

## Boletim 1

# **Tecnologia e experiência do cliente redesenham o food service brasileiro**

O mercado de food service no Brasil vive uma fase de transformação acelerada. A combinação entre novos hábitos de consumo, pressão por eficiência operacional e avanço tecnológico está redefinindo restaurantes, cozinhas industriais, padarias, cafeterias, redes de alimentação e operadores de delivery. Marco Amatti, diretor-fundador da MAPA Negócio em Alimentação Fora de Casa e curador do Fale com Um Especialista, atração da 42ª edição da Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes, destaca, no entanto, que é preciso ficar atento a dois aspectos: a necessidade e a viabilidade na busca por novas tecnologias.

Nesse cenário, lembra, “a Fispal Food Service se consolida como um dos principais pontos de atualização e geração de oportunidades para empresários, gestores e fornecedores do setor”.

O consumidor atual busca conveniência, rapidez e experiências mais personalizadas, analisa Amatti. “O crescimento do delivery, das refeições prontas e do consumo híbrido alterou profundamente a operação dos estabelecimentos. Além disso, temas como alimentação saudável, sustentabilidade, rastreabilidade e desperdício zero passaram a influenciar decisões de compra. Restaurantes e marcas que conseguem alinhar experiência, agilidade e propósito ganham competitividade”, diz o consultor. “Outro movimento importante é a valorização da experiência. Mesmo em operações rápidas, o cliente espera atendimento eficiente, ambiente agradável, cardápios inteligentes e integração digital.”

Para Wesley Windsor Oliveira, coordenador de Negócios da Teknisa, empresa que está apresentando seu sistema de automação de cardápios com Inteligência Artificial, ferramentas de análise preditiva para evitar desperdícios e até relógio de ponto por reconhecimento facial para funcionários, o cliente é que define as mudanças tecnológicas. “Estamos há 35 anos no mercado e buscamos atender uma demanda dos nossos clientes.”

## **Consumidor mais exigente acelera modernização das máquinas de café**

Controle eletrônico de temperatura, programação de pré-infusão, controle de stand-by. Estes são itens que ganham as máquinas de café no mercado de food-service, que estão em exposição na Fispal Food Service, aberta hoje (26/5), no Distrito Anhembi. Novidades que chegam para atender um consumidor mais exigente, que quer uma experiência mais “gourmetizada”, de acordo com expositores.

“Muitas vezes a pessoa quer, ela própria preparar seu café, igual aquele que ela experimentou numa cafeteria, servida por um barista”, analisa Denis Robert, Técnico da Gaggia. Para ele, o crescimento da oferta de cafés gourmet no mercado brasileiro, estimularam esse consumidor.

Gustavo Salomão, diretor da Dr. Coffee, a dificuldade do food service em conseguir bons baristas e o consumidor cada vez mais exigente impulsionam o setor de máquinas de café cada vez mais tecnológicas. “A tecnologia que está chegando ao Brasil já existe há tempos, mas o preço alto não atraía as empresas até agora, quando os dois fatores (demanda e falta de mão de obra) levaram à importação desses equipamentos.”

Fábio Moraes, da Utam, concorda com os dois. Para ela, o crescimento no mercado de cafés gourmets no Brasil e as exigências dos consumidores, que buscam uma experiência mais sofisticada, está tornando a evolução tecnológica das máquinas de café no Brasil uma necessidade e não mais um diferencial. “Quem não acompanhar essa evolução não terá espaço”, acredita.

## **Fispal 2026 começa com agenda intensa de ativações, chefs renomados e novidades para o food service**

Quem passar pelo estande da Toledo do Brasil pode provar o famoso sanduíche de mortadela mais famoso do Mercado de São Paulo, quiçá, do Brasil, preparado na hora e conhecer de perto as fatiadoras da marca, que garantem cortes finos, padronizados e totalmente automatizados, oferecendo praticidade e qualidade para seus clientes e consumidores. E para comemorar o Dia Mundial do Hambúrguer, no 28 de maio, a marca vai mostrar, ao vivo, sua nova modeladora capaz de produzir até 7.200 hambúrgueres por hora, com precisão em peso, tamanho e muito sabor.



A chef Heaven Delhaye (à frente das casas D’Heaven, Heaven Cuccina e Nona Per Heaven), comandou o preparo de dois pratos utilizando os equipamentos iCombi Pro e iVario Pro da RATIONAL demonstrando aplicações voltadas à produtividade e alta performance em cozinhas profissionais.

Já a Prática, trouxe o Chef Raul Lemos para apresentar a palestra “Como o ultracongelamento e a produção antecipada podem revolucionar o seu negócio”. Durante os quatro dias da feira, chefs da equipe da marca realizarão demonstrações contínuas no estande, apresentando aplicações práticas dos equipamentos em diferentes contextos operacionais.

Outra empresa disposta a atrair a atenção do público, a IREKS aposta em inovações internacionais para as cafeterias. Com o tema “Sabores que Conectam Tendências para Cafeterias”, Matheus Moresco, técnico de panificação e Confeitaria da empresa no Brasil, mostrou novidades e produtos que prometem conquistar o mercado. Entre os destaques está o Cantucci, tradicional biscoito italiano que vem ganhando espaço no Brasil. Para quem quiser acompanhar essa experiência de pertinho, os horários de demonstração são: dias 27 e 28 (15h20) e 29 (13h30).

No dia 27, às 15h, a Mundo Vem recebe o chef Rogério Shimura, conhecido no setor na panificação, para o lançamento da “Assadeira de Pão Smart” e no dia 28, o chef Rodrigo Mocotó comandará a apresentação do “Kit Dadinho de Tapioca”, em ação prevista entre 16h e 17h. As ativações reforçam a aposta da marca em experiências práticas e demonstrações ao vivo durante a Fispal Food Service. Também neste dia, a Cozil ao lado do chef Raul Lemos, vice-campeão do MasterChef, vai demonstrar desafios e experiências gastronômicas conduzidas pelo chef utilizando os equipamentos da marca, reforçando a conexão entre inovação, eficiência operacional e alta gastronomia.

## **Reconhecimento impulsiona competidores da Copa Brasileira de Pizzaria**

Muito além da premiação, a oportunidade de se destacar entre os melhores do país é um dos principais fatores que mais estimula os participantes da 7ª Copa Brasileira de Pizzaria. O casal Gustavo Abelenda e Camila Thô é um exemplo disso. Eles vieram de João Pessoa, na Paraíba, e estão competindo com a Forneceria Brasilitá.

“É a nossa primeira vez em uma competição gastronômica e uma oportunidade especial de ganhar reconhecimento pelo nosso trabalho”, afirma Thô. Sobre o nervosismo diante do público e dos jurados, Abelenda disse que tentou se preparar mentalmente: “O pensamento era de que era só fazer aquilo que fazemos todos os dias, apenas com uma receita especial para o torneio. Mas na hora a gente sempre sente o peso de estar em uma competição nacional”.

Realizada a cada quatro anos, a 7ª Copa Brasileira de Pizzaria está entre as atrações mais concorridas da Fispal Food Service 2026. A competição se consolida como um evento que movimenta o setor de pizzarias ao receber quase duas mil inscrições vindas de todas as regiões do Brasil. “A importância desse campeonato vai muito além da disputa”, avalia Ronaldo Ayres, conhecido como “Senhor Pizza”, que organiza a competição por meio do CTP (Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas). “O principal é contribuir com o setor, promover a troca de conhecimento entre os participantes, difundir novas técnicas e, acima de tudo, enobrecer o universo da pizza no país.”

Os finalistas do primeiro dia são: em 1º lugar, a Pizza do G, de Uberlândia (MG), com a pizza sabor pão de alho; seguida pela Casa Quintal, de Santa Catarina (PR), com a pizza Estação Pinhão e Filé Mignon; e pela Basilitá, de João Pessoa (PB), com a pizza “Fialho à Belinda”, de camarão.

## **Soluções com IA embarcada**

A inteligência artificial está presente em grande parte dos lançamentos de tecnologia da Fispal Food Service, com soluções voltadas para automação, fidelização de clientes e otimização da gestão de restaurantes, redes de alimentação e operações corporativas. A Teknisa chegou à feira com IA embarcada em seus produtos. “São soluções desenvolvidas para enfrentar desafios como a escassez de mão de obra e a necessidade de decisões estratégicas baseadas em dados”, explica o diretor Comercial Leandro de Assis. Ele destaca as tecnologias focadas em otimização de procurement e o totem com reconhecimento facial.

Já a Colibri está apresentando um gestor de filas inteligente e um menu digital com integração de IA. Eloisa Forner, analista de marketing, reforça a sintonia com a grande tendência do setor: “Existe uma demanda no mercado por soluções de automação com IA e estamos atentos a esse movimento que está impactando tanto pequenos quanto grandes players do setor”.

A personalização e a relação custo-benefício é o destaque na GoTotem. Isso pode ser visto nos novos modelos de totens de fabricação nacional, com redução de quase 20% nos preços, e maior capacidade de personalização. Para a gerente Comercial Vitória Santos, a tendência da customização cresce cada vez mais: "O mercado tem essa demanda por equipamentos que tenham a cara da marca ou do estabelecimento e que geram conexão com o público que frequenta esse espaço".

## **Inovação e novas tendências movimentam mercado de sorvetes e gelatos**

O mercado de sorvetes e gelatos vive um momento de expansão no Brasil, impulsionado pela busca dos consumidores por experiências únicas, produtos mais saudáveis e opções que atendem diferentes estilos de vida. Hoje, o setor vai muito além da sobremesa tradicional e amplia as ocasiões de consumo com versões proteicas, zero açúcar, funcionais, premium e sustentáveis, agregando valor ao produto final e abrindo espaço para novas oportunidades de negócio.

Durante a Fispal Sorvetes, que acontece simultaneamente à Fispal Food Service, os visitantes terão diferentes experiências que estão sendo apresentadas pelas marcas. São soluções, tecnologias e lançamentos alinhados às novas demandas do consumidor e à evolução do food service brasileiro.

A Açai Paraense quer tornar o Pará ainda mais conhecido por meio da polpa que carrega o nome da marca. Inspirada na cultura do povo ribeirinho, a empresa aposta na origem, autenticidade e saudabilidade do produto. Seu produto é zero proteico, com 75% de fruta na composição, reforçando a proposta de levar o açaí direto da fonte para a casa dos brasileiros.

Diretamente da Itália, a Gelmatic traz equipamentos que reforçam a tradição e experiência de entregar o verdadeiro gelato italiano. Referência no segmento de sorvete soft, a marca aposta em soluções plug and play que unem praticidade operacional e padronização, garantindo que o primeiro e o último sorvete servido do dia mantenham o mesmo padrão de cremosidade, textura e sabor.

Já a Food Base tem como grande proposta entregar custo-benefício, praticidade na produção e padronização no produto final. Com bases pré-prontas, a marca consegue agilizar processos e oferecer mais velocidade e



praticidade aos clientes. Atuando em mais de 10 países, a empresa também vem ampliando sua linha zero açúcar, entendendo uma demanda crescente do mercado, seja para diabéticos ou para consumidores que têm uma visão de mundo mais saudável ou buscam uma rotina mais fitness.

**Chega de mãos sujas** - A Connics Protetores apresenta um protetor higiênico patenteado para casquinhas de sorvete, desenvolvido para evitar o contato direto das mãos com o produto, garantindo mais segurança, higiene e praticidade no atendimento. Fabricado em PET 100% reciclável e próprio para uso alimentício, o acessório une experiência, apresentação e sustentabilidade em um único detalhe. Além de valorizar o produto final, o protetor elimina o uso de papéis e guardanapos, tornando o consumo mais limpo e sofisticado para o cliente.

### **Arena Gelado Experience**

Um dos destaques da programação da Fispal Sorvetes é a Arena Gelado Experience, espaço de conteúdo gratuito com curadoria da DR Aromas & Ingredientes, que está reunindo especialistas, demonstrações práticas e debates sobre os mais diferentes temas. Entre eles, a artes da vitrine, sustentabilidade aplicada ao universo dos gelados versus competitividade, storytelling vendável, sorvete proteico, entre outros.

A hora é agora para o sorveteiro que deseja conhecer as principais novidades no setor e conquistar novos mercados.

Confira a programação neste [link](#)

### **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](#).

**Agência de Viagem:** clique [aqui](#).

[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 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](#).

## **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) 3030-9404