



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.09.2018
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Hotel & Food Nordeste – Palestras debatem gestão de bares e restaurantes

O maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste acontecerá no HFN - HOTEL & FOOD NORDESTE em outubro no Recife

3OUT	4OUT	5OUT
<p>15h30 COMO CRIAR UM CARDÁPIO VENDEDOR Matheus Lessa</p>	<p>17h30 ENGENHARIA DE CARDÁFIOS Rafael Guesola Adalberto Santos</p>	<p>18h30 TECNOLOGIA, DESIGN, EXPERIÊNCIA DO CONSUMIDOR E BEM-ESTAR: UM NOVO OLHAR SOBRE O NEGÓCIO DE FOOD- SERVICE Emmanuel Melo</p>
<p>17h30 COMO O CONTROLE FINANCEIRO E UTILIZAÇÃO DE INDICADORES PODEM TRIPlicAR SEU FATURAMENTO NA CRISE Dennis Nakamura</p>	<p>19h30 OS NOVOS MODELOS DE RESTAURANTE GANHAM ESPAÇO Reginaldo Andrade</p>	<p>17h30 VAMOS FALAR SOBRE O SEU FUTURO Daniel Oliveira</p>
<p>19h30 MARKETING TEMPERADO PARA RESTAURANTES SEM SAL Jorge Lima</p>		<p>19h30 MUNDO COMPLEXO, MERCADO BIMODOS, NEGÓCIOS ESTABILIZADOS: COMO O MARKETING DIGITAL PODE AJUDAR A REALIZAR CURVAS DE INOVAÇÃO Paulo Jelitrowschi</p>

Os empreendedores do setor de alimentação fora do lar terão durante a HFN – Hotel & Food Nordeste uma ótima oportunidade para adquirir novos conhecimentos sobre a gestão de bares e restaurantes. Serão oito palestras durante o Gourmet Experience nos três dias do evento, de 3 a 5 de outubro, no Centro de Convenções de Pernambuco.

O Gourmet Experience foi pensado como uma plataforma de educação em gestão e operação gastronômica. Reunirá consultores, chefs e restaurateurs para discutir temas atuais do setor no Brasil. Entre os temas que serão apresentados estão estratégias para criar um cardápio campeão em vendas, ações de marketing, a importância da utilização de indicadores para o controle financeiro e aumento no faturamento, além de entender como o design, a tecnologia e a repercussão de uma boa experiência do consumidor podem trazer impacto para o negócio.

“Trouxemos especialistas nacionais para dialogar com quem faz o setor de alimentação fora do lar em Pernambuco e no Nordeste com o objetivo de melhorar cada vez mais a prestação de serviços na nossa região”, afirma o presidente da Abrasel-PE, André Araújo.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A HFN – Hotel & Food Nordeste 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.

Inscrições: https://www.hbatools.com.br/Gourmet-Experience_135

Programação:

3/10

15h às 16h30 – Como criar um cardápio vendedor – Matheus Lessa -empreendedor e digital influencer.

17h às 18h30 – Descubra como um bom controle financeiro e o uso correto de indicadores pode triplicar seu faturamento – Dennis Nakamura – CEO da Relp! aceleradora de restaurantes.

19h às 20h30 – Marketing temperado para restaurantes sem sal – Jorge Lima – publicitário especializado em gestão empresarial.

4/10

17h30 às 19h – Engenharia de cardápios: potencializando os resultados do seu restaurante – Flávio Guersola e Adalberto Santos – consultores da Guersola Consultores. Debatedores: Bill (Grupo Ilha), Sophia Lins (La Cuisine Buffet) e Leonardo Lamartine (Rede Bonaparte).

19h30 às 21h – Os novos modelos do restaurante ganham espaço – Reginaldo Andrade – sócio fundador do site Infood. Debatedores – Cesar Santos, André Saburó e Joca Pontes.

5/10

15h às 16h30 – Tecnologia, design, experiência do consumidor e branding: um novo olhar sobre o negócio de foodservice – Emmanuel Melo – Kitchen Design / FCSI.

17h30 às 19h – Vamos falar sobre o seu futuro – Daniel Oliveira – consultor e sócio fundador da Oitoequinze Design.

19h às 20h30 – Mundo complexo, mercado dinâmico, negócios estagnado: como o marketing digital pode te ajudar a realizar curvas de inovação – Paulo Jelihovschi – sócioBraincloud.

Serviço: HFN – Hotel & Food Nordeste



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Data: 3 a 5 de outubro de 2018

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

Site: www.hfne.com.br

<http://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-hotel-food-nordeste-palestras-debatem-gestao-de-bares-e-restaurantes/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.09.2018
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Mil empreendimentos do RN, PB, AL e PE recebem equipe da Hotel & Food...

Luiza Domingues - 3 de setembro de 2018 às 14:06

Depois de percorrer quatro estados nordestinos com o Road Show HFN, que contou com a presença de 400 profissionais, a organização da feira realiza...

Mil empreendimentos do RN, PB, AL e PE recebem equipe da Hotel & Food Nordeste

POR Luiza Domingues - 3 de setembro de 2018 às 14:06 19 0

SHARE



HFN site





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Até agora mais de mil empreendimentos 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 - Foto: Rawpixel (Pixabay)

Depois de percorrer quatro estados nordestinos com o Road Show HFN, que contou com a presença de 400 profissionais, a organização da feira realiza visita pessoal para entregar o convite da **HFN – Hotel & Food Nordeste** em mãos a donos de restaurantes, bares, padarias e gestores de hotéis.

Até agora mais de mil empreendimentos 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.

Essa semana a equipe seguirá 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, pensada para aproximar os fornecedores dos compradores de toda a região Nordeste”, afirma a Diretora Comercial da feira, Carol Baía.

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.

<http://www.revistahoteis.com.br/mil-empreendimentos-do-rn-pb-al-e-pe-recebem-equipe-da-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Aloshop -PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.09.2018
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



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

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

[Comentar](#)



[Divulgação](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 um 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 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 ESPAÇO

Reginaldo Andrade vai apresentar os novos formatos de restaurantes que estão



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 Trivian 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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, Profissional, 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/>

www.aloshop.com.br/noticias/gourmet-experience-leva-a-recife-grandes-nomes-do-setor-para-discutir-gestao-de-gastronomia/