



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal A União - PB
EDITORIA:	Coluna Rosa Aguiar
DATA:	04.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN

As novas tendências para o mercado das padarias serão mostradas no evento "Padaria do Amanhã" dentro da segunda edição do HFN - Hotel & Food Nordeste, que vai acontecer de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. O espaço, da arquiteta Dani Figueróa, trará novidades com foco no sabor, uso de fermentação natural e grãos ancestrais, como chia, linhoça e aveia, tudo com excelente apresentação de produtos e degustação em parceria com o Padeirão e apoio do Sebrae-PE. O conteúdo será ministrado por Johannes Roos, gerente técnico da Puratos e embaixador do pão, no Brasil.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News - SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

Hotel & Food Nordeste reunirá panificadores nordestinos com palestras e tendências do setor em: aeb

Hotel & Food Nordeste reunirá panificadores nordestinos com palestras e tendências do setor

Padaria do Amanhã trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos e degustação



Uma das grandes novidades da segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, é a estreia do segmento de padarias e similares com um projeto intitulado Padaria do Amanhã. O espaço trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos e degustação com realização da HFN, da arquiteta Dani Figueirôa em parceria com o Padeirão e o apoio do Sebrae-PE.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Segundo o diretor comercial do Padeirão, Frederik Bringel, a expectativa é de uma grande adesão do público de hotéis e padarias. O conceito principal da Padaria do Amanhã será “o foco no sabor e na apresentação dos produtos, no uso de fermentação natural dando um aspecto mais rústico e artesanal aos produtos, no uso de grãos ancestrais (amaranto, chia, quinoa, linhaça e aveia) e no conceito de saudabilidade”. O espaço está em sintonia com a pesquisa Taste Tomorrow que mostra que o desejo dos consumidores passa pelo sabor, textura, frescor e saudabilidade.

A parte de conteúdo será apresentada por Johannes Roos, gerente técnico da Puratos e embaixador do Pão no Brasil. Formado na Alemanha, trabalhou em vários países da América do Sul, Europa e Estados Unidos. É membro ativo do “Ambassadeur du Pain” (entidade francesa), juiz e técnico da seleção brasileira de panificação. No ano passado, organizou a Seletiva Brasil Mondial du Pain que elegeu o representante do país no mundial que acontecerá este ano na França.

A Padaria do Amanhã propõe a atualização do mercado nordestino com foco na geração de resultados e experiências presenciais para os empresários da panificação. A arquiteta especialista em panificação Dani Figueirôa assina a ambientação que será toda no sistema de construção a seco, com paredes em drywall, piso vinílico e teto removível.

Mais informações no site: www.hfne.com.br.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/a_b_open.php?req_url=003&id_ab=1751



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Fácil-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Padaria do Amanhã reunirá no HFN no Recife panificadores nordestinos

Rogério Almeida 21:12 Coluna Rogério Almeida , Dani Figueiroa , Frederick Bringel , HFN Hotel & Food Nordeste , Johannes Roos , Padaria do Amanhã , Padeirão



Johannes Roos

Uma das grandes novidades da segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, é a estreia do segmento de padarias e similares com um projeto muito especial intitulado Padaria do Amanhã.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Dani Figueiroa (Foto:divulgação)

O espaço trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos e degustação com realização da HFN, da arquiteta Dani Figueirôa em parceria com o Padeirão e o apoio do Sebrae-PE reunindo panificadores nordestinos.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Frederick Bringel

Segundo o diretor comercial do Padeirão, Frederik Bringel, a expectativa é de uma grande adesão do público de hotéis e padarias.

O conceito principal da Padaria do Amanhã será "o foco no sabor e na apresentação dos produtos, no uso de fermentação natural dando um aspecto mais rústico e artesanal aos produtos, no uso de grãos ancestrais (amaranto, chia, quinoa, linhaça e aveia) e no conceito de saudabilidade".

O espaço está em sintonia com a pesquisa Taste Tomorrow que mostra que o desejo dos consumidores passa pelo sabor, textura, frescor e saudabilidade.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Johannes Roos

A parte de conteúdo será apresentada por Johannes Roos, gerente técnico da Puratos e embaixador do Pão no Brasil. Formado na Alemanha, trabalhou em vários países da América do Sul, Europa e Estados Unidos. É membro ativo do "Ambassadeur du Pain" (entidade francesa), juiz e técnico da seleção brasileira de panificação. No ano passado, organizou a Seletiva Brasil Mondial du Pain que elegeu o representante do país no mundial que acontecerá este ano na França.

A Padaria do Amanhã propõe a atualização do mercado nordestino com foco na geração de resultados e experiências presenciais para os empresários da



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

panificação. A arquiteta especialista em panificação Dani Figueirôa assina a ambientação que será toda no sistema de construção a seco, com paredes em drywall, piso vinílico e teto removível.

De acordo com Dani, o visual e a tecnologia serão os destaques do espaço. "A interação entre as pessoas e os produtos será cada vez mais intensa. O cliente vai se envolvendo pelos produtos em que utilizaremos a tecnologia para estimular a venda por impulso e a praticidade e agilidade do autoatendimento."

Além disso, a Padaria do Amanhã vai mostrar a importância da identidade visual e de um nome bem trabalhado no mercado para que a marca resista e esteja sempre na lembrança dos clientes. A Padaria estará integrada ao auditório onde acontecerão as palestras para uma valorização dos parceiros. Os panificadores receberão na entrada um voucher para consumo desde os salgados, frios e laticínios. A ideia é usar o ambiente interativo para a troca de conhecimentos em um grande encontro dos panificadores nordestinos.

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

Vídeo divulgação - <https://we.tl/t-EiUQrGSPhv>

<http://www.revistafacil.net/2019/10/padaria-do-amanha-reunira-no-hfn-no.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Padaria do Amanhã reunirá panificadores nordestinos com palestras e tendências do setor

4 de outubro de 2019 Robson Sampaio Destaque

Uma das grandes novidades da segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, é a estreia do segmento de padarias e similares com um projeto muito especial intitulado Padaria do Amanhã. O espaço trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos e degustação com realização da HFN, da arquiteta Dani Figueirôa em parceria com o Padeirão e o apoio do Sebrae-PE.

Segundo o diretor comercial do Padeirão, Frederik Bringel, a expectativa é de uma grande adesão do público de hotéis e padarias. O conceito principal da Padaria do Amanhã será “o foco no sabor e na apresentação dos produtos, no uso de fermentação natural dando um aspecto mais rústico e artesanal aos produtos, no uso de grãos ancestrais (amaranto, chia, quinoa, linhaça e aveia) e no conceito de saudabilidade”. O espaço está em sintonia com a pesquisa Taste Tomorrow que mostra que o desejo dos consumidores passa pelo sabor, textura, frescor e saudabilidade.

A parte de conteúdo será apresentada por Johannes Roos, gerente técnico da Puratos e embaixador do Pão no Brasil. Formado na Alemanha, trabalhou em vários países da América do Sul, Europa e Estados Unidos. É membro ativo do “Ambassadeur du Pain” (entidade francesa), juiz e técnico da seleção brasileira de panificação. No ano passado, organizou a Seletiva Brasil Mondial du Pain que elegeu o representante do país no mundial que acontecerá este ano na França.

A Padaria do Amanhã propõe a atualização do mercado nordestino com foco na geração de resultados e experiências presenciais para os empresários da panificação. A arquiteta especialista em panificação Dani Figueirôa assina a ambientação que será toda no sistema de construção a seco, com paredes em drywall, piso vinílico e teto removível.

De acordo com Dani, o visual e a tecnologia serão os destaques do espaço. “A interação entre as pessoas e os produtos será cada vez mais intensa. O cliente vai se envolvendo pelos produtos em que utilizaremos a tecnologia para estimular a venda por impulso e a praticidade e agilidade do autoatendimento.”



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Além disso, a Padaria do Amanhã vai mostrar a importância da identidade visual e de um nome bem trabalhado no mercado para que a marca resista e esteja sempre na lembrança dos clientes. A Padaria estará integrada ao auditório onde acontecerão as palestras para uma valorização dos parceiros. Os panificadores receberão na entrada um voucher para consumo desde os salgados, frios e laticínios. A ideia é usar o ambiente interativo para a troca de conhecimentos em um grande encontro dos panificadores nordestinos.

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

<https://www.robsonsampaio.com.br/padaria-do-amanha-reunira-panificadores-nordestinos-com-palestras-e-tendencias-do-setor/>

VEÍCULO:

Site Revista Hotelaria-SP



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

EDITORIA:	Notícias
DATA:	01.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Conheça uma das mais novas iniciativas da HFN - Hotel & Food Nordeste: PADARIA DO AMANHÃ

Por: Imprensa Insight/HFN - 01/10/2019

Conheça uma das mais novas iniciativas da HFN – Hotel & Food Nordeste: PADARIA DO AMANHÃ

A Padaria do Amanhã chega na HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 com a proposta de apresentar o modelo de uma padaria do futuro onde serão destacadas as principais tendências do setor para contribuir com a atualização do mercado Nordestino e gerar mais resultados e experiências presenciais pra os empresários da panificação. O projeto é realizado pela arquiteta Dani Figueirôa em parceria com o Padeirão.

Veja no Vídeo: <https://youtu.be/Gs7suKgGQMo>

Quer participar do Padaria do Amanhã? Clique no link e se inscreva!

<https://hfne.com.br/padaria-do-amanha/>

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/Conheca-uma-das-mais-novas-iniciativas-da-HFN---Hotel-e-Food-Nordeste:-PADARIA-DO-AMANHÃ/6565>

VEÍCULO:	Site Jornal Empresarial - ES
-----------------	------------------------------



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

EDITORIA:	Notícias
DATA:	05.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN - 2ª HFN Hotel & Food Nordeste

Data 06/11/2019 a 08/11/19

Local: Olinda - PE

Site: <https://www.hfne.com.br/>

Informações

Acesso ao evento : Aberto ao público

Horário Padrão : 15:00 às 21:00

Horários Especiais : 15:00 às 21:00 (06/11/2019)

Observação : Realização: INSIGHT, ABIH-PE, ABRASEL-PE

Linhas de produtos e/ou serviços : fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, software, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento e serviços.

Abrangência : Regional

Frequência : Anual

Modalidade : Feira

Setor : Bares, Hotéis e Restaurantes

Local : Centro de Convenções de Pernambuco

Endereço : Av. Prof. Andrade Bezerra, s/n - Salgadinho, - PE, , 0 - Salgadinho

Cidade : Olinda - PE

Site do Evento : <https://www.hfne.com.br/>

E-mail do Evento : carol.baia@insightconecta.com.br

<https://www.jornalempresariall.com.br/eventos/06/11/2019/hfn-2-hfn-hotel-food-nordeste>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Recife Convention
EDITORIA:	Notícias
DATA:	05.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

recifeconvention • Seguir

recifeconvention Uma das grandes novidades da segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, é a estreia do segmento de padarias e similares com um projeto muito especial intitulado Padaria do Amanhã. O espaço trará as tendências de pães e confeitaria com apresentação de produtos e degustação com realização da HFN, da arquiteta Dani Figueirôa em parceria com o Padeirão e o apoio do Sebrae-PE. A parte de conteúdo será apresentada por Johannes Roos, gerente técnico da Puratos e embaixador do Pão no Brasil. Formado na Alemanha, trabalhou em vários países da América do Sul, Europa e

VOCÊ TERÁ ACESSO AOS MELHORES
INSIGHTS
DA PANIFICAÇÃO

Padaria do Amanhã JOHANNES ROOS

Curtido por rachelmotta e outras 5 pessoas
HÁ 1 DIA

Adicione um comentário... **Publicar**

recifeconvention 2 h

VOCÊ TERÁ ACESSO AOS MELHORES
INSIGHTS
DA PANIFICAÇÃO

@feira_hfn

Produtos Naturais
Tecnologias Inovadoras
Como esses produtos no Ponto de Venda
FERMENTAÇÕES AO REDOR DO MUNDO

<https://www.instagram.com/p/B3Mo1yzgQQ/>