



RECEBE NÚMERO RECORDE DE VISITANTES E DESTACA SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS PARA O SETOR DE ALIMENTAÇÃO



Reconhecida como o maior encontro de alimentação fora do lar na América Latina, a Fispal Food Service, Fispal Sorvetes e Fispal Café realizou sua 33ª edição com mais de 1.500 marcas em exposição e uma programação paralela com atividades comandadas por nomes influentes do segmento e direcionadas, especialmente, à gestão de negócios. O complexo de eventos apresentou um panorama completo do setor, complementado pela realização simultânea do 21º ExpoVinis Brasil, principal evento de vinhos promovido no país.

“Somos a única feira a atender toda a cadeia de alimentação fora do lar, por isso, nosso empenho constante em trazer as mais inovadoras soluções do segmento aliadas a conhecimento

sobre a gestão do negócio”, resume Clélia Iwaki, diretora das feiras.

Negócios, inclusive, foi o principal foco dos mais de 51 mil visitantes que passaram pela feira em seus quatro dias de realiza-

ção. Entre eles, grupos de associações e de SEBRAES de todo o Brasil: Associação de Bares e Restaurantes de Viçosa e Região (MG), Associação Comercial e Indústria de Garça (SP), Associação Gaúcha das Indústrias



de Gelados Comestíveis e Afins (RS), Casa do Empresário de Viçosa (MG), Sindicato das Indústrias de Massas Alimentícias, Panificação e Afins da Baixada Fluminense (RJ), Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SP), além dos SEBRAES Amapá, Distrito Federal, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Roraima, Rio Grande do Sul, São Paulo, Limeira (SP) e Piracicaba (SP).

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), parceira estratégica da feira, também trouxe suas caravanas de Alagoas, Amazonas, Amapá, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraíba, Paraná, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul e Santa Catarina. De acordo com Paulo Solmucci, diretor executivo da associação, a realização da Fispal Food Service, do ExpoVinis, a promoção do Lounge Abrasel Fispal e do Fórum Gestão à Mesa fizeram dessa uma semana única para quem empreende em bares e restaurantes. A conjuntura dos eventos e ações levou a ABRASEL a fixar, em São Paulo, o Encontro Nacional ABRASEL - Semana da Alimentação Fora do Lar.

“É o momento em que os associados e parceiros investem para estar na cidade, centro econômico do Brasil, fazer negócios, ter acesso a novidades do mercado e, ainda, aprender e dividir conhecimento por meio de palestras e debates. É um investimento com retorno garantido, fruto da parceria sólida entre a ABRASEL e a Fispal. Estamos muito felizes com os resultados e ano que vem estaremos juntos novamente”, comemora Solmucci.

Atividades paralelas

O Fórum Gestão à Mesa, citado por Paulo Solmucci, é realizado pela Fispal em parceria com a ABRASEL e levou chefs e empresários para comandar sua programação. Entre eles, estiveram o chef Meia-noite, do restaurante Capim Santo (da chef Morena Leite); Benny Goldenberg, sócio da chef



Paola Carosella nos restaurantes Arturito e Mangiare; e Arri Coser, sócio da NB Steak.

Ronaldo Ayres, famoso mestre pizzaiolo conhecido como Senhor Pizza, encabeçou o projeto Escola da Pizza, que tratou de temas relacionados à gestão de pizzarias. Rogério Shimura, referência em panificação no Brasil, comandou atividades direcionadas a padarias e indústrias de panificação no Espaço Cheiro do Pão.

No ciclo Inspira Café, o destaque ficou por conta das baristas Isabela Raposeiras e Regina Machado, do Coffee Lab, que falaram sobre “Torra do Café”. A Academia de Gelatos teve como foco palestras direcionadas ao segmento gourmet, uma das principais apostas do setor. Na Escola de Gelados, o objetivo foi apresentar oportunidades para a indústria, como tendências em sabores e formatos de sorvetes, picolés e paletas.

Conectada às novidades tecnológicas, a Fispal Food Service apresentou uma série de soluções, antecipando as tendências do segmento para os próximos anos, como a autonomia compartilhada entre consumidores e estabelecimentos.

Um dos grandes destaques nos lançamentos em “autoatendimento” foi o Goomer, um tablet que fica na mesa para que o cliente visualize o cardápio e faça o

pedido quando quiser e da forma que mais gosta. Na prática, é um garçom dedicado e disponível 100% do tempo.

Outra solução inovadora apresentada na feira foi o WiFire, cujo objetivo é oferecer uma nova experiência de consumo: ele coleta os dados dos usuários no ambiente do estabelecimento e os cruza com *feedbacks* vindos de pesquisas de satisfação e informações das redes sociais. A partir daí, media um atendimento personalizado, pois reconhece o cliente no momento em que ele retorna ao estabelecimento, analisa seu perfil e envia mensagens no celular do proprietário.

Ainda na onda do “ao toque de uma tela”, o Robô Cube apresenta um sistema altamente tecnológico para (auto)servir sorvetes, açaí e frozen yogurt. O cliente faz o pedido no painel, seleciona tamanho, sabores e cobertura e, após efetuar o pagamento, recebe a sobremesa em copos colecionáveis.

Dos doces para os salgados, os amantes da culinária japonesa também foram surpreendidos pelas Sushitops, máquinas para a produção rápida de sushis e nigiris.

A Fispal Food Service já confirmou sua data para 2018: de 12 a 15 de junho, em São Paulo, SP!

