



### **Boletim 3**

## **Automação em prol da produtividade do food service**

A qualificação da mão de obra e o uso de altas tecnologias serão vitais para aumentar a agilidade do atendimento, fornecer melhor cardápios e utilizar cozinhas menores. Quem afirma isto é João Guimarães, diretor executivo da **ABERC** (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas), que volta a comparecer na Fispal Food Service após um breve hiato.

“Todos nossos associados estão em busca de tecnologia. A feira é uma grande vitrine e nos ajuda a estar em diversas frentes com nossos associados”, aponta Guimarães. Entre as empresas associadas presentes no evento está a Rational, que vê essa tendência do mercado como caminho para elevar o bem-estar das pessoas.

“Até a coisa mais básica necessita de conectividade. Estamos vivendo cada vez mais em ambientes distintos. A IA é uma ferramenta que já existe há muito tempo, mas vem ganhando força ultimamente. Porém, qual a sustentabilidade desse modelo? Fala-se muito em ESG e isso engloba o bem-estar. Temos que aplicar a IA para beneficiar o trabalho das pessoas. Uma tecnologia excludente é uma tecnologia com prazo para acabar”, declarou Cláudio Pastor, diretor geral da **Rational no Brasil**.

Parceira de ponta a ponta para a indústria de alimentos e bebidas, a **Tetra Pak** apresenta na Fispal tecnologias que otimizam processos por meio de soluções automatizadas e inteligentes. A High Shear Mixer, máquina versátil e eficiente para a mistura de ingredientes, e a Produtora Contínua, que aumenta a capacidade de produção e reduz custos poderão ser conhecidas no próprio estande, são os destaques.

“A tecnologia presente nos equipamentos da Tetra Pak permite a conectividade na produção dos clientes, o que auxilia no ganho de eficiência e produtividade em todo o processo fabril. Além disso, nossa área de automação e digitalização integra todos os equipamentos entre si possibilitando que toda produção seja acompanhada de forma simples, customizada e eficiente. A conectividade pode ir além dos equipamentos e internet das coisas, para conectar a operação fabril com os sistemas de gestão administrativa dos clientes, permitindo a fácil emissão de relatórios, coleta de dados e otimização de processos”, aponta Ana Paula Forti, diretora de processos e equipamentos.

Outra solução de conectividade foi apresentada pela **Web Automação**, que trouxe o PDV Legal, software completo de gestão de vendas que pode ser utilizado por estabelecimentos de food service. Com dados hospedados na nuvem, ele permite que os empreendedores e gestores tenham acesso, de forma



integrada, a fluxo de caixa, estoque e demais movimentações em tempo real, de quaisquer localidades, além de gráficos e relatórios visuais, desenvolvidos para monitorar a performance dos negócios.

## **Point dos Chefes reúne participantes em apresentações de receitas italianas clássicas e saborosas**

A tarde desta quinta-feira (13) incluiu diversas atrações na Fispal Food Service, maior feira do setor de alimentação fora do lar da América do Sul. No **Point dos Chefes**, já tradicional durante o evento, Adan Garcia, diretor de eventos da *Federazione Italiana Cuochi* há 15 anos, preparou a Porchetta, uma receita clássica italiana, feita com um corte nobre de carne suína.

Durante sua apresentação, Garcia falou sobre a Fispal e sua relevância no mercado. “É o principal ponto de encontro do setor para networking, troca de experiências e tendências globais em alimentação. Além disso, o evento traz muita tecnologia, inovação e equipamentos de última geração para toda a cadeia. É imperdível”, afirmou.

Entre as demais receitas preparadas hoje estão Fusilli com Ragú, com Ricardo Nobre; Pudim de Pistache com Mascarpone, do palestrante Kiko; e Risoto al Funghi, de Flávia Tardioli e Rafael Marques. As [apresentações](#) seguem até sexta-feira (14).

## **Menos custos, mais qualidade: a adoção dos processos inteligentes**

Nutricionista com quase 20 anos de experiência, Gláucia Fernandes apresentou durante a Fispal Food Service as vantagens de adotar processos inteligentes na cozinha na **Arena Gestão e Saber**. A padronização, a otimização da mão de obra, os horários flexíveis de produção e a maior capacidade de atender grandes volumes são os grandes diferenciais.

Entre as opções destes processos estão o cook and chill, um sistema de cozinhas onde os alimentos são cozidos e imediatamente resfriados em equipamentos próprios com o armazenamento entre de 0 a 3°C por até 5 dias, o cook and freeze, onde alimentos são imediatamente resfriados após o preparo, porcionados, congelados, armazenados e transportados antes de serem servidos, e o sous vide, técnica que utiliza o vácuo e surgiu na França, em 1970.

“Muitos processos acabam não dando certo pela falta de um local adequado para o armazenamento. A implementação desses processos depende de etapas. O ideal é pegar processo do zero, mas entendemos que isso nem sempre é possível. Sistemas inteligentes trazem todo conhecimento de uma fábrica à



cozinha, deixando claro horários, quantidade, equipamentos e quem vai produzir cada alimento a fim de evitar problemas”, explica a especialista.

## **Fispal Food Service reúne alimentos de todo o país**

Com dimensões continentais, o Brasil possui sabores e ingredientes para todos os gostos. A **Polpanorte**, empresa familiar do Paraná com 29 anos no mercado, veio à Fispal Food Service para divulgar seus diversos produtos, entre eles polpas de frutas, cremes, sorbets e açaí, todos congelados. Sérgio Pereira, Supervisor de Vendas em São Paulo, enxerga no evento uma excelente oportunidade de contatos, networking e pesquisa de mercado. “É fundamental estar aqui e poder mostrar ao público todos os nossos produtos. Já estamos em São Paulo e pretendemos expandir nossa atuação cada vez mais”, explicou.

O **Grupo Damezza** também é uma empresa familiar, possui mais de 70 anos no mercado e fica no Ceará. Entre os produtos apresentados na Fispal estão cestinhas e casquinhas para sorvetes, rolinhos de wafer, e biscoitos doces e salgados. Bruno Rodrigues, Gerente Comercial, afirmou que tem recebido muitos clientes no evento. “Estamos aqui pela segunda vez, e o público é bastante qualificado. Diversos dos contatos que fizemos aqui representam um bom potencial de negócios”, disse.

Localizada no Pará, a **100% Amazônia** está pela terceira vez na feira. Com 15 anos de atuação, o representante comercial Marcelo Arquejada explica que a matéria-prima que a empresa fornece é o açaí. “Exportamos para mais de 60 países, incluindo Oceania, Europa e Américas. Nosso foco aqui na Fispal é crescer nossa atuação no Brasil, pois hoje somos basicamente exportadores. O movimento por aqui tem sido muito bom e esperamos sim fechar negócios”, diz. A empresa comercializa diversas formas de açaí e trabalha tanto no mercado de alimentos quanto de cosméticos e farmacêutico.

Representante de mais de 200 empresas no Brasil, a **PMG Atacadista de Alimentos e Bebidas** trouxe 22 parceiras em seu estande. “Estamos notando um grande movimento. Conseguimos captar novos clientes e expor as marcas que vieram conosco”, pondera Diemerson Filemon, analista de marketing da PMG.

A PMG abrange todo estado de São Paulo e, por isso, os parceiros aproveitam a presença de visitantes de todo o país no evento para expandir seus negócios. “Em outras grandes feiras do varejo não vemos uma presença tão forte de outros estados como aqui. Pela primeira vez, conseguimos um espaço junto a PMG para mostrar nossas soluções e está dando tudo certo”, conta Bráulio Caccavo, gerente comercial da **Quatá Alimentos**.

A **Ipanema Queijos** é outra expositora que estreia na Fispal, fruto da união com a PMG. “Estamos com uma boa perspectiva, notamos muitos clientes,



**FISPAL**  
FOOD SERVICE



**FISPAL**  
SORVETES



**40 ANOS**  
TRANSFORMANDO  
VIDAS

especialmente da área do food service e de outras regiões. A aceitação da marca está sendo ótima”, afirma Fernando Oliveira, gerente comercial da empresa.

### **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)