



FISPAL FOOD SERVICE 2016

Com uma qualificação de público surpreendente, a Fispal Food Service 2016, feira internacional de alimentação fora do lar, que ocorreu de forma integrada com a Fispal Sorvetes e a Fispal Café, apresentou algumas tendências relevantes para o setor. Tecnologia, eficiência, produtos de qualidade superior e com baixo custo de energia, automação, gestão de pessoas e inovação, foram alguns dos itens amplamente discutidos no pavilhão do Expo Center Norte, em São Paulo, SP, durante os quatro dias da feira.

O evento contou com a participação de 1.500 marcas e recebeu milhares de profissionais qualificados. “Quem visitou a feira teve a oportunidade de conhecer produtos, serviços e maquinários que viabilizam ganhos reais,

auxiliando os empresários a equacionar essa balança entre custos em elevação e consumidor mais seletivo”, destaca Clélia Iwaki, diretora da feira.

Para Susanna Matthiessen, diretora de Marketing da Kleckernix, uma das empresas expositoras da Fispal Food service 2016, o evento foi muito positivo. “Percebemos uma grande aceitação do público com o produto que apresentamos e tivemos a oportunidade de interagir com compradores interessados e, também, ver de perto a resposta do público final. Para nós, participar da feira foi essencial, ainda mais em um momento que estamos lançando o produto no Brasil. Já estamos nos planejando para participar da próxima edição da Fispal Food Service”, ressaltou.

A MCI participa há 10 anos da Fispal e, neste ano, levou duas novidades para o evento. “Faz 10 anos que participamos e, para esta edição, apresentamos duas novidades no segmento de máquinas para doces e salgados, voltadas para os microempreendedores: a Mini Festa e a Pratic. Fechamos em torno de 30 negócios e tivemos a oportunidade de expandir ainda mais a nossa marca dentro do setor”, comenta Bruno Pereira, coordenador de Marketing da empresa.

Já o Grupo Mult Food participou pela primeira vez da Feira Fispal Food Service com cervejas especiais. “A procura pelos nossos produtos foi muito grande, com perspectivas de grandes negócios. Foi uma oportunidade incrível, nosso estande ficou cheio todos os dias”,

afirmou Francis Mainardi, gerente de bebidas do grupo.

Outro expositor da Fispal neste ano foi a Di Pratos Multinox, que fornece equipamentos para restaurantes, hotéis, pizzarias e padarias, entre outros estabelecimentos. *“Nossa expectativa de reforçar as parcerias firmadas ao longo dos anos e mostra aos nossos clientes a qualidade e os preços competitivos foi totalmente atingida”*, revela Ricardo Neves, gerente geral da empresa.

O público visitante teve a oportunidade de assistir palestras sobre temas da atualidade para poder adaptar o seu modelo de negócio ao momento econômico que o país está atravessando. Além disso, puderam aprender com a Escola da Pizza e o Espaço Gestão Cozinha Profissional, como funciona, de uma ponta a outra, a gestão de estabelecimentos. Ambos os projetos contaram com demonstrações, ao vivo, realizadas por técnicos especialistas em cada uma das áreas, preparando os produtos.

Ciclo de palestras

Além de equipamentos inovadores, oportunidades de negócios e novidades, os visitantes participaram, gratuitamente, de palestras com líderes e associações do setor.

Um dos temas em foco foi a gestão industrial sob a perspectiva de como as mudanças recentes do setor elétrico provocaram um elevado aumento de custo de produção nas indústrias de alimentos e bebidas, além da demonstração do caso Mercado Livre de Energia, que atualmente se apresenta como uma opção vantajosa para redução de tais custos e, por consequência, ganhos de competitividade. Ainda nesse tema, a ABRALOG - Associação Brasileira de Logística - compartilhou estratégias de logística industrial integrada para otimizar a produção.

Outro tema relevante que esteve em pauta foi a segurança de alimentos na indústria, reunindo debates sobre as tecnologias, ferramentas e práticas que ajudam as empresas a se adequarem à “Era da Transparência”, balizada pela nova postura do consumidor, cada vez mais informado e atuante. Junta-se a isso, a intensificação do rigor da fiscalização, normas e certificações associadas à segurança dos alimentos, como a nova legislação de recall de alimentos - válida desde o final de 2015 -, que traz diversos impactos para a indústria, determinando, por exemplo, que todas as empresas devem possuir um plano



de recolhimento, com requisitos específicos.

A programação contou ainda com o painel “Mercado e Exportação”, iniciado pela palestra “Indústria cervejeira: desafios e oportunidades”. Vale ressaltar que na última década, a produção de cerveja no Brasil cresceu impressionantes 64%, saltando de 8,2 bilhões para 13,4 bilhões de litros anuais,

segundo dados do SICOBE (Sistema de Controle de Produção de Bebidas da Receita Federal). Na sequência, os visitantes puderam conferir uma apresentação sobre exportação para a indústria de alimentos e bebidas. A FIESP - Federação das Indústrias do Estado de São Paulo - também participou do ciclo de palestras, traçando um panorama sobre



gestão de mudanças.

O painel “Tendências em Alimentos”, conduzido por especialistas do ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos - encerrou o ciclo de palestras da Fispal Tecnologia. Um dos temas teve como foco os fatores de influência do mercado global de proteína animal, com a análise das tendências que estão transformando os hábitos de consumo neste segmento e deverão trazer oportunidades para o desenvolvimento de novos produtos. A influência das mudanças de comportamento do consumidor no setor de carnes e lácteos também esteve em pauta, com informações e novidades desde a embalagem até inovações tecnológicas em produtos, ingredientes e processos.

Escola da Pizza reforça agenda de capacitação da Fispal Food Service

Além de conhecer as novidades em matérias-primas, tecnologias e serviços, os visitantes puderam ampliar seus conhecimentos e aprimorar a qualidade de sua operação.

Essa oportunidade foi oferecida pela Escola da Pizza, que demonstrou no formato de aulas show como funciona, de uma ponta a outra, a gestão de uma pizzeria.

Promovido pelo Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas no Brasil - CPT -, a Escola da Pizza apresentou, de maneira dinâmica, um conteúdo profissional de alto valor agregado. O projeto encabeçado por Ronaldo Ayres, levou para a feira um

formato de demonstração de uma ponta à outra da gestão de uma pizzeria, desde o recebimento das mercadorias, preparação e criação de cardápios, até técnicas de vendas.

No formato de aulas show, com instruções de profissionais especializados em consultoria para este segmento, o evento atendeu empresários e gestores de pizzarias e estabelecimentos que trabalham com o produto.

De acordo com Ronaldo Ayres, também conhecido como Sr. Pizza, hoje a Fispal Food Service é uma vitrine para as indústrias e empresas de pequeno porte, que agora enxergam este segmento com outros olhos. “*As indústrias estão mais preocupadas em lançar produtos para facilitar o dia a dia da pizzeria, principalmente no quesito mão de obra. Atualmente, temos novos produtos no mercado que nos permite reduzir o tempo de trabalho, sem interferir na qualidade da pizza*”, afirma Ronaldo.

Os lançamentos do mercado

A Fispal Food Service foi palco das últimas novidades apresentadas por renomadas empresas do setor.

Confira a seguir algumas das principais empresas expositoras e seus respectivos lançamentos.

Desbravador

Para quem deseja incluir no seu estabelecimento uma solução moderna para facilitar e otimizar os processos de estoque e pedidos,

a empresa Desbravador Software apresentou um sistema chamado Desbravador Fast, que facilita a gestão de alimentos e bebidas, desde a elaboração da ficha técnica, composição nutricional, até a análise gerencial de vendas. Desenvolvido com tecnologia três camadas, o software possibilita o uso de equipamentos *touch screen*, dispositivos móveis e a integração com balanças microterminais e leitores de código de barras, o que agiliza os lançamentos e o controle de comandas e pedidos.

Trade Make It Solutions

A empresa lançou o sistema Fidz de cartão de fidelidade e comunicação com o cliente. No evento, foi disponibilizado um tablet com sistema para ser colocado junto ao caixa da loja e o lojista acompanhar tudo em tempo real pelo painel web. O cliente digita o CPF, acumula pontos e troca por produtos.

Barbosa & Marques

A marca apresentou aos seus consumidores os produtos Regina sem lactose: queijo tipo Cottage, creme de leite e leite semidesnatado. A procura por alimentos sem lactose é uma atividade constante entre pessoas intolerantes ao componente e que querem manter os demais nutrientes do leite em sua alimentação. O queijo tipo Cottage zero lactose (disponível em 250g) é rico em proteínas e ajuda no fortalecimento dos ossos, entre outros benefícios. Já o creme de leite zero lactose (disponível em

200g) permite desenvolver inúmeras receitas, entre doces ou salgadas. E, o leite semidesnatado zero lactose (disponível em embalagem de 1 litro) promove diversos benefícios, tais como o fortalecimento dos ossos e facilidade da digestão. O teor de gordura mais baixo auxilia as dietas de controle de peso, sem perder o sabor natural do leite.

Hershey's

A Hershey's apresentou seu mais recente lançamento: a versão cremosa do seu exclusivo sabor Cookies'n'Creme - chocolate branco com pedaços de biscoito. Disponível em embalagens de 130g e 300g, Hershey's Creamy Cookies'n'Creme pode ser consumido puro, acompanhando pães, torradas, bolachas e frutas, ou na criação de diversas receitas.

Tirolez

A Tirolez, uma das mais tradicionais marcas de laticínios do país, lançou sua linha de fatiados. A nova linha da marca é composta pelos queijos Prato (versões tradicional, *light* e zero lactose), Mussarela (versões tradicional, *light* e zero lactose), Provolone e Reino e está disponível em embalagem que é abre fácil e resselável.

Gi.Metal, 5 Stagioni, Fornoflex e Eco Fornos

As quatro empresas apresentaram suas novidades em um mesmo espaço. A Gi.Metal levou para a Fispal 2016 os seus utensílios mais utilizados em pizzarias, tipos de pás para fornear, kits para pizzarias, corta massas, entre outros produtos.

A 5 Stagioni apresentou os seus 10 tipos de farinhas, com embalagens de 5 e 1 quilo, comercializadas nas pizzarias e casas de



massas brasileiras, são elas: Manitoba, Oro, Superiore, Napolitana, Rinforzata, Clássica, Naturkraft, Pasta Fresca, Lieviat, Croissant.

A Fornoflex apresentou seu tradicional forno à lenha, integrado com a Minilenha. Também levou para esta edição da Fispal outros produtos da sua linha, como a divisora e boleadora, masseira e o cortador de pizzas.

A EcoForno mostrou aos visitantes da Fispal 10 motivos para transformar o forno convencional à lenha em um EcoForno, bem como explicou as vantagens de usar mini-Lenha, ao invés de lenha de qualquer madeira, destacando entre os principais motivos o fato de ser ecologicamente correta, não fazer fumaça e não juntar bichos.



A Fispal Food Service 2017 já tem data e local para acontecer. Será de 6 a 9 de junho, novamente no Expo Center Norte, em São Paulo, SP.

