



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna JC Negócios
DATA:	13.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN Gourmet

Durante a feira HFN - Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções, realizado pela Abrasel de 6 a 8 de novembro, haverá o Gourmet Experience, encontro de gestão na gastronomia do Nordeste.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna Social 1
DATA:	15.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

O CEO da Relp! e ex-diretor do IFood, Cesar Lima, fala sobre delivery, no Gourmet Experience, que ocorre durante a feira Hotel & Food NE. De 6 a 8 de novembro, no Cecon.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Turismo em Foco
EDITORIA:	Notícias
DATA:	12.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



O maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste acontecerá na HFN - Hotel & Food Nordeste em novembro no Recife



6 NOV	7 NOV	8 NOV
 <p>16H00 - 16H40 COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. CESAR LIMA (CEO DA RELP!)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELP!)</p>	 <p>16H00- 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)</p>
 <p>17H00 - 17H40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE? NATHALIA SIFUENTES</p>	 <p>17H00 - 17H40 GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE ARMANDO AMARÉ (RESTAURATEUR DO ITSU RESTAURANTE)</p>	 <p>17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. CRISTINA SOUZA (SÓCIA-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A CS&LBR)</p>
 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? CESAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE LUIZ SODRÉ E ARMANDO AMARÉ</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVIM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

Gourmet Experience, em Pernambuco, é o maior encontro de gestão da gastronomia no Nordeste

[Destaque](#) [Eventos](#)

12 de setembro de 2019 [Fábio Cardoso](#)

O Gourmet Experience vai reunir proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar nos três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. Serão seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia.

O evento leva a assinatura da Abrasel em Pernambuco, que também é realizadora da HFN. A expectativa é de que a segunda edição do Gourmet Experience atraia mais de 1,2 mil proprietários do setor.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Segundo o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço especialmente dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. “A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora a gente percebe que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização”, afirma.

As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. “Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão”, completa.

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível no www.hfne.com.br. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares e acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

Ingressos:



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Associados: R\$ 40/dia e R\$ 96 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Não associados: R\$ 80/dia e R\$ 192 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote. Site: www.hfne.com.br



Assessoria de Imprensa

<http://turismoemfoco.com.br/v1/2019/09/12/gourmet-experience-em-pernambuco-e-o-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-no-nordeste/>