***35ª Fispal Food Service Apresenta Principais Novidades e Tendências para o Setor***

*Nesta edição comemorativa, público poderá conferir atrações inéditas que ampliam o conhecimento sobre os novos rumos do consumo, gestão de negócios e demais temas*

Faltam poucos dias para o início da [Fispal Food Service](https://www.fispalfoodservice.com.br/pt/home.html), maior feira para o setor de alimentação fora do lar da América Latina, que chega a sua 35ª edição neste ano. Mais de 50 mil pessoas deverão passar pelo pavilhão do **Expo Center Norte**, entre os dias **11 e 14 de junho** para conferir as mais novas soluções, lançamentos e inovações de de 470 expositores e 1.800 marcas para restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, hoteis e demais estabelecimentos do setor.

Neste ano o público terá mais uma vez à disposição o setor de alimentos e bebidas. Cerca de 28% dos expositores presentes no pavilhão vão exibir insumos e ingredientes vindo de diversos países, como Egito, Grécia, Indonésia, Tailândia, China, Sri Lanka, Itália, entre outros.

A feira traz também uma série de atrações inéditas que foram desenvolvidas para aprimorar o conhecimento dos empresários que atuam na alimentação fora do lar.

“O food service no Brasil vem crescendo ano a ano no Brasil e tem potencial para expandir muito mais, contudo para acompanhar este ritmo é preciso que o empresário esteja antenado com as principais exigências do consumidor”, comenta Clélia Iwaki, diretora da Feira.

De acordo com Clélia, todas atrações do evento trazem conteúdo que auxiliam na atualização e ampliação do conhecimento do público. Além disso, mostram os caminhos que o empreendedor deve seguir para ter sucesso em seu negócio.

“Em 35 anos de história, a Fispal Food Service se consolidou como referência para este setor devido aos esforços para trazer informação de qualidade ao seu público”, finaliza a diretora.

***ATRAÇÕES INÉDITAS***

Sempre atenta às principais mudanças do mercado, a Fispal Food Service apresenta neste ano uma série de atrações inéditas. A primeira delas é o **Fispal Innovation**, um espaço criado para apresentar inovações que chegam para ajudar a ampliar a competitividade de empresas deste setor. Quem passar por este espaço poderá conferir soluções acessíveis que podem ajudar o estabelecimento a proporcionar uma interação mais positiva com o cliente, além de proporcionar redução de custos operacionais e aumento da produtividade.

Um dos principais destaques desta exposição é um robô que auxilia restaurantes no atendimento ao cliente. A tecnologia reduz custos com mão de obra e, ainda, proporciona uma melhor experiência aos visitantes. O robô recepciona o cliente com frases de boas-vindas, pesa o prato, entrega a comanda, registra os dados e envia para o sistema de gestão do estabelecimento

Ainda nesta área da tecnologia de ponta, será apresentada uma plataforma para gestão de Inteligência Artificial, IoT e Robôs que promove integração e conectividade. A solução oferece a possibilidade de configurar experiências em todos os dispositivos conectados: seja no uso de robôs humanoides ou online através do uso de chatbots ou até call center.

Vale destacar também o cookingcenter que é uma inovação para cozinhas profissionais, pois permite o cozimento de alimentos até quatro vezes mais rápido do que os equipamentos convencionais. O visitante que passar pelo espaço Fispal Innovation poderá conferir, também, um caldeirão automatizado que faz a mistura automática dos ingredientes, o que facilita o processo e garante agilidade.

Também serão exibidas uma loja móvel que pode ser utilizada em ambientes internos e externos, a partir de uma matriz energética autônoma e uma estação de trabalho compacta com espaço para a produção de gelato artesanal para sua preservação, exposição e venda em um único ambiente.

Outra novidade será a atração **Comida Invisível**. Trata-se de consultoria gratuita com duração de 15 minutos em que especialistas auxiliam estabelecimentos acerca dos processos que podem ser utilizados para diminuir o desperdício em seus estabelecimentos, com esclarecimentos sobre mitos e verdades da doação de alimentos.

A Fispal Food Service aproveitará para promover uma ação de conscientização dando destino correto aos restos e sobras de alimentos do evento. Os restos serão compostados e transformados em adubo orgânico e serão distribuídos aos visitantes em forma de brinde para a comemoração dos 35 anos da Fispal Food Service.

Além desta consultoria, haverá mais duas novidades que visam orientar os visitantes. A primeira é o programa **Brew Pub** da Escola Superior de Cerveja e Malte que ajudará gratuitamente os estabelecimentos a implantarem ou transformarem seus negócios em Brew Pubs para ampliar o mix de produtos para seus clientes. Já a segunda é o **Restô** promovido pelo Sebrae, um espaço destinado para a discussão sobre a importância de se capacitar antes de abrir um negócio, trazendo cases de sucesso com chefes renomados e minipalestras sobre temas relacionados à gestão.

***ATRAÇÕES SETORIZADAS***

A feira terá as atrações setorizadas e gratuitas para atender às necessidades de públicos específicos.  Com o objetivo de mostrar oportunidade e desafios de alimentos e bebidas dentro do segmento de hotelaria, a feira, em parceria com a de francesa Accor, traz a **Arena *Food & Beverage for Hotels by Accor,*** nos dias 12, 13 e 14 de junho. A atração inédita, que ocorre paralelamente à feira, proporcionará conteúdo de alta qualidade com grandes chefs, executivos e empreendedores do mercado. Gratuita, a atração proporcionará três dias de palestras com objetivo de compartilhar conhecimento e tendências deste setor visando promover a evolução dos negócios e aumentar a lucratividade de empresas do food service que atuam em hotelaria.

Para quem tem interesse no mercado de sorvetes, vale a pena conferir a **Escola de Gelados.** Em sua terceira edição, apresentará novas técnicas de produção e demonstrações práticas de quais as tendências em sabores. O espaço será dividido por salas. A primeira será focada na categoria de gelados por impulso – sobremesas oferecidas próximas aos caixas de padarias e supermercados, por exemplo, que podem ser consumidas de última hora.

No local haverá demonstrações de tendências em sabores e formatos dos diversos tipos de gelados para levar novas oportunidades para as indústrias. Já a segunda sala abordará o tema Gelato Italiano que apresenta conteúdos sobre métodos de produção, receitas, saudabilidade e decoração para gelateria gourmet, umas das categorias que tem apresentado crescimento ano após ano.

Ainda no setor de sorvetes, o público poderá participar do **Gelato Festival**, competição europeia que reconhece os melhores mestres gelatários italianos e estrangeiros a partir de sabores que criam para o evento. Os visitantes poderão participar também do **III Congresso Latino-Americano de Sorvetes – Helados (Clash 2019)** que reunirá os principais líderes e representantes de toda a cadeia produtiva do setor de sorvetes para discutir diversas questões do mercado.

Para quem atua ou deseja atuar no mercado de café, haverá mais uma edição do **Inspira Café.** A atração, que é realizada em parceria com a Flavors, importadora especializada em equipamentos voltados para café, chá e insumos, oferecerá palestras, workshops, e *labs* gratuitos sobre procedimentos de preparo de café e chá para gestores, baristas e empreendedores de cafeterias profissionais

O **Inspira Café** terá, ainda, a presença do barista vencedor do Campeonato Brasileiro de Preparo de Cafés, Arthur Malaspina, do Octavio Café, de São Paulo, que explicará sobre técnicas de aprimoramento do café filtrado.  Também estão confirmados labs de Hario V60 e de Aeropress, métodos de preparo de café que valorizam seu sabor e o aroma, além da apresentação de produtos, curiosidades e dicas para melhorar o atendimento e experiência do consumidor.

Ainda neste setor, estreia neste ano a **Trilha do Ultracongelado.** Trata-se de um espaço diferenciado para apresentar o passo a passo do processo de ultracongelamento e de porcionamento dos alimentos. Terá início com uma parte teórica para que os visitantes possam se familiarizar sobre este tema são debatidos no setor. Após palestra rápida, os participantes serão convidados a verem na prática o processo de ultracongelamento em três pilares: pizzaria, padaria e confeitaria. Também terá uma loja com vitrines, mostrando a forma correta do armazenamento do produto congelado, além de uma degustação dos alimentos produzidos na trilha que será oferecidas para demonstrar que, ao seguir o processo correto, o sabor e a qualidade do alimento são mantidos.

De olho em tendências de mercado, a Sociedade Vegetariana Brasileira, em parceria com a Fispal Food Service levará à feira o programa **Opção Vegana**, cujo objetivo é auxiliar empresas do segmento a implantarem ou ampliarem pratos sem produtos de origem animal. Os visitantes terão uma consultoria de 20 minutos com especialista neste tema.

***FÓRUM GESTÃO À MESA EM NOVO FORMATO***

A Fispal Food Service traz mais uma vez, em parceria com a Abrasel, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, o Fórum Gestão à Mesa que acontecerá no dia 13 de junho em um novo formato. Com três painéis simultâneos, os congressistas poderão escolher entre os workshops que mais atendem às suas prioridades.

As palestras têm como foco principal a gestão de bares e restaurantes, mas também tratam de assuntos importantes para esse mercado, como redução de custos e aumento de rentabilidade, marketing e novas tendências*.* Na plenária de abertura, a CEO da Galunion Consultoria para Food Service, Simone Galante, abordará o consumidor do futuro, fazendo um panorama sobre como novos estilos de vida vão afetar os restaurantes, bares e demais estabelecimentos.

“O objetivo principal é entender esse novo consumidor e como ele se expressa através da comida. A nutrição personalizada será uma realidade? Qual o impacto da tecnologia terá no relacionamento com o cliente? Enfim, temas que levam em consideração tendências como transformação digital e a busca cada vez maior por transparência”, comenta.

O Fórum terá ainda a apresentação de cases de sucessos. Já estão confirmadas a presença de representantes de importantes empresas, como o Restaurante Vista, Taco Bell, Outback, Bobs, entre outros, que inovaram na gestão de seus estabelecimentos, garantindo produtividade e rentabilidade.

As inscrições para o Fórum Gestão à Mesa já estão abertas. Para conhecer a programação completa do evento, basta acessar **www.fispalfoodservice.com.br**. Associados da Abrasel têm 25% de desconto.

***Inscrições***

O credenciamento para a 35ª edição da [Fispal Food Service](https://www.fispalfoodservice.com.br/pt/home.html) já está aberto.  Para garantir o acesso gratuito ao evento comemorativo de 35 anos, que é exclusivo para os profissionais do setor de alimentação fora do lar, basta efetuar o cadastro na aba **Inscreva-se** do [site oficial](https://www.fispalfoodservice.com.br/pt/home.html). Para retirar a credencial, o participante deverá informar o número do CPF nos totens de autoatendimento na entrada do pavilhão. Durante o decorrer do evento, o cadastro para a feira só será realizado mediante o investimento de R$ 50,00. A Fispal Food Service acontece de 11 a 14 de junho no Expo Center Norte, em São Paulo.

***Sobre a Fispal***

A marca Fispal, que começou como um encontro de engenheiros chamado Feira de Insumos para Alimentos, no Palácio de Convenções do Anhembi, hoje representa o maior encontro do setor na América Latina. Em 2001, com o objetivo de atender a indústria de alimentos e bebidas e o setor de alimentação fora do lar, a Fispal se segmentou em duas feiras: Fispal Tecnologia – Feira Internacional de Tecnologia para as indústrias de alimentos e Bebidas e a Fispal Food Service: Feira internacional de produtos e serviços para alimentação fora do lar. A marca ainda agregou a Fispal Sorvetes – Feira de Tecnologia para a Indústria de Sorveteria Profissional e a Fispal Café: Feira de negócios par ao setor Cafeeiro.

As feiras, que hoje acompanham as mudanças e a evolução do mercado no Brasil e no mundo, são marcadas pelo lançamento de novas tecnologias, produtos, profissionalização de mão de obra e pela expansão para novos mercados. Atualmente, a marca Fispal é composta de feiras que atendem toda a cadeia de alimentos e bebidas, desde a matéria-prima, passando por máquinas, equipamentos e processos, chegando até o setor de alimentação fora do lar.

Saiba mais em: [www.fispal.com.br](http://www.fispal.com.br)

***Sobre a Informa Markets***

A Informa Markets cria plataformas para indústrias e mercados especializados para fazer negócios, inovar e crescer. Nosso portfólio global é composto por mais de 550 eventos e marcas internacionais, sendo mais de 30 no Brasil, em mercados como Saúde e Nutrição, Infraestrutura, Construção, Alimentos e Bebidas, Agronegócio, Tecnologia e Telecom, Metal Mecânico, entre outros. Oferecemos aos clientes e parceiros em todo o mundo oportunidades de networking, viver experiências e fazer negócios por meio de feiras e eventos presenciais, conteúdo digital especializado e soluções de inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano.

Para mais informações, visite [www.informamarkets.com](http://www.informamarkets.com).

***Informações para a Imprensa:***

|  |  |
| --- | --- |
| ***SD&PRESS Consultoria*** | |
| (11) 3876-4070; www.sdpress.com.br; @sdpress; facebook.com\sdpress | |
| **Caroline Correa** | caroline.correa@sdpress.com.br |
| **Aline Feltrin** | aline.fetlrin@sdpress.com.br |
| **Priscila Fabi** | priscila.fabi@sdpress.com.br |
|  | Maio, 2019 |