



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Diario de Pernambuco
EDITORIA:	DP Empresas
DATA:	12.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na capa do caderno

bastidores

A HFN- Hotel & Food Service traz as tendências em arquitetura, decoração e equipamentos com acessibilidade para hotelaria, bares e restaurantes



2.2



HFN- Hotel Cor oferece propostas de arquitetura e sustentabilidade

Executivos e hoteleiros irão encontrar as tendências e soluções de arquitetura e sustentabilidade na HFN - Hotel & Food Nordeste, de 6 e 8 de novembro, no Cecon. O Hotel Cor, assinado pela arquiteta e consultora do Sebrae Luciana Raposo, projeta ambientes internos e externos em meios de hospedagem e alimentação fora do lar, seguindo o conceito de vivenciar experiências e trocar ideias. "Teremos tendências, materiais construtivos e de decoração, equipamentos e tecnologias que garantem a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes", afirma a arquiteta.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna Social 1
DATA:	14.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Começou a contagem regressiva
para a Hotel & Food Nordeste, dias 6
e 8, no Centro de Convenções.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Merado
FHAN confirma palestrantes e fecha programação



FHAN confirma palestrantes e fecha programação

Redação 11/10/2019



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Lançamento da primeira edição da feira

Está confirmada a programação da próxima edição do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste), que acontece em paralelo à HFN (Hotel & Food Nordeste), que será realizada de 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções Pernambuco.

Promovido pela ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco), o fórum terá um rico conteúdo para os participantes, abrangendo temas como vendas corporativas, A&B (Alimentos & Bebidas) e distribuição.

Na programação, alguns dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício estarão em foco, sempre com apresentação de cases



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

para trazer mais realidade ao que é discutido. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, aborda os desafios da distribuição. Ana Paula Ernesto, do B Hotel, explica como tornar os restaurantes de hotéis mais atrativos. Já Daniel Saldanha, sócio do Digital Restaurants, mostrará como o delivery pode ser uma estratégia de negócios interessante para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de A&B da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

FHAN: potencialidades para o Nordeste

O segmento de turismo corporativo no Brasil e as potencialidades para o Nordeste são o tema do debate com Gervásio Tanabe, diretor executivo da Abracorp (Associação Brasileira de Agências de Viagens Corporativas); Nelson Moreira, do Ibis Boa Viagem; e Danielle Almeida, do Ser Educacional. O público confere ainda dicas de inspirações de sucesso com Marcelo Marinho, diretor executivo da ICH Administração, que fala sobre o case do hotel Yoo2 Rio de Janeiro.

"Estamos trazendo palestrantes reconhecidos no Brasil e um conteúdo de qualidade para o empresariado da nossa região, o que contribui para o fortalecimento da atividade

turística nos destinos nordestinos, gerando mais oportunidade e negócios", afirma Eduardo Cavalcanti, presidente da ABIH-PE.

Media partner oficial do HFN, o Hotelier News participou da curadoria de palestras do FHAN. As inscrições para participar do evento estão abertas e podem ser feitas pela internet.

Confira abaixo a programação completa do fórum:

Programação

Dia 6 de novembro

16h: *Turismo Corporativo: Gervásio Tanabe, (Abracorp), Marcelo Oliveira*

(Transamerica Recife) e Danielle Almeida (Ser Educacional)

17h30: *Case Aviva: produção e distribuição de alimentos, com Rodolfo Vieira (Aviva)*

19h: *Tendências: Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel*

Machado (Verdegreen)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Dia 7 de novembro

16h: *Desafios da distribuição, com Bruno Guimarães (Vert Hotéis)*

17h30: *Case de restaurante de hotel: Ana Paula Ernesto (B Hotel)*

Dia 8 de novembro

16h: *Inspire-se no sucesso: o case do Yoo2 do Rio de Janeiro, com Marcelo Marinho*

(ICH Administração)

17h30: + *Receita? Delivery!, com Daniel Saldanha (Digital Restaurants)*

() Crédito da foto de capa: Arquivo HN*

() Crédito da foto: Divulgação/HFN*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/fhan-confirma-palestrantes-e-fecha-programacao-84770>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Arquiteta Luciana Raposo comenta detalhes do Hotel Cor 2019

Arquiteta Luciana Raposo comenta detalhes do HotelCor 2019



A arquiteta Luciana Raposo já realizou projetos em mais de 30 pousadas na ilha de Fernando de Noronha. O **HotelCor 2019**, que acontece dentro da **HFN – Hotel & Food Nordeste**, será assinado pela arquiteta Luciana Raposo. No espaço de 170 m² será apresentado soluções de arquitetura e sustentabilidade.

Luciana Raposo é graduada em arquitetura com Mestrado em Gestão ambiental pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e atua como professora universitária e consultora do SEBRAE-PE. Em entrevista a **Hotelnews**, a arquiteta deu detalhes a respeito das soluções, formas, materiais, tecnologias e conceitos voltados a hospedagem e alimentação fora do lar que serão apresentados no Hotel Cor, dentro da perspectiva de sustentabilidade e acessibilidade.

“Projetamos 170m² distribuídos em espaços internos (quarto, bwc e terraços) e externos (piscina, deck, bar, lounge e jardins) para que o visitante possa experienciar o lugar através do observar, interagir e sentir, por isso, as partes externas serão palco de rodas de conversas com experts em assuntos de interesse do público”, comentou a profissional.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



A preocupação em investir em projetos com o intuito de minimizar impactos ambientais, promover a cultura local e garantir acessibilidade a todos é uma temática recorrente na carreira da arquiteta, que, em seus 15 anos de mercado, já trabalhou em diversos projetos de turismo focado nos princípios da sustentabilidade socioambiental.

“Peças de arte e artesanato local farão parte do acervo do Hotel Cor, assim como as tecnologias para racionalizar e captar energias alternativas, construções modulares, piscina de última geração, jardins e hortas orgânicas, sistemas de compostagem, captação de águas pluviais, reuso de água entre outras tecnologias sustentáveis”, revelou a arquiteta que já realizou projetos em mais de 30 pousadas na ilha de Fernando de Noronha.

Durante o evento, com a finalidade de garantir acessibilidade a todos, os cardápios e informativo em braile e um mapa sonoro serão disponibilizados e, para o cadeirante, ambientes devidamente equipados foram previstos.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



A [Hotel & Food Nordeste \(HFN\)](#) contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, *food service*, padarias e similares, e acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios em parceria com a Abrasel de Pernambuco e ABIH-PE. A feira tem o patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=9996



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site RCVIPS- PB
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HOTEL & FOOD NORDESTE

11 de outubro de 2019



Começou a contagem regressiva para a HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Pelo segundo ano, proprietários e dirigentes de hotéis poderão conferir as tendências no Hotel Cor, que dessa vez é assinado pela arquiteta com Mestrado em Gestão ambiental



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) Luciana Raposo. Serão 170 m² 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”, afirma a professora universitária e consultora do SEBRAE-PE Luciana Raposo.

Com uma experiência de 15 anos no mercado, Luciana trabalha em seus projetos de turismo os princípios da sustentabilidade socioambiental. A arquiteta já realizou projetos em mais de 30 pousadas em Fernando de Noronha. De acordo com ela, é preciso investir em projetos com a preocupação de minimizar impactos ambientais, promover a cultura local e garantir acessibilidade a todo(a)s. “O conceito do Hotel Cor 2019 não é apenas expor soluções, mas promover a experiência dos ambientes, trocar ideias e discutir temáticas no Hotel Cor Talks”, finaliza.

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.

<https://www.rcvips.com.br/rc-vips/hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Vem aí a 2ª Edição do "Gourmet Experience"

Por: Marketing HFN/Insight - 09/10/2019

Vem aí a 2ª Edição do "Gourmet Experience", um dos maiores encontros de Gestão na Gastronomia do país, que acontecerá dentro da HFN - Hotel & Food Nordeste entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco.

Não perca! Faça já a sua inscrição (com valor diferenciado) até o dia 17/10!

****Descontos especiais para Associados da Abrasel****

Inscreva também a equipe do seu bar ou restaurante no link abaixo

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

FIAN FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE **EDICAO 2019**

NOVEMBRO

6 7 8

16h **Gervásio Tarabe**
Diretor Executivo do ABRACORP
Turismo Corporativo

16h **Orlando Guimarães**
Diretor de Operações do Hotel Real
Desafios da Distribuição

16h **Marcelo Marinho**
Diretor Geral da ECI Administração
Inspire-se no Sucesso

17h30 **Rosário Vieira**
Gerente de Alimentos
Alimentos

17h30 **Rosa Paula Lima**
CEO do Hotel Real
Case de Restaurante de Hotel

17h30 **Daniel Saldanha**
CEO do Digital Restaurant
Receitas Delivery

19h **Artur Moraes**
Diretor de Marketing
Fábio Kozzo
CEO do Hotel Real
Daniel Pinheiro
Diretor de Marketing
Tendências

CENTRO DE CONVENÇÕES DE PERNAMBUCO

FAÇA SUA INSCRIÇÃO
www.hbatools.com.br/FIAN-2019_410

Patrocinadores: **FBHA**, **RECEITA**, **ABH**, **HOTELIERNEWS**

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/Vem-ai-a-2ª-Edicao-do-Gourmet-Experience/6598>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Brasilturis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel & Food Nordeste discute arquitetura e sustentabilidade em hotéis

Feiras e Eventos 11 de outubro de 2019

Em contagem regressiva, a 2ª Hotel & Food Nordeste reunirá proprietários e dirigentes hoteleiros para conferir tendências na Hotel Cor. Dessa vez, o espaço é assinado por Luciana Raposo,...

Hotel & Food Nordeste discute arquitetura e sustentabilidade em hotéis

Marcado para o começo de novembro, Hotel & Food Nordeste está na segunda edição

11 de outubro de 2019



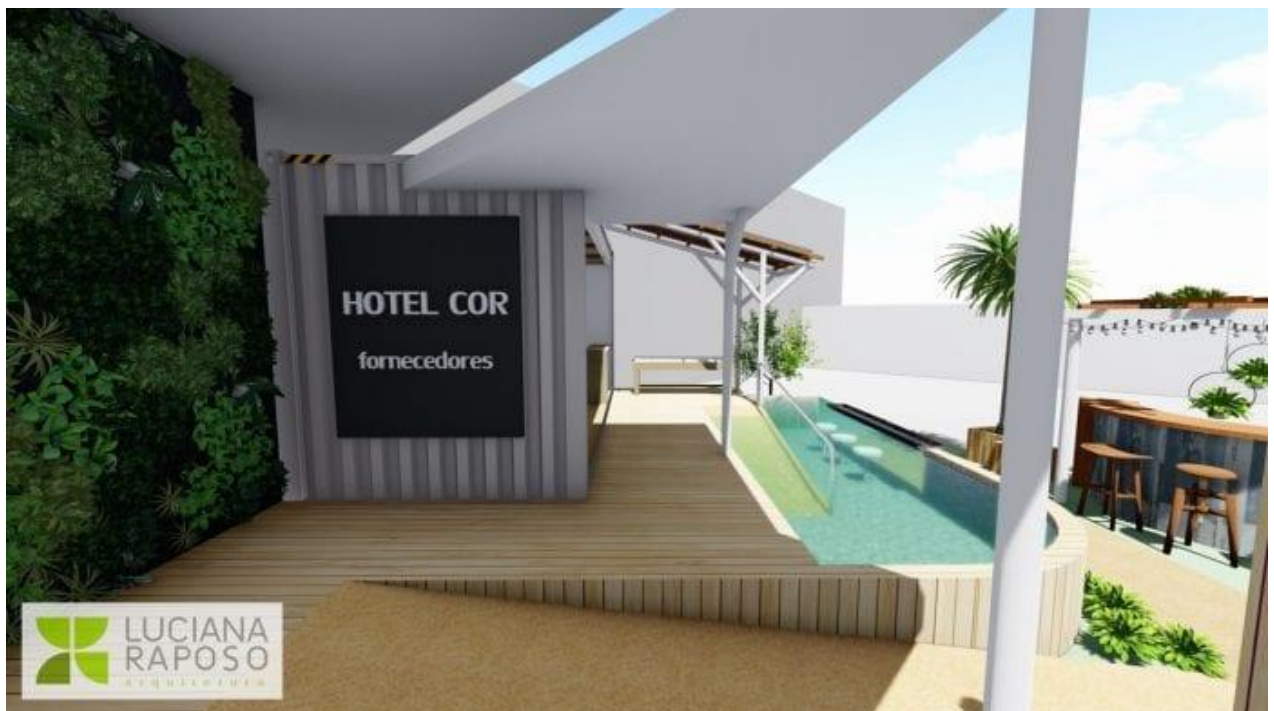
Luciana Raposo, arquiteta e consultora do Sebrae-PE.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Em contagem regressiva, a 2ª Hotel & Food Nordeste reunirá proprietários e dirigentes hoteleiros para conferir tendências na Hotel Cor. Dessa vez, o espaço é assinado por Luciana Raposo, arquiteta e consultora do [Sebrae-PE](#).

O projeto, localizado dentro do evento que ocorre no Centro de Convenções de Pernambuco, terá 170 metros quadrados. Com soluções de arquitetura e sustentabilidade, o objetivo é mostrar a prática aplicada em ambientes internos e externos de meios de hospedagem e alimentação fora do lar.



A Hotel & Food Nordeste é realizada pela Insight Feiras & Negócios



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“Serão expostas tendências, materiais construtivos e de decoração, equipamentos e tecnologias que garantam a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes”, afirma Luciana.

Com experiência de 15 anos no setor, ela já trabalha conceitos de sustentabilidade socioambiental em seus projetos de turismo. A arquiteta idealizou mais de 30 pousadas em Fernando de Noronha, por exemplo.

“É preciso investir em projetos com a preocupação de minimizar impactos ambientais, promover a cultura local e garantir acessibilidade. É esse conceito que o Hotel Cor 2019 traz. Indo além de soluções e promovendo discussão de temas relacionados”, finaliza.

<https://brasilturis.com.br/hotel-food-nordeste-arquitetura-sustentabilidade/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotel Consult-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN REALIZARÁ 2ª EDIÇÃO DO HOTEL COR

por [Jéssica](#) | out 7, 2019 | [Notícias](#) | [0 Comentários](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Além dos eventos Gourmet Experience e Cozinha Empreendedora, que acontecerão durante a segunda edição do HFN (Hotel & Food Nordeste), a feira receberá novamente o espaço Hotel Cor. Este ano, a responsável pela curadoria e realização da ação será Luciana Raposo, proprietária do escritório Luciana Raposo Arquitetura e Gestão Ambiental.

O ambiente contará com 170 metros quadrados e vem com o objetivo de apresentar soluções de arquitetura e sustentabilidade. O projeto prevê ambientes externos e internos em meios de hospedagens e alimentação fora do lar. Uma suíte, piscina, terraço e bar serão construídos com o intuito de inspirar empreendedores a utilizarem decorações, equipamentos e tecnologias que garantam a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotéis, bares e restaurantes.

“Vamos deixar que os visitantes vivenciem a experiência nos ambientes. Quero reunir minha expertise nesse espaço que será um modelo para os visitantes. A Hotel Cor será mais que uma amostra, mas também uma oportunidade para dar visibilidade a esses temas que impactam diretamente a economia dos empreendimentos”, explica Luciana. O espaço também contará com quase 12h de rodas de conversa trazendo assuntos como adequação de ambientes para pessoas com necessidades especiais, tecnologia ambiental, essência energética, economia circular e soluções para pequenos e médios empreendedores.

“Teremos trocas de experiências com profissionais experts em diferentes assuntos, além de analisar cases sustentáveis como o trabalho que vem sendo feito em Fernando de Noronha para aderir ao movimento free plastic, semelhante a campanha que está sendo desenvolvida na Praia dos Carneiros para reduzir o uso do material”, destaca. Com o intuito de reunir os principais players dos mercados de hospedagens e alimentação, a HFN está em sua segunda edição. Realizada pela Insight Feiras & Negócios, Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e ABIH-PE



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

(Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco), a feira espera receber aproximadamente 11 mil visitantes, número similar ao ano passado. O evento acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, localizado em Olinda. O credenciamento está disponível no site.

By Hotelier News

<http://hotelconsult.com.br/hfn-realizara-2a-edicao-do-hotel-cor/>

VEÍCULO:	Blog do Turismo PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HFN – Padaria do Amanhã reunirá panificadores

nordestinos com palestras e tendências do setor

Postado em [Notícias](#) por [alexandre](#) em outubro 7, 2019

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.”

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

<http://www.blogdoturismope.com.br/hfn-padaria-do-amanha-reunira-panificadores-nordestinos-com-palestras-e-tendencias-do-setor/>

VEÍCULO:	Facebook Hôtelier News -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

 **Hôtelier News**
9 de outubro às 13:30 - 🌐

Vem aí a 2ª Edição do Gourmet Experience, um dos maiores encontros de Gestão na Gastronomia do país, que acontecerá dentro da HFN - Hotel & Food Nordeste entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco.

Não perca! Faça já a sua inscrição (com valor diferenciado) até o dia 17/10!
*Descontos especiais para Associados da Abrasel... Ver mais

Gourmet Experience			O maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste acontecerá na HFN - Hotel & Food Nordeste em novembro no Recife.			HFN HOTEL & FOOD NORDESTE		
6 NOV		7 NOV		8 NOV				
 16H00 - 16H40 COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. CESAR LIMA (CEO DA R&P)	 16H00 - 16H40 COMO CONSOLIDAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUZ SOANE (SOCIO DA R&P)	 16H00 - 16H40 LACTÔNICOS E COMO SÃO AS TENDÊNCIAS PARA SERVICOS MELHORADOS, RESTAURANTES, HOTéis, RESTAURANTES DE TURISMO, RESTAURANTES DE FAMILIA, RESTAURANTES DE BARRIO, RESTAURANTES DE BARRIO, RESTAURANTES DE BARRIO. VIVIAN PELLUSO (DIRETORA EXECUTIVA DA PL CONTEC/F&O)						
 17H00 - 17H40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PARA ELE? NATHALIA SIFUENTES	 17H00 - 17H40 GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE ARMANDO AKAMÉ (RESTAURATEUR DO T&D RESTAURANTE)	 17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. CRISTINA SOUZA (DIRETORA EXECUTIVA E DIRETORA EXECUTIVA DA PL CONTEC/F&O)						
 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 SOANE E ARMANDO AKAMÉ	 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? VIVIAN PELLUSO E CRISTINA SOUZA						

https://www.facebook.com/hoteliernews/photos/a.327012270656140/2877454212278587/?type=3&__xts__%5B0%5D=68.ARD3cFsOALph5pe28XdcCISZQoEIT90fGvZleUTZ7PvBKULaJFI_Og jKeQdqCO5PxEUqMWHiUwkVj2ZqL3MHXzXUunapYwaK1dy0fdRvXFthA8iAxDCdPdzHx-bDYjIRZJawkgJ6tyFqfBS-Vs8N1K3NixMgZ6yw8HIJ737bhfAOog_LeSAdssGDZ7OxljJ8y_hO27z7K2II1A1UGnl-ISiaay4zg-rlAg_m9XO0PvqTUlzRQjcEiNLm4vfW3r8YhGqIYXzXf2KH9dOWU0ocoFG1D3-YK3jfuDv4RAJ9MonTe14JgITwf64WUqYi8pJGVZgGu0mmzkV1kpEZAUjaMbgqTg&__tn__=-R