



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Revista Hotéis - SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	17.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



## HFN debaterá temas atuais da alimentação no Gourmet Experience

Luiza Domingues - 17 de setembro de 2019 às 10:29

0

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda,...

MATÉRIAS MERCADO ULTIMAS NOTÍCIAS

# HFN debaterá temas atuais da alimentação no Gourmet Experience

POR Luiza Domingues - 17 de setembro de 2019 às 10:29 25 0

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 SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)</p>	<p>16H00 - 16H40 SUSTENTABILIDADE E SUAS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE: RESTAURANTE, INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE, ENTREGAR, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, APP E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVNI 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 ARMA</p>	<p>17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. CRISTINA SOUZA (SÓCIA-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A GALERIA)</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? IVNI PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

As palestras terão início sempre às 16h00, horário de abertura da feira - Foto: divulgação

A feira **HFN – Hotel & Food Nordeste**, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, aposta no Gourmet Experience, reunindo proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares, para debater temas atuais do setor de alimentação fora do lar. Serão seis painéis sobre questões como delivery, contratação, treinamento de equipe e a tecnologia a serviço da gastronomia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

Segundo o Presidente da **Abrasel** em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. "A primeira edição foi um trabalho de construção e agora percebemos 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", pontua.

As palestras terão início às 16h00, horário de abertura da feira. No dia 6, o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, abrirá a programação abordando o tema 'Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio'. Na sequência, Nathalia Sifuentes palestrará sobre 'Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?', e ambos debaterão na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré iniciará o evento com o painel 'Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio'. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, abordará 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 contará com 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 conversará 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'.

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", complementa Araújo.



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 evento tem 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.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível **neste link**. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares.

<https://www.revistahoteis.com.br/hfn-debatera-temas-atuais-da-alimentacao-no-gourmet-experience/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Revista Hotel News- SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	17.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

Gourmet Experience discute temas atuais da alimentação  
fora do lar

## *Gourmet Experience discute temas atuais da alimentação fora do lar*

Palestras acontecem durante o Hotel & Food Nordeste, maior encontro de gestão da gastronomia no Nordeste

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. 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

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.

O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares. Para mais informações acesse o 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=1742](http://www.revistahotelnews.com.br/portal/a_b_open.php?req_url=003&id_ab=1742)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Revista Hotelaria- SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	17.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

## HFN - HOTEL & FOOD - Especialistas discutem gestão da gastronomia no Nordeste

Por: Comunicação Insight/HFN - 17/09/2019

*Gourmet Experience: palestras no maior encontro de gestão da gastronomia no Nordeste*



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)

Carol Baia (Diretora Comercial) – [carol.baia@insightconecta.com.br](mailto:carol.baia@insightconecta.com.br)

Rodrigo da Fonte (Diretor Financeiro) – [rodrigo.dafonte@insightconecta.com.br](mailto:rodrigo.dafonte@insightconecta.com.br)

Tatiana Menezes (Diretora de Marketing) – [tatiana.menezes@insight.com.br](mailto:tatiana.menezes@insight.com.br)

Letícia Laurindo (Assessora de Comunicação) - [comunicacao@insightconeca.com.br](mailto:comunicacao@insightconeca.com.br)

Rachel Motta - (Assessoria de Comunicação - Solar da Comunicação) – [motta.rachel@gmail.com](mailto:motta.rachel@gmail.com)

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---HOTEL-e-FOOD---Especialistas-discutem-gestao-da-gastronomia-no-Nordeste/6532>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Revista Fácil-PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	17.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



## HFN-Hotel & Food Nordeste 2019 vai realizar o Gourmet Experience

Rogério Almeida 15:05 Coluna Rogério Almeida, HFN Hotel & Food Nordeste, HFN- Hotel & Food Nordeste, Tatiana Menezes





SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

O maior encontro de gestão da gastronomia no nordeste, o HFN - Hotel & Food Nordeste vai realizar o Gourmet Experience, reunindo proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar.

Durante os três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro, serão realizados 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.



André Araújo (Abrasel-PE) Foto: Rogério Almeida

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.



Tatiana Menezes, da HFN-Hotel & Food Nordeste Foto: Rose Simão

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 opera o do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amar , 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 Peloso, 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.

 <p>O maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste acontecerá na HFN - Hotel &amp; Food Nordeste em novembro no Recife</p> 		
6 NOV	7 NOV	8 NOV
 <p>16H00 - 16H40 COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. CESAR LIMA (CÉO DA RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUÃO SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIA, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLOCONTEC/FSOME)</p>
 <p>17H00 - 17H40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE? NATHALIA SIVIENTES</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 DA GS&amp;LIBRA)</p>
 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? CESAR LIMA E NATHALIA SIVIENTES</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>

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

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.

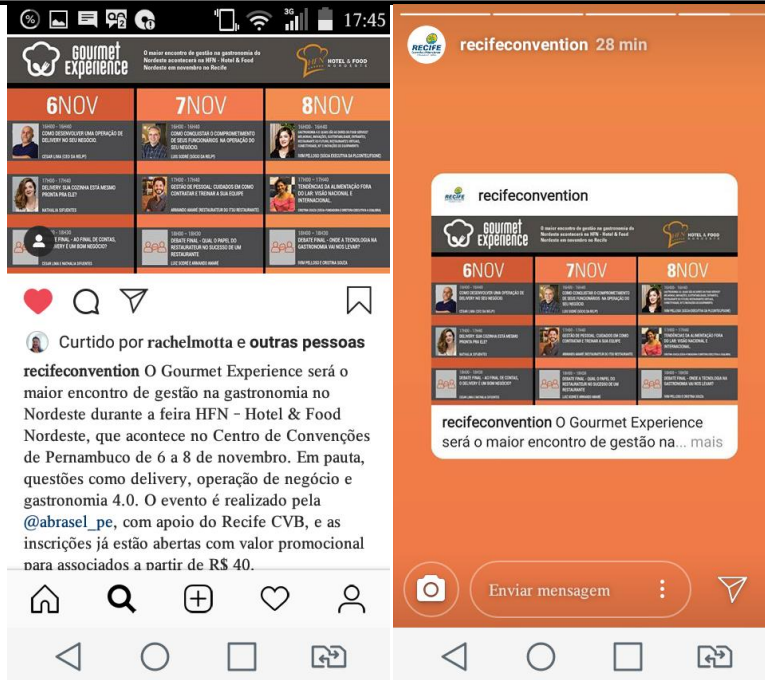
<http://www.revistafacil.net/2019/09/hfn-hotel-food-nordeste-2019-vai.html>





SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Instagram Recife Convention
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	17.09.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste



<https://www.instagram.com/recifeconvention/>