

VEÍCULO:	Revista Fácil-PE					
EDITORIA:	Coluna Rogério Almeida					
DATA:	01.09.2018					
ASSUNTO:	Revista Fácil Nordeste edição Abav Expo					







VEÍCULO:	Site Recista Fácil-PE					
EDITORIA:	Coluna Rogério Almeida					
DATA:	01.09.2018					
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste					

Destaque na página principal



Equipe da Hotel & Food Nordeste visita mais de mil empreendimentos no NE

Rogerio Almeida 16:53 Coluna Rogério Almeida



Lançamento em Pernambuco: Mustafá Magalhães (Prefeitura do Recife), equipe da Insight Feiras & Negócios, Rodrigo da Fonte, Tatiana Menezes e Carol Baía e Artur Maroja (presidente da ABIH-PE) Foto: divulgação



A HFN - Hotel & Food Nordeste, feira que acontece nos dias 3 a 5 de outubro no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, depois de visitar quatro estados do nordeste (PB, RN, AL e PE), que contou com a presença de 400 profissionais a equipe da feira já realizou a visita a mais de mil empreendimentos.

Proprietários de restaurantes, bares, padarias e gestores de hotéis receberam da equipe de organização da feira o convite para participar da HFN - Hotel & Food Nordeste. Foram visitados no Rio Grande do Norte (Natal e Pipa), na Paraíba (Campina Grande e João Pessoa), todo o litoral de Alagoas mais o município de Arapiraca.



Tatiana Menezes, Rodrigo da Fonte, e Carol Baía da Insight Feiras & Negócios (Foto: Divulgação)

A equipe seguirá ainda para o interior de Pernambuco e a Região

Metropolitana do Recife. "Esse trabalho é fundamental para que os

empreendedores já se sintam desde já representados nessa feira que foi



pensada para aproximar os fornecedores dos compradores de toda a região Nordeste", afirma a diretora comercial da feira, Carol Baía.

Lançamento na Paraíba (João Pessoa) :André Araújo, Pres. Abrasel PE, José Miguel Pres. Abrasel PB, Manuelina Hardman Pres. ABIH-PB, Maycon Gabry palestrante, Artur Maroja Pres. Abih-PE, Tatiana Menezes Insight e Peter Kutuchian Hotelier News (Foto: Rogério Almeida)

A HFN acontecerá entre os dias 3 e 5 de outubro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda. Realizada pela Insight Feiras e Negócios e as entidades Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco (ABIH) e Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), a HFN contará com diversos projetos paralelos, além de um suporte total aos expositores, com atendimentos personalizados às necessidades específicas de cada cliente.



Audiência no lançamento do HFN- Hotel & Food Nordeste em João Pessoa (Foto: Rogério Almeida)



Serviço: HFN - Hotel &Food Nordeste

Data: 3 a 5 de outubro de 2018

Local: Recife (PE) – Centro de Convenções de Pernambuco

Site: www.hfne.com.br

http://www.revistafacil.net/2018/09/equipe-da-hotel-food-nordeste-visita_1.html



VEÍCULO:	Site Infood-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	29.08.2018
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Gourmet Experience é o maior encontro de gestão da gastronomia do Nordeste

By Infood



Nos últimos anos, tivemos uma forte expansão na oferta da tecnologia e, no Brasil, enfrentamos uma crise sem precedentes, tanto política quanto econômica. Se a gestão do negócio gastronômico já exigia experiência, hoje a capacitação profissional é um fator chave de sucesso. O **Gourmet Experience** é o maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste.

Uma ideia que surgiu a partir da parceria com a Insights Feiras e Negócios e com a Abrasel – PE que, com a ajuda da Infood, desenvolveram um conjunto de palestras que têm em sua base a aplicação prática e a atual.

O conjunto de palestras busca atender uma necessidade da região por conteúdos sobre gestão, como explica **Tatiana Menezes**, diretora da **HFN** – **Hotel & Food Nordeste 2018**: "O Gourmet Experience é uma experiência que estamos trazendo para o Nordeste de um conteúdo de alta qualidade para todos os negócios de alimentação fora do lar da região. Existe uma sede muito grande do mercado local por este tipo de conteúdo. E o Gourmet Experience vem para suprir estas necessidades."



Tatiana Menezes - HFN 2018

Os encontros vão acontecer na HFN – Hotel & Food Nordeste 2018, de 3 a 5 de outubro, e reunirão profissionais com forte experiência no mercado gastronômico com gestores da região Nordeste, partindo da experiência do profissional convidado, mas gerando a relação com a realidade local a partir dos debates.

A partir de hoje, você já pode entrar na plataforma de venda de ingressos e garantir sua presença para o Gourmet Experience. O número de ingressos por palestra é limitado, e você pode adquirir tanto uma palestra individualmente de acordo com sua comodidade, ou optar pelo combo de palestras de cada dia e garantir um desconto especial. Os associados ABIH e Abrasel contam com desconto especial de 30%

Veja abaixo os detalhes das oito palestras que foram divididas em 3 dias, e já garanta seus ingressos para o maior encontro de gestão na gastronomia do nordeste.



Dia 03 de outubro

15H30 - COMO CRIAR UM CARDÁPIO VENDEDOR

Conheca os 3 pilares para transformar o seu cardápio em campeão de vendas, com o empreendedor e digital influencer Matheus Lessa.



Matheus Lessa tem como missão TRANSFORMAR a vida dos gestores voltados ao segmento de alimentação fora do lar. Mantém uma dedicação diária de ajudar esses profissionais em todo Brasil e melhorar constantemente seus negócios. Foi dono de restaurante por anos, e assim aprendeu que dirigir um negócio gastronômico é um trabalho difícil e que pode consumir todos os aspectos da vida de quem assumiu essa responsabilidade.

Já atendeu mais de 350 clientes como consultor. permitindo que esteja cada vez mais preparado na responsabilidade de ajudar a tornar essa jornada de quem empreende em gastronomia muito mais fácil e

17H30 - COMO O CONTROLE FINANCEIRO E UTILIZAÇÃO DE INDICADORES PODEM TRIPLICAR SEU FATURAMENTO NA CRISE



Dennis Nakamura vai mostrar, a partir de uma caso real de uma rede de operação nacional, ser possível relacionar teoria e prática. Conheça para que servem alguns dos principais indicadores de um restaurante, suas importâncias e como utilizá-los, de fato, para vender

Cristão, engenheiro pela Poli-USP e especialista em finanças pela FGV-SP, Dennis Nakamura é sócio-CEO da Relp! Aceleradora de Restaurantes e mentor de Startups para a Oracle e para a Aceleradora da Univ. Presbiteriana Mackenzie. Foi um dos gestores do Westwing, um dos maiores e-commerces de casa e decoração do Brasil e do mundo, e ajudou o iFood a nelhorar sua eficiência e ultrapassar a marca de R\$ 1 bilhão de reais por ano.

É amante do segmento da alimentação.

19H30 - MARKETING TEMPERADO PARA RESTAURANTES SEM SAL



Jorge Lima quer desmistificar alguns mitos sobre marketing e trazer abordagens práticas do que fazer e o que não fazer para que o seu restaurante tenha relevância nesse assunto e consiga transformar boas ideias em resultados financeiros.

Publicitário com MBA em Gestão Empresarial, Jorge Lima e sócio das empresas: Relp! Aceleradora de Restaurantes, Delivery Mall, Ow Brownie e Burburim Digital & Guerrilha, onde contribui com foco principal nas áreas de Estratégia, Marketing e Gestão.

Durante 10 anos, esteve à frente de toda a estratégia de negócios do Azilados Casa de Sanduíches, rede de fast food cearense reconhecida como um dos maiores players

de delivery do Brasil, e foi um dos principais responsáveis pelo plano de expansão

17H30 - ENGENHARIA DE CARDÁPIOS: POTENCIALIZANDO OS RESULTADOS DO SEU RESTAURANTE

Flávio Guersola e Adalberto Santos vão mostrar como desenvolver um plano para impulsionar as vendas, reduzir custos, aumentar a satisfação de seus clientes e alavancar a lucratividade do empreendimento.



Especialista em Gestão Empresarial pela Fundação Escola de Comércio Álvares Penteado(FECAP), graduado em Hotelaria pela Faculdade HOTEC e Técnico em Alimentos e Bebidas. Flávio Guersola é um profissional com mais de 20 anos de experiência em gestão e gerenciamento de empreendimentos gastronômicos, em empresas nacionais e multinacionais, de pequeno, médio e grande porte, no mercado de hospitalidade. Atuou como responsável pelo departamento de alimentos e bebidas em empresa de polo econômico e na categoria upscale. Ao longo da carreira criou uma visão abrangente sobre a organização, alinhamento de custos baixos com atendimento de alto padrão. Atualmente, também, atua como professor e palestrante, com expertise nas áreas

de gerenciamento de alimentos e bebidas, planejamento de cardápio e gestão





Graduado em Administração Empreendedora, PósGraduado em Gestão Empresarial e MBA em Gestão
Estratégica de Negócios. Adalberto Santos possui de 19
anos de experiência em gestão de empresas nacionais e
multinacionais no segmento de hospitalidade. Vivência na
operação e abertura de empreendimentos gastronômicos
e hoteleiros como gerente geral de hotéis de diferentes
portes e categorias, em mais de dez cidades brasileiras.
Na área acadêmica, é professor em escolas técnicas e
entidades educacionais privadas de cunho social como
Senac-Cuiabá (MT), Projeto GMK, Projeto Julita e Projeto
Unibes. Durante vivência internacional na Inglaterra,
estudou e trabalhou no ramo da hospitalidade, para
compreender o segmento hoteleiro naquele destino.

19H30 - OS NOVOS MODELOS DE RESTAURANTE GANHAM ESPAÇO



Reginaldo Andrade vai apresentar os novos formatos de restaurantes que estão ganhando espaço no mercado e que vêm se transformando em tendência na gastronomia brasileira e no mundo.

Publicitário com MBA em Marketing, Reginaldo Andrade acumula mais de 25 anos de acompanhamento no mercado de Restaurantes, Fast Food e Food Service. Em 2014 lançou o site INFOOD, um Hub de negócios em gastronomia, e é o responsável pelo desenvolvimento dos estudos de mercado da plataforma. Também atua como mentor de startups.

Dia 05 de outubro

15H30 -TECNOLOGIA, DESIGN, EXPERIÊNCIA DO CONSUMIDOR E BRANDING: UM NOVO OLHAR SOBRE O NEGÓCIO DE FOODSERVICE



Emmanuel Melo vai apresentar como a tecnologia, o design da experiência do consumidor e o branding estão auxiliando os empreendedores na definição das melhores estratégias para a criação de novos negócios e para enfrentar os desafios nas operações de foodservice. Membro profissional da Sociedade Internacional de Consultores em Foodservice (FCSI, na sigla em inglês) onde faz parte do comitê de normas da sociedade como representante da América latina.

Emmanuel Melo atua há 40 anos no foodservice, tendo participação em centenas de projetos de estabelecimentos de alimentação coletiva de diferentes formatos e tamanhos e no desenvolvimento de equipamentos para cozinhas profissionais no Brasil e no exterior. Co-fundador do StudioIno, empresa

especializada em projetos e consultoria em foodservice e do Hub Foodservice, cozinhas colaborativas e coworking ambas com sede em São Paulo.

Recebeu diversos prêmios de design industrial no Brasil e no exterior. Entre eles, o Red Dot Award na Alemanha e What's Hot, What's Cool nos EUA. Pós-graduado em Gestão do Design pelo Centro Universitário Belas Artes de São Paulo e graduado em Design de Produto na mesma universidade. É especialista em Design Industrial pelo CNPQ/Universidade Federal da Paraíba, em Administração Industrial pelo Instituto Mauá de Tecnologia e possui um MBA pela Travisan em São Paulo.

Atualmente, além dos trabalhos de projetos de restaurante e de equipamentos, tem se dedicado à pesquisa em temas como a Experiência dos Consumidores em foodservice e Branding aplicado a esta atividade.



17H30 - VAMOS FALAR SOBRE O SEU FUTURO



Daniel Oliveira vai mostrar que a forma como pensamos e fazemos negócios mudou, está mudando e vai continuar mudando. Novas tecnologias transformam como nos relacionamos com os estabelecimentos e como interagimos uns com os outros. Neste contexto de transformação, como podemos navegar os mares atuais com mapas atuais? Senta, pede um petisco e vamos bater um papo sobre Transformação Digital.

Daniel Oliveira é publicitário, mas sempre preferiu o empreendedorismo aos comerciais. É pós-graduado em gestão de negócios e tem no currículo cursos nas áreas de marketing analítico, gestão de produtos, inovação, antropologia e design. Consultor nas áreas de transformação digital, gestão de produtos e transformação cultural, fundou a

Oitoequinze Design para ajudar as organizações a navegarem os mares atuais com mapas atuais. É coordenador do programa de aceleração SEED, projeto do Governo de Minas Gerais, que acelerou 152 startups nacionais e internacionais em 4 rodadas, com relevância internacional no processo de fomento à inovação e empreendedorismo. Já compartilhou suas ideias em diversas iniciativas formais e informais de educação. Como todo empreendedor, é inquieto, em busca de trocar experiências e conhecimentos com o maior número de pessoas possível. Acredita que a maior habilidade que devemos desenvolver para navegar no contexto atual é o olhar de turista e a curiosidade genuína.

19H30 – MUNDO COMPLEXO, MERCADO DINÂMICO, NEGÓCIOS ESTAGNADOS: COMO O MARKETING DIGITAL PODE AJUDAR A REALIZAR CURVAS DE INOVAÇÃO



Paulo Jelihovschi vai mostrar que o mercado da alimentação fora do lar, assim como vários outros setores, vêm sofrendo uma série de mudanças fomentadas pela digitalização, seja dos clientes dos serviços e até dos produtos. Nesse contexto, potencializar seus canais digitais é fundamental. Na palestra veremos como boas estratégias de marketing digital podem ajudar negócios do setor de AFL a inovar, acompanhando essa série de mudanças que ocorrem no mundo, nas pessoas e nos negócios.

Paulo Jelihovschi é psicólogo graduado pela UFMG, Mestre em administração pela FUMEC, Professional, Self and Leader Coach pelo IBC, Especialista em Psicologia Organizacional e do Trabalho pela PUC Minas e MBA em Gestão de Projetos pela FGV.

Trabalha com inovação, empreendedorismo, gestão de carreiras, pessoas e mudanças em pequenas, médias e grandes organizações, já tendo atuado em empresas públicas, privadas e do terceiro setor. Atualmente é sócio proprietário da BrainCloud – Escritório de Inovação.

Gourmet Experience

Acontecerá durante a HFN - Hotel Food Nordeste 2018

Dias 3 à 5 de outubro de 2018

Centro de Convenções de Pernambuco no Recife

Ingressos - https://www.hbatools.com.br/Gourmet-Experience__135

Informações sobre o evento - https://www.hfne.com.br/gourmet-experience/

https://infood.com.br/gourmet-experience-e-o-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-do-nordeste/



VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	30.08.2018
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Fórum de Hospedagem e Alimentação Nordeste acontece dentro da HFN em outubro

Redação 30/08/2018



Painéis ocorrem ao longo de três dias

Entre os dias 3 e 5 de outubro, paralelamente ao HFN (Hotel & Food Nordeste), acontece o FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste). O evento de conteúdo é voltado a profissionais da cadeia produtiva do setor de hospedagem e alimentação fora do lar na região Nordeste. A realização fica por conta de uma iniciativa entre a ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco) e a curadoria do **Hotelier News**.



Em cada um dos dias acontecem três palestras, todas com aproximadamente uma hora de duração. No primeiro dia estão escalados nomes como Martha Gabriel, consultora e escritora, Flávio Guersola, diretor na Guersola Consultoria e articulista do Hotelier News, além de Igor Castello e Pedro Carvalho, ambos da Amarante Hotéis. A primeira fala sobre Inovação e Criatividade, o seguinte sobre Engenharia de Cardápio e os demais contam o case de RM (Revenue Management) da rede.

No dia 4, Chieko Aoki, presidente da <u>Blue Tree Hotels</u>, abre os trabalhos falando sobre os desafios da hotelaria. Depois quem tem a palavra é a nutricionista e hoteleira Maria Lúcia Tarufi Garcia, que aborda os temas comportamento do consumidor e tendências gastronômicas. No encerramento, Inbal Blanc (<u>SegurHotel</u>) e Otavio Novo (<u>Novo8</u>) dividem o tempo nas palestras "Segurança na Hotelaria" e "Gestão de Crises".

Na data de encerramento, o consultor Maycon Gabri explica o marketing digital e a vendas diretas. O professor Marcelo Traldi detalha variações de tecnologia e praticidade no setor de A&B. E, por fim, César Nunes, da <u>Átrio Hotéis</u>, encerra as atividades com a palestra: "Distribuição, o segredo das vendas".

"Há algum tempo, em eventos do setor na região Nordeste, ficamos responsáveis pelo conteúdo. Isso nos despertou a necessidade de aprimorar essas ações e acreditamos que estamos conseguindo a cada novo evento", pondera Carlos Periquito, diretor executivo da ABIH-PE. Segundo informa o executivo, com o convite da HFN, a associação



passou a buscar parceiros para curadoria e encontrou no Hotelier News o auxílio necessário.

"Ficamos honrados com o convite da ABIH-PE para trazer os profissionais que falarão sobre os temas que foram definidos após uma pesquisa na região", comenta Peter Kutuchian, diretor executivo do Hotelier News. "Acreditamos na Hotel & Food Nordeste, que vem suprir o gap que há na região, que é uma das mais importantes para o Turismo no país", completa.

Inscrições para o Fórum de Hospedagem e Alimentação Nordeste

O evento é aberto ao público e pode ser acessado pelos participantes da feira também. As inscrições podem ser feitas neste <u>link</u>.

(*) Crédito da foto:Hans/

https://hoteliernews.com.br/noticias/forum-de-hospedagem-e-alimentacao-nordeste-acontece-dentro-da-hfn-em-outubro-80941



VEÍCULO:	Site Abrasel-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.08.2018
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Gourmet Experience leva a Recife grandes nomes do setor para discutir gestão de gastronomia

A ideia surgiu a partir da parceria com a Insights Feiras e Negócios e com a Abrasel em Pernambuco que, com a ajuda da Infood, desenvolveram um conjunto de palestras que têm em sua base a aplicação prática e a atual.



Os palestrantes Matheus Lessa; Dennis Nakamura; Jorge Lima; Flávio Guersola; Adalberto Santos; Reginaldo Andrade; Emmanuel Melo; Daniel Oliveira; e Paulo Jelihovschi

Nos últimos anos, tivemos uma forte expansão na oferta da tecnologia e, no Brasil, enfrentamos uma crise sem precedentes, tanto política quanto econômica. Se a gestão do negócio gastronômico já exigia experiência, hoje a capacitação profissional é um fator chave de sucesso. O Gourmet Experience é o maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste.

Uma ideia que surgiu a partir da parceria com a Insights Feiras e Negócios e com a Abrasel em Pernambuco que, com a ajuda da Infood, desenvolveram um conjunto de palestras que têm em sua base a aplicação prática e a atual. O conjunto de palestras busca atender uma necessidade da região por conteúdos sobre gestão, como explica Tatiana Menezes, diretora da HFN — Hotel & Food Nordeste 2018: "O Gourmet Experience é uma experiência que estamos trazendo para o Nordeste de um conteúdo de alta qualidade para todos os negócios de alimentação fora do lar da



região. Existe uma sede muito grande do mercado local por este tipo de conteúdo. E o Gourmet Experience vem para suprir estas necessidades."

Os encontros vão acontecer na HFN – Hotel & Food Nordeste 2018, de 3 a 5 de outubro, e reunirão profissionais com forte experiência no mercado gastronômico com gestores da região Nordeste, partindo da experiência do profissional convidado, mas gerando a relação com a realidade local a partir dos debates. A partir de hoje, você já pode entrar na plataforma de venda de ingressos e garantir sua presença para o Gourmet Experience. O número de ingressos por palestra é limitado, e você pode adquirir tanto uma palestra individualmente de acordo com sua comodidade, ou optar pelo combo de palestras de cada dia e garantir um desconto especial. Os associados ABIH e Abrasel contam com desconto especial de 30%.

Veja abaixo os detalhes das oito palestras que foram divididas em 3 dias, e já garanta seus ingressos para o maior encontro de gestão na gastronomia do nordeste.

Dia 03 de outubro 15H30 – COMO CRIAR UM CARDÁPIO VENDEDOR

Conheça os 3 pilares para transformar o seu cardápio em campeão de vendas, com o empreendedor e digital influencer Matheus Lessa.

Matheus Lessa tem como missão TRANSFORMAR a vida dos gestores voltados ao segmento de alimentação fora do lar. Mantém uma dedicação diária de ajudar esses profissionais em todo Brasil e melhorar constantemente seus negócios. Foi dono de restaurante por anos, e assim aprendeu que dirigir um negócio gastronômico é um trabalho difícil e que pode consumir todos os aspectos da vida de quem assumiu essa responsabilidade. Já atendeu mais de 350 clientes como consultor, permitindo que esteja cada vez mais preparado na responsabilidade de ajudar a tornar essa jornada de quem empreende em gastronomia muito mais fácil e prazerosa.

17H30 – COMO O CONTROLE FINANCEIRO E UTILIZAÇÃO DE INDICADORES PODEM TRIPLICAR SEU FATURAMENTO NA CRISE

Dennis Nakamura vai mostrar, a partir de uma caso real de uma rede de operação nacional, ser possível relacionar teoria e prática. Conheça para que servem alguns dos principais indicadores de um restaurante, suas importâncias e como utilizá-los, de fato, para vender muito mais. Cristão, engenheiro pela Poli-USP e especialista em finanças pela FGV-SP, Dennis Nakamura é sócio-CEO da Relp! Aceleradora de Restaurantes e mentor de Startups para a Oracle e para a Aceleradora da Univ. Presbiteriana Mackenzie. Foi um dos gestores do Westwing, um dos maiores ecommerces de casa e decoração do Brasil e do mundo, e ajudou o iFood a melhorar sua eficiência e ultrapassar a marca de R\$ 1 bilhão de reais por ano. É amante do



segmento da alimentação.

19H30 – MARKETING TEMPERADO PARA RESTAURANTES SEM SAL Jorge Lima quer desmistificar alguns mitos sobre marketing e trazer abordagens práticas do que fazer e o que não fazer para que o seu restaurante tenha relevância nesse assunto e consiga transformar boas ideias em resultados financeiros.

Publicitário com MBA em Gestão Empresarial, Jorge Lima é sócio das empresas: Relp! Aceleradora de Restaurantes, Delivery Mall, Ow Brownie e Burburim Digital & Guerrilha, onde contribui com foco principal nas áreas de Estratégia, Marketing e Gestão. Durante 10 anos, esteve à frente de toda a estratégia de negócios do Azilados Casa de Sanduíches, rede de fast food cearense reconhecida como um dos maiores players de delivery do Brasil, e foi um dos principais responsáveis pelo plano de expansão da marca.

Dia 04 de outubro

17H30 – ENGENHARIA DE CARDÁPIOS: POTENCIALIZANDO OS RESULTADOS DO SEU RESTAURANTE

Flávio Guersola e Adalberto Santos vão mostrar como desenvolver um plano para impulsionar as vendas, reduzir custos, aumentar a satisfação de seus clientes e alavancar a lucratividade do empreendimento.

Especialista em Gestão Empresarial pela Fundação Escola de Comércio Álvares Penteado(FECAP), graduado em Hotelaria pela Faculdade HOTEC e Técnico em Alimentos e Bebidas. Flávio Guersola é um profissional com mais de 20 anos de experiência em gestão e gerenciamento de empreendimentos gastronômicos, em empresas nacionais e multinacionais, de pequeno, médio e grande porte, no mercado de hospitalidade. Atuou como responsável pelo departamento de alimentos e bebidas em empresa de polo econômico e na categoria upscale. Ao longo da carreira criou uma visão abrangente sobre a organização, alinhamento de custos baixos com atendimento de alto padrão. Atualmente, também, atua como professor e palestrante, com expertise nas áreas de gerenciamento de alimentos e bebidas, planejamento de cardápio e gestão empreendedora.

Graduado em Administração Empreendedora, Pós-Graduado em Gestão Empresarial e MBA em Gestão Estratégica de Negócios. Adalberto Santos possui de 19 anos de experiência em gestão de empresas nacionais e multinacionais no segmento de hospitalidade. Vivência na operação e abertura de empreendimentos gastronômicos e hoteleiros como gerente geral de hotéis de diferentes portes e categorias, em mais de dez cidades brasileiras. Na área acadêmica, é professor em escolas técnicas e entidades educacionais privadas de cunho social como Senac-Cuiabá (MT), Projeto GMK, Projeto Julita e Projeto Unibes. Durante vivência internacional na Inglaterra,



estudou e trabalhou no ramo da hospitalidade, para compreender o segmento hoteleiro naquele destino.

19H30 – OS NOVOS MODELOS DE RESTAURANTE GANHAM ESPAÇOReginaldo Andrade vai apresentar os novos formatos de restaurantes que estão ganhando espaço no mercado e que vêm se transformando em tendência na gastronomia brasileira e no mundo.

Publicitário com MBA em Marketing, Reginaldo Andrade acumula mais de 25 anos de acompanhamento no mercado de Restaurantes, Fast Food e Food Service. Em 2014 lançou o site INFOOD, um Hub de negócios em gastronomia, e é o responsável pelo desenvolvimento dos estudos de mercado da plataforma. Também atua como mentor de startups.

Dia 05 de outubro

15H30 -TECNOLOGIA, DESIGN, EXPERIÊNCIA DO CONSUMIDOR E BRANDING: UM **SOBRE** NEGÓCIO OLHAR DE **FOODSERVICE** 0 Emmanuel Melo vai apresentar como a tecnologia, o design da experiência do consumidor e o branding estão auxiliando os empreendedores na definição das melhores estratégias para a criação de novos negócios e para enfrentar os desafios nas operações de foodservice. Membro profissional da Sociedade Internacional de Consultores em Foodservice (FCSI, na sigla em inglês) onde faz parte do comitê de normas sociedade como representante da América

Emmanuel Melo atua há 40 anos no foodservice, tendo participação em centenas de projetos de estabelecimentos de alimentação coletiva de diferentes formatos e tamanhos e no desenvolvimento de equipamentos para cozinhas profissionais no Brasil e no exterior. Co-fundador do Studiolno, empresa especializada em projetos e consultoria em foodservice e do Hub Foodservice, cozinhas colaborativas e coworking ambas com sede em São Paulo.

Recebeu diversos prêmios de design industrial no Brasil e no exterior. Entre eles, o Red Dot Award na Alemanha e What's Hot, What's Cool nos EUA. Pós-graduado em Gestão do Design pelo Centro Universitário Belas Artes de São Paulo e graduado em Design de Produto na mesma universidade. É especialista em Design Industrial pelo CNPQ/Universidade Federal da Paraíba, em Administração Industrial pelo Instituto Mauá de Tecnologia e possui um MBA pela Travisan em São Paulo.

Atualmente, além dos trabalhos de projetos de restaurante e de equipamentos, tem se dedicado à pesquisa em temas como a Experiência dos Consumidores em foodservice e Branding aplicado a esta atividade.



17H30 – VAMOS FALAR SOBRE O SEU FUTURO Daniel Oliveira vai mostrar que a forma como pensamos e fazemos negócios mudou, está mudando e vai continuar mudando. Novas tecnologias transformam como nos relacionamos com os estabelecimentos e como interagimos uns com os outros. Neste contexto de transformação, como podemos navegar os mares atuais com mapas atuais? Senta, pede um petisco e vamos bater um papo sobre Transformação Digital.

Daniel Oliveira é publicitário, mas sempre preferiu o empreendedorismo aos comerciais. É pós-graduado em gestão de negócios e tem no currículo cursos nas áreas de marketing analítico, gestão de produtos, inovação, antropologia e design. Consultor nas áreas de transformação digital, gestão de produtos e transformação cultural, fundou a Oitoequinze Design para ajudar as organizações a navegarem os mares atuais com mapas atuais. É coordenador do programa de aceleração SEED, projeto do Governo de Minas Gerais, que acelerou 152 startups nacionais e internacionais em 4 rodadas, com relevância internacional no processo de fomento à inovação e empreendedorismo. Já compartilhou suas ideias em diversas iniciativas formais e informais de educação. Como todo empreendedor, é inquieto, em busca de trocar experiências e conhecimentos com o maior número de pessoas possível. Acredita que a maior habilidade que devemos desenvolver para navegar no contexto é atual 0 olhar de turista curiosidade е a

19H30 – MUNDO COMPLEXO, MERCADO DINÂMICO, NEGÓCIOS ESTAGNADOS: COMO O MARKETING DIGITAL PODE AJUDAR A REALIZAR CURVAS DE INOVAÇÃO Paulo Jelihovschi vai mostrar que o mercado da alimentação fora do lar, assim como vários outros setores, vêm sofrendo uma série de mudanças fomentadas pela digitalização, seja dos clientes dos serviços e até dos produtos. Nesse contexto, potencializar seus canais digitais é fundamental. Na palestra veremos como boas estratégias de marketing digital podem ajudar negócios do setor de AFL a inovar, acompanhando essa série de mudanças que ocorrem no mundo, nas pessoas e nos negócios.

Paulo Jelihovschi é psicólogo graduado pela UFMG, Mestre em administração pela FUMEC, Professional, Self and Leader Coach pelo IBC, Especialista em Psicologia Organizacional e do Trabalho pela PUC Minas e MBA em Gestão de Projetos pela FGV. Trabalha com inovação, empreendedorismo, gestão de carreiras, pessoas e mudanças em pequenas, médias e grandes organizações, já tendo atuado em empresas públicas, privadas e do terceiro setor. Atualmente é sócio proprietário da BrainCloud – Escritório de Inovação.

Gourmet								Ехр	erience
Acontecerá		durante	a	HFN	-	Hotel	Food	Nordeste	2018
Dias	3	à		5	de	ou	tubro	de	2018



Centro de Convenções de Pernambuco no Recife Ingressos – https://www.hbatools.com.br/Gourmet-Experience 135 Informações sobre o evento – https://www.hfne.com.br/gourmet-experience/

Fonte: Infood

http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/6393-31082018-gourmet-experience-e-o-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-do-nordeste.html