



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Folha de Pernambuco
<b>EDITORIA:</b>	Sabores
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

GESTÃO

## Gastronomia 4.0 no Gourmet Experience

Será de 6 a 8 de novembro o ciclo de palestras Gourmet Experience, dentro da HFN - Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções, em Olinda. Seis palestrantes do mercado de food service dividirão as dores e delícias do ramo, e tendências, a partir dos temas atuais. Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a palestra "Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?", por exemplo.

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 emergar 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 da PLCONTEC/FSONE, Ivim Peloso, vai falar sobre "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 evento é uma realização da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Pernambuco (Abrasel-PE). As palestras têm início sempre às 16h. Os ingressos estão sendo vendidos para associados da Abrasel por R\$ 50 por dia ou R\$ 120 pelo combo dos três dias e R\$ 100 por dia ou R\$ 240 no combo dos três dias para não associados.

**serviço >**

Gourmet Experience, no Centro de Convenções  
De 6 a 8 de novembro  
Informações e inscrições:  
[www.hfn.com.br](http://www.hfn.com.br)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Tribuna do Norte- RN
<b>EDITORIA:</b>	Coluna E- Turismo
<b>DATA:</b>	31.10.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

TRIBUNA DO NORTE

## e-turismo

ANTONIO ROBERTO ROCHA

[antonioroberto@tribunadonorte.com.br]



### Evento de turismo em Recife

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Reúne compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem, alimentação, padarias, confeitarias e similares da região. A segunda edição do evento traz 11 eventos de conteúdo e a expectativa da organização é superar os 11 mil visitantes. Entre as novidades deste ano está a Cozinha Empreendedora, o Confeitar, um workshop de confeitaria realizado por Anna Corinna, e a estreia do segmento de panificação com a Padaria do Amanhã.

A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. Já a Padaria do Amanhã trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos, degustação e oficinas. Ainda no setor de alimentação, o Gourmet Experience compreende seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. As palestras têm início sempre às 16h.

Na Ilha de Bebidas, 20 fornecedores de cerveja artesanal, café especial, vinho e cachaça participam de rodadas de negócios com hotéis, bares, restau-

rantes e similares. O Café com especialista será uma cafeteria modelo com cafés especiais onde haverá concursos de baristas, TNT (desenho feito com leite no espresso) e workshops. Será apresentada também a Ascape – Associação das cafeterias de café especial de Pernambuco – com inscrições abertas para novos associados.

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

### Hotelaria

No segmento de hotelaria, o evento mais aguardado é o FHAN - Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste, uma realização da ABIH-PE com curadoria do Hotelier News. O encontro conta ainda com o apoio da FBHA - Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, da Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. Serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício.

O Investe Turismo é um programa do SEBRAE e Ministério do Turismo voltado à ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos turísticos com conteúdo gratuito e de qua-

lidade para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação na feira HFN.

No Hotel Cor, com projeto da arquiteta Luciana Raposo, serão 230 m<sup>2</sup> com soluções de arquitetura e sustentabilidade. O projeto prevê ambientes internos e externos em meios de hospedagem e alimentação fora do lar. Serão expostas tendências, materiais construtivos e de decoração, equipamentos e tecnologias que garantam a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

E para trazer muitas inovações acontece o Startup HFN em que startups apresentarão inovações, tecnologias e conteúdo especializado para o setor de alimentação, hospedagem e padarias.

**EXPOSITORES** O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento, mão-de-obra qualificada até 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).

De acordo com a diretora comercial da HFN, Carol Baía, são 250 marcas expositoras. "A feira cresceu mais de 30% e está com um mix de produtos bem variado. Tivemos também um crescimento no pré-credenciamento de 40%", afirma.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

## Diferencial

Mais de 15 caravanas de todos os estados do Nordeste estão confirmadas. "A feira é o grande encontro do setor, mas gostamos de dizer que não dura só três dias. A HFN nasceu com um conceito diferenciado ao apostar na plataforma de marketing digital, o que faz com que dure 365 dias pelos canais da internet", comenta Tatiana Menezes, diretora da HFN.

Só em 2019 foram mais de 500 leads de venda antes da feira acontecer. "Além disso, agregamos outros produtos como o RoadShow HFN, evento itinerante que impactou mais de 1,6 mil gestores do setor de hospedagem e alimentação em 15 dias, seis estados, sete cidades e 3.745 km<sup>2</sup> percorridos levando muita transformação digital", completa Tatiana.

Proporcionar conteúdo e experiência é a grande motivação dos organizadores da HFN. "O setor precisa desses momentos em que paramos para nos atualizar, discutir sobre as tendências, conhecer melhores práticas,

novas tecnologias através de muito conteúdo. Participar de um evento como a HFN nos deixa mais preparados para enfrentar os desafios diários como a questão do óleo nas praias em que a iniciativa privada se uniu e com a ajuda da população conseguiu contornar a situação", reflete o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.

De acordo com o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, essa troca de experiências e o conteúdo rico da programação fazem o diferencial da HFN. "Hoje os empresários do setor de alimentação precisam ter a consciência de que é preciso investir em tecnologia. Temos observado que aqueles que não se adaptam ao digital tendem a fechar o negócio. Por isso, queremos que todos conheçam as tendências no delivery, na gastronomia 4.0, na entrega por drones, nas lojas autônomas, no uso da internet das coisas nos equipamentos de cozinha e muito mais", arremata.

**EVENTO** 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Guia do Profissional de Hotelaria -RJ
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	03.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

**GPHR** 8.000 expositores  
www.guiagphr.com.br  
10.000m<sup>2</sup> de área  
11.000 visitantes  
85% do público formado por tomadores de decisão de compra  
160 expositores

**A FEIRA DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR DO NORDESTE**

**06 a 08 Novembro 2019**  
15h às 21h  
RECIFE • PE

**VISITAS OBRIGATÓRIAS**

SAGA Systems Brasil  
rentv  
Thonart  
DESBRAVADOR  
ABH  
CNC  
FBHA

Horus soluções tecnológicas  
BASCO AROMA  
Sex Free

HOTELERIA  
STARTUP HFN 2019  
SALES BUSINESS  
FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE  
COFFEE BUSINESS  
GOURMET EXPERIENCES  
PEDIAL MASSAGE & BODY

www.hfn.com.br  
@feira\_hfn

Entre em contato conosco e saiba mais:  
Carol Bava  
(81) 3049-2549 / 3049-2449  
carol.bava@insighttecnologia.com.br

Realização, organização e promoção:  
INSiGHT  
ABH  
a Brasil



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA



### Bye bye ano velho, feliz ano novo!

Chegamos a mais um final de ano. 2019 foi um ano de muitas mudanças políticas e econômicas que acabaram por refletirem em todos os aspectos da vida nacional. Em particular, nos trades em que atuamos, hotelaria, gastronomia, enologia e turismo, foram todas benéficas. Tivemos, por exemplo, a melhor Equipotel de todos os últimos anos, onde pude perceber, houve uma satisfação geral entre os expositores e a reação dos compradores fazendo bons negócios.

Para 2020, o futuro é incerto, mas, nós do Guia GPHR, otimistas como sempre, estamos preparando algumas mudanças. Estamos migrando para um servidor de disparo de jornais eletrônicos totalmente novo e com mais eficiência, estamos neste momento, praticando uma higienização em nossa base de 62 mil e-mails para retirada dos que não mais existem ou tem algum problema. Estamos estudando modificação também com relação a separação do All 4 Wine do Guia GPHR, fazendo com que ele alce voo solo e tenha um portal totalmente dedicado ao mundo de baco.

Finalizando, participaremos da última feira do ano, a HFN Nordeste, que em seu segundo ano, já vem com força total e muitas novidades. Não percam de 6 a 8 de novembro, das 15h as 21h em Recife-PE.

Não deixem de ver as notícias que postamos em nosso portal e que enviamos por e-mail em forma de jornal eletrônico as segundas e quintas feiras. Cadastrem-se em nosso portal para receber.

**DESEJAMOS A TODOS UM NATAL REPLETO DE ALEGRIA E UM ANO NOVO PRÓSPERO, FELIZ E COM MUITAS NOVIDADES BOAS.**

*Renato Hazan*

#### AGENDA

NOVEMBRO 2019

#### 2º HFN – HOTEL & FOOD NORDESTE 2019

Data: 6 de novembro de 2019 até 8 de novembro de 2019 - Horário: 15:00h às 21:00h

Local: Centro de Convenções de Recife - Olinda – PE

Telefone(s) : (81) 3049-2449

Site: [www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br) - e-mail: [carol.baia@insightconecta.com.br](mailto:carol.baia@insightconecta.com.br)

<https://guiaeletronico.guiagphr.com.br/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Infood-SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste



01  
Nov  
2019

## Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience 2019

By Infood

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 2019**, 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.*



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

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.

 O maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste acontecerá na HFN - Hotel & Food Nordeste em novembro no Recife 		
6 NOV	7 NOV	8 NOV
 16H00 - 16H40 COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. CESAR LIMA (CEO DA HELPS)	 16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUZ SODRE (DÓCIO DA HELPS)	 16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIA, INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE, FORTALECIMENTO, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)
 17H00 - 17H40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE? NATHALIA SIFUENTES	 17H00 - 17H40 GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE ARMANDO AMARÉ (RESTAURATEUR DO ITSU RESTAURANTE)	 17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. CRISTINA SOUZA (SÓCIA-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A GALBINA)
 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? CESAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES	 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE LUZ SODRE E ARMANDO AMARÉ	 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVIM PELLOSO E CRISTINA SOUZA

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

O Gourmet Experience 2019 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 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.

## **Gourmet Experience 2019**

[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://infofood.com.br/gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience-2019/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Revista Fácil-PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	03.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel & Food Nordeste movimentando setor de hospedagem e alimentação de 6 a 8 de novembro

[Fernando Lagreca 08:11 Economia e Mercado., Economia](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA



Os sócios da Insight Feiras & Negócios, Carol Baía, Rodrigo da Fonte e Tatiana Menezes

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Reúne compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem, alimentação, padarias, confeitarias e similares da região. A segunda edição do evento traz 11 eventos de conteúdo e a expectativa da organização é superar os 11 mil visitantes. Entre as novidades deste ano está a **Cozinha Empreendedora**, o **Confeitar**, um workshop de confeitaria realizado por Anna Corinna, e a estreia do segmento de panificação com a **Padaria do Amanhã**.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. Já a Padaria do Amanhã trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos, degustação e oficinas. Ainda no setor de alimentação, o **Gourmet Experience** compreende seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. As palestras têm início sempre às 16h.

Na **Ilha de Bebidas**, 20 fornecedores de cerveja artesanal, café especial, vinho e cachaça participam de rodadas de negócios com hotéis, bares, restaurantes e similares. O **Café com especialista** será uma cafeteria modelo com cafés especiais onde haverá concursos de baristas, TNT (desenho feito com leite no espresso) e workshops. Será apresentada também a ASCAPE – Associação das cafeterias de café especial de Pernambuco – com inscrições abertas para novos associados.

O **Pizza Maker & Down** é um concurso de Pizzaiolos do Nordeste que conta com a participação de profissionais e alunos com síndrome de Down. O projeto tem a coordenação da Chef Eriene Monteiro, considerada uma das melhores Pizzaiolas do Brasil, premiada por cinco anos consecutivos com o prêmio Excelência e Qualidade Brasil.

No segmento de hotelaria, o evento mais aguardado é o **FHAN - Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste**, uma realização da ABIH-PE com curadoria do Hotelier News. O encontro conta ainda com o apoio da FBHA - Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, da Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. Serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício.

O **Investe Turismo** é um programa do SEBRAE e Ministério do Turismo voltado à ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos turísticos com conteúdo gratuito e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

de qualidade para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação na feira HFN.

No **Hotel Cor**, com projeto da arquiteta Luciana Raposo, serão 230 m<sup>2</sup> com soluções de arquitetura e sustentabilidade. O projeto prevê ambientes internos e externos em meios de hospedagem e alimentação fora do lar. Serão expostas tendências, materiais construtivos e de decoração, equipamentos e tecnologias que garantam a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

E para trazer muitas inovações acontece o **Startup HFN** em que startups apresentarão inovações, tecnologias e conteúdo especializado para o setor de alimentação, hospedagem e padarias.

**EXPOSITORES** - O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento, mão-de-obra qualificada até 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).

De acordo com a diretora comercial da HFN, Carol Baía, são 250 marcas expositoras. "A feira cresceu mais de 30% e está com um mix de produtos bem variado. Tivemos também um crescimento no pré-credenciamento de 40%", afirma.

**DIFERENCIAL** - Mais de 15 caravanas de todos os estados do Nordeste estão confirmadas. "A feira é o grande encontro do setor, mas gostamos de dizer que não dura só três dias. A HFN nasceu com um conceito diferenciado ao apostar na plataforma de marketing digital, o que faz com que dure 365 dias pelos canais da internet", comenta Tatiana Menezes, diretora da HFN.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

Só em 2019 foram mais de 500 leads de venda antes da feira acontecer. "Além disso, agregamos outros produtos como o RoadShow HFN, evento itinerante que impactou mais de 1,6 mil gestores do setor de hospedagem e alimentação em 15 dias, seis estados, sete cidades e 3.745 km<sup>2</sup> percorridos levando muita transformação digital", completa Tatiana.

Proporcionar conteúdo e experiência é a grande motivação dos organizadores da HFN. "O setor precisa desses momentos em que paramos para nos atualizar, discutir sobre as tendências, conhecer melhores práticas, novas tecnologias através de muito conteúdo. Participar de um evento como a HFN nos deixa mais preparados para enfrentar os desafios diários como a questão do óleo nas praias em que a iniciativa privada se uniu e com a ajuda da população conseguiu contornar a situação", reflete o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.

De acordo com o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, essa troca de experiências e o conteúdo rico da programação fazem o diferencial da HFN. "Hoje os empresários do setor de alimentação precisam ter a consciência de que é preciso investir em tecnologia. Temos observado que aqueles que não se adaptam ao digital tendem a fechar o negócio. Por isso, queremos que todos conheçam as tendências no delivery, na gastronomia 4.0, na entrega por drones, nas lojas autônomas, no uso da internet das coisas nos equipamentos de cozinha e muito mais", arremata.

**EVENTO** - 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.

Outras informações e credenciamento em [www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br)

<http://www.revistafacil.net/2019/11/hotel-food-nordeste-movimenta-setor-de.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Guia do Profissional de Hotelaria- RJ
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

#### Notícias

01/11/2019 Hotelaria e Restaurantes

HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 – Feira movimenta setor de hospedagem e alimentação de 6 a 8 de novembro

## HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 – Feira movimenta setor de hospedagem e alimentação de 6 a 8 de novembro



Foto: os sócios da Insight Feiras & Negócios, Carol Baía, Rodrigo da Fonte e Tatiana Menezes.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Reúne compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem, alimentação, padarias, confeitarias e similares da região. A segunda edição do evento traz 11 eventos de conteúdo e a expectativa da organização é superar os 11 mil visitantes. Entre as novidades deste ano está a **Cozinha Empreendedora**, o **Confeitar**, um workshop de confeitaria realizado por Anna Corinna, e a estreia do segmento de panificação com a **Padaria do Amanhã**.

A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. Já a Padaria do Amanhã trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos, degustação e oficinas. Ainda no setor de alimentação, o **Gourmet Experience** compreende seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. As palestras têm início sempre às 16h.

Na **Ilha de Bebidas**, 20 fornecedores de cerveja artesanal, café especial, vinho e cachaça participam de rodadas de negócios com hotéis, bares, restaurantes e similares. O **Café com especialista** será uma cafeteria modelo com cafés especiais onde haverá concursos de baristas, TNT (desenho feito com leite no espresso) e workshops. Será apresentada também a ASCAPE – Associação das cafeterias de café especial de Pernambuco – com inscrições abertas para novos associados.

O **Pizza Maker & Down** é um concurso de Pizzaiolos do Nordeste que conta com a participação de profissionais e alunos com síndrome de Down. O projeto tem a coordenação da Chef Erilene Monteiro, considerada uma das melhores Pizzaiolas do

Brasil, premiada por cinco anos consecutivos com o prêmio Excelência e Qualidade Brasil.

No segmento de hotelaria, o evento mais aguardado é o **FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste**, uma realização da ABIH-PE com curadoria do Hotelier News. O encontro conta ainda com o apoio da FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, da Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. Serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício.

O **Investe Turismo** é um programa do SEBRAE e Ministério do Turismo voltado à ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos turísticos com conteúdo gratuito e de qualidade para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação na feira HFN.

No **Hotel Cor**, com projeto da arquiteta Luciana Raposo, serão 230 m<sup>2</sup> com soluções de arquitetura e sustentabilidade. O projeto prevê ambientes internos e externos em meios de hospedagem e alimentação fora do lar. Serão expostas tendências, materiais construtivos e de decoração, equipamentos e tecnologias que garantam a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

E para trazer muitas inovações acontece o **Startup HFN** em que startups apresentarão inovações, tecnologias e conteúdo especializado para o setor de alimentação, hospedagem e padarias.

**EXPOSITORES** – O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

banho, traslado, entretenimento, mão-de-obra qualificada até 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).

De acordo com a diretora comercial da HFN, Carol Baía, são 250 marcas expositoras. “A feira cresceu mais de 30% e está com um mix de produtos bem variado. Tivemos também um crescimento no pré-credenciamento de 40%”, afirma.

**DIFERENCIAL** – Mais de 15 caravanas de todos os estados do Nordeste estão confirmadas. “A feira é o grande encontro do setor, mas gostamos de dizer que não dura só três dias. A HFN nasceu com um conceito diferenciado ao apostar na plataforma de marketing digital, o que faz com que dure 365 dias pelos canais da internet”, comenta Tatiana Menezes, diretora da HFN.

Só em 2019 foram mais de 500 leads de venda antes da feira acontecer. “Além disso, agregamos outros produtos como o RoadShow HFN, evento itinerante que impactou mais de 1,6 mil gestores do setor de hospedagem e alimentação em 15 dias, seis estados, sete cidades e 3.745 km<sup>2</sup> percorridos levando muita transformação digital”, completa Tatiana.

Proporcionar conteúdo e experiência é a grande motivação dos organizadores da HFN. “O setor precisa desses momentos em que paramos para nos atualizar, discutir sobre as tendências, conhecer melhores práticas, novas tecnologias através de muito conteúdo. Participar de um evento como a HFN nos deixa mais preparados para enfrentar os desafios diários como a questão do óleo nas praias em que a iniciativa privada se uniu e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

com a ajuda da população conseguiu contornar a situação”, reflete o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.

De acordo com o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, essa troca de experiências e o conteúdo rico da programação fazem o diferencial da HFN. “Hoje os empresários do setor de alimentação precisam ter a consciência de que é preciso investir em tecnologia. Temos observado que aqueles que não se adaptam ao digital tendem a fechar o negócio. Por isso, queremos que todos conheçam as tendências no delivery, na gastronomia 4.0, na entrega por drones, nas lojas autonômas, no uso da internet das coisas nos equipamentos de cozinha e muito mais”, arremata.

**EVENTO** – 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.

**SERVICO:**

Data: dia 6 a 8 de novembro de 2019

Das 15h as 21h

Local: Centro de Convenções de Pernambuco – Recife – PE

Informações e credenciamento: [www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br)

*Divulgação: Rachel Motta*

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-hotel-food-nordeste-2019-feira-movimenta-setor-de-hospedagem-e-alimentacao-de-6-a-8-de-novembro/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Revista Hotelaria -SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

01/11/2019 HFN - Hotel & Food Nordeste movimentou setor de hospedagem e alimentação de 6 a 8 de novembro

## HFN - Hotel & Food Nordeste movimentou setor de hospedagem e alimentação de 6 a 8 de novembro

**Por:** Solar da Comunicação - 01/11/2019

*HFN – Hotel & Food Nordeste movimentou setor de hospedagem e alimentação de 6 a 8 de novembro*



Foto: os sócios da Insight Feiras & Negócios, Carol Baía, Rodrigo da Fonte e Tatiana Menezes.

A **HFN – Hotel & Food Nordeste** acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Reúne compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem, alimentação, padarias, confeitarias e similares da região. A segunda edição do evento traz 11 eventos de conteúdo e a expectativa da organização é superar os 11 mil visitantes. Entre as novidades deste ano está a **Cozinha Empreendedora**, o **Confeitar**, um workshop de confeitaria realizado por Anna Corinna, e a estreia do segmento de panificação com a **Padaria do Amanhã**.

A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. Já a Padaria do Amanhã trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos, degustação e oficinas. Ainda no setor de alimentação, o **Gourmet Experience** compreende seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. As palestras têm início sempre às 16h.

Na **Ilha de Bebidas**, 20 fornecedores de cerveja artesanal, café especial, vinho e cachaça participam de rodadas de negócios com hotéis, bares, restaurantes e similares. O **Café com especialista** será uma cafeteria modelo com cafés especiais onde haverá concursos de baristas, TNT (desenho feito com leite no espresso) e workshops. Será apresentada também a ASCAPE – Associação das cafeterias de café especial de Pernambuco – com inscrições abertas para novos associados.

O **Pizza Maker & Down** é um concurso de Pizzaiolos do Nordeste que conta com a participação de profissionais e alunos com síndrome de Down. O projeto tem a coordenação da Chef Erilene Monteiro, considerada uma das melhores Pizzaiolas do Brasil, premiada por cinco anos consecutivos com o prêmio Excelência e Qualidade Brasil.

No segmento de hotelaria, o evento mais aguardado é o **FHAN - Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste**, uma realização da ABIH-PE com curadoria do Hotelier News. O encontro conta ainda com o apoio da FBHA - Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, da Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. Serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício.

O **Investe Turismo** é um programa do SEBRAE e Ministério do Turismo voltado à ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos turísticos com conteúdo gratuito e de qualidade para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação na feira HFN.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

No **Hotel Cor**, com projeto da arquiteta Luciana Raposo, serão 230 m<sup>2</sup> com soluções de arquitetura e sustentabilidade. O projeto prevê ambientes internos e externos em meios de hospedagem e alimentação fora do lar. Serão expostas tendências, materiais construtivos e de decoração, equipamentos e tecnologias que garantam a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

E para trazer muitas inovações acontece o **Startup HFN** em que startups apresentarão inovações, tecnologias e conteúdo especializado para o setor de alimentação, hospedagem e padarias.

**EXPOSITORES** - O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento, mão-de-obra qualificada até 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).

De acordo com a diretora comercial da HFN, Carol Baía, são 250 marcas expositoras. "A feira cresceu mais de 30% e está com um mix de produtos bem variado. Tivemos também um crescimento no pré-credenciamento de 40%", afirma.

**DIFERENCIAL** - "A feira é o grande encontro do setor, mas gostamos de dizer que não dura só três dias. A HFN nasceu com um conceito diferenciado ao apostar na plataforma de marketing digital, o que faz com que dure 365 dias pelos canais da internet", comenta Tatiana Menezes, diretora da HFN.

Só em 2019 foram mais de 500 leads de venda antes da feira acontecer. "Além disso, agregamos outros produtos como o RoadShow HFN, evento itinerante que impactou mais de 1,6 mil gestores do setor de hospedagem e alimentação em 15 dias, seis estados, sete cidades e 3.745 km<sup>2</sup> percorridos levando muita transformação digital", completa Tatiana.

Proporcionar conteúdo e experiência é a grande motivação dos organizadores da HFN. "O setor precisa desses momentos em que paramos para nos atualizar, discutir sobre as tendências, conhecer melhores práticas, novas tecnologias através de muito conteúdo. Participar de um evento como a HFN nos deixa mais preparados para enfrentar os desafios diários como a questão do óleo nas praias em que a iniciativa privada se uniu e com a ajuda da população conseguiu contornar a situação", reflete o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.

De acordo com o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, essa troca de experiências e o conteúdo rico da programação fazem o diferencial da HFN. "Hoje os empresários do setor de alimentação precisam ter a consciência de que é preciso



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

investir em tecnologia. Temos observado que aqueles que não se adaptam ao digital tendem a fechar o negócio. Por isso, queremos que todos conheçam as tendências no delivery, na gastronomia 4.0, na entrega por drones, nas lojas autônomas, no uso da internet das coisas nos equipamentos de cozinha e muito mais", arremata.

**EVENTO** - 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.

Outras informações e credenciamento em [www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br)

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN-Hotel-e-Food-Nordeste-movimenta-setor-de-hospedagem-e-alimentacao-de-6-a-8-de-novembro/6650>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Terra Magazine -PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste



**Destaque** **Eventos**

## A HFN – Hotel & Food Nordeste apresenta novidades no setor do café

01/11/2019 Maria do Carmo 0 comentários café, evento, feira, HFN, Hotel & Food Nordeste

De 6 a 8 de novembro, acontece a 2ª edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco. Entre as principais atrações do evento está a apresentação da cafeteria modelo “Café com especialista”. O espaço contará com área



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

voltada para cafés especiais, realização de workshops, concurso de baristas, oficinas gratuitas e TNT (desenho feito com leite no café espresso). Além disso, a Associação das Cafeterias de Café Especial de Pernambuco (ASCAPE) abre inscrições para novos associados.

Roberta Araújo, da cafeteria Na venda, e Gabriel Althoff, da cafeteria Café do Brejo, presidente e vice da ASCAPE, respectivamente, falam sobre a importância da troca de experiências entre profissionais e quais são as expectativas para o evento: “é uma boa oportunidade para proporcionar experiências sensoriais que só o especialista oferece e também para conceituar o que é um bom café. As expectativas estão centradas na divulgação da ASCAPE, do Café especial e, principalmente, na integração do público com os novos conceitos de café e cafeteria”.

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Pizza Maker & Down”, o workshop “Confeitar”, o “Gourmet Experience” e muito mais.

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. Os interessados devem realizar inscrições através do site: [www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br).

Programação

06/11

15h30 – 16h50

Conversa com o empreendedor (Isabele Almeida – Cafeteria a Vida é Bela!)

17h30 – 18h50

A experiência de consumo cliente de cafeterias: acolhimento e formação de laços sociais (Geraldina Siqueira)

19h30 – 20h50

O novo sabor do café: especiais vs tradicionais (Gabriel Althoff)

07/11

15h30 – 16h50

Do plantio à xícara (Marcelo Carrilho)

17h30 – 18h50

Conversa com o empreendedor (Daniel e Ricardo – Frida Café)

19h30 – 20h50

Concurso de latte art (TNT)

08/11

15h30 – 16h50

Quero abrir uma cafeteria e não sei por onde começar: primeiros passos para não se perder (Lidiane Santos)

17h30 – 18h50

Conversa com o empreendedor (Rodrigo Gonçalves e Danielle Leal (ZOCO))

<http://www.terramagazine.com.br/a-hfn-hotel-food-nordeste-apesenta-novidades-no-setor-do-cafe/>

<b>VEÍCULO:</b>	Site Robson Sampaio-PE
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

## Nordeste movimentará setor de hospedagem e alimentação de 6 a 8 de novembro

[1 de novembro de 2019 Robson Sampaio Destaque](#)

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Reúne compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem, alimentação, padarias, confeitarias e similares da região. A segunda edição do evento traz 11 eventos de conteúdo e a



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

expectativa da organização é superar os 11 mil visitantes. Entre as novidades deste ano está a **Cozinha Empreendedora**, o **Confeitar**, um workshop de confeitaria realizado por Anna Corinna, e a estreia do segmento de panificação com a **Padaria do Amanhã**.

A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. Já a Padaria do Amanhã trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos, degustação e oficinas. Ainda no setor de alimentação, o **Gourmet Experience** compreende seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. As palestras têm início sempre às 16h.

Na **Ilha de Bebidas**, 20 fornecedores de cerveja artesanal, café especial, vinho e cachaça participam de rodadas de negócios com hotéis, bares, restaurantes e similares. O **Café com especialista** será uma cafeteria modelo com cafés especiais onde haverá concursos de baristas, TNT (desenho feito com leite no espresso) e workshops. Será apresentada também a ASCAPE – Associação das cafeterias de café especial de Pernambuco – com inscrições abertas para novos associados.

O **Pizza Maker & Down** é um concurso de Pizzaiolos do Nordeste que conta com a participação de profissionais e alunos com síndrome de Down. O projeto tem a coordenação da Chef Erilene Monteiro, considerada uma das melhores Pizzaiolas do Brasil, premiada por cinco anos consecutivos com o prêmio Excelência e Qualidade Brasil.

No segmento de hotelaria, o evento mais aguardado é o **FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste**, uma realização da ABIH-PE com curadoria do Hotelier News. O encontro conta ainda com o apoio da FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, da Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. Serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício.

O **Investe Turismo** é um programa do SEBRAE e Ministério do Turismo voltado à ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos turísticos com conteúdo gratuito e de qualidade para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação na feira HFN.

No **Hotel Cor**, com projeto da arquiteta Luciana Raposo, serão 230 m<sup>2</sup> com soluções de arquitetura e sustentabilidade. O projeto prevê ambientes internos e externos em meios de hospedagem e alimentação fora do lar. Serão expostas tendências, materiais construtivos e de decoração, equipamentos e tecnologias que garantam a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

E para trazer muitas inovações acontece o **Startup HFN** em que startups apresentarão inovações, tecnologias e conteúdo especializado para o setor de alimentação, hospedagem e padarias.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

**EXPOSITORES** – O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento, mão-de-obra qualificada até 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).

De acordo com a diretora comercial da HFN, Carol Baía, são 250 marcas expositoras. “A feira cresceu mais de 30% e está com um mix de produtos bem variado. Tivemos também um crescimento no pré-credenciamento de 40%”, afirma.

**DIFERENCIAL** – Mais de 15 caravanas de todos os estados do Nordeste estão confirmadas. “A feira é o grande encontro do setor, mas gostamos de dizer que não dura só três dias. A HFN nasceu com um conceito diferenciado ao apostar na plataforma de marketing digital, o que faz com que dure 365 dias pelos canais da internet”, comenta Tatiana Menezes, diretora da HFN.

Só em 2019 foram mais de 500 leads de venda antes da feira acontecer. “Além disso, agregamos outros produtos como o RoadShow HFN, evento itinerante que impactou mais de 1,6 mil gestores do setor de hospedagem e alimentação em 15 dias, seis estados, sete cidades e 3.745 km<sup>2</sup> percorridos levando muita transformação digital”, completa Tatiana.

Proporcionar conteúdo e experiência é a grande motivação dos organizadores da HFN. “O setor precisa desses momentos em que paramos para nos atualizar, discutir sobre as tendências, conhecer melhores práticas, novas tecnologias através de muito conteúdo. Participar de um evento como a HFN nos deixa mais preparados para enfrentar os desafios diários como a questão do óleo nas praias em que a iniciativa privada se uniu e com a ajuda da população conseguiu contornar a situação”, reflete o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.

De acordo com o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, essa troca de experiências e o conteúdo rico da programação fazem o diferencial da HFN. “Hoje os empresários do setor de alimentação precisam ter a consciência de que é preciso investir em tecnologia. Temos observado que aqueles que não se adaptam ao digital tendem a fechar o negócio. Por isso, queremos que todos conheçam as tendências no delivery, na gastronomia 4.0, na entrega por drones, nas lojas autônomas, no uso da internet das coisas nos equipamentos de cozinha e muito mais”, arremata.

**EVENTO** – 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.

Outras informações e credenciamento em [www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br)

Na foto, os sócios, Carol Baía, Rodrigo da Fonte e Tatiana Menezes

**Assessoria de Imprensa:** Rachel Motta

<https://www.robsonsampaio.com.br/nordeste-movimenta-setor-de-hospedagem-e-alimentacao-de-6-a-8-de-novembro/>

<b>VEÍCULO:</b>	Site Diário do Turismo-SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



#### Hotel & Food Nordeste movimentou setor de hospedagem e alimentação

on: 01, novembro de 2019 In: Eventos, Foto Destaque  
No Comments

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. O evento reúne compradores e fornecedores de serviços, tecnologia... [Read more >](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA



Entre as novidades deste ano está a Cozinha Empreendedora, o Confeitar, um workshop de confeitaria realizado por Anna Corinna, e a estreia do segmento de panificação com a Padaria do Amanhã. (créditos: divulgação)

## Hotel & Food Nordeste movimentará setor de hospedagem e alimentação

on: 01, novembro de 2019In: [Eventos](#), [Foto Destaque](#)No Comments

[Imprimir Email](#)

Envie para um amigo:

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de [Pernambuco](#). O evento reúne compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem, alimentação, padarias, confeitarias e similares da região. A segunda edição do evento traz 11 eventos de conteúdo e a expectativa da organização é superar os 11 mil visitantes. Entre as novidades deste ano está a **Cozinha Empreendedora**, o **Confeitar**, um workshop de confeitaria realizado por Anna Corinna, e a estreia do segmento de panificação com a **Padaria do Amanhã**.

### EDIÇÃO DO DIÁRIO

A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. Já a Padaria do Amanhã trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos, degustação e oficinas. Ainda no setor de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

alimentação, o **Gourmet Experience** compreende seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. As palestras têm início sempre às 16h.

Na **Ilha de Bebidas**, 20 fornecedores de cerveja artesanal, café especial, vinho e cachaça participam de rodadas de negócios com hotéis, bares, restaurantes e similares. O **Café com especialista** será uma cafeteria modelo com cafés especiais onde haverá concursos de baristas, TNT (desenho feito com leite no espresso) e workshops. Será apresentada também a ASCAPE – Associação das cafeterias de café especial de Pernambuco – com inscrições abertas para novos associados.

O **Pizza Maker & Down** é um concurso de Pizzaiolos do Nordeste que conta com a participação de profissionais e alunos com síndrome de Down. O projeto tem a coordenação da Chef Erilene Monteiro, considerada uma das melhores Pizzaiolas do Brasil, premiada por cinco anos consecutivos com o prêmio Excelência e Qualidade Brasil.

No segmento de hotelaria, o evento mais aguardado é o **FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste**, uma realização da ABIH-PE com curadoria do Hotelier News. O encontro conta ainda com o apoio da FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, da Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. Serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício.

O **Investe Turismo** é um programa do SEBRAE e Ministério do Turismo voltado à ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos turísticos com conteúdo gratuito e de qualidade para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação na feira HFN.

No **Hotel Cor**, com projeto da arquiteta Luciana Raposo, serão 230 m<sup>2</sup> com soluções de arquitetura e sustentabilidade. O projeto prevê ambientes internos e externos em meios de hospedagem e alimentação fora do lar. Serão expostas tendências, materiais construtivos e de decoração, equipamentos e tecnologias que garantam a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

E para trazer muitas inovações acontece o **Startup HFN** em que startups apresentarão inovações, tecnologias e conteúdo especializado para o setor de alimentação, hospedagem e padarias.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

**EXPOSITORES** – O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento, mão-de-obra qualificada até 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).

De acordo com a diretora comercial da HFN, Carol Baía, são 250 marcas expositoras. “A feira cresceu mais de 30% e está com um mix de produtos bem variado. Tivemos também um crescimento no pré-credenciamento de 40%”, afirma.

**DIFERENCIAL** – Mais de 15 caravanas de todos os estados do Nordeste estão confirmadas. “A feira é o grande encontro do setor, mas gostamos de dizer que não dura só três dias. A HFN nasceu com um conceito diferenciado ao apostar na plataforma de marketing digital, o que faz com que dure 365 dias pelos canais da internet”, comenta Tatiana Menezes, diretora da HFN.

Só em 2019 foram mais de 500 leads de venda antes da feira acontecer. “Além disso, agregamos outros produtos como o RoadShow HFN, evento itinerante que impactou mais de 1,6 mil gestores do setor de hospedagem e alimentação em 15 dias, seis estados, sete cidades e 3.745 km<sup>2</sup> percorridos levando muita transformação digital”, completa Tatiana.

Proporcionar conteúdo e experiência é a grande motivação dos organizadores da HFN. “O setor precisa desses momentos em que paramos para nos atualizar, discutir sobre as tendências, conhecer melhores práticas, novas tecnologias através de muito conteúdo. Participar de um evento como a HFN nos deixa mais preparados para enfrentar os desafios diários como a questão do óleo nas praias em que a iniciativa privada se uniu e com a ajuda da população conseguiu contornar a situação”, reflete o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.

De acordo com o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, essa troca de experiências e o conteúdo rico da programação fazem o diferencial da HFN. “Hoje os empresários do setor de alimentação precisam ter a consciência de que é preciso investir em tecnologia. Temos observado que aqueles que não se adaptam ao digital tendem a fechar o negócio. Por isso, queremos que todos conheçam as tendências no delivery, na gastronomia 4.0, na entrega por drones, nas lojas autônomas, no uso da internet das coisas nos equipamentos de cozinha e muito mais”, arremata.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

**EVENTO** – 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.

Outras informações e credenciamento em [www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br)

<https://diariodoturismo.com.br/hotel-food-nordeste-movimenta-setor-de-hospedagem-e-alimentacao/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Revista Use-SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



#### ACONTECE

### FEIRA HOTEL & FOOD NORDESTE MOVIMENTA SETOR DE HOSPEDAGEM & ALIMENTAÇÃO DE 6 A 8 DE NOVEMBRO

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de...

REVISTA USE. | 1 DE NOVEMBRO DE 2019

**Feira Hotel & Food Nordeste movimentou setor de  
hospedagem & alimentação de 6 a 8 de novembro**



A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Reúne compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem, alimentação, padarias, confeitarias e similares da região. A segunda edição do evento traz 11 eventos de conteúdo e a expectativa da organização é superar os 11 mil visitantes. Entre as novidades deste ano está a **Cozinha Empreendedora**, o **Confeitar**, um workshop de confeitaria realizado por Anna Corinna, e a estreia do segmento de panificação com a **Padaria do Amanhã**. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. Já a Padaria do Amanhã trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos, degustação e oficinas. Ainda no setor de alimentação, o **Gourmet Experience** compreende seis painéis sobre

questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. As palestras têm início sempre às 16h.

Na **Ilha de Bebidas**, 20 fornecedores de cerveja artesanal, café especial, vinho e cachaça participam de rodadas de negócios com hotéis, bares, restaurantes e similares.

O **Café com especialista** será uma cafeteria modelo com cafés especiais onde haverá concursos de baristas, TNT (desenho feito com leite no espresso) e workshops. Será apresentada também a ASCAPE – Associação das cafeterias de café especial de Pernambuco – com inscrições abertas para novos associados.

O **Pizza Maker & Down** é um concurso de Pizzaiolos do Nordeste que conta com a participação de profissionais e alunos com síndrome de Down. O projeto tem a coordenação da Chef Erilene Monteiro, considerada uma das melhores Pizzaiolas do Brasil, premiada por cinco anos consecutivos com o prêmio Excelência e Qualidade Brasil.

No segmento de hotelaria, o evento mais aguardado é o **FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste**, uma realização da ABIH-PE com curadoria do Hotelier News. O encontro conta ainda com o apoio da FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, da Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco.

Serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício.

O **Investe Turismo** é um programa do SEBRAE e Ministério do Turismo voltado à ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos turísticos com conteúdo gratuito e de qualidade para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação na feira HFN.

No **Hotel Cor**, com projeto da arquiteta Luciana Raposo, serão 230 m<sup>2</sup> com soluções de arquitetura e sustentabilidade. O projeto prevê ambientes internos e externos em meios de hospedagem e alimentação fora do lar. Serão expostas tendências, materiais construtivos e de decoração, equipamentos e tecnologias que garantam a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

E para trazer muitas inovações acontece o **Startup HFN** em que startups apresentarão inovações, tecnologias e conteúdo especializado para o setor de alimentação, hospedagem e padarias.

**EXPOSITORES** – O evento é o encontro de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento, mão-de-obra qualificada até 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).

De acordo com a diretora comercial da HFN, Carol Baía, são 250 marcas expositoras.

“A feira cresceu mais de 30% e está com um mix de produtos bem variado. Tivemos também um crescimento no pré-credenciamento de 40%”, afirma.

**DIFERENCIAL** – Mais de 15 caravanas de todos os estados do Nordeste estão confirmadas. “A feira é o grande encontro do setor, mas gostamos de dizer que não dura só três dias. A HFN nasceu com um conceito diferenciado ao apostar na plataforma de marketing digital, o que faz com que dure 365 dias pelos canais da internet”, comenta Tatiana Menezes, diretora da HFN.

Só em 2019 foram mais de 500 leads de venda antes da feira acontecer. “Além disso, agregamos outros produtos como o RoadShow HFN, evento itinerante que impactou mais de 1,6 mil gestores do setor de hospedagem e alimentação em 15 dias, seis estados, sete cidades e 3.745 km<sup>2</sup> percorridos levando muita transformação digital”, completa Tatiana.

Proporcionar conteúdo e experiência é a grande motivação dos organizadores da HFN.

“O setor precisa desses momentos em que paramos para nos atualizar, discutir sobre as

tendências, conhecer melhores práticas, novas tecnologias através de muito conteúdo.

Participar de um evento como a HFN nos deixa mais preparados para enfrentar os desafios diários como a questão do óleo nas praias em que a iniciativa privada se uniu e com a ajuda da população conseguiu contornar a situação”, reflete o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.

De acordo com o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, essa troca de experiências e o conteúdo rico da programação fazem o diferencial da HFN. “Hoje os empresários do setor de alimentação precisam ter a consciência de que é preciso investir em tecnologia. Temos observado que aqueles que não se adaptam ao digital tendem a fechar o negócio. Por isso, queremos que todos conheçam as tendências no delivery, na gastronomia 4.0, na entrega por drones, nas lojas autonômas, no uso da internet das coisas nos equipamentos de cozinha e muito mais”, arremata.

**EVENTO** – 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

Outras informações e credenciamento em [www.hfne.com.br](http://www.hfne.com.br)

Por Rachel Motta

Imagem: Divulgação

<http://www.revistause.com.br/feira-hotel-food-nordeste-movimenta-setor-de-hospedagem-alimentacao-de-6-a-8-de-novembro/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Hotelier News-SP
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



## HFN começa na próxima semana em Olinda (PE)

Redação 01/11/2019



Os diretores Carol Baía, Rodrigo da Fonte e Tatiana Menezes

Pela segunda vez, a HFN (Hotel & Food Nordeste) reunirá profissionais do trade hoteleiro e gastronômico no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda. A feira começará no dia 6 de novembro com término no dia 8, com uma programação que contará com 11 eventos de conteúdos relevantes aos setores, além de marcas de fornecedores expondo seus produtos e serviços.

O evento, realizado pela Insight Feiras & Negócios, com apoio da Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco), tem patrocínio da prefeitura de Recife e da CNC, além do Hotelier News como media partner.

A expectativa de público para esta edição se equipara aos visitantes do ano passado, de cerca de 11 mil pessoas. De acordo com Carol Baía, diretora comercial da feira, serão 250 empresas expondo durante os três dias. “A feira cresceu mais de 30% e está com um mix de produtos bem variado. Tivemos também um crescimento no pré-credenciamento de 40%”, afirma. Serão marcas de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, traslado, cama, mesa e banho, entretenimento e mão de obra. Buyers como hotéis, restaurantes,

padarias, , catering e agentes que oferecem alimentação fora do lar também terão seus espaços.

Mais de 15 caravanas de todos os estados nordestinos estão confirmadas. “A feira é o grande encontro do setor, mas gostamos de dizer que não dura só três dias. A HFN nasceu com um conceito diferenciado ao apostar na plataforma de marketing digital, o que faz com que dure 365 dias pelos canais da internet”, comenta Tatiana Menezes, diretora da HFN.

Só em 2019 foram mais de 500 leads de venda antes da feira acontecer. “Além disso, agregamos outros produtos como o roadshow HFN, evento itinerante que impactou mais de 1,6 mil gestores do setor de hospedagem e alimentação em 15 dias, seis estados, sete cidades e 3.745 km<sup>2</sup> percorridos levando muita transformação digital”, completa Tatiana.

#### *HFN: conteúdos*

Este ano, a programação de conteúdos e experiências está com algumas novidades.

Entre elas, a Cozinha Empreendedora, o Confeitar e a estreia do segmento de

panificação com a Padaria do Amanhã. Ainda no setor de alimentação, a feira contará com seis painéis no espaço Gourmet Experience.

Na Ilha das Bebidas, 20 fornecedores de cerveja artesanal, café especial, vinho e cachaça participarão de rodadas de negócios com hotéis, bares e restaurantes. Já o Café com especialista realizará concursos de barista, TNT (desenho feito com leite no espresso) e workshops. Para encerrar no setor de alimentação, o Pizza Maker & Down promoverá o concurso de Pizzaiolos do Nordeste, com a participação de profissionais com síndrome de Down.

No segmento hoteleiro, o evento mais aguardado é o FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste), promovido pela ABIH-PE e com curadoria do Hotelier News. O Investe Turismo, programa do Sebrae e MTur (Ministério do Turismo) é voltado à comercialização e competitividade das empresas e produtos turísticos com conteúdo gratuito para os visitantes do setor.

Já a Hotel Cor oferecerá soluções de arquitetura e sustentabilidade. O espaço de 230 metros quadrados prevê ambientes internos e externos em meios de hospedagem e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

alimentação fora do lar com tendências, materiais de decoração, tecnologia e acessibilidade para ambos os segmentos.

No âmbito de inovação, a Startup HFN reunirá startups que apresentarão tecnologias e conteúdos especializados para os mercados de alimentação e hospedagem.

*(\*) Crédito da foto: Divulgação/HFN*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-comeca-na-proxima-semana-em-olinda-pe-84995>

<b>VEÍCULO:</b>	Site Diario de Pernambuco
<b>EDITORIA:</b>	Economia
<b>DATA:</b>	31.10.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

**Destaque na página de Economia**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA



Feira traz expositores e conteúdos voltados para os setores de hospedagem e alimentação

31/10/2019 às 18h47

Feira traz expositores e conteúdos voltados para os setores de hospedagem e alimentação

Por: [Luciana Morosini](#)

Publicado em: **31/10/2019 18:47** | Atualizado em: **31/10/2019 19:00**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA



Primeira edição em 2018 contou com a presença de 11 mil visitantes e expectativa é que o público cresça neste ano. (Foto: Lumus/Divulgação)

Pelo segundo ano, o Centro de Convenções sedia a feira Hotel & Food Nordeste (HFN), que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro e vai reunir compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos voltados aos setores de hospedagem e alimentação. Com investimento de R\$ 3 milhões e expectativa de gerar impacto entre R\$ 10 milhões e R\$ 12 milhões no setor, o evento cresceu de 160 marcas em 2018 para 200 neste ano e ainda promete superar o público da primeira edição, que chegou a 11 mil visitantes.

A feira já está com espaço de expositores 100% vendido e já existe, inclusive, reservas para a edição do próximo ano. "O evento serve para quem tem um empreendimento nos dois setores ou pretende montar fazer contato direto com fabricantes locais e também de fora, já que a feira liga o Nordeste com o Sul e Sudeste. Entre os expositores, 80% são dessas duas regiões e eles trazem máquinas, equipamentos e acessórios com preços especiais", explica Rodrigo da Fonte, diretor da Insight Feiras & Negócios, empresa realizadora do evento.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

Além dos negócios, a Hotel & Food Nordeste vai contar com 11 eventos de conteúdo, contra oito realizados em 2018. "Nós fazemos uma feira diferente. A parte dos expositores é muito importante porque traz as tendências do mercado, mas também trazemos eventos paralelos com conteúdos, além da presença de 15 startups que vão apresentar soluções para os setores de hospedagem e alimentação", detalha Tatiana Menezes, diretora da HFN.

Entre as atividades paralelas que entraram no calendário neste ano estão o Cozinha Empreendedora, Café com Especialista, Ilha de Bebidas - que ampliou de café e cerveja para também vinho e cachaça -, Padaria do Amanhã e Confeitar. Ainda haverá o Gourmet Experience, Fórum de Hospedagem e Alimentação, PizzaMaker & Down, Hotel Cor, Investe Turismo e o Startup HFN. Toda a programação contará com palestras e painéis.

### Sebrae

O espaço Investe Turismo é uma parceria do Sebrae com o Ministério do Turismo e vai contar com 12 palestras sobre inovação e eficiência dos micro e pequenos negócios, uso da tecnologia e das redes sociais nas empresas, gastronomia e questões pertinentes à vigilância sanitária. No espaço também haverá encontros de negócios entre pequenos negócios, participantes e visitantes, e grandes e médias empresas dos segmentos de hotelaria e alimentos e bebidas.

<https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/economia/2019/10/feira-traz-expositores-e-conteudos-voltados-para-os-setores-de-hospeda.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Olinda Hoje
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	03.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

## Olinda sedia esta semana evento de hoteleiros e gastronomia

 Postado por: Acioli Alexandre  Em:

Começa na próxima quarta-feira (06), no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, o Hotel & Food Nordeste (HFN). Vai reunir profissionais do trade hoteleiro e gastronômico até a sexta-feira (08). A feira contará com 11 eventos de conteúdos relevantes para o setor.

A expectativa de público para esta edição é de 11 mil pessoas, a mesma do evento realizado em 2018, também em Olinda. A feira contará com 250 empresas expondo durante os três dias. São marcas de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, traslado, cama, mesa e banho, entretenimento e mão de obra.

Também estão confirmadas mais de 15 caravanas dos nove Estados do Nordeste. “A feira é o grande encontro do setor, mas não dura só três dias. Nasceu com um conceito diferenciado ao apostar na plataforma de marketing digital, o que faz com que dure 365 dias pelos canais da internet”, afirma a diretora da HFN, Tatiana Menezes.

Este ano, a programação de conteúdos está com algumas novidades. Entre elas, a Cozinha Empreendedora, o Confeitar e a estreia do segmento de panificação, com a Padaria do Amanhã. Ainda no setor de alimentação, a feira contará com seis painéis no espaço Gourmet Experience.

Na Ilha das Bebidas, 20 fornecedores de cerveja artesanal, café especial, vinho e cachaça participarão de rodadas de negócios com hotéis, bares e restaurantes. Já o Café com especialista realizará concursos de barista, TNT (desenho feito com leite no expresso) e workshops. Para encerrar no setor de alimentação, o Pizza Maker & Down promoverá o concurso de Pizzaiolos do Nordeste, com a participação de profissionais com síndrome de Down.

Fonte: [Hotelier News](#)

<https://www.olindahoje.com.br/2019/11/olinda-sedia-esta-semana-evento-de-hoteleiros-e-gastronomia/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO  
RACHEL MOTTA

<b>VEÍCULO:</b>	Site Grano-RS
<b>EDITORIA:</b>	Notícias
<b>DATA:</b>	01.11.2019
<b>ASSUNTO:</b>	HFN – Hotel & Food Nordeste

## Blog » Novidades Feira Hotel e Food Nordeste

01/11/2019



A **HFN** (Hotel & Food Nordeste) é a única feira da Região que conecta fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem e de alimentação fora do lar.

O que faz a HFN diferente das demais feiras do setor é que ela é realizada por quem entende as necessidades do setor no Nordeste, a ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco), a ABRASEL-PE (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Pernambuco) e a INSIGHT Feiras & Negócios, que planejaram o evento para atender as demandas do mercado regional e potencializar o retorno sobre o investimento para expositores e compradores do evento.

A Grano estará presente neste evento. Visite-nos no estande

009 e 011 na Rua F.

<http://grano.ind.br/blog/2019/11/01/feira-hotel-e-food-nordeste/>