

A sua entidade
empresarial



FELIZ NATAL E PRÓSPERO ANO NOVO!

Brindemos às conquistas e o aprendizado do ano que passou!
Que em 2015 os desafios se transformem em oportunidades e que possamos
continuar cooperando e crescendo juntos.

O SHRBS E O ASSOCIADO



REPRESENTATIVIDADE

CONHEÇA OS GRUPOS DE TRABALHO, COMISSÕES ENTIDADES QUE O SHRBS REGIÃO UVA E VINHO PARTICIPAM.

ATUASERRA: Tarcísio Michelin	GASTRONOMIA: Ivo Posser e Gládimir Zanella
BENTO CONVENTION VISITORS E BUREAU: Márcia Ferronato	CONSELHO DE TURISMO DE FLORES DA CUNHA (COMTUR): Viviane Viaplana e José Ferronato
CAXIAS DO SUL CONVENTION E VISITORS BUREAU: João Antônio Leidens	CONSELHO DE TURISMO DE SÃO MARCOS (COMTUR): Adriano Biasotto e Ivanete Joanita
COMISSÃO DE ANÁLISE DO IMPACTO SOBRE EMPREENDIMENTOS DO COMÉRCIO E SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL (COMEC) – Luciane Lopes Perez e Marcos Rossi	CONSELHO DE TURISMO DE VERANÓPOLIS (COMTUR): Juliano José Brandalise
COMITÊ BRASILEIRO DE TURISMO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS: Márcia Ferronato	DIRETORIA DE POLÍTICA TURÍSTICA E ENOGASTRONÔMICA DA CÂMARA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL: João Antônio Leidens
CONSELHO DA FUNDAPARQUE: Moisés Michelin e Márcia Ferronato	GRUPO GESTOR DO BANCO DE ALIMENTOS DE CAXIAS DO SUL: Nestor De Carli
CONSELHO DO DESENVOLVIMENTO DE BENTO GONÇALVES: Moisés Michelin e Márcia Ferronato	GRUPO DE TRABALHO GASTRONOMIA REGIONAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL: Márcia Ferronato
CONSELHO REGIONAL DO SESC/RS: João Antônio Leidens	GRUPO DE TRABALHO DE RESÍDUOS SÓLIDOS DA DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA CÂMARA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS DE CAXIAS DO SUL: Gustavo Sirena
CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E INCLUSÃO SOCIAL DE CAXIAS DO SUL (CONSEA): Agnicayana Posser e Luciane Lopes Perez	PROJETO IMPLANTAÇÃO DA ESCOLA TÉCNICA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RS – Campus Caxias do Sul: João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
CONSELHO DE TURISMO DE FARROUPILHA (COMTUR) HOTELARIA: José Alencar Barbosa e Amaury de Almeida Doro	CONSELHO FISCAL FBHA: Delegado representante da FNHRBS : Nestor De Carli
RESTAURANTE, BARES E SIMILARES: Rudinei Galafassi e Márcia Ferronato	
CONSELHO MUNICIPAL DE TURISMO DE BENTO GONÇALVES (COMTUR): Márcia Ferronato e Vinícius Sonaglio	
CONSELHO DO TURISMO DE CAXIAS DO SUL (COMTUR) HOTELARIA: Amaury de Almeida Doro e Luciane Lopes Perez	

EXPEDIENTE Informativo do SHRBS

SEDE - Rua São José, 1814, Bairro Madureira, CEP: 95020-270

Caxias do Sul, RS - Telefone: 54 3221.2666

SUBSEDE - Rua Henry Hugo Dreher, 227/15, Bairro São Bento, CEP: 95.700-000

Bento Gonçalves, RS - Telefone: 54 3453.8000. Site: www.sindiregio.com.br

Coordenação editorial: Luciane Lopes Perez

Jornalista responsável: Roberto Hunoff

Diagramação: Arcwork

Impressão: AMIGRAF GRÁFICA LTDA.

Tiragem: 3.000 exemplares

Fotografias: Icaro de Campos, Arquivo Sebrae, Luizinho Beber, Claudia Chiele, Luciane Perez, Cristiane Moro, Turismo de Garibaldi, PLENA comunicação e propaganda, Antonio Lorenzetti, Marcelo Pauli, Renata Parisoto, Adriana Sirena, Secretaria do Turismo de Flores da Cunha, Gabriela Grillo, Deise Chagas, Alexandre Daltotto e Cleber Rezzadori.

DIRETORIA SHRBS 2014/2017

EFETIVOS

Presidente - João Antônio Leidens

Vice-Presidente - Vicente Homero Perini

Secretário - Antônio Casagrande Sebbe

Tesoureiro - Gládimir José Zanella

SUPLENTES

Marciano Pedro Zambiasi

Rogério Rizzi

Amaury de Almeida Doro

Marcos Antônio Ferronato

CONSELHO FISCAL

EFETIVOS

Euclides Antônio Sirena

Eduardo Vasselai Farina

Macon Luis Melo de Carvalho

SUPLENTES

Vinícius Sonaglio Notari

Jamur Bettoni

DELEGADOS REPRESENTANTES JUNTO A FNHRBS

EFETIVOS

Nestor De Carli

João Antônio Leidens

SUPLENTES

Tarcísio Vasco Michelin

Paulo Geremia

EQUIPE

Diretora Executiva - Márcia Ferronato

Gerente Administrativo Financeiro - Márcia Dall'Alba Mengatto

Gerente Operacional - Luciane Lopes Perez

Auxiliar Administrativa - Andréia Marchet da Rocha

Auxiliar Administrativa - Suelén Matias da Silva

MISSÃO:

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

VISÃO:

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

VALORES

Ética, Cooperação, Transparência, Liderança, Democracia, Humildade, Coerência, Sustentabilidade e Confiança.

O SHRBS E O ASSOCIADO



1º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE RUA - VIAGEM DOS SABORES SUPERA AS EXPECTATIVAS DOS ORGANIZADORES

O Sindicato de Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares (SHRBS), a Prefeitura de Caxias do Sul, por meio das Secretarias de Turismo (SEMTUR) e da Cultura, comemoram o sucesso da primeira edição do Festival Gastronômico – Viagem dos Sabores. O evento, com o tema “Entre temperos e palavras”, aconteceu na Praça Dante Alighieri. Segundo os organizadores, mais de 5 mil pessoas passaram pela rua coberta e conferindo e adquirindo os produtos das 12 cozinhas participantes.

No festival, o público comprava tiquetes com os valores das comidas e bebidas que queriam consumir e buscavam os produtos na cozinha se sua preferência. “O formato descontraído, sem mesas e cadeiras, também agradou ao público participante”, avalia o presidente do SHRBS, João Leidens e Vicente Perini, Vice Presidente da entidade.

Já a secretária Drica de Lucena informa que os empresários participantes também ficaram satisfeitos com o resultado. “Muitos buscaram mais produtos pelo fato de ter terminado rapidamente o que haviam preparado. No final deu tudo certo, os participantes saíram satisfeitos da primeira edição da mesma forma que o público que compareceu para prestigiar. Tinha comida para todos os gostos”.

Confira o nome das cozinhas e os pratos e bebidas que participaram da primeira edição do Festival.

1. **Baita Kão** - Hamburguer Gourmet Baita Kão
2. **Cartel Andante/ACAFT** - Hot Chilli Dog
3. **Cozinha Sweez/ACAFT** –Cupcake e café
4. **Degustar** –Hamburguer Gourmet
5. **Don Claudino** - Semifredo de abacaxi, semifredo de chocolate belga e brownie de chocolate
6. **Mississippi Delta Blues Bar** – Hot Pastrame Sandwich e Mac'n Cheese
7. **Quinta Estação** - Risoto de bacalhau com mandioquinha e amêndoas
8. **SENAC** - Bolo de frutas vermelhas no POTE FELIZ e Bolo de Chimarão com Laranja no POTE FELIZ
9. **Umai – Yoo** - Temakis Variados
10. **Tapiocaria Caxias** - Crispi de tapioca recheada com ganache de amarula e morangos
11. **APAE** – refrigerante, água e chopp
12. **Revinsul** – suco de uva e vinho (Vinícolas participantes: Vinícola Casa Onzi, Vinhos Libardi, Vinhos Rossato, Vinícola Arbuger)



O SHRBS E O ASSOCIADO



GT DE GASTRONOMIA PROMOVE ENCONTRO

O Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional (GT de Gastronomia), a Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul e o SHRBS Região Uva e Vinho, com apoio da Secretaria de Turismo de Flores da Cunha, promoveram reunião descentralizada do GT de Gastronomia na Escola de Gastronomia. A programação ofereceu importantes aprendizados sobre a gastronomia local com o chef como

Mauro Cingolani, Diretor da Escola Gastronomia; Jussara Pereira Dutra, chef de cozinha do Palácio Piratini e Coordenadora de Atividades e Pesquisa em Gastronomia; e Edgar Scortegna, enólogo da Vinícola Luiz Argenta. O SHRBS Região Uva e Vinho foi representado no evento pelo Diretor Eduardo Farina.



MISSÃO EMPRESARIAL NO CONGRESSO DA ABRASEL



A 26ª edição do Congresso da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), realizada em Brasília, no mês de agosto, teve a participação de uma missão empresarial de Caxias do Sul. A programação contemplou fórum empresarial, workshops, mesa ao vivo, Vinum Brasilis, visitas técnicas e palestras com empreendedores de destaque no setor. Dentre eles, Alex Atala, Belarmino Iglesias Filho (presidente do grupo Rubayat), Marcos Livi (chef e proprietário dos restaurantes Quintana e Veríssimo), Junior Dursku (chef do restaurante Madero), João Castro Neves (presidente da Ambev) e Minás Vourodimo (principal executivo da Red Bull na América Latina). A missão caxiense foi formada por proprietários e representantes do Baita Kão, Tapiocaria Caxias, Juventus, Vinícola Veadrigo, Buona Pizzaria, Umai-Yoo, Bar e Restaurante Do Luizinho, Tulipa Restaurante e Quinta Estação. A missão contou com a organização e apoio do Sebrae RS.

ASSOCIADOS ANIVERSARIANTES

JULHO: Motel Giro D'água, Norton Hotéis Executivos, Restaurante Temperos e Sabores, Intercity Hotéis, Restaurante Umai-yoo.

AGOSTO: Hotel Excelsior, Komilão Lanches, Pizzaria Pirandelo, Doce Docê Tortas e Rocombos, Quinta Eventos, MC Donalds

SETEMBRO: Churrascaria Imperador, Cosmos Hotel, Chama Crioula Pizzaria, Ibis Hotel, City Hotel, Empório e Cafeteria Ferronato

OUTUBRO: Motel Samurai, Restaurante SICA, Restaurante Bem -

Te- Vi, Churrascaria Gaudério Grill, Pousada do Chalé, Restaurante Césarus, Afeto Pousada

NOVEMBRO: Sabor de Lar Cfaé, Casa Di Paolo - Iguatemi, Cantina do Imigrante, Churrascaria Laço de Ouro, Restaurante Nostra Cuccina, Restaurante e Lancheria Los Manos, Ferronato Restaurante

DEZEMBRO: Concatto Hotel, Cachaçaria Água Doce, Hotel Laghetto Viverone

TOUR DA EXPERIÊNCIA EM VISITA TÉCNICA A PETRÓPOLIS



Grupo de empresários que integram o projeto Tour da Experiência na região Uva e Vinho se encantam com visita técnica a Petrópolis no Rio de Janeiro.

Na ocasião os empresários foram recepcionados pelo Sebrae

local e Grupo Gestor do projeto Tour de Petrópolis. Foram 05 dias desfrutando das experiências únicas de Petrópolis nos mais de 15 produtos visitados.

Da parte dos empresários da Uva e Vinho os comentários foram unânimes em comentar a grata surpresa a forma como os empresários de Petrópolis se apresentaram.

Alguns dos comentários foram: acolhida calorosa, emocionante, nos sentimos em casa, momento de fortes emoções, valor a história do Brasil... ou comentários como “Preciso de um tempo para assimilar tudo o que vi e vivenciamos. Um coisa é certa: cresci como pessoa e empreendedora. Uma grande oportunidade de abrir horizontes, tudo isso me deixa inquieta.”

Ação foi uma realização do Sebrae RS – Regional Serra Gaúcha com apoio do SHRBS Região Uva e Vinho e empreendedores envolvidos cumprindo plano de trabalho definido pelo grupo.

Saiba mais sobre o projeto: www.tourdaexperiencia.com

ENTIDADES OFERECEM TREINAMENTO DE GESTÃO SINDICAL DURANTE A 42ª EXPO ABAV



A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) e a Confederação Nacional do Comércio, Bens, Serviços e Turismo (CNC) realizaram nos dias 24 e 25 de setembro mais uma edição de treinamento do Sistema de Excelência em Gestão Sindical (Segs). O evento aconteceu no Hotel Braston, em São Paulo, e reuniu representantes de vinte sindicatos patronais de todas as regiões do Brasil.

O presidente da FBHA e do Conselho de Turismo da CNC, Alexandre Sampaio, participou da abertura do evento e anunciou algumas novidades referentes à gestão sindical patronal. “Este capítulo do Segs vai apresentar a nova roupagem dos serviços de excelência em gestão sindical para o próximo biênio. É uma abordagem diferenciada com alguns elementos inovadores, dado que a maior parte dos sindicatos que ali estão já é partícipe do Segs há bastante tempo”, declarou o presidente.

O treinamento foi ministrado pela assessora técnica para assuntos de turismo e hospitalidade da CNC, Márcia Alves, e pela superintendente da FBHA, Camila Beraldo. “O Segs consolida-se, a cada ano, como uma importante ferramenta de gestão para os nossos sindicatos. Desta forma, promovemos a troca de conhecimento e de boas práticas entre as entidades”, afirmou Camila.

O SHRBS Região Uva e Vinho esteve representada através da sua Diretora Executiva Márcia Ferronato e da Gerente Administrativo Financeira Márcia Dall’Alba Mengatto.

REUNIÃO DA HOTELARIA CAXIENSE

Representantes dos hotéis de Caxias do Sul reuniram-se com o presidente João Leidens e o vice-presidente Vicente Perini, na sede do SHRBS Região Uva e Vinho. Na pauta, a apresentação do planejamento estratégico da entidade e a discussão das novas demandas do setor hoteleiro que serão inclusos no plano. Reuniões serão realizadas periodicamente para maior integração do setor.

CONVÊNIOS E SERVIÇOS

Benefícios para associados do SHRBS

- Assessoria Jurídica: Varaschin & Weber Advogados Associados

Dra. Viridiana Sgorla

Rua Pinheiro Machado, 469 – Caxias do Sul

Fone/Fax: (54) 3223.5469 / 3228.8556

E-mail: viridiana@varaschin.adv.br

- SPC/Controle cheque em parceria com CDL Caxias do Sul;

- UCS/LAPA (Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos): 10% de desconto sobre os valores das diárias em análises;

PROFISSIONALIZAÇÃO: CURSOS E PARCERIAS

- Manipulação de alimentos: em parceria com o SENAI e SEBRAE, com descontos especiais, RDC 216/2004, e previsto na Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul;

- Universidade de Caxias do Sul: 20% de desconto nos valores dos cursos de extensão ofertados pela Escola de Gastronomia;

- Instituto Brasileiro do Vinho: parceria na qualificação das empresas quanto ao serviço de sala e realização do evento regional Dia do Vinho ;

- Faculdade Cenequista: estagiários dos cursos de Nutrição, Gastronomia e Turismo para as empresas;

- Unisinos: de 7,5% a 10% de desconto nas mensalidades para cursos de graduação e MBAS;

- SEBRAE: cursos gratuitos, visitas técnicas e descontos de até 80% nas consultorias aos associados que aderirem aos seus projetos;

- Tradução de cardápios: preços especiais para tradução em inglês, espanhol e braile;

- Ache na NET: acesso gratuito aos associados que aderirem ao portal para divulgação do estabelecimento, inserindo nome, endereço, e-mail, fotos e informações relevantes de interesse do consumidor.

- SENAC: Cursos com descontos para associados do SHRBS de Caxias do Sul e Bento Gonçalves;

- Boas Práticas para Serviço de Manipulação: Em parceria com SEBRAE e SENAI, o curso segue padrões legais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Saúde, conforme RDC 216/ 2004 e previsto na Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde;

- Prevenção e Combate a Incêndio: Conforme Resolução nº 014/BM estabelece a exigência do treinamento de prevenção e combate a incêndios às instituições. A exigência mínima será de duas (02) pessoas treinadas por instituição, observando o turno do trabalho.

Para mais informações sobre os convênios e serviços oferecidos pelo SHRBS entre em contato pelo e-mail admin@sindiregiao.com.br ou pelo telefone (54) 3221.2666.

JANTAR SOB AS ESTRELAS JÁ TEM DATA

O evento Jantar Sob as Estrelas - Comer, Viver, Beber, já tem data marcada.

Será no dia 06 de março de 2015 na Rua Henry Hugo Dreher.

DETALHAMENTO DE IMPOSTOS NA NOTA SERÃO EXIGIDOS A PARTIR DE JANEIRO

A punição para os estabelecimentos comerciais que não discriminarem na nota fiscal ou em local visível os impostos embutidos no preço dos produtos e serviços vendidos começará a ser aplicada a partir de 1º de janeiro de 2015. A fiscalização pelos Procons estaduais deveria começar em 9 de junho, mas o governo enviou medida provisória, de número 649/2014, ao Congresso Nacional, determinando fiscalização “exclusivamente orientadora” até 31 de dezembro de 2014. “Com isso, as punições previstas no Código de Defesa do Consumidor (lei 8.078/1990), que vão de multa à cassação da licença de funcionamento, só serão aplicadas a partir do próximo ano”, explica Ricardo Riello, assessor jurídico da FBHA.

Esta é a segunda vez que o prazo para aplicação das punições é adiado. A redação original da norma previa que a identificação obrigatória dos tributos seria exigida a partir de 10 de junho de 2013.

NORMA REGULAMENTADORA 5 – NR 5 COMISSÃO DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES – CIPA

A Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) é uma comissão formada por representantes indicados pelo empregador e membros eleitos pelos empregados dentro das empresas. Tem a missão de prevenir acidentes e doenças do trabalho, preservando a vida, a integridade física e a saúde dos trabalhadores. As CIPAs devem ser formadas e mantidas de acordo com o artigo 163 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e a Norma Regulamentadora 5, aprovada pela Portaria nº 08/99.

Todas as empresas (públicas, privadas, sociedades de economia mista, ou quaisquer outras instituições que admitam trabalhadores como empregados), com vinte (20) ou mais funcionários, são obrigadas a

ter uma CIPA. A empresa que tiver menos de vinte (20) empregados deve designar um responsável, com o treinamento específico, para desempenhar as atribuições da CIPA e deve ser submetido a treinamento anual.

Atualmente o Ministério do Trabalho está realizando visitas nas empresas e notificando as mesmas que não estão adequadas as regras, concedendo prazo para a devida regulamentação.

Assim, orientamos que a empresa entre em contato com sua empresa de Medicina do Trabalho para obter maiores informações sobre o procedimento e realização do curso obrigatório da Cipa.

CAGED - CADASTRO GERAL DE EMPREGADOS E DESEMPREGADOS E SEGURO-DESEMPREGO

Entra em vigor em 24 de setembro de 2014, a Portaria nº 1.129/2014 do Ministério do Trabalho e Emprego, que aprovou instruções relativas a movimentações de empregados para fins do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados e Seguro-Desemprego (CAGED).

De acordo com a portaria, sempre que houver admissão de novo empregado que estiver recebendo seguro-desemprego ou cujo requerimento esteja em tramitação, a informação ao Ministério do Trabalho por meio do CAGER deverá ser obrigatória e imediata, ou seja, desde o início das atividades do empregado. Esse mesmo procedimento deverá ser adotado em caso de registro do empregado, quando o mesmo decorrer de ação fiscal conduzida por Auditor Fiscal do Trabalho.

Para que esse procedimento seja possível, o Ministério do

Trabalho disponibilizará, em seu sítio na Internet, a situação do trabalhador relativa ao Seguro-Desemprego, para consulta pelo empregador e pelo responsável designado por este.

As contratações de empregados que não usufruíram ou encaminharam seguro desemprego poderão ser informadas até o dia sete do mês subsequente àquele em que ocorreu a movimentação dos empregados.

Ainda, o empregador que não prestar as informações nos prazos mencionados, omitir informações ou prestar declaração falsa ou inexata ficará sujeito às multas previstas nas Leis nºs 4.923/1965 e 7.998/1990.

EM 2015 SHRBS REALIZARÁ PESQUISA JUNTO AOS ASSOCIADOS

Para melhor conhecer seus associados, demandas e realidade de cada categoria a Diretoria aprovou no planejamento a inclusão de pesquisa.

Para o Presidente João Leidens a pesquisa é tipo um censo, onde através da aplicação de questionário junto aos associados buscamos informações pertinentes que nortearão as ações do sindicato. E, principalmente, com dados podemos reivindicar junto aos Governos e instituições mais benefícios, valorização e representatividade.

Lembramos que a pesquisa será aplicada nos próximos meses e que o associado será procurado pelos entrevistadores devidamente identificados e vinculados a empresa especializada nesta área. Qualquer dúvida estamos à disposição.

A pesquisa é uma das inúmeras ações do planejamento 2014/2016. E para melhor atender a demanda e aproximar a entidade do associado o Planejamento Estratégico do SHRBS está sendo

trabalhado em comissões, conforme abaixo:

- * Comissão Liderança e Planejamento
- * Comissão Gestão e Sustentabilidade
- * Comissão Associado e Cooperação
- * Comissão Comunicação e Inovação

Hoje o SHRBS Região Uva e Vinho representa em toda base 1849 empresas, sendo:

- Hotéis: 87
- Motéis: 29
- Restaurantes: 769
- Bares/Casas noturnas: 94
- Demais estabelecimentos: 870

Segundo Leidens outra atividade relevante para início de 2015 é a realização de mais reuniões na base, aproximando o sindicato dos empresários em cada Município.

LEI ANTIFUMO COMEÇA A VALER EM TODO O PAÍS

A Lei Nacional que proíbe o fumo em ambientes fechados de uso coletivo, privados ou públicos, entrou em vigor.

Em relação à Lei Municipal de Caxias do Sul de 2010, a nova Legislação traz algumas novidades, como a proibição do fumo em ambientes parcialmente fechados por toldos ou paredes. Restaurantes ou casas noturnas, por exemplo, não poderão mais ter espaços nesses moldes para fumantes. Os fumódromos só serão permitidos se o lugar for totalmente ao ar livre e se a fumaça não entrar no estabelecimento.

Nas próximas duas semanas, a Secretaria do Urbanismo de Caxias do Sul irá alertar os estabelecimentos sobre a nova Lei e dará 90 dias para adequação dos espaços conforme exige a legislação.

É proibido

- Fumar em lugares de uso coletivo (públicos ou privados) que não sejam ao ar livre.
- Em quarto de hotel também é proibido.

So é permitido fumar em casa e em áreas ao ar livre MESMO, como parques e ruas.

As exceções

- Áreas abertas em estádios de futebol.
- Cultos religiosos em que o fumo faz parte do ritual.
- Tabacarias voltadas especialmente para esse fim.
- Em locais de filmagem quando necessário à produção da obra.
- Em locais destinados à pesquisa e desenvolvimento de produtos fumígenos.
- Em instituições de tratamento de saúde que tenham pacientes autorizados a fumar pelo médico que os assiste.

Sem propaganda

É proibido qualquer tipo de propaganda comercial de cigarros, mesmo cartazes nos pontos de vendas. Ainda é possível exibir os produtos, desde que acompanhados de mensagem sobre os males de fumar. Fabricantes terão de colocar avisos sobre os danos causados pelo tabaco em 100% da parte de trás da carteira de cigarro – e em uma de suas laterais.

A lei não vale só para o cigarro. Serve para cigarrilhas, charutos, cachimbos e narguês. Todos os fumódromos têm de ser extintos, mesmo que não sejam completamente fechados. Área de fumantes em bares e restaurantes, nem pensar.

A punição

Estabelecimentos que desrespeitarem a lei podem:

- Receber multas de R\$ 2 mil a R\$ 1.5 milhão.
- Ser interditados.
- Ter a autorização de funcionamento cancelada.

O fumante não é multado, mas os estabelecimentos têm autorização para tomar providências contra o infrator, como retirá-lo do ambiente.

LEI AMPLIA BENEFICIÁRIOS DE ESTABILIDADE PROVISÓRIA

A lei complementar número 146/2014, publicada em 26 de junho último, estendeu a estabilidade provisória prevista no artigo 10, inciso II, alínea b, da Constituição Federal, a quem detiver a guarda do filho em caso de falecimento da mãe. Antes, o direito era restrito apenas à mãe.

O objetivo fundamental da nova norma é ampliar a aplicação do preceito constitucional ao nascituro, verdadeiro destinatário da estabilidade provisória, abrangendo as hipóteses de falecimento de sua genitora. “Em que pese o louvável escopo da citada lei complementar, mais uma vez, os empresários são confrontados com uma inovação legislativa que coloca em risco a segurança jurídica das relações trabalhistas, posto que

o legislador regulamentou a forma pela qual os empregadores ficarão cientes acerca da aquisição de proteção contra demissão sem justa causa por seus empregados”, explica a advogada Raquel Corazza, da equipe de consultoria jurídica da FBHA.

Segundo a advogada, a lei complementar já se encontra em vigor, sendo imperioso que as empresas a observem quando da rescisão dos contratos de trabalho dos empregados, adotando todas as medidas de cautela para evitar o surgimento de dispensável litígio trabalhista. A legislação proíbe a demissão de quem tem a guarda de recém-nascidos, em caso de falecimento da mãe, até cinco meses após o nascimento.

NORMA TÉCNICA CRIA NOVO PADRÃO DE SUSTENTABILIDADE

A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) lançou um conjunto de normas a ser cumprido pelos empresários do setor de turismo para que seus estabelecimentos sejam reconhecidos como meios de hospedagem sustentáveis. Editada em 2012, a Norma ABNT NBR 15.401 é a nova referência de qualidade para os serviços de hotéis, pousadas, resorts, campings e hostels em todo o País.

A atualização foi feita por meio de parceria com o SEBRAE e traz um anexo com exemplos de boas práticas que devem ser adotadas no turismo sustentável. “Existem, no Brasil, em torno de 49 mil empresas cadastradas como meios de hospedagem, sendo 98% pequenos negócios. A norma permite que os empresários conheçam quais requisitos devem ser seguidos ao candidatar-se à certificação para a gestão sustentável, realizada por três organismos reconhecidos pelo Inmetro: ABNT, Fundação Carlos Alberto Vanzolini e Instituto Falcão Bauer da Qualidade”, explica Carlos Alberto dos Santos, diretor-técnico do SEBRAE.

Segundo pesquisas realizadas pelo SEBRAE, tornando-se

sustentáveis, as empresas aumentam a competitividade diante dos concorrentes e agregam valor nos serviços. Elas ainda melhoram a imagem junto ao mercado, ampliando a possibilidade de colaboração com parceiros locais e a conquista de novos clientes, com o conseqüente incremento no faturamento da empresa. “Os empresários que optarem por implementar as ações da norma técnica apostarão em um diferencial de mercado. Ao ser adotado, esse conjunto de práticas gera redução de custos em função do uso adequado e racional de insumos”, afirmou Santos.

A elaboração da norma técnica ainda teve a participação de representantes dos pequenos negócios no seu processo de construção e estará disponível, juntamente com o anexo de exemplos de práticas sustentáveis, no link www.portalmpa.abnt.org.br. É necessário que o empresário faça o cadastro de sua empresa para ter acesso gratuito ao material. A adesão dos meios de hospedagem à norma técnica é voluntária.

LEI DO LIXO É SANCIONADA EM CAXIAS

Foi sancionada, em Caxias do Sul, a lei número 7814, de 22 de julho de 2014, que estabelece a aplicação de multa ao cidadão que for flagrado descartando lixo nos logradouros públicos fora dos equipamentos destinados para este fim. O autor da proposta, vereador Guilherme Sebben, apresentou sugestões ao Poder Executivo quanto ao processo de conscientização ambiental e forma de fiscalização. Após a data de publicação da lei, em 31 de julho, o Executivo tem para prazo de 120 dias para sua regulamentação.

DIA DO HOTELEIRO E DO RESTAURANTEIRO, DATA ESPECIAL PARA O SHRBS DA REGIÃO UVA E VINHO

Em 2006 por iniciativa do então deputado Reginaldo Pujol, tendo por base legislação semelhante aprovada pela Câmara Municipal de Porto Alegre em 1999, na época uma proposição do vereador João Antonio Dib, 09 de novembro passa a ser celebrado oficialmente no Rio Grande do Sul o Dia do Hoteleiro e do Restauranteiro. Entidades representativas do setor promovem atividades para marcar a data e materializar ações em defesa dos interesses e valorização das categorias.

Na Região, para marcar a data, o Sindicato Empresarial de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares realizou no dia 4 de novembro o Encontro da Hotelaria e Gastronomia da Região Uva e Vinho. O evento aconteceu no Hotel Samuara iniciando com troca de experiências, momentos de aprendizado com a consultora Vanize Schuller, encerrando com confraternização.

Para o Presidente do sindicato, João Antônio Leidens, "o evento é uma grande oportunidade para brindar as conquistas do ano que está findando. Parabenizar e valorizar cada empresário, nosso associado, que esta entidade tem a honra e compromisso de representar fomentando a competitividade e o desenvolvimento regional".



MELHORES VINHOS DE FLORES DA CUNHA



O restaurante do Parque da Vindima Eloy Kunz foi palco do Jantar dos Melhores Vinhos de 2014 de Flores da Cunha. O evento foi marcado pela apresentação do Guia dos Melhores Vinhos, que tem por objetivo mostrar o que há de melhor em vinhos e sucos e estimular a qualidade dos produtos elaborados no Município, além de divulgar as vinícolas e os vinhos selecionados. Os vinhos que fazem parte do material foram degustados e selecionados, às cegas, por um grupo de especialistas formados por enólogos e sommeliers. Foram 153 amostras degustadas de 23 vinícolas e somente os vinhos que obtiveram 85 pontos ou mais é que foram selecionados para integrar o material, sendo que este ano o exemplar é modelo guia de bolso, contendo também a nota obtida. O Jantar foi marcado também pela premiação “Amigos do Vinho de Flores da Cunha”, concedido para pessoas e veículos de comunicação que trabalham em prol da divulgação do vinho florense. Na primeira edição da premiação, receberam congratulações o Diretor Executivo da Agavi, Darci Dani, o Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Flores da Cunha, Odir Schiavenin, e a jornalista Andréia Debon, representante da Revista Bon Vivant.

A Seleção dos Melhores Vinhos é uma realização da Prefeitura Municipal, através das secretarias de Turismo, Indústria, Comércio e Serviço e de Agricultura e Abastecimento.

Nesta edição o evento contou com patrocínio do Sebrae, Farsul e Senar, Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, Vêneto Mercantil, Florença Agro e Sandrizzo Ind. de Tanques de Aço Inox. Também apoiaram o evento a Associação Comunitária Fenavindima, Associação Brasileira de Enologia, Associação Gaúcha De Vinicultores (Agavi), Hotel Tri Flores, Lavin laboratório e Laboratório Randon.

ESCOLA DE GASTRONOMIA SEGUE FORMANDO PROFISSIONAIS PARA O SETOR

A Escola de Gastronomia UCS/ICIF e a FISAR formaram mais uma turma de Sommelier Internacional – Formação Básica. O curso foi ministrado pelo Diretor da FISAR e Professor Dr. Roberto Rabachino, pelo Doutor em Enologia Edgar Scortegagna e Engenheira Roberta Boscato.

Também novos Chef's de Cozinha receberam seu diploma na Escola de Gastronomia UCS/ICIF, assinado em parceria com ICIF.

As formaturas aconteceram na sede da Escola de Gastronomia em Flores da Cunha, nos meses de setembro e novembro respectivamente.

A coordenação dos cursos na escola estão sob o comando do Diretor Mauro Cingolani e ministrados pela equipe e professores convidados.



VERANÓPOLIS LANÇA SAFRA DE VINHOS

Em agosto ocorreu o lançamento dos vinhos elaborados em Veranópolis para a Safra 2013/2014. Realizado no Mirante da Serra, o evento apresentou os produtos das marcas Simonetto, Barbarano, da Paz, Mazzarollo, Don Antônio, Casa Pessin e Cooperativa Alfredo Chavense. Um dos destaques da noite foi o vinho Merlot, especialidade da região, que investe na sua elaboração.

A realização foi da Associação das Vinícolas de Veranópolis, Secretaria Municipal de Turismo, Emater/ASCAR e Mirante da Serra, com apoio da Câmara Municipal de Vereadores e Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, que foi representado por seu presidente João Antonio Leidens e pela diretora executiva Márcia Ferronato.



9ª SELEÇÃO DE VINHOS DE FARROUPILHA PREMIOU OS MELHORES DE 2014



Neste ano a 9ª Seleção de Vinhos de Farroupilha contou com a inscrição de 174 amostras de produtos em 13 categorias. Foram entregues 36 medalhas de ouro e 21 de prata. Duas Distinções Especiais Moscatéis Premium, evidenciaram a credibilidade conquistada pelo concurso. As empresas que conquistaram esta modalidade foram Basso Vinhos e Espumantes e Vinícola Capelletti.

LANÇADA A 13ª FENAVINDIMA EM FLORES DA CUNHA



A 13ª Festa Nacional da Vindima foi lançada oficialmente. A programação iniciou cedo com a participação de jornalistas e profissionais de agências de turismo de todo o estado, em um passeio por roteiros turísticos de Flores da Cunha. À noite, autoridades e imprensa participaram do cerimonial realizado na Escola de Gastronomia UCS-ICIF, ocasião em que foram apresentados os trajes oficiais das soberanas. Com o tema "Vinho para brindar, festa para celebrar", o evento ocorre de 19 de fevereiro a 8 de março de 2015, de quintas a domingos, no Parque da Vindima Eloy Kunz, em Flores da Cunha.

A Fenavindima é uma realização da Associação Comunitária Fenavindima e da Prefeitura de Flores da Cunha.

FBHA REÚNE OS DIRIGENTES DE SINDICATOS AFILIADOS

A Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) realizou em Mendoza, na Argentina, na primeira semana de setembro, a reunião do seu Conselho de Representantes, formado pelos presidentes dos 60 sindicatos afiliados. A agenda incluiu compromissos institucionais, lançamento das comemorações dos 60 anos da entidade em 2015 e visitas técnicas a vinícolas.

A FBHA promoveu o encontro com objetivo de aproximar os dirigentes sindicais para a troca de experiências e para proporcionar momentos agradáveis. Além das reuniões para tratar da pauta referente à entidade, os participantes conheceram hotéis, restaurantes e vinícolas da região de Mendoza. “O momento caracterizou o crescimento e a solidificação da instituição, única federação com representatividade legal em âmbito nacional nos setores de hospedagem e alimentação fora do lar”, afirmou o presidente Alexandre Sampaio.

Mendoza é um dos mais importantes destinos turísticos da

Argentina. É polo de produção de vinhos, com 70% dos volumes totais do país, e de azeites.

Em Mendoza estão localizadas grandes vinícolas, que adotam as

melhores tecnologias mundiais, e pequenas cavas artesanais e familiares. A região possui hotéis considerados espetaculares e uma proposta culinária da mais alta qualidade. Nestor De Carli, delegado representante do SHRBS Região Uva e Vinho junto à FBHA, participou do encontro.



FECOMÉRCIO/RS TEM NOVA DIRETORIA

O empresário Luiz Carlos Bohn assumiu a presidência do Sistema Fecomércio para o quadriênio 2014-2018. Ele substituiu a Zildo de Marchi. A diretoria ainda tem Luiz Antônio Baptistella como vice-presidente; André Luiz Roncatto como vice-presidente financeiro; Levino Luiz Crestani como vice-presidente administrativo; Walter Seewald como diretor financeiro; e Jorge Ludwig Wagner como diretor administrativo. A posse da nova diretoria da entidade, que reúne 112 sindicatos representantes dos setores varejista, atacadista, serviços e turismo, foi prestigiada por João Antonio Leidens, presidente do SHBRS.

CONCURSO DE CAXIAS PREMIA 61 VINÍCOLAS



O evento com a degustação de 12 vinhos e dois sucos com maior pontuação encerrou a 17ª edição do Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva de Caxias do Sul. O evento é uma iniciativa da Prefeitura, por meio da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Rede de Vinícolas de Caxias do Sul (Revinsul). Os vinhos e sucos degustados foram comentados por especialistas do setor.

Realizado no restaurante da CIC, o evento teve as presenças do vice-prefeito Antonio Feldmann; dos secretários municipais Araí Horn, da Agricultura, e Drica de Lucena, do Turismo; do presidente da Revinsul, Eduardo Arbugeri; do presidente da Festa da Uva, Gentil Carraro; da rainha da Festa da Uva, Giovana Crosa; dos presidentes dos sindicatos Rural, Valmir Susin, e dos Trabalhadores Rurais, Rudimar Menegotto; do

presidente do SHRBS, João Antonio Leidens; de subprefeitos, representantes do IBRAVIN, UCS, CIC, Banrisul, das vinícolas participantes e de entidades ligadas ao segmento, enólogos, degustadores, patrocinadores e apoiadores do concurso.

A 17ª edição premiou 43 cantinas com o Troféu Ouro e 18 com o Troféu Prata. Também foram homenageadas a Vinícola Don Affonso pelo melhor suco pontuado e a Vinhos Cristalle com o vinho com a nota mais alta.

QUE TAL DE BIKE? PROJETO COMEÇA A SER OPERADO NA SERRA GAÚCHA

O primeiro hotel bike do Brasil entrou em operação no mês de novembro em Bento Gonçalves. Agora, quem visita a Serra Gaúcha pode conhecer roteiros de aromas e sabores de um jeito diferente e, acima de tudo, saudável. É o “Que tal de bike?”, uma iniciativa da Rede de Hotéis Dall’Onder, de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, que leva turistas hóspedes ou não, e também a comunidade, a viver a experiência pedalando.

Imagine conhecer os Caminhos de Pedra, o Vale dos Vinhedos, a Rota do Sabor e o Vale do Rio das Antas sobre uma bike, com paradas em paisagens de tirar o fôlego ou em empreendimentos que convidam a colocar os sentidos à prova. O projeto oferece trajetos diferenciados, passando por essas quatro rotas, que chegam a cinco municípios, sendo eles: Bento Gonçalves, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Nova Roma do Sul e Pinto Bandeira. As pedaladas podem ter de 3h a 8h de duração, dependendo do roteiro, com percursos de 10 km a 34 km. Os níveis de dificuldade vão do leve e moderado ao radical.

Em todas as opções, os cicloviantes são acompanhados em tempo integral por uma equipe treinada e um veículo de apoio com toda estrutura necessária. O projeto é resultado da parceria entre a Rede de Hotéis Dall’Onder e a empresa Caminhos do Sertão Cicloturismo, pioneira na operação de roteiros de bicicleta regulares na região. Condutores qualificados foram devidamente treinados e certificados e estão prontos para guiar todo tipo de turista interessado em descobrir o interior da Capital Brasileira do Vinho e arredores pedalando.

São oferecidas oito opções de trajetos nesses quatro roteiros. São passeios que vão de um leve pedal matutino nos Caminhos de Pedra até uma épica travessia pelo Vale do Rio das Antas durante um dia inteiro. Todos os roteiros terminam com visita e degustação dos melhores rótulos dentre as melhores vinícolas da região. Após, os participantes são levados de volta ao hotel em traslados de carro, van ou micro-ônibus, dependendo da situação.

Idealizador dos Caminhos de Pedra e reconhecido empreendedor do turismo na região, Tarcísio Michelin, diretor da Rede de Hotéis Dall’Onder, acredita que é fundamental a criação de novos produtos turísticos para oxigenar o destino. “A inovação é essencial e este projeto veio para movimentar a região, atraindo um público interessado em novas experiências e fiel a opções saudáveis”, destaca.

Os valores vão de R\$ 185 a R\$ 270. Para grupos a partir de 10 pessoas o hotel oferece valores diferenciados. Todo passeio deve ser agendado com antecedência, podendo ser feito em qualquer dia da semana. Interessados podem acessar o site www.dallonder.com.br para obter mais informações. As reservas devem ser feitas pelo e-mail de contato ou telefone (54) 3455.3555.

O lançamento oficial do “Que tal de Bike” aconteceu no Hotel Dall’Onder, em Bento Gonçalves, com a participação do trade, autoridades, imprensa e comunidade. Os convidados puderam ter a experiência de como é fazer um dos roteiros por meio de uma bicicleta ligada a som e vídeo que os remetia ao imaginário. Além disso, todos os garçons do evento vestiram roupas de ciclistas, estimulando todos a conhecer os trajetos de bike.





Considerada a feira de negócios de resultados mais efetivos para o trade brasileiro e sul-americano, o Festival do Turismo de Gramado reúne significativa amostra do setor no sul do Brasil.

O Festuris é voltado exclusivamente a profissionais do trade turístico, recebendo empresas, delegações oficiais e profissionais com poder de decisão de mais de 30 países.

No ano de 2014, o SHRBS Região Uva e Vinho esteve presente no Salão do Enoturismo em parceria com Ibravin, com a Rota Vales da Serra (roteiro integrado com os municípios de Antônio Prado, Caxias do Sul, Flores da Cunha, Nova Roma do Sul, Nova Pádua e São Marcos), no município de Bento Gonçalves, Caxias do Sul e junto ao SESI no projeto Cozinha Brasil.

Em 2015 o Festuris acontecerá de 05 a 08 de novembro de 2015.



PROJETO DE LEI DA POLÍTICA PÚBLICA DE TURISMO É APROVADO POR UNANIMIDADE

Neste projeto, fica instituída a Política Municipal do Turismo, regida por um conjunto de leis e normas voltadas ao planejamento e ao ordenamento do setor, e por diretrizes, metas e programas definidas no Plano de Turismo e Plano de Marketing. Esse Projeto de Lei tem como objetivo instituir a Política do Turismo de Antônio Prado.

O Plano de Turismo foi desenvolvido principalmente com base na participação social da comunidade e entidades de classe locais, na análise do cenário turístico mundial, nacional e regional, no Plano de Turismo Nacional 2007-2012 e 2013-2016 e o Plano de Desenvolvimento do Turismo do Rio Grande do Sul 2012-2015, nas pesquisas realizadas com turistas e comunidade e dos resultados obtidos na Conferência de Turismo realizada este ano.

REGIÃO GANHA PLACAS DE SINALIZAÇÃO TURÍSTICA



A Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra) realizou, em Nova Bassano, o lançamento do Projeto de Sinalização Turística da Região Uva e Vinho. O evento marcou a entrega de 214 placas, distribuídas por 21 municípios, com investimento estadual de R\$ 340 mil, valor proveniente da Consulta Popular de 2010. O evento, que reuniu autoridades regionais na Câmara de Vereadores, teve a colocação simbólica de placa, seguida de brinde.

Os municípios contemplados são Antônio Prado, Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Casca, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Guabijú, Guaporé, Monte Belo do Sul, Nova Bassano, Nova Prata, Nova Roma do Sul, Santa Tereza, São Marcos, Santo Antônio do Palma, Serafina Corrêa, Nova Araçá, Protásio Alves, Veranópolis e Vila Flores.

FESTIVAL DO MOSCATEL



Farroupilha recebeu em setembro duas mil e trinta e seis visitantes no Festival do Moscatel. O evento enogastrômico teve início na sexta-feira, 5 de setembro, no Novo Centro de Eventos do Parque Cinquentenário. O ingresso teve valor de R\$ 80 por pessoa e deu direito a bebidas premiadas e cardápio elaborado por chefs, servidos à vontade, em ambiente aconchegante, com confortáveis acomodações, música e atrações.

O Festival do Moscatel é uma realização da Prefeitura Municipal de Farroupilha, através das Secretarias de Desenvolvimento Econômico e Turismo e de Agricultura e da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin).

Bebidas: Espumante Moscatel, Frisante Moscatel, Espumante Brut, Vinho Moscato, Vinhos Tintos Finos, Suco de uva (tinto e branco) e Água.

5ª edição do Festival do Moscatel tem datas confirmadas para o próximo ano. O evento enogastrômico será realizado nos dias 4, 5, 6, 11, 12 e 13 de setembro de 2015. Tendo como base pesquisa de satisfação realizada com os visitantes, O Festival do Moscatel seguirá apostando no formato que oferece à vontade bebidas premiadas e cardápio elaborados por chefs, acompanhados de música e atrações, em ambiente aconchegante, com confortáveis acomodações.

CIDADE COMEMORA SEMANA DO PATRIMÔNIO

Mais de 500 pessoas dentre estudantes, empresários e comunidade em geral participaram da programação da Semana do Patrimônio em Antônio Prado. As atividades se desenvolveram no período de 11 a 15 de agosto. O objetivo foi oportunizar o ensinamento à comunidade local e a atualização no mercado de turismo cultural, que usa o patrimônio existente na localidade como indutor para gerar renda, trabalho e inclusão social.

CARLOS BARBOSA COMEMORA 55 ANOS DE EMANCIPAÇÃO

O mês de setembro foi de festejos em Carlos Barbosa, com a comemoração do 55º aniversário de emancipação político-administrativa do Município. A programação se iniciou em 1º de setembro e teve inúmeras atividades, com destaque para o Festival da Canção, Festival de Gaiteiros, Festival de Coros e eventos esportivos. O auge dos festejos, no feriado municipal de 25 de setembro, foi marcado por grande festa realizada no Parque da Estação. Houve apresentação de shows das bandas Sextaneja, Garotos de Ouro e Retrato Falado.

FESTIVAL DO FOLCLORE MOVIMENTOU NOVA PRATA

Um verdadeiro espetáculo de cores e movimentos, sorrisos e olhares. Assim foi a cerimônia oficial de abertura do Festival Internacional de Folclore de Nova Prata. O evento foi prestigiado por autoridades e pela comunidade pratense e da região.

FÓRUM DE TURISMO EM BENTO

Com tema central sobre Políticas Públicas e Estratégias de Promoção de Destino, o 8º Fórum Municipal de Turismo reuniu mais de 150 participantes em 10 de setembro, na Fundação Casa das Artes, em Bento Gonçalves. O objetivo foi o de capacitar, gerar conhecimento e sensibilizar empreendedores e comunidade, discutindo e ampliando negócios no segmento do turismo.

As apresentações foram conduzidas pelo professor de MBA da ESPM Sul, Christian Tudesco, que falou sobre “Como o ambiente digital influencia comportamentos de consumo no Século XXI”; por Rodrigo

Arpini Valério, coordenador de mídias sociais da Cooperativa Vinícola Aurora, que recebe 150 mil visitantes por ano; e pelo ex-prefeito de Gramado, Pedro Bertolucci, que falou sobre as iniciativas implementadas para transformar o município em referência no turismo nacional.

O evento é uma realização da Prefeitura de Bento Gonçalves, por meio da Secretaria do Turismo, e do Conselho Municipal do Turismo. Tem o apoio do SHRBS Região Uva e Vinho, Bento Convention e Visitors Bureau, Farina Park Hotel, Dolce Gusto, Sindmóveis e da Movergs.

TERMO DE COOPERAÇÃO CONSOLIDA AÇÕES VOLTADAS AO TURISMO DE EVENTOS NO ESTADO

A Secretaria do Turismo (Setur/RS) e a Federação Gaúcha dos Conventions & Visitors Bureau (C&VB) assinaram um termo de cooperação para tratar do desenvolvimento de ações para o Comitê MICE (Meetings, Incentives, Congress & Events). A reunião foi realizada na sede do C&VB de Porto Alegre e contou com a presença de outros representantes das entidades de Caxias do Sul, Gramado e Canela, Bento Gonçalves, Pelotas e da capital. Conforme consta no documento, o presente termo acorda a junção de esforços entre os participantes para a organização do comitê MICE-RS, através da definição de ações público-privadas para o fortalecimento do Rio Grande do Sul como destino de Negócios e Eventos e responde ao desafio 2 do Plano Estadual de Turismo

Apoiam o comitê MICE o SHRBS Região Uva e Vinho, ABEOC RS, entre outras entidades representativas.

CAXIAS CONVENTION BUREAU TEM NOVO PRESIDENTE

O jovem empresário Pedro Horn Sehbe, de 27 anos, foi eleito, em Assembleia Geral, Presidente do Caxias Convention e Visitors Bureau. Ele assume o cargo que era ocupado por Valmor Benjamin Peccini há três gestões.

A posse festiva da nova diretoria, eleita por aclamação, aconteceu no dia 2 de dezembro em evento que também apresentou os relatórios do biênio 2014/2015.

CONHEÇA A NOVA DIRETORIA

Presidente: Pedro Horn Sehbe – Samuara Hotel
 Vice-presidente: Ilvomar Menegola – Eletrola Som e Luz
 1º Tesoureiro: Thomas Veleda – Bergson Executive Flat – Aspen Hotéis

2º Tesoureiro: Eduarda D’Agostini – CDL/Bocatti Vinhos e Presentes
 1º Secretário: Jacson Papi – Agência Arte do Turismo
 2º Secretário: Diego Dallagnol – Prevensistem Ltda /Global América)

CONSELHO FISCAL

1º Conselheiro: Carlos Conci – Expotendas Ltda
 2º Conselheiro: Marcelo Camargo – Festa Nacional da Uva SA
 1º Suplente: João Antônio Leidens – SHRBS/Baita-Kão Filés e Lanches
 2º Suplente: Lizete Zamboni Vieira - Sindilojas/Bello Costume Noiva e Festas

CAXIAS REALIZOU SEMANA DO TURISMO



A Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria do Turismo, realizou a 5ª Semana Municipal do Turismo. Uma das novidades foi o desenvolvimento do projeto piloto Educação para o Turismo, envolvendo alunos dos 4º e 5º anos do Ensino Fundamental. Além de receberem material pedagógico na forma de revista em quadrinhos e quebra-cabeça, os alunos participam de tour pelo roteiro urbano de Caxias do Sul, circulando pelo Monumento Nacional do Imigrante e Pavilhões da Festa da Uva, dentre outros pontos. De acordo com a secretária Drica de Lucena, a melhor forma de capacitar e preparar os caxienses para qualquer destino turístico é pela educação desde cedo.

A programação ainda teve o lançamento da 5ª edição do Clic Fotográfico Turístico, palestra com Adroaldo Lamaison e homenagens para três personalidades, que receberam o título de Embaixadores do Turismo de Caxias do Sul: jornalistas Daniel Scola e Fabrício Carpinejar, e empresário José Antônio Fernandes Martins. As atividades da Semana Municipal do Turismo foram pautadas no tema “Caxias do Sul para todos os sentidos”.

I SEMINÁRIO DO OBSERVATÓRIO DE TURISMO DO RS

O I Seminário do Observatório de Turismo do Rio Grande do Sul, realizado em Porto Alegre, apresentou dados sobre a atividade turística gaúcha nos mais variados segmentos. Entre as informações, consta que o Estado recebeu, em 2013, 782.887 turistas internacionais, representando um crescimento de 67% na última década.

Composto pela Secretaria Estadual do Turismo (Setur) e pelo Conselho Estadual do Turismo (Conetur), por meio da Câmara Temática Estudos e Pesquisas e com o apoio de entidades públicas e privadas, o Observatório é um espaço para coleta e produção de informações, análise e discussão sobre o setor no Estado.

Ao longo do evento, foram realizadas quatro mesas redondas que contaram com as participações de economistas e sociólogos, entre outros profissionais ligados à área, que debateram ideias e propostas para fomentar o setor no Estado.

No final do dia, Roberto Pascarella, gestor pela Fundação Getúlio Vargas do Observatório de Turismo RS, apresentou os dados coletados ao longo de um ano de atividade. O resultado completo do trabalho pode ser conferido no site da Setur (www.turismo.rs.gov.br). O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho foi representado pela sua Diretora Executiva Márcia Ferronato.



3º FESTIVAL NACIONAL DA MASSA É SUCESSO

A 3ª FenaMassa – Festival Nacional da Massa – encerrou a edição de 2014 com números positivos. Ao longo dos seis dias de evento em Antônio Prado, o público visitante ficou em torno de 20 mil pessoas, atingindo as expectativas da organização, o que representou um aumento de cerca de 35% em relação aos visitantes de 2013. Além disso, nessa edição foram servidas aproximadamente 8.600 refeições.

De acordo com o presidente da Câmara de Indústria Comércio Serviços e Agropecuária (CIC) de Antônio Prado e coordenador do Comitê Gestor Geral da FenaMassa, Roberto José Dalle Molle, de maneira geral, a FenaMassa atingiu os objetivos de divulgação do patrimônio histórico, da cultura, da cidade como atração turística e de incentivo ao empreendedorismo. Ele também destaca a ampla participação do público nas oficinas do Senac e na Fábrica de Massas e, ainda, os bons resultados nos restaurantes presentes no evento.

Com o encerramento da terceira edição, a próxima FenaMassa já começa a ser pensada. Segundo a organização, os dias do evento serão ampliados. A 4ª FenaMassa ocorre em outubro de 2015.

SIMPÓSIO DE ESCULTORES ENCERRA ATIVIDADES

Bento Gonçalves recebeu de 24 de outubro a 9 de novembro de 2014 a 3ª edição do Simpósio Internacional de Escultores, um evento idealizado e organizado pelo Instituto Tarcísio Vasco Michelin. Um encontro com a arte, realizado ao ar livre, na Fundaparque em Bento Gonçalves, com entrada franca.

Este projeto, com foco totalmente cultural é viabilizado a partir das atividades desenvolvidas pelo Instituto Tarcísio Michelin (ITM), que atua fortemente no desenvolvimento do turismo em Bento Gonçalves, bem como no desenvolvimento social – este último representado pelo projeto cultural de música, que atualmente projeto atende mais de 300 crianças e jovens dos bairros de vulnerabilidade social de Bento Gonçalves com aulas de instrumentos de sopro, cordas, percussão, bateria, técnica vocal e teoria musical.

O Simpósio Internacional de Escultores reuniu um grupo de 10 escultores de importância mundial durante 17 dias para realizarem 10 obras em pedra local. O evento aberto à visitação de artistas e de público em geral, puderam acompanhar de perto as fases de criação das obras, conhecer as experiências artísticas dos escultores, interagir com eles em uma fértil troca de visões da arte e de vivências, colocando a cidade de Bento Gonçalves no cenário nacional e internacional, devido à representatividade dos escultores convidados.

Para Tarcísio, o Simpósio “representa a criação em Bento Gonçalves de mais um grande atrativo na área cultural, uma vez que todo o turismo em Bento Gonçalves é baseado na área cultural”. Ele traz como exemplos o roteiro Caminhos de Pedra, as vinícolas da região, que em sua maioria se localizam no interior, onde ele aponta que a cultura italiana é mais presente e preservada. A arte em pedra, ponto alto do Simpósio, “é a manifestação de arte através da escultura é também uma forma de evolução da nossa gente, no sentido de aproveitar a nossa pedra – que é o basalto”, comenta Tarcísio. Contextualizando, Tarcísio justifica: “O basalto faz parte da história e serviu para os índios fazerem as pontas de flechas; depois aos nossos antepassados - os imigrantes italianos - para construção de suas casas; e agora a utilização deste material eterno – a pedra – para a arte”.

Ao contrário das duas primeiras edições, não haverá escolha das melhores peças. Todos os artistas receberam homenagens e uma crítica da arte pós-evento, definida por uma comissão internacional de profissionais da área. O evento foi encerrado com uma confraternização entre os artistas no Hotel Dall'onder.

ARTISTAS CONVIDADOS PARA A EDIÇÃO DE 2014:

Jorge De Santiago, México
Kemal Tufan, Turquia
Márcia de Bernardo, Brasil
Michail Vouzounerakis, Grécia
Petre Petrov, Bulgária
Raphael Beil, Alemanha
Remigio Davila, Espanha
Sestilio Burattini, Itália
Tzeitel Hernández, Costa Rica
Yoshin Ogata, Japão



CRIADO O PRÊMIO EMBAIXADOR DO TURISMO DE GARIBALDI



O Dia Mundial do Turismo é comemorado em 27 de setembro. Em homenagem à data, a Prefeitura de Garibaldi instituiu, por meio do decreto 3885 de 12 de setembro de 2014, o Prêmio Embaixador do Turismo de Garibaldi. A homenagem busca prestigiar personalidades, garibaldenses ou não, que atuam na promoção do turismo e das ações do município.

Todos os anos, três candidatos (as) serão apresentados ao Conselho Municipal de Turismo (Comtur), que escolherá quem receberá a homenagem. Anualmente, a comemoração deve ocorrer, se não no próprio Dia do Turismo, em uma data próxima.

Na cerimônia, ocorre a entrega de uma placa comemorativa ao homenageado. O Prêmio Embaixador do Turismo de Garibaldi é uma iniciativa da prefeitura de Garibaldi, por meio da Secretaria Municipal de Turismo e Cultura.

4ª FEST FLOR “TERRA DA FÉ, PÃO E VINHO” JÁ TEM A SOBERANA E PRINCESAS



Vila Flores conheceu a Soberana e Princesas da 4ª Fest Flor “Terra da Fé, Pão e Vinho”, evento este que se realizará de 12 a 15 de novembro de 2015.

A escolha foi realizada no Galpão Crioulo, no Centro Municipal de Eventos, e contou com a presença de grande público que, após o evento, permaneceu no salão para o baile.

As representantes do Município serão a Soberana Fabiane Grandi, e as Princesas Juliana Massignan e Rafaela Roncatto.

Para coordenar os trabalhos da 4ª Fest Flor, a Diretoria da Festa conta com o Presidente Levino Paludo, Vices Volmar Carbonera e Dianete Christianetti, Secretárias Cléia Costella e Elisa Roncatto Bergamin, Tesoureiros Isidoro Paludo e Darcilo João Canevese.

Para completar a equipe, nos próximos dias serão formadas as comissões da Cultura, Comunicação, Secretaria, Saúde, Infraestrutura, Logística e Comercial.

As candidatas participantes foram: Cristiane Vivan, Daniela Rampon Massignan, Deise Loíse Zugno, Fabiane Grandi, Juliana Massignan, Letícia Ana Salami, Liviane Omizzollo, Patricia Zanin Omizzollo, Rafaela Roncatto, Sonia Turcatto, Tallyta Regina Maran.

A Diretora Executiva do SHRBS Região Uva e Vinho, foi uma das juradas do evento.



SHRBS PARTICIPA DE 42ª ABAV

O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS) esteve representada através da Diretora Executiva Márcia Ferronato em uma das maiores feiras de turismo da América Latina, a 42ª Expo Internacional de Turismo da Associação Brasileira dos Agentes de Viagem (ABAV). Esta é a segunda edição consecutiva em São Paulo e, segundo dados oficiais, 56% dos participantes são agências de viagem e 14% são profissionais do trade. Além disso, os stands são compostos ainda por Secretarias de Turismo dos estados, companhias aéreas, entidades setoriais, entre outros.

CONGRESSO DE ENOTURISMO REALIZA ATIVIDADES EM CINCO MUNICÍPIOS

Em outubro, o 4º Congresso Latino Americano de Enoturismo realizou atividades em cinco municípios da Serra Gaúcha: Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha e Garibaldi. A programação, repleta de palestras e visitas guiadas a roteiros enoturísticos, tinha como foco o tema “O Composto da Oferta Enoturística”. Os painéis foram apresentados por palestrantes da Europa e América Latina com o objetivo de debater as práticas do setor no Velho e Novo Mundo.

O congresso é promovido pelo Instituto Brasileiro do Vinho e pelas prefeituras dos cinco municípios envolvidos por meio das secretarias de turismo. O apoio é do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho, Bento Convention Bureau e da Associação de Turismo da Serra Nordeste, e do Hotel Villa Michelin. A agência oficial do evento foi a Vale das Vinhas Turismo.

O Vice Presidente do SHRBS Região Uva e Vinho, Vicente Perini participou da solenidade de abertura do evento.



INICIOU A VENDA DE ESPAÇOS DA FEMAZÃ 2015

No dia 03 de dezembro na Soal, ocorreu o coquetel de lançamento da venda dos espaços para a Femaça 2015. No ato, a diretoria apresentou mapa do evento. A 9ª Festa Nacional da Maça e Feira Agroindustrial de Veranópolis acontece de 10 a 12 e de 17 a 21 de abril. E já tem confirmada as apresentações do Grupo Sambô, sábado, dia 11 de abril; Banda Malta, sexta-feira, dia 17 e João Lucas e Marcelo no sábado, dia 18.

Quanto a comercialização de ingressos com valores promocionais para os shows nacionais a venda iniciou no dia 4 de dezembro, somente em Veranópolis na JR Video e na Magistral.

GARIBALDI ESTÁ NO GUINNESS WORLD RECORDS 2015

Garibaldi está na 60ª edição do Guinness World Records. A publicação – que é uma das mais tradicionais coleções de recordes mundiais e o 10º livro mais vendido do mundo –, tem o município registrado na edição de 2015 por duas ações realizadas na Festa do Espumante Brasileiro (Fenachamp) de 2013.

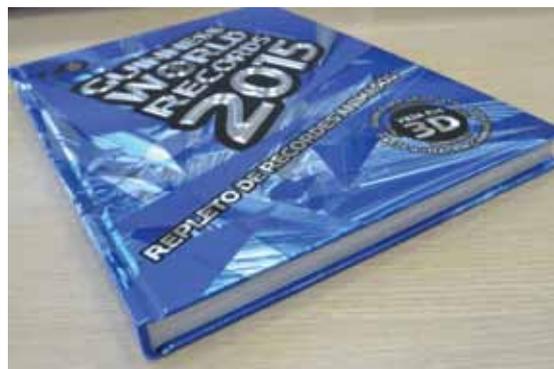
O primeiro recorde consta na 9ª página do livro e é da maior taça de espumante, conquistado em 12 de outubro daquele ano. Na data, ela foi preenchida com 100,5 litros da tradicional bebida garibaldense, o equivalente a 134 garrafas de espumante. A confecção da peça levou mais de três meses e foi realizada pela Madelustre.

O segundo, presente na 10ª página da publicação, é o maior sabrage coletivo do mundo, realizado em 5 de outubro de 2013. O evento reuniu 291 participantes, dos quais 277 tiveram sucesso na tarefa. Entre eles, havia turistas de diversas partes do Brasil, comunidade local, funcionários de grandes vinícolas, enólogos, sommeliers e autoridades da região.

Os participantes realizaram simultaneamente a degola do gargalo do espumante com um único golpe de sabre, promovendo um espetáculo que foi acompanhado por centenas de pessoas. Dois cronometristas experientes registraram a tentativa, na qual os participantes tiveram 10 segundos para remover totalmente a rolha com um único golpe, junto ao anel de vidro ligado a ela.

Para a Secretária de Turismo e Cultura de Garibaldi, Ivane Fávero, a presença de Garibaldi no Guinness World Records é uma excelente oportunidade de tornar a Capital do Espumante conhecida mundialmente. “É por meio de atividades como essa que trazemos o diferencial ao município, tornando-o atrativo a quem está em busca por um destino turístico brasileiro que foge à característica das grandes cidades e praias”, comenta.

A realização dos recordes foi uma ação da organização da Fenachamp, que envolve o Centro Empresarial e Cultural (CEC), a Câmara de Indústria e Comércio (CIC) e a Prefeitura de Garibaldi. Mais informações sobre o Guinness World Records no site guinnessworldrecords.com.



CAFÉ DE LA MUSIC EM CAXIAS DO SUL

Inaugurou em Caxias do Sul, o badakado Café de La Music, que já está presente em Florianópolis, Guarujá, Goiania, Trancoso, Barra Grande, Brasília e Porto Alegre, além das filiais nos Estados Unidos (Nova York e Miami e França (Paris).

Idealizado no final de 2013, a primeira franquia na Serra Gaúcha será comandada pelos diretores do Grupo Rox, Airton Totti Martins, Saulo e Léo Zanotto.

O empreendimento ocupará o prédio histórico tombado, que já abrigou a Vinícola São Victor, no Largo da Estação Férrea. O projeto arquitetônico contempla bar,, restaurante, lounge, ilhas de convivência, varanda e decks. Oferecerá almoço executivo, jantares, dining club e happy hours.

O menu da casa, composto por mais de 40 opções é assinado pelo Chef Caxiense Alexandre Reolon.

DIVINA COZINHA TOP COM NOVIDADES EM 2014



O tradicional evento enogastronômico Divina Cozinha Top _ Os Melhores da Cidade chegou neste ano a sua 16ª edição com muitas novidades, entre elas a expansão a Bento Gonçalves e a inclusão de novas categorias.

A primeira ação foi o Piquenique Solidário realizado dia 30 de março e que lançou o calendário do Divina Cozinha 2014. Pelo segundo ano consecutivo o Piquenique reuniu dezenas de pessoas no Parque de Exposições da Festa da Uva, e reverteu o lucro ao projeto beneficente Mão Amiga. O Piquenique contou com as apresentações do Coro da Faculdade IDEAU e do Quarteto de Saxofones da Orquestra Municipal de Sopros de Caxias do Sul. O público pode adquirir kits individuais preparados pela Escola de Gastronomia do SENAC e Clubes de Mães de Caxias.

As ações seguintes foram a votação, entre 2 de abril e 2 de maio, e a premiação, em 4 de agosto, do Divina Cozinha Top – Os Melhores da Cidade em Caxias do Sul. O evento de premiação foi realizado no auditório da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias (CIC). Na ocasião foi lançada a 5ª edição do guia-conceito Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade, ilustrado com imagens dos profissionais e estabelecimentos eleitos neste ano e também das edições anteriores.



A maior novidade do ano, no entanto, foi a realização do Divina Cozinha Top _ Os Melhores da Cidade em Bento Gonçalves, cuja votação ocorreu de 15 de julho e 15 de agosto. O evento de premiação foi na Fundação Casa das Artes, dia 13 de outubro.

“Já há algum tempo tínhamos a ideia de expandir o evento Divina Cozinha para outras cidades. Bento Gonçalves, por sua importância na Serra, foi escolhida para iniciar esta expansão. Para nós, foi uma honra poder convidar a comunidade de Bento a participar”, destacam Fúlvia Stedile Angeli Gazola e Daniela Fiorese Lucchese, diretoras da Dolaimes Comunicação e Eventos, empresa realizadora do evento.

O projeto Divina Cozinha iniciou-se em 1998. Naquela época, tinha como objetivo facilitar o acesso da comunidade a cursos e palestras com renomados chefs, enólogos e sommeliers. Cumprida essa etapa, o evento inovou e, a partir de 2010, passou a realizar o Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade, uma consulta popular que se tornou referência no segmento.

O Divina Cozinha 2014 em Caxias e em Bento Gonçalves teve patrocínio do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, Sistema Fecomércio/SENAC e prefeituras locais.



PROFISSIONALIZAÇÃO



CURSO GRATUITO FORMA SOMMELIERS



O Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares Região Uva e Vinho (SHRBS), o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), e a Cooperativa Nova Aliança são apoiadores do curso de sommelier promovido pelo Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). O curso foi realizado para duas turmas e foi realizado em parceria com o Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS). As aulas ocorreram na sede da Cooperativa, no bairro São Pelegrino, em Caxias do Sul. A primeira turma iniciou as aulas no fim de julho, no turno da noite. Já o segundo grupo participa desde 4 de agosto, no turno da tarde. Ao todo, são 48 alunos atendidos.

O presidente do SHRBS Região Uva e Vinho, João Leidens, frisa que o curso foi gratuito e destaca a importância da qualificação nesta área para diversos segmentos econômicos da região. “Quanto mais pessoas qualificadas tivermos, melhor será o serviço de vinhos em bares, hotéis e restaurantes. O setor vitivinícola e o segmento de serviços são beneficiados com a formação de profissionais capacitados para atuar junto ao público”, resume.

Com carga de 200 horas, o curso foi composto pelas disciplinas de Orientação Profissional e Enoturismo, Noções de Viticultura e Enografia, Fundamentos Técnicos e Mercadológicos em Enologia, Fundamentos e Prática da Análise Sensorial, Técnicas para o Serviço de Sommelier e Enogastronomia. Leidens adianta que é possível a criação de novas turmas de acordo com a demanda. Os interessados podem entrar em contato com o SHRBS pelo telefone (54) 3221.2666.

O evento de encerramento do curso de sommelier aconteceu na Vinícola Dal Pizzol, com visita ao Parque Temático, degustação às cegas e entrega de atestados de participação aos alunos.

RODADA DE INTEGRAÇÃO DA GASTRONOMIA DA SERRA GAÚCHA

Com o objetivo de propagar e divulgar as perspectivas e tendências do setor, além de promover a integração entre empreendedores, sindicatos, associações, entidades de apoio, fornecedores e integrantes da cadeia produtiva vinícola, alimentação fora do lar e bovina, o SEBRAE realizou no último dia 4 de dezembro a 1 Rodada de Integração da Gastronomia da Serra Gaúcha no Hotel Intercity em Caxias do Sul.

O evento foi composto por apresentações dos segmentos participantes, painéis temáticos e apresentação de cases de sucesso. O SHRBS esteve presente e apoiando o evento.