



Desenvolvimento de micro e pequenos negócios ganha protagonismo no food service

Fispal Food Service promove Serviço de Desenvolvimento de Mercado com curadoria de especialistas e ações voltadas à capacitação do setor de bares e restaurantes

São Paulo, maio de 2025 - Impulsionar o crescimento de micro e pequenos negócios no setor de alimentação fora do lar é um dos pilares centrais da edição 2025 da Fispal Food Service, que acontece de 27 a 30 de maio, em novo local: o Distrito Anhembi, em São Paulo. Com foco na profissionalização do mercado, a feira tem como destaque o Serviço de Desenvolvimento de Mercado (SDM) — iniciativa que oferece conteúdo prático, estratégico e transformador para empreendedores do setor. O evento, que contará com mais de 2.200 marcas expositoras, espera receber 60 mil visitantes de toda a América do Sul.

“Um dos maiores objetivos da Fispal é levar conhecimento de qualidade para apoiar quem empreende no food service. O Serviço de Desenvolvimento de Mercado já é um dos principais projetos do evento, onde reunimos chefs, consultores e especialistas de referência para cocriar uma programação útil, aplicável e acessível”, afirma Daniel Corigliano, gerente de negócios da Fispal Food Service e Fispal Sorvetes. Voltado especialmente para donos e gestores de bares, restaurantes, lanchonetes, pizzarias e outros estabelecimentos, o SDM reúne palestras, consultorias e experiências, com 125 horas de conteúdo gratuito.

As dez atrações do SDM, cuja programação mais detalhada você pode conferir [aqui](#), são as seguintes:

1. **Gelado experience**, espaço dedicado a demonstrações, palestras e tendências do universo de sorvetes, com curadoria da Duas Rodas; patrocínio ouro da Finamac (equipamentos) e apoio da Prack (embalagens)
2. **Fale com o especialista**, reunindo mesas-redondas e consultorias com conceituados profissionais; com curadoria da FCSI (Foodservice Consultants Society International)
3. **Lounge dos embaixadores**, com palestras e conversas com os profissionais embaixadores da Fispal;



4. **Point dos chefs**, reunindo palestras e aulas-show, com destaque para a gastronomia italiana, com nomes como Roberto Ravioli e Edu Guedes; com curadoria da Delegação Brasileira da Federação Italiana de Chefes Brasil.
5. **Oficina da pizza**, sempre um sucesso na Fispal, o espaço dedicado à grande paixão do paulistano traz oficinas, aulas, palestras e encontros; com curadoria do CTP (Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas).
6. **Conexões FoodTechs** é um espaço dedicado a soluções e novidades tecnológicas, apontando para o futuro do setor; com curadoria da ANR (Associação Nacional de Restaurantes).
7. **Arena Gestão e saber**, ponto de encontro do evento para atualizações de gestão, estratégias e boas práticas; com curadoria da ESBRE (Escola de Bares e Restaurantes), SVB (Sociedade Vegetariana Brasileira) e Burger no Papo.
8. **Espaço Cheiro de pão**, ambiente dedicado à panificação e à confeitaria, com palestras e aulas; com curadoria do chef Rogério Shimura e Escola Levain
9. **Espaço Senai**, em que painéis, debates, atividades interativas e experiências imersivas abordam soluções tecnológicas e educacionais para impulsionar o setor.
10. **Assuntos de Energia**, espaço que dará orientações sobre como otimizar os custos de energia e impulsionar a eficiência energética dos estabelecimentos food service.

Os desafios do setor de food service

A variada programação da feira mostra a preocupação da organização em oferecer conteúdos relevantes e úteis para os visitantes e expositores, atentos com as grandes questões e desafios que movimentam o setor de food service atualmente. O time de curadores tomou como base uma ampla pesquisa com o mercado para conceber os espaços e temas dos painéis, debates, mesas-redondas, aulas e demonstrações.

A percepção de que a capacitação é um pilar fundamental para o impulsionamento dos negócios, sobretudo dos micro e pequenos empreendedores do setor, é algo que já vem constantemente balizando os



esforços da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), parceira estratégica da Fispal.

“O setor é historicamente reconhecido por dar chance a quem quer trabalhar. São muitas oportunidades para o primeiro emprego, ou para pessoas que estão mudando de área, ainda sem qualificação”, afirma José Eduardo Camargo, líder de conteúdo, inteligência e imprensa da Abrasel. “Pesquisas mostram que 90% dos donos de bares e restaurantes contratam pessoas sem qualificação.”

Se boa parte da formação desses novos profissionais é feita dentro dos estabelecimentos, no próprio dia-a-dia da atividade, há atores que auxiliam nesse processo, como cursos técnicos, faculdades de gastronomia e entidades setoriais. A Abrasel é um deles, e o principal ambiente que ela oferece para promover a qualificação de profissionais é o portal [Conexão Abrasel](#).

Com cursos e conteúdos 100% gratuitos, ele é focado sobretudo na capacitação de empreendedores, mas tem materiais sobre os mais variados temas. “Temos diversas pesquisas em que perguntamos para os empreendedores quais são as grandes dificuldades que eles têm na condução dos negócios”, diz Camargo. “Os três temas que sempre aparecem são gestão financeira, gestão de pessoas e marketing.” Além disso, há também o [Up Abrasel](#), uma ferramenta de autodiagnóstico para bares e restaurantes que elabora um plano de crescimento personalizado a partir dos dados fornecidos pelos usuários.

Outro tópico que vem ganhando cada vez mais importância é a necessidade de uma melhoria de gestão em relação ao desperdício de alimentos. “Muitas vezes o empreendedor não tem margem para reduzir custos de matéria-prima, então é essencial agir nesta outra frente, combatendo o desperdício para que se obtenha um melhor desempenho na operação”, afirma Adriana Lara, especialista em segurança de alimentos e gerente de conteúdo da Abrasel.

“Se pensarmos em todo o fluxograma da produção de alimentos até o prato, temos muitas etapas. Em cada uma delas nós podemos agir, estabelecer processos, visando a diminuir os desperdícios”, diz. “Boas compras, feitas de forma inteligente para evitar grandes estoques, procedimentos corretos de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição, tudo isso



tem um impacto no bom aproveitamento dos alimentos e, consequentemente, no desperdício. Uma ficha técnica bem feita é fundamental para que esses processos sejam quantificados e padronizados” Ela destaca que no Conexão Abrasel, por exemplo, há uma cartilha informativa detalhando o que pode ser feito em cada um desses processos.

“É muito importante que o estabelecimento olhe para dentro, faça o mapeamento de todas as etapas e identifique onde está o desperdício. Para isso, o gestor precisa conhecer os processos, capacitar as pessoas para fazer as tarefas que devem ser padronizadas e sempre escutar o cliente”, conclui.

Para saber mais sobre todos esses assuntos e acessar a programação completa das feiras e comprar ingressos para participar, acesse o [site da Fispal](#).

Sobre a Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes

A Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes são os maiores e mais importantes eventos para o setor de alimentação fora do lar da América do Sul. Ao longo de quatro décadas, tornaram-se referência em inovação, conhecimento e transformação do mercado, reunindo profissionais de toda a cadeia produtiva. As feiras se consolidaram como uma plataforma estratégica para o lançamento de produtos, apresentação de novas tecnologias e promoção do desenvolvimento sustentável do setor.

Mais informações sobre as feiras acesse [aqui](#)

Galeria de fotos acesse [aqui](#)

Sobre a Informa Markets

A Informa Markets conecta pessoas e mercados por meio de soluções digitais, conteúdo especializado, feiras de negócios, eventos híbridos e inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Presente em mais de 30 países, atua há mais de 28 anos na América Latina, e conta hoje com três unidades de negócios: Brasil, México e Latam Hub, responsáveis pela entrega de mais de 30 eventos híbridos, 70 eventos digitais, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios.

Para saber mais informações, acesse [aqui](#).



Serviço:

Data: 27 a 30 de maio de 2025.

Local: Distrito Anhembi

Endereço: Av. Olavo Fontoura, 1209 – Santana, São Paulo – SP.

Horários: Terça a quinta-feira: 13h às 20h | Sexta-feira: 13 às 19h.

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br | 11-99228-7836

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

(11) 3030-9463 | 3030-9404