



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Varejo Brasil- SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	16.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

# GOURMET EXPERIENCE: PALESTRAS NO MAIOR ENCONTRO DE GESTÃO DA GASTRONOMIA NO NORDESTE

BY [VAREJO BRASIL](#)

12 DE SETEMBRO DE 2019

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 RELPI)</p>	<p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRE (SÓCIO DA RELPI)</p>	<p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA A.D. QUEM SÃO AS DORES DO FMSO SERVICE? MELHORIA, INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE E OUTROS RESTAURANTES, SERVIÇOS, CONECTIVIDADE, IoT E INOVAÇÃO DE EQUIPAMENTO. IVNI PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLD/CONTEC/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 GALLERIA)</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 SODRE E ARMANDO AMARÉ</p>	<p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVNI PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

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](http://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:**

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





SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA



Por Rachel Motta

Imagem: Divulgação

<https://www.revistavarejobrasil.com.br/gourmet-experience-palestras-no-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Grupo Gouvea de Souza-SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	16.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

## GOURMET EXPERIENCE: PALESTRAS NO MAIOR ENCONTRO DE GESTÃO DA GASTRONOMIA NO NORDESTE

Postado em

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 E O QUE SÃO OS DIREITOS DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IoT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVYM 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 CALIBRA)</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? IVYM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

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.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

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](http://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.

Matéria original publicada em: [Revista Varejo Brasil](#)

<http://www.grupogouveadesouza.com.br/blog/gourmet-experience-palestras-no-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-no-nordeste/>

<b>VEÍCULO:</b>	Site Guia do Profissional de Hotelaria e Restaurantes- RJ
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	16.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

## Gourmet Experience: palestras no maior encontro de gestão da gastronomia no 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 <b>COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO.</b> CESAR LIMA (CEO DA RELP<sup>®</sup>)</p>	 <p>16H00 - 16H40 <b>COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO.</b> LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELP<sup>®</sup>)</p>	 <p>16H00- 16H40 <b>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.</b> IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)</p>
 <p>17H00 - 17H40 <b>DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE?</b> NATHALIA SIFUENTES</p>	 <p>17H00 - 17H40 <b>GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE</b> ARMANDO AMARÉ (RESTAURATEUR DO ITSU RESTAURANTE)</p>	 <p>17H00 - 17H40 <b>TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL.</b> CRISTINA SOUZA (SÓCIA-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A GSAUBRA)</p>
 <p>18H00 - 18H30 <b>DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO?</b> CESAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES</p>	 <p>18H00 - 18H30 <b>DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE</b> LUIZ SODRÉ E ARMANDO AMARÉ</p>	 <p>18H00 - 18H30 <b>DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR?</b> IVIM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

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](http://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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

**Ingressos:**

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

*Divulgação: Rachel Motta*

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/gourmet-experience-palestras-no-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Hotelier News- SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	16.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN promoverá palestras sobre gestão gastronômica

## HFN promoverá palestras sobre gestão gastronômica

Redação 16/09/2019



Feira deve receber 11

mil pessoas este ano



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

A HFN (Hotel & Food Nordeste) trará este ano a segunda edição do Gourmet Experience, espaço voltado para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar durante os três dias de feira. O evento reunirá proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e afins em seis painéis que abordarão assuntos como delivery, contratação, treinamento de equipe e uso da tecnologia a serviço da gastronomia.

A experiência tem a assinatura da Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e a expectativa é que o Gourmet Experience receba mais de 1,2 mil profissionais do setor. Segundo André Araújo, presidente da entidade em Pernambuco, o espaço é dedicado especialmente à educação em gestão e operação gastronômica. “A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora percebemos que já houve um crescimento de procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização”, afirma.

A programação começa às 16h - mesmo horário de início da HFN. Quem abre a rodada de palestras é Cesar Lima, CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Dando continuidade, Nathalia Sifuentes discute a questão “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta para ele?”. Ambos os speakers debaterão 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 restaurateur 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 restaurateur 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

 <b>Gourmet Experience</b>			O maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste acontecerá na HFN - Hotel & Food Nordeste em novembro no Recife			 <b>HFN HOTEL &amp; FOOD NORDESTE</b>		
<b>6 NOV</b>		<b>7 NOV</b>		<b>8 NOV</b>				
 16H00 - 16H40 COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. CESAR LIMA (CEO DA RELP)	 16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELP)	 16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO OS DORES DO FOOD SERVICE? INTELIGÊNCIA, INOVAÇÕES, RESTAURANTELEAKS, EXTRINTELES, RESTAURANTE 5.0: COMO RESTAURANTES OPTIMIZAM, CONECTIVIDADE, IKT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTOS. IVYM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLACONTE/ESPINHO)						
 17H00 - 17H40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE? NATHALIA SIFUENTES	 17H00 - 17H40 GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE ARMANDO AMARÉ (RESTAURATEUR DO ITSU RESTAURANTE)	 17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. CRISTINA SOUZA (SÓCIA FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A GALBINA)						
 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? CESAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES	 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE LUIZ SODRÉ E ARMANDO AMARÉ	 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVYM PELLOSO E CRISTINA SOUZA						

### *HFN: ingressos*

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 também já está disponível no site. 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 e tem o Hotelier News como media partner.

*(\*) Crédito da foto: Arquivo HN*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/hfn-promovera-palestras-sobre-gestao-gastronomica-84482>