



Boletim 2

Tecnologia é aliada para otimizar Food Service e auxiliar na alimentação saudável

Mercado conta com equipamentos e softwares que facilitam a rotina e reduzem desperdícios nas cozinhas de restaurantes

A tecnologia está transformando diversos setores da economia e no Food Service não é diferente. Os robôs não vão substituir os chefs e cozinheiros, mas existem equipamentos e softwares que facilitam e otimizam a rotina nas cozinhas profissionais. Os profissionais e empresários podem conferir as últimas novidades do setor na Fispal Food Service 2025.

“As tecnologias que temos disponíveis atualmente já existem há algum tempo, mas só agora se tornaram mais acessíveis e conhecidas pelos donos de negócios de alimentação, como os fornos combinados”, explicou Reynaldo Zani, sócio-diretor da Rede Food Service e professor do Senac.

Segundo ele, alguns fatores estão acelerando a adoção de tecnologia pelo setor, tais como o alto custo imobiliário e a dificuldade de encontrar profissionais qualificados, ao mesmo tempo em que o cliente está cada vez mais exigente. “Quando falamos em equipamentos, a tecnologia ajuda a otimizar o espaço e rendimento dos restaurantes.”

Para além dos equipamentos, existem softwares que auxiliam na gestão e no planejamento das cozinhas, como o controle de estoque e da data de validade dos alimentos.

“Alguns programas, com base na ficha técnica e no cardápio do restaurante, ajudam o chef a ter uma dimensão da preparação dos pratos. Já o responsável pelas compras ganha mais previsibilidade para fazer os pedidos no melhor momento, evitando desperdícios e gastos desnecessários”, acrescenta Zani.

Em sinergia, a especialista em inovação e processos alimentares Alessandra Gaidargi afirmou que o segredo está no equilíbrio: utilizar os recursos modernos para simplificar processos sem perder o cuidado e o sabor que acolhem. “A tecnologia está aí para apoiar, não para tomar o lugar de ninguém.”

Na palestra “Hacking: é possível usar a tecnologia para acelerar processos e manter a alimentação saudável?”, Gaidargi derrubou mitos sobre o uso de tecnologia nas cozinhas, defendendo que ela pode — e deve — ser uma aliada da alimentação saudável e afetiva. O tema foi abordado na programação do Lounge dos Embaixadores, uma das 10 atrações do evento, que reúne 21 profissionais de referência no food service, abordando temas como gestão financeira, sustentabilidade, automação e retenção de talentos. A programação completa está disponível [neste link](#) e segue até sexta-feira (30), no Distrito Anhembi.

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