

<b>VEÍCULO:</b>	Site Diário do Turismo-SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	24.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



#### Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cort... [Read more »](#)

## COZINHA EMPREENDEDORA É TEMA DE OFICINA NA HFN – HOTEL & FOOD NORDESTE



Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo. (créditos: divulgação)

## Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

on: 24, setembro de 2019In:



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

EDIÇÃO DO DIÁRIO e agências.

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento.”

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. “Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos”, afirma 27 anos depois.

Mauro já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã. Atualmente, trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos e de curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, finaliza.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do [Recife](#) e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, *food service*, padarias e similares.

[www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br)

<https://diariodoturismo.com.br/cozinha-empREENDEDORA-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Hotelier News-SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	25.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



**Feiras & Eventos**

**HFN terá três oficinas por dia sobre empreendedorismo e gastronomia**

## HFN terá três oficinas por dia sobre empreendedorismo e gastronomia

Redação 25/09/2019



Produtos serão

**transformados em pratos durante as oficinas**

Complementando a programação da HFN (Hotel & Food Nordeste), a Cozinha

Empreendedora promoverá três oficinas com uma hora de duração por dia no Centro de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

Convenções de Pernambuco, em Olinda. O espaço abordará temas como empreendedorismo dicas de cortes e de churrasco. A iniciativa tem o apoio do Sebrae-PE e Embaixador do Churrasco.

Durante as oficinas, produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em pratos durante a programação. Mauro Camargo, consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, conta como passou de açougueiro para um empresário de sucesso com mais de 400 eventos em dez anos.

O público receberá dicas de como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento”, diz Camargo.

As oficinas também abordarão dicas de cortes e churrasco, além práticas de valorização de produtos regionais como manteiga, queijo e manjericão. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, finaliza.

### *HFN: a feira*

Caminhando para sua segunda edição, a HFN é realizada pela Insight Feiras & Negócios, Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco). A feira reunirá os principais players dos setores de hospedagens e alimentação durante três dias, expondo produtos e compartilhando experiências.

Além do Cozinha Empreendedora, o evento promoverá o Gourmet Experience, espaço voltado para discutir temas sobre alimentação fora do lar com proprietários e gestores de bares e restaurantes. Assuntos como delivery, treinamento de equipe, uso da tecnologia e equipamentos serão debatidos durante a feira.

O credenciamento da HFN está disponível no site. O evento é gratuito para profissionais dos setores em questão e conta com o Hotelier News como media partner.

*(\*) Crédito das fotos: Divulgação/HFN*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-tera-tres-oficinas-por-dia-sobre-empendedorismo-e-gastronomia-84569>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Revista Hotéis- SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	24.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

## Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

POR **Hugo Okada** - 24 de setembro de 2019 às 17:05  36  0

SHARE



*Mauro Camargo ensina como temperar o churrasco (Foto: divulgação)*

A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira **HFN – Hotel & Food Nordeste**, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. "Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento", explica Camargo.

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. "Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos", afirma 27 anos depois.

Mauro – que já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã – hoje trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos, de um curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. "Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo", finaliza.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

[https://www.revistahoteis.com.br/cozinha-empresenedora-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste/](https://www.revistahoteis.com.br/cozinha-empresendedora-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste/)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Robson Sampaio-PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	25.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste



## Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

[25 de setembro de 2019 Robson Sampaio Destaque](#)

*Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo*

Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento.”

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. “Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos”, afirma 27 anos depois.

Mauro já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã. Atualmente, trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos e de curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjeriço naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, finaliza.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, *food service*, padarias e similares.

[www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br)

<http://www.robsonsampaio.com.br/cozinha-empreedora-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Revista Hotel News-SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	24.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

Cozinha Empreendedora é tema de oficina na Hotel & Food  
Nordeste  
em: aeb

## *Cozinha Empreendedora é tema de oficina na Hotel & Food Nordeste*

Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo



A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

O público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, *food service*, padarias e similares.

Mais informações no site: [www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br).

[http://www.revistahotelnews.com.br/portal/a\\_b\\_open.php?req\\_url=003&id\\_ab=1747](http://www.revistahotelnews.com.br/portal/a_b_open.php?req_url=003&id_ab=1747)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Paraíba Total-PB
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	24.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



**ABRASEL PE**

**Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN –  
Hotel & Food Nordeste**

## Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

24/09/2019 | 00h00min

**Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo**

Foto:

divulgacao



Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN - Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento.”

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. “Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos”, afirma 27 anos depois.

Mauro já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã. Atualmente, trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos e de curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, finaliza.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, *food service*, padarias e similares.

<http://www.paraibatotal.com.br/noticias/2019/09/24/33069-cozinha-empREENDEDORA-e-tema-de-oficina-na-hfn--hotel--food-nordeste>