

Boletim 3

IA transforma gestão operacional e reduz desperdícios em restaurantes

A inteligência artificial já deixou de ser tendência para se tornar ferramenta prática na operação de bares e restaurantes. Esse foi o tema da palestra “Poder da IA na gastronomia”, comandada pelo chef e professor André Aquino no Lounge dos Embaixadores, durante a Fispal Food Service, que encerra nesta sexta-feira, no Distrito Anhembi (SP).

Durante o encontro, Aquino mostrou como a IA tem ajudado pequenos e médios estabelecimentos a enfrentar desafios operacionais, especialmente em momentos de alta demanda, como o “caos de sexta-feira”, além de contribuir para a redução de desperdícios, otimização de processos e apoio à criatividade nos negócios. O especialista destacou que o uso da inteligência artificial vem crescendo no setor de alimentação fora do lar, impulsionando ganhos de eficiência e competitividade. “Quem ignora isso, está deixando dinheiro na mesa”, afirmou o palestrante.

O avanço da IA também esteve presente entre os expositores da feira. A Altec Sistemas apresentou o Insight BI, solução de inteligência de dados que transforma informações operacionais em indicadores em tempo real para apoiar a tomada de decisão dos gestores. “A maioria dos bares e restaurantes já gera uma quantidade significativa de dados todos os dias sem saber. O Insight BI não cria informação nova, ele revela o que já existe e que até então estava invisível para o gestor”, afirma Roberta Silva, CRO da empresa.

Já a Desbravador, empresa especializada em software de gestão, apresentou soluções de inteligência artificial aplicadas tanto internamente em sua operação quanto para os clientes. A ferramenta disponibiliza análises operacionais e gerenciais com insights automatizados, permitindo decisões mais estratégicas e baseadas em dados. “O grande diferencial é realmente oferecer ao cliente uma inteligência que permita tomar decisões de maneira muito mais assertiva do que no achismo. Nós até brincamos que contra dados não há argumentos”, afirma Andressa Celant, CTO da empresa.

Delivery ganha eficiência com apoio da tecnologia

Otimizar a operação, fortalecer a presença digital e fidelizar clientes. Esses são três pilares estratégicos para empresas de food service ampliarem as vendas sem perder o controle sobre custos e rentabilidade. Com esse foco, empresas apresentam durante a Fispal Food Service 2026 soluções voltadas à eficiência operacional, gestão e aumento da rentabilidade no delivery.

A Dalcatech destaca na feira o sistema de automação para delivery onde um link garante ao consumidor fazer seu pedido de casa que está ligado com uma programação de produção do alimento e com o sistema de entrega. “Tudo em um painel interativo de fácil operação que garante agilidade e eficiência em toda a cadeia de delivery”, explica Talel Nissr, gerente de Marketing e Comercial da empresa.

As tecnologias vão além e conectam cardápios digitais a sistemas de gestão, enquanto soluções financeiras e de embalagens inteligentes garantem a eficiência e a redução do desperdício nas entregas. É o caso do iFood, conforme explica Fernanda Monnerat, diretora da marca no Brasil. “Nossa meta é ajudar na operação de todos os restaurantes e auxiliá-los a crescer.”

Nesse sentido, a Altec Sistemas, segundo Alessandro Silva, diretor de Produtos, oferece uma plataforma onde a empresa consegue operacionalizar todas as plataformas de delivery em um único local. “Assim, não é necessário ter diversas telas recebendo os pedidos e encaminhando para a produção. Tudo é feito em um único local e os produtos são entregues para os entregadores de forma rápida e eficiente.”

Soluções práticas para diversificar cardápios

Os visitantes da 42ª edição da Fispal Food Service e Fispal Sorvetes encontram soluções que ajudam restaurantes, bares, padarias, cafeterias, buffets e redes a ampliar cardápios com praticidade, padronização e margem. Desde alimentos e bebidas até equipamentos e sistemas operacionais vem em auxílio para garantir a rentabilidade e a sustentabilidade do negócio.

De acordo com Marco Amatti, que coordena o espaço Fale com Um Especialista, com curadoria da FCSI (Foodservice Consultants Society International), hoje há uma fusão não oficial entre varejo e food service. “Por isso, é fundamental que o restaurante, a padaria, a churrascaria tenham um Grab&Go - modelo de consumo rápido onde produtos já embalados são expostos em prateleiras refrigeradas para retirada imediata -, sem necessidade de filas ou espera, afinal, o consumidor hoje quer praticidade e rapidez”.

A automação de processos e gestão, segundo Jaqueline Machado, consultora da Mogo, também é fundamental. “O consumidor quer produtos de qualidade e saudáveis, mas também tem pressa. Por isso, oferecemos equipamento para o self-service onde a pessoa pesa seu prato e paga de forma automática e rápida. Também tem a opção de gerar uma comanda que será paga ao final.”

Marcas internacionais levam inovação e novos sabores à Fispal Food Service e à Fispal Sorvetes

A presença internacional é um dos destaques na feira e reforça como o food service brasileiro tem se conectado a tendências globais que impactam desde a operação até a experiência do consumidor. Ingredientes importados, tecnologias avançadas e modelos de negócio consolidados em outros mercados chegam ao país adaptados à realidade local, ampliando o repertório de soluções disponíveis para o setor.

Esse movimento se reflete na participação de empresas internacionais que apresentam tecnologias voltadas à eficiência operacional e à melhoria da qualidade dos produtos. Entre elas, a Tetra Pak, da Suécia, destaca soluções voltadas ao segmento de sorvetes e açaí, com foco em desempenho industrial e padronização de processos. No estande, os visitantes conhecem a produtora contínua S1500 A2, além de palitos e componentes de planta desenvolvidos pela companhia. “O evento é estratégico para reforçar o papel da companhia como parceira dos fabricantes de sorvetes e de açaí, com soluções que focam no desempenho operacional e na qualidade dos produtos”, afirma Renzo Perazzolo, diretor de Serviços da empresa.

Outro destaque da Fispal é a Franke Coffee Systems, da Suíça, que apresenta uma máquina de café automática que combina design italiano e precisão suíça. O equipamento foi desenvolvido para automatizar a preparação de bebidas, permitindo a operação com um simples toque, sem necessidade de barista, além de oferecer vaporização de leite automática e adaptação para diferentes formatos de operação, como cafeterias, padarias e restaurantes. Regina Souza, Marketing Manager Latam da empresa, explica que “a Mítico é uma máquina que remete ao design tradicional das máquinas de café, mas com precisão e automação suíças. Ela foi pensada para grandes operações e permite extrair um café com apenas um botão, agilizando o atendimento e reduzindo a necessidade de operação manual.”

Na área de cocção automatizada, a Middleby, dos Estados Unidos, apresenta o



Cucimix com Blender, equipamento de 30 litros da marca Firex voltado à produção em escala com maior padronização. A solução automatiza processos de preparo, reduz a necessidade de intervenção manual e incorpora função de mistura e trituração, permitindo maior uniformidade em receitas como geleias e cremes. “Ele conta com sistema de mexedor automático e também com blender, que auxilia na homogeneização dos produtos, permitindo que qualquer pessoa execute a receita apenas seguindo as dosagens corretas dos ingredientes e selecionando o tipo de preparo desejado”, afirma Ingrid Oliveira, analista de marketing da marca.

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 | 11-99228-7836

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

(11) 3030-9404