



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal A União -PB
EDITORIA:	Coluna Social Rosa Aguiar
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

INSCRIÇÕES

Começa nesta quarta-feira, 6, a HFN - Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco. Dentro da programação vai acontecer a HotelCor Talks by Colortel que discutirá tendências da hospitalidade nos meios de hospedagem. O evento tem a curadoria da hotelnews e integra a programação de conteúdo do espaço HotelCor cujo foco este ano é a sustentabilidade e a acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes. Além do HotelCor, a HFN conta com ampla programação voltada aos setores de hotelaria e alimentação fora do lar com 11 eventos paralelos nos três dias de feira. Para conferir todas as atrações e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna Social1
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

**A arquiteta Dani Figueirôa
participa do projeto Padaria do
Amanhã, na HFN Hotel e Food, que
termina hoje, no Centro de
Convenções.**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Folha de Pernambuco
EDITORIA:	Coluna Folha Econômica
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

ARTESANAL > O diretor regional da Associação Brasileira de Franquias, Leonardo Lamartine, apresentou, durante a Hotel & Food Nordeste, a MBF, microcervejaria que oferta a qualquer bar ou restaurante a possibilidade de fabricar e vender sua própria cerveja.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Fácil-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



HFN – Hotel & Food Nordeste abre com êxito no Centro de Convenções de Pernambuco

[Rogério Almeida 16:47 Coluna Rogério Almeida](#)



Inauguração do HFN- Hotel & Food Nordeste (Foto: Lumos)

O HFN- Hotel & Food Nordeste, lotou o auditório Gourmet Experience, do Centro de Convenções de Pernambuco, na noite do primeiro dia de evento (6/11) reunindo os diretores da feira, patrocinadores, expositores, trade turístico e público no geral.



Tatiana Menezes, Rodrigo da Fonte e Carol Baía (Foto: Lumos)

Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento.

O representante da Prefeitura do Recife, Mustafá Magalhães, destacou a relevância de eventos como a HFN para o crescimento do turismo na cidade: “Recife recebe de braços abertos, como Capital da Criatividade esse evento que engradece o poder turístico da nossa cidade. Nós apoiamos muito o setor e temos ótimas expectativas para 2020.”

No encerramento da solenidade, houve um momento de muita emoção com homenagem aos parceiros e apoiadores da HFN.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Foram homenageados, na abertura do evento, as seguintes pessoas e entidades:

CNC – Alexandre Sampaio

Prefeitura do Recife – Ana Paula Vilaça

ABIH-PE – Eduardo Cavalcanti

HôtelierNews – Peter Kutuchian

Pizza Maker & Down – Chef Erilene Monteiro

Sebrae-PE – Alexandre Alves

MVarandas – Marcos



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HotelCor – Luciana Raposo

Hotelnews – Alessandra Leite

Ascape – Gabriel

Padaria do Amanhã – Dani Figueirôa

Padeirão – Fred

Cozinha Empreendedora – Mauro Camargo

Confeitar – Anna Corinna

Abrasel-PE – André Araújo

Secretaria de Turismo – Rodrigo Novaes

Fonte: Solar da Comunicação – Joyce Santos, Julia Rodrigues, Rachel Motta e Sildelane Marques

<http://www.revistafacil.net/2019/11/hfn-hotel-food-nordeste-abre-com-exito.html>

VEÍCULO:	Site Diario do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – ABERTURA TEVE PRESENÇA DE PARCEIROS, TRADE TURÍSTICO E EXPOSITORES



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento. (créditos: Lumos/divulgação)

HFN – Abertura teve presença de parceiros, trade turístico e expositores

on: 07, novembro de 2019In: [Eventos](#), [Foto Destaque](#)No Comments

[Imprimir](#) [Email](#)

Na noite do primeiro dia de evento da HFN – Hotel & Food [Nordeste](#), a solenidade de abertura contou com a presença dos diretores da feira, patrocinadores, expositores, trade turístico e público no geral. O evento foi muito prestigiado e lotou o auditório do Gourmet Experience nesta quarta-feira (6).

EDIÇÃO DO DIÁRIO

Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento: “nós da Insight Feiras & Negócios, com o apoio dos nossos parceiros, ficamos atentos aos mínimos detalhes, desde a infraestrutura até a programação da feira. É tudo milimetricamente planejado e pensado para que essa experiência possa acontecer e gerar muitos negócios.”

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, enfatizou a importância de eventos voltados à hotelaria e à



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

gastronomia, especialmente, nas regiões Norte e Nordeste. Para ele, “a feira cresceu muito e está se profissionalizando ano após ano. Acho muito importante essa abrangência regional voltada ao setor hoteleiro e gastronômico”, sinalizando o apoio para 2020.

Já o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, falou sobre como o evento enfatiza a incorporação das tecnologias à rotina de restaurantes e hotéis. “A gente rompe os modelos tradicionais. A feira trata do hoje, mas com o olhar no amanhã. A tecnologia vem com tudo e temos que saber aproveitar da melhor maneira.”

O representante da Prefeitura do Recife, Mustafá Magalhães, destacou a relevância de eventos como a HFN para o crescimento do turismo na cidade: “Recife recebe de braços abertos, como Capital da Criatividade esse evento que engradece o poder turístico da nossa cidade. Nós apoiamos muito o setor e temos ótimas expectativas para 2020.”

No encerramento da solenidade, houve um momento de muita emoção com homenagem aos parceiros e apoiadores da HFN.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Homenageados:

CNC – Alexandre Sampaio

Prefeitura do Recife – Ana Paula Vilaça

ABIH-PE – Eduardo Cavalcanti

HôtelierNews – Peter Kutuchian

Pizza Maker & Down – Chef Erilene Monteiro



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Sebrae-PE – Alexandre Alves

MVarandas – Marcos

HotelCor – Luciana Raposo

Hotelnews – Alessandra Leite

Ascape – Gabriel

Padaria do Amanhã – Dani Figueirôa

Padeirão – Fred

Cozinha Empreendedora – Mauro Camargo

Confeitar – Anna Corinna

Abrasel-PE – André Araújo

Secretaria de Turismo – Rodrigo Novaes

<https://diariodoturismo.com.br/hfn-abertura-teve-presenca-de-parceiros-trade-turistico-e-expositores/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diario do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

DESTAQUES DO DT

HFN – Investimento em sustentabilidade e hospitalidade 4.0 são temas de palestras



Sustentabilidade. Experiência. Tecnologia. Essas foram as palavras-chave do primeiro dia de palestras e atividades voltadas aos meios de hospedagem, viabilizadas pela HFN – Hotel & Food Nordeste, nessa quarta-feira (6), no Centro de Conve... [Read more »](#)

HFN – INVESTIMENTO EM SUSTENTABILIDADE E HOSPITALIDADE 4.0 SÃO TEMAS DE PALESTRAS



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Palestrantes dos painéis Investe Turismo e HotelCor Talks by Colortel discutiram a importância de se diferenciar no setor hoteleiro. (créditos: divulgação)

HFN – Investimento em sustentabilidade e hospitalidade 4.0 são temas de palestras

on: 07, novembro de 2019In: Destaque do DT, Sustentabilidade corporativaNo Comments
Imprimir Email

Sustentabilidade. Experiência. Tecnologia. Essas foram as palavras-chave do primeiro dia de palestras e atividades voltadas aos meios de hospedagem, viabilizadas pela HFN-Hotel & Food Nordeste, nessa quarta-feira (6), no Centro de Convenções de Pernambuco. Palestrantes dos painéis Investe Turismo e HotelCor Talks by Colortel discutiram a importância de se diferenciar no setor hoteleiro.

EDIÇÃO DO DIÁRIO

No Investe Turismo, promovido pelo Sebrae e Ministério do Turismo, a palestra Hospitalidade 4.0: como a tecnologia pode contribuir para a personificação da experiência do hóspede, comandada pelo diretor de negócios da TOTVS Hospitality, Cláudio Cordeiro, ressaltou a importância de utilizar a tecnologia como forma de aproximação do hoteleiro com o hóspede.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“O papel da tecnologia é unir quem produz com quem consome. O primeiro mecanismo que pode ser oferecido por esse advento é a automação do negócio”, explica Cordeiro. Para ele, o desenvolvimento de novas tecnologias da indústria de hospedagem facilita a comunicação entre fornecedores e hóspedes. “Com mobilidade, o gestor pode atender o cliente em qualquer lugar. Segmentar o hotel e cruzar informações contribui com a automatização da experiência. E automatizar dá mais velocidade e ainda agrega muito mais valor”, disse.

A arquiteta Luciana Raposo, responsável pelo espaço HotelCor, ministrou palestra, com o tema “Sustentabilidade em meios de hospedagem: conceitos, diretrizes e estudos de caso” no HotelCor Talks by Colortel, evento que tem a curadoria da hotelnews. Ela exemplificou maneiras de construir e organizar espaços sobre os parâmetros da sustentabilidade. Parte do HotelCor foi montada com uma mesa construída a partir de madeira jaqueira, material proveniente da Mata Atlântica, de uma árvore que caiu naturalmente. Uma horta sustentável e um sistema de reuso e captação de água também fazem parte da ambientação. “Quando se fala em sustentabilidade é preciso interligar os aspectos econômicos, sociais, ambientais, além dos valores culturais”, concluiu.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. 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-investimento-em-sustentabilidade-e-hospitalidade-4-0-sao-temas-de-palestras/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Rede Brasil
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Paran@shop-PR
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Líder nacional em amenities, Realgem's leva novidades para importante feira do setor no

Nordeste

07/11/2019

Pelo segundo ano consecutivo a Realgem's Guest Solutions – líder nacional em amenities e soluções para hotelaria – marca presença na Feira de Hospedagem e Alimentação Fora do Lar do Nordeste, a HFN – HOTEL & FOOD NORDESTE. O evento, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco, entre os dias 06 e 08 de novembro, deve receber cerca de 11 mil visitantes.

Para o evento, a Realgem's levará os principais lançamentos do ano, que foram apresentados com exclusividade ao mercado na Equipotel, que aconteceu no mês de

setembro em SP. Entre as linhas destacadas está a *BVLGARI*, marca italiana que introduz o viajante exigente à incomparável experiência de luxo, até mesmo pelos amenities. Outro destaque são os amenities da parceria com a marca *PhytoErvas* e a linha *Luxury Organics*, premiada na Equipotel com o Selo Hospitalidade. Nessa linha, o maior diferencial é o ciclo de vida altamente sustentável, pois a matéria prima vem da natureza.



Mauro Carvalho, CEO da Realgem's, destaca a participação da marca em feiras e eventos, tanto para expor as inovações, como para que o mercado hoteleiro conheça e experimente os produtos. “Procuramos estar próximos dos hoteleiros para mostrar nossas novidades e apresentar soluções. As feiras são sempre ótimas oportunidades, ainda mais no Nordeste – região que concentra um alto número de unidades. A alta temporada na rede hoteleira está começando e estamos prontos e animados para atender todos com nossos produtos, inclusive a pronta entrega”, destaca Mauro.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

<https://paranashop.com.br/2019/11/lider-nacional-em-amenities-realgems-leva-novidades-para-importante-feira-do-setor-no-nordeste/>

VEÍCULO:	Site Revista USE-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



ACONTECE

**HOTEL & FOOD NORDESTE:
ABERTURA CONTOU COM
PRESENÇA DE PARCEIROS, TRADE
TURÍSTICO E EXPOSITORES EM
PERNAMBUCO**

Na noite do primeiro dia de evento da HFN – Hotel & Food Nordeste, a solenidade de abertura contou com a...

REVISTA USE. | 7 DE NOVEMBRO DE 2019

Hotel & Food Nordeste: abertura contou com presença de parceiros, trade turístico e expositores em Pernambuco



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Na noite do primeiro dia de evento da HFN – Hotel & Food Nordeste, a solenidade de abertura contou com a presença dos diretores da feira, patrocinadores, expositores, trade turístico e público no geral. O evento foi muito prestigiado e lotou o auditório do Gourmet Experience nesta quarta-feira (6).

Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento: “nós da Insight Feiras & Negócios, com o apoio dos nossos parceiros, ficamos atentos aos mínimos detalhes, desde a infraestrutura até a programação da feira. É tudo milimetricamente planejado e pensado para que essa experiência possa acontecer e gerar muitos negócios.”

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, enfatizou a importância de eventos voltados à hotelaria e à



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

gastronomia, especialmente, nas regiões Norte e Nordeste. Para ele, “a feira cresceu muito e está se profissionalizando ano após ano. Acho muito importante essa abrangência regional voltada ao setor hoteleiro e gastronômico”, sinalizando o apoio para 2020.

Já o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, falou sobre como o evento enfatiza a incorporação das tecnologias à rotina de restaurantes e hotéis. “A gente rompe os modelos tradicionais. A feira trata do hoje, mas com o olhar no amanhã. A tecnologia vem com tudo e temos que saber aproveitar da melhor maneira.”

O representante da Prefeitura do Recife, Mustafá Magalhães, destacou a relevância de eventos como a HFN para o crescimento do turismo na cidade: “Recife recebe de braços abertos, como Capital da Criatividade esse evento que engradece o poder turístico da nossa cidade. Nós apoiamos muito o setor e temos ótimas expectativas para 2020.”

No encerramento da solenidade, houve um momento de muita emoção com homenagem aos parceiros e apoiadores da HFN.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Homenageados:

CNC – Alexandre Sampaio

Prefeitura do Recife – Ana Paula Vilaça

ABIH-PE – Eduardo Cavalcanti

HôtelierNews – Peter Kutuchian

Pizza Maker & Down – Chef Eriene Monteiro

Sebrae-PE – Alexandre Alves

MVarandas – Marcos

HotelCor – Luciana Raposo

Hotelnews – Alessandra Leite

Ascape – Gabriel



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Padaria do Amanhã – Dani Figueirôa

Padeirão – Fred

Cozinha Empreendedora – Mauro Camargo

Confeitar – Anna Corinna

Abrasel-PE – André Araújo

Secretaria de Turismo – Rodrigo Novaes

Fonte: Solar da Comunicação – Joyce Santos, Julia Rodrigues, Rachel Motta e

Sildelane Marques

Imagem: Lumos

<http://www.revistause.com.br/hotel-food-nordeste-abertura-contou-com-presenca-de-parceiros-trade-turistico-e-expositores-em-pernambuco/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista USE-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



ACONTECE

**HOTEL & FOOD NORDESTE:
DELIVERY E A EXPERIÊNCIA DE
CONSUMO DO CAFÉ SÃO
DESTAQUES NO PRIMEIRO DIA
DA FEIRA EM RECIFE**

Teve início nesta quarta-feira (6), a 2ª edição da HFN – Hotel e Food Nordeste. Com ampla programação nos setores gastronômico...

REVISTA USE. | 7 DE NOVEMBRO DE 2019

Hotel & Food Nordeste: delivery e a experiência de consumo do café são destaques no primeiro dia da feira em Recife



Teve início nesta quarta-feira (6), a 2ª edição da HFN – Hotel e Food Nordeste. Com ampla programação nos setores gastronômico e hoteleiro, a feira tem como principal objetivo fornecer uma experiência única de interação entre fornecedores e compradores, além de apresentar as novidades e tendências do mercado.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Em entrevista ao programa CBN Debate, o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, enfatizou o objetivo integrativo do evento: “nosso intuito é fazer uma feira diferenciada e participativa para que os profissionais possam trocar experiências.”

Gourmet Experience

No primeiro dia da HFN, o Gourmet Experience, realizado pela Abrasel em Pernambuco, voltou as discussões ao fenômeno do delivery. Para abrir a programação, o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood, César Lima, deu dicas a respeito da definição da área de abrangência das entregas, da montagem de equipe de profissionais envolvidos nesse segmento e elencou, ainda, alguns dos canais de entrega para cada tipo de negócio. Num segundo momento, a Rappi, apresentou os serviços e tendências da empresa que, em 2021, deve assumir o posto de maior da América Latina.

Na apresentação da palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta para ele?”, a especialista em projetos para Operações de Food Service, Nathalia Sifuentes, falou sobre a importância que o delivery tem assumido nos dias atuais: “o delivery anteriormente era um ‘plus’ para os negócios, mas atualmente é um negócio por si só”.

Para finalizar a programação no primeiro dia de festival, o Gourmet Experience contou ainda com Pich de Startups e debate “Ao final de contas, o delivery é um bom negócio?”, comandado por Mário Jorge Carvalheira, representante da MC Donalds e Marcus Varanda CEO da MVarandas.

Café com Especialista

O espaço Café com Especialista abriu sua programação na HFN em conversa com a empreendedora Isabele Almeida, da Cafeteria A vida é Bela! Logo depois, a Profa/Dra Geraldina Siqueira realizou palestra a respeito da experiência de consumo do cliente nas cafeterias. Em formato de roda de conversa intimista, a profissional alertou para a importância da experiência de consumo: “quem não entende de pessoas, não entende de negócios. Nós sempre vamos lidar com pessoas, seja na experiência de consumo ou na constituição de laços sociais. Fico feliz porque Recife é um celeiro de excelentes profissionais do café e de estabelecimentos de ótima qualidade no ramo.”

Para dar fim à primeira noite de feira, o Café com Especialista realizou palestra com o tema “O novo sabor do café: Especiais vs Tradicionais”, sob comando de Gabriel Althoff, sócio da “Café do Brejo”.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

PROGRAMAÇÃO (07/11)

Gourmet Experience:

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)

18h

Debate Final – Qual o papel do restaurateur no sucesso de um restaurante (Rose

Guareschi – Julietto)

Café com Especialista



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

15h30

Do plantio à xícara (Marcelo Carrilho)

17h30

Conversa com empreendedor (Daniel e Ricardo – Frida Café)

19h30

Concurso de Latte Art (TNT)

www.hfne.com.br

Fonte: Solar da Comunicação – Joyce Santos, Julia Rodrigues, Rachel Motta e

Sildelane Marques

Imagem: Lumos

<http://www.revistause.com.br/hotel-food-nordeste-delivery-e-a-experiencia-de-consumo-do-cafe-sao-destaques-no-primeiro-dia-da-feira-em-recife/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



HFN é aberta oficialmente com homenagens a parceiros

HFN é aberta oficialmente com homenagens a parceiros

Nayara Matteis 06/11/2019



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

*De Olinda, Pernambuco**



Diretores da feira deram as boas-vindas aos presentes

Os diretores da HFN (Hotel & Food Nordeste), Carol Baía, Tatiana Menezes e Rodrigo da Fonte, abriram oficialmente a segunda edição da feira há pouco, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda. A cerimônia contou com a presença de autoridades e homenagens a parceiros e patrocinadores do evento.

Foram chamados ao palco André Araújo, presidente da Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes); Eduardo Cavalcanti, presidente da ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco); Alexandre Sampaio, presidente da FBHA (Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação) e Mustafá Magalhães, representando a Secretaria de Turismo de Pernambuco.

“Nossa missão é conectar pessoas e gerar negócios e é o que vamos fazer nos corredores da HFN”, diz Tatiana. A diretora ainda destacou a presença dos integrantes do projeto Pizza Maker & Down, programa social da Insight Feias & Negócios com coordenação da chef Erilene Monteiro. “Vocês são um brilho à parte neste evento”, complementa.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O presidente da Abrasel salientou a importância do trabalho das entidades em momentos de crise. “Temos as entidades como um eixo que nos guia para sair da situação que estamos. Ano passado já falávamos disso e agora dizemos com mais força. Estamos no caminho certo, rompendo com modelos tradicionais, mostrando o caminho do amanhã”, afirma.

“Foram 12 meses de trabalho árduo, visitando fornecedores e patrocinadores para que este evento fosse realizado. Se este ano está bom, imaginem 2020”, reforça Cavalcanti. “É interessante passar esses dias, com troca de experiências e conhecimentos sabendo o que tem por trás”.

Sampaio reforçou a relevância da feira para fomentar os setores de turismo e gastronomia. “A HFN cresceu, se profissionalizou, ganhando apoio do trade nordestino. É fundamental ter um evento de caráter regional para abrir a retomada do turismo e da gastronomia”, comenta.

“Recife recebe de braços abertos este evento como a capital da criatividade, despontando produtos ligados ao povo, envolvendo bairros e serviços agregados ao turismo criativo. A cidade está pronta e equipada, apoiando o setor e que 2020 venha com mais força”, finaliza Magalhães.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Participantes do Pizza Maker & Down foram presença ilustre na cerimônia

HFN: homenagens

Na segunda parte da cerimônia, parceiros e patrocinadores receberam uma homenagem especial dos organizadores. Os contemplados foram: Eduardo Cavalcanti; chef Eriene; Adriana Couto Real, do Sebrae; Rebeca Chinarro, da MVarandas; Luciana Raposo, da Hotel Cor; Alessandra Leite, da Hotelnews; Cristina Marques, da Colortel; Gabriel Althoff, do Café com especialista; Fred e Dani Figueroa da Padaria do Amanhã, Anna Corinna, do Confeitar; André Araújo; Alexandre Sampaio; Mustafá Magalhães; Bando do Nordeste; Rodrigo Novaes; Mauro Camargo; da Cozinha Empreendedora e Peter Kutuchian, do Hotelier News.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito das fotos: Nayara Matteis/Hotelier News*



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-e-aberta-oficialmente-com-homenagens-a-parceiros-85041>

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Desafios da distribuição hoteleira em debate no 2o dia do FHAN

Desafios da distribuição hoteleira em debate no 2º dia do FHAN

Vinicius Medeiros 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Na primeira palestra de hoje (7) do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste), aberto ontem (6), Bruno Guimarães, CEO da Visit Now, falou sobre os principais desafios da distribuição hoteleira. Com 20 anos de experiência de nas áreas de Vendas, Marketing e Distribuição de redes como Accor, Promenade, Atlantica Hotels e Vert Hotéis, Guimarães traçou abriu os trabalhos traçando uma linha do tempo nas visões em Vendas e Distribuição. O FHAN é uma das atrações da HFN Nordeste, que termina amanhã (8).



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“As reservas antes chegavam por fax. Bastava o bom hotel ter um preço fixo e o telefone tocava. Ou seja, o cliente vinha até o empreendimento”, relembra. “A realidade atual e futura, contudo, é outra. Na minha opinião, os hoteleiros têm mais oportunidades para chegar até o cliente”, completa o executivo da Visit Now.

Segundo o palestrante, a tecnologia veio para ajudar a facilitar a atividade hoteleira que é “24 x7”. Ainda assim, ele pondera que é preciso mudar o comportamento do mercado, assim como os clientes alteraram hábitos de consumo. “Não se deve reclamar de OTAS e Airbnb. Hoje, o poder está em nossas mãos”, disse. “Com o uso da tecnologia em plataformas dinâmicas dos hotéis, é possível coordenar algo em torno de 170 colaboradores entre Marketing e Vendas.”

Entre os desafios da distribuição atuais, Guimarães ressalta a importância de avaliar a utilização dos mais diversos canais e plataformas de distribuição disponíveis, como website, OTAs, “Vacation rentals”, metasearches e GDS, entre outros. “As soluções dependem de cada caso, mas o importante é conectar o seu hotel com o máximo de cliente possível”, declara.

FHAN: entender o público

Segundo Guimarães, a definição do perfil do hotel e do cliente antes da escolha dos canais mais adequados é vital. Ele acrescenta que a definição de processos de gestão, além de contratar a melhor equipe de colaboradores, investindo na qualificação do time,



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

são também medidas relevantes. Definir indicadores e metas, independentemente se o hotel é corporativo ou de lazer; dedicar-se ao marketing (offline, online promoções e campanhas) e utilizar-se de canais eletrônicos são outros pontos essenciais.

Ter um especialista em Marketing Digital também foi ressaltado como primordial para ajudar na decisão relacionada às OTAs e canais digitais. “Hoje, 70% dos clientes de hotelaria são digitais, por isso, acompanhe 100% das receitas do seu hotel, gerencie leads, RFPs e eventos, faça RM de tudo”, aconselha. “Quem está olhando para hotelaria com a cabeça de que vende quarto está fadado ao insucesso”, completa.

De acordo com Guimarães, quarto é só um ponto de vendas de hotel. “Acredite em parcerias e relacionamento (conheça o seu cliente). Esqueça um pouco as planilhas e tenha tempo para ouvir o cliente, você precisa estar onde ele está”, provoca. “Foi nesse ponto que falhamos ao longo do processo de modernização tecnológica”, finaliza.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News*

*(**) Crédito da foto: Peter Kutuchian*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/desafios-da-distribuicao-hoteleira-em-debate-no-2-dia-do-fhan-85056>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

HOTEL GOURMET



Produção e distribuição de alimentos por meio de CPDA é tema no FHAN



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Produção e distribuição de alimentos por meio de CPDA é tema no FHAN

Redação 06/11/2019

De Olinda, Pernambuco*



Vieira: tamanho do

hotel não é impeditivo para instalação de CPDA

Logo após a abertura da programação do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste), Rodolfo Vieira subiu ao palco. Gerente de A&B (Alimentos & Bebidas) da Aviva, o executivo falou sobre sua experiência de quase 20 anos no setor e o desafio de gerir o departamento de A&B do grupo, que administra dois mega resorts no país.

Uma das atrações da HNF, iniciada hoje (6), o evento prossegue até sexta-feira (8).

Com a expansão dos negócios do Rio Quente Resorts, Vieira conta que, em meados de 2012, surgiu a necessidade de ter uma Central de Produção própria de Alimentos



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

(CPDA). Segundo ele, vários fatores foram analisados antes de efetivamente criar a central. “Custos na produção conforme demanda para consumo e necessidade imediatos, dificuldade na requisição e aquisição de produtos, riscos de contaminação e desperdício de alimentos, riscos de insalubridade... tudo isso foi avaliado antes de optar pelo CPDA”, explica.

FHAN: queda dos custos é motivação

Além do aspecto sustentável da conservação do ambiente, o executivo elencou alguns pontos que justificavam a decisão. Entre eles, redução de 20% de perda no processo de cocção; queda no consumo de óleo em torno de 70%; diminuição do gasto com manutenção. “Outras vantagens foram a eliminação do aluguel de containers em alta temporada e a redução de sobras de bufê, em torno de 12%”, revela Vieira. Rodolfo revela ainda um segredo na gestão implementada na Aviva. “A alta produtividade e o foco na execução dos pratos servidos é como o olho do dono”, declara.

Atualmente o grupo possui capacidade para produção de 8 toneladas de alimentos, com expectativa de ampliar para 14 toneladas na segunda parte de implantação do projeto. O baixo número de leitos em hotéis de menor porte, no entanto, não deve ser considerado impedimento, segundo o palestrante. “A partir de 150 apartamentos, a CPDA já pode ser considerada um bom investimento, considerando a redução considerável do desperdício ao longo do tempo”, garante.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News*

*(***) Crédito da foto: Peter Kutuchian*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/producao-e-distribuicao-de-alimentos-por-meio-de-cpda-e-tema-no-fhan-85038>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

HOTEL SOLUTION



HFN: Realgem's aposta em representantes para aumentar atuação no Nordeste

HFN: Realgem's aposta em representantes para aumentar atuação no Nordeste

Nayara Matteis 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Douglas Santos;

Daniel Chaves; Jessica Dutra e Diogo Franco

Buscando estratégias para expandir sua presença no mercado nordestino, a Realgem's participa pela segunda vez da HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta ontem (6), em Olinda. Entre as ações adotadas pela marca de amenities está a contratação de supervisores e representantes comerciais para a região.

“Tínhamos algumas deficiências em alguns estados por falta de representação e distribuidores, então focamos nestas estratégias para alavancar a venda nestes locais para fazer com que nossa atuação ficasse ainda mais forte”, explica Diogo Franco, gerente de Vendas e sócio da empresa.

Atualmente, o Nordeste representa 20% da carteira de clientes da Realgem's, presentes em todos os estados da região. Este ano, o portfólio da marca deve aumentar em até



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

30% em todas as praças de atuação da companhia. “Aumentamos nosso portfólio acima do esperado, fechando contratos com clientes de renome”, destaca Franco. Em termos de receita, o incremento deve chegar a 40%.

HFN: novas linhas

Em 2019, a Realgem’s firmou parcerias de peso. A marca de amenities lançou uma linha com a renomada Bvlgari, visando atender empreendimentos upscale com as opções The Vert e The Blue.

Durante a Equipotel, a empresa anunciou outras seis novas linhas, entre elas as tradicionais Giovanna Baby e PhytoErvas, esta com o objetivo de atender ao segmento de spas, além de oferecer a possibilidade do hóspede escolher entre quatro tipos diferentes de shampoo e condicionador.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-realgem-s-aposta-em-representantes-para-aumentar-atuacao-no-nordeste-85046>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Hotel Technology

HFN: Webspot espera dobrar
o faturamento em 2019

HFN: Webspot espera dobrar o faturamento em 2019

Nayara Matteis 07/11/2019

De Olinda, Pernambuco*



Lançamentos

de ferramentas ajudaram a impulsionar a receita

Pela primeira vez na HFN (Hotel & Food Nordeste), a Webspot é uma das empresas integrantes da Ilha da Tecnologia by Hotelier News. A companhia de serviços e

soluções wi fi para hotelaria e outros segmentos espera dobrar em faturamento este ano, de acordo com Natalia Secioso, responsável pelo Marketing.

“Este ano lançamos produtos novos, muitos deles voltados para o departamento comercial e isso impulsionou bastante as nossas vendas. O posicionamento da empresa em oferecer preços mais amigáveis foi outro fator que contribuiu para os bons resultados e esperamos atingir novas metas em 2020”, afirma.

Uma das principais ferramentas disponibilizadas pela Webspot é o web check-in, com a possibilidade de já entrar em contato com o cliente, traçar o perfil e entender as preferências do mesmo antes da estadia. A empresa ainda oferece serviços de SpotMarketing - plataforma de email marketing com importação integrada de dados com PMS e acessos autenticados via wi fi.

HFN: Nordeste

Hoje, o mercado nordestino representa 15% do portfólio da companhia, totalizando 30 hotéis em todas as capitais, com exceção de Aracaju. “É uma região que estamos expandindo. Em 2019 fizemos grandes parcerias e hoje é a terceira em número de clientes. Queremos aumentar nossa atuação no interior a cidades litorâneas”, explica Natalia. Além da hotelaria, a Webspot ainda atende restaurantes e supermercados na região.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-webspot-espera-dobrar-o-faturamento-em-2019-85053>

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

NOTÍCIAS RECENTES



Hotel Technology

HFN: Newhotel espera incremento de 10% no portfólio de clientes em 2019

HFN: Newhotel espera incremento de 10% no portfólio de clientes em 2019

Nayara Matteis 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Equipe da Newhotel na HFN

Após completar um ano da fusão com a Check-in, a Newhotel vem pela primeira vez à HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta ontem (6). Com a integração das duas companhias, a carteira de clientes da empresa - agora Newhotel Check-in - deve encerrar 2019 com incremento de 10%.

No mercado nordestino, a empresa atende 220 empreendimentos em todos os estados da região - o que representa 20% do portfólio e 20% da receita. “Estamos presente no Brasil inteiro e atendemos cerca de 5 mil hotéis em 60 países”, informa André Lefevre, coordenador comercial da Newhotel.

HFN: ferramentas

Na Equipotel deste ano, a empresa lançou uma nova ferramenta: o Cloud Suite. O software, alocado em uma nuvem, é uma versão nova do PMS Alpha, produto oferecido pela Check-in antes da fusão entre as companhias.

A ferramenta além de fornecer funções de gestão hoteleira, também possibilita o acesso das informações por mobile. Uma das novidades é a governança digital integrada ao Cloud. O sistema, já oferecido na época do PMS Alpha, foi desenvolvido para automatizar e facilitar o trabalho de governantas, camareiras e equipe de manutenção dentro do hotel.

Segundo o coordenador, a empresa está lançando na WTM London novos serviços que em breve devem chegar ao Brasil. "Os produtos estão sendo testados e lançados na WTM London, que é um dos eventos mais importantes do mundo", finaliza.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-newhotel-espera-incremento-de-10-no-portfolio-de-clientes-em-2019-85055>

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN: RenTV lança app para hotéis que alugarem equipamentos de academia

Nayara Matteis 06/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Empresa quer aumentar a atuação no mercado nordestino

Presenta na Ilha da Tecnologia da HFN (Hotel & Food Nordeste), a RenTV criou um app cortesia para hotéis que alugarem equipamentos de academia. A empresa disponibiliza um app que funciona como um personal trainer no celular: o hóspede faz o login, informa o objetivo e a ferramenta monta um treino de com os equipamentos da unidade.

"É um benefício que a RenTV está oferecendo aos clientes. A operação é feita por uma empresa parceria e os hóspedes têm a possibilidade de seguir com seus treinos rotineiros mesmo estando no hotel", explica Priscilla Araújo, gerente de Operações da companhia. "A novidade foi lançada na Equipotel, em São Paulo, e até agora três clientes fecharam contrato", complementa.

Além do app, a RenTV também fornece TV operada via Android, uma evolução da SmarTV. Pelo sistema, os clientes podem conectar seus celulares a TV e acessar suas músicas e programas favoritos.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HFN: mercado nordestino

Um dos objetivos da marca é expandir sua atuação no Nordeste, especialmente Recife.

"Temos clientes em Aracaju, Salvador e João Pessoa, mas aqui em Pernambuco ainda não. Estamos buscando penetrar mais esse mercado", comenta.

Hoje, a empresa conta com 40 hotéis na região, 3 mil no Brasil e 35 mil equipamentos alugados em todo o país. Em 2019, a empresa deve encerrar com 15% de incremento de receita, para Priscilla, um bom resultado em períodos de crise. "A situação do país foi até boa para nós, pois aquele hoteleiro que antes compraria seu próprio equipamento repensa e prefere alugar".

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-rentv-lanca-app-para-hoteis-que-alugarem-equipamentos-de-academia-85037>

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

DESTAQUES



Sustentabilidade e experiências são mote de painel sobre tendências do FHAN



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Sustentabilidade e experiências são mote de painel sobre tendências do FHAN

Redação 06/11/2019

De Olinda, Pernambuco*



Machado,

Maroja e Kazuo falaram sobre tendências

No painel sobre Tendências na hotelaria, o último previsto para o primeiro dia do FHAN 2019 (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste) no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, participaram representantes de empreendimentos hoteleiros de Porto de Galinhas, Maceió e João Pessoa, respectivamente Artur Maroja (Vivá Resort e Solar), Fábio Kazuo (Best Western Premier) e Daniel Machado (Verdegreen).



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Kazuo fez uma apresentação em que pontuou a identificação da persona, ou seja, o perfil do público que se quer alcançar para adequação do hotel, levando em consideração essas especificidades. “O posicionamento do empreendimento deve ser coerente com a forma de tratar o cliente”, destaca. Segundo ele, a empatia com o hóspede também deve ser questão de ordem. “É necessário entender o perfil do cliente para tornar a experiência dele a melhor possível”, completa.

Seguindo esse raciocínio, escutar o cliente e ficar atento a concorrência são primordiais além dos denominados pelo executivo como “cinco momentos de ouro” tais quais: reserva, check-in, entrada no apartamento (limpeza, arrumação e demais detalhes do cômodo), o primeiro café da manhã e o check-out. “Não perca a oportunidade de interagir com o cliente”, alerta o representante do Best Western Maceió. Através desse contato é possível pegar a informação diretamente, corrigir algum detalhe e transformar o comentário aparentemente negativo em engajamento. “Com isso a chance do hóspede voltar chega a ser de 90%”, pontua.

De acordo com a explanação, o ideal é aliar o atendimento digital com o humanizado, uma forte tendência, além do uso dos recursos disponíveis no mercado para tornar a experiência do cliente mais eficiente e agradável. Dentre os tópicos apontados como tendência foram a procura do público pelo turismo exótico, a preocupação maior com o meio ambiente e hotéis temáticos. O turismo cada vez mais acessível devido ao novo comportamento do consumidor que trata a viagem a lazer como estilo de vida e o



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

conceito “open office” (uma versão mais moderna do home office em que o trabalhador possui flexibilidade para trabalhar com mobilidade) foram destacados.

FHAN: mesa redonda

Compondo a mesa redonda com a participação de Daniel Machado e Artur Maroja, os executivos contaram um pouco sobre os empreendimentos e a visão de futuro dos equipamentos hoteleiros. Segundo Daniel Machado, o Verdegreen nasceu sustentável em sua estrutura e em 2012 passou pelo processo de implantação da ISO 14.001 para o sistema operacional do hotel. Dentre os diferenciais oferecidos destaca a cartilha ecológica, separação de resíduos, uso de compostagem, incentivo ao uso de bicicletas e a utilização de horta orgânica em área ociosa dentro do hotel. “Nota-se cada vez mais forte a busca pelas empresas sustentáveis”, destaca.

De acordo com o executivo do hotel situado em João Pessoa, através da cartilha verde “oferecemos espaço para o hóspede sugerir novas ações o que enriquece a experiência do cliente como um consultor e agente ativo no empreendimento”, conta Machado. Já Maroja, destaca os mais de 30 anos de atuação na gestão de hotelaria em Porto de Galinhas e a necessidade de acompanhar o momento de transição tecnológica e da sociedade. A personalização dos serviços e o uso de tecnologias para melhorar a gestão e relacionamento com o hóspede desde o motor de reservas são tendências apontadas como destaque no dia-a-dia do Solar e Vivá. “Formatar cada produto trazendo o



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

funcionário de forma a transmitir a cultura da empresa de maneira simples e objetiva é uma das formas de trazer isso a realidade dos empreendimentos”, comenta.

Sobre a gestão de A&B dentro da hotelaria, Artur Maroja destaca que é preciso analisar uma solução adequada agregando o A&B na gestão do hotel. “O uso do delivery para a ociosidade do restaurante pode ser avaliado”, afirma. “O hoteleiro precisa ser criativo e fazer dos pontos de vendas rentáveis, conclui.

O FHAN é das atrações do HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta hoje (6) à tarde, em Olinda (PE).

(A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News*

*(**) Crédito da foto: Peter Kutuchian*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/sustentabilidade-e-experiencias-sao-mote-de-painel-sobre-tendencias-do-fhan-85040>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Hotel Technology

**HFN: Mercado nordestino
representa 20% da carteira
de clientes da Desbravador**

HFN: Mercado nordestino representa 20% da carteira de clientes da Desbravador

Nayara Matteis 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Empresa atua

tanto no segmento de hotelaria quanto no de alimentação

Com cerca de 500 clientes no Nordeste, a Desbravador conta com 20% de sua carteira localizada na região. Presente na segunda edição da HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta ontem (6), a empresa atua nos dois mercados principais do evento: hotelaria e alimentação.

“Estamos com boas expectativas para a feira. Muitos clientes vêm nos visitar, trocar informações e conhecer a empresa. Seja no mercado hoteleiro ou alimentício, buscamos boas vendas e parcerias, ambos os segmentos são interessantes para nós”, comenta Janari Delmagro, do departamento Comercial.

Mesmo com atuação em outros setores, a hotelaria ainda representa 90% do portfólio da Desbravador, com forte presença em empreendimento independentes. “Nascemos na hotelaria e crescemos no mercado independente. Estamos expandindo para redes, mas



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

sem esquecer do nosso público principal”, destaca Delmagro. No total, a empresa conta com 3,5 mil clientes no país.

HFN: Light Web

Uma das principais ferramentas de gestão hoteleira da Desbravador é a Light Web, há um ano no mercado. O software de nuvem já é utilizado por mais de 500 clientes da empresa e funciona 100% online, sem a necessidade de instalação. Os dados ficam armazenados em Cloud, eliminando os riscos de perda e reduzindo custos de infraestrutura.

O modelo mais básico disponibiliza as funções primordiais para gestão hoteleira, possibilitando controle de reservas, check-in/out, caixa e relatórios. Para reservas, o sistema também pode conter um motor de reservas online, assim como um integrador com outros canais de distribuição atualizando a disponibilidade de quartos em tempo real.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-mercado-nordestino-representa-20-da-carteira-de-clientes-da-desbravador-85054>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel Technology

**HFN: Economy Software
busca prospectar clientes
no mercado nordestino**

HFN: Economy Software busca prospectar clientes no mercado nordestino

[Nayara Matteis](#) 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Empresa deve fechar 2019 com 30

clientes a mais na carteira

Ainda engatinhando no mercado, a Economy Software - empresa de digitalização de processos burocráticos hoteleiros - participa pela primeira vez da HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta ontem (6). Buscando penetrar novas praças, a startup é também estreante como expositora em feiras. No evento, a empresa chega com o intuito de prospectar clientes na região Nordeste.

“Hoje este mercado representa 25% do nosso portfólio de clientes. Estamos em fase de pré-distribuição, escolhendo os hotéis que vamos implementar a nossa ferramenta”, comenta Karynne Paiva, gerente Comercial da Economy. Com o produto Ficha Digital, a companhia traz um conceito de sustentabilidade, erradicando o uso de papéis nos empreendimentos. “Temos a patente do negócio e ajudamos nossos clientes a conseguirem a certificação ambiental ISO 9001”, complementa.

A startup potiguar conta atualmente com 70 clientes em carteira, entre eles o Esmeralda Praia Hotel, Maceió Mar Hotel e Hotéis Ponta Verde. “Trabalhamos com indicação de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

hotéis que utilizam a nossa ferramenta para prospectar novos clientes. Esses empreendimentos nos apontam parceiros que acabam entrando para nosso portfólio”.

HFN: receita

A Economy Software espera encerra 2019 com incremento de 8% no faturamento total da empresa. Além disso, 30 novos clientes foram adicionados ao portfólio da companhia este ano. “Estamos fazendo um trabalho aos poucos, sem soltar em todo o mercado”, finaliza a gerente.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-economy-software-busca-prospectar-clientes-no-mercado-nordestino-85042>

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Kaballa leva novidades para o Nordeste em participação na 2ª HFN

POR **Hugo Okada** - 7 de novembro de 2019 às 18:44  9  0



Mauro Ludke (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A **Kaballa** é um dos maiores nomes do segmento de distribuição de soluções para Alimentos e Bebidas em hotéis e outros meios de hospedagem. Na 2ª **HFN – Hotel & Food Nordeste**, a empresa mostra o porta bolos, já lançado em setembro na região Sudeste.

De acordo com Mauro Ludke, Diretor da Kaballa, o mercado ainda está em fase de ascensão pós-crise: “Esse ano em relação ao ano passado está melhor. Ainda tem de melhorar muito, mas a expectativa é de que melhore ainda mais em 2020”, analisa. Ludke também mencionou a importância da HFN como oportunidade de geração de novos negócios, já que a região é uma das prioridades da companhia: “Nosso público alvo são os resorts com área de piscina, que utilizam e aprovam nossos produtos inquebráveis, proporcionando mais segurança. Hoje, 70% da nossa carteira está nesta região”, finaliza.

<https://www.revistahoteis.com.br/kaballa-leva-novidades-para-o-nordeste-em-participacao-na-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Asksuite mostra soluções para hotéis do Nordeste na 2ª HFN

Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 15:51

Direto de Olinda (PE) - A Asksuite, empresa sulista especializada na criação de sistemas de gestão para meios de hospedagem e empresas de diferentes...

Asksuite mostra soluções para hotéis do Nordeste na 2ª HFN

POR Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 15:51 29 0



João Luiz Coelho (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A **Asksuite**, empresa sulista especializada na criação de sistemas de gestão para meios de hospedagem e empresas de diferentes segmentos, está participando da 2ª edição da **Hotel & Food Nordeste**, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco, das 15h00 às 21h00 até a sexta-feira, dia 8 de novembro.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Quem explica sobre o momento da companhia, que possui pouco mais de dois anos de existência, é João Luiz Coelho, Sales Manager da empresa: "Estamos participando do evento pela segunda vez e nesse ano aproveitamos para reforçar as melhorias e a novidade que é o e-mail inteligente, além da inteligência artificial que já é conhecida e fica no site e nas mídias sociais. O e-mail inteligente ajuda a central de reservas a criar e-mails muito mais rápidos, já sincronizados com os motores de reservas, agilizando o processo de elaboração de proposta e tudo o mais", diz o executivo.

A presença da Asksuite na região Nordeste, segundo Coelho, é robusta apesar do pouco tempo de existência da marca. "Para nós o Nordeste é muito atrativo porque não tem muita sazonalidade, o ano todo existe fluxo de turistas, então é um mercado muito atrativo para a Asksuite. Hoje, substancialmente, o Nordeste representa mais de 30% de todos os nossos clientes, então esse é um potencial muito grande para uma empresa de Santa Catarina com 22 meses de vida", revela Coelho.

Para o executivo, o ano de 2019 foi decisivo para a empresa: "O primeiro ano foi marcado pelo processo de colocar o produto no mercado, entender quais eram as demandas, reforçar que estávamos no caminho certo e adaptá-lo de acordo com o que o cliente precisava. Neste ano trabalhamos a expansão, América Latina como um todo, primeiro cliente nos Estados Unidos e Portugal, com os primeiros clientes", analisa.

Com quase 100 clientes no exterior em menos de dois anos de atuação, a Asksuite comemora o desempenho em 2019: "A expectativa tanto em faturamento quanto em número de clientes já foi superada, então 2019 foi um grande ano e esperamos superar os números em 2020", finaliza.

<https://www.revistahoteis.com.br/asksuite-mostra-solucoes-para-hoteis-do-nordeste-na-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Bruno Guimarães, da Vert Hotéis, falou sobre desafios da distribuição na 2ª HFN

Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 17:09

Direto de Olinda (PE) - Dando prosseguimento ao 2º Fórum de Hospedagem e Alimentação, evento que acontece dentro da programação da Hotel & Food...

Bruno Guimarães, da Vert Hotéis, falou sobre desafios da distribuição na 2ª HFN

POR Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 17:09 15 0



Bruno Guimarães (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – Dando prosseguimento ao 2º Fórum de Hospedagem e Alimentação, evento que acontece dentro da programação da **Hotel & Food Nordeste**, no Centro de Convenções de Pernambuco, Bruno Guimarães, da **Vert Hotéis**, apresentou a palestra “Os Desafios da Distribuição”.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Com mais de 18 anos de experiência na indústria hoteleira, Guimarães começou a sua apresentação dando um resumo breve de sua trajetória, iniciada na Accor como mensageiro. "Recebi um convite e fui feliz da vida trabalhar como mensageiro em hotel. Depois tive a oportunidade de ingressar na Promenade e em seguida, Vert Hotéis, que está completando dez anos e administra todos os hotéis da marca Ramada do Brasil. Recentemente a Vert se uniu à Atlantica Hotels em uma parceria bem sucedida", explicou. O gestor falou sobre as diferenças da atuação na hotelaria e as mudanças ocorridas com a evolução de processos e reservas. "Há vinte anos atrás eu chegava para trabalhar e já tinha ali na minha mesa uma montanha de faxes. Comecei a entender as reservas desde as internacionais até as regionais, observando todas as suas características. Antes tínhamos de sair de casa e deixar o computador em casa. Nossa atividade é 24/7 e isso implica a necessidade da tecnologia como aliada. Hoje, olhando para a minha equipe de MKT e distribuição, o desafio é gerenciar mais de cem pessoas e isso só pode ser feito com assertividade com o apoio da tecnologia. Basta sabermos usá-la", observou.

Café e channel manager

Guimarães fez uma analogia em cima da transformação do cafézinho como o conhecíamos: coado ou servido no copo americano. "Se até o cafézinho mudou, eu vou ficar parado, reclamando de OTAs e outras tecnologias? A resposta é não", afirmou.

O gestor mostrou diferentes canais de distribuição que hoje servem a hospitalidade. "O channel manager está em um caminho complicado. Já tem PMS com conexão direta com os channel managers. Vamos parar de olhar o nosso negócio com a mentalidade de vinte anos atrás. Primeira dica: procure o melhor PMS, o melhor channel e conecte o cliente da melhor forma possível. O produto tem de estar conectado com todos os clientes. O que deve ser levado em consideração é: estou em um bom dia para atender determinado cliente?", provocou Guimarães.

Outras dicas

Em seguida, Guimarães deu uma série de dicas para o público presente (profissionais da hotelaria, na sua maioria) e as comentou uma a uma.

- Definir o perfil do hotel e o perfil do seu cliente: "Não existe receita de bolo. O que funciona para a Accor não funciona para todos os hotéis", ressaltou Guimarães.
- Crie uma estrutura operacional e rotinas. "Contrate a melhor equipe, mas atue ao lado deles. O líder deve estar junto na implantação para saber cobrar a sua equipe", afirmou o gestor.
- Definir ferramentas, indicadores e metas. "O gestor tem de acompanhar as reservas. Se não, pode não se adaptar ao cenário atual. Não adianta ir uma vez por dia verificar as vendas", advertiu.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

– Dedique ao marketing: offline, online, promoções e campanhas. “O mundo todo hoje é mobile, mais de 50% das reservas estão vindo de dispositivos móveis. Por isso, para o bom desempenho, é preciso uma pessoa que entenda de marketing digital. O cliente atualmente é 70% digital”, constatou Guimarães.

Ainda como parte das dicas, baseadas no conhecimento acumulados em quase duas décadas de carreira, Guimarães declarou: “É preciso que o gestor acompanhe 100% das receitas do seu hotel. Gerenciar 100% dos leads, RFPs e eventos. Faça o RM de tudo. Quem está na hotelaria só para vender quarto, não vai permanecer. É preciso gerenciar tudo, desde a quantidade de batatinhas fritas até a receita de cada sala de evento. Outro ponto é o de que estamos no Brasil: acredite em parcerias e relacionamento”.

A 2ª edição do Fórum de Hospedagem e Alimentação tem curadoria do site **Hôtelier News**, uma das empresas parceiras da Hotel & Food Nordeste.

<https://www.revistahoteis.com.br/bruno-guimaraes-da-vert-hoteis-falou-sobre-desafios-da-distribuicao-na-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

Últimas Notícias



Desbravador estreia na Hotel & Food Nordeste (PE) com novidades

Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 17:34

Direto de Olinda (PE) - A 2ª edição da Hotel & Food Nordeste, feira de negócios para o setor de hospitalidade e alimentação fora...

Desbravador estreia na Hotel & Food Nordeste (PE) com novidades

POR Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 17:34

6 0



Gustavo Mortari e Janari Dalmagro, ambos da Desbravador (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A 2ª edição da **Hotel & Food Nordeste**, feira de negócios para o setor de hospitalidade e alimentação fora do lar, realizada no Centro de Convenções de Pernambuco, tem presença maciça de empresas de tecnologia para gestão de meios de hospedagem e restaurantes, como a **Desbravador**, uma das gigantes do segmento.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Quem detalha a participação da empresa no evento é Janari Dalmagro, do Departamento Comercial: "Trouxemos todas as nossas soluções para hotelaria e alimentação fora do lar e isso inclui o Desbravador 4.5, um produto diferenciado que está padronizando os mais de 9.2 mil hotéis da rede Wyndham em 82 países. Atender todos os nichos do mercado, grandes redes e hotéis independentes. Esse é o nosso DNA. Soluções em alimentação também estão sendo promovidas aqui", declara o executivo.

A Desbravador atende cerca de 500 clientes na região do Nordeste e a intenção da empresa, segundo Dalmagro, é aumentar este número. "Atendemos todos os estados, mas sentimos que isso pode ser ampliado. Estamos sempre aprimorando nossas soluções, com suporte diferenciado para melhor atender nossos clientes", observa.

O ano de 2019 foi de crescimento para a Desbravador. "Esperamos que 2020 seja ainda melhor e que possamos dar continuidade a este ritmo de crescimento", finaliza Dalmagro.

<https://www.revistahoteis.com.br/desbravador-estreia-na-hotel-food-nordeste-pe-com-novidades/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

2ª HFN – Hotel & Food Nordeste: App Sistemas divulga inovações na feira

POR **Hugo Okada** - 7 de novembro de 2019 às 18:24  9  0



Rafael Paes (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A 2ª **HFN – Hotel & Food Nordeste** chegou ao seu segundo dia de realização no Centro de Convenções de Pernambuco com visitação movimentada. Uma das empresas expositoras que aproveita o fluxo de profissionais dos segmentos de hospitalidade e alimentação fora do lar para divulgar soluções é a **App Sistemas**, consolidada no mercado como uma das principais fornecedoras de ferramentas de gestão do País.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Rafael Paes, do Departamento de Vendas, atesta o sucesso às recentes inovações lançadas pela empresa: "A solução HITS, uma solução totalmente em nuvem é o carro-chefe da nossa participação na feira. Queremos fortalecer a popularidade de nossos produtos na região Nordeste. O HITS permite ao hoteleiro não ter instalação nenhuma, todas as informações são armazenadas em nuvem e o gestor pode fazer o acompanhamento de onde estiver", explica.

A App Sistemas conta com cerca de 20% da sua carteira de clientes concentrada na região Nordeste. De acordo com Paes, a intenção é aumentar ainda mais a presença da empresa nos estados nordestinos. "O HITS já está há quase dois anos no mercado e com mais de cem hotéis o utilizando. Sempre participamos de feiras e eventos do segmento aqui na região e nossa meta é aumentar para 50% o percentual de clientes atendidos aqui no Nordeste até o final de 2020", revela.

Desempenho

De acordo com o executivo, o ano de 2019 serviu para a consolidação do HITS em todo o País, resultando em bom desempenho comercial para a empresa. "Fechamos em 2019 duas grandes redes, inclusive uma aqui do Nordeste. Estamos cada vez mais inseridos no mercado regional. No ano que vem a previsão é que alcancemos mais de 200 clientes fazendo uso do HITS", finaliza.

<https://www.revistahoteis.com.br/2a-hfn-hotel-food-nordeste-app-sistemas-divulga-inovacoes-na-feira/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

RenTV abre operação no Recife com participação na 2ª HFN

POR **Hugo Okada** - 6 de novembro de 2019 às 21:11  21  0



Júlio Cosentino é ladeado por Priscilla Araújo e Ana Souza, ambas da RenTV (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A 2ª edição da **Hotel & Food Nordeste** também contou com novos expositores como a **RenTV**, empresa de aluguel de equipamentos eletrônicos e de academias para hotéis.

Quem explicou a decisão pela participação na feira foi o Diretor da empresa, Julio Cosentino: “Estamos consolidando o início da nossa operação no Recife. Aqui no Nordeste, a RenTV já possui operações em manutenção em João Pessoa e Maceió. Pernambuco e Piauí eram os únicos estados onde não tínhamos cobertura e essa é a nossa primeira feira no Nordeste. Vim ano passado como visitante e nesse ano estamos expondo, ainda que de forma tímida, mas bastante engajada”, explicou.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Cosentino também destacou o desempenho da RenTV em 2019: "Estamos sem condições de atender toda a demanda do final do ano. Nossa capacidade de instalação está toda comprometida após a Equipotel, que foi um sucesso. Estamos tentando entregar todos os equipamentos de academia para nossos clientes até o final do ano para todos os clientes que estamos contratando. O mercado tinha uma demanda reprimida muito forte nos últimos anos e ela está se refletindo agora em negócios", declarou.

A expectativa da empresa é fechar o ano com crescimento de 20% em relação ao ano passado. O foco da RenTV atualmente está nos equipamentos para academias. Cosentino revelou que visitou parceiros inclusive fora do Brasil para pesquisas de equipamentos de fitness mais compactos, que se adequem ao tamanho que o hotel disponibiliza para a atividade.

<https://www.revistahoteis.com.br/rentv-abre-operacao-no-recife-com-participacao-na-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Rodolfo Nascimento fala sobre a Central de Produção de Alimentos da Aviva na HFN

POR **Hugo Okada** - 6 de novembro de 2019 às 21:03 30 0



Rodolfo Nascimento, da Aviva (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – Dentro da programação da 2ª **Hotel & Food Nordeste**, iniciada nesta quarta-feira, 6 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, acontece o 2º Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste com curadoria do site Hôtelier News. Neste primeiro dia de palestras, Rodolfo Nascimento, da **Aviva**, detalhou a operação da Central de Produção de Alimentos da companhia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Rodolfo iniciou a sua palestra elogiando a capital pernambucana e o seu povo hospitaleiro "Estou na hotelaria há 18 anos e possuo experiência extensa na área de Alimentos e Bebidas. Quero compartilhar com vocês detalhes da operação desenvolvida pela Aviva, empresa na qual atuo e que é detentora da Costa do Sauípe e do Complexo Rio Quente, dentro deste segmento", revelou.

De acordo com Nascimento a missão como Gerente de Alimentos e Bebidas é trazer "excelência e experiência para as famílias que visitam os empreendimentos da companhia". Nascimento exaltou o aumento de voos fretados pela companhia e outros fatores que, segundo ele, tornam a marca Aviva ainda maior a cada ano.

Segundo o Gerente, a proporção da empresa está alinhada com a grandiosidade da Central de Produção de Alimentos. "Queremos ser reconhecidos no Brasil como uma empresa de entretenimento. Temos a hospitalidade como marco importante, o Vacation Owner Ship como um dos pilares do negócio, mas o entretenimento continua sendo o foco. Estão chegando mais novidades que serão um marco na nossa história e na forma de promover o turismo no Brasil", afirmou.

Movimento

Entender como tratar alguns segmentos dentro da empresa era essencial para o crescimento da Aviva. A centralização da produção de alimentos foi uma das conclusões alcançadas pela empresa no processo de elaboração de uma nova estratégia, iniciada anos atrás. "Pensamos sobre o assunto, estressamos esse assunto e o colocamos em prática. No início cada hotel tinha uma produção de alimentos cujo consumo era imediato. Nosso associado precisava chegar cedo para atender um café da manhã que começava 7h30. Essa observação mostra o prazo de tempo e entrega, um dos focos do estresse da operação. A produção era conforme a demanda, antes fazíamos o planejamento para cada um dos empreendimentos, com custos diferentes, o que causava transtornos ao controle de custos da nossa empresa", detalhou o executivo.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Nascimento explicou que, apesar da disparidade de cardápios, a demanda também era diferenciada de empreendimento para empreendimento. "As vezes eu tinha uma estrutura melhor em um dos hotéis para uma deficitária para outro. Os Programas de Pré-Requisitos podiam acabar corrompidos, pois por exemplo, precisávamos garantir que fossem aferidas temperaturas dos produtos servidos e a sua qualidade de cocção, e ao invés de uma única planilha para tudo, tínhamos cerca de dez, e isso refletia no desperdício de alimentos. Se o alimento só tem seis horas de validade, conforme determina a legislação, e não foi consumido, isso era perda, muita comida jogada fora. Soma-se a isso o alto custo da manutenção de equipamentos e a insalubridade e ergonomia que antes eram comprometidos", lembrou o gestor.

Design Thinking

Trabalhando com métodos ágeis, surgiu o plano de implantação do sistema cook n´chill, que segundo Nascimento, "garante que não se tenha proliferação bacteriana, pois tiramos um alimento de 90 graus e o baixamos a menor temperatura em um tempo muito ágil, processo que garante maior qualidade de conservação dos alimentos dentro da CPDA. Com o sucesso dessa prática, percebemos que poderíamos vender para o mercado, fora do complexo. Assim, foi criada a Practive, que é um canal de food services para vendas externas e que logo de cara, consolidou-se com uma carteira de clientes que inclui hotéis e outros prospects", revelou.

A centralização da produção e os desafios que esta implicou foram os temas seguintes da palestra de Nascimento, que seguiu a sua apresentação abrindo espaço para a participação do público, que pôde tirar dúvidas sobre a produção de alimentos e a inovação conquistada pela Aviva dentro deste segmento.

<https://www.revistahoteis.com.br/rodolfo-nascimento-fala-sobre-a-central-de-producao-de-alimentos-da-aviva-na-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Harus oficializa lançamento de dispensers na 2ª HFN e promete novidades

POR **Hugo Okada** - 6 de novembro de 2019 às 20:44  24  0



Roberto Magrin (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A **Harus** – um dos maiores nomes em fornecimento de amenities, soluções e equipamentos de higiene, está participando da **Hotel & Food Nordeste**, evento que chega a sua segunda edição nesta quarta-feira, 6 de novembro e segue até a sexta-feira, dia 9, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda.

A empresa aproveita a realização do evento – um dos maiores do segmento de hospitalidade e alimentação fora do lar na região Nordeste – para oficializar o lançamento dos novos dispensers de comodato, sucesso de vendas na Equipotel e na Exprotel, em Santa Catarina, neste ano.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

De acordo com Roberto Magrin, Diretor geral da companhia, "estamos oficializando aqui no Nordeste o lançamento dos dispensers de comodato que foram destaque da empresa nas feiras do segmento realizadas neste ano e também estamos divulgando uma nova linha de dispensers que acredito que impactará bem o mercado, afinal é uma nova tendência".

O frasco a que Magrin se refere possui capacidade de 300ml, trava de segurança e foi aprovado por uma grande rede em nível mundial. "Estamos levando esse produto para todo o mercado brasileiro, Mercosul e Nova York, nos Estados Unidos", afirma.

O mercado do Nordeste representa, segundo o Diretor, 35% da receita da empresa, sobretudo em Maceió e Fortaleza. "Estamos participando da HFN desde a sua criação. O mercado está reagindo bem e o mês passado foi excelente. Novembro vamos superar todos os recordes da história da empresa e devemos fechar o ano beirando um crescimento de 20% em relação ao ano anterior", finaliza.

<https://www.revistahoteis.com.br/harus-oficializa-lancamento-de-dispensers-na-2a-hfn-e-promete-novidades/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Saga Systems estreia na HFN mirando a consolidação no Nordeste

POR **Hugo Okada** - 6 de novembro de 2019 às 21:51  27  0



Jesse Resende, da Saga Systems (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A **Saga Systems** – empresa fabricante de soluções de segurança para hotéis como fechaduras eletrônicas, economizadores de energia e cofres eletrônicos, estreia na **HFN – Hotel & Food Nordeste**, evento que começou nesta quarta-feira, dia 6 de novembro e segue até sexta-feira, dia 8, das 15h00 às 21h00, no Centro de Convenções de Pernambuco.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Jessé Resende, Diretor da Saga Systems, explica que a empresa já possui boa presença na região nordeste, mas que optou pela participação na feira por considerá-la uma das mais importantes do calendário do segmento no País e também por enxergar uma boa oportunidade de aumentar a popularidade da marca no Nordeste.

Além disso, Resende também comemora os bons resultados conquistados pela Saga Systems no decorrer do ano. De acordo com ele, "os novos produtos que lançamos na Equipotel e agora estamos lançando oficialmente aqui no Nordeste como o economizador de energia que dispensa o uso de cartão e as novas fechaduras bluetooth foram os grandes carros-chefe do ano para a companhia. Sinto que o mercado começa a dar sinais de recuperação e nosso resultado é reflexo disso", observou.

<https://www.revistahoteis.com.br/saga-systems-estreia-na-hfn-mirando-a-consolidacao-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Food Service News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



 **foodserviceneews** • Seguir
Centro De Convenção PE

 **foodserviceneews** A Food Service News desembarcou em Recife, Pernambuco, para acompanhar a HFN - Hotel & Food Nordeste. Aproveitamos para conferir diversas tendências e lançamentos que têm movimentando o mercado de hospedagem e alimentação fora do lar. Você já pode começar a ter uma prévia do que está acontecendo por lá arrastando as fotos para o lado. Continue acompanhando as nossas atualizações para saber mais!
#hfn #alimentação #gastronomia
#foodservice #foodserviceneews
#alimentacaoforadolar #comida
#hotel #hospedagem

1 d

 Curtido por rachelmotta e outras 27 pessoas

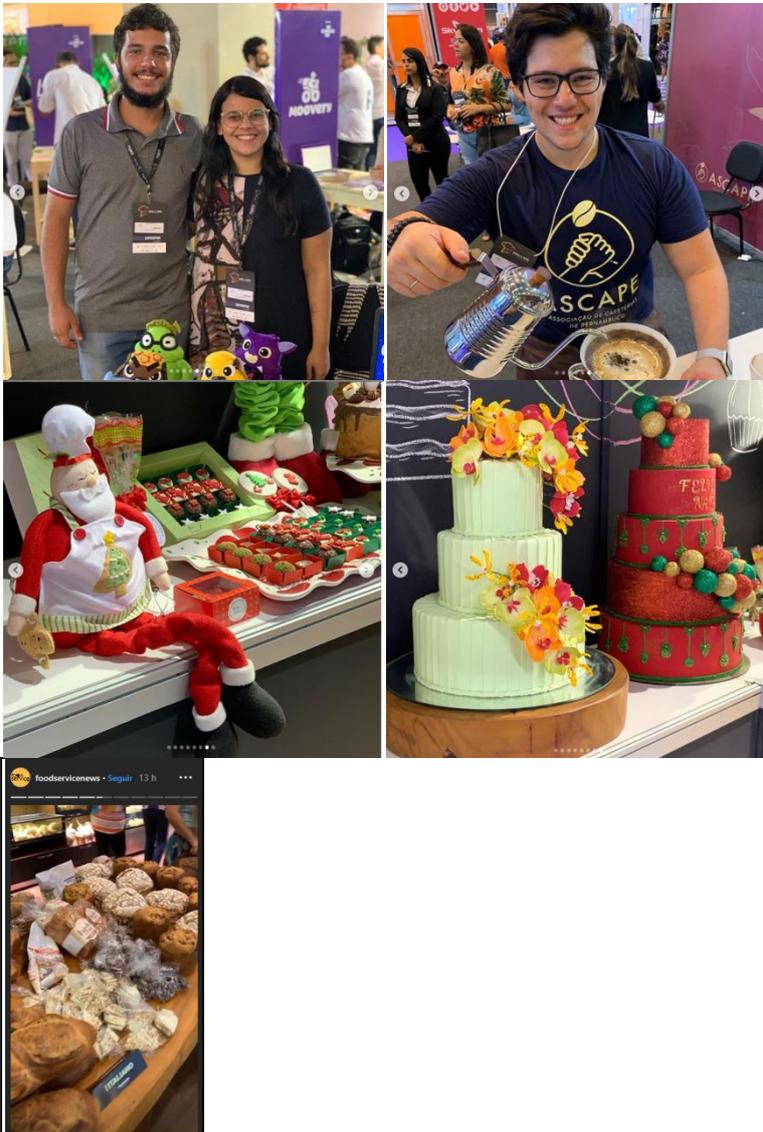
HÁ 1 DIA

Adicione um comentário... [Publicar](#)





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



<https://www.instagram.com/p/B4jDSbSgb3L/>