GSEG
Grupo Setorial de Gastronomia
da Microempa

QUEM SOMOS

- Grupo Setorial de Gastronomia da Microempa Caxias do Sul/RS criado em 20 de junho 2016;
- 5º grupo aberto pelo Empreender Convencional;
- Composto por 17 empresas do segmento alimentício.

NOSSA MISSÃO

- Incentivar um relacionamento de cooperativismo entre as empresas, buscando satisfazer a todos os participantes através do desenvolvimento e aperfeiçoamento constante com a realização de ações em conjunto e com a troca de experiências.

NOSSA VISÃO

- Ser um grupo reconhecido no segmento da gastronomia por buscar o crescimento de nossas empresas e por desenvolver ações coletivas na região de Caxias do Sul, até 2020.

2016, O INÍCIO

AÇÕES

- ✓ Capacitação em vendas;
- ✓ Reunião com a Vigilância Sanitária;
- ✓ Participação como patrocinador no II Fórum da Economia Criativa;
- ✓ Confecção das dólmãs.

I Circuito de Gastronomia

Lançamento do grupo a comunidade

- ✓ Participação de **120** pessoas;
- ✓ Novas parcerias para as empresas participantes;
- ✓ Divulgação dos produtos das empresas participantes do grupo;
- ✓ Fortalecimento do grupo.

2017, O FORTALECIMENTO

AÇÕES

- ✓ Capacitação em vendas;
- ✓ Capacitação financeira;
- ✓ Palestra sobre separação de resíduos;
- ✓ Alimentação para o Encontro Estadual do Empreender;
- ✓ Exposição no III Fórum da Economia Criativa;
- ✓ Exposição no salão de Oportunidades Sebrae;
- ✓ Participação no evento Noites das Massas com o grupo Microempa Jovem;

- ✓ II Circuito de Gastronomia;
- ✓ Participação no Fórum CACB Mil em Foz do Iguaçu;
- ✓ Desenvolvimento do livro de receitas do grupo;
- ✓ Desenvolvimento do folder do grupo;
- ✓ Visitação a feiras;

Palestra separação de lixo com a Codeca

Capacitação de vendas

Capacitação financeira

Encontro Estadual do Empreender

II CIRCUITO DA GASTRONOMIA

LIVRO DE RECEITAS DO GRUPO

PARTICIPAÇÃO NO FÓRUM CACB MIL EM FOZ DO IGUAÇU

Participação no evento Noite das Massas do grupo Microempa Jovem

Exposição no Salão de Oportunidades do SEBRAE

OS GANHOS

- ✓ Criação de parcerias entre as próprias empresas do grupo;
- ✓ Fomentação da marca GSEG na comunidade;
- ✓ Divulgação das empresas através das ações realizadas ao longo do ano;
- ✓ Novos negócios surgindo a partir de ações realizadas pelo grupo;
- ✓ Crescimento do Networking para o grupo;
- ✓ Intensificação das degustações e exposições em grupo.

2018, O CRESCIMENTO

AÇÕES ATÉ O MOMENTO

- ✓ Participação no evento realizado pelo GBEL e pelas Mulheres Empreendedoras;
- ✓ Participação na revista Contexto;
- ✓ Reunião com o Gestor do SEBRAE RS;
- ✓ Homens na Cozinha;
- ✓ Camiseta e Bóton do grupo;
- ✓ Oficinas de Gastronomia com arrecadação de leites para a Domus;
- ✓ Criação do Instagram do grupo @gsegmicroempa;
- ✓ Participação nos Encontros de Negócios da Microempa;
- ✓ Renovação do Folder;
- ✓ Criação do MENU GSEG.

AÇÕES DO PROJETO EMPREENDER COMPETITIVO 2018/2019:

- ✓ Consultoria Multidisciplinar;
- ✓ Viagem para os EUA, feira NRA Show 2018 (1ª feira internacional do Empreender Competitivo);
- ✓ Cursos de vendas;
- ✓ Feira Fispal SP;
- ✓ Feira Fipan SP;
- ✓ Dicção e Oratória;
- ✓ Boas Práticas;
- ✓ O Poder da Ação;
- ✓ Feira Natural Tech.

MULHERES EMPREENDEDORAS, AÇÕES E INSPIRAÇÕES

REVISTA CONTEXTO

GSEG: EXEMPLO DE ASSOCIATIVISMO QUE DÁ CERTO

O grupo já realizou dois eventos de sucesso e multiplica o associativismo em todas as ações.

Unidos com o foco no mesmo objetivo de crescer e oferecer produtos e serviços cada vez mais qualificados, o grupo setorial de Gastronomia (GSEG) quer ver a economia em movimento.

Os integrantes mantêm uma parceria permanente entre eles, compartilham indicações de clientes e de fornecedores e até mesmo apresentam os produtos das empresas do grupo. Ampliando os horizontes do mercado em um espírito de interação espontânea baseada na parceria. Bons exemplos não faltam! Confira abaixo a trajetória de três empresas que participam do grupo:

EMPÓRIO DA SAÚDE

Com dois anos no mercado e uma participação recente no GSEG, a empresária Márcia Cardoso de Matos passou a participar do GSEG através de uma indicação para se associar à Microempa e ter acesso a todas as vantagens que uma entidade oferece. Ela ressalta que a parceria é o melhor caminho para se fortalecer no mercado e por isso busca os fornecedores para a loja de produtos naturais no próprio grupo, expandindo a ideia do associativismo no mercado. Além de comercializar, Márcia também investe na fabricação própria de produtos sem glúten e sem lactose. "Existe uma facilidade de acesso para oferecer aos clientes os produtos do GSEG, mas por outro lado, quando faço parceria com lojas físicas com o mesmo perfil da minha para adquiri produtos também é uma oportunidade de beneficiar a todos. Entrei com o espírito do cooperativismo, sempre valorizando a parceria", finaliza.

ANABEL ALIMENTOS FUNCIONAIS

O nome da empresa é a união dos nomes das sócias Ana Maria Mendes e Maribel Strassburguer. Ana é uma das pioneiras do GSEG. Ela atuava na área da saúde quando começou a fazer alimentos saudáveis para cuidar da própria saúde. Com as pesquisas sobre emagrecimento e a busca por encontrar soluções para viabilizar o objetivo pessoal, ela encontrou um nicho de negócio. Quando começou a se ver como empresa encontrou na Microempa uma entidade forte e também uma oportunidade para vivenciar boas práticas e aprender com atitudes coletivas: "Cheguei buscando parcerias e encontrei soluções", afirma. Segundo ela, ao visitar os clientes sempre procura apresentar algo diferenciado e também visualiza se é um espaço interessante para os parceiros do GSEG. Com o foco em produtos sem trigo e 100% saudável, a Anabel produz biscoitos, bolos e pratos congelados.

RESTAURANTE LOCALE

Com a visão de continuar no segmento de gastronomia escolhido pelos pais, os irmãos Daniel e Diego Devenz abriram o restaurante na modalidade buffet, o Locale, que significa local em italiano, em 2011. De lá para cá, buscaram concretizar o objetivo de investir na profissionalização do negócio, dividindo tarefas e somando esforços para crescer. Foi assim que surgiu a oportunidade de entrar para o GSEG e conhecer melhor a Microempa. Presentes no grupo desde o início, a dupla vem firmando parcerias com empresas do grupo como fornecedores e também na troca de ideias para oferecer novidades para os clientes. Para eles, a união do grupo tem fortalecido as empresas e tem dado uma visibilidade interessante para o segmento da gastronomia, uma conquista para celebrar.

II CIRCUITO DE GASTRONOMIA REUNIU EMPRESÁRIOS DO SETOR

Foto: Mayra Perozzo

Com sucesso de público, o "II Circuito de Gastronomia reuniu cases que se destacaram em evento que ocorreu dia 25 de outubro de 2017, com renomados profissionais do segmento. Durante o encontro Paulo Geremia trouxe o Case Di Paolo, com o tema "Originalidade, qualidade e alegria à vontade". O empresário sócio-fundador do Grupo Casa DiPaolo contou sua trajetória, que iniciou com um pequeno restaurante no município de Garibaldi e hoje está presente em três estados (RS, SC e SP), empregando mais de 400 pessoas e divulgando para o Brasil a típica culinária italiana da Serra Gaúcha.

Na sequência o Circuito trouxe o "Case Bar do Luizinho", apresentado por Leonardo Santos. Formado em Administração de Empresas pela Universidade de Caxias do Sul (UCS), o empreendedor fez um reposicionamento da marca do Bar do Luizinho, criado pelo pai Luiz Santos. Com cardápio típico brasileiro, petiscos de boteco e atrações culturais voltadas ao samba, o Bar do Luizinho quebrou barreiras em uma região de cultura típica italiana, se tornando referência em entretenimento e descontração na cidade. Buscando sempre inovação e qualificação, Leonardo participou de diversas feiras e visitas técnicas no setor de gastronomia, incluindo a NRA SHOW nos anos de 2014 e 2016 sediada na cidade de Chicago, conhecida como a maior feira de alimentação do mundo.

Para encerrar a noite, Rodrigo Bellora, cozinheiro e idealizador da cozinha de natureza como forma de viver a gastronomia, tratou do tema "Slow Food: Inovação, tradição, sustentabilidade e saúde". Bellora destacou que sua inspiração são os produtos ecológicos, cultivados e espontâneos do Valle Rustico, restaurante localizado no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves.

O II Circuito foi uma promoção da Microempa realizada pelo Grupo Setorial de Gastronomia (GSEG), com o patrocínio da Unimed Nordeste RS e o apoio do Empreender RS, Confederação das Associações Comerciais e Empresariais do Brasil (CACB), do SEBRAE, All-Invest 5.0, União Europeia, Dario Amorim Palestras, Treinamentos e Desenvolvimento Humano.

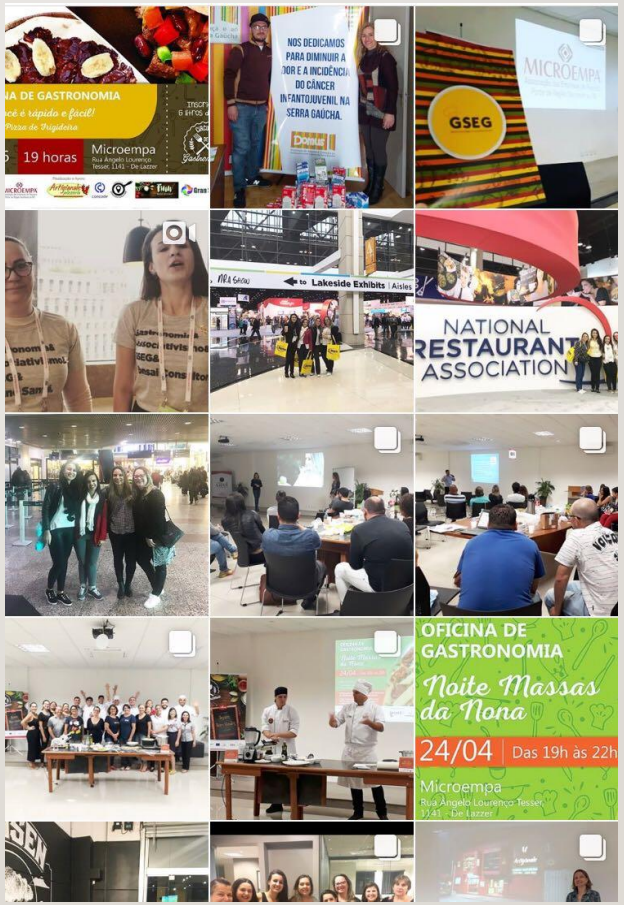
HOMENS NA COZINHA

REUNIÃO GESTOR SEBRAE RS

CAMISETA E BÓTON DO GRUPO

OFICINAS DE GASTRONOMIA COM ARRECADAÇÃO DE LEITE PARA A INSTITUIÇÃO DOMUS

INSTAGRAM DO GRUPO



PARTICIPAÇÃO NOS ENCONTROS DE NEGÓCIOS

RENOVAÇÃO DO FOLDER

Empresas que fazem parte deste grupo:

AnaBel — Comer bem é consumir alimentos que cuidam do nosso corpo! Escondidinhos, panquecas, cremes e lanches saudáveis.
(54) 99161.8575 ou 99640.7975
anabel012016@hotmail.com
anabelAlimentosSaudaveis
anabelAlimentosSaudaveis

Artigianale pizzeria — Uma obra de arte em cada sabor. Pizzas assadas em forno a lenha.
(54) 3222.1001
artigianalepizzeria@gmail.com

Bonne Sante — Pães e Alfajores Gourmet zero glúten e zero lactose com muito sabor para a sua saúde.
(54) 98424.3176
suzana@bonnesantealimentos.com.br
bonnesantecaxias
bonnesantealimentos

Bonsai Consultoria — Soluções integradas nas áreas de finanças, marketing, RH, processos, alimentação, novos negócios, planejamento e inovação, para pequenas empresas.
(54) 98115.0793
serra@bonsaiconsultoria.com.br
www.bonsaiconsultoria.com.br

Polpa de Frutas Caxifruti — Desde 1997 a Caxifruti fabrica polpas de frutas para sucos e vitaminas de forma artesanal, sem adição de produtos químicos ou açúcar.
(54) 3225.1199 ou 98417.3417
caxifruti@hotmail.com
www.caxifruti.com.br
Caxifruti Polpas de Frutas
@caxifrutipolpasdefrutas

Foodtruck Diversos Gourmet — Nossos deliciosos hot dogs gourmet, petiscos e wraps podem ser o cardápio gastronômico da sua festa, surpreenda seus convidados!
(54) 99991.5021 ou (54) 99997.5021
diversosgourmet
diversosgourmet

Gran Sapore — Doces, tortas e salgados gourmet para eventos coorporativos, feiras e festas sociais.
(54) 3066 5008 ou 98154.0852
www.gransapore.com.br
Gran Sapore

Dona Ana — Produtos caseiros como agnoline, ravióli e macarrão com irresistível sabor. Os alimentos combinam entre si. Combine-os e faça uma bela refeição!
(54) 98123 1009 ou (54) 3027 4929
ana.caseiros@gmail.com
anaalimentoscaseiros
donaanaalimentos

Empório da Saúde — Loja de produtos naturais, com fabricação própria de produtos sem glúten, sem lactose, integrais, diets e Lights.
(54) 3021.7641 ou (54) 99150.0338
emporiodasaude@emporioda sauders.com.br
@emporiosaude2016
@empório.saude2016

Locale Restaurante — Prazer em comer bem. Restaurante Locale é um lugar agradável e familiar. Servimos buffet a quilo, livre e grelhados.
(54) 3039.3381 ou 99961.4830
restaurantelocale@gmail.com
@restaurantelocale

Napoli — O sabor da Itália mais perto de você. Massas, torteis, agnoline, pizzas, molhos prontos, massas especiais, dentre outros.
(54) 3224.2110 ou 99687.7778
napolimassasecongelados@gmail.com
@NapoliCongelados

Sunny Day — Pães, biscoitos, pastéis, bolos artesanais, integrais, zero lactose e deliciosos. Integral e saudável de verdade.
(54) 99166.4780
sunnyday.integrais@outloock.com
Sunny Day

Sauce Tasty — Preparamos molhos para carnes, saladas, lanches e aperitivos com ingredientes selecionados e naturais sem conservantes químicos.
(54) 98106.2380
stasty@stastyartesanal.com.br
www.stastyartesanal.com.br
@stastyartesanal
@stastyartesanal

MENU GSEG

Menu GSEG
MENU PETIT
8 salgados
• Pastel de carne;
• Pastel de presunto e queijo;
• Canudinho de frango;
• Pastel assado de frango zero trigo;
• Sanduíche integral no palito (queijo, presunto, pepino e cenoura);
• Pão de queijo (sem queijo) zero glúten e zero lactose.
4 doces
• Brigadeiro;
• Branquinho;
• Docinhos de damasco com coco;
• Bolachinhas de aveia e passas zero trigo;
• Bolo de banana integral.
Bebidas: Água, refrigerante e café.
R$ 12,90 - POR PESSOA
COQUETEL COM PIZZAS
6 pedaços de pizza
• Pizza de Lombo com abacaxi, filé com palha e vegetariana.*
R$ 19,90 - POR PESSOA
6 pedaços de pizza
• Pizzas quatro queijos, marguerita e calabresa.*
R$ 15,90 - POR PESSOA

MENU BISTRÔ
8 salgados
• Pastel de carne;
• Risoles de frango;
• Esfirra de carne;
• Sanduíche de queijo, tomate seco e rúcula no pão integral;
• Tortinha de espinafre com ricota zero trigo;
• Sanduíche no palito (peru, queijo, requeijão e tomate), zero glúten e zero lactose.
4 doces
• Brigadeiro;
• Branquinho;
• Bolo de cenoura integral com cobertura de chocolate ao leite;
• Cupcake gotas de alfarroba zero trigo;
• Panelinha de maracujá ou limão zero glúten e zero lactose.
Bebidas: Água, suco e café.
R$15,90 POR PESSOA
COQUETEL COM PRATO QUENTE
1 porção de comida
• Tortei as natas (cebola e alho flambados com conhaque e nata).*
R$ 20,60 - POR PESSOA
1 porção de comida
• Ravioli de costela (com molho rústico molho de tomates assados).*
R$23,90 - POR PESSOA
1 porção de comida
• Talharim ao molho Alfredo (creme de leite, manteiga e parmesão).*
R$ 18,90 - POR PESSOA

AÇÕES DO PROJETO EMPREENDER COMPETITIVO 2018/2019

CONSULTORIA MULTIDISCIPLINAR

ETAPAS DA CONSULTORIA	EMPRESA 1	EMPRESA 2	EMPRESA 3	EMPRESA 4	EMPRESA 5
ETAPA INICIAL (DIAGNÓSTICO T0)	DIAGNÓSTICO INICIAL AVALIANDO A MATURIDADE DA GESTÃO NAS ÁREAS DE QUALIDADE, ESTRATÉGIA E MARKETING E FINANÇAS	DIAGNÓSTICO INICIAL AVALIANDO A MATURIDADE DA GESTÃO NAS ÁREAS DE QUALIDADE, ESTRATÉGIA E MARKETING E FINANÇAS	DIAGNÓSTICO INICIAL AVALIANDO A MATURIDADE DA GESTÃO NAS ÁREAS DE QUALIDADE, ESTRATÉGIA E MARKETING E FINANÇAS	DIAGNÓSTICO INICIAL AVALIANDO A MATURIDADE DA GESTÃO NAS ÁREAS DE QUALIDADE, ESTRATÉGIA E MARKETING E FINANÇAS	DIAGNÓSTICO INICIAL AVALIANDO A MATURIDADE DA GESTÃO NAS ÁREAS DE QUALIDADE, ESTRATÉGIA E MARKETING E FINANÇAS
CONSULTORIA 1	ESTRATÉGIA E MARKETING	FINANÇAS	DIAGNÓSTICO T0 + ESTRATÉGIA E MARKETING	FINANCEIRO	QUALIDADE
CONSULTORIA 2	FINANÇAS	QUALIDADE	QUALIDADE	QUALIDADE	ESTRATÉGIA E MARKETING
CONSULTORIA 3	QUALIDADE	ESTRATÉGIA E MARKETING	FINANÇAS	ESTRATÉGIA E MARKETING	FINANÇAS
ETAPA FINAL (DIAGNÓSTICO TF)	DIAGNÓSTICO FINAL AVALIANDO O CRESCIMENTO DAS EMPRESAS APÓS A REALIZAÇÃO DAS CONSULTORIAS	DIAGNÓSTICO FINAL AVALIANDO O CRESCIMENTO DAS EMPRESAS APÓS A REALIZAÇÃO DAS CONSULTORIAS	DIAGNÓSTICO FINAL AVALIANDO O CRESCIMENTO DAS EMPRESAS APÓS A REALIZAÇÃO DAS CONSULTORIAS	DIAGNÓSTICO FINAL AVALIANDO O CRESCIMENTO DAS EMPRESAS APÓS A REALIZAÇÃO DAS CONSULTORIAS	DIAGNÓSTICO FINAL AVALIANDO O CRESCIMENTO DAS EMPRESAS APÓS A REALIZAÇÃO DAS CONSULTORIAS

CURSO DE VENDAS

NRA SHOW CHICAGO - EUA

GANHOS ATÉ O MOMENTO

- ✓ Fomentação, disseminação e fortalecimento da marca GSEG e consequentemente das empresas ligadas a ela na comunidade e na região.
- ✓ Reconhecimento da marca GSEG na região através de outras instituições e/ou empresas do setor.
- ✓ Intensificação da parceria entre as empresas do grupo e demais associados da Microempa;
- ✓ Padronização e melhoria de produtos e processos;
- ✓ Aumento do Networking;
- ✓ Amadurecimento e crescimento das empresas através das ações realizadas;
- ✓ Profissionalização dos empresários;

VÍDEO DEPOIMENTO
TIARLIS GONÇALVES DA EMPRESA SAUCE TASTY

OBRIGADA!!

gsegmicroempa@gmail.com