



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Fernando Machado-PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	24.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

A feira **Hotel & Food Nordeste**, acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. Na organização, o presidente da Abrasel em Pernambuco, **André Araújo**, o diretor executivo, **Eduardo Salazar**, e a equipe da Insight Feiras & Negócios.

<http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=220891>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Blog Turismo PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	26.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

## Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN –

### Hotel & Food Nordeste. Veja!!!

Postado em [Notícias](#) por [alexandre](#) em setembro 26, 2019

***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.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

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.

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

[http://www.blogdoturismope.com.br/cozinha-empreadora-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste-veja/?utm\\_campaign=shareaholic&utm\\_medium=twitter&utm\\_source=socialnetwork](http://www.blogdoturismope.com.br/cozinha-empreadora-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste-veja/?utm_campaign=shareaholic&utm_medium=twitter&utm_source=socialnetwork)