



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna JC Negócios
DATA:	13.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN Gourmet

Durante a feira HFN - Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções, realizado pela Abrasel de 6 a 8 de novembro, haverá o Gourmet Experience, encontro de gestão na gastronomia do Nordeste.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna Social 1
DATA:	15.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

O CEO da Relp! e ex-diretor do iFood, Cesar Lima, fala sobre delivery, no Gourmet Experience, que ocorre durante a feira Hotel & Food NE. De 6 a 8 de novembro, no Cecon.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Turismo em Foco
EDITORIA:	Notícias
DATA:	12.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



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 RELP!)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELP!)</p>	 <p>16H00- 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)</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-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A CSALIBRA)</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 SODRÉ E ARMANDO AMARÉ</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVIM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

Gourmet Experience, em Pernambuco, é o maior encontro de gestão da gastronomia no Nordeste

[Destaque](#) [Eventos](#)

12 de setembro de 2019 Fábio Cardoso

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 nos três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. 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.

Segundo o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço especialmente dedicado à educação em gestão e operação



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

gastronômica. “A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora a gente percebe que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização”, afirma.

As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. “Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão”, completa.

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível no www.hfne.com.br. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares e acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

Ingressos:

Associados: R\$ 40/dia e R\$ 96 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Não associados: R\$ 80/dia e R\$ 192 combo para toda a programação nos três dias.

Valores referentes ao primeiro lote. Site: www.hfne.com.br



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Assessoria de Imprensa

<http://turismoemfoco.com.br/v1/2019/09/12/gourmet-experience-em-pernambuco-e-o-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Varejo Brasil- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	16.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

GOURMET EXPERIENCE: PALESTRAS NO MAIOR ENCONTRO DE GESTÃO DA GASTRONOMIA NO NORDESTE

BY [VAREJO BRASIL](#)

12 DE SETEMBRO DE 2019

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 RELPI)</p>	<p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)</p>	<p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA A.L.O. QUÊS SÃO AS DORES DO FRESH SERVICE? MELHORIA, INOVAÇÕES, AUTENTICALIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CORTESIA, KIT E INOVAÇÃO DE EQUIPAMENTO. IVYM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FOSNE)</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 FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A COLLAB)</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 SODRÉ E ARMANDO AMARÉ</p>	<p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVYM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

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 nos três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Segundo o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço especialmente dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. “A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora a gente percebe que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização”, afirma.

As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. “Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão”, completa.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível no www.hfne.com.br. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares e acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

Ingressos:

Associados: R\$ 40/dia e R\$ 96 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Não associados: R\$ 80/dia e R\$ 192 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Site: www.hfne.com.br





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Por Rachel Motta

Imagem: Divulgação

<https://www.revistavarejobrasil.com.br/gourmet-experience-palestras-no-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Grupo Gouvea de Souza-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	16.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

GOURMET EXPERIENCE: PALESTRAS NO MAIOR ENCONTRO DE GESTÃO DA GASTRONOMIA NO NORDESTE

Postado em

Gourmet Experience O maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste acontecerá na HFN - Hotel & Food Nordeste em novembro no Recife

6 NOV

- 16H00 - 16H40
COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO.
CESAR LIMA (CEO DA RELPI)
- 17H00 - 17H40
DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE?
NATHALIA SIFUENTES
- 18H00 - 18H30
DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO?
CESAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES

7 NOV

- 16H00 - 16H40
COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO.
LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)
- 17H00 - 17H40
GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE
ARMANDO AMARÉ (RESTAURATEUR DO ITSU RESTAURANTE)
- 18H00 - 18H30
DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE
LUIZ SODRÉ E ARMANDO AMARÉ

8 NOV

- 16H00 - 16H40
GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO.
IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)
- 17H00 - 17H40
TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL.
CRISTINA SOUZA (SÓCIA-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A SOLUBRA)
- 18H00 - 18H30
DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR?
IVIM PELLOSO E CRISTINA SOUZA

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 nos três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. Serão seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

Segundo o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço especialmente dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. “A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora a gente percebe que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização”, afirma.

As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Experience. “Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão”, completa.

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível no www.hfne.com.br. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares e acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

Matéria original publicada em: [Revista Varejo Brasil](#)

<http://www.grupogouveadesouza.com.br/blog/gourmet-experience-palestras-no-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria e Restaurantes- RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	16.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Gourmet Experience: palestras no maior encontro de gestão da gastronomia no Nordeste



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 RELP!)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELP!)</p>	 <p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)</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-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A GÁLBRIA)</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 SODRÉ E ARMANDO AMARÉ</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVIM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

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 nos três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Segundo o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço especialmente dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. “A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora a gente percebe que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização”, afirma.

As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. “Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão”, completa.

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível no www.hfne.com.br. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares e acontecerá entre os dias 6 e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

Ingressos:

Associados: R\$ 40/dia e R\$ 96 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Não associados: R\$ 80/dia e R\$ 192 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Site: www.hfne.com.br

Divulgação: Rachel Motta

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/gourmet-experience-palestras-no-maior-encontro-de-gestao-da-gastronomia-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	16.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Feiras & Eventos
HFN promoverá palestras sobre gestão gastronômica

HFN promoverá palestras sobre gestão gastronômica

Redação 16/09/2019



Feira deve receber 11

mil pessoas este ano

A HFN (Hotel & Food Nordeste) trará este ano a segunda edição do Gourmet

Experience, espaço voltado para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

lar durante os três dias de feira. O evento reunirá proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e afins em seis painéis que abordarão assuntos como delivery, contratação, treinamento de equipe e uso da tecnologia a serviço da gastronomia.

A experiência tem a assinatura da Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e a expectativa é que o Gourmet Experience receba mais de 1,2 mil profissionais do setor. Segundo André Araújo, presidente da entidade em Pernambuco, o espaço é dedicado especialmente à educação em gestão e operação gastronômica. “A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora percebemos que já houve um crescimento de procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização”, afirma.

A programação começa às 16h - mesmo horário de início da HFN. Quem abre a rodada de palestras é Cesar Lima, CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Dando continuidade, Nathalia Sifuentes discute a questão “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta para ele?”. Ambos os speakers debaterão na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio”. Já o restaurateur do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restaurateur no sucesso de um restaurante.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento”. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. “Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão”, completa.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis - SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN debaterá temas atuais da alimentação no Gourmet Experience

Luiza Domingues - 17 de setembro de 2019 às 10:29

0

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda,...

MATÉRIAS MERCADO ÚLTIMAS NOTÍCIAS

HFN debaterá temas atuais da alimentação no Gourmet Experience

POR Luiza Domingues - 17 de setembro de 2019 às 10:29 25 0



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 RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA E O QUE SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE: MELHORIAS, INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTES DO FUTURE, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, KPI E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTOS. IVNI PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)</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 ARMA</p>	 <p>17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. CRISTINA SOUZA (SÓCIA PARADORA E DIRETORA EXECUTIVA A ZOLIBRI)</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 SODRÉ E ARMANDO AMARÉ</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVNI PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

As palestras terão início sempre às 16h00, horário de abertura da feira - Foto: divulgação

A feira **HFN – Hotel & Food Nordeste**, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, aposta no Gourmet Experience, reunindo proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares, para debater temas atuais do setor de alimentação fora do lar. Serão seis painéis sobre questões como delivery, contratação, treinamento de equipe e a tecnologia a serviço da gastronomia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Segundo o Presidente da **Abrasel** em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. "A primeira edição foi um trabalho de construção e agora percebemos que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização", pontua.

As palestras terão início às 16h00, horário de abertura da feira. No dia 6, o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, abrirá a programação abordando o tema 'Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio'. Na sequência, Nathalia Sifuentes palestrará sobre 'Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?', e ambos debaterão na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré iniciará o evento com o painel 'Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio'. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, abordará a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience contará com a Sócia-executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema 'Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento'. Depois de Ivim, quem conversará com a plateia é Cristina Souza, Sócia-fundadora e Diretora executiva da GS&Libbra, com 'Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional'.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias, daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. "Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão", complementa Araújo.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias, e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O evento tem 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.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível **neste link**. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares.

<https://www.revistahoteis.com.br/hfn-debatera-temas-atuais-da-alimentacao-no-gourmet-experience/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

Gourmet Experience discute temas atuais da alimentação fora do lar

Gourmet Experience discute temas atuais da alimentação fora do lar

Palestras acontecem durante o Hotel & Food Nordeste, maior encontro de gestão da gastronomia no Nordeste

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 nos três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. 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. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares. Para mais informações acesse o site: www.hfne.com.br.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/a_b_open.php?req_url=003&id_ab=1742



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN - HOTEL & FOOD - Especialistas discutem gestão da gastronomia no Nordeste

Por: Comunicação Insight/HFN - 17/09/2019

Gourmet Experience: palestras no maior encontro de gestão da gastronomia no Nordeste



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 nos três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Segundo o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço especialmente dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. "A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora a gente percebe que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização", afirma.



As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema "Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio". Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação "Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?" e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.



No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel "Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio". Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema "Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com "Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional". Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. "Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão", completa.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível no www.hfne.com.br. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares e acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

Ingressos:

Associados: R\$ 40/dia e R\$ 96 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Não associados: R\$ 80/dia e R\$ 192 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Site: www.hfne.com.br

Carol Baia (Diretora Comercial) – carol.baia@insightconecta.com.br

Rodrigo da Fonte (Diretor Financeiro) – rodrigo.dafonte@insightconecta.com.br

Tatiana Menezes (Diretora de Marketing) – tatiana.menezes@insight.com.br

Letícia Laurindo (Assessora de Comunicação) - comunicacao@insightconeca.com.br

Rachel Motta - (Assessoria de Comunicação - Solar da Comunicação) – motta.rachel@gmail.com

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---HOTEL-e-FOOD---Especialistas-discutem-gestao-da-gastronomia-no-Nordeste/6532>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Fácil-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN-Hotel & Food Nordeste 2019 vai realizar o Gourmet Experience

Rogério Almeida 15:05 Coluna Rogério Almeida, HFN Hotel & Food Nordeste, HFN- Hotel & Food Nordeste, Tatiana Menezes



O maior encontro de gestão da gastronomia no nordeste, o HFN - Hotel & Food Nordeste vai realizar o Gourmet Experience, reunindo proprietários e gestores de bares,



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar.

Durante os três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro, serão realizados 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.



André Araújo (Abrasel-PE) Foto: Rogério Almeida

Segundo o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço especialmente dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. “A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora a gente percebe que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização”, afirma.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Tatiana Menezes, da HFN-Hotel & Food Nordeste Foto: Rose Simão

As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na opera o do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amar , aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inova es, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inova es de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia   Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimenta o fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

 Gourmet Experience			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 RELPI)	 16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)	 16H00 - 16H40 GASTRONOMIA E E-FOOD: SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIA, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IoT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVINI PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLECONTEC/FSOME)						
 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 DO SBLBHQ)						
 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 LUIZ SODRÉ E ARMANDO AMARÉ	 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVINI PELLOSO E CRISTINA SOUZA						

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. “Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão”, completa.

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível no www.hfne.com.br. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares e acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

Ingressos:



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Associados: R\$ 40/dia e R\$ 96 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Não associados: R\$ 80/dia e R\$ 192 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

<http://www.revistafacil.net/2019/09/hfn-hotel-food-nordeste-2019-vai.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Facebook Recife Convention
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Recife Convention

1 h · 🌐

...

O Gourmet Experience será o maior encontro de gestão na gastronomia no Nordeste durante a feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. Em pauta, questões como delivery, operação de negócio e gastronomia 4.0. O evento é realizado pela Abrasel Pernambuco, com apoio do Recife CVB, e as inscrições já estão abertas com valor promocional para associados a partir de R\$ 40.

Gourmet Experience 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
10h00 - 10h40 COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. OSCAR LIMA (CEO DA HELPI)	10h00 - 10h40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SOARES (SOCIO DA HELPI)	10h00 - 10h40 LACTOSEMIA E O QUE ELA PODE SIGNIFICAR PARA O SEU NEGÓCIO. ENTREVISTA COM A EXPERTA EM LACTOSEMIA, ANA CAROLINA DE ALMEIDA. ANA PELLISSO (SOCIA DELEGADA DA PLACONTEFINE)
11h00 - 11h40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTA MESSMO PRONTA PRA ELE? NATALIA SPINELLI	11h00 - 11h40 GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE. ANDRÉ MARIN (RESTAURANTEUR DO TFOU RESTAURANTE)	11h00 - 11h40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. LUCIANA SOARES (FUNDADORA DO RESTAURANTE TFOU E TFOU)
18h00 - 18h30 DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? OSCAR LIMA E NATALIA SPINELLI	18h00 - 18h30 DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURANTEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE? LUIZ SOARES E ANDRÉ MARIN	18h00 - 18h30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? ANA PELLISSO E CRISTINA SOARES

https://www.facebook.com/perfilrcvb/posts/2502935436452498?__xts__%5B0%5D=68.ARA8MX-

CeywkLbArJ7cnWTEF7P4CeVwwtiP5QcW5fnzaiBvQt7_r3yZlewnzFHIRwl4LFYcYzKvClZIXHBtTh8ieaslcr7N8azo5cYIJ8jwZx8LEkJrquO6S_RZ0NE7Mi3dGy9HJbzR_qZmyfc3s0wLLHLFSdEK1A4XY4TBU8csBliszd9JIhpmx38NpUFABEM96G9q2OqhMc_exwSHmoynKpYQoTzgNcRI1b5A_8gtceQ6IdV8AdE7eVr9mimxZBR4hcjHO0L-YLlf0gZwDfL6teEhSo5HXEMSxDXWYpkjhjW5zPDi8JXHLjvNtmSdnam8pqjtqPRGtVfv_PTrdTfu5NMw&__tn__=-R



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Recife Convention
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

The screenshot shows an Instagram post from the account 'recifeconvention'. The post features a carousel of images with a grid layout for the dates 6, 7, and 8 of November. The text of the post reads: 'Curtido por rachelmotta e outras pessoas **recifeconvention** O Gourmet Experience será o maior encontro de gestão na gastronomia no Nordeste durante a feira HFN - Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. Em pauta, questões como delivery, operação de negócio e gastronomia 4.0. O evento é realizado pela @abrase1_pe, com apoio do Recife CVB, e as inscrições já estão abertas com valor promocional para associados a partir de R\$ 40.'

<https://www.instagram.com/recifeconvention/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Folha de Pernambuco
EDITORIA:	Sabores
DATA:	21.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

FEIRA

Gourmet Experience e o setor food service

Com organização da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), a feira HFN - Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco, de 6 a 8 de novembro, terá o espaço Gourmet Experience, cuja programação será voltada a discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar. Haverá seis painéis sobre delivery, contratação e treinamento de equipe, além do uso da tecnologia a serviço da gastronomia. Estão confirmados o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima; Nathalia Sifuentes; o restaurater do ITSU, Armando Amaré; a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso; Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. O 1º lote de ingressos do está à venda com desconto para associados Abrasel/PE por R\$ 40/dia ou R\$ 96, o combo de três dias; e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Programação completa: o www.hfne.com.br.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis - SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN debaterá temas atuais da alimentação no Gourmet Experience

Luiza Domingues - 17 de setembro de 2019 às 10:29

0

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda,...

MATÉRIAS MERCADO ÚLTIMAS NOTÍCIAS

HFN debaterá temas atuais da alimentação no Gourmet Experience

POR Luiza Domingues - 17 de setembro de 2019 às 10:29 25 0



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 RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA E O QUE SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE: MELHORIAS, INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTES DO TIPO LAR, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, KPI E MANEJOS DE EQUIPAMENTOS. IVNI PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)</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 ARMA</p>	 <p>17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. CRISTINA SOUZA (SÓCIA PARADORA E DIRETORA EXECUTIVA A ZOLIBRI)</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 SODRÉ E ARMA</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVNI PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

As palestras terão início sempre às 16h00, horário de abertura da feira - Foto: divulgação

A feira **HFN – Hotel & Food Nordeste**, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, aposta no Gourmet Experience, reunindo proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares, para debater temas atuais do setor de alimentação fora do lar. Serão seis painéis sobre questões como delivery, contratação, treinamento de equipe e a tecnologia a serviço da gastronomia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Segundo o Presidente da **Abrasel** em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. "A primeira edição foi um trabalho de construção e agora percebemos que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização", pontua.

As palestras terão início às 16h00, horário de abertura da feira. No dia 6, o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, abrirá a programação abordando o tema 'Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio'. Na sequência, Nathalia Sifuentes palestrará sobre 'Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?', e ambos debaterão na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré iniciará o evento com o painel 'Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio'. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, abordará a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience contará com a Sócia-executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Peloso, com o tema 'Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento'. Depois de Ivim, quem conversará com a plateia é Cristina Souza, Sócia-fundadora e Diretora executiva da GS&Libbra, com 'Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional'.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias, daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. "Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão", complementa Araújo.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias, e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O evento tem 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.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível **neste link**. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares.

<https://www.revistahoteis.com.br/hfn-debatera-temas-atuais-da-alimentacao-no-gourmet-experience/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

Gourmet Experience discute temas atuais da alimentação fora do lar

Gourmet Experience discute temas atuais da alimentação fora do lar

Palestras acontecem durante o Hotel & Food Nordeste, maior encontro de gestão da gastronomia no Nordeste

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 nos três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. 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. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares. Para mais informações acesse o site: www.hfne.com.br.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/a_b_open.php?req_url=003&id_ab=1742



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN - HOTEL & FOOD - Especialistas discutem gestão da gastronomia no Nordeste

Por: Comunicação Insight/HFN - 17/09/2019

Gourmet Experience: palestras no maior encontro de gestão da gastronomia no Nordeste



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 nos três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Segundo o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço especialmente dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. "A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora a gente percebe que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização", afirma.



As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema "Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio". Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação "Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?" e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.



No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel "Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio". Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema "Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com "Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional". Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. "Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão", completa.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível no www.hfne.com.br. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares e acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

Ingressos:

Associados: R\$ 40/dia e R\$ 96 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Não associados: R\$ 80/dia e R\$ 192 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Site: www.hfne.com.br

Carol Baia (Diretora Comercial) – carol.baia@insightconecta.com.br

Rodrigo da Fonte (Diretor Financeiro) – rodrigo.dafonte@insightconecta.com.br

Tatiana Menezes (Diretora de Marketing) – tatiana.menezes@insight.com.br

Letícia Laurindo (Assessora de Comunicação) - comunicacao@insightconeca.com.br

Rachel Motta - (Assessoria de Comunicação - Solar da Comunicação) – motta.rachel@gmail.com

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---HOTEL-e-FOOD---Especialistas-discutem-gestao-da-gastronomia-no-Nordeste/6532>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Fácil-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN-Hotel & Food Nordeste 2019 vai realizar o Gourmet Experience

Rogério Almeida 15:05 Coluna Rogério Almeida, HFN Hotel & Food Nordeste, HFN- Hotel & Food Nordeste, Tatiana Menezes



O maior encontro de gestão da gastronomia no nordeste, o HFN - Hotel & Food Nordeste vai realizar o Gourmet Experience, reunindo proprietários e gestores de bares,



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar.

Durante os três dias da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro, serão realizados 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.



André Araújo (Abrasel-PE) Foto: Rogério Almeida

Segundo o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, o Gourmet Experience é um espaço especialmente dedicado à educação em gestão e operação gastronômica. “A primeira edição no ano passado foi um trabalho de construção e agora a gente percebe que já houve um crescimento da procura pela programação de palestras. Observamos os gestores querendo se capacitar e esse modelo proposto é ideal para esse tipo de atualização”, afirma.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Tatiana Menezes, da HFN-Hotel & Food Nordeste Foto: Rose Simão

As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Quem abre a programação no dia 6 é o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood S/A, Cesar Lima, com o tema “Como desenvolver uma operação de delivery no seu negócio”. Na sequência, Nathalia Sifuentes lança a provocação “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” e ambos discutem na mesa final o delivery como negócio.

No dia seguinte, o sócio da Relp! Luis Sodré inicia o evento com o painel “Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio”. Já o restauranter do ITSU, Armando Amaré, aborda a gestão de pessoal com os cuidados em como contratar e treinar a equipe. A reflexão final da noite será sobre o papel do restauranter no sucesso de um restaurante.

O último dia do Gourmet Experience traz a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Pelloso, com o tema “Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. Depois de Ivim, quem conversa com a plateia é Cristina Souza, sócia-fundadora e diretora executiva da GS&Libbra, com “Tendências da alimentação fora do lar: visão nacional e internacional”. Ao final, as duas discutem onde a tecnologia na gastronomia vai nos levar.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

 Gourmet Experience 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 RELPI)	 16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)	 16H00 - 16H40 GASTRONOMIA E E-FOOD: SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIA, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTREGAS, RESTAURANTES DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IoT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVINI PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLECONTEC/FSOME)			
 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 DA GSB/BR)			
 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 LUIZ SODRÉ E ARMANDO AMARÉ	 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVINI PELLOSO E CRISTINA SOUZA			

De acordo com a Abrasel, metade dos restaurantes do Brasil já trabalha com plataforma digital própria ou parcerias daí a importância dessa atualização proposta pelo Gourmet Experience. “Os aplicativos e as parcerias com plataformas de entrega trazem novos instrumentos de trabalho. O mercado deu uma guinada e há todo um processo de adaptação para contextualizar essa nova realidade, que mudou o padrão da coluna de custos com a entrega terceirizada, diminuindo também os encargos. É uma mudança de hábito e novo perfil de consumidor, que exige novas metodologias por parte da gestão”, completa.

O primeiro lote de ingressos do Gourmet Experience já está à venda com desconto para associados da Abrasel por R\$ 40 por dia ou R\$ 96 no combo dos três dias e R\$ 80 por dia ou R\$ 192 no combo dos três dias para não associados. Valores referentes ao primeiro lote.

O credenciamento da feira HFN – Hotel & Food Nordeste também já está disponível no www.hfne.com.br. O evento é totalmente gratuito para profissionais dos setores de hospedagem, alimentação fora do lar, padarias e similares e acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, trazendo os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos do setor.

Ingressos:



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Associados: R\$ 40/dia e R\$ 96 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

Não associados: R\$ 80/dia e R\$ 192 combo para toda a programação nos três dias. Valores referentes ao primeiro lote.

<http://www.revistafacil.net/2019/09/hfn-hotel-food-nordeste-2019-vai.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Facebook Recife Convention
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Recife Convention

1 h · 🌐

O Gourmet Experience será o maior encontro de gestão na gastronomia no Nordeste durante a feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. Em pauta, questões como delivery, operação de negócio e gastronomia 4.0. O evento é realizado pela Abrasel Pernambuco, com apoio do Recife CVB, e as inscrições já estão abertas com valor promocional para associados a partir de R\$ 40.

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	6 NOV	7 NOV	8 NOV	6 NOV	7 NOV	8 NOV
10:00 - 10:40 COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. OSCAR LIMA (CEO DA HELPI)	10:00 - 10:40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SOARES (CEO DA HELPI)	10:00 - 10:40 LACTOSEMIA E O QUE ELA PODE SIGNIFICAR PARA O SEU NEGÓCIO. ENTREVISTA COM A EXPERTA EM LACTOSEMIA, ANA CAROLINA DE SOUZA. ANA CAROLINA DE SOUZA (DEPARTAMENTO DE LACTOSEMIA DA PLANTATION)						
11:00 - 11:40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTA MESSMO PRONTA PRA ELE? NATALIA SOARES	11:00 - 11:40 GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE. ANDRÉ MARIN (RESTAURANTEUR DO TFO RESTAURANTE)	11:00 - 11:40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. ANITA SOARES (DIRETORA GERAL DO TFO RESTAURANTE)						
18:00 - 18:30 DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? OSCAR LIMA E NATALIA SOARES	18:00 - 18:30 DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURANTEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE? LUIZ SOARES E ANDRÉ MARIN	18:00 - 18:30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? ANA CAROLINA DE SOUZA						

https://www.facebook.com/perfilrcvb/posts/2502935436452498?__xts__%5B0%5D=68.ARA8MX-

CeywkLbRJ7cnWTEF7P4CeVwwtiP5QcW5fnzaiBvQt7_r3yZlewnzFHIRwl4LFYcYzKvClZIXHBtTh8ieaslcr7N8azo5cYIJ8jwZx8LEkJrquO6S_RZ0NE7Mi3dGy9HJbzR_qZmyfc3s0wLLHLFSdEK1A4XY4TBU8csBliszd9JIhpmx38NpUFABEM96G9q2OqhMc_exwSHmoynKpYQoTzgNcRI1b5A_8gtceQ6IdV8AdE7eVr9mimxZBR4hcjHO0L-YLf0gZwDfL6teEhSo5HXEMSxDXWYpkjhjW5zPDi8JXHLjvNtmSdnam8pqjtqPRGtVfv_PTrdTfu5NMw&__tn__=-R



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Recife Convention
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

The screenshot shows an Instagram post from the account 'recifeconvention', which has 28 minutes of video. The post features a promotional graphic for 'Gourmet Experience' at the HFN - Hotel & Food Nordeste event. The graphic is divided into three columns for the dates 6, 7, and 8 of November, each with a speaker's name and a topic. The text of the post reads: 'Curtido por rachelmotta e outras pessoas recifeconvention O Gourmet Experience será o maior encontro de gestão na gastronomia no Nordeste durante a feira HFN - Hotel & Food Nordeste, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. Em pauta, questões como delivery, operação de negócio e gastronomia 4.0. O evento é realizado pela @abrase1_pe, com apoio do Recife CVB, e as inscrições já estão abertas com valor promocional para associados a partir de R\$ 40.'

<https://www.instagram.com/recifeconvention/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	24.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cort... [Read more »](#)

COZINHA EMPREENDEDORA É TEMA DE OFICINA NA HFN – HOTEL & FOOD NORDESTE



Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo. (créditos: divulgação)

Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

on: 24, setembro de 2019In:

Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

EDIÇÃO DO DIÁRIO e agências.

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento.”

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. “Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos”, afirma 27 anos depois.

Mauro já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã. Atualmente, trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos e de curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

www.hfne.com.br

<https://diariodoturismo.com.br/cozinha-empreedora-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	25.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Feiras & Eventos

HFN terá três oficinas por dia sobre empreendedorismo e gastronomia

HFN terá três oficinas por dia sobre empreendedorismo e gastronomia

Redação 25/09/2019



Produtos serão

transformados em pratos durante as oficinas

Complementando a programação da HFN (Hotel & Food Nordeste), a Cozinha

Empreendedora promoverá três oficinas com uma hora de duração por dia no Centro de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Convenções de Pernambuco, em Olinda. O espaço abordará temas como empreendedorismo dicas de cortes e de churrasco. A iniciativa tem o apoio do Sebrae-PE e Embaixador do Churrasco.

Durante as oficinas, produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em pratos durante a programação. Mauro Camargo, consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, conta como passou de açougueiro para um empresário de sucesso com mais de 400 eventos em dez anos.

O público receberá dicas de como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento”, diz Camargo.

As oficinas também abordarão dicas de cortes e churrasco, além práticas de valorização de produtos regionais como manteiga, queijo e manjericão. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, finaliza.

HFN: a feira

Caminhando para sua segunda edição, a HFN é realizada pela Insight Feiras & Negócios, Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco). A feira reunirá os principais players dos setores de hospedagens e alimentação durante três dias, expondo produtos e compartilhando experiências.

Além do Cozinha Empreendedora, o evento promoverá o Gourmet Experience, espaço voltado para discutir temas sobre alimentação fora do lar com proprietários e gestores de bares e restaurantes. Assuntos como delivery, treinamento de equipe, uso da tecnologia e equipamentos serão debatidos durante a feira.

O credenciamento da HFN está disponível no site. O evento é gratuito para profissionais dos setores em questão e conta com o Hotelier News como media partner.

() Crédito das fotos: Divulgação/HFN*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-tera-tres-oficinas-por-dia-sobre-empendedorismo-e-gastronomia-84569>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	24.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

POR **Hugo Okada** - 24 de setembro de 2019 às 17:05  36  0

SHARE



Mauro Camargo ensina como temperar o churrasco (Foto: divulgação)

A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira **HFN – Hotel & Food Nordeste**, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. "Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento", explica Camargo.

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. "Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos", afirma 27 anos depois.

Mauro – que já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã – hoje trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos, de um curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. "Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo", 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.revistahoteis.com.br/cozinha-empreadora-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	25.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

25 de setembro de 2019 Robson Sampaio Destaque

Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo

Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento.”

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. “Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos”, afirma 27 anos depois.

Mauro já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã. Atualmente, trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos e de curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, 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.

www.hfne.com.br

<http://www.robsonsampaio.com.br/cozinha-emprededora-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	24.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

Cozinha Empreendedora é tema de oficina na Hotel & Food
Nordeste
em: aeb

Cozinha Empreendedora é tema de oficina na Hotel & Food Nordeste

Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo



A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

O público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjeriço naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho.

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.

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

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/a_b_open.php?req_url=003&id_ab=1747



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Paraíba Total-PB
EDITORIA:	Notícias
DATA:	24.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



ABRASEL PE

**Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN –
Hotel & Food Nordeste**

Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

24/09/2019 | 00h00min

Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo

Foto:

divulgacao



Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN - Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento.”

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. “Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos”, afirma 27 anos depois.

Mauro já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã. Atualmente, trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos e de curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, 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.

<http://www.paraibatotal.com.br/noticias/2019/09/24/33069-cozinha-empreadora-e-tema-de-oficina-na-hfn--hotel--food-nordeste>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Fernando Machado-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	24.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

A feira **Hotel & Food Nordeste**, acontece no Centro de Convenções de Pernambuco de 6 a 8 de novembro. Na organização, o presidente da Abrasel em Pernambuco, **André Araújo**, o diretor executivo, **Eduardo Salazar**, e a equipe da Insight Feiras & Negócios.

<http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=220891>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Blog Turismo PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	26.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN –

Hotel & Food Nordeste. Veja!!!

Postado em [Notícias](#) por [alexandre](#) em setembro 26, 2019

Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo

Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento.”

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. “Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos”, afirma 27 anos depois.

Mauro já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã. Atualmente, trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos e de curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, 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.

www.hfne.com.br

http://www.blogdoturismope.com.br/cozinha-empreadora-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste-veja/?utm_campaign=shareaholic&utm_medium=twitter&utm_source=socialnetwork



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Fernando Machado-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	27.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

O gaúcho Mauro Camargo ministra oficina Cozinha Empreendedora no Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Outras informações no site www.hfne.com.br.

<http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=220940>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria-RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	26.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN Nordeste 2019 – Cozinha Empreendedora é tema de oficina



Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo

Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento.”

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. “Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos”, afirma 27 anos depois.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Mauro já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã. Atualmente, trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos e de curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, 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.

www.hfne.com.br

Divulgação: Rachel Motta

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-nordeste-2019-cozinha-empresendedora-e-tema-de-oficina/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Penews-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	30.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

COTIDIANO



Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel &...

setembro 30, 2019

Cozinha Empreendedora é tema de oficina na HFN – Hotel & Food Nordeste

Dicas de empreendedorismo, exposição de produtores regionais e aula prática sobre operações de churrasco e açougue com menor custo

setembro 30, 2019



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Do campo ao prato do consumidor. A Cozinha Empreendedora contempla três oficinas por dia com uma hora de duração sobre empreendedorismo, dicas de cortes e de churrasco. O evento integra a programação da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco com realização da HFN, Embaixador do Churrasco e apoio do Sebrae-PE. Além disso, dez produtores irão expor seus produtos, que serão transformados em deliciosas iguarias.

Consultor líder do Seminário Empretec do Sebrae há 16 anos e proprietário da marca Embaixador do Churrasco, o gaúcho Mauro Camargo conta como mudou utilizando os comportamentos empreendedores aplicando na releitura de uma tradição que é o churrasco. Ampliando os horizontes de um então açougueiro e dono de açougue para um empresário com mais de 400 eventos em dez anos.

Na oficina, o público poderá entender como transformar um produto em uma marca e empreender. “Existe diferença entre ter um CNPJ e ser um empreendedor. O grande mobilizador de tudo isso é ter



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

paixão pelo que faz e encontrar seu dom. Trabalhar em cima do seu talento.”

Aos 20 anos, Mauro assumiu o açougue do cunhado após o seu falecimento. “Eu queria manter o nome do meu cunhado vivo. Não sabia nada tecnicamente e não era gestor. Só tive uma oportunidade e a abracei. Nem sempre a gente pode começar com o que gosta, mas é preciso nunca abandonar os sonhos”, afirma 27 anos depois.

Mauro já foi até contratado para abrir churrascaria no Irã. Atualmente, trabalha com açougue, churrasco, é proprietário de uma empresa de eventos e de curso online e atua como consultor do Sebrae.

Além das dicas de cortes e churrasco, o público poderá conferir aulas práticas com a valorização dos produtos regionais tais como manteiga, queijo e manjericão naturais. Os ingredientes serão usados na elaboração de iguarias como batata gourmet e pão com alho. “Vou sugerir operações de açougue e churrasco com menor custo para que quem vier à oficina possa ganhar dinheiro além de motivação das dicas de empreendedorismo”, 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.

www.hfne.com.br

<https://www.penews.com.br/cozinha-empREENDEDORA-e-tema-de-oficina-na-hfn-hotel-food-nordeste/>

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

VAREJO MAIS +



BY VAREJO BRASIL / 3 DE OUTUBRO DE 2019 / 10 / 0

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

Uma das grandes novidades da segunda edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, ...

[READ MORE](#)

HFN – PADARIA DO AMANHÃ REUNIRÁ PANIFICADORES NORDESTINOS COM PALESTRAS E TENDÊNCIAS DO SETOR

BY [VAREJO BRASIL](#)

3 DE OUTUBRO DE 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.



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.

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

Por Rachel Motta

Imagem: Divulgação

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



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

HFN – PADARIA DO AMANHÃ REUNIRÁ PANIFICADORES NORDESTINOS COM PALESTRAS E TENDÊNCIAS DO SETOR



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

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

on: 03, outubro de 2019In: [Destaque do DT](#), [EventosNo Comments](#)
[Imprimir Email](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.”

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria -RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 – Padaria do Amanhã reunirá panificadores nordestinos com palestras e tendências do setor



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.



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.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

SERVICO:

Data: dia 6 a 8 de novembro de 2019

Das 15h as 21h

Local: Centro de Convenções de Pernambuco – Recife – PE

www.hfne.com.br

Divulgação: Rachel Motta

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-hotel-food-nordeste-2019-padaria-do-amanha-reunira-panificadores-nordestinos-com-palestras-e-tendencias-do-setor/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Facebook Revista Panificação Brasileira
EDITORIA:	Notícias
DATA:	30.09.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

The screenshot shows a Facebook post from the page 'Revista Panificação Brasileira', posted 7 hours ago. The text of the post reads: 'HFN - Hotel & Food Nordeste - Padaria do Amanhã' followed by 'Não se esqueça de dar o seu Like e de se inscrever no canal.' with a thumbs-up emoji. Below the text is a black banner with the 'HFN HOTEL & FOOD NORDESTE' logo and the text '06.08 2019 RECIFE PE'. At the bottom of the post, there is a row of logos for 'Revista Cafeteria & Cia', 'Revista Hotéis & Turismo', 'Revista Panificação Brasileira', 'revista Lojas & LCE Empórios', and 'Revista Panificação Brasileira'. Below the logos, the text 'YOUTUBE.COM' is visible, followed by the title 'HFN - Hotel & Food Nordeste - Padaria do Amanhã' and a truncated URL: 'HFN Hotel & Food Nordeste https://www.youtube.com/channel/U...'. A small 'i' icon is located to the right of the URL.

<https://www.facebook.com/panificacaobrasileira/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na [página principal](#)

03/10/2019 HFN ? Padaria do Amanhã reunirá panificadores nordestinos com palestras e tendências do setor

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

Por: Marketing HFN/Insight - 03/10/2019

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



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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

Vídeo divulgação - <https://we.tl/t-EiUQrGSPHv>
www.hfne.com.br

[http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN-Padaria-do-Amanha-reunira-panificadores-nordestinos-com-palestras-e-tendencias-do-setor/6581 /](http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN-Padaria-do-Amanha-reunira-panificadores-nordestinos-com-palestras-e-tendencias-do-setor/6581/)



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 Figueró, trará novidades com foco no sabor, uso de fermentação natural e grãos ancestrais, como chia, linhaça 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.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.”

Além disso, a Padaria do Amanhã vai mostrar a importância da identidade visual e de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
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>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Jornal Empresariall- ES
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

Curtido por rachelmotta e outras 5 pessoas
HÁ 1 DIA

Adicione um comentário... Publicar

recifeconvention 2 h

Padaria do Amanhã JOHANNES ROOS

VOCÊ TERÁ ACESSO AOS MELHORES
INSIGHTS
DA PANIFICAÇÃO

@feira_hfn

recifeconvention 2 h

Padaria do Amanhã

PRODUTOS NATURAIS

TECNOLOGIAS INOVADORAS

PRODUTOS ESPECIAIS PONTO DE VENDA

FERMENTAÇÕES AO REDOR DO MUNDO

<https://www.instagram.com/p/B3Mo1yzgzQQ/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna JC Negócios
DATA:	08.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Conceitual HFN

A HFN - Hotel & Food NE, que acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções, vai ter projeto conceito sustentável assinado pela arquiteta Luciana Raposo, com 170 m2. •



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

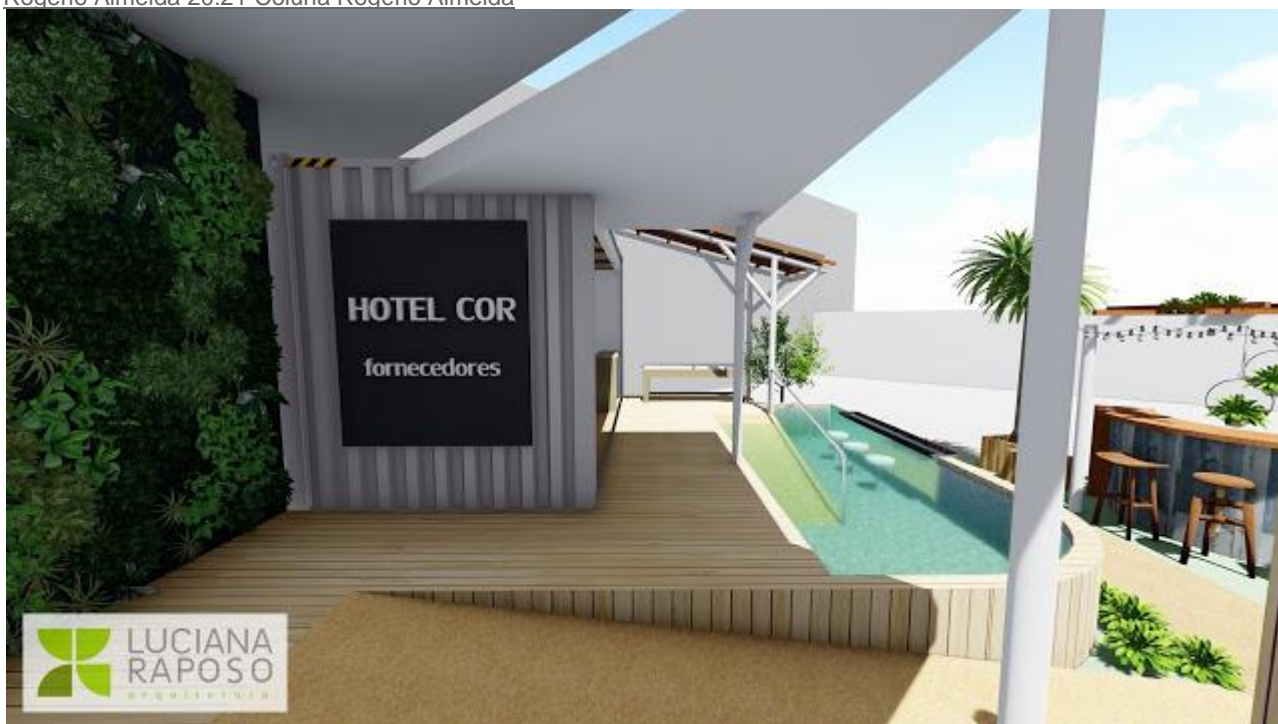
VEÍCULO:	Site Revista Fácil -PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel Cor será uma das atrações do HFN-Hotel & Food Nordeste no Recife

Rogério Almeida 20:21 Coluna Rogério Almeida



Hotel Cor projeto de Luciana Raposo (Foto:HFN)

Pelo segundo ano consecutivo, dirigentes e proprietários de hotéis poderão visitar o Hotel Cor.

O ambiente será assinado pela arquiteta com Mestrado em Gestão Ambiental, pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Luciana Raposo.



Arquiteta Luciana Raposo (Foto: Divulgação)

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

Com somente um mês para se iniciar a HFN - Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco, de 6 a 8 de novembro, as inscrições já estão abertas.

A HFN em sua segunda edição, 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.

Maiores informações e inscrições: www.hfne.com.br

<http://www.revistafacil.net/2019/10/hotel-cor-sera-uma-das-atracoes-do-hfn.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

HFN realizará 2ª edição do Hotel Cor

Nayara Matteis 07/10/2019



Feira

espera receber 11 mil visitantes este ano

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

HFN: a feira

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 (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 e o Hotelier News participa mais uma vez como media partner da ação.

() Crédito da foto: Arquivo HN*



<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-realizara-2-edicao-do-hotel-cor-84717>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN Hotel Cor debate arquitetura e sustentabilidade em meios de hospedagem

POR Hugo Okada - 8 de outubro de 2019 às 10:00  24  0



Luciana Raposo (Foto: divulgação)

Entre os dias 6 e 8 de novembro acontecerá mais uma edição da **HFN – Hotel & Food Nordeste**, no Centro de Convenções de Pernambuco. Pelo segundo ano, proprietários e dirigentes de hotéis poderão conferir as tendências no Hotel Cor, dessa vez assinado pela arquiteta com mestrado em Gestão Ambiental pela Universidade Federal de Pernambuco, Luciana Raposo. O espaço será composto por 170 m² de soluções de arquitetura e sustentabilidade.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 Luciana.



Espaço projetado por Luciana Raposo (Foto: divulgação)

Com uma experiência de 15 anos no mercado, Luciana Raposo 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 todos. "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.revistahoteis.com.br/hfn-hotel-cor-debate-arquitetura-e-sustentabilidade-em-meios-de-hospedagem/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Hotel Cor discute arquitetura e sustentabilidade socioambiental em meios de hospedagem

8 de outubro de 2019 Robson Sampaio Destaque

Começou a contagem regressiva para a HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece exatamente daqui a um mês 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 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.

www.hfne.com.br

<http://www.robsonsampaio.com.br/hfn-hotel-cor-discute-arquitetura-e-sustentabilidade-socioambiental-em-meios-de-hospedagem/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

08/10/2019 Falta exatamente um mês para a HFN - Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco

Falta exatamente um mês para a HFN - Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco

Por: Marketing HFN/Insight - 08/10/2019

HFN - Hotel Cor discute arquitetura e sustentabilidade socioambiental em meios de hospedagem



Começou a contagem regressiva para a HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece exatamente daqui a um mês 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 pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) Luciana Raposo. Serão 170 m² com soluções de arquitetura e sustentabilidade.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



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.

www.hfne.com.br

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/Falta-exatamente-um-mes-para-a-HFN---Hotel-e-Food-Nordeste,-no-Centro-de-Convencoes-de-Pernambuco/6591>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Recife Convention
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

recifeconvention • Seguir

recifeconvention Falta UM MÊS para a edição de 2019 da HFN - Hotel & Food Nordeste, evento apoiado pelo Recife CVB! A feira de hospedagem e alimentação do Nordeste acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Não perca, credencie-se no site: www.hfne.com.br

1 d

Curtido por krugerhome e outras 8 pessoas
HÁ 1 DIA

Adicione um comentário... [Publicar](#)

<https://www.instagram.com/p/B3UVmLbAQDS/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria -RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 – Hotel Cor discute arquitetura e sustentabilidade socioambiental em meios de hospedagem e de alimentação



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Começou a contagem regressiva para a HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece exatamente daqui a um mês 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 pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) Luciana Raposo. Serão 170 m² com soluções de arquitetura e sustentabilidade.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

www.hfne.com.br

Divulgação: Rachel Motta

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-hotel-food-nordeste-2019-hotel-cor-discute-arquitetura-e-sustentabilidade-socioambiental-em-meios-de-hospedagem-e-de-alimentacao/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

[Destaque na página principal](#)

Hotel Cor, da HFN, discute arquitetura e sustentabilidade socioambiental em: notícias

Hotel Cor, da HFN, discute arquitetura e sustentabilidade socioambiental



A HFN – Hotel & Food Nordeste apresenta mais um de seus espaços voltados para proprietários e dirigentes de hotéis. O Hotel Cor, assinado pela arquiteta com Mestrado em Gestão ambiental pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Luciana Raposo, contará com 170 m² repleto de 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,



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

bares e restaurantes”, afirma a professora universitária e consultora do SEBRAE-PE Luciana Raposo.

A HFN acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco.

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

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=9992



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

Vem aí a 2º Edição do "Gourmet Experience"

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

Vem aí a 2º 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

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

NOVEMBRO

6 **7** **8**

16h Gervásio Tanabe (Diretor Executivo da HBA) **Turismo Corporativo**

16h Renato Guimarães (Diretor de Serviços de Alimentos) **Desafios da Distribuição**

16h Marcelo Marinho (Diretor Gerente da EY América) **Inspire-se no Sucesso**

17h30 Rodolfo Vieira (Gerente) **Alimentos**

17h30 Ana Paula Lima (CEO) **Restaurante de Hotel**

17h30 Daniel Salazar (CEO) **Receita Delivery**

19h Arthur Moreira (CEO HBA) Fábio Kozzo (CEO HBA) Daniel Machado (CEO HBA) **Tendências**

CENTRO DE CONVENÇÕES DE PERNAMBUCO

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

FBHA | HBA | RSC | HBA | HBA | HBA

HOTELIER NEWS | ABH

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



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



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



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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

sentir, por isso, as partes externas serão palco de rodas de conversas com experts em assuntos de interesse do público”, comentou a profissional.



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 pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) Luciana Raposo. Serão 170 m² com soluções de arquitetura e sustentabilidade.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 2º Edição do "Gourmet Experience"

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

Vem aí a 2º 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

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/Vem-ai-a-2º-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

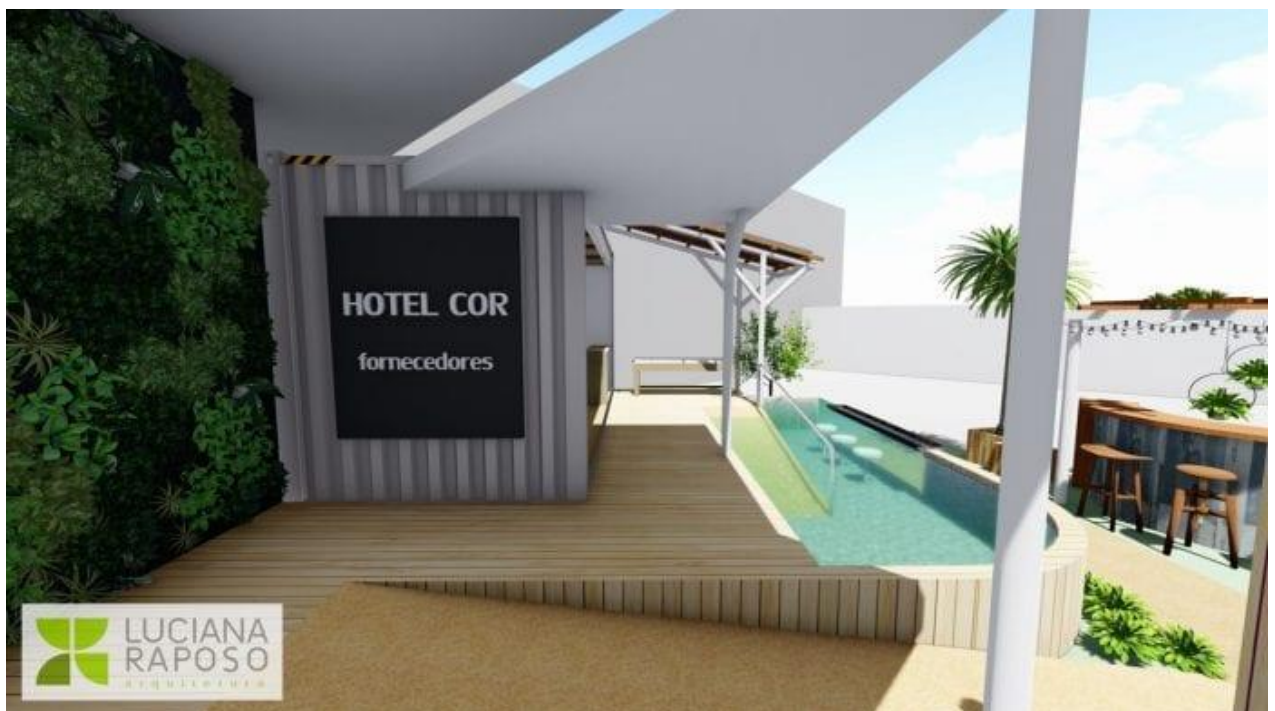
11 de outubro de 2019



Luciana Raposo, arquiteta e consultora do Sebrae-PE.

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](#)



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,



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 (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/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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.

6 NOV

- 16h00 - 16h40: COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. CESAR LIMA (CEO DA MELP)
- 17h00 - 17h40: DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MEDITO PRONTA PARA ELE? KATHILA SIFUNTES
- 18h00 - 18h30: DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? CESAR LIMA E KATHILA SIFUNTES

7 NOV

- 16h00 - 16h40: COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIS SOUZA (CEO DA MELP)
- 17h00 - 17h40: GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE. ARMANDO AMARAL (RESTAURADOR DO ITAÚ RESTAURANTE)
- 18h00 - 18h30: DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE. LUIS SOUZA E ARMANDO AMARAL

8 NOV

- 16h00 - 16h40: TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. SIMONE SOUZA (CEO FINANCIA E MEXTERIA DO ITAÚ RESTAURANTE)
- 18h00 - 18h30: DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? VIM POLLINO E CRISTINA SOUZA

https://www.facebook.com/hoteliernews/photos/a.327012270656140/2877454212278587/?type=3&__xts__%5B0%5D=68.ARD3cFsOALph5pe28XdcCISZQoEIT90fGvZleUTZ7PvBKULaJFl_OgJKeQdqCO5PxEUqMWHiUwkVj2ZqL3MHXzXUunapYwaK1dy0fdRvXFthA8iAxDcDpFzhX-bDYjIRZJawkgJ6tyFqfBS-Vs8N1K3NixMgZ6yw8HIJ737bhfAOog_LeSAdssGDZ7OxIjJ8y_hO27z7K2II1A1UGnI-ISiaay4zg-rlAg_m9XO0PvqTUIzRQjcEiNLm4vfW3r8YhGqIYXzXf2KH9dOWU0ocoFG1D3-YK3jfuDv4RAJ9MonTe14JglTwf64WUqYi8pJGVZgGu0mmzkV1kpEZAUjaMbqgTg&__tn__=-R



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Brasilturis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	14.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Hotel & Food Nordeste aborda desafios na hotelaria e alimentação

Feiras e Eventos 14 de outubro de 2019

A Hotel & Food Nordeste divulgou programação paralela de conteúdo. Mutuamente a feira, o Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste (FHAN) tratará de tendências, cases e desafios nos...

Hotel & Food Nordeste aborda desafios na hotelaria e alimentação

Hotel & Food Nordeste acontece entre 6 de 8 de novembro

14 de outubro de 2019



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Edição

de 2018 do fórum no Hotel & Food Nordeste

A Hotel & Food Nordeste divulgou programação paralela de conteúdo. Mutuamente a feira, o Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste (FHAN) tratará de tendências, cases e desafios nos setores de hotelaria e alimentação.

As palestras abordam setores como distribuição; atratividade de hotéis; delivery e aumento de receita; produção e distribuição de alimentos; turismo corporativo e gestão hoteleira.

O espaço do Hotel & Food Nordeste é realizado pela [Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco \(ABIH-PE\)](#) e conta

com apoio da [Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação \(FBHA\)](#), Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco.

Programação

Turismo Corporativo

- Dia: 06/11
- Horário: 16h
- Palestrantes: Gervásio Tanabe (Abracorp); Marcelo Oliveira (Transamerica Recife) e Danielle Almeida (Ser Educacional)

Case Aviva: produção e distribuição de alimentos

- Data: 06/11
- Horário: 17h30
- Palestrante: Rodolfo Vieira (Aviva)

Tendências

- Data: 06/11
- Horário: 19h
- Palestrantes: Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel Machado (Verdegreen)

Desafios da distribuição



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

- Data: 07/11
- Horário: 16h
- Bruno Guimarães (Vert Hotéis)

Case de restaurante de hotel

- Data: 07/11
- Horário: 17h30
- Palestrante: Ana Paula Ernesto (B Hotel)

Inspire-se no sucesso: o case do Yoo2 do Rio de Janeiro

- Data: 08/11
- Horário: 16h
- Palestrante: Marcelo Marinho (ICH Administração)

+Receita? Delivery!

- Data: 08/11
- Horário: 17h30
- Palestrante: Daniel Saldanha (Digital Restaurants)

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário do Turismo -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	14.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Fórum HFN discute tendências e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

Fórum HFN discute tendências e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste



A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma intensa programação paralela de conteúdo. O FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste é uma realizaç... [Read more »](#)

FÓRUM HFN DISCUTE TENDÊNCIAS E DESAFIOS PARA HOTELARIA E ALIMENTAÇÃO NO NORDESTE



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício. (créditos: divulgação)

Fórum HFN discute tendências e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

on: 14, outubro de 2019In: [Eventos](#), [Foto Destaque](#)No Comments

[Imprimir Email](#)

Envie para um amigo:

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma intensa programação paralela de conteúdo. O FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste é uma realização da ABIH-PE – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco 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.

EDIÇÃO DO DIÁRIO

Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

hospedagem e do setor alimentício. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, por exemplo, 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, foca o *delivery* como estratégia de negócios para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de Alimentos e Bebidas da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

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), Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, 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.

O tema tendências da gestão hoteleira é analisado pelos gerentes gerais dos empreendimentos Vivá Resort, Verdegreen Hotel e BW Premier.

“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.

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.

Inscrições: <https://www.hbatools.com.br/FHAN-2019> 410

www.hfne.com.br

<https://diariodoturismo.com.br/forum-hfn-discute-tendencias-e-desafios-para-hotelaria-e-alimentacao-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Jornal Correio de Pernambuco
EDITORIA:	Notícias
DATA:	14.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Hotel Cor discute arquitetura e sustentabilidade socioambiental em meios de hospedagem e de alimentação



Será de 6 a 8 de novembro, no Recife a HFN – Hotel & Food Nordeste, 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 pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) Luciana Raposo. Serão 170 m² com soluções de arquitetura e sustentabilidade.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

<http://correiope.com.br/hotel-cor-discute-arquitetura-e-sustentabilidade-socioambiental-em-meios-de-hospedagem-e-de-alimentacao/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria- RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	15.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



15/10/2019 Eventos, Hotelaria, e Restaurantes
HFN – Fórum discute tendências, cases e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

HFN – Fórum discute tendências, cases e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste



A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma intensa programação paralela de conteúdo. O FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste é uma realização da ABIH-PE – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco 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.

Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, por exemplo, 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, foca o *delivery* como estratégia de negócios para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de Alimentos e Bebidas da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

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), Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, 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.

O tema tendências da gestão hoteleira é analisado pelos gerentes gerais dos empreendimentos Vivá Resort, Verdegreen Hotel e BW Premier.

“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.

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.

Inscrições: <https://www.hbatools.com.br/FHAN-2019> 410

www.hfne.com.br

Programação

6/11

16h – Turismo Corporativo – Gervásio Tanabe, diretor executivo da Abracorp, Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, e Danielle Almeida, do Ser Educacional.

17h30 – Case Aviva: produção e distribuição de alimentos – Rodolfo Vieira – gerente de A&B da Aviva.

19h – Tendências – Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel Machado (Verdegreen) .

7/11

16h – Desafios da distribuição – Bruno Guimarães – diretor de Vendas do Vert Hotéis.

17h30 – Case de restaurante de hotel – Ana Paula Ernesto – B Hotel.

8/11

16h – Inspire-se no sucesso: o case do Yoo2 do Rio de Janeiro – Marcelo Marinho – diretor executivo da ICH Administração.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

17h30 – +Receita? Delivery! – Daniel Saldanha – sócio do Digital Restaurants.

FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE		GRADE DE PALESTRANTES	
6 NOV	7 NOV	8 NOV	
<p>16H TURISMO CORPORATIVO Gervásio Tanabe Diretor Executivo da ABRACORP Marcelo Oliveira Transamerica Recife Danielle Almeida Sor Educacional</p>	<p>16H DESAFIOS DA DISTRIBUIÇÃO Bruno Guimarães Diretor de Vendas do Vert Hotéis</p>	<p>16H INSPIRE-SE NO SUCESSO: O CASE DO Y002 DO RIO DE JANEIRO. Marcelo Marinho Diretor Executivo da ICH Administração</p>	
<p>17:30H CASE AVIVA: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS. Rodolfo Vieira Gerente de A&B da AVIVA</p>	<p>17H30 CASE DE RESTAURANTE DE HOTEL. Ana Paula Ernesto B Hotel</p>	<p>17H30 + RECEITA? DELIVERY! Daniel Saldanha Sócio do Digital Restaurants</p>	
<p>19H TENDÊNCIAS Artur Maroja Viva Resort Fábio Kazuo BW Premier</p> <p>Daniel Machado VerdeGreen</p>	<p>APOIO CURADORIA APOIO ESTRATÉGICO REALIZAÇÃO</p> <p>FBHA RECI RECIFE HOTELIERNEWS HIA HOTEL & FOOD ABH</p>		

Divulgação: *Rachel Motta*

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-forum-discute-tendencias-cases-e-desafios-para-hotelaria-e-alimentacao-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site PE News-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	15.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Fórum discute tendências, cases e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

outubro 15, 2019

FHAN FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE **GRADE DE PALESTRANTES**

6 NOV	7 NOV	8 NOV
16H TURISMO CORPORATIVO Gervasio Tanabe Diretor Executivo da ABRACORP Marcelo Oliveira Tatiana Rocha Danielle Almeida Ser Educacional	16H DESAFIOS DA DISTRIBUIÇÃO Bruno Guimarães Diretor de Vendas do Vert Hotéis	16H INSPIRE-SE NO SUCESSO: O CASE DO YOOZ DO RIO DE JANEIRO. Marcelo Marinho Diretor Executivo da ICH Administração
17:30H CASE AVIVA: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS. Rodolfo Vieira Gerente de A&S da AVIVA	17h30 CASE DE RESTAURANTE DE HOTEL Ana Paula Ernesto B Hotel	17h30 + RECEITA? DELIVERY! Daniel Saldanha Sócio do Digital Restaurants
19H TENDÊNCIAS Artur Maroja Viva Resort Fábio Kazuo BW Premier Daniel Machado VerdeGreen	APOIO FBHA Recife NORDE	CURADORIA HOTELIER NEWS APOIO ESTRATÉGICO HOTEL & FOOD REALIZAÇÃO ABH

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma intensa programação paralela de conteúdo. O FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste é uma realização da ABIH-PE – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco 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.

Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, por exemplo, aborda os



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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, foca o *delivery* como estratégia de negócios para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de Alimentos e Bebidas da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

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), Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, 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.

O tema tendências da gestão hoteleira é analisado pelos gerentes gerais dos empreendimentos Vivá Resort, Verdegreen Hotel e BW Premier.

“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.

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.

Inscrições: <https://www.hbatools.com.br/FHAN-2019> 410

www.hfne.com.br

Programação



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

6/11

16h – Turismo Corporativo – Gervásio Tanabe, diretor executivo da Abracorp, Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, e Danielle Almeida, do Ser Educacional.

17h30 – Case Aviva: produção e distribuição de alimentos – Rodolfo Vieira – gerente de A&B da Aviva.

19h – Tendências – Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel Machado (Verdegreen) .

7/11

16h – Desafios da distribuição – Bruno Guimarães – diretor de Vendas do Vert Hotéis.

17h30 – Case de restaurante de hotel – Ana Paula Ernesto – B Hotel.

8/11

16h – Inspire-se no sucesso: o case do Yoo2 do Rio de Janeiro – Marcelo Marinho – diretor executivo da ICH Administração.

17h30 – +Receita? Delivery! – Daniel Saldanha – sócio do Digital Restaurants.

<https://www.penews.com.br/hfn-forum-discute-tendencias-cases-e-desafios-para-hotelaria-e-alimentacao-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Use-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	15.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



ACONTECE

**HOTEL & FOOD NORDESTE:
FÓRUM DISCUTE TENDÊNCIAS,
CASES E DESAFIOS PARA
HOTELARIA E ALIMENTAÇÃO NO
NORDESTE**

A feira HFN – Hotel & Food
Nordeste, que acontece de 6 a 8
de novembro no Centro de
Convenções de...

REVISTA USE. | 15 DE OUTUBRO DE 2019

**Hotel & Food Nordeste: Fórum discute
tendências, cases e desafios para hotelaria e
alimentação no Nordeste**



A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma intensa programação paralela de conteúdo. O FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste é uma realização da ABIH-PE – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco 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.

Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, por exemplo, 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, foca o *delivery* como estratégia de negócios para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de Alimentos e Bebidas da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

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), Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O tema tendências da gestão hoteleira é analisado pelos gerentes gerais dos empreendimentos Vivá Resort, Verdegreen Hotel e BW Premier.

“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.

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.

Inscrições: <https://www.hbatools.com.br/FHAN-2019> 410

www.hfne.com.br

Programação

6/11

16h – Turismo Corporativo – Gervásio Tanabe, diretor executivo da Abracorp, Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, e Danielle Almeida, do Ser Educacional.

17h30 – Case Aviva: produção e distribuição de alimentos – Rodolfo Vieira – gerente de A&B da Aviva.

19h – Tendências – Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel Machado (Verdegreen) .

7/11

16h – Desafios da distribuição – Bruno Guimarães – diretor de Vendas do Vert Hotéis.

17h30 – Case de restaurante de hotel – Ana Paula Ernesto – B Hotel.

8/11

16h – Inspire-se no sucesso: o case do Yoo2 do Rio de Janeiro – Marcelo Marinho – diretor executivo da ICH Administração.

17h30 – +Receita? Delivery! – Daniel Saldanha – sócio do Digital Restaurants.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE		GRADE DE PALESTRANTES	
6 NOV		7 NOV	
 <p>16H TURISMO CORPORATIVO Gervásio Tanabe Diretor Executivo da ABRACORP Marcelo Oliveira Transamérica Recife Danielle Almeida Ser Educacional</p>	 <p>16H DESAFIOS DA DISTRIBUIÇÃO Bruno Guimarães Diretor de Vendas do Vert Hotéis</p>	 <p>16H INSPIRE-SE NO SUCESSO: O CASE DO YOOZ DO RIO DE JANEIRO. Marcelo Marinho Diretor Executivo da ICH Administração</p>	
 <p>17:30H CASE AVIVA: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS. Rodolfo Vieira Gerente de A&B da AVIVA</p>	 <p>17:30 CASE DE RESTAURANTE DE HOTEL. Ana Paula Ernesto B Hotel</p>	 <p>17:30 + RECEITA? DELIVERY! Daniel Saldanha Sócio do Digital Restaurants</p>	
 <p>19H TENDÊNCIAS Artur Maroja Vivá Resort Fábio Kazuo BW Premier</p>	 <p>Daniel Machado VerdeGreen</p>	APOIO 	

<http://www.revistause.com.br/hotel-food-nordeste-forum-discute-tendencias-cases-e-desafios-para-hotelaria-e-alimentacao-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	15.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Fórum de Hospedagem e Alimentação é destaque da HFN em novembro

Hugo Okada - 15 de outubro de 2019 às 10:05

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma...

Fórum de Hospedagem e Alimentação é destaque da HFN em novembro

POR Hugo Okada - 15 de outubro de 2019 às 10:05 43 0

SHARE





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Imagem da última edição do Fórum (Foto: divulgação)

A feira **HFN – Hotel & Food Nordeste**, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma intensa programação paralela de conteúdo como o FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste, uma realização da ABIH-PE – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco 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. Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, por exemplo, 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, foca o delivery como estratégia de negócios para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de Alimentos e Bebidas da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

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), Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O tema tendências da gestão hoteleira é analisado pelos gerentes gerais dos empreendimentos Vivá Resort, Verdegreen Hotel e BW Premier.

FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE		GRADE DE PALESTRANTES	
6 NOV	7 NOV	8 NOV	
16H TURISMO CORPORATIVO Gervásio Tanabe Diretor Executivo da ABRACORP Marcelo Oliveira Transamérica Recife Danielle Almeida Ser Educacional	16H DESAFIOS DA DISTRIBUIÇÃO Bruno Guimarães Diretor de Vendas do Vert Hotéis	16H INSPIRE-SE NO SUCESSO: O CASE DO YOOZ DO RIO DE JANEIRO. Marcelo Marinho Diretor Executivo da ICH Administração	
17:30H CASE AVIVA: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS. Rodolfo Vieira Gerente de A&B da AVIVA	17H30 CASE DE RESTAURANTE DE HOTEL. Ana Paula Ernesto B Hotel	17H30 + RECEITA? DELIVERY! Daniel Saldanha Sócio do Digital Restaurants	
19H TENDÊNCIAS Artur Maroja Vivá Resort Fábio Kazuo BW Premier Daniel Machado VerdeGreen	APOIO FBHA Recife RECIFE	CURADORIA HOTELIERNEWS	APOIO ESTRATÉGICO HFAN HOTEL & FOOD REALIZAÇÃO ABH

Os palestrantes do evento (divulgação)

Eduardo Cavalcanti, Presidente da ABIH-PE, afirma: "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".

A HFAN 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.revistahoteis.com.br/forum-de-hospedagem-e-alimentacao-e-destaque-da-hfn-em-novembro/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	15.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Fórum discute tendências, cases e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

15 de outubro de 2019 Robson Sampaio Destaque

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma intensa programação paralela de conteúdo. O FHAN – Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste é uma realização da ABIH-PE – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco 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.

Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, por exemplo, 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, foca o *delivery* como estratégia de negócios para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de Alimentos e Bebidas da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

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), Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, 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.

O tema tendências da gestão hoteleira é analisado pelos gerentes gerais dos empreendimentos Vivá Resort, Verdegreen Hotel e BW Premier.

“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.

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.

Inscrições: <https://www.hbatools.com.br/FHAN-2019> **410**

www.hfne.com.br

Programação

6/11

16h – Turismo Corporativo – Gervásio Tanabe, diretor executivo da Abracorp, Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, e Danielle Almeida, do Ser Educacional.

17h30 – Case Aviva: produção e distribuição de alimentos – Rodolfo Vieira – gerente de A&B da Aviva.

19h – Tendências – Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel Machado (Verdegreen) .

7/11

16h – Desafios da distribuição – Bruno Guimarães – diretor de Vendas do Vert Hotéis.

17h30 – Case de restaurante de hotel – Ana Paula Ernesto – B Hotel.

8/11

16h – Inspire-se no sucesso: o case do Yoo2 do Rio de Janeiro – Marcelo Marinho – diretor executivo da ICH Administração.

17h30 – +Receita? Delivery! – Daniel Saldanha – sócio do Digital Restaurantes.

<https://www.robsonsampaio.com.br/hfn-forum-discute-tendencias-cases-edesafios-para-hotelaria-e-alimentacao-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Eventos-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	16.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

EVENTOS

**HFN - Fórum discute
tendências, cases e
desafios para hotelaria e**

HFN – Fórum discute tendências, cases e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco.

Da Redação



A feira traz uma intensa programação paralela de conteúdo. O [FHAN - Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste](#) é uma realização da ABIH-PE - Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco 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.

Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, por exemplo, aborda os desafios da distribuição. Ana Paula Ernesto, do B Hotel, explica como tornar os



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

restaurantes de hotéis mais atrativos. Já Daniel Saldanha, sócio do Digital Restaurants, foca o delivery como estratégia de negócios para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de Alimentos e Bebidas da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

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), Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, 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.

O tema tendências da gestão hoteleira é analisado pelos gerentes gerais dos empreendimentos Vivá Resort, Verdegreen Hotel e BW Premier.

“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.

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.

[Inscrições aqui.](#)

Programação

6/11

16h - Turismo Corporativo - Gervásio Tanabe, diretor executivo da Abracorp, Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, e Danielle Almeida, do Ser Educacional.

17h30 – Case Aviva: produção e distribuição de alimentos – Rodolfo Vieira, gerente de A&B da Aviva.

19h – Tendências – Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel Machado (Verdegreen).

7/11

16h – Desafios da distribuição – Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis.

17h30 – Case de restaurante de hotel – Ana Paula Ernesto, B Hotel.

8/11

16h – Inspire-se no sucesso: o case do Yoo2 do Rio de Janeiro – Marcelo Marinho, diretor executivo da ICH Administração.

17h30 - +Receita? Delivery! – Daniel Saldanha, sócio do Digital Restaurants.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

FHN FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE **GRADE DE PALESTRANTES** divulgação

6 NOV	7 NOV	8 NOV			
16H TURISMO CORPORATIVO Sociedade Taxable Diretor Executivo da APMACORP Marcelo Oliveira Tassiana da Paiva Danielle Almeida Soc Educacional	16H DESAFIOS DA DISTRIBUIÇÃO Bruno Guimarães Diretor de Vendas do Vert Hotels	16H INSPIRE-SE NO SUCESSO. O CASE DO YOOZ DO RIO DE JANEIRO. Marcelo Marinho Diretor Executivo da IGH Administração			
17:30H CASE AVIVA: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS. Rodolfo Vieira Gerente de A&E da AVIVA	17:00 CASE DE RESTAURANTE DE HOTEL. Ana Paula Ernesto B Hotel	17:00 + RECEITA? DELIVERY! Daniel Salzerha Sócio da Digital Restaurants			
19H TENDÊNCIAS Arter Morais Viva Resort Fabio Kazuo BW Premier Daniel Machado VerdeGreen	APOIO 		CURADORIA 	APOIO ESTRATÉGICO 	REALIZAÇÃO

Fonte: assessoria

<https://www.revistaeventos.com.br/Eventos/HFN---Forum-discute-tendencias-cases-e-desafios-para-hotelaria-e-alimentacao-no-Nordeste/48599>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	15.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

15/10/2019 HFN - Fórum discute tendências, cases edesafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

HFN - Fórum discute tendências, cases edesafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

Por: Marketing HFN/Insight - 15/10/2019

FHAN - Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste acontece durante a HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco

FHAN FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE

GRADE DE PALESTRANTES

6 NOV	7 NOV	8 NOV
10h TURISMO CORPORATIVO Gerente Turista Diretor Executivo da ABHAC/SP Marcelo Oliveira Terapeuta Respiratório Desenvolvido em Educação	10h DESAFIOS DA DISTRIBUIÇÃO Bruno Guimarães Diretor de Vendas do Vert Hotel	10h INSPIRE-SE NO SUCESSO: O CASE DO YOOZ DO RIO DE JANEIRO. Marcelo Marinho Diretor Executivo da IOH Administração
17:30h CASE AVIVA: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS. Rodrigo Vieira Gerente de A&S da AVIVA	17:00 CASE DE RESTAURANTE DE HOTEL. Ana Paula Ernesto @ Hotel	17:00 + RECEITA? DELIVERY! Daniel Saldanha Sócio de Digital Restaurantes
19h TENDÊNCIAS Artur Moraes Vitor Raura Fabrício Kazan DW Premier Daniel Machado Vice-Gerente	APOIO FBHA ABHAC/PE ABHAC/SP MARRIOTT	CURADORIA HOTELIER NEWS APOIO ESTRATÉGICO HOTELIER NEWS REALIZAÇÃO ABH

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma intensa programação paralela de conteúdo. O FHAN - Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste é uma realização da ABIH-PE - Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, por exemplo, 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, foca o *delivery* como estratégia de negócios para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de Alimentos e Bebidas da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

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), Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, 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.

O tema tendências da gestão hoteleira é analisado pelos gerentes gerais dos empreendimentos Vivá Resort, Verdegreen Hotel e BW Premier.

"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.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

Inscrições: <https://www.hbatools.com.br/FHAN-2019> 410

www.hfne.com.br

Programação

6/11

16h - Turismo Corporativo - Gervásio Tanabe, diretor executivo da Abracorp, Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, e Danielle Almeida, do Ser Educacional.

17h30 – Case Aviva: produção e distribuição de alimentos – Rodolfo Vieira – gerente de A&B da Aviva.

19h – Tendências – Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel Machado (Verdegreen) .

7/11

16h – Desafios da distribuição – Bruno Guimarães – diretor de Vendas do Vert Hotéis.

17h30 – Case de restaurante de hotel – Ana Paula Ernesto – B Hotel.

8/11

16h – Inspire-se no sucesso: o case do Yoo2 do Rio de Janeiro – Marcelo Marinho – diretor executivo da ICH Administração.

17h30 - +Receita? Delivery! – Daniel Saldanha – sócio do Digital Restaurants.

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Forum-discute-tendencias,-cases-edesafios-para-hotelaria-e-alimentacao-no-Nordeste/6612>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário Potiguar-RN
EDITORIA:	Notícias
DATA:	16.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

EVENTOS E TURISMO



Fórum discute tendências, cases e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções...

Fórum discute tendências, cases e desafios para hotelaria e alimentação no Nordeste

Editor [quarta-feira](#), [outubro 16, 2019](#) [Brasil](#), [Destaque](#), [Eventos](#), [Feed](#), [Internacional](#), [NRN](#), [Pernambuco](#), [Principal](#), [Turismo](#)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



A feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, traz uma intensa programação paralela de conteúdo. O FHAN - Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste é uma realização da ABIH-PE - Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

FHAN FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE

GRADE DE PALESTRANTES

6 NOV	7 NOV	8 NOV		
<p>16H TURISMO CORPORATIVO Gervásio Tanabe Diretor Executivo da ABRACORP Marcela Oliveira Transamérica Pacífica Danielle Almeida Sor Educacional</p>	<p>16H DESAFIOS DA DISTRIBUIÇÃO Bruno Guimarães Diretor de Vendas do Vert Hotéis</p>	<p>16H INSPIRE-SE NO SUCESSO: O CASE DO YOOZ DO RIO DE JANEIRO. Marcelo Marinho Diretor Executivo da ICH Administração</p>		
<p>17:30H CASE AVIVA: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS. Rodolfo Vieira Gerente de A&B da AVIVA</p>	<p>17H30 CASE DE RESTAURANTE DE HOTEL. Ana Paula Ernesto B Hotel</p>	<p>17H30 + RECEITA? DELIVERY! Daniel Saldanha Sócio do Digital Restaurants</p>		
<p>19H TENDÊNCIAS Artur Maroja Vivá Resort Fábio Kazuo BW Premier</p> <p>Daniel Machado VardoGreen</p>	APOIO 	CURADORIA 	APOIO ESTRATÉGICO 	REALIZAÇÃO

Na programação do FHAN serão apresentadas e discutidas tendências, além de cases e dos principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício. Bruno Guimarães, diretor de Vendas do Vert Hotéis, por exemplo, 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, foca o delivery como estratégia de negócios para aumento de receita. Rodolfo Vieira, gerente de Alimentos e Bebidas da Aviva, apresenta a sua expertise na produção e distribuição de alimentos.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Brasileira de Agências de Viagens Corporativas), Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, 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.

O tema tendências da gestão hoteleira é analisado pelos gerentes gerais dos empreendimentos Vivá Resort, Verdegreen Hotel e BW Premier.

"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.

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.

Inscrições: <https://www.hbatools.com.br/FHAN-2019> 410

www.hfne.com.br

Programação

6/11

16h - Turismo Corporativo - Gervásio Tanabe, diretor executivo da Abracorp, Marcelo Oliveira, do Transamerica Recife, e Danielle Almeida, do Ser Educacional.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

17h30 – Case Aviva: produção e distribuição de alimentos – Rodolfo Vieira – gerente de A&B da Aviva.

19h – Tendências – Artur Maroja (Vivá Resort), Fábio Kazuo (BW Premier), Daniel Machado (Verdegreen) .

7/11

16h – Desafios da distribuição – Bruno Guimarães – diretor de Vendas do Vert Hotéis.

17h30 – Case de restaurante de hotel – Ana Paula Ernesto – B Hotel.

8/11

16h – Inspire-se no sucesso: o case do Yoo2 do Rio de Janeiro – Marcelo Marinho – diretor executivo da ICH Administração.

17h30 - +Receita? Delivery! – Daniel Saldanha – sócio do Digital Restaurants.

<https://www.diariopotiguar.com.br/2019/10/forum-discute-tendencias-cases.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diario do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



GASTRONOMIA 4.0 É DISCUTIDA NO GOURMET EXPERIENCE EM PERNAMBUCO

Gourmet Experience O maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste acontecerá na HFN - Hotel & Food Nordeste em novembro no Recife

6 NOV

- 16H00 - 16H40: COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. CESAR LIMA (CEO DA RELPI)
- 17H00 - 17H40: DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE? NATHALIA SIFUENTES
- 18H00 - 18H30: DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? CESAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES

7 NOV

- 16H00 - 16H40: COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)
- 17H00 - 17H40: GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE. ARMANDO AMARÉ (RESTAURATEUR DO ITSU RESTAURANTE)
- 18H00 - 18H30: DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE. LUIZ SODRÉ E ARMANDO AMARÉ

8 NOV

- 16H00 - 16H40: GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. WIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)
- 17H00 - 17H40: TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. CRISTINA SOUZA (SÓCIA-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A G&LBRRA)
- 18H00 - 18H30: DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? WIM PELLOSO E CRISTINA SOUZA

Seis palestrantes nacionais abordam cases e tendências para o setor de alimentação.
(créditos: divulgação)

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience em Pernambuco

on: 17, outubro de 2019In: [Foto Destaque](#), [Ronda dos sabores](#)No Comments
[Imprimir](#) [Email](#)

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

EDIÇÃO DO DIÁRIO

“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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

Inscrições:

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

<https://diariodoturismo.com.br/gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience-em-pernambuco/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN terá seis palestras sobre tendências para o setor de alimentação

HFN terá seis palestras sobre tendências para o setor de alimentação

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience



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 RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)</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-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A GSKLIBRA)</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 SODRÉ E ARMANDO AMARÉ</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVIM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

Destinado a debater tendências para o setor de alimentação fora do lar, o Gourmet Experience acontece dentro da HFN – Hotel & Food Nordeste, de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Pernambuco. Seis palestras atuais com especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para o segmento.

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 "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.

Já a sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Peloso, 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 em seus seis painéis, que abordarão ainda questões como contratação e treinamento de equipe. 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.

Inscrições no [link](#).

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/a_b_open.php?req_url=003&id_ab=1759



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Use-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



BRAVO!

HOTEL & FOOD NORDESTE – GASTRONOMIA 4.0 É DISCUTIDA NO GOURMET EXPERIENCE

Seis palestrantes nacionais
abordam cases e tendências para
o setor de alimentação Seu
negócio está fisicamente
preparado para abraçar uma
operação...

REVISTA USE. | 17 DE OUTUBRO DE 2019

Hotel & Food Nordeste – Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



SEIS PALESTRANTES NACIONAIS ABORDAM CASES E TENDÊNCIAS PARA O SETOR DE ALIMENTAÇÃO

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.

“Não adianta achar que o ambiente como está, preparado para a operação de salão, vai aguentar, sem adequações, o fluxo e particularidades da operação de delivery”, ensina Nathalia.



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.

A sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Peloso, 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.

www.hfne.com.br

Inscrições:

<https://www.hbatools.com.br/GOURMET-EXPERIENCE> 321



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

 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.</p> <p>CESAR LIMA (CEO DA RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO.</p> <p>LUIS SODRÉ (SÓCIO DA RELPI)</p>	 <p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO.</p> <p>IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)</p>
 <p>17H00 - 17H40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE?</p> <p>NATHALIA SIFUENTES</p>	 <p>17H00 - 17H40 GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE</p> <p>ARMANDO AMARÉ (RESTAURATEUR DO ITSU RESTAURANTE)</p>	 <p>17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL.</p> <p>CRISTINA SOUZA (SÓCIA-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A GS&LIBRA)</p>
 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO?</p> <p>CESAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE</p> <p>LUIS SODRÉ E ARMANDO AMARÉ</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR?</p> <p>IVIM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

Por Rachel Motta

Imagem: Divulgação / Designed by Freepik

<http://www.revistause.com.br/hotel-food-nordeste-gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista da Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience

Por: Marketing HFN/Insight - 17/10/2019

Seis palestrantes nacionais abordam cases e tendências para o setor de alimentação

Gourmet Experience
O maior encontro de gestão na gastronomia do Nordeste acontecerá na HFN - Hotel & Food Nordeste em novembro no Recife

6 NOV
10H00 - 10H40: COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. CESAR LIMA (SÓCIO DA MELPI)

7 NOV
10H00 - 10H40: COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIS SOARES (SÓCIO DA MELPI)

8 NOV
10H00 - 10H40: INOVAÇÃO E BOM SABOR: DO QUE SE FAZ UM BOM MELPI? MELPI: MELHORES PRAZÍERES GASTRONÔMICOS, SUSTENTABILIDADE, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTE VIRTUAL, CONVENIÊNCIA, STAY & RESTAURANTE DE SUPPLEMENTO. IVIM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLACONTEC/SONO)

6 NOV
17H00 - 17H40: DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE? NATHALIA SIFUENTES

7 NOV
17H00 - 17H40: GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE. ARMANDO AMARÉ (RESTAURANTEUR DO TOSTU RESTAURANTE)

8 NOV
17H00 - 17H40: TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. IVIM PELLOSO (SÓCIA-FUNDADORA) E CRISTINA SOLEA

6 NOV
18H00 - 18H30: DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? CESAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES

7 NOV
18H00 - 18H30: DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURANTEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE. LUIS SOARES E ARMANDO AMARÉ

8 NOV
18H00 - 18H30: DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVIM PELLOSO E CRISTINA SOLEA

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra **"Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?"** durante o **Gourmet Experience**, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.

"Não adianta achar que o ambiente como está, preparado para a operação de salão, vai aguentar, sem adequações, o fluxo e particularidades da operação de delivery", ensina Nathalia.

Segundo ela, é preciso pesquisa e planejamento apropriado. A conveniência não pode abrir mão da qualidade do alimento. "Delivery, take out e grab'n'go são não só tendências como realidades fortíssimas, que vão ficar cada vez mais especializadas e desenvolvidas. O empresário deve enxergar a cozinha com olhos de engenharia de produção, para tornar, através de processos e de tecnologia eficientes, as operações mais flexíveis e sustentáveis não só financeiramente, mas ao longo das variações de tendências do mercado consumidor", completa



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A sócia executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Peloso, 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.

www.hfne.com.br

Inscrições:

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

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/Gastronomia-4.0-e-discutida-no-Gourmet-Experience/6623>

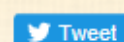
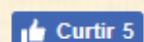


SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista da Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Faltam 15 dias para a feira HFN 2019!

Por: Marketing HFN/Insight - 17/10/2019



HOTEL & FOOD
N O R D E S T E

06 a 08 Novembro
15h às 21h **2019**

Centro de Convenções
de Pernambuco
RECIFE • PE

ATENÇÃO

Faltam 15 dias para a feira HFN - Hotel & Food Nordeste, um evento que reunirá toda a cadeia produtiva de hospedagem e alimentação fora do lar da Região Nordeste. A HFN vem aí entre os dias **6 e 8 de novembro** no Centro de Convenções de Pernambuco.

Mais expositores, mais conteúdo e experiência para você!

Clique aqui e confira **TODOS** os expositores.

Tendências, lançamentos, cursos e muito networking serão encontrados pelos 11 mil visitantes esperados para o evento, no Centro de Convenções de Pernambuco. **Faça você também parte deste grande evento! Credencie-se gratuitamente e evite filas.**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria -RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

📅 17/10/2019 🍴 Gastronomia

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience

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 RELP)</p>	 <p>16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUIZ SODRÉ (SÓCIO DA RELP)</p>	 <p>16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTRANTES, RESTAURANTE DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONECTIVIDADE, IOT E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTO. IVYM PELLOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLCONTEC/FSONE)</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-FUNDADORA E DIRETORA EXECUTIVA A COLIBRI)</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 SODRÉ E ARMANDO AMARÉ</p>	 <p>18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? IVYM PELLOSO E CRISTINA SOUZA</p>

Seis palestrantes nacionais abordam cases e tendências para o setor de alimentação

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“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.

www.hfne.com.br

Inscrições:

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

Divulgação: *Rachel Motta*

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria -RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

17/10/2019 Hotelaria

HFN Nordeste 2019 – Faltam 15 dias para a feira – Cadastre-se

HFN Nordeste 2019 – Faltam 15 dias para a feira – Cadastre-se



HOTEL & FOOD
N O R D E S T E

06 a 08 Novembro
15h às 21h **2019**

Centro de Convenções
de Pernambuco
RECIFE • PE

ATENÇÃO

Faltam 15 dias para a feira HFN – Hotel & Food Nordeste, um evento que reunirá toda a cadeia produtiva de hospedagem e alimentação fora do lar da Região Nordeste. A [HFN](#) vem aí entre os dias **6 e 8 de novembro** no Centro de Convenções de Pernambuco.

Mais expositores, mais conteúdo e experiência para você!

[Clique aqui e confira TODOS os expositores.](#)

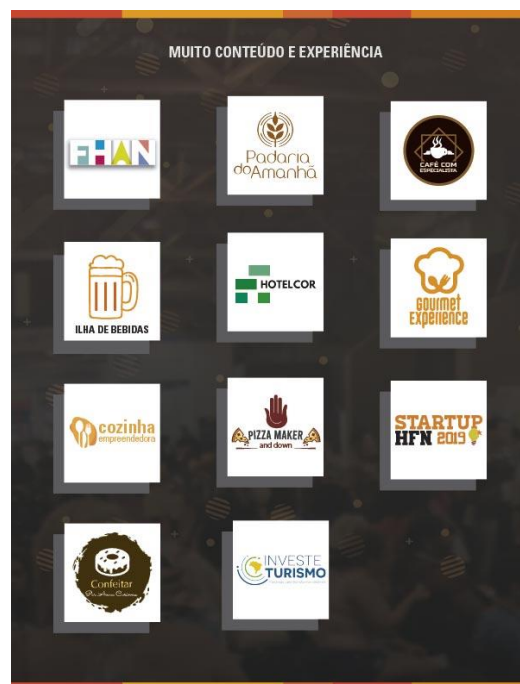
Tendências, lançamentos, cursos e muito networking serão encontrados pelos 11 mil visitantes esperados para o evento, no Centro de Convenções de Pernambuco. [Faça você também parte deste grande evento!](#) Credencie-se gratuitamente e evite filas.

[CRENCIE-SE JÁ!](#)

Mas você já sabe o que poderá encontrar na HFN? Confira abaixo!



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Clique em baixo e confira todas as atrações especiais!

ATRAÇÕES ESPECIAIS

Patrocinador Ouro

Patrocinador Prata

Patrocinador Bronze

Patrocinador Apoio

Apoio Institucional

Evento Parceiro

Agência Oficial de Marketing Digital

Hotel Oficial

Cia aérea oficial

Agência de viagens oficial

Locadora de carros Oficial

Motadora Oficial

Cobertura Médica

Transportadora Oficial

Empilhadeira Oficial

Parceiros de Mídia

Realização, Organização e Promoção

Apoio

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-nordeste-2019-faltam-15-dias-para-a-feira-cadastre-se/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN discutirá alimentação fora do lar no Gourmet Experience

Redação 17/10/2019



Evento reunirá proprietários de bares, restaurantes e similares

Tendências para alimentação fora do lar e gastronomia 4.0 estão entre os assuntos que serão debatidos no Gourmet Experience, que integra a programação da HFN (Hotel & Food Nordeste). A expectativa é de que a segunda edição do evento paralelo atraia mais de 1,2 mil proprietários de estabelecimentos do setor. A HFN ocorre de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, tendo o Hotelier News como *media partner* oficial.

O Gourmet Experience é voltada para proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares. Ao todo, 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-PE (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Pernambuco), que também é realizadora da HFN.

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

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 devida adequações, o fluxo e particularidades da operação de *delivery*", detalha Nathalia.

Segundo a profissional, é preciso pesquisa e planejamento apropriado. A conveniência não pode abrir mão da qualidade do alimento. “*Delivery* e outros tipos não são só tendências, mas realidades fortíssimas que vão ficar cada vez mais especializadas e desenvolvidas", completou. Para ela, o empresário deve enxergar a cozinha com olhos de engenharia de produção. Dessa forma, pode tornar, por meio de processos e de tecnologia eficientes, as operações mais flexíveis e sustentáveis.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HFN: gastronomia 4.0 em debate

Ivim Pelloso, sócia executiva da Placontece/FS-one, trará a palestra sobre o tema

“*Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service?*”. A gastronomia 4.0 é aplicação cada vez maior de diferentes tecnologias e internet na cozinha.

"Assim como a Indústria 4.0, a cozinha industrial e a gastronomia sofrerão evoluções com ajuda da inteligência artificial e do uso de dados", avalia. As tendências são:

delivery, entregas por drones, carros autônomos, lojas autônomas, aplicativos, IoT

(Internet das Coisas) em equipamentos de cozinha que melhorem a performance.

() Crédito da foto: Divulgação/HFN*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/hfn-discutira-alimentacao-fora-do-lar-no-gourmet-experience-84834>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	18.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience

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

Seis palestrantes nacionais abordam cases e tendências para o setor de alimentação

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.

“Não adianta achar que o ambiente como está, preparado para a operação de salão, vai aguentar, sem adequações, o fluxo e particularidades da operação de delivery”, ensina Nathalia.

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

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

O Gourmet Experience vai reunir proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar. Serão 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Pernambuco, que também é realizadora da HFN. A expectativa é de que a segunda edição do Gourmet Experience atraia mais de 1,2 mil proprietários do setor. As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Os ingressos do Gourmet Experience já estão à venda (com desconto) para associados da Abrasel por R\$ 50 por dia ou R\$ 120 no combo dos três dias e R\$ 100 por dia ou R\$ 240 no combo dos três dias para não associados.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, *food service*, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Inscrições:

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

<https://www.robsonsampaio.com.br/hfn-gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

Debate sobre as tendências do turismo e da gastronomia em um mercado cada vez mais competitivo com o presidente da Abih –Pe, Eduardo Cavalcanti, o presidente da Abrasel-PE, André Araújo e a diretora da Insight Feiras & Negócios, Tatiana Menezes.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Roberto Santos-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience

[17 17-03:00 outubro 17-03:00 2019 Roberto Santos Destaque](#)

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.

“Não adianta achar que o ambiente como está, preparado para a operação de salão, vai aguentar, sem adequações, o fluxo e particularidades da operação de delivery”, ensina Nathalia.

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

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

O Gourmet Experience vai reunir proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar. 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\$



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

50 por dia ou R\$ 120 no combo dos três dias e R\$ 100 por dia ou R\$ 240 no combo dos três dias para não associados.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Inscrições:

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

<http://www.blogdorobertosantos.com.br/gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

[Desatque na página principal](#)



A segunda edição da HFN –...

[Continuar lendo...](#)

Concurso de pizzaiolos com síndrome de Down



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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 Sidelane Marques

http://www.jaciarabarro.com.br/m_noticias-15160-concurso-de-pizzaiolos-com-sindrome-de-down.html



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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

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

Publicado em 18/10/2019



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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

[Destaque na página principal](#)

HFN Nordeste 2019 – Confira o conteúdo gratuito na feira

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

HFN Nordeste 2019 – Confira o conteúdo gratuito na feira



HOTEL & FOOD
N O R D E S T E

06 a 08 Novembro
15h às 21h **2019**

Centro de Convenções
de Pernambuco
RECIFE • PE

As inscrições para o Investe Turismo estão abertas!

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

O Investe Turismo é um programa do SEBRAE e do Ministério do Turismo voltado a ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos turísticos e, em Pernambuco está trazendo **conteúdo gratuito e de muita qualidade** para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

INSCREVA-SE AQUI!



HOTEL & FOOD NORDESTE 06 a 08 Novembro 2019
15h às 21h
RECIFE • PE
Centro de Convenções de Pernambuco



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



Secretaria de Turismo e Lazer



GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

EMBRATUR

MINISTÉRIO DO TURISMO





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-nordeste-2019-confira-o-conteudo-gratuito-na-feira/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	18.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience

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

Seis palestrantes nacionais abordam cases e tendências para o setor de alimentação

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.

“Não adianta achar que o ambiente como está, preparado para a operação de salão, vai aguentar, sem adequações, o fluxo e particularidades da operação de delivery”, ensina Nathalia.

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

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

O Gourmet Experience vai reunir proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar. Serão 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Pernambuco, que também é realizadora da HFN. A expectativa é de que a segunda edição do Gourmet Experience atraia mais de 1,2 mil proprietários do setor. As palestras têm início sempre às 16h, no horário de abertura da feira. Os ingressos do Gourmet Experience já estão à venda (com desconto) para associados da Abrasel por R\$ 50 por dia ou R\$ 120 no combo dos três dias e R\$ 100 por dia ou R\$ 240 no combo dos três dias para não associados.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, *food service*, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Inscrições:

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

<https://www.robsonsampaio.com.br/hfn-gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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



O Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, recebe no período de 6 a 8 de novembro a HFN – Hotel & Food Nordeste 2019, uma das principais feiras de fornecedores dos setores de hotelaria e food service do país. E a Unidade Agreste Meridional do Sebrae está organizando uma caravana de empresários dos ramos de gastronomia, hotelaria e panificação da região para visitar o evento. Os interessados podem se inscrever no Sebrae que fica na Avenida Rui Barbosa, 671, 1º andar, no bairro Heliópolis, ou pelo telefone [\(87\) 3221.3333](tel:(87)3221.3333). O investimento é de R\$ 200, que dá direito ao transporte de Garanhuns até Olinda e à hospedagem.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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

Data: de 6 a 8 de novembro

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

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

Programação:

Quarta (06/11)

09h – saída do Sebrae em Garanhuns

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

21h – Retorno para o hotel

Quinta (07/11)

09h – visitas técnicas

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

21h – Retorno para o hotel

Sexta (08/11)

08h – Retorno para Garanhuns

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Roberto Santos-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	17.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Gastronomia 4.0 é discutida no Gourmet Experience

[17 17-03:00 outubro 17-03:00 2019 Roberto Santos Destaque](#)

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco. Além dela, outros cinco especialistas nacionais irão discutir cases e tendências para a alimentação fora do lar.

“Não adianta achar que o ambiente como está, preparado para a operação de salão, vai aguentar, sem adequações, o fluxo e particularidades da operação de delivery”, ensina Nathalia.

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

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

O Gourmet Experience vai reunir proprietários e gestores de bares, restaurantes, padarias e similares para discutir temas atuais do setor de alimentação fora do lar. 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\$



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

50 por dia ou R\$ 120 no combo dos três dias e R\$ 100 por dia ou R\$ 240 no combo dos três dias para não associados.

A HFN está em sua segunda edição e é realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE com patrocínio ouro da CNC, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e apoio do PagSeguro. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Inscrições:

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

<http://www.blogdorobertosantos.com.br/gastronomia-4-0-e-discutida-no-gourmet-experience/>



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 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

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,



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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;



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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;



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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



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 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



Hotel & Food Nordeste promove Pizza Maker & Down

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 Erilene.

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 **premição** 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



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
 16H00 - 16H40 COMO DESENVOLVER UMA OPERAÇÃO DE DELIVERY NO SEU NEGÓCIO. <small>CEGAR LIMA (CEO DA RELPI)</small>	 16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. <small>LUIS SOBRE (SOCIO DA RELPI)</small>	 16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: COMO SÃO AS OPERAÇÕES DE SERVICE HOSPICES, HOTEIS, RESTAURANTES, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONFEITARIA, C&E E MOVIMENTO DE EQUIPAMENTO. <small>IYVYN PELOSO (SÓCIA EXECUTIVA DA PLACONTECH/SONE)</small>
 17H00 - 17H40 DELIVERY: SUA COZINHA ESTÁ MESMO PRONTA PRA ELE? <small>NATHALIA SIFUENTES</small>	 17H00 - 17H40 GESTÃO DE PESSOAL: CUIDADOS EM COMO CONTRATAR E TREINAR A SUA EQUIPE. <small>ARMANDO AMARÉ (RESTAURATEUR DO ITSU RESTAURANTE)</small>	 17H00 - 17H40 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: VISÃO NACIONAL E INTERNACIONAL. <small>CRISTINA SOUZA (SÓCIA-PROPRIETÁRIA, DIRETORA EXECUTIVA E COZINHEIRA)</small>
 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - AO FINAL DE CONTAS, O DELIVERY É UM BOM NEGÓCIO? <small>CEGAR LIMA E NATHALIA SIFUENTES</small>	 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - QUAL O PAPEL DO RESTAURATEUR NO SUCESSO DE UM RESTAURANTE <small>LUIS SOBRE E ARMANDO AMARÉ</small>	 18H00 - 18H30 DEBATE FINAL - ONDE A TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA VAI NOS LEVAR? <small>IYVYN PELOSO E CRISTINA SOUZA</small>

Seu negócio está fisicamente preparado para abraçar uma operação de delivery? Será com esta pergunta que Nathalia Sifuentes abrirá a sua participação na palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta pra ele?” durante o Gourmet Experience, na HFN – Hotel & Food Nordeste. O evento acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 Peloso, 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.

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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



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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal A União -PB
EDITORIA:	Coluna Rosa Aguiar
DATA:	23.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

ESPECIALMENTE PARA ELES

De parabéns a super feira HFN – Hotel & Food Nordeste, que vai acontecer de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Eles instituíram um concurso de pizzaiolos especialmente para portadores de Síndrome de Down. É o projeto Pizza Maker & Down. A ação é coordenada pela chef Eriene Monteiro, agraciada com o prêmio de Excelência e Qualidade Brasil. As inscrições devem ser realizadas através do link <http://bit.ly/2HjRN6t> e os participantes devem enviar uma receita até a próxima sexta-feira, 25, para o e-mail: ceppizzasepizzaiolos@hotmail.com. As premiações são excelentes equipamentos de cozinha, entre fornos e preparadores de alimentos.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Facebook Revista Panificação Brasileira
EDITORIA:	Notícias
DATA:	23.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Revista Panificação Brasileira

2 h · 🌐

HFN 2019

TENDÊNCIAS & OPORTUNIDADES - Por que sempre falar disso?

Palestrante : Augusto Cezar



Dia 07 de Novembro
Feira HFN - Nordeste
Horário: 17:00
Auditório:
Padaria do Amanhã



Faça sua inscrição pelo email :
Participação gratuita !
marketing@panificacaobrasileira.com.br

Augusto Cézar Almeida

2 h

Seguir

HFN 2019

TENDÊNCIAS & OPORTUNIDADES - Por que sempre falar disso?

190/Palestrante : Augusto Cezar

https://www.facebook.com/panificacaobrasileira/posts/2546379778809536?_xts%5B0%5D=68.ARAZcRaS_qHC9SzbagZOkMIpcE9iaYnAvDUpIVjcMBFm282pIlulHYJehfGxx4b2iIpzRzMTqK5YR1RMwtlKDuBzDLuZkqhxVoW7WOCqWcfvKv2SOjzTpEcvxe4qIwSOLzPp4j229T1lhvS7ld3Nflt-kWa_R2tJKkNdAt9M5jbEVsE14k4IX9BEv9fptW9iwlDKKmZ0LUBzskh4izTFDpROVjFARyJ_ewoE65a5XqmFyR9lt1t0CITCfbcPow-mXH2XpJ_J7KVFNnYibrUQO8-nWpEIYeR9tpz4OG-9rPJruTNixnZEIPLH49LmUqxysg5T33mmX6A9tW9oZtNy8dMg&_tn=-R



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Turismo de Valor
DATA:	27.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Hospitalidade é tendência

Empresários dos segmentos de hotelaria e alimentação, além do público geral interessado no mercado de hospitalidade, terão a oportunidade de se atualizar sobre as principais tendências da área com o vasto conteúdo oferecido pela feira Hotel & Food Nordeste. Em sua segunda edição, o evento ocorre de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, com 11 atividades paralelas. Entre elas, destaca-se a Gourmet Experience, que compreende seis painéis sobre questões como delivery, contratação e treinamento de equipe, assim como o uso da tecnologia a serviço da

gastronomia. Já no Hotel Cor, os visitantes encontram um espaço de 170 m² com soluções de arquitetura, decoração e sustentabilidade. A programação ainda inclui o Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste, que traz cases e discussão sobre os principais desafios enfrentados pelos gestores do setor. Na feira, estarão produtos e serviços destinados a meios de hospedagem e alimentação. A Hotel & Food Nordeste ocorre das 15h às 21h. O acesso é gratuito, mas algumas atividades específicas são pagas. Mais informações e credenciamento: www.hfne.com.br.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Cozil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	24.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

COZIL NA FEIRA HFN – HOTEL & FOOD NORDESTE

[out24](#)



De 06 a 08 de novembro, a Cozil participará pela primeira vez da feira HFN – Hotel & Food Nordeste, única feira da região que conecta fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem e de alimentação fora do lar.

A participação da Cozil é uma forma de celebrar uma longa história que a empresa já construiu tanto na região Nordeste, quanto no Norte, aonde vem equipando as cozinhas de diversas empresas nos mais variados segmentos de mercado. Entre seus clientes estão grandes nomes, tais como Restaurante Camarada Camarão, Atakarejo supermercados, Indústria Três Corações, Hotel Fasano, Supermercado Serrana, Hospital Metropolitano de Alagoas, Santa Casa de Misericórdia e SENAC.

Durante a exposição na feira HFN os visitantes poderão conferir de perto diversos produtos da marca Cozil, dentre eles:

- **Equipamentos para cocção:** fogão, forno, char broiler, chapa, fritadeira, conservador de fritura, banho maria e caldeirão
- **Equipamentos para refrigeração:** refrigerador vertical e horizontal, cabeçote refrigerado, mini câmara e câmara frigorífica
- **Itens de mobiliário:** mesa, gabinete e estante



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Dentre os destaques que serão apresentados no estande da Cozil estão o **Caldeirão Autocook**, a **Fritadeira digital** e a **Câmara frigorífica**. O **Autocook** é considerado o equipamento com o melhor custo benefício do mercado, pois além da capacidade de reduzir em 30% o tempo de cozimento, também promove uma economia de mais de 60 litros de água, devido ao seu processo de aquecimento que ocorre com Fluido Térmico. A **Fritadeira digital** é considerada o modelo mais moderno da categoria, sendo a única nacional com programação digital e capacidade para armazenar até 12 receitas e temperaturas. Já a **Câmara frigorífica** é a opção ideal para quem busca solução em armazenamento refrigerado, desenvolvida sob medida e dentro dos mais rigorosos padrões técnicos.

A equipe de especialistas da Cozil também estará a disposição para demonstrar aos visitantes a **importância de ter uma cozinha bem planejada e o quanto isso contribui para melhorar o fluxo de trabalho, diminuir custos e garantir excelente operacionalidade.**

Para saber mais, visite a feira **HFN – Hotel & Food Nordeste**
De 06 a 08 de novembro

das 15h às 21h

Centro de Convenções de Pernambuco – Recife | PE

A Cozil estará na Rua E estande 20.

Para fazer o seu credenciamento, [clique aqui](#)

Sobre a Cozil – No mercado desde 1985, a Cozil é uma empresa dedicada em oferecer equipamentos com alta tecnologia, design moderno e inovação, onde se tornou referência em soluções completas para preparação, cocção, estocagem, higienização, conservação, distribuição e exposição de alimentos. Presente em todo Brasil, América Latina e África, a empresa atende a diversos segmentos de mercado, tais como padarias, restaurantes, hotéis, hospitais, hipermercados, indústrias, grandes redes e franquias.

Saiba mais sobre a empresa e seus produtos [clikando aqui](#).

https://cozil.com.br/blog_feira_hfn/



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Blog Ativo 2009-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	25.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Sebrae promove caravana de Garanhuns para HFN – Hotel & Food Nordeste 2019



Visita à feira de fornecedores dos setores de hotelaria e de food service será de 6 a 8 de novembro, em Olinda. Inscrições abertas na Unidade Agreste Meridional do Sebrae

Foto: HFN / Divulgação

O Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, recebe no período de 6 a 8 de novembro a HFN - Hotel & Food Nordeste 2019, uma das principais feiras de fornecedores dos setores de hotelaria e food service do país. E a Unidade Agreste Meridional do Sebrae está organizando uma caravana de empresários dos ramos de gastronomia, hotelaria e panificação da região para visitar o evento. Os interessados podem se inscrever no Sebrae que fica na Avenida Rui



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Barbosa, 671, 1º andar, no bairro Heliópolis, ou pelo telefone (87) 3221.3333. O investimento é de R\$ 200, que dá direito ao transporte de Garanhuns até Olinda e à hospedagem.

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

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Data: de 6 a 8 de novembro

Inscrições: na Unidade do Sebrae em Garanhuns ou pelo telefone (87) 3221.3333

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

Programação:

Quarta (06/11)

09h - saída do Sebrae em Garanhuns

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

21h - Retorno para o hotel

Quinta (07/11)

09h - visitas técnicas

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

21h - Retorno para o hotel

Sexta (08/11)

08h - Retorno para Garanhuns

<https://blogativo2009.blogspot.com/2019/10/sebrae-promove-caravana-de-garanhuns.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna JC Negócios
DATA:	29.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN Confeitar

A HFN - Hotel & Food NE que acontece de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções terá workshop "Confeitar" liderada pela chef Anna Corina em ações durante os três dias da feira.

VEÍCULO:	Site Revista Fácil-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Anna Corina oferece aulas gratuitas de confeitaria no HFN- Hotel e Food Nordeste

Rogério Almeida 09:57 Coluna Rogério Almeida



Chef Anna Corina (Foto: Divulgação)

A chef Anna Corina (FOTO) irá coordenar o workshop "Confeitar", durante os três dias (6 a 8 de novembro de 2019), do HFN – Hotel & Food Nordeste no Centro de Convenções de Pernambuco.

O projeto irá oferecer aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma Anna Corina.



Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

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

<http://www.revistafacil.net/2019/10/anna-corina-oferece-aulas-gratuitas-de.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site RC Vips-PB
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



WORKSHOP “CONFEITAR”

28 de outubro de 2019

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco e como componente de sua ampla programação conta com a participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste. Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto. Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br. SAIBA MAIS...

WORKSHOP “CONFEITAR”

28 de outubro de 2019



A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco e como componente de sua ampla programação conta



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

com a participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto.

Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. “Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife.”

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

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

<http://www.rcvips.com.br/rc-vips/workshop-confeitar/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site PE News
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN – Workshop de confeitaria
com chefes renomados da região
Nordeste

outubro 28, 2019

HFN – Workshop de confeitaria com chefes renomados da região Nordeste

outubro 28, 2019



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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

componente de sua ampla programação conta com a participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto.

Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. “Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife.”

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

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

<https://www.penews.com.br/hfn-workshop-de-confeitaria-com-chefes-renomados-da-regiao-nordeste/>

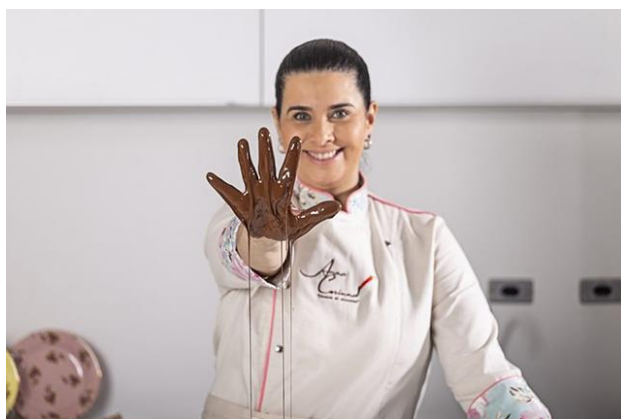
VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria -RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

28/10/2019 Gastronomia

HFN – Workshop de confeitaria com chefes renomados da região nordeste

HFN – Workshop de confeitaria com chefes renomados da região nordeste



A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco e como componente de sua ampla programação conta com a participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto.

Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. “Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife.”

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

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

Divulgação: Rachel Motta

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-workshop-de-confeitaria-com-chefes-renomados-da-regiao-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN realiza Workshop de confeitaria com chefes renomados da região Nordeste

RONDA DOS SABORES



HFN realiza Workshop de confeitaria com chefes renomados da região Nordeste

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco e como componente de sua ampla progra... [Read more »](#)

HFN REALIZA WORKSHOP DE CONFEITARIA COM CHEFES RENOMADOS DA REGIÃO NORDESTE



Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. (créditos: divulgação)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HFN realiza Workshop de confeitaria com chefes renomados da região Nordeste

on: 28, outubro de 2019 In: [Destaque do DT](#), [Ronda dos sabores](#) [No Comments](#)

A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco e como componente de sua ampla programação conta com a participação do [workshop](#) “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.

EDIÇÃO DO DIÁRIO

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto.

Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. “Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife.”

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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://diariodoturismo.com.br/hfn-realiza-workshop-de-confeitaria-com-chefes-renomados-da-regiao-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Segunda edição do Hotel & Food Nordeste terá como tema a confeitaria

Guilherme Lesnok - 28 de outubro de 2019 às 10:22

0

Acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro a HFN – Hotel & Food Nordeste, evento realizado no Centro de Convenções de Pernambuco....

Segunda edição do Hotel & Food Nordeste terá como tema a confeitaria

POR **Guilherme Lesnok** - 28 de outubro de 2019 às 10:22 23 0



Chef Anna Corina (Foto: Divulgação)

Acontecerá entre os dias 6 e 8 de novembro a **HFN – Hotel & Food Nordeste**, evento realizado no Centro de Convenções de Pernambuco. Como componente de sua programação, ele contará com participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Anna Corina, chef e coordenadora do projeto, comentou sobre a edição: "Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria", afirma.

Para ela, o "Confeitar" é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica: "Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife", disse.

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o "Café com especialista", o "Padaria do amanhã", o "Pizza Maker & Down" 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.

<https://www.revistahoteis.com.br/segunda-edicao-do-hotel-food-nordeste-tera-como-tema-a-confeitaria/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Workshop de confeitaria com chefes renomados da região Nordeste

28 de outubro 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 e como componente de sua ampla programação conta com a participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto.

Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. “Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife.”

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Cafê com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

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

<http://www.robsonsampaio.com.br/hfn-workshop-de-confeitaria-com-chefes-renomados-da-regiao-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



HOTEL & FOOD NORDESTE 2019: WORKSHOP DE CONFEITARIA COM CHEFES RENOMADOS DA REGIÃO NORDESTE

By [Varejo Brasil](#)

28 de outubro de 2019



A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco e como componente de sua ampla programação conta com a participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto.

Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. “Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife.”

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

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

Imagem: Divulgação

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/hotel-food-nordeste-2019-workshop-de-confeitaria-com-chefes-renomados-da-regiao-nordeste/>

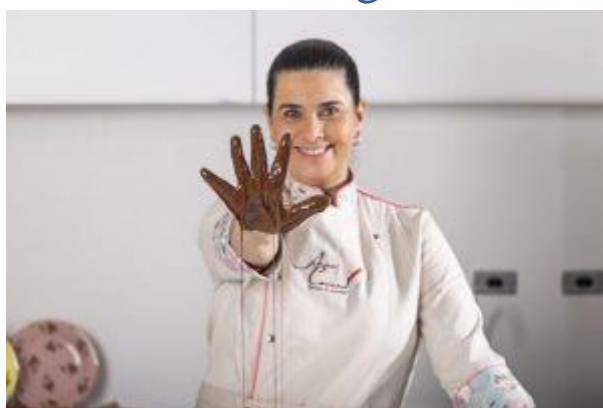


SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Correio dos Municípios -AL
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Workshop de confeitaria com chefes

renomados da região Nordeste



A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco e como componente de sua ampla programação conta com a participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto.

Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. “Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife.”

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

Fonte: Solar da Comunicação

https://www.correiodosmunicipios-al.com.br/2019/10/hfn-workshop-de-confeitaria-com-chefes-renomados-da-regiao-nordeste-hfn-hotel-food-nordeste-acontece-entre-os-dias-6-e-8-de-novembro-no-centro-de-convencoes-de-pernambuco-e-co/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=hfn-workshop-de-confeitaria-com-chefes-renomados-da-regiao-nordeste-hfn-hotel-food-nordeste-acontece-entre-os-dias-6-e-8-de-novembro-no-centro-de-convencoes-de-pernambuco-e-coBottom of Form

VEÍCULO:	Site PE News
EDITORIA:	Notícias
DATA:	29.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Especialistas apresentam novidades no setor do café

outubro 29, 2019



CAFÉ COM ESPECIALISTA

6 NOV	7 NOV	8 NOV
<p>15H30 - 16H50 CONVERSA COM O EMPREENDEDOR Isabelo Almeida - Cafeteria A Vida E Belai</p>	<p>15H30 - 16H50 DO PLANTIO À XÍCARA Marcelo Carrilho</p>	<p>15H30 - 16H50 QUERO ABRIR UMA CAFETERIA E NÃO SEI POR ONDE COMEÇAR: PRIMEIROS PASSOS PARA NÃO SE PERDER. Lidiane Santos</p>
<p>17H30 - 18H50 A EXPERIÊNCIA DE CONSUMO DO CLIENTE DE CAFETERIAS: ACOLHIMENTO E FORMAÇÃO DE LAÇOS SOCIAIS. Geraldina Siquiera</p>	<p>17H30 - 18H50 CONVERSA COM O EMPREENDEDOR Daniel e Ricardo - Fridge Café</p>	<p>17H30 - 18H50 CONVERSA COM O EMPREENDEDOR Rodrigo Gonçalves e Danielle Leal (ZOCO)</p>
<p>19H30 - 20H50 O NOVO SABOR DO CAFÉ: ESPECIAIS VS TRADICIONAIS Gabriel Althoff</p>	<p>19H30 - 20H50 CONCURSO DE LATTE ART TNT</p>	

06 a 08 Novembro 2019 | **RECIFE • PE**
15 h às 21 h | Centro de Convenções de Pernambuco

REALIZAÇÃO: HOTEL & FOOD, ASCAPE
APOIO: COPAGAZ, SEBRAE

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 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

17h30 – 18h50

Conversa com o empreendedor (Daniel e Ricardo – Fridda 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

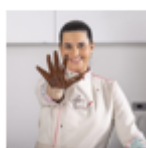
<https://www.penews.com.br/hfn-especialistas-apresentam-novidades-no-setor-do-cafe/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Tv Limoeiro -PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



HFN – WORKSHOP DE
CONFEITARIA COM CHEFES
RENOMADOS DA REGIÃO
NORDESTE

🕒 28 OCT 2019 💬 0

HFN – Workshop de confeitaria com chefes

renomados da região Nordeste

Posted by: tvfolhadelimoeiro Posted date: outubro 28, 2019 / comment : 0



A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco e como componente de sua ampla programação conta com a participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto.

Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. “Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife.”

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

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

<http://www.tvlimoeiro.com/2019/10/hfn-workshop-de-confeitaria-com-chefes.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Garanhuns Notícias-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Sebrae promove caravana de Garanhuns para HFN – Hotel & Food Nordeste 2019

Visita à feira de fornecedores dos setores de hotelaria e de food service será de 6 a 8 de novembro, em Olinda. Inscrições abertas na Unidade Agreste Meridional do Sebrae

28/10/2019 21h15

Por: **Jonathas William J.W / Garanhuns Notícias**



O Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, recebe no período de 6 a 8 de novembro a HFN – Hotel & Food Nordeste 2019, uma das principais feiras de fornecedores dos setores de hotelaria e food service do país. E a Unidade Agreste Meridional do Sebrae está organizando uma caravana de empresários dos ramos de



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

gastronomia, hotelaria e panificação da região para visitar o evento. Os interessados podem se inscrever no Sebrae que fica na Avenida Rui Barbosa, 671, 1º andar, no bairro Heliópolis, ou pelo telefone (87) 3221.3333. O investimento é de R\$ 200, que dá direito ao transporte de Garanhuns até Olinda e à hospedagem.

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

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

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

Data: de 6 a 8 de novembro

Inscrições: na Unidade do Sebrae em Garanhuns ou pelo telefone (87) 3221.3333

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

Programação:

Quarta (06/11)

09h – saída do Sebrae em Garanhuns



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

21h – Retorno para o hotel

Quinta (07/11)

09h – visitas técnicas

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

21h – Retorno para o hotel

Sexta (08/11)

08h – Retorno para Garanhuns

<https://www.garanhunsnoticias.com.br/noticia/2831/sebrae-promove-caravana-de-garanhuns-para-hfn-n-hotel-a-food-nordeste-2019>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal A União - PB
EDITORIA:	Coluna Rosa Aguiar
DATA:	29.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

GASTRONOMIA

Tem aula gratuita de confeitaria na HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Vai ter aula sobre a confeitaria artística e clássica. A informação é da chef Anna Corina, coordenadora do projeto Confeitar. Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. No evento tem ainda o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã” e o “Pizza Maker& Down”. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Fernando Machado-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Hoje, no **Restaurante Pobre Juan**, no RioMar, acontece almoço para conhecer a programação da **HFN – Hotel & Food Nordeste**, que acontece de 6 a 8 de novembro no **Centro de Convenções de Pernambuco** com realização da Insight Feiras & Negócios, Abrasel e ABIH.

<http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=222610>



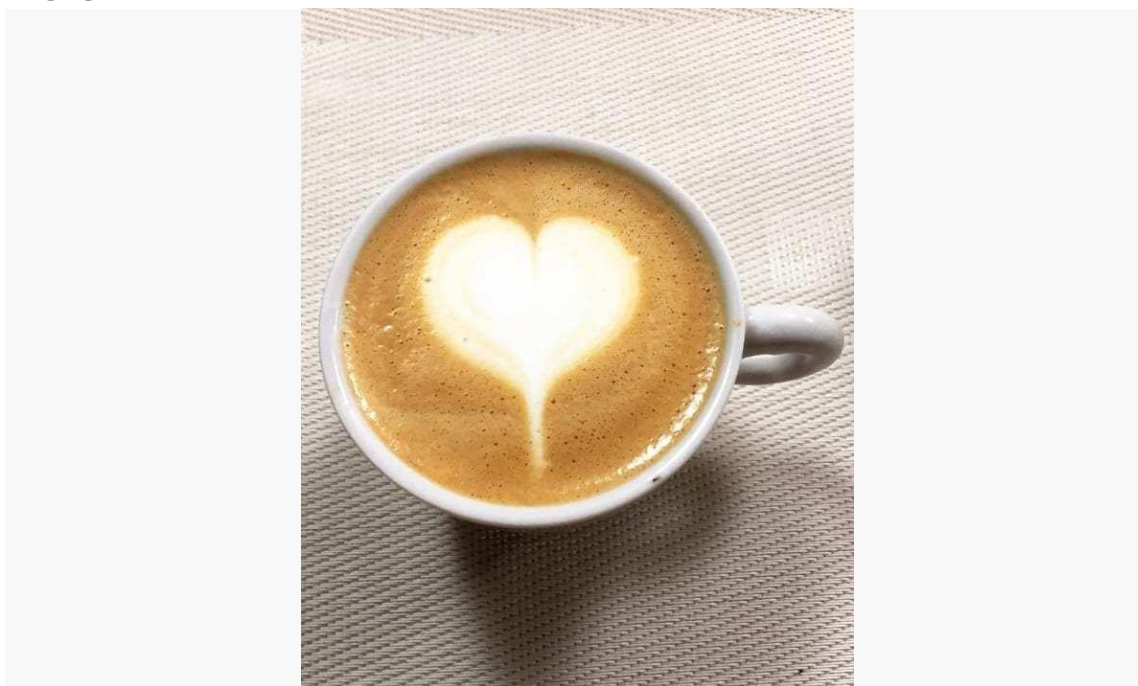
SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	30.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN – ESPECIALISTAS APRESENTAM NOVIDADES NO SETOR DO CAFÉ



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. (créditos: divulgação)

HFN – Especialistas apresentam novidades no setor do café

on: 30, outubro de 2019In: [Eventos](#), [Foto Destaque](#)No Comments

De 6 a 8 de novembro, acontece a 2ª edição da [HFN](#), no Centro de Convenções de Pernambuco. Entre as principais atrações do evento está a apresentação da cafeteria modelo “Café com especialista”. O espaço contará



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

com área 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.

EDIÇÃO DO DIÁRIO

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.

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)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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))

<https://diariodoturismo.com.br/hfn-especialistas-apresentam-novidades-no-setor-do-cafe/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	30.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)





Hotel & Food Nordeste terá painéis com especialistas no setor de café

Hugo Okada - 30 de outubro de 2019 às 12:02

0

De 6 a 8 de novembro, acontece a 2ª edição da HFN – Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco. Entre...

Hotel & Food Nordeste terá painéis com especialistas no setor de café

POR Hugo Okada - 30 de outubro de 2019 às 12:02  17  0

SHARE



Foto: divulgação



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 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.

Programação

Dia 6

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)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Dia 7

15h30 – 16h50

Do plantio à xícara (Marcelo Carrilho)

17h30 – 18h50

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

19h30 – 20h50

Concurso de latte art (TNT)

Dia 8

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))

<https://www.revistahoteis.com.br/hotel-food-nordeste-tera-paineis-com-especialistas-no-setor-de-cafe/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	30.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Especialistas apresentam novidades no setor do café

30 de outubro de 2019 Robson Sampaio Destaque

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 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.

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))

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

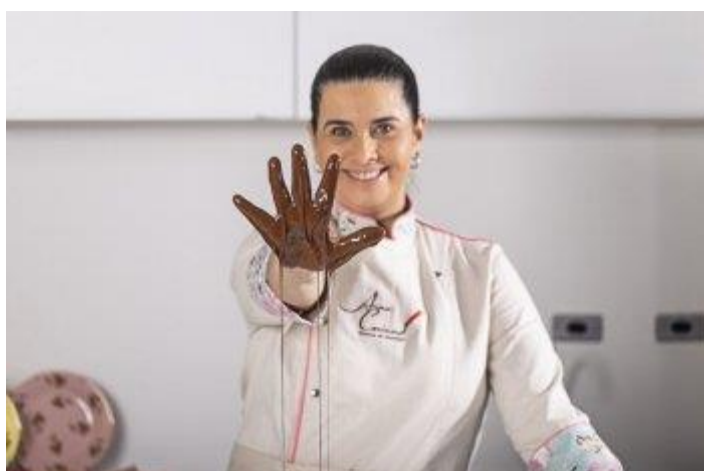
<http://www.robsonsampaio.com.br/hfn-especialistas-apresentam-novidades-no-setor-do-cafe/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site AL1-AL
EDITORIA:	Notícias
DATA:	28.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Workshop de confeitaria com chefes renomados da região Nordeste, em Recife



A HFN – Hotel & Food Nordeste acontece entre os dias 6 e 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco e como componente de sua ampla programação conta com a participação do workshop “Confeitar”. O projeto oferece aulas gratuitas sobre tendências da confeitaria atual com grandes profissionais da confeitaria do Nordeste.

“Serão 3 workshops com uma hora de duração, durante os três dias da feira. Abordaremos as áreas de confeitaria artística e clássica e, por isso, iremos ensinar desde o bolo de rolo até o naked cake de bolo de rolo, o bolo de noiva com glacê e até mesmo flores de açúcar e suspiros. Vai ser realmente uma imersão naquilo que é confeitaria”, afirma a chef Anna Corina, coordenadora do projeto.

Para ela, o “Confeitar” é uma ótima oportunidade para profissionais da área gastronômica. “Vai ser excelente para todos que querem trabalhar na área ou pretendem se especializar. Eles vão estar de frente com vários profissionais que já estão consolidados no mercado e vão poder escutar dicas para começar um negócio ou aprimorar os seus. Tenho ótimas



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

expectativas porque é o primeiro evento de confeitaria desse nível aqui no Recife.”

Além do projeto, a HFN conta com ampla programação voltada ao setor gastronômico e na edição deste ano apresenta o “Café com especialista”, o “Padaria do amanhã”, o “Pizza Maker & Down” e muito mais. Para conferir todas as atrações do evento e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

Fonte: Solar da Comunicação

<https://al1.com.br/noticias/economia/37342/hfn-workshop-de-confeitaria-com-chefes-renomados-da-regiao-nordeste-em-recife>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	30.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Feiras & Eventos

**HFN terá espaço voltado a
cafeterias e amantes da
bebida**

HFN terá espaço voltado a cafeterias e amantes da bebida

Redação 30/10/2019



Programação

conterá com workshops, palestras e concursos

Um dos destaques da HFN (Hotel & Food Nordeste) são os espaços customizados. A feira este ano conterá com o Gourmet Experience, que abordará temas sobre alimentação fora do lar e a Cozinha Empreendedora, com oficinas e dicas de cortes e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

churrasco. Para completar a programação do setor gastronômico, o evento promoverá o Café com Especialista, onde profissionais especialistas na bebida realizam workshops, concurso de baristas, oficinas e TNT (desenho feito com leite no café espresso). Além disso, a ASCAPE (Associação das Cafeterias de Café Especial de Pernambuco) abrirá inscrições para novos membros.

A presidente da ASCAPE, Roberta Araújo, dona da cafeteria Na Venda; e Gabriel Althoff, vice-presidente da entidade e dono do Café do Brejo, falam sobre a importância da troca de experiências entre profissionais. “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”.

A HFN acontece entre os dias 6 e 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda. A feira é realizada em Insight Feiras & Negócios em parceria com a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco), com apoio da CNC e prefeitura de Recife. O Hotelier News será pela segunda vez media partner do evento.

HFN: programação

Abaixo você confere a programação do espaço para os três dias de HFN:

06/11

15h30 – 16h50: Conversa com o empreendedor (Isabele Almeida – Cafeteria a Vida é Bela!)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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)

() Crédito da foto: Couleur/Pixabay*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-tera-espaco-voltado-a-cafeterias-e-amantes-da-bebida-84963>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Folha de Pernambuco
EDITORIA:	Economia
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

GASTRONOMIA E HOTELARIA

Hotel & Food deve movimentar R\$ 325 bi

Compradores e fornecedores de serviços e produtos dos setores de gastronomia e hotelaria vão se reunir em uma feira com a oportunidade de gerar negócios e ampliar o conhecimento. A Hotel & Food Nordeste (HFN) vai acontecer em 10 mil m² do pavilhão do Centro de Convenções entre os dias 6 e 8 de novembro. Nesta segunda edição, a expectativa é fechar R\$ 325 milhões em negócios durante a feira - um crescimento de 30% em relação ao ano passado. Dos 11 eventos da feira, nove são de en-

trada gratuita. E um grande diferencial deste ano é o investimento na área de tecnologia.

Um dos espaços é a Ilha de Startups com fornecedores apresentando novidades para os segmentos. Além dessa, muitas palestras vão discutir o setor digital na Gastronomia 4.0. “Serão apresentadas tecnologias de ponta para os estabelecimentos e atualização de sistemas para o conforto de clientes e a otimização dos serviços”, disse o presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em Pernambuco (Abrasel-PE), André Araújo.

A previsão é ultrapassar os 11 mil visitantes da edição anterior. Durante o evento, acontecerão muitas palestras, além de espaço com praça de alimentação e expositores. “Este ano a feira já cresceu em 30% e estamos com muitas novidades para receber visitantes de diversas partes do Brasil”, disse Tatiana Menezes, diretora da HFN. O credenciamento é feito pelo site www.hfne.com.br.

Sal de Lagoa do Ouro/PE Licitação

ELETRÔNICO Nº 026/2019 - LICITAÇÃO Nº 792173

conforme Termo de Referência - Anexo I do Edital
2019 às 13h00min.
08h00min.

is exclusivamente na internet no endereço: www.licitacoes-sal-de-lagoa-pe.com.br
seta-feira de 08h00min às 12h00min, na Rua do Progresso,
fone fax: (87) 3795 1187.
PE, 31/10/2019
idro Vieira
zero



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna JC Negócios
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Confeiteiros

Com one eventos, a NHF - Hotel e Food NE programa mais um para o próximo ano: A Confeitar, liderado por Ana Carinna, que evolui, ano que vem, para uma mostra exclusiva de confeitaria.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Tribuna do Norte -RN
EDITORIA:	Notícias
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Evento de turismo em Recife

Publicação: 2019-11-01 00:00:00 | Comentários: 0

Antonio Roberto Rocha

antonioroberto@tribunadonorte.com.br

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 Eriene 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 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.

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 km² 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

<http://www.tribunadonorte.com.br/noticia/evento-de-turismo-em-recife/463653>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	30.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

30/10/2019 HFN - Especialistas apresentam novidades no setor do café

HFN - Especialistas apresentam novidades no setor do café

Por: Solar da Comunicação - 30/10/2019

6 NOV

- 15H30 - 16H50 CONVERSA COM O EMPREENDEDOR
Isabela Almeida - Cafeteria A Vida É Bom!
- 17H30 - 18H50 A EXPERIÊNCIA DE CONSUMO DO CLIENTE DE CAFETERIAS: ACOULHIMENTO E FORMAÇÃO DE LAÇOS SOCIAIS.
Genaldina Siqueira
- 19H30 - 20H50 O NOVO SABOR DO CAFÉ: ESPECIAIS VS TRADICIONAIS
Gabriel Althoff

7 NOV

- 15H30 - 16H50 DO PLANTIO À XÍCARA
Marcelo Carilho
- 17H30 - 18H50 CONVERSA COM O EMPREENDEDOR
Daniel e Ricardo - Fôlida Café
- 19H30 - 20H50 CONCURSO DE LATTE ART
TNT

8 NOV

- 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 Daniele Lima (ZOCO)

06 a 08 Novembro 2019 | **RECIFE • PE**
15 h às 21 h
Centro de Convenções de Pernambuco

REALIZAÇÃO:

APOIO:

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 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



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.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Especialistas-apresentam-novidades-no-setor-do-cafe/6647>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Portal Stylo-TO
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

ENTRETENIMENTO



Evento movimentou setor de hospedagem e gastronomia

Evento movimentou setor de hospedagem e gastronomia

31/10/19 21:29:54 | Atualizado em: 31/10/19 21:29:54



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 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 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.

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 km² 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. Na foto os sócios Carol Baía, Rodrigo Fontes e Tatiana Menezes.

<http://www.portalstylo.com.br/noticia-1508560904-evento-movimenta-setor-de-hospedagem-e-gastronomia>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

31/10/2019 Fórum de hospedagem e alimentação será realizado em Recife

Fórum de hospedagem e alimentação será realizado em Recife

Por: Trevo Comunicação - 31/10/2019

Bruno Guimarães, CEO do VisitNow, será um dos palestrantes e falará sobre os desafios dos canais de distribuição na hotelaria



Entre 06 e 08 de novembro, será realizado em Recife, o Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste (FHAN). O evento acontece em paralelo à Feira Hotel & Food Nordeste (HFN) e é promovido pela Associação Brasileira da Indústria de Hotéis em Pernambuco (ABIH-PE) e debate temas como o sucesso das vendas corporativas, as novidades na área de alimentos e bebidas e distribuição. A programação inclui apresentações sobre os principais desafios enfrentados pelos gestores de meios de hospedagem e do setor alimentício.

No dia 07/11, segundo dia do evento, Bruno Guimarães, CEO do VisitNow, plataforma de reservas de última hora, fala sobre os desafios da distribuição que ainda preocupam



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

os hoteleiros. O executivo vai destacar a importância do processo de transformação digital para a hotelaria. O evento acontece no Centro de Convenções de Pernambuco (Av. Prof. Andrade Bezerra - Olinda). As inscrições podem ser realizadas pelo link: <https://hfne.com.br/fhan/>

“Na década de 90 contávamos apenas com um ou dois canais de vendas. A situação atual é diferente e os gestores de hotéis contam com mais de 50 canais de forma simultânea. O problema é que a hotelaria não se preparou para essa mudança. Os hotéis independentes, principalmente, vêm sofrendo muito com esse novo formato. Os hoteleiros precisam utilizar diversas ferramentas para conseguir gerenciar preços e disponibilidade e tudo isso acaba sendo muito trabalhoso e custoso. Então durante o evento, vamos tratar desse novo universo e dar dicas de boas práticas para ajudar os hoteleiros a lidar com os novos canais de distribuição”, afirma.

VisitNow

É uma plataforma destinada para reservas online de última hora, conhecidas como last minute e visa conectar hotéis e consumidores disponibilizando preços acessíveis para clientes e baixo custo para hoteleiros. Para o público final, o diferencial do VisitNow é a oportunidade de reservar um apartamento, na última hora, com os descontos mais interessantes. Já para os hoteleiros, os diferenciais são: a inexistência de taxa de comissionamento, recebimento de valor líquido da diária e não pagamento de impostos sobre o valor cheio que gera maior lucratividade.

Bruno Guimarães

Com 20 anos de experiência no ramo da hotelaria, Bruno Guimarães é conhecido nacionalmente pela atuação em importantes redes de hotéis nacionais e internacionais. Com passagens por inúmeros departamentos, em uma trajetória de enorme sucesso, o executivo participou, recentemente, da criação da rede Vert que, atualmente, possui mais de 120 hotéis em parceria com a Atlantica Hotels. Segundo Bruno, é fundamental que os hoteleiros utilizem as novas ferramentas como aliadas na geração de receitas e sustentabilidade do negócio.

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/Forum-de-hospedagem-e-alimentacao-sera-realizado-em-Recife/6649>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria- RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

31/10/2019 Gastronomia

HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 – Especialistas apresentam novidades no setor do café

HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 – Especialistas apresentam novidades no setor do café



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 “Cafê com especialista”. O espaço contará com área 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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))

CAFÉ COM ESPECIALISTA

6 NOV	7 NOV	8 NOV
15H30 - 16H50 CONVERSA COM O EMPREENDEDOR Isabele Almeida - Cafeteria A Vida É Bela!	15H30 - 16H50 DO PLANTIO À XÍCARA Marcelo Carrilho	15H30 - 16H50 QUERO ABRIR UMA CAFETERIA E NÃO SEI POR ONDE COMEÇAR: PRIMEIROS PASSOS PARA NÃO SE PERDER. Lidiane Santos
17H30 - 18H50 A EXPERIÊNCIA DE CONSUMO DO CLIENTE DE CAFETERIAS: ACOLHIMENTO E FORMAÇÃO DE LAÇOS SOCIAIS. Geraldina Siqueira	17H30 - 18H50 CONVERSA COM O EMPREENDEDOR Daniel e Ricardo - Frida Café	17H30 - 18H50 CONVERSA COM O EMPREENDEDOR Rodrigo Gonçalves e Danielle Leal (ZOCO)
19H30 - 20H50 O NOVO SABOR DO CAFÉ: ESPECIAIS VS TRADICIONAIS Gabriel Althoff	19H30 - 20H50 CONCURSO DE LATTE ART TNT	

06 a 08 Novembro 2019 | **RECIFE • PE**
15 h às 21 h | Centro de Convenções de Pernambuco

REALIZAÇÃO: **HFN HOTEL & FOOD**, **ASCAPE**

APOIO: **COPAGAZ**, **SEBRAE**

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

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-hotel-food-nordeste-2019-especialistas-apresentam-novidades-no-setor-do-caffe/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Pernambuco Tem
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



HFN – Especialistas apresentam novidades no setor do café

By: [Rafael Melo](#)

On: 31/10/2019



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 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.



6 NOV

- 15H30 - 16H50
CONVERSA COM O EMPREENDEDOR
Isabele Almeida - Cafeteria A Vida É Bela!
- 17H30 - 18H50
A EXPERIÊNCIA DE CONSUMO DO CLIENTE DE CAFETERIAS: ACOLHIMENTO E FORMAÇÃO DE LAÇOS SOCIAIS.
Geraldina Siqueira
- 19H30 - 20H50
O NOVO SABOR DO CAFÉ: ESPECIAIS VS TRADICIONAIS
Gabriel Althoff

7 NOV

- 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

8 NOV

- 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)

06 a 08 Novembro 2019 | RECIFE • PE
15 h às 21 h | Centro de Convenções de Pernambuco

REALIZAÇÃO: HFN HOTEL & FOOD, ASCAPE, COPAGAZ, SEBRAE

Foto: Divulgação

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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://pernambucotem.com/hfn-especialistas-apresentam-novidades-no-setor-do-cafe/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram ISO Gastronômico
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

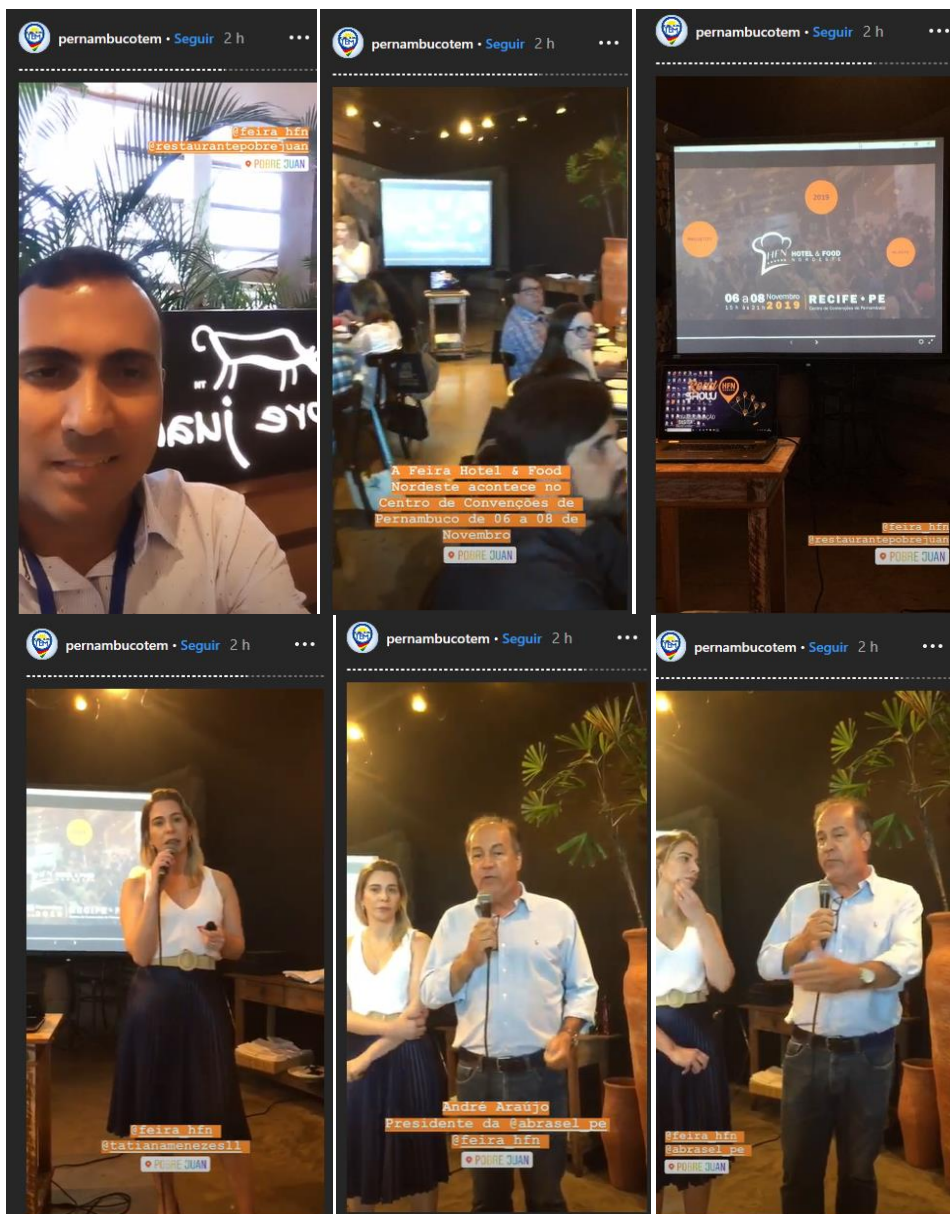


<https://www.instagram.com/isogastronomico/?hl=pt>



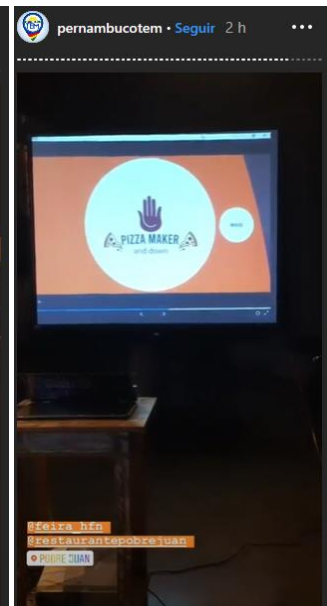
SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Pernambuco Tem
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

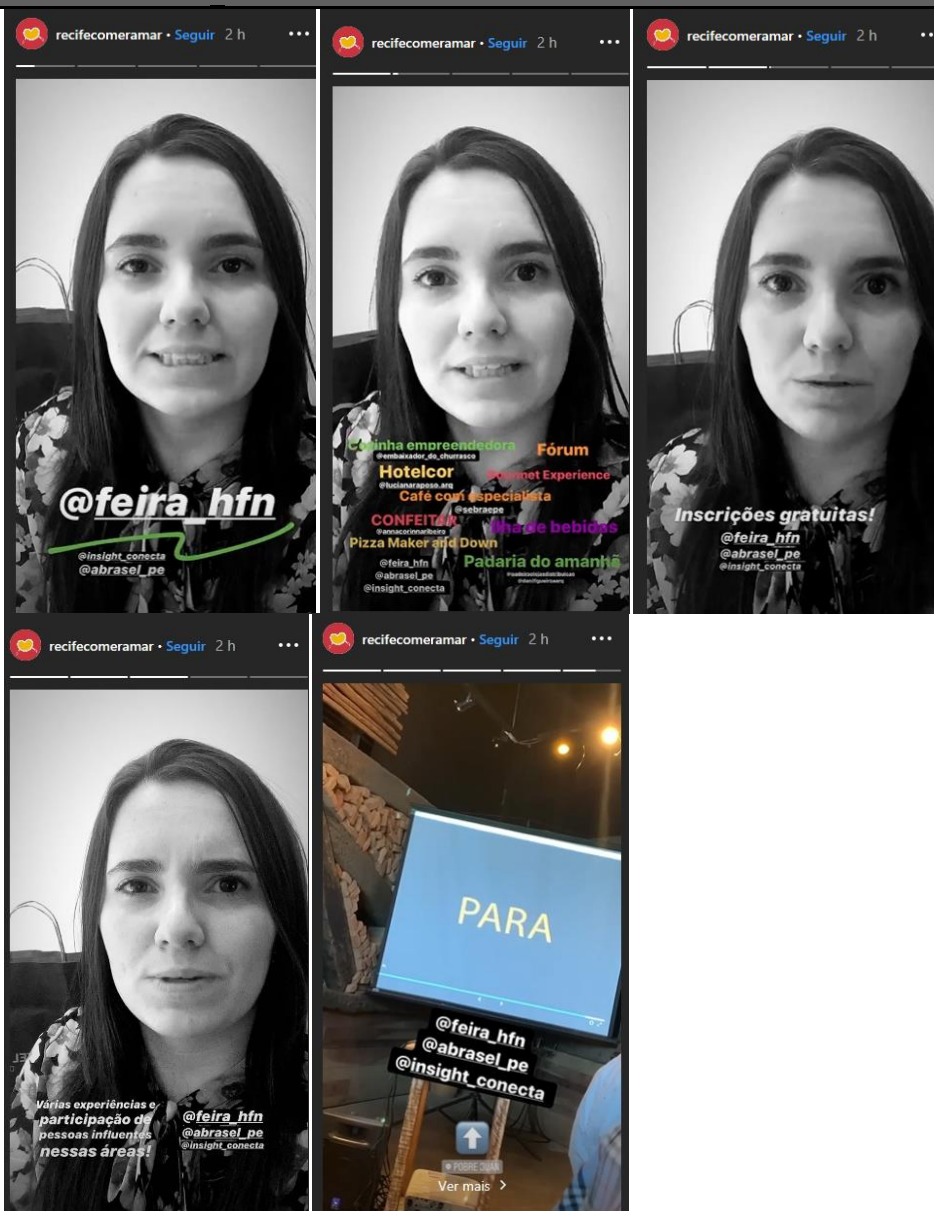


<https://www.instagram.com/pernambucotem/?hl=pt>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Recife Comer Amar
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



<https://www.instagram.com/recifecomeramar/?hl=pt>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Blog Arretado
EDITORIA:	Notícias
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



<https://www.instagram.com/blogarretado/?hl=pt>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Folha de Pernambuco
EDITORIA:	Sabores
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	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 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 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Tribuna do Norte- RN
EDITORIA:	Coluna E- Turismo
DATA:	31.10.2019
ASSUNTO:	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 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.

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 Baia, 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 km² 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 práti-

cas, 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

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

GPHR Guia do Profissional de Hotelaria & Restaurantes
www.guiagphr.com.br
8.000 expositores
Ano 11 - 1958

11.000 visitantes
10.000m² de área
160 expositores
85% do público formado por tomadores de decisão de compra

HFN HOTEL & FOOD NORDESTE

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 em hospedagem
BÁSICO AROMA
Sex Free

HOTELERIA
STARTUP RPN BUS
M&A BUSINESS
FÓRUM DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DO NORDESTE
COFFEE BUSINESS
GOVERNOS E EMPRESAS
FEIRA MÓBIL & SOCIAL

www.hfne.com.br
@hfnnordeste
@feira_hfn

Carol Dava
(81) 3049-2549 / 3049-2449
carol.dava@insighttecnologia.com.br

Participação de Mídia
GPHR
www.guiagphr.com.br

Realização, organização e promoção
INSIGHT **ABH** **abrasel**



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 - e-mail: carol.bala@insightconecta.com.br

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Infood-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	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 HELPI)	 16H00 - 16H40 COMO CONQUISTAR O COMPROMETIMENTO DE SEUS FUNCIONÁRIOS NA OPERAÇÃO DO SEU NEGÓCIO. LUZ SODRE (SÓCIA DA HELPI)	 16H00 - 16H40 GASTRONOMIA 4.0: QUAIS SÃO AS DORES DO FOOD SERVICE? MELHORIAS, INOVAÇÕES, SUSTENTABILIDADE, ENTREGAS, RESTAURANTES DO FUTURO, RESTAURANTES VIRTUAIS, CONSULTORIA, I+D E INOVAÇÕES DE EQUIPAMENTOS. 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 Peloso, 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

Inscrições:

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

VEÍCULO:	Site Revista Fácil-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	03.11.2019
ASSUNTO:	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**.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 km² 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

Outras informações e credenciamento em www.hfne.com.br

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

Destaque na página principal

Notícias

01/11/2019 Hotelaria e Restaurantes

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

HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 – Feira movimentada 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 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.

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 km² 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

Divulgação: Rachel Motta

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	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.



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 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.

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 km² 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.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

VEÍCULO:	Site Terra Magazine -PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	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 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.

Programação

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)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

Nordeste movimentava 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 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 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.

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 km² 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 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

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/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	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 >](#)



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 movimentou setor de hospedagem e alimentação

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

[Imprimir Email](#)

Envie para um amigo:



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](#). 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 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 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.

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 km² 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Use-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	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 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.

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 km² 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	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 km² 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>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

[Destaque na página de Economia](#)



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.

Além dos negócios, a Hotel & Food Nordeste vai contar com 11 eventos



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

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

Olinda sedia esta semana evento de hoteleiros e gastronomia

👤 Postado por: Acioli Alexandre 📍 Em: [Olinda](#) [Centro de Convenções, Eventos, Negócios](#)

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

VEÍCULO:	Site Grano-RS
EDITORIA:	Notícias
DATA:	01.11.2019
ASSUNTO:	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/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Diario de Pernambuco
EDITORIA:	Coluna João Alberto
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Hotel & Food

A segunda edição da feira Hotel & Food Nordeste acontece de amanhã a sexta-feira, no Centro de Convenções, com um número recorde de participantes e 11 atividades paralelas. É organizada pela Insight Feiras e Negócios, de Tatiana Menezes, Rodrigo da Fonte e Carolina Bahia, com o apoio da Abrasel e ABIH.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna JC Negócios
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Hospedagem

De amanhã a sexta-feira, o Recife sedia o Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste (FHAN) dentro da HFN. Evento da ABIH-PE terá palestra de Bruno Guimarães, da VisitNow.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site João Alberto-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Hotel & Food: A segunda edição da feira *Hotel & Food Nordeste* acontece de amanhã a sexta-feira, no Centro de Convenções, com um número recorde de participantes e 11 atividades paralelas. É organizada pela *Insight Feiras e Negócios*, de Tatiana Menezes, Rodrigo da Fonte e Carolina Bahia, com o apoio da Abrasel e ABIH.

<http://www.joaoalberto.com/2019/11/05/destaques-na-coluna-de-hoje-no-diario-de-pernambuco-1489/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Tendências da hospitalidade em pauta no HotelCor Talks by Colortel



O HotelCor Talks by Colortel, que acontece durante a HFN - Hotel & Food Nordeste de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, discutirá tendências da hospitalidade nos meios de hospedagem. O evento tem a curadoria da hotelnews e integra a programação de conteúdo do espaço HotelCor cujo foco este ano é a sustentabilidade e a acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes. Além do HotelCor, a HFN conta com ampla programação voltada aos setores de hotelaria e alimentação fora do lar com 11 eventos paralelos nos três dias de feira. Para conferir todas as atrações e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

CONFIRA A PROGRAMAÇÃO:



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HOTELCOR talks
by **colortel**

06 NOV	07 NOV	08 NOV
<p>17H - 18H HOTELARIA INTELIGENTE: QUEM SÃO OS NOVOS PROTAGONISTAS DA HOSPITALIDADE E COMO FAZER USO DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL, DO SMALL DATA E DO DESIGN DE SERVIÇOS</p>  <p>Aline Silva Mentora em Hospitalidade</p>	<p>17H - 18H COMO UTILIZAR OS INFLUENCIADORES DIGITAIS PARA ALAVANCAR A COMUNICAÇÃO DE HOTEIS</p>  <p>Alberto G. Martins Diretor da Empresa B4Tcomm</p>	<p>17H - 18H ENTENDA COMO FIDELIZAR E RENTABILIZAR A MARCA DE SEU HOTEL E RESTAURANTE.</p>  <p>Karla Patriota Pós-doutora em Antropologia Social e Professora do Mestrado e Doutorado em Comunicação da UFPE</p>
<p>18H - 19H SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM: CONCEITOS, DIRETRIZES E ESTUDOS DE CASO</p>  <p>Luciana Raposo Arquiteta e diretora no escritório LR arquitetura e Gestão Ambiental</p>	<p>18H - 19H A EVOLUÇÃO DO MARKETING NA HOTELARIA: COMO EXPLORAR NOVOS CAMINHOS E ESTRATÉGIAS</p>  <p>Aline Silva Mentora em Hospitalidade</p>	<p>18H - 19H ONDE ESTÁ A DIVERSIDADE E A INOVAÇÃO DO SETOR HOTELEIRO?</p>  <p>Neivia Justa Executiva Sênior de Comunicação, Cultura, Diversidade e Inclusão. E criadora da #justacausa e dos movimentos #ondeestãoasmulheres e #aquestãoasmulheres</p>

06 a 08 Novembro 2019 | **RECIFE • PE**
15 h às 21 h | Centro de Convenções de Pernambuco

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10083



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Turismo por Cristina Lira-RN
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Tendências da hospitalidade é tema do HotelCor Talks by Colortel

O HotelCor Talks by Colortel, que acontece durante a HFN - Hotel & Food Nordeste de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, discutirá tendências da hospitalidade nos meios de hospedagem. O evento tem a curadoria da hotelnews e integra a programação de conteúdo do espaço HotelCor cujo foco este ano é a sustentabilidade e a acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes. Além do HotelCor, a HFN conta com ampla programação voltada aos setores de hotelaria e alimentação fora do lar com 11 eventos paralelos nos três dias de feira. Para conferir todas as atrações e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br. 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. Programação 06/11 17h - 18h Hotelaria Inteligente: quem são os novos protagonistas da



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

hospitalidade e como fazer uso da inteligência artificial, do small data e do design de serviços. (Aline Silva) 18h – 19h Sustentabilidade em meios de hospedagem: conceitos, diretrizes e estudos de caso. (Luciana Raposo) 07/11 17h - 18h Como utilizar os influenciadores digitais para alavancar a comunicação de hotéis. (Alberto G. Martins) 18h – 19h A evolução do marketing na hotelaria: como explorar novos caminhos e estratégias. (Aline Silva) 08/11 17h - 18h Entenda como fidelizar e rentabilizar a marca de seu hotel e restaurante. (Karla Patriota) 18h – 19h Onde está a diversidade e a inovação do setor hoteleiro? (Neivia Justa)

https://turismocristinaliranatal.blogspot.com/2019/11/hfn-tendencias-da-hospitalidade-e-tema.html?fbclid=IwAR0mlwxztO6hw5rOod7I_SXKww_Fr7Ny0K8oQ-11BxEWM6zwe9ySTzjRwAQ



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria -RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 – Baixe já o mapa de bolso.



HOTEL & FOOD
N O R D E S T E

06 a 08 Novembro
15h às 21h **2019**

Centro de Convenções
de Pernambuco
RECIFE • PE

A feira HFN – Hotel & Food Nordeste é um evento que reunirá toda a cadeia produtiva de hospedagem e alimentação fora do lar da Região Nordeste. A [HFN](#) vem aí entre os dias **6 e 8 de novembro** no Centro de Convenções de Pernambuco.

Mais expositores, mais conteúdo e experiência para você!

[Clique aqui e confira **TODOS** os expositores.](#)

Tendências, lançamentos, cursos e muito networking serão encontrados pelos 10 mil visitantes esperados para o evento, no Centro de Convenções de Pernambuco – Recife – PE. [Faça você também parte deste grande evento!](#)

CREDECIE-SE JÁ!

O Mapa de Bolso já está disponível!

Clique abaixo para conferir ele!



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Robson Sampaio -PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Tendências da hospitalidade é tema do HotelCor Talks by Colortel

4 de novembro de 2019 Robson Sampaio Destaque

O HotelCor Talks by Colortel, que acontece durante a HFN – Hotel & Food Nordeste de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, discutirá tendências da hospitalidade nos meios de hospedagem. O evento tem a curadoria da hotelnews e integra a programação de conteúdo do espaço HotelCor cujo foco este ano é a sustentabilidade e a acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes.

Além do HotelCor, a HFN conta com ampla programação voltada aos setores de hotelaria e alimentação fora do lar com 11 eventos paralelos nos três dias de feira. Para conferir todas as atrações e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

Programação

06/11

17h – 18h

Hotelaria Inteligente: quem são os novos protagonistas da hospitalidade e como fazer uso da inteligência artificial, do small data e do design de serviços. (Aline Silva)

18h – 19h

Sustentabilidade em meios de hospedagem: conceitos, diretrizes e estudos de caso. (Luciana Raposo)

07/11

17h – 18h

Como utilizar os influenciadores digitais para alavancar a comunicação de hotéis. (Alberto G. Martins)

18h – 19h



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A evolução do marketing na hotelaria: como explorar novos caminhos e estratégias.
(Aline Silva)

08/11

17h – 18h

Entenda como fidelizar e rentabilizar a marca de seu hotel e restaurante. (Karla Patriota)

18h – 19h

Onde está a diversidade e a inovação do setor hoteleiro? (Neivia Justa)

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

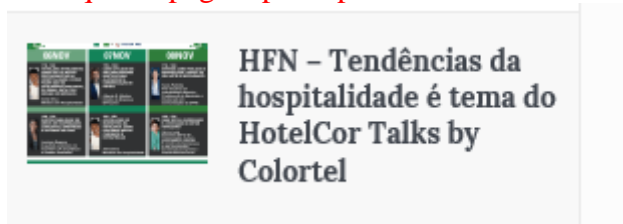
<http://www.robsonsampaio.com.br/hfn-tendencias-da-hospitalidade-e-tema-do-hotelcor-talks-by-colortel/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN – TENDÊNCIAS DA HOSPITALIDADE É TEMA DO HOTELCOR TALKS BY COLORTEL

HOTELCOR talks
by **COLORTEL**

06NOV	07NOV	08NOV
17H - 18H HOTELARIA INTELIGENTE: QUEM SÃO OS NOVOS PROTAGONISTAS DA HOSPITALIDADE E COMO FAZER USO DA INTELIGENCIA ARTIFICIAL, DO SMALL DATA E DO DESIGN DE SERVIÇOS  Aline Silva Mentora em Hospitalidade	17H - 18H COMO UTILIZAR OS INFLUENCIADORES DIGITAIS PARA ALAVANCAR A COMUNICAÇÃO DE HOTÉIS  Alberto G. Martins Diretor da Empresa B4Tcomm	17H - 18H ENTENDA COMO FIDELIZAR E RENTABILIZAR A MARCA DE SEU HOTEL E RESTAURANTE.  Karla Patriota Pós-doutora em Antropologia Social e Professora do Mestrado e Doutorado em Comunicação da UFPE
18H - 19H SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM: CONCEITOS, DIRETRIZES E ESTUDOS DE CASO  Luciana Raposo Arquiteta e diretora no escritório LR arquitetura e Gestão Ambiental	18H - 19H A EVOLUÇÃO DO MARKETING NA HOTELARIA: COMO EXPLORAR NOVOS CAMINHOS E ESTRATÉGIAS  Aline Silva Mentora em Hospitalidade	18H - 19H ONDE ESTÁ A DIVERSIDADE E A INOVAÇÃO DO SETOR HOTELEIRO?  Neivia Justa Executiva Sênior de Comunicação, Cultura, Diversidade e Inclusão. É criadora da #justacausa e dos movimentos #ondeestãoasmulheres e #aquiestãoasmulheres

06 a 08 Novembro **2019** | **RECIFE • PE**
15 h às 21 h | Centro de Convenções de Pernambuco

O HotelCor Talks by Colortel, que acontece durante a HFN - Hotel & Food Nordeste de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, discutirá tendências da hospitalidade nos meios de hospedagem. (créditos: divulgação)

HFN – Tendências da hospitalidade é tema do HotelCor Talks by Colortel

on: 04, novembro de 2019In: [Foto Destaque](#), [HotelariaNo Comments](#)

O HotelCor Talks by Colortel, que acontece durante a HFN – Hotel & Food Nordeste de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, discutirá tendências da hospitalidade nos meios de hospedagem. O evento tem a curadoria da hotelnews e integra a programação de conteúdo do espaço HotelCor cujo foco este ano é a sustentabilidade e a acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes.

EDIÇÃO DO DIÁRIO

Além do HotelCor, a **HFN** conta com ampla programação voltada aos setores de hotelaria e alimentação fora do lar com 11 eventos paralelos nos três dias de feira. Para conferir todas as atrações e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

Programação

06/11

17h – 18h

Hotelaria Inteligente: quem são os novos protagonistas da hospitalidade e como fazer uso da inteligência artificial, do small data e do design de serviços. (Aline Silva)

18h – 19h

Sustentabilidade em meios de hospedagem: conceitos, diretrizes e estudos de caso. (Luciana Raposo)

07/11

17h – 18h

Como utilizar os influenciadores digitais para alavancar a comunicação de hotéis. (Alberto G. Martins)

18h – 19h

A evolução do marketing na hotelaria: como explorar novos caminhos e estratégias. (Aline Silva)

08/11

17h – 18h

Entenda como fidelizar e rentabilizar a marca de seu hotel e restaurante. (Karla Patriota)

18h – 19h

Onde está a diversidade e a inovação do setor hoteleiro? (Neivia Justa)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

<https://diariodoturismo.com.br/hfn-tendencias-da-hospitalidade-e-tema-do-hotelcor-talks-by-colortel/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Facebook Cristina Lira- RN
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Cristina Lira
20 h · 🌐

<https://turismocristinaliranatal.blogspot.com/.../hfn-tendenc...>

<p>HOTELARIA INTELIGENTE: QUEM SÃO OS NOVOS PROTAGONISTAS DA HOSPITALIDADE E COMO FAZER USO DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL, DO SMALL DATA E DO DESIGN DE SERVIÇOS</p> <p>Aline Silva Mentora em Hospitalidade</p>	<p>COMO UTILIZAR OS INFLUENCIADORES DIGITAIS PARA ALAVANCAR A COMUNICAÇÃO DE HOTÉIS</p> <p>Alberto G. Martins Diretor da Empresa B4Tcomm</p>	<p>ENTENDA COMO FIDELIZAR E RENTABILIZAR A MARCA DE SEU HOTEL E RESTAURANTE.</p> <p>Karla Patriota Pós-doutora em Antropologia Social e Professora do Mestrado e Doutorado em Comunicação da UFPE</p>
<p>18H - 19H SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM: CONCEITOS, DIRETRIZES E ESTUDOS DE CASO</p> <p>Luciana Raposo Arquiteta e diretora no escritório LR arquitetura e Gestão Ambiental</p>	<p>18H - 19H A EVOLUÇÃO DO MARKETING NA HOTELARIA: COMO EXPLORAR NOVOS CAMINHOS E ESTRATÉGIAS</p> <p>Aline Silva Mentora em Hospitalidade</p>	<p>18H - 19H ONDE ESTÁ A DIVERSIDADE E A INOVAÇÃO DO SETOR HOTELEIRO?</p> <p>Neivia Justa Executiva Sênior de Comunicação, Cultura, Diversidade e Inclusão. É criadora da #justacausa e dos movimentos #ondeestãoasmulheres e #aquestãoasmulheres</p>

[Sobre este site](#)

TURISMOCRISTINALIRANATAL.BLOGSPOT.COM

HFN – Tendências da hospitalidade é tema do HotelCor Talks by Colortel

<https://www.facebook.com/cristina.lira.71619/posts/10157338863493880>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Folha de Pernambuco
EDITORIA:	Coluna Folha Econômica
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN > Com expectativa de receber 11 mil visitantes, começa hoje e segue até sexta, no Centro de Convenções de Pernambuco, a Feira HFN - Hotel & Food Nordeste.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Tv Globo
EDITORIA:	Programa Bom dia Pernambuco
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Bom Dia PE >

Bom Dia PE: quarta-feira 06/11/2019 - Íntegra

<https://globoplay.globo.com/v/8064405/programa/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Fernando Machado-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Fatos Diversos

De hoje até sexta-feira, no Centro de Convenções de Pernambuco, acontecerá a **II Hotel & Food Nordeste**. A feira vai reunir compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem, alimentação, padarias, confeitarias e similares da região. A HFN tem uma expectativa de superar os 11 mil visitantes.



Carol Baía, Rodrigo da Fonte e Tatiana Menezes à frente HFN
(Foto: Divulgação)

<http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=222892>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN – TENDÊNCIAS DA HOSPITALIDADE É TEMA DO HOTELCOR TALKS BY COLORTEL

BY [VAREJO BRASIL](#)

4 DE NOVEMBRO DE 2019

O HotelCor Talks by Colortel, que acontece durante a HFN – Hotel & Food Nordeste de 6 a 8 de novembro no Centro de Convenções de Pernambuco, discutirá tendências da hospitalidade nos meios de hospedagem. O evento tem a curadoria da hotelnews e integra a programação de conteúdo do espaço HotelCor cujo foco este ano é a sustentabilidade e a acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes.

Além do HotelCor, a HFN conta com ampla programação voltada aos setores de hotelaria e alimentação fora do lar com 11 eventos paralelos nos três dias de feira. Para conferir todas as atrações e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.

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.

Programação

06/11

17h – 18h

Hotelaria Inteligente: quem são os novos protagonistas da hospitalidade e como fazer uso da inteligência artificial, do small data e do design de serviços. (Aline Silva)

18h – 19h

Sustentabilidade em meios de hospedagem: conceitos, diretrizes e estudos de caso. (Luciana Raposo)

07/11

17h – 18h

Como utilizar os influenciadores digitais para alavancar a comunicação de hotéis. (Alberto G. Martins)

18h – 19h

A evolução do marketing na hotelaria: como explorar novos caminhos e estratégias. (Aline Silva)

08/11



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

17h – 18h

Entenda como fidelizar e rentabilizar a marca de seu hotel e restaurante. (Karla Patriota)

18h – 19h

Onde está a diversidade e a inovação do setor hoteleiro? (Neivia Justa)

HOTELCOR talks
by COLORTEL

06 NOV	07 NOV	08 NOV
17H - 18H HOTELARIA INTELIGENTE: QUEM SÃO OS NOVOS PROTAGONISTAS DA HOSPITALIDADE E COMO FAZER USO DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL, DO SMALL DATA E DO DESIGN DE SERVIÇOS Aline Silva Mentora em Hospitalidade	17H - 18H COMO UTILIZAR OS INFLUENCIADORES DIGITAIS PARA ALAVANCAR A COMUNICAÇÃO DE HOTEIS Alberto G. Martins Diretor da Empresa B4tcomm	17H - 18H ENTENDA COMO FIDELIZAR E RENTABILIZAR A MARCA DE SEU HOTEL E RESTAURANTE. Karla Patriota Pós-doutora em Antropologia Social e Professora do Mestrado e Doutorado em Comunicação da UFPE
18H - 19H SUSTENTABILIDADE EM MEIOS DE HOSPEDAGEM: CONCEITOS, DIRETRIZES E ESTUDOS DE CASO Luciana Raposo Arquiteta e diretora no escritório LR arquitetura e Gestão Ambiental	18H - 19H A EVOLUÇÃO DO MARKETING NA HOTELARIA: COMO EXPLORAR NOVOS CAMINHOS E ESTRATÉGIAS Aline Silva Mentora em Hospitalidade	18H - 19H ONDE ESTÁ A DIVERSIDADE E A INOVAÇÃO DO SETOR HOTELEIRO? Neivia Justa Executiva Sênior de Comunicação, Cultura, Diversidade e Inclusão. E criadora da #justacausa e dos movimentos #ondeestãoasmulheres e #questãoasmulheres

06 a 08 Novembro 2019 | **RECIFE • PE**
15 h às 21 h | Centro de Convenções de Pernambuco

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

Imagem: Divulgação

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/hfn-tendencias-da-hospitalidade-e-tema-do-hotelcor-talks-by-colortel/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



A FEIRA HOTEL & FOOD NORDESTE

COMEÇA NESTA QUARTA-FEIRA EM

RECIFE

BY [VAREJO BRASIL](#)
5 DE NOVEMBRO DE 2019



Por isso, preparamos algumas **instruções para te ajudar** a se preparar para visitar a única feira da Região que conecta fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem e de alimentação fora do lar.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

1- Chegar mais cedo é uma boa ideia para quem não fez seu credenciamento online. Evite filas!

2- Para quem fez seu credenciamento antecipado no nosso site, estarão disponíveis totens para a retirada de credenciais de acesso à feira.

3- Se você vai participar de palestras, confira cuidadosamente os horários dos eventos, disponíveis na programação completa no nosso site. Atenção: Se for participar de palestras iniciadas às 15h, é recomendado chegar mais cedo para ter rápido acesso ao local.

4- A inscrição para eventos de conteúdo pode ser feita no local, em uma fila específica.

5- Para se preparar com antecedência e garantir vagas nas palestras da sua escolha, acesse o nosso site e confira a programação completa!

6 – A HFN – Hotel & Food acontecerá no Centro de Convenções de Pernambuco, entre os dias **6 e 8 de novembro**.

7 – Aproveite ao máximo: Conecte-se e faça negócios! A HFN – Hotel & Food está reunindo toda a cadeia produtiva de hospedagem e alimentação fora do lar da Região Nordeste.

8 – Fique atento: teremos ainda uma área exclusiva de descanso com wi-fi gratuito para você permanecer conectado.

9 – [Você pode baixar o mapa de bolso clicando aqui!](#)

E atenção: Credenciados na feira recebem notícias em primeira mão sobre os eventos da HFN.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Por Tatiana Menezes | HFN Hotel & Food Nordeste

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/a-feira-hotel-food-nordeste-comeca-nesta-quarta-feira-em-recife/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Ilha da Tecnologia by Hotelier News na HFN conta com 9 empresas

Nayara Matteis 04/11/2019



Asksuite é uma

das empresas que farão parte do espaço

Pelo segundo ano, o Hotelier News será responsável pela Ilha da Tecnologia na HFN (Hotel & Food Nordeste). O espaço mais do que dobrou o número de expositores, passando de quatro para nove empresas participantes. A Asksuite e Assa Abloy estão entre as marcas confirmadas, além de Foco Multimídia, TOTVS, Desbravador, RenTV, APP Sistemas, WebSpot Hospitality e Economy Software.

Com localização privilegiada, bem no centro da feira, a Ilha da Tecnologia é um ambiente criado para companhias de tecnologia exporem seus serviços e produtos, além de promover networking. “Este ano conseguimos aumentar o número de estandes em um novo formato. Estamos felizes de termos dobrado de tamanho com a participação de importantes *players* do segmento, que trarão novidades para os hoteleiros”, comemora Peter Kutuchian, CEO do Hotelier News.

Segundo Rodrigo Teixeira, CEO da Asksuite, o mercado nordestino é uma praça em expansão e deve ser trabalhada com atenção. "Estaremos mais um ano na HFN e, dessa vez, em destaque na ilha de tecnologia. O Nordeste é uma região muito forte, que recebe um fluxo cada vez maior de viajantes estrangeiros, e vários de nossos clientes na região acabam nos contratando para oferecer atendimento 24h pela diferença de fuso que há com a Europa, por exemplo", afirma. "Outra vantagem é que ofertamos atendimento em três línguas”, completa Teixeira.

Já Leonardo Silveira, diretor Comercial da Foco Multimídia, diz estar animado com o evento. "A Ilha de Tecnologia da HFN é uma oportunidade para os hoteleiros nordestinos conhecerem soluções integradas de diversas empresas, com o objetivo de automatizar os processos de reservas e distribuição, como motor de reservas, *channel manager*, site, PMSs, wifi marketing e chatbot, entre outro", comenta. "Estamos animados em oferecer as nossas soluções e demonstrar o quanto podemos ajudar na inovação desse mercado", acrescenta.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O Hotelier News também é responsável pela curadoria do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação Nordeste”, promovido pela ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco).

HFN: a feira

A segunda edição da HFN começa nesta quarta-feira (6) com encerramento na sexta (8). O evento acontecerá no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, e terá 11 eventos dos segmentos de alimentação e hotelaria acontecendo simultaneamente durante os três dias. A feira estima receber cerca de 11 mil pessoas e mais de 15 caravanas vindas de todos os estados do país. No total, serão 250 expositores entre hotéis, restaurantes e fornecedores de ambos os mercados.

A HFN é realizada pelo 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.

() Crédito da capa: Arquivo HN*

*(**) Crédito da foto: Vinicius Medeiros/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/ilha-da-tecnologia-by-hotelier-news-na-hfn-com-9-empresas-85012>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site TV JC
EDITORIA:	Programa 2 + 1 - Economia de um Jeito Fácil
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



<https://www.youtube.com/watch?v=uFGXd1mj9iU>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Banco do Nordeste
EDITORIA:	Notícias
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

BNB oferta crédito na Feira Hotel & Food Nordeste

Evento reúne cadeia produtiva de hospedagem e alimentação fora do lar da Região

Recife (PE), 5 de novembro de 2019 - Com expectativa de receber 11 mil visitantes de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, a Feira HFN - Hotel & Food Nordeste contará com estande do Banco do Nordeste, que ofertará crédito ao setor.

“O Banco do Nordeste oferecerá produtos e serviços que atendem diferentes demandas do segmento. Nosso intuito é também facilitar a comercialização dos produtos durante a feira. Isso denota a importância da HFN como ferramenta de relacionamento empresarial, por impulsionar a demanda de consumo na rede hoteleira, shoppings, restaurantes, cafeterias, bares, farmácias, casas noturnas, entre outros tipos de estabelecimentos comerciais e de serviços, incentivando investimentos regionais, principalmente os de médio prazo”, frisa o superintendente estadual do Banco do Nordeste, Ernesto Lima Cruz.

Em 2018, o Banco do Nordeste aplicou R\$ 733 milhões no segmento de alimentação fora do lar, somado aos investimentos realizados também na rede hoteleira. Em Pernambuco, foram investidos R\$ 41,1 milhões. Já em 2019, até o final de outubro, o BNB concedeu R\$ 408,1 milhões em crédito para os setores presentes na HFN, em toda sua área de atuação, que abrange os nove estados do Nordeste, além do norte de Minas Gerais e do Espírito Santo. Somente em Pernambuco, este ano, já foram investidos mais de R\$156,3 milhões.

A HFN conecta fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem e alimentação fora do lar da Região Nordeste. Simultaneamente à Feira serão realizados eventos correlatos, como o 2º Gourmet Experience (conjunto de palestras que reúne consultores, gestores e chefs em debates sobre temas que desafiam as operações de bares e restaurantes); o 2º Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste - FHAN; o 2º HOTELCOR (soluções,



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

tecnologias, materiais e modelos de gestão com sustentabilidade e acessibilidade para o universo da hospitalidade); o 2º Pizza Maker & Down (concurso de Pizzaiolos do Nordeste com a participação de profissionais e alunos com Síndrome de Down); a 1ª Cozinha Empreendedora (projeto único que tem como tema o empreendedorismo e técnicas de churrasco, com produtos do campo e cortes de carnes diferenciadas), workshops e oficinas, todos apresentando tendências e oferecendo capacitação para profissionais da área.

Serviço

Feira HFN - Hotel & Food Nordeste, com estande do Banco do Nordeste

Data: 6 a 8 de novembro

Local: Centro de Convenções de Pernambuco

https://www.bnb.gov.br/noticias/-/asset_publisher/x8xtPijhdmFZ/content/bnb-oferta-credito-na-feira-hotel-food-nordeste/50120?redirect=%2Fsala-de-imprensa&inheritRedirect=true



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Palestra no FHAN aborda o conceito de cloud kitchen?

Vinicius Medeiros 05/11/2019



Saldanha:

hotéis podem lucrar com a implementação do conceito



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Independentemente da categoria do hotel, uma coisa é certa: o A&B (Alimentos & Bebidas) é aliado para elevar o faturamento. Restaurante, eventos e room service são fontes mais óbvias de geração de receita, mas novas oportunidades estão surgindo a partir do departamento. Em especial, uma vem ganhando muita força: delivery. É apoiado no tema que Daniel Saldanha palestrará no FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste), que acontece em paralelo à HFN (Hotel & Food Nordeste), que começa amanhã (6), no Recife.

A palestra de Saldanha, que é sócio da Digital Restaurants, fecha a programação do fórum, que teve o Hotelier News como um dos curadores. Temas relevantes para a hotelaria, como distribuição, operação e vendas corporativas, integram o rico conteúdo que será compartilhado para o público. As inscrições para participar do evento ainda estão abertas e podem ser feitas no <https://bit.ly/2JR8kzL>.

Voltando à área de A&B, Saldanha mostrará em sua palestra como o delivery pode se tornar uma boa opção para gerar receita. “É com uma operação totalmente à parte e inteiramente dedicada às entregas”, explica. “É o que chamamos do conceito de cloud kitchen, mercado que vem expandindo de carona na explosão de apps de entregas de comida”, completa o sócio da Digital Restaurants.

FHAN: potencial para a hotelaria

Em linhas gerais, a cloud kitchen significa a montagem, na mesma cozinha e no mesmo endereço, de vários restaurantes de tipos diferentes de culinária destinados para serviços



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

de entrega. Na palestra, Saldanha apresentará o conceito e o potencial desse mercado, assim como mostrará como a hotelaria pode surfar essa onda.

“Todo hoteleiro tem a oportunidade de transformar sua cozinha em uma cloud kitchen”, avalia Saldanha, que é autor do livro *Cloud Kitchen: seu restaurante na velocidade da internet*. “Dentro da cozinha já montada de um hotel, acredito ser possível emanar dezenas de restaurantes, atendendo não só aos hóspedes, mas também o bairro e a região onde está inserido o hotel a partir de um serviço focado em delivery”, finaliza.

() Crédito da capa: Free-Photos/Pixabay*

*(**) Crédito da foto: arquivo pessoal*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/palestra-no-fhan-aborda-o-conceito-de-cloud-kitchen-85016>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



2ª Hotel & Food Nordeste (PE) tem abertura oficializada em solenidade

Hugo Okada - 6 de novembro de 2019 às 21:32

Direto de Olinda (PE) - A 2ª edição da Hotel & Food Nordeste, evento que teve início nesta quarta-feira, 6 de novembro e segue...

2ª Hotel & Food Nordeste (PE) tem abertura oficializada em solenidade

POR Hugo Okada - 6 de novembro de 2019 às 21:32 17 0

SHARE





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Os três diretores da HFN unem-se a lideranças para o desenlace da fita (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A 2ª edição da **Hotel & Food Nordeste**, evento que teve início nesta quarta-feira, 6 de novembro e segue até a sexta-feira (9), foi aberta oficialmente agora a noite no espaço Gourmet Experience, que mantém uma programação didática sobre gastronomia e alimentação fora do lar durante a realização da feira, das 15h00 às 21h00.

A abertura da solenidade contou com a presença dos participantes do projeto Pizza Maker & Down, com pizzaiolos portadores de síndrome de down. “São mais de onze projetos paralelos além da feira de expositores. O Confeitar, o Fórum de Hospedagem e Alimentação, o Gourmet que é este espaço que estamos utilizando, entre outros. Agradecemos aos parceiros e a todos que fizeram isso tudo acontecer”, declarou Tatiana Menezes, uma das diretoras da HFN.





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Os Pizzaiolos do Pizza Maker & Down foram muito aplaudidos (Foto: Hugo Okada)

Novidade

Thiago Basei, da Trade Connect, subiu ao palco para falar sobre as inovações em tecnologia apresentadas no evento, como a versão digital da feira Hotel & Food Nordeste. "Tenho uma missão que é conectar pessoas e isso veio de encontro ao propósito da Insight. Por essa razão tenho orgulho em apresentar, criada pela Trade Connect, a feira HFN em formato virtual", disse Basei antes de chamar um pequeno vídeo que mostrou aos convidados o funcionamento da solução e suas vantagens.

Em seguida, o Presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcante, observou: "Quando vi o esforço para a realização desses três dias de evento, iniciado quase um ano antes, só posso me sentir agradecido e realizado".

Alexandre Sampaio, Presidente da FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, também teve lugar na solenidade de abertura, quando agradeceu aos apoiadores e elogiou o formato e a modernidade do desenho da feira e dos projetos paralelos. Ele foi um dos homenageados do evento.

Antes do corte da fita, Carol Baía, Diretora comercial da HFN; Tatiana Menezes, Diretora da HFN; e Rodrigo da Fonte, também Diretor do evento, fizeram homenagens a parceiros do evento e patrocinadores. O corte da fita celebrou o início da segunda edição da Hotel & Food Nordeste, que segue até sexta-feira, dia 8, no Centro de Convenções de Pernambuco, das 15h00 às 21h00.

<https://www.revistahoteis.com.br/2a-hotel-food-nordeste-pe-tem-abertura-oficializada-em-solenidade/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Tv Limoeiro -PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	04.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Hotel & Food Nordeste movimentava setor de hospedagem e alimentação de 6 a 8 de

novembro

POSTED BY: TVFOLHADELIMOEIRO POSTED DATE: NOVEMBRO 04, 2019 /
COMMENT : 0



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 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 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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 km² 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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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.

Outras informações e credenciamento em www.hfne.com.br

<http://www.tvlimoeiro.com/2019/11/hfn-hotel-food-nordeste-movimenta-setor.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Henrique Barbosa-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Cerveja artesanal no mercado food-service.

O diretor regional da ABF (Associação Brasileira de Franquias) e sócio-diretor da MBF, Leonardo Lamartine, participou como moderador dos debates e palestras na Feira HFN – Hotel & Food Nordeste. As palestras foram ministradas pelos diretores Cesar Lima (Help – aceleradora de negócios em food service), Marcelo Quaresma (Rappi), Marcos Varandas (MVaranda – empresa de software) e Mário Jorge Carvalheira (McDonalds).

No evento, Lamartine também apresentou a MBF, empresa que atua no segmento de consultoria, com posicionamento em negócios como implantação de microcervejarias, por meio do mercado de cerveja artesanal.

“Um dos pontos de destaque de atuação da MBF é o modelo para bares e restaurantes. Por meio da MBF, qualquer bar ou restaurante passa a ter a possibilidade de fabricar e vender sua própria cerveja, de maneira fácil e simples, aumentando sua margem de lucro, além de contar com um produto com uma qualidade espetacular. É a democracia da cerveja”, aponta Leonardo Lamartine.

A Feira HFN acontece de 06 a 08 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco e conta com o apoio do Banco do Nordeste para oferta de crédito ao setor. Em 2018, o BNB aplicou R\$ 733 milhões no segmento de alimentação fora do lar, somado aos investimentos realizados também na rede hoteleira. Em Pernambuco, foram investidos R\$ 41,1 milhões. Já em 2019, até o final de outubro, o BNB concedeu R\$ 408,1 milhões em crédito para os setores



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

presentes na HFN, em toda sua área de atuação, que abrange os nove estados do Nordeste.

<https://henriquebarbosa.com/2019/11/06/cerveja-artesanal-no-mercado-food-service/>




SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Rádio CBN Recife
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

PLAYLIST

▶ **#103 - CBN Debate - Empreendedorismo**

Empreendedorismo em pauta no programa desta quarta-feira (6), que conta com a participação de Carol Baía, da Insight, o presidente da Associação Brasileira de Bares, André Araújo e o vice-diretor da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis, Artur Maroja

Publicado em  06/11/2019



<https://soundcloud.com/cbnrecife-com/empreendedorismo>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Rádio CBN Recife
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

Por REDAÇÃO 📅 06/11/2019

Tendências do setor da hotelaria e alimentação podem ser conferidas durante feira no Centro de Convenções de Olinda

No espaço com acesso gratuito é possível o empresário, gestor e público consumidor acompanhar...

▶ 



Tendências do setor da hotelaria e alimentação podem ser conferidas durante feira no Centro de Convenções de Olinda

[Ouvir](#)

POR: REDAÇÃO PORTAL

No espaço com acesso gratuito é possível o empresário, gestor e público consumidor acompanhar diversas palestras gratuitas focadas em explicar mais a respeito das novas



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Foto: **Fernando Alvarenga / CBN Recife**

06/11/2019

Toda cadeia produtiva de hospedagem e alimentação fora do lar está reunida nos mais de 200 estantes do pavilhão. O Hotel & Food Nordeste segue até a próxima sexta-feira (6) reunindo compradores e fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem, alimentação, padarias, confeitarias e similares da região.

No espaço com acesso gratuito é possível o empresário, gestor e público consumidor acompanhar diversas palestras gratuitas focadas em explicar mais a respeito das novas tendências dos mercados de hotel e alimentos fora de casa.

Outras informações com o repórter Fernando Alvarenga.

Áudio no link

<https://www.cbnrecife.com/artigo/tendencias-do-setor-da-hotelaria-e-alimentacao-podem-ser-conferidas-durante-feira-no-centro-de-convencoes-de-olinda>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	TV Jornal
EDITORIA:	Programa Por dentro com Cardinot
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Por Dentro com Cardinot 06/11/19 (Íntegra)

Curtir Comentar Compartilhar

TV Jornal Seguir

<https://www.facebook.com/tvjournalsbt/videos/596723557531539/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Rádio Jornal-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Entrevista com Tatiana Menezes, Johannes Roos (padeiro) e Anna Corina.





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	TV Globo News
EDITORIA:	Programa Radar
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Entrevista com Carol Baía





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Blog do Turismo PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – Hotel & Food Nordeste inicia hoje (6) com muitas novidades no Centro de Convenções de Pernambuco. Veja!!!

Postado em [Notícias](#) por [alexandre](#) em novembro 6, 2019



O **Centro de Convenções de Pernambuco** recebe nesta quarta feira (6) até a sexta-feira (8), a **II Hotel & Food Nordeste**. A feira já é uma referência nos setores de tecnologia, hospedagem, padaria, alimentação, fornecedores de serviços, food service, padarias, confeitarias e similares. Compradores e fornecedores, vão se reunir em dois dias e trocar experiências e fazer negócios, afinal são esperados 11 mil visitantes.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Os executivos Tatiana Menezes, Rodrigo da Fonte e Carol Baía

Os executivos **Rodrigo da Fonte**, **Tatiana Menezes** e **Carol Baía** da **Insight Feiras & Negócios**, são os responsáveis pela HFN, juntamente com a **Abrasel-PE** e a **ABIH-PE**. A feira está em sua segunda edição e conta com o patrocínio ouro da **CNC**, patrocínio bronze da **Prefeitura do Recife** e apoio do **PagSeguro**.

www.hfne.com.br

Serviço

HFN – Hotel & Food Nordeste

Local: Centro de Convenções de Pernambuco

Dia: 6 a 8 de Novembro 2019

Horário: 15h às 21h

http://www.blogdoturismope.com.br/hfn-hotel-food-nordeste-inicia-hoje-6-com-muitas-novidades-no-centro-de-convencoes-de-pernambuco-veja/?utm_campaign=shareaholic&utm_medium=twitter&utm_source=socialnetwork



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Pernambuco Tem
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – HOTEL & FOOD NORDESTE MOVIMENTA SETOR DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO DE 6 A 8 DE NOVEMBRO

BY: RAFAEL MELO

ON: 06/11/2019



HOTEL & FOOD
N O R D E S T E

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.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 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.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 km² 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.

Outras informações e credenciamento em www.hfne.com.br

<http://pernambucotem.com/hfn-hotel-food-nordeste-movimenta-setor-de-hospedagem-e-alimentacao-de-6-a-8-de-novembro/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Hotel Technology
HFN: Asksuite triplica receita em 2019

HFN: Asksuite triplica receita em 2019

Nayara Matteis 06/11/2019

De Olinda, Pernambuco*



Mercado

nordestino representa 40% do portfólio da empresa



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Presenta na Ilha da Tecnologia da HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta há pouco, a Asksuite deve fechar 2019 no azul. Em entrevista ao Hotelier News, João Luiz Coelho, gerente de Vendas, afirma que a empresa triplicou o faturamento este ano frente a 2018, quando a companhia abriu as portas.

“Tínhamos a meta de triplicar nossa receita até abril e conseguimos atingir resultados acima do esperado antes mesmo do ano acabar. Nossa empresa nasceu em janeiro de 2018, então o ano passado foi um período de amadurecimento, para entendermos de fato quais as necessidades do mercado. Fizemos grandes lançamentos, criamos novidades funcionais em 2019. Foi um ano de desenvolvimento intenso”, explica.

Em processo de expansão, cerca de 40% da base de cliente da empresa está localizada no Nordeste. Presente em todos os estados da região, o gerente comenta que, pelo clima favorável, o mercado é uma praça relevante. “O Nordeste sempre foi muito atrativo para nós, diferente de Florianópolis, que é um destino sazonal. Temos clientes que são pequenas pousadas até grandes resorts”.

Entre os clientes da Asksuite estão empreendimentos como Summerville Beach Resort, Brisa Hotéis e Salinas. A empresa também vive um momento positivo em termos de aumento de portfólio, crescendo na América Latina, Estados Unidos e Portugal.

"O fato de estarmos na Ilha da Tecnologia faz toda a diferença. As pessoas já se aproximam com um sentimento diferente, querendo saber mais sobre o assunto e isso é um ponto positivo que já percebemos nos primeiros minutos de feira", elogia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HFN: ferramentas

Uma das últimas novidades da empresa é o email inteligente. Por meio de um comando, a tecnologia disponibiliza os templates de emails utilizados pelo cliente, preparando um email em poucos segundos. Além de otimizar o tempo, a ferramenta ajuda a padronizar as mensagens enviadas.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-asksuite-triplica-receita-em-2019-85034>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

NOTÍCIAS RECENTES



Hotel Technology

HFN: Mercado nordestino representa 50% do portfólio da Foco Multimídia

HFN: Mercado nordestino representa 50% do portfólio da Foco Multimídia

Nayara Matteis 06/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Empresa conta com 600 clientes no Nordeste

Estreante na HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta há pouco, em Olinda, a Foco Multimídia tem no mercado nordestino um de seus principais negócios. O portfólio da empresa baiana é 50% oriundo da região, com 600 clientes.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“Começamos há 13 anos em Salvador e viemos subindo nossas vendas para outros estados. Hoje, muito de nossos clientes estão na região que a HFN trabalha como Recife, Maceió, João Pessoa e Maragogi. Viemos fortalecer a Ilha da Tecnologia e esperamos que a feira cresça para que hoteleiros nordestinos não dependam de outros eventos para conhecer serviços como o nosso”, afirma Leonardo Silveira, diretor comercial.

Em 2019, a Foco cresceu 50% em tamanho, hoje com 51 funcionários. A empresa também expandiu sua carteira de clientes, com média de 50 por mês. “Temos muitos parceiros com serviços que complementam os nossos. Hoje, trabalhamos com clientes de outras companhias e indicações qualificadas”.

HFN: Combo Tech

Visando integrar seus serviços, a Foco Multimídia lançou o Combo Tech, pacote de produtos para turbinar as reservas diretas e distribuição, gatilhos de conversão e gestão de canais. Antes, os serviços eram vendidos separadamente, porém a empresa entendeu que os melhores resultados vêm com o trabalho unificado das ferramentas.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-mercado-nordestino-representa-50-do-portfolio-da-foco-multimidia-85035>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel Technology

HFN: Portal Cronos dá descontos para quem aderir ao serviço na feira

HFN: Portal Cronos dá descontos para quem aderir ao serviço na feira

Nayara Matteis 06/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Segundo

Luciana, a crise econômica beneficiou os negócios



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A segunda edição da HFN (Hotel & Food Nordeste) começou há pouco e, as empresas que aderirem aos serviços do Portal Cronos - plataforma de cotação operacional - terão direito a condições especiais. A ação é fruto da parceria entre a companhia e a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco).

Segundo Luciana Bruère, diretora de Negócios e Marketing, os restaurantes e bares associados serão isentos da taxa de implantação da ferramenta. “Essas empresas terão uma redução de custo e, o valor da implantação será liberado”, explica. Já no caso dos hotéis, a empresa tem acordo firmado com a ABIH-PE de longa data, sendo a responsável pela central de compras da entidade. “Os hotéis que aderirem a central de compras da ABIH terão desconto de 50% nos primeiros seis meses de mensalidade no caso de se comprometerem a utilizar a plataforma pelo período mínimo de um ano”, ressalta.

Atualmente, o Portal Cronos atende 26 hotéis em Pernambuco e Fernando de Noronha. A companhia vem expandindo sua atuação no Nordeste, com um cliente em Sergipe e dois no Ceará, além de outros dois no Rio de Janeiro. “Até dezembro, teremos mais dois empreendimentos no Ceará. Buscamos cada vez mais ampliar nossa presença na região. A HFN é uma feira que nos trouxe bons resultados em 2018 e acreditamos que este ano será muito bom”, diz Luciana.

HFN: 2019

O ano de 2019 se mostrou difícil para muitas empresas, mas não foi o caso do Cronos. De acordo com a diretora, momentos de crise são benéficos para o negócio. “Nossa



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

plataforma promove redução de custo operacional, então de alguma forma isso nos ajudou, pois as empresas buscaram apertar o orçamento ainda mais”.

O Portal Cronos atua em diversos segmentos como hotelaria, alimentação, eventos, hospitalar entre outros. Do montante, o mercado de hospedagem representa 40% do faturamento total da empresa.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-portal-cronos-da-descontos-para-quem-aderir-ao-servico-na-feira-85033>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site RC Vips-PB
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HOTEL & FOOD NORDESTE

6 de novembro de 2019



A plataforma paraibana YpControl participa como expositor da Hotel & Food Nordeste 2019 (HFN), que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco, de 06 a 08 de novembro. A feira conecta fornecedores de serviços, tecnologia e produtos aos meios de hospedagem e de alimentação fora do lar, unindo negócios a inovação e expondo as novidades do setor.

O YpControl apresentará sua ferramenta de inteligência financeira que integra várias soluções em um único lugar, para facilitar a vida do empreendedor e auxiliar a saúde financeira do negócio.

Além da gestão financeira, o YpControl oferece conciliação de cartões, possibilitando identificar quanto já foi antecipado e quanto falta a receber da adquirente, conciliação bancária automatizada com o extrato do banco, gestão de cobrança recorrente por



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

meio de boletos registrados no próprio banco do cliente e gestão de notas fiscais com controle da emissão, rejeição, cancelamento e reenvio das notas.

A plataforma também é parceira do contador, disponibilizando um painel onde apresenta os documentos digitalizados e classificados conforme o Plano de Contas, agilizando a contabilidade e eliminando o retrabalho e a papelada. Tudo centralizado em um único lugar para facilitar a rotina das empresas e trazer maior automação e segurança aos processos.

Para Cláudio Piomonte, diretor Executivo do YpControl, a participação na HFN é uma oportunidade para apresentar aos empreendedores do setor de hospedagem e de alimentação fora do lar a tecnologia desenvolvida na Paraíba para auxiliar micro e pequenos empresários na gestão financeira do seu negócio.

<http://www.rcvips.com.br/rc-vips/hotel-food-nordeste-2/>

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Experiência do cliente corporativo é destaque na abertura do FHAN

Redação 06/11/2019

De Olinda, Pernambuco*



Moreira,

Daniella e Tanabe falaram sobre a relevância de se conhecer o cliente

O turismo corporativo foi o tema que abriu os debates da programação do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste). Participaram do painel Tanabe, diretor executivo da Abracorp (Associação Brasileira de Agências de Viagens Corporativas); Nelson Moreira, gerente geral do ibis Recife Boa Viagem; e Daniella Bezerra, coordenadora de Viagens do Grupo Ser Educacional. O FHAN é das atrações do HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta hoje (6) à tarde, em Olinda (PE).



Para uma plateia composta de hoteleiros e agentes de viagem, Tanabe explanou sobre segmentação e acompanhamento dos perfis de consumidores. Ele lembrou da importância de pesquisar o público para ter um melhor retorno sobre investimento (ROI) a fim de ter investimentos mais assertivos de recursos e maior produtividade para os produtos ofertados no mercado de viagens. A reflexão realizada reforça, entretanto, que os clientes podem ter perfis similares, mas não devem ser tratados como iguais.

De acordo com Tanabe, os maiores desafios da atualidade são a personalização no contato com o cliente e a conveniência. “É preciso estar sintonizado com as mudanças do mercado e o comportamento do consumidor final”, alerta. Um dos pontos de destaque é a cadeia de mobilidade que influencia na experiência e a percepção de valor do cliente. “A gestão da empresa precisa ser como um todo – antes, durante e depois da viagem – e atuar em alternativas para solução de problemas”, completa.

FHAN: tecnologia em foco

O debate levantado pelo diretor da Abracorp prosseguiu com Moreira pontuando que o segmento econômico passou a prestar mais atenção às exigências dos clientes. O assunto gerou grupos de estudo para avaliar melhor os consumidores. Já Daniella levantou o uso da tecnologia para antecipação da demanda para solução de problemas do cliente tanto no segmento em companhias aéreas, como hospedagem.

Agregar à tarifa cobrada na hospedagem aspectos conveniências como mobiliário adequado e restaurante com custo justo para atender ao ticket das empresas são vistos como diferenciais por Daniella. Já Moreira destaca o aspecto humano no atendimento. “O momento da verdade do cliente, desde o primeiro contato até o último, precisa ser mapeado”, finaliza.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News*

*(**) Crédito da foto: Peter Kutuchian*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/experiencia-do-cliente-corporativo-e-destaque-na-abertura-do-fhan-85036>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site AB Casa-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

ABCasa apoia Hotel & Food Nordeste, que acontecerá em Recife (PE)



A ABCasa apoia a segunda edição da Hotel & Food Nordeste – 2ª Feira de Produtos, Equipamentos, Serviços e Tecnologia para Hotéis, Bares, Restaurantes, Padarias, Pizzarias e Similares. O evento será realizado de 6 a 8 de novembro, das 15h às 21h, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Recife (PE).

A HFN é um encontro pioneiro que reunirá toda a cadeia produtiva de hospedagem e alimentação fora do lar daquela região, contando com a presença de fornecedores de ingredientes, suprimentos, alimentos e bebidas, equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento, mão-de-obra qualificada com 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).



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

São esperados mais de 11 mil visitantes, que poderão acompanhar tendências, lançamentos, cursos e muito networking.

Mais informações podem ser obtidas através do site <https://hfne.com.br/>.

<https://abcasa.org.br/2019/11/06/abcasa-apoia-hotel-food-nordeste-que-acontecera-em-recife/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News- SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Primeiros visitantes já começam a circular na HFN

Nayara Matteis 06/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Feira este ano

conta com 250 marcas expositoras



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Expositores e visitantes já circulam nos corredores da HFN (Hotel & Food Nordeste), realizado no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda. A segunda edição da feira já foi aberta, mas a cerimônia oficial acontece hoje (6), às 19h, com a presença dos organizadores e autoridades do trades de hotelaria e alimentação. Um dos destaques do evento é a Ilha da Tecnologia, promovida pelo Hotelier News, este ano com nove empresas de tecnologia expondo seus produtos e serviços para hotéis e restaurantes.

São esperados cerca de 11 mil pessoas, total semelhante ao computado em 2018. Segundo Tatiana Menezes, diretora da HFN, os números da feira cresceram em relação à quantidade de expositores e conteúdos criados. "Nosso pré-credenciamento teve alta de 40% frente ao ano passado. Já as marcas participantes apresentou incremento de 30% e os conteúdos passaram de oito para 11. Estamos com um mix mais variado de empresas tanto no setor de hotelaria quanto no de alimentação. A HFN já nasceu um sucesso e este ano não será diferente".

Nesta edição, serão 250 marcas expositoras, divididas em estandes amplos. Ao centro do pavilhão, um espaço de descanso com puffs, wi fi e carregadores de celular foi construído para aqueles que desejam relaxar um pouco.

HFN: experiências

Visando oferecer mais conteúdos e experiências aos presentes, a HFN realizará 11 eventos simultâneos durante os três dias de evento. No setor de alimentação, os participantes poderão vivenciar a Cozinha Empreendedora, o Confeitar, a Padaria do Amanhã e já tradicional Gourmet Experience, com seis painéis sobre o segmento. Além disso, o Café com especialista promoverá concursos de barista workshops.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Para os hoteleiros, o Hotelier News foi responsável pela curadoria do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste), em parceria com a ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco). Nesta edição, a Hotel Cor abordará questões como sustentabilidade e acessibilidade por meio da arquitetura, oferecendo soluções para ambos os mercados.

Trazendo a temática de inovação, a Startup HFN dá espaço para empresas de tecnologia apresentarem conteúdos especializados para os setores de hospedagem e alimentação, com o objetivo de modernizar e facilitar as operações dos empreendimentos.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/primeiros-visitantes-ja-comecam-a-circular-na-hfn-85031>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Food Service News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA




<https://www.instagram.com/foodserviceneews/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Facebook Rádio Jornal
EDITORIA:	Notícias
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

 **Rádio Jornal**
Ontem às 18:46 · 🌐

Como o setor de hotelaria reage ao impacto das manchas de petróleo na costa de Pernambuco? Esse é um dos temas do 2+1 #EconomiadeUmJeitoFácil desta terça (5), que recebe Eduardo Cavalcanti, presidente da ABIH-PE, e Tatiana Menezes, diretora de marketing da Insight Feiras & Negócios. No programa da #TVJC você confere ainda todos os detalhes da HFN – Hotel & Food Nordeste, que começa nesta quarta-feira (6).



https://www.facebook.com/radiojornalpe/videos/418272468852152/?__xts__%5B0%5D=68.ARDfLur2U-v1T3PnvZiT5dNCTMlpd64rDUjBtx6RE2QVH2awM1RU2Tsd4mD8R7goAfW9zGMpuclqGw2sjoD5gVhiYv6yIOk23KFvjTB9_dHRssLYcvrJOcdfnKU1HLscw4dUyib3FujZjXSbCDttT6umFMzeQA6Ic-q5GIRRBdYA9cZO-ON9B8UYWi3SCOCQtxb0KWnwxqLgsQuJuNNuvOseL0GzFnh0IMFuzdnSK0A7rn9Q3BSN35tb1cpV52VRcI9ojlKINqwHQn1xH1R1igHRQII2XNZAXYDS3EZ1tP3LOC06czdAE2VgvkGDkQRVN_Q5H4-oTBEyb3zbBMhGa0JfgVpHDuVt-a3g&__tn__=-R



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal A União -PB
EDITORIA:	Coluna Social Rosa Aguiar
DATA:	05.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

INSCRIÇÕES

Começa nesta quarta-feira, 6, a HFN - Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco. Dentro da programação vai acontecer a HotelCor Talks by Colortel que discutirá tendências da hospitalidade nos meios de hospedagem. O evento tem a curadoria da hotelnews e integra a programação de conteúdo do espaço HotelCor cujo foco este ano é a sustentabilidade e a acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes. Além do HotelCor, a HFN conta com ampla programação voltada aos setores de hotelaria e alimentação fora do lar com 11 eventos paralelos nos três dias de feira. Para conferir todas as atrações e realizar inscrições, os profissionais devem acessar o site www.hfne.com.br.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal do Commercio
EDITORIA:	Coluna Social1
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

**A arquiteta Dani Figueirôa
participa do projeto Padaria do
Amanhã, na HFN Hotel e Food, que
termina hoje, no Centro de
Convenções.**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Folha de Pernambuco
EDITORIA:	Coluna Folha Econômica
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

ARTESANAL > O diretor regional da Associação Brasileira de Franquias, Leonardo Lamartine, apresentou, durante a Hotel & Food Nordeste, a MBF, microcervejaria que oferta a qualquer bar ou restaurante a possibilidade de fabricar e vender sua própria cerveja.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Fácil-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN – Hotel & Food Nordeste abre com êxito no Centro de Convenções de Pernambuco

Rogério Almeida 16:47 Coluna Rogério Almeida



Inauguração do HFN- Hotel & Food Nordeste (Foto: Lumos)

O HFN- Hotel & Food Nordeste, lotou o auditório Gourmet Experience, do Centro de Convenções de Pernambuco, na noite do primeiro dia de evento (6/11) reunindo os diretores da feira, patrocinadores, expositores, trade turístico e público no geral.



Tatiana Menezes, Rodrigo da Fonte e Carol Baía (Foto: Lumos)

Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento.

O representante da Prefeitura do Recife, Mustafá Magalhães, destacou a relevância de eventos como a HFN para o crescimento do turismo na cidade: “Recife recebe de braços abertos, como Capital da Criatividade esse evento que engradece o poder turístico da nossa cidade. Nós apoiamos muito o setor e temos ótimas expectativas para 2020.”

No encerramento da solenidade, houve um momento de muita emoção com homenagem aos parceiros e apoiadores da HFN.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Foram homenageados, na abertura do evento, as seguintes pessoas e entidades:

CNC – Alexandre Sampaio

Prefeitura do Recife – Ana Paula Vilaça

ABIH-PE – Eduardo Cavalcanti

HôtelierNews – Peter Kutuchian

Pizza Maker & Down – Chef Erilene Monteiro

Sebrae-PE – Alexandre Alves

MVarandas – Marcos



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HotelCor – Luciana Raposo

Hotelnews – Alessandra Leite

Ascape – Gabriel

Padaria do Amanhã – Dani Figueirôa

Padeirão – Fred

Cozinha Empreendedora – Mauro Camargo

Confeitar – Anna Corinna

Abrasel-PE – André Araújo

Secretaria de Turismo – Rodrigo Novaes

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

<http://www.revistafacil.net/2019/11/hfn-hotel-food-nordeste-abre-com-exito.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diario do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – ABERTURA TEVE PRESENÇA DE PARCEIROS, TRADE TURÍSTICO E EXPOSITORES



Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento. (créditos: Lumos/divulgação)

HFN – Abertura teve presença de parceiros, trade turístico e expositores

on: 07, novembro de 2019In: [Eventos](#), [Foto Destaque](#)No [Comments](#)

[Imprimir Email](#)

Na noite do primeiro dia de evento da HFN – Hotel & Food [Nordeste](#), a solenidade de abertura contou com a presença dos diretores da feira, patrocinadores, expositores, trade turístico e público no geral. O evento foi muito prestigiado e lotou o auditório do Gourmet Experience nesta quarta-feira (6).

EDIÇÃO DO DIÁRIO



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento: “nós da Insight Feiras & Negócios, com o apoio dos nossos parceiros, ficamos atentos aos mínimos detalhes, desde a infraestrutura até a programação da feira. É tudo milimetricamente planejado e pensado para que essa experiência possa acontecer e gerar muitos negócios.”

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, enfatizou a importância de eventos voltados à hotelaria e à gastronomia, especialmente, nas regiões Norte e Nordeste. Para ele, “a feira cresceu muito e está se profissionalizando ano após ano. Acho muito importante essa abrangência regional voltada ao setor hoteleiro e gastronômico”, sinalizando o apoio para 2020.

Já o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, falou sobre como o evento enfatiza a incorporação das tecnologias à rotina de restaurantes e hotéis. “A gente rompe os modelos tradicionais. A feira trata do hoje, mas com o olhar no amanhã. A tecnologia vem com tudo e temos que saber aproveitar da melhor maneira.”

O representante da Prefeitura do Recife, Mustafá Magalhães, destacou a relevância de eventos como a HFN para o crescimento do turismo na cidade: “Recife recebe de braços abertos, como Capital da Criatividade esse evento que engratece o poder turístico da nossa cidade. Nós apoiamos muito o setor e temos ótimas expectativas para 2020.”

No encerramento da solenidade, houve um momento de muita emoção com homenagem aos parceiros e apoiadores da HFN.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Homenageados:

CNC – Alexandre Sampaio



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Prefeitura do Recife – Ana Paula Vilaça

ABIH-PE – Eduardo Cavalcanti

HôtelierNews – Peter Kutuchian

Pizza Maker & Down – Chef Erilene Monteiro

Sebrae-PE – Alexandre Alves

MVarandas – Marcos

HotelCor – Luciana Raposo

Hotelnews – Alessandra Leite

Ascape – Gabriel

Padaria do Amanhã – Dani Figueirôa

Padeirão – Fred

Cozinha Empreendedora – Mauro Camargo

Confeitar – Anna Corinna

Abrasel-PE – André Araújo

Secretaria de Turismo – Rodrigo Novaes

<https://diariodoturismo.com.br/hfn-abertura-teve-presenca-de-parceiros-trade-turistico-e-expositores/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diario do Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

DESTAQUES DO DT

HFN – Investimento em sustentabilidade e hospitalidade 4.0 são temas de palestras



Sustentabilidade. Experiência. Tecnologia. Essas foram as palavras-chave do primeiro dia de palestras e atividades voltadas aos meios de hospedagem, viabilizadas pela HFN- Hotel & Food Nordeste, nessa quarta-feira (6), no Centro de Conve... [Read more >](#)

HFN – INVESTIMENTO EM SUSTENTABILIDADE E HOSPITALIDADE 4.0 SÃO TEMAS DE PALESTRAS



Palestrantes dos painéis Investe Turismo e HotelCor Talks by Colortel discutiram a importância de se diferenciar no setor hoteleiro. (créditos: divulgação)

HFN – Investimento em sustentabilidade e hospitalidade 4.0 são temas de palestras

on: 07, novembro de 2019In: Destaque do DT, Sustentabilidade corporativaNo Comments



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

[Imprimir Email](#)

Sustentabilidade. Experiência. Tecnologia. Essas foram as palavras-chave do primeiro dia de palestras e atividades voltadas aos meios de hospedagem, viabilizadas pela HFN-Hotel & Food Nordeste, nessa quarta-feira (6), no Centro de Convenções de Pernambuco. Palestrantes dos painéis Investe Turismo e HotelCor Talks by Colortel discutiram a importância de se diferenciar no setor hoteleiro.

EDIÇÃO DO DIÁRIO

No Investe Turismo, promovido pelo Sebrae e Ministério do Turismo, a palestra Hospitalidade 4.0: como a tecnologia pode contribuir para a personificação da experiência do hóspede, comandada pelo diretor de negócios da TOTVS Hospitality, Cláudio Cordeiro, ressaltou a importância de utilizar a tecnologia como forma de aproximação do hoteleiro com o hóspede.

“O papel da tecnologia é unir quem produz com quem consome. O primeiro mecanismo que pode ser oferecido por esse advento é a automação do negócio”, explica Cordeiro. Para ele, o desenvolvimento de novas tecnologias da indústria de hospedagem facilita a comunicação entre fornecedores e hóspedes. “Com mobilidade, o gestor pode atender o cliente em qualquer lugar. Segmentar o hotel e cruzar informações contribui com a automatização da experiência. E automatizar dá mais velocidade e ainda agrega muito mais valor”, disse.

A arquiteta Luciana Raposo, responsável pelo espaço HotelCor, ministrou palestra, com o tema “Sustentabilidade em meios de hospedagem: conceitos, diretrizes e estudos de caso” no HotelCor Talks by Colortel, evento que tem a curadoria da hotelnews. Ela exemplificou maneiras de construir e organizar espaços sobre os parâmetros da sustentabilidade. Parte do HotelCor foi montada com uma mesa construída a partir de madeira jaqueira, material proveniente da Mata Atlântica, de uma árvore que caiu naturalmente. Uma hortinha sustentável e um sistema de reuso e captação de água também fazem parte da ambientação. “Quando se fala em sustentabilidade é preciso interligar os aspectos econômicos, sociais, ambientais, além dos valores culturais”, concluiu.

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



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

da CNC, patrocínio Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

<https://diariodoturismo.com.br/hfn-investimento-em-sustentabilidade-e-hospitalidade-4-0-sao-temas-de-palestras/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Rede Brasil
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Paran@shop-PR
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Líder nacional em amenities, Realgem's leva novidades para importante feira do setor no Nordeste

07/11/2019

Pelo segundo ano consecutivo a Realgem's Guest Solutions – líder nacional em amenities e soluções para hotelaria – marca presença na Feira de Hospedagem e Alimentação Fora do Lar do Nordeste, a HFN – HOTEL & FOOD NORDESTE. O evento, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco, entre os dias 06 e 08 de novembro, deve receber cerca de 11 mil visitantes.

Para o evento, a Realgem's levará os principais lançamentos do ano, que foram apresentados com exclusividade ao mercado na Equipotel, que aconteceu no mês de setembro em SP. Entre as linhas destacadas está a *BVLGARI*, marca italiana que introduz o viajante exigente à incomparável experiência de luxo, até mesmo pelos amenities. Outro destaque são os amenities da parceria com a marca *PhytoErvas* e a linha *Luxury Organics*, premiada na Equipotel com o Selo Hospitalidade. Nessa

linha, o maior diferencial é o ciclo de vida altamente sustentável, pois a matéria prima vem da natureza.



Mauro Carvalho, CEO da Realgem's, destaca a participação da marca em feiras e eventos, tanto para expor as inovações, como para que o mercado hoteleiro conheça e experimente os produtos. "Procuramos estar próximos dos hoteleiros para mostrar nossas novidades e apresentar soluções. As feiras são sempre ótimas oportunidades, ainda mais no Nordeste – região que concentra um alto número de unidades. A alta temporada na rede hoteleira está começando e estamos prontos e animados para atender todos com nossos produtos, inclusive a pronta entrega", destaca Mauro.

<https://paranashop.com.br/2019/11/lider-nacional-em-amenities-realgems-leva-novidades-para-importante-feira-do-setor-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista USE-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



ACONTECE

**HOTEL & FOOD NORDESTE:
ABERTURA CONTOU COM
PRESENÇA DE PARCEIROS, TRADE
TURÍSTICO E EXPOSITORES EM
PERNAMBUCO**

Na noite do primeiro dia de evento da HFN – Hotel & Food Nordeste, a solenidade de abertura contou com a...

REVISTA USE. | 7 DE NOVEMBRO DE 2019

Hotel & Food Nordeste: abertura contou com presença de parceiros, trade turístico e expositores em Pernambuco



Na noite do primeiro dia de evento da HFN – Hotel & Food Nordeste, a solenidade de abertura contou com a presença dos diretores da feira, patrocinadores, expositores, trade

turístico e público no geral. O evento foi muito prestigiado e lotou o auditório do Gourmet Experience nesta quarta-feira (6).

Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento: “nós da Insight Feiras & Negócios, com o apoio dos nossos parceiros, ficamos atentos aos mínimos detalhes, desde a infraestrutura até a programação da feira. É tudo milimetricamente planejado e pensado para que essa experiência possa acontecer e gerar muitos negócios.”

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, enfatizou a importância de eventos voltados à hotelaria e à gastronomia, especialmente, nas regiões Norte e Nordeste. Para ele, “a feira cresceu muito e está se profissionalizando ano após ano. Acho muito importante essa abrangência regional voltada ao setor hoteleiro e gastronômico”, sinalizando o apoio para 2020.

Já o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, falou sobre como o evento enfatiza a incorporação das tecnologias à rotina de restaurantes e hotéis. “A gente rompe os modelos tradicionais. A feira trata do hoje, mas com o olhar no amanhã. A tecnologia vem com tudo e temos que saber aproveitar da melhor maneira.”

O representante da Prefeitura do Recife, Mustafá Magalhães, destacou a relevância de eventos como a HFN para o crescimento do turismo na cidade: “Recife recebe de braços abertos, como Capital da Criatividade esse evento que engradece o poder turístico da nossa cidade. Nós apoiamos muito o setor e temos ótimas expectativas para 2020.”

No encerramento da solenidade, houve um momento de muita emoção com homenagem aos parceiros e apoiadores da HFN.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Homenageados:

CNC – Alexandre Sampaio

Prefeitura do Recife – Ana Paula Vilaça

ABIH-PE – Eduardo Cavalcanti



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HôtelierNews – Peter Kutuchian

Pizza Maker & Down – Chef Eriene Monteiro

Sebrae-PE – Alexandre Alves

MVarandas – Marcos

HotelCor – Luciana Raposo

Hotelnews – Alessandra Leite

Ascape – Gabriel

Padaria do Amanhã – Dani Figueirôa

Padeirão – Fred

Cozinha Empreendedora – Mauro Camargo

Confeitar – Anna Corinna

Abrasel-PE – André Araújo

Secretaria de Turismo – Rodrigo Novaes



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

Imagem: Lumos

<http://www.revistause.com.br/hotel-food-nordeste-abertura-contou-com-presenca-de-parceiros-trade-turistico-e-expositores-em-pernambuco/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista USE-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



ACONTECE

**HOTEL & FOOD NORDESTE:
DELIVERY E A EXPERIÊNCIA DE
CONSUMO DO CAFÉ SÃO
DESTAQUES NO PRIMEIRO DIA
DA FEIRA EM RECIFE**

Teve início nesta quarta-feira (6), a 2ª edição da HFN – Hotel e Food Nordeste. Com ampla programação nos setores gastronômico...

REVISTA USE. | 7 DE NOVEMBRO DE 2019

Hotel & Food Nordeste: delivery e a experiência de consumo do café são destaques no primeiro dia da feira em Recife



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Teve início nesta quarta-feira (6), a 2ª edição da HFN – Hotel e Food Nordeste. Com ampla programação nos setores gastronômico e hoteleiro, a feira tem como principal objetivo fornecer uma experiência única de interação entre fornecedores e compradores, além de apresentar as novidades e tendências do mercado.

Em entrevista ao programa CBN Debate, o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, enfatizou o objetivo integrativo do evento: “nosso intuito é fazer uma feira diferenciada e participativa para que os profissionais possam trocar experiências.”

Gourmet Experience

No primeiro dia da HFN, o Gourmet Experience, realizado pela Abrasel em Pernambuco, voltou as discussões ao fenômeno do delivery. Para abrir a programação, o CEO da Relp! Aceleradora e ex-diretor do iFood, César Lima, deu dicas a respeito da definição da área de abrangência das entregas, da montagem de equipe de profissionais

envolvidos nesse segmento e elencou, ainda, alguns dos canais de entrega para cada tipo de negócio. Num segundo momento, a Rappi, apresentou os serviços e tendências da empresa que, em 2021, deve assumir o posto de maior da América Latina.

Na apresentação da palestra “Delivery: sua cozinha está mesmo pronta para ele?”, a especialista em projetos para Operações de Food Service, Nathalia Sifuentes, falou sobre a importância que o delivery tem assumido nos dias atuais: “o delivery anteriormente era um ‘plus’ para os negócios, mas atualmente é um negócio por si só”.

Para finalizar a programação no primeiro dia de festival, o Gourmet Experience contou ainda com Pich de Startups e debate “Ao final de contas, o delivery é um bom negócio?”, comandado por Mário Jorge Carvalheira, representante da MC Donalds e Marcus Varanda CEO da MVarandas.

Café com Especialista

O espaço Café com Especialista abriu sua programação na HFN em conversa com a empreendedora Isabele Almeida, da Cafeteria A vida é Bela! Logo depois, a Profa/Dra Geraldina Siqueira realizou palestra a respeito da experiência de consumo do cliente nas cafeterias. Em formato de roda de conversa intimista, a profissional alertou para a importância da experiência de consumo: “quem não entende de pessoas, não entende de negócios. Nós sempre vamos lidar com pessoas, seja na experiência de consumo ou na

constituição de laços sociais. Fico feliz porque Recife é um celeiro de excelentes profissionais do café e de estabelecimentos de ótima qualidade no ramo.”

Para dar fim à primeira noite de feira, o Café com Especialista realizou palestra com o tema “O novo sabor do café: Especiais vs Tradicionais”, sob comando de Gabriel Althoff, sócio da “Café do Brejo”.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

PROGRAMAÇÃO (07/11)

Gourmet Experience:

16h

Como conquistar o comprometimento de seus funcionários na operação do seu negócio

(Luís Sodré – Sócio da Relp!)

16h45



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

GS&LIBRA

17h

Gestão de pessoal: cuidados em como contratar e treinar a sua equipe (Armando Amaré

– Restaurateur do Itsu

Restaurante)

18h

Debate Final – Qual o papel do restaurateur no sucesso de um restaurante (Rose

Guareschi – Julietto)

Café com Especialista

15h30

Do plantio à xícara (Marcelo Carrilho)

17h30

Conversa com empreendedor (Daniel e Ricardo – Frida Café)

19h30



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Concurso de Latte Art (TNT)

www.hfne.com.br

Fonte: Solar da Comunicação – Joyce Santos, Julia Rodrigues, Rachel Motta e

Sildelane Marques

Imagem: Lumos

<http://www.revistause.com.br/hotel-food-nordeste-delivery-e-a-experiencia-de-consumo-do-cafe-sao-destaques-no-primeiro-dia-da-feira-em-recife/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN é aberta oficialmente com homenagens a parceiros

HFN é aberta oficialmente com homenagens a parceiros

Nayara Matteis 06/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Diretores da feira deram as boas-vindas aos presentes

Os diretores da HFN (Hotel & Food Nordeste), Carol Baía, Tatiana Menezes e Rodrigo da Fonte, abriram oficialmente a segunda edição da feira há pouco, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda. A cerimônia contou com a presença de autoridades e homenagens a parceiros e patrocinadores do evento.

Foram chamados ao palco André Araújo, presidente da Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes); Eduardo Cavalcanti, presidente da ABIH-PE (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco); Alexandre Sampaio, presidente da FBHA (Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação) e Mustafá Magalhães, representando a Secretaria de Turismo de Pernambuco.

“Nossa missão é conectar pessoas e gerar negócios e é o que vamos fazer nos corredores da HFN”, diz Tatiana. A diretora ainda destacou a presença dos integrantes do projeto Pizza Maker & Down, programa social da Insight Feias & Negócios com coordenação da chef Erilene Monteiro. “Vocês são um brilho à parte neste evento”, complementa.

O presidente da Abrasel salientou a importância do trabalho das entidades em momentos de crise. “Temos as entidades como um eixo que nos guia para sair da situação que estamos. Ano passado já falávamos disso e agora dizemos com mais força. Estamos no caminho certo, rompendo com modelos tradicionais, mostrando o caminho do amanhã”, afirma.

“Foram 12 meses de trabalho árduo, visitando fornecedores e patrocinadores para que este evento fosse realizado. Se este ano está bom, imaginem 2020”, reforça Cavalcanti. “É interessante passar esses dias, com troca de experiências e conhecimentos sabendo o que tem por trás”.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Sampaio reforçou a relevância da feira para fomentar os setores de turismo e gastronomia. “A HFN cresceu, se profissionalizou, ganhando apoio do trade nordestino. É fundamental ter um evento de caráter regional para abrir a retomada do turismo e da gastronomia”, comenta.

“Recife recebe de braços abertos este evento como a capital da criatividade, despontando produtos ligados ao povo, envolvendo bairros e serviços agregados ao turismo criativo. A cidade está pronta e equipada, apoiando o setor e que 2020 venha com mais força”, finaliza Magalhães.



Participantes do Pizza Maker & Down foram presença ilustre na cerimônia

HFN: homenagens

Na segunda parte da cerimônia, parceiros e patrocinadores receberam uma homenagem especial dos organizadores. Os contemplados foram: Eduardo Cavalcanti; chef Eriene; Adriana Couto Real, do Sebrae; Rebeca Chinarro, da MVarandas; Luciana Raposo, da Hotel Cor; Alessandra Leite, da Hotelnews; Cristina Marques, da Colortel; Gabriel Althoff, do Café com especialista; Fred e Dani Figueroa da Padaria do Amanhã, Anna Corinna, do Confeitar; André Araújo; Alexandre Sampaio; Mustafá Magalhães; Bando



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

do Nordeste; Rodrigo Novaes; Mauro Camargo; da Cozinha Empreendedora e Peter Kutuchian, do Hotelier News.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito das fotos: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-e-aberta-oficialmente-com-homenagens-a-parceiros-85041>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

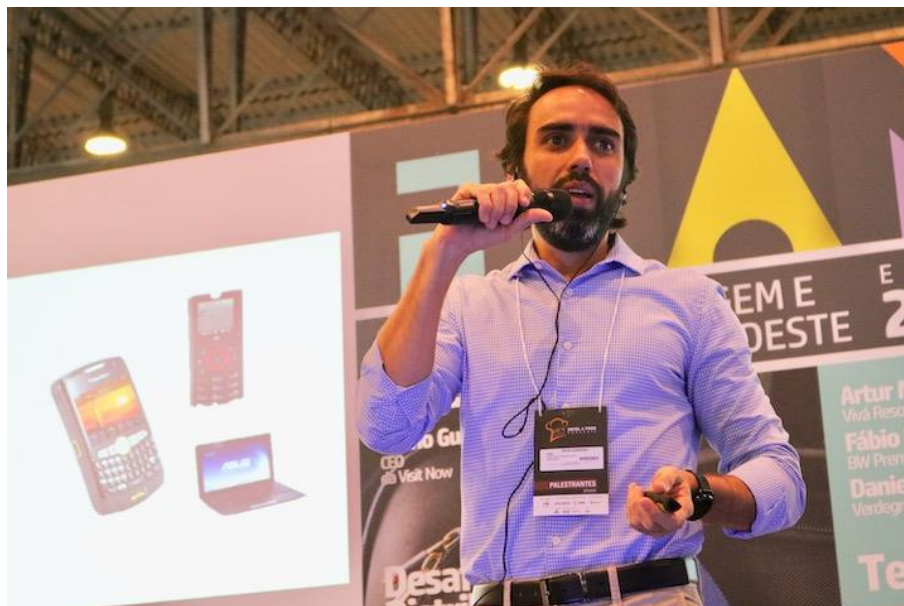
Destaque na página principal



Desafios da distribuição hoteleira em debate no 2º dia do FHAN

Vinicius Medeiros 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Na primeira palestra de hoje (7) do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste), aberto ontem (6), Bruno Guimarães, CEO da Visit Now, falou sobre os principais desafios da distribuição hoteleira. Com 20 anos de experiência de nas áreas de Vendas, Marketing e Distribuição de redes como Accor, Promenade, Atlantica Hotels e Vert Hotéis, Guimarães traçou abriu os trabalhos traçando uma linha do tempo nas visões em Vendas e Distribuição. O FHAN é uma das atrações da HFN Nordeste, que termina amanhã (8).

“As reservas antes chegavam por fax. Bastava o bom hotel ter um preço fixo e o telefone tocava. Ou seja, o cliente vinha até o empreendimento”, relembra. “A realidade atual e futura, contudo, é outra. Na minha opinião, os hoteleiros têm mais oportunidades para chegar até o cliente”, completa o executivo da Visit Now.

Segundo o palestrante, a tecnologia veio para ajudar a facilitar a atividade hoteleira que é “24 x7”. Ainda assim, ele pondera que é preciso mudar o comportamento do mercado, assim como os clientes alteraram hábitos de consumo. “Não se deve reclamar de OTAS e Airbnb. Hoje, o poder está em nossas mãos”, disse. “Com o uso da tecnologia em plataformas dinâmicas dos hotéis, é possível coordenar algo em torno de 170 colaboradores entre Marketing e Vendas.”

Entre os desafios da distribuição atuais, Guimarães ressalta a importância de avaliar a utilização dos mais diversos canais e plataformas de distribuição disponíveis, como



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

website, OTAs, “Vacation rentals”, metasearches e GDS, entre outros. “As soluções dependem de cada caso, mas o importante é conectar o seu hotel com o máximo de cliente possível”, declara.

FHAN: entender o público

Segundo Guimarães, a definição do perfil do hotel e do cliente antes da escolha dos canais mais adequados é vital. Ele acrescenta que a definição de processos de gestão, além de contratar a melhor equipe de colaboradores, investindo na qualificação do time, são também medidas relevantes. Definir indicadores e metas, independentemente se o hotel é corporativo ou de lazer; dedicar-se ao marketing (offline, online promoções e campanhas) e utilizar-se de canais eletrônicos são outros pontos essenciais.

Ter um especialista em Marketing Digital também foi ressaltado como primordial para ajudar na decisão relacionada às OTAs e canais digitais. “Hoje, 70% dos clientes de hotelaria são digitais, por isso, acompanhe 100% das receitas do seu hotel, gerencie leads, RFPs e eventos, faça RM de tudo”, aconselha. “Quem está olhando para hotelaria com a cabeça de que vende quarto está fadado ao insucesso”, completa.

De acordo com Guimarães, quarto é só um ponto de vendas de hotel. “Acredite em parcerias e relacionamento (conheça o seu cliente). Esqueça um pouco as planilhas e tenha tempo para ouvir o cliente, você precisa estar onde ele está”, provoca. “Foi nesse ponto que falhamos ao longo do processo de modernização tecnológica”, finaliza.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News*

*(**) Crédito da foto: Peter Kutuchian*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/desafios-da-distribuicao-hoteleira-em-debate-no-2-dia-do-fhan-85056>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

HOTEL GOURMET



Produção e distribuição de alimentos por meio de CPDA é tema no FHAN

Produção e distribuição de alimentos por meio de CPDA é tema no FHAN

Redação 06/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Vieira: tamanho do

hotel não é impeditivo para instalação de CPDA

Logo após a abertura da programação do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste), Rodolfo Vieira subiu ao palco. Gerente de A&B (Alimentos & Bebidas) da Aviva, o executivo falou sobre sua experiência de quase 20 anos no setor e o desafio de gerir o departamento de A&B do grupo, que administra dois mega resorts no país. Uma das atrações da HNF, iniciada hoje (6), o evento prossegue até sexta-feira (8).

Com a expansão dos negócios do Rio Quente Resorts, Vieira conta que, em meados de 2012, surgiu a necessidade de ter uma Central de Produção própria de Alimentos (CPDA). Segundo ele, vários fatores foram analisados antes de efetivamente criar a central. “Custos na produção conforme demanda para consumo e necessidade imediatos, dificuldade na requisição e aquisição de produtos, riscos de contaminação e desperdício de alimentos, riscos de insalubridade... tudo isso foi avaliado antes de optar pelo CPDA”, explica.

FHAN: queda dos custos é motivação

Além do aspecto sustentável da conservação do ambiente, o executivo elencou alguns pontos que justificavam a decisão. Entre eles, redução de 20% de perda no processo de cocção; queda no consumo de óleo em torno de 70%; diminuição do gasto com manutenção. “Outras vantagens foram a eliminação do aluguel de containers em alta temporada e a redução de sobras de bufê, em torno de 12%”, revela Vieira. Rodolfo revela ainda um segredo na gestão implementada na Aviva. “A alta produtividade e o foco na execução dos pratos servidos é como o olho do dono”, declara.

Atualmente o grupo possui capacidade para produção de 8 toneladas de alimentos, com expectativa de ampliar para 14 toneladas na segunda parte de implantação do projeto. O baixo número de leitos em hotéis de menor porte, no entanto, não deve ser considerado impedimento, segundo o palestrante. “A partir de 150 apartamentos, a CPDA já pode ser considerada um bom investimento, considerando a redução considerável do desperdício ao longo do tempo”, garante.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News*

*(***) Crédito da foto: Peter Kutuchian*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/producao-e-distribuicao-de-alimentos-por-meio-de-cpda-e-tema-no-fhan-85038>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

HOTEL SOLUTION



HFN: Realgem's aposta em representantes para aumentar atuação no Nordeste

HFN: Realgem's aposta em representantes para aumentar atuação no Nordeste

Nayara Matteis 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Douglas Santos;

Daniel Chaves; Jessica Dutra e Diogo Franco

Buscando estratégias para expandir sua presença no mercado nordestino, a Realgem's participa pela segunda vez da HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta ontem (6), em Olinda. Entre as ações adotadas pela marca de amenities está a contratação de supervisores e representantes comerciais para a região.

“Tínhamos algumas deficiências em alguns estados por falta de representação e distribuidores, então focamos nestas estratégias para alavancar a venda nestes locais para fazer com que nossa atuação ficasse ainda mais forte”, explica Diogo Franco, gerente de Vendas e sócio da empresa.

Atualmente, o Nordeste representa 20% da carteira de clientes da Realgem's, presentes em todos os estados da região. Este ano, o portfólio da marca deve aumentar em até



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

30% em todas as praças de atuação da companhia. “Aumentamos nosso portfólio acima do esperado, fechando contratos com clientes de renome”, destaca Franco. Em termos de receita, o incremento deve chegar a 40%.

HFN: novas linhas

Em 2019, a Realgem’s firmou parcerias de peso. A marca de amenities lançou uma linha com a renomada Bvlgari, visando atender empreendimentos upscale com as opções The Vert e The Blue.

Durante a Equipotel, a empresa anunciou outras seis novas linhas, entre elas as tradicionais Giovanna Baby e PhytoErvas, esta com o objetivo de atender ao segmento de spas, além de oferecer a possibilidade do hóspede escolher entre quatro tipos diferentes de shampoo e condicionador.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-realgem-s-aposta-em-representantes-para-aumentar-atuacao-no-nordeste-85046>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel Technology

HFN: Webspot espera dobrar o faturamento em 2019

HFN: Webspot espera dobrar o faturamento em 2019

Nayara Matteis 07/11/2019

De Olinda, Pernambuco*



Lançamentos

de ferramentas ajudaram a impulsionar a receita

Pela primeira vez na HFN (Hotel & Food Nordeste), a Webspot é uma das empresas integrantes da Ilha da Tecnologia by Hotelier News. A companhia de serviços e soluções wi fi para hotelaria e outros segmentos espera dobrar em faturamento este ano, de acordo com Natalia Secioso, responsável pelo Marketing.

“Este ano lançamos produtos novos, muitos deles voltados para o departamento comercial e isso impulsionou bastante as nossas vendas. O posicionamento da empresa em oferecer preços mais amigáveis foi outro fator que contribuiu para os bons resultados e esperamos atingir novas metas em 2020”, afirma.

Uma das principais ferramentas disponibilizadas pela Webspot é o web check-in, com a possibilidade de já entrar em contato com o cliente, traçar o perfil e entender as preferências do mesmo antes da estadia. A empresa ainda oferece serviços de SpotMarketing - plataforma de email marketing com importação integrada de dados com PMS e acessos autenticados via wi fi.

HFN: Nordeste

Hoje, o mercado nordestino representa 15% do portfólio da companhia, totalizando 30 hotéis em todas as capitais, com exceção de Aracaju. “É uma região que estamos expandindo. Em 2019 fizemos grandes parcerias e hoje é a terceira em número de clientes. Queremos aumentar nossa atuação no interior a cidades litorâneas”, explica



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Natalia. Além da hotelaria, a Webspot ainda atende restaurantes e supermercados na região.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-webspot-espera-dobrar-o-faturamento-em-2019-85053>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

NOTÍCIAS RECENTES



Hotel Technology

HFN: Newhotel espera incremento de 10% no portfólio de clientes em 2019

HFN: Newhotel espera incremento de 10% no portfólio de clientes em 2019

Nayara Matteis 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Equipe da Newhotel na HFN

Após completar um ano da fusão com a Check-in, a Newhotel vem pela primeira vez à HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta ontem (6). Com a integração das duas

companhias, a carteira de clientes da empresa - agora Newhotel Check-in - deve encerrar 2019 com incremento de 10%.

No mercado nordestino, a empresa atende 220 empreendimentos em todos os estados da região - o que representa 20% do portfólio e 20% da receita. “Estamos presente no Brasil inteiro e atendemos cerca de 5 mil hotéis em 60 países”, informa André Lefevre, coordenador comercial da Newhotel.

HFN: ferramentas

Na Equipotel deste ano, a empresa lançou uma nova ferramenta: o Cloud Suite. O software, alocado em uma nuvem, é uma versão nova do PMS Alpha, produto oferecido pela Check-in antes da fusão entre as companhias.

A ferramenta além de fornecer funções de gestão hoteleira, também possibilita o acesso das informações por mobile. Uma das novidades é a governança digital integrada ao Cloud. O sistema, já oferecido na época do PMS Alpha, foi desenvolvido para automatizar e facilitar o trabalho de governantas, camareiras e equipe de manutenção dentro do hotel.

Segundo o coordenador, a empresa está lançando na WTM London novos serviços que em breve devem chegar ao Brasil. "Os produtos estão sendo testados e lançados na WTM London, que é um dos eventos mais importantes do mundo", finaliza.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-newhotel-espera-incremento-de-10-no-portfolio-de-clientes-em-2019-85055>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN: RenTV lança app para hotéis que alugarem equipamentos de academia

Nayara Matteis 06/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Empresa quer aumentar a atuação no mercado nordestino

Presenta na Ilha da Tecnologia da HFN (Hotel & Food Nordeste), a RenTV criou um app cortesia para hotéis que alugarem equipamentos de academia. A empresa disponibiliza um app que funciona como um personal trainer no celular: o hóspede faz o login, informa o objetivo e a ferramenta monta um treino de com os equipamentos da unidade.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

"É um benefício que a RenTV está oferecendo aos clientes. A operação é feita por uma empresa parceria e os hóspedes têm a possibilidade de seguir com seus treinos rotineiros mesmo estando no hotel", explica Priscilla Araújo, gerente de Operações da companhia. "A novidade foi lançada na Equipotel, em São Paulo, e até agora três clientes fecharam contrato", complementa.

Além do app, a RenTV também fornece TV operada via Android, uma evolução da SmarTV. Pelo sistema, os clientes podem conectar seus celulares a TV e acessar suas músicas e programas favoritos.

HFN: mercado nordestino

Um dos objetivos da marca é expandir sua atuação no Nordeste, especialmente Recife.

"Temos clientes em Aracaju, Salvador e João Pessoa, mas aqui em Pernambuco ainda não. Estamos buscando penetrar mais esse mercado", comenta.

Hoje, a empresa conta com 40 hotéis na região, 3 mil no Brasil e 35 mil equipamentos alugados em todo o país. Em 2019, a empresa deve encerrar com 15% de incremento de receita, para Priscilla, um bom resultado em períodos de crise. "A situação do país foi até boa para nós, pois aquele hoteleiro que antes compraria seu próprio equipamento repensa e prefere alugar".

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-rentv-lanca-app-para-hoteis-que-alugarem-equipamentos-de-academia-85037>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

DESTAQUES



Sustentabilidade e experiências são mote de painel sobre tendências do FHAN

Sustentabilidade e experiências são mote de painel sobre tendências do FHAN

Redação 06/11/2019

De Olinda, Pernambuco*



Machado,

Maroja e Kazuo falaram sobre tendências

No painel sobre Tendências na hotelaria, o último previsto para o primeiro dia do FHAN 2019 (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste) no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, participaram representantes de empreendimentos hoteleiros de Porto de Galinhas, Maceió e João Pessoa, respectivamente Artur Maroja (Vivá Resort e Solar), Fábio Kazuo (Best Western Premier) e Daniel Machado (Verdegreen).

Kazuo fez uma apresentação em que pontuou a identificação da persona, ou seja, o perfil do público que se quer alcançar para adequação do hotel, levando em consideração essas especificidades. “O posicionamento do empreendimento deve ser coerente com a forma de tratar o cliente”, destaca. Segundo ele, a empatia com o hóspede também deve ser questão de ordem. “É necessário entender o perfil do cliente para tornar a experiência dele a melhor possível”, completa.

Seguindo esse raciocínio, escutar o cliente e ficar atento a concorrência são primordiais além dos denominados pelo executivo como “cinco momentos de ouro” tais quais: reserva, check-in, entrada no apartamento (limpeza, arrumação e demais detalhes do cômodo), o primeiro café da manhã e o check-out. “Não perca a oportunidade de interagir com o cliente”, alerta o representante do Best Western Maceió. Através desse contato é possível pegar a informação diretamente, corrigir algum detalhe e transformar o comentário aparentemente negativo em engajamento. “Com isso a chance do hóspede voltar chega a ser de 90%”, pontua.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

De acordo com a explanação, o ideal é aliar o atendimento digital com o humanizado, uma forte tendência, além do uso dos recursos disponíveis no mercado para tornar a experiência do cliente mais eficiente e agradável. Dentre os tópicos apontados como tendência foram a procura do público pelo turismo exótico, a preocupação maior com o meio ambiente e hotéis temáticos. O turismo cada vez mais acessível devido ao novo comportamento do consumidor que trata a viagem a lazer como estilo de vida e o conceito “open office” (uma versão mais moderna do home office em que o trabalhador possui flexibilidade para trabalhar com mobilidade) foram destacados.

FHAN: mesa redonda

Compondo a mesa redonda com a participação de Daniel Machado e Artur Maroja, os executivos contaram um pouco sobre os empreendimentos e a visão de futuro dos equipamentos hoteleiros. Segundo Daniel Machado, o Verdegreen nasceu sustentável em sua estrutura e em 2012 passou pelo processo de implantação da ISO 14.001 para o sistema operacional do hotel. Dentre os diferenciais oferecidos destaca a cartilha ecológica, separação de resíduos, uso de compostagem, incentivo ao uso de bicicletas e a utilização de horta orgânica em área ociosa dentro do hotel. “Nota-se cada vez mais forte a busca pelas empresas sustentáveis”, destaca.

De acordo com o executivo do hotel situado em João Pessoa, através da cartilha verde “oferecemos espaço para o hóspede sugerir novas ações o que enriquece a experiência do cliente como um consultor e agente ativo no empreendimento”, conta Machado. Já



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Maroja, destaca os mais de 30 anos de atuação na gestão de hotelaria em Porto de Galinhas e a necessidade de acompanhar o momento de transição tecnológica e da sociedade. A personalização dos serviços e o uso de tecnologias para melhorar a gestão e relacionamento com o hóspede desde o motor de reservas são tendências apontadas como destaque no dia-a-dia do Solar e Vivá. “Formatar cada produto trazendo o funcionário de forma a transmitir a cultura da empresa de maneira simples e objetiva é uma das formas de trazer isso a realidade dos empreendimentos”, comenta.

Sobre a gestão de A&B dentro da hotelaria, Artur Maroja destaca que é preciso analisar uma solução adequada agregando o A&B na gestão do hotel. “O uso do delivery para a ociosidade do restaurante pode ser avaliado”, afirma. “O hoteleiro precisa ser criativo e fazer dos pontos de vendas rentáveis, conclui.

O FHAN é das atrações do HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta hoje (6) à tarde, em Olinda (PE).

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News*

*(**) Crédito da foto: Peter Kutuchian*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/sustentabilidade-e-experiencias-sao-mote-de-painel-sobre-tendencias-do-fhan-85040>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel Technology

**HFN: Mercado nordestino
representa 20% da carteira
de clientes da Desbravador**

HFN: Mercado nordestino representa 20% da carteira de clientes da Desbravador

Nayara Matteis 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Empresa atua

tanto no segmento de hotelaria quanto no de alimentação

Com cerca de 500 clientes no Nordeste, a Desbravador conta com 20% de sua carteira localizada na região. Presente na segunda edição da HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta ontem (6), a empresa atua nos dois mercados principais do evento: hotelaria e alimentação.

“Estamos com boas expectativas para a feira. Muitos clientes vêm nos visitar, trocar informações e conhecer a empresa. Seja no mercado hoteleiro ou alimentício, buscamos boas vendas e parcerias, ambos os segmentos são interessantes para nós”, comenta Janari Delmagro, do departamento Comercial.

Mesmo com atuação em outros setores, a hotelaria ainda representa 90% do portfólio da Desbravador, com forte presença em empreendimento independentes. “Nascemos na hotelaria e crescemos no mercado independente. Estamos expandindo para redes, mas sem esquecer do nosso público principal”, destaca Delmagro. No total, a empresa conta com 3,5 mil clientes no país.

HFN: Light Web

Uma das principais ferramentas de gestão hoteleira da Desbravador é a Light Web, há um ano no mercado. O software de nuvem já é utilizado por mais de 500 clientes da empresa e funciona 100% online, sem a necessidade de instalação. Os dados ficam armazenados em Cloud, eliminando os riscos de perda e reduzindo custos de infraestrutura.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O modelo mais básico disponibiliza as funções primordiais para gestão hoteleira, possibilitando controle de reservas, check-in/out, caixa e relatórios. Para reservas, o sistema também pode conter um motor de reservas online, assim como um integrador com outros canais de distribuição atualizando a disponibilidade de quartos em tempo real.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-mercado-nordestino-representa-20-da-carteira-de-clientes-da-desbravador-85054>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Hotel Technology

**HFN: Economy Software
busca prospectar clientes
no mercado nordestino**

HFN: Economy Software busca prospectar clientes no mercado nordestino

Nayara Matteis 07/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Empresa deve fechar 2019 com 30

clientes a mais na carteira

Ainda engatinhando no mercado, a Economy Software - empresa de digitalização de processos burocráticos hoteleiros - participa pela primeira vez da HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta ontem (6). Buscando penetrar novas praças, a startup é também

estreadante como expositora em feiras. No evento, a empresa chega com o intuito de prospectar clientes na região Nordeste.

“Hoje este mercado representa 25% do nosso portfólio de clientes. Estamos em fase de pré-distribuição, escolhendo os hotéis que vamos implementar a nossa ferramenta”, comenta Karynne Paiva, gerente Comercial da Economy. Com o produto Ficha Digital, a companhia traz um conceito de sustentabilidade, erradicando o uso de papéis nos empreendimentos. “Temos a patente do negócio e ajudamos nossos clientes a conseguirem a certificação ambiental ISO 9001”, complementa.

A startup potiguar conta atualmente com 70 clientes em carteira, entre eles o Esmeralda Praia Hotel, Maceió Mar Hotel e Hotéis Ponta Verde. “Trabalhamos com indicação de hotéis que utilizam a nossa ferramenta para prospectar novos clientes. Esses empreendimentos nos apontam parceiros que acabam entrando para nosso portfólio”.

HFN: receita

A Economy Software espera encerra 2019 com incremento de 8% no faturamento total da empresa. Além disso, 30 novos clientes foram adicionados ao portfólio da companhia este ano. “Estamos fazendo um trabalho aos poucos, sem soltar em todo o mercado”, finaliza a gerente.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*



<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-economy-software-busca-prospectar-clientes-no-mercado-nordestino-85042>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Kaballa leva novidades para o Nordeste em participação na 2ª HFN

POR **Hugo Okada** - 7 de novembro de 2019 às 18:44  9  0



Mauro Ludke (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A **Kaballa** é um dos maiores nomes do segmento de distribuição de soluções para Alimentos e Bebidas em hotéis e outros meios de hospedagem. Na 2ª **HFN – Hotel & Food Nordeste**, a empresa mostra o porta bolos, já lançado em setembro na região Sudeste.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

De acordo com Mauro Ludke, Diretor da Kaballa, o mercado ainda está em fase de ascensão pós-crise: "Esse ano em relação ao ano passado está melhor. Ainda tem de melhorar muito, mas a expectativa é de que melhore ainda mais em 2020", analisa. Ludke também mencionou a importância da HFN como oportunidade de geração de novos negócios, já que a região é uma das prioridades da companhia: "Nosso público alvo são os resorts com área de piscina, que utilizam e aprovam nossos produtos inquebráveis, proporcionando mais segurança. Hoje, 70% da nossa carteira está nesta região", finaliza.

<https://www.revistahoteis.com.br/kaballa-leva-novidades-para-o-nordeste-em-participacao-na-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Asksuite mostra soluções para hotéis do Nordeste na 2ª HFN

Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 15:51

Direto de Olinda (PE) - A Asksuite, empresa sulista especializada na criação de sistemas de gestão para meios de hospedagem e empresas de diferentes...

Asksuite mostra soluções para hotéis do Nordeste na 2ª HFN

POR Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 15:51 29 0



João Luiz Coelho (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A **Asksuite**, empresa sulista especializada na criação de sistemas de gestão para meios de hospedagem e empresas de diferentes segmentos, está participando da 2ª edição da **Hotel & Food Nordeste**, que acontece no Centro de Convenções de Pernambuco, das 15h00 às 21h00 até a sexta-feira, dia 8 de novembro.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Quem explica sobre o momento da companhia, que possui pouco mais de dois anos de existência, é João Luiz Coelho, Sales Manager da empresa: "Estamos participando do evento pela segunda vez e nesse ano aproveitamos para reforçar as melhorias e a novidade que é o e-mail inteligente, além da inteligência artificial que já é conhecida e fica no site e nas mídias sociais. O e-mail inteligente ajuda a central de reservas a criar e-mails muito mais rápidos, já sincronizados com os motores de reservas, agilizando o processo de elaboração de proposta e tudo o mais", diz o executivo.

A presença da Asksuite na região Nordeste, segundo Coelho, é robusta apesar do pouco tempo de existência da marca. "Para nós o Nordeste é muito atrativo porque não tem muita sazonalidade, o ano todo existe fluxo de turistas, então é um mercado muito atrativo para a Asksuite. Hoje, substancialmente, o Nordeste representa mais de 30% de todos os nossos clientes, então esse é um potencial muito grande para uma empresa de Santa Catarina com 22 meses de vida", revela Coelho.

Para o executivo, o ano de 2019 foi decisivo para a empresa: "O primeiro ano foi marcado pelo processo de colocar o produto no mercado, entender quais eram as demandas, reforçar que estávamos no caminho certo e adaptá-lo de acordo com o que o cliente precisava. Neste ano trabalhamos a expansão, América Latina como um todo, primeiro cliente nos Estados Unidos e Portugal, com os primeiros clientes", analisa.

Com quase 100 clientes no exterior em menos de dois anos de atuação, a Asksuite comemora o desempenho em 2019: "A expectativa tanto em faturamento quanto em número de clientes já foi superada, então 2019 foi um grande ano e esperamos superar os números em 2020", finaliza.

<https://www.revistahoteis.com.br/asksuite-mostra-solucoes-para-hoteis-do-nordeste-na-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Bruno Guimarães, da Vert Hotéis, falou sobre desafios da distribuição na 2ª HFN

Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 17:09

Direto de Olinda (PE) - Dando prosseguimento ao 2º Fórum de Hospedagem e Alimentação, evento que acontece dentro da programação da Hotel & Food...

Bruno Guimarães, da Vert Hotéis, falou sobre desafios da distribuição na 2ª HFN

POR Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 17:09 15 0



Bruno Guimarães (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – Dando prosseguimento ao 2º Fórum de Hospedagem e Alimentação, evento que acontece dentro da programação da **Hotel & Food Nordeste**, no Centro de Convenções de Pernambuco, Bruno Guimarães, da **Vert Hotéis**, apresentou a palestra “Os Desafios da Distribuição”.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Com mais de 18 anos de experiência na indústria hoteleira, Guimarães começou a sua apresentação dando um resumo breve de sua trajetória, iniciada na Accor como mensageiro. "Recebi um convite e fui feliz da vida trabalhar como mensageiro em hotel. Depois tive a oportunidade de ingressar na Promenade e em seguida, Vert Hotéis, que está completando dez anos e administra todos os hotéis da marca Ramada do Brasil. Recentemente a Vert se uniu à Atlantica Hotels em uma parceria bem sucedida", explicou. O gestor falou sobre as diferenças da atuação na hotelaria e as mudanças ocorridas com a evolução de processos e reservas. "Há vinte anos atrás eu chegava para trabalhar e já tinha ali na minha mesa uma montanha de faxes. Comecei a entender as reservas desde as internacionais até as regionais, observando todas as suas características. Antes tínhamos de sair de casa e deixar o computador em casa. Nossa atividade é 24/7 e isso implica a necessidade da tecnologia como aliada. Hoje, olhando para a minha equipe de MKT e distribuição, o desafio é gerenciar mais de cem pessoas e isso só pode ser feito com assertividade com o apoio da tecnologia. Basta sabermos usá-la", observou.

Café e channel manager

Guimarães fez uma analogia em cima da transformação do cafézinho como o conhecíamos: coado ou servido no copo americano. "Se até o cafézinho mudou, eu vou ficar parado, reclamando de OTAs e outras tecnologias? A resposta é não", afirmou.

O gestor mostrou diferentes canais de distribuição que hoje servem a hospitalidade. "O channel manager está em um caminho complicado. Já tem PMS com conexão direta com os channel managers. Vamos parar de olhar o nosso negócio com a mentalidade de vinte anos atrás. Primeira dica: procure o melhor PMS, o melhor channel e conecte o cliente da melhor forma possível. O produto tem de estar conectado com todos os clientes. O que deve ser levado em consideração é: estou em um bom dia para atender determinado cliente?", provocou Guimarães.

Outras dicas

Em seguida, Guimarães deu uma série de dicas para o público presente (profissionais da hotelaria, na sua maioria) e as comentou uma a uma.

- Definir o perfil do hotel e o perfil do seu cliente: "Não existe receita de bolo. O que funciona para a Accor não funciona para todos os hotéis", ressaltou Guimarães.
- Crie uma estrutura operacional e rotinas. "Contrate a melhor equipe, mas atue ao lado deles. O líder deve estar junto na implantação para saber cobrar a sua equipe", afirmou o gestor.
- Definir ferramentas, indicadores e metas. "O gestor tem de acompanhar as reservas. Se não, pode não se adaptar ao cenário atual. Não adianta ir uma vez por dia verificar as vendas", advertiu.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

– Dedique ao marketing: offline, online, promoções e campanhas. “O mundo todo hoje é mobile, mais de 50% das reservas estão vindo de dispositivos móveis. Por isso, para o bom desempenho, é preciso uma pessoa que entenda de marketing digital. O cliente atualmente é 70% digital”, constatou Guimarães.

Ainda como parte das dicas, baseadas no conhecimento acumulados em quase duas décadas de carreira, Guimarães declarou: “É preciso que o gestor acompanhe 100% das receitas do seu hotel. Gerenciar 100% dos leads, RFPs e eventos. Faça o RM de tudo. Quem está na hotelaria só para vender quarto, não vai permanecer. É preciso gerenciar tudo, desde a quantidade de batatinhas fritas até a receita de cada sala de evento. Outro ponto é o de que estamos no Brasil: acredite em parcerias e relacionamento”.

A 2ª edição do Fórum de Hospedagem e Alimentação tem curadoria do site **Hôtelier News**, uma das empresas parceiras da Hotel & Food Nordeste.

<https://www.revistahoteis.com.br/bruno-guimaraes-da-vert-hoteis-falou-sobre-desafios-da-distribuicao-na-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

Últimas Notícias



Desbravador estreia na Hotel & Food Nordeste (PE) com novidades

Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 17:34 0

Direto de Olinda (PE) - A 2ª edição da Hotel & Food Nordeste, feira de negócios para o setor de hospitalidade e alimentação fora...

Desbravador estreia na Hotel & Food Nordeste (PE) com novidades

POR Hugo Okada - 7 de novembro de 2019 às 17:34 6 0



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Gustavo Mortari e Janari Dalmagro, ambos da Desbravador (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A 2ª edição da **Hotel & Food Nordeste**, feira de negócios para o setor de hospitalidade e alimentação fora do lar, realizada no Centro de Convenções de Pernambuco, tem presença maciça de empresas de tecnologia para gestão de meios de hospedagem e restaurantes, como a **Desbravador**, uma das gigantes do segmento.

Quem detalha a participação da empresa no evento é Janari Dalmagro, do Departamento Comercial: "Touxemos todas as nossas soluções para hotelaria e alimentação fora do lar e isso inclui o Desbravador 4.5, um produto diferenciado que está padronizando os mais de 9.2 mil hotéis da rede Wyndham em 82 países. Atender todos os nichos do mercado, grandes redes e hotéis independentes. Esse é o nosso DNA. Soluções em alimentação também estão sendo promovidas aqui", declara o executivo.

A Desbravador atende cerca de 500 clientes na região do Nordeste e a intenção da empresa, segundo Dalmagro, é aumentar este número. "Atendemos todos os estados, mas sentimos que isso pode ser ampliado. Estamos sempre aprimorando nossas soluções, com suporte diferenciado para melhor atender nossos clientes", observa.

O ano de 2019 foi de crescimento para a Desbravador. "Esperamos que 2020 seja ainda melhor e que possamos dar continuidade a este ritmo de crescimento", finaliza Dalmagro.



<https://www.revistahoteis.com.br/desbravador-estrela-na-hotel-food-nordeste-pe-com-novidades/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

2ª HFN – Hotel & Food Nordeste: App Sistemas divulga inovações na feira

POR **Hugo Okada** - 7 de novembro de 2019 às 18:24  9  0



Rafael Paes (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A 2ª **HFN – Hotel & Food Nordeste** chegou ao seu segundo dia de realização no Centro de Convenções de Pernambuco com visitação movimentada. Uma das empresas expositoras que aproveita o fluxo de profissionais dos segmentos de hospitalidade e alimentação fora do lar para divulgar soluções é a **App Sistemas**, consolidada no mercado como uma das principais fornecedoras de ferramentas de gestão do País.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Rafael Paes, do Departamento de Vendas, atesta o sucesso às recentes inovações lançadas pela empresa: "A solução HITS, uma solução totalmente em nuvem é o carro-chefe da nossa participação na feira. Queremos fortalecer a popularidade de nossos produtos na região Nordeste. O HITS permite ao hoteleiro não ter instalação nenhuma, todas as informações são armazenadas em nuvem e o gestor pode fazer o acompanhamento de onde estiver", explica.

A App Sistemas conta com cerca de 20% da sua carteira de clientes concentrada na região Nordeste. De acordo com Paes, a intenção é aumentar ainda mais a presença da empresa nos estados nordestinos. "O HITS já está há quase dois anos no mercado e com mais de cem hotéis o utilizando. Sempre participamos de feiras e eventos do segmento aqui na região e nossa meta é aumentar para 50% o percentual de clientes atendidos aqui no Nordeste até o final de 2020", revela.

Desempenho

De acordo com o executivo, o ano de 2019 serviu para a consolidação do HITS em todo o País, resultando em bom desempenho comercial para a empresa. "Fechamos em 2019 duas grandes redes, inclusive uma aqui do Nordeste. Estamos cada vez mais inseridos no mercado regional. No ano que vem a previsão é que alcancemos mais de 200 clientes fazendo uso do HITS", finaliza.



<https://www.revistahoteis.com.br/2a-hfn-hotel-food-nordeste-app-sistemas-divulga-inovacoes-na-feira/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

RenTV abre operação no Recife com participação na 2ª HFN

POR **Hugo Okada** - 6 de novembro de 2019 às 21:11  21  0



Júlio Cosentino é ladeado por Priscilla Araújo e Ana Souza, ambas da RenTV (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A 2ª edição da **Hotel & Food Nordeste** também contou com novos expositores como a **RenTV**, empresa de aluguel de equipamentos eletrônicos e de academias para hotéis.

Quem explicou a decisão pela participação na feira foi o Diretor da empresa, Julio Cosentino: “Estamos consolidando o início da nossa operação no Recife. Aqui no Nordeste, a RenTV já possui operações em manutenção em João Pessoa e Maceió. Pernambuco e Piauí eram os únicos estados onde não tínhamos cobertura e essa é a nossa primeira feira no Nordeste. Vim ano passado como visitante e nesse ano estamos expondo, ainda que de forma tímida, mas bastante engajada”, explicou.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Cosentino também destacou o desempenho da RenTV em 2019: "Estamos sem condições de atender toda a demanda do final do ano. Nossa capacidade de instalação está toda comprometida após a Equipotel, que foi um sucesso. Estamos tentando entregar todos os equipamentos de academia para nossos clientes até o final do ano para todos os clientes que estamos contratando. O mercado tinha uma demanda reprimida muito forte nos últimos anos e ela está se refletindo agora em negócios", declarou.

A expectativa da empresa é fechar o ano com crescimento de 20% em relação ao ano passado. O foco da RenTV atualmente está nos equipamentos para academias. Cosentino revelou que visitou parceiros inclusive fora do Brasil para pesquisas de equipamentos de fitness mais compactos, que se adequem ao tamanho que o hotel disponibiliza para a atividade.



<https://www.revistahoteis.com.br/rentv-abre-operacao-no-recife-com-participacao-na-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Rodolfo Nascimento fala sobre a Central de Produção de Alimentos da Aviva na HFN

POR **Hugo Okada** - 6 de novembro de 2019 às 21:03  30  0



Rodolfo Nascimento, da Aviva (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – Dentro da programação da 2ª **Hotel & Food Nordeste**, iniciada nesta quarta-feira, 6 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, acontece o 2º Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste com curadoria do site Hôtelier News. Neste primeiro dia de palestras, Rodolfo Nascimento, da **Aviva**, detalhou a operação da Central de Produção de Alimentos da companhia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Rodolfo iniciou a sua palestra elogiando a capital pernambucana e o seu povo hospitaleiro "Estou na hotelaria há 18 anos e possuo experiência extensa na área de Alimentos e Bebidas. Quero compartilhar com vocês detalhes da operação desenvolvida pela Aviva, empresa na qual atuo e que é detentora da Costa do Sauípe e do Complexo Rio Quente, dentro deste segmento", revelou.

De acordo com Nascimento a missão como Gerente de Alimentos e Bebidas é trazer "excelência e experiência para as famílias que visitam os empreendimentos da companhia". Nascimento exaltou o aumento de voos fretados pela companhia e outros fatores que, segundo ele, tornam a marca Aviva ainda maior a cada ano.

Segundo o Gerente, a proporção da empresa está alinhada com a grandiosidade da Central de Produção de Alimentos. "Queremos ser reconhecidos no Brasil como uma empresa de entretenimento. Temos a hospitalidade como marco importante, o Vacation Owner Ship como um dos pilares do negócio, mas o entretenimento continua sendo o foco. Estão chegando mais novidades que serão um marco na nossa história e na forma de promover o turismo no Brasil", afirmou.

Movimento

Entender como tratar alguns segmentos dentro da empresa era essencial para o crescimento da Aviva. A centralização da produção de alimentos foi uma das conclusões alcançadas pela empresa no processo de elaboração de uma nova estratégia, iniciada anos atrás. "Pensamos sobre o assunto, estressamos esse assunto e o colocamos em prática. No início cada hotel tinha uma produção de alimentos cujo consumo era imediato. Nosso associado precisava chegar cedo para atender um café da manhã que começava 7h30. Essa observação mostra o prazo de tempo e entrega, um dos focos do estresse da operação. A produção era conforme a demanda, antes fazíamos o planejamento para cada um dos empreendimentos, com custos diferentes, o que causava transtornos ao controle de custos da nossa empresa", detalhou o executivo.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Nascimento explicou que, apesar da disparidade de cardápios, a demanda também era diferenciada de empreendimento para empreendimento. "As vezes eu tinha uma estrutura melhor em um dos hotéis para uma deficitária para outro. Os Programas de Pré-Requisitos podiam acabar corrompidos, pois por exemplo, precisávamos garantir que fossem aferidas temperaturas dos produtos servidos e a sua qualidade de cocção, e ao invés de uma única planilha para tudo, tínhamos cerca de dez, e isso refletia no desperdício de alimentos. Se o alimento só tem seis horas de validade, conforme determina a legislação, e não foi consumido, isso era perda, muita comida jogada fora. Soma-se a isso o alto custo da manutenção de equipamentos e a insalubridade e ergonomia que antes eram comprometidos", lembrou o gestor.

Design Thinking

Trabalhando com métodos ágeis, surgiu o plano de implantação do sistema cook n´chill, que segundo Nascimento, "garante que não se tenha proliferação bacteriana, pois tiramos um alimento de 90 graus e o baixamos a menor temperatura em um tempo muito ágil, processo que garante maior qualidade de conservação dos alimentos dentro da CPDA. Com o sucesso dessa prática, percebemos que poderíamos vender para o mercado, fora do complexo. Assim, foi criada a Practive, que é um canal de food services para vendas externas e que logo de cara, consolidou-se com uma carteira de clientes que inclui hotéis e outros prospects", revelou.



A centralização da produção e os desafios que esta implicou foram os temas seguintes da palestra de Nascimento, que seguiu a sua apresentação abrindo espaço para a participação do público, que pôde tirar dúvidas sobre a produção de alimentos e a inovação conquistada pela Aviva dentro deste segmento.

<https://www.revistahoteis.com.br/rodolfo-nascimento-fala-sobre-a-central-de-producao-de-alimentos-da-aviva-na-hfn/>



VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Harus oficializa lançamento de dispensers na 2ª HFN e promete novidades

POR **Hugo Okada** - 6 de novembro de 2019 às 20:44  24  0



Roberto Magrin (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A **Harus** – um dos maiores nomes em fornecimento de amenities, soluções e equipamentos de higiene, está participando da **Hotel & Food Nordeste**, evento que chega a sua segunda edição nesta quarta-feira, 6 de novembro e segue até a sexta-feira, dia 9, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda.

A empresa aproveita a realização do evento – um dos maiores do segmento de hospitalidade e alimentação fora do lar na região Nordeste – para oficializar o lançamento dos novos dispensers de comodato, sucesso de vendas na Equipotel e na Exprotel, em Santa Catarina, neste ano.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

De acordo com Roberto Magrin, Diretor geral da companhia, "estamos oficializando aqui no Nordeste o lançamento dos dispensers de comodato que foram destaque da empresa nas feiras do segmento realizadas neste ano e também estamos divulgando uma nova linha de dispensers que acredito que impactará bem o mercado, afinal é uma nova tendência".

O frasco a que Magrin se refere possui capacidade de 300ml, trava de segurança e foi aprovado por uma grande rede em nível mundial. "Estamos levando esse produto para todo o mercado brasileiro, Mercosul e Nova York, nos Estados Unidos", afirma.

O mercado do Nordeste representa, segundo o Diretor, 35% da receita da empresa, sobretudo em Maceió e Fortaleza. "Estamos participando da HFN desde a sua criação. O mercado está reagindo bem e o mês passado foi excelente. Novembro vamos superar todos os recordes da história da empresa e devemos fechar o ano beirando um crescimento de 20% em relação ao ano anterior", finaliza.



<https://www.revistahoteis.com.br/harus-oficializa-lancamento-de-dispensers-na-2a-hfn-e-promete-novidades/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Saga Systems estreia na HFN mirando a consolidação no Nordeste

POR **Hugo Okada** - 6 de novembro de 2019 às 21:51  27  0



Jesse Resende, da Saga Systems (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A **Saga Systems** – empresa fabricante de soluções de segurança para hotéis como fechaduras eletrônicas, economizadores de energia e cofres eletrônicos, estreia na **HFN – Hotel & Food Nordeste**, evento que começou nesta quarta-feira, dia 6 de novembro e segue até sexta-feira, dia 8, das 15h00 às 21h00, no Centro de Convenções de Pernambuco.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Jessé Resende, Diretor da Saga Systems, explica que a empresa já possui boa presença na região nordeste, mas que optou pela participação na feira por considerá-la uma das mais importantes do calendário do segmento no País e também por enxergar uma boa oportunidade de aumentar a popularidade da marca no Nordeste.

Além disso, Resende também comemora os bons resultados conquistados pela Saga Systems no decorrer do ano. De acordo com ele, "os novos produtos que lançamos na Equipotel e agora estamos lançando oficialmente aqui no Nordeste como o economizador de energia que dispensa o uso de cartão e as novas fechaduras bluetooth foram os grandes carros-chefe do ano para a companhia. Sinto que o mercado começa a dar sinais de recuperação e nosso resultado é reflexo disso", observou.

<https://www.revistahoteis.com.br/saga-systems-estreia-na-hfn-mirando-a-consolidacao-no-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Food Service News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	06.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



 **foodservicenews** • Seguir
Centro De Convenção PE

 **foodservicenews** A Food Service News desembarcou em Recife, Pernambuco, para acompanhar a HFN - Hotel & Food Nordeste. Aproveitamos para conferir diversas tendências e lançamentos que têm movimentando o mercado de hospedagem e alimentação fora do lar. Você já pode começar a ter uma prévia do que está acontecendo por lá arrastando as fotos para o lado. Continue acompanhando as nossas atualizações para saber mais!
#hfn #alimentação #gastronomia #foodservice #foodservicenews #alimentacaoforadolar #comida #hotel #hospedagem

1 d

 Curtido por **rachelmotta** e outras 27 pessoas

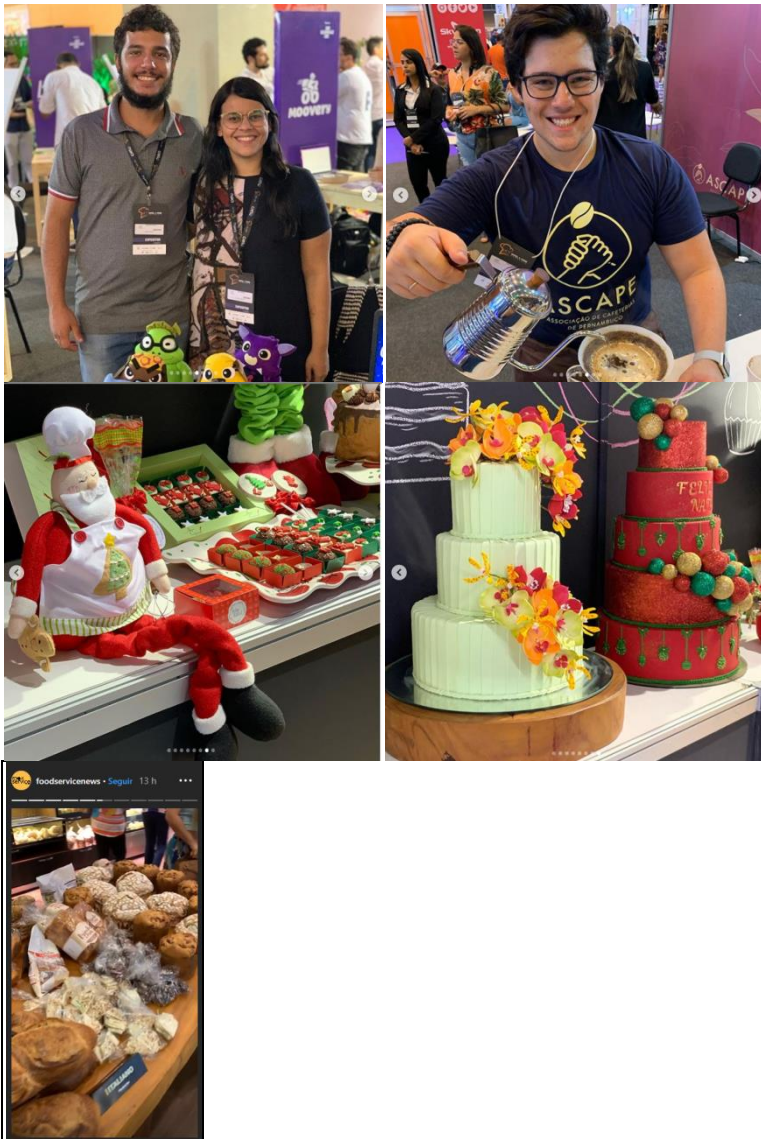
HÁ 1 DIA

Adicione um comentário... Publicar





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



<https://www.instagram.com/p/B4jDSbSgb3L/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Organizadores da Hotel & Food Nordeste (HFN) recebem homenagem

Organizadores da Hotel & Food Nordeste (HFN) recebem homenagem



Os veículos de comunicação ligados ao mercado hoteleiro prestaram uma homenagem aos organizadores da Hotel & Food Nordeste (HFN), feira realizada entre os dias 06 e 08 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. Os diretores Tatiana Menezes, Carol Baia e Rodrigo da Fonte foram presenteados com a escultura "O ovo" do artista pernambucano



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Francisco Brennand, que representa a imortalidade, pelos hotelnews, e também pelos veículos Hotelier News, Hotelaria e Guia GPHR.

Em sua segunda edição, a feira superou os números alcançados no ano passado com uma marca de mais de 11 mil visitantes já no segundo dia de evento. Diretora da hotelnews, Alessandra Leite, destacou a importância desse formato de feira para região Nordeste. "O Nordeste é bem carente de informação, de ter contato com os expositores e fornecedores. É muito válido ter uma feira como essa." E complementou: "O legal é investir ainda mais para trazer o público fora de Pernambuco".

Tatiana Menezes, uma das organizadoras da HFN, destacou a parceria como fator responsável pelo sucesso da feira. "É um reconhecimento de um trabalho em conjunto. A gente gosta de compartilhar com pessoas que tenham um conteúdo daquele projeto que a gente está fazendo. E o nosso negócio é fazer feira. Acho que é o grande x da questão do sucesso é que quando você compartilha, você soma para multiplicar", afirmou.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10109



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN - Harus comemora 20 % de crescimento em 2019



Com estande na Hotel & Food Nordeste (HFN), realizada entre os dias 06 a 08 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, a Harus Soluções em Hospitalidade fecha o ano de 2019 com 20% de crescimento. Líder no mercado de amenities, a Harus atribui o resultado à abertura de mercado através da captação de novos clientes, entre eles a Rede Ibis, segundo informação do diretor comercial Luiz Magrin.

Além do balanço positivo deste ano, a Harus também faz uma prospecção positiva para 2020. “A expectativa é excelente. A economia melhorou, o mercado reagiu, novos hotéis e redes estão chegando”, comemora Magrin. A comemoração antecipada se justifica com a entrada de duas novas redes e o lançamento de novos produtos na linha de amenities para hotelaria. As novidades, entretanto, não foram reveladas pelo diretor comercial, que faz



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

suspense. “Vamos vir com novidades na linha de hotelaria do Boticário”, disfarça Luiz Magrin.

Outro aspecto destacado pelo diretor comercial da Harus foi o início das exportações. A empresa já está marcando presença no mercado em cinco países, são eles: Paraguai, Colômbia, Chile, Uruguai e Estados Unidos. Inclusive, a nova linha altamente premium da Costa Brasil foi lançada em território americano e chega ao Brasil no próximo ano. “Quando a empresa chega em um determinado nível é desafiador manter o crescimento, por isso a exportação surge como um caminho”, justifica.

NOVIDADES

Mesmo com mais de 20 anos de atuação no mercado, a Harus segue buscando a evolução e inovação de produtos. Entre as novidades apresentadas na HFN estão dois novos modelos de dispenser, lançados em setembro. O equipamento, que permite o reenvase - desde que seja para o mesmo lote e data de fabricação -, também está sendo comercializado em regime de comodato. “A aceitação está muito boa”, comemora Luiz Magrin. Quem visitou o stand de cerca de 100 metros quadrados da Harus na HFN 2019 também pode conferir a linha de alimentos, preservativos Sex Free, entre outras soluções.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10107



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN - Neivia Justa afirma que a diversidade e inovação são fundamentais para setor hoteleiro

HFN - Neivia Justa afirma que a diversidade e inovação são fundamentais para setor hoteleiro



A última convidada do ciclo de palestras no espaço HotelCor Talks by Colortel, Neivia Justa, levou o público presente a reflexão sobre o lugar da diversidade e inovação no setor hoteleiro. O bate-papo aconteceu nesta sexta-feira (08), na



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco. Os debates na feira de alimentação fora do lar aconteceram ao longo de três com curadoria da hotelnews. Executiva sênior de Comunicação, Cultura, Diversidade e Inclusão, Neivia Justa mostrou a mudança no comportamento das pessoas na utilização das redes sociais entre os anos de 2018 e 2019. Ao citar como exemplo do instagram e seu crescimento exponencial no último ano, a especialista destacou a importância da presença nas redes. “Você não pode estar de fora da rede social, dos aplicativos em celular e da internet porque é lá onde estão acontecendo as melhores recomendações. O boca a boca de um a um é muito mais potencializado na rede social”, garantiu.

Criadora da #justacausa e dos movimentos #ondeestãoasmulheres e #aquietãoasmulheres, Neivia Justa destacou a mudança de hábitos dos hóspedes com o surgimento, por exemplo, do Airbnb. Exatamente por isso, na ótica da especialista, é preciso voltar atenções para a mudança de comportamento e não para o concorrente. “Os inovadores não serão, necessariamente, seus concorrentes diretos. Quem vai quebrar o seu modelo de negócio talvez seja alguém que não existe ainda, e são pessoas que estão olhando para a mudança de comportamento e vão oferecer soluções para elas”, ressaltou.

A palestrante também chamou a atenção para a necessidade da personalização da experiência. “É preciso tratar cada cliente como único que eles são”, afirmou Neivia. Para tanto, a utilização da inovação é indispensável. Como exemplo, citou o NETFLIX, que sugere filmes de acordo com o perfil de cada



usuário; e a Disney e sua pulseira digital que, na verdade, mapeia todos os hábitos dos frequentadores do parque. Informações que serão utilizadas pela Disney para continuar superando as expectativa de experiência dos seus visitantes. "Personalizar requer pessoas, empatia e tecnologia. Mas tecnologia é meio, antes vem as pessoas e a capacidade de entender como elas se sentem", arrematou.

No quesito diversidade, Neivia desafiou os empresários a "saírem da bolha" e buscarem a diversidade assumindo seu papel na melhoria da sociedade e inclusão das pessoas.

"Precisamos fazer esse exercício voluntário e programado de sair da nossa bolha. Não há diversidade nas afinidades", frisou. A bandeira defendida pela mentora traz um grande resultado. "A diversidade gera inovação, e a inovação gera um futuro sustentável", garante.

Justa destacou ainda as habilidades do futuro (2020) para os líderes conscientes segundo publicação do World Economic Forum. "As habilidades do futuro são todas humanas, não tem tecnologia", ponderou. A lista de habilidades contempla: solução de problemas complexos, pensamento crítico, criatividade, gestão de pessoas, empatia com os outros, inteligência emocional, bom senso e tomada de decisão, orientação para serviços, negociação e flexibilidade cognitiva. "A gente precisa dessa capacidade de aprender, desaprender e reaprender o tempo todo para continuar sendo competitivo nesse mundo novo", concluiu.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10111



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN 2019 - Como a hotelaria pode se beneficiar dos influenciadores digitais?

HFN 2019 - Como a hotelaria pode se beneficiar dos influenciadores digitais?



A utilização os influenciadores digitais para alavancar a comunicação de hotéis foi a temática da palestra ministrada pelo diretor da B4Tcomm, Alberto G. Martins, no segundo dia de trabalhos no espaço HotelCor Talks by Colortel na HFN (Hotel & Food Nordeste). Com a expertise de 15 anos de atuação na hotelaria e turismo somado a atuação desde 2012 com



influenciadores digitais, Martins revelou como a rede hoteleira pode se beneficiar desses profissionais. O bate-papo aconteceu nesta quinta (07), no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda (PE).

Ao salientar que construir uma reputação e obter resultados leva tempo, Martins defendeu um plano de comunicação sistemático pensado para o médio e longo prazo. “Muitas vezes a gente tem pressa pelo resultado e quer que ele aconteça imediatamente. A questão é que, muitas vezes, uma campanha que um blogueiro lança hoje vai começar a gerar vendas efetivas dentro de quatro a cinco meses”.

Alberto também frisa que cada campanha deve ser realizada levando em consideração o objetivo da rede hoteleira, seja ela: aparição da marca (brand awareness), geração de leads, engajamento ou vendas efetivas. Para cada uma dessas ações é possível medir o resultado através de métricas, entre elas a observação visitantes e pageviews; taxa de conversão e custo por lead; comentários, interações e menções nas redes sociais; além de vendas online e ticket médio.

O especialista também destaca a importância da qualidade da informação, que precisa ser completa para garantir mais engajamento e compartilhamento. “As pessoas acreditam nesse tipo de conteúdo, afirma. Além disso, Alberto G. Martins ressaltou que a utilização das redes sociais não dispensa o uso dos outros canais e que o mesmo plano de comunicação não serve para duas empresas. “A comunicação tem que ser assertiva”, pondera.

O diretor da B4Tcomm também reforça que os hoteleiros não podem esquecer dos nanos e microinfluenciadores. “Todo mundo hoje quer aquele influenciador que tem um milhão de seguidores, mas não vai ser esse mega influenciador que vai gerar conversão de vendas para o seu hotel. Quem vai fazer isso é o nano e microinfluenciador que tem os seguidores mais engajados. A gente precisa entender que quantidade, em influência digital, não é qualidade”, cravou.

Outro ponto destacado pelo especialista é o papel dos clientes como influenciadores digitais. Martins salienta que grande parte dos hotéis não dá visibilidade às suas redes sociais para os hóspedes. “Estimular que o cliente interaja no momento em que ele está no seu hotel é o seu melhor cartão de visita dentro da empresa digital. A gente precisa estimular essa relação”, defendeu. Apesar do crescimento exponencial das redes sociais, Alberto G.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Martins adverte que ela não é a única solução. "É indispensável contar com uma equipe competente, treinada e imparcial."

COMO ESCOLHER O INFLUENCIADOR

O fundador da B4Tcomm, que foi criada em 2007, Alberto G. Martins ressalta que é preciso escolher um profissional que se identifique com a marca uma vez que há influenciadores para os mais variados segmentos de hospedagem - petfriendly, econômica, em casal, em família, esportiva. "A gente precisa entender quem são eles (influenciadores) e se eles têm haver com a nossa marca." E complementa: "O nicho de atuação é muito importante. Nem sempre o influenciador que você conhece é o influenciador que você precisa ter no seu hotel", adverte ao reforçar a importância do nicho de mercado e geolocalização desse profissional.

Com 60% de clientela proveniente da hotelaria e uma média mensal de 25 pedidos de "parcerias" com influenciadores, o diretor da B4Tcomm ressalta também que é preciso estudar quem é esse profissional antes de propor ou aceitar parcerias, e até mesmo fazer investimentos. "Todo posicionamento desse influenciador tem que ser estudado e entendido antes da gente trazê-lo para dentro do nosso empreendimento".

Por Angélica Renepont.

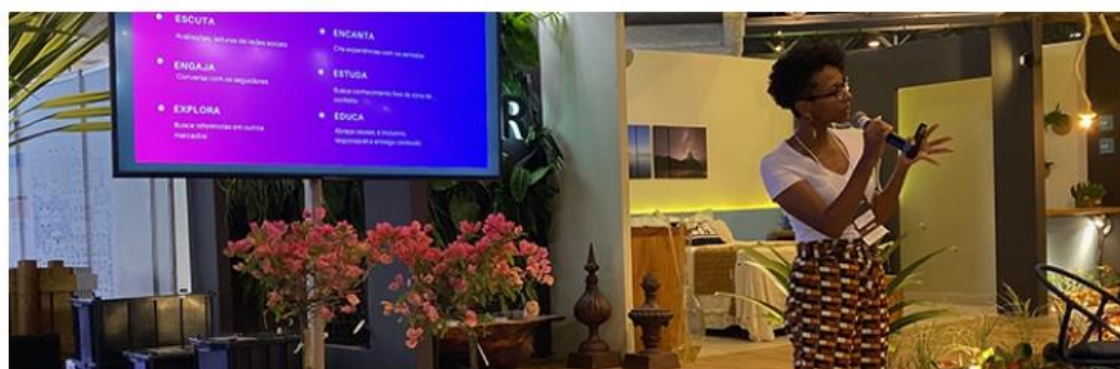
http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10103



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN 2019 - A evolução do marketing na hotelaria

HFN 2019 - A evolução do marketing na hotelaria



Em seu segundo dia de participação no espaço HotelCor Talks by Colortel na HFN (Hotel & Food Nordeste), a mentora em hospitalidade Aline Silva apresentou os avanços do marketing para o setor hoteleiro. A palestra aconteceu nesta quinta (07), no Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda (PE). O evento, que tem curadoria da hotelnews, segue até sexta-feira (08).



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Trazendo como abordagem a evolução do marketing ao longo do tempo e a necessidade de acompanhar essa evolução para traduzi-la na atividade de negócio, Aline Silva defendeu que é preciso entender as mudanças e identificar como elas estão impactando para continuar existindo como negócio. “O marketing está passando de um posicionamento vertical, para um totalmente horizontal onde você trabalha diversos atributos que nos obrigam a repensar e rever as nossas certezas”, afirma.

Para tanto, Aline Silva propôs uma nova abordagem para o segmento: os 6 “E” do marketing - escuta (avaliações e leituras das redes sociais), engaja (conversa com os seguidores), explora (busca referências em outros mercados), encanta (cria experiências com os sentidos), estuda (busca conhecimento fora da zona de conforto) e educa (abraça causas, é inclusivo, responsável e entrega conteúdo). Além dessa nova abordagem, Aline defende que é preciso produzir um bom conteúdo e ressalta a importância de estar antenado às tendências e o surgimento das novas tribos. A especialista destaca três grupos, fonte de pesquisa realizada pela Revista Exame em 2018. São eles: mulheres, jovens e nativos digitais. “Você tem que ver se toda a sua comunicação está criando vínculos e engajando o estilo de vida dessas pessoas”, pondera.

Aline conclui sua palestra destacando o valor da produção de um bom storytelling (termo em inglês que significa a arte de contar história) como uma poderosa ferramenta de marketing. “O objetivo principal é fazer com que as pessoas se identifiquem com essas histórias e criem vínculos afetivos com a marca”. Como exemplo, apresentou o resultado do trabalho desenvolvido pela Fazenda Catuçaba.

Por Angélica Renepont.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10102



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

HFN - Katia Patriota defende investimento no marketing de experiência
em: notícias

HFN - Katia Patriota defende investimento no marketing de experiência



Pós-graduada em Antropologia Social, além de professora de mestrado e doutorado em Comunicação da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Katia Patriota apresentou a palestra: “Entenda como fidelizar e rentabilizar a marca de seu hotel e restaurante”, no último da Hotel & Food Nordeste (HFN). A feira de alimentação fora do lar aconteceu entre os dias 06 e 08 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco. As temáticas foram debatidas no espaço HotelCor Talks by Colortel, com curadoria da hotelnews.

Ao traçar uma linha do tempo do marketing tradicional e suas fragilidades acentuadas ao longo do tempo diante do novo perfil do consumidor, Katia Patriota defendeu o investimento no marketing de experiência com entrega da afetividade como novo caminho. Na ótica da especialista, a publicidade vive uma crise de plausibilidade, onde as pessoas confiam mais no que outras pessoas dizem sobre a marca, do que no que publicidade retrata. “O novo marketing ancora seu modo de atuação numa outra perspectiva”, frisou.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Na visão da especialista, existem três níveis de experiência: a entrega da promessa (necessidade), a construção da lealdade genuína (expectativas da relação) e o estímulo do desejo (percepções). E que, diante disso, é preciso ter atenção ao “hiato” existente entre a expectativa e a realidade. “Nós precisamos, de forma urgente, mudar o foco do produto ou serviço, valorizar emoções e sensações, ofertar experiências únicas no sentido mais absoluto, criar elos emocionais entre o consumidor e a marca, e nos descolar da qualidade de preço porque a qualidade transcende essa dimensão”, pondera.

Ao destacar três exemplos emblemáticos de feedback negativo em das redes hoteleira e de alimentação envolvendo o Brasil Restaurante Week, Groupon e Peixe Urbano, Kátia desafiou os empresários presentes a ter atenção com o lugar do afeto nos seus empreendimentos. “As pessoas buscam referências, querem ser felizes e procuram experiências. E paixão é uma métrica que se renova a cada dia”, salientou. Segundo a especialista, esse novo modelo de marketing garante o retorno com a economia da recomendação e a fidelização do cliente.

Mas como colocar em prática o marketing de experiência? A professora apresentou o passo a passo: decidir investir, metrificar o processo e mapear a jornada dos clientes, planejar, além de interagir sempre e transmitir confiança. Hoje customização (serviços e produtos) não é opcional, é obrigatório porque as pessoas não querem ser mais um, elas querem ser bem tratadas, e viver experiências únicas e memoráveis”, pondera. “São apenas algumas dicas para começarmos a adentrar nessa perspectiva da experiência entendendo que ela uma relação que você estabelece com seu cliente e ela pode trazer para você muitos frutos”, afirmou.

Por Angélica Renepont.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10110



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

HFN - Glasart marca presença na HFN 2019
em: notícias

HFN - Glasart marca presença na HFN 2019

Desde de 2012 sem participação em feiras na região Nordeste, a Glasart - fabricante exclusivo do Vidro Termoelétrico, marcou presença na 2ª edição da Hotel & Food Nordeste (HFN), realizada entre os dias 06 e 08 de novembro. No stand de 25 m² montado no pavilhão do Centro de Convenções de Pernambuco, a empresa disponibilizou produtos ligados ao mercado hoteleiro, e também as aos setores de panificação e restaurante. Entre os produtos, o carro-chefe da empresa - o Vidro Termoelétrico-, balcões e luminárias.

Sócio-fundador da Glasart, Alexis Facchina esteve presente na HFN e avaliou a feira como positiva. "Gostei da visitação, estamos conseguindo fechar leads para o futuro e também negócios", comemora. Facchina adiantou, inclusive, que muito provável a participação da empresa na HFN 2020. "O fator de vir para o Nordeste é positivo porque abrange um outro mercado, o aumento é mais específico quando você aumenta sua visibilidade em uma outra região", justifica.

Fechando 2019 com 10% de crescimento, a Glasart também tem expectativa positiva para 2020. "Nós queremos crescer 15% no próximo ano. Acreditamos que podemos crescer não apenas pelo mercado, mas pela transformação interna. O setor hoteleiro mostra uma certa pujança, está crescendo e investindo, inclusive, aumentaram os negócios agora no 2º semestre de 2019. Então, estamos vendo não apenas o crescimento com o setor hoteleiro, mas também muitos negócios com buffet para padarias e supermercados", afirma.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10108



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

HFN – Abertura contou com presença de parceiros, trade turístico e expositores
em: notícias

HFN – Abertura contou com presença de parceiros, trade turístico e expositores



Na noite do primeiro dia de evento da HFN – Hotel & Food Nordeste, a solenidade de abertura contou com a presença dos diretores da feira, patrocinadores, expositores, trade turístico e público no geral. O evento foi muito prestigiado e lotou o auditório do Gourmet Experience nesta quarta-feira (6).

Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento: “nós da Insight Feiras & Negócios, com o apoio dos nossos parceiros, ficamos atentos aos mínimos detalhes, desde a infraestrutura até a programação da feira. É tudo milimetricamente planejado e pensado para que essa experiência possa acontecer e gerar muitos negócios.”

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, enfatizou a importância de eventos voltados à hotelaria e à gastronomia, especialmente, nas regiões Norte e Nordeste. Para ele, “a feira cresceu muito e está se profissionalizando ano após ano. Acho muito importante essa abrangência regional voltada ao setor hoteleiro e gastronômico”, sinalizando o apoio para 2020.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Já o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, falou sobre como o evento enfatiza a incorporação das tecnologias à rotina de restaurantes e hotéis. "A gente rompe os modelos tradicionais. A feira trata do hoje, mas com o olhar no amanhã. A tecnologia vem com tudo e temos que saber aproveitar da melhor maneira."

O representante da Prefeitura do Recife, Mustafá Magalhães, destacou a relevância de eventos como a HFN para o crescimento do turismo na cidade: "Recife recebe de braços abertos, como Capital da Criatividade esse evento que engradece o poder turístico da nossa cidade. Nós apoiamos muito o setor e temos ótimas expectativas para 2020."

No encerramento da solenidade, houve um momento de muita emoção com homenagem aos parceiros e apoiadores da HFN.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10099



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotel News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

HFN 2019 - Aline Silva defende o foco nas pessoas para uma hotelaria inteligente
em: notícias

HFN 2019 - Aline Silva defende o foco nas pessoas para uma hotelaria inteligente

Mentora em hospitalidade abriu os trabalhos no espaço HotelCor Talks by Colortel



A hotelaria inteligente foi o tema da palestra de abertura no espaço HotelCor Talks by Colortel na HFN (Hotel & Food Nordeste) que teve início nesta quarta-feira (06/11), no Centro de Convenções de Pernambuco, em



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Olinda (PE). A palestrante, Aline Silva, mentora em hospitalidade, trouxe como temática: "Hotelaria Inteligente: quem são os novos protagonistas da hospitalidade e como fazer uso da inteligência artificial do Small Data e do Design de Serviços." O evento, que tem curadoria da hotelnews, segue até a próxima sexta-feira (08).

Em suas palavras iniciais, Aline Silva explicou que a Inteligência Artificial já faz parte da vida das pessoas e mudou totalmente a forma de consumo de produtos, serviços e experiências, além de ter transformado a relação entre cliente e empresas. "A inteligência artificial não está ali para complicar, senão para nos ajudar a otimizar processos e agilizar o tempo de espera, além disso ela gera informações e dados", explica.

Apesar das vantagens da Inteligência Artificial, a especialista levou o público a refletir sobre a necessidade da convergência entre a ação humana e dos robôs. "Será que o hóspede do futuro quer interagir com robôs?", questionou. Para embasar seu questionamento a palestrante citou pesquisa recente divulgada pela Deloitte, onde 45% dos entrevistados afirmaram não fazer distinção se eram atendidos por pessoas ou máquinas. Resultado que, na visão de Aline, gera a necessidade da personalização da experiência através da estratégia de pesquisa por Small Data (pesquisa de campo corpo a corpo).

"O Small Data vem para ajudar a personalizar a experiência. A camareira, por exemplo, é o maior potencial que um hotel tem porque é quem está na ponta da entrega", pondera Aline. Ao destacar o modelo aplicado na Disney, onde o pós-venda é tão importante quanto o período de estadia no parque, a mentora reforçou também a importância do pós-experiência. "Personalizem esse contato do pós-venda porque a gente olha para as pessoas hoje como se elas fossem uma transação financeira que vai ajudar a gente a cobrir os custos e pagar as contas no final do mês", advertiu. Durante sua palestra, a especialista também evidenciou os quatro pilares fundamentais para repensar a hotelaria de um jeito diferente. São eles: estar atento às tendências, conhecer o mercado, atualizar os processos e empoderar as pessoas. Na avaliação de Aline, o mercado hoteleiro vive um momento de transição da compra de experiência para compra de valor e, diante disso, é preciso ter atenção aos novos valores da sociedade - ego, vínculo, tempo e espaço-, e atendê-los. "Qual o tom de voz que gero vínculo e trago afeto para minha comunicação?", questionou. E complementou: "Se



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“você entrega experiências relevantes não vou buscar outro lugar para ficar. Você tem que ser capaz de se melhorar a cada dia, e não ver se o vizinho está fazendo melhor ou não do que você para tentar melhorar”, defende a especialista.

Na visão de Aline, o setor hoteleiro vivencia a era do protagonismo. e isso representa estar na vanguarda. “É questionar o status quo e fazer diferente. É criar uma visão inspiradora e ser autêntico”, frisou. Para exemplificar, Aline elencou algumas experiências bem sucedidas no mundo, à exemplo do Good Hotel, Mama Shelter, Casa Bonay, Lokal Hotel e Uxua, propriedades que têm observado o estilo de vida das pessoas e buscado se aproximar cada vez mais desse perfil.

A especialista finalizou sua palestra destacando que hotelaria inteligente não significa pagar caro por sistemas de reservas, ter totem na recepção para fazer check in e check out , ou ter uma central eletrônica de atendimento, mas sim ter o entendimento de que o poder estar em causar impacto nas pessoas. “Máquinas e sistemas não têm empatia”, afirmou. Para tanto, segundo Aline é necessário humanizar a comunicação, treinar e empoderar as pessoas que fazem parte da equipe.

Por Angélica Renepont.

http://www.revistahotelnews.com.br/portal/noticia.php?req_url=006&id_noticia=10096



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Infood Service-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

NOTÍCIAS



HFN – Abertura contou com presença de parceiros, trade turístico e...

8 de novembro de 2019

Na noite do primeiro dia de evento da HFN – Hotel & Food Nordeste, a solenidade de abertura contou com a presença dos diretores...

HFN – Abertura contou com presença de parceiros,
trade turístico e expositores

By
Redação Food Service News

-
8 de novembro de 2019



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Na noite do primeiro dia de evento da HFN – Hotel & Food Nordeste, a solenidade de abertura contou com a presença dos diretores da feira, patrocinadores, expositores, trade turístico e público no geral. O evento foi muito prestigiado e lotou o auditório do Gourmet Experience nesta quarta-feira (6).

Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento: “nós da Insight Feiras & Negócios, com o apoio dos nossos parceiros, ficamos atentos aos mínimos detalhes, desde a infraestrutura até a programação da feira. É tudo milimetricamente planejado e pensado para que essa experiência possa acontecer e gerar muitos negócios.”

O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, enfatizou a importância de eventos voltados à hotelaria e à gastronomia, especialmente, nas regiões

Norte e Nordeste. Para ele, “a feira cresceu muito e está se profissionalizando ano após ano. Acho muito importante essa abrangência regional voltada ao setor hoteleiro e gastronômico”, sinalizando o apoio para 2020.

Já o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, falou sobre como o evento enfatiza a incorporação das tecnologias à rotina de restaurantes e hotéis. “A gente rompe os modelos tradicionais. A feira trata do hoje, mas com o olhar no amanhã. A tecnologia vem com tudo e temos que saber aproveitar da melhor maneira.”

O representante da Prefeitura do Recife, Mustafá Magalhães, destacou a relevância de eventos como a HFN para o crescimento do turismo na cidade: “Recife recebe de braços abertos, como Capital da Criatividade esse evento que engrandece o poder turístico da nossa cidade. Nós apoiamos muito o setor e temos ótimas expectativas para 2020.”

No encerramento da solenidade, houve um momento de muita emoção com homenagem aos parceiros e apoiadores da HFN.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Homenageados:

CNC – Alexandre Sampaio

Prefeitura do Recife – Ana Paula Vilaça

ABIH-PE – Eduardo Cavalcanti

HôtelierNews – Peter Kutuchian

Pizza Maker & Down – Chef Eriene Monteiro

Sebrae-PE – Alexandre Alves

MVarandas – Marcos



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HotelCor – Luciana Raposo

Hotelnews – Alessandra Leite

Ascape – Gabriel

Padaria do Amanhã – Dani Figueirôa

Padeirão – Fred

Cozinha Empreendedora – Mauro Camargo

Confeitar – Anna Corinna

Abrasel-PE – André Araújo

Secretaria de Turismo – Rodrigo Novaes

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

<https://www.foodservicenews.com.br/abertura-hfn-2019/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN Abertura contou com presença de parceiros, trade turístico e expositores

Por: Redação Hotelaria - 07/11/2019

> Na noite do primeiro dia de evento da HFN ? Hotel & Food Nordeste, a solenidade de abertura contou com a presença dos diretores da feira, patrocinadores, expositores, trade turístico e público no geral. O evento foi muito prestigiado e lotou o auditório do Gourmet Experience nesta quarta-feira (6). >> Os diretores da HFN, Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte, destacaram o cuidado da Insight Feiras & Negócios no processo de organização do evento: "nós da Insight Feiras & Negócios, com o apoio dos nossos parceiros, ficamos atentos aos mínimos detalhes, desde a infraestrutura até a programação da feira. É tudo milimetricamente planejado e pensado para que essa experiência possa acontecer e gerar muitos negócios." >> O presidente da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Alexandre Sampaio, enfatizou a importância de eventos voltados à hotelaria e à gastronomia, especialmente, nas regiões Norte e Nordeste. Para ele, "a feira cresceu muito e está se profissionalizando ano após ano. Acho muito importante essa abrangência regional voltada ao setor hoteleiro e gastronômico", sinalizando o apoio para 2020. >> Já o presidente da Abrasel em Pernambuco, André Araújo, falou sobre como o evento enfatiza a incorporação das tecnologias à rotina de restaurantes e hotéis. "A gente rompe os modelos tradicionais. A feira trata do hoje, mas com o olhar no amanhã. A tecnologia vem com tudo e temos que saber aproveitar da melhor maneira." >> O representante da Prefeitura do Recife, Mustafá Magalhães, destacou a relevância de eventos como a HFN para o crescimento do turismo na cidade: "Recife recebe de braços abertos, como Capital da Criatividade esse evento que engradece o poder turístico da nossa cidade. Nós apoiamos muito o setor e temos ótimas expectativas para 2020." >> No encerramento da solenidade, houve um momento de muita emoção com homenagem aos parceiros e apoiadores da HFN. >> 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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

similares. >> www.hfne.com.br >> Homenageados: >> CNC ? Alexandre Sampaio >> Prefeitura do Recife ? Ana Paula Vilaça >> ABIH-PE ? Eduardo Cavalcanti >> HôtelierNews ? Peter Kutuchian >> Pizza Maker & Down ? Chef Erilene Monteiro >> Sebrae-PE ? Alexandre Alves >> MVarandas ? Marcos >> HotelCor ? Luciana Raposo >> Hotelnews ? Alessandra Leite >> Ascape ? Gabriel >> Padaria do Amanhã ? Dani Figueirôa >> Padeirão ? Fred >> Cozinha Empreendedora ? Mauro Camargo >> Confeitar ? Anna Corinna >> Abrasel-PE ? André Araújo >> Secretaria de Turismo ? Rodrigo Novaes >> crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN-Abertura-contou-com-presenca-de-parceiros,-trade-turistico-e-expositores/6653>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Fácil-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Cerveja artesanal no mercado food-service

Fernando Lagreca 05:09 Geral, Política



O diretor regional da ABF (Associação Brasileira de Franquias) e sócio-diretor da MBF, Leonardo Lamartine, participou como moderador dos debates e palestras na Feira HFN - Hotel & Food Nordeste. As palestras foram ministradas pelos diretores Cesar Lima (Help – aceleradora de negócios em food service), Marcelo Quaresma (Rappi), Marcos Varandas (MVaranda – empresa de software) e Mário Jorge Carvalheira (McDonalds).



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

No evento, Lamartine também apresentou a MBF, empresa que atua no segmento de consultoria, com posicionamento em negócios como implantação de microcervejarias, por meio do mercado de cerveja artesanal.

“Um dos pontos de destaque de atuação da MBF é o modelo para bares e restaurantes. Por meio da MBF, qualquer bar ou restaurante passa a ter a possibilidade de fabricar e vender sua própria cerveja, de maneira fácil e simples, aumentando sua margem de lucro, além de contar com um produto com uma qualidade espetacular. É a democracia da cerveja”, aponta Leonardo Lamartine.

A Feira HFN acontece de 06 a 08 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco e conta com o apoio do Banco do Nordeste para oferta de crédito ao setor. Em 2018, o BNB aplicou R\$ 733 milhões no segmento de alimentação fora do lar, somado aos investimentos realizados também na rede hoteleira. Em Pernambuco, foram investidos R\$ 41,1 milhões. Já em 2019, até o final de outubro, o BNB concedeu R\$ 408,1 milhões em crédito para os setores presentes na HFN, em toda sua área de atuação, que abrange os nove estados do Nordeste.

<http://www.revistafacil.net/2019/11/cerveja-artesanal-no-mercado-food.html>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Event Point International-Portugal
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

- A HFN – Hotel & Food Nordeste encerrou esta semana na cidade de Recife com a proposta de reunir os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares. No seu segundo ano, conseguiu mobilizar patrocinadores, expositores, trade turístico e público no geral.

<http://www.eventpointinternational.com/pt/item/33-mice-business-brasil/4161-guarulhos-destino-de-conexoes>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Tv Jornal
EDITORIA:	Programa Por dentro com Cardinot
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Por Dentro com Cardinot 08/11/19 (Íntegra)

Curtir Comentar Compartilhar

TV Jornal

Seguir

44 3 compartilhamentos

<https://www.facebook.com/tvjournalsbt/videos/1056954694655744/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Empreendedoio
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



#Empreendedoio - Entrevista com Eduardo Salazar na HFN – Hotel & Food Nordeste

<https://www.youtube.com/watch?v=pcI-w8xYgJ0>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

EÍCULO:	Site Empreendedoído
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



#Empreendedoído - Entrevista com Durval Cassettari na HFN – Hotel & Food Nordeste

<https://www.youtube.com/watch?v=nPCDoYcXsr8&pbjreload=10>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Empreendedoído
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



#Empreendedoído - Entrevista com Carol Baía, durante a HFN – Hotel & Food Nordeste

<https://www.youtube.com/watch?v=jmf7k0jy1ow&feature=youtu.be>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Minuto Turismo-PB
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Paraíba leva caravana de empresários para “Hotel & Food Nordeste”

Por

Ana Célia Macêdo

-

8 de novembro de 2019

0

140



Caravana

Paraíba 2º edição do Hotel & Food Nordeste 2019 / divulgacao

A 2º edição da Hotel & Food Nordeste, que reúne a cadeia produtiva de hospedagem e alimentação fora do lar da Região Nordeste, contou com a participação de 40 empresários da Paraíba, nesta quinta-feira (07). A Feira



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

começou na última quarta-feira dia (06) e segue até hoje (08) de novembro, no Centro de Convenções de Olinda, em Pernambuco. A caravana é uma iniciativa do Sebrae Paraíba em parceria com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) e com o Sindicato dos Hotéis Restaurantes Bares e Similares (SHRBS)

Para a gestora de Alimentação Fora do Lar do Sebrae, Alessandra Carvalho, participar da Hotel & Food Nordeste (HFN) e de outras feiras do setor, faz parte da busca por inovação e por novas tendências. “Há três anos o Sebrae desenvolve um projeto votado à alimentação fora do lar onde são disponibilizadas consultorias, capacitações, participações em eventos, exposições e congressos”, destacou Alessandra.

Ouça Alessandra Carvalho

Segundo a gestora de Turismo do Sebrae, Regina Amorim, a visita da caravana à Feira faz parte da abertura de entendimento do setor, na Paraíba, para as novas economias.

Ouça Regina Amorim

Sobre a 2ª edição do Hotel & Food Nordeste 2019

Com uma estrutura enxuta e funcional a HFN se consolida no mercado nordestino e abre espaço para os novos modelos de negócios. Estão presentes este ano fornecedores de ingredientes e insumos, suprimentos, A&B (alimentos e bebidas), equipamentos, softwares, mobiliário, cama, mesa e banho, traslado, entretenimento e mão-de-obra qualificada. Tendências,

lançamentos e *networking* também fazem parte da proposta, que objetiva a profissionalização dos setores por meio de palestras e *workshops* com especialistas do setor.

Participam:

-Gourmet Experience

Avalia e debate os principais assuntos sobre as operações de bares e restaurantes nos dias atuais, também

-Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste (FHAN)

-Pizza Maker & Down

Concurso de *Pizzaiolos* com a participação de profissionais e alunos com Síndrome de Down, com a Ilha de Bebidas, 20 fornecedores de cerveja artesanal e café especial

-Investe Turismo

Programa do Sebrae Nacional, Embratur e Ministério do Turismo (MTur) voltado a ampliação da comercialização e da competitividade das empresas e de seus produtos turísticos

-Startup HFN (Tecnologia Para Hospedagem e Alimentação Fora do Lar)

Startups apresentaram inovações, tecnologias, soluções inovadoras e conteúdo

-Hotel Cor (Sustentabilidade e Acessibilidade para o seu hotel)

A Feira ainda conta com um ambiente exclusivo que apresenta soluções, tecnologias, materiais e modelos de gestão com sustentabilidade e acessibilidade para o seu hotel, bar ou restaurante

-Café com Especialista

Área com cafés especiais onde acontecem concursos de baristas, TNT e workshops

-Padaria do Amanhã

A proposta desse espaço é mostrar o modelo de uma padaria do futuro onde se destacada 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.

-Cozinha Empreendedora

Projeto único que tem como tema, o empreendedorismo e técnicas de churrasco, com produtos que podem vir do campo até cortes de carnes diferenciadas.

-Confeitar

Workshop de confeitaria

Ana Célia Macêdo

<https://minutoturismo.com.br/2019/11/noticias/paraiba-leva-caravana-de-empresarios-para-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Lazer e Turismo 2019
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



HFN HOTEL & FOOD NORDESTE 2019

4 visualizações · 9 de nov. de 2019

👍 0 🗨️ 0 ➦ COMPARTILHAR



LAZER E TURISMO 2019
9 inscritos

<https://www.youtube.com/watch?v=HI1Nr2gY86o>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Lazer e Turismo 2019
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



HFN HOTEL & FOOD NORDESTE DE 2019

<https://www.youtube.com/watch?v=ugtm1zGMTS8>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Hotel & Food Nordeste: Números parciais apontam crescimento do evento

Hugo Okada - 8 de novembro de 2019 às 18:14

0

Direto de Olinda (PE) - A 2ª edição da HFN - Hotel & Food Nordeste chega ao seu último dia no Centro de Convenções...

Hotel & Food Nordeste: Números parciais apontam crescimento do evento

POR Hugo Okada - 8 de novembro de 2019 às 18:14

27

0



Tatiana Menezes, Rodrigo da Fonte e Carol Baía (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A 2ª edição da **HFN – Hotel & Food Nordeste** chega ao seu último dia no Centro de Convenções de Pernambuco e os diretores do evento Tatiana Menezes, Carol Baía e Rodrigo da Fonte comentaram os resultados preliminares do evento.

Tatiana explicou: "A intenção esse ano foi focar em conteúdo. As pessoas esperam muita experiência, muito conteúdo e não somente diversidade de expositores. Nessa parte, tivemos doze eventos paralelos contando com a Ilha da Tecnologia. Chegamos no segundo dia do evento superando o número de visitantes do ano passado. O terceiro dia está sendo a consolidação dessa superação".



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A Diretora também enfatizou a presença das caravanas, muitas vindas da própria região Nordeste. "Foram mais de 15 caravanas de todos os estados do Brasil, mas a maioria é oriunda do Nordeste. A maior foi a organizada pela FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, que trouxe ao evento cinquenta pessoas", afirmou.

Este ano a HFN otimizou todos os espaços disponíveis no Centro de Convenções de Pernambuco para a realização do evento. Segundo Tatiana, a setorização foi uma das demandas mais solicitada pelo público e pelos expositores que participaram da experiência na primeira edição, em 2018.

A 2ª HFN em números

A expectativa dos diretores para a segunda edição era de uma visita que superasse a marca de 11 mil pessoas. "Até ontem já batemos os três dias do ano passado. Este ano foram 250 expositores para 160 do ano passado. Isso representa um crescimento de 56% em relação ao ano passado. O impacto econômico é de R\$ 325 milhões para R\$ 250 milhões no ano passado. Em relação ao número de palestras, este ano foram 79 palestras. Este ano tivemos quatro projetos a mais do que o ano passado e essa é uma das missões da HFN, qualificar o público do evento", detalhou Tatiana.

Caravanas

Tatiana Menezes enumerou as caravanas presentes este ano na HFN. "Vieram caravanas de João Pessoa, Rondônia, Natal, Aracaju, Petrolina, Serra Talhada, Garanhuns, Caruaru, além daqueles que se inscreveram aqui mesmo. O investimento total neste ano foi de R\$ 1,5 milhão. Imaginamos que a economia regional teve um impacto de R\$ 10 milhões com hotelaria, turismo, alimentação, traslados, entre outros", ressaltou a Diretora.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Expositores

A HFN este ano foi segmentada em Hotelaria, Alimentação e Panificação. "O projeto Confeitar está sendo trabalhado para 2020. Nossa expectativa de público para o ano que vem ainda é uma incógnita, precisamos fechar o número total para fazer uma previsão mais assertiva", informou Tatiana.



O projeto Confeitar (Foto: Hugo Okada)

Carol Baía, Diretora comercial, explicou que a planta de 2020 já está setorizada. "Panificação e hotelaria vai crescer muito. Temos empresas que visitaram a feira este ano e já querem expor. A Hotel Cor vai continuar com muito conteúdo em hospitalidade, mas a Padaria do Amanhã também deve continuar apresentando conteúdos para o segmento, afinal hospitalidade é um conceito amplo", analisou.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Feira virtual

Uma outra novidade para 2020 é a chegada da versão digital da feira, em parceria com a Trade Connect. "A feira estará na palma da mão. Todos os expositores estarão na feira virtual e isso é uma inovação mais que necessária para o progresso do evento", finalizou Carol.

Confira mais fotos do evento.



/wp-content/uploads/2019/11/HOTELCOR.jpg



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



A Padaria do Amanhã foi um dos destaques do evento (Foto: Hugo Okada)



Pães sortidos e como são fabricados foram tema do espaço (Foto: Hugo Okada)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Estande da PagSeguro (Foto: Hugo Okada)



Estande da Thonart (Foto: Hugo Okada)



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



A TOTVS marcou presença na Ilha da Tecnologia (Foto: Hugo Okada)

<https://www.revistahoteis.com.br/hotel-food-nordeste-numeros-parciais-apontam-crescimento-do-evento/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	09.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

Últimas Notícias



Newhotel mostrou seu portfólio para os participantes da 2ª HFN

Hugo Okada - 9 de novembro de 2019 às 11:01

Direto de Olinda (PE) - A Newhotel também mostrou seu portfólio de soluções para hotéis na 2ª Hotel & Food Nordeste, no Centro de...

Newhotel mostrou seu portfólio para os participantes da 2ª HFN

POR Hugo Okada - 9 de novembro de 2019 às 11:01

29

0



André Lefevre (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A **Newhotel** também mostrou seu portfólio de soluções para hotéis na 2ª **Hotel & Food Nordeste**, no Centro de Convenções de Pernambuco.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

De acordo com o Consultor comercial da companhia, André Lefevre, “está para sair um protótipo do nosso sistema em HTML-5, além de um aplicativo por onde o hóspede poderá fazer solicitações durante a sua estadia, desde o momento do pré-check-in. Ele poderá, por meio do seu smartphone, contatar a equipe de camareiras, avisar sobre falta de amenities e outros itens sem a necessidade de baixar um aplicativo. Nessa solução ele também poderá acompanhar suas despesas durante a hospedagem”.

A Newhotel está na região Nordeste com mais de duzentos clientes. “Este ano tivemos a fusão com a Check-in Hotel, então estamos em processo interno de readequação, entendimento dos novos produtos que temos para comercializar no País. Nossa pretensão é iniciar o processo de consolidação com novas e grandes redes já com os produtos da Check-in, além de outros segmentos”, explicou Lefevre.

Para o executivo, o ano de 2019 foi marcado pelo foco em novos negócios. “Nosso foco está em negócios com maior consistência”, finalizou.

<https://www.revistahoteis.com.br/newhotel-mostrou-seu-portfolio-para-os-participantes-da-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Webspot aposta no mercado nordestino em participação na 2ª HFN

Hugo Okada - 8 de novembro de 2019 às 19:52

0

Direto de Olinda (PE) - A 2ª Hotel & Food Nordeste segue até as 21h00 desta sexta-feira recebendo o público e exibindo soluções e...

Webspot aposta no mercado nordestino em participação na 2ª HFN

POR Hugo Okada - 8 de novembro de 2019 às 19:52

25

0



Natalia Secioso (Foto: Hugo Okada)

Direto de Olinda (PE) – A 2ª **Hotel & Food Nordeste** segue até as 21h00 desta sexta-feira recebendo o público e exibindo soluções e novidades para os segmentos de hospitalidade, alimentação fora do lar e panificação.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A **Webspot** é uma empresa carioca com mais de dez anos de atuação no mercado. Quem explicou os detalhes da sua participação no evento foi Natalia Secioso, do Departamento Comercial. "Nós viemos apresentar a nossa solução de hotspot com pesquisa de certificação, tudo integrado com o PMS. A solução atua em três áreas do hotel: conectividade, com qualidade e segurança, o operacional e o Marketing, com pesquisas integradas com o TripAdvisor".

A Webspot possui uma presença consolidada no Nordeste. "Trata-se da nossa terceira melhor região em número de clientes. Tivemos um crescimento muito grande no Nordeste em 2019 e queremos superar essas metas em 2020", afirmou.

A Webspot, que estreou no evento, aprovou a estrutura da HFN: "Avaliamos a nossa participação de forma bem positiva, gostamos da iniciativa da Ilha da Tecnologia e temos grandes chances de retornar no ano que vem", revelou Natalia, ressaltando que a empresa dobrou o faturamento em 2019. "Acho que os hoteleiros voltaram a investir", finalizou.

<https://www.revistahoteis.com.br/webspot-aposta-no-mercado-nordestino-em-participacao-na-2a-hfn/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Expositores comemoram visibilidade gerada pela HFN – Hotel & Food Service a produtos e serviços

BY VAREJO BRASIL / 8 DE NOVEMBRO DE 2019



BY VAREJO BRASIL / 8 DE NOVEMBRO DE 2019 / 120 / 0

Expositores comemoram visibilidade gerada pela HFN – Hotel & Food Service a produtos e serviços

A HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece até hoje (8) no Centro de Convenções de Pernambuco, tem mais de 250 marcas expositoras com produtos ...

READ MORE

EXPOSITORES COMEMORAM VISIBILIDADE GERADA PELA HFN – HOTEL & FOOD SERVICE A PRODUTOS E SERVIÇOS

By [Varejo Brasil](#)

8 DE NOVEMBRO DE 2019



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



A HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece até hoje (8) no Centro de Convenções de Pernambuco, tem mais de 250 marcas expositoras com produtos e serviços voltados aos setores de hotelaria e gastronomia. A feira tem como principal objetivo possibilitar o encontro de compradores com os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

“Estar na HFN nos concerne enorme visibilidade, e ajuda a propagar nossa marca, gerando negócios promissores no ramo de hotelaria e alimentos. Estamos animados em fazer parte desse evento!”, afirma Mônica Pontes Cannizza, da Mundo da Água.

Para o diretor da PanCristal, José Hibernon: “a HFN é uma feira muito boa, pois podemos encontrar empresários do setor hotelaria, restaurantes, padarias. Para a PanCristal está sendo uma oportunidade muito boa de apresentar a linha de produtos, de pães, bolos, salgados, sopas, caldinhos. Então está sendo muito válido e recomendo muito para os empresários que têm indústrias, equipamentos ou correlatos”.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Já o diretor da Tomasi, Evandro Tomasi, destaca a importância de eventos como a HFN para profissionais que buscam se renovar. “A feira está muito interessante, temos visto muita gente por aqui conhecendo novos produtos, procurando se especializar dentro do mercado e isso é muito importante porque simboliza um cenário de melhoria para o futuro”, pontua o empresário.

A programação da feira abrange os setores de: Aditivos, ingredientes e insumos; Alimentos e bebidas; Aplicativos e automação comercial; Cozinha Industrial; Cursos profissionalizantes e de capacitação; Enxoval hoteleiro; Equipamentos e insumos para sorveteria; Equipamentos, utensílios, máquinas e acessórios; Eletroportáteis; Fornos; Higiene e Limpeza; Lazer e SPA; Logística e transporte; Mobiliário; Prestação de serviços; Refrigeração comercial; Rótulos, etiquetas e embalagens; Tecnologia – aplicativos, automação comercial, softwares; Terceirização de produção e Uniformes.

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 prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

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

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/expositores-comemoram-visibilidade-gerada-pela-hfn-hotel-food-service-a-produtos-e-servicos/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



BY VAREJO BRASIL / 7 DE NOVEMBRO DE 2019 / 89 / 0

FHAN discutiu tendências e turismo corporativo no primeiro dia da Hotel & Food Nordeste

Com espaço interativo e trocas de experiências, a HFN – Hotel & Food Nordeste deu o ponto pé inicial a sua grade de programação, nesta quarta-feira ...

[READ MORE](#)

FHAN DISCUTIU TENDÊNCIAS E TURISMO CORPORATIVO NO PRIMEIRO DIA DA HOTEL & FOOD NORDESTE

BY [VAREJO BRASIL](#)

7 DE NOVEMBRO DE 2019

90



Com espaço interativo e trocas de experiências, a HFN – Hotel & Food Nordeste deu o ponto pé inicial a sua grade de programação, nesta quarta-feira (6), no Centro de Convenções de Pernambuco. No seu primeiro dia de evento, a feira reuniu compradores e fornecedores de produtos especializados em hospedagem para discutir praticidade, tecnologia e desafios do setor, sob uma ótica humanizada. A HFN teve início nesta quarta e vai até a próxima sexta-feira (8).



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

O Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste (FHAN) é realizado pela ABIH-PE com curadoria do Hotelier News, apoio da FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, da Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. A palestra de abertura do FHAN foi Turismo Corporativo, conduzida pelo diretor executivo da Associação Brasileira de Agências de Viagens Corporativas (Abracorp), Gervásio Tanabe.

Na análise feita pelo executivo, para que o turismo corporativo se torne um segmento ainda mais consolidado no mercado, é preciso um olhar mais atento dos fornecedores de serviço sobre os clientes. “O turismo corporativo ainda representa a maior parte das viagens no Brasil, chegando a 65%. Então, o segmento ainda tem um peso muito grande para toda a cadeia empresarial, inclusive, no ramo de hotelaria. É preciso ter planejamento, com um olhar voltado à aproximação dos fornecedores com os clientes, utilizando a tecnologia como meio e não como fim”, orientou.

Além do diretor executivo da Abracorp, estiveram à frente da discussão o gerente geral do Ibis Hotel Boa Viagem, Nelson Moreira, e a gestora de Viagens Corporativas do grupo Ser Educacional, Danielle Almeida.

Outro destaque que recebeu a atenção foi o painel sobre as Tendências do nicho de hospedagem nos próximos anos. A palestra, seguida de uma mesa redonda, destacou a importância do sentimento de pertencimento que o visitante de um hotel deve ter durante o primeiro contato com os gestores, aliado à condição de um empreendimento sustentável. Segundo o diretor executivo do Vivá Resort, Artur Maroja, três pilares são essenciais para o ramo da hotelaria acompanhar as transformações do futuro: sustentabilidade, uso de tecnologia e o desenvolvimento de técnicas que sejam capazes de contribuir com a experiência do cliente.

“Estamos vivendo mudanças em vários cenários da sociedade. Com a hotelaria não é diferente. É fundamental que o hoteleiro traga o funcionário e o cliente para o seu lado. É preciso formatar o produto de maneira simples e objetiva. O cliente quer ser enxergado no seu individual, então é preciso saber como surpreendê-lo. É dessa forma que o hotel consegue se diferenciar”, finalizou.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

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

Imagem: Lumos

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/fhan-discutiu-tendencias-e-turismo-corporativo-no-primeiro-dia-da-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



HFN supera número de visitantes e planeja setorização para 2020

[Nayara Matteis](#) 08/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Edição 2020 contará com versão digital do evento

A segunda edição da HFN (Hotel & Food Nordeste) nem chegou ao fim e seus números já superaram a edição anterior. No segundo dia de evento, o Centro de Convenções de Pernambuco, em Olinda, recebeu mais de 11 mil visitantes, marca registrada em 2018. Com a cabeça em 2020, os organizadores adiantam que a feira sofrerá alterações em seu formato, adotando um modelo segmentado.

“Até ontem, recebemos mais visitantes do que em 2018 e ainda temos o dia de hoje para contabilizar. Este ano, procuramos colocar mais conteúdos para somar no evento, pois em uma feira de negócios as pessoas procuram por experiência”, inicia Tatiana Menezes, diretora da HFN.

Segundo a executiva, as mudanças para a próxima edição são demandas dos próprios expositores. Em 2020, a feira será dividida em três áreas: Hotelaria, Alimentação e Confeitaria, todas devidamente sinalizadas e diferenciadas. “Os expositores que pediram para começarmos a trabalhar neste formato. Com o crescimento da feira, é inevitável não setorizar”, explica Tatiana.

HFN: números

Na edição de 2019, aconteceram 12 eventos simultâneos, totalizando 79 palestras. Em 2020, a organização garante que todos os espaços e experiências serão mantidos e possivelmente novos serão adicionados. “Os conteúdos agregam valor ao público e atraem pessoas qualificadas. Os projetos continuarão em 2020 e talvez incrementaremos novos”, diz Tatiana.

Carol Baía, também diretora da feira, afirma que o setor de panificação e confeitaria é um dos que mais deve crescer na próxima edição. “Já temos marcas e pessoas que não participaram como expositores este ano interessados em entrar no ano que vem. Hoje, se uma feira oferece apenas estandes, o público não procura mais. Buscamos pensar fora da caixa”.

Com 250 empresas expositoras, o impacto econômico gerado até agora foi de R\$ 325 milhões - enquanto a edição passada gerou R\$ 250 milhões. Este ano, a Insight Feiras & Negócios investiu R\$ 1,5 milhão na realização do evento.

Outra novidade é a feira virtual, uma plataforma que disponibilizará os conteúdos da HFN via mobile. “Os clientes que estão renovando com a gente já serão inclusos na versão digital. Quem está chegando também poderá fazer parte. A plataforma vem para somar, conectar. Será a feira na palma da mão”, salienta Carol.

A terceira edição do evento já tem data marcada para acontecer, entre os dias 4 e 6 de novembro de 2020, mantendo-se no Centro de Convenções de Pernambuco.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/hfn-supera-numero-de-visitantes-e-planeja-setorizacao-para-2020-85071>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN: PE foi um dos estados mais ativos para a Assa Abloy em 2019

-1rPmdvFGQimlWw8FK3hX0UeXG

HFN: PE foi um dos estados mais ativos para a Assa Abloy em 2019

Nayara Matteis 07/11/2019



De Olinda, Pernambuco*

Empresa deve crescer 14% em faturamento este ano. Veterana na HFN (Hotel & Food Nordeste), a [Assa Abloy é uma das integrantes da Ilha da Tecnologia by Hotelier News](#). Segundo Thiago Bertozo, diretor de Vendas, 2019 foi um ano movimentado para a empresa no Nordeste, em especial no estado de Pernambuco, onde muitos negócios foram fechados.

“Este ano o Nordeste representou 30% da nossa carteira de clientes. Pernambuco foi um estado que consumiu bastante, muitos empreendimentos abriram utilizando nossos produtos e serviços”, explica. “Atualmente, 20% da nossa receita vem da região”, complementa.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A Assa Abloy está presente em todos os estados nordestinos, atuando nas principais redes como [Pontes Hotéis](#), [Enotel Hotels & Resorts](#), [Vila Galé](#), [Sheraton](#) e [Accor](#). Segundo Bertozo, este ano a carteira de clientes da empresa deve registrar incremento de 20%. “Focamos bastante no segmento de hotéis independentes, logo o número de projetos cresceu. Nosso volume está em linha com o aumento do nosso faturamento, que deve ser de 14%”.

HFN: produtos

A empresa aproveitou a Equipotel deste ano [para lançar a Vostio](#), software em nuvem. A novidade significa que será possível para o hoteleiro acessar as informações do programa sem a necessidade de um servidor fixo, dispensando qualquer tipo de infraestrutura, apenas login e senha, tornando o serviço mais em conta.

(*) A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN

(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-pe-foi-um-dos-estados-mais-ativos-para-a-assa-abloy-em-2019-85057>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel Technology

HFN: MarkWeb realiza pré-lançamento do curso de Marketing Digital para hotéis

HFN: MarkWeb realiza pré-lançamento do curso de Marketing Digital para hotéis

[Nayara Matteis](#) 08/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Empresa deve

crescer 20% em receita este ano

Agência oficial da HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta terça-feira (6), a MarkWeb aproveitou a feira para promover o seu mais novo produto: um curso de Marketing Digital voltado ao mercado hoteleiro. Ainda em fase de pré-lançamento, a empresa está sorteando uma vaga por dia durante o evento.

Com foco em aumento de reservas diretas, os alunos têm acesso ao conteúdo pelo período de seis meses, mas a duração do curso depende do ritmo de cada um. “O curso é 100% online e ensina estratégias para impulsionar o número de reservas diretas por meio de redes sociais, site e email. Vamos do básico até o passo a passo para criar uma campanha de reservas no Facebook ou Instagram”, explica Maycon Gabry, CEO da MarkWeb.

O lançamento oficial do curso será no início de 2020 e, por enquanto, o executivo afirma que as divulgações estão discretas. “Estamos divulgando com exclusividade aqui na HFN e também divulgamos no road show da feira”, conta.

Como material de apoio, o estande da MarkWeb está distribuindo o guia “As 4 etapas para conquistar hóspedes através da internet sem pagar altas comissões”, originalmente em formato de e-book. “ Fizemos a versão impressa especialmente para a feira, mas o e-book já atingiu mais de mil downloads. É um material gratuito que vem nos ajudando a aumentar nosso faturamento, mostrando um pouco nossos serviços”, diz Gabry.

Em 2019, a expectativa é de 20% de incremento de receita. Segundo o CEO, o crescimento é fruto de ações online e offline. “Este ano, associamos essas ações de uma maneira que vem funcionando muito bem. Nosso crescimento é a junção das duas coisas”.

HFN: mercado

A região Nordeste é uma praça com grande potencial a ser explorado pela empresa fluminense. Segundo Gabry, o mercado representa 20% de sua clientela. “Enxergamos o Nordeste como um dos principais mercados para investir. Acreditamos que aqui existe um grande potencial”.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A MarkWeb, que atua com cursos, consultorias e serviços de Marketing Digital, já atuou com empreendimentos como Pontes Hotéis, Netuanah Praia Hotel e Pedra do Sino Hotel - todos no Nordeste.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/hfn-markweb-realiza-pre-lancamento-do-curso-de-marketing-digital-para-hoteis-85070>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



FHAN: Marcelo Marinho conta a história de sucesso do Yoo2 Rio

FHAN: Marcelo Marinho conta a história de sucesso do Yoo2 Rio

Redação 08/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



No último dia da HFN 2019, aberta quarta-feira (6), Marcelo Marinho, diretor Executivo da ICH Administração abriu os trabalhos do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste). Em sua palestra, o executivo contou como seu deu o processo de construção de marca do Yoo2 Rio de Janeiro by Intercity.

Turismólogo formado em Recife, o executivo – hoje residente em Porto Alegre - ressaltou a importância do conceito “life style” no empreendimento desde o seu projeto, mas também no DNA atual do hotel. “Queríamos uma marca inovadora tanto na experiência do hóspede, quanto na gestão”, destaca. Segundo Marinho, a propriedade foi pioneira em diversos serviços ofertados aos hóspedes na hotelaria, como wi-fi gratuito e check out otimizado.

O lançamento do empreendimento, que teve assinatura do renomado arquiteto Philippe Starck, foi desenvolvido para ser alvo de desejo. Mais ainda, teve a exigência de ser concebido como um hotel com “*local soul*” (alma local), como definiu Marinho. “Além do design único no mobiliário, investimos em uniformes, amenities, playlist com curadoria específica e grafite que causasse identificação da essência do carioca dentro do empreendimento”, explica. “Também tivemos o cuidado de incluir como itens do frigobar chá mate e biscoito Globo, produtos típicos da cultura carioca”, completa.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

FHAN: colaboração é tudo

Marinho também destaca as diferentes parcerias que viabilizaram a oferta de mimos para os hóspedes que tornam a estada ainda mais surpreendente. “Do enxoval aos chinelos, passando pelo chef escolhido para assinar os cardápios, tudo foi concebido dessa forma, em colaboração”, afirma.

O executivo destacou também o contexto de lançamento do empreendimento, o que tornou a empreitada ainda mais desafiadora. “Era uma marca totalmente nova, o que naturalmente gera alta expectativa dos investidores no retorno do investimento. Além disso, o Rio vivia um período de aumento na oferta hoteleira da cidade, e em um período de crise econômica no estado e na capital fluminense”, destaca. “Com três anos de existência, já alcançamos várias premiações de renome no mercado”, acrescenta.

E mesmo após o lançamento ter sido um sucesso, nem tudo é um mar de rosas, explica Marinho. “Os desafios continuam”, revela. Entre os pontos continuam críticos da operação, ele cita a elevada oferta de leitos na cidade, o que pressiona a diária média, além da imagem do Rio estar abalada devido a questões de segurança e outros fatores de questão pública. “Por isso, além do empreendimento, precisamos vender o destino”, comenta.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Entre os segredos do sucesso do hotel, Marinho enumera o equilíbrio e diversidade do público, com os segmentos corporativo e de lazer bem balanceados, além do conceito de luxo acessível. “A área de A&B (Alimentos & Bebidas), que para muitos pode dar prejuízo, para nós representa 40% do faturamento”, finaliza.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News*

*(**) Crédito da foto: Peter Kutuchian*

<https://hoteliernews.com.br/especiais/fhan-marcelo-marinho-conta-a-historia-de-sucesso-do-yoo2-rio-85072>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Hotel Technology

HFN: Elkotron oferece gerenciador de energia por meio de sensores

HFN: Elkotron oferece gerenciador de energia por meio de sensores

Nayara Matteis 08/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Produto

estava em fase de testes e agora será lançado no mercado



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Trazendo inovações, a Ilha da Tecnologia by Hotelier News este ano contou com a participação da Elkotron. A empresa de desenvolvimento de produtos marcou presença na HFN (Hotel & Food Nordeste), com uma novidade que despertou muito interesse do público: o gerenciador de energia por sensor.

O sistema de controle de energia funciona a partir de quatro sensores: um eletromagnético, instalado na porta; um térmico em cada ambiente da acomodação; um de movimento e um sistema nervoso de automação. Quando o hóspede entra no quarto, toda a cadeia é ativada, ligando lâmpadas, TV, ar-condicionado, etc. Na ausência de pessoas, a energia será disponibilizada apenas para manter ligado pontos pré-determinados para ficar fora do gerenciador, como frigobar, por exemplo.

Quando o hóspede sai, o sistema faz uma varredura, e não detectando nenhum calor ou movimento, ele corta a energia dos ambientes. O sistema nervoso de automação fica localizado dentro do quadro disjuntor de instalação rápida e simples, de maneira que qualquer eletricitista pode fazê-la.

“É estimado que o gerenciador economize até 40% de energia elétrica quando comparado com os economizadores comuns de cartão. No caso dos sensores, não existe como burlar o sistema, é 100% eficiente” garante Antonio Quadros, CEO da Elkotron.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

HFN: clientes

Em fase de lançamento, a Elkotron instalou o produto em quatro hotéis com o intuito de testes. No Nordeste, dois clientes fizeram parte do projeto: o Grand Marquise e o Carmel de Charme Resort, ambos em Fortaleza (CE). “Fizemos testes e o sucesso foi absoluto. Agora, estamos em fase final de fabricação para fazer as instalações”, conta Quadros.

O gerenciador de energia pode ser utilizado em outros segmentos como hospitais, escritórios, comércios, universidades, etc. Atualmente, a Elkotron está com oito novos contratos fechados para implementação do sistema.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-elkotron-oferece-gerenciador-de-energia-por-meio-de-sensores-85073>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel Technology

HFN: APP Sistemas reforça divulgação do sistema HITS no Nordeste

HFN: APP Sistemas reforça divulgação do sistema HITS no Nordeste

Nayara Matteis 08/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Mercado

nordestino representa 20% do portfólio da empresa

Lançada este ano, a ferramenta HITS vem se consolidando como carro-chefe da APP Sistemas. O sistema, que teve aporte de R\$ 4 milhões, é destaque no estande da empresa na HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta terça-feira (6).

A novidade é uma versão modernizada do produto antigo, trazendo serviços de gestão 100% online, operando check-in, check-out e front hoteleiro. “O HITS beneficia toda a gestão, além de reduzir os custos do empreendimento. O sistema não depende de maquinário ou servidor, apenas de uma conexão de internet”, explica Jonatas Estevan, executivo de Negócios da APP. “A ferramenta é leve e pode ser operada via 3g de celular e pode ser facilmente integrada à outros sistemas”.

Os dados ficam guardados em uma nuvem, o que facilita a manutenção e remove a necessidade de atualizações. “O hoteleiro não depende de um colaborador para fazer o serviço, pois o sistema se encarrega de tudo. É mais interativo e é o futuro desse tipo de produto”, reforça.

A APP Sistemas está em fase de migração de clientes para a nova ferramenta.

Atualmente, 200 hotéis utilizam o HITS. Um exemplo é a rede gaúcha Hotéis Letto e empreendimentos independentes.

HFN: Ilha da Tecnologia

Expondo na Ilha da Tecnologia by Hotelier News, a empresa afirma que a criação de um setor voltado ao segmento facilita a prospecção de clientes e reforça a parceria entre as marcas. “Temos uma abertura com outras empresas há três anos e para nós a ideia da Ilha foi muito boa, estarmos todos juntos ajuda a trazer clientes”, elogia.

Com uma carteira de 900 clientes, o mercado nordestino hoje representa 20% do montante. A APP Sistemas está presente em todos os estados da região, inclusive em Fernando de Noronha.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-app-sistemas-reforca-divulgacao-do-sistema-hits-no-nordeste-85069>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	07.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



FHAN: case do B Hotel mostra como A&B pode ser o centro do negócio

FHAN: case do B Hotel mostra como A&B pode ser o centro do negócio

Redação 07/11/2019

De Olinda, Pernambuco*



A sustentabilidade é um dos pilares do sucesso do B Hotel

[Logo após a palestra de Bruno Guimarães](#), Ana Paula Ernesto fechou a programação do segundo dia do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do NE). Sócio do [B Hotel](#), de Brasília, ela apresentou o case de sucesso do hotel – e o papel do A&B



(Alimentos & Bebidas) na estratégia para ganhar mercado. O FHAN é uma das atrações da [HFN Nordeste](#), que termina amanhã (8).

Segundo a executiva, como Brasília tem um público essencialmente executivo, o desafio era não destoar da arquitetura da cidade. Ao mesmo tempo, a proposta foi ter um produto diferenciado capaz de concorrer com grandes redes presentes na cidade, mesmo sendo independente. Entre outras coisas, Ana Paula diz que era preciso extrair o melhor do terreno, que possui localização privilegiada, ao lado da torre de TV e o do [Estádio Mané Garrincha](#). Outras medidas foram pensadas.

“Como fazer a diferença com projeto que conversasse com a arquitetura da cidade? O impacto do lobby, que foi uma das recomendações ao arquiteto contratado, ainda causa hoje uma ótima primeira impressão”, afirma a executiva.” A escolha do profissional fez a diferença pela linguagem moderna e premiações recebidas”, completa.

FHAN: papel do A&B

Outro ponto de exigência, ainda na fase de projeto, foi que a gastronomia fosse “o centro do hotel” e que a atmosfera tivesse referências à cidade. “O hotel foi criado para fazer parte do circuito de turismo que é a arquitetura de Brasília”, declara. Apesar do investimento ter sido representativo nos detalhes, o resultado do uso de pontos de referência arquitetônicos foi a empatia do público local, que desde o início apoiou o projeto.

“A cozinha é o palco e a estrela do show é o chef”, orgulha-se. Por isso, a cozinha show foi projetada para que fosse possível enxergar o staff em ação desde a chegada do hóspede no hotel. E até empecilhos na construção, devido à burocracia da construção, que poderiam ser vistos como pontos negativos, foram revertidos em oportunidade. “A obra, que foi morosa, acabou por ajudar a tornar o produto diferente, mais planejado e com equipe bem treinada”, destaca.

Ainda durante a obra do B Hotel ([veja In Loco Especial](#)), surgiu a ideia de investir em uma horta orgânica na área rural de Sobradinho, próximo à capital federal. O Sítio Samambaia hoje é outro negócio rentável para o grupo hoteleiro, que além de produzir os insumos para uso próprio, comercializa alguns produtos, caso de flores comestíveis. A sustentabilidade também é uma das preocupações constantes. “Cem por cento do que seria lixo orgânico vai para o uso compostagem na manutenção da plantação, tornando o processo completamente sustentável”, revela. “A ideia não era criar o melhor hotel do mundo, mas um hotel melhor para o mundo”, conclui.

(*) A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN

(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News

(**) Crédito da foto: Peter Kutuchian

<https://hoteliernews.com.br/noticias/fhan-case-do-b-hotel-mostra-como-a-b-pode-ser-o-centro-do-negocio-85058>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Hotel Gourmet

Daniel Saldanha mostra no FHAN como
lucrar com o delivery

Daniel Saldanha mostra no FHAN como lucrar com o delivery

Redação 08/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Saldanha xxxxx

Para fechar a programação do FHAN (Fórum de Hospedagem e Alimentação do

Nordeste), Daniel Saldanha assumiu o palco logo após a palestra de Marcelo Marinho.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Sócio do Digital Restaurants, o profissional abordou o conceito de *cloud kitchen* e mostrou como expandir a produtividade do departamento de A&B (Alimentos & Bebidas) por meio do delivery. O FHAN foi uma das atrações da HFN (Hotel & Food Nordeste), encerrada há pouco em Olinda (PE).

Trazendo sua experiência de viagens à China, Saldanha teve ciência da *cloud kitchen* quando conheceu o país asiático. “Empresas que usam o conceito não possuem placa, fachada e nem nomenclatura visível”, comentou. A partir de aplicativos de entrega expressa para viabilizar pedidos, o empreendedor lançou a ideia de lançar o modelo no Brasil logo após sua volta, inicialmente com restaurante japonês.

Entre as dicas para os hoteleiros, Saldanha destacou o mérito de criar um novo negócio a partir de recursos que qualquer cozinha já tem. “O primeiro passo é saber qual a especialidade da sua cozinha para investir na venda dos seus produtos”, recomenda. Sobre os custos iniciais para instalação da *cloud kitchen*, Saldanha comentou: “Quem já tem cozinha funcionando não precisa de investimento adicional.”

Já em relação à parte operacional, o especialista revela os números da sua empresa “Pagamos o aluguel de R\$ 5 mil em São Paulo e, no nosso espaço de cozinha, funcionam 22 restaurantes diferentes, com apenas 36 funcionários. Fazendo um cálculo

pelo número de pontos de venda, dá 1,3 colaborador por cada estabelecimentos”, explica.

FHAN: como montar o menu

De acordo com Saldanha, mesmo com um cardápio enxuto, o menu pode ser trabalhado de forma eficiente. “Criar bons nomes comerciais é uma boa dica. É fundamental não deixar dúvidas para o cliente de qual o seu produto”, acrescenta. “Além disso, se não houver muita demanda, é possível trocar de especialidade facilmente”, completa.

Em nove meses de existência, o estabelecimento comandado por Saldanha já serviu 150 mil clientes, com 5 milhões de sushi entregues. Segundo ele, um fator ajuda a impulsionar os negócios. “A mudança de comportamento do consumidor, que não possui tempo para cozinhar, ajuda muito na expansão do modelo de negócio”, avalia. “A tendência de crescimento do interesse do público por gastronomia pode fazer do A&B do hotel uma receita primária brigando com a hospedagem. Usem a ociosidade da hora do almoço a favor”, finaliza.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Matéria de Marília Gilka, em colaboração ao Hotelier News*

*(**) Crédito da foto: Peter Kutuchian*



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

<https://hoteliernews.com.br/noticias/daniel-saldanha-mostra-no-fhan-como-lucrar-com-o-delivery-85076>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Hotel Solution

**HFN: Selovac planeja
incrementar faturamento
em 12% este ano**

HFN: Selovac planeja incrementar faturamento em 12% este ano

Nayara Matteis 08/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Seladoras de bandejas estão entre os

destaques do estande

Presente pela segunda vez na HFN (Hotel & Food Nordeste), aberta terça-feira (6), a

Selovac - empresa fabricante de máquinas de embalagem à vácuo - já tem estimativas

de faturamento para 2019. Segundo Willy Borst, diretor comercial, a companhia deve fechar o ano com incremento de 12% em receita.

De acordo com o executivo, o mercado nordestino representa 27% de sua carteira de clientes, e mesmo levando uma fatia considerável do bolo, ele afirma que ainda há muito o que ser explorado. “Atendemos diversos segmentos, mas nosso maior mercado ainda é o de alimentação. Temos muito a explorar ainda”.

Entre as redes hoteleiras que utilizam os produtos Selovac estão grandes nomes como Hilton, Accor e Atlante Plaza. Entretanto, o setor ainda não é de grande relevância dentro da receita, representando 9%, porém com desejo de crescimento no mercado.

“Participamos da primeira edição da HFN e percebemos um incremento na qualificação dos visitantes. Precisamos nos posicionar dentro do segmento, as pessoas têm que tomar conhecimento da feira para criar mais força e podermos ter um foco”, comenta. Borst.

HFN: produtos

Este ano, a Selovac trouxe 19 produtos expostos no estande. Entre os destaques estão as seladoras de bandejas, muito procuradas tanto pelo setor de alimentação quanto hoteleiro. “O prato é embalado à vácuo, o que dá uma garantia, controle, evite



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

desperdício, otimiza o trabalho e ainda reduz o custo de mão de obra”, destaca o diretor.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-selovac-planeja-incrementar-faturamento-em-12-este-ano-85067>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Hotelier News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



HFN: Hephaenergy inova com mobiliário inteligente e sensores de gestão

HFN: Hephaenergy inova com mobiliário inteligente e sensores de gestão

Nayara Matteis 08/11/2019

*De Olinda, Pernambuco**



Syntz estava exposta na Hotel

Cor

Startup em ascensão, a Hephaenergy mostrou a que veio na segunda edição da HFN (Hotel & Food Nordeste). A empresa de tecnologia apresentou seus produtos no espaço Startup HFN e surpreendeu com a criatividade de suas inovações. Com duas frentes independentes, a companhia chega para competir com mobiliário inteligente e sensores de gestão.

Exposta na Hotel Cor, a Syntz é uma peça urbana viva, que oferece dispositivos como som, iluminação, carregador de celular e roteador wi fi, tudo controlado via aplicativo. O mobiliário não possui fios e tampouco precisa ser ligado na tomada. A Hephaenergy firmou parceria com a Sunew, empresa fabricante de painéis solares, o que torna o produto eco friendly. O modelo encontrado na feira é em formato de flor, mas cada cliente pode customizar com a estética e mecanismos de sua preferência.

Feito de um mix de materiais como aço e policarbonato, o produto custa em média R\$ 40 mil, podendo variar de acordo com a personalização. “A Syntz é um marco, um símbolo de sustentabilidade que a Hephaenergy quer carregar pensando no amanhã”, explica Felipe Batista, COO da startup.

Já presente no mercado hoteleiro, os empreendimentos Hotel Vivá Porto de Galinhas e Hotel Solar Porto de Galinhas já possuem suas peças. Além do setor de hospitalidade, a empresa mira também nos segmentos de eventos, shoppings, corporativos e aeroportos.

Para aqueles que adquirirem uma unidade, a Syntz chega em qualquer lugar do mundo, com entrega entre 10 e 15 dias.

HFN: sensores

A outra frente da Hephenergy é focada em sistemas de gestão dos empreendimentos. Os sensores automatizados controlam volume e qualidade da água, pressão de bombas, voltagem e amperagem, temperatura e fluxo de tubulações. O monitoramento é feito 100% online e 24h por dia via inteligência artificial.

Como funciona na prática: se acontece algum tipo de vazamento de água no empreendimento, o sistema manda um alerta em tempo real por aplicativo para o responsável, que também tem acesso ao monitoramento. Do outro lado, a empresa faz a sua parte supervisionando caso algo fora do usual aconteça. “O alerta é programado pelo cliente, mas a nossa inteligência está de olho e, mesmo que aparentemente tudo esteja dentro dos padrões, se algo diferente acontecer, nós avisamos”, destaca Batista.

Além do monitoramento, o sistema de sensores também permite entender o comportamento dos empreendimentos, como por exemplo, qual a maior demanda de consumo de água dentro de um hotel.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Hoje, o ticket médio do produto é de R\$ 50, valor propositalmente competitivo.

“Sabemos que o mercado de sensores em breve será algo comum. Estamos constantemente fazendo otimizações, pois queremos reduzir o preço ainda mais”, revela.

E as aplicações são muitas, desde hotéis até sorveterias e hospitais. Atualmente, os sensores estão disponíveis apenas em Recife e Porto de Galinhas, mas a Hephaenergy tem planos de expansão para outras regiões do país.”Vamos nos estruturar para montar equipes de instalação em outros locais. No Nordeste mesmo ainda temos muito chão para trilhar”, finaliza o COO.

() A reportagem do Hotelier News viaja a Olinda a convite da HFN*

*(**) Crédito da foto: Nayara Matteis/Hotelier News*

<https://hoteliernews.com.br/noticias/hfn-hephaenergy-inova-com-mobiliario-inteligente-e-sensores-de-gestao-85074>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Food Service News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



foodservicenews • Seguir
Centro De Convenção PE

foodservicenews Continue degustando as tendências e inovações da HFN 2019, no seu segundo dia!

#foodservicenews #foodservice #hfn #feiras #hotelaria #padarias #nordeste #pernambuco

2 d

juanpitarchroca Enhorabuena!! Volveremos en 2020

1 d Responder

ummilhaomgraos Melhor revista do setor! Melhor editor! Melhor

Curtido por **rachelmotta** e outras 26 pessoas

HÁ 2 DIAS

<https://www.instagram.com/p/B4ldF5rAHVP/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Food Service News-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



foodserviceneews • Seguir
Centro De Convenção PE

foodserviceneews A HFN Hotel & Food Nordeste foi um sucesso! E, para finalizar a nossa cobertura aqui no Instagram, preparamos uma seleção de fotos especial! Quer saber tudo sobre a feira e seus números? Não perca nossa próxima edição
#foodserviceneews #foodservice #alimentação #comida #gastronomia #hfn #nordeste #pernambuco

1 d

vnwsales 🍪🍪🍪🍪

1 d 1 curtida Responder

tatianamenezes11 @janesfg foi um prazer muito grande receber

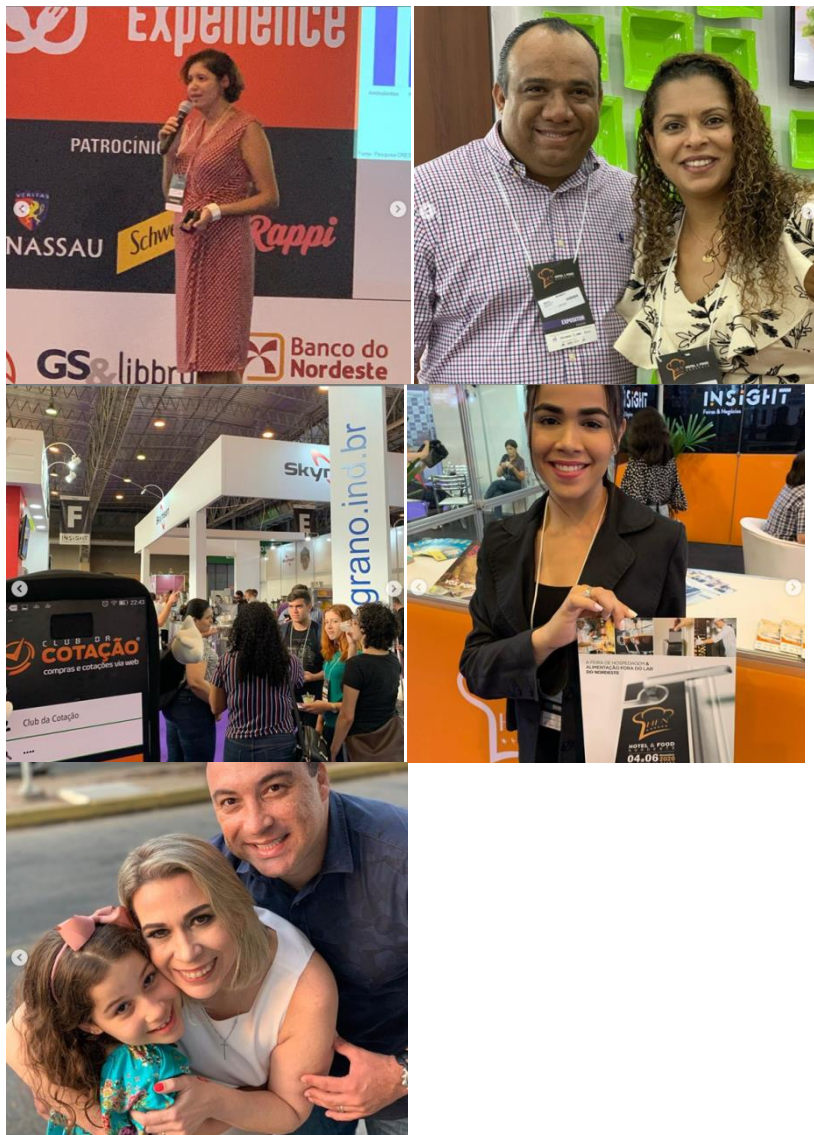
Curtido por rachelmotta e outras 33 pessoas

HÁ 1 DIA





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



<https://www.instagram.com/p/B4oIdLgAorD/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Recife Comer Amar
EDITORIA:	Notícias
DATA:	08.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



<https://www.instagram.com/recifecomeramar/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Fernando Machado-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	12.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



<http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=223218>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



GOURMET EXPERIENCE CELEBROU TENDÊNCIAS DA CULINÁRIA E GASTRONOMIA 4.0 NO TERCEIRO DIA DE HOTEL & FOOD NORDESTE

BY [VAREJO BRASIL](#)
11 DE NOVEMBRO DE 2019



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



O terceiro e último dia do Gourmet Experience, realizado pela Abrasel em Pernambuco, na HFN-Hotel & Food Nordeste foi marcado por inovação, troca de experiências e técnicas positivas de como desenvolver o setor alimentício, através de práticas sustentáveis e conexão. O painel, uma das novidades da feira de hospedagem e alimentos deste ano, trouxe ao público palestras valiosas com especialistas que deram um show de expertise na praça hoteleira e alimentícia.

A primeira palestra do dia começou impactando os espectadores pelo tema; Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. O painel contou com a participação da Sócia Executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Peloso, que conduziu a palestra mostrando desafios e prospecção de futuro no ramo da gastronomia.

Outro destaque foi a palestra ministrada pela sócia-fundadora e Diretora Executiva da GS&Libra, Cristina Souza. No painel, a especialista destacou as tendências da alimentação fora do lar, sob uma perspectiva no âmbito nacional e internacional. Além disso, às 17h40, a discussão sobre Pitch das Startups ganhou espaço no painel. Com foco em Showcase, Supercash, Wifi, Moover e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Ycontrol, o público viajou na onda de inovação trazida pela ascensão da tecnologia e discutiu projeções de futuro para o desenvolvimento de Startups.

O debate final contemplou os caminhos traçados pela tecnologia na gastronomia, sob direção do representante da Cia do Chopp, Tony Sousa. Para ele, a tecnologia é um advento que contribuiu para a reinvenção do ser humano. “A tecnologia nos ajudou nessa reinvenção. Ela vem para potencializar o que o ser humano faz, principalmente dentro de um restaurante”, pontuou.

Nestes três dias de evento, o Gourmet Experience contou com 12 palestras sobre questões que envolveram delivery, contratação e treinamento de equipe e uso da tecnologia a favor da gastronomia.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

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

Imagem: Lumos

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/gourmet-experience-celebrou-tendencias-da-culinaria-e-gastronomia-4-0-no-terceiro-dia-de-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



FERRAMENTAS DIGITAIS E EVOLUÇÃO DO MARKETING NA HOTELARIA SÃO TEMA DE PALESTRA NA HOTEL & FOOD NORDESTE

BY [VAREJO BRASIL](#)
11 DE NOVEMBRO DE 2019



Em clima de celebração, o Investe Turismo, promovido pelo Sebrae e Ministério do Turismo na HFN – Hotel & Food Nordeste, reuniu gestores da área gastronômica para falar sobre ferramentas digitais que podem otimizar os serviços de bares e restaurantes. Pelo HotelCor Talks by Colortel, espaço projetado pela arquiteta Luciana Raposo, um dos destaques foi para o marketing na criação de conteúdo voltado ao engajamento do setor de hotelaria. A HFN teve início na quarta-feira (6) e vai até hoje (8), no Centro de Convenções de Pernambuco.

Com 12 palestras gratuitas no ramo de hospedagem e alimentação, o Investe Turismo contou com a presença do especialista em gestão e marketing digital para negócios de alimentação, Matheus Lessa, que discutiu o tema “Ferramentas digitais imprescindíveis para o seu bar e restaurante”. Para ele, é preciso atender às novas exigências da clientela do setor gastronômico. “As pessoas não querem mais só qualidade. Então, é importante utilizar as ferramentas de forma efetiva. Conectar emocionalmente com o cliente traz uma experiência inovadora”, destacou o gestor.

Promovido pelo HotelCor Talks by Colortel, um dos assuntos discutidos foi “A evolução do marketing na hotelaria: como explorar novos caminhos e



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

estratégias”. A palestra foi ministrada pela mentora em Hospitalidade, Aline Silva, que deu dicas de como impulsionar os negócios no setor de hospedagem, através de engajamento e conteúdo estratégico. “Existem hotéis que se convertem em destinos. O conteúdo é o novo anúncio. Às vezes não é preciso ter dinheiro, mas criatividade”, afirmou Aline.

Com foco em sustentabilidade e acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes, o HotelCor é um espaço sustentável montado na HFN pela arquiteta Luciana Raposo. “Houve atenção e uma interação muito positiva por parte do público. Todas as palestras foram pertinentes e muito elogiadas até agora, trazendo um conceito diferente e acolhedor”, pontuou.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

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

Imagem: Lumos

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/ferramentas-digitais-e-evolucao-do-marketing-na-hotelaria-sao-tema-de-palestra-na-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

11/11/2019 [Expositores comemoram visibilidade gerada pela HFN - Hotel & Food Service a produtos e serviços](#)

Expositores comemoram visibilidade gerada pela HFN - Hotel & Food Service a produtos e serviços

Por: Solar da Comunicação - 11/11/2019

Expositores comemoram visibilidade gerada pela HFN - Hotel & Food Service a produtos e serviços



A HFN – Hotel & Food Nordeste, que acontece até hoje (8) no Centro de Convenções de Pernambuco, tem mais de 250 marcas expositoras com produtos e serviços voltados aos setores de hotelaria e gastronomia. A feira tem como principal objetivo possibilitar o encontro de compradores com os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.



"Estar na HFN nos concerne enorme visibilidade, e ajuda a propagar nossa marca, gerando negócios promissores no ramo de hotelaria e alimentos. Estamos animados em fazer parte desse evento!", afirma Mônica Pontes Cannizza, da Mundo da Água.

Para o diretor da PanCristal, José Hibernon: "a HFN é uma feira muito boa, pois podemos encontrar empresários do setor hotelaria, restaurantes, padarias. Para a PanCristal está sendo uma oportunidade muito boa de apresentar a linha de produtos, de pães, bolos, salgados, sopas, caldinhos. Então está sendo muito válido e recomendo muito para os empresários que têm indústrias, equipamentos ou correlatos".



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Já o diretor da Tomasi, Evandro Tomasi, destaca a importância de eventos como a HFN para profissionais que buscam se renovar. "A feira está muito interessante, temos visto muita gente por aqui conhecendo novos produtos, procurando se especializar dentro do mercado e isso é muito importante porque simboliza um cenário de melhoria para o futuro", pontua o empresário.

A programação da feira abrange os setores de: Aditivos, ingredientes e insumos; Alimentos e bebidas; Aplicativos e automação comercial; Cozinha Industrial; Cursos profissionalizantes e de capacitação; Enxoval hoteleiro; Equipamentos e insumos para sorveteria; Equipamentos, utensílios, máquinas e acessórios; Eletroportáteis; Fornos; Higiene e Limpeza; Lazer e SPA; Logística e transporte; Mobiliário; Prestação de serviços; Refrigeração comercial; Rótulos, etiquetas e embalagens; Tecnologia – aplicativos, automação comercial, softwares; Terceirização de produção e Uniformes.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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 prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/Expositores-comemoram-visibility-gerada-pela-HFN---Hotel-e-Food-Service-a-produtos-e-servicos/6655>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

11/11/2019 HFN - Tendências do ramo da panificação e gestão de funcionários são destaque do segundo dia de feira

HFN - Tendências do ramo da panificação e gestão de funcionários são destaque do segundo dia de feira

Por: Solar da Comunicação - 11/11/2019



HFN – Tendências do ramo da panificação e gestão de funcionários são destaque do segundo dia de feira

O segundo dia da HFN – Hotel & Food Nordeste, no Centro de Convenções de Pernambuco, foi marcado pelas palestras sobre tendências e oportunidades no ramo da panificação no Padaria do Amanhã e um panorama sobre as diferentes fermentações ao

redor do mundo. No Gourmet Experience, realizado pela Abrasel em Pernambuco, o foco foi para a gestão e a importância do treinamento de equipes.



Padaria do Amanhã

A programação do Padaria do Amanhã teve início com palestra do padeiro Johannes Roos sobre as diferentes formas de fermentação espalhadas pelo mundo. O profissional expôs uma análise histórica dos processos de fermentação natural e espontânea, além de elencar diferentes e inusitadas maneiras de produzir pães. Para ele, "a levedura industrial amplamente utilizada hoje em dia, trouxe velocidade à produção e, acima de tudo, humanizou o trabalho dos padeiros. Porém, perdemos muito em tradição e no processo natural de produção do pão".

Num segundo momento, o diretor da Max Foods Comunicação, Augusto César, palestrou a respeito das novas tendências e oportunidades da panificação. O especialista destacou a importância de se adaptar aos novos desejos do cliente com o intuito de conquistar a sua fidelidade: "o cliente está em busca de novas aventuras, de novas experiências, ambientes, decorações que os atraiam, e o mercado precisa estar pronto para isso".

Para encerrar as apresentações do Padaria do Amanhã no segundo dia de feira, Johannes Ross voltou a se apresentar, dessa vez com a temática "Eficiência na liderança da Panificação (produção) – como melhorar a qualidade e o ambiente de trabalho pela organização".

Gourmet Experience



No segundo dia da HFN, a programação do Gourmet Experience procurou destacar a gestão de funcionários, dentro da lógica dos empreendimentos. Luís Sodré, sócio da Relp! Aceleradora, abriu as discussões do dia com debate sobre como conquistar o comprometimento dos funcionários. Para ele, os líderes devem definir a identidade da empresa e, a partir disso, passar aos empregados o que espera que seja oferecido ao cliente: "todo negócio tem uma característica específica, um DNA, para que os clientes se identifiquem e sejam fiéis. Cabe ao líder, transmitir aos seus funcionários o DNA do seu negócio para que eles comecem a se relacionar com o cliente da maneira desejada".

Durante o resto do dia, o Gourmet Experience contou com palestras acerca dos temas "Gestão de pessoal: cuidados em como contratar e treinar a sua equipe", sob comando do restaurateur do Itsu Restaurante, Armando Amaré; Pitch de Startups e debate final



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

"Qual papel do restaurateur no sucesso de um restaurante", sob liderança de Rose Guareschi da rede Julietto.

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 prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Tendencias-do-ramo-da-panificacao-e-gestao-de-funcionarios-sao-destaque-dosegundo-dia-de-feira/6656>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

11/11/2019 HFN - Ferramentas digitais e evolução do marketing na hotelaria são tema de palestra

HFN - Ferramentas digitais e evolução do marketing na hotelaria são tema de palestra

Por: Solar da Comunicação - 11/11/2019



Em clima de celebração, o Investe Turismo, promovido pelo Sebrae e Ministério do Turismo na HFN - Hotel & Food Nordeste, reuniu gestores da área gastronômica para falar sobre ferramentas digitais que podem otimizar os serviços de bares e restaurantes. Pelo HotelCor Talks by Colortel, espaço projetado pela arquiteta Luciana Raposo, um dos destaques foi para o marketing na criação de conteúdo voltado ao engajamento do setor de hotelaria. A HFN teve início na quarta-feira (6) e terminou sexta-feira (8), no Centro de Convenções de Pernambuco.

Com 12 palestras gratuitas no ramo de hospedagem e alimentação, o Investe Turismo contou com a presença do especialista em gestão e marketing digital para negócios de alimentação, Matheus Lessa, que discutiu o tema "Ferramentas digitais imprescindíveis para o seu bar e restaurante". Para ele, é preciso atender às novas exigências da clientela



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

do setor gastronômico. "As pessoas não querem mais só qualidade. Então, é importante utilizar as ferramentas de forma efetiva. Conectar emocionalmente com o cliente traz uma experiência inovadora", destacou o gestor.

Promovido pelo HotelCor Talks by Colortel, um dos assuntos discutidos foi "A evolução do marketing na hotelaria: como explorar novos caminhos e estratégias". A palestra foi ministrada pela mentora em Hospitalidade, Aline Silva, que deu dicas de como impulsionar os negócios no setor de hospedagem, através de engajamento e conteúdo estratégico. "Existem hotéis que se convertem em destinos. O conteúdo é o novo anúncio. Às vezes não é preciso ter dinheiro, mas criatividade", afirmou Aline.

Com foco em sustentabilidade e acessibilidade para hotéis, bares e restaurantes, o HotelCor é um espaço sustentável montado na HFN pela arquiteta Luciana Raposo. "Houve atenção e uma interação muito positiva por parte do público. Todas as palestras foram pertinentes e muito elogiadas até agora, trazendo um conceito diferente e acolhedor", pontuou.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Ferramentas-digitais-e-evolucao-do-marketing-na-hotelaria-sao-tema-de-palestra/6657>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotelaria-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

11/11/2019 HFN - Gourmet Experience celebrou tendências da culinária e gastronomia 4.0 no terceiro dia de HFN

HFN - Gourmet Experience celebrou tendências da culinária e gastronomia 4.0 no terceiro dia de HFN

Por: Solar da Comunicação - 11/11/2019



O terceiro e último dia do Gourmet Experience, realizado pela Abrasel em Pernambuco, na HFN-Hotel & Food Nordeste foi marcado por inovação, troca de experiências e técnicas positivas de como desenvolver o setor alimentício, através de práticas sustentáveis e conexão. O painel, uma das novidades da feira de hospedagem e alimentos deste ano, trouxe ao público palestras valiosas com especialistas que deram um show de expertise na praça hoteleira e alimentícia.

A primeira palestra do dia começou impactando os espectadores pelo tema; Gastronomia 4.0: quais são as dores do food service? Melhorias, inovações, sustentabilidade, entrantes, restaurante do futuro, restaurantes virtuais, conectividade, IOT e inovações de equipamento. O painel contou com a participação da Sócia Executiva da PLCONTEC/FSONE, Ivim Peloso, que conduziu a palestra mostrando desafios e prospecção de futuro no ramo da gastronomia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Outro destaque foi a palestra ministrada pela sócia-fundadora e Diretora Executiva da GS&Libra, Cristina Souza. No painel, a especialista destacou as tendências da alimentação fora do lar, sob uma perspectiva no âmbito nacional e internacional. Além disso, às 17h40, a discussão sobre Pitch das Startups ganhou espaço no painel. Com foco em Showcase, Supercash, Wififi, Mooverly e Ycontrol, o público viajou na onda de inovação trazida pela ascensão da tecnologia e discutiu projeções de futuro para o desenvolvimento de Startups.

O debate final contemplou os caminhos traçados pela tecnologia na gastronomia, sob direção do representante da Cia do Chopp, Tony Sousa. Para ele, a tecnologia é um advento que contribuiu para a reinvenção do ser humano. "A tecnologia nos ajudou nessa reinvenção. Ela vem para potencializar o que o ser humano faz, principalmente dentro de um restaurante", pontuou.

Nestes três dias de evento, o Gourmet Experience contou com 12 palestras sobre questões que envolveram delivery, contratação e treinamento de equipe e uso da tecnologia a favor da gastronomia.

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 Prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contempla os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e produtos de hospedagem, food service, padarias e similares.

www.hfne.com.br

Crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Gourmet-Experience-celebrou-tendencias-da-culinaria-e-gastronomia-4.0-no-terceiro-dia-de-HFN/6658>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Tv Panificação Brasileira-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



HFN - Hotel & Food Nordeste - Augusto Cezar de Almeida

2 visualizações · 11 de nov. de 2019

👍 1 🗨️ 0 ➦ COMPARTILHAR ⌵ SALVAR

https://www.youtube.com/watch?v=7eB1Xx_8W7M



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Tv Panificação Brasileira-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



HFN - Hotel & Food Nordeste - Gugel Padeiro Artesão

4 visualizações • 11 de nov. de 2019

👍 2 🗨️ 0 ➦ COMPARTILHAR ⋮ SALVAR

<https://www.youtube.com/watch?v=Pm4sSfRwB4A>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário da Amazônia -AM
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Empresários de Rondônia em feira de alimentação

O evento aconteceu de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Recife.

Por **Redação DIÁRIO DA AMAZÔNIA**

Publicado: 11/11/2019 às 08h41min



A Hotel & Food

Nordeste (HFN) é uma iniciativa para contemplar a cadeia produtiva de alimentação e hospedagem da região Nordeste, território que reúne vários dos destinos turísticos mais consolidados do país. O evento aconteceu de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Recife. Rondônia se fez presente neste importante evento em razão de vinte empreendedores que se deslocaram em ‘missão empresarial’ apoiada pelo Sebrae, em Rondônia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

<https://www.diariodaamazonia.com.br/empresarios-de-rondonia-em-feira-de-alimentacao/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Ariquemes-RO
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Sebrae apoia participação de empresários de Rondônia em feira de alimentação e hospedagem

A Hotel & Food Nordeste (HFN) é uma iniciativa para contemplar a cadeia produtiva de alimentação e hospedagem da região Nordeste,...

Publicado Segunda-Feira, 11 de Novembro de 2019, às 10:09 | Fonte O Observador



A Hotel & Food Nordeste (HFN) é uma iniciativa para contemplar a cadeia produtiva de alimentação e hospedagem da região Nordeste, território que reúne vários dos destinos turísticos mais consolidados do país. O evento acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Recife. Rondônia se fez presente neste

importante evento em razão de vinte empreendedores que se deslocaram em “missão empresarial” apoiada pelo Sebrae, em Rondônia.

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

Para Telmo Neves, Analista do Sebrae, a HFN preenche uma lacuna deixada pela feira Equipotel Nordeste, que não é realizada há alguns



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

anos, porém com proposta ampliada: “A HFN se torna uma excelente alternativa para o setor com um plus: com a área ‘Food’, o evento ganha em conteúdo, oferta de insumos, de equipamentos e de tendências, desse modo, nossos empresários do trade podem conhecer as novidades deste mercado”.

Para Ananinas Frota, empresário do setor, “É fundamental estarmos atualizados sobre tendências e novidades que o mercado traz e o Sebrae é o grande parceiro para que tenhamos contato com tudo isso.”, afirmou. Quer saber mais sobre missões e imersões empresariais, além de outras atuações do Sebrae, acesse o site sebrae.ro ou ligue gratuitamente para 0800 570 0800. Você também pode interagir com o Sebrae pelo WhatsApp, (69) 98130-5656, Instagram, Facebook, Twitter, LinkedIn e YouTube nos canais Sebrae/RO.

<http://www.ariquemesonline.com.br/noticia.asp?cod=374492&codDep=34>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Notícias Tudo Aqui-RO
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

SEBRAE APOIA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESÁRIOS DE RONDÔNIA EM FEIRA DE ALIMENTAÇÃO E HOSPEDAGEM

Dezenas de empreendedores visitam a Hotel & Food Nordeste em Recife-PE



A Hotel & Food Nordeste (HFN) é uma iniciativa para contemplar a cadeia produtiva de alimentação e hospedagem da região Nordeste, território que reúne vários dos destinos turísticos mais consolidados do país. O evento acontece de 6 a 8 de novembro, no Centro de Convenções de Pernambuco, em Recife. Rondônia se fez presente neste importante evento em razão de vinte empreendedores que se deslocaram em “missão empresarial” apoiada pelo Sebrae, em Rondônia.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

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

Para Telmo Neves, Analista do Sebrae, a HFN preenche uma lacuna deixada pela feira Equipotel Nordeste, que não é realizada há alguns anos, porém com proposta ampliada: “A HFN se torna uma excelente alternativa para o setor com um plus: com a área ‘Food’, o evento ganha em conteúdo, oferta de insumos, de equipamentos e de tendências, desse modo, nossos empresários do trade podem conhecer as novidades deste mercado”.

Para Ananinas Frota, empresário do setor, “É fundamental estarmos atualizados sobre tendências e novidades que o mercado traz e o Sebrae é o grande parceiro para que tenhamos contato com tudo isso.”, afirmou.

Quer saber mais sobre missões e imersões empresariais, além de outras atuações do Sebrae, acesse o site sebrae.ro ou ligue gratuitamente para 0800 570 0800. Você também pode interagir com o Sebrae pelo WhatsApp, (69) 98130-5656, Instagram, Facebook, Twitter, LinkedIn e YouTube nos canais Sebrae/RO.

<https://noticiastudoaqui.com/artigo/2019N09tR1365dc74118>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Fernando Machado-PE
EDITORIA:	Notícias
DATA:	13.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



Na abertura da HFN, Jayme Wiss, Rodrigo da Fonte e Mustafá Dias (Foto: Lumos)

<http://www.fernandomachado.blog.br/novo/?p=223288>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Empreendedoio
EDITORIA:	Notícias
DATA:	12.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



#Empreendedoio - Entrevista com Fred Bringel na HFN – Hotel & Food Nordeste

5 visualizações • 11 de nov. de 2019

👍 4 💬 0 ➔ COMPARTILHAR

<https://www.youtube.com/watch?v=ktz9XBRduH0>



VEÍCULO:	Site Abrava-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	12.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

1. DNPC ABRAVA PARTICIPOU DA HOTEL & FOOD NORDESTE

A ABRAVA – Associação Brasileira de Refrigeração, Ar Condicionado, ventilação e Aquecimento foi representada pelo eng. Francisco Pimenta, membro do Departamento Nacional de Empresas Projetistas e Consultores (DNPC), e também diretor-geral da Regional Minas Gerais, junto ao eng. Luiz Lavor, professor da UFPE (Universidade Federal de Pernambuco), na HFN – Hotel & Food Nordeste 2019 com as palestras de temas relacionados ao setor AVAC-R. A HFN aconteceu entre os dias 06 e 08 de novembro em Recife – PE.

Para o engº Pimenta, foi uma importante participação da Abrava, onde foi oportuno o contato direto com empreendedores do setor para que os mesmo tivessem uma noção da importância dos sistemas de ar condicionado, ventilação e exaustão mecânica em edificações de hotéis, restaurantes e afins.

Entre as palestras, duas apresentaram temas ligados ao setor AVAC-R, são elas: “Projeto de Climatização e a Eficiência Energética para Hotéis, Bares e Restaurantes” ministrado pelo Eng. Francisco Pimenta e “Boas Práticas de Climatização Geram Economia para o Empreendimento e Garantem a Qualidade do Ar” feita pelo Eng. Luiz Lavor.

Foram três dias de conteúdo levados para a Feira em Pernambuco, cujo objetivo foi apresentar temas relevantes, gratuito e de qualidade para os visitantes dos setores de hospedagem e alimentação. A ação faz parte da iniciativa do projeto Investe Turismo que é um programa do SEBRAE e Ministério do Turismo voltado à ampliação da comercialização e da competitividade das empresas, e de seus produtos turísticos.

<https://abrava.com.br/dnpc-abrava-participou-da-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Guia do Profissional de Hotelaria-RJ
EDITORIA:	Notícias
DATA:	14.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)

14/11/2019 Hotelaria

HFN – Hotel & Food Nordeste celebra o êxito da 2ª edição e anuncia data para 2020

HFN – Hotel & Food Nordeste celebra o êxito da 2ª edição e anuncia data para 2020



O Centro de Convenções de Pernambuco recebeu entre os dias 6 e 8 de novembro a 2ª edição da HFN – Hotel & Food Nordeste. Com o intuito de promover um grande



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

encontro entre compradores e fornecedores, a feira recebeu mais de 11 mil visitantes com 15 caravanas de todo o Nordeste além de uma caravana de todo o Brasil da FBHA, e crescimento de 30% no impacto econômico em relação ao ano anterior, chegando na casa dos R\$ 325 milhões.

A HFN foi realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco (ABIH-PE), com patrocínio ouro da CNC, patrocínio prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contemplou os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e contou com 11 projetos paralelos como o Cozinha Empreendedora, o Café com Especialista, e o Investe Turismo.

“Circulei pela feira e fui parado diversas vezes pelas pessoas para parabenizar a organização, a qualidade dos expositores e das palestras. Nós estamos colocando conhecimento em todo lugar, para onde o visitante for encontrará uma chuva de informações, de tecnologia e modernidade para o setor. O balanço geral que podemos fazer é que foi sucesso garantido. O presidente da Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (FNHRBS), Alexandre Sampaio já nos garantiu o apoio da CNC para o próximo ano, pois o evento conseguiu extrapolar todas as expectativas”, celebrou Eduardo Cavalcanti, presidente da ABIH.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Em comparação à edição passada, a HFN apresentou incremento de 56% no número de expositores, aumentando de 160 em 2018 para 250 este ano. Além da feira em si, foram realizadas palestras, workshops e debates sobre as principais tendências do setor e, especialmente, sobre as variadas maneiras que a tecnologia pode ser aproveitada por esses negócios.

“Nós superamos todas as melhores expectativas. Tivemos mais de 15 caravanas nos visitando e isso se deve, especialmente, ao fato de termos investido nas áreas de conteúdo e experiências”, afirmou a sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, Tatiana Menezes.

Entre os expositores da segunda edição da feira, destaque para a Pan Cristal, empresa do ramo da panificação que apresentou sua nova linha de pães, bolos, sopas e caldinhos; a Tomasi com equipamentos para alimentação e refrigeração fábrica; a Harus com soluções para hospitalidade nos setores de alimentação e hotelaria e a MetVisa com a apresentação de uma extensa linha de equipamentos para lanchonetes, bares, restaurantes e hotéis.

Para Fred Bringel, diretor da Padeirão, um dos expositores do evento, a feira foi extremamente proveitosa: “Acho que essa edição surpreendeu muito. Eu, particularmente, esperava uma boa feira, mas foi mais além. Trouxe dois fornecedores



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

de São Paulo e disse que iriam conhecer uma feira regional, pequena, mas eles chegaram aqui e ficaram surpresos porque para uma feira local está fantástica! Super organizada. Todos os responsáveis estão de parabéns!”.

“Estamos muito satisfeitos com o resultado, fizemos ótimos negócios. Temos vários clientes no Nordeste e, especialmente, no Recife que acaba sendo a capital comercial de tudo que acontece na região, então a feira foi realmente muito interessante”, comentou Juan Pitach, diretor da Productos Churruca.

A programação deste ano da HFN contou com 79 palestras, divididas em sete espaços. O Padaria do Amanhã, projeto idealizado pela arquiteta Dani Figueirôa, trouxe tendências de pães, confeitarias, além de apresentação e degustação de produtos. Já o Gourmet Experience, apresentou programação diversa sobre tópicos como delivery, treinamento de equipe e uso da tecnologia a serviço da gastronomia. O Hotel Cor, projeto da arquiteta Luciana Raposo, exibiu 170 m² de soluções em arquitetura e sustentabilidade.

Luciana destaca a importância da HFN como espaço de troca entre profissionais: “Para mim, o balanço está sendo extremamente positivo porque foram dois momentos muito importantes, o de construção desse espaço com os mais de 20 parceiros que nos acompanharam e o evento em si. Quem nos visitou veio realmente procurando aquilo

que nós tínhamos para oferecer que é conceito e aplicabilidade de tudo que nós discutimos nas palestras. Trocamos muitas ideias com fornecedores, empresários aqui da nossa região e eles realmente estão buscando hotéis mais sustentáveis, mais acolhedores de acordo com as leis de acessibilidade e gestão ambiental”.

“Gostei muito da feira, vi muita inovação, desde a montagem até os conteúdos abordados nas palestras. Com certeza as empresas devem participar de um evento desse porte”, pontuou César Lima, CEO da Relp! Aceleradora e um dos palestrantes da HFN.

No estande Confeitar, comandado pela chef Anna Corinna, foram realizados três workshops diários de confeitaria com grandes nomes da região Nordeste, que apresentaram tendências da confeitaria atual.

“Estou encantada, a feira foi brilhante, todos os espaços estavam lotados e com fila de espera. Os profissionais que vieram ficaram impressionados com a organização, com o retorno do público. O Confeitar foi um sucesso, estou super grata pela oportunidade e pensando muito no próximo ano que vem com tudo”, comentou Anna.

A Rappi, empresa de delivery com projeções de alcançar o patamar de maior da América Latina em 2021, marcou presença pela primeira vez na HFN. O gerente nacional da rede, Durval Cassettari, falou sobre a experiência: “para Rappi como um todo foi muito interessante. Fizemos ótimos contatos ao longo dos dias e fechamos

alguns negócios muito interessantes. É um público muito aderente, tanto o público em geral que vem aqui para entender como funciona até os donos de restaurantes. Recomendo demais o evento. É muito bacana”.

“A HFN foi muito produtiva e teve um retorno super positivo. Conseguimos muitos novos negócios com cidades vizinhas e, além disso, apresentamos nosso novo portfólio de produtos, o que nos ajudou a perceber que os clientes responderam bem a essa nossa linha 2019”, destacou Jéssica Dutra, da Realgem’s.

O projeto Ilha de Bebidas reuniu 20 fornecedores de cervejas artesanais, cachaças e vinhos em rodadas de negócios com hotéis, bares e restaurantes. A iniciativa do Sebrae foi destacada por André Araújo, presidente da ABRASEL: “A grande tendência do setor hoteleiro é a incorporação do uso da tecnologia para se desenvolver no mercado e, dentro desse contexto, o Sebrae merece destaque por promover incentivo aos micro e pequenos empreendedores que seguem na busca por essa renovação”.

A sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, Carol Baía, fala sobre como o processo de organização é importante para o sucesso da HFN e quais são as expectativas para a 3ª edição. Para ela, “nosso diferencial é que sempre nos interessamos em saber no que podemos melhorar. Para o próximo ano trabalharemos ainda mais na setorização entre



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

os ramos de padaria, confeitaria e food service no geral. Alguns clientes já manifestaram interesse em expor no próximo ano e já estamos nos preparando”.

“Por mais que a economia do Brasil esteja balançada, a feira, o aumento no número de visitantes e a grande quantidade de negociações feitas por aqui nos surpreendeu muito positivamente”, concluiu Rodrigo da Fonte, um dos diretores da HFN.

Na última noite de feira, os organizadores da feira foram homenageados pelos veículos de comunicação ligados ao setor hoteleiro o hotelnews, o Hotelier News, a Hotelaria e o Guia GPHR, além dos organizadores dos espaços Hotel Cor e FHAN com o apoio da ABIH-PE. A HFN já tem terceira edição confirmada para 2020. O evento deve acontecer entre os dias 4 e 6 de novembro, com expectativa de acréscimo nos números de visitantes e expositores.

Site: www.hfne.com.br

Divulgação: Solar da Comunicação – Joyce Santos, Julia Rodrigues, Rachel Motta e

Sildelane Marques

<https://www.guiagphr.com.br/noticias/hfn-hotel-food-nordeste-celebra-o-exito-da-2a-edicao-e-anuncia-data-para-2020/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Tudo que Há-AL
EDITORIA:	Notícias
DATA:	19.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Hotel & Food Nordeste: setor hoteleiro contou com programação de conteúdo e fornecedores de tecnologia para incrementar negócios

Durante a HFN – Hotel & Food Nordeste, os hoteleiros nordestinos tiveram a oportunidade de conhecer soluções integradas inovadoras na Ilha de Tecnologia, além de conferir palestras sobre as principais tendências do setor no HotelCor Talks by Colortel e no Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste (FHAN). E mais, a arquiteta Luciana Raposo montou ambientes com uma proposta sustentável e acessível para inspirar os proprietários de meios de hospedagem no espaço do HotelCor. A qualidade da programação de conteúdo e dos expositores voltados para a hotelaria representa um importante marco no maior evento de hospedagem e alimentação fora do lar do Nordeste. “O evento conseguiu extrapolar todas as expectativas”, afirma o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.

Na Ilha de Tecnologia, que juntamente com o FHAN teve a curadoria do Hotelier News pelo segundo ano, foram nove expositores, cinco a mais que no ano anterior. Foram eles: Asksuite, Assa Abloy, Foco Multimídia, TOTVS, Desbravador, RenTV, APP Sistemas, WebSpot Hospitality e Economy Software. Entre as soluções oferecidas, motor de reservas, site, wifi marketing e chatbot.





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



O HotelCor Talks by Colortel, com curadoria da hotelnews, também fez sucesso. Com acesso gratuito, foram seis palestras, sendo duas por dia, para discutir temas como hotelaria inteligente sobre o uso da inteligência artificial na hotelaria, sustentabilidade nos meios de hospedagem, marketing e influenciadores digitais como estratégia na hotelaria, fidelização de marca e inovação. “Às vezes não é preciso ter dinheiro, mas criatividade”, afirmou Aline Silva, mentora em hospitalidade e uma das palestrantes do evento.

O HotelCor trouxe ainda soluções de arquitetura e sustentabilidade assinados pela arquiteta Luciana Raposo. O projeto contemplou ambientes internos e externos, expondo tendências, materiais construtivos e de decoração, além de equipamentos e tecnologias que garantem a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

No FHAN, todas as palestras tiveram ingressos esgotados nos três dias de evento com mais de 120 participantes em cada uma. O evento foi realizado pela Associação Brasileira de Indústria de Hotéis em Pernambuco (ABIH-PE) com curadoria do Hotelier News, apoio da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. Entre os destaques da programação, a palestra sobre tendências com a participação do diretor executivo do Vivá Resort, Artur Maroja, representante de um dos hotéis mais requisitados de Porto de Galinhas, e do gerente geral do VerdeGreen (PB), Daniel Machado. Outra que também chamou muito a atenção do público foi a diretora executiva do B hotel, um dos principais empreendimentos do setor gastronômico e hoteleiro de Brasília, Ana Paula Ernesto, que falou sobre o case do restaurante, relatando a importância de investir em técnicas efetivas para expandir o restaurante no ramo hoteleiro. Já o diretor executivo da ICH Administração, Marcelo Marinho, provocou muitas reflexões com o case do yoo2 do Rio de Janeiro.

A HFN – Hotel & Food Nordeste, realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE, já tem data para acontecer no ano que vem. Será de 4 a 6 de novembro de 2020, no Centro de Convenções de Pernambuco.

<http://tudoqueha.com.br/v19/hotel-food-nordeste-setor-hoteleiro-contou-com-programacao-de-conteudo-e-fornecedores-de-tecnologia-para-incrementar-negocios/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Pernambuco Tem
EDITORIA:	Notícias
DATA:	20,11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – SETOR HOTELEIRO CONTOU COM PROGRAMAÇÃO DE CONTEÚDO E FORNECEDORES DE TECNOLOGIA PARA INCREMENTAR NEGÓCIOS

BY: RAFAEL MELO

ON: 20/11/2019



Durante a HFN – Hotel & Food Nordeste, os hoteleiros nordestinos tiveram a oportunidade de conhecer soluções integradas inovadoras na Ilha de Tecnologia, além de conferir palestras sobre as principais tendências do setor no HotelCor Talks by Colortel e no Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste (FHAN). E mais, a arquiteta Luciana Raposo montou ambientes com uma proposta sustentável e acessível para inspirar os proprietários de meios de hospedagem no espaço do HotelCor.

A qualidade da programação de conteúdo e dos expositores voltados para a hotelaria representa um importante marco no maior evento de hospedagem e alimentação fora do lar do Nordeste. “O evento conseguiu extrapolar todas as expectativas”, afirma o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Na Ilha de Tecnologia, que juntamente com o FHAN teve a curadoria do Hotelier News pelo segundo ano, foram nove expositores, cinco a mais que no ano anterior. Foram eles: Asksuite, Assa Abloy, Foco Multimídia, TOTVS, Desbravador, RenTV, APP Sistemas, WebSpot Hospitality e Economy Software. Entre as soluções oferecidas, motor de reservas, site, wifi marketing e chatbot.

O HotelCor Talks by Colortel, com curadoria da hotelnews, também fez sucesso. Com acesso gratuito, foram seis palestras, sendo duas por dia, para discutir temas como hotelaria inteligente sobre o uso da inteligência artificial na hotelaria, sustentabilidade nos meios de hospedagem, marketing e influenciadores digitais como estratégia na hotelaria, fidelização de marca e inovação. “Às vezes não é preciso ter dinheiro, mas criatividade”, afirmou Aline Silva, mentora em hospitalidade e uma das palestrantes do evento.

O HotelCor trouxe ainda soluções de arquitetura e sustentabilidade assinados pela arquiteta Luciana Raposo. O projeto contemplou ambientes internos e externos, expondo tendências, materiais construtivos e de decoração, além de equipamentos e tecnologias que garantem a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

No FHAN, todas as palestras tiveram ingressos esgotados nos três dias de evento com mais de 120 participantes em cada uma. O evento foi realizado pela Associação Brasileira de Indústria de Hotéis em Pernambuco (ABIH-PE) com curadoria do Hotelier News, apoio da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. Entre os destaques da programação, a palestra sobre tendências com a participação do diretor executivo do Vivá Resort, Artur Maroja, representante de um dos hotéis mais requisitados de Porto de Galinhas, e do gerente geral do VerdeGreen (PB), Daniel Machado. Outra que também chamou muito a atenção do público foi a diretora executiva do B hotel, um dos principais empreendimentos do setor gastronômico e hoteleiro de Brasília, Ana Paula Ernesto, que falou sobre o case do restaurante, relatando a importância de investir em técnicas efetivas para expandir o restaurante no ramo hoteleiro. Já o diretor executivo da ICH Administração, Marcelo Marinho, provocou muitas reflexões com o case do yoo2 do Rio de Janeiro.

A HFN – Hotel & Food Nordeste, realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE, já tem data para acontecer no ano que vem. Será de 4 a 6 de novembro de 2020, no Centro de Convenções de Pernambuco.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

<http://pernambucotem.com/hfn-setor-hoteleiro-contou-com-programacao-de-conteudo-e-fornecedores-de-tecnologia-para-incrementar-negocios/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	19.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



Setor hoteleiro contou com programação de conteúdo e fornecedores de tecnologia para incrementar negócios

BY VAREJO BRASIL / 🕒 19 DE NOVEMBRO DE 2019

SETOR HOTELEIRO CONTOU COM PROGRAMAÇÃO DE CONTEÚDO E FORNECEDORES DE TECNOLOGIA PARA INCREMENTAR NEGÓCIOS

BY [VAREJO BRASIL](#)
19 DE NOVEMBRO DE 2019



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Durante a HFN – Hotel & Food Nordeste, os hoteleiros nordestinos tiveram a oportunidade de conhecer soluções integradas inovadoras na Ilha de Tecnologia, além de conferir palestras sobre as principais tendências do setor no HotelCor Talks by Colortel e no Fórum de Hospedagem e Alimentação do Nordeste (FHAN). E mais, a arquiteta Luciana Raposo montou ambientes com uma proposta sustentável e acessível para inspirar os proprietários de meios de hospedagem no espaço do HotelCor.

A qualidade da programação de conteúdo e dos expositores voltados para a hotelaria representa um importante marco no maior evento de hospedagem e alimentação fora do lar do Nordeste. “O evento conseguiu extrapolar todas as expectativas”, afirma o presidente da ABIH-PE, Eduardo Cavalcanti.

Na Ilha de Tecnologia, que juntamente com o FHAN teve a curadoria do Hotelier News pelo segundo ano, foram nove expositores, cinco a mais que no ano anterior. Foram eles: Asksuite, Assa Abloy, Foco Multimídia, TOTVS, Desbravador, RenTV, APP

Sistemas, WebSpot Hospitality e Economy Software. Entre as soluções oferecidas, motor de reservas, site, wifi marketing e chatbot.

O HotelCor Talks by Colortel, com curadoria da hotelnews, também fez sucesso. Com acesso gratuito, foram seis palestras, sendo duas por dia, para discutir temas como hotelaria inteligente sobre o uso da inteligência artificial na hotelaria, sustentabilidade nos meios de hospedagem, marketing e influenciadores digitais como estratégia na hotelaria, fidelização de marca e inovação. “Às vezes não é preciso ter dinheiro, mas criatividade”, afirmou Aline Silva, mentora em hospitalidade e uma das palestrantes do evento.

O HotelCor trouxe ainda soluções de arquitetura e sustentabilidade assinados pela arquiteta Luciana Raposo. O projeto contemplou ambientes internos e externos, expondo tendências, materiais construtivos e de decoração, além de equipamentos e tecnologias que garantem a estética, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade em hotelaria, bares e restaurantes.

No FHAN, todas as palestras tiveram ingressos esgotados nos três dias de evento com mais de 120 participantes em cada uma. O evento foi realizado pela Associação Brasileira de Indústria de Hotéis em Pernambuco (ABIH-PE) com curadoria do Hotelier News, apoio da Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação (FBHA), Prefeitura do Recife e do Governo de Pernambuco. Entre os destaques da programação, a palestra sobre tendências com a participação do diretor executivo do Vivá Resort, Artur Maroja, representante de um dos hotéis mais requisitados de Porto de Galinhas, e do gerente geral do VerdeGreen (PB), Daniel Machado. Outra que também chamou muito a



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

atenção do público foi a diretora executiva do B hotel, um dos principais empreendimentos do setor gastronômico e hoteleiro de Brasília, Ana Paula Ernesto, que falou sobre o case do restaurante, relatando a importância de investir em técnicas efetivas para expandir o restaurante no ramo hoteleiro. Já o diretor executivo da ICH Administração, Marcelo Marinho, provocou muitas reflexões com o case do yoo2 do Rio de Janeiro.

A HFN – Hotel & Food Nordeste, realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a ABIH-PE, já tem data para acontecer no ano que vem. Será de 4 a 6 de novembro de 2020, no Centro de Convenções de Pernambuco.

Por Rachel Motta

Imagem: Lumos

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/setor-hoteleiro-contou-com-programacao-de-conteudo-e-fornecedores-de-tecnologia-para-incrementar-negocios/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal A União-PB
EDITORIA:	Coluna Rosa Aguiar
DATA:	14.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

PARTICIPAÇÃO

A Associação de Bares e Restaurantes da Paraíba, Abrasel-PB, participou da feira Hotel & Food Nordeste que aconteceu em Recife, e levou uma caravana de associados em parceria com o Sebrae-PB, capitaneados pelo presidente reeleito Arthur Lira, e sua equipe administrativa. A feira de hospedagem e alimentação do Nordeste HFN tem como finalidade ampliar o conhecimento sobre o setor de alimentação fora do lar, além de apresentar as tendências de negócios, as principais referências do mercado, assim como estimular o network entre os participantes.



Grupo da Abrasel e Sebrae, participando da Feira HFN, em Recife



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Jornal A União-PB
EDITORIA:	Coluna Rosa Aguiar
DATA:	15.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Balanço

A HFN - Hotel & Food Nordeste, feira na área de gastronomia que aconteceu entre os dias 6 e 8 deste mês, no Centro de Convenções de Recife, recebeu mais de 11 mil visitantes com 15 caravanas de todo o Nordeste, e teve um crescimento de 30% no impacto econômico em relação ao ano anterior, chegando na casa dos R\$ 325 milhões. Realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrosel em Pernambuco e a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco com patrocínio ouro da CNC, patrocínio prata do BNB, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, a feira teve onze projetos paralelos, entre eles o Cozinha Empreendedora, o Café com Especialista, e o Investe Turismo. Em comparação à edição passada, a HFN apresentou incremento de 56% no número de expositores, de 160 para 250, este ano.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista da Hotelaria -SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	14.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal

14/11/2019 HFN - Hotel & Food Nordeste celebra o êxito da 2ª edição e anuncia data para 2020

HFN - Hotel & Food Nordeste celebra o êxito da 2ª edição e anuncia data para 2020
Por: Solar da Comunicação - 14/11/2019



HFN - Hotel & Food Nordeste celebra o êxito da 2ª edição e anuncia data para 2020
O Centro de Convenções de Pernambuco recebeu entre os dias 6 e 8 de novembro a 2ª edição da HFN - Hotel & Food Nordeste. Com o intuito de promover um grande encontro entre compradores e fornecedores, a feira recebeu mais de 11 mil visitantes com 15 caravanas de todo o Nordeste além de uma caravana de todo o Brasil da FBHA, e crescimento de 30% no impacto econômico em relação ao ano anterior, chegando na casa dos R\$ 325 milhões.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A HFN foi realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco (ABIH-PE), com patrocínio ouro da CNC, patrocínio prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contemplou os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e contou com 11 projetos paralelos como o Cozinha Empreendedora, o Café com Especialista, e o Investe Turismo.



"Circulei pela feira e fui parado diversas vezes pelas pessoas para parabenizar a organização, a qualidade dos expositores e das palestras. Nós estamos colocando conhecimento em todo lugar, para onde o visitante for encontrará uma chuva de informações, de tecnologia e modernidade para o setor. O balanço geral que podemos fazer é que foi sucesso garantido. O presidente da Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (FNHRBS), Alexandre Sampaio já nos garantiu o apoio da CNC para o próximo ano, pois o evento conseguiu extrapolar todas as expectativas", celebrou Eduardo Cavalcanti, presidente da ABIH.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA



Em comparação à edição passada, a HFN apresentou incremento de 56% no número de expositores, aumentando de 160 em 2018 para 250 este ano. Além da feira em si, foram realizadas palestras, workshops e debates sobre as principais tendências do setor e, especialmente, sobre as variadas maneiras que a tecnologia pode ser aproveitada por esses negócios.

"Nós superamos todas as melhores expectativas. Tivemos mais de 15 caravanas nos visitando e isso se deve, especialmente, ao fato de termos investido nas áreas de conteúdo e experiências", afirmou a sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, Tatiana Menezes.

Entre os expositores da segunda edição da feira, destaque para a Pan Cristal, empresa do ramo da panificação que apresentou sua nova linha de pães, bolos, sopas e caldinhos; a Tomasi com equipamentos para alimentação e refrigeração fábrica; a Harus com soluções para hospitalidade nos setores de alimentação e hotelaria e a MetVisa com a apresentação de uma extensa linha de equipamentos para lanchonetes, bares, restaurantes e hotéis.

Para Fred Bringel, diretor da Padeirão, um dos expositores do evento, a feira foi extremamente proveitosa: "Acho que essa edição surpreendeu muito. Eu, particularmente, esperava uma boa feira, mas foi mais além. Trouxe dois fornecedores de São Paulo e disse que iriam conhecer uma feira regional, pequena, mas eles chegaram aqui e ficaram surpresos porque para uma feira local está fantástica! Super organizada. Todos os responsáveis estão de parabéns!".

"Estamos muito satisfeitos com o resultado, fizemos ótimos negócios. Temos vários clientes no Nordeste e, especialmente, no Recife que acaba sendo a capital comercial de tudo que acontece na região, então a feira foi realmente muito interessante", comentou Juan Pitach, diretor da Productos Churruca.

A programação deste ano da HFN contou com 79 palestras, divididas em sete espaços. O Padaria do Amanhã, projeto idealizado pela arquiteta Dani Figueirôa, trouxe tendências de pães, confeitarias, além de apresentação e degustação de produtos. Já o Gourmet Experience, apresentou programação diversa sobre tópicos como delivery,



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

treinamento de equipe e uso da tecnologia a serviço da gastronomia. O Hotel Cor, projeto da arquiteta Luciana Raposo, exibiu 170 m² de soluções em arquitetura e sustentabilidade.



Luciana destaca a importância da HFN como espaço de troca entre profissionais: "Para mim, o balanço está sendo extremamente positivo porque foram dois momentos muito importantes, o de construção desse espaço com os mais de 20 parceiros que nos acompanharam e o evento em si. Quem nos visitou veio realmente procurando aquilo que nós tínhamos para oferecer que é conceito e aplicabilidade de tudo que nós discutimos nas palestras. Trocamos muitas ideias com fornecedores, empresários aqui da nossa região e eles realmente estão buscando hotéis mais sustentáveis, mais acolhedores de acordo com as leis de acessibilidade e gestão ambiental".

"Gostei muito da feira, vi muita inovação, desde a montagem até os conteúdos abordados nas palestras. Com certeza as empresas devem participar de um evento desse porte", pontuou César Lima, CEO da Relp! Aceleradora e um dos palestrantes da HFN. No estande Confeitar, comandado pela chef Anna Corinna, foram realizados três workshops diários de confeitaria com grandes nomes da região Nordeste, que apresentaram tendências da confeitaria atual.

"Estou encantada, a feira foi brilhante, todos os espaços estavam lotados e com fila de espera. Os profissionais que vieram ficaram impressionados com a organização, com o retorno do público. O Confeitar foi um sucesso, estou super grata pela oportunidade e pensando muito no próximo ano que vem com tudo", comentou Anna.

A Rappi, empresa de delivery com projeções de alcançar o patamar de maior da América Latina em 2021, marcou presença pela primeira vez na HFN. O gerente nacional da rede, Durval Cassettari, falou sobre a experiência: "para Rappi como um todo foi muito interessante. Fizemos ótimos contatos ao longo dos dias e fechamos alguns negócios muito interessantes. É um público muito aderente, tanto o público em geral que vem aqui para entender como funciona até os donos de restaurantes. Recomendo demais o evento. É muito bacana".



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

"A HFN foi muito produtiva e teve um retorno super positivo. Conseguimos muitos novos negócios com cidades vizinhas e, além disso, apresentamos nosso novo portfólio de produtos, o que nos ajudou a perceber que os clientes responderam bem a essa nossa linha 2019", destacou Jéssica Dutra, da Realgem's.

O projeto Ilha de Bebidas reuniu 20 fornecedores de cervejas artesanais, cachaças e vinhos em rodadas de negócios com hotéis, bares e restaurantes. A iniciativa do Sebrae foi destacada por André Araújo, presidente da ABRASEL: "A grande tendência do setor hoteleiro é a incorporação do uso da tecnologia para se desenvolver no mercado e, dentro desse contexto, o Sebrae merece destaque por promover incentivo aos micro e pequenos empreendedores que seguem na busca por essa renovação".

A sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, Carol Baía, fala sobre como o processo de organização é importante para o sucesso da HFN e quais são as expectativas para a 3ª edição. Para ela, "nosso diferencial é que sempre nos interessamos em saber no que podemos melhorar. Para o próximo ano trabalharemos ainda mais na setorização entre os ramos de padaria, confeitaria e food service no geral. Alguns clientes já manifestaram interesse em expor no próximo ano e já estamos nos preparando".

"Por mais que a economia do Brasil esteja balançada, a feira, o aumento no número de visitantes e a grande quantidade de negociações feitas por aqui nos surpreendeu muito positivamente", concluiu Rodrigo da Fonte, um dos diretores da HFN.

Na última noite de feira, os organizadores da feira foram homenageados pelos veículos de comunicação ligados ao setor hoteleiro o hotelnews, o Hotelier News, a Hotelaria e o Guia GPHR, além dos organizadores dos espaços Hotel Cor e FHAN com o apoio da ABIH-PE. A HFN já tem terceira edição confirmada para 2020. O evento deve acontecer entre os dias 4 e 6 de novembro, com expectativa de acréscimo nos números de visitantes e expositores.

Site: www.hfne.com.br

Crédito: Lumos

<http://www.revistahotelaria.com.br/dados/materia/HFN---Hotel-e-Food-Nordeste-celebra-o-exito-da-2ª-edicao-e-anuncia-data-para-2020/6661>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Varejo Brasil-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	14.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

[Destaque na página principal](#)



BY VAREJO BRASIL / 14 DE NOVEMBRO DE 2019 / 113 / 0

A Feira Hotel & Food Nordeste celebra o êxito da 2ª edição, e já divulga data para 2020

O Centro de Convenções de Pernambuco recebeu entre os dias 6 e 8 de novembro a 2ª edição da HFN – Hotel & Food Nordeste. Com ...

[READ MORE](#)

A Feira Hotel & Food Nordeste celebra o êxito da 2ª edição, e já divulga data para 2020

BY [VAREJO BRASIL](#)

14 DE NOVEMBRO DE 2019



O Centro de Convenções de Pernambuco recebeu entre os dias 6 e 8 de novembro a 2ª edição da HFN – Hotel & Food Nordeste. Com o intuito de promover um grande encontro entre compradores e fornecedores, a feira recebeu mais de 11 mil visitantes com 15 caravanas de todo o Nordeste além de uma caravana de todo o Brasil da FBHA,

e crescimento de 30% no impacto econômico em relação ao ano anterior, chegando na casa dos R\$ 325 milhões.

A HFN foi realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco (ABIH-PE), com patrocínio ouro da CNC, patrocínio prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contemplou os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e contou com 11 projetos paralelos como o Cozinha Empreendedora, o Café com Especialista, e o Investe Turismo.

“Circulei pela feira e fui parado diversas vezes pelas pessoas para parabenizar a organização, a qualidade dos expositores e das palestras. Nós estamos colocando conhecimento em todo lugar, para onde o visitante for encontrará uma chuva de informações, de tecnologia e modernidade para o setor. O balanço geral que podemos fazer é que foi sucesso garantido. O presidente da Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (FNHRBS), Alexandre Sampaio já nos garantiu o apoio da CNC para o próximo ano, pois o evento conseguiu extrapolar todas as expectativas”, celebrou Eduardo Cavalcanti, presidente da ABIH.

Em comparação à edição passada, a HFN apresentou incremento de 56% no número de expositores, aumentando de 160 em 2018 para 250 este ano. Além da feira em si, foram realizadas palestras, workshops e debates sobre as principais tendências do setor e,

especialmente, sobre as variadas maneiras que a tecnologia pode ser aproveitada por esses negócios.

“Nós superamos todas as melhores expectativas. Tivemos mais de 15 caravanas nos visitando e isso se deve, especialmente, ao fato de termos investido nas áreas de conteúdo e experiências”, afirmou a sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, Tatiana Menezes.

Entre os expositores da segunda edição da feira, destaque para a Pan Cristal, empresa do ramo da panificação que apresentou sua nova linha de pães, bolos, sopas e caldinhos; a Tomasi com equipamentos para alimentação e refrigeração fábrica; a Harus com soluções para hospitalidade nos setores de alimentação e hotelaria e a MetVisa com a apresentação de uma extensa linha de equipamentos para lanchonetes, bares, restaurantes e hotéis.

Para Fred Bringel, diretor da Padeirão, um dos expositores do evento, a feira foi extremamente proveitosa: “Acho que essa edição surpreendeu muito. Eu, particularmente, esperava uma boa feira, mas foi mais além. Trouxe dois fornecedores de São Paulo e disse que iriam conhecer uma feira regional, pequena, mas eles chegaram aqui e ficaram surpresos porque para uma feira local está fantástica! Super organizada. Todos os responsáveis estão de parabéns!”.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“Estamos muito satisfeitos com o resultado, fizemos ótimos negócios. Temos vários clientes no Nordeste e, especialmente, no Recife que acaba sendo a capital comercial de tudo que acontece na região, então a feira foi realmente muito interessante”, comentou Juan Pitach, diretor da Productos Churruca.

A programação deste ano da HFN contou com 79 palestras, divididas em sete espaços. O Padaria do Amanhã, projeto idealizado pela arquiteta Dani Figueirôa, trouxe tendências de pães, confeitarias, além de apresentação e degustação de produtos. Já o Gourmet Experience, apresentou programação diversa sobre tópicos como delivery, treinamento de equipe e uso da tecnologia a serviço da gastronomia. O Hotel Cor, projeto da arquiteta Luciana Raposo, exibiu 170 m² de soluções em arquitetura e sustentabilidade.

Luciana destaca a importância da HFN como espaço de troca entre profissionais: “Para mim, o balanço está sendo extremamente positivo porque foram dois momentos muito importantes, o de construção desse espaço com os mais de 20 parceiros que nos acompanharam e o evento em si. Quem nos visitou veio realmente procurando aquilo que nós tínhamos para oferecer que é conceito e aplicabilidade de tudo que nós discutimos nas palestras. Trocamos muitas ideias com fornecedores, empresários aqui da nossa região e eles realmente estão buscando hotéis mais sustentáveis, mais acolhedores de acordo com as leis de acessibilidade e gestão ambiental”.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

“Gostei muito da feira, vi muita inovação, desde a montagem até os conteúdos abordados nas palestras. Com certeza as empresas devem participar de um evento desse porte”, pontuou César Lima, CEO da Relp! Aceleradora e um dos palestrantes da HFN.

No estande Confeitar, comandado pela chef Anna Corinna, foram realizados três workshops diários de confeitaria com grandes nomes da região Nordeste, que apresentaram tendências da confeitaria atual.

“Estou encantada, a feira foi brilhante, todos os espaços estavam lotados e com fila de espera. Os profissionais que vieram ficaram impressionados com a organização, com o retorno do público. O Confeitar foi um sucesso, estou super grata pela oportunidade e pensando muito no próximo ano que vem com tudo”, comentou Anna.

A Rappi, empresa de delivery com projeções de alcançar o patamar de maior da América Latina em 2021, marcou presença pela primeira vez na HFN. O gerente nacional da rede, Durval Cassettari, falou sobre a experiência: “para Rappi como um todo foi muito interessante. Fizemos ótimos contatos ao longo dos dias e fechamos alguns negócios muito interessantes. É um público muito aderente, tanto o público em geral que vem aqui para entender como funciona até os donos de restaurantes. Recomendo demais o evento. É muito bacana”.

“A HFN foi muito produtiva e teve um retorno super positivo. Conseguimos muitos novos negócios com cidades vizinhas e, além disso, apresentamos nosso novo portfólio

de produtos, o que nos ajudou a perceber que os clientes responderam bem a essa nossa linha 2019”, destacou Jéssica Dutra, da Realgem’s.

O projeto Ilha de Bebidas reuniu 20 fornecedores de cervejas artesanais, cachaças e vinhos em rodadas de negócios com hotéis, bares e restaurantes. A iniciativa do Sebrae foi destacada por André Araújo, presidente da ABRASEL: “A grande tendência do setor hoteleiro é a incorporação do uso da tecnologia para se desenvolver no mercado e, dentro desse contexto, o Sebrae merece destaque por promover incentivo aos micro e pequenos empreendedores que seguem na busca por essa renovação”.

A sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, Carol Baía, fala sobre como o processo de organização é importante para o sucesso da HFN e quais são as expectativas para a 3ª edição. Para ela, “nosso diferencial é que sempre nos interessamos em saber no que podemos melhorar. Para o próximo ano trabalharemos ainda mais na setorização entre os ramos de padaria, confeitaria e food service no geral. Alguns clientes já manifestaram interesse em expor no próximo ano e já estamos nos preparando”.

“Por mais que a economia do Brasil esteja balançada, a feira, o aumento no número de visitantes e a grande quantidade de negociações feitas por aqui nos surpreendeu muito positivamente”, concluiu Rodrigo da Fonte, um dos diretores da HFN.

Na última noite de feira, os organizadores da feira foram homenageados pelos veículos de comunicação ligados ao setor hoteleiro o hotelnews, o Hotelier News, a Hotelaria e o



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Guia GPHR, além dos organizadores dos espaços Hotel Cor e FHAN com o apoio da ABIH-PE. A HFN já tem terceira edição confirmada para 2020. O evento deve acontecer entre os dias 4 e 6 de novembro, com expectativa de acréscimo nos números de visitantes e expositores.

Site: www.hfne.com.br

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

Imagem: Lumos

<http://www.revistavarejobrasil.com.br/a-feira-hotel-food-nordeste-celebra-o-exito-da-2a-edicao-e-ja-divulga-data-para-2020/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Revista Hotéis-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	14.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

Destaque na página principal



Hotel & Food Nordeste divulga balanço da 2ª edição e data para 2020

Hugo Okada - 14 de novembro de 2019 às 10:24

0

O Centro de Convenções de Pernambuco recebeu entre os dias 6 e 8 de novembro a 2ª edição da HFN - Hotel & Food...

Hotel & Food Nordeste divulga balanço da 2ª edição e data para 2020

POR Hugo Okada - 14 de novembro de 2019 às 10:24

39

0





SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Foto: divulgação

O Centro de Convenções de Pernambuco recebeu entre os dias 6 e 8 de novembro a 2ª edição da **HFN – Hotel & Food Nordeste**. A feira recebeu mais de 11 mil visitantes com 15 caravanas de todo o Nordeste além de uma caravana de todo o Brasil da FBHA – Federação Brasileira de Hospedagem e Alimentação, e teve crescimento de 30% no impacto econômico em relação ao ano anterior, chegando na casa dos R\$ 325 milhões.

A HFN foi realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco (ABIH-PE), com patrocínio ouro da CNC, patrocínio prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contemplou os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e contou com 11 projetos paralelos como o Cozinha Empreendedora, o Café com Especialista, e o Investe Turismo.

Em comparação à edição passada, a HFN apresentou incremento de 56% no número de expositores, aumentando de 160 em 2018 para 250 este ano. Além da feira em si, foram realizadas palestras, workshops e debates sobre as principais tendências do setor e, especialmente, sobre as variadas maneiras que a tecnologia pode ser aproveitada por esses negócios.

Tatiana Menezes, sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, declarou: "Nós superamos todas as melhores expectativas. Tivemos mais de 15 caravanas nos visitando e isso se deve, especialmente, ao fato de termos investido nas áreas de conteúdo e experiências".

A programação deste ano da HFN contou com 79 palestras, divididas em sete espaços. O Padaria do Amanhã, projeto idealizado pela arquiteta Dani Figueirôa, trouxe tendências de pães, confeitarias, além de apresentação e degustação de produtos. Já o Gourmet Experience, apresentou programação diversa sobre tópicos como delivery, treinamento de equipe e uso da tecnologia a serviço da gastronomia. O Hotel Cor, projeto da arquiteta Luciana Raposo, exibiu 170 m² de soluções em arquitetura e sustentabilidade. O projeto Ilha de Bebidas reuniu 20 fornecedores de cervejas artesanais, cachaças e vinhos em rodadas de negócios com hotéis, bares e restaurantes.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

A sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, Carol Baía, explicou como o processo de organização é importante para o sucesso da HFN e quais são as expectativas para a 3ª edição. Para ela, "nosso diferencial é que sempre nos interessamos em saber no que podemos melhorar. Para o próximo ano trabalharemos ainda mais na setorização entre os ramos de padaria, confeitaria e food service no geral. Alguns clientes já manifestaram interesse em expor no próximo ano e já estamos nos preparando".

Já para Rodrigo da Fonte, diretor da HFN, "Por mais que a economia do Brasil esteja balançada, a feira, o aumento no número de visitantes e a grande quantidade de negociações feitas por aqui nos surpreendeu muito positivamente".

A HFN já tem terceira edição confirmada para 2020. O evento deve acontecer entre os dias 4 e 6 de novembro, com expectativa de acréscimo nos números de visitantes e expositores.

<https://www.revistahoteis.com.br/hotel-food-nordeste-divulga-balanco-da-2a-edicao-e-data-para-2020/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Diário de Turismo-SP
EDITORIA:	Notícias
DATA:	14.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

HFN – HOTEL & FOOD NORDESTE CELEBRA O ÊXITO DA 2ª EDIÇÃO E ANUNCIA DATA PARA 2020



Com o intuito de promover um grande encontro entre compradores e fornecedores, a feira recebeu mais de 11 mil visitantes com 15 caravanas de todo o Nordeste além de uma caravana de todo o Brasil da FBHA. (créditos: divulgação)

HFN – Hotel & Food Nordeste celebra o êxito da 2ª edição e anuncia data para 2020

on: 14, novembro de 2019In: [Eventos](#), [Foto Destaque](#), [Sem categoria](#)No Comments
[Imprimir Email](#)

O Centro de Convenções de Pernambuco recebeu entre os dias 6 e 8 de novembro a 2ª edição da HFN – Hotel & Food **Nordeste**. Com o intuito de promover um grande encontro entre compradores e fornecedores, a feira recebeu mais de 11 mil visitantes com 15 caravanas de todo o Nordeste além de uma caravana de todo o Brasil da FBHA, e crescimento de 30% no impacto econômico em relação ao ano anterior, chegando na casa dos R\$ 325 milhões.



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

EDIÇÃO DO DIÁRIO

A HFN foi realizada pela Insight Feiras & Negócios com a Abrasel em Pernambuco e a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis de Pernambuco (ABIH-PE), com patrocínio ouro da CNC, patrocínio prata do Banco do Nordeste, patrocínio bronze da Prefeitura do Recife e patrocínio apoio do PagSeguro, além de apoio institucional do Sebrae e do Governo de Pernambuco. A feira contemplou os principais fornecedores de equipamentos, serviços, tecnologia e contou com 11 projetos paralelos como o Cozinha Empreendedora, o Café com Especialista, e o Investe Turismo.

“Circulei pela feira e fui parado diversas vezes pelas pessoas para parabenizar a organização, a qualidade dos expositores e das palestras. Nós estamos colocando conhecimento em todo lugar, para onde o visitante for encontrará uma chuva de informações, de tecnologia e modernidade para o setor. O balanço geral que podemos fazer é que foi sucesso garantido. O presidente da Federação Nacional de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (FNHRBS), Alexandre Sampaio já nos garantiu o apoio da CNC para o próximo ano, pois o evento conseguiu extrapolar todas as expectativas”, celebrou Eduardo Cavalcanti, presidente da ABIH.

Em comparação à edição passada, a HFN apresentou incremento de 56% no número de expositores, aumentando de 160 em 2018 para 250 este ano. Além da feira em si, foram realizadas palestras, workshops e debates sobre as principais tendências do setor e, especialmente, sobre as variadas maneiras que a tecnologia pode ser aproveitada por esses negócios.

“Nós superamos todas as melhores expectativas. Tivemos mais de 15 caravanas nos visitando e isso se deve, especialmente, ao fato de termos investido nas áreas de conteúdo e experiências”, afirmou a sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, Tatiana Menezes.

Entre os expositores da segunda edição da feira, destaque para a Pan Cristal, empresa do ramo da panificação que apresentou sua nova linha de pães, bolos, sopas e caldinhos; a Tomasi com equipamentos para alimentação e refrigeração fábrica; a Harus com soluções para hospitalidade nos setores de alimentação e hotelaria e a MetVisa com a apresentação de uma extensa linha de equipamentos para lanchonetes, bares, restaurantes e hotéis.

Para Fred Bringel, diretor da Padeirão, um dos expositores do evento, a feira foi extremamente proveitosa: “Acho que essa edição surpreendeu muito. Eu, particularmente, esperava uma boa feira, mas foi mais além. Trouxe dois fornecedores de São Paulo e disse que iriam conhecer uma feira regional, pequena, mas eles chegaram aqui e ficaram surpresos porque para uma feira



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

local está fantástica! Super organizada. Todos os responsáveis estão de parabéns!”.

“Estamos muito satisfeitos com o resultado, fizemos ótimos negócios. Temos vários clientes no Nordeste e, especialmente, no Recife que acaba sendo a capital comercial de tudo que acontece na região, então a feira foi realmente muito interessante”, comentou Juan Pitach, diretor da Productos Churruca.

A programação deste ano da HFN contou com 79 palestras, divididas em sete espaços. O Padaria do Amanhã, projeto idealizado pela arquiteta Dani Figueirôa, trouxe tendências de pães, confeitarias, além de apresentação e degustação de produtos. Já o Gourmet Experience, apresentou programação diversa sobre tópicos como delivery, treinamento de equipe e uso da tecnologia a serviço da gastronomia. O Hotel Cor, projeto da arquiteta Luciana Raposo, exibiu 170 m² de soluções em arquitetura e sustentabilidade.

Luciana destaca a importância da HFN como espaço de troca entre profissionais: “Para mim, o balanço está sendo extremamente positivo porque foram dois momentos muito importantes, o de construção desse espaço com os mais de 20 parceiros que nos acompanharam e o evento em si. Quem nos visitou veio realmente procurando aquilo que nós tínhamos para oferecer que é conceito e aplicabilidade de tudo que nós discutimos nas palestras. Trocamos muitas ideias com fornecedores, empresários aqui da nossa região e eles realmente estão buscando hotéis mais sustentáveis, mais acolhedores de acordo com as leis de acessibilidade e gestão ambiental”.

“Gostei muito da feira, vi muita inovação, desde a montagem até os conteúdos abordados nas palestras. Com certeza as empresas devem participar de um evento desse porte”, pontuou César Lima, CEO da Relp! Aceleradora e um dos palestrantes da HFN.

No estande Confeitar, comandado pela chef Anna Corinna, foram realizados três workshops diários de confeitaria com grandes nomes da região Nordeste, que apresentaram tendências da confeitaria atual.

“Estou encantada, a feira foi brilhante, todos os espaços estavam lotados e com fila de espera. Os profissionais que vieram ficaram impressionados com a organização, com o retorno do público. O Confeitar foi um sucesso, estou super grata pela oportunidade e pensando muito no próximo ano que vem com tudo”, comentou Anna.

A Rappi, empresa de delivery com projeções de alcançar o patamar de maior da América Latina em 2021, marcou presença pela primeira vez na HFN. O gerente nacional da rede, Durval Cassettari, falou sobre a experiência: “para



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

Rappi como um todo foi muito interessante. Fizemos ótimos contatos ao longo dos dias e fechamos alguns negócios muito interessantes. É um público muito aderente, tanto o público em geral que vem aqui para entender como funciona até os donos de restaurantes. Recomendo demais o evento. É muito bacana”.

“A HFN foi muito produtiva e teve um retorno super positivo. Conseguimos muitos novos negócios com cidades vizinhas e, além disso, apresentamos nosso novo portfólio de produtos, o que nos ajudou a perceber que os clientes responderam bem a essa nossa linha 2019”, destacou Jéssica Dutra, da Realgem’s.

O projeto Ilha de Bebidas reuniu 20 fornecedores de cervejas artesanais, cachaças e vinhos em rodadas de negócios com hotéis, bares e restaurantes. A iniciativa do Sebrae foi destacada por André Araújo, presidente da ABRASEL: “A grande tendência do setor hoteleiro é a incorporação do uso da tecnologia para se desenvolver no mercado e, dentro desse contexto, o Sebrae merece destaque por promover incentivo aos micro e pequenos empreendedores que seguem na busca por essa renovação”.

A sócia-diretora da Insight Feiras & Negócios, Carol Baía, fala sobre como o processo de organização é importante para o sucesso da HFN e quais são as expectativas para a 3ª edição. Para ela, “nosso diferencial é que sempre nos interessamos em saber no que podemos melhorar. Para o próximo ano trabalharemos ainda mais na setorização entre os ramos de padaria, confeitaria e food service no geral. Alguns clientes já manifestaram interesse em expor no próximo ano e já estamos nos preparando”.

“Por mais que a economia do Brasil esteja balançada, a feira, o aumento no número de visitantes e a grande quantidade de negociações feitas por aqui nos surpreendeu muito positivamente”, concluiu Rodrigo da Fonte, um dos diretores da HFN.

Na última noite de feira, os organizadores da feira foram homenageados pelos veículos de comunicação ligados ao setor hoteleiro o hotelnews, o Hotelier News, a Hotelaria e o Guia GPHR, além dos organizadores dos espaços Hotel Cor e FHAN com o apoio da ABIH-PE. A HFN já tem terceira edição confirmada para 2020. O evento deve acontecer entre os dias 4 e 6 de novembro, com expectativa de acréscimo nos números de visitantes e expositores.

Site: www.hfne.com.br

<https://diariodoturismo.com.br/hfn-hotel-food-nordeste-celebra-o-exito-da-2a-edicao-e-anuncia-data-para-2020/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site RC Vips -PB
EDITORIA:	Notícias
DATA:	13.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

ABRASEL-PB NA HOTEL & FOOD NORDESTE

13 de novembro de 2019



A Associação de Bares e Restaurantes da Paraíba participou, na última semana, da feira Hotel & Food Nordeste que aconteceu em Recife. Nesta edição, a caravana da Abrasel-PB em parceria com o Sebrae-PB contou com a presença dos associados, do presidente reeleito Arthur Lira, e da equipe administrativa.

A feira de hospedagem e alimentação do Nordeste tem como finalidade ampliar o conhecimento sobre o setor de alimentação fora do lar, além de apresentar as tendências de negócios, as principais referências do mercado, assim como estimular o network entre os participantes.

<http://www.rcvips.com.br/rc-vips/abrasel-pb-na-hotel-food-nordeste/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Empreendedoio
EDITORIA:	Notícias
DATA:	23.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



EMPRENDEDOIO NA TV - TATIANA MENEZES

https://www.youtube.com/watch?v=XxrSk1W_0Qg



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Site Empreendedoido
EDITORIA:	Notícias
DATA:	11.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



#Empreendedoido - Entrevista com Eduardo Cavalcanti na HFN – Hotel & Food Nordeste

3 visualizações • 11 de nov. de 2019

👍 7 💬 0 ➦ COMPARTILHAR ⌵ SALVAR ⋮

<https://www.youtube.com/watch?v=PC9AIIzgg4o&feature=youtu.be>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Leandron Penedo
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste

leandronpenedo • Seguir

leandronpenedo Sábado, às 14. Canal 22. TV NOVA.
@tatianamenezes11
@empreendedoido_oficial
@tvnovanordeste

2 d

132 visualizações
HÁ 2 DIAS

Adicione um comentário... Publicar

<https://www.instagram.com/p/B5IS1b8gy7p/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Leandron Penedo
EDITORIA:	Notícias
DATA:	22.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



leandronpenedo • Seguir

leandronpenedo @tatianamenezes11 da @insight_conecta no canal 22, @tvnovanordeste no programa do @empreendedo_oficial . 14 hs.

1 d

leandronpenedo @carolbaiadafonte @rachelmotta

1 d 1 curtida Responder

209 visualizações
HÁ 1 DIA

Adicione um comentário... Publicar

<https://www.instagram.com/p/B5KawTmADNI/>



SOLAR DA COMUNICAÇÃO
RACHEL MOTTA

VEÍCULO:	Instagram Quinto Pecado
EDITORIA:	Notícias
DATA:	14.11.2019
ASSUNTO:	HFN – Hotel & Food Nordeste



<https://www.instagram.com/quintopecado/>