



## **Boletim 4**

# **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 tem se consolidado como uma aliada fundamental na evolução do setor de alimentação, principalmente no que diz respeito à manutenção da qualidade dos alimentos e à otimização das operações. Hoje, uma série de inovações vêm sendo aplicadas com esse propósito. E os profissionais e empresários podem conferir as últimas novidades do setor na Fispal Food Service 2025, que termina hoje no Distrito Anhembi, em São Paulo.

Segundo a ANR (Associação Nacional dos Restaurantes), existem soluções inovadoras como as marmitas autoaquecíveis, muito comuns no Japão, que esquentam sozinhas ao puxar uma corda ou ativar um compartimento com água e reagente químico, que são ideais para consumo em trânsito, sem precisar de micro-ondas ou fogão. Outro exemplo são os sachês de café instantâneos, que só precisam de água quente (ou até fria), mantendo o sabor com qualidade de cafeteria, sem a necessidade de equipamentos.

“Também chamam atenção as comidas liofilizadas gourmet, que são alimentos desidratados por congelamento, que preservam textura e sabor ao serem reidratados. Essas soluções são usadas até mesmo em hospitais e por públicos com necessidades específicas, como idosos, mostrando como a tecnologia pode estar a serviço da nutrição sem abrir mão da conveniência”, conta Fernando Blower, diretor executivo da ANR.

Outra tendência apontada por Blower são os avanços em cápsulas de comida no estilo Nespresso, ovos mexidos feitos em segundos com consistência ideal, sushi automatizado e embalagens sustentáveis como as de madeira para delivery. São soluções que equilibram eficiência, conservação de sabor e apelo visual.

Além disso, a inteligência artificial já é usada para prever demandas, planejar melhor a cadeia de suprimentos e personalizar ofertas com base no perfil dos consumidores. Tudo isso contribui para operações mais enxutas, redução de desperdício e maior conexão com o cliente.

No campo da automação, destacam-se os restaurantes com robôs atendentes e cozinheiros muito comuns na Ásia, que preparam pratos como sushi ou ramen com precisão e eficiência, especialmente em locais de alto fluxo. Totens inteligentes com reconhecimento facial ou por QR code também estão sendo usados para criar pedidos personalizados com base no histórico do cliente.

“Mas é fundamental lembrar que, mesmo com toda essa inovação, a hospitalidade e o atendimento humano seguem como pilares essenciais. A tecnologia deve ser uma aliada da experiência, mas nunca uma substituta. O futuro da alimentação está na integração entre soluções inteligentes e equipes bem treinadas, que colocam o cliente no centro de tudo”, afirma Blower.

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.

### **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](mailto:teresa.silva@2pro.com.br) | 11-99228-7836

Myrian Vallone - [myrian.vallone@2pro.com.br](mailto:myrian.vallone@2pro.com.br)

(11) 3030-9463 | 3030-9404