



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Fernando Machado-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	12.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



<http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=223218>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



GOURMET EXPERIENCE CELEBROU TENDÊNCIAS DA CULINÁRIA E GASTRONOMIA 4.0 NO TERCEIRO DIA DE HOTEL & FOOD NORDESTE

BY [VAREJO BRASIL](#)

11 DE NOVEMBRO DE 2019



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



O terceiro e último dia do Gourmet Experience, realizado pela Abrasel em Pernambuco, na HFN-Hotel & Food Nordeste foi marcado por inovação, troca de experiências e técnicas positivas de como desenvolver o setor alimentício, através de práticas sustentáveis e conexão. O painel, uma das novidades da feira de hospedagem e alimentos deste ano, trouxe ao público palestras valiosas com especialistas que deram um show de expertise na praça hoteleira e alimentícia.

A primeira palestra do dia começou impactando os espectadores pelo tema; Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. O painel contou com a participação da Sócia Executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, que conduziu a palestra mostrando desafios e prospecção de futuro no ramo da gastronomia.

Outro destaque foi a palestra ministrada pela sócia-fundadora e Diretora Executiva da GS&Libra, Cristina Souza. No painel, a especialista destacou as tendências da alimentação fora do lar, sob uma perspectiva no âmbito nacional e internacional. Além disso, às 17h40, a discussão sobre Pitch das Startups ganhou espaço no painel. Com foco em Showcase, Supercash, Wifi, Mooverly e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Ycontrol, o público viajou na onda de inovação trazida pela ascensão da tecnologia e discutiu projeções de futuro para o desenvolvimento de Startups.

O debate final contemplou os caminhos traçados pela tecnologia na gastronomia, sob direção do representante da Cia do Chopp, Tony Sousa. Para ele, a tecnologia é um advento que contribuiu para a reinvenção do ser humano. “A tecnologia nos ajudou nessa reinvenção. Ela vem para potencializar o que o ser humano faz, principalmente dentro de um restaurante”, pontuou.

Nestes três dias de evento, o Gourmet Experience contou com 12 palestras sobre questões que envolveram delivery, contratação e treinamento de equipe e uso da tecnologia a favor da gastronomia.

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

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

Imagem: Lumos

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/gourmet-experience-celebrou-tendencias-da-culinaria-e-gastronomia-4-0-no-terceiro-dia-de-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



FERRAMENTAS DIGITAIS E EVOLUÇÃO DO MARKETING NA HOTELARIA SÃO TEMA DE PALESTRA NA HOTEL & FOOD NORDESTE

BY [VAREJO BRASIL](#)
11 DE NOVEMBRO DE 2019



Em clima de celebração, o Investe Turismo, promovido pelo Sebrae e Ministério do Turismo na HFN – Hotel & Food Nordeste, reuniu gestores da área gastronômica para falar sobre ferramentas digitais que podem otimizar os serviços de bares e restaurantes. Pelo HotelCor Talks by Colortel, espaço projetado pela arquiteta Luciana Raposo, um dos destaques foi para o marketing na criação de conteúdo voltado ao engajamento do setor de hotelaria. A HFN teve início na quarta-feira (6) e vai até hoje (8), no Centro de Convenções de Pernambuco.

Com 12 palestras gratuitas no ramo de hospedagem e alimentação, o Investe Turismo contou com a presença do especialista em gestão e marketing digital para negócios de alimentação, Matheus Lessa, que discutiu o tema “Ferramentas digitais imprescindíveis para o seu bar e restaurante”. Para ele, é preciso atender às novas exigências da clientela do setor gastronômico. “As pessoas não querem mais só qualidade. Então, é importante utilizar as ferramentas de forma efetiva. Conectar emocionalmente com o cliente traz uma experiência inovadora”, destacou o gestor.

Promovido pelo HotelCor Talks by Colortel, um dos assuntos discutidos foi “A evolução do marketing na hotelaria: como explorar novos caminhos e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

estratégias”. A palestra foi ministrada pela mentora em Hospitalidade, Aline Silva, que deu dicas de como impulsionar os negócios no setor de hospedagem, através de engajamento e conteúdo estratégico. “Existem hotéis que se convertem em destinos. O conteúdo é o novo anúncio. Às vezes não é preciso ter dinheiro, mas criatividade”, afirmou Aline.

Com foco em sustentabilidade e acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes, o HotelCor é um espaço sustentável montado na HFN pela arquiteta Luciana Raposo. “Houve atenção e uma interação muito positiva por parte do público. Todas as palestras foram pertinentes e muito elogiadas até agora, trazendo um conceito diferente e acolhedor”, pontuou.

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

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

Imagem: Lumos

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/ferramentas-digitais-e-evolucao-do-marketing-na-hotelaria-sao-tema-de-palestra-na-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

11/11/2019 [Expositores comemoram visibilidade gerada pela HFN - Hotel & Food Service a produtos e serviços](#)

Expositores comemoram visibilidade gerada pela HFN - Hotel & Food Service a produtos e serviços

Por: Solar da Comunicação - 11/11/2019

Expositores comemoram visibilidade gerada pela HFN - Hotel & Food Service a produtos e serviços



A HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece até hoje (8) no Centro de Convenções de Pernambuco, tem mais de 250 marcas expositoras com produtos e serviços voltados aos setores de hotelaria e gastronomia. A feira tem como principal objetivo possibilitar o encontro de compradores com os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.



"Estar na HFN nos concerne enorme visibilidade, e ajuda a propagar nossa marca, gerando negócios promissores no ramo de hotelaria e alimentos. Estamos animados em fazer parte desse evento!", afirma Mônica Pontes Cannizza, da Mundo da Água.

Para o diretor da PanCristal, José Hibernon: "a HFN é uma feira muito boa, pois podemos encontrar empresários do setor hotelaria, restaurantes, padarias. Para a PanCristal está sendo uma oportunidade muito boa de apresentar a linha de produtos, de pães, bolos, salgados, sopas, caldinhos. Então está sendo muito válido e recomendo muito para os empresários que têm indústrias, equipamentos ou correlatos".



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Já o diretor da Tomasi, Evandro Tomasi, destaca a importância de eventos como a HFN para profissionais que buscam se renovar. "A feira está muito interessante, temos visto muita gente por aqui conhecendo novos produtos, procurando se especializar dentro do mercado e isso é muito importante porque simboliza um cenário de melhoria para o futuro", pontua o empresário.

A programação da feira abrange os setores de: Aditivos, ingredientes e insumos; Alimentos e bebidas; Aplicativos e automação comercial; Cozinha Industrial; Cursos profissionalizantes e de capacitação; Enxoval hoteleiro; Equipamentos e insumos para sorveteria; Equipamentos, utensílios, máquinas e acessórios; Eletroportáteis; Fornos; Higiene e Limpeza; Lazer e SPA; Logística e transporte; Mobiliário; Prestação de serviços; Refrigeração comercial; Rótulos, etiquetas e embalagens; Tecnologia – aplicativos, automação comercial, softwares; Terceirização de produção e Uniformes.



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 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

Crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/Expositores-comemoram-visibility-gerada-pela-HFN---Hotel-e-Food-Service-a-produtos-e-servicos/6655>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

11/11/2019 HFN - Tendências do ramo da panificação e gestão de funcionários são destaque dosegundo dia de feira

HFN - Tendências do ramo da panificação e gestão de funcionários são destaque dosegundo dia de feira

Por: Solar da Comunicação - 11/11/2019



HFN – Tendências do ramo da panificação e gestão de funcionários são destaque do segundo dia de feira

O segundo dia da HFN – Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco, foi marcado pelas palestras sobre tendências e oportunidades no ramo da panificação no Padaria do Amanhã e um panorama sobre as diferentes fermentações ao

redor do mundo. No Gourmet Experience, realizado pela Abrasel em Pernambuco, o foco foi para a gestão e a importância do treinamento de equipes.



Padaria do Amanhã

A programação do Padaria do Amanhã teve início com palestra do padeiro Johannes Roos sobre as diferentes formas de fermentação espalhadas pelo mundo. O profissional expôs uma análise histórica dos processos de fermentação natural e espontânea, além de elencar diferentes e inusitadas maneiras de produzir pães. Para ele, "a levedura industrial amplamente utilizada hoje em dia, trouxe velocidade à produção e, acima de tudo, humanizou o trabalho dos padeiros. Porém, perdemos muito em tradição e no processo natural de produção do pão".

Num segundo momento, o diretor da Max Foods Comunicação, Augusto César, palestrou a respeito das novas tendências e oportunidades da panificação. O especialista destacou a importância de se adaptar aos novos desejos do cliente com o intuito de conquistar a sua fidelidade: "o cliente está em busca de novas aventuras, de novas experiências, ambientes, decorações que os atraiam, e o mercado precisa estar pronto para isso".

Para encerrar as apresentações do Padaria do Amanhã no segundo dia de feira, Johannes Ross voltou a se apresentar, dessa vez com a temática "Eficiência na liderança da Panificação (produção) – como melhorar a qualidade e o ambiente de trabalho pela organização".

Gourmet Experience



No segundo dia da HFN, a programação do Gourmet Experience procurou destacar a gestão de funcionários, dentro da lógica dos empreendimentos. Luís Sodré, sócio da Relp! Aceleradora, abriu as discussões do dia com debate sobre como conquistar o comprometimento dos funcionários. Para ele, os líderes devem definir a identidade da empresa e, a partir disso, passar aos empregados o que espera que seja oferecido ao cliente: "todo negócio tem uma característica específica, um DNA, para que os clientes se identifiquem e sejam fiéis. Cabe ao líder, transmitir aos seus funcionários o DNA do seu negócio para que eles comecem a se relacionar com o cliente da maneira desejada".

Durante o resto do dia, o Gourmet Experience contou com palestras acerca dos temas "Gestão de pessoal: cuidados em como contratar e treinar a sua equipe", sob comando do restaurateur do Itsu Restaurante, Armando Amaré; Pitch de Startups e debate final



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

"Qual papel do restaurateur no sucesso de um restaurante", sob liderança de Rose Guareschi da rede Julietto.

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

Crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Tendencias-do-ramo-da-panificacao-e-gestao-de-funcionarios-sao-destaque-dosegundo-dia-de-feira/6656>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

11/11/2019 HFN - Ferramentas digitais e evolução do marketing na hotelaria são tema de palestra

HFN - Ferramentas digitais e evolução do marketing na hotelaria são tema de palestra

Por: Solar da Comunicação - 11/11/2019



Em clima de celebração, o Investe Turismo, promovido pelo Sebrae e Ministério do Turismo na HFN - Hotel & Food Nordeste, reuniu gestores da área gastronômica para falar sobre ferramentas digitais que podem otimizar os serviços de bares e restaurantes. Pelo HotelCor Talks by Colortel, espaço projetado pela arquiteta Luciana Raposo, um dos destaques foi para o marketing na criação de conteúdo voltado ao engajamento do setor de hotelaria. A HFN teve início na quarta-feira (6) e terminou sexta-feira (8), no Centro de Convenções de Pernambuco.

Com 12 palestras gratuitas no ramo de hospedagem e alimentação, o Investe Turismo contou com a presença do especialista em gestão e marketing digital para negócios de alimentação, Matheus Lessa, que discutiu o tema "Ferramentas digitais imprescindíveis



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

para o seu bar e restaurante". Para ele, é preciso atender às novas exigências da clientela do setor gastronômico. "As pessoas não querem mais só qualidade. Então, é importante utilizar as ferramentas de forma efetiva. Conectar emocionalmente com o cliente traz uma experiência inovadora", destacou o gestor.

Promovido pelo HotelCor Talks by Colortel, um dos assuntos discutidos foi "A evolução do marketing na hotelaria: como explorar novos caminhos e estratégias". A palestra foi ministrada pela mentora em Hospitalidade, Aline Silva, que deu dicas de como impulsionar os negócios no setor de hospedagem, através de engajamento e conteúdo estratégico. "Existem hotéis que se convertem em destinos. O conteúdo é o novo anúncio. Às vezes não é preciso ter dinheiro, mas criatividade", afirmou Aline.

Com foco em sustentabilidade e acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes, o HotelCor é um espaço sustentável montado na HFN pela arquiteta Luciana Raposo. "Houve atenção e uma interação muito positiva por parte do público. Todas as palestras foram pertinentes e muito elogiadas até agora, trazendo um conceito diferente e acolhedor", pontuou.

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

Crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Ferramentas-digitais-e-evolucao-do-marketing-na-hotelaria-sao-tema-de-palestra/6657>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

11/11/2019 HFN - Gourmet Experience celebrou tendências da culinária e gastronomia 4.0 no terceiro dia de HFN

HFN - Gourmet Experience celebrou tendências da culinária e gastronomia 4.0 no terceiro dia de HFN

Por: Solar da Comunicação - 11/11/2019



O terceiro e último dia do Gourmet Experience, realizado pela Abrasel em Pernambuco, na HFN-Hotel & Food Nordeste foi marcado por inovação, troca de experiências e técnicas positivas de como desenvolver o setor alimentício, através de práticas sustentáveis e conexão. O painel, uma das novidades da feira de hospedagem e alimentos deste ano, trouxe ao público palestras valiosas com especialistas que deram um show de expertise na praça hoteleira e alimentícia.

A primeira palestra do dia começou impactando os espectadores pelo tema; Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. O painel contou com a



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

participação da Sócia Executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, que conduziu a palestra mostrando desafios e prospecção de futuro no ramo da gastronomia.

Outro destaque foi a palestra ministrada pela sócia-fundadora e Diretora Executiva da GS&Libra, Cristina Souza. No painel, a especialista destacou as tendências da alimentação fora do lar, sob uma perspectiva no âmbito nacional e internacional. Além disso, às 17h40, a discussão sobre Pitch das Startups ganhou espaço no painel. Com foco em Showcase, Supercash, Wififi, Mooverly e Ycontrol, o público viajou na onda de inovação trazida pela ascensão da tecnologia e discutiu projeções de futuro para o desenvolvimento de Startups.

O debate final contemplou os caminhos traçados pela tecnologia na gastronomia, sob direção do representante da Cia do Chopp, Tony Sousa. Para ele, a tecnologia é um advento que contribuiu para a reinvenção do ser humano. "A tecnologia nos ajudou nessa reinvenção. Ela vem para potencializar o que o ser humano faz, principalmente dentro de um restaurante", pontuou.

Nestes três dias de evento, o Gourmet Experience contou com 12 palestras sobre questões que envolveram delivery, contratação e treinamento de equipe e uso da tecnologia a favor da gastronomia.

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

Crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Gourmet-Experience-celebrou-tendencias-da-culinaria-e-gastronomia-4.0-no-terceiro-dia-de-HFN/6658>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Tv Panificação Brasileira-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



HFN - Hotel & Food Nordeste - Augusto Cezar de Almeida

2 visualizações • 11 de nov. de 2019

👍 1 👎 0 ➔ COMPARTILHAR ⋮ SALVAR

https://www.youtube.com/watch?v=7eB1Xx_8W7M



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Tv Panificação Brasileira-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



HFN - Hotel & Food Nordeste - Gugel Padeiro Artesão

4 visualizações • 11 de nov. de 2019

👍 2 🗨️ 0 ➦ COMPARTILHAR ⋮ SALVAR

<https://www.youtube.com/watch?v=Pm4sSfRwB4A>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário da Amazônia -AM
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Empresários de Rondônia em feira de alimentação

O evento aconteceu de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Recife.

Por **Redação DIÁRIO DA AMAZÔNIA**

Publicado: 11/11/2019 às 08h41min



A Hotel & Food

Nordeste (HFN) é uma iniciativa para contemplar a cadeia produtiva de alimentação e hospedagem da região Nordeste, território que reúne vários dos destinos turísticos mais consolidados do país. O evento aconteceu de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Recife. Rondônia se fez presente neste importante evento em razão de vinte empreendedores que se deslocaram em ‘missão empresarial’ apoiada pelo Sebrae, em Rondônia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, de suprimentos, de alimentos e bebidas, de equipamentos, de softwares, de mobiliário, de cama, de mesa e banho, de traslado, de entretenimento, de mão de obra qualificada com compradores do setor de hotelaria (hotéis, motéis, pousadas, resorts etc) e do setor de food service (catering, restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, pizzarias, cafeterias e outros agentes que oferecem refeições fora do lar).

<https://www.diariodaamazonia.com.br/empresarios-de-rondonia-em-feira-de-alimentacao/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Ariquemes-RO
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Sebrae apoia participação de empresários de Rondônia em feira de alimentação e hospedagem

A Hotel & Food Nordeste (HFN) é uma iniciativa para contemplar a cadeia produtiva de alimentação e hospedagem da região Nordeste,...

Publicado Segunda-Feira, 11 de Novembro de 2019, às 10:09 | Fonte O Observador



A Hotel & Food Nordeste (HFN) é uma iniciativa para contemplar a cadeia produtiva de alimentação e hospedagem da região Nordeste, território que reúne vários dos destinos turísticos mais consolidados do país. O evento acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Recife. Rondônia se fez presente neste

importante evento em razão de vinte empreendedores que se deslocaram em “missão empresarial” apoiada pelo Sebrae, em Rondônia.

O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, de suprimentos, de alimentos e bebidas, de equipamentos, de softwares, de mobiliário, de cama, de mesa e banho, de traslado, de entretenimento, de mão-de-obra qualificada com compradores do setor de hotelaria (hotéis, motéis, pousadas, resorts etc) e do setor de food service (catering, restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, pizzarias, cafeterias e outros agentes que oferecem refeições fora do lar).

Para Telmo Neves, Analista do Sebrae, a HFN preenche uma lacuna deixada pela feira Equipotel Nordeste, que não é realizada há alguns



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

anos, porém com proposta ampliada: “A HFN se torna uma excelente alternativa para o setor com um plus: com a área ‘Food’, o evento ganha em conteúdo, oferta de insumos, de equipamentos e de tendências, desse modo, nossos empresários do trade podem conhecer as novidades deste mercado”.

Para Ananias Frota, empresário do setor, “É fundamental estarmos atualizados sobre tendências e novidades que o mercado traz e o Sebrae é o grande parceiro para que tenhamos contato com tudo isso.”, afirmou. Quer saber mais sobre missões e imersões empresariais, além de outras atuações do Sebrae, acesse o site sebrae.ro ou ligue gratuitamente para 0800 570 0800. Você também pode interagir com o Sebrae pelo WhatsApp, (69) 98130-5656, Instagram, Facebook, Twitter, LinkedIn e YouTube nos canais Sebrae/RO.

<http://www.ariquemesonline.com.br/noticia.asp?cod=374492&codDep=34>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Notícias Tudo Aqui-RO
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

SEBRAE APOIA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESÁRIOS DE RONDÔNIA EM FEIRA DE ALIMENTAÇÃO E HOSPEDAGEM

Dezenas de empreendedores visitam a Hotel & Food Nordeste em Recife-PE



A Hotel & Food Nordeste (HFN) é uma iniciativa para contemplar a cadeia produtiva de alimentação e hospedagem da região Nordeste, território que reúne vários dos destinos turísticos mais consolidados do país. O evento acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Recife. Rondônia se fez presente neste importante evento em razão de vinte empreendedores que se deslocaram em “missão empresarial” apoiada pelo Sebrae, em Rondônia.



O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, de suprimentos, de alimentos e bebidas, de equipamentos, de softwares, de mobiliário, de cama, de mesa e banho, de traslado, de entretenimento, de mão-de-obra qualificada com compradores do setor de hotelaria (hotéis, motéis, pousadas, resorts etc) e do setor de food service (catering, restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, pizzarias, cafeterias e outros agentes que oferecem refeições fora do lar).

Para Telmo Neves, Analista do Sebrae, a HFN preenche uma lacuna deixada pela feira Equipotel Nordeste, que não é realizada há alguns anos, porém com proposta ampliada: “A HFN se torna uma excelente alternativa para o setor com um plus: com a área ‘Food’, o evento ganha em conteúdo, oferta de insumos, de equipamentos e de tendências, desse modo, nossos empresários do trade podem conhecer as novidades deste mercado”.

Para Ananias Frota, empresário do setor, “É fundamental estarmos atualizados sobre tendências e novidades que o mercado traz e o Sebrae é o grande parceiro para que tenhamos contato com tudo isso.”, afirmou.

Quer saber mais sobre missões e imersões empresariais, além de outras atuações do Sebrae, acesse o site sebrae.ro ou ligue gratuitamente para 0800 570 0800. Você também pode interagir com o Sebrae pelo WhatsApp, (69) 98130-5656, Instagram, Facebook, Twitter, LinkedIn e YouTube nos canais Sebrae/RO.