



**Fispal Food Service**  
by Informa



**Fispal Sorvetes**  
by Informa

## **Fispal Food Service e Fispal Sorvetes crescem 13% e ampliam espaço para inovação e negócios**

**Maio de 2026** - A edição de 2026 da Fispal Food Service e da Fispal Sorvetes será a maior já realizada, com 50 mil m<sup>2</sup> de área de exposição, crescimento de 13% em relação ao ano anterior, e a participação de 2.500 marcas distribuídas em sete pavilhões temáticos. O evento, que acontece de 26 a 29 de maio no Distrito Anhembi, deve receber 70 mil profissionais do setor, além de oferecer 125 horas de conteúdo em dez atrações.

A seguir, reunimos alguns dos expositores desta edição, com informações sobre lançamentos, soluções e estratégias que serão apresentadas durante a feira. Empresas de diferentes segmentos do mercado chegam ao evento em um momento em que o food service brasileiro movimentou R\$ 223,5 bilhões em 2025, segundo o Instituto Foodservice Brasil.

Confira os lançamentos e novidades antecipados pelos expositores:

**Alluria** - participa da Fispal Food Service 2026 com foco na valorização da estética como diferencial competitivo na confeitaria profissional. Entre os destaques, a empresa apresenta um portfólio exclusivo de peças decorativas, como castiçais, vidros e elementos naturais em madeira e cestaria, desenvolvidas com alto padrão estético, em parceria com fornecedores internacionais. A proposta acompanha uma tendência crescente do setor de integrar apresentação e experiência sensorial ao consumo, ampliando o papel da estética na construção de valor. Voltadas especialmente para confeitores, buffets e ateliês de doces finos, as soluções buscam inspirar composições que vão além do visual, incorporando também a dimensão emocional da experiência. **Contato:** Cintia Fernanda | [cintia.silva@alluriadecor.com.br](mailto:cintia.silva@alluriadecor.com.br) | (11) 98083-3251.

**Agranola** - traz como principal novidade à Fispal Food Service 2026 a ampliação de sua linha premium de granolas com três novos sabores: Pistache, Cacau e mel e Caramelo Salgado. A marca destaca receitas desenvolvidas para o food service, com crocância prolongada, perfil mais indulgente e foco em agregar valor a operações como cafeterias, sorveterias, açaiarias e confeitarias. Os lançamentos acompanham tendências do mercado gastronômico, unindo sofisticação, experiência sensorial e alta performance operacional. **Contato:** Fábía Duarte | [contato@agranola.com.br](mailto:contato@agranola.com.br) | (11) 5182-3838.

**Alfama** - estreia na Fispal Food Service 2026 apresentando a expansão de sua linha de porcionados, principal aposta estratégica da companhia para os próximos anos. A empresa investe R\$100 milhões na operação voltada à categoria, movimento impulsionado pela nova fábrica em Louveira (SP), que recebeu aporte de R\$60 milhões para ampliar a capacidade industrial e fortalecer a atuação no food service. Durante o evento, a marca destacará



soluções desenvolvidas para simplificar operações profissionais, com foco em padronização, produtividade, redução de desperdícios e maior previsibilidade operacional nas cozinhas. O estande contará ainda com workshops com creators, ativações especiais e estratégia de mídia 360 voltada ao setor. Contato: Beatriz [beatriz@ferzelli.com](mailto:beatriz@ferzelli.com) | Elissa [elissa@ferzelli.com](mailto:elissa@ferzelli.com) | Raiza [raiza@ferzelli.com](mailto:raiza@ferzelli.com)

**Altec Sistemas** - apresenta na Fispal Food Service 2026 o Insight BI, solução com Inteligência Artificial desenvolvida para monitorar operações de bares e restaurantes em tempo real, enviando diagnósticos e recomendações de vendas diretamente pelo WhatsApp. Outro destaque é o novo Módulo de Compras, criado para reduzir desperdícios e otimizar o CMV ao cruzar dados de vendas com a perecibilidade do estoque. Durante o evento, os visitantes poderão testar as soluções em uma experiência prática com barista profissional e condições exclusivas no estande, além de conhecer a nova interface de autoatendimento da marca. **Contato:** Gess Alencar | (71) 99313-9989 | [gess.alencar@likeleads.com.br](mailto:gess.alencar@likeleads.com.br) | Verônica Andrade | (11) 97468-1309 | [veronica.andrade@likeleads.com.br](mailto:veronica.andrade@likeleads.com.br) .

**Associação Pizzarias Unidas do Brasil (Apubra)** - participa da Fispal Food Service 2026 com uma programação voltada à capacitação, inovação e fortalecimento do setor de pizzarias. No Pavilhão Pizza, estande D140A, a entidade promove, em parceria com a Fornoflex, o “Conexão Pizza”, com palestras gratuitas abertas ao público e participação de especialistas do mercado. Entre as novidades apresentadas durante o evento estão o lançamento oficial do Pizza Summit e da Experiência Internacional Apubra – Pizza Expo Las Vegas 2027, além de demonstrações, degustações e ações com parceiros, reforçando a proposta de ampliar conexões e oportunidades de negócios no segmento. **Contato:** Fernanda Simplício | (11) 91416-0944.

**Chef Line** - traz à Fispal Food Service 2026 soluções para cozinhas industriais, com foco em praticidade, organização e versatilidade para operações profissionais. Entre os destaques estão carros esqueletos para cubas, carrinhos de serviço em inox, condimentadoras, além de novos modelos de rechauds e cafeteiras elétricas. A empresa também leva mesas térmicas, mesas em inox para serviço, organizadores, suportes para talheres e bisnagas voltadas a hamburguerias e bares. A Chef Line estará no estande J108, no setor Café, apresentando condições especiais para a feira e soluções desenvolvidas para diferentes operações do food service. **Contato:** Priscila Duarte | [prisciladua@gmail.com](mailto:prisciladua@gmail.com) | (47) 9945-9555.

**Coel** - participa da Fispal Food Service 2026 trazendo novidades em automação e conectividade para a indústria de alimentos e bebidas. Entre os lançamentos apresentados estão o CLP SP4, controlador lógico programável compacto para automação de máquinas, a IHM Wi-Fi, que permite supervisão e operação remota por aplicativo, e o controlador E34N Wi-Fi, voltado ao monitoramento e parametrização à distância. A empresa também apresenta o controlador de temperatura K30 e o temporizador T82N, com programação via



NFC e alta precisão, reforçando sua proposta de aumentar a eficiência operacional e a integração de processos industriais. **Contato:** Ana Rita Lattes | [anarita@coel.com.br](mailto:anarita@coel.com.br) | (11) 2066-3215.

**Coffeepro** - apresenta soluções profissionais para café e bebidas frozen, com equipamentos das marcas Rhea, Dr. Coffee, Bras e Bravilor Bonamat. Entre os destaques desta edição da Fispal Food Service 2026 estão máquinas automáticas para preparo de cafés e bebidas quentes e geladas, além de soluções para frozen drinks, raspadinhas, cremes gelados e sorvetes, desenvolvidas para aumentar a produtividade, padronizar receitas e otimizar operações no food service. Durante o evento, a empresa realizará demonstrações ao vivo de equipamentos voltados às principais tendências de consumo, como bebidas geladas à base de café e leite, reforçando o foco em inovação, automação e eficiência operacional. **Contato:** Maykon Proença | [maykon@connectup.cc](mailto:maykon@connectup.cc) | (11) 98445-6700

**Copeland** - participa da Fispal Food Service 2026 apresentando novidades em refrigeração sustentável voltadas à eficiência energética e redução de custos operacionais no food service. Entre os destaques estão as unidades condensadoras ZX e ZXL, com tecnologia digital e de velocidade variável, os compressores Scroll Copeland e os inversores de frequência EVM, desenvolvidos para otimizar o consumo de energia e aumentar a vida útil dos sistemas. A empresa também leva à feira as soluções de controle e monitoramento XWEB e os controladores XER, que permitem gestão inteligente e monitoramento remoto em tempo real, reforçando sua estratégia de apoiar operações mais eficientes, conectadas e sustentáveis. Estande C70. **Contato:** Ana Paula Basile Pinheiro | [apbasile@uol.com.br](mailto:apbasile@uol.com.br) | (11) 99164-8403.

**Dayhome** - traz à Fispal Food Service 2026 novidades e soluções com foco em eficiência operacional, inovação e experiência para os visitantes. Entre os destaques estão ativações ao vivo, showroom de produtos e demonstrações práticas de equipamentos. No estande, a empresa contará com um espaço dedicado à VITAMIX, com preparo de bebidas ao vivo para apresentar o desempenho e a durabilidade dos blenders da marca. A Dayhome também leva à feira o relançamento da chocolateira, ativações com as bisnagas FIFO, ultracongeladores IRINOX e a nova linha Buffet Black. Além das novidades, a empresa terá um showroom com mais de 3 mil itens do portfólio voltados ao food service. A Dayhome estará no estande I28, entre as ruas I e H. **Contato:** Roberta | [roberta@dayhome.com.br](mailto:roberta@dayhome.com.br) | (11) 98920-8878.

**DR Aromas & Ingredientes** - participa da Fispal Sorvetes 2026 como curadora e patrocinadora master do evento, anunciando 20 lançamentos por meio das marcas Specialità, Selecta e Equilibrium. A multinacional brasileira também assina a Arena Gelato Experience e leva ao público novidades focadas em inovação, bem-estar e saudabilidade, com sabores exclusivos e experiências sensoriais apresentadas ao longo da feira. Entre os destaques está o lançamento da marca Equilibrium, voltada para hidratação, performance e bem-estar. Durante os três dias de evento, os visitantes poderão experimentar



mais de 60 receitas distribuídas nas ilhas das marcas Specialitá, Selecta, Mix e Equilibrium. A companhia também participa da Arena Confeitaria com a marca Mix. **Contato:** Vilma Balint [vilma.balint@novapr.com.br](mailto:vilma.balint@novapr.com.br) (11) 98632-8810 | Millena Rodrigues [millena.rodrigues@novapr.com.br](mailto:millena.rodrigues@novapr.com.br) | (11) 98637-8484.

**FHORESP** (Federação de Hotéis, Restaurantes e Bares do Estado de São Paulo) - participa da Fispal Food Service 2026 com a FHORESP Experience, espaço voltado à geração de conteúdo, relacionamento e fortalecimento do setor de food service. Durante o evento, o estande receberá entrevistas ao vivo com empresários, especialistas e lideranças, abordando temas como inovação, gestão, tendências de consumo e desafios do mercado. O espaço também contará com um lounge de relacionamento para networking e conexões entre empresários e representantes do setor de todo o Estado de São Paulo. A proposta é transformar o ambiente em um hub de troca de conhecimento e articulação institucional para o segmento de hotéis, restaurantes e bares. **Contatos:** Yuri | (11) 98070-8249 | Enio Miranda | (11) 99105-9551 | Thaís Peixoto | (11) 97029-0883 | [thaispeixoto.comunicacao@gmail.com](mailto:thaispeixoto.comunicacao@gmail.com)

**Glasart** - participa da Fispal 2026 apresentando soluções para buffets com foco em design, funcionalidade e eficiência operacional. No estande G40, a empresa leva pistas quentes e frias, protetores e projetos personalizados para o setor de food service. Entre os destaques estão as Mesas Iron Colors, com estrutura em aço preto e madeira disponível em diferentes cores, os Balcões Orgânicos, desenvolvidos para oferecer mais mobilidade e sofisticação, e as Pistas Duplas, que permitem dois níveis de aquecimento ou refrigeração para maior controle de temperatura e versatilidade na exposição dos pratos. As novidades foram desenvolvidas para otimizar espaços, valorizar o buffet e aumentar a rentabilidade das operações. **Contato:** | Debora Franco | [mkt-1@glasart.com.br](mailto:mkt-1@glasart.com.br) | (11) 5545-2705.

**Goomer** - traz à Fispal Food Service 2026 novidades em autoatendimento e digitalização da experiência no salão. Entre os lançamentos estão o novo totem vertical de autoatendimento, desenvolvido para operações de alto fluxo com integração entre pedido, pagamento e impressão, e o mini totem com maquininha integrada, criado para restaurantes que buscam mais agilidade em espaços compactos. A empresa também destaca soluções conectadas a tablets de mesa, com recursos de pesquisa de satisfação, avaliações automáticas no Google e integração com CRM para fidelização de clientes, reforçando sua estratégia de transformar tecnologia em ferramenta de relacionamento, eficiência operacional e aumento de receita no food service. **Contato:** Gabriely Coelho | [gabriely.coelho@motim.cc](mailto:gabriely.coelho@motim.cc) | Talita Fiore | [talita.fiore@motim.cc](mailto:talita.fiore@motim.cc)

**Grupo Brinox** - participa da Fispal Food Service e Fispal Sorvetes 2026 com as marcas Brinox, Coza e Haus, apresentando soluções para food service, gastronomia e hotelaria. Entre os destaques estão a Linha Professional e a linha completa de talheres para operações profissionais. O estande também reúne taças, itens em melamina e produtos plásticos voltados a restaurantes,



eventos e operações de diferentes portes, com foco em praticidade, resistência e bom custo-benefício. **Contato:** Evandro Carlos Perondi | [evandro.perondi@grupobrinnox.com.br](mailto:evandro.perondi@grupobrinnox.com.br) | (54) 98125-4237.

**Grupo Utam** - apresenta nesta edição da Fispal Food Service novidades e soluções integradas para o mercado de café no food service. No estande I101, a empresa destaca cafés em grãos, linhas gourmet e cápsulas compatíveis com diferentes sistemas, reforçando aplicações voltadas a cafeterias, padarias, restaurantes e outros pontos de venda. Entre os diferenciais da participação estão as demonstrações técnicas e sensoriais conduzidas por baristas, que evidenciam a proposta da marca de unir qualidade, padronização e eficiência, acompanhando as demandas crescentes do consumo fora do lar. **Contato:** Valter Jossi Wagner | [valter@verbo.jor.br](mailto:valter@verbo.jor.br) | (16) 99152-2700.

**Hoshizaki Macom** - leva à Fispal Food Service 2026 sua nova linha de refrigeração profissional, reforçando a atuação da marca em soluções voltadas ao mercado de alimentação fora do lar. Entre os destaques estão a tecnologia inverter, o uso do gás refrigerante natural R290 e a classe climática 7, que garante maior desempenho mesmo em condições severas de temperatura e umidade. A nova linha também inclui freezer de gaveta, desenvolvido para oferecer mais praticidade e ergonomia nas operações. **Contato:** Jéssica Monteiro | [jmonteiro@hoshizakimacom.com.br](mailto:jmonteiro@hoshizakimacom.com.br) | (11) 2085-7000.

**iFood e o iFood Pago** - participam da Fispal Food Service 2026 apresentando novidades voltadas à eficiência operacional e financeira para restaurantes. Entre os destaques estão as soluções integradas de gestão para salão e automação, reunindo tecnologias da Anota AI, Saipos, 3S Checkout e Comer Fora em uma experiência conectada de autoatendimento, gestão e pagamento. A empresa também leva ao evento soluções financeiras do iFood Pago, como crédito e conta digital voltados ao food service, além de demonstrações práticas com totens de autoatendimento e ferramentas de automação aplicadas a uma operação no formato cafeteria. A proposta é mostrar como a integração entre tecnologia operacional e serviços financeiros pode simplificar a rotina dos restaurantes e impulsionar resultados além do delivery. **Contato:** Lucas Borges | [inp.lborges@ifood3rd.com](mailto:inp.lborges@ifood3rd.com) | (11) 98042-7989.

**Imeltron** - anuncia na Fispal Food Service 2026 como principal novidade no mercado brasileiro o lançamento da Gaggia Classic UP, nova máquina de espresso doméstico da tradicional marca italiana Gaggia. Fabricada 100% na Itália, a novidade chega ao país com recursos avançados voltados a consumidores que buscam experiência profissional em casa, como duplo controle de temperatura (PID), manômetro analógico, vaporizador profissional em aço inox e display TFT colorido. Posicionada entre os modelos clássicos e as linhas premium da marca, a Classic UP reforça a proposta da Imeltron de elevar o padrão do café espresso doméstico, unindo tradição italiana, personalização e tecnologia de alta performance. **Contato:** Débora Negro | (11) | [deboranegro@terra.com.br](mailto:deboranegro@terra.com.br) | (11) 99936-4436.

**Mix Ingredientes** - participa da Fispal Sorvetes 2026 como patrocinadora da Arena Confeitaria, apresentando como principal novidade a linha Mix Plena, com soluções desenvolvidas à base de Whey Protein e Zero Açúcar adicionado, unindo saudabilidade e performance técnica para o setor. Durante a feira, a marca promoverá demonstrações de finalizações, técnicas de aplicação e ativações com chefs, confeitadores, técnicos e especialistas do mercado, abordando temas como “cardápio inteligente”, “produção em escala” e tendências de consumo. A empresa também amplia a linha Supreme com novos recheios de Maracujá e Morango, reforçando sua atuação como parceira técnica voltada à rentabilidade e inovação no food service. **Contato:** Vilma Balint | vilma.balint@novapr.com.br | (11) 98632-8810 | Millena Rodrigues | millena.rodrigues@novapr.com.br | (11) 98637-8484.

**Pavilhão Italiano / ICE** - pela segunda vez consecutiva na Fispal Food Service 2026, o Pavilhão Italiano reúne empresas que representam a excelência do setor agroalimentar italiano e o melhor do Made in Italy. Coordenado pela ICE – Agência para a promoção no exterior e a internacionalização das empresas italianas, o espaço contará com marcas de diferentes regiões da Itália, como Emilia Romagna, Sardenha, Úmbria, Campânia, Lombardia e Sicília, apresentando produtos como vinagres balsâmicos, queijos, trufas, tomates, azeites, massas, farinhas e embutidos. A participação reforça a importância do Brasil como parceiro estratégico para o setor de alimentos e bebidas italiano, mercado que movimentou mais de US\$ 409 milhões em importações no último ano. Durante a feira, o público poderá conhecer empresas como Mulino Caputo, Olitalia, Latteria Sorrentina, Surgital SPA e Antichi Colli, entre outras referências do segmento. **Contato:** Fernanda Spagnuolo (11) 97140-3144 | [fernandagnu@gmail.com](mailto:fernandagnu@gmail.com) | Luciana G. Frei (11) 95134-9665 | [luciana@voice.com.br](mailto:luciana@voice.com.br) .

**Prática Produtos** - participa da Fispal Food Service 2026 com foco em automação, produtividade e eficiência operacional para cozinhas profissionais. Entre os destaques, a empresa apresenta um novo modelo de Speed Oven, categoria que vem ganhando espaço no mercado por permitir preparo, regeneração e finalização rápida de alimentos, mesmo em operações compactas e com equipes reduzidas. O portfólio também contempla fornos combinados e ultracongeladores voltados à produção antecipada, redução de desperdícios e padronização operacional. A proposta acompanha uma transformação do setor de foodservice, impulsionada pela busca por mais velocidade, previsibilidade e eficiência em restaurantes, cafeterias, supermercados e operações de alimentação rápida. Durante todos os dias da feira, chefs da equipe realizam demonstrações práticas dos equipamentos no estande, além de uma apresentação especial do chef Raul Lemos sobre ultracongelamento e produção antecipada. **Contato:** Marilucia Caramalac | [marilucia@mcaramalac.com.br](mailto:marilucia@mcaramalac.com.br) | (19) 99181-7889.

**Puro.Açaí** - participa da Fispal Food Service 2026 reforçando sua estratégia de expansão e investimento em tecnologia para o food service. Pela primeira vez na feira, a rede apresenta, em parceria com a Linx, a integração da linha de

cremes softs ao sistema da empresa de tecnologia, com foco em otimizar operações e aprimorar a gestão de lojas, franqueados e parceiros comerciais. Reconhecida como pioneira no self-service de açaí no Nordeste, a marca leva ao evento soluções voltadas à eficiência operacional e à experiência do consumidor, fortalecendo sua atuação no mercado de alimentação fora do lar. Estande Rua E86. **Contato:** Carla Osada | [carla@markable.com.br](mailto:carla@markable.com.br) | (11) 95075-9899.

**RATIONAL** - apresenta na Fispal Food Service 2026 soluções para cozinhas profissionais com foco em produtividade, agilidade e padronização. Entre os destaques estão os sistemas inteligentes de cocção iCombi e iVario. O principal lançamento da feira é o iHexagon, equipamento que combina vapor, convecção e micro-ondas para garantir mais velocidade e alta performance nas operações food service. A solução foi desenvolvida para cozinhas de alto volume que buscam eficiência sem abrir mão da qualidade. Durante a feira, a empresa também promove demonstrações ao vivo e experiências gastronômicas com chefs convidados. **Contato:** Vivian Oliveira | (11) 99256-2822 | [v.deoliveirasilva@rational-online.com](mailto:v.deoliveirasilva@rational-online.com).

**Rich's** - traz à Fispal Food Service 2026 lançamentos voltados à confeitaria e panificação profissional, com foco em praticidade, rendimento e eficiência operacional. Entre os destaques estão o Rich's Shining Glaze, desenvolvido para proporcionar mais brilho e melhor acabamento aos produtos de panificação, além de novidades como Creme Ganache, America Zero, Niagara Cremosa e Grand American. Os produtos foram desenvolvidos para garantir mais estabilidade, padronização e praticidade no dia a dia das operações. Durante o evento, a Rich's também promove demonstrações técnicas e apresenta aplicações práticas de suas soluções para confeitadores, padarias e operadores do setor. **Contato:** Lucas Marcelo de Abreu Faria | [lfaria@rich.com](mailto:lfaria@rich.com) | (11) 93454-9321.

**São Rafael** - traz à Fispal 2026 suas soluções em refrigeração desenvolvidas para o setor food service, com foco em eficiência operacional, conservação de alimentos e alta performance. Entre os destaques estão câmaras frias modulares, ultracongeladores e sistemas de refrigeração projetados para garantir mais segurança, confiabilidade e desempenho às operações. Produzidos com engenharia especializada e tecnologia avançada, os equipamentos atendem diferentes demandas do mercado e reforçam o posicionamento da empresa em inovação contínua e suporte técnico em todo o Brasil. **Contato:** Roanna Marques | [roanna@saorafael.com.br](mailto:roanna@saorafael.com.br) | (11) 91070-3028.

**Saipos** - participa da Fispal Food Service 2026 apresentando seus novos Totens de Autoatendimento, solução desenvolvida para otimizar operações e tornar o atendimento mais ágil e eficiente em restaurantes. Durante o evento, os visitantes poderão conhecer demonstrações práticas do sistema de gestão da empresa, voltado para operações de delivery e salão. O estande também contará com ativações especiais, incluindo consultorias express para donos de



restaurantes, sorteios, brindes e condições exclusivas para participantes. **Contato:** Ellen Costa | +34 643042788 | [ellen@prplus.com.br](mailto:ellen@prplus.com.br) .

**Sirius Paper** - destaca nesta edição da Fispal 2026 o Copo Giratório de Humor, novidade que aposta na interatividade e no entretenimento como diferenciais para o mercado de food service. O copo cria um efeito de animação a partir do movimento de torção do punho, permitindo aplicações criativas com frases, ilustrações, histórias de marca e elementos colecionáveis. Totalmente customizável, o produto já é tendência no mercado internacional e chega ao Brasil com proposta “instagramável”, agregando valor à experiência de consumo e ampliando as possibilidades de comunicação das marcas com o público. A Sirius Paper estará no estande A40. **Contato:** Thais Hipólito | [marketing2@siriusecocup.com.br](mailto:marketing2@siriusecocup.com.br) | (15) 99776-6798.

**Vanilla Brasil** - estreia na Fispal Food Service 2026 acompanhando a expansão de sua atuação no setor e buscando maior proximidade com clientes de segmentos como gelaterias, confeitarias, padarias e restaurantes. A escolha pelo novo Pavilhão de Confeitaria reflete o posicionamento da marca em soluções voltadas à padronização, escala e diferenciação, especialmente com o uso de baunilha natural como ingrediente de valor agregado. Entre os lançamentos, a empresa apresenta o caviar de baunilha, feito apenas com as sementes da fava, além de uma pasta sem açúcar e versões com concentração até dez vezes superior às opções tradicionais do mercado. A proposta é substituir aromatizantes artificiais por soluções naturais de alta performance, com impacto direto na qualidade do produto final, na eficiência operacional e na percepção de valor pelo consumidor. **Contato:** Tarcisio Machado | e-mail: [tarcisio@vanillabrasil.com](mailto:tarcisio@vanillabrasil.com) | (71) 987107320.

**Tramontina** - apresenta na Fispal Food Service 2026 a Tramontina Primia, nova submarca voltada ao mercado B2B e de hospitalidade, com soluções desenvolvidas para atender a rotina das cozinhas profissionais. Entre os destaques estão os refrigeradores com gás natural R290, que oferecem eficiência energética até 30% superior, e a coleção de porcelanas ultra resistentes Engenho MaxForce, que será testada na ação interativa “Menu Resistente”, com 30 chefs preparando 30 receitas em 30 dias. O portfólio também inclui facas para sushi das séries Gold, Diamond e Silver, além da cadeira Louise, da Linha Summa, e soluções voltadas à segurança sanitária e economia circular. A marca estará no estande J70. **Contato:** Grazieli Binkowski | (51) 98116-4278 | [geral@somosftcom.com.br](mailto:geral@somosftcom.com.br) .

**Teknisa** - participa da Fispal 2026 apresentando novidades em inteligência artificial e automação voltadas à eficiência operacional no food service, varejo corporativo e gestão de RH. Entre os destaques para bares e restaurantes estão ferramentas de Análise Preditiva de Dashboards, integração de CRM com cashback e fidelidade, Engenharia de Cardápio e o QuickPass, solução de pedidos e retirada via QR Code. Já para o varejo corporativo, a empresa lança recursos de automação de cardápios com IA, controle de desperdício, redução de evasão de faturamento e a plataforma Mercadum para otimização de

compras B2B. A Teknisa também leva soluções inteligentes para RH, como análise preditiva de turnover, gestão de escalas e registro de ponto por reconhecimento facial, reforçando sua proposta de integrar tecnologia e redução de custos às operações. **Contato:** Isabella Cunha | [isabella.cunha@teknisa.com](mailto:isabella.cunha@teknisa.com) | (31) 97570-0162.

**Tetra Pak** - traz à Fispal Sorvetes 2026 soluções voltadas à eficiência operacional e produtividade da indústria de sorvetes e açaí. Entre os destaques está a Produtora Contínua S1500 A2 da Tetra Pak®, desenvolvida para garantir alto desempenho e qualidade uniforme na produção. A empresa também leva ao evento palitos de madeira, Componentes de Planta e soluções de manutenção preventiva e corretiva, reforçando sua atuação como parceira estratégica da indústria com tecnologias focadas em inovação, confiabilidade e eficiência em toda a cadeia produtiva. **Contato:** Beatriz Rodrigues | [beatriz.rodrigues@nectarc.com.br](mailto:beatriz.rodrigues@nectarc.com.br) | (11) 94518-2239.

**Top Taylor** - leva à Fispal Food Service 2026 uma linha completa de soluções para gelato, com equipamentos para produção, conservação e ultracongelamento desenvolvidos para garantir performance, tecnologia e eficiência operacional. Com mais de 50 anos de atuação no mercado de food service, a empresa destaca no evento soluções voltadas tanto para gelaterias de alta demanda quanto para negócios que desejam sofisticar a experiência de sobremesas, unindo tradição italiana e inovação. Durante a feira, a marca também oferecerá condições especiais de pagamento para linhas selecionadas de equipamentos. **Contato:** Daniel Curssini | [daniel.curssini@taylor.com.br](mailto:daniel.curssini@taylor.com.br) | (11) 4871-7600.

**TOTVS Linx** - traz à Fispal Food Service 2026 soluções voltadas à digitalização, eficiência operacional e aumento de receita para empresas do segmento de alimentação. Entre os destaques estão tecnologias para gestão de estoque e financeira, dashboards gerenciais, PDV Android e Windows, smart POS e autoatendimento, além do módulo de integração com marketplaces, que centraliza pedidos de diferentes canais digitais. A empresa também leva ao evento soluções complementares do ecossistema TOTVS, como automação de marketing, assinatura eletrônica, gestão de colaboradores e vendas via WhatsApp. **Contato:** Felipe Voivodic | [felipe.voivodic@ideal-axicom.com](mailto:felipe.voivodic@ideal-axicom.com) | (11) 4873-7128.

**VEM** - participa da Fispal Food Service 2026 trazendo novidades voltadas à eficiência e padronização operacional em cozinhas profissionais. Entre os destaques estão o Kit Dadinho de Tapioca, a Saladeira Pétala, as Tampas de Silicone e de Cuba, além da Assadeira Smart e da Linha Batch Cooking, desenvolvidos para otimizar processos, aumentar a produtividade e contribuir para a redução de desperdícios e melhor gestão de insumos. A empresa reforça sua proposta de oferecer soluções alinhadas às demandas atuais do food service, com foco em praticidade, desempenho e eficiência operacional. Estande J18. **Contato:** Aline Belon | [aline@mundovem.com.br](mailto:aline@mundovem.com.br)



**Ventura Trading / Eversys** - apresenta oficialmente na Fispal Food Service 2026 a chegada da tecnologia suíça da Eversys ao Brasil, com soluções voltadas para ambientes corporativos, hotelaria e gastronomia. A marca leva ao evento equipamentos que unem qualidade de barista, automação e alta performance, com foco em operações que priorizam experiência e consistência. Entre os destaques da participação estão as presenças de Valentin, fundador da Ventura Trading, vindo diretamente da Suíça, e de Alessandro, Manager Key Account Projects da Eversys para a América Latina, reforçando a importância estratégica do mercado brasileiro para a companhia. Durante a feira, os visitantes poderão experimentar cafés preparados pelas máquinas e conhecer de perto a tecnologia da marca, que propõe transformar o café em parte central da experiência de negócios e hospitalidade. **Contato:** Camila Tuboi | [camila@agenciawaydigital.com.br](mailto:camila@agenciawaydigital.com.br) | (11) 97458-1633 |

**Winterhalter** - participa da Fispal Food Service e Fispal Sorvetes 2026 trazendo novidades em soluções de lavagem profissional para operações de food service. Entre os destaques estão a nova lava-louças frontal U50, desenvolvida para oferecer alta performance, inteligência operacional e confiabilidade, e a CONNECTED WASH, solução digital voltada ao monitoramento, conectividade e gestão avançada dos processos de lavagem. Com tecnologia alemã e atuação consolidada no Brasil, a empresa reforça sua proposta de apoiar cozinhas profissionais com soluções que unem eficiência, segurança e controle operacional, acompanhando as demandas crescentes do setor. **Contato:** Paola Ospina | [paola.ospina@winterhalter.co](mailto:paola.ospina@winterhalter.co) | (11) 4221-2121.

**Fotos dos produtos 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](#).

**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](http://www.informamarkets.com.br)

### **Informações para imprensa:**

#### 2PRÓ Comunicação

Teresa Silva - [teresa.silva@2pro.com.br](mailto:teresa.silva@2pro.com.br)

Monica Agnello - [monica.agnello@2pro.com.br](mailto:monica.agnello@2pro.com.br)

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