



PROGRAMAÇÃO

.....

PREPARE-SE PARA O FUTURO NO EVENTO MAIS
RELEVANTE DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO FORA
DO LAR NO BRASIL.

| 13.08

9h

**Marcas com DNA forte:
o segredo dos bares que viram referência**

com **Mauricio Giamellaro (Heineken)**

9h40

**O que o Google já sabe sobre
o futuro dos bares e restaurantes**

com **Leandro Esposito (Google)**

10h20

**Como o Outback evolui a gestão
sem perder a essência**

com **Pierre Berenstein (Bold Hospitality Company)**

11h

**Os bares e restaurantes como protagonistas
de uma cidade melhor para se viver**

com **Silvio Barros (Prefeito de Maringá-PR)**

11h40

**Mais unidades, mesma essência: o segredo
das marcas que crescem com coerência**

com **Fabrício Lemos (Chef e Empresário)**

12h30 · INTERVALO

| 13.08

14h30

Equipe afinada, casa cheia: como construir times que entregam experiência

com **Iris Barbosa (Instituto Pactuá)** e **Manoel Nunes Filho (Caritó)**

15h10

Transforme o dia a dia do seu negócio usando Inteligência Artificial

com **Aline Sordili (ESPM)** e **Alberto Weisser (Lucy)**

15h50

Do cardápio ao sucesso: os pilares dos bares que viram referência

com **Peu Magalhães (Chef e Empresário)**

16h30 · INTERVALO

17h

Mundo em mudança acelerada: o que o iFood enxerga na evolução do delivery

com **Diego Barreto (iFood)**

17h40

O TikTok como ferramenta para captar e se relacionar com clientes de restaurantes

com **Marina Landherr (TikTok)**

| 14.08

9h

**De bacon a vida:
criatividade como alma do negócio**

com **Jimmy Ogro (Chef e Repórter Gastronômico)**

9h40

**O novo consumidor e os caminhos
para conquistá-lo**

com **Mayra Viana (Sebrae) e Caio Lovato (Empresário e Consultor)**

10h20

**A saúde mental como ponto central
do trabalho produtivo**

com **Pedro Aihara (Deputado) e Paulo Jelihovschi (Abrasel)**

11h

**Servir bem para servir sempre:
como garantir um atendimento eficiente**

com **Anna Paula Alves (Ambev)**

11h40

**Buffet Leila Malouf: uma história real
de sucessão familiar bem-sucedida**

com **Ariani Malouf (Chef e Empresária) e Leila Malouf (Chef e Empresária)**

12h30 · INTERVALO

| 14.08

14h30

**IA na estratégia de vendas:
o caso Semana dos Namorados**

com **Matheus Mason (Chef.AI)** e **Gabriel Pinheiro (AbraSel)**

15h10

**Liberdade com lucro: como sair do operacional
e manter o restaurante crescendo**

com **Fabio Bindes (Consultor)** e **Jales Marinho (Consultor)**

15h50

**Como tornar a experiência de pagamentos
e a fidelização mais eficientes**

com **Ulysses Magalhães (SwitchSales)** e **Luciano Ferrari (GetNet)**

16h30 · INTERVALO

17h

**O copo como carro-chefe:
quando as bebidas comandam o sucesso**

com **Isadora Fornari (Especialista em Bebidas)**

17h40

**Como aumentar a rentabilidade do seu
bar e restaurante vendendo vinhos**

com **Diego Bertolini (Grupo Venda Mais Vinho)** e **Pedro Hoffmann (Empresário)**

REALIZAÇÃO**abrasel****PARCERIA DE MÍDIA****B&R****CORREIO BRAZILIENSE****MESA****PATROCÍNIO OURO****99 Food****ambev****BAT BRASIL**

Sistema
Coca-Cola
Brasil

DIAGEO**Getnet****HEINEKEN****ifood**

PHILIP MORRIS
BRASIL

PicPay
Empresas**pluxee****Rappi****SEBRAE****stone****Ticket****Edenred**

GOVERNO FEDERAL
CAIXA BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

PATROCÍNIO BRONZE**Fribôi**
FOOD
SOLUTIONS**Seara**
FOOD SOLUTIONS**APOIO****sabbt**

DAL 1877
Barilla
FOR
PROFESSIONALS

noguêira
BRINQUEDOS & PARQUES**RATIONAL****REUTILIZAÇÃO**

SwitchSales

**totvs****voxline**