



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	18.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience

[18 de outubro de 2019 Robson Sampaio Destaque](#)

Seis palestrantes nacionais abordam cases e tendências para o setor de alimentação

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.

“Não adianta achar que o ambiente como está, preparado para a operação de salão, vai aguentar, sem adequações, o fluxo e particularidades da operação de delivery”, ensina Nathalia.

Segundo ela, é preciso pesquisa e planejamento apropriado. A conveniência não pode abrir mão da qualidade do alimento. “Delivery, take out e grab’n’go são não só tendências como realidades fortíssimas, que vão ficar cada vez mais especializadas e desenvolvidas. O empresário deve enxergar a cozinha com olhos de engenharia de produção, para tornar, através de processos e de tecnologia eficientes, as operações mais flexíveis e sustentáveis não só financeiramente, mas ao longo das variações de tendências do mercado consumidor”, completa.

A sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, fala sobre o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service?”. De acordo com ela, gastronomia 4.0 é a presença de tecnologia e internet na gastronomia. “Assim como a indústria 4.0, a cozinha industrial e a gastronomia sofrerão evoluções com ajuda da inteligência artificial e do uso de dados.” As tendências são: delivery, entregas por drones, carros autônomos, lojas autônomas, aplicativos, internet das coisas em equipamentos de cozinha que melhorem a performance.

O Gourmet Experience vai reunir proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar. Serão seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. O evento leva a assinatura da Abrasel em



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Pernambuco, que também é realizadora da HFN. A expectativa é de que a segunda edição do Gourmet Experience atraia mais de 1,2 mil proprietários do setor. As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Os ingressos do Gourmet Experience já estão à venda (com desconto) para associados da Abrasel por R\$ 50 por dia ou R\$ 120 no combo dos três dias e R\$ 100 por dia ou R\$ 240 no combo dos três dias para não associados.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, *food service*, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Inscrições:

https://www.hbatools.com.br/GOURMET-EXPERIENCE_321

<https://www.robsonsampaio.com.br/hfn-gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Rádio CBN Total
EDITORIA:	Programa CBN debate
DATA:	18.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Debate sobre as tendências do turismo e da gastronomia em um mercado cada vez mais competitivo com o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti, o presidente da Abrasel-PE, André Araújo e a diretora da insight feiras & Negócios, Tatiana Menezes.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Roberto Santos-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience

[17 17-03:00 outubro 17-03:00 2019 Roberto Santos Destaque](#)

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.

“Não adianta achar que o ambiente como está, preparado para a operação de salão, vai aguentar, sem adequações, o fluxo e particularidades da operação de delivery”, ensina Nathalia.

Segundo ela, é preciso pesquisa e planejamento apropriado. A conveniência não pode abrir mão da qualidade do alimento. “Delivery, take out e grab’n’go são não só tendências como realidades fortíssimas, que vão ficar cada vez mais especializadas e desenvolvidas. O empresário deve enxergar a cozinha com olhos de engenharia de produção, para tornar, através de processos e de tecnologia eficientes, as operações mais flexíveis e sustentáveis não só financeiramente, mas ao longo das variações de tendências do mercado consumidor”, completa.

A sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, fala sobre o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service?”. De acordo com ela, gastronomia 4.0 é a presença de tecnologia e internet na gastronomia. “Assim como a indústria 4.0, a cozinha industrial e a gastronomia sofrerão evoluções com ajuda da inteligência artificial e do uso de dados.” As tendências são: delivery, entregas por drones, carros autônomos, lojas autônomas, aplicativos, internet das coisas em equipamentos de cozinha que melhorem a performance.

O Gourmet Experience vai reunir proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Serão seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. O evento leva a assinatura da Abrasel em Pernambuco, que também é realizadora da HFN. A expectativa é de que a segunda edição do Gourmet Experience atraia mais de 1,2 mil proprietários do setor. As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Os ingressos do Gourmet Experience já estão à venda (com desconto) para associados da Abrasel por R\$ 50 por dia ou R\$ 120 no combo dos três dias e R\$ 100 por dia ou R\$ 240 no combo dos três dias para não associados.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Inscrições:

<https://www.hbatools.com.br/GOURMET-EXPERIENCE> 321

<http://www.blogdorobertosantos.com.br/gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience/>