



Fispal Food Service e Fispal Sorvetes 2025 apresentam lançamentos e soluções para todos os segmentos da alimentação fora do lar

O setor de alimentação fora do lar está em constante transformação, sempre aberto à inovação e à valorização da qualificação profissional. Tendências, dados de mercado, novos produtos e serviços — um verdadeiro panorama completo para quem deseja empreender, expandir ou atualizar seu negócio em restaurantes, bares, padarias, pizzarias, sorveterias e demais estabelecimentos — estarão reunidos na **Fispal Food Service e na Fispal Sorvetes 2025**. Os eventos, que são considerados os maiores do setor na América do Sul, acontecem de 27 a 30 de maio em um novo endereço: o Distrito Anhembi, em São Paulo.

Em 2025, estão confirmadas mais de 2.200 marcas expositoras e mais de 125 horas de conteúdo distribuídas em atrações e experiências. A expectativa da Informa Markets, organizadora das feiras, é receber mais de 60 mil visitantes de toda a América do Sul.

[Confira os lançamentos e novidades antecipados pelos expositores:](#)

Abrasel SP - A seccional paulista da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes estará na Fispal Food Service 2025 com um espaço dedicado aos associados, e nesta edição, com a novidade da Roda da Sorte, com prêmios e brindes especiais para os empresários. Na Arena Gestão e Saber, a associação vai promover palestras gratuitas (de 27 a 30), com curadoria da ESBRE (Escola de Bares e Restaurantes), Instituto Percival Maricato e BaresSP. Os temas vão de gestão e inovação até tecnologia e atendimento.

A associação também promove a Semana da Alimentação Fora do Lar, com ampla [programação](#) e ações voltadas ao fortalecimento do setor. O ponto alto será o Fórum Bares & Restaurantes (B&R), com o tema “Experiência na Mesa”, abordando a jornada do consumidor e o impacto das decisões de gestão no desempenho dos negócios. Entre os nomes confirmados estão Bia Mori (Google), Simone Galante (Galunion) e Matheus Mason (Chef.ai), além de outros especialistas que trarão debates sobre tendências e cases de sucesso. Na sexta-feira (30), acontece o workshop “Venda + Vinho” - ações para impulsionar as vendas por meio de estratégias práticas, assertivas e voltadas



para resultados. **Contato:** Roberta Coelho | imprensa@abraselsp.com.br | 11-99870-5805.

Apubra - Associação Pizzarias Unidas do Brasil - promove durante a Fispal Food Service 2025 o "Conexão Pizza", um evento com cinco palestras diárias intercaladas com degustações. O evento inclui painéis de gestão e inovação com líderes do setor, como Marcelo Marani (CEO da Donos de Restaurantes) e Erik Momo (CEO 1900 Pizzeria). Há também apresentações sobre gastronomia, com nomes como Augusto Mascarenhas (consultor gastronômico Catupiry® Profissional) e Sandro Basso (proprietário da Villa Napolitana Pizzeria). A programação cobre temas de interesse dos profissionais, entre eles empreendedorismo, sustentabilidade e tendências de mercado. **Contato:** Daniela Santos | daniela@markable.com.br | (11) 91236-1047.

Coel, referência nacional em controle e automação, traz à Fispal Food Service 2025 duas soluções que reforçam seu compromisso com inovação, praticidade e tecnologia: o controlador de Chama AFI1 e o Coel Online. O AFI1 é o módulo de controle de chama AFI1 da Coel, um dispositivo inovador de controle para queimadores a gás que garante controle de ignição com maior eficiência. Com relés em série para a eletroválvula de gás, ele realiza testes de funcionamento durante a ignição, além de um circuito avançado de detecção de chama que reconhece a ionização de forma eficaz. Equipado com LED de sinalização e saída para buzzer, o AFI1 oferece uma solução confiável e eficiente para sistemas de aquecimento a gás. Já o Coel Online traz os controladores da Coel para a palma de sua mão, consideramos esse dispositivo uma revolução, com o Coel online você une toda a cadeia, desde o fabricante do equipamento até o lojista, tornando a gestão mais ágil, inteligente e eficiente. Garantindo controle, qualidade e segurança, uma vez que o controlador está disponível em qualquer hora e qualquer lugar. Nos modelos E34B e B05B, o sistema permite monitoramento em tempo real, ajuste de parâmetros, notificações de alarmes e integração com assistentes de voz como Alexa e Google. Tudo isso através de um app intuitivo e gratuito. **Contato:** Joyce Yuki | joyce.yuki@coel.com.br | 11-97635-7428.

Copeland - líder global em soluções climáticas e tecnologias de compressores para refrigeração, pelo terceiro ano consecutivo participa da Fispal Food Service 2025 e apresentará soluções completas e serviços para o mercado de food retail, incluindo restaurantes, food service e lanchonetes, projetados para atender às demandas exigentes do setor de alimentos e bebidas.



Localizada no Estande #C68, entre os destaques apresentados estão as Unidades Condesadoras ZX e ZXL (para média e baixa temperatura, respectivamente), próprias para aplicações com refrigerantes A1 e A2L, disponíveis também com modulação de velocidade do compressor através do conjunto com inversor de frequência de corrente contínua, sendo capaz de entregar um altíssimo nível de performance e ótimo custo-benefício. Desenvolvidas para baixo nível de ruído e resistência às intempéries, essas unidades são ideais para padarias, minimercados, açougues, restaurantes, sorveterias e varejo em geral. **Contato:** Ana Paula Basile Pinheiro | apbasile@uol.com.br | 11 9 91648403

Franco Bachot - A Franco Bachot participa da Fispal Food Service 2025 com o lançamento de oito novos modelos de cadeiras, divididos entre as linhas L'avenir, Enjoy e Mondiale Classic. A linha L'avenir destaca-se pelo uso de madeira maciça de Tauari e design refinado, com modelos como Desidera, Elance e Magna, além da Conquer com encosto em aro metálico dourado. Para áreas externas, a linha Enjoy apresenta a cadeira Noronha em eucalipto corda náutica, e os modelos Miami Dobrável e Poltrona Sunday, em parceria com a Grosfillex, feitos em materiais resistentes e cores vibrantes. A linha Mondiale Classic oferece a cadeira Baeza, com assento estofado e opções de encosto para espaços internos. A participação na feira visa reforçar a posição da Franco Bachot como parceira estratégica no setor de food service. **Contato:** Fernanda Gmeiner | fernandagmeiner@a4eholofote.com.br | (11) 98989-3309.

Germer Porcelanas - apresenta na Fispal Food Service seus lançamentos para 2025, destacando a Linha Gamela que combina o design rústico com a sofisticação da porcelana de alta qualidade, disponível em diversas cores e tamanhos. A Linha Coral celebra a conexão entre a natureza e a mesa, com texturas que evocam os recifes de coral em várias cores. A Linha Cafeteria Pro foca na tendência do café coado, oferecendo um conjunto com suporte para filtro, bule e copos de parede dupla. O Studio Germer apresenta peças artesanais como o prato Essência e a coleção Ninho. Há também o Prato de Apresentação com Pega e a nova cor Verde Chá para a Linha Assar e Servir. Por fim, serão lançadas as Cocottes abóbora e pimentão, unindo design inspirado na natureza e funcionalidade. **Contato:** Daniele Ukachenski Kiló | marketing@germerporcelanas.com.br | (41) 99253-6671.

Gráfica Canastra - Com um portfólio voltado à inovação, funcionalidade e design, a empresa leva à Fispal Sorvetes 2025 suas embalagens desenvolvidas especialmente para atender às demandas dos segmentos de



sorvetes, açaí e alimentos em geral. Entre os destaques está o novo pote para sorvete e açaí em papel cartão revestido, disponível nos tamanhos de 240 ml e 500 ml. Produzido com papel cartão sólido e revestimento em resina de polietileno extrusado, o pote oferece resistência, praticidade e apelo sustentável — sem abrir mão da apresentação impecável no ponto de venda. A novidade reforça o compromisso da empresa com soluções ambientalmente conscientes e eficientes. **Contato:** marketing@novvacomunica.com | (12) 99161-2309.

Gural - lança na Fispal Food Service 2025 uma nova linha de equipamentos com pintura eletrostática, oferecendo aos clientes opções em serras fita e cortador de frios. Segundo a empresa, “a excelência e a confiabilidade dos equipamentos contribuíram para a liderança do mercado, impulsionando também a expansão da marca para o exterior”. **Contato:** Silvana Soares | silvana@gural.com.br | (41) 2102-0771.

MEC3 - Os fãs de 7Belo e Butter Toffees agora terão uma nova experiência com os sabores inconfundíveis das duas balas. Em collab inédita, a Arcor, uma das líderes do mercado de guloseimas, chocolates e biscoitos, se une à italiana MEC3, marca do grupo Casa Optima que é líder global em gelato artesanal italiano, confeitaria de alta qualidade e mixologia, e lançam produtos na Fispal Food Service 2025 que prometem encantar o paladar. São dois lançamentos inspirados no sabor único de 7Belo: cobertura Mec3 para gelateria e cobertura Blend para sorveterias. Já para Butter Toffees, serão três lançamentos de cobertura Blend para sorveterias inspirados nos sabores sofisticados da bala de caramelo mais vendida da América Latina e a única no Brasil com leite condensado em sua composição: Leite e Maracujá da linha regular e Machiatto da linha Intense Barista. **Contato:** Larissa Canova | larissa@doronconteudo.com.br | 19-99377 8616.

MCI Metalúrgica - celebra mais de 25 anos de participação na Fispal Food Service 2025 e apresenta inovações para a indústria de alimentos. A empresa, com sede em Itu (SP), destaca-se na fabricação de equipamentos industriais para o setor alimentício e busca expansão internacional. Durante a feira, a empresa exibirá alguns produtos de seu portfólio, incluindo maseira, formadora de salgados, empanadeira e fritador industrial. O grande destaque é a Formadora RB01, agora com proteção IP65, inédita no Brasil, que garante vedação contra água e poeira, facilitando a limpeza e aumentando a



durabilidade. **Contatos:** Valkiria | valkiria@mci.ind.br | (11) 96306-5700 - Marília Gabriela | marilia@mci.ind.br | (11) 94549-1688.

NSF - apresenta na Fispal Food Service 2025 seu portfólio voltado ao setor de food service e equipamentos comerciais para alimentos, especialmente para hotelaria e restaurantes. Entre os destaques, estão duas iniciativas que reforçam o compromisso da NSF com a saúde pública e a sustentabilidade: a Certificação NSF 537 para produtos livres de PFAS para compostos não alimentícios e materiais de equipamentos alimentícios, direcionada a fabricantes de materiais para equipamentos de alimentos, compostos não alimentícios e produtos químicos; e o programa “Checked by NSF”, que verifica a higiene e segurança de alimentos em estabelecimentos alimentícios, aumentando a credibilidade dos negócios e a confiança do consumidor. **Contato:** Ieda M. Perini | iperini@nsf.org | (51) 3181-1915.

Pavilhão Italiano - Pela primeira vez, a Itália participa da Fispal Food Service com um pavilhão oficial coordenado pela ICE - Agência para a promoção no exterior e a internacionalização das empresas italianas | Departamento para a promoção de intercâmbios da Embaixada da Itália (*Italian Trade Agency - ITA*). A iniciativa reúne 13 empresas que representam a excelência do *Made in Italy* no setor de alimentos, bebidas e equipamentos profissionais. São elas: *Acetificio Andrea Milano*: vinagres e condimentos; *Agrigenus*: tomates San Marzano DOP e derivados; *Casa Rinaldi (ALIS SRL)*: azeites, molhos, massas e conservas; *Molino Caputo*: farinhas especiais para panificação e pizza; *CMDO – Ciao Il Pomodoro di Napoli*: tomates e molhos prontos; *Effeuno*: fornos elétricos compactos para pizza; *Latteria Sorrentina (Formalactis SRL)*: queijos como fiordilatte e burrata; *Molini Valente*: farinhas modernas e integrais; *O Sole e Napule*: conservas alimentares e cremes vegetais; *Olitalia*: azeites extravirgens, óleos vegetais e vinagres; *Pastificio Minardo*: massas orgânicas de grãos antigos sicilianos; *Trasimeno S.p.A. (Arioli)*: azeites e condimentos; e *Wadi El Nile Italia*: azeitonas, tomates, alcachofras e derivados. Quem visitar o Pavilhão Italiano vai poder participar das degustações promovidas pelos expositores. **Contato:** Luciana Frei luciana@voice.com.br - 11-95134 9665 | Fernanda Spagnuolo - 11-97140-3144.

Prática - Durante a Fispal Food Service 2025, a empresa apresentará oficialmente o forno combinado C-MAX Evo, evolução de sua tradicional linha C-MAX. A novidade traz foco em produtividade, sustentabilidade e redução de custos operacionais. Entre os diferenciais, destacam-se o painel LED de alta



visibilidade, ambiente com controle de textura (úmido, crocante ou intermediário), programação com imagens, extração automática de relatórios HACCP e interface amigável. O equipamento permite grande economia de água, óleo e energia, como o preparo de 50 kg de arroz em 50 minutos com zero perda e uso de apenas 3 a 4 litros de água por hora. No estande de 225 m², haverá demonstrações ao vivo, degustação e apresentação de outras soluções da marca, como Speed Ovens, ultracongeladores e fornos para pizza. A área temática dedicada ao C-MAX Evo contará com chefs explicando todos os recursos. O lançamento reforça o compromisso da Prática com tecnologia de ponta e eficiência operacional no setor de foodservice, que movimentou R\$ 246 bilhões em 2024. **Contato:** Ruhama Rocha | ruhama@dfreire.com.br | 11-93081-7818.

RA Embalagens - o grande destaque da marca na Fispal Food Service 2025 são os Sacos Delivery, disponíveis em três tamanhos (P, M e G). A empresa tem se concentrado fortemente no mercado de food service, fabricando sacos Delivery, papel acoplado para lanches e saquinhos personalizados de vários formatos. Reconhecida como a indústria de flexografia mais premiada no Brasil, a RA Embalagens se destaca pela qualidade de impressão de alta performance. **Contato:** Maristela Jordão | supervisormkt@raembalagens.com.br | (17) 99148-4050.

RATIONAL Brasil - marcará presença na Fispal Food Service 2025 e promete proporcionar experiências imersivas e tecnológicas. Um dos grandes destaques no evento será o Bistrô RATIONAL, restaurante exclusivo com cardápio assinado por chefs parceiros e clientes da marca. O espaço oferecerá demonstrações ao vivo com os equipamentos iCombi Pro e iVario Pro, conduzidas por chefs especializados. Um dos momentos mais esperados será a demonstração do iVario L, equipamento multifuncional com capacidade de 100 litros. A performance do iVario inclui o preparo diário de 80 kg de strogonoff em apenas 20 minutos. **Contato:** Vivian Oliveira | v.deoliveirasilva@rational-online.com | (11) 99256-2822.

Supergasbras - empresa do grupo SHV Energy, líder mundial na distribuição de Gás Liquefeito de Petróleo, faz a segunda participação na Fispal Food Service para apresentar suas soluções a todos os perfis de empresas do setor de alimentos, com diversas necessidades de consumo de energia. No evento, a companhia traz as vantagens e o melhor custo-benefício do GLP, energético de alto poder calorífico, que pode reduzir custos significativos. Outro foco da



presença é expor as inovações digitais e tecnológicas que garantem maior qualidade, segurança, eficiência energética e produtividade. Vale ressaltar que a Supergasbras tem mais de 78 anos de atuação no Brasil e se posiciona como uma das principais distribuidoras de GLP do país, no atendimento a, aproximadamente, dez milhões de famílias e a mais de 60 mil clientes B2B. **Contato:** Pamella Lima | pamella.lima@approach.com.br | (21) 98344-9687.

Tetra Pak - com estande que traz inovações de Processamento e Serviços, a empresa participa da 41ª edição da Fispal Sorvetes. Durante o evento, os visitantes poderão conhecer diversos equipamentos da empresa para a indústria de sorvetes, como a Produtora Contínua e o Robot Filler. Além disso, terão destaque também as Soluções da Tetra Pak oferecidas aos clientes, como a sua linha de Componentes de Plantas, que posiciona a empresa como uma fornecedora multimarca, soluções para palitos de sorvete e o Luxilac, uma proteína funcional da Tetra Pak que serve como alternativa ao leite desnatado, é feita 100% de soro de leite, sem aditivos não lácteos e que garante a cremosidade do sorvete sem alterar seu sabor e aroma. Com essa participação em um evento tão importante para o setor, a Tetra Pak reforça o seu papel como parceira estratégica da indústria, oferecendo produtividade, inovação e sustentabilidade. **Contato:** Beatriz Rodrigues | beatriz.rodrigues@nectarc.com.br | (11) 94518-2239.

Tramontina Hospitality - o principal lançamento da marca na Fispal Food Service 2025 é a nova linha de Bar Modular Profissional, desenvolvida para atender bares e espaços de coquetelaria com máxima eficiência. Os módulos são feitos em aço inox AISI 304, contam com estrutura robusta e design funcional e seguem os princípios da mise en place líquida — conceito que organiza os elementos de forma lógica e acessível para o bartender. **Contato:** Marcelo de Torri | 51-9 9592-2144.

TOTVS - maior empresa de tecnologia do Brasil, marca presença na Fispal Food Service 2025 com seu portfólio especializado no setor, que inclui soluções que promovem maior eficiência no negócio e modernizam desde a gestão ao atendimento em bares e restaurantes. Quem visitar o estande da TOTVS, poderá conferir detalhes dos sistemas TOTVS Food Service, que proporcionam maior eficiência operacional, produtividade e equilíbrio financeiro para o negócio, apoiando a digitalização da retaguarda ao PDV, atendendo demandas operacionais de frente de caixa, salão e delivery. **Contato:** Beatriz Hanesaka | beatriz.hanesaka@ideal-axicom.com.



Toledo do Brasil - participa da Fispal Food Service 2025 com soluções inovadoras em inteligência artificial, automação e softwares voltados ao setor de alimentação fora do lar. A empresa apresenta tecnologias que aumentam a produtividade, eficiência e rentabilidade de cozinhas profissionais e estabelecimentos alimentícios. Entre os principais destaques está a nova balança Prix 7T, que conta com IA e câmera para reconhecimento automático de produtos. A Toledo também lança o editor de etiquetas do sistema MGV Cloud 7, permitindo a criação de etiquetas personalizadas com alta qualidade diretamente nas balanças com impressor integrado. Outro equipamento apresentado é a balança Splash BP201W, resistente à água, com bateria de até 800 horas e ideal para ambientes como feiras e padarias. Seu design garante robustez, precisão e fácil higienização. A linha Food Service traz soluções como fatiadores de carnes e frios, fatiador de frango, formadoras de alimentos e seladoras a vácuo, voltadas à padronização e desempenho operacional. Com tecnologias 100% nacionais, a Toledo do Brasil reafirma seu compromisso com a inovação e com o desenvolvimento de soluções que acompanham as transformações do mercado de food service e varejo.
Contato: Tânia Baida | tania@arebo.com.br | 11 98560-4323.

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