

segh em revista

Edição 47 | JANEIRO A ABRIL 2019

JANTAR SOB
AS ESTRELAS

UMA FESTA
DE RUA SOB
AS ESTRELAS



DEM, NOS SEGH

**CONFIRA OS
BENEFÍCIOS DE
SER ASSOCIADO**

VINDIMA 2019

**Eventos
movimentam região**



REPRESENTATIVIDADE

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

- ✓ **Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação – FBHA**
 - **Conselho Fiscal:** Nestor de Carli
 - **Delegado Representativo junto ao Senac Nacional:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho Regional do Senac RS:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho de Turismo da Fecomércio (CONTUR):** Vicente Homero Perini Filho e Marcia Ferronato
- ✓ **Associação de Turismo da Serra Gaúcha (Atuaserra):** Márcia Ferronato
- ✓ **Bento Convention e Visitors Bureau:** Márcia Ferronato
- ✓ **Comitê Enoturismo:** Márcia Ferronato e Gladimir Zanella
- ✓ **Comitê Polo Gastronômico do Rio Grande do Sul:** Márcia Ferronato
- ✓ **Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul:** Rogério Rizzi e Marina Paese
- ✓ **Comitê de Responsabilidade Social da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Euclides Antônio Sirena
- ✓ **Conselho Municipal de Desenvolvimento Econômico de Caxias do Sul:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho Municipal da Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (COM-SEA):** Eduardo Farina e Márcia Ferronato
- ✓ **Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA):** Agnicayana Posser e Fabíola Bissani
- ✓ **Comissão Municipal de Análise do Impacto Econômico:** Volcimar Rizzo
- ✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR)**
 - **Bento Gonçalves:** Marcia Ferronato, Natália Zandonai e Marcelo Tasca Ughi
 - **Caxias do Sul:**
 - Hotelaria:** João Felix Andreis e Amauri de Almeida Doro
 - Gastronomia:** Angelo Márcio Tonet e Fabíola Bissani
 - **Carlos Barbosa:**
 - Hotelaria:** Alberto Dressler e Adriane de Freitas
 - Gastronomia:** Jussara Wiprich e Marcos Antônio Rigo
 - **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

EMPRESAS ASSOCIADAS

Parabéns

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



JANEIRO:
140 aniversariantes

FEVEREIRO:
142 aniversariantes

MARÇO:
185 aniversariantes

ABRIL:
159 aniversariantes

EXPEDIENTE

DIRETORIA 2018/2021

EFETIVOS

Presidente: Vicente Homero Perini Filho
Vice-Presidente: Marcos Ferronato
Vice-Presidente Gastronomia: Euclides Sirena
Vice-Presidente Hotelaria: Tarcisio Vasco Michelin
Vice-Presidente Bares e Casas Noturnas: Voltaire Luiz Finkler
Secretário: Gladimir José Zanella
Tesoureiro: Volcimar Rizzo

SUPLENTE

Amauri de Almeida Doro
 Nadir Jose Nizzola
 Carmenzita Busetti

CONSELHO DELIBERATIVO

Antônio Casagrande Sehbe
 João Antônio Leidens
 Nestor André De Carli

CONSELHO FISCAL

Efetivos
 Marciano Pedro Zambiasi
 Matusalem Roberto Ferreira
 Rogério Rizzi

Suplentes

Maria Alice Farina
 Marcos Giordani

Zélia Maria Zucco Galafassi

DELEGADOS REPRESENTANTES

Efetivos
 João Antônio Leidens
 Vicente Homero Perini

Suplentes

Juliano José Brandalise
 Marcio Luiz Macagnan

DEPARTAMENTOS

SEGH JOVEM

Presidente: Douglas Schuh
Integrantes: Agnicayana Posser | Gabriele Piccoli | Francielle Ferronato | Amanda Tomazoni de Souza | Micael Canuto | Rafael Mattos | Cesar Ferronato

RELAÇÕES COM O MERCADO

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

RELAÇÕES INSTITUCIONAIS

Paulo Geremia | Rudinei Galafassi
 Eduardo Vasselai Farina

EQUIPE

Diretora Executiva: Marcia Ferronato
Gerente Administrativo
Financeiro: Marina Paese
Supervisora Administrativa: Fabiane Pellegrini
Assessora Comercial
 Débora Elisa Zanchetti
Assistente de Comunicação: Fabíola Bissani
Coordenação Editorial: Fabíola Bissani
Jornalista responsável: Roberto Hunoff
Projeto Gráfico e Diagramação: Viviane Martins
Impressão: Grafilme
Tiragem: 3.000

CRÉDITOS FOTOS:

Marcos Moreira, SEGH, Gi Nonnemacher Fotografia, Fabio Campelo, reprodução site Atuaserra, Liliane Sene Luz/Conte Comunica, Blue Tree, Balança Café & Espaço de Eventos, FBHA, Bento Convention Bureau Ana Carolina Azeredo, Flores da Cunha, Fimma, Ana Cris Paulus, Marínes Kowalski, André Majola/Jornal Pioneiro, Leouve, Leandra Romani/Jornal Pioneiro, Restaurante Boaz, Restaurante Bresolin, Farina Park Hotel, Natana Fontes, Sebrae, reprodução SULSERVE, Freepik, Istock Photos e divulgação.

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

www.seghuvaevinho.com.br | segh@seghuvaevinho.com.br

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

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

palavra do PRESIDENTE

”

O consumidor não parou de comprar, mas o faz de forma mais criteriosa e racional



Chegamos ao final do primeiro quadrimestre de 2019 com o país ainda vivendo incertezas nos cenários político e econômico, principalmente no que se refere ao andamento lento das definições em torno de reformas, em especial a da Previdência, fundamentais para que ocorra uma reação mais efetiva e consistente do mercado. Mesmo cientes de que não se pode atropelar prazos no âmbito político, a condição atual de debates, algumas vezes estéreis, inibe o setor empresarial e o próprio consumidor de investir, mantendo a economia, na maioria das atividades, numa letargia perigosa.

Tem-se a necessidade urgente de encaminhar reformas para que o país volte a crescer e consumir, de forma sustentável e gerar confiança econômica ao empresário e investidores. Melhoramos um pouco neste ano, mas ainda muito distantes do que precisamos para que os negócios se mantenham lucrativos. No momento, todos temos ciência de que operamos em níveis reduzidos, com capacidade ociosa, que nos impedem de avançar e qualificar os serviços e produtos.

Independentemente desta situação ainda temerária, que impõe uma administração mais conservadora, o mercado apresenta oportunidades. O consumidor não parou de comprar, mas o faz de forma mais criteriosa e racional, em que prioriza

novidades, serviços diferenciados, atendimento qualificado e valorização da sua presença nos estabelecimentos.

A diretoria do SEGH Região Uva e Vinho tem o entendimento de que manter e aperfeiçoar:

- convênios com fornecedores e parceiros estratégicos;
- ações cooperadas e o associativismo;
- troca de experiências;

São tão importantes quanto as reformas que defendemos.

Estar junto a sua entidade sindical, lutando por objetivos comuns, a cada dia se torna imperioso para o sucesso e crescimento das empresas.

Fica a convocação: Vem para o SEGH!

Faça como centenas de empresários que vislumbram na participação sindical um sentido maior, de ser responsável não apenas pelo seu negócio, mas por uma cadeia formada por empreendimentos de diferentes portes.

VICENTE HOMERO PERINI

Presidente

VEM NOS SEGUIE



Paulo Cezar de Almeida

BOAZ RESTAURANTE
Caxias do Sul

“A importância da parceria do Restaurante Boaz com o Sindicato é de estarmos juntos nessa caminhada para reforçarmos e enaltecermos a Gastronomia em Caxias. O Sindicato nos proporciona esta aproximação e divulgação junto aos consumidores e também temos o apoio necessário para questões Sindicais”.



Maria Alice Farina e Jaime Farina

FARINA PARK HOTEL
Farroupilha

“Em 1995 o turismo na região Uva e Vinho despertou o espírito empreendedor do casal Jaime Farina (médico em exercício) e Maria Alice (hoteleira e turismóloga).

Graças ao potencial cultural e enogastronômico do imigrante italiano o turismo evoluía. Na época, já estavam em desenvolvimento alguns roteiros turísticos como: Caminhos de Pedra e Vale dos Vinhedos, ampliando também negócios e a realização de eventos em toda a região.

Fundado e administrado pela família Farina, desde 1999 o hotel trabalha com base na hospitalidade e no amor pelo servir. Nestas duas



décadas de história, Farina Park Hotel através da sua equipe proporciona conforto e aconchego na deslumbrante Região Uva e Vinho. Em 2003 abre, no interior do hotel, o Arte in Távola Restaurante, proposta de alta gastronomia, inspirada na culinária italiana.

Cientes que para seguir empreendendo e acompanhar as demandas são necessários

parceiros. Nós do Farina, e todos empresários da região, temos o privilégio de contar com apoio da nossa entidade empresarial - o SEGH. No âmbito da entidade a busca pela valorização e benefícios a nós empresários é constante. Nosso desejo é seguir junto, em rede, cooperando para o bem das empresas e do turismo. Por esta razão nós somos SEGH”.

” o bom combate se faz com união



Ivonte e José Bresolin

RESTAURANTE BRESOLIN
São Marcos

“O Restaurante Bresolin, sempre de portas abertas, faz história na bela São Marcos. Neste ano em festa completando 25 anos de atuação na culinária. “Não poderia deixar de mencionar a parceria que firmamos com o SEGH durante esses anos.

O SEGH tem sido atuante no sentido da integração da nossa classe promovendo cursos, parcerias de descontos aos fornecedores, a fim de proporcionar benefícios e vantagens aos associados. Espero que essa cooperação continue por muito tempo e siga gerando benefícios para ambos”.

JANTAR SOB AS ESTRELAS ATRAI 15 MIL PESSOAS

Evento gastronômico e cultural mobilizou mais de 100 empreendimentos de Bento Gonçalves

O clima agradável da noite de 22 de fevereiro foi um convite para que cerca de 15 mil pessoas saíssem de casa para curtir mais um Jantar sob as Estrelas, em Bento Gonçalves.

Para o presidente do SEGH, Vicente Perini, o sucesso do Jantar sob as Estrelas é resultado da soma de fatores, entre eles a organização, as parcerias, a adesão dos empresários e o interesse do público por atrações diversificadas. “A cada ano, o evento cresce e melhora. Às vezes, as pessoas descobrem a cidade e empreendimentos estando na rua e o Jantar tem este fim”, avalia Perini, reforçando como outro ponto positivo a parceria com a Prefeitura, patrocinadores e entidades.





LAZER E CULTURA



PÚBLICO RECORDE



EMPREENHIMENTOS





JANTAR SOB AS ESTRELAS

2019

22 DE FEVEREIRO
BENTO GONÇALVES/RS



ESTABELECIMENTOS PARTICIPANTES:

- 1 BANGALÔ ESTÁÇÃO CLUB E BAMBU LOUNGE
- 2 TRAILER COLHEITA SAZANOL E MADALENA TATTOO BAR
- 3 ACÚSTICO ALE LUCIETTO
- 4 LOUNGE CULTURAL CASA DAS ARTES, MUSEU DO IMIGRANTE E BIBLIOTECA PÚBLICA
- 5 MERCADINHO BENTO
- 6 SUBWAY
- 7 ESPAÇO KID PLAY
- 8 COBO WINE BAR
- 9 BANDA FREBBIANO
- 10 PAPA BURGER
- 11 PROJETO WINE FOR US
- 12 DALL'ONDER GRANDE HOTEL E CASA DA OVELHA
- 13 LE PETIT MARCACION BOUTIQUE
- 14 GALERIA DE COMPRAS DALL'ONDER ATUASERRA, CONCEITO BOUTIQUE, COUROIS DO VALLEIA CRYS JOIAS, IDEAL PRESENTES, MARIA HENRIQUETA
- 15 BANHEIROS
- 16 COSI GELATO
- 17 ACÚSTICO JOVEM AINDA
- 18 DOPPIO MALTO
- 19 PIZZARIA SAPORE DI FIORENZA
- 20 BOTEQUIM SÃO BENTO
- 21 PIZZARIA CASA MODENA
- 22 QUEEN'S BAR
- 23 ESPAÇO PET RAÇÕES & CIA
- 24 MR. RED PUB BISTRÔ
- 25 HÍDROS ACESSÓRIOS
- 26 PIRANDELLO PIZZA PASTA E GRILL
- 27 ACÚSTICO MEGADRIVERS
- 28 YOKO ORIENTAL LOUNGE
- 29 CANTA MARIA GASTRONOMIA E PUB LATTITUDE 29
- 30 LOUNGE SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE
- 31 PIZZARIA SAPORE SUBLIME
- 32 PIZZERIA RESTAURANTE E PIZZARIA
- 33 AMBULANCIA
- 34 LOUNGE LIGA DE COMBATE AO CÂNCER
- 35 DON PEPE PIZZARIA E RESTAURANTE E COLISEU BAR
- 36 CINE MOVIE ART PIPUCA
- 37 MUSIQUÊ HOME PORTO DOS SONHOS
- 38 SOLE AQUECIMENTO
- 39 KID PLAY
- 40 PASSO DE BALÃO/TURUNDU
- 41 BANHEIROS
- 42 CALTA SUPERMERCADOS
- 43 LOUNGE SEBÊ E PREFEITURA MUNICIPAL BENTO
- 44 CALÇADA DA FAMA
- 45 ACÚSTICO WINEIRINHO
- 46 PADDLE ONE
- 47 TRAILER VALLE RÚSTICO
- 48 LOUNGE EXPIDBENTO/FEHAVINHO
- 49 CAINELLI GAS
- 50 PIPÓCA DO POPO
- 51 CONFRARIA DO OPALA DE BENTO GONÇALVES
- 52 PONTO DO CREPE
- 53 TABERNA HAMBURGUERIA
- 54 PORTICO AMBIENTES CORPORATIVOS
- 55 PROJETA RUM MOVIEIS
- 56 PAPELARIA AQUARELA
- 57 CIA DO MICRO E JUDITH BIER
- 58 O'PALATO GOURMET E PIZZA
- 59 SATORU COZINHA INTERNACIONAL
- 60 LA FRUTA AÇAI
- 61 MERCADO DE RUA E ACÚSTICO JAINE TRIVELIN
- 62 SIERRA CAFÉ E SIERRA BURGER
- 63 GRUPO HARLEY'S BROTHERS
- 64 RESTAURANTE AGRATTO
- 65 XIS BOCALO
- 66 M. BLANC FESTAS E NOVAS
- 67 BANCA COM ESCOLA VIA ATTHVA
- 68 AMORA SABORES ESPECIAIS
- 69 AMO TE LIFERA
- 70 CAMINHADO DO EXÉRCITO
- 71 ACÚSTICO LEO OLIVEIRA
- 72 100 LITROS RINES
- 73 DI MÁFOLE
- 74 CROACONHO
- 75 PLANADOR AEROCULUBE
- 76 BOTES RAFTING
- 77 IDEIX BAR
- 78 ATELIER DA CRIANÇA
- 79 ENO AMBIENTES
- 80 TUDO EM ERGOS
- 81 COLENELA MODA FEMININA
- 82 D'ART
- 83 IMOBILIARIA FAGGON
- 84 CIA DO SONO
- 85 VIVERONE CAFÉ BOUTIQUE
- 86 HOTEL LAGHETTO VIVERONE
- 87 ATRAÇÕES MUSICAIS E DANÇA DE RUA COM EZEQUEEL BALDASSARI

MAIS DE 100 EMPREENHIMENTOS

O Jantar sob as Estrelas é uma promoção do SEGH em parceria com a Prefeitura de Bento Gonçalves. Tem apoio da ExpoBento/Fenavinho, Centro da Indústria, Comércio e Serviços, Cainelli Gás, Caitá Supermercados, Sindilojas, Senac/Fecomércio, Câmara dos Dirigentes Lojistas, Magik Decoração de Eventos, CTG Laço Velho, Dia do Vinho Brasileiro e Associação de Moradores do Bairro São Bento.

LAZER E CULTURA

À gastronomia somaram-se shows musicais apresentados em nove palcos ao ar livre e no interior de alguns estabelecimentos. Nesta edição foi criada a Calçada da Fama, onde os participantes entraram no clima do aniversário da festividade. Ainda foi possível conhecer pontos turísticos, como o Museu do Imigrante e Casa das Artes, por meio de tours guiados.

KIDS

Para as crianças foi montado um espaço exclusivo.

LEVAR PARA A CASA

O Mercattino Bento e o Mercado de Rua oportunizaram que produtos diversos fossem adquiridos pelos consumidores.

MAIS DE 1 KM

A estrutura do Jantar sob as Estrelas ocupou 1,3 mil metros de extensão ao longo das calçadas e vias da Rua Herny Hugo Dreher e Avenida Planalto.

OUTRAS ATRAÇÕES

A 10ª edição ainda teve ações com as participações da 100 Limites Bikes, Grupo Harley Davidson, Liga de Combate ao Câncer e organizações ambientais, dentre outras. Atenção também foi dedicada aos pets levados pelas famílias.









MARINÊSKOWSKI
FOTOGRAFIA



Registrando histórias com



Solicite seu orçamento

Fone: (54) 9 9994 4455
 Site: www.marineskowalski.com.br
 Facebook: <https://www.facebook.com/marineskowalskifotografia/>
 Instagram: <https://www.instagram.com/marineskowalskifotografia/>



Casamentos



Ensaio externos



Aniversários



Formaturas



Ensaio de família



Eventos em geral



PATROCÍNIO:



APOIO:



REALIZAÇÃO:



Temperar – Cozinha & Mercado tem edição confirmada para junho

A segunda edição do evento Temperar - Cozinha & Mercado, iniciativa do Departamento Jovem do SEGH, está confirmado para o dia 4 de junho, no Intercity Premium Caxias do Sul. De acordo com o presidente do SEGH Jovem, Douglas Schuh, o grupo está na fase final de definição dos palestrantes e da programação, que terá novidades. “Após o sucesso do evento de 2018, vamos inovar, trazendo palestrantes do cenário nacional, bem como apresentação de cases regionais de sucesso, além de ressaltar as tendências internacionais para o setor”, adiantou.

A primeira edição, realizada em 2 de julho do ano passado, reuniu em torno de 250 participantes. O objetivo do Temperar – Cozinha & Mercado é valorizar a gastronomia regional, mostrar exemplos de empreendimentos que têm se

destacado e antecipar tendências internacionais dos setores de restaurantes e hotéis. “O evento vai ao encontro do que estamos buscando como entidade, que é desmitificar a ideia que se tem dos sindicatos e ser um elo com os jovens empresários, valorizando a inovação, a troca de experiência e o associativismo.



SEGH participa de estande coletivo na Festa da Uva



As entidades representativas do setor empresarial de Caxias do Sul participaram, com espaço coletivo, da 32ª Festa Nacional da Uva 2019, realizada entre os dias 22 de fevereiro e 10 de março. O espaço foi montado na parte térrea do Centro de Eventos, onde os visitantes receberam material promocional sobre a cidade e seus aspectos econômicos, além de servir para encontros com autoridades e convidados. O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho foi um dos participantes.



RELAÇÕES COM MERCADO Convênios & Parcerias

ASSESSORIA JURÍDICA



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

ÁREA TRABALHISTA Consultas

• ASSOCIADOS e COMPONENTES DA CATEGORIA - Gratuita

Processos

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

ÁREA CÍVEL Consultas

• ASSOCIADOS e COMPONENTES DA CATEGORIA - Gratuita

Processos

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

ÁREA COMERCIAL Consultas

• ASSOCIADOS - Gratuita



QUALIFICAÇÃO



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



Educação Fátima
30% de desconto nas mensalidades

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

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



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

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



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



QUALIFICAÇÃO



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul

Instituto Federal Rio Grande do Sul

Oferta de qualificação gratuita.

Fone: (54) 3455.3200

www.bento.ifrs.edu.br



Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves

Parceria com os cursos de Administração, Gastronomia, Nutrição e Turismo.

Suporte à pesquisa.

Fone: (54) 3452.4422

faculadecnebento.cneec.br



Senac

20% de desconto nos cursos ofertados.

Bento Gonçalves: Fone: (54)3452.4200

senacbento@senacrs.com.br

Caxias do Sul: Fone: (54) 3225.1666

senaccaxias@senacrs.com.br

www.senacrs.com.br



SERVIÇOS



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

10% de desconto sobre os valores em análise.

Fone: (54) 3221.2666



Garantiserra-RS

Facilidades e condições especiais junto as Instituições Financeiras para a obtenção de crédito para sua empresa.

Fone: (54) 3021.0400

garantiserra@garantiserra.org.br



Tradução de Cardápios

Preços especiais para tradução em inglês, espanhol e braile. Outros idiomas sob consulta.

Fone: (54) 3221.2666



Emercor

20% de desconto na taxa de inscrição para os associados do SEGH

Fone: (54) 3535.1234

vendascx05@emercor.com.br

www.emercor.com.br



Resolução Medicina do Trabalho

10% de desconto nos serviços.

Fone: (54) 3027.1017

adm@resolucaomed.com.br

resolucaomed.com.br



Mercantec Soluções

Sistema para Restaurantes, Bares, Lanchonetes e demais estabelecimentos no segmento gastronômico.

10% de desconto na aquisição e nas mensalidades.

Fone: (54) 3196.8200

vendas@mercantec.com.br

www.mercantec.com.br

GRUPO STUDIO



Grupo Studio

Descubra como reduzir sua carga tributária de forma segura e reaver valores pagos a maior administrativamente.

Pré análise gratuita e

10% de desconto para empresas optantes pelo simples nacional.

Realizamos também trabalhos minuciosos para empresas do Lucro real e Presumido.

Fone: (51) 9 9274.6464

thiago@grupostudio.com.br



Zupy

Somos o Cartão Fidelidade Digital.

15% de desconto sobre valor da implantação.

Fone: (54) 9 9990.6838 | 9 9164.3017

caxiasdosul@zupy.com.br

www.zupy.com.br

ASSESSORIAS



SEBRAE

Até 80% de desconto nas consultorias, cursos gratuitos e visitas técnicas.

Fone: (54) 3290.4700
www.sebrae-rs.com.br



Tecer - Incluindo Pessoas, Potencializando Empresas

15% de desconto em todos os serviços de treinamento e consultoria nas áreas de inclusão, acessibilidade e programa de atendimento inclusivo para empresas, escolas e turismo.

Fone: (54) 9 9195.2454
contato@tecerinclusao.com.br
www.tecerinclusao.com.br



DSC Consultoria

15% de desconto na assessoria em hotelaria, gastronomia e marketing.

Fone: (54) 9 9978.7292 | 9 9969.9804
www.dscconsultoria.com.br



Ibravin

Promoção do enoturismo, enogastronomia e realização do evento integrado Dia do Vinho.

Fone: (54) 3455.1800

ENGENHARIA AMBIENTAL



Biogênese Consultoria e Projetos Ambientais

Licenciamento ambiental e assessoria técnica especializada com valores exclusivos para associados. A partir de R\$ 500,00. Nos valores não estão inclusos taxas, emolumentos, anotações de responsabilidade técnica (ART) ou impostos.

Fone: (54) 3039.3328 | 9 9976.7814
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.

Fone: (54) 3025.6330
jenice@bioplanet.com.br
www.bioplanet.com.br



Habitat Consultoria Ambiental

Prestação de serviços de altíssima qualidade na área de meio ambiente. Dispõe de estrutura, atendimento e responsabilidade para atender as necessidades da sua empresa. Até 40% de desconto na realização dos serviços.

Fone: (54) 3055.2003 | (54) 9 9221.6771
karem@habitatconsult.com.br
marlice@habitatconsult.com.br
www.habitatconsult.com.br



Tropos Assessoria Ambiental

Projetos e assessorias ambientais para associados que buscam a regularização ambiental e a manutenção de documentos ambientais legais. Valores a partir de R\$ 250,00.

Fone: (54) 3412.2911 | 9 9922.2935
troposambiental@gmail.com
www.troposambiental.com.br



Global Engenharia Ambiental

Valores diferenciados em Soluções Ambientais como: Licenciamento Ambiental, Planos de Gerenciamento de Resíduos, PPCI e EIV. Mais de 18 anos de atuação na Serra Gaúcha.

Fone: (54) 3221.6569 | 9 9183.6315
contato@globaleng.com.br
www.globaleng.com.br



NUTRICIONISTAS

**Andréa Klein Rizzi**

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

**Carolina Rizzon**

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

**Laissa Medeiros**

50% de desconto nos serviços. Prestação de serviços voltados ao setor produtivo de alimentos: implantação de programas de Controle de Qualidade, informações nutricionais, fichas técnicas e elaboração de cardápios e rotulagem de alimentos.
Fone: (55) 9 9996.6331
www.apetitecq.com
laissa_medeiros_1@hotmail.com



PPCIs

**Candido & Candido**
Arquitetura e Engenharia

Parceria na prestação de serviços, assessoria, consultoria e elaboração

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

**Minussi Engenharia**

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



FOTÓGRAFOS

**Eduardo Benini Foto + Arte**

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

**Objetiva Julio Soares**

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



FORNECEDORES



Supergasbras

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



Ultragaz

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

Condições de compras vantajosas



EMPRESA NO SIMPLES NACIONAL? PAGUE MENOS IMPOSTOS



(51) 99274 6464

Thiago Terres
Sócio Diretor
thiago@grupostudio.com.br

Instituição parceira



Com mais de 20 anos no mercado, a E-Fiscal analisa previamente os últimos 5 anos da contabilidade para apontar possíveis valores pagos a maior.

Esta pré-análise não gera custo algum para a empresa. Após isso, é realizado um trabalho completo, onde identificamos pontos onde tributos foram pagos a mais, com a remuneração totalmente no êxito, **sem custo inicial**.





O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho coloca à disposição dos associados as instalações da sede localizada, em Caxias do Sul, para a realização de encontros, eventos, reuniões, cursos, workshops e palestras, dentre outras necessidades. A utilização pode ser feita de segunda a sexta, das 8h30 às 11h45 e das 13h às 18h. Os espaços também são locados fora do horário comercial, mas nesta situação o associado tem como obrigação adicional a contratação de segurança da entidade.

A estrutura disponível é de dois auditórios. Um tem capacidade para 40 pessoas, com serviços de recepção, cadeiras, equipamentos para projeção, ambiente climatizado, internet wi-fi, água, café e

opção de coffee break, com a contratação a parte. O outro tem os mesmos serviços, exceto área para coffee break, e comporta 25 pessoas.

No espaço SEGH Working são garantidos serviços de recepção e apoio para impressão e cópias de materiais; mobiliário, como computador, mesa para reunião, estação de trabalho e sofás; internet wi-fi, água, café e sala climatizada. Ainda há o Espaço Gourmet com capacidade 30 pessoas e serviços de recepção, cozinha equipada, ambiente climatizado e internet wi-fi.

A contratação é feita sob reserva, com pagamento a combinar. Contatos pelo telefone 54 3221.2666.

segh working

Depoimento Emerson Spadetto ”



EMERSON SPADETTO

Administrador de Empresas e Diretor da Spadetto&Associados

“Somos a empresa Spadetto & Associados Gestão Empresarial e a mais ou menos 06 meses temos uma parceria com o SEGH para utilização do espaço SEGH Working.

A nossa empresa possui alguns clientes que preferem realizar reuniões com a assessoria fora do escritório para terem mais liberdade e tranquilidade tanto para abordar alguns temas como para evitar serem interrompidas durante o trabalho de assessoria. Aqui encontramos um espaço adequado, tranquilo, internet de ótima qualidade e aquele “bem receber” que somente o pessoal ligado a área sabe oferecer.

Sempre encontramos um cafezinho a nossa espera, água e a simpatia e o carinho de toda equipe do SEGH e, sabem o melhor, o custo benefício fica bem mais acessível que a maioria dos espaços de executivos e de coworking da cidade.

Venha conhecer o novo espaço SEGH Working, tenho certeza que assim como eu você vai se sentir como se estivesse no seu próprio escritório de trabalho”.



QUALIFICAÇÃO

CURSOS REALIZADOS PELO SEGH E INSTITUIÇÕES PARCEIRAS

Manipulação de Alimentos importante para seu negócio

A portaria estadual SES/RS nº 1.224, publicada em 2014, altera a portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas nos Serviços de Alimentação e também as normas para cursos de capacitação em Boas Práticas nos Serviços de Alimentação. Pela nova norma, o curso com carga horária de 16 horas, passa a ter validade por tempo indeterminado, desde que homologado pelo Estado.

De acordo com a portaria nº 78/2009, o responsável pela manipulação dos alimentos deve realizar o curso com carga horária de 16 horas. Também deve atualizar-se anualmente com cursos de capacitação na área de Segurança de Alimentos e dispor do documento comprobatório disponível à autoridade sanitária.

Considerando a obrigatoriedade de o responsável pela manipulação dos alimentos atualizar-se anualmente, o Sindicato Empresarial de Gastronomia



e Hotelaria (SEGH) oferece atualização para os profissionais que já realizaram o curso com carga horária de 16 horas. Na atividade, com carga horária de 2 horas e de 8 horas, são abordados temas como contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação, conservação, armazenamento e exposição de alimentos; manipuladores (hábitos e cuidados higiênico-sanitários) e higienização ambiental, entre outros. O SEGH fornecerá certificados, que serão aceitos pelas autoridades sanitária em Caxias do Sul.

A instrutora e nutricionista, Andréa Klein Rizzi abordou todos estes assuntos no curso de Boas Práticas que aconteceu no mês de março e que contou com 20 inscritos.

O Boas Práticas nos Serviços de Alimentação é uma realização do SEGH em parceria com Sebrae e Senac.



Curso em Hospedagem forma a primeira turma



O Campus Bento Gonçalves do Instituto Federal do Rio Grande do Sul procedeu à formatura da primeira turma do curso técnico em Hospedagem. Os estudantes, que iniciaram o curso em 2017, desenvolveram atividades práticas ao longo dos três semestres, ampliando conhecimentos associados à hospitalidade e turismo. Vários formandos já estão atuando no setor turístico, trabalhando na área de eventos, recepção hoteleira e em vinícolas. As inscrições para o processo seletivo da próxima turma estão abertas até 8 de maio. Mais informações em www.ingresso.ifrs.edu.br.

Alunos na Cozinha tem nova edição

O jantar de encerramento do curso de Cozinheiro da Escola Senac Caxias do Sul reuniu em torno de 100 pessoas em 27 de março. O evento denominado Alunos na Cozinha constitui-se em avaliação final da turma. Inspirados no tema “Compartilhando Sabores”, os alunos serviram autoridades, convidados e familiares. A renda líquida com a venda dos ingressos foi destinada ao Centro Cultural Espírita Jardelino Ramos.





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



QUALIFICAÇÃO

SÃO MUITAS OPORTUNIDADES COM VALORES ESPECIAIS!



Caxias do Sul:
(54) 3221.2666

adm2@seghuvaevinho.com.br

Demais municípios:
(54) 3453.8000

adm3@seghuvaevinho.com.br

JUNHO

2019

- Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BPSA) parceria Sebrae e Senac
- Curso de Preparação para Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (Cipas) parceria com SESI

JULHO

2019

- Garçom

AGOSTO

2019

- Pizzaiolo

CONFIRA OS CURSOS DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO PARCEIRAS DO SEGH



(54) 3535.7300

comercial@fatimaeducacao.com.br

MAIO

2019

- Comunicação eficaz para apresentações

MAIO

2019

- Introdução ao Coaching | → Desenvolvimento de Líderes
- Analista de Marketig para Redes Sociais
- Inglês Básico 1 e 2 Jovens e Adultos



BENTO GONÇALVES



(54) 3452.4200

senacbento@senacrs.com.br

JUNHO

2019

- Padeiro | → Doces para Festas e Eventos | → Harmonização de Queijos e Vinhos | → Gestão Financeira
- Informática Fundamental Office Mobile

JULHO

2019

- Oficina Homens na Cozinha | → Preparo de Bolos e Tortas
- Planejamento Eficaz para Novos Negócios

AGOSTO

2019

- Preparo de Salgados para Festas | → Oficina Culinária Pais e Filhos
- Cozinheiro | → Assistente em Recursos Humanos
- Técnico em Finanças Módulo 1



CAXIAS DO SUL



(54) 3225.1666

senaccaxias@senacrs.com.br

MAIO

2019

→ Culinária de Risotos → Confeiteiro → Boas Práticas para Serviço de Alimentação → Doces para Festas e Eventos → Panificação para Iniciantes → Excel Avançado → Técnico em Informática - Módulo D → Ferramentas do Design Gráfico → Gestão Estratégica de Custos → Gestão de Venda - Planejamento e Prática → Design Thinking - Inovação, Experimentação e Empatia → Análise de Crédito e Cobrança

JUNHO

2019

→ Oficina Culinária de Pizzas → Boas Práticas para Serviço de Alimentação → Preparo de Bolos e Tortas → Excel Dashboard → Informática Fundamental Office Mobile → Certificação em Coaching Profissional → Storytelling para negócios → Alta Performance em Vendas → Gestão Administração



(54) 3292-1188

gastronomia@ucs.br

MAIO

2019

→ Panificação Clássica → Panificação Artesanal → Culinária Italiana I → Sommelier Internacional UCS/FISAR → Culinária Italiana II

JULHO

2019

→ Culinária Italiana III → Culinária Italiana IV → Chef de Cozinha Internacional UCS/ICIF

AGOSTO

2019

→ Sommelier Internacional de Azeite UCS AICOO/FISAR



(54) 3292-1188

gastronomia@ucs.br

**MAIO/
AGOSTO**

2019

→ Produção Cervejeira → Segurança Alimentar → Empreendedorismo



(54) 3027.1300

jeruzaserafim@acad.ftec.com.br

JUNHO

2019

→ Boas Práticas para Serviços e Indústria de Alimentos



fique de OLHO

Nova onda PetFriendly e os restaurantes

Viridiana Sgorla

VSM Advogados

O termo PetFriendly significa Amigável aos Pets, na tradução livre, e está sendo utilizado para descrever lugares ou eventos que aceitam os amigos peludos, principalmente gatos e cachorros que, hoje em dia, estão sendo vistos como parte integrante da família. Mas a legislação que trata do acesso de animais a estabelecimentos que servem alimentos não é tão moderna assim!

No caso do Rio Grande do Sul, o decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, em seu art. 435, inciso III, determina que nos estabelecimentos de produção, industrialização e comércio de alimentos, não é permitido:

(...) III - possuir plantas e substâncias tóxicas ou permitir a entrada ou permanência de animais em quaisquer de suas dependências, excetuando-se a presença eventual de cães-guias das pessoas deficientes visuais nos locais onde são servidos alimentos.

A resolução 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em seu item 4.1.7, determina

que “as áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais”.

Também é preciso lembrar que o art. 6º do Código de Defesa do Consumidor propaga proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos, o que não pode ser violado. Em outras palavras, os estabelecimentos têm que zelar pela qualidade dos serviços prestados e pela segurança dos consumidores.

Ou seja, os restaurantes estão expressamente proibidos, por lei estadual, de permitirem a entrada ou permanência de animais em suas dependências. E, por lei federal (Código de Defesa do Consumidor), são responsáveis por fornecerem produtos ou serviços seguros.

Para contemplar todas essas obrigações e responsabilidades e, ao mesmo tempo, também atender ao mesmo consumidor que deseja passear com seu “familiar” peludo, os estabelecimentos alimentares têm se adaptado, criando espaços exclusivos para receber os animais, mas em uma área externa, específica para isso.



EM RESUMO:

ao consumidor: não é um direito seu entrar com animais em um restaurante;

ao restauranteiro: o consumidor irá adorar se existir uma área externa em que possa levar seu bichinho de estimação para passear.

EM TEMPO:

A autorização para permanência dos cães guias, para portadores de deficiência visual, está previsto na lei federal 11.126, de 27 de junho de 2005, não se aplicando ao caso acima exposto.

Quadro treinado em segurança é exigência para liberação de alvará

Vence em 26 de dezembro deste ano o prazo para que todas as edificações existentes no Rio Grande do Sul estejam adequadas à legislação estadual que determina uma série de medidas relacionadas com sistemas de prevenção e proteção contra incêndios. Somente atendendo a estes requisitos é o que a edificação terá liberado o alvará de funcionamento pelo Corpo de Bombeiros.

Além do processo burocrático do Plano de Prevenção e Controle de Incêndios (PPCI) e da implementação dos sistemas de prevenção e proteção, a liberação do alvará está vinculada

à existência de funcionários habilitados a agir em situações de emergência. De acordo com a arquiteta e urbanista Gisele Candido, da empresa Candido & Candido, a lei determina que, no mínimo, independentemente do porte do empreendimento, duas pessoas deverão estar treinadas para agir como brigadistas. Uma, segundo ele, pode ser o dono por ficar mais tempo no negócio. Em cada turno de trabalho deverá haver uma pessoa capacitada.

O programa de treinamento de prevenção de incêndio está determinado na Resolução Técnica número 14. Ele deve ser ministrado por profissional habilitado,

que capacita o aluno a atender, rapidamente e com técnica, os princípios de incêndio de forma a extingui-los ou diminuir sua propagação e danos até a chegada de socorro especializado.

O treinamento varia de cinco a dez horas, dependendo da classificação do risco em que está inserida a empresa. Para risco pequeno, deve haver uma pessoa treinada a cada 750 m²; para o risco médio, duas; e para o risco grande, três. O programa contempla aulas teóricas sobre prevenção e combate a incêndios e primeiros socorros. As aulas práticas ocupam em torno de 40% da carga horária.

CANDIDO
ARQUITETURA + ENGENHARIA

**Elaboração de Projetos de
Prevenção e Proteção Contra Incêndios**

Projetos Arquitetônicos . Projetos de Reforma . Projetos de Interiores . Laudos Técnicos
54 3025.5442

A Candido & Candido atua neste segmento desde 2015, seus responsáveis, Gisele Candido e Rafael Candido, buscam sempre atualização para passar as melhores soluções técnicas e facilitadas aos seus clientes.

Buscando atender aos prazos de regularização das edificações neste âmbito (até dezembro de 2019), a Candido está com **campanhas** para facilitar e auxiliar a **regularização de PPCI** de todas as edificações. Precisa de ajuda? Entre em contato.

O objetivo do Plano de Prevenção Contra Incêndio é apresentar soluções para **PREVENIR** e **PROTEGER** as edificações contra incêndios e sinistros, salvaguardando vidas e evitando perdas patrimoniais.

Sistema beneficia atividade turística

O Cadastur (Cadastro de Prestadores de Serviços Turísticos do Ministério do Turismo) tem a finalidade de promover o ordenamento, a formalização e legalização dos prestadores de serviços turísticos no Brasil, sejam pessoas físicas ou jurídicas. Garante vantagens e oportunidades aos cadastrados e constitui-se em fonte de consulta ao turista. A Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra), governança de turismo da Região Uva e Vinho em parceria com o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH), indica os principais aspectos do Cadastur.

Finalidade

É um cadastro que reúne todos negócios aptos a atuar no setor. O Ministério do Turismo, em parceria com os órgãos de turismo dos estados, certifica e chancela a atuação de agências de turismo, meios de hospedagem, guias de turismo e parques temáticos, dentre outros serviços ligados à atividade.

Sem custos

A inscrição é gratuita para todos os tipos de empreendimentos.

Vantagens de ser cadastrado

O cadastro é importante para o desenvolvimento da Região Uva e Vinho. A partir da identificação do número de empreendimentos em atuação, o ministério poderá dar maior aporte e atenção à região. As principais vantagens são acesso a financiamento por meio de bancos oficiais; apoio em eventos, feiras e ações do Ministério do Turismo; incentivo à participação em programas e projetos do governo federal; participação em programas de qualificação promovidos e apoiados pelo Ministério do Turismo; e visibilidade nos sites do Cadastur e do Programa Viaje Legal.

EMPREENDEDOR DO TURISMO



CONTRIBUA PARA O DESENVOLVIMENTO DA
REGIÃO UVA E VINHO NA SERRA GAÚCHA.
FIQUE ATENTO AO CADASTUR:



Obrigatório para algumas atividades

Para alguns segmentos, a inscrição é obrigatória. Incluem-se, neste caso, os guias de turismo, meios de hospedagem, acampamentos turísticos, agências de turismo, parques temáticos, organizadoras de eventos e transportadoras turísticas. Para outros prestadores a inscrição é facultativa. No entanto, o cadastro é importante para o desenvolvimento da Região Uva e Vinho, que ainda carece de uma política mais efetiva em turismo. São passíveis de cadastro facultativo as casas de espetáculo, centros de convenções, empreendimentos de entretenimento e lazer, parques aquáticos, vinícolas que recebam turistas, empreendimentos de apoio ao turismo náutico ou à pesca desportiva, locadoras de veículos para turistas, prestadoras de serviços de infraestrutura para eventos, prestadoras especializadas em segmentos turísticos, restaurantes, cafeterias, bares e similares. O entendimento da Atuaserra é de que estes segmentos devem igualmente cadastrar-se ao sistema.

Cadastro por meio virtual

Em <https://cadastur.turismo.gov.br/hotsite/#!/public/sou-prestador/inicio>, o empreendedor encaminha o seu cadastro. Após preencher os dados solicitados, o prestador receberá no e-mail cadastrado o login e a senha para acessar o Sistema Cadastur. O cadastro é simples, realizado em duas etapas e tem validade de dois anos. Somente após análise e aprovação da documentação será homologado o cadastro pelo órgão oficial de turismo do estado e disponibilizada a emissão do certificado via sistema. Informações complementares podem ser solicitadas diretamente na Secretaria de Turismo de cada município ou pelo e-mail atuaserra@serragaucha.com.

PINTO BANDEIRA RECEBE NOVO ESPAÇO GASTRONÔMICO

O Balança Café & Espaço de Eventos nasceu do sonho de Juliana Werner em ter seu próprio negócio na área de gastronomia e atender à demanda do município de Pinto Bandeira por um local diferenciado. O espaço funciona com almoço e jantar, atendendo também, sob reserva, eventos em geral, como casamentos e aniversários.



BLUE TREE TOWERS COMPLETA 15 ANOS EM CAXIAS DO SUL

Com a inauguração de um novo jardim, apresentado para convidados durante evento, a direção do Blue Tree Towers comemorou os 15 anos da operação localizada em Caxias do Sul. Uma das atrações do espaço inaugurado é a escultura “Árvore das Bênçãos”, criada pelo artista plástico Rogério Baierle. A obra, produzida em metal, apresenta mãos em forma de pássaros, que representa o acolhimento oferecido pela rede aos seus clientes.

A presidente da rede Blue Tree Hotels, Chieko Aoki, enfatizou que a alma da organização gira em torno do compromisso de oferecer o inusitado ao cliente, surpreendendo e garantindo uma experiência única durante sua estada na unidade. “Recebemos a todos com um sorriso, olhamos nos olhos, nos preocupamos com o bem servir. Nossa missão é transformar as cidades onde estamos em referência em hospitalidade, tornando-as um novo e ótimo destino”, comenta.

CASA RIGO RESTAURANTE INAUGURA ESPAÇO DE EVENTOS

Um lugar cheio de charme e com amplo espaço interno e externo, estacionamento próprio e atendimento personalizado fazem parte do mais recente espaço para recepções e comemorações em Bento Gonçalves. Além da beleza e boa localização o restaurante Casa Rigo.

No lado externo da casa está instalada uma grande Pipa que em breve abrigará uma loja de souvenirs. O ambiente externo ainda tem área suficiente para a instalação de play ground ou outros equipamentos conforme o interesse dos anfitriões em festas familiares ou empresariais.

O serviço são pratos à moda inglesa com opções de couvert e Buffet.





DI PAOLO COMPLETA 25 ANOS E AMPLIA ATUAÇÃO FORA DO ESTADO

Fundada em 1994, na Serra Gaúcha, a rede de restaurantes Di Paolo comemorou 25 anos em março. Para celebrar a data, foram realizadas ações especiais nas casas localizadas em Garibaldi, Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Gramado, Porto Alegre, Recanto Maestro e Itapema. Ainda como parte da programação houve o lançamento da segunda edição do livro “A invenção da galeteria”, escrito por Rosana Peccini, e a apresentação do novo posicionamento da marca, que passa a se chamar “Galeto Di Paolo”.

A mudança de nome visa reforçar ainda mais a identidade do restaurante. “O galeto al primo canto é o centro da nossa identidade, o que nos identifica”, explica Paulo Geremia, sócio fundador do Galeto Di Paolo. “Ele e seus acompanhamentos são servidos, por pessoas capacitadas e em um ambiente aconchegante, que cria uma experiência memorável ao cliente. Por isso, queremos reforçar nossa especialidade também para auxiliar na expansão da marca pelo Brasil”, assinala.

Em abril, a rede apresentou seu segundo restaurante em São Paulo, no Bairro Pinheiros, e o 13º da marca.

Com toda essa história, Paulo Geremia, vice-presidente Regional da Federação de Entidades Empresariais do Rio Grande do Sul (Federasul) recebeu uma homenagem da presidente Simone Leite.



MARCA MAIS AUTÊNTICA

Ao longo dos anos, a marca Di Paolo foi se transformando. No início, o restaurante tinha o nome de Giuseppe, uma homenagem ao patriarca da família de imigrantes italianos que saiu da Província de Viena, na região do Vêneto, e chegou ao Brasil em 1890. Uma década depois, mudou para Casa Di Paolo, nome mantido até recentemente. Agora, especialmente para reafirmar a autenticidade do galeto al primo canto e a expansão para outros estados, a rede passa a denominar-se Galeto Di Paolo.

REDE DALL'ONDER GANHA NOVO HOTEL

No dia 20 de março, o diretor da Rede de Hotéis Dall' Onder, Tarcísio Michelin, apresentou oficialmente o Hotel Ski, construído na área da antiga estação de esqui de Garibaldi. O empreendimento tem 125 apartamentos, restaurante, piscina térmica, salão de eventos e recreação para crianças.

A rede já possui empreendimentos em Bento Gonçalves e Caxias do Sul.



Enfim, boas notícias!

Alexandre Sampaio

Presidente da Federação Brasileira da Hospedagem e Alimentação

Os primeiros 100 dias de governo do presidente Jair Bolsonaro demonstram que o setor conseguiu avançar em aspectos importantes, mesmo que saibamos que ainda há muito trabalho pela frente em 2019. Estamos tendo um ano positivo e as expectativas se apresentam favoráveis, principalmente depois da assinatura, em abril, do decreto que institui a Política Nacional de Gestão Turística do Patrimônio Mundial Natural e Cultural.

O decreto faz parte de uma série de medidas que o Ministério do Turismo, comandado por Marcelo Álvaro Antônio, organizou para melhorar o ambiente de negócios do setor e atrair mais investimentos para o Brasil. Trata-se de uma parceria com os ministérios da Cidadania, Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional, com apoio do Instituto Brasileiro do Turismo, Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Temos acompanhado atentamente cada nova medida do governo e nos empenhado para participar ativamente das tomadas de decisão. É um compromisso desta gestão estreitar laços com o Poder Público na busca de soluções aos entraves ao setor e torná-lo, definitivamente, uma das pontas de lança da economia nacional. Temos belezas naturais



Temos acompanhado atentamente cada nova medida do governo e nos empenhado para participar ativamente das tomadas de decisão. É um compromisso desta gestão estreitar laços com o Poder Público na busca de soluções aos entraves ao setor

incontáveis, uma formidável rede de hotéis e um povo aberto e disposto a receber bem seus visitantes. Precisamos fazer com que a infraestrutura esteja de acordo com todos os demais

atributos e que possamos nos sentir seguros para investir em novos empreendimentos, projetos e tecnologias.

Não nos falta potencial para isso. Depois da aprovação pela Câmara dos Deputados do texto-base do projeto de lei que alterou dispositivos da Política Nacional do Turismo e liberou participação de 100% de capital estrangeiro em companhias aéreas nacionais, seguimos trabalhando confiantes pela modernização da legislação. Com isso, o Brasil terá maior concorrência no segmento, passagens mais baratas e um aquecimento natural dos voos, domésticos e externos. Somos um país continental e isso, podem acreditar, faz a maior diferença do ponto de vista estratégico.

Desenvolver, ordenar e promover os segmentos turísticos relacionados ao Patrimônio Mundial Cultural e Natural do Brasil é oportunidade para tornar o turismo uma atividade sustentável e atrair os olhares do mundo para cá. Precisamos melhorar urgentemente a imagem do país no exterior e esse tipo de medida é uma grande oportunidade para isso.

Como sempre, estamos abertos ao diálogo, à criação de parcerias e cheios de sugestões e cientes da importância do setor dentre as atividades que movem este país. Temos que mudar muita coisa, mas já demos vários passos no caminho certo. Vamos seguir em frente com mais determinação e força.

polo gastronômico da SERRA GAÚCHA

SEBRAE DESENVOLVE PROJETOS PARA ATIVIDADE BEBIDAS E ALIMENTOS

Gastronomia de Experiência

Com foco na experiência de consumo e atratividade de clientes, este projeto envolve 36 empresas. O objetivo é a promoção da experiência gastronômica da Serra Gaúcha, visando elevar o número de clientes atendidos e a lucratividade das empresas. Com 12 meses de duração, e término programado para 31 de março de 2020, o projeto envolve bares, restaurantes e outras empresas do segmento de alimentação fora do lar, localizadas em Bento Gonçalves e região, Caxias do Sul, Gramado e Canela.

Serão realizadas missões de experiências para Belém do Pará e São Roque, em São Paulo; e empresariais para a Fispal e Mesa ao Vivo, em São Paulo, e ao Congresso Nacional Abrasel, em Brasília. O programa ainda contempla eventos de conexão da cadeia de A & B, como encontros de negócios, fóruns de discussão para trocas de experiências, ações gastronômicas de rua, promoção de produtos e serviços, e integração de estratégias do setor no Rio Grande do Sul, dentre outros.

Por meio da unidade de Caxias do Sul, o Sebrae-RS trabalha, em parceria com o SEGH Região Uva e Vinho, na execução de três projetos com foco nos segmentos alimentício e de bebidas. O objetivo é atender demandas regionais, visando à qualificação de empreendimentos e áreas específicas para qualificar as atividades, com ganhos para o mercado de forma geral

Carne Gourmet

Com público formado por 40 empresas, esta ação tem foco na cadeia da carne de alto valor agregado. Inclui produtores de bovinos, casas de carnes e frigoríficos, e restaurantes, tendo o objetivo de conectar os elos da cadeia e o aperfeiçoamento da gestão empresarial.

O projeto tem a finalidade principal de transformar a carne bovina produzida nos Campos de Cima da Serra do estado em referência gourmet de alto valor agregado, ampliando negócios para as empresas da cadeia produtiva. A programação contempla consultorias gerenciais e inovação em todos os elos da cadeia, cursos, oficinas, missões técnicas e rodadas de conexão. A execução ocorrerá de 2019 a 2022.

Articulação Setorial da Gastronomia

O projeto é direcionado para o setor da gastronomia, sem atendimento direto às empresas. O objetivo é a articulação, conexão e criação de ambiente favorável às micro e pequenas empresas do setor de alimentos e bebidas visando potencializar a vantagem competitiva da Serra Gaúcha como polo da gastronomia.

Será realizado de maio de 2019 a dezembro de 2020, envolvendo entidades públicas e privadas, associações, sindicatos, federações, cooperativas e demais organizações que integram a cadeia produtiva de alimentos e bebidas, além de funcionários do Sebrae-RS que atuam no setor de A&B de todo o estado.



DELIVERY COMO GERADOR DE VENDA É PAUTA EM FÓRUM



Por meio do projeto Gastronomia de Experiência RS, o Sebrae realizou, em Caxias do Sul, o fórum sobre o tema Delivery x Experiência de Compra. Realizado em abril, no Quinta Estação Eventos, o encontro teve apresentação oficial do projeto Gastronomia de Experiência, seguido do fórum.

O debate reuniu representantes da Saipos, parceiro integrado ifood que opera sistema de entrega aos clientes com acompanhamento do serviço em tempo real; da pizzaria Babbo Giovanni, há mais de 110 anos no país e há sete em Porto Alegre, que faz uso do delivery como um dos seus principais canais de venda; e da Unemix, empresa de Caxias do Sul, que iniciou em 2012 com pedido online e no modelo de praça de alimentação, e atualmente trabalha com soluções customizadas, fornecendo pedido online via site e app's para mais de 200 restaurantes, distribuídos em Caxias do Sul e São Paulo.

TOUR DA EXPERIÊNCIA 2019



Em encontro no dia 20 de março, no Caldas do Prata Complexo Hidrotermal foi confirmada renovação da parceria com Sebrae e suporte do SEGH para grupo de empresários do Tour da Experiência, assim empreendedores seguem na busca da geração de experiências únicas ao turista e a sustentabilidade dos negócios.

No dia, além de definir as atividades e reuniões para 2019, os presente avaliaram o último bimestre e reforçaram a importância de manter as ações cooperadas e união do grupo.

ATUASERRA REALIZA CONGRESSO INTERNACIONAL

O 4º Congresso Internacional de Turismo da Região Uva e Vinho - edição 2019 - será uma grande oportunidade para pesquisadores, profissionais e estudantes de graduação ou pós-graduação divulgarem resultados alcançados em seus trabalhos. O evento quer ter o papel de abertura de espaços para novos especialistas em turismo.

Promovido pela Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra/ Instância de Governança Regional do Destino Uva e Vinho na Serra Gaúcha), o evento ocorrerá de 6 e 7 de junho, em Flores da Cunha, e reunirá profissionais do setor, turismólogos, conselheiros municipais de turismo e gestores públicos. Os trabalhos inscritos devem tratar sobre Destinos Turísticos, Gestão em Turismo, Sociedade e Cultura, Hospitalidade, Turismo de Natureza e Aventura, Enoturismo, Turismo Rural, Patrimônio Histórico, Sustentabilidade no Turismo, Criatividade e Inovação, e Governança.

O congresso é patrocinado pelo Sicredi, com apoio do Centro Empresarial de Flores da Cunha, Prefeitura, Escola de Gastronomia UCS-ICIF, Sebrae, Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, Roteiro Vales da Serra, Universidade Feevale, Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, Universidade Federal do Paraná e Secretaria da Cultura, Turismo, Esporte e Lazer do Estado do Rio Grande do Sul.



CVB CAXIAS DO SUL EMPOSSA NOVA DIRETORIA

Atrair novos eventos e movimentar a cadeia produtiva do turismo local é o principal objetivo da nova diretoria do Caxias do Sul Convention & Visitor Bureau (CVB) que tomou posse durante assembleia realizada na sede da entidade. Formado por profissionais com vasta experiência no mercado, o grupo tem como presidente, pelos próximos dois anos, Valmir Francisco dos Santos, mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul e mais de 28 anos de atuação nas áreas de turismo, eventos e relações públicas. A vice-presidência é ocupada por Jerson Batista Martins, do Personal Royal Hotel.

A diretoria ainda é integrada por Marjorie Balbinot Gasperin, secretária; Márcia Ferronato, 1ª tesoureira; e Euclides Sirena, 2º tesoureiro. O Conselho Fiscal é formado por Michel Mungari, Maria de Lourdes Fagherazzi, Marcelo Dall'Onder Michelin e Jacson Antônio Papi. “Nosso principal objetivo é captar eventos para Caxias do Sul, que possam trazer mais turistas e contribuir com o desenvolvimento da cadeia produtiva do turismo, gerando empregos e renda para a população”, destaca o novo presidente.

APL ORGANIZAÇÃO CONJUNTA NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

O engajamento dos diversos atores da comunidade em uma mesma direção, norteados por um Arranjo Produtivo Local (APL) no setor de alimentos e bebidas, e englobando academia, poder público e iniciativa privada, é considerado fundamental para a geração de resultados aos empreendedores. O objetivo central da iniciativa é o a busca do melhoramento contínuo da competitividade, a agregação de valor às marcas e o acesso a novos mercados.

O secretário de Desenvolvimento Econômico de Caxias do Sul, Emílio Andreazza, destaca que, neste momento, os parceiros envolvidos, dentre os quais o SEGH Região Uva e Vinho, analisam a criação da entidade. O Sebrae RS, por meio da unidade de Caxias do Sul, dá o suporte para a definição das

BCB AUXILIA NA CAPTAÇÃO DE EVENTO INTERNACIONAL



Em sua política de incentivar o destino turístico e auxiliar na captação de eventos para a Capital do Vinho, o Bento Convention Bureau (BCB) tem participado com iniciativas conjuntas para viabilizar a realização em 2020 do Congresso Internacional de Ciência Térmica e Engenharia. Em junho do ano passado, o BCB recepcionou a organização do evento, durante visita a Bento Gonçalves. Na edição de 2018, em novembro, em Águas de Lindóia (SP), foram entregues materiais de divulgação da cidade cedidos pela entidade. Em outubro próximo será realizada ação no 25º Congresso Internacional de Engenharia Mecânica, em Uberlândia (MG).

Na edição passada, em local de ampla circulação de pessoas, o vinho de Bento Gonçalves teve destaque com degustações. Empreendimentos como o Dall'Onder Grande Hotel, a Casa da Ovelha e a Fundaparque, também atuaram na divulgação do material promocional. O hotel está se preparando para ser sede do encontro, que deve atrair 500 participantes. Organizado pela Specialità Eventos, o congresso é uma promoção da Associação Brasileira de Engenharia e Ciências Mecânicas.

linhas macro do planejamento.

O APL é uma ferramenta para estimular e apoiar a auto-organização produtiva de aglomerações setoriais e promover o desenvolvimento dos territórios. Para tanto, articula os atores envolvidos, como empresas, produtores e instituições. “Assegurar a competitividade e prosperidade dos negócios, e garantindo que o setor privado seja o centro de governança do processo, é a motivação maior desta iniciativa”, assinala.

ORGANIZAÇÕES REAGEM À EXTINÇÃO DO CONSEA

Em torno de 300 refeições elaboradas com produtos da agricultura familiar e agroecológica foram distribuídas durante a realização do Banquete, na Praça Dante Alighieri, em Caxias do Sul. O banquete coletivo e gratuito ocorreu de forma simultânea em mais de 40 municípios brasileiros, totalizando perto de 20 mil refeições distribuídas.

O ato configurou forma de reagir à extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) por meio da medida provisória que reorganizou a estrutura da Presidência da República e dos ministérios. Com apresentação de emendas, deputados federais e senadores tentam evitar o fim da organização.

Um abaixo assinado elaborado pela FIAN, organização da sociedade civil pelo Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas, recebeu mais de 30 mil assinaturas de pessoas físicas e organismos do Brasil e do exterior, manifestando contrariedade à medida. “Sem o

Consea, o controle social das políticas públicas ligadas à alimentação fica enfraquecido. Com a ausência do órgão, o governo não exerce plenamente seu papel como Estado para garantir alimentação adequada e saudável à toda população”, argumenta Nives Sirena, presidente do Consea Caxias do Sul.

A iniciativa teve apoio do Slow Food Pérola das Colônias, Cáritas

Diocesana de Caxias do Sul, Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e Coordenadoria Municipal da Ação da Cidadania Contra a Fome e Pela Vida. As doações foram feitas pela Feira Orgânica de Caxias do Sul, Cooperativa de Agricultores e Agroindústrias Familiares de Caxias do Sul, Cooperativa de Assentados da Reforma Agrária de Viamão e Gráfica Murialdo.



PROJETO PLÁSTICO DO BEM CHEGA NAS ESCOLAS DE CAXIAS

O Sindicato das Indústrias de Material Plástico do Nordeste Gaúcho (Simplás) iniciou, em abril, as atividades do projeto Plástico do Bem em escolas públicas municipais de Caxias do Sul. A iniciativa de educação ambiental objetiva disseminar conhecimentos de separação, limpeza e destinação correta de resíduos pós-consumo para a reciclagem; fomentar a economia circular; e criar oportunidade de geração de renda extra para escolas públicas e instituições de apoio social.

O projeto será implementado em 81 instituições de educação fundamental, oferecerá mais de 160 horas de capacitação para aproximadamente 3,5 mil educadores e envolverá perto de 35 mil estudantes e suas famílias. O lançamento ocorreu na Escola Vereador Marcial Pisoni.

Devido à extensão e ao volume de participantes na rede municipal de Caxias do Sul, o processo ocorrerá em etapas. A primeira fase incluirá 15 escolas, quase 650 professores e 6 mil estudantes de

três núcleos administrativos da Secretaria Municipal de Educação. O grupo foi definido em função do interesse em integrar-se ao projeto (a adesão é voluntária para cada instituição) e da localização – que influi na logística de coleta da empresa recicladora parceira, que faz a pesagem, aquisição e pagamento dos materiais arrecadados por cada escola. A capacitação dos educadores ocorreu no dia 9 de abril.





SULSERVE CRESCERÁ 35% PARA A SEGUNDA EDIÇÃO

A segunda edição da Sulserve (Feira Profissional de Gastronomia, Padaria e Hotelaria) terá incremento de 35% na área de exposição em relação à passada, totalizando perto de 1,2 mil m². O evento ocorrerá de 21 a 23 de maio (terça a quinta), nos pavilhões da Fenac, em Novo Hamburgo, com funcionamento das 13h às 20h.

A feira reunirá fabricantes e fornecedores dos segmentos de gastronomia, padaria e hotelaria, que irão expor lançamentos em produtos e serviços e apresentar as novas tendências para estas atividades. Uma das novidades desta edição é a Unidade Móvel em Panificação do Senai Alimentos, que oferecerá 12 espaços para mini cursos, oficinas e práticas. Outro espaço de conhecimento é a Padaria Modelo, que mostra todo o processo de produção de pães em tempo real.

Também está confirmada a realização do Fórum Sulserve, reunindo nomes de expressão do mercado, os quais apresentarão cases de sucesso. No dia 21, a programação contemplará o segmento de gastronomia; no dia 22, hotelaria; e, no dia 23, padaria. O credenciamento para a feira pode ser feito de forma antecipada em www.sulserve.com.br. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho é uma das entidades apoiadoras da Sulserve.

Transformação na prática

Em Farroupilha, onde foi implementada em 2018, em somente oito meses de operação, a iniciativa já proporcionou novos recursos às escolas públicas, graças à geração de renda extra. E, na empresa recicladora parceira do projeto, novos postos de trabalho foram abertos como consequência do volume de plástico limpo destinado corretamente. “Mas os efeitos principais da ação serão percebidos em alguns anos, quando todos estes estudantes se tornarem uma geração de adultos ambientalmente educados. Hoje, são crianças e jovens disseminando conhecimentos de reciclagem entre suas famílias, amigos e vizinhos. Amanhã, serão pessoas que conhecem os benefícios de cada material e que sabem de sua responsabilidade na destinação correta após o uso”, projeta o presidente do Simplás, Jaime Lorandi.

Desde agosto de 2018, o projeto está em operação na Câmara de Indústria, Comércio e

Serviços de Caxias do Sul. Há pouco menos de dois meses foi concluída a capacitação de 16 educadores e 360 estudantes do programa Florescer, do Instituto Elisabetha Randon, braço de ação social das Empresas Randon, nas unidades Interlagos e Forqueta.



VINDIMA 2019

MOVIMENTA REGIÃO

A colheita da uva, realizada de dezembro de 2018 a abril de 2019, mobilizou vários municípios da Serra Gaúcha por meio da realização de atividades visando à atração de visitantes. Época mais aromática do ano na região, a vindima também serve para celebrar o trabalho dos agricultores.

NOVA PÁDUA

A 14ª Festa de Produtos Coloniais, realizada em Nova Pádua, teve a visita de 40 mil pessoas em dois finais de semana de fevereiro. A programação incluiu feira, exposição, desfiles de carros alegóricos e apresentações musicais. “Embora tenha perdido grande parte da produção agrícola com a chuva de granizo, de outubro de 2018, a comunidade encontrou força e motivação para colaborar com a realização da festa”, enalteceu Gelson Sonda, presidente da festa, no ato de encerramento da programação.

É TEMPO DE VINDIMA

De 24 de janeiro a 24 de março, Flores da Cunha ofereceu aos visitantes e à comunidade atrações no âmbito do evento É Tempo de Vindima 2019. A abertura oficial ocorreu no Túnel da Uva, no distrito de Otávio Rocha. Entre as atrações organizadas pela Prefeitura se destacaram cursos de degustação, visitas às vinícolas e aos parreirais, passeios de carretão, sunset e farta gastronomia. Também foi realizada atividade na Praça da Bandeira, com show, comida de rua, espumantes, vinhos, suco de uva e uva in natura.

ESTAÇÃO VINDIMA

De 25 de janeiro a 18 de março, Bento Gonçalves recebeu visitantes com a Estação Vindima. A programação incluiu degustações, visitas guiadas, mini cursos sobre vinhos, pisa de uva, filós, merendins, passeios culturais, piqueniques e chás sob os parreirais, dentre outras ações que envolveram restaurantes, hotéis e vinícolas, além do poder público. A atividade ocorreu no Hotel Villa Michelin, no Vale dos Vinhedos.



VERANEIO DA VINDIMA

A valorização do verão e da colheita da uva deu sustentação às atividades do Veraneio da Vindima, em Garibaldi, realizada de 18 de janeiro a 20 de março. A programação organizada pela Prefeitura contemplou sessões de cinema, maratonas, ofertas gastronômicas, pisa de uva e Carnaval Retrô, dentre outras promoções. O objetivo do evento é ampliar o fluxo de turistas e valorizar a estação, além de proporcionar à comunidade local e turistas atividades e experiências diferenciadas.

FESTA DA UVA

Em 17 dias de programação, de 22 de fevereiro a 10 de março, a Festa Nacional da Uva atraiu em torno de 600 mil visitantes para Caxias do Sul. O número contempla o público que foi aos pavilhões, assistiu aos desfiles artísticos, participou de atividades preparatórias, como a Festa da Colheita, concurso de escolha das soberanas e competições esportivas. “Foi uma festa com novo formato, pensada para proporcionar aos visitantes as mais diferentes experiências em termos de dança, música, gastronomia e diversão. Estamos felizes com os resultados alcançados”, assinalou a presidente da Comissão Comunitária, Sandra Randon. De acordo com a organização foram distribuídas 100 toneladas de uvas no acesso aos pavilhões e nos desfiles realizados na Rua Sinimbu, no Centro.



Parabéns

PELO ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO!

JANEIRO:
Veranópolis

MARÇO:
Monte Belo do Sul, Nova Pádua
e Santa Tereza

ABRIL:
Pinto Bandeira e Protásio Alves



PINTO BANDEIRA ELEGE A CORTE DA FESTA DO PÊSSEGO

Perto de 1,5 mil pessoas participaram da festa de escolha, dentre 17 candidatas, das soberanas da Festa do Pêssego, que o município de Pinto Bandeira realizará nos dias 10, 11 e 12 de janeiro do próximo ano. O júri escolheu Karla Fabrício como rainha e Rubiane Da Campo Rubbo e Francine Foresti e como princesas.

Após 11 anos, a Festa do Pêssego será retomada para resgatar a cultura e os valores da comunidade. O Município também busca o título de Capital Nacional do Pêssego de Mesa. A documentação inicial contendo dados sobre área cultivada e produção já foi encaminhada às esferas competentes.

FEMAÇÃ RECEBEU 60 MIL VISITANTES



Realizada em dois finais de semana de abril, de 12 a 14 e de 18 a 21, a 10ª edição da Festa da Maçã e Feira Agroindustrial de Veranópolis (Femaçã) atraiu público estimado em 60 mil pessoas. Em manifestação na solenidade de encerramento, o presidente Domingos Costella atribuiu o sucesso ao fato de a cidade ter abraçado a festa. “A união de toda a comunidade e dos setores do comércio, indústria, gastronomia e serviços deve ser valorizada. O trabalho de voluntários, os eventos paralelos que atraíram pessoas de diversas regiões, tudo isso

resultou em uma grande festa, que merece ser comemorada”, reforçou.

O prefeito Waldemar De Carli lembrou a ocupação da rede hoteleira do município que, de acordo com o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, chegou a 95% no segundo final de semana de programação.

O agradecimento à comunidade e ao trabalho das comissões responsáveis pela organização da Femaçã foi reforçado pelo trio de soberanas, a imperatriz Fernanda Fracasso e as princesas Bruna Zanotto e Francine Bortoli.

A Femaçã ainda ofereceu aos visitantes uma área de exposição, com 130 marcas de diversos produtos e serviços, e duas praças de alimentação.

FLORES DA CUNHA CRIA MARCA TURÍSTICA

Herança cultural italiana, vitivinicultura e clima e solo são os pilares que dão sustentação à marca turística de Flores da Cunha, que será usada para promover o município como um dos principais destinos enogastronômicos da Serra Gaúcha. Flores da Cunha o “Destino turístico cultural e enogastronômico que tem o vinho e a herança cultural italiana como protagonistas e as belezas naturais como cenário para pessoas de todas as idades apreciarem boa gastronomia, buona gente e belas paisagens durante seus momentos de lazer na Serra Gaúcha”.

A partir deste posicionamento foram desenvolvidos os elementos, sendo adotada a expressão “aprecie Flores” como identidade verbal da marca turística e a assinatura visual remete a uma taça de vinho, reforçando a vocação vitivinícola do município.

O projeto de desenvolvimento da marca foi conduzido no segundo semestre de 2018 pela empresa Verdi Design, de Porto Alegre, e supervisionado pelo Conselho Municipal do Turismo.

FLORES
aprecie

FLORES
DA CUNHA
Turismo | Serra Gaúcha

CRIAÇÃO DE ZONA FRANCA DA UVA E DO VINHO É TRATADA EM BENTO



A ideia da Zona Franca surgiu a partir da experiência do próprio Spa do Vinho. A proposta inicial abrangia apenas o Vale dos Vinhedos, mas o projeto tomou corpo e mais municípios foram se engajando à iniciativa. Será necessário criar uma entidade reguladora para normatizar e fiscalizar a Zona Franca, reunindo todos os municípios que estejam estruturados para ingressar no projeto. As 23 cidades propostas pela Zona Franca da Uva e do Vinho são Bento Gonçalves, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Antônio Prado, Boa Vista do Sul, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Coronel Pilar, Cotiporã, Farroupilha, Flores da Cunha, Guaporé, Ipê, Nova Pádua, Nova Prata, Nova Roma do Sul, Pinto Bandeira, Salvador do Sul, Santa Tereza, São Marcos, São Valentim do Sul, Veranópolis e Vila Flores.

O presidente do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH) Região Uva e Vinho, Vicente Perini e o Diretor Paulo Geremia, participaram de encontro com autoridades, vitivinicultores, empreendedores do setor do turismo e representantes de entidades para retornar o debate da criação da Zona Franca da Uva e do Vinho. A reunião, realizada no Hotel Spa do Vinho, em Bento Gonçalves, reuniu mais de

100 pessoas, dentre elas o presidente da Câmara dos Deputados, Rodrigo Maia/DEM e o deputado federal, Jerônimo Goergen.

A implantação da Zona Franca aumentaria o consumo de vinhos elaborados no país. A proposta é desengavetar o projeto na câmara, pois toda a agenda de votação dos deputados, segundo Maia, depende da tramitação da Reforma da Previdência.

A reunião foi coordenada pela Prefeitura de Bento Gonçalves e pelo Spa do Vinho, com apoio do Instituto Brasileiro do Vinho e da União Brasileira de Viticultura.

“As zonas francas são soluções para um dos maiores problemas dos governos no mundo: criar empregos. Dirimindo as desvantagens locais e propiciando condições de alavancagem do processo de desenvolvimento da área incentivada pela Zona Franca, manteremos a região Uva e Vinho sustentável dentro de sua atividade vitivinícola, valorizaremos o patrimônio cultural do vinho gaúcho e garantiremos o futuro da mais importante região de enoturismo do Brasil”, disse Deborah Villas-Bôas Dadalt. Deborah e Aldemir Dadalt são sócios-diretores do Spa do Vinho Hotel e Condomínio Vitivinícola.

FLORES DA CUNHA TERÁ NOVO DESTINO TURÍSTICO

O destino turístico Otávio Rocha Vila Colonial é o novo investimento para incentivar o turismo em Flores da Cunha. A apresentação está marcada para 7 de maio, no Casarão dos Veronese. O projeto, iniciada em 2017, é liderado por oito empreendimentos do distrito, com consultoria do Sebrae, e apoio da Prefeitura.

O destino foi formado com enfoque na qualidade do atendimento e nas experiências enogastrômicas e culturais. Participam as empresas Casa Gazzaro, Casa das Cucas, Doces Silber, Chocolate Com Arte, Restaurante do Gringo, Pauletti Vinhos e Vinhedos, Hotel e Restaurante Dona Adélia, e Slaviero Uvas.

Uma década de lutas por 17 quilômetros de estrada

A luta pela extensão da BR-448, conhecida por Rodovia do Parque, de Sapucaia a Portão, num trecho de pouco mais de 17 quilômetros, completa uma década. Coube ao empresário Jaime Farina, de Bento Gonçalves, a tarefa de lançar a ideia a partir de fato envolvendo seu filho, que esteve próximo de perder um voo de Porto Alegre a São Paulo, em razão de acidente que bloqueou a BR-116, então única opção de chegada ao aeroporto da capital.

Em pesquisa na internet, identificou uma estrada de chão, partindo de Portão que se encontrava com a Rodovia do Parque então em construção. André Maioli sobrevoou a área em helicóptero de propriedade de Nelson Webber e filmou o trajeto. As imagens comprovaram ser possível encaminhar a reivindicação, dando origem à Comissão Pró-Rodovia da Serra, integrada por Ademar de Gasperi, representante da Federação das Indústrias; Ademar Petry, da CICS SERRA; Nelson Sbabo, da CIC CAXIAS; e Marcia Ferronato, do SEGH Região Uva e Vinho.

Durante evento realizado no Farina Park Hotel, em 28 de novembro de 2011, foi entregue documento com a reivindicação

ao então secretário de Infraestrutura, Beto Albuquerque, e ao presidente da Assembleia, Adão Villaverde. O encontro reuniu lideranças e mais de 80 empresários da região.

Albuquerque e Villaverde desencadearam trabalho junto aos órgãos competentes, mobilizando lideranças, como Marco Maia, ex-presidente da Câmara dos Deputados; Paulo Sérgio Oliveira Passos, ex-presidente do DNIT; o ex-governador Tarso Genro e a ex-presidente Dilma Rousseff. Como resultado, a extensão foi incluída no PAC, com valor orçado em mais de R\$ 2 bilhões. Em 9 de maio de 2013, no Restaurante Ipiranga, em Bento Gonçalves, houve nova reunião de mobilização pela rodovia. Mas parou por aí e governo mais nenhum deu andamento ao assunto.

O reinício se deu no final de 2018 por meio do deputado federal Jerônimo Goergen. Com apoio da bancada gaúcha, protocolou emenda destinando R\$ 10 milhões do orçamento da União para elaboração do projeto da Rodovia da Serra. Recentemente, a comissão expôs a reivindicação ao presidente da Câmara Federal, Rodrigo Maia, que esteve em Bento Gonçalves.

Depoimentos

Jaime Farina - Coordenador do movimento e associado do SEGH

“Esta rodovia será um novo marco para o desenvolvimento da Serra, pois garantirá mais fluidez e segurança para deslocamentos à capital. Atualmente, pela BR-116 circulam 93 mil veículos dia; na Rodovia do Parque são em torno de 40 mil. A Serra, de acordo com dados do IBGE, atualizados em 2018, tem PIB de R\$ 68 bilhões e população de 1,7 milhão de habitantes. É um dos roteiros turísticos mais procurado do estado e, agora, luta para tornar-se Zona Franca da Uva e do Vinho”.

Beto Albuquerque - Ex-deputado federal e ex-Secretário de Infraestrutura

“Assumi secretaria em 2011, quando faltavam dois anos para a conclusão da BR-448. A partir da reunião no Farina Park Hotel, iniciamos a coleta de dados e as medições de tráfego da Serra para a BR-116. Com o levantamento advogamos pela extensão da BR-448. Na inauguração da Rodovia do Parque sobrevoamos a área com o então governador e o ministro dos Transportes, mostrando as vantagens da extensão. O Ministério dos Transportes autorizou a contratação do Estudo de Viabilidade Técnica, Econômica e Ambiental da obra. O DNIT-RS contratou o estudo e iniciou o processo. Deixei a secretaria em 2012 e reassumi mandato na Câmara Federal, onde segui pressionando os processos, que acabaram sem evolução completa. A obra é urgente e necessária! Trata-se de uma medida de reconhecimento e consideração à Serra Gaúcha, responsável por grande parte do desenvolvimento do estado”.

Jerônimo Goergen - Deputado federal

“Damos passo importante com a aprovação da emenda. Agora, entramos numa fase decisiva de liberação do recurso para elaboração do projeto, que esperamos ocorra neste ano. Já nos encontramos com o Ministro dos Transportes, e estaremos novamente levando um grupo de lideranças da Serra para conversar com ele. Com o projeto na mão, poderemos aproveitar o momento de discussão das concessões e jogar o jogo como deve ser jogado. Agora, é importante concentrar esforços na elaboração do projeto para termos orçamento, roteiro traçado e a condição de darmos o passo seguinte, que é a viabilização da obra”.

HOMENS DA COZINHA REÚNE 2,2 MIL PESSOAS



A 18ª edição do Homens na Cozinha, promovida pela Câmara de Dirigentes Lojistas de Caxias do Sul, reuniu em torno de 2,2 mil pessoas na noite de sábado (13 de

abril), no Pavilhão II da Festa da Uva, o maior público já consolidado. O evento é o mais tradicional jantar beneficente da Serra Gaúcha, que aproxima a sociedade em prol de uma causa necessária: reduzir as diferenças sociais e ajudar quem mais precisa. Nesta edição foram montadas 40 cozinhas, totalizando 157 cozinheiros voluntários. Como já se tornou hábito, o Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria participou novamente. Foi representado pelo presidente Vicente Homero Perini Filho, acompanhado dos diretores Marcos Antonio Ferronato, Volcimar Rizzo e Douglas Schuh. O quarteto preparou bobó de camarão com mandioquinha, mix de arroz branco e selvagem e beterraba orgânica assada.

Para o presidente da CDL Caxias, Ivonei Pioner, o evento continua seguindo sua receita de sucesso. “O fortalecimento deste jantar, depois de tantas edições, demonstra a preocupação do público na busca por uma sociedade melhor. Planejamos cada detalhe deste tradicional jantar para tornar as boas experiências de quem vivencia esse encontro em bons frutos para as entidades beneficiadas”, destaca.

Desde o ano de 2002, o evento já distribuiu perto de R\$ 2,3 milhões para projetos e entidades assistenciais de Caxias do Sul.

FIMMA 2021 OCORRERÁ EM NOVO PERÍODO

Realizada em Bento Gonçalves, no período de 26 a 29 de março, a FIMMA Brasil 2019 reuniu 380 expositores que apresentaram novidades e encaminharam negócios com 23.657 visitantes. Em 58 mil m² de área de exposição foram apresentadas máquinas, matérias-primas, ferramentas, acessórios e componentes. “O resultado da FIMMA Brasil 2019 é o reflexo de meses de intenso trabalho, em que buscamos a excelência em cada uma das ações propostas, trazendo o que havia de mais representativo no setor”, definiu o presidente da 14ª edição, Henrique Tecchio. O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho teve a responsabilidade de conduzir a Central de Hospedagem, atendendo demandas de visitantes e expositores de todo o Brasil e também do exterior.

Segundo Tecchio, a projeção inicial de US\$ 290 milhões em negócios se confirmou. Também destacou a movimentação de R\$ 15 milhões na economia de Bento Gonçalves, favorecendo hotéis, restaurantes, transportadores, vinícolas e outros setores.

A próxima edição, em 2021, já tem data definida, mas



em novo período do ano. A feira deixa de ocorrer em março, mês tradicional desde a primeira edição, para ser realizada em agosto. “Após ouvir demandas de expositores, empresários e profissionais, analisamos de forma criteriosa e resolvemos mudar o mês de realização da feira”, frisou Tecchio.

SANTA TEREZA TEM PLANO DE TURISMO

Após três reuniões em 2018 e duas audiências públicas, em fevereiro e março deste ano, a Câmara de Vereadores de Santa Tereza aprovou o projeto encaminhado pela Prefeitura que institui o Plano Municipal de Turismo. A votação foi antecedida de encontro, na sede do Legislativo, em que a executiva da Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra), Beatriz Paulus, e o presidente do Conselho Municipal do Turismo, Cassiano Bochi, trataram do tema com parlamentares.

De acordo com a representante da Atuaserra, quanto maior a participação, principalmente de quem tem a função de legislar, mais fácil torna-se o projeto de construção de um plano. “Tivemos situações em que, num primeiro momento, as questões não ficavam tão objetivas, como turismo rural ou até o estímulo para agroindústrias. Mas todos os aspectos apresentados foram interessantes”, avaliou. O Plano Municipal de Turismo é uma ferramenta de gestão, que determinará as estratégias e ações a serem desenvolvidas para o setor nos próximos anos.

PIQUENIQUE SOLIDÁRIO ATRAI 3 MIL PARTICIPANTES

Cerca de 3 mil pessoas marcaram presença na sétima edição do Piquenique Solidário, realizado no dia 24 de março, no gramado da Réplica de Caxias do Sul, junto ao Parque de Eventos da Festa da Uva. O objetivo foi o de arrecadar recursos para o Mão Amiga, projeto que encaminha para escolas particulares crianças em situação de vulnerabilidade social, de zero a quatro anos, que não conseguem vagas no ensino gratuito. Com a renda apurada, será possível colocar mais 12 crianças em escolinha de turno integral durante um ano.

Os participantes trocaram o ingresso por um kit piquenique, com frutas, doces, salgados, água, suco, bebidas e picolés, pipoca e algodão-doce. “Garantir que as crianças estejam na escola contribui para que construam um futuro melhor, pois na companhia dos colegas e dos educadores se socializam e crescem com qualidade de vida, gerando mais aprendizados e oportunidades”, ressalta a presidente do Mão Amiga (gestão 2019), Cíntia Costamilan.

Desde a sua criação, em 2009, o projeto, idealizado pelo frei Jaime Betttega, já auxiliou mais de 6 mil crianças. O projeto paga até 50% da mensalidade e a outra parte é assumida pelos pais, que são encaminhados ao mercado de trabalho e incentivados a manter-se em atividade.

FARROUPILHA DIFUNDE PRODUÇÃO DA UVA MOSCATEL NO EXTERIOR

Farroupilha foi apresentada como “Capital Nacional do Moscatel” durante a Vinitaly, feira internacional do setor vitivinícola realizada de 7 a 10 de abril, em Verona, na Itália. A convite da feira, o secretário de Turismo e Cultura de Farroupilha, Francis Casali, proferiu palestra apresentando o município e suas potencialidades na produção de uva moscato e dos vinhos e espumantes moscatéis, além do desenvolvimento turístico da região da Serra.

Casali também esteve em Portugal, onde conheceu a cidade de Setúbal, região conhecida como grande produtora de uva e vinhos moscato e referência para o enoturismo e enogastronomia na Europa. O objetivo, em conjunto com a Associação Internacional de Enoturismo,

é buscar parcerias para realizar mais um programa de formação técnica, ampliando o projeto para além da

produção de uva e vinho, incluindo também o enoturismo e a enogastronomia.

Festival ganha mais um dia

O Festival do Moscatel deste ano tem datas confirmadas. A realização do evento enogastronômico, que oferece ao público local e visitante cardápio especial e bebidas de excelência à vontade, será nos dias 31 de agosto e 6, 7, 13, 14, 20 e 21 de setembro. Serão quatro sábados e três sextas de funcionamento, das 20h à meia-noite, no Centro de Eventos Mario Bianchi, no Parque Cinquentenário, em Farroupilha. O incremento de um sábado em relação às edições anteriores visa atender à procura crescente de visitantes pelo atrativo.

Em 2018, o Festival do Moscatel atingiu a capacidade máxima de público, com visitantes oriundos de 70 municípios e seis estados brasileiros. Nesse ano, com a oficialização do título de Capital Nacional do Moscatel, sancionado pelo presidente da República no começo de janeiro, o interesse pelo evento deverá ser ainda maior.

EXPOBENTO E SEGH RENOVAM PARCERIA

A atuação comunitária regional vem pautando a história da ExpoBento ao longo das últimas três décadas, a ponto de transformá-la numa das feiras mais visitadas da Serra. Muitas das mais de 200 mil pessoas que todos os anos participam da ExpoBento chegam por meio do relacionamento que a feira criou com diversas entidades e associações das mais diferentes classes. Entre elas está o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, cujos associados receberam uma cota de ingressos da edição 2019 da feira para trabalharem com turistas e hóspedes. Dessa vez, o convênio firmado prevê a distribuição de 18 mil ingressos, ampliando a abrangência de uma iniciativa que se mostrou positiva nos últimos anos.

Para a feira, a ação significa

maior fluxo de público visitante. Para a rede de hotéis e restaurantes, um atrativo a mais para seus clientes. “Queremos estimular que as pessoas fiquem mais tempo no município. E, também, convidar aqueles que estiveram na cidade antes do período da feira retornem para curtir a ExpoBento, Bento Gonçalves e as atrações que a região tem em todas as épocas do ano”, assinala o diretor da feira, Rogério Capoani. A estimativa é que durante a ExpoBento, bares, hotéis e restaurantes recebam 10% a mais de movimento.

Um ingresso, duas festas

Outra vantagem para o público é experimentar, também, as atrações da 16ª Fenavinho, que ocorre de forma integrada, no mesmo período, no Parque de Eventos de Bento

Gonçalves. Recriando o universo das tradicionais celebrações comunitárias que enaltecem as tradições legadas pelos imigrantes italianos que colonizaram a região, a Festa Nacional do Vinho oferecerá ao visitante a oportunidade de conhecer alguns dos melhores rótulos de vinhos, espumantes e sucos brasileiros, além de degustar delícias da gastronomia típica – tudo embalado por muita música, em um cenário repleto de elementos culturais.

Promovida pelo Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves, a ExpoBento é a maior feira multissetorial do país. A expectativa para sua 29ª edição, de 13 a 23 de junho, é reunir mais de 400 expositores de diversos segmentos e receber público visitante de 260 mil pessoas. Mais informações em www.expobento.com.br.

CORTE DA FENAVINHO INICIA TRABALHOS DE DIVULGAÇÃO

A representante da Rota Caminhos de Pedra, Bárbara Bortolini, foi coroada Imperatriz do Vinho, durante evento realizado em Bento Gonçalves. A corte da 16ª Fenavinho ainda tem, como damas de honra, Ana Paula Pastorello, representante

do Bento Convention Bureau, e Sandi Marina Corso, da Associação Vale do Rio das Antas. A festa reuniu mais de 700 pessoas no Parque de Eventos.

Agora, as eleitas iniciam o trabalho representativo na condição de soberanas da Fenavinho, participan-

do de agendas oficiais de visitas e compromissos envolvendo a divulgação da festa. O diretor do SEGH, Marcos Giordani, integra a comissão de organização e destaca a importância da retomada da Fenavinho, festa símbolo de Bento Gonçalves.



EVENTOS 2019

AGO

31

Eles na Cozinha

Bento Gonçalves

*Eles na
Cozinha*

SET

25 a 27

Wine

Bento Gonçalves

Wine
SOUTH AMERICA

Confira no site
www.seghuvaevinho.com.br
o calendário completo

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

Já estamos *trabalhando a
tudo vapor* para realizar o
**10º Encontro da Gastronomia e Hotelaria
e 4ª Feira de Negócios Região Uva e Vinho**

Esperamos você!

11 de novembro

