

Boletim 1 - 27.jun.2023

Fispal Tecnologia e Tecnocarne registram 20% a mais de expositores e visitantes no primeiro dia

As **450** empresas que estão apresentando suas novidades e lançamentos na Fispal Tecnologia 2023 e Tecnocarne já podem comemorar, uma vez que a expectativa da realizadora, a multinacional Informa Markets, já foi superada no primeiro dia de evento: “Fizemos um balanço na metade desse primeiro dia e atestamos que um movimento 20% acima do registrado no ano anterior, tanto em volume de expositores quanto em quantidade de visitantes. Essa promete ser a melhor edição dos últimos anos”, comemora Marina Capri, gerente da Fispal Tecnologia e da Tecnocarne. “Com as arenas de conteúdo, que vão reunir mais de 100 palestrantes da indústria de alimentos e bebidas durante os quatro dias, e atrações como a Vitrine da Carne, com apresentação de Marcelo Bolinha e a final do Desafio dos Açougueiros, a expectativa é de feira cheia até o último dia”, prevê.

Estreando na Fispal Tecnologia 2023, a Yaskawa Motoman apresenta uma novidade que impressiona: o Robô Colaborativo HC 30, próprio para tarefas de empacotamento de fim de linha e que pode ser usado na colaboração humano-robô. De acordo com Marcio Garcia, diretor de engenharia, a empresa veio para a feira porque tem a expectativa de ampliar as vendas para indústrias de alimentos – hoje, 70% dos equipamentos são voltados para indústria automobilística. Um robô como o HC 30 custa, em média, R\$ 300 mil.

A Netzsch, empresa que desenvolve, fabrica e comercializa bombas de deslocamento positivo em todo o mundo, trouxe para a Fispal Tecnologia a Bomba FSIP, com tecnologia que possibilita fazer a manutenção da bomba toda onde ela está instalada, sem estar no local. Segundo Marcos Izidoro, gerente de marketing, o primeiro dia de feira já está sendo muito movimentado.

Contribuindo para a jornada da pequena indústria, a Banner também está participando da feira pela primeira vez. Sua novidade é um sensor 3D de nível e volume para paletização e posicionamento de peças dentro de caixas, equipamento novo no mercado com preços de R\$ 5 mil a R\$ 15 mil, atendendo às necessidades das pequenas indústrias de alimentos, bebidas, frigoríficos entre outros. O produto foi lançado há apenas três meses e a expectativa da empresa é de que as vendas aumentem após a participação na feira. Para Alexander Oliveira, gerente de automação, essa atividade está cada vez mais presente nas pequenas indústrias, permitindo escalar a produção de forma mais eficiente.

Enquanto isso, a Indumak, empresa que é destaque no mercado de empacotadoras, ensacadeiras, enfardadeiras e sistemas de paletização, está celebrando 60 anos de história e apresentando em seu estande quatro novos dosadores que entregam um resultado melhor e reduzem desperdício. A coordenadora de marketing, Joice Paganelli, conta que as expectativas estão altas para ano: “Pretendemos bater um recorde de vendas. Já iniciamos o dia bem, a feira abriu às 13h e já vendemos dois equipamentos, o que mostra que nossa meta será batida”.

No estande da Dalca Brasil, a expectativa também é alta, assim como o fluxo de visitantes. “Estamos apresentando vários produtos que estão chamando a atenção, entre eles uma encaixotadora robótica que pode atender muitas empresas que ainda possuem processos manuais. O paletizador também faz parte desse portfólio que contribui para a automação industrial. Temos uma expectativa alta com toda essa parte de digitalização porque, neste segmento, poucas empresas têm a produção digitalizada” explicou Bruno Dal Fré, CEO da Dalca Brasil, que participa da feira desde 2017.

Mundo cervejeiro é atração na Fispal Tecnologia 2023

Apresentando as novidades do mundo cervejeiro, com palestras e trocas de experiências, a Arena da Cerveja Artesanal concentra as marcas Br Brew, Invicta, Lund, Walfänger e Salles Bier em um estande para lá de refrescante, onde muitos interessados em produzir sua própria cerveja e, por que não, abrir sua própria cervejaria, podem conhecer a história das marcas expositoras. Entre IPAs e Lagers, a degustação também é acompanhada de muitos negócios. Representantes da Br Brew, cervejaria artesanal de Sertãozinho (SP), contaram que o público do primeiro dia se interessou por marcas artesanais para fornecimento a eventos e estabelecimentos como hotéis.

Espaço Green Lounge celebra a sustentabilidade

Lançado nesta edição da Fispal Tecnologia e TecnoCarne, o espaço Green Lounge reforça o compromisso dos eventos do núcleo A&B da Informa Markets com a agenda ESG. Entre as novidades que estão sendo apresentadas, os visitantes que passarem por lá poderão carregar seus smartphones por meio de pedaladas, numa bike que canaliza a energia para o celular. Além disso, o espaço oferece distribuição de frutas, pontos gratuitos de água e área de descanso. O destaque vai para as mensagens da empresa Serenidade do Toque, uma ação que causa impacto social através da empregabilidade e da geração de renda para pessoas cegas.

Arenas de conteúdo apresentam palestras e debates de alto nível

Abrindo a programação da Arena de Conteúdo da TecnoCarne 2023, o diretor de Compliance da BRF, Reynaldo Goto, trouxe um panorama da evolução industrial e as perspectivas para o futuro, com foco no “Frigorífico 5.0”. Segundo o executivo, as indústrias caminharam muito alinhadas com a formação e

movimentação da sociedade, acompanhando a criação dos grandes centros, que, por exemplo, buscavam estar próximos das fontes de recursos, como rios e oceanos. Com isso, caminhamos até a indústria 4.0, já reconhecida pela tecnologia, automações e outras robotizações. Para a “era 5.0”, Goto destacou

a questão da sustentabilidade, da utilização da informação e da personificação das empresas. Com inteligências artificiais cada vez mais evoluídas, ele pontuou o quanto os vieses das tecnologias refletem os vieses das pessoas, de forma que olhar para as questões a serem aprimoradas nessas novas soluções também é olhar para as questões da sociedade. No tema da sustentabilidade, foram feitos paralelos entre os benefícios da agenda ESG e a melhoria nos resultados financeiros. Por exemplo, ao rastrear a cadeia de grãos a fim de evitar comprar recursos oriundos de áreas de desmatamento ilegal, uma empresa consegue monitorar também os desperdícios que ocorrem em todo o processo e otimizar custos. Finalizando, Goto colocou como reflexão o olhar para o desenvolvimento da indústria, o papel da sociedade e o impacto das novas tecnologias na vida das pessoas de forma unificada.

Já na Arena FispalTec, uma das palestras mais concorridas foi sobre as vantagens e desvantagens da inteligência artificial na transformação das indústrias em ágeis, liderada por Gustavo Modesto de Moura, Digital Transformation Program, E&A Manager da Nestlé, e Yunare Targino, Gerente de Processos Industriais da M.Dias Branco, com mediação de Eliane El Badouy, professora da Inova Business School. Ambos os palestrantes afirmaram que, entre os desafios dessa transformação, estão a modernização dos parques industriais, a capacitação das pessoas e a abordagem correta no processo de digitalização. Yunare afirmou que é necessário engajar pessoas e adequá-las à inovação e à tecnologia, de forma que elas se sintam parte do processo e enxerguem os ganhos em suas próprias rotinas. Os convidados também deixaram dicas para quem busca expandir e se transformar numa empresa ágil: “É importante ter postura e querer fazer acontecer, hoje existem linhas de crédito para quem quer explorar inovação”, afirmou Gustavo, enquanto Yunare ressaltou a importância de se olhar para a nova geração: “É importante o olhar empreendedor e prestar atenção na geração nova que tá vindo, a gente precisa estar conectado”.

Serviço:

Data: 27 a 30 de junho de 2023

Horário: terça a quinta-feira das 13h às 20h e sexta-feira das 13h às 18h

Local: São Paulo Expo - Rodovia dos Imigrantes, 1,5 km - Vila Água Funda,
São Paulo - SP

Promoção e Organização: Informa Markets Brasil



FISPAL
TECNOLOGIA

TECNOCARNE

Informações para a imprensa:

Gustavo Monteiro: gustavo.monteiro@fsb.com.br / (21) 98230-2349

Arthur Takebayashy: arthur.takebayashi@fsb.com.br / (11) 98979-1062