

No. 11/ fevereiro 2023, São Paulo

## **Novas tecnologias para cozinha industrial serão apresentadas - e premiadas - na ANUFOOD Brazil**

**Foodservice se consolida no Brasil após viver grande expansão na pandemia e impacta na transformação de cozinhas industriais**

Entre os dias 11 e 13 de abril, a ANUFOOD Brazil - Feira Internacional Exclusiva para o Setor de Alimentos e Bebidas, no Distrito Anhembi, na cidade de São Paulo, recebe a 3ª edição do Showroom SINDAL de Equipamentos e Tecnologias, onde estarão presentes as mais recentes tendências em equipamentos e produtos para as cozinhas profissionais e food service, fruto de grandes transformações tecnológicas nos últimos anos.

A mostra organizada pela Koelnmesse Brasil, hoje na quarta edição, é uma parceria com o SINDAL (Sindicato dos Fabricantes de Equipamentos, das Empresas Fornecedoras de Produtos e Serviços de Projeto, Montagem e Manutenção de Cozinhas Industriais em Hotéis, Motéis, Flats, Restaurantes, Bares, Lanchonetes, Fast-Foods, Supermercados, Hospitais, Escolas, Clubes e Similares do Estado de São Paulo). O espaço contará com 225 m<sup>2</sup> e mostrará produtos sustentáveis, desenvolvidos com maior inteligência e aumentados níveis de autonomia e personalização, além de equipamentos mais flexíveis e conectados, com serviços e funções nunca inexistentes.

“O objetivo é fortalecer, destacar e aumentar o protagonismo do SINDAL, que é o centro de competência regulatória e institucional para diferentes linhas de produtos, e da indústria de equipamentos para serviços de alimentação fora do lar. Será um espaço de exibição, atualização, aprendizado, de conhecimento e informação sobre os mais recentes equipamentos e tecnologias para o mercado food service”, explica João Carlos Peres, presidente do sindicato.

A necessidade de novidades nos equipamentos que aumentam a eficiência na operação e na economia de tempo e energia nas cozinhas industriais, surge em um momento em que a demanda está em alta no país, e em que é necessário o controle de custos e desperdícios, em face do aumento no custo dos insumos e da escassez da mão de obra especializada.



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

O **Showroom Sindal de Equipamentos e Tecnologia** servirá de espaço para a atualização nas mais modernas tecnologias para levar aos visitantes automação, eficiência energética, segurança e sustentabilidade no setor de serviços de alimentação.

Além disso, o Sindal está preparando uma novidade em 2023: o lançamento oficial do Prêmio Inovações em Equipamentos Para Cozinhas (Brazilian Kitchen Innovations Award), com um coquetel onde será apresentada uma Comissão de Notáveis Especialistas, de juízes notórios e independentes que irão participar da escolha e premiação dos equipamentos e tecnologias inscritas para 2024. O projeto tem o apoio da [FSone Business Intelligence](#), da [Kitchain](#) e da [Ágile Serv](#).

No primeiro dia do evento, 11 de abril, o prêmio será oficializado com a divulgação das regras e a abertura das inscrições, escolhendo a comissão que julgará os vencedores no ano seguinte. Amauri Peloso, vice-presidente do setor de Consultoria e Projetos do Sindal e CEO na FSone, adianta que o conselho julgador reunirá consultores especializados de food service, operadores de cozinha industrial e chefes renomados, como André Boccato e Francisco Pinheiro, vice-campeão do Masterchef Profissionais em 2017, além de designers, engenheiros, especialistas em montagem, instalação e manutenção.

“Vamos preparar uma comissão e os requisitos para o prêmio, criando ao menos três categorias, pois temos equipamentos grandes, médios e acessórios. Poderão participar produtos que tenham um depoimento com a aprovação de um cliente. Não pode ser apenas um projeto. Tecnologia não é apenas colocar TI, é apresentar um equipamento que resolva uma demanda. E todos os produtos inscritos também estarão à disposição para a venda na ANUFOOD 2024”, afirma Peloso.

### **Relação forte**

O consumo dos itens de rotisserie tem sido um impulsionador no fluxo de pessoas dentro dos supermercados. A adoção de equipamentos modernos, e uma cozinha bem montada e estruturada, ajuda a proporcionar mais agilidade e otimização do espaço físico e o aproveitamento dos funcionários.

“Nosso evento tem uma sinergia muito grande com o SINDAL e não há dúvidas de que ambos os lados saem ganhando com essa união, que chega a sua terceira edição. O espaço tinha 100 m<sup>2</sup> na primeira edição e mais do que dobrou de tamanho, chegando aos 225 m<sup>2</sup>. Ele contará com fornecedores líderes de tecnologia de ponta, importantes marcas internacionais, que trarão

os equipamentos mais modernos para o setor de food service”, afirma Polliana Claudino, gerente de projetos da **ANUFOOD Brazil**.

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 do Show Room Sindal Show 2022 acesse [aqui](#)
- 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/>

**ANUFOOD Brazil nas redes sociais:**

**Facebook:** facebook.com/anufoodbrazil

**Instagram:** @anufoodbr

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

**Youtube:** [https://www.youtube.com/channel/UCebO5\\_epuMPam5T6hBHVOjQ](https://www.youtube.com/channel/UCebO5_epuMPam5T6hBHVOjQ)

**Informações para imprensa:**

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Myrian Vallone - 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.