

Fispal Food Service e Fispal Sorvetes ampliam área de exposição e terão a maior edição da história

Com 50.000 m² de área de exposição, a edição de 2026 reúne 2.500 marcas; o Pavilhão de Tecnologia foi o que mais cresceu, 34%



São Paulo, abril de 2026 - A Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes já estão com credenciamento aberto para aquela que será a maior edição de sua história. O evento acontece de 26 a 29 de maio, no Distrito Anhembi, ocupando uma área recorde de 50.000 m² - crescimento de quase 13% em relação ao ano anterior. Principal encontro do setor na América do Sul, a feira espera receber 70 mil profissionais para conferirem as novidades de 2.500 marcas, distribuídas em sete pavilhões dedicados aos setores de Alimentos & Bebidas, Café, Confeitaria, Food Service, Internacional, Pizza e Tecnologia. Os ingressos já estão disponíveis e podem ser adquiridos neste [link](#). Também há a opção do ingresso solidário, que garante 50% de desconto mediante à doação de 1 kg de alimento não perecível, unindo geração de negócios e impacto social.

Os números da 42^a edição impressionam. O Pavilhão de Tecnologia foi o que mais cresceu, expandindo sua área em 34%. O Pavilhão Food Service, o maior do evento, cresceu 12%, abrigando o que há de mais moderno em equipamentos, eletroportáteis, acessórios, móveis e outros produtos para o setor. A Fispal Sorvetes aumentou sua área de exposição em 11%, reforçando

sua posição como a maior feira de sorveteria profissional da América do Sul. O Pavilhão de Pizza apresentou um crescimento de 6% em área de exposição.

“Para além da exposição, entregaremos 125 horas de conteúdo em 10 atrações com curadoria de grandes especialistas. Todas essas iniciativas integram o nosso Serviço de Desenvolvimento do Mercado, o pilar de sustentabilidade da Fispal que foca em levar gestão e conhecimento prático ao micro e pequeno empreendedor. É uma edição de recordes, desenhada para transformar o futuro do food service no Brasil”, destaca o gerente de Negócios da Fispal Food Service, Daniel Corigliano.

De acordo com [dados da pesquisa CREST, divulgada pelo Instituto Foodservice Brasil](#), o setor de foodservice brasileiro alcançou um patamar histórico em 2025, registrando um recorde de R\$ 223,5 bilhões em gastos dos consumidores, o que representa um crescimento de 1% em relação ao ano anterior. Esse avanço foi impulsionado principalmente pela elevação de 6% no ticket médio, que atingiu R\$ 20,74, compensando uma retração de 5% no tráfego total de pedidos. O cenário revela uma mudança estrutural no comportamento de consumo: embora os brasileiros estejam saindo menos para comer fora, o investimento por visita é maior, com destaque para a resiliência dos segmentos premium e de baixo custo.

Confeitaria profissional

Uma das principais novidades do evento é a estreia do Pavilhão de Confeitaria que surge como um espaço exclusivo estrategicamente posicionado próximo à Fispal Sorvetes e ao Pavilhão de Café, visando atender à crescente demanda do público por empresas deste segmento.

“A confeitaria é uma ferramenta poderosa para ampliação de portfólio de produtos nos estabelecimentos, com foco em aumentar o ticket médio: um cliente que já consumiu o prato principal pode ser facilmente estimulado por uma vitrine bem montada ou uma sobremesa autoral, elevando a margem de lucro por mesa sem a necessidade de atrair um novo cliente. Na feira, levamos essas soluções através de expositores que trazem desde ingredientes de alta performance até tecnologias de exposição que favorecem a venda por impulso”, destaca Corigliano.

Integrada ao pavilhão está a Arena Confeitaria Profissional, sob curadoria da Mix Ingredientes, que funciona como um polo de inovação, técnica e rentabilidade para quem deseja transformar sobremesas em estratégias de crescimento. O espaço promove demonstrações com especialistas que apresentam técnicas e receitas práticas para ajudar os negócios a ampliar o portfólio e identificar novas tendências de ingredientes. O objetivo central desta atração é ensinar o operador a integrar a confeitaria de forma estratégica a outros modelos de negócio, garantindo que o conhecimento técnico se traduza em novas oportunidades de venda e atratividade para o consumidor final.

Copa Brasileira de Pizzaria

A Copa Brasileira de Pizzaria, a maior competição de pizzaiolos do país, chega à sua sétima edição como um dos principais destaques da Fispal Food Service. Realizado a cada quatro anos, o evento funciona como uma vitrine de talento e técnica onde profissionais demonstram sua criatividade ao vivo, buscando reconhecimento nacional e o impulso de suas carreiras no setor de alimentação fora do lar. Mais do que um torneio, a atração promove a conexão entre pizzaiolos e grandes marcas do mercado, tornando-se um ambiente de aprendizado e inovação que celebra a tradição da pizza no Brasil. Os interessados em participar ainda podem [se inscrever](#) na competição.

A curadoria da competição é realizada pelo Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas (CTP) e o evento conta ainda com o apoio estratégico dos patrocinadores Ekma e Festpan, que contribuem para a viabilização de um espaço onde tradição e modernidade se encontram. Essa estrutura permite que a Copa Brasileira de Pizzaria atue como um agente transformador no mercado, oferecendo visibilidade e crescimento real para os participantes e para as empresas envolvidas na cadeia produtiva de massas.

“A Copa Brasileira de Pizzaria é o evento mais aguardado do setor, realizado a cada quatro anos, esta periodicidade cria uma expectativa única em todo o mercado. Nosso objetivo é valorizar a grandiosidade do mercado brasileiro, um dos maiores do mundo, e incentivar a profissionalização, premiando a inovação e o domínio técnico”, ressalta o gerente de Negócios da Fispal Food Service.

A Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes 2026 têm o patrocínio oficial da Tramontina Primia. Confira todas as informações e atrações no [site oficial](#) do evento.

Serviço:

Data: 26 a 29 de maio de 2026.

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.

Ingressos: Acesse [aqui](#); valores do 2º lote até o dia 25/05.

Agência de Viagem: clique [aqui](#).

Credenciamento de imprensa: neste [link](#).

[Galeria de fotos](#)

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](#).

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 29 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, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios.

Para saber mais, acesse: www.informamarkets.com.br

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Isaac Toledo - isaac.toledo@2pro.com.br

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br