



# NÓS TEMOS A Força

Os números comprovam: o potencial do turismo e a recuperação econômica do país andam lado a lado. Só em julho deste ano o setor conquistou:

**R\$ 20,478 bilhões** Em faturamento sendo **R\$ 10,844 bilhões** No segmento de Restaurantes e Similares

E foi responsável pela geração de 25.049 novos empregos, em sua maior parte nas áreas de hospedagem e alimentação.

Fonte: CNC



**SIGAMOS JUNTOS! E CRESCENDO!**

federacaonews www.fbha.com.br

## Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração



54 3213-8000  
comercial@tomasi.com.br  
www.tomasi.com.br



EXPOSITOR	RUA	ESTANDE	EXPOSITOR	RUA	ESTANDE	EXPOSITOR	RUA	ESTANDE
<b>1-9</b>								
3LM INFORMATICA	G	24	ECO HUS	B/C	9 E 10	ORANGE XPRESS	E	06 e 08
<b>A</b>								
ABIH-PE	A/B	03 E 04	ECONOMY SOFTWARE	D/E	14C	OZON	ILHA HFN- RUA E/F	6
ABRASEL PE	A/B	03 E 04	EDMAN COMUNICAÇÃO	G	6	<b>P</b>		
ACE CONSULTORIA	ILHA A&B- RUA D	2	EMECINCO	ILHA A&B- RUA D/E	7	PAGSEGURO	C	18/20
ACENO	D	13	EMPETUR	ILHA HFN- RUA E/F	4	PANCRISTAL	D/E	17/18/19/20
ADDEK	G	4	ESQUINA IPAM	ILHA A&B- RUA D/E	6	PETRUZ AÇÁI	ILHA HFN- RUA E/F	2
ALAMOIA	A	13	<b>F</b>			PLEIADAS ARQUITETURA	ILHA A&B- RUA D/E	1
ALIMENTAR CONSULTORIA	ILHA A&B- RUA E	10	FLYSTAR	STARTUP- RUA F	14	PORMADE PORTAS	H	01 E 02
ALMOÇOGRÁTIS	STARTUP- RUA F	12	FOCO TECNOLOGIA	D/E	13	PREFEITURA DO RECIFE	C	14
APP SISTEMAS	D/E	14	FOCUX	STARTUP- RUA F	6	PRODUCTS CHURRUCA	F	17
ARMONY	ILHA A&B- RUA D/E	8	FORT3 SOLAR	B	27	PRODUZ	ILHA A&B- RUA E	12
ARPEQ	E	18	<b>G</b>			PURIFIC	ILHA A&B- RUA D	3
ARTE NOBRE MOVEIS	D	9	G GALAN	I	31/32	<b>Q</b>		
ASCAPE	E/F	3 E 4	GLASART	D	8	QUALYBAG	ILHA HFN- RUA E/F	8
ASKSUITE	D/E	16	GOL	C/D	4c	QUANTUM PÃO	D	15
ASSA ABLOY & ELKOTRON	D/E	13c	GRANO	F	9 E 11	<b>R</b>		
AX TECNOLOGIA	ILHA HFN- RUA E/F	1	GRÃO DA CHAPADA	I	39	RAPPI	B	6
<b>B</b>								
B3 AMBIENTES CORPORATIVOS	F	10	GREEN WOOD PARQUES	A/B	05 E 06	REALGEMS	B	8
BANCO DO NORDESTE	C	25	GRSOFT	ILHA A&B- RUA I	4 e 5	REDES SANTA LUZIA	G	30
BBG TELECOM	E/F	25b	GRUPO CGM	E	11	REEMAQ	F	27
BM INFORMATICA	C	16	GUARAY PIROTÉCNIA	G	21	RENTV	D/E	15
BORNER	I	35	<b>H</b>			RESTOCLEAN	G	28
BR CONSULTORIA	STARTUP- RUA F	9	HARALD	PIZZA MAKER & DOWN- RUA I	30	REVISTA HOTELARIA	A	12
BRACOL	F	8	HARUS	B/C	03 E 04	REVISTA USE DESIGN	B	
BRAND INOVE	STARTUP- RUA F	3	HEPHAENERGY	STARTUP- RUA F	2	RÓTULO	ILHA HFN- RUA E/F	5
BUNJO	ILHA HFN- RUA E/F	7	HERVAL MÓVEIS E COLCHÕES	B	28	<b>S</b>		
<b>C</b>								
CAATINGA ROCKS CERVEJARIA	ILHA BEBIDA- RUA F	16	HIDROSYSTEM DO BRASIL	C	3	SACHET NUTRI	G	14
CACHAÇA ENGENHO ÁGUA DOCE	ILHA BEBIDA- RUA F	19	HUG INFLÁVEIS	LOUNGE HFN		SAGA SYSTEMS	B	38
CACHAÇA SANHAÇU	ILHA BEBIDA- RUA F	17	<b>I</b>			SEBRAE- PE	D/E	21/22/23/24
CACHAÇARIA CARVALHEIRA	ILHA BEBIDA- RUA F	18	I9 MENU	E	22	SELEN CAFÉ	ILHA BEBIDA- RUA F	5
CAFÉ DO BREJO RECIFE	ILHA BEBIDA- RUA F	4	IL PASTIFICIO	A	1	SELOVAC	E	9
CAPIBARIM MEL DE ENGENHO	ILHA BEBIDA- RUA F	3	IMBERA	F	19	SENHOR CAIXA	I	33
CARVEJARIA CAPIBABIÉ	ILHA BEBIDA- RUA F	8	IN GARDEN	C	10	SENTIDOS AROMATIZANTES	ILHA HFN- RUA E/F	3
CASA DOS SALGADOS GOURMET	D	19	INDIANA	D	12	SHOWCASE	STARTUP- RUA F	10
CBN RECIFE	I	34	JJAC FORNOS	F	23	SKYMSEN	F	05 e 07
CERVEJARIA MANGUEZAL	ILHA BEBIDA- RUA F	9	JOGGA	STARTUP- RUA F	5	SOLUÇÕES A VÁCUO	A	5
CERVEJARIA QUEBRA QUILOS	ILHA BEBIDA- RUA F	10	JR DISTRIBUIÇÃO/ MESTRE CONFEITEIRO	C/D	11 E 12	SORRIA AQUECEDOR SOLAR LTDA	B	26
CLUB DA COTAÇÃO	STARTUP- RUA F	1	KABALLA	A	2	SORVELINE	E	28
CNC	G	09 E 11	KAFFE	ILHA BEBIDA- RUA F	15	SUPER CASH	STARTUP- RUA F	
COFFEEBAR	E/F	3 E 4	KAKAKIS	G	10 E 12	<b>T</b>		
COMETILI	STARTUP- RUA F	7	KENBY	B	38	THERMOTOTAL	G	7
COMPACT	E	10	KEYPPY DEDETIZAÇÕES	A	7	THONART	C	05 e 07
COZIL	E	20	KIKOS	C/D	07 E 08	TITÁ	D	17
CSA ENGENHARIA	G	21b	<b>L</b>			TOMASI	E	05 E 07
DA FONTE CONSULTORIA EM NUTRIÇÃO	G	18	LÍDER SAÚDE AMBIENTAL	A	11	TOP LAB AMBIENTAL	A	9
DAM ROUPAS PROFISSIONAIS	F	25	<b>M</b>			TOTVS	D/E	13b
DANI FIGUEIROA ARQUITETURA	B/C	17/18	MACROPAC	C/D	01 e 06	TUPASY	D	25/27
DANIEL PRATES FOTOGRAFIA	G	26	MARFIM DISTRIBUIDORA	F	21	<b>U</b>		
DC-DESIGNER CRIATIVO	G	22b	MARKWEB	I	36	UNIÃO DISTRIBUIDORA	G	20
DELLUX MOVEIS	F/G	05 E 06	MBF	ILHA BEBIDA- RUA F	7	UNINASSAU RECIFE	E	24
DESBRAVADOR	D/E	15c	MENEW	D	4	UTILPAN	D	10
DISPLASTIC COMÉRCIO	G	16	METVISA	D/E	04 E 03	<b>V</b>		
DOMÍNIO CAFÉ	ILHA A&B- RUA E	11	MM ALMEIDA	G	8	VEMLAST	C/D	03 E 04
D-VULG	ILHA A&B- RUA I	9	MOOVERY	STARTUP- RUA F	11	VERSADO CAFÉS ESPECIAIS	ILHA BEBIDA- RUA F	11
			MOVEIS DELUCCI	E	26	VINHO E PONTO	ILHA BEBIDA- RUA F	6
			MULTI ATACADO/ BUNGE	PIZZA MAKER & DOWN- RUA I	30	<b>W</b>		
			MUNDO DA AGUA	E	12	WEBSPOOT	D/E	16C
			<b>N</b>			WIFI.FI	STARTUP- RUA F	16
			NAVEGANTES	ILHA BEBIDA- RUA F	13 e 14	<b>Y</b>		
			ND EMBALAGENS	F	12	YNOVE	G	22
			NEQ DISTRIBUIDORA	C	28	YCONTROL	STARTUP- RUA F	8
			NEWHOTEL CHECK-IN	D	5	<b>Z</b>		
						ZUMMO	D	6



**LEGENDA**

- CAEK - CAMPS
- PCIA DE ALIMENTAÇÃO FOOD COURT
- SALA DE IMPRENSA PRESS ROOM
- SANITÁRIOS TOILETS
- POSTO MÉDICO FIRST AID

Realização, Organização e Promoção: **INSIGHT** Feiras & Negócios

Associação Brasileira da Indústria de Hóteis **ABH**

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes **abrasel**

Associação Brasileira de Equipamentos para Clientes **ABIE PAN**

Associação Brasileira de Refrigeração, Ar Condicionado, Ventilação e Aquecimento **ABRAVA**

ACESSO FEIRA

ENTRADA

SAÍDA

PORTÃO B

PORTÃO A

PORTÃO G

PORTÃO H

**HFN HOTEL & FOOD NORDESTE**

**06 A 08 DE NOVEMBRO DE 2019**

**CENTRO DE CONVENÇÕES DE PERNAMBUCO**

**DAS 14H ÀS 20H**

**GUIA DO VISITANTE**

Patrocínio Ouro: CNC, Sesc Senac, Banco do Nordeste, PÁTRIA AMADA BRASIL, ABIE PAN, EPÃO, ABRACHOR, ASCAPE, FBHA, ABRALIMP, CASA, SAMPETRA, RECIFE, EBAN, Fecomércio PE, Instituto Pernambuco, AHPG, Pólio & Colômbis.

Patrocínio Prata: Banco do Nordeste, PÁTRIA AMADA BRASIL.

Patrocínio Bronze: Sesc Senac, CNC, ABIE PAN, EPÃO, ABRACHOR, ASCAPE, FBHA, ABRALIMP.

Patrocínio Apoio: CASA, SAMPETRA, RECIFE, EBAN, Fecomércio PE, Instituto Pernambuco, AHPG, Pólio & Colômbis.

Apoio institucional: ABRACHOR, ASCAPE, FBHA, ABRALIMP, CASA, SAMPETRA, RECIFE, EBAN, Fecomércio PE, Instituto Pernambuco, AHPG, Pólio & Colômbis.

**HFN HOTEL & FOOD NORDESTE 2020**

**04 a 06 Novembro**

**RECIFE PE**

Centro de Convenções de Pernambuco

Tome a decisão certa, e em 2020, participe do evento que oferece o maior retorno sobre investimento na Região Nordeste.

**FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE**

6NOV - Quarta-feira	
16h	Turismo Corporativo - Gervásio Tanabe (Diretor Executivo da ABRACORP), Nelson Moreira (IBIS - Boa Viagem), Danielle Almeida (Ser Educacional)
17h30	Case AVIVA: produção e distribuição de alimentos - Rodolfo Vieira (Gerente de A&B da AVIVA)
19h	Tendências - Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel Machado (VerdeGreen)

7NOV - Quinta-feira	
16h	Desafios da Distribuição - Bruno Guimarães (Diretor de Vendas do Vert Hotéis)
17h30	Case de restaurante de hotel - Ana Paula Ernesto (B Hotel)

8NOV - Sexta-feira	
16h	Inspire-se no sucesso: o case do yoo2 do Rio de Janeiro - Marcelo Marinho (Diretor Executivo da ICH Administração)
17h30	+ Receita? Delivery! - Daniel Saldanha (Sócio do Digital Restaurantes)

6NOV - Quarta-feira	
16h	Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio - César Lima (CEO da Relp!)
16h45	RAPPI
17h	Delivery: sua cozinha está mesmo pronta para ele? - Nathalia Sifuentes
17h40	Pitch das Startups - Almoço Grátis   BR Consultoria   Brand Inove   Clube da Cotação   Cometili
18h	Debate final - Ao final de contas, o delivery é um bom negócio? - Mário Jorge Carnevalheira (MC Donalds) e Marcus Varanda (CEO MVarandas)

7NOV - Quinta-feira	
16h	Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio - Luís Sodré (Sócio da Relp!)
16h45	GS&LIBRA
17h	Gestão de pessoal: cuidados em como contratar e treinar a sua equipe - Armando Amaré (Restaurateur do Itsu Restaurante)
17h40	Pitch das Startups - Fly Star   Focux   Hephaenergy   Jogga   Menew
18h	Debate final - Qual o papel do restaurateur no sucesso de um restaurante - Rose Guareschi (Julietto)

8NOV - Sexta-feira	
16h	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)
16h45	Coca-Cola
17h	Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional - Cristina Souza (sócia-fundadora e Diretora Executiva da GS&Libra)
17h40	Pitch das Startups - Mooverly   Showcase   Supercash   Wiffi   Ycontrol
18h	Debate final - Onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar? - Tony Sousa (Cia do Chopp)

	6NOV	7NOV	8NOV
17h	Cachaçogastronomia Nordestina - Expressão viva da civilização do açúcar   Margareth Resende	Carta e serviço de cervejas   Ângelo Nunes	Carta e serviço de cervejas   Ângelo Nunes
18h30	Cozinhando com cerveja   George Luís	Oportunidades de negócios cervejeiros   Luís Picelli	Profissões cervejeiras   Patrícia Sanches

**MARKWEB**  
MARKWEB.COM.BR

**RUA I STANDE 36 (AO LADO DO FHAN)**

06 a 08 NOV	
16h	Empreendendo do Campo ao Prato 10 características de comportamento empreendedor que garantem sucesso Fiz esse caminho com a carne. Você pode fazer o seu produto
19h	Empreendendo do Campo ao Prato 10 características de comportamento empreendedor que garantem sucesso Fiz esse caminho com a carne. Você pode fazer o seu produto

6NOV - Quarta-feira	
17h	Hotelaria inteligente: quem são os novos protagonistas da Hospitalidade e como fazer uso da inteligência artificial, do Small Data e do Design de Serviços - Aline Silva   Mentora em Hospitalidade
18h	Sustentabilidade em meios de hospedagem: conceitos, diretrizes e estudos de caso - Luciana Raposo   Arquiteta e diretora do escritório LR arquitetura e Gestão Ambiental

7NOV - Quinta-feira	
17h	Como utilizar os influenciadores digitais para alavancar a comunicação de hotéis - Alberto G. Martins   Diretor da Empresa B4Tcomme
18h	A evolução do marketing na hotelaria: como explorar novos caminhos e estratégias - Aline Silva   Mentora em Hospitalidade

8NOV - Sexta-feira	
17h	Entenda como fidelizar e rentabilizar a marca de seu hotel e restaurante - Karla Patriota   Pós-doutora em Antropologia Social e Professora do Mestrado e Doutorado em Comunicação da UFPE
18h	Onde está a diversidade e a inovação do setor hoteleiro? - Neiva Justa   Executiva Sênior de Comunicação, Cultura, Diversidade e Inclusão. É criadora da #justacausa e dos movimentos #ondeestãoasmulheres e #aquietãomulheres

6NOV - Quarta-feira	
15h30	Conversa com o empreendedor - Isabele Almeida   Cafeteria A Vida é Bela!
17h30	A experiência de consumo do cliente de cafeterias: acolhimento e formação de laços sociais - Geraldina Siqueira
19h30	O novo sabor do café: Especiais vs Tradicionais - Gabriel Althoff

7NOV - Quinta-feira	
15h30	Do plantio à xícara - Marcelo Carrilho
17h30	Conversa com o empreendedor - Daniel e Ricardo   Frida Café
19h30	Concurso de Latte Art - TNT

8NOV - Sexta-feira	
15h30	Quero abrir uma cafeteria e não sei por onde começar: primeiros passos para não se perder - Lidiane Santos
17h30	Conversa com o empreendedor - Rodrigo Gonçalves e Danielle Leal (ZOCO)

Parcerias para transformar destinos

6NOV - Quarta-feira		7NOV - Quinta-feira		8NOV - Sexta-feira	
15h30	Instagram sem segredos: ações práticas para Conquistar Viajantes e Turistas - Sabrina Silva   Social Media da MarkWeb	15h30	Ferramentas Digitais Imprescindíveis para o seu bar e Restaurante - Matheus Lessa   Especialista em gestão e marketing digital para negócios de alimentação.	15h30	Boas práticas de climatização geram economia para o empreendimento e garantem qualidade do ar - Eng. Luiz de Lavor Teller   Graduado em Agronomia e especialista em Meio Ambiente
17h30	Hospitalidade 4.0 - Como a tecnologia pode contribuir para a personalização da experiência do hóspede - Cláudio Cordeiro   Diretor de Negócios da TOTVS Hospitality	17h30	Descubra porque você não consegue atrair os hóspedes ideais nos anúncios do Facebook e Instagram! - Camilla Veras   Co-fundadora da MarkWeb	17h30	Gastronomia: resgatando raízes para construir inovação - Luciana Sultanum   Chef de cozinha e coordenadora do curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco
18h30	Atuação da Vigilância Sanitária em Serviços de Alimentação - Cristiane de Melo Vasconcelos   Médica Veterinária e Diretora da empresa Padrão Food	18h30	Projeto de Climatização e a eficiência energética para hotéis, bares, restaurantes e similares - Francisco José Simões   Vice-Presidente do DNPC da ABRAVA	18h30	Três fatores para transformar o site do seu hotel em uma máquina de reservas diretas - Victor Bentim e Thiago Alves   Diretor de Criação da MarkWeb e Head of Marketing da MarkWeb, respectivamente.
19h30	O que a sua empresa tem a ver com o sucesso dos clientes! - Péricles Negromonte   Economista e Mentor de Startups	19h30	Cresça seu delivery com sucesso - César Lima   CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood.	19h30	Fome por Resultado - Larissa Alcântara   Diretora da A.C.E. consultoria.

6NOV - Quarta-feira		7NOV - Quinta-feira		8NOV - Sexta-feira	
15h30	As diferentes fermentações ao redor do Mundo - Johannes Roos   Formado em panificação na Alemanha e gerente técnico da Puratos	15h30	As diferentes fermentações ao redor do Mundo - Johannes Roos   Formado em panificação na Alemanha e gerente técnico da puratos	15h30	A transformação da panificadora em um ambiente automatizado, produtivo e conectado - Benjamim Machado   Formado em Ciência da computação na UFPE e CEO da BM Informática
17h30	Eficiência na liderança da Panificação (produção) - Como melhorar a qualidade e o ambiente de trabalho pela organização - Johannes Roos   Formado em panificação na Alemanha e gerente técnico da puratos	17h	Tendências e oportunidades da panificação - Augusto César   Diretor da Max Foods Comunicação	17h30	Hospitalidade 4.0 - Juliana Vieira Professora, palestrante e consultora nas áreas de turismo, hospitalidade e atendimento em empresas públicas e privadas
18h30	Mais saúde para sua padaria - Cris Canteli   Especialista em engenharia de produção com ênfase em ergonomia e fisioterapia do trabalho	17h30	Premiação das Padarias - Augusto César   Diretor da Max Foods Comunicação	17h30	
		18h30	Eficiência na liderança da Panificação (produção) - Como melhorar a qualidade e o ambiente de trabalho pela organização - Johannes Roos   Formado em panificação na Alemanha e gerente técnico da Puratos		

6NOV - Quarta-feira		7NOV - Quinta-feira		8NOV - Sexta-feira	
15h30	Panetone no seu Natal - Marie França	15h30	Flores na Confeitaria - Sérgio Vicente	15h30	Bolo de noiva com glacê mármore - Cris Barros
17h30	Algodão doce e suas técnicas - Paloma Honório	17h30	Suspiros, Modelos e Coloridos - Tarciana Duarte	17h30	Confeitaria artística - Bruna Ramos
19h30	Bolo de rolo e naked cake - Ana Amélia	19h30	Bolo natalino - Vânia Elihimas	19h30	Flower cake em chantilly estabilizado - Lizete Cakes

O Pizza Maker & Down é um concurso de Pizzaiolos do Nordeste que conta com a participação de profissionais e alunos com Síndrome de Down. O projeto tem a coordenação da Chef Erlene Monteiro, considerada uma das melhores Pizzaiolas do Brasil, premiada por cinco anos consecutivos com o prêmio Excelência e Qualidade Brasil 2015/2016/2017/2018/2019.

Startups que atendem o setor de hospedagem e alimentação fora do lar sempre marcam presença para apresentar suas inovações, tecnologias, aplicativos inéditos e conteúdo durante a HFN. E agora, em 2019, novas ideias surgiram e esses empreendedores digitais voltam à HFN para apresentar suas soluções fantásticas.

**MARKWEB**  
MARKWEB.COM.BR

**AVALIAÇÃO GRÁTIS DE MARKETING DIGITAL PARA HOTÉIS!**

**VENHA NOS VISITAR E DESCUBRA COMO AUMENTAR AS RESERVAS DIRETAS.**

**RUA I STANDE 36 (AO LADO DO FHAN)**

@feira\_hfn /hfnordeste www.hfne.com.br