

seghemrevista

Edição 40ª
Jan - Feb - Mar
2017



Jantar Sob As Estrelas e Vindima 2017

Páginas 3 a 6 / 22 e 23

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

fb/seghuvaevinho • www.seghuvaevinho.com.br

Filiado a  

ASSOCIADO •

VALORES

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

MISSÃO

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

VISÃO

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

REPRESENTATIVIDADE

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

- ✓ **Conselho Fiscal FBHA - Delegado Representante da FNHRBS:** Nestor De Carli
- ✓ **Conselho Regional do SESC/RS:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho de Turismo da Fecomércio (CONTUR):** João Antônio Leidens e Márcia Ferronato
- ✓ **Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC/RS):** João Antônio Leidens
- ✓ **Associação de Turismo da Serra Gaúcha (Atuaserra):** Márcia Ferronato
- ✓ **Bento Film Commission e Destinos Indutores:** Márcia Ferronato
- ✓ **Caxias Film Comission:** Fabíola Bissani e Márcia Ferronato
- ✓ **Bento Convention e Visitors Bureau:** Márcia Ferronato
- ✓ **Comissão de Análise do Impacto sobre Empreendimento do Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Fabíola Bissani e Marcos Rossi
- ✓ **Comitê Brasileiro de Turismo da Associação Brasileira de Normas Técnicas:** Márcia Ferronato
- ✓ **Comitê Polo Gastronômico do Rio Grande do Sul:** Márcia Ferronato
- ✓ **Grupo Gestor do Banco de Alimentos de Caxias do Sul:** Nestor de Carli e Renata Stedile
- ✓ **Grupo de Trabalho de Resíduos Sólidos da Diretoria de Desenvolvimento Sustentável da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC):** Gustavo Sirena
- ✓ **Comitê de Ecoeficiência da Serra Gaúcha:** Euclides Antônio Sirena

- ✓ **Comitê de Responsabilidade Social da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul:** Euclides Antônio Sirena
- ✓ **Conselho Municipal de Desenvolvimento Econômico de Caxias do Sul:** João Antônio Leidens
- ✓ **Conselho Municipal da Segurança Alimentar e Nutricional de Bento Gonçalves (COMSEA):** Márcia Ferronato e Eduardo Farina
- ✓ **Conselho de Segurança Alimentar e Inclusão Social de Caxias do Sul (CONSEA):** Agnicayana Posser e Fabíola Bissani
- ✓ **Conselho Municipal de Turismo (COMTUR) - Bento Gonçalves:** Márcia Ferronato e Elaine Michelon
- **Caxias do Sul:**
 - Hotelaria:** Amaury de Almeida Doro e Fabíola Bissani
 - Gastronomia:** Vicente Perini e João Antônio Pezzi Bago
- **Farroupilha:**
 - Hotelaria:** José Alencar Barbosa e Amaury de Almeida Doro
 - Gastronomia:** Rudinei Galafassi e Celso Cará
- **Flores da Cunha:**
 - Hotelaria:** Rodrigo Prock e Viviane Fiório Viapiana
 - Gastronomia:** Fabiano Manrich Fontana e Eni Longhi Rockembach
- **São Marcos:** Adriano Biasotto e Ivanete Joanita Bresolin
- **Veranópolis:** Juliano Brandalise e Helena P. Farina Casarin
- **Vila Flores:** Antônio Brandalise e Marcia Ferronato

EXPEDIENTE

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

Telefone: 54 3221.2666

SUBSEDE - Rua Herny Hugo Dreher, 227/15
Bairro Planalto - CEP: 95703-200
Bento Gonçalves - RS - Telefone: 54 3453.8000

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

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

Créditos Fotos: SEGH, Mirella Vicenzi, reprodução site Di Capri, Lucas Verza, reprodução Hotel Pousada Casa Tasca, CIC São Marcos, Paulo Scola, Leandra Romani, Mr. Ton Estúdio, Senac, Gerson Lenhardt, Fábio Campelo Fotografias, Assessoria de Imprensa Caxias CVB, Claudia Velho, Petter Campagna Kunrath, Prefeitura de Flores da Cunha, Divulgação site Prefeitura de Veranópolis, Jean Carlos Teixeira, Luiz Chaves /Palácio Piratini, Shutterstock, Cassius A. Fanti, Ana Júlia Griguol, Leandro Facchini, Airtton Nery, Vanice Dal Magro, Prefeitura de Bento Gonçalves, Espaço Biazolli, Marciele Scarton, reprodução site Prefeitura de Farroupilha, Adroir Fotógrafo/Assessoria de Imprensa Prefeitura de Farroupilha, reprodução site 8ª Mostra Flores, reprodução Facebook Mão Amiga, reprodução Facebook Unir para Crescer, reprodução site Prefeitura de Carlos Barbosa, reprodução site Dia do Vinho, Mônica Lovera, Natana Fontes, reprodução Facebook Mama Gema, reprodução Facebook, Jornal Design Serra e divulgação.

SEGH 2014/2017

Diretoria

Efetivos

Presidente: João Antônio Leidens
Vice-Presidente: Vicente Homero Perini
Secretário: Antônio Casagrande Sehbe
Tesoureiro: Gladimir José Zanella

Suplentes

Marciano Pedro Zambiasi
Rogério Rizzi
Amauri de Almeida Doro
Marcos Antônio Ferronato

Conselho Fiscal

Efetivos

Euclides Antônio Sirena
Eduardo Vasselai Farina
Maicon Luis Melo de Carvalho

Suplentes

Jamur Bettoni

Delegados Representantes junto a FNHRBS

Efetivos

Nestor De Carli
João Antônio Leidens

Suplentes

Tarcísio Vasco Michelon
Paulo Geremia

Equipe

Diretora Executiva: Márcia Ferronato

Gerente Administrativo Financeiro: Andréia Marchet da Rocha

Auxiliar Administrativa: Fabiane Pellegrini

Auxiliar Administrativa: Fabíola Bissani

Auxiliar Administrativa: Renata Stedile

ASSOCIADO • 8º JANTAR SOB AS ESTRELAS •

JANTAR SOB AS ESTRELAS RECEBE MAIS DE 5 MIL VISITANTES

O evento aconteceu em 17 de fevereiro, em Bento Gonçalves, envolveu 25 empreendimentos e mais de 5 mil visitantes. Das 19h30min à meia-noite, crianças e adultos puderam saborear opções enogastronômicas e se divertir em atividades recreativas e culturais.

Realizado anualmente durante a programação do Bento em Vindima, o Jantar Sob as Estrelas reuniu restaurantes localizados na Rua Hery Hugo Dreher e na Avenida Planalto. “Para nós, que estamos na organização, presenciar o sucesso do Jantar Sob as Estrelas foi emocionante, uma noite inesquecível. Tivemos gastronomia variada, vinhos e espumantes, apresentações artísticas, exposições e pessoas aproveitando a vida num cenário perfeito com muitas estrelas”, comemorou João Leidens, presidente do SEGH.

A destinação e o reaproveitamento das garrafas de vidro descartadas foi uma das novidades deste ano. Por meio de parceria entre o Instituto Brasileiro do Vinho, o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, a Secretaria de Meio Ambiente de Bento Gonçalves e a multinacional Verallia foram recolhidos e encaminhados para reciclagem 700 quilos de vidros. A outra novidade foi a parceria com o projeto Girando Arte, realizado através da Lei Rouanet, que proporcionou shows e apresentações culturais.

O evento Jantar Sob As Estrelas é promovido pelo SEGH – Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, com o apoio da Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves, por meio da Secretaria Municipal do Turismo, Ibravin, Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Senac, Sesc, Giordani Turismo, ExpoBento, DWR e Verallia.



ASSOCIADO • 8º JANTAR SOB AS ESTRELAS •



EMPREENDIMENTOS PARTICIPANTES

- Dolce Gusto Café & Confeitaria e Lounge
- Vinhos do Brasil
- Restaurante e Pizzaria Dom Pepe
- Sapore Sublime Pizzaria
- Pirandello Pizzeria e Ristorante
- Canta Maria Gastronomia
- Yoko Oriental Lounge
- Horos Acessórios, Senac e Vinícola Salton
- Tenda do Brigadeiro
- Mr. Red Bistrô Pub
- Queen's Bar
- Pizzaria Casa Modena
- Botequim São Bento
- Helena Iguarias Artesanais
- Sapore di Fiorenza Pizzaria
- Casa Emiglia Ristorante
- Zaccaron Massas/ Dolcetto Freddo e Loja Dell'Anno
- Valle Rústico e Loja Bentec
- Le Petit Macarons Boutique
- Subway
- Cobo Wine Bar
- Papa Burguer
- Nega Maluca
- Juudith Bier
- Bangalô Estação Club/Bamboo Lounge
- Vinhos e Vinhos



NA CIDADE

- Amora Sabores Especiais
- Deck Bar e Restaurante
- Viverone Café Boutique
- Bistrô Café com Arte
- Mamma Gema





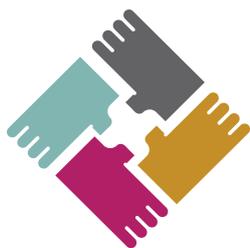
ASSOCIADO • 8º JANTAR SOB AS ESTRELAS •



PARCEIROS

- Grupo Vivandeiros da Alegria
- Projeto Girando Arte com Os Gaudérios e Companhia Sorriso com Arte
 - Veteran Car Club, Lambretas de Bento, Capitano Brutus e Cicloturismo Dall'Onder
- Espaço Kids Casa de Festas Lorenza Dall'Onder
- Museu Imigrante e Mostra fotográfica Retratos do Invisível Visível,
fotógrafo Wagner Meneguzzi
 - Momento Relax





CONVÊNIOS E PARCERIAS

Acesse www.seghuvaevinho.com.br e confira os benefícios para os associados



Assessoria jurídica e registro de marca
Dra. Viridiana Sgorla
(54) 3223.5469 / 3228.8556
viridiana@varaschin.adv.br



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



20% de desconto à vista nos cursos de extensão ofertados.
Fone: (54) 3292.1188



A GarantiSerra é um facilitador para a obtenção do crédito de sua empresa. O associado terá condições especiais junto as Instituições Financeiras.
Fone: (54) 3021.0400



Cursos gratuitos, visitas técnicas e descontos de até 80% nas consultorias a associados que aderirem aos projetos.
Fone: (54) 3290.4700



Consultoria, desenvolvimento, implantação e confecção de uniformes corporativos. Desconto de 5% nos pedidos para associados.
Fone: (54) 3451.3677



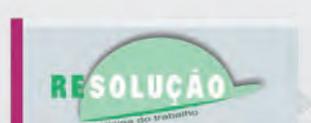
20% de descontos nos cursos ofertados.
Bento Gonçalves
Fone: (54) 3452.4200
Caxias do Sul
Fone: (54) 3225.1666



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



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



Um passo em Medicina Ocupacional, 10% de desconto nos serviços.
Fone: (54) 3027.1017



30% de desconto nas mensalidades dos cursos de graduação (exceto fonoaudiologia que é 10%), 25% de desconto para os cursos de pós graduação.
Fone: (54) 3535.7300



Treinamento e consultoria nas áreas de inclusão e acessibilidade. Programa de atendimento inclusivo para empresas, escolas e turismo, 15% de desconto em todos os serviços que a empresa dispõe.
Fone: (54) 9 9195.2454



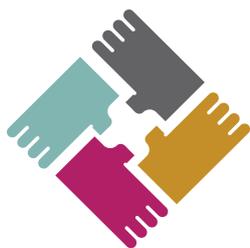
Oferta de qualificação gratuita para as empresas associadas.
Fone: (54) 3455.3200



Serviços e preços especiais, e soluções sob medida para o seu negócio.
Fone: (54) 3025.1650 / 9 9136.8888

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

ASSOCIADO •



CONVÊNIOS E PARCERIAS

Acesse www.seghuvaevinho.com.br e confira os benefícios para os associados

eduardobenini
consultoria

Apresente seu negócio de forma diferenciada com “Foto+arte”.
Fone: (54) 9 9169.6559

LICENÇAS
AMBIENTAIS

Oferece Soluções Ambientais para um desenvolvimento ecologicamente sustentável com valores exclusivos para associados.

objetiva
Julio Soares

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

Biogênese Consultoria e Projetos Ambientais
Fone: (54) 3039.3328 / 9 9976.7814

IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

Promoção do enoturismo, enogastronomia e realização do evento integrado Dia do Vinho.
Fone: (54) 3455.1800

Bioplanet Consultoria Ambiental
Fone: (54) 3025.6330

dsc
consultoria

Assessoria nas áreas de hotelaria, gastronomia e marketing com descontos de até 15%.
Fone: (54) 9 9978.7292 / 9 9969.9804

Global Engenharia Ambiental
Fone: (54) 3221.6569 / 9 9183.6315

Habitat Consultoria Ambiental Ltda
Fone: (54) 3055.2003

PPCIs

Assessoria, consultoria e elaboração de Planos de Prevenção Contra Incêndio (PSPCI, PPCI, PrPCI) com valores especiais aos associados.

Candido & Candido Arquitetura e Engenharia
Fone: (54) 3025.5442 / 9 9981.3366

Minussi Engenharia
Fone: (54) 3212.4446 / 9 9154.9016

Nutricionista

Tropos Assessoria Ambiental
Fone: (54) 3412.2911 / 9 9922.2935

Consultoria e treinamento, mais lucratividade e qualidade ao seu estabelecimento, com 50% de desconto na prestação dos serviços.

Andréa Klein Rizzi
Fone: (54) 9 8405.2447

Laissa Medeiros
Fone: (54) 9 9930.3436 / (55) 9 9996.6331

Carolina Rizzon
Fone: (54) 9 9988.6455

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

DIRETORIA SEGH PRESENTE NA REUNIÃO ALMOÇO COM O PREFEITO DE CAXIAS

A diretoria do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, composta pelo presidente João Antônio Leidens e diretores, Antônio Sehbe, Euclides Sirena,

“É um plano de governo que já está acontecendo e que foi preparado com muita qualidade técnica e sensibilidade para atender aos anseios da população”

Daniel Guerra

Jamur Bettoni e Gladimir Zanella estiveram participando da primeira reunião-almoço do ano, realizada no dia 25 de janeiro, na ocasião a Câmara de Indústria, Comércio e



Serviços de Caxias do Sul recebeu o prefeito Daniel Guerra, que pontuou as propostas nos sete eixos que sustentam seu plano de governo e relatou os primeiros 25 dias de administração. O chefe do Executivo listou ações como a contenção de despesas em todas as pastas, redução no número de cargos de confiança, os cortes na disponibilidade de veículos e motoristas em deslocamentos do prefeito, vice e secretários, a

Operação Centro Legal e força-tarefa no Largo da Estação Férrea para conter a violência.

O prefeito concentrou sua palestra no eixo do desenvolvimento e cidadania, destacando as ações para as áreas de tecnologia e inovação e fomento econômico, trabalho e emprego. “É um plano de governo que já está acontecendo e que foi preparado com muita qualidade técnica e sensibilidade para atender aos anseios da população”, enfatizou.



O Ponto dos Cafés tem a
Máquina de Café
ideal para o seu negócio.



Solicite um orçamento

www.pontodoscafes.com.br



Ponto dos Cafés
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

ASSOCIADO •

Reunião associados SEGH



Nos meses de janeiro, fevereiro e março o Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho se reuniu com seus

associados de Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Pinto Bandeira, São Marcos e Veranópolis para apresentação do

cronograma de atividades de 2017 e debater assuntos pertinentes para o setor da Gastronomia e Hotelaria.

Vereador recebe diretoria do SEGH



A diretoria do SEGH esteve na Câmara Municipal para encontro com o vereador Ricardo Daneluz/PDT. O presidente João Leidens apresentou as atividades do setor e expôs as principais demandas. Também participaram o vice-presidente Vicente Perini, o diretor Gladimir Zanella e a diretora executiva Márcia Ferronato. Graduado em hotelaria, o vereador pedetista assinalou que o setor é um dos mais importantes na economia da região e que, em época de crise, será ainda mais valorizado como forma de geração de renda.

PARABÉNS!

- 166 ANIVERSARIANTES JANEIRO
- 154 ANIVERSARIANTES FEVEREIRO
- 184 ANIVERSARIANTES MARÇO

Associado, o SEGH deseja que, não só no seu aniversário, mas ao longo de todo o ano você AME, ABRAÇE, SINTA, CURTA, ENTREGUE-SE, APRENDA, RESPIRE... VIVA com a alegria e simplicidade que movem as crianças.



Filiado a  





Hotel Pousada Casa Tasca avança na sustentabilidade



Visando reforçar sua política de sustentabilidade econômica e ambiental, o Hotel Pousada Casa Tasca investiu na aquisição de cabides 100% ecológicos, sem pintura, cola ou grampos. O item é produzido em madeira renovável com reconhecimento florestal do Ibama.

O estabelecimento conquistou o primeiro lugar, na categoria Serviços, do

Prêmio ABNT de Excelência em Normalização 2016. Em Brasília, Marcelo Tasca Ughi recebeu a distinção de Heloísa Menezes, diretora técnica do Sebrae, e de Carlos Santos Amorim Junior, diretor de relações externas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Outra conquista foi o Destaque de Boas Práticas de Responsabilidade Social, MPE Brasil - RS - de 2016.

RÁPIDAS

• **MUDANÇAS NA GERÊNCIA** - O Intercity Caxias do Sul tem novo gerente. Rafael Cyrillo assumiu o cargo, ele tem 34 anos e é formado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (SC).

• **CRIADO O COMTUR** - Por iniciativa da Comissão de Desenvolvimento Econômico da Câmara Municipal, foi criado o Comitê Unificado de Turismo de Caxias do Sul, que congrega 30 organizações. De acordo com o vereador Gustavo Toigo, presidente da comissão, o turismo pode ser a resposta do município ao momento de crise, com desemprego, da indústria metalmeccânica.



• **PREMIAÇÃO** - Hamburgueria Juventus iniciou 2017 com novidades. Além do investimento na modernização do site, o estabelecimento foi distinguido com o prêmio Destaque em Gestão do Polo Gastronômico, promovido pelo Sebrae.

servindo
a sua
mesa



Laticínios
FRIZZO

laticiniosfrizzo.com.br | (54) 3227.1069



ASSOCIADO •

Caxias ganha proposta diferenciada na hotelaria

Um novo conceito no mercado de hospedagens chegou a Caxias do Sul no final de janeiro. O Come Inn Flat garante hospedagem em local seguro e confortável, sem oferecer serviços de quarto e alimentação. Com proposta de autoatendimento, todos os serviços são escolhidos e contratados via internet. O empreendimento tem oito apartamentos, no Bairro Kayser em Caxias do Sul.

A idealização do negócio surgiu em viagem dos empreendedores à Europa. Edson Teles e os irmãos Roberto Delazzeri Filho e Verônica Delazzeri, junto com o pai dos jovens, Roberto Delazzeri, perceberam a demanda por ambientes confortáveis com melhor custo-benefício.

Os apartamentos dispõem de até quatro camas, banheiro e cozinha privativos, internet, televisão com TV a



cabo e Netflix, ar condicionado e portas com equipamento digital que permite a abertura por senha. O prédio ainda conta garagem fechada. O foco principal é em clientes corporativos, que se

hospedam por poucos dias, apenas para eventos ou reuniões empresariais. O objetivo é consolidar a marca em Caxias e, após, ampliar para outras cidades por meio de franquias.

Di Capri é referência nacional em atendimento

O Hotel Di Capri, de Farroupilha, é o primeiro colocado, na categoria três estrelas, da mais recente pesquisa divulgada pela Trivago. A empresa reuniu e analisou mais de 175 milhões de avaliações de hotéis disponíveis em websites do mundo inteiro para chegar à lista dos 10 melhores em diferentes categorias, que foram premiados com o Trivago Awards 2017.

O proprietário do hotel, Genuíno Zucco, revela que a proposta do estabelecimento é ser versátil e atender de viajantes a negócios a casais comemorando datas especiais. Por isso, a



estrutura oferece suítes executivas e salas de reuniões, suítes amplas com banheiro e serviços como deslocamentos gratuitos para vários restaurantes da cidade. “Conforto, qualidade

de serviços e bom atendimento fazem a diferença”, resume o hoteleiro. O Di Capri liderou lista que inclui hotéis de Gramado, Foz do Iguaçu, Belo Horizonte, Teresópolis e cidades do interior de São Paulo.

De acordo com o Trivago, uma boa reputação é um dos pré-requisitos para viajantes escolherem onde se hospedar. E para conseguir uma boa avaliação, um hotel precisa superar

as expectativas de seus hóspedes. No Brasil ainda foram premiados hotéis nas categorias quatro e cinco estrelas, hospedagem alternativa e custo-benefício.

BaitaKão comemora 45 anos

Para marcar seus 45 anos o BaitaKão entregou um parklet à comunidade de Caxias do Sul. Idealizado em convênio com a prefeitura, o espaço de convivência e lazer a céu aberto foi instalado na Rua Sinimbu, no bairro Lourdes. “É uma alegria imensa inaugurar esse espaço. Estamos numa localização com grande fluxo de pessoas e esperamos que o parklet possa ser usufruído por todos. Afinal, essa área de convívio não é nossa, é de toda a comunidade”, afirmou o diretor João Antônio Leidens, que divide a gestão do BaitaKão com o sócio fundador Ivo Posser.

Além dessa, o BaitaKão desenvolveu outras ações: entregou lanches e sucos aos residentes do Lar da Velhice São Francisco de Assis; às crianças carentes do bairro Santa Fé atendidas pelo Centro



de Convivência Santo Antônio, do projeto Mão Amiga; aos alunos da APAE Caxias; e às pessoas atendidas pelo Centro Assistencial Vitória, coordenado pelos Voluntários Sem Fronteira. Representantes do BaitaKão

também acompanharam um grupo de voluntários que, de maneira anônima, atende moradores de rua em Caxias do Sul. O restaurante doou cachorros-quentes para mais de 50 pessoas em vulnerabilidade social.

Panela no Pátio



O Quinta Estação sediou, em 12 de março, a segunda edição do evento Panela no Pátio. Mais de 600 pessoas prestigiaram a atividade, que reuniu 10 chefs, responsáveis

pela elaboração de pratos servidos no salão de eventos do Quinta Estação. Os organizadores já iniciaram preparativos para a terceira edição, que ocorrerá ainda neste ano.

Canta Maria

Com ambientes individuais e mudança na identidade visual, o Canta Maria reabriu ao público, em Bento Gonçalves, no dia 22 de fevereiro. O restaurante atende de terça a domingo, das 11h30 às 15h, e das 19h às 23h. Tem ainda Open Bar a partir das 16h, com vinhos, espumantes drinks e cervejas artesanais. A adega é um dos destaques do espaço reformulado.



ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •

DESCONTOS

O SEGH possui parcerias com descontos para associados se qualificarem.



■ Workshop Facebook

- Flores da cunha: 10 abril



Mais Informações:
(54) 3453.8000
adm3@seghuvaevinho.com.br

SEGH EM PARCERIA COM SEBRAE, SENAI E SENAC

■ Boas Práticas nos Serviços de Alimentação (BPSA)

- Caxias do Sul: 26 a 29 de junho



Mais Informações:
(54) 3221.2666
adm1@seghuvaevinho.com.br

- Demais municípios: sob consulta

SEGH EM PARCERIA COM SESI

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



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

Mais Informações:
(54) 3453.8000
adm3@seghuvaevinho.com.br

■ Abril

- Curso Técnico de Nutrição e Dietética
- Curso Técnico em Cuidados com o Idoso
- Curso Técnico em Análises Clínicas
- Curso Técnico em Recursos Humanos
- Curso de Extensão em Gastronomia Funcional



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

■ Maio

- Pós Graduação em Nutrição com ênfase em Fitoterapia
- Pós Graduação Nutrição estética e funcional aplicada à clínica
- Curso de Extensão em Culinária para domésticas
- Desenvolvimento de Liderança

■ Junho

- Curso de Extensão em Fitoterapia na Obesidade e estética
- Inscrições Abertas para o Vestibular de Inverno





INTERCÂMBIO

O Senac oferece possibilidades de intercâmbio para aprendizagem de outras línguas. Estão abertas inscrições para viagens a Buenos Aires, Dublin, Toronto e Santiago.

São pacotes exclusivos para alunos matriculados em qualquer curso no Senac RS.

BENTO GONÇALVES

■ Abril

- Confeiteiro
- Cozinheiro
- Carnes e Molhos
- Dicção e Oratória

■ Maio

- Massas e Molhos
- Técnicas de Vendas e Negociação
- Gestão de Pessoas e Relacionamento Interpessoal

■ Junho

- Doces para festas
- Sopas e Cremes
- Dicção, desinibição e Oratória



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

CAXIAS DO SUL

■ Abril

- Bolos Artísticos
- Oficina de Doces para festas
- Boas Práticas para serviço de Alimentação
- Oficina de Pizzas
- Oficina Culinária Vegetariana
- Oficina de Cupcake
- Oficina de Massas e Molhos

■ Maio

- Cozinheiro
- Padeiro
- Oficina Salgados para Festas
- Brigadeiro Gourmet
- Finger Food
- Oficina de Massas e Molhos

■ Junho

- Boas Práticas para serviço de Alimentação
- Culinária Brasileira Contemporânea
- Oficina de Sopas e Cremes
- Oficina de Risotos
- Bolos e Tortas



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



■ Abril

- Métodos de Conservação
- Panificação sem Glúten e sem Lactose
- Panificação Clássica
- Panificação Artesanal
- Oficina de Empanadas (Caxias do Sul)
- Princípios da Alimentação Funcional
- Garde Manger



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

■ Maio

- Técnicas de Confeitaria
- Oficina de Pizzas (Flores da Cunha)
- Confeitaria Internacional
- Detox / Vegetariano
- Culinária Italiana I
- Culinária Italiana II
- Master em Gestão de Restaurantes - UCS/ICIF
- Culinária Italiana III

■ Junho

- Culinária Italiana IV
- Doces Sofisticados para Casamentos
- *Sommelier* Internacional UCS/FISAR
- Vinho I
- Doces de Vitrine
- Análise Sensorial e Serviço de Bebidas
- Oficina de Sushi e Sashimi (Caxias do Sul)

ASSOCIADO • QUALIFICAÇÃO •

SENAC DE BENTO CONCLUI CURSO DE SERVIÇO DE GARÇOM



Em dezembro, o Senac de Bento Gonçalves formou a primeira turma do

curso de Técnicas do Serviço de Garçom, que integra o Programa Master Garçom, lançado em agosto de 2016. Por meio da oferta gratuita de cursos na área, o projeto oportuniza formação profissional e ingresso no mercado de trabalho. Formaram-se 19 alunos, após 80 horas de capacitação. O programa prevê, até este ano, a capacitação de 1.500 profissionais no estado.

OFICINA REDES SOCIAIS



O SEGH e a Secretaria de Turismo de Veranópolis realizaram o evento em 16 de janeiro, nas dependências da Associação Comercial e Industrial da cidade. O instrutor Bruno Rafael da Silva, da Agência Tátum, falou sobre o uso das redes sociais, com foco principal no Facebook.

FORMANDOS PREPARAM JANTAR ESPECIAL

Os alunos que concluíram os cursos de cozinheiro, técnicas em garçom e técnicas de recepção, no Senac de Bento Gonçalves, por meio do Projeto Integrador, desenvolveram um jantar para 140 pessoas, em dezembro, no Salão da Comunidade do Bairro Vila Nova I. O evento teve o apoio do Sindilojas e Sicredi e a parceria da Associação Anjos Unidos.

Uma das principais ações do programa na visão dos envolvidos foi desenvolver um evento para uma associação como a Anjos Unidos, que não visasse lucro. As crianças atendidas têm restrição



alimentar e os alunos precisaram pensar nisso, bem como buscar um custo baixo proposto pelo curso. Proporcionar uma alimentação saudável e especial às crianças foi um dos pontos gratificantes aos professores e formandos do final de 2016.

SENAC FORMA COZINHEIROS

A 9ª edição do Jantar Alunos na Cozinha marcou a conclusão de mais um curso de Cozinheiro do Senac de Caxias do Sul. O encontro, realizado na noite de 16 de março, reuniu 130 pessoas.

O evento, que teve por tema “Noite Tropical”, visou avaliar se os conceitos desenvolvidos ao longo da capacitação foram apropriados. A renda arrecadada com a venda dos ingressos foi revertida ao Lar da Velhice São Francisco de Assis. O Senac está recebendo inscrições para novos cursos de gastronomia. Mais informações pelo telefone (54) 3225-1666.

SEGH REALIZA CURSO BOAS PRÁTICAS

Na semana dos dias 20 a 23 de março o SEGH realizou o curso de Boas Práticas. Ministrado pela nutricionista Laissa Medeiros a turma contou com aproximadamente 25 participantes.

O curso de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação é uma realização do Sindicato Empresarial de Gastronomia



e Hotelaria Região Uva e Vinho com a parceria do Sebrae, Senai e Senac.





LEI REGULAMENTA A PRÁTICA DA GORJETA

Novas regras para a divisão da gorjeta foram sancionadas pelo presidente Michel Temer em 14 de março de 2017, e entrarão em vigor em 60 dias. Segundo a proposta aprovada o objetivo é desonerar restaurantes, hotéis, bares e similares. A gorjeta não será mais considerada faturamento e os estabelecimentos não mais terão que pagar encargos e tributos sobre o montante distribuídos aos empregados.

No caso das empresas optantes do Simples, que representam mais

de 90% dos estabelecimentos no Brasil, o falso faturamento levava a mudança nas faixas de pagamento de impostos e, em alguns casos, à exclusão do regime simplificado de impostos. O setor representa 3% do PIB nacional. “Os débitos trabalhistas relativos às diferenças da integração da gorjeta nas férias, 13º salário e FGTS representavam passivo trabalhista oriundo das relações de trabalho entre os hotéis, restaurantes e bares e seus empregados”, ressalta o presidente da Federação Brasileira de Hospedagem, Alexandre Sampaio.

A nova lei nº 13.419/2007 estabelece que a gorjeta não constitui receita própria dos empregadores, pois se destina aos empregados, e que será distribuída segundo critérios de custeio e rateio definidos em convenção ou acordo coletivo de trabalho. Além disso, estipula a retenção de um percentual do valor da gorjeta para que as empresas arquem com os encargos sociais, previdenciários e trabalhistas: até 20% para quem se enquadra no Simples e até 33% para quem não está neste regime.

COMPETÊNCIA G15

senacgastronomia

[f/senaccaxiasdosul](https://www.facebook.com/senaccaxiasdosul)
[@senacrs](https://twitter.com/senacrs)
[@senac_rs](https://www.instagram.com/senac_rs)
 #mudandoavida

| | | |
|---|---|--|
| <p>Oficina de Cupcakes - 9h Início: 10/4 - Presencial</p> <p>Oficina de Massas e Molhos - 12h Início: 29/4 e 19/5 - Presencial</p> <p>Boas Práticas para Serviços de Alimentação - 16h Início: 29/4 e 7/6 - Presencial</p> | <p>Cozinheiro - 500h Início: 9/5 e 21/6 - Presencial</p> <p>Padeiro - 300h Início: 17/5 - Presencial</p> <p>Confeiteiro - 300h Início: 12/6 - Presencial</p> | <p>Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Distribuição - 16h - EAD</p> <p>Mise en Place: A Arte de Servir - 12h - EAD</p> <p>Garçom - 250h - EAD</p> <p>Maitre - 63h - EAD</p> |
|---|---|--|

Matrículas abertas:
senacrs.com.br/caxias

20%

de desconto
para comerciantes

Senac Caxias do Sul
Av. Júlio de Castilhos, 3638
Fone: 3225.1666

Senac. Educação profissional mudando vidas.

EAD EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

FBHA TEM BOAS EXPECTATIVAS PARA O ANO

SEGH Região Uva e Vinho apóia as reivindicações para tornar o turismo mais competitivo

Fortalecimento do turismo nacional. Com esta meta, a Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA) elaborou uma lista com as bandeiras que defenderá ao longo de 2017. Fruto das principais demandas dos 940 mil estabelecimentos do setor de hospedagem e alimentação que representa, a relação inclui iniciativas que permitirão atrair mais turistas para o destino Brasil e desenvolver o mercado, gerando mais postos de trabalho e distribuindo renda entre a população.

O Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho participou, com sugestões, da elaboração desta pauta e respalda o movimento liderado pela FBHA. “Entendemos que o nosso setor tem a capacidade e o potencial para participar ativamente da recuperação da economia do país. O turismo reúne as condições para ser o impulsionador de um novo momento de riquezas”, afirma o presidente João Leidens.

Entre as medidas, destaca-se a modernização da Lei Geral do Turismo, que, editada pela última vez em 2008, já não se adequa mais ao mercado atual. Uma nova proposta de texto, feita por entidades de representação do turismo a partir de pleitos dos empresários, foi entregue no início de janeiro ao ministro Marx Beltrão. A expectativa é que o texto seja aprovado no Congresso Nacional até o final deste semestre.

Quando entrar em vigor, o novo texto solucionará uma série de questões que hoje afetam

MEDIDAS PRIORITÁRIAS

MODERNIZAÇÃO DA LEI GERAL DO TURISMO

Criada em 2008, a lei deve se ajustar às necessidades do mercado atual, com modificações como:

- Regulamentação do Airbnb, com a instituição de carga tributária para garantir condições igualitárias de competição aos hotéis.
- Fim da cobrança de direitos autorais sobre filmes e músicas eventualmente consumidos por hóspedes em quartos de hotéis. Além da duplicidade da cobrança, uma vez que os direitos autorais já são recolhidos pelas empresas de TV por assinatura, e da falta de critérios claros por parte do Ecad, quartos de hotéis são considerados, pela Lei Geral do Turismo, unidades privativas, não locais públicos, o que inviabiliza a cobrança.
- Legalizar o repasse das gorjetas, principalmente no que diz respeito à gorjeta espontânea, retendo um percentual para cobrir os encargos trabalhistas e tributários, e as possibilidades de rateio entre os empregados.

REFORMA TRABALHISTA

Adequação de um conjunto de leis que, com quase 80 anos de existência, não atende mais as necessidades de

empreendedores e trabalhadores, tais como:

- Instituição do contrato trabalhista intermitente como forma de estimular a economia e diminuir o desemprego, permitindo que os trabalhadores tenham expediente flexível, podendo ter mais de um emprego e recebendo direitos de maneira proporcional.
- Reclassificar o real grau de insalubridade para trabalhadores que cuidam da limpeza de quartos de hotéis. Hoje, eles estão classificados no grau máximo, o mesmo utilizado para o trabalho dos garis, independente da existência de agente nocivo à saúde do trabalhador.

LEGALIZAÇÃO DE HOTÉIS-CASSINOS

Estima-se a criação de 400 mil postos de trabalho diretos e indiretos com a legalização da atividade, capaz de movimentar R\$ 15 bilhões em impostos e R\$ 18 bilhões em receita por ano.

ISENÇÃO DE VISTOS

Isenção de vistos para países com baixo risco migratório e que costumam gastar muito no país, como Estados Unidos, Canadá, Austrália e Japão, para estimular o fluxo de turistas no país.

empresários de todos os portes. “Um dos nossos maiores anseios é ver aprovada a Lei Geral do Turismo, que dará abertura para a realização de

outros projetos e resolverá gargalos que geram insegurança jurídica ao setor”, argumenta Alexandre Sampaio, presidente da FBHA.

BCB aposta na retomada da economia

O otimismo orienta as projeções da presidente do Bento Convention Bureau, Andréia Zucchi, para 2017. A entidade acredita em um ano promissor, com muitos eventos e geração de negócios aos associados e demais empreendedores. “Este será um ano de retomada da economia. Como reflexo, teremos o aumento significativo de público nos eventos, além da retomada das ações corporativas e do fortalecimento do turismo de incentivos”, prevê.

A entidade programou um rol de atividades que mescla captação de novos eventos, visitas a entidades promotoras e realizadoras de encontros, além da continuação do programa de visitas técnicas em Bento Gonçalves para mostrar a estrutura, os equipamentos, fornecedores e atrativos para realização de ações de diferentes portes na cidade. Também continuará trabalhando na captação de novos associados e em treinamentos com empreendimentos visando aumentar a arrecadação da taxa de turismo.

A presidente ainda destaca o esforço na divulgação do turismo de incentivo e negócios, com a comercialização em polos potenciais. Também manterá as parcerias com a Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves, Fundaparque e o SEGH, dentre outras entidades, para promover a cidade como destino turístico e destino de inspiração para eventos.



Caxias CVB inicia atividades

No dia 31 de janeiro, na Boccati Vinhos, ocorreu a posse da nova diretoria do Caxias do Sul Convention & Visitors Bureau - gestão 2017/2018. O novo presidente é Diego Dall’Agnol, da Global América, que sucede ao empresário Pedro Horn Sehbe, representante do Hotel Samuara. O presidente eleito falou sobre a importância do turismo e do potencial que Caxias do Sul tem para o segmento de lazer.

Dall’Agnol anunciou que o Convention estará focado na união das entidades que representam a cidade, visando ao desenvolvimento turístico de lazer e de negócios. “É necessário conhecer Caxias para saber vendê-la”, resumiu. A entidade possui ações, como o Curta Caxias e Rodadas de Negócios, que estão garantindo retorno aos associados. A intenção é dar continuidade a estes projetos e investir em outros, como a promoção de um Desafio Gastronômico para envolver o caxiense com a cidade.

UCS comemora 50 anos

As comemorações da data tiveram início em dezembro de 2016, com o lançamento do Hino da Universidade (com letra do professor José Clemente Pozenato e música de Gilberto Salvagni).

A UCS foi oficialmente constituída pelo decreto 60.200, assinado em 10 de fevereiro de 1967 pelo então presidente da República Castelo Branco. A constituição se deu por meio da Associação Univer-



sidade de Caxias do Sul, criada em 16 de agosto de 1966, que reunia as

entidades mantenedoras das Faculdades de Ciências Econômicas, de Filosofia e Direito, além das Escolas de Enfermagem e Belas Artes. Em 15 de fevereiro de 1967 foi instalada a Universidade e empossado o seu primeiro reitor, Virvi Ramos.

O SEGH parabeniza pela passagem dos 50 anos e destaca a importância da Universidade de Caxias do

Sul para o desenvolvimento da educação na Serra Gaúcha.

SEGH E SEBRAE RENOVAM PARCERIA

Os mais de 2,3 mil empreendimentos do setor de alimentação, hospedagem e entretenimento, localizados nos 19 municípios da base territorial do SEGH, receberão atendimento presencial de sete técnicos do Sebrae/RS. A viabilização do trabalho ocorreu durante encontro, realizado em 27 de janeiro, na sede do sindicato, em Caxias do Sul, reunindo representantes das duas entidades.

No encontro ficou definido que os técnicos do Sebrae visitarão as empresas associadas para entender as necessidades e dificuldades, e identificar os pontos fortes e fracos. Ao final do atendimento, o associado receberá um relatório com oportunidades de melhorias, visando influenciar nos resultados do negócio.

O SEGH foi representado no encontro

pelo presidente João Antônio Leidens, pelo vice-presidente Vicente Perini, pelo diretor Gladimir Zanella e pela diretora executiva Márcia Ferronato. Aos representantes do Sebrae foi apresentada a forma de atuação do sindicato na sua base territorial.

Já os gestores do Sebrae expuseram novo modelo de atendimento especializado para 2017. Ele consiste em uma abordagem presencial, dentro da empresa, buscando conhecer e compreender a realidade e as necessidades dos pequenos negócios atendidos. O objetivo é, por meio de atendimentos consultivos, entregar valor reconhecido pelo cliente, ajudando-o na evolução do seu negócio e, conseqüentemente, em sua sustentabilidade.



Foodservice é tema de reunião

O Polo Gastronômico, iniciativa do Sebrae/RS, promoveu reunião de alinhamento das atividades referentes aos processos de gestão do segmento de foodservice. A atividade, que antecede a realização dos escopos de consultorias programadas no ano, ocorreu na sede do SEGH, em Caxias do Sul. A psicóloga e consultora organizacional Adriana Sgarabatto palestrou sobre processos de gestão para foodservice.



POLO GASTRONÔMICO APRESENTA CRONOGRAMA DE AÇÕES PARA 2017

Empresários do Polo Gastronômico de Bento Gonçalves e Caxias do Sul participaram de reuniões para apresentação do cronograma de ações do ano e discutir as propostas de trabalho. Também foi conduzido workshop de tendências em food service.

Orientado pelo consultor Enio Valli, o workshop tratou sobre o perfil das empresas do varejo de food service no Brasil, participação do varejo alimentar em toda a cadeia de food service, cenário dos varejistas de food service, repasse de custos, avanço no custo dos alimentos e tendências do setor de bares e restaurantes no Brasil. Também foi apresentado um cenário para 2017, o comportamento do



consumidor e aspectos sobre gestão e indicadores, além de uma visão sobre

a situação do food service no Brasil e no Rio Grande do Sul.

Tenha **total controle** do seu estabelecimento

Empresário, o seu trabalho é atender com excelência. O nosso é levar até a sua empresa o melhor da tecnologia para aumentar seus lucros e melhorar sua gestão.

Desenvolvido especialmente para restaurantes e similares, o Software Bematech Chef garante total controle do seu estabelecimento. Desde a entrada da mercadoria até a conciliação do cartão de crédito.

olitécnica
AUTOMAÇÃO COMERCIAL

REVENDA
AUTORIZADA

bematech

www.olitécnica.com.br

[/olitécnica.oficial](https://www.facebook.com/olitécnica.oficial)

SERRA GAÚCHA
54 3209.7130

CAPITAL E REGIÃO
54 3022.2406

MUNICÍPIOS E SEUS NOVOS ADMINISTRADORES

O dia 1º de janeiro marcou a posse de novos prefeitos e vereadores em todo o Brasil. Na região de abrangência do SEGH, houve a reeleição em cinco dos 19 municípios.

BENTO GONÇALVES

Prefeito: Guilherme Rech Pasin
gabinete.pfeito@bentogoncalves.rs.gov.br
Turismo: Gilberto Cristino Durante - turismo@bentogoncalves.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Moisés Scussel Netto - ver.scussel@camarabento.rs.gov.br

CARLOS BARBOSA

Prefeito: Evandro Zibetti - prefeito@carlosbarbosa.rs.gov.br
Turismo: Jeneci Mocellin - turismo@carlosbarbosa.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Denir Gedoz - camaraver-cb@lottinet.com.br

CAXIAS DO SUL

Prefeito: Daniel Antonio Guerra - gabinete@caxias.rs.gov.br
Turismo: Renata Aquino Carraro - racarraro@caxias.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Felipe Gremelmaier - fgremelmaier@camaracaxias.rs.gov.br

COTIPORÃ

Prefeito: José Carlos Breda - prefeito@pmcotipora.com.br
Turismo: Patrícia Gabriel - patricia@pmcotipora.com.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Nádia Inês Lunardi Dall Ago - camara@pmcotipora.com.br

FAGUNDES VARELA

Prefeito: Claudia Moreschi Tomé - prefeito@fagundesvarela.rs.gov.br
Turismo: Argel Rigo - prefeitura@fagundesvarela.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Volnei Cattivelli - camara@fagundesvarela.rs.gov.br

FARROUPILHA

Prefeito: Claiton Gonçalves - assessoriadegabinete@farroupilha.rs.gov.br
Turismo: Francis Cesar Dobner Casali - turismo@farroupilha.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Fabiano Piccoli - ver.fabianopiccoli@camarafarroupilha.rs.gov.br

FLORES DA CUNHA

Prefeito: Lídio Scortegagna - gabinete@floresdacunha.rs.gov.br
Turismo: turismo@floresdacunha.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Moacir Ascari - vereadorfer@camaraflores.rs.gov.br

GUABIJÚ

Prefeito: Diego Vendramin - guabiju@pro.via-rs.com.br
Turismo: Lucivane Guadagnin - educacao@guabijurs.com.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Dalberto Antônio Rigon - c.de.vereadores@bol.com.br

MONTE BELO DO SUL

Prefeito: Adenir José Dallé - gabinete@montebelodosul.rs.gov.br
Turismo: Alvaro Manzoni - secturismo@montebelodosul.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Nilso Cavalleri - camara@camarambs.rs.gov.br

NOVA PÁDUA

Prefeito: Ronaldo Boniatti - gabinete@npadua.com.br

Turismo: Mônica Corso Pan - educacao@npadua.com.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Leo Sonda - camaradiretora@gmail.com

NOVA PRATA

Prefeito: Volnei Minozzo - gabinete@netprata.com.br
Turismo: Everson Marca - turismo@netprata.com.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Magnus Spagnoli - camaravereadores@adynet.com.br

PINTO BANDEIRA

Prefeito: Hadair Ferrari - prefeito@pintobandeira.rs.gov.br
Turismo: Angelita Pavan Poloni - turismo@pintobandeira.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Adilso Antonio Salini - cleidesalini@hotmail.com

PROTÁSIO ALVES

Prefeito: José Maximino Spanhol - prefeito@protasioalves.rs.gov.br
Turismo: Carlos Brancalione - turismo@pmprotasio.com.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Antônio José Cassol - cvprotasioalves@adynet.com.br

SANTA TEREZA

Prefeito: Gilnei Fior - atendimento@santatereza.rs.gov.br
Turismo: Ivonei Chimento - atendimento@santatereza.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Ivaldo Pisseti - camaramunicipal@santatereza.rs.gov.br

SÃO JORGE

Prefeito: Jorge Pivotto - prefeito@saojorge.rs.gov.br
Turismo: Ariane Luzizon - educacao@saojorge.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Danilo Salvalaggio - camara@saojorge.rs.gov.br

SÃO MARCOS

Prefeito: Evandro Carlos Kuwer - gabinete@saomarcos.rs.gov.br
Turismo: Géssica Gozzi - turismo@saomarcos.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Patrícia Camassola - camara@camarasaomarcos.rs.gov.br

VERANÓPOLIS

Prefeito: Waldemar De Carli - gabinete@veranopolis.rs.gov.br
Turismo: Antonio Henrique Chiaradia - turismo@veranopolis.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Thomas Schiemann - camara@camaraveranopolis.rs.gov.br

VILA FLORES

Prefeito: Vilmor Carbonera - prefeito@pmvilaflores.com.br
Turismo: turismo@pmvilaflores.com.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Cleusa Taglian Curtarelli - camara@pmvilaflores.com.br

VISTA ALEGRE DO PRATA

Prefeito: Adair Zecca - gabinete@vistalegredoprata.rs.gov.br
Turismo: Simone Miotto - turismo@vistalegredoprata.rs.gov.br
Presidente Câmara de Vereadores:
Eder Roman - camara@vistalegredoprata.rs.gov.br

Cooperativa Garibaldi premia vencedora do Gold Chef Brasil

Para comemorar a passagem dos seus 86 anos, a Cooperativa Vinícola Garibaldi idealizou o concurso Gold Chef Brasil, que teve anúncio da vencedora em 22 de janeiro, data da fundação do estabelecimento. Dentre os 10 selecionados para a fase final, sagrou-se campeã Gisele Gozzi Da Rós, do Espírito Santo, que elaborou prato de filé de linguado envolto em parma com perfume de limão siciliano e manteiga de ervas, com arroz e lâminas de amêndoas.

A campeã da primeira edição recebeu um kit especial de produtos da cooperativa, troféu, kit chef com utensílios para cozinha e um curso de Chef de Cozinha na Escola de Gastronomia da UCS-ICIF, em Flores da Cunha. As inscrições de cozinheiros amadores vieram de diferentes cidades do Brasil.



As receitas preparadas ao vivo foram analisadas por 30 jurados convidados.

Início da safra de uvas

A abertura oficial da Safra da Uva 2016/2017 no Rio Grande do Sul, na manhã do dia 4 de fevereiro, contou com a presença do Governador José Ivo Sartori e foi marcada pelo otimismo em função do grande volume e da qualidade da matéria-prima que já pode ser verificada. Monte Belo do Sul recebeu o evento.

O presidente do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), Dirceu Scottá, mencionou a expectativa de uma safra que deve superar os 600 milhões de quilos previstos no início da colheita.



Rodeio de Cotiporã

A 23ª edição do Rodeio Crioulo Estadual, organizado pelo CTG Pousada dos Carreiros, atraiu grande público para Cotiporã. Foram realizadas provas campeiras, com destaque para as gineteadas, e artísticas, além de homenagens. O evento teve o apoio e incentivo da Prefeitura, liderada pelo prefeito José Carlos Breda.

**SE UMA FOTO VALE MAIS QUE MIL PALAVRAS
IMAGINE UM TOUR VIRTUAL!!!**

segh **VLC 360** **Google Street View**
Your Virtual 360 | Design & Projetos trusted

MAIS INFORMAÇÕES
 FONE: 54 99947.3949 | EMAIL: CONTATO@VLCFOTOGRAFIA360.COM.BR | WWW.VLC360.COM.BR

**SUA EMPRESA
NUNCA FOI
TÃO VISITADA**

15% DESCONTO

ASSOCIADOS AO SEGH

REGIÃO UVA E VINHO

REGIÃO UVA E VINHO • ABERTURA VINDIMA •

VINDIMA MOVIMENTA REGIÃO

A colheita da uva é o principal fator indutor da movimentação turística nos municípios da Serra Gaúcha durante todo o primeiro trimestre do ano. Cidades como Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha e Garibaldi, oferecem programação variada e intensa para garantir ao turista o convívio com a prática da vindima.

Para o presidente do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH), João Leidens, este é o período em que as localidades apresentam seu grande produto enoturístico, a colheita. Leidens estima em 10% o aumento no fluxo de turistas nas cidades produtoras nesta vindima.

Bento em Vindima atraiu 200 mil visitantes

Durante dois meses, de 19 de janeiro a 19 de março, Bento Gonçalves recebeu turistas e movimentou sua população com programação focada na colheita da uva. A 8ª edição do Bento em Vindima, promoção da Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Turismo, teve apoio de entidades e associações do



“A hospitalidade, aliada ao cultivo das uvas, elaboração de vinhos e, consequentemente, a oferta de atrativos ao turista estão no DNA deste povo desde sua chegada, há mais de 140 anos.”

Na gastronomia, os destaques desta época do ano são a culinária italiana, presente na maioria dos restaurantes da região, e diversas variedades de vinhos e espumantes. Para quem gosta de turismo esportivo, há corridas matinais. Outra atração é o passeio no trem Maria-Fumaça.

setor. Dentre elas, o SEGH Região Uva e Vinho que, na abertura do evento, foi representado por seu vice-presidente Vicente Perini, acompanhado da esposa Simone Perini.

Com abertura na Vinícola Estrelas do Brasil, em Faria Lemos, a programação teve cursos de degustação de vinhos, espumantes, geleias e sucos; corrida e passeios ciclísticos em meio aos parreirais, jantares harmonizados, festas típicas nas comunidades, piqueniques e almoços ao ar livre.

Durante todo o período, a rede hoteleira ofereceu pacotes e promoções especiais e as vinícolas, atrações e descontos diferenciados.



Caxias realiza abertura da colheita



A comunidade da Terceira Léguas se reuniu, em 12 de fevereiro, a 9ª Festa Oficial de Abertura da Colheita. A programação teve missa na gruta da Terceira Léguas, colheita simbólica na propriedade da família de Valderes Formigheri e almoço festivo no Salão Paroquial. O evento é organizado pelos sindicatos dos Trabalhadores Agricultores Familiares e Rural, com apoio da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A festa celebra especialmente as colheitas da uva e da maçã na região. Caxias do Sul deve responder, nesta safra, por 10% da produção estadual estimada em 600 mil toneladas de uvas.

Veraneio da Vindima foi atração em Garibaldi



Realizado em Garibaldi, de 20 de janeiro a 20 de março, o Veraneio da Vindima teve como objetivos principais incrementar o fluxo de turistas, valorizar a estação e proporcionar atividades e experiências diferenciadas.

A abertura oficial ocorreu na propriedade da Família Vaccaro, localizada na Estrada do Sabor, no interior do município. Teve a participação do prefeito Antonio Cettolin, do vice Antonio Fachinelli, da presidente da Estrada do Sabor, Vilmar Bettú, do presidente da Câmara de Vereadores, André Busa, da jornalista e documentarista carioca Marcia Monteiro - que estava na região gravando cenas para um novo projeto - e Márcia Ferronato, diretora executiva do SEGH Região Uva e Vinho.

Durante a programação ocorreram ofertas gastronômicas, exposições, festas locais e, no encerramento, o Garibaldi Vintage. As atividades foram organizadas pela Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo e Cultura, e do trade turístico local.

Flores da Cunha realizou o Tempo de Vindima

Workshop sobre vinhos, visita às vinícolas e aos parreirais, passeio de carretão, piquenique, colheita da uva, sunset e farta gastronomia foram atrativos da programação do Tempo de Vindima 2017, realizada de 27 de janeiro a 19 de março em Flores da Cunha. Diversas vinícolas montaram atividades paralelas, com destaque para a agricultura familiar, os roteiros turísticos pelo interior e para o menarosto, prato oficial do município.

Na abertura oficial que ocorreu na Vinícola Argenta o SEGH estava representado pelo diretor Gladimir Zanella que juntamente com outros convidados



presenciou a colheita dos primeiros cachos de uva da vindima 2017.

As ações foram promovidas pela Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo, com o apoio dos roteiros turísticos Compassos da Mérica e Vinhos dos Altos Montes, a Associação Gaúcha de Viticultores, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Flores da Cunha e Nova Pádua e Conselho Municipal de Turismo.

Feira do Vinho Doce movimentou Veranópolis

De 7 de janeiro a 11 de fevereiro, Veranópolis teve como atrativo turístico diferenciado a realização de mais uma edição da Feira do Vinho Doce, Agroindústrias e Artesanato. Na Praça XV foi montada estrutura para degustação

e venda de vinho doce, frutas, geleias, tortas e bolos de maçã, salame, queijo, biscoitos, cucas, doces, mel e peças artesanais. A iniciativa foi do Escritório Municipal da Emater e da Prefeitura, por meio das secretarias de Turismo e Agricultura e Meio Ambiente.

Já tradicional, a feira é realizada na época da vindima, quando o vinho doce é elaborado. A bebida surge do processo de transformação do suco de uva em vinho e é consumido no início da fermentação. Por isso, não é alcoólico e lembra suco de uva gasificado.



REGIÃO UVA E VINHO •



Carlos Barbosa cria novo roteiro turístico

Lançado em 10 de fevereiro, o roteiro Marcas do Tempo contempla a área urbana e o interior de Carlos Barbosa. O turista tem a oportunidade de vivenciar os costumes e as tradições preservadas de geração em geração, de apreciar as paisagens naturais e deliciar-se com a gastronomia local, que mantém as tradições italianas. Com apoio da Secretaria de Desenvolvimento Turístico, Indústria e Comércio e do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Carlos Barbosa, o Programa Turismo

Rural, do Senar-RS, foi o indutor da iniciativa.

O roteiro completo começa na Igreja Matriz Nossa Senhora Mãe de Deus. Passa pelo Parque da Estação e pela Casa do Artesanato, ponto de venda de produtos confeccionados pelos artesões locais. Na sequência, é feita visita à Cabanha Pontin, espaço dedicado à preservação da cultura gaúcha, com a demonstração da encilha e contato com o cavalo, e servido almoço no Restaurante Casa Borsoi, que agrega

tradição à culinária, garantindo sabor diferenciado nos pratos servidos.

Após, o visitante desloca-se à Destilaria Casa Danieli para acompanhar o processo de elaboração e a evolução dos destilados em alambiques, culminando com degustação. Construída em 1929, a gruta Nossa Senhora de Lourdes é exemplo de religiosidade dos imigrantes italianos. A atividade se encerra no Restaurante e Café Colonial Nono Otávio, onde é feito passeio de carretão, seguido de café colonial.

Cinema ao ar livre encerrou Festival de Verão

A segunda edição do Festival de Verão, promovida pelo Município de Nova Prata, com apoio de suas secretarias, entidades e empresas privadas oportunizou atrações à população e movimentou a cidade. A última, realizada em 17 de fevereiro, levou para a rua a sétima arte através do filme italiano Cinema Paradiso. Propositamente, como disse o prefeito em exercício, Sérgio Sottili, o local escolhido

para exibição foi em frente ao CineLux, que agora está sendo revitalizado e terá

novamente uma sala de cinema.

Antes da exibição do filme, Ana

Lúcia Perin lembrou um pouco da história do CineLux e de fatos que marcaram sua vida e da família Perin durante a existência do cinema em Nova Prata.

A sessão de cinema teve apoio do Sesc e da Plena Eventos, e atraiu bom público que se emocionou com a história de Giuseppe Tornatore.



Fecouva atrai 20 mil visitantes

O distrito de Otávio Rocha, em Flores da Cunha, recebeu em torno de 20 mil visitantes durante os nove dias de realização da 13ª Festa Colonial da Uva (Fecouva) e 3ª Festa do Moranguinho. O público consumiu 2,5 toneladas de uvas e morangos e mais de 3 mil refeições servidas no salão paroquial e no Parque de Exposições.

Além da gastronomia, a programação teve desfile de carros alegóricos, com mais de 200 figurantes, exposição, shows, 1º Torneio de Quatrilho e Olimpíadas Coloniais. O encerramento foi marcado pela tradicional pisa das uvas pelas soberanas Evelyn Marzarotto, Ingrid Molon e Kellen Casagranda. Com o líquido resultante da pisa será elaborado o Vinho das Soberanas, que será lançado na 14ª Fecouva e 4ª Festa do Moranguinho. A Fecouva é uma



realização da Associação dos Amigos de Otávio Rocha, com o apoio da Pre-

feitura de Flores da Cunha. A próxima edição ocorrerá em 2021.

Para o seu negócio render mais!

Modeladora de Pizza e Amassadeira Reemaq, a agilidade que você quer, com a praticidade e eficiência que você precisa.

REEMAQ
Uma receita de confiança!
reemaq.com.br
54 3066.1170

REGIÃO UVA E VINHO •

50 ANOS DA FENAVINHO

Representantes de cerca de 40 entidades reuniram-se para dar início ao projeto de comemoração dos 50 anos de realização da 1ª Festa Nacional do Vinho (Fenavinho), realizada em 1967. No encontro foi apresentado o selo comemorativo, que deverá ser inserido em todos os materiais produzidos pelos eventos que apoiarem a celebração.

O prefeito de Bento Gonçalves,



Guilherme Pasin, ressaltou a importância da Fenavinho para a vida da comunidade e ao desenvolvimento do município. “A Fenavinho foi um divisor de águas, um marco, a mola-propulsora da cidade em termos de visibilidade nacional e internacional. Com ela, Bento Gonçalves conquistou o título de Capital Brasileira do Vinho”, recordou.

Mostra Flores reuniu mais de 100 expositores

Durante cinco finais de semana, de 18 de fevereiro a 19 de março, perto de 45 mil pessoas visitaram a Mostra Flores da Cunha e Feira Agroindustrial. Com preços diretos de fábrica, mais de 80 expositores colocaram à venda confecções, malhas e itens de cama, mesa e banho, móveis, artesanato e vinhos. A Feira Agroindustrial, que reuniu 20 agroindústrias, mostrou o diferencial de produtos vindos direto do produtor. A programação ainda teve shows, gastronomia típica e cursos de degustação.

O Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Flores da Cunha organizou a realização do Seminário Agroindustrial, destinada à capacitação dos agricul-



tores e aberto ao público em geral. O palestrante Thompson Didoné, enólogo e chefe da Emater de Bento Gonçal-

ves, falou sobre o projeto de resgate, valorização e legalização dos vinhos coloniais.

Parabéns pelo aniversário de emancipação!

- Veranópolis / janeiro
- Monte Belo do Sul, Nova Pádua e Santa Tereza / março

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

segh Filiado a **FBHA** **CNK**





10%
de desconto
associados
segh

ADESIVOS - IMPRESSÃO DIGITAL

ARTE GRÁFICA - LOGOTIPOS

PERSONALIZAÇÃO DE CARRO E FROTA

DECORAÇÃO DE AMBIENTE

FOLDERS - CARTÃO DE VISITA

FAIXAS - BANNERS - FACHADAS

Enviamos para toda a Serra Gaúcha!

Nos eventos do seu Hotel e Restaurante...



**PISTA DE DANÇA
COM TABLADO**

**Garantia
Artes Exclusivas
Atendimento Personalizado
Instalação e Remoção**



www.dcompvisual.com.br   /Dcompvisual

(54)3227.2545 | 99171.2653  | dcomp@dcompvisual.com.br - Caxias do Sul/ RS

REGIÃO UVA E VINHO •

Unir para crescer



Bento Gonçalves sediou, em 15 de março, o primeiro encontro do movimento Unir para Crescer, uma iniciativa da Focus Excelência, com sede em Porto Alegre e operação em São Paulo. O debate parte do pressuposto de que o crescimento não depende só da economia; que o crescimento é humano, cultural e econômico. As palestras são sustentadas pelo tema “O Brasil do amanhã começa agora”.

O projeto é inspirado no Festival Della Crescita, criado pelo Future Concept Lab de Milão. A ação percorre diversas regiões italianas em eventos que conectam o empresariado, instituições, universidades, profissionais liberais e cidadãos com o foco de encorajar e impulsionar o crescimento através da troca de informações e experiências. Problemas e soluções locais são debatidos e é reforçada a identidade da região.

5º Piquenique Solidário tem patrocínio do SEGH

Oportunizar momentos de lazer e de boa gastronomia, tudo em nome de uma causa nobre, a solidariedade. Esse é o propósito do Piquenique Solidário, que teve sua 5ª edição realizada no dia 19 de março, no entorno da Réplica de Caxias do Sul, junto aos Pavilhões da Festa da Uva. Evento já consolidado no calendário benemerente e gastronômico da cidade, o Piquenique Solidário, realizado pela empresa Dolaimes Comunicação, reverte toda a renda obtida com a venda de ingressos ao Projeto Mão Amiga.

Desde a primeira edição, o Piquenique Solidário já custeou mais de 500 mensalidades de crianças em vulnerabilidade social junto a escolas particulares. O evento tem o patrocínio



da Express Restaurantes Empresariais, do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho

e da Messem, e apoio da Prefeitura de Caxias e Festa da Uva, além de outras empresas e instituições locais.

Espaço Biazolli



Localizado na Linha Jacinto, 2º Distrito de Farroupilha, o Espaço Biazolli - Festas e Eventos é o mais novo empreendimento para sediar festas

de formaturas, casamentos e aniversários, e outras confraternizações. Tem mobiliário clássico e rústico e amplo espaço para atendimento.

Eventos

De acordo com o Ministério do Turismo, o Brasil sediou, em 2016, uma média de 900 eventos posicionando-o como uma das principais rotas internacionais. A expectativa é movimentar cerca de R\$ 193 milhões até 2025, segundo o Instituto Brasileiro de Turismo (Embratur). É estimado em R\$ 329,39 o gasto médio diário deste público - ou seja, três vezes mais que o viajante de lazer.



Disponibilizamos vale gás direto com o associado para benefícios de seus colaboradores

APROVEITE OS MELHORES PREÇOS DA PARCERIA SEGH E SUPERGASBRAS!

Você paga apenas o que consome de gás*

*Na compra da carga de 45kg, pesamos com balança própria no local o residual do seu botijão Supergasbras, gerando desconto no ato da compra.

SUPERGASBRAS. LÍDER MUNDIAL EM VENDAS DE GLP



☎ 54 3027 1999



Baixe o aplicativo **GÁS CAXIAS**.
Mais comodidade para fazer seu pedido, sendo possível realizar o acompanhamento do mesmo.



REGIÃO UVA E VINHO •

SECRETARIAS DE TURISMO DA SERRA DEBATEM INTEGRAÇÃO DE ROTEIROS

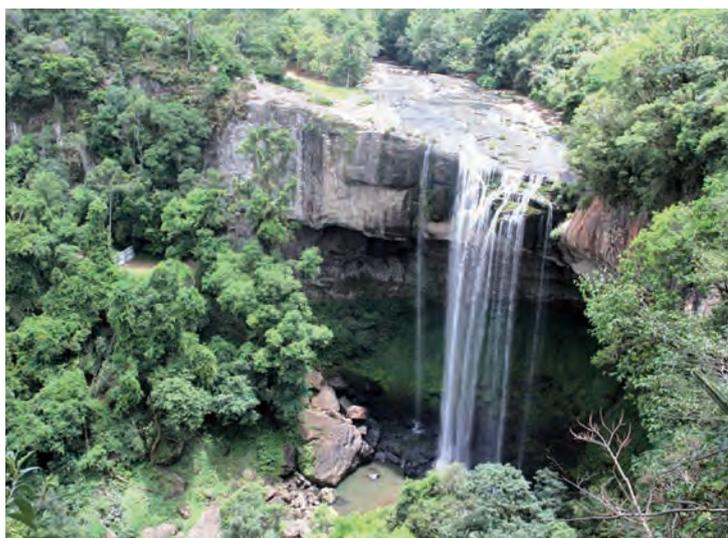
A Prefeitura de Farroupilha sediou o 1º Encontro das Secretarias de Turismo da Região Metropolitana da Serra Gaúcha. O tema central do encontro foi “O desafio da integração dos roteiros turísticos da serra gaúcha”. Participaram representantes dos 13 municípios integrantes da Região Metropolitana da Serra Gaúcha, da Associação de Turismo da Serra Nordeste, do Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho e de entidades empresariais de Farroupilha. O deputado estadual Vinicius Ribeiro (PDT) autor da lei que criou a Região Metropolitana da Serra Gaúcha também esteve presente.

De acordo com o secretário de Turismo e Cultura, Francis Casali, o encontro buscou integrar os 13 municípios na questão dos roteiros turísticos instituídos em cada um deles. “São 33 roteiros”, destacou. Também foi debatido o projeto de lei 1/2017, de autoria do deputado Vinicius Ribeiro, que institui a Rota Turística da Região Metropolitana da Serra Gaúcha no âmbito do Estado



do Rio Grande do Sul. “A ideia é que o turista venha a Farroupilha, passe pelo Roteiro Histórias e Memórias, e junte com um roteiro de Carlos Barbosa, Garibaldi, Pinto Bandeira ou Bento Gonçalves, por exemplo. A intenção é que fique mais tempo na região, movimentando a rede hoteleira, restaurantes, comércio e demais envolvidos”.

A Região Metropolitana da Serra Gaúcha inclui os municípios de Antônio Prado, Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Ipê, Monte Belo do Sul, Nova Pádua, Pinto Bandeira, São Marcos e Santa Tereza. A proposta é que o encontro ocorra de forma itinerante nos demais municípios da região.





ADEGA SUBTERRÂNEA

*com mais de 3.300 rótulos
entre vinhos e espumantes brasileiros e importados*

ACESSÓRIOS • DECORAÇÃO • DELICATESSEN • PRESENTES



Video institucional, conheça a Boccati

Loja Virtual | boccati.com.br

REGIÃO UVA E VINHO •

SAVE THE DATE



DIA DO
VINHO

ENOTURISMO,
GASTRONOMIA
E MUITO MAIS

19 de maio a 04 de junho

DUAS SEMANAS
PARA CELEBRAR
GRANDES MOMENTOS

diadovinho.com.br

 /diadovinho



**FESTIVAL DO
MOSCADEL
COM DATA
DEFINIDA!**

O evento enogastronômico está programado para acontecer nos dois primeiros finais de semana de setembro, dias 1º, 2, 3, 8 e 9, no Centro de Eventos Mário Bianchi, em Farroupilha.



Fenakiwi já tem datas

A 22ª Festa Nacional do Kiwi (Fenakiwi) está confirmada para o período de 20 de julho a 6 de agosto, nas sextas, sábados e domingos, nos Pavilhões do Parque Cinquentenário, em Farroupilha.

Com o slogan “Os Sabores da Diversidade”, o evento traz à tona a diversificação de produtos e temas que a festa abordará, retratando a matriz econômica variada do município. A última edição atraiu cerca de 100 mil visitantes.

FENAKIWI
2017

OS SABORES DA DIVERSIDADE

Para cliente saudável, água já tem nome.



*Rica em Silício
Baixo teor de Sódio
pH Neutro*

Entrega Diária para Caxias do Sul, demais localidades consultar.

(54) 3293-3379

aguamineralbamboo.com.br

REGIÃO UVA E VINHO •

CAMPANHA BEM ESTAR - VEM NOS SEGH PARTICIPE VOCÊ TAMBÉM DA NOSSA CORRENTE DO BEM

Com o objetivo de arrecadar roupas de cama, mesa e banho e doar a fundações ou entidades legalmente constituídas e localizadas nos municípios da base da entidade, o SEGH Região Uva e Vinho lançou a Campanha Bem Estar – Vem nos SEGH.

Na primeira ação, foram arrecadadas mais de 700 peças, dentre fronhas, lençóis, toalhas, cobertores, travesseiros e panos de pratos.

Para participar da ação o estabelecimento precisa doar na sede do SEGH, as roupas de cama, mesa e

banho que não são mais utilizadas. Informações entre em contato pelo telefone (54) 3221.2666.

Faça sua parte, seja um doador, aposte no bem social!

Aguardamos seu contato.



**SEGH REGIÃO
UVA E VINHO
APOSTA NO BEM
ESTAR SOCIAL**



**Coleta de roupa
CAMA, MESA e BANHO**

Vem, nos SEGH



Participe e divulgue sua empresa.

Divulgaremos o logotipo de seu estabelecimento em nossa Revista.

segh

SINDICATO EMPRESARIAL DE
GASTRONOMIA E HOTELARIA
REGIÃO UVA E VINHO

Filiado a **FBHA** **CNC**