

No.08/ dezembro, São Paulo  
#anufoodbrazil

## Investimento em cozinhas profissionais é tendência crescente nos supermercados

### *Novos hábitos do consumidor transformam as rotisseries num espaço de conveniência nas lojas, atraindo e fidelizando clientes*

É cada vez mais presente a diversificação de serviços de alimentação nos supermercados, com destaque para o de refeições prontas. Ao se tornar um importante filão nas vendas, e ainda atrair clientes potenciais para outros setores da loja e fidelizá-los, os investimentos em equipamentos para cozinhas profissionais indicam forte tendência de crescimento desse segmento.

A rotina dos consumidores cada vez mais agitada e com pouco tempo disponível faz com que busquem, em um único local, soluções para todas as suas necessidades, incluindo as “refeições prontas, economizando o tempo de preparo”, afirma Clóvis Polese, especialista, consultor na área supermercadista e diretor da Expo Supermercados.

Nos últimos tempos, a pandemia da Covid-19 acabou por enfatizar esse hábito do consumidor, uma vez que este preferiu centralizar suas compras em um único lugar, evitando muitos deslocamentos e também para manter o isolamento social.

O próprio costume de cozinhar em casa mudou bastante, por sinal. Estudo publicado em junho deste ano da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de São Paulo (FecomercioSP) apontou que seis em cada dez paulistas afirmaram que estão pedindo refeições por delivery com mais frequência do que antes da pandemia.

“Como o mercado de food service tem números atrativos, os supermercados passaram a investir em panificação, confeitaria, salgados, rotisseries e em serviços de pratos prontos, para incrementarem suas receitas”, destaca João Carlos Rodrigues Peres, presidente do Sindal - Sindicato da Indústria de Equipamentos e do Comércio de Produtos e Serviços de Projetos, Montagem e Manutenção de Cozinhas Profissionais.

Fornecedor de instalação completa em cozinha industrial, supermercados, restaurantes, padarias etc, o Sindal promove e realiza o Showroom de Equipamentos e Tecnologia na ANUFOOD Brazil 2022 - Feira Internacional Exclusiva para o Setor de Alimentos e Bebidas, que acontece em São Paulo, de 12 a 14 de abril.

Peres explica que o showroom vai apresentar os serviços de alimentação voltados à hospitalidade, refeições coletivas e catering, onde serão exibidas as mais avançadas



ANUFOOD Brazil  
12.04. -14.04.2022  
[www.anufoodbrazil.com.br](http://www.anufoodbrazil.com.br)

Contato:  
Michael Fine  
Tel. +55 11 3874-0030  
e-mail: [m.fine@koelnmesse.com.br](mailto:m.fine@koelnmesse.com.br)

Koelnmesse Ltda.  
Francisco Matarazzo, 1752  
Cj. 1704 / 05001-200  
São Paulo (SP)  
Brazil  
Tel. +55 11 3874-0030  
[www.koelnmesse.com.br](http://www.koelnmesse.com.br)

Managing Director:  
Beni Piatetzky

tecnologias em equipamentos do mercado, com enfoque em inovação, sustentabilidade e eficiência energética. “Será um espaço de atualização profissional, aprendizado, informação e de conhecimento sobre os mais recentes equipamentos e soluções para os operadores do mercado food service”.

“Na ANUFOOD Brazil 2022, os empresários e profissionais do setor supermercadista também poderão conhecer no espaço do showroom as tecnologias de ponta e os modernos equipamentos para acompanhar essa forte tendência de ampliar o escopo da rotisserie da loja para melhor atender os seus clientes, seja para consumo no local, viagem ou delivery”, reforça Michael Fine, gerente do evento.

### **Equipamentos de ponta**

A importância estratégica para os negócios e para a qualidade das refeições está justamente nos equipamentos das cozinhas. “Uma tecnologia de última geração nos faz ter muito mais agilidade e otimização de espaço físico e do quadro de funcionários. Com um forno combinado e uma cozinha bem montada, por exemplo, podemos hoje servir tranquilamente 300 refeições diárias com três pessoas trabalhando”, relata Junior Guilherme Paris, gerente de Gastronomia e chef de cozinha da Rede UniSuper, com mais de 40 lojas em várias cidades do Rio Grande do Sul.

Ainda de acordo com o gerente, com investimentos em equipamentos de ponta, o supermercadista tem um aumento em torno de 30% no fluxo de pessoas em determinados momentos dentro da loja, podendo chegar a 40% se o estabelecimento for localizado em grandes centros urbanos.

Uma rotisseria básica deve contar com sistema de exaustão, fogão, fritadeira, chapa e forno combinado, mais área de apoio de manipulação e refrigeração dentro do ambiente da cozinha, explica Fábio Augusto Schein, diretor comercial da Finkler e Schein Representações.

“Acreditamos muito no crescimento por demanda das rotisserias nos supermercados. Outra demanda bastante presente é a pluralidade de exposição dentro dos supermercados. A tendência mundial é de personalizar setores como rotisseria e padarias, para que ganhem destaque dentro do ambiente varejista”, ressalta Schein.

### **Serviço:**

#### **ANUFOOD Brazil**

**Data:** Abril 12-14, 2022

**Horário:** 10h - 19h

**Local:** São Paulo Expo

**Endereço:** Rodovia dos Imigrantes Km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP

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

**Parceiro Social:** Gerando Falcões

**Sobre a ANUFOOD Brazil** - A ANUFOOD Brazil é organizada pela **Koelnmesse Brasil** em parceria com duas unidades da Fundação Getulio 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 12 a 14 de abril de 2022, no São Paulo Expo, em São Paulo.

Mais informações: [www.anufoodbrazil.com.br](http://www.anufoodbrazil.com.br)

**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.anuga.com/fair/industry-trade-fairs/>

#### Os próximos eventos da Koelnmesse:

ANUTECH - International FoodTec India, Nova Delhi - 02.12. - 04.12.2021

A feira internacional de fornecedores para a indústria de alimentos e bebidas

ISM - A maior feira mundial de doces e petiscos, Colônia 30.01. - 02.02.2022

ProSweets Cologne - A feira internacional de fornecedores para a indústria de doces e salgadinhos, Colônia 30.01. - 02.02.2022

#### 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/>

#### ANUFOOD Brazil nas redes sociais:

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

Instagram: @anufoodbr

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

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 | 99228-7836  
[www.2pro.com.br](http://www.2pro.com.br)