

No. 07/ novembro 2022, São Paulo

## Pequenas e médias indústrias impulsionam inovação no setor de A&B

**Marcas locais estão mais conectadas com as novas demandas dos consumidores; ANUFOOD Brazil 2023 conecta essas empresas ao mercado varejista no Espaço Descobertas**

O setor de alimentos e bebidas (A&B) coleciona novidades nos últimos anos, a exemplo de produtos plant-based e multifuncionais. Ao mesmo tempo, pequenas e médias indústrias estão assumindo o papel de vetores da inovação nesse mercado, já que estão mais conectadas às novas demandas dos consumidores e possuem mais agilidade no desenvolvimento de produtos. No entanto, as marcas locais ainda enfrentam o desafio de se conectarem ao varejo.

“Diferentemente das grandes empresas, pequenas e médias empresas acabam tendo mais agilidade no processo de inovação, além de estarem mais conectadas com as necessidades atuais dos consumidores e terem menos aversão ao risco. Porém, elas precisam ser mais ousadas para terem destaque no mercado”, avalia Leila Okumura, co-fundadora da Local.e, plataforma de aceleração do crescimento de marcas locais.

Inclusive, essas empresas são pioneiras na criação de algumas categorias de produtos, tais como vinho em lata, hambúrguer plant-based, hard seltzer (mistura de água com gás saborizada com álcool, normalmente apresentada em lata), iogurtes plant-based, diferentes apresentações de suplementos e chás funcionais.

De fato, o mercado precisa de constante atualização do portfólio, sobretudo porque há demanda para isso. Segundo pesquisa de 2021, da Local.e em parceria com a Toluna, 84% dos consumidores brasileiros declararam gostar muito de provar novas marcas e produtos. Contudo, o público ainda não encontra lançamentos disruptivos nos supermercados: 70% afirmaram encontrar pouca ou nenhuma novidade quando vão às compras.

“Existe claramente uma oportunidade para os varejistas satisfazerem esse consumidor mais antenado e com sede por novidades. Porém, um dos principais desafios das pequenas e médias empresas brasileiras atualmente é conseguir oportunidades para apresentar os seus produtos aos varejistas”, afirma Leila, da Local.e.



ANUFOOD Brazil  
Feira Internacional  
Exclusiva para o Setor de  
Alimentos e Bebidas  
11-13 abril 2023  
[www.anufoodbr.com.br](http://www.anufoodbr.com.br)

Contato:  
Polliana Claudino  
Tel.  
+55 11 99432-7762  
E-mail  
p.claudino@  
koelnmesse.com.br

Koelnmesse Organização  
de Feiras Ltda.  
Av. Francisco Matarazzo · 1752  
Cj. 1704 / 05001-200  
São Paulo (SP)  
Brazil  
[www.koelnmesse.com.br](http://www.koelnmesse.com.br)

Managing Director:  
Beni Piatetzky

## Espaço Descobertas na ANUFOOD Brazil

Page  
PAGE 2/ NUMPAGES 5

Para conectar pequenas e médias indústrias aos varejistas, a edição de 2023 da ANUFOOD Brazil terá o **Espaço Descobertas**, em parceria com a Local.e. Trata-se de uma oportunidade para as empresas exporem suas novidades em um dos principais eventos do setor de A&B da América Latina. O objetivo é apresentar lançamentos que estão de acordo com as principais tendências atuais, com destaque para produtos sustentáveis, saudáveis e novas marcas.

“A ANUFOOD Brazil e a Local.e são parceiras desde 2020 para valorizar e gerar oportunidades de negócios para as marcas locais. Além disso, sabemos que essa é uma porta de entrada da inovação no mercado de Alimentos e Bebidas que deve estar em constante evolução para atender às demandas do consumidor, pois ele está cada vez mais exigente”, assinala Polliana Claudino, gerente de projetos da ANUFOOD Brazil.

O **Espaço Descobertas** terá, em 2023, 50 expositores, ou seja, um aumento de 40% em relação à edição de 2022. O mix de empresas foi pensado para adicionar novidades, diferenciação e relevância ao portfólio dos varejistas. Um dos destaques para 2023 são as marcas de snacks saudáveis, tais como **Alkimia Produtos Naturais, Solo Snacks, Winstage e Pinati**.

Já empresas como **Landê** (creme de frutas), **Bloom** (mix low carbs), **BEG** (gin premiado brasileiro), **YAMO** (produtos à base de inhame) e **Luisa Abram** (chocolate bean to bar) estarão de volta devido ao destaque recebido na última edição. Fabricantes de produtos com ingredientes amazônicos, sem glúten e veganos também marcarão presença.

“O evento é muito eficiente para gerar visibilidade em um público qualificado e negócios com importantes varejistas no mercado. A ANUFOOD Brazil tem sido pioneira no apoio aos pequenos empresários e o impacto pode ser visto pelo aumento da participação e interesse das pequenas e médias empresas na feira nos últimos anos”, destaca Leila.

A quarta edição da ANUFOOD Brazil será entre os dias 11 e 13 de abril de 2023 no Distrito Anhembi, em São Paulo. O evento é organizado pela Koelnmesse Brasil, tendo a missão de gerar novos negócios e apresentar as novidades e tendências em produtos nacionais e internacionais para varejo, alimentação fora do lar, hotelaria, distribuidores e atacadistas.

Para saber mais, acesse em [atrações](#) a programação completa.

**Próximos eventos:**

ANUFOOD Brazil, São Paulo, Brasil, 11.-13.04.2023

FIT 0/16, São Paulo, Brasil, 24.-26.04.2023

Pueri Expo, São Paulo, Brasil, 24.-26.04.2023

**Serviço:**

ANUFOOD Brazil

Data: Abril 11-13, 2023

Horário: 10h - 19h

Local: Distrito Anhembi

Endereço: Av. Olavo Fontoura, 1.209 - Jardim São Bento, São Paulo/SP

**Parceiros Estratégicos:** ABIA, ABIR, APEX-BRASIL, EMBRAPA, FGV EUROPE e ITAL.

*Sobre a ANUFOOD Brazil - A ANUFOOD Brazil é organizada pela Koelnmesse Brasil em parceria com duas unidades da Fundação Getúlio Vargas (FGV), a FGV Europe e a GV Agro, dedicando o devido espaço a toda diversidade das atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas. Dessa forma, compradores nacionais e internacionais terão a oportunidade de se encontrar em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. O evento acontece de 11 a 13 de abril de 2023, no Distrito Anhembi, em São Paulo.*

*Sobre a Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec: A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: Brasil, China, Índia, Itália, Japão, Tailândia, Estados Unidos e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.*

Mais informações: <https://www.anufoodbrazil.com.br>

**Nota aos editores**

- Fotos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para download no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-fotos/>

- Vídeos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para acessar no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-videos/>

Page  
PAGE 2/ NUMPAGES 5

**ANUFOOD Brazil nas redes sociais:**

**Facebook:** [facebook.com/anufoodbrazil](https://www.facebook.com/anufoodbrazil)

**Instagram:** @anufoodbr

**LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/anufood-brazil/>

**Youtube:** [https://www.youtube.com/channel/UCebO5\\_euMPam5T6hBHVOjQ](https://www.youtube.com/channel/UCebO5_euMPam5T6hBHVOjQ)

**Informações para imprensa:**

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - [teresa.silva@2pro.com.br](mailto:teresa.silva@2pro.com.br)

Myrian Vallone - [myrian.vallone@2pro.com.br](mailto:myrian.vallone@2pro.com.br)

(11) 3030-9463 | 3030-9404

[www.2pro.com.br](http://www.2pro.com.br)

Em caso de publicação, agradecemos o envio de um exemplar.