

seghemrevista

Edição 49 | SETEMBRO A DEZEMBRO 2019



ENCONTRO DA GASTRONOMIA E HOTELARIA TROUXE MUITAS NOVIDADES

**1ª Semana Municipal da Gastronomia evidencia
empreendimentos gastronômicos caxienses**



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):** Marcia Ferronato
- ✓ **Bento Convention and Visitors Bureau:** Marcia Ferronato
- ✓ **Comitê Enoturismo:** Marcia Ferronato e Gladimir Zanella
- ✓ **Comitê Polo Gastronômico do Rio Grande do Sul:** Marcia 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 Marcia 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, Marcos Giordani 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:** Geneci Cláudia Capelari Pedroso e Amauri de Almeida Doro
 - Gastronomia:** Rudinei Galafassi e Marcia Ferronato
 - **Flores da Cunha:**
 - Hotelaria:** Rodrigo Prock e Viviane Flório Viapiana
 - Gastronomia:** Fabiano Manrich Fontana e Eni Longhi Rockembach
 - **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:** Alvacir Casarotto e Leticia Ana Fracasso
 - **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.



SETEMBRO:
183 aniversariantes

OUTUBRO:
158 aniversariantes

NOVEMBRO:
157 aniversariantes

DEZEMBRO:
112 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

SUPLENTES

Amauri de Almeida Doro
 Nadir Jose Nizzola
 Carmentiza Busetti

CONSELHO DELIBERATIVO

Antônio Casagrande Sehbe
 João Antônio Leidens
 Nestor André De Carli

CONSELHO FISCAL

Efetivos
 Marciano Pedro Zambiasi
 Matusalem Roberto Ferreira
 Rogério Rizzi

Suportes

Maria Alice Farina
 Marcos Giordani

Zélia Maria Zucco Galafassi

DELEGADOS REPRESENTANTES

Efetivos
 João Antônio Leidens
 Vicente Homero Perini

Suportes

Juliano José Brandalise
 Marcio Luiz Macagnan

DEPARTAMENTOS

SEGH JOVEM

Presidente: Douglas Schuh
Integrantes: Agnicayana Posser | Francielle Ferronato | Amanda Tomazoni de Souza | Rafael Mattos | Cesar Ferronato | Michel Soares

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:

Leandra Romani/QRestaurante, SEGH, Fairo Fry House, Eduardo Benini, Julio Soares/Fotobje-tiva, Faculdade Fátima, UniCesumar, UCS, Marivânia Sartoretto, Ronaldo Monteiro, Cristiane Barcelos, Senac Caxias do Sul, Fabio Campelo, Cléber Rezzadori, Senac Bento Gonçalves, Pale Beer, Reprodução Facebook Devereda Restau-rante, Vagão Filmes/ Vinicius Lovera, SEBRAE, Tour da Experiência, Valéria Loch, Caxias Con-vention Bureau, Bento Convetion, Luana Mugnaga, Atuaserra, IFRS Campus Bento, Zé Carlos Andrade, Wesley Santos, Cassius André Fanti, Facebook Festival Internacional de Folclore de Nova Prata, Merlo Fotografia, Isa Severo / Grupo RSCOM, Thomas D'Ávila, Rubia Frizzo, Leandro Araújo, Freepik, Istock, Luciane Perez, Intercity Caxias, kando, Takai, Nati Machado, Truck Festival, Belise Stédile, Passo do Vinho, Augusto Tomasi 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

”

“Em que pesem os percalços do ano, avaliamos como positivas as conquistas que tivemos. Avançamos em medidas públicas que estão mudando o ambiente de negócios e nos fortalecemos como entidade.”



Chegamos ao final de mais um ano em que tivemos de superar inúmeros desafios para manter nossas operações minimamente saudáveis, num ambiente político e econômico ainda complicado, mas que apresentou alguns avanços interessantes para a tão aguardada recuperação, depois de sofridos períodos de crise, que não está totalmente controlada.

A chegada de um novo governo, em especial federal, gerou um otimismo exacerbado, na expectativa de que, num passe de mágica, tudo se resolveria. Viu-se que isto não é real. Para dar alguns passos à frente foi necessária ampla mobilização social, como foi o caso da aprovação da Reforma da Previdência, imprescindível para o processo de mudanças do país.

Outra importante vitória é recente, e trata da liberdade econômica. Medida fundamental para reduzir o peso do Estado sobre os ombros do empreendedor, que quer evoluir e gerar empregos, mas encontra muitos obstáculos, alguns inaceitáveis. Saudamos a nova lei, que começa a reduzir a burocracia tão nefasta no Brasil. Há, também, medidas que influenciam de forma direta e positiva as nossas atividades, que deverão, ao longo dos próximos anos, incrementar o fluxo nos empreendimentos.

Ainda temos muito que avançar. Não há como adiar as reformas administrativa, tributária e política sob tema de as conquistas já obtidas não surtirem os efeitos desejados. Para tornar-se a Nação desenvolvida econômica e socialmente que desejamos é preciso seguir avançado.

É também importante destacar as novas estratégias do SEGH Região Uva e Vinho, principalmente na oferta de produtos e serviços, sempre visando colaborar para melhorar o ambiente de negócios. São muitas as iniciativas, cabe salientar a oferta de mais de 40 convenio e parcerias

com vantagens para o associado, o sucesso permanente do evento Jantar sob as Estrelas, já uma referência; o Temperar, originária da nova geração de empreendedores; e o encontro anual da categoria e a Feira de Negócios, que assume papel relevante para aproximação de toda a cadeia, gerando oportunidades e amadurecimento das relações. Como novidade deste ano tivemos a Semana Municipal da Gastronomia, em Caxias do Sul, que ocorrerá anualmente, e que reforçou a programação da já conceituada Viagem dos Sabores.

Mas tudo isto, além de cursos, palestras e workshops, reuniões, projetos só é possível pela participação efetiva do empresário em sua entidade. Nos últimos dois anos foi preciso reinventar o sindicato de forma a dar-lhe sustentabilidade e representativa para seguir crescendo e trabalhando em favor dos associados.

Reiteramos a necessidade de a classe manter-se unida e participativa, aderindo ao sindicato por meio da contribuição, sendo ativo nas assembleias e nas iniciativas realizadas. Somente com engajamento do empresariado é que conseguiremos mostrar para toda a sociedade e aos setores políticos, em especial, a importância que temos para fazer do Brasil um país solidário e justo para todos.

Esta presidência deseja Feliz Natal e 2020 repleto de realizações!

VICENTE HOMERO PERINI

Presidente

ASSOCIATIVISMO

Os benefícios da contribuição

A Reforma Trabalhista, vigente há dois anos, estabeleceu novas diretrizes para o funcionamento dos sindicatos empresariais e dos trabalhadores. É preciso reforçar a importância de o empresário participar, voluntariamente, da sua entidade classista, única que efetivamente assume a causa da categoria.

A contribuição é fundamental para a defesa dos interesses do setor e desenvolvimento das empresas, principalmente as de pequeno porte, para os quais os benefícios do associativismo são ainda mais imprescindíveis. Além disso, o fortalecimento do SEGH repercutirá na valorização e vantagens às categorias que representa.

A sua participação fará a diferença!

Ganha o seu negócio, a entidade e a comunidade de forma geral.

Informe-se com Marina Paese no e-mail gerencia@seghuvaevinho.com.br ou telefone 54 3221.266 e com Fabiane Pellegrini em adm3@seghuvaevinho.com.br ou 54 3453.8000



EMPRESÁRIO, AGORA VOCÊ OPTA QUAL DAS CONTRIBUIÇÕES É MAIS VANTAJOSA

MAIS AUTONOMIA, AGILIDADE E VANTAGENS

CONTRIBUIÇÃO EMPRESARIAL

FAIXA EMPRESARIAL CONFORME NUMERO DE FUNCIONÁRIOS	VALOR PARCELA POR FUNCIONÁRIO
0 a 01	R\$ 46,00
02 a 10	R\$ 30,00
11 a 40	R\$ 28,00
Acima de 41	R\$ 26,00

VENCIMENTO EM 04 PARCELAS

CONTRIBUIÇÃO ASSISTENCIAL

FAIXA EMPRESARIAL CONFORME NUMERO DE FUNCIONÁRIOS	VALOR PARCELA POR FUNCIONÁRIO
0 a 01	R\$ 50,00
Acima de 02	R\$ 36,00

VENCIMENTO EM 04 PARCELAS

DEMOS SEGUIMOS



o bom combate se faz com união



Simara Rosalem

BISTRÔ CAFÉ COM ARTE
Bento Gonçalves

“É muito bom contar com o apoio do SEGH que desenvolve projetos e eventos para fortalecimento dos associados e segmentos representados. Além de promover a aproximação e parceria de toda a cadeia produtiva. Outro item a destacar são os benefícios via convênios, nós do bistrô já utilizamos os descontos e serviços.”



Bruno Salim Corvino

FAIRO FRY HOUSE
Caxias do Sul

“Em atividade há menos de seis meses, o Fairo Fry House traz para a Serra Gaúcha um cardápio recheado de sabor e inovação. O restaurante estilo fast food buscou inspiração na gastronomia italiana e americana, sem esquecer o tempero brasileiro. Os pratos principais são o panzerotto italiano, conhecido também como pizza frita, e o burger frito. Além



das conquistas decorrentes da atividade em si, evoluímos muito, neste curto período, com o apoio do SEGH, que nos proporcionou estrutura qualificada na forma de benefícios, convênios e parcerias. O que mais nos atrai - também são sócios Felipe, Fernando, Márcio e

Leandro Perottoni - é o networking, essa possibilidade de contato e de troca de experiências com a entidade e outros associados. Queremos evoluir fazendo parte de algo maior, que compartilhe dos nossos mesmos valores e aspirações”.

FEIRA DOBRA PROJEÇÃO DE NEGÓCIOS

Iniciativa do SEGH Região Uva e Vinho se consolida como evento de negócios e de conhecimentos

Projeção de negócios na ordem de R\$ 2 milhões para os próximos meses e um novo espaço para troca de ideias. Esse é o rescaldo do 10º Encontro da Gastronomia e Hotelaria e 4ª Feira de Negócios Região Uva e Vinho, que o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH) realizou no dia 11 de novembro, no Centro de Eventos dos Pavilhões da Festa da Uva, em Caxias do Sul. Em torno de 900 pessoas, dos 19 municípios que compõem a base da entidade, prestigiaram o evento que, além de contatos,

network e informação, ajudou a encaminhar vendas num volume que é o dobro em relação à edição do ano passado.

O presidente do SEGH, Vicente Perini Filho, enfatizou que o objetivo de ajudar a profissionalizar os setores da gastronomia e hotelaria com as apresentações no Espaço do Conhecimento e a renovação proposta para as próximas ações da entidade. “O momento é de avançar nas conquistas, valorizar ainda mais a categoria e, de forma especial, os associados. Estamos atravessando um período de

mudanças, com alguns avanços com relação à flexibilização da legislação que pode abrir portas e proporcionar um crescimento na atividade e precisamos estar preparados”, propôs.

A realização contou com apoio do Sebrae, Fecomércio/Senac, Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo, Bitcom, Flux Mídia Gastronômica, Supergasbras, Ultragas, Friosul, Sicredi, Mercantec, Stone, Johann e ExpoBento.





ESPAÇO DO CONHECIMENTO ESTREIA COM SUCESSO

Entre as novidades da edição deste ano, o Espaço do Conhecimento esteve lotado nas quatro apresentações. A primeira foi com Thiago Miotto, mostrando as experiências do Ponto dos Cafés e as alternativas práticas para os bares, restaurantes e hotéis. Já o consultor de marketing do Sebrae RS, Thomas Hartmann, falou sobre “Como conquistar clientes pelo Google Meu Negócio e TripAdvisor”. O turismo de experiência foi destacado com a apresentação do case “Hospitalidade e Natureza”, do empreendimento rural Monã, de Canela, com Daniel Castelli. Para encerrar, o chef senegalês Mamadou Séne falou sobre “Gastronomia, sabores e tendências” e elaborou um ossobuco.







EXEMPLO DE SINDICATO MODERNO

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, elogiou o crescimento e a organização do evento, colocando o SEGH como um exemplo do que um sindicato pode realizar pelos seus associados. “Um sindicato moderno precisa ter esse papel de indutor do crescimento do setor, agregar serviços e defender a categoria, oferecer qualificação e oportunidades de negócios”, disse.

PARCERIA COM EXPOBENTO 2020

Documento assinado durante a solenidade de abertura do evento reafirmou parceria já de longa data entre o SEGH Região Uva e Vinho e a ExpoBento. Por meio de documento assinado pelos dirigentes das duas entidades foi formalizada a doação de 18 mil ingressos à ExpoBento 2020 aos associados e parceiros do SEGH.

NOVA IDENTIDADE

A nova identidade, apresentada pelo diretor da Flux Mídia Gastronômica, Mauricio Boeira, faz a junção de alguns preceitos que o evento traz e que devem ser reforçados a partir do próximo ano.





Lucas Bolson, universitário, buscou novidades e ideias para o futuro empreendimento que pretende abrir em breve. “Tenho muito interesse pelas áreas de panificação e pizzas. Aqui pude conhecer vários expositores com esse foco. Também me chamou atenção o crescimento do interesse por produtos orgânicos”.

Juliano Brandalise, comentou que são muitos contatos de novos fornecedores, diferentes matérias primas para agilizar o processo na cozinha, e ótimas palestras no Espaço do Conhecimento. Realmente um grande sucesso a Feira de Gastronomia e Hotelaria.

Rudinei Galafassi, a cada edição do Encontro da Gastronomia e Hotelaria, o SEGH, como parceiro do associado, oportuniza o fortalecimento de laços entre nós e nossos fornecedores. A edição de 2019 além de buscar esta aproximação, trouxe novos e inovadores fornecedores e um espaço para palestras para enriquecer nosso conhecimento. O SEGH vem sendo uma âncora para o empresariado hoteleiro e gastronômico através de suas ações.

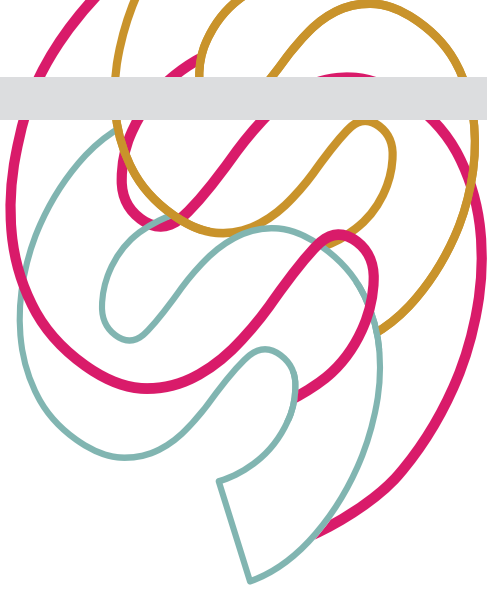
Euclides Sirena, cada ano que passa percebemos o seu crescimento deste evento e satisfação. Notamos maior interesse de parte dos associados, pelas suas presenças e participações. Os expositores atentos e dispostos a oferecendo o melhor de seus produtos, surgindo as negociações e também trazendo muitos benefícios. Parabéns a todos os expositores e a equipe organizadora, desejando que este evento se repita sempre. E que venha o Décimo Primeiro Encontro!!!

Tiago Sartori, o evento promovido pelo SEGH é de suma importância, devido à interação entre os diversos fornecedores e participantes ligados ao segmento, associados ou não. Resultado disso, a troca e adesão próspera de parcerias entre ambos.

”

Impressões dos participantes







RESERVE A DATA DO PRÓXIMO EVENTO

09.NOV.2020

LOCAL: CENTRO DE EVENTOS | PAVILHÕES DA FESTA DA UVA

EXPOSITORES

- AC NUTRIÇÃO
- AGISUL
- AGROINDUSTRIA FRIOSUL
- AGROSUL
- ALIMENTOS PALADAR
- APL ALIMENTOS
- HOSPITAL POMPÉIA - BANCO DE OLHOS
- BAREINHA
- BIOQUALITY
- BIOSANTEL (AMENIX)
- BIOSANTEL (ATLANTICA TOALHAS)
- BIOSANTEL (MACIEL E PIOVESAN)
- BIOSANTEL FRUTMEL
- BITCOM
- BOSS CERVEJAS
- BRINOX
- BUZIN ACESSIBILIDADE
- C&M EMBALAGENS
- CAFÉ CARMELLO
- CAMILU
- CAXIFRUTI
- CHARGERPLUS
- CÂMARA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL – CIC
- COM TATO
- CORAL BRASIL
- DALIA
- DALPER
- DANCHA
- DIRCEU FRANZONI
- DON AFONSO
- DUSCHELL SORBOS CANUDOS
- ECOTECENERGY
- EXPOBENTO
- EXPRESSIVO SABOR
- FACULDADE CENECISTA
- FLEXSUL DISTRIBUIDORA
- FLUX MÍDIA GASTRONÔMICA
- FOCCATO
- FRANCHISING GROUP – PLANQUALITY
- FRUKI
- GALLON SUCOS
- GELO POLAR
- GHEROS
- GNP SEGUROS
- GOURMET EQUIPAMENTOS
- HELLMAX
- HSYSTEM
- INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – IFRS CAMPUS BENTO
- INFOAR
- JOHANN ALIMENTOS
- LEVE SABOR
- LIMPACTO
- MAXIMUS AUTOMAÇÃO
- MELHORAMENTOS
- MERCANTEC SOLUÇÕES
- MINUSSI ENGENHARIA
- MÓVEIS DELUCCI
- MULTIFLON
- NUTRIFRANGO
- ORQUÍDEA
- PETRONIUS SHATZ BIER
- PISANI
- PONTO DOS CAFÉS
- PORTO A PORTO
- POSITIVA MENTE
- REEMAQ
- RELEVO
- SAFRI ORGÂNICOS
- SAUCE TASTY
- SEICOL GROUP
- SEMEARH
- SENAC CAXIAS DO SUL
- SICREDI
- SINDIPETRO
- SÓ COMER
- STONE PAGAMENTOS
- STUDIO FISCAL
- SUPERGASBRAS
- TRENDS
- UCS ESCOLA DE GASTRONOMIA
- ULTRAGAZ
- UNICESUMAR
- UNIP
- UP ACESS
- VALE BIER
- VINHOS DON GIUSEPP
- VINÍCOLA ZANELLA
- ZUPY











Depoimentos expositores



“Participar do 10º Encontro de Gastronomia e Hotelaria e 4ª Feira de Negócios do SEGH foi muito interessante. Contatamos de forma direta com nosso público alvo, formado por restaurantes, empórios, hotéis e pousadas. Saímos com negócios fechados e com muito potencial de vendas futuras. Temos objetivo de continuar participando nas edições futuras”.

Fábio Carvalho, diretor Sáfri Orgânicos



“Foi um prazer participar do evento, onde criamos momentos de interação com os associados do SEGH, apresentando os produtos de nossos parceiros, e encaminhando ótimos contatos. O retorno foi muito positivo”.

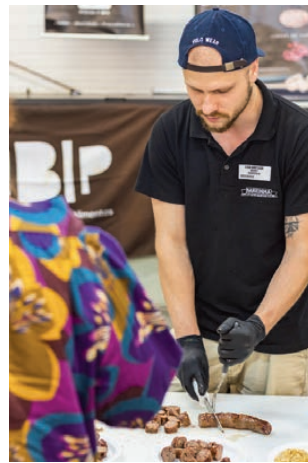
Luis Artmann, Johann Alimentos



“Começamos a parceria com o SEGH em meados deste ano, o que abriu as portas para muitos associados, tornando nosso produto conhecido rapidamente. A degustação de nossos produtos e os contatos pessoais geraram uma cadeia de negócios de maior confiança”.

Shell Homrich, diretor Sorbos Brasil





Esforço coletivo consolida Semana da Gastronomia de Caxias do Sul



Mais de 2,5 mil pessoas prestigiaram a programação deste ano, gerando incremento de público de 10% nos restaurantes participantes

A primeira edição da Semana Municipal da Gastronomia de Caxias do Sul foi marcada por 34 programações, 33 restaurantes participantes, 2,5 mil clientes e cerca de 3 mil refeições servidas. O evento gerou incremento de R\$ 80 mil na economia do município e aumento de 10%, em média, no fluxo de clientes nos empreendimentos gastronômicos.

De 13 a 20 de outubro, estabelecimentos e instituições de ensino ofereceram qualificações, combos promocionais, degustações e jantares temáticos com apresentações artísticas. Entre as atividades da programação, destaque para o evento

âncora 7ª Viagem dos Sabores, que desafiou 17 restaurantes caxienses a prepararem, menus étnicos.

A iniciativa é do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH) Região Uva e Vinho e da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC), por meio da diretoria de Política Turística e Enogastronomia, com o apoio da Câmara de Vereadores. A segunda edição está confirmada para o período de 12 a 18 de outubro de 2020.

Para o presidente do SEGH, Vicente Perini Filho, o balanço é positivo. “Estamos satisfeitos com os números, que uniu a Semana com

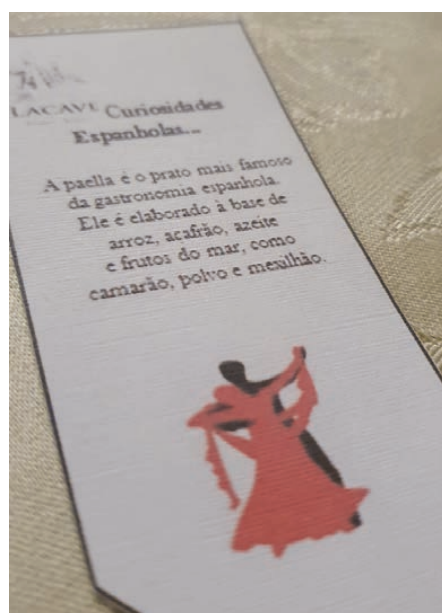
a Viagem dos Sabores. Precisamos destacar, de forma especial, o esforço coletivo entre empreendimentos, instituições de ensino e entidades representativas. Plantamos a semente com o intuito de promover e valorizar a gastronomia caxiense”, avalia.

No entendimento da diretora de Política Turística e Enogastronomia da CIC, Marjorie Balbinot Gasperin, “a ideia desta mobilização é incentivar que as pessoas frequentem estabelecimentos que ainda não conhecem ou que experimentem sabores diferentes daqueles que já frequentam”, complementou.

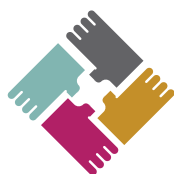




A Semana da Gastronomia de Caxias do Sul foi instituída pela lei municipal nº 8.362/2018, aprovada por unanimidade na Câmara de Vereadores em dezembro de 2018. A proposta é de autoria do vereador Gustavo Toigo e ocorrerá anualmente, sempre na terceira semana de outubro, abrangendo o Dia Mundial da Alimentação, comemorado no dia 16 e unindo-se ao evento Viagem dos Sabores. O objetivo da celebração é promover a gastronomia local e a cultura caxiense. Para Toigo “a Semana Municipal da Gastronomia foi um evento de importância fundamental para a promoção da nossa diversificada culinária que potencializou ainda mais os empreendimentos, divulgando a cultura gastronômica da cidade”, salienta Toigo.







RELAÇÕES COM MERCADO Convênios & Parcerias

ASSESSORIA JURÍDICA



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)

- 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 CÍVEL

Consultas

- ASSOCIADOS e COMPONENTES DA CATEGORIA - Gratuita

Processos

ÁREA COMERCIAL

Consultas

- ASSOCIADOS - Gratuita

QUALIFICAÇÃO



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



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



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



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



Oferta de qualificação gratuita.
Fone: (54) 3455.3200
www.bento.ifrs.edu.br



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



20% de desconto nos cursos.
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



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



Facilidades e condições especiais junto as Instituições Financeiras para a obtenção de crédito para sua empresa.
Fone: (54) 3021.0400
garantiserra@garantiserra.org.br



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



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



20% de desconto na taxa de inscrição para os associados do SEGH
Fone: (54) 3535.1234
vendascx05@emercor.com.br
www.emercor.com.br



10% de desconto nos serviços.
Fone: (54) 3027.1017
adm@resolucaomed.com.br
resolucaomed.com.br



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
www.grupostudio.com.br



Marketing especializado em Gastronomia! Desconto para associados de 10% nos pacotes mensais.
Fone : (54) 3533.6433
flux@fluxmidia.com



Equipe multidisciplinar em Análises Microbiológicas de Alimentos, e Água. Oferecemos serviços exclusivos para o segmento de gastronomia e hotelaria. 20% de desconto na análise de água. 10% na análise de alimentos.
Fone/WhatsApp: (11) 93349.1400 / (11) 99787.1400
cintia@bioquality.com.br
comercial.sp2@bioquality.com.br
bioquality@bioquality.com.br



Uma empresa que tem por objetivo transformar o ambiente de trabalho em um local humanizado, cheio de energia, motivação e livre de dores. 10% de desconto nos serviços oferecidos para associados do SEGH com contribuições em dia
Fone: (54) 9 9993.1956 | 9 9957.1963
positivamentecorpo@gmail.com



Associados do SEGH garantem na contratação do Seguro Solução Empresarial condições exclusivas e ainda para faturas acima de R\$ 200,00 mensais ganham um Seguro Assistência Funeral Familiar + Seguro de Acidentes Pessoais para cada sócio da empresa.
Fone: (54) 3226.4133 | 9 9711.4133
empresa@gnpseguros.com.br
www.gnpseguros.com.br



Somos o cartão fidelidade digital. 5% de desconto para associados sobre o valor da implantação.
Fone : (54) 9 99990.6838 | 9 9164.3017
caxiasdosul@zupy.com.br
www.zupy.com.br



ENGENHARIA 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
(54) 9 9922.2935
troposambiental@gmail.com
www.troposambiental.com.br



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
(54) 9 9976.7814
cleber@biogeneseambiental.com
www.biogeneseambiental.com



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



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
(54) 9 9183.6315
contato@globaleng.com.br
www.globaleng.com.br



NUTRICIONISTAS



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



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



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



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



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



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



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



ASSESSORIAS



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

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



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



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

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



FORNECEDORES



Soluções inovadoras em Acessibilidade – Desconto de 10% na aquisição.

Fone: 54 3290.2866 - Ramal 869
danilo@buzin.ind.br
www.buzinacessibilidade.com.br



Desconto de 16,5% na aquisição de canudos comestíveis, aromatizados e 100% biodegradáveis.

Jacson Bridi - Consultor Exclusivo Serra Gaúcha | Fone: (54) 99970.5359
Email: sorbos.bridi@gmail.com



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



Máquinas para Lavanderia com alto padrão de qualidade aliado a confiabilidade – Desconto de 2% na aquisição.

Fone: (54) 3290.2866
ismael@buzin.ind.br
www.cismal.com.br



Valores diferenciados nos serviços e no P13 e P45.

Fone: (54) 3027.1999 / 9 9114.3687
alexandre@centralgauchadegas.com.br
www.supergasbras.com.br



COMPRAS VANTAJOSAS

Além de usufruir das parcerias e convênios, o associado do SEGH garante vantagens e atendimento diferenciado com estes fornecedores.
Fone: (54) 3221.2666
relacoescommmercado@seghuvaevinho.com.br



LE GOUR



VINICOLA DON AFFONSO



NOVA ALIANÇA
Da terra com o amor da nossa gente



BRINOX COZA haus



Para poder usufruir dos benefícios dos convênios, parcerias e compras vantajosas o associado deve estar com as contribuições em dia

Leandro Indicatti

PALE BEER HOUSE - Caxias do Sul

“Criamos o Pale Beer House com o objetivo de reunir tudo aquilo que mais gostamos em um lugar e oferecer à comunidade. Para fazer isso com excelência e qualidade precisávamos de parceiros, que caminhassem junto. Ao procurarmos uma instituição que nos representasse e oferece-se ajuda em aspectos indispensáveis do negócio, chegamos ao SEGH Região Uva e Vinho. O Departamento de Relações com Mercado apresentou a entidade e nos expôs inúmeros benefícios, passando confiança para seguirmos juntos nessa caminhada”.



Associados que já se beneficiam

MÁQUINAS DE CAFÉ E PRODUTOS

PARA O SEU NEGÓCIO

www.pontodoscafes.com.br

Tudo para seu café

Porto Alegre

51 3325.1009

Av. São Pedro, 777 - São Geraldo

Caxias do Sul

54 3228.2500

R. Pinheiro Machado, 690 - Lourdes



QUALIFICAÇÃO

SÃO MUITAS OPORTUNIDADES COM VALORES ESPECIAIS!



Caxias do Sul:
(54) 3221.2666

adm2@seghuvaevinho.com.br

MARÇO
2020

→ Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BPSA)
parceria Sebrae e Senac

Demais municípios:
(54) 3453.8000

adm3@seghuvaevinho.com.br

CONFIRA OS CURSOS DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO PARCEIRAS DO SEGH



(54) 3535.7300

comercial@fatimaeducacao.com.br

MARÇO
2020

→ Pós-Graduação em Nutrição e Treinamento Físico 4ª
edição



BENTO GONÇALVES



(54) 3452.4200

senacbento@senacrs.com.br

JANEIRO
2020

→ Cozinha para crianças
→ Oficina Culinária de risotos

FEVEREIRO
2020

→ Doces para festas

MARÇO
2020

→ Cozinheiro → Confeiteiro
→ Assistente Financeiro
→ Inglês para jovens e adultos Básico
→ Inglês para crianças Básico





CAXIAS DO SUL



(54) 3225.1666

senaccaxias@senacrs.com.br

FEVEREIRO

2020

- Preparo de Bolos e Tortas → Culinária Massas Frescas e Recheadas
- Doces para Festas e Eventos → Confeiteiro → Salgados para Festas e Eventos → Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Informática Fundamental Office e Mobile → Excel Avançado

MARÇO

2020

- Cozinheiro → Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- Confeiteiro → Culinária Carnes e Molhos → Informática Fundamental Office e Mobile → Técnico em Informática - Módulo A
- Formação Excel → Excel Fundamental → Fotografia digital com Photoshop → Analista de Marketing Digital em Mídias Sociais
- Dicção, Desinibição e Oratória → Inglês para Jovens e Adultos Pré Intermediário 1 e 2 → Inglês para Jovens e Adultos Básico 1 e 2
- Inglês Pré Intermediário 1 e 2 → Inglês Pré Intermediário 1
- Inglês para Jovens e Adultos Avançado 1



(54) 3292-1188

gastronomia@ucs.br

MARÇO

2020

- Chef de Cozinha Internacional UCS/ICIF → Introdução à Gastronomia e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos → Habilidade Práticas de Cozinha → Noções de Gastronomia → Princípios Básicos de Culinária
- Métodos de Conservação

ABRIL

2020

- Garde-Manger → Técnicas de Confeitaria
- Confeitaria Internacional



(54) (54) 3537.9009

Whats: 54 9 9149.5917

polo-caxiasdosul@unicesumar.edu.br

**JAN/
ABRIL**

2019

- Curso de Graduação Produção Cervejeira
- Curso de Graduação Segurança Alimentar
- Curso de Graduação Gastronomia
- Curso de Graduação Empreendedorismo
- Pós Graduação em Gastronomia Funcional e Natural
- Pós Graduação em Gestão Estratégica em Negócios Gastronômicos
- MBA Economia Criativa

Unicnec oferece curso de gestão em turismo

O Centro Universitário Cenecista de Bento Gonçalves (Unicnec) realiza até março do próximo ano processo vestibular para ingresso no curso de Tecnólogo em Gestão de Turismo, recentemente incorporado à grade da instituição. O gestor de turismo caracteriza-se como um profissional qualificado a atuar no planejamento e organização das mais diversas áreas da atividade, como eventos, meios de hospedagens, prefeituras e órgãos

públicos, agências de viagens e vinícolas, dentre outros.

O curso tem 1.640 horas de aula, divididas em quatro semestres, cada um com cinco disciplinas presenciais, ministradas de segunda a sexta, à noite, e uma disciplina na modalidade ensino a distância. As inscrições podem ser feitas em inscricoes.cnec.br. As provas são agendadas e aplicadas de segunda a sábado. A inscrição não tem custo.



QUALIFICAÇÃO

CURSOS/WORKSHOPS SEGH

Boas Práticas



Nos meses de outubro, novembro e dezembro, foram ministrados cursos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A iniciativa foi do SEGH em parceria com o Sebrae e Senac nos municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Veranópolis. O programa incluiu temas relacionados à segurança dos alimen-

tos, como recebimento, armazenamento e distribuição; normas e condutas para manipuladores; manipulação segura envolvendo processos de pré-preparo e preparo, congelamento e descongelamento, e cocção; controles fundamentais e demais requisitos legais em conformidade com as legislações vigentes.

Aperfeiçoamento para garçons

O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria e o Senac Caxias do Sul promoveram curso de garçons, ministrado por Felipe Reginato Biondo, treinador e avaliador da Ocupação Serviço de Restaurante nas Competições Senac de Educação Profissional. O objetivo foi o de reciclar os profissionais. Nesta direção, o conteúdo abordou capacitação em hospitalidade, ética e postura profissional, apresentação pessoal, atribuições e responsabilidades, rotinas e procedimentos, a praça e os tipos de serviços, utensílios, materiais e equipamentos, mise en place, higiene e segurança alimentar, elaboração de drinks e a arte de servir.



FORMATURAS / CURSOS PARCEIROS

Bancas finais



No dia 18 de setembro ocorreu a Banca do Padeiro, evento que marca o encerramento do curso do Senac Caxias do Sul e procede à avaliação final da turma. A atividade teve a participação de 50 convidados, entre familiares, amigos e autoridades que provaram preparações inspiradas no tema “Volta ao Mundo dos Pães”. O SEGH teve a representação do vice-presidente, Marcos acompanhado pela esposa,

Neure Ferronato.

Em outubro, nos dias 3 e 14, foram realizadas bancas do curso confeitiro. As preparações foram inspiradas nos temas “A Confeitaria Pelo Mundo” e “Filmes”, respectivamente. Na banca do dia 3, o SEGH foi representado pela diretora Carmenzita Buseti; e, no dia 14, pelo integrante do Departamento Jovem do sindicato, Cesar Ferronato.



Caminhos de Pedra qualifica garçons

Ao longo dos últimos meses, o SEGH em parceria com a coordenação do roteiro Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, promoveu uma série de cursos para o aperfeiçoamento dos serviços de garçons e atendimento. Foram quatro momentos, com temas diferentes, realizados em vinícolas do roteiro. Na Vinícola Lovara, o tema foi vinificação; na Casa Fontanari, técnicas de degustação; na Cantina Strapasson, vinhos de mesa e sucos; e na Vinícola Salvati & Sirena, serviço de vinho. Para a presidente do Roteiro Caminhos de Pedra Maristela Lerin, os proprietários das vinícolas, restaurantes e pousadas e a Diretora Executiva do SEGH Marcia Ferronato esta parceria traz conhecimento e diferencial ao roteiro.

Senac desenvolve Projeto Integrador



O curso de Cozinheiro do Senac de Bento Gonçalves possui um módulo conhecido como Projeto Integrador, que tem o objetivo de realizar uma atividade que englobe o máximo de conhecimentos adquiridos pelos alunos. Para a turma concluinte em novembro foram realizados três encontros para apresentação, divididos por grupos de trabalho.

Em cada momento estavam presentes representantes do Senac, professores e conhecedores da área para apreciação e avaliação. No dia 19 de novembro, o SEGH esteve representado pela diretora executiva Márcia Ferronato. Neste dia, os alunos elaboraram petiscos utilizando proteína de porco.

Jantares Alunos na Cozinha



O Senac de Caxias do Sul realizou, em outubro e novembro, a 19ª e 20ª edições do Jantar Alunos na Cozinha, que marcam o encerramento e servem de avaliação final para o curso de cozinheiro. A renda líquida arrecadada com a venda dos ingressos nos dois jantares foi destinada ao Centro Cultural Jardelino Ramos, que atende crianças em situação de vulnerabilidade social.

A turma de outubro, que se formou no dia 17, escolheu o tema “Mulheres Fortes do Brasil”. Sob a supervisão dos docentes Natalia Pezzi e Matheus Troglio, elaboraram pratos inspirados em mulheres de diferentes etnias, que foram muito importantes para o país.

O jantar teve apoio da Altos do Vale - Casa de Eventos, Fábio Campelo Fotografias, Parafernália Som e Luz, Sindilojas Caxias do Sul, De Moraes Psicologia, Ziriguidum Comida Urbana, Ruy Joalheria e Ótica, Orquídea e Vinícola Aliança. O SEGH foi representado pelo vice-presidente, Marcos e sua esposa Neure Ferronato.

A edição do dia 20 de novembro foi a última do ano. Reuniu em torno de 100 pessoas, as quais provaram pratos inspirados no tema “Serra Gaúcha Queijo & Vinho: Valorizando os Ingredientes da nossa Terra”. Como parceiros, Altos do Vale - Casa De Eventos, Fábio Campelo Fotografias, Parafernália Som e Luz, Vinícola Arbugerri, Orquídea e De Moraes Psicologia. O SEGH foi representado pelo diretor Rogério acompanhado por sua esposa Andrea Rizzi.

UCS/FISAR forma nova turma de sommeliers

No dia 23 de novembro, a UCS Escola de Gastronomia realizou o jantar de entrega dos certificados aos concluintes da terceira turma de Sommelier Internacional UCS/FISAR do ano. Desenvolvido nos turnos da manhã e tarde, o curso de 52 horas-aula foi conduzido pelo professor Roberto Rabachino. A coordenação coube ao chef Mauro Cingolani, diretor técnico da Escola de Gastronomia. Interessados em participar do curso podem pedir informações pelo e-mail gastronomia@ucs.br ou telefones (54) 3292-1188 e (54) 9 9985-8167. Na ocasião o SEGH estava representado pelo diretor Gladimir Zanella.



fique de OLHO

O empregado pode ser contratado para realizar mais de uma função?

No entendimento da Justiça, sim. Mas são necessários alguns cuidados simples para evitar transtornos nas relações de trabalho

Viridiana Sgorla

VSM Advogados

“Vendedora que realizava tarefas compatíveis com o trabalho não ganha acréscimo salarial por acúmulo de função”. Esse é o título de uma notícia publicada pelo Tribunal Regional do Trabalho do Rio Grande do Sul, em um tipo de ação que tem se tornado comum na Justiça do Trabalho, onde os empregados pedem acréscimo salarial por acúmulo de função, buscando reparação financeira por exercer mais de uma atividade ao mesmo tempo.

No caso relatado, a autora da ação alegou que, além de vendedora, desempenhava uma série de outras atividades, como registro de entrada e saída de mercadorias, atualização de relatório de vendas, confecção de cartazes, coleta e encaminhamento de sugestões de clientes, organização da exposição de produtos na loja, preparação de vitrines, encaminhamento de produtos para assistência técnica e carregamento de produtos vendidos até os veículos dos clientes. Por essa razão, entendeu que merecia receber acréscimo salarial.

O pedido foi negado pelo juiz de primeiro grau sob o argumento de que as tarefas relatadas são inerentes à função para a qual a autora foi contratada e, inclusive, descritas no Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP) da empregada, além de serem compatíveis com a sua



condição pessoal. Mesmo que assim não fosse, o exercício das tarefas relatadas pela empregada somente autorizaria o pagamento de diferenças salariais no caso de funções de maior complexidade e responsabilidade, com previsão legal, normativa ou regulamentar de remuneração superior àquela em que enquadrado o empregado, o que não se verificou no caso.

No Tribunal, em segundo grau, o entendimento foi o mesmo, negando o pedido da empregada. Segundo a sentença, o acréscimo salarial só é devido quando a empresa, ao longo do contrato, passa a exigir do trabalhador tarefas estranhas e mais complexas do que as contratadas, pelo mesmo salário, locupletando-se indevidamente.

Assim, para que fique caracterizado o acúmulo de funções, a atividade exercida além da principal deve ser incompatível com o contrato de trabalho firmado entre as partes, de forma que se observe prejuízo para o trabalhador pelo exercício efetivo das duas funções ou de função diferenciada acrescida ao conteúdo ocupacional originalmente contratado. Deve se tratar de tarefa mais complexa que aquela originalmente contratada, ou melhor remunerada na empresa.

Portanto, não há nenhum impedimento legal de que o empregado exerça várias atividades ao mesmo tempo. O importante é que, nesses casos, fique claro ao trabalhador quais serão as atividades que deverá desempenhar, pelo salário que foi ajustado, que elas estejam descritas em seu contrato de trabalho e todos os demais documentos da contratualidade (como o PPP citado, por exemplo), além de haver o devido treinamento, se necessário. São cuidados simples, que podem evitar grandes transtornos nas relações de trabalho.

“O acréscimo salarial só é devido quando a empresa, ao longo do contrato, passa a exigir do trabalhador tarefas estranhas e mais complexas do que as contratadas, pelo mesmo salário, locupletando-se indevidamente”

Semana do Empreendedorismo é marcada com intensa programação

Empresas associadas receberam homenagens do SEGH e da Prefeitura

Realizada de 4 a 11 de novembro, a IX Semana Municipal do Empreendedorismo de Caxias do Sul teve, em sua programação, homenagens para empresas, entidades, sindicatos e instituições que empreendem e investem no município de Caxias do Sul. Também ocorreram oficinas,

palestras, feiras e painéis. Este ano, o evento teve como tema o “Desenvolvimento e Ecosistema Colaborativo”.

No segmento turístico, o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH) e a Secretaria de Desenvolvimento Trabalho,

Econômico, Trabalho e Emprego distinguiram empresas associadas que completaram 10, 20 e 30 anos de atividades. A entrega dos certificados ocorreu na sede do SEGH. Foi feita também a entrega do troféu ao Excelsior Hotel pela passagem de seus 60 anos.

ASSOCIADOS HOMENAGEADOS

10 ANOS

Barão do Café
Lancheria e Restaurante Censi
Urca Centro
Van Gogh Café

20 ANOS

Água Doce Cachaçaria
Cantina Imigrante
Restaurante Famiglia Gelain

30 ANOS

La Fabbrica Juventus
Lancheria Gato Preto

40 ANOS

Bar Palli
Doce Docê

60 ANOS

Excelsior Hotel



Workshop – Como parte da programação, o Departamento Jovem do SEGH, em parceria com a Flux Mídia Gastronômica, empresa especialista em geração de conteúdo e marketing para gastronomia, promoveu o workshop “Fotos que vendem”. O conteúdo abordou a influência de uma boa fotografia para divulgação de produtos em redes sociais e a importância da ambientação na fotografia. Também houve uma sessão prática, onde os

participantes puderam utilizar seu celular para compor fotografias, utilizando dicas de iluminação, configurações e ideais na câmera do próprio aparelho.





▲ PAI E FILHO À FRENTE DE NOVO PROJETO

O jovem chef de cozinha Arthur De Antoni Perini (19) junta-se ao pai Vicente Perini Filho na condução do Q Restaurante, espaço em funcionamento desde outubro no Mezanino do Centro Comercial W Tower, em Caxias do Sul. Com área de 450m² e capacidade para 150 pessoas sentadas, o empreendimento teve investimento superior a R\$ 600 mil e gerou 20 empregos diretos.

A base do cardápio são grelhados e pratos da cozinha contemporânea. O menu tem ingredientes sazonais, valorizando as produções locais e orgânicas, além de opções para o público vegetariano e vegano. A cozinha está exposta, envolta por vidros transparentes. Há, ainda, o espaço Q Street, para drinks e petiscos para happy hour, e serviço de bartender com bebidas personalizadas e aperitivos à base de legumes e pães grelhados ou com técnica de defumação.

Vicente Perini Filho fundou, em 1996, o espaço de eventos Quinta Estação, que encerra as atividades no final do ano. Com isso, a partir de janeiro de 2020, o Q Restaurante terá dedicação exclusiva de pai e filho.

LA PADOCA DELL'ORA INICIA ATIVIDADES ▼

Com a proposta de ofertar produtos gourmet exclusivos e feitos na hora, a La Padoca Dell'Ora iniciou atividades em Bento Gonçalves. De acordo com um dos sócios, Sidinei Comin, o estabelecimento tem por essência o conceito de produto “da hora”. Dentre eles, pães artesanais, cucas, bolos, tortas, salgados e doces diferenciados, como medialunas argentina, churros espanhol, pretzel alemão e pastel de nata e Santa Clara. Pizzas e sanduíches são montados na hora, com personalização ao gosto do cliente.

“Queremos proporcionar ao nosso cliente uma experiência de auto atendimento, conveniência ou que ele possa degustar em nosso ambiente. Unimos produtos únicos num ambiente diferenciado.” Este é objetivo dos sócios Sidinei Comin, Volnei Comin e Marcos Vinicius Cousseau.



DEVEREDA RESTAURANTE É NOVA OPÇÃO EM BENTO

A mescla das culinárias italiana e gaúcha é base do cardápio do Devereda Restaurante, nova opção para a gastronomia regional. Localizado em Bento Gonçalves, o empreendimento tem o comando do casal Rodrigo Chaves Caillava e Sandra Fronza Caillava, há 20 anos na cidade, e de Paola Chaves Caillava, que mudou-se há 15. Os irmãos Rodrigo e Paola são naturais de Dom Pedrito e Sandra, de Tucunduva. Na cidade natal, Rodrigo trabalhou em churrascaria por dois anos e a irmã é amante incondicional da culinária. A esposa Sandra é farmacêutica. O estabelecimento funciona ao meio-dia e à noite.



▲MDBF INVESTE EM NOVOS ATRATIVOS

Reunindo norte-americanos e alguns dos principais nomes da cena nacional, o 12º Mississippi Delta Blues Festival (MDBF) atraiu mais de 10 mil pessoas em três dias de realização, no Largo da Estação Férrea. Os organizadores, tendo à frente o empresário Toyo Bagoso, acrescentaram várias novidades. Dentre elas, os cortejos carnavalescos com banda marcial inspirados no Mardi Gras e um concerto blueseiro, apresentado pela Orquestra Sinfônica da Universidade de Caxias do Sul, com diversos solistas. O festival também firmou parceria inédita com entidades do estado do Mississippi, que estiveram presentes com comitiva e estandes próprios voltados para turismo e intercâmbio.

Em 2020, além do evento em Caxias, em novembro, o festival terá sua segunda edição no Rio de Janeiro, em maio. Em agosto, a edição especial será em Gramado, durante o Festival de Cinema.

▼ 1º TRUCK FESTIVAL

Nos dias 15 e 16 de novembro, o Canta Maria Gastronomia, juntamente com o Pub Latitude 29, promoveu o 1º Truck Festival Bento Gonçalves. O evento garantiu uma série de atrações ao público participante, com show de caminhões, gastronomia e apresentação de bandas. A organização anunciou a segunda edição para 2020.



LAGHETTO ABRE NOVA OPERAÇÃO EM BENTO ▶

Com investimento de R\$ 80 milhões, a Forma Espaços Imobiliários inaugurou o novo Laghetto Viverone Estação. O empreendimento de 15 andares, com 205 apartamentos, está localizado na entrada de Bento Gonçalves. É o quarto empreendimento resultante da parceria da Forma Espaços Imobiliárias, com a incorporação, e da Rede Laghetto, com a administração.

A área de 9.197 m² foi construída a partir de uma vinícola datada dos anos 50. A estrutura ainda



contempla dois subsolos com garagens e áreas de apoio; auditório, saguão e academia no segundo andar; restaurante com 116 lugares; e centro de convenções multiuso para 350 pessoas.



▲ PALE BEER HOUSE PROPÕE NOVO CONCEITO EM PUB

Com inspiração na arquitetura e cultura da Bélgica, o Pale Beer House é uma das mais recentes opções de gastronomia e diversão em Caxias do Sul. Localizado em frente ao Monumento ao Imigrante, na BR-116, o empreendimento tem o comando dos sócios Patrick Menezes Staehler e Leandro Antonio Indicatti.

São dois andares divididos em 330 m², com parte externa, deck e mezanino. A principal atração do pub, as cervejas, recebem destaque. São 10 torneiras, sendo uma da cerveja belga Delirium, considerada a melhor do mundo, e as outras com as marcas nacionais Altenbrück, Imaculada, Ordeo e Stier. Também estão à disposição 30 estilos de cerveja belga em long neck e 15 drinks diferentes. O cardápio é todo inspirado na culinária belga.

EMPRESÁRIOS E SEGH FORMAM REDE PARA CONSOLIDAR A VIA GASTRONÔMICA

O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH) estimula há alguns anos atividades e projetos para dar maior visibilidade à Via Gastronômica, que compreende a Rua Herny Hugo Dreher, Avenida Planalto e os entornos, em Bento Gonçalves. Dentre as principais ações já realizadas estão o evento Jantar sob as Estrelas, que chega à sua 11ª edição, em fevereiro de 2020; a elaboração de projetos com foco na humanização da região, reuniões com empresários e associação de moradores, a decoração do Natal, em parceria com a Secretaria Municipal de Turismo.

O entendimento atual da entidade é da necessidade de avançar. Neste sentido, encaminhou parceria com o Sebrae RS para estruturar um planejamento, integrando os empresários localizados no território, com definição de objetivos, metas e dos papéis de cada um, além do maior comprometimento dos envolvidos. Os pontos centrais são a formação de rede, unindo o grupo em torno da Via Gastronômica; definição da identidade do território; e tornar o espaço conhecido por sua marca.

Para coordenar o trabalho foi criado o Comitê pró-Via Gastronômica, composto pelos empresários André Brandelli, Camilo Geremia, Sidinei Comin e Vinícius Buffon, e a diretora executiva do SEGH, Marcia Ferronato. O grupo deverá reunir-se mensalmente para dar encaminhamento ao projeto.

Objetivo é dar visibilidade ao território, tornando-o uma nova referência turística em Bento Gonçalves



Segundo Marcia Ferronato, o slogan do SEGH “Realizar é o que nos une” é o norteador destas ações. “Os empresários precisam ter foco no que fazer para fortalecer a rede e valorizar este território”, assinala. Lembra que o espaço, constituído a partir de sete estabelecimentos, atualmente conta com perto de 40 ligados à gastronomia e hotelaria, chegando a 85 quando consideradas as demais atividades.

Buffon indica como próximos passos a criação de grupos de trabalho de marketing, recursos, infraestrutura, eventos e capacitação. “A união dos empresários assegurará uma experiência acolhedora e prazerosa, coroando a Via Gastronômica como excelente opção para turistas e moradores de Bento Gonçalves”, reforçou.

Na avaliação de Comin, a

integração dos empreendimentos da gastronomia, hotelaria, cultura, lazer e comerciais dará origem a uma excelente opção de destino, concentrando diversas experiências. Para Brandelli, a Via Gastronômica é a concretização de mais um opção turística de Bento Gonçalves, ofertando ao visitante e comunidade a possibilidade de várias opções e sensações num ambiente agradável e aconchegante.

Geremia assinala que o planejamento estratégico da Via Gastronômica permite visualizar uma grande oportunidade por sua localização no eixo entre os roteiros Caminhos de Pedra e Vale dos Vinhedos. “Estamos criando um ambiente de engajamento com todos os estabelecimentos e a comunidade do Bairro São Bento para, juntos, nos tornarmos referência em atrativo e na arte de bem receber”, sinalizou.

Atividade turística crescerá com novas medidas públicas

Alexandre Sampaio

Presidente da Federação Brasileira da Hospedagem e Alimentação

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, Alexandre Sampaio, projeta que as medidas adotadas pelo governo federal, ao longo deste ano, resultarão no incremento do potencial do turismo no Brasil. Sampaio participou do 10º Encontro do Hoteleiro e Restauranteiro e 4ª Feira de Negócios, realizados pelo SEGH Região Uva e Vinho, em novembro, em Caxias do Sul.

O dirigente ressaltou como essenciais ao desenvolvimento do turismo nacional a liberação de vistos para turistas americanos, chineses, australianos, japoneses e indianos; abertura do mercado da aviação nacional para empresas estrangeiras, isenção de imposto para importação de equipamentos para parques temáticos e criação de zonas turísticas diferenciadas em parceria com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Também considera importante a migração da área da cultura para o Ministério do Turismo.

Sampaio estima que o faturamento da atividade turística, neste ano, alcance perto de R\$ 27 bilhões, incremento de 6% sobre 2018. Destaca que a recuperação, ainda lenta, deverá acelerar no próximo ano em função das ações públicas já consolidadas e de outras em andamento.



”

“É preciso estudar alternativas para legalizar essa atividade, sem onerar o consumidor e de uma forma que os municípios possam ter alguma contrapartida, já que é uma atividade que tem crescido de forma exponencial”

O presidente também citou a necessidade de estabelecer algum tipo de equiparação de plataformas de hospedagem com o setor hoteleiro para que não ocorram perdas ainda maiores e concorrência desleal com os

empreendimentos. “É preciso estudar alternativas para legalizar essa atividade, sem onerar o consumidor e de uma forma que os municípios possam ter alguma contrapartida, já que é uma atividade que tem crescido de forma exponencial”, concluiu.

PROJETO **GASTRONOMIA DA EXPERIÊNCIA**

INICIATIVAS VALORIZAM PRODUTOS E CAPACITAM
EMPREENDEDORES

O Sebrae RS, por meio dos projetos Gastronomia de Experiência Serra Gaúcha e Investe Turismo com apoio do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, desenvolve nos últimos meses uma série de ações para a classe empresarial. Uma delas foi a participação no Mesa SP, promovido pela revista Prazeres da Mesa, e considerado um dos maiores eventos do setor da América Latina.

A atividade reúne chefs renomados para atuarem em workshops, degustações, jantares, exposições e outras atividades. A programação ainda contempla o Congresso Mesa Tendências, as aulas e vivências do Mesa ao Vivo e a feira de cultura, música, arte e comida.

O Sebrae montou o Estande Viva RS para valorizar a gastronomia regional através de produtos típicos, premiuns e artesanais. Nesta linha levou como convidado o chef Rodrigo Bellora, referência na culinária nacional e na gastronomia de experiência para fazer a curadoria do espaço. Convidado pela organização, o chef ministrou uma aula em que apresentou o carreteiro de matambre com ovo de codorna. Os produtos foram selecionados pela singularidade, representatividade e participação nos projetos do Sebrae. Neste formato, foram apresentados produtos de 56 empresas.

Além das degustações, a programação diária no estande era encerrada com apresentação musical gauchesca. As regiões turísticas apresentadas compõem o projeto Investe Turismo: Porto Alegre, Serra Gaúcha e Missões.



Desvendando segredos da carne premium

Micro e pequenas empresas da cadeia produtiva da carne da Serra Gaúcha, integrantes de projetos coletivos do Programa Juntos para Competir - pecuaristas, casas de carnes, restaurantes e parceiros – participaram da Missão Empresarial do Projeto Carne Bovina Gourmet dos Campos de Altitude do RS, em São Paulo, de 28 a 31 de outubro. O gestor de projetos do Sebrae RS, Gustavo Angelo Rech, destaca que São Paulo é uma das referências no mercado de carne premium.

As carnes vermelhas, especialmente a bovina, são destaque na gastronomia paulista. Com esse cenário, a missão empresarial proporcionou aos empresários



a visualização da cadeia da carne do prato ao pasto, um dos objetivos do projeto. Os empresários estiveram em almoços e jantares em restaurantes que operam com estes produtos; visitaram estabelecimentos comerciais especializados; e participaram de workshop conceitual sobre o produto, seguido de visita à fábrica da Prime Cater, acompanhada de degustação de cortes preparados em charbroiler e discussão sobre diferentes tipos de churrasqueiras.

OUTRAS INICIATIVAS

- **Belém do Pará:** missão de 28 empresários para conhecer a gastronomia local e as potencialidades turísticas;
- **Open Food Inovation Summit:** visita técnica de 19 empresários, em 10 de setembro, a Porto Alegre, para aprofundar conhecimentos sobre o futuro da alimentação;
- **Programa de harmonização** de vinhos e cervejas;
- **Storytelling** para bares e restaurantes visando levar informações sobre como criar mais engajamento no público interno e externo; projeção da imagem empresarial e das marcas, direcionada para a gastronomia; fomento de práticas eficazes de marketing emocional; e subsídios para o desenvolvimento de conteúdos;
- **Workshop** com consultoria sobre comunicação e posicionamento digital para gastronomia. O objetivo foi o de capacitar os participantes para utilização da ferramenta digital visando maior conversão. Cada empresa teve seis horas de consultora individual para complementação do trabalho;
- **Programa Indicadores Carne Premium** com ênfase em formatação de controles operacionais internos; estruturação de controles para formatação de preços dos cortes; revisão e ou implementação dos controles de caixa, de ações mercadológicas realizadas e comerciais (clientes e tipos de cortes), bem como rupturas de venda por falta de cortes.

MERCADO DE ALIMENTOS E BEBIDAS É PAUTA DE ENCONTRO

Profissionais do segmento de alimentos e bebidas foram reunidos em um mesmo local para trocar ideias e construir conexões. O Encontro de Negócios - Inovação e o Mercado de Alimentos e Bebidas ocorreu no Restaurante Puerto Del Toro, no Shopping Iguatemi Caxias.

A pauta tratou sobre o mercado de alimentação, inovações e tendências no segmento de alimentos e bebidas. “O mercado está bem aquecido. Por isso,

é interessante que todos os elos estejam atentos às novidades”, afirmou o gestor do projeto do Sebrae RS, Gustavo Angelo Rech.

A programação incluiu painéis, palestras, bate-papos e troca de experiências. O evento teve organização da Farsul, Senar-RS e Sebrae RS, por meio do Programa Juntos Para Competir, que tem vários projetos com foco nos principais elos da cadeia de alimentos e bebidas da região.

CAXIAS CRIA FESTIVAL DE RUA

O dia 8 de dezembro foi marcado pela realização da primeira edição do Festival de Arte, Cultura e Gastronomia de Caxias do Sul (Sálvia). A iniciativa realizada na Praça das Feiras reuniu 20 espaços gastronômicos, entre restaurantes, cervejarias, bares e vinícolas. Ainda, haverá espaço para manifestações culturais como shows musicais e exposições de artistas locais.

A realização é do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria (SEGH) Região Uva e Vinho e da Interface Comunicação e Eventos, com promoção do Sebrae RS. Para Gustavo Angelo Rech, Gestor de Projetos do Sebrae RS, o evento é oportunidade essencial, não somente para valorizar a gastronomia do município, mas também o setor de turismo. O presidente do SEGH Região Uva e Vinho, Vicente Perini Filho, projeta o evento como um marco para o turismo. “Esse evento é uma demonstração de como projetar a nossa região”, resume.

De acordo com Lisete Alberici Oselame, diretora da empresa de eventos Interface, o desejo é tornar o festival integrante do calendário municipal de eventos. “Conseguimos mostrar para um grande público, em um único evento, os talentos do setor”, destaca.

EXPOSITORES: Alameda Pizzaria, Altos do Vale Casa de Eventos, Baitakão, Boaz Restaurante, Boss Cervejas Artesanais, Brazza, Dileta Pastelaria, Don Claudino, El Viajero Hamburgueria, Galeteria Alvorada, Hamburgo Steak Hamburgueria, Pane & Salute, Q Restaurante, Schatz Cervejaria, Tapiocaria Caxias, The Bah, Vinícola Conceição, Vinícola Don Severino e Zero 54

PATROCINADORES: Marcopolo, Boccati, RAR, SMV e Pátio da Estação.

APOIO: MobiCaxias

ESPAÇO SEBRAE RS TEM NOVO GESTOR NA SERRA



O Sebrae RS celebrou, em 8 de novembro, o primeiro ano de inauguração do novo espaço de negócios na Serra Gaúcha, em Caxias do Sul. A sede, localizada na Rua Sinimbu, 816, Bairro Nossa Senhora de Lourdes, foi projetada para atender as demandas dos 49 municípios da região e coloca à disposição uma equipe de mais de 30 colaboradores, preparada para prestar todo tipo de aconselhamento, treinamento, consultoria, assessoria e informação. Também foi apresentado Cesar Samuel do Nascimento como novo gestor da unidade regional.

De acordo com levantamento da entidade, ao longo deste ano foram realizados mais de 240 eventos e atendidas em torno de 7,5 mil pessoas. O novo endereço apresenta layout diferenciado, com área mais orgânica e interativa. São 345m² na parte térrea e mezanino com cerca de 230m². Com estrutura modular, há possibilidade de receber eventos em duas salas, cada uma com capacidade para 32 pessoas, ou integrando os espaços.

TOUR DA EXPERIÊNCIA COMPLETA 13 ANOS



Idealizado em 2006, com apoio do Ministério do Turismo e Sebrae, o Tour da Experiência mantém até hoje a rede de cooperação. O grupo de empresários, com suporte do SEGH e Sebrae, segue trocando informações e boas práticas, além de buscar consultorias para melhorias na gestão e promoção dos produtos e destino. As visitas técnicas também propiciam a qualificação e provocam a saída da zona de conforto. Neste ano, o grupo visitou o roteiro do Vinho São Roque, em São Paulo.

ATUASERRA ELEGE NOVO COMANDO

A empresária Sabrina Spiandorello Cardoso é a nova presidente da Instância de Governança Regional Uva e Vinho (Atuaserra) em substituição ao empresário garibaldense César Nicolini. A eleição ocorreu em assembleia geral da entidade realizada no dia 26 de novembro, no Hotel Casacurta, em Garibaldi.

Proprietária da Vale das Vinhas Turismo, Sabrina acumula experiência como integrante do trade turístico da Serra Gaúcha, desde a liderança como presidente do Bento Convention Bureau nos últimos dois anos, até a participação na diretoria de entidades, como a Fundaparque e o Conselho Municipal de Turismo de Bento Gonçalves. Durante a assembleia, César Nicolini apresentou as principais ações desenvolvidas na gestão 2017-2019 e agradeceu a todos os associados pela confiança.

A Atuaserra tem por missão promover o desenvolvimento do turismo sustentável na Região Uva e Vinho da Serra Gaúcha. Atualmente, coordena as ações de desenvolvimento do turismo regional de 29 municípios e 10 entidades privadas associadas.



DIRETORIA EXECUTIVA 2020-2022

Presidente: Sabrina Spiandorello Cardoso

Vice-presidente: Juliano Brandalise

Tesoureiro: Clacir Romagna

Secretária: Cristiana Gaier

Conselho Fiscal: Márcia Ferronato e Neli Toscan Vieira



CAXIAS CONVENTION LANÇA AÇÃO DE INCENTIVO AO TURISMO

O Caxias Convention & Visitors Bureau lançou uma campanha de descontos voltados para turistas que se hospedarem nos hotéis associados. A iniciativa constitui-se na distribuição de vouchers durante o check-in. Inicialmente, a distribuição é feita nos hotéis Personal Royal, Cosmos, Blue Tree, Ibis, Intercity, Axten Dall´Onder, Sky Samuara, Swan, City e Personal Smart, em Caxias do Sul, e Holiday Inn, em Farroupilha.

São cartões que oferecem descontos de 10% a 30% em restaurantes, galeterias, bares, cantinas, pizzarias, agência de viagem, transfers, passeios turísticos e outros serviços oferecidos por associados ao Caxias Convention. O desconto é definido pelo estabelecimento que adere à campanha.

Na fase inicial, participam Bela Vista Parque Hotel com o serviço do Café Colonial; o Grupo Di Paolo, através da Galeteria do Bairro de Lourdes e do restaurante da Praça de Alimentação do Shopping Iguatemi; Cantina Tonet, com restaurante e loja; Arte do Turismo, Restaurante Forquetense, Sica Restaurante, Mississippi Bar e Rayan SPA. De acordo com o presidente da entidade, Valmir Francisco dos Santos, outros estabelecimentos já manifestaram interesse em aderir à promoção.

BCB CONFIRMA NOVOS EVENTOS EM BENTO

O trabalho conjunto do Bento Convention Bureau (BCB) e da Fundaparque confirmou a realização de mais dois eventos em Bento Gonçalves. O 72º Congresso Brasileiro de Botânica e a XXXIV Conferência Interamericana de Contabilidade ocorrerão em setembro e outubro de 2021, respectivamente. Integrante do Conselho Fiscal do BCB e vice-presidente da Fundaparque, Gilberto Durante, reconhece que o comprometimento e envolvimento do Convention com as candidaturas para os dois eventos, apoiado pelos demais parceiros e entidades, foi estratégico para o sucesso das captações.

Este é o propósito do Bento Convention que tem continuidade na gestão de Gabrielle Signor Rodrigues, empossada na presidência em setembro deste ano. “A garantia de a cidade receber um encontro internacional no segmento da contabilidade, por exemplo, reforça que a realização de eventos com excelência garante não apenas seu retorno, como a captação de novos com instâncias inclusive maiores”, assinala a presidente.



DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

COMPROMISSO COM FIM DA FOME

Em Bento Gonçalves, a IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional ocorreu em 3 de setembro para o debate de propostas que foram levadas à instância estadual. Esta se constitui em espaço para discutir a ampliação e o fortalecimento dos compromissos políticos visando à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.

A atividade ocorreu em 16 de outubro, quando é comemorado o Dia Mundial da Alimentação. A data é celebrada em diversos países com o objetivo de estimular ações que levem à diminuição da nutrição e erradicação da fome. Idealizada em 1981 para marcar o dia da fundação da FAO (sigla de Food and Agriculture Organization; em português, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura), a data aborda um tema diferente a cada ano. Em 2019, as discussões giraram em torno da alimentação saudável e sustentável.

AÇÕES NA CEASA SERRA



O Dia Mundial da Alimentação foi marcado, em Caxias do Sul, com atividades na Ceasa Serra, organizadas pelo Banco de Alimentos. Um grupo de estudantes do Centro Universitário da Serra Gaúcha calculou o Índice de Massa Corporal dos produtores interessados, uma consultora de beleza prestou serviços voluntários de maquiagem e houve demonstrações do relógio do corpo humano e de produtos agrícolas e sementes crioulas.

O evento, promovido anualmente, é uma forma de agradecer os agricultores pela colaboração com o Banco de Alimentos no Recanto Solidário. O espaço arrecada doações de mantimentos que seriam descartados pelos produtores, porém ainda estão em boas condições para consumo.



Venda mais com a
Plataforma de **Automação de
Email Marketing** da Dinamize


DINAMIZE

Saiba mais em (54) 3028.6991
dynamize.com.br/mkt2easy

ORGANISMO PROJETA O FUTURO DE BENTO

O conselho municipal Bento+20 tem a finalidade de prospectar o futuro e indicar o melhor caminho de desenvolvimento para o município. São 10 câmaras técnicas, integradas por diversas pessoas com experiência e visão de futuro. As reuniões regulares visam à elaboração de um masterplan municipal, que servirá de base para orientação de toda comunidade produtiva e para nortear os próximos prefeitos e legisladores.

O projeto coordenado pelo Centro de Indústria, Comércio e Serviços, em parceria com a ASCON Vinhedos, reúne 33 membros titulares e suplentes, sendo 29 da sociedade civil organizada e quatro do poder público que compõem o conselho. Quem quiser pode agregar-se ao movimento.



UCS RECEBE ENCONTRO DE QUÍMICA

O Campus-Sede da Universidade de Caxias do Sul (UCS) sediou, em novembro, o 26º Encontro de Química da Região. O evento, promovido pela Sociedade Brasileira de Química e correalizado por docentes das áreas da Química da UCS, teve o apoio da SEGH. Pela primeira vez realizado em Caxias do Sul, o evento teve presença superior a 500 participantes, incluindo estudantes de graduação e pós-graduação, professores e pesquisadores de instituições de ensino superior e profissionais da área dos três estados da Região Sul, do Mato Grosso do Sul, São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Pará. Além das atividades do evento, a organização programou visitas a atrativos turísticos, como vinícolas e parques.

Além de palestras e discussões, foram realizados nove minicursos, incluindo um voltado à química do vinho. A atividade foi conduzida pela química Kélen Cristofoli, líder de laboratório da Vinícola Salton.

FSG INVESTE EM CENTRO DE GASTRONOMIA

O Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG) agregou à sua estrutura de ensino um espaço de 350 m² direcionado às atividades do curso de Gastronomia, em funcionamento desde 2017 e que formará a sua primeira turma no início do próximo ano. O investimento somou R\$ 850 mil para adaptação do espaço e aquisição de equipamentos.

O espaço foi apresentado pelo reitor Denis Chedim e pela coordenadora do curso, Claudia Stefenon. Ambos ressaltaram o objetivo da instituição de oferecer condições adequadas para a formação de novos profissionais para uma atividade que dá sinais de fortalecimento na região Uva e Vinho. “O espaço assegura condições de ensino-aprendizagem necessárias ao exercício da profissão e também para a simulação de atividades em eventos, restaurantes e similares”, observou a coordenadora.

Foi o que ocorreu na noite de sexta-feira, dia 18 de outubro. Alunos do curso do terceiro semestre, da disciplina de Cozinha Asiática, elaboraram um cardápio de pratos orientais e fizeram o serviço de salão. O jantar foi harmonizado com vinhos da Vinícola Don Affonso, de Caxias do Sul. De acordo com o reitor, a instituição também ofertará à comunidade cursos de curta duração, workshops e oficinas na área gastronômica. Posteriormente, haverá cursos de pós-graduação.

COZINHAR É UM MODO DE AMAR O PRÓXIMO

O projeto Downchefs - Vivendo Amores Especiais é uma iniciativa dos chefs Kaká Cassol, Rafa Traiber, Kuki Guarnieri e Patty Boschetti, que tem o objetivo de ministrar aulas de culinária a pessoas com deficiência intelectual - síndrome de down. O desenvolvimento se dá por meio de atividades prazerosas, incluindo comidas, brincadeiras, aprendizado e bom humor.

A intenção é ajudar os alunos a ter maior autonomia, tornando-os independentes para a maioria das atividades diárias. O trabalho é voluntário e sem fins lucrativos. O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria cedeu o Espaço Gourmet de sua sede, em Caxias do Sul, para a prática de seis aulas de culinária aos 22 alunos.

Quem quiser pode ajudar com doações espontâneas para a compra de ingredientes e insumos. Contatos pelo fone (54) 9 8419-6701 ou bit_ly/vaquinhachefs.

IFRS DE BENTO COMPLETA 60 ANOS

A Escola do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves, completou neste ano seis décadas de existência. As comemorações ocorreram no dia 19 de outubro, com solenidade no ginásio do Campus.

Após solenidade de abertura, com as presenças de lideranças da instituição, do poder público e de representantes de alunos e ex-alunos, foi exibida uma síntese do documentário sobre a data. A iniciativa é do Projeto



IFRS-BG Si Vê, coordenação do jornalista Áureo Vandré Cardoso e apresentação dos estudantes Débora Coinaski e Maicom Cargato Faes.

A programação ainda contemplou apresentações artísticas do egresso do curso técnico em Viticultura e Enologia, Alvaro Manzoni; do Departamento de Tradições Gaúchas Cultura Sem Fronteira, criado em 1978 na instituição; e da servidora Taiane Bartz. O encerramento foi marcado por um coquetel idealizado por profissionais que atuam no refeitório do Campus, estudantes do curso de Hospedagem e alunos e servidores que participam do Programa Plantas Medicinais e do projeto de extensão Práticas Sensoriais. Também estiveram envolvidos os setores da Agroindústria e Vinícola-Escola. À tarde ocorreram visitas guiadas ao campus e à Estação Experimental de Tuiuty.



FESTURIS

REGIÃO DIVULGA TURISMO DE FORMA COLETIVA NO EVENTO



Com apoio do Sebrae RS, patrocínio da Sicredi Serrana e organização da Atuaserra - Instância de Governança Regional, nove municípios da Região Uva e Vinho expuseram seus potenciais em estande cooperado na Festuris Gramado 2019. Nesta edição, a temática de exposição foi o enoturismo, que representa e une todas as cidades da Região Uva e Vinho. O espaço reuniu representações de Cotiporã, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Nova Prata, Nova Roma, São Marcos, Veranópolis e Vila Flores.

Bento Gonçalves se fez presente participando do consórcio Atuaserra apresentando a Região Uva e Vinho. O estande contou com a participação das Associações de Turismo do Município, da Casa da Ovelha, Giordani Turismo, da Malhas G'Dom, das Vinícolas Aurora, Salton, Cristofoli, Caineli, Mena Kaho, Lídio Carraro e Aurora. Os vinhos locais foram degustados em todos os eventos oficiais do Festuris.

Recorde de público - A Feira Internacional de Turismo de Gramado (Festuris) bateu recordes em sua 31ª edição. Foram 17 mil participantes, incluindo 11 mil visitantes profissionais, contabilizando crescimento médio de 5%. A feira celebrou 2.700 marcas expostas e ampliou sua internacionalização, superando os 65 destinos do exterior.

De acordo com os diretores, essa foi a melhor de todas as edições. “Quebramos a barreira através da internacionalização do evento. O Festuris tem mais de 35% do público visitante de fora da Região Sul e de São Paulo. Tivemos 7% dos inscritos vindos de fora do Brasil”, avaliou o CEO do evento, Eduardo Zorzanello.

Nesta edição foram agregados o Espaço Wedding, voltado ao turismo de casamentos e luas de mel; e o Termalismo e Bem-estar. A próxima edição está confirmada para o período de 5 a 8 novembro de 2020.



Fabiane Marchesini fotografias

NOVA PRATA SEDIA 15ª EDIÇÃO DO FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLCLORE

Durante cinco dias, Nova Prata respirou cultura. Pelas ruas e palcos, a cidade se vestiu de diversidade. Cores, vestimentas, linguagens e traços faciais anunciavam a união de povos. As diferenças ficaram restritas às apresentações pelos palcos, onde cada um, representou o folclore do seu povo, a sua história. Assim foi a 15ª edição do Festival Internacional de Folclore de Nova Prata.

Além das apresentações no palco, os grupos encontraram o público nas ruas, nas feiras do Artesanato, da Gastronomia e do Livro, na Praça da Bandeira, e na sede antiga do Clube Grêmio Pratense. Artistas da região também ganharam espaço para apresentarem seus talentos.

Representações da Eslováquia, Bulgária, Romênia, Rússia, México e Filipinas disputaram o título de campeã do primeiro Concurso Internacional de Danças Folclóricas da FIDAF, na América. Além deles, ainda se apresentaram grupos do Brasil, Paraguai, Argentina, Bolívia, Colômbia e Chile.

O presidente da 15ª edição do Festival, André Ulysses Nedeff, confirmou a próxima edição para o período de 9 a 13 de setembro de 2020. Já o representante nacional da FIDAF no Brasil e presidente do Setor América da FIDAF, Régis Bastian, confirmou que Nova Prata está credenciada para sediar o segundo concurso de danças folclóricas, pela entidade, no próximo ano.

2ª WINE SOUTH AMERICA SUPERA AS EXPECTATIVAS

Brindes, negócios e comemorações deram a tônica dos três dias da segunda edição da Wine South America, validando o posto de maior feira profissional do setor de vinhos da América Latina. Realizada no final de setembro, em Bento Gonçalves, o evento superou em 10% o total de público registrado no ano anterior, computando a presença de aproximadamente 6,6 mil profissionais ligados ao segmento.

A representatividade de participantes internacionais se ampliou em 30%, registrando 21 países presentes. O volume de negócios realizados pelas cerca de 300 marcas expositoras devem atingir os R\$ 10 milhões projetados inicialmente. “Mesmo com um dia a menos de realização em relação a 2018, superamos a quantidade de público e ganhamos em qualidade, pois a maioria veio com proposta profissional, voltada para o fechamento de negócios. Houve oportunidade de negócios para vinícolas de todos os portes”, avalia Marcos Milanez, diretor da Milanez & Milaneze, empresa do Grupo Verona Fiere, que realiza a feira.



VILA FLORES PROMOVE FESTFLOR

Com o tema “Nossa história contada em festa”, a 5ª FestFlor valorizou a cultura e as origens da cidade de Vila Flores. O evento ocorreu em novembro, no Centro de Eventos, e atraiu mais de 30 mil visitantes. A programação contemplou atividades para toda a família, como shows musicais e apresentações culturais, gastronomia, agroindústrias, comércio, artesanato, oficinas, atividades com alunos, ações voltadas para a saúde e parque de diversões.

VISITAÇÃO À FENACHAMP TEM INCREMENTO DE QUASE 10%

Em 13 dias, a 16ª Festa do Espumante Brasileiro recebeu 67.025 visitantes, superando em quase 10% o público da edição de 2017. De acordo com a organização, a venda de espumantes, que alcançou 23.560 garrafas, mais os gastos na área de gastronomia e na feira multissetorial, geraram volume de negócios superior a R\$ 2 milhões.

O presidente do Centro Empresarial e Cultural e da Fenachamp 2019, Giliano Verzeletti, seguirá à frente da edição de 2021, marcada para o período de 1º a 24 de outubro. A indicação foi feita pelo prefeito de Garibaldi, Antonio Cettolin, na solenidade de encerramento.

Verzeletti disse que, a cada edição, o modelo de festa se consolida no seu principal propósito de divulgar, promover e aumentar o consumo de espumantes. O prefeito lembrou que a força da Fenachamp se mede pelo número de visitantes, mesmo diante



do grande número de dias com chuva que a edição de 2019 enfrentou.

A novidade deste ano foi o Fenachamp Garden, espaço para curtir a natureza e apreciar um espumante em ambiente diferente.

Com a participação de 20 vinícolas, a Fenachamp 2019 teve na variedade de aromas o seu maior

diferencial. Os visitantes tiveram a oportunidade de degustar 103 rótulos diferentes da bebida, com opções extra brut, brut e moscatel, branca e rosé, além de drinks com frutas ou a alternativa do consumo com gelo. A área gastronômica reuniu 15 restaurantes, com cardápios sabores para todos os gostos.

ELES NA COZINHA REPETE SUCESSO

Em agosto, o Parque de Eventos de Bento Gonçalves foi palco da 15ª edição do evento Eles na Cozinha, que repetiu o sucesso das anteriores e, a cada ano, amplia a corrente do bem. Segundo Maria Lúcia Gava Severa, presidente da Liga de Combate ao Câncer de Bento Gonçalves, a edição envolveu 21 cozinhas, 49 apoiadores, 128 voluntários e venda de 1,3 mil ingressos. O SEGH, mais uma vez, esteve presente com uma cozinha.

Parabéns

PELO ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO!

SETEMBRO:

Carlos Barbosa e São Marcos

OUTUBRO:

Bento Gonçalves

NOVEMBRO:

São Jorge

DEZEMBRO:

Fagundes Varela, Farroupilha e Guabijú



Mercopar retoma crescimento

Feira registrou R\$ 65 milhões em vendas pelos expositores e nas rodadas de negócios

A edição deste ano da Mercopar apurou alta de 21% em negócios consolidados ou encaminhados para os próximos meses. A projeção de faturamento pelos organizadores é de R\$ 65 milhões. Segundo pesquisa realizada no último dia da feira, para 92,4% dos expositores, a feira superou e atendeu as expectativas e 97% dos entrevistados disseram que têm a intenção de participar da próxima edição, índice superior ao registrado em 2018.

A feira recebeu 16 mil visitantes, 23% acima do inicialmente estimado. O número de 315 empresas

expositoras foi 63% superior ao registrado em 2018. “A Mercopar se consolida, cada vez mais, como oportunidade concreta de realização de negócios, espaço onde grandes e pequenas empresas se encontram para resolver e efetivar demandas comuns”, disse o presidente da Federação das Indústrias do Rio Grande do Sul, Gilberto Petry, entidade que se juntou ao Sebrae para a realização desta edição.

Nos dois primeiros dias da Mercopar foi realizada a maior Rodada de Negócios da história do Sebrae

RS. Um total de 75 compradores e 310 vendedores efetivaram em torno de 40 reuniões de negócios cada, com duração de 15 minutos.

A Mercopar 2020 já tem data marcada, de 6 a 8 de outubro. “Já trabalhamos para fazer uma feira ainda mais qualificada, levando mais tecnologia e inovação, e promovendo outras ações que aproximem as grandes empresas do setor industrial das pequenas de base tecnológica e startups, provendo parcerias entre si”, informa o diretor-superintendente do Sebrae RS, André Vanoni de Godoy.

Transporte gratuito para a feira

Visando oferecer maior conforto aos participantes e visitantes da 28ª Mercopar, uma ação conjunta e inédita do SEGH (Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho), do SIMECS (Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânicas e de Material Elétrico de Caxias do Sul), com a organização da Mercopar e apoio dos hotéis foi oferecido transporte gratuito para o Centro de Feiras e Eventos da Festa da Uva.

“Estamos inovando nesta edição da Mercopar, testando um projeto piloto com transfer, para avaliar a aceitação e, assim, pensarmos na implantação para as próximas edições incluindo todos os meios de hospedagem”, ressaltam os presidentes do SIMECS, Paulo Antonio Spanholi, e do SEGH, Vicente Perini.

Nesta edição, o serviço de transfer foi ofertado em 10 hotéis, o visitante apenas solicitava a informação junto às recepções.

E os preparativos não param

por aí. Além da hoteleira, a rede de gastronomia e entretenimento também se organizou para receber os participantes da Mercopar. “A importância da Mercopar para Caxias e região não se retrata apenas nos hotéis

e restaurantes, mas sim em toda a economia, além da visibilidade que recebemos. São expositores e visitantes de vários lugares que circulam pelos nossos serviços, resalta a diretora executiva do SEGH, Marcia Ferronato.



MONTE BELO DO SUL DOBRA O NÚMERO DE VISITANTES NO VIENI VIVERE LA VITA FESTIVAL

A segunda edição do Vieni Vivere la Vita consolidou o festival temático como atração turística no calendário de Monte Belo do Sul e região. Mais de 6 mil pessoas visitaram a cidade para curtir a programação que ocorreu nos dias 15 e 16 de novembro. O público foi praticamente o dobro do registrado na edição de estreia do evento, em 2018.

Quem participou aproveitou um misto de experiências: enogastronômicas, degustando a culinária típica e produções vitivinícolas locais; culturais, conferindo de perto o trabalho artesanal de diversos expositores; e artísticas. O saldo positivo do aumento de público teve reflexo direto no movimento econômico registrado pelos mais de 20 expositores locais que comercializaram seus produtos. Na maioria dos casos, as vendas mais do que dobraram em relação ao ano passado.

O sucesso da segunda edição reflete o esforço do poder público

municipal e dos empreendedores em prol da valorização do que é produzido na localidade. “Monte Belo tem uma vocação turística-cultural muito evidente. A segunda edição do festival mostrou como esse é um evento que tem uma proposta diferenciada e que agrada a todos os públicos”, enfatizou o secretário de Cultura e Turismo, Alvaro Manzoni.

O apoio da Prefeitura serve de motivação para os empreendimentos sediados no local. Nos últimos anos, subiu de 12 para 40 o número de empresas do ramo turístico instaladas na cidade. “O Vieni Vivere la Vita Festival é a vitrine de tudo o que de melhor é produzido por aqui”, assinala o prefeito Adenir José Dallé.



EXPOBENTO E FENAVINHO ESTRUTURAM PROGRAMAÇÕES

A 30ª edição da maior feira multisetorial do país tem seus primeiros contornos definidos. Confirmada para ocorrer de 5 a 14 de junho, do Parque de Eventos de Bento Gonçalves, a ExpoBento terá Gilberto Durante no cargo de diretor-geral.

Reinvenção é uma das palavras de ordem que norteará o planejamento da feira, que resgata o histórico de 30 edições, fazendo uma homenagem à sua trajetória, mas também evidenciando o compromisso com a continuidade e o futuro. “Um dos pontos fortes da feira é o pensamento permanente de inovação a cada ano. Esse compromisso é sinônimo de vitalidade e oportuniza

o surgimento de novas lideranças empresariais, que serão os futuros gestores dos próximos eventos e das entidades”, afirma Durante.

O encaminhamento definitivo da Fenavinho como novo produto do Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves, promotor da ExpoBento, surge com destaque. “A realização de feira e festa em conjunto, como foi em 2019 e será em 2020, é uma grande oportunidade para ambos os eventos. Para a Fenavinho, significa a possibilidade de retomada já com a garantia do sucesso da ExpoBento e o público que ela anualmente atrai. Para a ExpoBento, é a complementação no rol de atrativos”, reforça Durante.

O comitê responsável pela 17ª Fenavinho será coordenado por Roberto Cainelli Jr. Uma das novidades é a ampliação da programação. A agenda começa em maio, nos dias 16, 17, 23, 24, 30 e 31, com o Vinho Encanado, atração que será montada na Via Del Vino. No parque, no período de 5 a 14 de junho, será mantida a Vila Típica, espaço temático de convivência. A principal mudança é a ampliação, de 3 mil para 5 mil m², da área destinada às vinícolas. “A Fenavinho que veremos em 2020 terá muito mais corpo, estará evoluída, caminhando estrategicamente para seu futuro”, avaliza o presidente do CIC, Elton Paulo Gialdi.

LIBERDADE ECONOMICA

DIMINUIRÁ O PESO DO ESTADO SOBRE A SOCIEDADE

Revista SEGH – Qual o principal benefício desta lei?

Jerônimo Goergen - A proposição será muito benéfica para o país ao estimular a criação de 500 mil novos negócios por ano. Em uma década, deve gerar 3,7 milhões de empregos e promover o crescimento do PIB em 7%. A lei foi criada para melhorar o ambiente de negócio, permitindo que as pessoas empreendam sem o ônus estatal, a partir de normativas, como extinção de alvarás para atividades de baixo risco e segurança jurídica nas relações contratuais. A ideia foi combater, entre outras situações, o desemprego, a estagnação econômica e a pesada carga regulatória e burocrática brasileira.

SEGH – Existe algum risco com estas liberações?

Goergen - Não estamos mandando abrir negócio de qualquer jeito, tem que cumprir as regras sanitárias, trabalhistas e previdenciárias. Estamos dizendo que não precisa mais pagar os R\$ 7 mil que um cidadão em Viamão, por exemplo, tinha que pagar para abrir a porta de seu negócio.

SEGH – O Brasil, desta forma, se assemelha às práticas das grandes economias mundiais?

Goergen - Um ambiente de liberdade econômica acelera de três a seis vezes o crescimento da renda per capita num país democrático. É através dela também que o país espera, por exemplo, sair da incômoda 109ª posição do ranking de burocracia do Banco Mundial, entre 190 nações. Um food truck para hambúrguer no Brasil precisa de habite-se. O Rio Grande do Sul, segundo o ranking da Universidade Mackenzie que analisa os entes federados mais livres,

Relator da medida provisória 881/2019 sobre a liberdade econômica, o deputado federal Jerônimo Goergen (PP/RS) tem se reunido com setores empresariais para destacar a importância da nova legislação. O parlamentar já palestrou em Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Farroupilha, dentre outros municípios. Nos encontros, tem sustentando que a liberdade econômica não é uma iniciativa política e nem ideológica

está apenas na 11ª posição. Entendo que temos um povo empreendedor, mas um Estado pesado que não nos permite ser competitivo.

SEGH – Ainda existem ameaças à liberdade econômica?

Goergen - A Universidade Mackenzie também analisou como o Estado interfere na iniciativa privada. Dos 1.399 projetos apresentados na Câmara dos Deputados no ano passado, 59% feriam em, ao menos, uma dimensão a liberdade econômica, sendo que 31% impunham mais gastos, transferências e subsídios. Por isso não tem como fazer com que a máquina pública ande, porque se paga impostos para atender demandas que podem até beneficiar algum segmento, mas que ali na frente atrapalha toda a economia.

SEGH – Quais os princípios básicos da liberdade econômica?

Goergen - Entre os 10 princípios da Liberdade Econômica estão o fim da autorização prévia para atividades econômicas de baixo risco, beneficiando 289 setores, e a liberdade de horário e dia para produzir, empregar e gerar renda. Eu queria transformar o domingo em dia útil, mas temos leis municipais e ações sindicais que impedem. Em Bento, não podíamos industrializar a uva porque as vinícolas eram multadas,

e o enoturismo sofria muito. Com a portaria 604 conseguimos com o governo a liberação em 78 atividades de sete setores. Também entre os itens estão o respeito aos contratos empresariais privados e fixação de prazo e aprovação tácita, ou seja, o Estado tem que dar um prazo para responder, caso contrário, a licença está liberada. Ainda foram incorporadas outras importantes disposições. A Carteira de Trabalho será emitida em meio digital e, o eSocial, extinto. Também foi regularizada a sociedade limitada unipessoal. Agora, uma empresa pode ser criada sem a necessidade de ter um sócio, não haverá necessidade de renovar certidões de nascimento e de óbito e os documentos podem ser digitalizados após a regulamentação, sem a preocupação de preservar o original.

SEGH – Que outros temas relacionados à atividade econômica estão sendo priorizados no Congresso Nacional?

Goergen - O Brasil ainda está com ambiente político muito pesado e o que temos para fazer precisa de um pouco mais de estabilidade política. Espero que haja, no primeiro semestre, alguma sinalização ou avanço para concluir tudo no segundo. O próximo ano deve ser de conclusão das reformas, que são decisivas para o futuro do Brasil.

Di Paolo lança projeto



A primeira edição do evento “Entre Pratos. Encontros de Valor”, iniciativa do Galeto Di Paolo, teve a presença do deputado federal Jerônimo Goergen, em Bento Gonçalves. A atividade deu ênfase ao debate sobre as reformas em andamento no Congresso Nacional.

O parlamentar destacou o pioneirismo de Bento Gonçalves em incentivar a desburocratização e facilitar a abertura de novos negócios, aplicando a recente lei da liberdade econômica. Os participantes do encontro receberam o livro Liberdade Econômica - O Brasil Livre para Crescer, lançado em novembro. Trata-se de uma coletânea de artigos jurídicos sobre a MP 881/2019, sancionada com lei 13.874/2019.

DESPERTE O DESEJO!
VOCÊ PRODUZ E NÓS FOTOGRAFAMOS.



objetiva
JulioSoares

(54) 3222.7492 | 9 9972.8079

www.fotobjetiva.com.br
julio@fotobjetiva.com.br

Rua. Vereador Mário Pezzi, 787
Centro - Caxias do Sul - RS

FENAMASSA REFORÇA IDENTIDADE CULTURAL



O 6º Festival Nacional da Massa (Fenamassa) atraiu grande público para Antônio Prado em três finais de semana de novembro. Com entrada gratuita e em uma área coberta de aproximadamente 4,5 mil m², o festival reuniu praça de alimentação, espaços do vinho e infantil, produtos orgânicos, palcos, oficinas gastronômicas, armazém das massas e centro comercial, valorizando a produção local e proporcionando ao visitante vivenciar, de forma prática, aspectos da cultura italiana. As novidades deste ano foram os desfiles cênicos e os Jogos Coloniais.

Na gastronomia, os visitantes puderam escolher entre mais de 40 tipos de massas, servidos com molhos de diferentes sabores. A FenaMassa é uma promoção da Câmara de Indústria, Comércio, Serviços, Agropecuária e Turismo de Antônio Prado. A próxima edição ocorrerá em 2021.

2ª EXPOALEGRE

A segunda edição da feira aconteceu nos dias 06, 07 e 08 de dezembro de 2019, no Parque de Rodeio de Vista Alegre do Prata, Linha Bento Gonçalves, na comunidade Nossa Senhora da Pompéia, em Vista Alegre do Prata. Além da exposição e valorização de produtos locais e regionais, o evento trouxe mais de 10 show que encantaram os visitantes.



SÃO PELEGRINO PASSA POR REQUALIFICAÇÃO URBANA

O projeto Vivacidade promoveu, de 14 a 21 de novembro, a Semana Viva São Pelegrino. O objetivo foi criar uma oportunidade de potencializar e unir ações e atividades que já existem na região de São Pelegrino, estimulando o convívio, o debate e a troca de experiências, bem como ampliar a rede de contatos e relações, dando visibilidade ao espaço e seus atrativos. No dia 13 de dezembro, durante o 4º seminário Cidades em Transformação, foram apresentadas ações já realizadas e que servirão para subsidiar as próximas fases.

A região de São Pelegrino foi a escolhida pelo Vivacidade para ser a primeira a passar por um projeto de requalificação urbana a partir da geração de novos negócios. A escolha se deve ao fato de o território possuir características e elementos que oferecem oportunidades e têm potencial de transformação. “São Pelegrino tem condições de passar por um processo que o transforme em um lugar melhor, atendendo, simultaneamente, expectativas de trabalhadores, estudantes, visitantes, comerciantes e investidores”, afirma a engenheira civil Giovana Ulian, coordenadora do projeto VivaSãoPelegrino ao lado do arquiteto Matias Vazquez.

PRODUTORES ACESSAM NOVAS TECNOLOGIAS NA TECNOVITIS

A 3ª edição da Tecnovitis foi realizada 4 a 6 de dezembro, na comunidade do 8 da Graciema, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves. Considerado o maior encontro de fornecedores para o setor vitícola, o evento aproxima os produtores de uvas viníferas e de mesa com novas tecnologias, equipamentos e produtos da viticultura. A programação teve painéis técnicos sobre rastreabilidade, tecnologia no cultivo da videira e agroindústria, além de palestras técnicas, oficinas e uma audiência pública para tratar dos impactos do acordo entre Mercosul e União Europeia na cadeia vitivinícola.

A exposição teve mais de 100 marcas, várias multinacionais, e 16 agroindústrias do município e da região, principalmente vinícolas familiares, apresentaram e venderam produtos. Organizada pelo Sindicato Rural da Serra Gaúcha, esta edição recebeu em torno de 20 mil visitantes. Um dos desafios da Tecnovitis é conduzir as atividades vitícolas dentro de novos modelos de cultivo e produção, incluindo a modernização e mecanização de processos, inovação tecnológica e, sobretudo, foco na qualidade dos cultivos.

LIVRO RESGATA HISTÓRIA DO COMPLEXO MAESA

Fundir poesia nas tramas de uma história que ainda transcorre diante da comunidade caxiense é um dos propósitos do livro MAESA: poema arquitetônico, obra da jornalista Rubia Ana Mossi Frizzo, ex-secretária de Cultura de Caxias do Sul. A obra discorre sobre a vinda da família Eberle para o Brasil, a compra da pequena funilaria pelo pai de Abramo Eberle e o projeto de transformação dos prédios da MAESA (Metalúrgica Abramo Eberle S/A) – fábrica 2, em um espaço cultural, de convivência e de lazer para a comunidade.



Ao longo de 168 páginas, Rubia transcende o levantamento de informações, análises e interpretações para representar o prédio da MAESA em acontecimento ativo, patrimônio da comunidade caxiense, tombado e legado às futuras gerações. “Acredito que o livro materializa um momento de grande união da comunidade caxiense em torno de um mesmo ideal, a preservação de

um bem cultural que pode e deve ser revitalizado, já que a geografia de uma cidade é uma possibilidade aberta para a descoberta de novos significados”, destaca.

ABS-RS ENTREGA PREMIAÇÕES

Os vencedores da primeira edição do Prêmio ABS-RS foram distinguidos em solenidade no Campus da Unisinos, em Porto Alegre, durante o 34º Encontro Nacional da Abrasel. A diretoria da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-RS) preparou duas surpresas para a noite. A instagrammer Gabriele Negri recebeu o título de Embaixadora do Ano, categoria que faz uma homenagem a quem mais se destacou em divulgar as ações da entidade em 2019. Gabriele é sommelier formada na oitava turma da ABS-RS. Também foi entregue menção honrosa ao enólogo João Valduga, da Casa Valduga.

OS AGRACIADOS

Melhor Sommelier:

Deise da Costa, de Bento Gonçalves

Destaque do Ano e Melhor Carta de Vinhos:

Dionísia VinhoBar

Hotel & SPA do Vinho:

Melhor Carta de Vinhos Brasileiros

Melhor Vinícola: Pizzato

Melhor Loja de Vinhos: Vinhos do Mundo

Melhor Experiência de Enoturismo: Miolo

Personalidade do Ano:

Felipe Bebbler (da Vinícola Família Bebbler, de Flores da Cunha)

CAXIAS DO SUL ORGANIZA A FESTA DAS COLHEITAS

Para mobilizar a comunidade, impulsionar o espírito da festa e valorizar a produção agrícola de Caxias do Sul e Serra Gaúcha, em 2020 será realizada a Festa das Colheitas. O evento multicultural tem foco na celebração dos diferentes cultivos da região e na difusão da cultura regional na forma de apresentações artísticas e da gastronomia.

As atividades estão marcadas para os dias 13, 14, 15, 20, 21, 22, 27, 28 e 29 de março, no Centro de Eventos do Parque da Festa da Uva. A iniciativa é da Comissão Comunitária da Festa Nacional da Uva 2021.

A Festa das Colheitas terá 58 estandes para expositores e 20 pontos de alimentação. Os 11 distritos da cidade compartilharão o espaço para exibição de produtos e para a feira de hortifrúti de agricultores locais. A expectativa dos organizadores é de receber 75 mil pessoas.



PASSO DO VINHO APRESENTA PROPOSTA PARA SEDIAR CONFERÊNCIA DE ENOTURISMO

A Associação Passo do Vinho, formada por empreendimentos de Caxias do Sul, Flores da Cunha, Nova Pádua e Nova Roma do Sul, apresentou proposta de candidatura para ser sede da Conferência Mundial de Enoturismo, evento anual itinerante realizado pela Organização Mundial do Turismo (OMT). O presidente da associação, Evandro Lovatel, entregou ofício com a postulação ao secretário-geral da OMT, Zurab Pololikashvili.

Lovatel e os prefeitos de Flores da Cunha, Lídio Scortegagna, de Nova Pádua, Ronaldo Boniatti, e de Nova Roma do Sul, Douglas Favero Pasuch, participaram no Chile da 4ª Conferência e realizaram uma agenda público-empresarial. Os locais da 5ª e da 6ª edições estão definidos: Portugal em 2020 e Itália no ano seguinte.

Durante o evento, realizado de 4 a 6 de dezembro, o grupo brasileiro conheceu cases de enoturismo, realizou visitas técnicas e acessou experiências de sucesso em todo o mundo. “Representamos todos os empreendedo-



res do Passo do Vinho, que estão procurando se aperfeiçoar e fortalecer no campo do enoturismo. Também divulgamos o roteiro e os atrativos da região”, salienta Lovatel. O grupo também conversou com a secretária de Turismo do Chile, Mónica Zalaquett, e entregou ofício expressando interesse em estabelecer parcerias futuras.

GOVERNO FEDERAL CONFIRMA VERBAS PARA NOVO AEROPORTO

A União, por meio da Secretaria Nacional de Aviação Civil, firmou termo de compromisso com a Prefeitura de Caxias do Sul para a liberação de R\$ 200 milhões para a construção do novo Aeroporto Regional da Serra Gaúcha, no distrito de Vila Oliva. A previsão é que o edital de licitação seja aberto ao longo de 2020. A ideia é uma contratação única para todas as atividades envolvidas, que contemplam projeto básico, projeto executivo e execução da obra.

A expectativa é que a obra seja entregue no prazo de quatro a cinco anos.

O novo Aeroporto Regional da Serra Gaúcha possuirá terminal de passageiros de 4,7 mil m², com 500 vagas de estacionamento. O pátio de 26 mil m² permitirá a movimentação de aeronaves em oito posições, incluindo modelos 737-800. A pista terá 1.930 metros de extensão por 45 metros de largura. A capacidade é de 1 milhão de passageiros por ano.

Porto e rodovias

O movimento Mobilização por Caxias (MobiCaxias), do qual o SEGH é uma das entidades mantenedoras, também empreende campanhas em torno de mais duas ações na área de infraestrutura e logística. Uma delas é pela construção do complexo portuário em Arroio do Sal, com recursos privados. Com área escolhida entre Rondinha e Arroio do Sal, com aval da Marinha, que estudou três pontos, o cronograma montado prevê possível entrega do complexo entre 2023 e 2024. O cenário atual é de viabilização da área para o retroporto e a busca de um armador para ser parceiro na operação.

Outro encaminhamento foi dado em torno da prin-

cipal prioridade no modal rodoviário. De acordo com o presidente da Associação dos Municípios da Encosta Superior do Nordeste e prefeito de Bento Gonçalves, Guilherme Pasin, a prioridade é a extensão da rodovia 448, de Sapucaia até Novo Hamburgo, passando por Portão. De acordo com Pasin, a expectativa é que os estudos ambientais estejam concluídos ainda em 2019, permitindo definir o modelo de concessão. Para o próximo ano, as metas são concluir o projeto executivo e assegurar recursos federais por meio de emendas das bancadas gaúchas no Congresso Nacional. “Esperamos início de obras em 2021”, projetou.



NATAL E VINDIMA MOVIMENTAM REGIÃO

Ao longo dos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e março, municípios da Região Uva e Vinho estarão mobilizados em torno de programações de Natal, Final de Ano, Vindima e férias, que são fortes atrativos para potencializar o turismo.

O SEGH fez um levantamento das ações confirmadas na região.

BENTO GONÇALVES

Natal Bento: <https://bento.tur.br/natal-bento-2019/>

Estação Vindima: <https://bento.tur.br/estacao-vindima-bento-goncalves/>

CARLOS BARBOSA

Natal no Caminho das Estrelas: <http://www.carlosbarbosa.rs.gov.br/paginas/eventos/459>

<http://www.turismocarlosbarbosa.com.br>

CAXIAS DO SUL

Natal Caxias Mais Feliz: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/eventos/dezembro-natal>

Festa das Colheitas: <http://www.festadauva.com.br/noticias/detalhe/vem-ai-a-festa-das-colheitas-2020>

COTIPORÃ

Natal In Vêneto: <https://www.cotipora.rs.gov.br/evento/view/14/7-natal-in-veneto>

<http://www.termaselongevidade.com.br>

FARROUPILHA

Sinos de Natal: <http://farroupilha.rs.gov.br/2019/12/02/sinos-de-natal-confira-a-programacao-em-farroupilha/>

<http://farroupilha.rs.gov.br/portaldoturista>

FLORES DA CUNHA

Sinos de Natal: https://www.floresdacunha.rs.gov.br/noticias_int.php?id=3315

Fenavindima: <http://fenavindima.com.br/> e <https://www.turismoflores.com.br>

GARIBALDI

Natal Borbulhante: <http://turismo.garibaldi.rs.gov.br/eventos/natal-borbulhante-2019>

Veraneio da Vindima: <http://turismo.garibaldi.rs.gov.br>

MONTE BELO DO SUL

Belo Natal: <https://portal.montebelodosul.rs.gov.br/eventos/belo-natal/>

<https://www.visitmontebelo.com.br>

NOVA PÁDUA

Chegada de Papai Noel: <https://www.novapadua.rs.gov.br/eventos.php?mes=12>

NOVA PRATA

Natal 2019: <http://www.novaprata.rs.gov.br/site/conteudo-lista-ver.php?id=2374#conteudo>

<http://www.termaselongevidade.com.br>

PINTO BANDEIRA

Natal Mágico: <http://www.pintobandeira.rs.gov.br/eventos.php>

Festa do Pêssego: <http://www.pintobandeira.rs.gov.br/eventos.php>

PROTÁSIO ALVES

Natal 2019: <https://www.termaselongevidade.com.br/agenda/evento/programacao-natalina-de-protasio-alves-perola-da-serra-gaucha-protasio-alves-21122019-31122019>

<http://www.termaselongevidade.com.br>

SANTA TEREZA

Natal nos Trilhos: http://www.santatereza.rs.gov.br/index.php?site=noticias_interna.php&id_noticia=114

SÃO MARCOS

Natal de Todos: <https://www.saomarcos.rs.gov.br/noticias/abertura-da-programacao-natalina-sera-dia-3011/detalhe>

VERANÓPOLIS

Natal da Longevidade: <http://www.veranopolis.rs.gov.br/noticias/22/turismo-e-cultura/4301/programacao-de-natal-2019>

<http://www.termaselongevidade.com.br>

VILA FLORES

Natal da Terra da Fé, Pão e Vinho: <http://www.vilaflores.rs.gov.br/noticias/educacao/vila-flores-celebra-o-3-natal-na-terra-da-fe-po-e-vinho>

<http://www.termaselongevidade.com.br>

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

GRATIDÃO é o sentimento que nos domina neste finalzinho de 2019.
Muito obrigado por estarem ao nosso lado neste ano de muitas mudanças.

Sigamos juntos no novo ano!

2020

LOADING...



O CÉU É O CENÁRIO

perfeito!

07 DE FEVEREIRO DE 2020

Venha comemorar com a gente, a
11ª edição do Jantar Sob as Estrelas.

* Em caso de mau tempo, o evento será transferido para o dia 14/02.



JANTAR SOB AS ESTRELAS

2020