



## **Boletim 2**

### **Chefs mulheres pizzaiolas são destaque na Oficina da Pizza por Elas**

A valorização do protagonismo das mulheres do setor da gastronomia é o destaque da Oficina da Pizza por Elas, uma das atrações da Fispal Food Service, maior feira do setor de alimentação fora do lar da América do Sul. A programação conta com a participação de grandes chefs pizzaiolas que nos quatro dias de evento irão proporcionar uma experiência completa e insights importantes para os amantes dessa iguaria.

A atração, realizada em parceria com o CTP (Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas), conta com a participação de chefs como Paula Marques, Alessandra Rocha, Mariana Soncin, Sâmia Cosson, Marcia Machado, Lili Aguiar e Kyoko Hashimoto. A iniciativa de prestigiar chefs mulheres faz parte de uma série de iniciativas de sustentabilidade, inclusão e diversidade promovidas pela Informa Markets, organizadora da Fispal.

Para o chef internacional de massas e diretor do CTP, Ronaldo Ayres, conhecido como “Senhor Pizza”, a atração foi desenvolvida para valorizar a mulher no setor da gastronomia que, segundo o chef, ainda é pouco lembrada, mesmo tendo uma grande performance na área.

“As mulheres hoje realmente têm um dom especial. Eu que trabalho com cursos no Brasil todo percebo. Receberemos chefs do setor de pizza de diversos lugares do Brasil, como São Paulo, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul. Elas vão se apresentar no palco e vão fazer a sua pizza ou teu prato de acordo com a cultura da sua cidade, além de contarem suas trajetórias de sucesso”, explica Ayres.

Uma das mulheres presentes no espaço, que estava literalmente com a mão na massa, é a pizzaiola e auxiliar de cozinha Maria dos Santos. Há cinco anos ela começou sua vida na área gastronômica das pizzas e diz se sentir honrada em estar em um evento que valoriza o trabalho das mulheres.

“É maravilhoso ter essa oportunidade. É um grande aprendizado estar aqui. Esse evento fortalece o empoderamento feminino, que nos ajuda a ter mais força para trabalhar e reconhecimento pelos nossos esforços”, diz a pizzaiola.

### **Comendadora chef divulga primeira pizzaria Down do mundo**



No segundo dia de evento, o espaço recebeu a premiada comendadora e chef pizzaiola Erilene Monteiro, profissional formada na Itália e que é reconhecida como a única mulher no Brasil que possui o título de pizzaiola com a mais alta formação. Erilene também é idealizadora do Pizza Maker & Down, um concurso de pizzaiolos que conta com a participação de profissionais e alunos com Síndrome de Down.

Durante sua palestra, Erilene anunciou sua última novidade: a primeira pizzaria Down do mundo, que deve ser inaugurada em agosto, em Pernambuco. O projeto conta com o apoio do chef Isaías Soares.

“Começamos com dez meninos Down e hoje temos 40. É uma ampliação do projeto. É uma honra muito grande para mim estar aqui hoje falando sobre essa iniciativa. Além disso, fui a primeira mulher a trazer certificação internacional como chef pizzaiola para cá direto da Itália. E, graças a Deus, agora isso se ampliou e temos várias mulheres pizzaiolas”, conta Erilene.

## **Sistemas Bake & Chill e Cook & Chill estão revolucionando a indústria do ‘pãozinho’**

O espaço Fale com um Especialista na **Fispal Food Service** recebeu na tarde desta quarta-feira (12) a mesa redonda: “Como o Bake & Chill e o Cook & Chill estão revolucionando a panificação, a confeitaria e a gastronomia”.

Com curadoria da FCSI (Foodservice Consultants Society International), participaram da atração Angelo de Souza e Sandra Gomes, da empresa **Prática**, Erlise Tancredi, projetista de cozinha profissional, e Raoni Saade, da **FCSI**, e Diego Fisher, da **GRSA**, líder em soluções de alimentação.

De acordo com Tancredi, que atuou como mediadora da mesa, a conversa procurou mostrar os benefícios dos sistemas Bake & Chill e o Cook & Chill por meio da união de diversos profissionais que buscam não só aprimorar os processos de panificação, confeitaria e gastronomia como também otimizar tempo e custos com mão de obra.

“Com o sistema Bake & Chill, eu não preciso mais fazer o pão na hora. Não preciso chegar meia-noite para começar o trabalho e soltar a fornada das cinco da manhã. É possível fazer uma produção antecipada e congelar ou resfriar os produtos. Nessa dinâmica consigo padronizar todos os pãezinhos do mesmo tamanho, no mesmo peso”, explica a projetista.

Os porta-vozes da Prática falaram sobre como a empresa oferece essa dinâmica de forma integrada, uma vez que disponibiliza tanto o forno para assar quanto o equipamento para congelamento rápido.



**Espaço Cheiro de Pão** - fornadas de pães fresquinhos também estão sendo preparados no Espaço Cheiro de Pão, que tem a curadoria do chef Rogério Shimura, onde renomados chefs especializados estão compartilhando uma série de técnicas, dicas e inspirações para quem quer se tornar um mestre da panificação.

## **Fispal Food Service apresenta novidades para recheios de pizzas**

Ciente da criatividade do brasileiro para inventar sabores de pizzas, a Fispal Food Service foi palco de lançamentos e novidades para recheios. A **Tradição Gourmet Chocolates**, por exemplo, divulgou no evento o lançamento de seu forneável de goiaba. Outra novidade apresentada pela empresa aos visitantes foi a degustação de novos sabores, como maracujá.

“Nossa linha de forneáveis é desenvolvida para aguentar temperaturas de até 300 graus Celsius sem derreter ou queimar, diferentemente de chocolates ou doces comuns que perdem a consistência ao serem expostos a altas temperaturas. Além disso, todos os nossos produtos são sem glúten e sem gordura hidrogenada”, explica Patrícia Castilhos, supervisora de marketing da Tradição Gourmet Chocolates.

A **Yema Laticínios** participa pela primeira vez do evento e apresenta seu queijo muçarela desenvolvido para derreter mais fácil, além de ser menos salgado e com pouco teor de gordura, evitando que a pizza fique oleosa.

“Além da nossa nova muçarela, também estamos lançando um peperone importado diretamente da Espanha e voltado exclusivamente para o mercado de Food Service”, afirma Tatiana Jones, gerente de marketing da empresa.

Emerson Pires Martins, gerente comercial da Yema, ressalta que o ambiente da Fispal tem gerado bons contatos. “Já iniciamos tratativas com empresas que buscam produtos diferenciados para ampliar seus negócios e diversificar o cardápio. Quem deseja gourmetizar seu negócio, tem nos procurado para conhecer nossos produtos. A feira está nos surpreendendo e superando nossas expectativas”, afirma.

“O evento é uma oportunidade enorme em termos de aproximação com público e geração de negócios. Saímos satisfeitos da primeira edição e, até aqui, nossa participação é um sucesso”, corrobora Castilhos.

Os visitantes têm oportunidades de ir além do negócio e da degustação, participando de palestras e acompanhando ao vivo o preparo de receitas dos mais diferentes segmentos. Confira a programação completa das atrações [aqui](#).



## Embalagens sustentáveis sob medida e formatos customizados

Práticas sustentáveis vêm se tornando critério de grande relevância na produção e distribuição para empresas de todos os setores de mercado, e o de alimentos e bebidas ganham destaque pelos avanços já conquistados. Item fundamental para o setor, a embalagem tem sua produção analisada com lupa no que se refere aos impactos causados ao meio ambiente.

A **Forest**, empresa reconhecida no que se refere à economia circular, participa pela segunda vez da Fispal Food Service, apresentando embalagens sustentáveis sob medida e formatos customizados, para bares, restaurantes e padarias. A linha de produtos inclui sacos e sacolas para delivery, caixas de pizza e cooler ecológico, que são certificados para contato com alimentos.

A novidade trazida para a feira é o papel Ambikraft Monolúcido, produzido com fibra reciclada de embalagens longa vida, ou seja, um produto da economia circular, causando mínimo impacto no meio ambiente. “Somos certificados pelo Instituto ISEGA, que assegura que o papel kraft produzido aqui atende às exigências internacionais e é segura para acondicionar e embalar alimentos”, afirma André Viezzi, diretor comercial da empresa.

O mercado de embalagens está em constante crescimento. Segundo estudo macroeconômico da Fundação Getúlio Vargas (FGV), a pedido da Associação Brasileira de Embalagens (Abre), o movimento em 2022 foi de R\$ 123,2 bilhões.

“Desenvolvemos também uma nova linha de embalagens que utiliza a Revitacel, a celulose sustentável, produzida a partir da desagregação de embalagens longa vida”, destaca Leonardo Reis, diretor de Marketing da Forest.

Não existe nada mais insustentável ao meio ambiente do que os tradicionais copos de plástico que levam décadas para se degradar na natureza. “Há uma exigência cada vez maior das empresas, sobretudo as grandes, em adquirir copos recicláveis”, afirma Marta Brant, diretora da **M&M Pack**. Especializada na produção de copos e potes feitos de papel reciclável, a empresa tem uma grande variedade de clientes, como hospitais e bancos, mas são as gelaterias que mais demandam a produção da M&M Pack.

“São mais de 900 mil potes produzidos por mês e 700 mil copos”, calcula Marta. De acordo com a diretora, as empresas estão muito preocupadas com sua imagem institucional, o que significa se adequar às normas internacionais de sustentabilidade. E esse movimento, ainda segundo a diretora, tem aumentado



bastante nos últimos dois anos. “E principalmente depois que acontecem catástrofes ambientais como a que estamos vendo no Rio Grande do Sul”.

A M&M Pack tem produção 100% vertical (que centraliza a cadeia de produção), sem terceirizados, segundo a diretora. Isso garante, segundo ela, uma qualidade maior dos seus produtos. “E isso também é sustentabilidade, uma vez que se o cliente recebe um produto de má qualidade, certamente ele não vai usá-lo e ainda vai jogar fora, indo para o lixo”.

**Resíduos produzidos** - Uma das principais preocupações da **Abrasel Nacional** (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) é justamente a quantidade de resíduos produzidos pelos bares e restaurantes, além de outros fatores que impactam o meio ambiente, como o consumo excessivo de energia e de água. Luíza Campos, líder de ASG da Abrasel Nacional afirma que a entidade incentiva os gestores de bares e restaurantes para que promovam práticas sustentáveis dentro do conceito da economia circular, oferecendo instrumentos como a qualificação profissional dos funcionários e a adoção de ações como dar preferência a fornecedores locais, por exemplo.

“Um ponto muito importante é fazer com que os funcionários, não apenas os gestores, tomem consciência da relevância sobre as práticas sustentáveis de maneira a incentivá-los a sugerir inovações no seu dia a dia que contribua para a sustentabilidade, o que pode ser desde o alerta de uma faca que não tem corte, e que desperdiça algum alimento no seu preparo, até maneiras de se produzir menos lixo ou economizar água”, destaca Luíza.

Nesse aspecto, a Fispal tem enorme contribuição, nas palavras da líder de ASG da Abrasel. “A feira tem a capacidade de reunir em uma semana e em um único local soluções em produtos e serviços que trazem ganho de agilidade e eficiência na adoção de uma gestão mais circulante”.

## **Fatores para o sucesso em uma rede de franquia de alimentação**

Luis Nardi, embaixador da **Fispal Food Service 2024** e especialista em expansão e implantação de franquias de alimentação, ministrou palestra no segundo dia do evento sobre os desafios em formatar uma rede de franquia de sucesso.

De acordo com Nardi, existem três fatores que definem o sucesso operacional da franquia: pouca rotatividade, Custo de Mercadoria Vendida (CMV) e marketing local.



Em relação à rotatividade, o especialista destaca que ter uma equipe unida, treinada e ciente dos padrões de qualidade estipulados pela franqueadora é fundamental para manter a qualidade do produto e do serviço e, conseqüentemente, a fidelização do cliente. “Prestar atenção às habilidades da sua equipe de funcionários, desde a contratação, é um diferencial, pois garante agilidade na operação de equipamentos e atendimento. Unir agilidade e qualidade, é o um fator chave para a prosperidade da sua franquia e do seu franqueado”, afirma.

“A integração dos funcionários ao propósito do negócio é fundamental para impedir que o CMV seja comprometido por ações evitáveis, como compras erradas, desvio de insumos e altos desperdícios. Por isso, ao franquear sua empresa ou se decidir tornar-se um franqueado, certifique-se de que os processos têm indicadores de correções para criar uma ficha técnica em que o CMV real se aproxime o máximo possível do CMV teórico. Isto garante transferência efetiva do know how e estrutura o negócio para atingir a margem de lucro esperada”, destaca Nardi.

Quando o franqueado adquire o know how da franquia, ele recebe o material de marketing para manter o padrão de marca. O marketing local está ligado a datas comemorativas, promoções e, geralmente, o franqueado tem liberdade para adaptar e realizar as ações de marketing de acordo com os hábitos de consumo de sua região. Ainda, segundo Nardi, “ao mesmo tempo que o padrão de marca é importante para garantir a estrutura de operações de forma uniforme entre a matriz e os franqueados, permitir uma adaptação em datas comemorativas, por exemplo, posiciona a marca positivamente para um novo público em potencial, além de estimular o desejo de compra, evitando assim quedas nas vendas”.

## **Maquinário de alta tecnologia e performance são expostos por marcas italianas e suíças**

As relações comerciais com outros países têm movimentado a **Fispal Food Service**, que segue até sexta-feira (14), no Expo Center Norte. Empresas da Itália e da Suíça apresentam na feira o que há de mais avançado em equipamentos, para atender às necessidades do mercado brasileiro que tem exigido praticidade e sustentabilidade.

A suíça **Frank Coffee System** levou para o seu estande as máquinas automáticas de café modernas e com tecnologia avançada. O maquinário, que é importado, se adapta a qualquer espaço por serem modulares, além de oferecerem uma grande variedade de possibilidades de preparo de bebidas, como à base de café, com leite, bebidas que podem incluir xaropes, saborizadas e tudo ao toque de um botão.

“São máquinas muito simples de usar, não precisam de grandes treinamentos, ideal para locais que têm alto turnover de funcionários como cafeterias, padarias,



restaurantes. Mesmo simples, as máquinas são modernas e tecnológicas e produzem um café de excelente qualidade na xícara, como os cafés que são tirados por baristas”, explica Regina Souza, gerente de marketing Latam da empresa.

Já a italiana **Irinex SPA**, empresa de ultracongelamento com mais de 20 anos de atividade no Brasil, apostou na sustentabilidade para atender uma demanda do mercado nacional.

Diego Cabrera, gerente Latam da empresa, diz que o Brasil tem uma grande demanda por maquinário sustentável e que gere economia. E, por isso, trouxeram neste ano para feira o um resfriador rápido que usa gás ecológico, que melhora a performance e reduz o consumo energético.

“Somos a primeira empresa do mundo a produzir o resfriador rápido e ultracongelador com esse tipo de gás. O mercado brasileiro está mudando muito a forma de trabalhar nas cozinhas e nos negócios de gastronomia profissionais. E aí é onde a nossa tecnologia ganhou uma importância maior. Oferecemos um sistema que permite produzir melhor, manter uma padronização do produto, ter produtos sempre disponíveis para venda e sem gerar desperdício”, finaliza Cabrera.

A internacionalização da Fispal Food Service e da Fispal Sorvetes reforçam a importância das feiras para geração de negócios com a indústria brasileira. Juntas, as feiras reúnem mais de 1.800 marcas expositoras nacionais e internacionais.

### **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](mailto:teresa.silva@2pro.com.br)

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

(11) 3030-9463 | 3030-9404 | 99228-7836

[www.2pro.com.br](http://www.2pro.com.br)