



Boletim 3

Na hora do café, cliente valoriza experiência e qualidade

Mesmo com preços mais altos, consumidor opta por versões mais puras; tecnologia é aliada para personalização da bebida

Faça chuva ou faça sol, o café é um queridinho dos brasileiros. Prova disso é que oito a cada dez pessoas são consumidoras da bebida, segundo o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Com um cliente cada vez mais exigente, cafeterias, padarias e restaurantes precisam estar atentos para entregar a experiência e qualidade esperada. Na Fispal Food Service, profissionais do setor encontram as principais tendências e novidades em café.

“Estamos vivendo a quinta onda do café, em que o cliente quer entender a origem do grão, saber o nome do produtor e conhecer o solo de onde ele veio. Muitas pessoas não sabem a origem do que consomem, mas quando elas têm o interesse de conhecer de onde a bebida veio, param de enxergar apenas o preço e passam a entender o valor daquele produto. Cada xícara conta uma história diferente”, afirmou Adalberto Junior, revendedor da **La Spziale**.

Mesmo em um cenário com grãos mais caros, a qualidade ainda é um diferencial. “Nos últimos seis meses, alguns consumidores começaram a comprar cafés de qualidade inferior, sem pureza. Mas nós seguimos com nossos cafés de categoria superior em todas as linhas, sem misturas, e valeu a pena porque o consumidor que foi atrás de preço no primeiro momento, agora voltou a procurar um café de qualidade, com pureza”, assinalou Fábio Moraes, gerente-geral de vendas do **Grupo Utam**.

No caso da empresa, que também é produtora de private labels, as versões monodose, como cápsulas e drip coffee, são a principal tendência que tem caído no gosto dos apreciadores de café.

A tecnologia também é uma aliada para proporcionar uma experiência única ao cliente. A máquina Storm, da **Astoria**, é totalmente automatizada e armazena a receita do café. Enquanto ele é preparado, o consumidor pode acompanhar o perfil de distração, pressão, temperatura, milimetragem e em quantos segundos a bebida está sendo extraída.

“É um equipamento com tecnologia de ponta e multi-boiler, ou seja, tem as caldeiras independentes que permite configurar a pressão e a temperatura de

cada grupo, trabalhando com diversos moedores simultaneamente. Além disso, tem um design de madeira, feito pelo Adriano Design”, explicou Bruna Teixeira, da área comercial da Astoria.

A Fispal Food Service reúne as principais novidades e tendências em cafés. O evento vai até esta 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