



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Fernando Machado-PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	22.10.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

O **Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste**, organizado pela ABIH-PE presidida por **Eduardo Cavalcanti**, acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro durante a **Hotel & Food Nordeste**, no Centro de Convenções de Pernambuco.

<http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=222160>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Jaciara Barros-TO
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	22.10.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Desatque na página principal](#)



A segunda edição da HFN –...

[Continuar lendo...](#)

## Concurso de pizzaiolos com síndrome de Down

---



A segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, será



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

marcada pela volta do projeto Pizza Maker & Down. O concurso de pizzaiolos do Nordeste foi apresentado na edição de 2018 do evento e tem como principal meta promover a integração entre profissionais e alunos com síndrome de Down.

A ação é coordenada pela chef Erilene Monteiro, agraciada com o prêmio de Excelência e Qualidade Brasil (2015/2016/2017/2018). Ela destaca que no primeiro ano a iniciativa foi premiada na categoria 'Melhor Projeto Social' pela Braslider e fala, ainda, sobre a importância de projetos como esse: "as atividades desenvolvidas têm melhorado a renda familiar de 12 famílias. Além disso, o comportamento deles também melhora porque eles ficam felizes por participarem. A edição do ano passado foi única, com muito amor envolvido e esse ano teremos mais alunos incluídos, o evento vai ser ainda mais grandioso."

As inscrições devem ser realizadas através do link <http://bit.ly/2HjRN6t> e os participantes devem enviar uma receita, a partir do tema proposto, até o dia 25 de outubro de 2019 para o e-mail: [ceppizzasepizzaiolos@hotmail.com](mailto:ceppizzasepizzaiolos@hotmail.com).

Serão pré-selecionadas três receitas que devem atender aos requisitos de originalidade, sabor, aroma, crocância (massa italiana), maciez (massa pan), corte correto de oito pedaços. Os sabores são livres com exceção de camarão. As pizzas poderão ser de Massa Pan ou Massa Italiana.

A cada dia participarão oito pizzaiolos e ao final serão selecionados três finalistas por voto popular. A auditoria será Abrasel em Pernambuco - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.

A HFN - Hotel & Food Nordeste acontecerá entre os dias 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda. Realizada pela Insight Feiras e Negócios e as entidades Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco (ABIH) e Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), a HFN contará com diversos projetos paralelos, além de um suporte



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

total aos expositores, com atendimentos personalizados às necessidades específicas de cada cliente.

### PREMIAÇÃO

1º Lugar - 01 forno Reemaq esteira Elétrico FEE350 para pizza 35 cm 40 pizzas /hora troféu, certificado de participação pelo CEPP e um curso de Pizzaiolos;

2º Lugar – 01 preparador de alimentos METVISA, troféu, certificado de participação pelo CEPP e um curso de Pizzaiolos;

3º Lugar – 01 Forno a gás com gratinador TOMASI troféu, certificado de participação pelo CEPP e um curso de Pizzaiolos.

Fonte: Solar da Comunicação - Joyce Santos, Rachel Motta e Sildelane Marques

[http://www.jaciarabarro.com.br/m\\_noticias-15160-concurso-de-pizzaiolos-com-sindrome-de-down.html](http://www.jaciarabarro.com.br/m_noticias-15160-concurso-de-pizzaiolos-com-sindrome-de-down.html)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Rádio CBN Recife-PE
<b>EDITORIA:</b>	Programa CBN Total
<b>DATA:</b>	18.10.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

▷ **#90 - CBN Debate - Turismo e Gastronomia**

As tendências do turismo e da gastronomia em pauta no programa desta sexta-feira (18), que conta com a participação do presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti, o presidente da ABRASEL, André Araújo, e Tatiana Menezes, diretora da Hotel e Food Nordeste.

Publicado em 18/10/2019



<https://soundcloud.com/cbnrecife-com/debate-completo-181019>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Guia do Profissional de Hotelaria- RJ
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	21.10.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

HFN Nordeste 2019 – Confira o conteúdo gratuito na feira

📅 21/10/2019 04:37:00 📍 Feira Nacional, Gastronomia, e Hotelaria

## HFN Nordeste 2019 – Confira o conteúdo gratuito na feira



**HOTEL & FOOD**  
N O R D E S T E

**06 a 08** Novembro  
15h às 21h **2019**

Centro de Convenções  
de Pernambuco  
**RECIFE • PE**

*As inscrições para o Investe Turismo estão abertas!*

Acontecerá o INVESTE TURISMO na [feira HFN – Hotel & Food Nordeste](#), entre 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco.

O Investe Turismo é um programa do SEBRAE e do Ministério do Turismo voltado a ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

turísticos e, em Pernambuco está trazendo **conteúdo gratuito e de muita qualidade** para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação.

Veja abaixo a programação e inscreva-se. **AS VAGAS SÃO LIMITADAS!**

**INSCREVA-SE AQUI!**



**HOTEL & FOOD NORDESTE** 06 a 08 Novembro 2019  
15h às 21h

**RECIFE • PE**  
Centro de Convenções de Pernambuco



**INVESTE TURISMO**  
Parcerias para transformar destinos

<b>6 NOV</b>	<b>7 NOV</b>	<b>8 NOV</b>
<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>15H30 - 17H00</b> <b>INSTAGRAM SEM SEGREDOS: AÇÕES PRÁTICAS PARA CONQUISTAR VIAJANTES E TURISTAS.</b></p><p>Sabrina Silva - Social Media da MarkWeb, especialista em Facebook Ads, Bacharel em Publicidade e atua no mercado de viagens e turismo desde 2016.</p></div></div>	<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>15H30 - 17H00</b> <b>FERRAMENTAS DIGITAIS IMPRESCINDÍVEIS PARA O SEU BAR E RESTAURANTE.</b></p><p>Matheus Lessa - Especialista em gestão e marketing digital para negócios de alimentação.</p></div></div>	<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>15H30 - 17H00</b> <b>BOAS PRÁTICAS DE CLIMATIZAÇÃO GERAM ECONOMIA PARA O EMPREENDEDOR E GARANTEM QUALIDADE DO AR.</b></p><p>Eng. Luiz de Lavor Teller - Graduado em Agronomia, especializado em meio ambiente e vasta experiência Engenharia Mecânica.</p></div></div>
<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>17H30 - 18H30</b> <b>HOSPITALIDADE 4.0 - COMO A TECNOLOGIA PODE CONTRIBUIR PARA A PERSONALIZAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DO HÓSPEDE.</b></p><p>Cláudio Cordeiro - Diretor de Negócios, TOTVS Hospitality, Formado em Administração de Empresas pela FEALUSP. Pós Graduado em Administração Hotelaria, certificado em Gestão hoteleira (CHA) pela American Hotel &amp; Lodge Association.</p></div></div>	<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>17H30 - 18H30</b> <b>DESCUBRA PORQUE VOCE NÃO CONSEGUE ATRAIR OS HÓSPEDES IDEAIS NOS ANÚNCIOS DO FACEBOOK E INSTAGRAM!</b></p><p>Camilla Veras - Co-fundadora da MarkWeb, Coach e especialista em tráfego através das redes sociais, Bacharel em Sistemas de Informação e Pós Graduada em Gestão.</p></div></div>	<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>17H30 - 18H30</b> <b>GASTRONOMIA: RESGATANDO RAÍZES PARA CONSTRUIR INOVAÇÃO</b></p><p>Lupiana Sultanum - CNC, Chef de cozinha e coordenadora de curso de Teoria e Prática em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco. Lupiana Sultanum é formada pelo Institut Paul Bocuse, em Lyon, França. Já passou por grandes hotéis, como o Ritz de Paris e é consultora de diversos estabelecimentos em Pernambuco.</p></div></div>
<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>18H30 - 19H30</b> <b>ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</b></p><p>Cristiane de Melo Vasconcelos - Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFPE), Médica Veterinária e Diretora da empresa Padrão Food.</p></div></div>	<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>18H30 - 19H30</b> <b>PROJETO DE CLIMATIZAÇÃO E A EFICIÊNCIA ENERGÉTICA PARA HOTÉIS, BARES, RESTAURANTES E SIMILARES.</b></p><p>Francisco José Simões - Vice-Presidente do DNPC da ABRAVIA, sócio-diretor na Climatizar Engenharia Engenharia mecânica e de segurança do trabalho.</p></div></div>	<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>18H30 - 19H30</b> <b>3 FATORES PARA TRANSFORMAR O SITE DO SEU HOTEL EM UMA MÁQUINA DE RESERVAS DIRETAS.</b></p><p>Victor Bertini e Thiago Alves - Diretor de Criação da MarkWeb, UX webdesigner, bacharel em publicidade e propaganda, Head of Marketing da MarkWeb, especialista em copywriting e bacharel em engenharia civil.</p></div></div>
<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>19H30 - 20H30</b> <b>TEMA A DEFINIR</b></p><p>Périck Negromonte - Economista, Mentor de Startups, Especialista em processos de Inovação Aberta (Open Innovation), analista de negócios do SEBRAE/PE e há 23 anos atuando com pequenos negócios.</p></div></div>	<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>19H30 - 20H30</b> <b>CRESCA SEU DELIVERY COM SUCESSO.</b></p><p>César Lima - CEO DA RELPI ACELADORORA E EX DIRETOR DA FOOD.</p></div></div>	<div style="display: flex; align-items: center;"><div><p><b>19H30 - 20H30</b> <b>FOME POR RESULTADO</b></p><p>Larissa Alcântara - Diretora estacional da A.C.E. consultoria</p></div></div>



Secretaria de Turismo e Lazer



GOVERNO DO ESTADO  
**PERNAMBUCO**  
Pernambuco, o melhor destino

EMBRATUR

MINISTÉRIO DO TURISMO







<b>VEÍCULO:</b>	Site Robson Sampaio-PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	18.10.2019
<b>ASSUNTO:</b>	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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

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](http://www.hfne.com.br)

#### **Inscrições:**

[https://www.hbatools.com.br/GOURMET-EXPERIENCE\\_321](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

<b>VEÍCULO:</b>	Site Anchieta Gueiros-PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	21.10.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

#### SEBRAE PROMOVE CARAVANA DE GARANHUNS PARA HFN – HOTEL & FOOD NORDESTE 2019



O Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, recebe no período de 8 a 8 de novembro a HFN – Hotel & Food Nordeste 2019, uma das principais feiras de fornecedores dos setores de hotelaria e food service do país. E a Unidade Agreste Meridional do Sebrae está organizando uma caravana de empresários dos ramos de gastronomia, hotelaria e panificação da região para visitar o evento. Os interessados podem se inscrever no Sebrae que fica na Avenida Rui Barbosa, 671, 1º andar, no bairro Heliópolis, ou pelo telefone [\(87\) 3221.3333](tel:87132213333). O investimento é de R\$ 200, que dá direito ao transporte de Garanhuns até Olinda e à hospedagem.

A feira reúne fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento, mão-de-obra qualificada com compradores de hotéis, motéis, pousadas, resorts, catering, restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, pizzarias, cafeterias e outros agentes que oferecem refeições fora do lar. No evento, os empresários terão a oportunidade de ver as novidades do mercado e participar de palestras. "Eles poderão trocar conhecimentos e fazer uma conexão com os principais fornecedores destes segmentos", explica Ana Paula Santos, analista do Sebrae.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

A saída será na quarta-feira (06/11), às 9h, do Sebrae em Garanhuns. Das 15h às 21h, será realizada a primeira visita à feira. Na quinta-feira (07/11), a programação começa com uma visita técnica dos participantes a um hotel, em parceria com a Abrasel – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Das 15h às 21h, nova visita ao evento. O retorno a Garanhuns será na sexta (08/11), às 8h. Um detalhe importante: é de responsabilidade do empresário fazer o seu credenciamento e a sua inscrição nas oficinas e palestras disponíveis na HFN – Hotel & Food Nordeste, através do site do evento: <https://hfne.com.br>.

Serviço: Caravana Sebrae para a HFN – Hotel & Food Nordeste 2019

Data: de 6 a 8 de novembro

Inscrições: na Unidade do Sebrae em Garanhuns ou pelo telefone [\(87\) 3221.3333](tel:3221.3333)

Investimento: R\$ 200, parcelados em até 04 vezes nos cartões de crédito

Programação:

**Quarta (06/11)**

09h – saída do Sebrae em Garanhuns

15h – visita à HFN – Centro de Convenções de Pernambuco

21h – Retorno para o hotel

**Quinta (07/11)**

09h – visitas técnicas

15h – visita à HFN – Centro de Convenções de Pernambuco

21h – Retorno para o hotel

**Sexta (08/11)**

08h – Retorno para Garanhuns

<https://blogdoanchietagueiros.blogspot.com/2019/10/sebrae-promove-caravana-de-garanhuns.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Roberto Santos-PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	17.10.2019
<b>ASSUNTO:</b>	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](http://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/>