



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel & Food Nordeste: Concurso de pizzaiolos com síndrome de Down

BY [VAREJO BRASIL](#) / 22 DE OUTUBRO DE 2019

HOTEL & FOOD NORDESTE: CONCURSO DE PIZZAIOLOS COM SÍNDROME DE DOWN

BY [VAREJO BRASIL](#)

22 DE OUTUBRO DE 2019





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, será marcada pela volta do projeto Pizza Maker & Down. O concurso de pizzaiolos do Nordeste foi apresentado na edição de 2018 do evento e tem como principal meta promover a integração entre profissionais e alunos com síndrome de Down.

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

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

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

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

PREMIAÇÃO

1º Lugar – 01 forno Reemaq esteira Elétrico FEE350 para pizza 35 cm 40 pizzas /hora troféu, certificado de participação pelo CEPP e um curso de Pizzaiolos;
2º Lugar – 01 preparador de alimentos METVISA, troféu, certificado de participação pelo CEPP e um curso de Pizzaiolos;
3º Lugar – 01 Forno a gás com gratinador TOMASI troféu, certificado de participação pelo CEPP e um curso de Pizzaiolos.

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

Imagem: Divulgação

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/hotel-food-nordeste-concurso-de-pizzaiolos-com-sindrome-de-down/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

22/10/2019 HFN - Concurso de pizzaiolos com síndrome de Down

HFN - Concurso de pizzaiolos com síndrome de Down

Por: Solar da Comunicação - 22/10/2019

Concurso de pizzaiolos terá a participação de alunos com síndrome de Down durante a feira HFN - Hotel & Food Nordeste



A segunda edição da **HFN – Hotel & Food Nordeste**, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, será marcada pela volta do projeto Pizza Maker & Down. O concurso de pizzaiolos do Nordeste foi apresentado na edição de 2018 do evento e tem como principal meta promover a integração entre profissionais e alunos com síndrome de Down.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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

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

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

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

PREMIAÇÃO

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

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

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

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Concurso-de-pizzaiolos-com-sindrome-de-Down/6639>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



HFN – Concurso de pizzaiolos com síndrome de Down

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

A segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, será marcada pela volta do projeto Pizza Maker & Down. O concurso de pizzaiolos do Nordeste foi apresentado na edição de 2018 do evento e tem como principal meta promover a integração entre profissionais e alunos com síndrome de Down.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

envolvido e esse ano teremos mais alunos incluídos, o evento vai ser ainda mais grandioso.”

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

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

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

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

PREMIAÇÃO

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

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

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

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

<http://www.robsonsampaio.com.br/hfn-concurso-de-pizzaiolos-com-sindrome-de-down/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Pernambuco Tem
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



HFN – CONCURSO DE PIZZAIOLOS COM SÍNDROME DE DOWN

BY: RAFAEL MELO

ON: 22/10/2019



Por Joyce Santos



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, será marcada pela volta do projeto Pizza Maker & Down. O concurso de pizzaiolos do Nordeste foi apresentado na edição de 2018 do evento e tem como principal meta promover a integração entre profissionais e alunos com síndrome de Down.

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

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

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

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

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

PREMIAÇÃO



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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

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

<http://pernambucotem.com/hfn-concurso-de-pizzaiolos-com-sindrome-de-down/>

VEÍCULO:	Site A Notícia- AL
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



🕒 22 de outubro de 2019

INCLUSÃO: Hotel & Food Nordeste promove integração entre alunos e profissionais com síndrome de down



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

INCLUSÃO: Hotel & Food Nordeste promove integração entre alunos e profissionais com síndrome de down

22 de outubro de 2019

A segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e [8 de novembro](#) no Centro de Convenções de Pernambuco, será marcada pela volta do projeto Pizza Maker & Down. O concurso de pizzaiolos do Nordeste foi apresentado na edição de 2018 do evento e tem como principal meta promover a integração entre profissionais e alunos com síndrome de Down.

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

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

Serão pré-selecionadas três receitas que devem atender aos requisitos de originalidade, sabor, aroma, crocância (massa italiana), maciez (massa pan),



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

corde correto de oito pedaços. Os sabores são livres com exceção de camarão. As pizzas poderão ser de Massa Pan ou Massa Italiana.

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

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontecerá entre os dias 6 a [8 de novembro](#), no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda. Realizada pela Insight Feiras e Negócios e as entidades Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco (ABIH) e Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), a HFN contará com diversos projetos paralelos, além de um suporte total aos expositores, com atendimentos personalizados às necessidades específicas de cada cliente.

PREMIAÇÃO

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

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

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

<https://www.anoticia.online/2019/10/22/inclusao-hotel-food-nordeste-promove-integracao-entre-alunos-e-profissionais-com-sindrome-de-down/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Turismo em Foco-PB
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Hotel & Food Nordeste terá concurso de pizzaiolos com síndrome de Down

22 de outubro de 2019 Fábio Cardoso

A segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, será marcada pela volta do projeto Pizza Maker & Down. O concurso de pizzaiolos do Nordeste foi apresentado na edição de 2018 do evento e tem como principal meta [...]



Hotel & Food Nordeste terá concurso de pizzaiolos com síndrome de Down

[Cotidiano](#) [Eventos](#)

22 de outubro de 2019 Fábio Cardoso

0

A segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, será marcada pela volta do projeto Pizza Maker & Down. O concurso de pizzaiolos do Nordeste foi



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

apresentado na edição de 2018 do evento e tem como principal meta promover a integração entre profissionais e alunos com síndrome de Down.

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

As inscrições devem ser realizadas através do link <http://bit.ly/2HjRN6t> e os participantes devem enviar uma receita, a partir do tema proposto, até o dia 25 de outubro de 2019 para o e-mail: ceppizzasepizzaiolos@hotmail.com. Serão pré-selecionadas três receitas que devem atender aos requisitos de originalidade, sabor, aroma, crocância (massa italiana), maciez (massa pan), corte correto de oito pedaços. Os sabores são livres com exceção de camarão. As pizzas poderão ser de Massa Pan ou Massa Italiana.

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

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

Premiação

- 1º Lugar – 01 forno Reemaq esteira Elétrico FEE350 para pizza 35 cm 40 pizzas /hora troféu, certificado de participação pelo CEPP e um curso de Pizzaiolos;
- 2º Lugar – 01 preparador de alimentos METVISA, troféu, certificado de participação pelo CEPP e um curso de Pizzaiolos;
- 3º Lugar – 01 Forno a gás com gratinador TOMASI troféu, certificado de participação pelo CEPP e um curso de Pizzaiolos.

Assessoria de Imprensa

<http://turismoemfoco.com.br/v1/2019/10/22/hotel-food-nordeste-tera-concurso-de-pizzaiolos-com-sindrome-de-down/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Hotel & Food Nordeste promove Pizza Maker & Down



O projeto **Pizza Maker & Down** está de volta a **HFN – Hotel & Food Nordeste**, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. O concurso de pizzaiolos do Nordeste foi apresentado na edição de 2018 do evento e tem como principal meta promover a integração entre profissionais e alunos com síndrome de Down. Coordenada pela chef Eriene Monteiro, a ação foi premiada na categoria “**Melhor Projeto Social**” pela Braslider. “As atividades desenvolvidas têm melhorado a renda familiar de 12 famílias. Além disso, o comportamento deles também melhora porque eles ficam felizes por participarem. A edição do ano passado foi única, com muito amor envolvido e esse ano teremos mais alunos incluídos, o evento vai ser ainda mais grandioso”, comentou Eriene.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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

A **premiação** inclui:

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

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

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

Para participar, as **inscrições** devem ser realizadas através do [link](#) e os participantes devem enviar uma receita, a partir do tema proposto, até o dia 25 de outubro de 2019 para o e-mail:

ceppizzasepizzaiolos@hotmail.com.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/a_b_open.php?req_url=003&id_ab=1764

VEÍCULO:	Site Abrasel-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Publicado em: 22/10/2019

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience, em Recife

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience, em Recife

PUBLICADO EM: 22/10/2019

Seis palestrantes nacionais abordam cases e tendências para o setor de alimentação em evento promovido pela Abrasel em Pernambuco

 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
 <p>16H00 - 16H40 COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. CESAR LIMA (CEO DA BELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SOBRE (SÓCIO DA BELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUANTO SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTREGANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONNECTIVIDADE, IoT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVYM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLACONTECH/SCM)</p>
 <p>17H00 - 17H40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE? NATHALIA SIFUENTES</p>	 <p>17H00 - 17H40 GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE ARMANDO AMARÉ (RESTAURATEUR DO ITSU RESTAURANTE)</p>	 <p>17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. CRISTINA SOUZA (SÓCIA-FUNDEDORA E DIRETORA EXECUTIVA DA GELABORA)</p>
 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? CESAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE LUIZ SOBRE E ARMANDO AMARÉ</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVYM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.

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

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/gastronomia-4.0-e-discutida-no-gourmet-experience-em-recife/>

VEÍCULO:	Facebook Fábio Cardoso (Turismo em Foco)-PB
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Fábio Cardoso está com Rachel Motta e Cumpade João.

18 h · 🌐

Hotel & Food Nordeste terá concurso de pizzaiolos com síndrome de Down -
<http://turismoemfoco.com.br/.../hotel-food-nordeste-tera-con.../>



👍 Rachel Motta e 1 outra pessoa

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2585498208152162&set=a.171325966236077&type=3>