



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na [página principal](#)

VAREJO MAIS +



BY VAREJO BRASIL / 3 DE OUTUBRO DE 2019 / 10 / 0

HFN – Padaria do Amanhã reunirá panificadores nordestinos com palestras e tendências do setor

Uma das grandes novidades da segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, ...

[READ MORE](#)

HFN – PADARIA DO AMANHÃ REUNIRÁ PANIFICADORES NORDESTINOS COM PALESTRAS E TENDÊNCIAS DO SETOR

BY [VAREJO BRASIL](#)

3 DE OUTUBRO DE 2019





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Uma das grandes novidades da segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, é a estreia do segmento de padarias e similares com um projeto muito especial intitulado Padaria do Amanhã. O espaço trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos e degustação com realização da HFN, da arquiteta Dani Figueirôa em parceria com o Padeirão e o apoio do Sebrae-PE.

Segundo o diretor comercial do Padeirão, Frederik Bringel, a expectativa é de uma grande adesão do público de hotéis e padarias. O conceito principal da Padaria do Amanhã será “o foco no sabor e na apresentação dos produtos, no uso de fermentação natural dando um aspecto mais rústico e artesanal aos produtos, no uso de grãos ancestrais (amaranto, chia, quinoa, linhaça e aveia) e no conceito de saudabilidade”. O espaço está em sintonia com a pesquisa Taste Tomorrow que mostra que o desejo dos consumidores passa pelo sabor, textura, frescor e saudabilidade.

A parte de conteúdo será apresentada por Johannes Roos, gerente técnico da Puratos e embaixador do Pão no Brasil. Formado na Alemanha, trabalhou em vários países da América do Sul, Europa e Estados Unidos. É membro ativo do “Ambassadeur du Pain” (entidade francesa), juiz e técnico da seleção brasileira de panificação. No ano passado, organizou a Seletiva Brasil Mondial du Pain que elegeu o representante do país no mundial que acontecerá este ano na França.

A Padaria do Amanhã propõe a atualização do mercado nordestino com foco na geração de resultados e experiências presenciais para os empresários da panificação. A arquiteta especialista em panificação Dani Figueirôa assina a ambientação que será toda no sistema de construção a seco, com paredes em drywall, piso vinílico e teto removível.

De acordo com Dani, o visual e a tecnologia serão os destaques do espaço. “A interação entre as pessoas e os produtos será cada vez mais intensa. O cliente vai se envolvendo pelos produtos em que utilizaremos a tecnologia para estimular a venda por impulso e a praticidade e agilidade do autoatendimento.”



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Além disso, a Padaria do Amanhã vai mostrar a importância da identidade visual e de um nome bem trabalhado no mercado para que a marca resista e esteja sempre na lembrança dos clientes. A Padaria estará integrada ao auditório onde acontecerão as palestras para uma valorização dos parceiros. Os panificadores receberão na entrada um voucher para consumo desde os salgados, frios e laticínios. A ideia é usar o ambiente interativo para a troca de conhecimentos em um grande encontro dos panificadores nordestinos.

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

Por Rachel Motta

Imagem: Divulgação

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/hfn-padaria-do-amanha-reunira-panificadores-nordestinos-com-palestras-e-tendencias-do-setor/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



HFN – Padaria do Amanhã reunirá panificadores nordestinos com palestras e tendências do setor

HFN – PADARIA DO AMANHÃ REUNIRÁ PANIFICADORES NORDESTINOS COM PALESTRAS E TENDÊNCIAS DO SETOR



Segundo o diretor comercial do Padeirão, Frederik Bringel, a expectativa é de uma grande adesão do público de hotéis e padarias. (créditos: divulgação)

HFN – Padaria do Amanhã reunirá panificadores nordestinos com palestras e tendências do setor

on: 03, outubro de 2019In: [Destaque do DT](#), [EventosNo Comments](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

[Imprimir Email](#)

Uma das grandes novidades da segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, é a estreia do segmento de padarias e similares com um projeto muito especial intitulado Padaria do Amanhã. O espaço trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos e degustação com realização da HFN, da arquiteta Dani Figueirôa em parceria com o Padeirão e o apoio do Sebrae-PE.

Segundo o diretor comercial do Padeirão, Frederik Bringel, a expectativa é de uma grande adesão do público de hotéis e padarias. O conceito principal da Padaria do Amanhã será “o foco no sabor e na apresentação dos produtos, no uso de fermentação natural dando um aspecto mais rústico e artesanal aos produtos, no uso de grãos ancestrais (amaranto, chia, quinoa, linhaça e aveia) e no conceito de saudabilidade”. O espaço está em sintonia com a pesquisa Taste Tomorrow que mostra que o desejo dos consumidores passa pelo sabor, textura, frescor e saudabilidade.

A parte de conteúdo será apresentada por Johannes Roos, gerente técnico da Puratos e embaixador do Pão no Brasil. Formado na Alemanha, trabalhou em vários países da América do Sul, Europa e Estados Unidos. É membro ativo do “Ambassadeur du Pain” (entidade francesa), juiz e técnico da seleção brasileira de panificação. No ano passado, organizou a Seletiva Brasil Mondial du Pain que elegeu o representante do país no mundial que acontecerá este ano na França.

A Padaria do Amanhã propõe a atualização do mercado nordestino com foco na geração de resultados e experiências presenciais para os empresários da panificação. A arquiteta especialista em panificação Dani Figueirôa assina a ambientação que será toda no sistema de construção a seco, com paredes em drywall, piso vinílico e teto removível.

De acordo com Dani, o visual e a tecnologia serão os destaques do espaço. “A interação entre as pessoas e os produtos será cada vez mais intensa. O cliente vai se envolvendo pelos produtos em que utilizaremos a tecnologia para estimular a venda por impulso e a praticidade e agilidade do autoatendimento.”

Além disso, a Padaria do Amanhã vai mostrar a importância da identidade visual e de um nome bem trabalhado no mercado para que a marca resista e esteja sempre na lembrança dos clientes. A Padaria estará integrada ao auditório onde acontecerão as palestras para uma valorização dos parceiros. Os panificadores receberão na entrada um voucher para consumo desde os salgados, frios e laticínios. A ideia é usar o ambiente interativo para a troca de conhecimentos em um grande encontro dos panificadores nordestinos.



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

<https://diariodoturismo.com.br/hfn-padaria-do-amanha-reunira-panificadores-nordestinos-com-palestras-e-tendencias-do-setor/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria -RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 – Padaria do Amanhã reunirá panificadores nordestinos com palestras e tendências do setor



Uma das grandes novidades da segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, é a estreia do segmento de padarias e similares com um projeto muito especial intitulado Padaria do Amanhã. O espaço trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos e

degustação com realização da HFN, da arquiteta Dani Figueirôa em parceria com o Padeirão e o apoio do Sebrae-PE.

Segundo o diretor comercial do Padeirão, Frederik Bringel, a expectativa é de uma grande adesão do público de hotéis e padarias. O conceito principal da Padaria do Amanhã será “o foco no sabor e na apresentação dos produtos, no uso de fermentação natural dando um aspecto mais rústico e artesanal aos produtos, no uso de grãos ancestrais (amaranto, chia, quinoa, linhaça e aveia) e no conceito de saudabilidade”. O espaço está em sintonia com a pesquisa Taste Tomorrow que mostra que o desejo dos consumidores passa pelo sabor, textura, frescor e saudabilidade.

A parte de conteúdo será apresentada por Johannes Roos, gerente técnico da Puratos e embaixador do Pão no Brasil. Formado na Alemanha, trabalhou em vários países da América do Sul, Europa e Estados Unidos. É membro ativo do “Ambassadeur du Pain” (entidade francesa), juiz e técnico da seleção brasileira de panificação. No ano passado, organizou a Seletiva Brasil Mondial du Pain que elegeu o representante do país no mundial que acontecerá este ano na França.

A Padaria do Amanhã propõe a atualização do mercado nordestino com foco na geração de resultados e experiências presenciais para os empresários da panificação. A arquiteta especialista em panificação Dani Figueirôa assina a ambientação que será toda no sistema de construção a seco, com paredes em drywall, piso vinílico e teto removível.

De acordo com Dani, o visual e a tecnologia serão os destaques do espaço. “A interação entre as pessoas e os produtos será cada vez mais intensa. O cliente vai se envolvendo pelos produtos em que utilizaremos a tecnologia para estimular a venda por impulso e a praticidade e agilidade do autoatendimento.”

Além disso, a Padaria do Amanhã vai mostrar a importância da identidade visual e de um nome bem trabalhado no mercado para que a marca resista e esteja sempre na lembrança dos clientes. A Padaria estará integrada ao auditório onde acontecerão as



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

palestras para uma valorização dos parceiros. Os panificadores receberão na entrada um voucher para consumo desde os salgados, frios e laticínios. A ideia é usar o ambiente interativo para a troca de conhecimentos em um grande encontro dos panificadores nordestinos.

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.

SERVICO:

Data: dia 6 a 8 de novembro de 2019

Das 15h as 21h

Local: Centro de Convenções de Pernambuco – Recife – PE

www.hfne.com.br

Divulgação: Rachel Motta

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-hotel-food-nordeste-2019-padaria-do-amanha-reunira-panificadores-nordestinos-com-palestras-e-tendencias-do-setor/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Facebook Revista Panificação Brasileira
EDITORIA:	Notícias
DATA:	30.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Revista Panificação Brasileira
7 h · 🌐

HFN - Hotel & Food Nordeste - Padaria do Amanhã
Não se esqueça de dar o seu Like e de se inscrever no canal. 👍

HFN HOTEL & FOOD NORDESTE
06.08.2019

Caldeiras & Cia | IOI Hotéis & Empreendimentos | Associação Panificadora | revista Lojas & LCE Empórios | revista Panificação Brasileira

YOUTUBE.COM
HFN - Hotel & Food Nordeste - Padaria do Amanhã
HFN Hotel & Food Nordeste <https://www.youtube.com/channel/U...>

<https://www.facebook.com/panificacaobrasileira/>