SEGH:

Associado 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



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



Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves

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



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: comercial@fatimaeducacao.com.br
www.fatimaeducacao.com.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



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



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 braille. 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



Emercor

20% de desconto na taxa de inscrição para os associados do SEGH
 Fone: (54) 3535.1234
 Email: vendasx05@emercor.com.br
 www.emercor.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



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



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



Global Engenharia Ambiental

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



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



Laissa Medeiros

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



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



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 1500m² 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



Ultragaz

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



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
E-mail: garantiserra@garantiserra.org.br



Mercantec Soluções

Sistema para Restaurantes, Bares, Lanchonetes e demais estabelecimentos no segmento gastronômico. Associado SEGH terá desconto de 10% na aquisição e 10% na mensalidade. Fone : (54) 3196.8200
E-mail: vendas@mercantec.com.br
www.mercantec.com.br

Condições de compras



vantajosas



ASSOCIADO •

VIAGEM DOS SABORES EXPLORA GASTRONOMIA DE SETE PAÍSES

Em ação conjunta, o SEGH e a Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul promoveram a sexta edição do evento Viagem dos Sabores, entre 15 e 21 de outubro. A iniciativa envolveu 23 restaurantes de Caxias do Sul, que elaboraram pratos especiais das gastronomias alemã, americana, brasileira, espanhola, francesa, japonesa e italiana. Ainda foi ofertado em cada restaurante um jantar temático, acompanhado de apresentações artísticas e culturais do país escolhido. O 6º Viagem dos Sabores teve o patrocínio dos Sorvetes Urca.

O presidente do SEGH, **Vicente Perini Filho**, ressalta que a ideia é *“valorizar e promover a gastronomia caxiense e o contato com diversas culturas por meio da culinária”*.

A diretora de Política Turística e Enogastronomia da CIC **Marivânia Sartoretto** comenta. *“A CIC e o SEGH unem forças para apresentar à comunidade e aos visitantes da nossa cidade a possibilidade de uma grande viagem aos diversos sabores”*.



Luna Rossa Ristorante



Alameda Pizzeria



Bar Secreto



Casa Di Paolo Lourdes



Cantina Pão e Vinho



Cachaçaria Água Doce



Don Claudino

Restaurantes participantes:



ETNIA ALEMÃ

Merceretto e Intercity Premium Caxias



ETNIA AMERICANA

Alligator, Mississippi Delta Blues Bar e Puerto Container



ETNIA BRASILEIRA

Água Doce Cachaçaria, Arcanjo Fondue, Paiol Espaço Nativo e Tapiocaria Caxias



ETNIA ESPANHOLA

Baitakão, Château Lacave e La Cueva Gastronomía Y Arte



ETNIA FRANCESA

Bar Secreto e Luna Rosa Ristorante



ETNIA JAPONESA

Mi Puerto Sushi, Soulshi Fabrica e Soulshi Lourdes



ETNIA ITALIANA

Alameda Pizzeria, Cantina Pão e Vinho, Casa Di Paolo Lourdes, Nella Pietra Pizzeria, Restaurante Don Claudino e Tradizionale Pizzeria



Soulshi Fabbrica



Mi Puerto Sushi



Paiol Espaço Nativo



Arcanjo



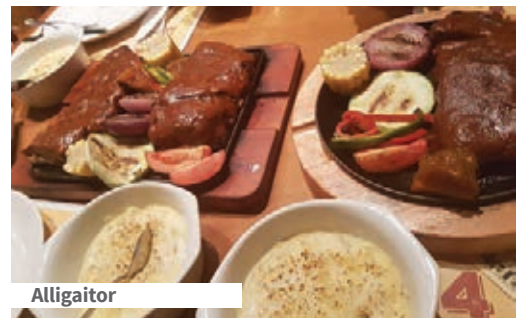
Nella Pietra



Puerto Container



Chateau Lacave



Alligator

Artistas:

Alesgut | Contato: 54 3228.4334

Confraria Escola de Dança |

Contato: 54 9 9108.1434

Coral São Brás | Contato: 54 9 9675.21010

Cris Pedrotti | Contatos: 9 9902.1520 |

9 9155.9815 | 9 9155.6200

Décor Temático - Due Amichi

Contato: 54 9 9997.1433

Emília Kobayashi

Contato: 54 9 9167.7982

Escola de Flamenco La Cueva

Contato: 54 9 9975.3393

Evanio Figueiró e Gaita

Contato: 54 9 9939.7094

Himawari Atelier

Contato: 54 98107.1709

L'alegrie | Contato: 54 9 9997.1433

MaryGe | Contato: 54 9 9165.9551

Requebra Espaço de Danças - Direção

Lúisa Fedrizzi | Contato: 54 9 8113.2179

Roberto Silva e Janaína Formolo

Contato: 54 9 9974.1003

Tenor e violinista Celso Santos

Contato: 54 9 8405.2131

Alamo Leal, The Cotton Pickers e

Uncle Cleeds & J.A Harper

Contato: 54 3028.6149



Tradicionale Pizzaria



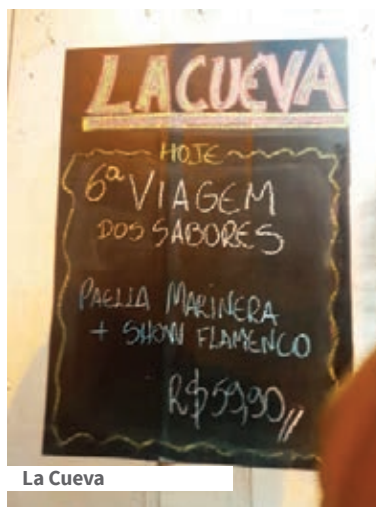
Mississippi



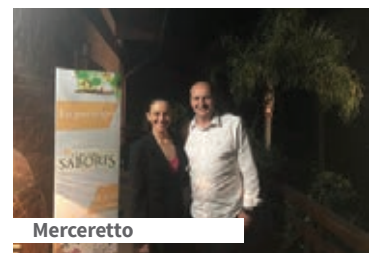
BaitaKão



Tapiocaria



La Cueva



Merceretto

AGRADECIMENTO ESPECIAL



ACIDENTE DE TRAJETO É IGUAL A ACIDENTE DE TRABALHO?



Viridiana Sgorla

Varaschin Sgorla & Miotto

A Reforma Trabalhista alterou o art. 58 da CLT para esclarecer que o tempo que o empregado gasta de sua casa até o trabalho, bem como no seu retorno, com qualquer meio de transporte, não será considerado como tempo de trabalho. Significa que o empregado não poderá cobrar esse tempo como horas trabalhadas. Esse é um ponto!

Já a legislação previdenciária, que não foi alterada pela Reforma Trabalhista, estabelece que, se o empregado sofrer um acidente enquanto estiver nesse trajeto, o sinistro será equiparado a um acidente de trabalho para todos os efeitos. O que significa isso para o empregador?

Primeiramente, o empregador, informado do acidente de trajeto, deverá emitir a Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), após investigar o que houve, pois tudo precisa ser registrado (data, horário, local e forma

como ocorreu, dentre outras informações. Os primeiros 15 dias de afastamento do empregado do trabalho (atestado médico) serão pagos pelo empregador.

Caso necessite de afastamento superior a este prazo, o empregado será encaminhado para benefício previdenciário. Durante o período de afastamento, o empregador deverá continuar recolhendo o FGTS desse empregado. Outra consequência é que, no retorno do empregado do benefício previdenciário, ele terá estabilidade provisória de um ano no emprego, o que significa que não poderá ser desligado sem justa causa.

Mas se o empregado não está em horário de trabalho, sob as ordens e aos cuidados do empregador, porque o empregador deverá arcar com esses custos? Exatamente porque as legislações trabalhista e previdenciária não se comunicam!

Outra informação relevante é que, mesmo antes da Reforma Trabalhista, a Previdência Social alterou

a metodologia do cálculo do Fator Acidentário de Prevenção (FAP). Desta forma, retirou o acidente de trajeto do seu cálculo para o exercício de 2018, exatamente sob o fundamento de que o empregador não tem influência/ingerência sobre os acontecimentos que ocorrem no trânsito, longe da sua fiscalização.

Por esses motivos, após a Reforma Trabalhista, passaram a existir questionamentos judiciais a esse respeito, argumentando que a legislação trabalhista teria alterado a previdenciária. Mas é importante referir que é um “argumento” apenas.

Enquanto a legislação previdenciária não é expressamente alterada, a obrigação legal das empresas é emitir a CAT e tratar o fato como acidente de trabalho. Por isso, é de suma importância que a empresa investigue o que realmente houve antes de emitir a CAT e registre todos os documentos e informações que possam lhe ser úteis em caso de questionamentos futuros.

PRAZO PARA EMISSÃO DA NFC-E É PRORROGADO NO ESTADO DO RS

Principais vantagens aos empreendedores gaúchos

- Não há obrigatoriedade do uso de uma impressora fiscal;
- Não necessita de homologação de hardware ou software;
 - Não necessita de intervenções técnicas;
- Permite que a emissão de NFC-e seja automatizada;
- Reduz custos com compra de papéis e espaço para armazenamento;
 - Transmite em tempo real ou online a NFC-e para o sistema da Secretaria da Fazenda (Sefaz);
 - Há a facilidade de expansão de pontos de vendas no estabelecimento sem a exigência de aprovação do Fisco;
 - Integrada com plataformas de vendas físicas e virtuais;
- Cliente pode consultar as notas de modo direto no portal da Sefaz;
 - Consumidor pode conseguir o Danfe da NFC-e resumido por e-mail ou SMS;
- Segurança nas transações realizadas;
- Redução de sonegação de impostos, já que a Sefaz terá acesso aos documentos fiscais em tempo real.

Foi publicado no Diário Oficial do Estado de hoje (06), o Decreto nº 54.364/2018, em que o Governo do Estado posterga para 1º de janeiro de 2020 a obrigatoriedade de contribuintes com faturamento de até R\$ 120 mil por ano emitirem a NFC-e (Nota Fiscal de Consumidor eletrônica).

Os contribuintes com faturamento igual ou inferior a R\$ 360 mil e superior a R\$ 120 mil permanecem com a obrigação para 01.01.2019.

Os estabelecimentos varejistas terão ainda dois anos para utilização das Impressoras Fiscais (ECF), a partir do início da obrigatoriedade, desde que já possuam autorização de uso. Por exemplo: Empresa com faturamento anual igual ou inferior R\$ 360.000,00 e superior a R\$ 120.000,00 – início da obrigatoriedade em 01.01.2019 terá até 31.12.2020 para fazer a adaptação.

Fonte: Fecomércio

Como podemos ajudar a sua empresa?



Nossas soluções atendem a todas as particularidades da Sefaz/RS e emite os seus documentos fiscais com tranquilidade e segurança. Os

sistemas da Mercantec funcionam também para NF-e e NFS-e. Portanto, você não precisa se preocupar com atualizações técnicas, adaptações e variedades de tecnologias.

Para os restaurantes, bares, lanchonetes e demais empresas

do segmento gastronômico, utilizar o sistema integrado de gestão Uniplus agregado ao módulo Gourmet é a solução ideal para a organização interna.

Quer saber mais? Entre em contato com a equipe Mercantec!

ASSOCIADO •

SEGH E EMPRESAS ASSOCIADAS RECEBEM HOMENAGEM



O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria, em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego de Caxias do Sul, prestou homenagem às empresas associadas que completaram 10, 20 e 30 anos de existência. Organizada desde 2011 pela Prefeitura, a distinção visa reconhecer os estabelecimentos que empreendem e investem em Caxias do Sul. A ação integra a Semana Municipal do Empreendedorismo, realizada em novembro.

A atividade teve as presenças do presidente do SEGH, Vicente Perini Filho; vice-presidente, Marcos Ferronato; diretor Volcimar Rizzo; e secretário Emílio Andrezza. O presidente agradeceu a parceria para agraciar as empresas. “É muito bom poder homenagear quem ajuda Caxias a crescer. É por meio dessa harmonia entre poder público e entida-

Empresas destacadas

10 anos

Alameda Pizzaria, Bistrô Favô de Mel, Castelo Del Vêneto Saint German, Dileta Pastelaria, Galetto Brasile, Pizzaria Bella Tavenna, Restaurante Letícia, Sabor da Nona, Supra Café Cafeteria e Restaurante e Tomate Burguer

20 anos

Bar do Luizinho, Bergson Executive Flat, Labaredas Grill Restaurante, Pastel & Pronto e Restaurante Fagundes

30 anos

Restaurante Ferronato e Xis do Ivo

des que conseguiremos evoluir juntos. Parabéns pela dedicação e crescimento de todos. Vida longa a essas empresas!”, resumiu Perini Filho.

O SEGH também foi um dos homenageados pela secretaria, a entrega da placa alusiva aos 70 anos da entidade foi entregue na abertura da Semana Municipal do Empreendedorismo, no auditório do Centro Universitário da Serra Gaúcha.

Semana da Gastronomia do Senac Caxias



Realizado de 11 a 13 de setembro, o evento reuniu em torno de 300 pessoas. Com o tema “Gastronomia artesanal: resgatando as origens”, a atividade teve o objetivo de capacitar profissionais e amantes da gastronomia. O SEGH Região Uva e Vinho e parceiro do evento.

Case da Cantina Tonet é apresentado na Câmara



O Legislativo caxiense recebeu, na manhã de 9 de novembro, o proprietário da Cantina Tonet, Angelo Márcio Tonet, associado do SEGH, para uma conversa sobre o crescimento da enogastronomia e do turismo na região. Com a palestra “O case da cantina Tonet: vinho, gastronomia e turismo”, detalhou ações que fomentam o setor.

Entre os temas destacados estão os museus, igrejas, cantinas e a gastronomia que os turistas podem encontrar em Caxias do Sul. Tonet afirmou que a divulgação dos

Caminhos da Colônia e da Festa da Uva pode impulsionar o desenvolvimento econômico da cidade.

Para o empresário, o Concurso dos Melhores Vinhos, realizado pelo Município, é motivacional ao trabalho do produtor vinícola, além de valorizar a agricultura familiar. Defendeu a continuidade desta ação, visando à qualidade das produções destacadas no prêmio. “Precisamos acreditar na força do setor e trazer para Caxias um conjunto de atrativos que valorizam e divulgam melhor toda a região”, reiterou.

Pub Latitude29 é nova opção gastronômica em Bento

O pub Latitude29 começou a funcionar em Bento Gonçalves. Trata-se de um espaço de convivência, o empreendimento ocupa a esquina entre as ruas Parnaíba e Heryny Hugo Dreher, nas proximidades do Canta Maria Gastronomia.

O empreendimento é resultado da parceria entre os proprietários do Canta Maria Gastronomia e do IN. Company. A proposta é de oferecer vinho e espumante direto das torneiras, cervejas artesanais e comidas de boteco. A parte gastronômica tem respaldo da chef Gilse Castilhos. O nome do pub é uma homenagem à cidade, pois 29°S é a latitude de Bento.



Pousada dos Capuchinhos poderá usar águas termais

A Prefeitura de Vila Flores entregou a licença de operação para a utilização das águas termais na Pousada dos Capuchinhos. O documento, emitido pelo Departamento Ambiental da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Turismo, foi recebido pelo frei José Lagni e pelo administrador da pousada, Marcelo Taparello.

O poder público municipal apoia



o projeto desde a sua idealização pela Província dos Freis Capuchinhos

do Rio Grande do Sul e acompanhou todos os trâmites para a concretização da ideia, que trará benefícios ao município. “Temos a certeza que este projeto representa um grande avanço para o município e região. Haverá um crescimento em todos os sentidos e há planejamento para que isso ocorra da melhor forma possível em prol de todos”, destacou o prefeito Vilmor Carbonera.

ASSOCIADO •



REDE HOTELEIRA AMPLIA OFERTA DE HABITAÇÕES

O final de 2018 foi pródigo na abertura de novos hotéis nos municípios de abrangência do SEGH. São três operações localizadas em Caxias do Sul, Farroupilha e Carlos Barbosa, elevando para 108 o número de empreendimentos (hotéis e pousadas) na região, e ampliando em 414 apartamentos.

Rede – Desde 26 de novembro, mais uma operação entregue da bandeira integrante da rede internacional AccorHotels agora com o **Ibis Carlos Barbosa**. O novo empreendimento oferece 112 apartamentos, com suítes com isolamento acústico e térmico, conexão wi-fi em todas as áreas, estacionamento e restaurante. A unidade também é amiga do melhor amigo do hóspede, cães de até 15 quilos são clientes especiais e bem-vindos.

O Ibis Carlos Barbosa leva aos clientes ou moradores, tudo o que a marca ibis tem de melhor, começando

pela ibis kitchen que oferece um boa gastronomia do café ao jantar, um bar 24 horas disponível para quem adora um momento de descontração. Além disso, a unidade de Carlos Barbosa também leva aos seus consumidores dois produtos que só as marcas ibis têm: o ibispro, uma opção para quem deseja passar o dia de trabalho em um espaço descontraído com internet, design moderno e refil de café à vontade o dia inteiro, basta reservar; e o serviço Missão 15', um compromisso da marca ibis com seus clientes: qualquer problema que o consumidor enfrentar no hotel é solucionado pelo Super Time de colaboradores em até 15 minutos.

Complexo – Primeiro hotel do InterContinental Hotels Group (IHG) no interior do Rio Grande do Sul, o **Holiday Inn Express de Farroupilha** faz parte de um complexo, integrado ainda pela Casa de Eventos Perlage e um bistrô do Restaurante Antonielli. O conjunto de negócios, oficialmente

entregue ao mercado no final de novembro, exigiu aporte de R\$ 15 milhões da família Pagliarini, e gerou 40 empregos diretos.

O hotel tem sete pavimentos e 98 apartamentos, academia 24 horas e um business center com três modernas salas de reuniões. A Casa Perlage conjuga infraestrutura e serviços para sediar festas, eventos corporativos, congressos, palestras e workshops, dentre outros eventos. O salão principal de 560 m² tem capacidade para receber 450 pessoas sentadas e 900 em pé. Mais três salas menores para eventos pontuais, varanda iluminada e arborizada estão entre os diferenciais do espaço. A estrutura é servida por estacionamento coberto. E é o primeiro hotel no Brasil a abrir com o IHG®Connect, que oferece Wi-Fi aprimorado com as velocidades mais rápidas do setor, além de um recurso de reconhecimento automático para membros do IHG Rewards Club, portanto, os usuários só precisam

fazer login uma vez para acessar o Wi-Fi do hotel em todos os hotéis habilitados para IHG Connect. O hotel também participa IHG Green Engage e oferece programas exclusivos para garantir a sustentabilidade.

Terceira unidade do grupo - Em 1º de dezembro, a **Rede de Hotéis Dall'Onder** colocou em funcionamento, em Caxias do Sul, o Dall'Onder Axten Hotel. Com 204 apartamentos passa a ser o maior hotel da cidade, além de diferenciais como apartamentos 100% triplos e área de lazer especial com academia e piscina abertas à comunidade. O novo empreendimento gerou cerca de 80 empregos diretos. Os apartamentos, todos em padrão premium, estão distribuídos em 18 pavimentos. A estrutura se completa com apartamentos adaptados para cadeirantes, piscina adulta e infantil cobertas, recreação kids, sauna úmida e seca, espaço fitness e de pilates, banheiros climatizados e sala de jogos. Há, ainda, uma passarela, em fase final de construção, que dará acesso exclusivo ao Shopping Iguatemi.

O hotel abriga o Centro de Eventos Axten de 262,5 m² e capacidade para 265 pessoas. Climatizado, estruturado com estudo de luminotécnica e conforto acústico, o espaço é mais uma opção para a realização de eventos.

Associado do SEGH recebe o Troféu Vitis 2018

O empresário de turismo Tarcísio Vasco Michelin foi distinguido pela Associação Brasileira de Enologia com o Troféu Vitis Amigo do Vinho Brasileiro 2018. Desde 1993, a entidade homenageia figuras que dedicam seu tempo, conhecimento e talento à promoção e valorização do vinho brasileiro.

Michelin é diretor superintendente da Rede de Hotéis Dall'Onder, idealizador dos Caminhos de Pedra, da Maria

Fumaça, do Cicloturismo, do Instituto Tarcísio Michelin e do Parque de Esculturas Domadores de Pedra, entre outros projetos. Presidente da Fenavinho por três edições, tem forte relação com o desenvolvimento do enoturismo na Serra Gaúcha. Lidera o projeto de expansão da rede de hotéis com abertura de unidades em Caxias do Sul, Garibaldi e Bento Gonçalves. É também vice-presidente de hotelaria do SEGH Região Uva e Vinhos.





Locação e venda de máquinas de café.
Confiança desde 1992

Aumente seus lucros
Solicite um orçamento

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



Ponto dos Cafés
Tudo para seu café

Café Moído Embalagem 250g

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



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

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

PARCERIAS VIABILIZAM A QUALIFICAÇÃO



Em parceria com o Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) e com apoio do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), foi realizado o curso de Degustação e Serviço de Vinhos do Brasil. Foram 23 participantes e seis dias de programação, à noite, no campus Bento Gonçalves do instituto.

Na atividade voltada a profissionais que atuam na área e estudantes de cursos afins, os temas foram apresentados por experientes professores da escola e convidados. Trataram sobre produção nacional de vinhos, espumantes e sucos de uva, principais regiões produtoras, atendimento ao cliente, degustação, serviço e harmonização. Segundo relato dos alunos, a mescla de temas e docentes gerou dinâmica única ao aprendizado.

Excelência no Atendimento - Outra ação conjunta deu origem ao curso Master Garçom - Excelência no Atendimento. Realizado em parceria com o Senac, Ibravin e Wine South America, viabilizou capacitação de 40 horas para 20 alunos. O foco é qualificar os profissionais da área no que diz respeito, principalmente, ao serviço do vinho. Em função das parcerias, os cursos foram ofertados gratuitamente. “Além de uma oportunidade, enfatizamos a importância da valorização dos profissionais”, definiu Marcos Giordani, diretor do SEGH.



GARÇOM, UMA PROFISSÃO DE TRADIÇÃO

Comemorado em todo o Brasil em 11 de agosto, o Dia do Garçom mereceu a atenção especial do SEGH Região Uva e Vinho e das unidades do Senac de Bento Gonçalves e Caxias do Sul. As unidades, de forma conjunta, uniram esforços para homenagear estes profissionais, de singular importância para o sucesso dos empreendimentos que atuam na hotelaria, gastronomia e no entretenimento.

Em Bento Gonçalves, o Encontro de Garçons ocorreu em 6 de agosto, na Casa das Artes, em parceria com a Fundação Casa das Artes, Instituto Brasileiro do Vinho, Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação, Associação Brasileira de Sommelier e Vinícola Aliança. Em Caxias, o encontro foi no dia

27 do mesmo mês, no auditório do Senac, em parceria com a Vinícola Aliança e Ibravin. “Temos que valorizar aquele que representa a nossa casa, que dá as boas-vindas ao cliente. Nestes 70 anos de entidade, inúmeros profissionais já contribuíram com o sucesso dos nossos associados e encantaram o consumidor”, enaltece afirma Vicente Perini, presidente do SEGH Região Uva e Vinho.



BOAS PRÁTICAS



Em parceria com o Sebrae e Senac o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria realizaram o último curso do ano de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação.

O curso tem como objetivo capacitar os responsáveis pela manipulação de alimentos e demais profissionais da área, conforme as exigências da RDC 216/2004 da

ANVISA e da Portaria 78/2009 da SES/RS.

O Boas Práticas possui carga horária de 16 horas e aborda temas como procedimentos e critérios na aquisição, recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, manipulação higiênica de alimentos e Doenças Transmitidas por Alimentos.

FONTES ALTERNATIVAS DE ENERGIA PAUTAM WORKSHOP



Insumo essencial para a vida e os negócios, a energia elétrica tem gerado fortes dores de cabeça aos consumidores residenciais e empresariais em razão da expressiva alta nos custos. Para garantir melhores resultados, é necessário adotar boas práticas de eficiência energética e observar as alternativas, o que significa desempenhar as mesmas atividades com o menor consumo de energia possível.

Para propor este debate, o SEGH

Região Uva e Vinho organizou a realização de workshop sobre gestão de energia. O objetivo foi levar informações relevantes sobre custos, investimentos e melhor eficiência para o segmento de turismo, em especial na gastronomia e hotelaria da região.

A condução dos trabalhos coube aos profissionais Guilherme Saraiva, Luiz Carlos Tonet e Wanderley Garcia, integrantes do projeto Energia Mais do Sebrae RS, que esclareceram dúvidas dos empresários do setor e desmistificaram temas relacionados à eficiência energética e energia solar.

A orientação dos especialistas é que os empresários do setor busquem profissionais com referências e confiem no conhecimento e na experiência de projetos executados. Esta conduta resultará em investimento adequado e sob medida para o negócio.

WORKSHOP DEGUSTAÇÃO DE AZEITES



Em outubro, turmas de Caxias do Sul e Bento Gonçalves marcaram presença em workshops de degustação de azeites de oliva gaúchos. O objetivo da ação foi sensibilizar e repassar conhecimento sobre o produto, com foco nas marcas gaúchas. Esta atividade foi uma parceria do Senac, Sebrae, SEGH e Ibraoliva.

GESTÃO DO TEMPO É TEMA NO SEGH



Estamos hiperconectados, recebendo informações o tempo todo, perdendo o foco das tarefas, precisando fazer mais em menos tempo, sendo necessário priorizar o que realmente deve ser considerado útil à rotina e tomada de decisões. Diante deste cenário, técnicas de gestão do tempo se tornam

ferramentas essenciais e de competência fundamental de produtividade nos dias de hoje.

Ministrado pela coach Markel Priogol, o curso contribuiu para a reflexão em administrar o tempo de forma prioritária, investindo em atividades com maior potencial de retorno. Por meio da ferramenta, foi possível identificar os desperdiçadores do tempo, visando mudanças assertivas, delegando o que for possível e promovendo a habilidade de dizer “não” para evitar a sobrecarga de trabalho, visando um planejamento de melhorias para viver com mais sabedoria e qualidade de vida. A atividade ocorreu nas dependências do SEGH em outubro.

ENCERRAMENTO CURSO COZINHEIRO

A 16ª edição do Jantar Alunos na Cozinha consiste em um jantar temático, planejado e elaborado pelos formandos do curso Cozinheiro. O jantar, que é a avaliação final da turma, objetiva realizar a solidariedade, destinando toda a renda líquida arrecadada com a venda dos ingressos para uma instituição benemerente da cidade. Nesta edição, o tema foi comida de boteco, e o projeto Mão Amiga a entidade beneficiada.

SEGH E REEMAQ TRAZEM A CAXIAS PATRICK CATAPANO



Apaixonado por comida, nasceu na Itália e vive hoje no Brasil. Sua experiência com alimentação vem de casa que sempre despertaram nele o interesse por comida de verdade. Pizzaiolo há quase duas décadas, especializou-se na Scuola Nazionale Acrobati Pizzaioli e Molino Aguggiaro & Figna, na Itália, e trabalhou em tradicionais casas italianas e brasileiras. Atualmente dá consultoria e aulas e se dedica ao projeto Alimente-se Livre. Estudou, treinou muito e se transformou em pizzaiolo

acrobata. Nas horas vagas, escreve para blogs especializados, colabora com revistas e participa de programas de TV, divulgando a arte da pizza.

Num bate-papo descontraído, em agosto na sede do SEGH, Catapano trouxe para os associados sua experiência e tendências no ramo de pizzarias. Esclarecendo dúvidas e até propicio um pequeno show de acrobacia. Segundo depoimento dos empresários foi um momento de aprendizagem e valorização do setor.

UCS AMPLIA OFERTA DE CURSOS PARA HOSPITALIDADE

A Universidade de Caxias do Sul, no Campus da Região das Hortênsias, em Canela, ofertará, a partir de 2019, novos cursos superiores presenciais de tecnologia em Hotelaria e em Eventos pelo programa UCSTec. Alinhadas às demandas do mercado, as graduações têm dois anos de duração, valores acessíveis e oferecem facilidades, como o pagamento por mensalidades e o aproveitamento da experiência profissional ou da formação técnica (sujeito à avaliação e aprovação), que podem reduzir ainda mais o percurso formativo. Isso, além de conceder diploma superior com certificação UCS.

As novas graduações se inserem no Programa de Hospitalidade da UCS, que também inclui os cursos de bacharelado em Turismo e de tecnologia em Gastronomia.



UCS/FISAR FORMA 56ª TURMA DE SOMMELIERS

A 56ª turma do curso de Sommelier Internacional UCS/FISAR encerrou suas



atividades no dia 4 de agosto, com a formatura de 22 novos sommeliers. O evento também teve assinatura do termo de posse da Associação de Sommeliers FISAR no Brasil para gestão 2018-2020, tendo na presidência Gilceu Cantelli e, na vice-presidência, Mateus Galiotto, acompanhados de demais diretores.

BANCA CURSO CONFEITEIRO

A atividade marcou o encerramento do curso Confeiteiro. Nessa edição, os alunos escolheram o tema “Conto de Fadas” e fizeram as preparações inspirados nos personagens Aladin, Pequena Sereia e a Bela e a Fera. Participaram familiares dos alunos, colaboradores do Senac Caxias e autoridades. Houve arrecadação de alimentos não perecíveis para doação a instituições benemerentes da cidade.

DESCONTOS

*Grandes oportunidades
para se qualificar*



SEGH

■ Cursos e workshops



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)



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 SESI

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



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

■ Março

Chef de Cozinha Internacional UCS/ICIF

■ Abril

- Técnicas de Confeitaria
- Confeitaria Internacional
- Entremets



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

■ Maio

- Panificação Clássica
- Panificação Artesanal
- Sommelier Internacional UCS/FISAR
- Tortas Clássicas
- Doces de Vitrine



ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •

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

BENTO GONÇALVES

■ Janeiro

- Oficina Drinks de Verão
- Cozinha para Crianças 8 a 12 anos
- Culinária sem Lactose

■ Fevereiro

- Culinária: Risotos
- Fotografia Digital com Photoshop

■ Março

- Cozinheiro
- Massas Frescas e Recheadas
- Técnico em Finanças
- Assistente Administrativo
- Planejamento Eficaz para Novos Negócios
- Informática Fund. Office Mobile
- Inglês Básico 1 e 2 – Jovens e Adultos
- Inglês para Crianças 6 anos Pré Alfabetizadas
- Inglês para Crianças 5 anos Não Alfabetizadas

■ Abril

- Culinária – Carnes e Molhos
- Dicção Desinibição e Oratória
- Gestão de Vendas: Planejamento e Prática
- Empreendedor Digital
- Informática Fund. Office Mobile



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

CAXIAS DO SUL

■ Fevereiro

- Oficina de Culinária
- Drinks de Verão
- Oficina Chefs de Cozinha Kids
- Preparo de Bolos e Tortas
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Oficina Culinária de Pizzas
- Culinária Massas Frescas e Recheadas
- Doces para Festas e Eventos
- Excel avançado
- Informática Fundamental Office e Mobile
- Alta Performance em vendas
- Dicção, Desinibição e Oratória – Básico
- Inglês Básico 1

■ Março

- Tortas Clássicas do Mundo
- Padeiro
- Confeiteiro
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Panificação para iniciantes
- Cozinheiro
- Oficina Culinária de Sushi
- Informática Fundamental Office e Mobile
- Fotografia digital com photoshop
- Design de Serviços
- Gestão Administrativa
- Técnico em Finanças
- Analista de Marketing Digital em Mídias Sociais
- Inglês Básico para Jovens e Adultos 1 e 2
- Inglês para Adolescentes Básico 1 e 2
- Inglês para Adolescentes Básico 1 e 2
- Inglês Básico para Jovens e Adultos 1 e 2
- Inglês Básico para crianças 1 e 2
- Inglês Básico para Jovens e Adultos 1 e 2
- Inglês Básico 2



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



- Graduação – EAD :
Tecnólogo em Gastronomia
- Graduação – EAD :
Tecnólogo em Segurança Alimentar
- Graduação – EAD :
Tecnólogo em Produção Cervejeira
- Pós Graduação – EAD:
Gestão Estratégica de Negócios
- Pós Graduação – EAD:

- Gestão Estratégica de Negócios Gastronômicos
- Pós Graduação – EAD:
Gastronomia Funcional e Natural
- Pós Graduação – EAD: Planejamento e Organização de Eventos



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

SAMPAIO SEGUE NA PRESIDÊNCIA DA FBHA



Entrevista completa no site: <http://www.fbha.com.br/noticias/especial-em-comemoracao-aos-63-anos-da-fbha>

Empossado para mais um mandato como presidente da Federação Brasileira de Hotelaria e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio destaca como maior desafio o novo momento da atividade sindical a partir do fim da contribuição obrigatória. Avalia que se torna imprescindível e imediata a adoção de boas práticas de gestão para manter o funcionamento qualificado das entidades. Alexandre foi também reeleito a presidente do Conselho de Turismo da Confederação Nacional do Comércio (CNC) por mais quatro anos.

FBHA: A Federação completou 63 anos no dia 23 de setembro e seu mandato, que começou em maio deste ano, vai até 2022. Quais são os principais desafios?

Alexandre Sampaio: O principal desafio será lidar com a sobrevivência dos sindicatos. Também fazer com que tenham uma boa gestão, integrá-los à base empresarial de sua representação, captar patrocínios e prestar serviços que os façam ser reconhecidos como necessários ao patronato local. Outro desafio importante será apoiar a aprovação no Congresso Nacional do pacote Brasil+Turismo, documento que reúne medidas para desenvolver o setor no país.

FBHA: Quais os projetos para os próximos anos?

Sampaio: Integrar os nossos sindicatos às Fecomércios estaduais e aos conselhos Sesc/Senac regionais, propor práticas de melhor administração por meio do Sistema de Excelência em Gestão Sindical da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo e ajudar na boa interlocução e comunicação entre eles.



“A FBHA assume o seu papel de uma das lideranças do setor no país e trabalhamos muito para isso”

FBHA: Qual é a expectativa dos setores de turismo, alimentação e hotelaria com os governantes eleitos em outubro?

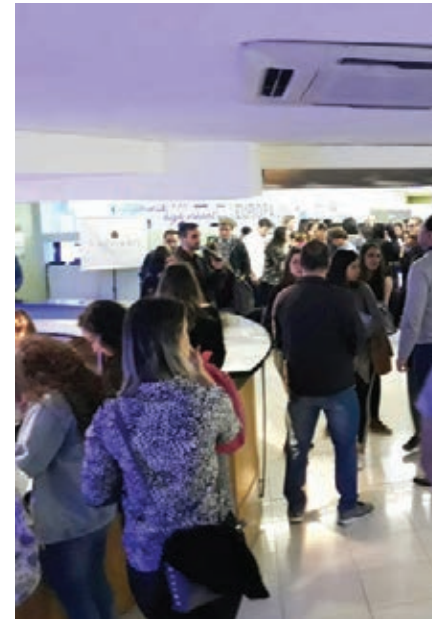
Sampaio: A expectativa é que sejam bons gestores e parlamentares, pessoas honestas e que possibilitem que a classe empresarial comece a participar da política do setor mais ativamente. Uma questão fundamental é o combate à informalidade por parte das autoridades, visando à concorrência mais justa, e a regulação das novas práticas comerciais disruptivas para um convívio mais equilibrado de todos no setor.

FBHA: Atualmente, a representatividade da federação está consolidada por meio dos 66 sindicatos filiados e mais de 940 mil estabelecimentos em todo Brasil. Isso faz com que a entidade possa contribuir com o desenvolvimento econômico do país. Quais os pleitos importantes que a FBHA já vem sendo discutidos com os órgãos federais e estaduais?

Sampaio: No setor de hotelaria, pretendemos debater temas como a regulação do Airbnb, isenção de direitos autorais por sintonia de TV, rádio ou streaming nos quartos de hotel e reenquadramento dos meios de hospedagem de lucro real e presumido no recolhimento previdenciário sobre a folha salarial na base do faturamento bruto, além da criação de uma nova tarifa elétrica para os hotéis entre a comercial e a industrial. No segmento de restaurantes, os temas passarão pela ampliação de faixa de enquadramento do Simples e uma reforma tributária ampla, com enquadramento único nacional para o ICMS setorial de alimentação fora do lar.

PROJETOS/PARCEIRIAS •

POLO GASTRONÔMICO REALIZA VÁRIAS AÇÕES



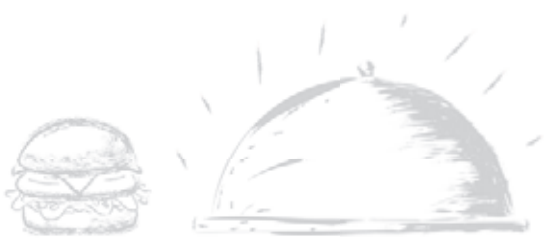
Empresas de Caxias do Sul e Bento Gonçalves, integrantes do Polo Gastronômico, participaram de várias ações ao longo do segundo semestre de 2018. Estiveram em atividades no Rio Grande do Sul, Espírito Santo e São Paulo.

Em agosto, foi organizada visita à 5ª Feira de Negócios, em Porto Alegre, realizada com a finalidade de aproximar os principais elos da cadeia de alimentos e bebidas do Rio Grande do Sul e para gerar oportunidades de negócios e relacionamentos por meio

da exposição de produtos e serviços. As 30 empresas expositoras foram divididas em ambientes temáticos: Produtos Orgânicos, Bebidas Premium, Vinícolas, Carnes Especiais e Multissetorial.

Monitoramento – Com o monitoramento de resultados nas empresas do Polo Bento Gonçalves e Caxias do Sul, a conclusão é de que houve melhora nos indicadores. O CMV do grupo atingiu 31,48% em Bento Gonçalves e 38,1% em Caxias do Sul. Dados a comemorar.





Fora do estado



Seminário - A segunda edição do seminário “O Futuro em Alimentos e Bebidas”, realizado em 23 de novembro, no Centro de Eventos da Federação das Indústrias, em Porto Alegre, atraiu 20 empresários de Caxias do Sul e Bento Gonçalves. Economistas, empreendedores, empresários e consultores, dentre outros profissionais, conduziram palestras e painéis e apresentaram cases vencedores.

Em agosto, foi realizada missão ao Espírito Santo com a participação de 16 empresários. A programação de cinco dias contemplou ações de benchmarking em gastronomia, turismo de experiência e agroturismo. O roteiro incluiu as cidades de Venda Nova do Imigrante e Domingos Martins e a Região da Grande Vitória. A escolha pelo estado capixaba deu-se por ser um destino nacional de referência, recebendo visitantes, principalmente de Minas Gerais e Rio de Janeiro, ambos polos emissores de turistas que interessam aos destinos turísticos gaúchos.



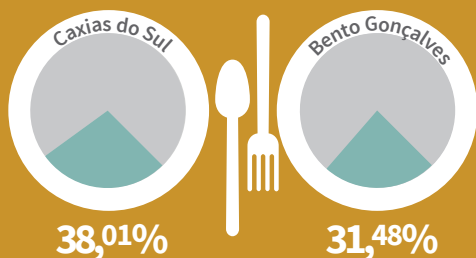
A região de Venda Nova do Imigrante, de colonização italiana, é referência nacional em agroturismo. Possui empreendimentos que demonstram a utilização de alimentos típicos locais na gastronomia e na venda para turistas. Domingos Martins possui a Rota do Lagarto, que explora a gastronomia e o ecoturismo Pedra Azul.

A gastronomia do litoral tem como ícone principal a moqueca capixaba.

Os empresários conheceram desde o fornecimento da matéria-prima (frutos do mar) aos restaurantes até a elaboração do prato, passando pela produção das panelas de barro e pela divulgação deste prato de identidade regional.

Mesa ao Vivo - De 9 a 11 de novembro, quatro empresas participaram do projeto Mesa ao Vivo São Paulo. A programação teve visita técnica e almoço no Restaurante Da Marino e tour por outros empreendimentos da mesma região, como Peppino Bar SP, Nino Cucina, Giulietta e Salumeria, todos do Chef Rodolfo de Santis.

CMV EMPRESAS POLO



PROJETOS/PARCEIRIAS •

Tour da Experiência divulga produtos no Festuris

Numa ação coletiva entre SEGH, empresários e organização do Meeting Festuris, o Tour da Experiência Região Uva e Vinho divulgou os produtos ofertados nos 25 empreendimentos participantes. Também somou-se à ação a Vinícola Massarotto, de Flores da Cunha, comandada por Janaína Massarotto, primeira enóloga proprietária de vinícola a assinar sua marca de vinhos no Brasil.

O responsável pelo atendimento no evento e pelo site www.slowtour-brasil.com definiu a ação como importante por aproximar o produto de operadores e formadores de opinião. “Temos que divulgar sempre, aproveitar as oportunidades. Foi muito gratificante ser porta voz destes produtos memoráveis”, salientou o guia Jones.

O Tour da Experiência Região Uva e Vinho encerrou as atividades do ano em reunião na Pousada Piccolo Refuggio, em Cotiporã, tendo como pauta a identificação de ideias para 2019. O SEGH e Sebrae renovam a parceria para seguir atendendo às principais demandas, que são assessorias aos empreendimentos, visitas técnicas e reforço nas trocas de experiências entre os empresários.



Parabéns Atuaserra, pelos seus 33 anos!



Confira a programação de Natal dos municípios da Região Uva e Vinho. Programe-se e participe!

- **Natal Bento - 24 de novembro a 26 de dezembro**
Programação: <http://bento.tur.br/natal/>
- **Natal No Caminho Das Estrelas (Carlos Barbosa) - 24 de novembro de 2018 a 06 de janeiro de 2019**
Programação: prefeitura@carlosbarbosa.rs.gov.br | (54) 3461.8800
- **Natal Caxias Mais Presente - 04 a 23 de dezembro**
Programação: <https://caxias.rs.gov.br/> | (54) 3901.1388
- **Natal In Vêneto (Cotiporã) 08 a 23 de dezembro**
Programação: (54) 3446.2800
- **Natal Farroupilha - 09 a 24 de dezembro**
Programação: <http://bit.ly/NatalFarroupilha>
- **22º Sinos de Natal (Flores da Cunha) - 02 a 24 de dezembro**
Programação: <https://www.floresdacunha.rs.gov.br/noticias.php>
- **Natal Borbulhante (Garibaldi) - 11 a 20 de dezembro**
Programação: atendimento@garibaldi.rs.gov.br | (54) 3462.8200
- **Belo Natal (Monte Belo do Sul) - 14, 16 e 23 de dezembro**
Programação: (54) 3457.2050
- **Natal Nova Prata - 06 a 23 de dezembro**
Programação: (54) 3462.8200
- **Natal de Todos (São Marcos) - 1º a 25 de dezembro**
Programação: contato@saomarcos.rs.gov.br | (54) 3291.9900
- **Natal da Longevidade (Veranópolis) - 29 de novembro a 23 de dezembro**
Programação: imprensa@veranopolis.rs.gov.br | (54) 3441.1477
- **Natal na Terra da Fé, Pão e Vinho (Vila Flores) - 02 de dezembro de 2018 a 06 de janeiro de 2019**
Programação: (54) 3447.1300



Bento sedia congresso de transformação digital



Nos dias 16 e 17 de novembro ocorreu, em Bento Gonçalves, o 1º Congresso da Transformação Digital. O evento reuniu empresários, gestores, consultores e equipes de marketing, vendas, RH, TI e técnicos de diversas áreas, interessados em implantar um projeto de transformação digital nas suas empresas e obter vantagens competitivas com um novo modelo

de negócios.

As atividades trataram de temas como varejo, indústria, serviços, agrogêncio, educação, RH, tecnologias, ferramentas, comportamento e e-commerce.

O congresso teve organização e realização do ITD – Instituto da Transformação Digital, organização sem fins lucrativos, criado em 2016.

Ristorante Dolce Italia moderniza instalações

A parceria existente entre a Universidade de Caxias do Sul, empresas da região e a Prefeitura Municipal de Flores da Cunha possibilitou, mais uma vez, investimentos na Escola de Gastronomia. Na noite de 20 de novembro, as novas instalações do restaurante da escola foram entregues à comunidade. O SEGH prestigiou a atividade por meio de seu presidente Vicente Perini Jr.

O espaço, denominado Ristorante Dolce Italia Ristorante, passa a contar com 150 lugares. A ampliação do restaurante ainda envolveu as empresas Florense, Tramontina, Granitos e Consentino, além do Centro Empresarial de Flores da Cunha. Está programada,

ainda, a entrega de novos espaços na escola, como a sala de panificação, que tem investimentos da Florense, Tramontina e Venâncio.

Inaugurado em 2006, o restaurante teve como premissa inicial atender ao público interno da escola e empresas locais por meio de agendamento. Desde o ano passado, atende o público em geral durante todos os dias da semana.

A Escola de Gastronomia, inaugurada em 2004, é fruto da parceria entre a UCS, Prefeitura e Centro Empresarial de Flores da Cunha e empresa Florense. Ao longo dos anos novos parceiros se agregaram. Atualmente, a escola recebe alunos de todo o Brasil e do exterior para fazer os cursos de Chef Internacional e de Sommeliere, realizados em parceria com Italian Culinary Institute for Foreigners e Federazione Italiana de Sommeliere, respectivamente.



Unicesumar promove painel sobre culinária



Inspirar os apaixonados por culinária a criarem novas experiências e despertar o interesse pela gastronomia na região da Serra Gaúcha foi o objetivo da Unicesumar com a realização de painel com os chefs de cozinha Gabriel Lourenço, Lucas Corazza e Rodrigo Bellora, no Personal Royal Hotel, em Caxias do Sul. A iniciativa teve a parceria da Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau e Sala Gosto Escola de Gastronomia, com apoio do SEGH Região Uva e Vinho.

Os profissionais fizeram explicações e ministraram miniaulas sobre o tema entusiasmo gastronômico, engajamento e aproximação da confeitaria moderna e discutiram sobre suas experiências profissionais.

PROJETOS/PARCEIRIAS •

Banco de Alimentos completa 13 anos



O Banco de Alimentos de Caxias do Sul, vinculado à Secretaria de Segurança Pública e Proteção Social, celebrou 13 anos de criação no dia 7 de dezembro. A data foi comemorada com evento de agradecimento aos voluntários e colaboradores, no restaurante da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços.

O presidente do grupo gestor do Banco de Alimentos, Euclides Sirena, prestou homenagem ao voluntário falecido Jaudir Censi, entregando uma placa à sua esposa. “Ele era uma pessoa que nos ajudou muito, abriu muitas portas. Há 13 anos, o Banco tinha somente 14 pessoas. Às vezes, se conseguia algumas caixas de comida. Agora, chegamos a muitas toneladas. Sempre temos pessoas precisando... E a equipe não mede esforços em ajudar”, disse Sirena.

A gerente de Segurança Alimentar do Banco, Cristina Fabian Gregoletto, apresentou as ações realizadas em 2018 e evidenciou a necessidade de novos voluntários para auxiliar no recolhimento de doações. A principal atividade nesse sentido é o Sábado Solidário, que recebe donativos da comunidade nos mercados caxienses no segundo sábado do mês.



Pesquisa indica R\$ 300 milhões em negócios no Festuris 2018

A 30ª edição da Feira Internacional de Turismo (Festuris), realizado em Gramado em novembro, gerou negócios na casa dos R\$ 300 milhões, de acordo com pesquisa feita junto aos expositores pela Universidade de Caxias do Sul. Ainda é estimada um impacto de R\$ 20 milhões na economia da Região das Hortênsias.

Foram contabilizados 15 mil participantes dentre profissionais de turismo, estudantes e imprensa, que conheceram produtos e serviços expostos na área de 24 mil m². Dentre eles, 65 destinos internacionais. A feira atraiu quase 500 jornalistas e influenciadores digitais do Brasil, Argentina, Chile, Paraguai, Uru-

guai, Peru, Espanha, Portugal e Estados Unidos. O número de expositores teve incremento de 5% em relação à edição passada e a feira ainda contemplou 250 palestras e workshops.

Os resultados positivos foram comemorados pelos organizadores. Uma das diretoras do Festuris, Marta Rossi, confirmou a realização da 31ª edição no período de 7 a 10 de novembro de 2019, no Serra Park. E antecipou uma das novidades: o Espaço Wedding. “Realizamos uma feira diferenciada, com inovação, novos espaços, novo layout e muito crescimento qualitativo”, acrescentou o também diretor Eduardo Zorzanello.

PANCs são difundidas no Dia Mundial da Alimentação

Incentivar o consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), espécies que possuem uma ou mais partes comestíveis, como folhas, frutos, caules, sementes e flores, pautou ação realizada pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves para comemorar o Dia Mundial da Alimentação. Em parceria com o Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus de Bento Gonçalves, distribuiu material informativo na Via Del Vino e na Feira Ecológica.



A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura comemora o Dia Mundial da Alimentação em 16 de outubro. Os eventos são organizados em mais de 150 países, tornando-se um dos dias mais celebrados no calendário da ONU.

MOBICAXIAS INAUGURA SEDE

Lançado em setembro de 2017 com a proposta de unir as forças da cidade para projetar em conjunto o desenvolvimento, o movimento Mobilização por Caxias (MobiCaxias) inaugurou sede administrativa em espaço cedido pela Universidade de Caxias do Sul. Instalado na sala 1 do Centro de Convivência, o escritório operacional funcionará de segunda a sexta, das 13h às 17h, além de horários extras para reuniões de trabalho.

O movimento Mobilização por Caxias reúne os agentes da inovação de quatro segmentos: a iniciativa privada, representada pelas entidades empresariais e sindicatos patronais e de trabalhadores, o poder público, as instituições de ensino superior e a sociedade civil. O modelo, já utilizado internacionalmente, segue experiências em andamento no Brasil, como as implantadas em Maringá (PR) e Joinville e Florianópolis (SC).

Até o momento, 33 organizações estão integradas ao MobiCaxias, que está aberto à inserção de novos membros. A presidência está a cargo do empresário Carlos Zignani, representante da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços (CIC). As vice-presidências são ocupadas pelo reitor da UCS, Evaldo Kuiava; pelo empresário Astor Schmitt; e pelo secretário do Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Emprego, Emílio Andrezza. O diretor-executivo do órgão é Rogério Rodrigues.

O principal trabalho é o projeto Caxias 2040. Como prioridade, o movimento elegeu três temas: de Infraestrutura, de Turismo e de Atração de Investimentos.



BENTO + 20 Iniciativa semelhante

O prefeito de Bento Gonçalves, Guilherme Pasin, assinou projeto de lei propondo a criação do Conselho Municipal para Estudos, Diretrizes e Projetos (Cedipro), a partir da formação do movimento Bento + 20. O foco da iniciativa é alinhar diretrizes de planejamento para as próximas duas décadas.

Dentre várias atribuições, o projeto terá que estabelecer diretrizes visando à geração de empregos, gestão de um fundo para recursos e instituição de câmeras técnicas. “São elas que terão

a responsabilidade de pensar o futuro”, disse o engenheiro Milton Milan, coordenador de implantação do projeto O Futuro da Minha Cidade.

Serão oito câmeras, cada uma formada por membros especialistas em suas áreas de atuação: Urbanização e Mobilidade Urbana, Tecnologia, Inovação e Atração de Investimentos, Saúde, Segurança, Educação, Turismo, Gastronomia e Hotelaria, Indústria, Comércio e Serviços, e Agricultura, Agropecuária e Vitivinicultura. O conselho será com-

posto por 33 membros titulares e suplentes, sendo 29 da sociedade civil organizada e quatro do poder público. O documento foi encaminhado à apreciação e aprovação da Câmara Municipal.



REGIÃO UVA E VINHO •

Liga de Bento realiza 20º Jantar Eles na Cozinha



A Liga de Combate ao Câncer de Bento Gonçalves realizou na Fundaparque, a 20ª edição do Jantar Eles na Cozinha. Participaram 20 cozinhas, duas a mais do que na última edição, representadas pelo SEGH Região Uva e Vinho e Cooperativa Sicredi, e 1,2 mil convidados.

Com nova identidade, “Solidarie-

dade se aprende compartilhando”, o evento também foi marcado pela entrega de placas de agradecimentos. As homenagens foram para Adelino Colombo (representado pelo neto Carlos Eduardo Colombo); José Eugênio Farina e João Farina Neto, da Todeschini S.A; Carlos Cainelli e Ironi Cainelli, da Comercial de Gás Cainelli; Fausto

Guindani, da Guindani Fogões; Itacyr Pozza, presidente do Conselho de Administração, e Hermínio Ficagna, diretor geral, da Vinícola Aurora; Valéria Farina, voluntária e 2ª vice-presidente da Liga; Maria Lúcia Severa, voluntária e presidente da Liga; e Antonio Frizzo, cozinheiro participante de todas as edições.

Vista Alegre do Prata promove visitas técnicas

Como estratégia para o desenvolvimento turístico da cidade, a Prefeitura de Vista Alegre do Prata recebeu equipe da Atuaserra para a realização de visitas técnicas a empreendimentos. A entidade associativa foi representada pela diretora executiva Beatriz Paulus e pela arquiteta Paula Fogaça, que tiveram acompanhamento da secretária de Turismo, Cultura e Desporto, Simone Miotto.

A programação ainda teve reunião com o Conselho Municipal de Turismo, com a presença do prefeito Adair Zecca e empreendedores. O encontro serviu para uma revisão das potencialidades e dos eixos referentes à sustentabilidade ambiental, cultural e social do município.

Caxias promove discussão sobre criatividade no turismo

A Secretaria de Turismo de Caxias do Sul realizou, em setembro, programação para marcar a passagem da Semana Municipal do Turismo. Uma das atividades foi a promoção do painel “O papel do turismo na economia criativa”, que ocorreu no auditório do Senac Caxias. Durante a conversa, foram debatidos aspectos sobre o turismo como atividade econômica e como é possível buscar ações diferenciadas para empreender e fomentar o setor.

Para a secretária Renata Carraro, a criatividade e inovação são essenciais para a competitividade econômica do segmento e para entender as necessidades dos visitantes.

Assuntos referentes às

expectativas e perspectivas sobre a inovação no âmbito do turismo e da economia criativa, as dificuldades e barreiras dos empresários para inovar em diferentes setores também receberam atenção dos palestrantes. O presidente do SEGH Região Uva e Vinho, Vicente Perini, foi um dos participantes.



#oSaborqueVocêAma

Assim como os amantes da boa mesa, nós também somos apaixonados pelo sabor.

Todos os dias, nossa equipe trabalha com o mesmo objetivo: fazer um sorvete ainda melhor para você. Estudamos, experimentamos, buscamos novas tendências e novas combinações. Tudo com muito carinho, para que você curta ao máximo os seus momentos com o sabor que você ama.

oNapoleon.com.br

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS



Selecta

 sorvetesUrcaoficial  sorvetesUrcaoficial www.SorvetesUrca.com.br



REGIÃO UVA E VINHO •

Wine South America está confirmada para 2019

A primeira edição da Wine South America encerrou com saldo positivo para o setor vinícola brasileiro e consolidou-se como a principal feira de vinhos das Américas. Entre 26 e 29 de setembro, cerca de 250 marcas expositoras, das quais 100 nacionais, mostraram a qualidade de seus vinhos, espumantes e sucos para um público qualificado, de compradores focados em negócios a winelovers interessados em vivenciar experiências.

A feira registrou 6 mil visitantes, provenientes de 25 estados brasileiros e 16 países. Foram realizadas mais de 400 rodadas de negócios pelo Projeto Comprador, uma iniciativa do Instituto Brasileiro do Vinho, Sebrae RS e Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos, além de inúmeros encontros de networking envolvendo empresas vinícolas e varejistas nacionais. A programação ainda teve 50 conteúdos técnicos, entre palestras e degustações orientadas.

A Wine South America já tem sua



próxima edição confirmada: ocorrerá na última semana de setembro de 2019, em Bento Gonçalves. A parceria com a Associação Brasileira de Enologia também foi renovada e assegurou a combinação da feira culminando, novamente, em seu último dia, com a realização da Avaliação Nacional de Vinhos, promovida pela entidade. A feira tem a organização da Milanez & Milanez, subsidiária do Grupo VeronaFiere.

Lotação máxima nas seis noites do Festival do Moscatel

Realizado em três finais de semana, em agosto e setembro, a 8ª edição do Festival do Moscatel, teve ocupação total nas seis noites de realização. O evento enogastrônomico, que recebeu turistas de seis estados, serviu bebidas premiadas de empresas ligadas à Associação de Vinícolas de Farroupilha (Afavin) e cardápio preparado pela equipe Dirceu Dalla Riva, com assessoria da chef Janete Canello.

O festival promove o posto ocupado pelo município de maior produtor brasileiro de uvas da variedade moscatel e divulga a Indicação de Procedência



Farroupilha, focada nos produtos moscatéis. Ao mesmo tempo, aproxima o consumidor dos produtos elaborados pelas vinícolas farroupilhenses. Foram

servidos mais de 40 diferentes rótulos, entre vinhos, espumantes, frisantes e sucos de uva.

Em torno de 80% dos ingressos foram comercializados para visitantes oriundos de 70 municípios, de seis estados brasileiros, o que gerou capacidade muito próxima da plena nos hotéis da região. O festival tem a promoção da Prefeitura de Farroupilha e Afavin. O SEGH Região Uva e vinho é um dos apoiadores, juntamente com Scholle IPN, Instituto Brasileiro do Vinho, Mario Tur, Tramontina e Bitcom TV&Internet Provider.

Monte Belo do Sul lança projeto para o turismo

A primeira edição do Vieni Vivere la Vita Festival, iniciativa da Prefeitura de Monte Belo do Sul, atraiu em torno de 3 mil pessoas à praça central. A programação, estruturada pela Secretaria de Cultura e Turismo, ocorreu no sábado, 17 de novembro.

O público vivenciou um pouco daquilo que a cidade tem de melhor: belezas naturais, ares bucólicos de uma cidade típica do interior da Serra Gaúcha, clima acolhedor e, com destaque, o trabalho de cerca de 20 empreendedores locais, com itens de gastronomia, vinho e artesanato. Apresentações artísticas e culturais, que colocaram em cena o talento da região, completaram as atrações. Quando a noite chegou, a iluminação recebeu destaque, lembrando os genuínos eventos de pequenas localidades.

À noite foi apresentada a campa-



<http://portal.montebelodosul.rs.gov.br/eventos/vieni-vivere-la-vita-festival/>

nha Vieni Vivere la Vita, que visa marcar uma nova era para o turismo local. O Vieni Vivere la Vita Festival contou com a colaboração do Centro de Tradições Italianas

de Monte Belo do Sul e patrocínio de Monello e Britamil, com financiamento de Pró-cultura/RS – LIC do governo do Estado do Rio Grande do Sul.

Bento inova com o alvará turístico

Atendendo à demanda do Conselho Municipal de Turismo (Comtur), a Prefeitura de Bento Gonçalves, de forma pioneira, apresentou o alvará turístico. A iniciativa, exposta durante o Fórum Municipal de Turismo, vem sendo estudada desde 2017 e, por meio da Secretaria do Turismo, será implementada em 2019.



O projeto objetiva valorizar o segmento, ampliar o apoio a empreendimentos e mapear o crescimento do setor. Com a concessão do alvará turístico, a empresa também será cadastrada no Empreendedor Virtual. Desta forma, o empresário terá uma ferramenta em que vai poder manter atualizados seus dados, incluir fotos do estabelecimento e inserir-se nas programações de Bento.

Para a presidente do Comtur, Marcia Ferronato, a construção da proposta, de forma conjunta pelos 26 membros do conselho com enca-

minhamento ao Poder Público, foi um ganho coletivo. “Essa medida simples ajudará no reconhecimento e ordenamento do setor, além de auxiliar na tomada de decisões futuras. Estamos felizes e agradecemos à Administração por acatar a sugestão”, enfatizou.

Rodrigo Ferri Parisotto, Secretário de Turismo, entende que o alvará turístico possibilitará saber quantas empresas abriram no setor e quantas pessoas trabalham na área, além de medir o crescimento para poder definir estratégias de fomento, sem gerar custo adicional ao empreendedor. O desenvolvimento do projeto teve a parceria das secretarias de Desenvolvimento Econômico e de Finanças.

REGIÃO UVA E VINHO •

Roteiro Farroupilha Colonial reúne sete empreendedores

Poder público, Sindicato dos Trabalhadores Agricultores Familiares, Emater/RS-Ascar, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e as sete famílias que estão abrindo as portas de suas propriedades apresentaram o Roteiro Farroupilha Colonial, durante cerimônia especial realizada no Espaço Biazolli. A turismóloga do Senar, Aline Moraes, lembrou que o roteiro é resultado do curso de Turismo Rural, do qual famílias de Farroupilha participaram desde abril de 2017.

Para o Secretário de Turismo e Cultura, Francis Casali, o trajeto ampliará a possibilidade de receber mais turistas. Esse roteiro vai colaborar para fortalecer o nome de Farroupilha como um destino turístico cada vez mais em evidência no estado”.



Pontos de visitação

Casa Canjerana (Linha Boêmios), Acervo da Bea (Nova Milano), De Luca Gastronomia Caseira (Nova Sardenha), Vinícola De Cezaro (Rio Caçador), Casa da Cultura Sueca (Linha Jansen), Espaço Biazolli (Linha Jacinto) e G Parque (Rio Branco)

Por meio de lendas, construções, utensílios rotineiros, artesanato e alimentos típicos é possível descobrir mais da história dos imigrantes que colonizaram o município. O caminho se destaca por pequenas igrejas e grutas, locais de devoção que até hoje unem comunidades.

De acordo com a turismóloga da Prefeitura, Marisa Poloni, todas as propriedades estão abertas à visitação. A sugestão é que o caminho seja realizado em mais de um dia. O percurso pode ser feito de carro, a partir das placas de sinalização para os pontos e de um mapa do roteiro, que será produzido. Também é possível visitar os pontos isoladamente, observando os horários de atendimento ou realizando o agendamento.

Caminhos de Caravaggio é o novo roteiro turístico da Serra

Interligar os santuários de Nossa Senhora de Caravaggio, localizados em Farroupilha e Canela, valorizando o turismo religioso e a prática do cicloturismo, é a proposta do roteiro turístico Caminhos de Caravaggio. O trajeto de quase 200 quilômetros passa por estradas do interior de Canela, Caxias do Sul, Farroupilha, Gramado e Nova Petrópolis.

Durante o Festuris 2018, realizado em Gramado, em novembro, os pre-

feitos dos cinco municípios assinaram um protocolo de intenções. O próximo passo é encaminhar um projeto de lei às câmaras de vereadores de cada cidade para aprovação do consórcio intermunicipal. Este consórcio garante a formalização jurídica do roteiro e facilita a captação de recursos junto ao Ministério do Turismo para infraestrutura, divulgação e manutenção.

Os pontos iniciais ficarão nos san-

tuários de Caravaggio de Farroupilha e Canela. A proposta é que os visitantes tenham opções para descanso e alimentação e que possam contemplar os atrativos existentes ao longo do caminho. O trajeto pode ser feito a pé ou de bicicleta, opções que permitem a contemplação das paisagens, plantações, construções do século passado, igrejas e a visita a atrativos culturais que valorizam as conquistas dos imigrantes.

Parabéns pelo aniversário de emancipação!

Nova Prata / agosto
Carlos Barbosa / setembro
São Marcos, Bento Gonçalves / outubro
São Jorge / novembro
Fagundes Varela, Guabiju e Farroupilha / dezembro

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

segh

Filiado a

CNC

FBHA



Novo conceito da Mercopar é aprovado pelo participantes

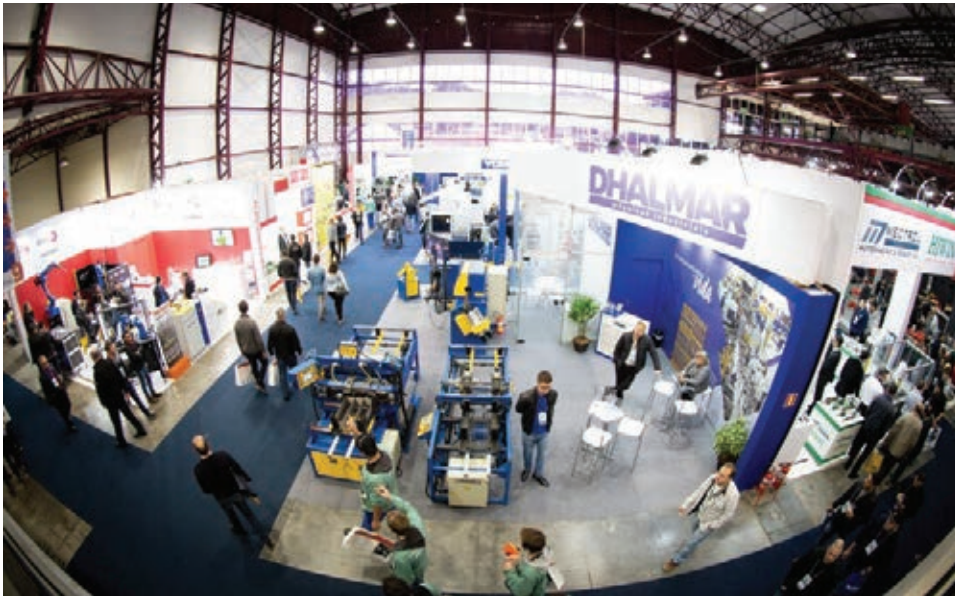
Com um conceito renovado e aprovado pelos visitantes, a Mercopar 2018 levou para o Centro de Eventos da Festa da Uva um conjunto de inovações

relacionadas à indústria 4.0, encadeamento tecnológico entre pequenas e grandes empresas e a promoção de conexões entre as soluções desenvolvi-

das pelas startups para os principais players do setor industrial.

A 27ª edição da Mercopar recebeu mais de 10 mil visitantes entre os dias 2 e 4 de outubro, em Caxias do Sul. Pesquisa realizada junto aos expositores indicou ainda que 92,3% pretendem participar da próxima edição da feira em 2019, marcada para o período de 1º a 3 de outubro. Outro dado destacado é que 64% consideraram que a feira superou e atendeu às expectativas.

As rodadas de negócios do Projeto Comprador confirmaram, mais uma vez, serem excelente ferramenta para colocar na mesma mesa pequenas e microempresas com grandes compradores. Foram mais de 1.600 reuniões nos dois primeiros dias do evento.



Brigada realiza formaturas do Proerd em Bento e em Caxias

A Casa das Artes, em Bento Gonçalves, sediou a cerimônia de encerramento do Programa Educacional de Resistência às Drogas e a Violência (Proerd), que formou mais 150 alunos. O projeto realizado pelo 3º Batalhão de Policiamento em Áreas Turísticas da Brigada Militar objetiva, por meio da atividade educacional, preparar as crianças e os jovens para que tenham um futuro longe das drogas e da violência.

A cerimônia ainda teve a entrega de tablets como forma de premiar os alunos que foram destaque no curso. Ao término da solenidade, os 150 formandos prestaram o compromisso de ficarem longe das drogas e da violência.

Em Caxias do Sul, a formatura ocorreu no auditório do Colégio São José, com cerca de 1.400 formandos, a maioria do 5º ano do ensino médio, que participaram de atividades durante o segundo semestre.

Durante o programa, os alunos aprendem a importância de tomar decisões seguras, responsáveis e manterem-se longe das drogas e da violência. Também são

trabalhados aspectos relacionados a escolhas seguras, bullying e, principalmente, o respeito.

O SEGH Região Uva e Vinho, parceiro desta iniciativa, forneceu os sanduíches para os formandos.



REGIÃO UVA E VINHO •

DIRETOR DO SEGH INTEGRA COMISSÃO DA FENAVINHO 2019



Mais uma parceria firmada entre a Prefeitura e o Centro da Indústria, Comércio e Serviços (CIC) de Bento Gonçalves resgatará uma das mais representativas festas brasileiras. A Festa Nacional do Vinho, a Fenavinho, será retomada e integrará a programação da ExpoBento 2019, marcada para o período de 13 a 23 de junho, no Parque de Eventos do Município.

O anúncio foi feito pelo presidente do CIC, Elton Gialdi, no encontro para apresentação da diretoria responsável pela organização da ExpoBento. “A entidade tem, para 2019, o desafio de retomar a Fenavinho, um evento ícone para a história do município e que celebra nossas origens”, afirmou.

Integrando a comissão da Fenavinho, o diretor do SEGH, Marcos

CONHEÇA A COMISSÃO DA FENAVINHO 2019

- **Coordenação:** Diego Bertolini
- **Cultura e Relação com a Comunidade:** Rodrigo Parisotto
- **Eventos:** Roberto Cainelli Júnior
- **Gastronomia:** Marcos Giordani
- **Marketing:** Rodrigo Valério
- **Turismo:** Gabrielle Rodrigues
- **Vinho:** Bruno Cristófoli
- **Vinícola/Institucional:** Daniel Panizzi

Giordani ficará responsável pela área de gastronomia do evento.

Associados e parceiros do SEGH terão à disposição 18 mil ingressos, resultado de parceria firmada pela entidade com a diretoria da ExpoBento 2019. O acordo foi assinado durante a realização do 9º Encontro da Gastronomia e Hotelaria e 3ª Feira de Negócios.

Flores da Cunha premia os melhores vinhos



Em torno de 700 pessoas participaram do jantar da Seleção dos Melhores Vinhos de Flores da Cunha, no Salão da Comunidade do Travessão Carvalho, distrito de Otávio Rocha, onde também foi servido o prato típico da cidade, o menarosto. Durante a solenidade foi entregue mais uma edição do troféu Amigo do Vinho. A homenageada foi a biomédica Caroline Dani.

Esta edição teve a participação de 30 vinícolas, que inscreveram 215 amostras, acréscimo de 12% em relação ao ano passado. A relação dos 186 vinhos premiados, que obtiveram o mínimo de 85 pontos, faz parte de uma publicação. Também foi premiado o destaque em cada categoria. Os produtos foram degustados e avaliados por 27 enólogos.

FESTA DA UVA INTENSIFICA DIVULGAÇÃO

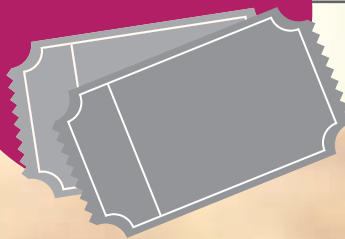
Marcada para o período de 22 de fevereiro a 10 de março de 2019, a 32ª edição da Festa Nacional da Uva está na reta final da organização, com a intensificação do trabalho de estruturação dos espaços e divulgação. O vídeo institucional, assim como o restante do material da campanha, já foi tornado público e começa a ganhar as plataformas de comunicação.

O vídeo, com inspiração no tema da festa, Viva Una Bela Giornata, envolveu mais de 100 pessoas. “A proposta era fazer algo diferente, dentro do espírito da festa, que transmitisse toda a cultura, alegria e a integração das gerações que o evento vai proporcionar à comunidade e aos visitantes”, destaca a presidente Sandra Mioranza Randon.

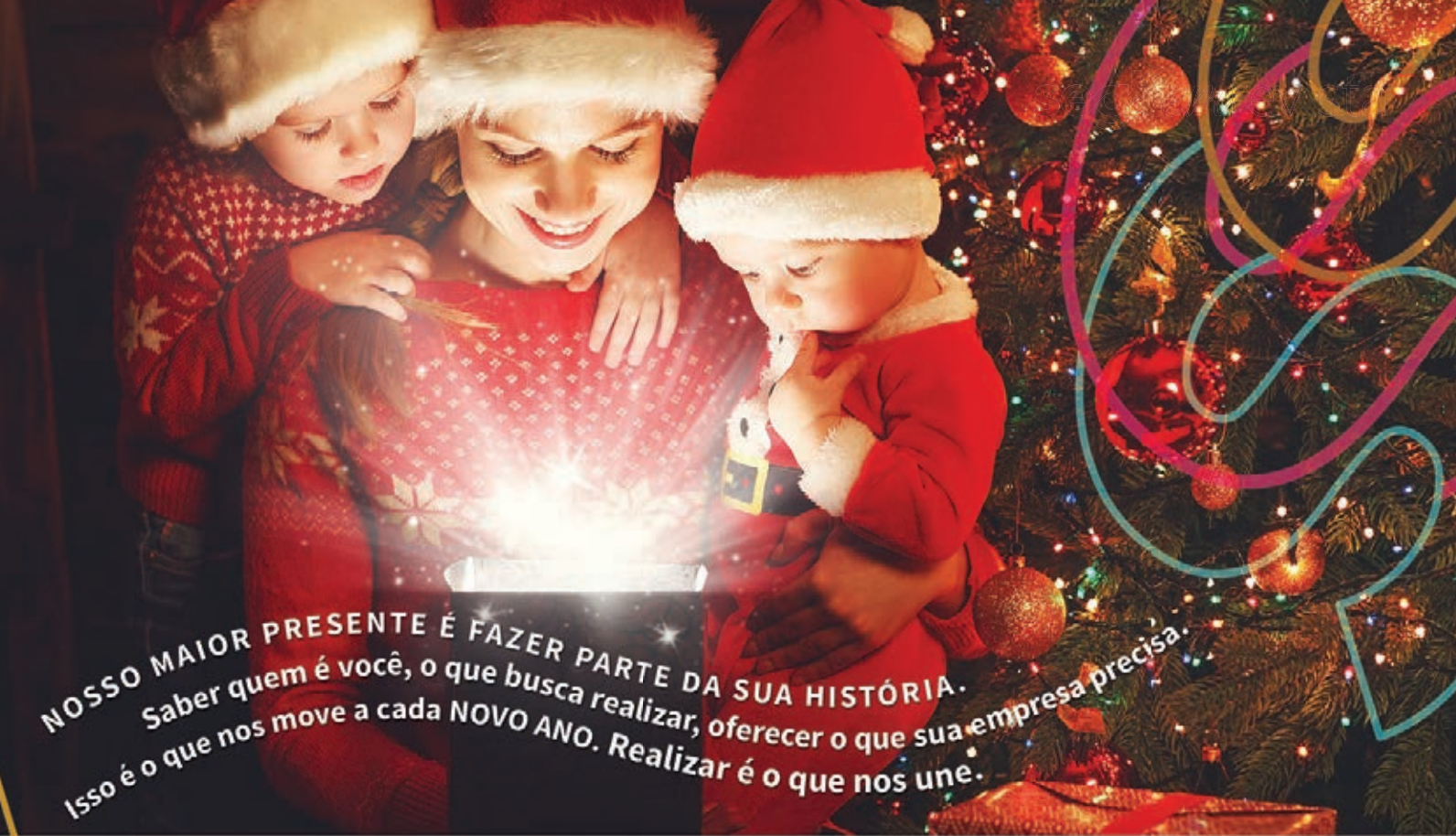
Shows definidos - Também está definida a grade de shows nacionais. Dentre os confirmados estão Anitta, Jota Quest, Capital Inicial, Thiaguinho, Molejo, Ultramen, Santograau, Armandinho, Thaeme e Thiago, Vitor Kley, Fernando & Sorocaba e Amado Batista. “A diversidade de ritmos e estilos musicais são o grande diferencial do evento. Teremos atrações para todos os públicos e uma variedade de shows típicos nos Pavilhões Itália e Nostra Gente”, afirma a presidente. Ao todo, serão nove noites de atrações musicais de nível regional, estadual e nacional, sempre nas sextas, sábados e domingos.



INGRESSOS



Os lotes promocionais de ingressos para a Festa da Uva estão à venda em www.festadauva.com.br. Com o acesso ao parque, é possível assistir ao show na área de pista. Também estão disponíveis, com preços promocionais, as áreas VIP, camarotes e On Stage. O valor básico é de R\$ 20, com opção de meia-entrada.



NOSSO MAIOR PRESENTE É FAZER PARTE DA SUA HISTÓRIA.
 Saber quem é você, o que busca realizar, oferecer o que sua empresa precisa.
 Isso é o que nos move a cada **NOVO ANO**. Realizar é o que nos une.

BOAS FESTAS



AGENDE-SE

TEMPERAR - COZINHA E MERCADO

20 MAI 2019



JANTAR SOB AS ESTRELAS

15 FEV 2019



VIAGEM DOS SABORES

14 A 20 OUT 2019



DIA DO VINHO BRASILEIRO

15 MAI a 02 JUN 2019



10º ENCONTRO DA GASTRONOMIA E HOTELARIA E 4ª FEIRA DE NEGÓCIOS

Região Uva e Vinho

11 NOV 2019

