

No. 15/ fevereiro, São Paulo  
#anufoodbrazil



## Hotéis apostam na gastronomia para conquistar novas fontes de receita

*Para conhecer tendências e novos fornecedores, empresários hoteleiros participam de Rodada de Negócios e de cursos na ANUFOOD Brazil 2022 - Feira Internacional para o setor de Alimentos e Bebidas*

Os empresários hoteleiros têm passado a dar mais atenção à área de Alimentos e Bebidas (A&B) como uma fonte de renda importante e uma porta de entrada para o crescimento dos seus negócios. Enquanto o turismo vai voltando aos poucos, os donos de hotéis vêm buscando formas de aproveitar a estrutura das suas cozinhas para atender o público externo, e encontram inspiração na gastronomia.

Segundo o estudo a [Hotelaria em Números 2021](#), desenvolvido pela consultoria Jones Lang LaSalle Hotels, com o apoio do Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil (FOHB) e da Associação Brasileira de Resorts (ABR), o setor de A&B representou uma média de 24,6% da receita dos hotéis em 2020, sendo que esse percentual chegava a quase 30% no caso de categoria luxo, que tradicionalmente investe em restaurantes e alta gastronomia.

"Muitos hoteleiros já entenderam que a gastronomia traz resultado. Alguns hotéis chegam a ter 40% da receita vinda do restaurante, e isso é um modelo muito interessante", diz Peter Kutuchian, fundador e CEO do portal Hotelier News sobre o espaço que os hotéis devem buscar para crescer. Para ele, ainda há, infelizmente, donos de hotel que veem a gastronomia apenas como uma ferramenta para atender o hóspede, e não enxergam seu restaurante aberto para o público externo. "É preciso trabalhar o restaurante do hotel como um negócio independente e, na nossa opinião, este é o melhor formato para se trabalhar e ter resultados", diz.

Kutuchian, que também é sócio da "Escola para Resultados", um centro de capacitação e inteligência em hotelaria e turismo, está organizando em conjunto com a Hotelier News a curadoria em gastronomia para o setor hoteleiro da feira que acontecerá no espaço Hospitality Trends, na **ANUFOOD Brazil 2022**, entre os dias 12 e 14 de abril de 2022, no São Paulo Expo, São Paulo-SP.

"O setor hoteleiro também acompanha as mais importantes tendências do mercado de A&B e, por isso, nós buscamos parcerias com o FOHB e a Hotelier News para o projeto inédito na feira, o Hospitality Trends, que promete ser um grande destaque do evento, proporcionando

oportunidades importantes de networking, conhecimento e relacionamento para os profissionais do setor de hospitalidade", explica Michael Fine, gerente da ANUFOOD Brazil.

Entre os temas que serão apresentados nos painéis, o executivo destaca "a construção do cardápio inteligente como base para o sucesso de um restaurante", "cases de sucesso na terceirização de A&B de hotéis", e "desafios da gastronomia em resorts". Para abordar as tendências, haverá um painel sobre *dark kitchens*, mostrando aos empresários como aproveitar a estrutura das suas cozinhas para atender outros clientes no delivery e aumentar a sua receita.

A proposta dos painéis é mostrar experiências bem-sucedidas em hotéis que investem na gastronomia. "O Cipriani do Belmond, que inaugurou no Rio em 2019, atende 90% do seu público de fora do hotel. Outro caso de sucesso é o Skye, do hotel Unique, que trouxe (em 2001) o renomado chef francês Emmanuel Bassoleil no comando da cozinha até hoje", comenta Kutuchian como alguns dos casos nos quais hoteleiros deveriam se inspirar.

O **Belmond Copacabana Palace** (RJ) é o único hotel do Brasil que tem dois restaurantes com estrela Michelin, o **Mee** conquista, com um menu inspirado em gastronomia asiática, e o **Ristorante Hotel Cipriani**, com vista para a piscina mais famosa do Rio e especializado em culinária italiana. Já o **Skye**, com uma vista panorâmica para o Parque Ibirapuera para o skyline da Av. Paulista, é um dos mais concorridos de São Paulo.

### **Rodada de Negócios com hotéis**

A **ANUFOOD Brazil 2022** também está organizando com o apoio do FOHB - Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil, uma [Rodada de Negócios](#) exclusiva para conectar as redes hoteleiras aos fornecedores de alimentos e bebidas. A iniciativa tem como objetivos principais a retomada, o desenvolvimento e a produtividade do mercado hoteleiro. "Fomentamos o *matchmaking* entre representantes das áreas de compras das redes hoteleiras com potenciais fornecedores que tenham interesse", diz Orlando Souza, presidente executivo do FOHB.

Para ele esse contato deve ser muito efetivo e com bons resultados. "Na hotelaria em geral existe uma simbiose muito grande com alimentos e bebidas dentro do hotel. Ela faz parte da hotelaria", diz Souza citando as categorias mais populares, com uma gastronomia mais simplificada, os midscale, com opções a la carte, e a upscale, com um leque importante, de 5 estrelas, hotel luxo, hotel boutique, que investe na gastronomia. "Enquanto em uns a gastronomia é uma ferramenta para atender o hóspede que não tem tempo de comer, em outros, a alimentação passa a ser uma experiência. O hóspede escolhe hotel por conta da gastronomia".

Souza só vê boas oportunidades para os hotéis no segmento de A&B. Além de ser um vetor de atração de hóspedes, a cozinha de hotel também atrai eventos, casamentos, banquetes e os

pratos assinados por grandes chefes na categoria luxo. "A gastronomia deve ser a matriz de pensamento quando alguém vai abrir um hotel", aconselha Souza.

Além do projeto Hospitality Trends e da grande diversidade de produtos inovadores e diferenciados, a ANUFOOD Brazil 2022 também apresentará equipamentos inovadores para cozinhas profissionais no Showroom Sindal de Equipamentos e Tecnologia.

**Serviço:**

**ANUFOOD Brazil**

**Data:** Abril 12-14, 2022

**Horário:** 10h - 19h

**Local:** São Paulo Expo

**Endereço:** Rodovia dos Imigrantes Km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP

**Parceiros da Hospitalidade:** Hotelier News, Revista Hotéis, Revista Hotelnews Guia GPHR e empresas associadas do FOHB.

**Parceiros Estratégicos:** ABIA, ABIR, APEX-BRASIL, EMBRAPA, FGV EUROPE e ITAL.

**Parceiro Social:** Gerando Falcões

**Sobre a ANUFOOD Brazil** - A ANUFOOD Brazil é organizada pela **Koelnmesse Brasil** em parceria com duas unidades da Fundação Getulio Vargas (FGV), a **FGV Europe** e a **GV Agro**, dedicando o devido espaço a toda diversidade das atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas. Dessa forma, compradores nacionais e internacionais terão a oportunidade de se encontrar em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. O evento acontece de 12 a 14 de abril de 2022, no São Paulo Expo, em São Paulo.

**Mais informações:** [www.anufoodbrazil.com.br](http://www.anufoodbrazil.com.br)

**Sobre a Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:** A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: Brasil, China, Índia, Itália, Japão, Tailândia, Estados Unidos e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

**Mais informações:** <https://www.anuga.com/fair/industry-trade-fairs/>

**Os próximos eventos da Koelnmesse:**

**ISM Japan** - The dedicated showcase for Sweets & Snacks in Japan, Tóquio 13.04 - 15.04.2022

**Wine & Gourmet** - International Wine, Beer, Spirits, Gourmet Food and Bar Exhibition & Conference, Tóquio 13.04 - 15.04.2022

**ANUFOOD China** - The leading food & beverage exhibition for Southern China, Shenzhen 20.04 - 22.04.2022

**Nota aos editores**

- Fotos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para download no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-fotos/>

- Vídeos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para acessar no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-videos/>

**ANUFOOD Brazil nas redes sociais:**

**Facebook:** [facebook.com/anufoodbrazil](https://www.facebook.com/anufoodbrazil)

**Instagram:** @anufoodbr

**LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/anufood-brazil/>

**YouTube:** [https://www.youtube.com/channel/UCebO5\\_epuMPam5T6hBHVOjQ](https://www.youtube.com/channel/UCebO5_epuMPam5T6hBHVOjQ)

**Informações para Imprensa:**

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - [teresa.silva@2pro.com.br](mailto:teresa.silva@2pro.com.br)

Myrian Vallone - [myrian.vallone@2pro.com.br](mailto:myrian.vallone@2pro.com.br)

(11) 3030-9463 | 99228-7836

[www.2pro.com.br](http://www.2pro.com.br)