

MASTERCLASS

Pecuária Nespresso

o novo paradigma na carne bovina

HIPRA



Roberto Barcellos

CONSULTOR E DETENTOR DE MARCAS DE CARNE

Roberto Barcellos

CONSULTOR E DETENTOR DE MARCAS DE CARNE



- ▶ CEO - BBQ Secrets beef
- ▶ Diretor – Beef and veal consultoria (Consultoria em pecuária e desenvolvimento de marcas de carne)
- ▶ CEO – Confraria da carne (Boutique de carne de qualidade)
- ▶ Sócio – Restaurantes Bbq company
- ▶ CIA Bonsmara Beef – Foi diretor de produção e presidente
- ▶ Marfrig Group – Desenvolveu projetos de carne especial
- ▶ Fisher – Desenvolveu o programa Fisher Beef



Localização

Évora

Março

12

08:45 - 09:00

09:00 - 09:15

09:15 - 10:15

10:15 - 11:00

11:00 - 11:30

11:30 - 12:45

12:45 - 13:00

13:00 - 14:30

14:30 - 15:00

15:00 - 16:30

16:30 - 17:00

17:00 - 17:30

17:30 - 19:30

19:30

ROBERTO BARCELLOS

Programa

Receção

Sessão de Abertura

Carne do dia-a-dia VS Carne de Qualidade - Cenário

Pecuária Nespresso – Beef Design thinking

Coffee-Break

Perfil do novo consumidor

HIPRA - mais saúde, maior rentabilidade da exploração

Almoço

Perfil do retalho

O protocolo de uma marca de carne superior

Coffee-Break

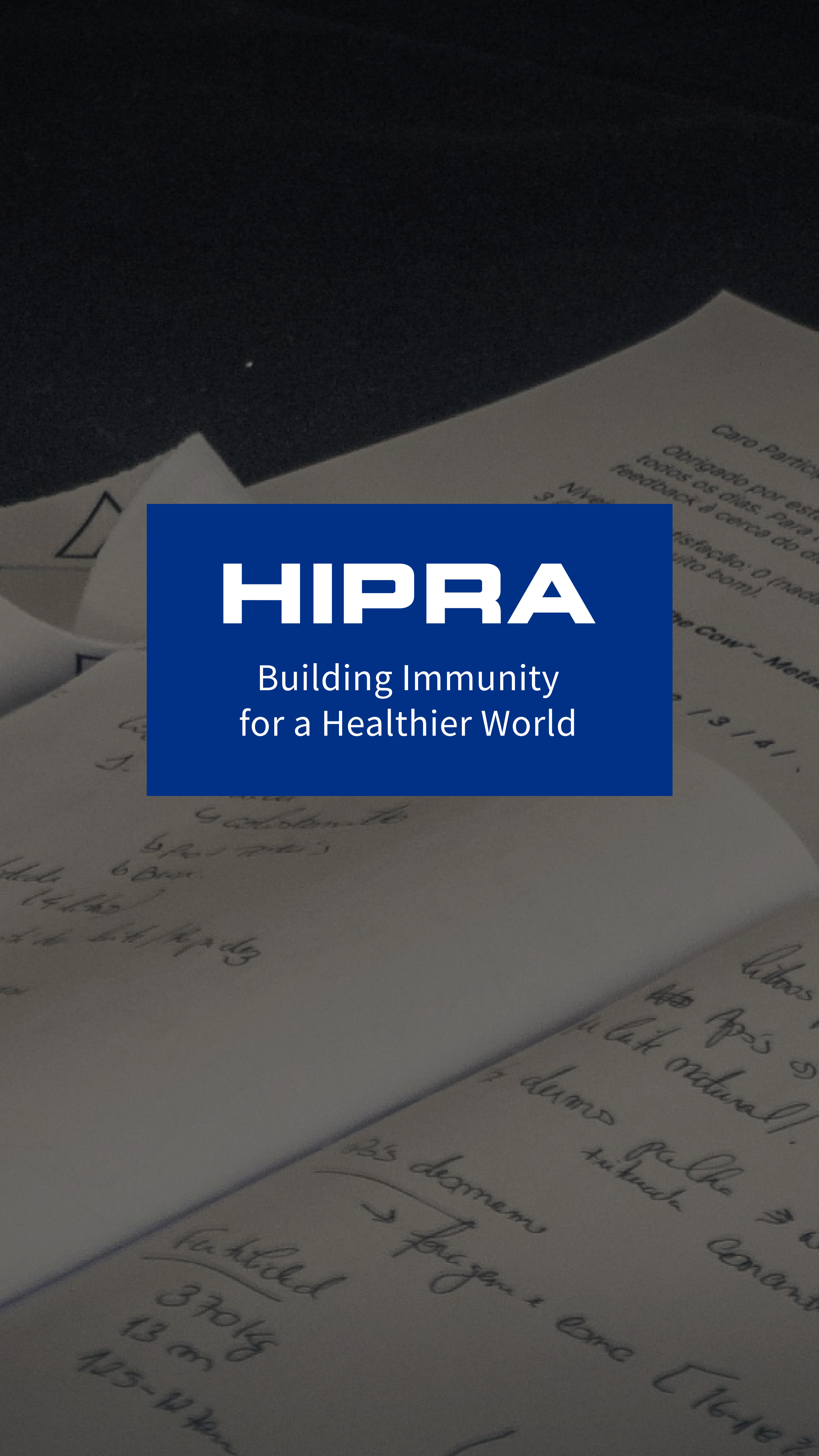
Maturação – Alcançando a diferença

Desmancha comentada

Encerramento do Workshop

Caso prático

Caso prático



HIPRA

Building Immunity
for a Healthier World