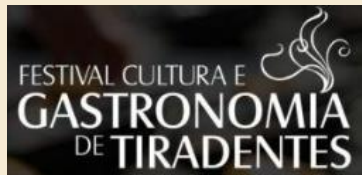




**EVENTOS
GASTRONÔMICOS
Professor
Fábio Bitelli**

O que são eventos gastronômicos?



Experiências culturais completas que integram entretenimento, turismo, interação social e oportunidades de negócios.

"Comida deixa de ser apenas produto e passa a ser experiência."

Principais Características



Comida

Qualidade, sabor e apresentação



Hospitalidade

Ambiente e atmosfera



Experiência

Narrativa e imersão



Pessoas

Equipe e participantes



Emoção

Conexão afetiva e engajamento



Por que os eventos gastronômicos cresceram?



Turismo Gastronômico

Destinos e experiências culinárias como motivação de viagem (Mtur, 2024).



Redes Sociais

A fotografia de comida e o compartilhamento de experiências amplificam o alcance dos eventos (Paladar, 2025).



Valorização Cultural

Resgate de identidades regionais e tradições culinárias como diferencial competitivo.



Economia Criativa

A gastronomia como vetor de geração de renda, emprego e inovação (Edifício Copan/SP).



Mercado Ver-o-Peso
BELÉM-PA



Mercado Central de
BELO HORIZONTE-MG



Açaí
MACAPÁ-AP



Cajú
FORTALEZA-CE

Objetivos dos Eventos Gastronômicos



Experiências Sensoriais

Engajar todos os sentidos do convidado



Valorização Cultural

Celebrar identidades e tradições regionais



Inovação

Apresentar novas técnicas e tendências



Interação Social

Criar conexões e momentos compartilhados



Segmentação

Atender públicos e nichos específicos



Lançamento de Produtos

Posicionar marcas e novidades no mercado

Tema: o Coração do Evento

O conceito temático é o fio condutor que une todos os elementos do evento, criando coerência e imersão para o participante.



Planejamento em Cinco Perguntas

01

O que quero comunicar?

Mensagem central e o posicionamento do evento

02

Para quem?

Identificação do público-alvo

03

Quais recursos?

Equipe, infraestrutura, fornecedores e parceiros

04

Qual orçamento?

Receitas e despesas

05

Como controlar?

Indicadores de desempenho e processos de monitoramento

Conhecendo o Público



Faixa Etária

Crianças, adultos e idosos têm expectativas distintas.

Cultura e Hábitos

Origem, tradições e preferências alimentares do grupo.

Estilo de Vida

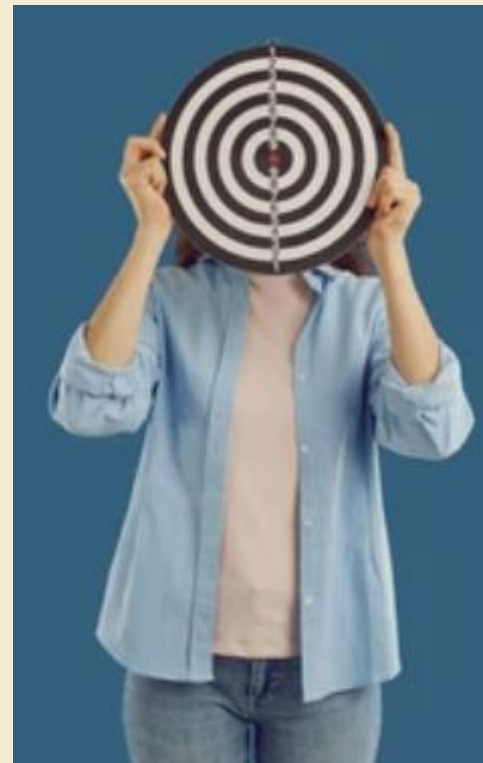
Saudável, sofisticado, casual ou alternativo.

Poder Aquisitivo

Define o nível de serviço e os insumos utilizados.

Restrições Alimentares

Vegetarianos, veganos, celíacos, alérgicos e intolerantes.



Tipos de Serviços em Eventos

Buffet: Variedade e liberdade de escolha. Ideal para grandes grupos e eventos mais informais.

Empratado: Sofisticação e controle de porções. Perfeito para jantares de gala e eventos corporativos de alto nível.

Coquetel / *Finger food* / Comidinhas: Socialização e praticidade. Ótimo para networking e eventos curtos e volantes.

***Food Trucks* / Barracas:** Modernidade, tradição e diversidade. Traz um toque urbano e descontraído, com opções variadas e independentes.

Estações de Comida: Interatividade e personalização. Permite que os convidados montem seus pratos ou escolham ingredientes.




Construção do Cardápio

Cardápio é estratégia | Cada escolha comunica identidade, define o tom do evento e molda a experiência do convidado antes mesmo da degustação.



Tamanho do Evento e Impacto na Operação

Porte	Público	Impacto na Operação
Pequeno	Até 200 pessoas	Equipe reduzida, cardápio personalizado, maior controle de qualidade
Médio	200–500 pessoas	Logística estruturada, múltiplas estações, gestão de tempo crítica
Grande	Mais de 500 pessoas	Produção industrial, equipe especializada, alto investimento em infraestrutura

 O tamanho do evento impacta diretamente o orçamento, o tipo de serviço, o número de profissionais e a complexidade do planejamento logístico.

Gastronomia como atrativo



Ilhas Gastronômicas e Estações ao Vivo

Estações temáticas, massas ao vivo, Latte art, bar de coquetéis incentivam o networking fluído.



Finger Foods e Comidinhas

Pequenas porções sofisticadas, “prato em uma colher” permitem a degustação variável e livre circulação com elegância.



Cozinha Show e Mesa do Chef

A cozinha transparente e a mesa do chef valorizam a arte gastronômica e a curiosidade dos participantes. Forte apelo ao entretenimento.




Menus que Contam Histórias

Menus comunicam os valores da marca, do território ou comunidade, transformando as pausas em parte essencial da narrativa do evento.

Professor Fábio Bitelli

Hospitalidade, Gastronomia,
Eventos e Gestão de Negócios

 E-mail

fabio.mbitelli@sp.senac.br

 Instituição

Centro Universitário Senac São Paulo

Obrigado ;)

