

11 A 13 DE AGOSTO

## 11/08 (QUARTA)

HORÁRIO	CONVIDADOS	TEMA
<b>10H</b>	<b>Luis Felipe Avellar, Presidente da Operação Sul (Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Uruguai, Paraguai) da Coca-Cola</b> Debatedores: Débora Mattos + Paulo Solmucci + Cristiano Melles	O mercado pós-pandemia
<b>11H</b>	<b>Terry Erdle, COO da NRA</b> Debatedor: Marco Amatti	O futuro da alimentação fora do lar
<b>13H</b>	<b>Edrey Momo, Empresário (Pizzeria 1900)</b> Debatedores: Victor Bicca + Georges Schnyder	Como se relacionar com as diversas esferas de governo
<b>14H</b>	<b>Leo Paixão, chef</b> Debatedor: Georges Schnyder	Salto olímpico: como o chef Leo Paixão repensou as operações, bombou nas redes e superou a pandemia com medalha de ouro
<b>15H</b>	<b>Bruno Dalcolmo, secretário (Ministério do Trabalho)</b> Debatedores: Rodrigo Vervolet + José Eduardo Camargo	Melhorando as regras trabalhistas
<b>16 H</b>	<b>Gregorio Gutierrez, CEO (Diageo)</b> Debatedor: Jaime Recena	Atrás do balcão: os desafios dos bares para se restabelecer
<b>17H</b>	<b>Tulio Oliveira, CEO (Mercado Pago) + Renato Meirelles (Instituto Locomotiva)</b> Debatedor: Paulo Solmucci	Como (re)encontrar seu cliente
<b>18h</b>	<b>Michael Oliveira (Fundação McArthur) + Renan Vargas (Trashin) + Cesar Costa (Restaurante Corrutela)</b> Debatedora: Luiza Campos	Economia Circular: oportunidades e desafios para bares e restaurantes
<b>19H</b>	<b>Marcelo de Sá + Diego Gomes (Grupo Petrópolis)</b> Debatedor: José Eduardo Camargo	Mercado cervejeiro e tendências: o lúpulo vem forte
<b>20H</b>	<b>Bruno Quick, Diretor Técnico (Sebrae)</b> Debatedor: Max Fonseca	Caminhos e soluções para quem é MEI

11 A 13 DE AGOSTO

## 12/08 (QUINTA)

HORÁRIO	CONVIDADOS	TEMA
<b>10H</b>	<b>Roberto Campos Neto, Presidente (Banco Central)</b> Debatedores: Paulo Solmucci + Vinicius Carrasco	Agenda BC#: impactos na competitividade dos pequenos negócios
<b>11H</b>	<b>Alvaro Garcia, CMO (Mondelez)</b> Debatedor: Matheus Mason	Como renovar a sua marca para os novos tempos
<b>13H</b>	<b>Cristiane Foja (Abrabe), Carlos Lima (Ibrac), José Eduardo Cidade (Abbd), Deunir Argenta (Uvibra), Raquel Salgado (Abba)</b> Debatedor: Jaime Recena	Bebidas alcoólicas ilegais: um desafio multissetorial
<b>14H</b>	<b>Abilio Secarechio Jr, diretor comercial (Ambev)</b> Debatedor: Flavio Sarahyba	Cliente no foco: a jornada de atendimento da Ambev na era digital
<b>15H</b>	<b>Ricardo Bomeny, CEO (BFFC)</b> Debatedores: Fernando Dias + Reynaldo Barros + João Adas	Desenhando o futuro do setor AFL
<b>16H</b>	<b>Marcos Livi, Chef</b> Debatedor: Georges Schnyder	Como planejar um negócio de sucesso
<b>17H</b>	<b>Simone Galante, CEO (Galunion) + Tom Leite, CEO (Grupo Trigo)</b>	O gosto do cliente está mudando? Como será o cardápio do futuro
<b>18H</b>	<b>Alysson Müller, Chef</b> Debatedor: Georges Schnyder	“Eu me reergui do chão: como fui atingido pelo ciclone Bomba, reconstruí a casa e lancei novos negócios”
<b>19H</b>	<b>Kátia Barbosa - Chef (Aconchego Carioca)</b> Debatedor: Georges Schnyder	Cortar, enxugar, reorganizar: como planejar novos voos a partir de uma base sólida
<b>20H</b>	<b>Miguel Lamberti, Executive Vice President + Claudio Pastor, Managing Director (Rational)</b> Debatedor: Leo Henry	Como planejar uma cozinha profissional para ser mais eficiente e produtiva

11 A 13 DE AGOSTO

## 13/08 (SEXTA)

HORÁRIO	CONVIDADOS	TEMA
<b>10H</b>	<b>Fabricio Bloisi, CEO (iFood)</b> Debatedores: Paulo Solmucci + Thiago Falcão	A retomada pelo digital: delivery, pra levar e os novos hábitos do consumidor
<b>11H</b>	<b>Giles Coccoli, COO (Endered Americas)</b> Debatedor: Luiz Alberto Brenner	A criatividade como fundamento dos negócios
<b>13H</b>	<b>Carolina Oda (Joaquina) + Chris Beltrão (Bazaar) + Jacqueline Resch (Resch RH)</b>	Como motivar sua equipe
<b>15H</b>	<b>Ramon Martins da Silva, Diretor (Totvs)</b> Debatedor: Vitor Magnani	Como reorganizar sua gestão para voltar a lucrar
<b>16H</b>	<b>Saulo Brazil, CEO (Delivery Center)</b> Debatedores: Felipe M. Lo Sardo + Leandro Baran	Jornada de transformação dos restaurantes: do delivery multicanal à integração do off com o online.
<b>17H</b>	<b>Carlos Netto (Matera) + Carlos Brandt (Bacen) + Raul Moreira (Banco Original)</b> Debatedor: Celio Salles	O Pix como ferramenta para seu negócio
<b>18H</b>	<b>Rodrigo Oliveira + Adriana Salai (Mocotó) + Manu Bufara (Manu) + Nicky Gryczka</b> Debatedor: Georges Schnyder	Restaurantes como centrais de resistência: ajudar a comunidade beneficia os negócios e se torna tendência
<b>19H</b>	<b>Francisco Simon (SolFacil)</b>	O novo consumidor: como lidar com as mudanças
<b>20H</b>	<b>Thiago Bañares, Chef (Grupo Tan Tan)</b> Debatedor: Sergio Molinari	A embalagem perfeita para seu negócio

\*Programação provisória e sujeita a alterações, sem aviso prévio.

33º CONGRESSO  
**abrase**   
2021 DIGITAL

**IMPACTOS SOCIOECONÔMICOS.**  
O IMENSO ALCANCE POSITIVO DO  
SETOR NA VIDA DOS BRASILEIROS.

REALIZAÇÃO:

**abrase** 35  
ANOS



EAD **IESB**

PRAZERES DA  
**MESA**  
Alimentar & Potenciar

PARCERIA DE MÍDIA

Bares &  
Restaurantes

**CORREIO  
BRAZILIENSE**

PRAZERES DA  
**MESA**  
Alimentar & Potenciar

PARCERIA:



APOIO:

Secretaria  
de Turismo



PATROCÍNIO BRONZE:



PATROCÍNIO PRATA:



PHILIP MORRIS  
BRASIL

PATROCÍNIO OURO:



**ambev**



**DIAGEO**



**stone**



**WWW.CONGRESSOABRASEL.COM.BR**