***Edição 2018 da Fispal Food Service se consagra como a melhor dos últimos 10 anos***

*O maior encontro do setor de alimentação fora do lar da América Latina surpreendeu os mais de 470 expositores com os inúmeros negócios gerados*

*Evento reuniu uma série de atrações que garantiram a interatividade com o público presente. Visitação ultrapassou 51 mil pessoas, superando as expectativas da organização*

Chegou ao fim a 34 ª edição do complexo Fispal Food Service, que aconteceu entre os dias 12 e 15 de junho, no Expo Center Norte, em São Paulo. A feira contou com diversas atrações que contribuíram ainda mais para o sucesso do evento, que se consolida ano a ano como o mais importante do setor de alimentação fora do lar da América Latina.

Durante quatro dias, o evento recebeu aproximadamente 52 mil pessoas de diferentes estados e países que tiveram acesso a cerca de 1500 marcas representadas pelos 473 expositores com soluções, lançamentos e inovações para restaurantes, pizzarias, lanchonetes, bares, lojistas, hotéis, distribuidores, indústria do sorvete, sorveterias, cafeteria profissional e demais estabelecimentos do mercado de food service.

“Já estamos trabalhando nas novidades para 2019, edição que será mais especial, pois vamos comemorar os 35 anos de realização da Fispal. Ficamos muito felizes não só com o sucesso de público, mas também por colaborarmos com os negócios gerados pelos nossos expositores que já confirmaram, através de uma pesquisa prévia, o interesse na renovação de mais de 85% para o próximo ano”, comemora Clélia Iwaki, diretora da Informa Exhibitions.

O expositor Alaor Pegoraro comprova o sucesso dos negócios realizados durante a Fispal Food Service 2018. “A feira para nós foi um sucesso surpreendente. Mesmo com a crise do mercado, os visitantes compareceram e conseguimos fechar mais negócios do que esperávamos, além de divulgar a marca, estreitar relacionamentos e criar envergadura nessa área em que estamos disputando com grandes players de mercado”, declara.

Um dos principais sucessos dessa edição e já confirmado para o próximo ano, foi a estreia do espaço de **Alimentos e Bebidas**, que reuniu pequenas e médias empresas fornecedoras de produtos e ingredientes regionais, como alho negro, carnes gourmet, cebola frita, sobremesas individuais, queijos, vinhos, cafés e cervejas artesanais.

Para o expositor Luiz Carlos Massa, mestre queijeiro da Fazenda Santa Gostosura de Minas Gerais, da Serra Canastra, a primeira participação da empresa foi muito positiva. “Estar no evento foi um sucesso e superou nossas expectativas. Tivemos a oportunidade não só de apresentar como também vender nossos produtos para os representantes desse importante segmento. Com certeza, estaremos presentes em todas as próximas edições”,

A Fispal Food Service se consolida também como plataforma de conteúdo. O **Fórum Gestão a Mesa**, realizado em parceria com a Abrasel, reuniu mais de 450 participantes para a atualização profissional. As palestras da Arena à La Carte mobilizaram grande parte dos participantes que tiveram acesso gratuito a uma grande variedade de temas, desde gestão do negócio até dicas para manuseio de ingredientes.

A **Fispal Sorvetes**, que aconteceu simultaneamente, contou com três atrações focadas no segmento. A **Academia de Gelatos** apresentou conteúdos sobre métodos de produção, receitas, saudabilidade e decoração para gelateria gourmet. Já a **Escola de Gelados** contou com palestras e demonstrações de tendências em sabores e formatos dos diversos tipos de gelados para levar novas oportunidades para as indústrias. O **II CLASH - Congresso Latino Americano de Sorvetes Helados**, uma iniciativa da Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (ABIS) e da Informa Exhibitions, discutiu os principais desafios e estratégias desse mercado.

O evento contou ainda com a estreia do **Gelato Festival**, tradicional competição europeia que selecionou Bruno Floriano de São Paulo que apresentou um gelato feito com ricota fresca, mel orgânico, alecrim e pinolis e Andréa Bellucci, com um sabor que evidencia o caju e o caramelo flor de sal. Os dois irão concorrer ao prêmio de “Melhor Gelato Artesanal do Mundo” na final mundial em 2021.

O último dia do evento também revelou a pizza do Igor Venicius Candido, da pizzaria temática Cara de Mau, de Gramado, Rio Grande do Sul, como a melhor do Brasil, na Copa Brasileira de Pizzaria. A Fispal Food Service recebeu a competição idealizada pelo Sr. Pizza, Ronaldo Ayres, com o tema “Sabores Regionais Brasileiros”, que foi realizada em parceria com o CTP – Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas no Brasil LTDA.

A SVB, Sociedade Vegetariana Brasileira, também marcou presença com o espaço **Opção Vegana**. O objetivo da atração é ajudar, gratuitamente, empresas do segmento de food service a implantarem e/ou ampliarem pratos sem produtos de origem animal em seu cardápio.

Outro sucesso de público foi o **Inspira Café**, realizado pela Flavors, que contou com palestras, degustações e mesas redondas em um espaço voltado ao público geral, gestores e empreendedores de cafeterias e profissionais do ramo.

O **Desafio SEBRAE Like a Chef** selecionou, através de uma competição em que participaram 19 startups de todo país, três soluções inovadoras para o setor de alimentação fora do lar. Os vencedores foram Menew – aplicativo que permite a operação completa do restaurante em um único dispositivo móvel, Menyoo - plataforma de cardápio digital e Almoço Grátis - que oferece uma refeição gratuita em troca da opinião real do consumidor.

***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 Exhibitions***

A Informa Exhibitions cria comunidades e conecta pessoas e marcas em todo o mundo e, aliando as entregas de suas feiras com uma nova estratégia digital, gera oportunidades e relacionamentos 365 dias por ano. Com escritórios em São Paulo (sede) e Curitiba e cerca de 200 profissionais, a empresa conta em seu portfólio com marcas como Agrishow, Fispal Tecnologia, FispalFood Service, ForMóbile, Futurecom, ABF Franchising Expo, Serigrafia SIGN FutureTEXTIL, Feimec, Expomafe, Plástico Brasil, High Design Home & Office Expo, entre outros, totalizando 21 eventos setoriais. No mundo, atua em 150 escritórios em 57 países e é líder em inteligência de negócios, publicações acadêmicas, conhecimento e eventos, com capital aberto e papéis negociados na bolsa de Londres.

[www.informaexhibitions.com.br](http://www.informaexhibitions.com.br)

***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 |
| **Priscila Fabi** | priscila.fabi@sdpress.com.br |
| **Ana Teixeira** | ana.teixeira@sdpress.com.br |
|  | Junho, 2018 |