



Boletim 3

Especialistas apontam que mão de obra qualificada e processos bem definidos são fundamentais para o sucesso da pizzeria

O amor pelo ofício, aliado ao domínio das técnicas básicas e à inovação tecnológica, molda um mercado mais forte e competitivo, dizem especialistas que participam da Fispal Food Service

O mercado de pizzas no Brasil, uma verdadeira paixão nacional, continua a se reinventar. A cada ano, novas tendências surgem e impulsionam um setor que, embora já consolidado, busca inovação e qualidade. Em um cenário de desafios, especialmente no que diz respeito à mão de obra e às necessidades de atualização profissional, os especialistas apontam a importância de estratégias sólidas e de constante aperfeiçoamento.

Ronaldo Ayres, conhecido como “Senhor Pizza”, destaca durante a Fispal Food Service 2025, na atração [“Oficina da Pizza”](#), que a principal tendência do setor é a assertividade em procedimentos básicos. Segundo Ayres, a verdadeira inovação na pizza passa por dois pilares essenciais: técnica e procedimentos.

"Não existe inovação dentro de uma cozinha se você não tiver em prática esses itens básicos. Ficha técnica, procedimentos e higiene são fundamentais. O sabor da pizza também é algo crucial, e muitas vezes isso está ligado à temperatura dos alimentos e à conservação", diz Ayres.

Ele ressalta que o Brasil, por ser um país de grandes dimensões, tem uma imensa variedade de sabores de pizza – mais de 150 variações – algo raro em outros países, onde o cardápio é bem mais restrito. Esse aspecto criativo e a diversidade de opções são fatores que consolidam a pizza como um alimento universal, que une famílias e gerações ao redor de uma mesa.

Ainda falando sobre sabores, Ayres observa um crescimento nas opções voltadas para a saudabilidade, com destaque para pizzas sem glúten e veganas. Essa tendência é um reflexo do comportamento do consumidor que está cada vez mais preocupado com a saúde e busca alternativas alimentícias que atendam suas necessidades específicas. "São tendências que devem crescer ainda mais nos próximos anos. O Brasil tem se destacado nisso, e acredito que em cinco anos, a saudabilidade será uma exigência do mercado."

Capacitação e futuro da profissão

A mão de obra é, sem dúvida, um dos maiores desafios do setor de pizzarias no país. O setor ainda enfrenta dificuldades em atrair jovens talentos, principalmente devido à falta de percepção da profissão como uma carreira de futuro.

Renato Santinon, General Manager South America da **Molino Denti Brasil**, compartilhou sua visão sobre o assunto. "Na América do Sul, um dos maiores desafios é a falta de mão de obra qualificada. O jovem brasileiro, infelizmente, não vê a profissão de pizzaiolo com bons olhos", explica Santinon, destacando que na Itália, ser pizzaiolo é motivo de orgulho, enquanto no Brasil essa percepção precisa ser melhor trabalhada.

"Estamos tentando reacender essa paixão pela profissão. A ideia é ensinar os jovens que a carreira na cozinha é uma verdadeira jornada. Eles podem começar como ajudantes e, com o tempo, tornar-se gerente e, eventualmente, dono de sua própria pizzeria", continua Santinon, enfatizando a necessidade de qualificação no setor.

A falta de mão de obra também é um fator que tem impulsionado o mercado de equipamentos automatizados, que podem facilitar o trabalho dos pizzaiolos. Santinon observa que, atualmente, a automação vem ajudando a otimizar o tempo e os processos na cozinha.

"Hoje, temos equipamentos como porcionadeiras e boleadeiras que ajudam muito na produção. Isso facilita o trabalho e aumenta a eficiência, já que não é mais necessário ter uma equipe grande para realizar todas as etapas", explica.

Apesar da automação, ele ressalta que, para algumas receitas de pizza – como a napolitana, que exige a técnica manual de abrir a massa – o toque humano ainda é essencial.

Conclusão: o futuro das pizzarias passa pela adaptação às novas tendências de sabores, saúde e tecnologia, mas sempre com um olhar atento à qualificação profissional e à gestão eficiente dos negócios.

A Fispal Food Service reúne as principais novidades e tendências para pizzarias. 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