Boletim 1

Fispal Food Service é oportunidade para profissionalização de pequenas empresas

A **Fispal Food Service** e a **Fispal Sorvetes**, realizadas simultaneamente até 14 de junho, no Expo Center Norte, são uma oportunidade para micro e pequenos estabelecimentos de alimentação fora do lar terem acesso às inovações de mais de 1.800 marcas expositoras nacionais e internacionais e, principalmente, se atualizarem sobre gestão, novas tecnologias, engenharia de cardápio, sustentabilidade e outros assuntos que colaboram para o desenvolvimento dos negócios. Tanto que uma das iniciativas do evento é o Serviço de Desenvolvimento de Mercado (SDM), cujo objetivo é promover o crescimento sustentável do setor, fomentando ainda mais o segmento da alimentação fora de casa.

“Criamos este projeto para levar conhecimento e ajudar empreendedores a se desenvolverem de maneira sustentável. Com o apoio de parceiros especialistas, consultores e chefes, fizemos uma curadoria para elaborar dez atrações exclusivas durante o evento”, assinala Daniel Corigliano, gerente de negócios da Fispal Food Service e Fispal Sorvetes.

Na avaliação de Bruno Lopes, gestor de alimentos e bebidas do **Sebrae Nacional,** a Fispal é uma oportunidade para pequenos empreendedores fazerem networking, conhecer novas tecnologias e trocar experiências com diversas empresas, inclusive de outros países. “Estar aqui é o primeiro passo para negócios que precisam conhecer novos mercados e soluções, além de conhecer fornecedores e ampliar os horizontes.”

Neste ano, o estande da entidade está focado em levar a transformação digital para esses negócios e também recebe startups que foram selecionadas para apresentar suas soluções ao setor.

Uma delas é a **Fitstock,** um outlet de insumos que está pela primeira vez na Fispal. “Indústrias sempre perdem matéria-prima porque não têm tempo de consumir na validade. Além da perda do investimento, elas também têm que pagar para descartar corretamente”, explica o CEO André Grell.

Para resolver este gargalo, a startup conecta empresas para comercializar o saldo de matéria-prima. Por exemplo, uma marca que muda a formulação de seus produtos e deixa de usar canela, mas ainda tem o produto em estoque, pode vender a outra indústria que está precisando do insumo a pronta entrega ou fracionado.

A **Kãfa Chás Especiais** está expondo pela segunda vez na Fispal. Para a fundadora Danielle Paula de Oliveira Mangarotti, o evento é uma oportunidade de conectar pessoas e marcas com o mesmo propósito, no caso, levar produtos naturais diferenciados ao segmento de food service.

“São chás especiais, 100% naturais, sem aromatizantes e com folhas soltas, igual nossos avós faziam. Sou muito ligada à minha ancestralidade e quis levar isso às pessoas porque a maioria só conhece chás de saquinho e artificiais. Mas, além do produto, queremos levar experiências às cafeterias e aos consumidores”, detalha. Entre as apostas da marca, estão chás comestíveis e uma linha de infusões com ervas especialmente selecionadas para cada signo do zodíaco.

Fispal Sorvetes: marcas adotam ingredientes plant-based, vitaminas, fibras e proteínas na formulação de sorvetes e gelatos

Os sorvetes e gelatos deixaram de ser apenas uma sobremesa deliciosa. O setor sorveteiro está cada vez mais inclusivo e, atualmente, conta com ingredientes para receitas com vitaminas, fibras e proteínas, além de versões plant-based, zero açúcar e zero lactose. Esta é uma das tendências presentes na **Fispal Sorvetes**, que acontece até sexta-feira (14) no Expo Center Norte.

“A ideia é que o consumidor tenha autonomia para experimentar o que ele quiser, seja uma versão mais saudável, de frutas, sem lactose ou a base de água. As pessoas também estão cada vez mais em busca de experiências únicas, como um gelateria ‘instagramável’ ou um sensorial diferenciado”, afirma Kerley Torres, diretora adjunta da Abrasorvete (Associação Brasileira do Sorvete e Outros Gelados Comestíveis).

De olho nas possibilidades, a Specialitá, da **Duas Rodas**, apresenta o creme chocolate branco com amora, que dá o toque especial de sabor e textura com a própria fruta desidratada. Junto com a Selecta, marca do mesmo grupo, leva ao evento sabores clássicos na versão plant-based, zero adição de açúcar, com vitamina C, Whey Protein e fibras.

Já a **Doremus** aposta no lançamento de recheios, entre eles o Speculoos, biscoito belga, comumente consumido na época do Natal. A novidade é fruto de uma colaboração especial com a marca Tostines (Nestlé) e visa ampliar as possibilidades nas receitas de sorvetes, gelatos e sobremesas geladas.

Kerley, da Abrasorvete, destaca que a **Fispal Sorvetes** é o ponto de encontro do setor sorveteiro. “É uma oportunidade de networking e troca de experiências, e também onde os empresários podem conhecer novidades e tendências. Mesmo acompanhando feiras em outros países, aqui vemos muitas coisas diferentes por causa da regionalidade”, diz.

Gelato pet – Quem visita o evento também pode conhecer o gelato pet da **Prefere**. Disponível nos sabores morango, alfarroba (em substituição ao cacau), baunilha e bacon, as fórmulas são a base de leite de coco para manter a cremosidade, além de não ter lactose, conservantes, aromatizantes artificiais e gordura trans, sendo um petisco saudável para os cães.

“Estamos expondo em uma feira fora do setor pet pela primeira vez. Hoje, as pessoas estão saindo para tomar um sorvete, um gelato, acompanhadas de seus pets, que ficam só olhando enquanto elas comem. Acreditamos que o gelato pet pode estar no mesmo lugar, para o pet também ter uma opção nessas situações”, assinala Ednei Grossi, sócio-proprietário da marca.

A **Fispal Sorvetes** acontece junto com a **Fispal Food Service** até o dia 14, sexta-feira. Juntas, as feiras são o maior ponto de encontro do setor da América Latina, reunindo mais de 1.800 marcas expositoras e 52 mil visitantes.

Primeira-dama do Estado de SP, Cristiane Freitas, promove escola de gastronomia do Fundo Social na Fispal Food Service

A primeira-dama do Estado de São Paulo, Cristiane Freitas, esteve presente na Fispal Food Service, maior feira de alimentação fora do lar da América do Sul, aberta hoje (11/6), no Expo Center Norte, para promover a escola de gastronomia do Fundo Social do Palácio do Governo, o qual é presidenta.

Freitas participou da palestra *“*Capacitação e Geração de Mão de Obra” para Bares e Restaurantes, que aconteceu na **Arena Gestão do Saber**. Segundo a primeira-dama, é importante a divulgação das ações do fundo, como a escola de gastronomia, que visam a qualificação profissional e a empregabilidade.

“Geramos independência financeira através dessa capacitação que, por fim, gera empregos. Queremos que as pessoas andem com suas próprias pernas, com dignidade. Eventos assim são importantes para fazer propaganda das nossas escolas para que mais pessoas conheçam e procurem entrar nelas para se capacitarem, principalmente porque são gratuitas. Queremos atender a população mais vulnerável, que mais precisa de ajuda”, afirma a primeira-dama do Estado de SP.

Valorização de grãos especiais e adaptação para consumo são apostas do setor de café

O tradicional cafezinho brasileiro tem ganhado novas versões para atender não só as necessidades do consumidor, como também de quem produz a iguaria,

uma vez que a valorização da bebida passa pelo conhecimento de suas variações e formas de consumo.

O **Café Orfeu** levou para Fispal Food Service 2024, maior feira de alimentação fora do lar da América do Sul, a sua linha de cafés sensoriais, a Varietais, que oferece três tipos de produtos elaborados através de uma única variedade de café, diferente dos tradicionais, que trazem um blend de grãos. Com as opções Arara, Japy e Acauã, a marca aposta nessa apresentação de cafés especiais para o consumidor para que mais pessoas reconheçam o valor desse fruto.

“O café de categoria especial permite conhecer que o café é um fruto que entrega todas as notas sensoriais. Tem uma certa ‘educação’ por detrás desse propósito. Queremos mostrar que o café é muito além só do cafezinho do dia a dia, tem uma experiência, constrói sabores. São cafés delicados e de alta categoria. Tudo 100% arábica e colhidos acima de mil metros de altitude, o que aumenta a qualidade do grão”, explica a barista da marca Juicy Masini.

Já no que diz respeito a formas de consumo, o **Grupo Utam** ficou de olho nas pesquisas e reconheceu o grande e ainda crescente interesse do consumidor pelas monodose. Por isso, desenvolveu a linha Multi, com cápsulas compatíveis com as máquinas da Dolce Gusto.

“A gente criou três versões de café: expresso, o matinal e o intenso, além de algumas versões de bebidas lácteas, como o cappuccino, o chocolate, o café com leite e o chá sabor limão. São bebidas de extrema qualidade, gourmet e cremosas. Estamos animados com esse lançamento”, afirmou Fábio Moraes, gerente geral de vendas da Café Utam.

De acordo com um levantamento da empresa Brainy Insights, estima-se que o valor do setor global de cafés especiais deve chegar a US 152,69 bilhões até 2030.

A **Fispal Food Service** acontece até o dia 14, sexta-feira, e traz mais de 1.800 marcas expositoras para atender todos os segmentos do setor de alimentação fora do lar.

Democratização da Inteligência Artificial auxilia pequenos empreendedores

A Inteligência Artificial já é realidade para o segmento de food service, inclusive para ajudar pequenas empresas - da relação direta com o consumidor ao back office. E quem ainda acha que o acesso a essas tecnologias ainda é difícil, e que o custo é alto, está perdendo clientes e dinheiro.

Prova de que essa tendência veio para ficar é o **Espaço Conexão FoodTechs**, que tem como objetivo divulgar as soluções e inovações que startups oferecem a empresas do setor. O espaço está disponível durante a **Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes**, realizadas simultaneamente até 14 de junho, no Expo Center Norte.

“A pandemia de Covid-19 mostrou que conhecíamos muito pouco os nossos clientes. O mundo digital exige que essas relações sejam mais estruturadas, e não apenas dependentes da relação pessoal”, afirma Fernando Blower, diretor executivo da **ANR (Associação Nacional dos Restaurantes)**, responsável pela curadoria do espaço. “A Inteligência Artificial já é realidade e não tenho dúvidas de que vai causar grandes transformações no segmento.”

A **Anota AI**, plataforma que automatiza o atendimento do delivery (com o famoso “robozinho de WhatsApp”), entre outros serviços, é exemplo de como a IA pode impulsionar o segmento. Atualmente, já é responsável por mais de 30 mil deliveries automatizados em todo o país.

“No passado, a Inteligência Artificial era algo ‘assustador’. Hoje em dia, a IA está muito próxima do pequeno empreendedor, promovendo mudanças reais no seu dia a dia e faturamento”, afirma André Fehrenbach, coordenador de parcerias e eventos da **Anota AI**.

Carolina Kiçula, gerente geral da **Closeer**, afirma que os pequenos empreendimentos tendem a crescer na carteira de clientes da empresa, que oferece uma plataforma de gestão e pagamento de mão de obra do segmento com mais de 200 mil profissionais cadastrados em todo o Brasil.

“Muitas vezes, as pequenas empresas têm uma dificuldade que as grandes não costumam ter: onde encontrar mão de obra. Com ajuda da Inteligência Artificial, fornecemos tecnologia para ajudar essas empresas a resolver essas dores, do ‘match’ da vaga até o pagamento do profissional”, diz Carolina.

O **Espaço Conexão FoodTechs** traz outros seis expositores: Sischef/Parseint, Wifire, Saipos, Falaê, Fidelizi, Anota Ai, Cardápio Web e Closeer, além de palestras com diversos temas relativos à tecnologia e à inovação do setor.

A partir de 2025, a **Fispal Food Service** terá um pavilhão exclusivo de tecnologia, no novo Distrito Anhembi, para atender mais empresas que têm soluções voltadas a este setor.

Itália e Canadá marcam presença entre expositores

As cores da **Fispal Food Service** e da **Fispal Sorvetes,** realizadas simultaneamente até 14 de junho, no Expo Center Norte, não estão apenas nos alimentos, mas também nas bandeiras: com a presença de representantes de

26 países, o evento marca sua vocação de trazer tecnologias e inovações internacionais.

Não é surpresa que a Itália esteja entre os países com mais "representatividade" na feira. E enquanto os clientes se deliciam com pizzas, pães e outros alimentos, as empresas preocupam-se também com ingredientes - entre eles, a farinha.

"Quando falamos em farinha, a italiana ainda é a melhor do mundo", afirma Elton Prado, representante comercial da **Egil,** importadora de produtos da empresa **italiana Le 5 Stagioni**. Segundo ele, a Egil participa do evento há 6 anos, e 60% de seus clientes são pizzarias.

A Itália também está bem representada pelas máquinas de espresso. Um dos exemplos é a **Spinel.** Gennaro Lo Schiavo, representante comercial, diz que a empresa traz "um verdadeiro espresso padronizado" para bares e restaurantes.

"O café espresso é uma ciência. O que fazemos é padronizar o sistema de preparação do espresso", explica Schiavo, que afirma que o evento é um aliado para a empresa italiana "abrir fronteiras".

O vermelho e branco do Canadá também estão na Fispal. A **Stanpac Inc.**, empresa familiar com fábricas no Canadá e nos Estados Unidos, participa do evento pela primeira vez após enxergar no Brasil um potencial de crescimento de mercado - a companhia produz potes de papel para alimentos congelados, especialmente sorvetes.

"Atendemos a América Latina há mais de dez anos, em países como México e Argentina, mas, agora, queremos ser mais vistos e avançar para o mercado brasileiro", afirma Pablo Gomez, vendedor internacional da Stanpac Inc. "A feira vai ajudar a empresa a ser mais vista e a contatar potenciais clientes."

Serviço

Data: 11 a 14 de junho de 2024.
Local: Expo Center Norte
Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333 - Vila Guilherme, São Paulo.
Horários: Terça a quinta-feira: 13h às 20h.
Sexta-feira: 13h às 19h.
Ingressos para a Fispal Food Service:
https://www.fispalfoodservice.com.br/pt/credenciamento.html
Os ingressos custam R$ 100,00, com opção de meia-entrada para quem levar 1kg de alimento, que será destinado ao projeto social Quebrada Alimentada.

Sobre a Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes

A Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes são o maior e mais importante evento para o setor de alimentação fora do lar da América do Sul, completando 40 anos de história neste ano, marcando uma jornada rica de aprendizados, inovação e evolução constante. Os eventos servem como uma plataforma única para o lançamento de produtos inovadores, a descoberta de novas tecnologias e a formação de parcerias estratégicas. Para mais informações 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 27 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

Informações para imprensa:
2PRÓ Comunicação
Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br
Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br
(11) 3030-9463 | 3030-9404 | 99228-7836
www.2pro.com.br