



Boletim 2

Food Service mais sustentável é um processo gradual, mas possível

Restaurantes podem começar com pequenas atitudes, como horta orgânica de temperos; assunto foi tema de palestra na Fispal Food Service 2025

Tornar o Food Service mais sustentável é possível e necessário no cenário atual. Ainda que ter uma Green Kitchen – certificação dada a restaurantes sustentáveis – exija várias mudanças no dia a dia do empreendimento, a transformação pode ser gradual e começar com pequenas atitudes, como a criação de uma pequena horta orgânica de temperos.

O tema foi pauta da palestra “Green Kitchen: um caminho diferente para um food service sustentável”, realizada na arena Fale com um Especialista, durante a Fispal Food Service 2025.

“O restaurante pode começar com uma horta de temperos, depois, ampliar para uma horta de folhas com o apoio de um especialista em agronomia. Além de economizar dinheiro, o alimento será muito melhor, sem agrotóxicos. Um pé de alface orgânica chega a pesar 800 gramas e dura mais, evitando desperdício”, explicou José Aurélio Claro Lopes, diretor da Precx Consultoria em Alimentação.

Outro ponto de atenção para os estabelecimentos que desejam ser mais sustentáveis é a qualidade da água. “A dupla filtragem garante uma água melhor, que faz diferença nos alimentos. O feijão, por exemplo, fica com mais sabor e requer menos temperos para ficar saboroso”, afirmou.

A qualidade do ar, assim como a priorização de fornecedores com criadouros saudáveis, que não usam hormônios nos animais, e de agricultores familiares e cooperativas, sempre valorizando a regionalidade e sazonalidade dos insumos, também são fundamentais.

Na prática, os restaurantes ganham valor, já que a união de combinações regionais com ingredientes de qualidade cativam os clientes. Além disso, os profissionais habituados às “cozinhas verdes” também são mais valorizados pelo mercado.

A programação da arena Fale com um Especialista, com curadoria da FCSI (Foodservice Consultants Society International), vai até sexta-feira (30), na Fispal Food Service. A programação completa está disponível no [site](#).

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