

CDL Caxias promove 19ª edição do Homens na Cozinha, após hiato de dois anos

Rádio Viva e Leouve, do Grupo RSCOM, estarão na Cozinha nº 1

Com gostinho de reencontro, a CDL Caxias do Sul volta a promover o jantar beneficente Homens na Cozinha. Após hiato de dois anos por conta da pandemia, a 19ª edição ocorrerá no dia 04 de junho, às 20h, no Pavilhão II da Festa da Uva. Os ingressos para o maior evento benemerente da Serra Gaúcha podem ser adquiridos diretamente com as 40 cozinhas participantes. O valor é de R\$ 190 por pessoa.

E, mais uma vez, o Grupo RSCOM estará presente em um dos maiores eventos beneficentes da Serra Gaúcha. Representando a Rádio Viva 94.5 FM e o Portal Leouve, os cozinheiros Marcos Piccoli, Sinval Paim, Daniel Reche e Marcelo Piccoli, servirão um delicioso Ossobuco acompanhado de purê de mandioquinha, farofa de bacon e salada de folhas com tomates-cereja.

Além da boa gastronomia, nesta edição haverá show com o casal Overdriver Duo, fenômeno musical da internet. Desde a sua concepção, a renda arrecadada no Homens na Cozinha é revertida para entidades assistenciais do município. Em 18 edições, foram R\$ 2,5 milhões convertidos para 280 projetos sociais, que auxiliaram 221 mil pessoas direta e indiretamente. Em 2019, ano da última realização do evento, 27 ações filantrópicas receberam R\$ 280 mil. Para este ano, a expectativa é que dois mil ingressos sejam comercializados e ajudem, novamente, milhares de pessoas.

De acordo com Marcos Piccoli, diretor-geral do Grupo RSCOM, o fato de estar mais uma vez envolvido em um evento beneficente, ainda mais após um período de pan-



PRESIDENTE DA CDL, RENATO CORSO

demia, é gratificante e motivo de alegria. “Ficamos felizes em poder voltar a participar do evento, por ser beneficente, tradicional, que visa entregar mais para a sociedade com uma arrecadação de uma vultuosa verba na venda de ingressos para entidades sociais. Graças a Deus após muito tempo, voltamos a nos reunir com segurança, tranquilidade, após passar por este momento difícil da pandemia com os eventos voltando com toda força e vigor. Isso, pra nós, é muito importante. Nossa região é muito ativa nos eventos sociais ou de entretenimento e é muito bom ver que isso está voltando. Estaremos lá, vamos cozinhar um Ossobuco braseado com molho e molho certo que o pessoal não vai se arrepender de comprar os ingressos. São 40 cozinhas ao todo, só tem coisa boa e estamos felizes, em participar do jantar e de um evento que acontece após tanto tempo por conta da pandemia. Estão todos convidados a participar



EM 2019, EDIÇÃO REUNIU MAIS DE 2 MIL PESSOAS

SERVIÇO

- **O que:** 19º Homens na Cozinha
- **Quando:** 4 de junho (sábado), às 20h
- **Onde:** Pavilhão II da Festa da Uva (Rua Ludovico Cavinato, 1.431 - Nossa Sra. da Saúde), em Caxias do Sul
- **Ingresso:** R\$ 190 por pessoa (incluso alimentação, bebidas e show), à venda com as 40 cozinhas participantes
- **Atração artística:** Overdriver Duo
- **Informações:** (54) 3209.9860
- **Promoção e realização:** CDL Caxias do Sul

deste grande evento da CDL Caxias”, ressalta.

Sob o lema “Receitas de Solidariedade”, o evento reunirá cerca de 160 empresários e profissionais de distintas áreas, que vestem o avental e vão para a cozinha preparar 40 diferentes pratos com o carinho que move esta ação solidária. O engajamento de pequenas, médias e grandes empresas vem crescendo, e triplicou de tamanho desde a idealização. No primeiro ano, eram apenas 14 cozinhas e 42 empresários cozinheiros.

O presidente da CDL Caxias, Renato S. Corso, lembra que o evento foi concebido na cidade pelo empresário Nelson Lisot, durante a sua gestão à frente da entidade, nos anos de 2001 e 2002. Para ele, apesar de a receita ser tradicional, a motivação, o empenho e o esforço se renovam a cada edição. Em 18 edições, 2,3 mil “chefs” elaboraram mais de 750 menus e serviram, aproximadamente, 26 mil pessoas. “O resultado é a união de muitas mãos em torno de uma única causa: buscar a redução das diferenças sociais e ajudar as instituições que trabalham pelas pessoas que precisam de auxílio, amparo e assistência em diversos aspectos. Este belo evento chega na 19ª edição reforçando o seu papel de fomentar a solidariedade, angariar recursos e ainda promover uma deliciosa noite para quem o prestigia. Nós, da CDL Caxias, temos orgulho de retomar, após dois anos, esta parceria com a comunidade caxiense e reforçamos nosso compromisso social e nossa responsabilidade enquanto entidade que representa mais de 4,7 mil associados”, ressalta Corso.

EXPEDIENTE

Jornal No Radar
é uma
publicação do



Diretor Executivo: Marcos Dytz Piccoli
marcos.piccoli@gruporscom.com.br
Diretora Comercial: Carla Adriana Pezzi
carla.pezzi@gruporscom.com.br
Diretor de Produto: Daniel Reche
daniel.reche@gruporscom.com.br

Gerente de Marketing Digital:
Marcelo Dytz Piccoli
marcelo.piccoli@gruporscom.com.br
Editor: Maicon Rech
maicon.camillo@gruporscom.com.br

Fone: 54 3455.3999
www.gruporscom.com.br
geral@gruporscom.com.br
comercial@gruporscom.com.br

Rua Marechal Deodoro, 101
7º andar - Centro
95700-160
Bento Gonçalves

Oral Unic inaugura unidade em Flores da Cunha

Fotos Rafaela Grandi/Grupo RSCOM



EQUIPE ORAL UNIC DE FLORES DA CUNHA RECEBEU CONVIDADOS E IMPRENSA

Na noite da segunda-feira (18), inaugurou em Flores da Cunha a mais nova unidade da rede de clínicas Oral Unic. Localizada na rua Júlio de Castilhos, nº 3058, bairro Aparecida, a Oral Unic Flores da Cunha conta com 350 metros quadrados em um espaço com tecnologia de ponta para procedimentos médicos odontológicos.

O evento que teve início às 19h contou com a presença dos sócios Lucas Basso, Maurício Schuler, Antônio Brum, Fabrício Miotti e Letícia Cazarotto Pin, da gerente Rafaela Kassburg, convidados e imprensa. Após

a benção do Frei Bruno, houve o corte do laço que simbolizou a abertura da nova unidade no município.

Segundo o Dr. Lucas Basso, responsável técnico pela unidade, o novo empreendimento visa o bom atendimento associado a alta tecnologia. “Vimos a necessidade de uma odontologia premium aqui na cidade. Somos uma clínica que atende o paciente de forma humanizada com infraestrutura premium, desde o procedimento mais básico até o nível

mais avançado. Temos aqueles pacientes que não conseguem mastigar direito, que tem vergonha de sorrir, conseguimos fazer a mudança de vida dessas pessoas dentro da Oral Unic”, relata Lucas.

A Clínica conta com seis consultórios e dispõe de uma equipe com cinco dentistas, dois auxiliares bucais e uma secretária. A Oral Unic é a única clínica odontológica com tomografia computadorizada e sedação consciente. O horário de funcionamento é de segunda a sexta das 8h às 19h e aos sábados das 8h às 12h. Agendamentos podem ser realizados pelo Fone/WhatsApp: (54) 3771 1147.



OUÇA A ENTREVISTA AQUI



LIVRE INICIATIVA



Apeme promove curso sobre venda presencial

Atendendo à demanda, a Associação de Pequenas e Médias Empresas (Apeme) de Garibaldi está com inscrições abertas para a 2ª edição do curso “Como divulgar, atender e vender bem de forma presencial”. As aulas são presenciais e acontecem no Auditório da Apeme nos dias 26 e 27/04 e 05/05, das 19h às 22h. A instrutora será Gilca Marchesan Bellaguarda, sócia da e-saberes Consultoria e Treinamento, consultora e facilitadora de programas em marketing e comercialização (atendimento, vendas e negociações).

Na pauta estarão assuntos como mudanças no comportamento do consumidor, redes sociais como aliadas para vender mais, como manter clientes e argumentos que antecipam os “nãos” da compra.

O investimento é de 3x R\$ 95,00 para associados Apeme e de 3x R\$ 115,00 para o público em geral, valor que pode ser pago através de boleto bancário, cartão de crédito ou de débito. Associado Sicredi Serrana RS tem incentivo de até 50% do valor – informe-se na Apeme antes de adquirir o curso. Além disso, quem se inscrever ganha 2% do valor do curso para utilizar no programa Apeme Cashback. As vagas são limitadas. Inscrições pelo site www.apeme.com.br/agenda. Outras informações: (54) 3462-2755, (54) 99970-5622 (WhatsApp) ou atendimento@apeme.com.br.

Curso: “Como divulgar, atender e vender bem de forma presencial” - 2ª Edição

Para quem é este curso: empreendedores e colaboradores de qualquer área e porte de negócio, que atendam ao público de forma presencial.

Data: 26 e 27/04 e 05/05 (terça, quarta e quinta-feira)

Horário: 19h às 22h (carga horária: 9 horas/aula)

Local: Auditório da Apeme (Rua Heitor Mazzini, 122 / sala 02, Edifício Sonata, Centro, Garibaldi)

Conteúdo: O que mudou no comportamento do consumidor; Experiência do consumidor define vendas; Como criar conexão com consumidor; Como usar as redes sociais para vender mais; Atendimento com técnicas de vendas de forma presencial; Argumentação que antecipa os “nãos” da compra; Manutenção de clientes.

Instrutora: Gilca Marchesan Bellaguarda



QUER IMPULSIONAR O SEU NEGÓCIO?

ANUNCIE NA MAIOR COBERTURA DE OUTDOOR DA SERRA!

☎ 54 99915.8575

📱 MIRADOOR

MIRADOOR
MÍDIA EXTERNA