

Fispal Tecnologia e TecnoCarne 2023 demonstram força da indústria de alimentos e bebidas

Durante quatro dias, mais de 44 mil profissionais do setor mergulharam em tendências, negociações e aprendizado

São Paulo, julho de 2023. Realizadas entre os dias 27 e 30 de junho, no São Paulo Expo, a Fispal Tecnologia e a TecnoCarne encerraram com resultados impressionantes: mais de 44 mil pessoas visitaram as feiras simultâneas e puderam conferir de perto as tendências e novas tecnologias da indústria de alimentos e bebidas, além de adquirir conhecimento nas arenas de conteúdo e ampliar o networking.

“Estamos extremamente satisfeitos com o sucesso da Fispal Tecnologia e da TecnoCarne 2023. O aumento de aproximadamente 7% no número de visitantes em relação ao ano passado e os diversos feedbacks positivos reforçam o engajamento da indústria e a importância deste evento para o setor”, afirma Marina Cappi, gerente do evento. A qualificação do visitante foi apontada por todos os expositores. “A Fispal Tecnologia reafirmou a sua importância na transformação da indústria de alimentos e bebidas, levando as inovações tecnológicas em embalagem, processo, automação e logística. Já a TecnoCarne validou, mais uma vez, a sua posição de principal encontro do setor de proteínas, reunindo frigoríficos de todo o país, dos maiores aos menores, além dos principais fornecedores do mercado”, completa.

Cappi reforça que esta edição também se destacou por conectar ainda mais os objetivos de expositores, atrações e público: “A visita qualificada resultou em negócios e trocas que continuarão na plataforma digital durante o restante do ano”.

Do lado dos expositores, a sensação foi de satisfação. “A feira foi maravilhosa, o pessoal veio bem focado em fechar negócio. Não veio a passeio. Ou seja, um público altamente qualificado. Alguns dos maiores players da indústria de alimentos e bebidas se sentaram à nossa mesa para negociar. Estamos bem otimistas e já reservamos um espaço para o ano que vem”, conta Thiago Chiaratti, CEO da Empilha, empresa que estreou na Fispal Tecnologia.

A GEMÜ do Brasil, que já trouxe suas soluções em válvulas e aparelhos de medição em outras edições da feira, também deixou suas impressões sobre a Fispal Tecnologia 2023: “Por mais um ano, participamos da Fispal Tecnologia com a certeza de que eventos como este fortalecem a marca GEMÜ e proporcionam um relacionamento com nossos clientes e com a cadeia de valor do setor de alimentos e bebidas. A GEMÜ tem em sua essência a inovação, a qualidade e a parceria com a sua rede de contatos, e nos sentimos gratificados com a estrutura apresentada na feira e com o grande número de visitantes que

veio conhecer a nossa história e os nossos produtos”, afirma Andreas Gohringer, diretor-geral da empresa.

Uma das grandes empresas expositores da TecnoCarne, a Ulma Packaging, também reforçou a importância em participar do evento. “A feira foi muito bem visitada, tivemos muitos feedbacks positivos em relação à organização e estandes. Trouxemos como novidade uma linha completa de automação. É muito relevante demonstrar *in loco* para o cliente o funcionamento dos nossos equipamentos, desde o processo da embalagem primária até a paletização”, contou Lucimara Paganini, coordenadora de vendas e marketing da empresa.

A Handtmann, que apresentou na TecnoCarne as novidades em processos de máquinas, visando atender alterações e novas legislações também ressaltou a qualificação da visitação. “Recebemos pessoas tanto do mercado da carne quanto de outras áreas. A gente se surpreendeu com a visitação, principalmente no segundo dia, quando fizemos muitos contatos e vários negócios. A feira atendeu às expectativas tanto em negócios como em captação de novos clientes e networking”, comemorou Mariocy Bonfim, diretor da empresa.

TecnoCarne: o novo marco para a indústria de proteínas

Aparar, retirar nervos e gordura, desossar, entre outras técnicas de corte puderam ser vistos por quem passou pela TecnoCarne 2023. Na Vitrine da Carne, um dos espaços mais movimentados da feira, Marcelo Bolinha, especialista em carne, açougueiro e assador profissional e criador da Escola Brasileira de Açougueiros e Assadores, e Roberto Barcellos, referência nacional em desenvolvimento de carne de qualidade e consultorias, levaram, de um jeito descontraído, experiências e conhecimento.

“Participar da Fispal Tecnologia e TecnoCarne 2023 foi uma experiência incrível. Como engenheiro agrônomo com mais de 25 anos de experiência no setor de carne de qualidade, fico extremamente satisfeito em ver como a indústria está se adaptando e respondendo às demandas pós-pandemia. Os consumidores estão cada vez mais focados em produtos com garantia de origem, além de valorizarem produtos com maior durabilidade em comparação aos resfriados”, disse Barcellos.

O especialista falou ainda sobre outras tendências: “Observei uma tendência interessante em relação a porções menores e adequadas ao consumo por refeição. Os consumidores estão buscando conveniência e praticidade, o que abre oportunidades para a indústria em oferecer soluções que atendam a essas demandas”.

Segundo Barcellos, produtos com qualidade e preços acessíveis têm uma vantagem competitiva em relação a itens sofisticados e caros: “Os consumidores

estão mais conscientes de suas escolhas e procuram produtos que se encaixem em seus orçamentos, sem comprometer a qualidade”.

E concluiu: “Como palestrante na TecnoCarne, tive a oportunidade de compartilhar minha experiência e conhecimento sobre o desenvolvimento de marcas de qualidade e consultorias em toda a cadeia produtiva da pecuária até o varejo de carne. Foi gratificante ver o interesse e o engajamento dos participantes, demonstrando a importância de buscar inovação e excelência nesse setor”.

Visitantes compartilham suas impressões

Com objetivos diversos, mais de 44 mil pessoas visitaram a Fispal Tecnologia e a TecnoCarne 2023. Seja na busca por equipamentos, contatos ou conhecimento, os visitantes contaram suas impressões sobre a feira. Kátia Moreno, da Ok Alimentos, empresa sediada na Bahia, marcou presença no evento em busca de novas tecnologias. Frequentadora assídua do evento, só deixou de participar na época da pandemia, e este ano afirmou estar bastante satisfeita com o tamanho e a variedade da feira: “Já venho há alguns anos e estou sempre em busca de inovação e novas máquinas para o setor de alimentos. A Fispal entrega tudo isso”.

Com impressões nessa mesma linha, Adauto Silva, representante comercial da Poli-Gyn Embalagens, visitou pela segunda vez a Fispal e também comentou sobre como a feira evoluiu com o passar das edições: “Gostei muito. Tem diversas tecnologias novas e estou fazendo muitos contatos. Estão de parabéns, a feira evolui a cada edição”.

Além de um grande espaço para negócios, a Fispal Tecnologia e a TecnoCarne são um encontro para ampliar conhecimento. Mayara Oliveira é estudante de Engenharia Química da Unifesp e está atualmente envolvida em um projeto de iniciação científica na área de plásticos e termoplásticos. Ela compareceu à feira para obter uma compreensão prática do que já aprendeu na teoria durante seus estudos. “Estou achando a feira muito interessante. As novas tecnologias estão me impressionando! Inclusive, consigo relacionar matérias da faculdade com as soluções apresentadas pelos expositores.”

A próxima edição da Fispal Tecnologia e da TecnoCarne vai acontecer de 18 a 21 de junho de 2024.

Sobre a Informa Markets

A Informa Markets cria plataformas para indústrias e mercados especializados em fazer negócios, inovar e crescer. Seu portfólio global é composto por 550 eventos e marcas internacionais, sendo mais de 30 no Brasil, em mercados como Indústria, Saúde e Nutrição, Infraestrutura, Construção, Alimentos e Bebidas, Agronegócio, Tecnologia e Telecom, entre outros.



TECNOCARNE

Oferecendo aos clientes e parceiros em todo o mundo oportunidades de networking, de viver experiências e fazer negócios por meio de feiras e eventos híbridos, conteúdo digital especializado e soluções de inteligência de mercado, a Informa Markets segue construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Para mais informações, visite www.informamarkets.com.br ou entre em contato pelo e-mail institucional@informa.com

Informações para imprensa:

FSB Comunicação – Informa Markets

Gustavo Monteiro - (21) 98230-2349

Arthur Takebayashi - (11) 98979-1062

imprensa.fispaltec@fsb.com.br

www.fsb.com.br