

Nº 01 / outubro 2023, São Paulo

#anugabrazil

## Anuga Brazil 2024 reúne avanços tecnológicos e aponta tendências do setor de alimentos e bebidas

*Feira integra toda a cadeia produtiva do segmento de A&B: de fabricantes de produtos a equipamentos de cozinha profissional, passando pelas inovações de novas marcas*

Diante de um mercado em constante evolução, a Anuga Select Brazil reunirá, entre os dias 9 e 11 de abril de 2024, as principais atualizações e as grandes novidades do setor de alimentos e bebidas no Distrito Anhembi, em São Paulo. O encontro terá a presença de diferentes players de toda a cadeia produtiva do varejo supermercadista e do *food service*.

Com o propósito de transformar a agropecuária nacional sempre trazendo novidades, a **Embrapa** (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) desenvolveu o trigo tropical, um grão adaptado ao cerrado e que serve de alternativa para contornar a recente crise mundial deste alimento. A companhia ainda é a responsável pela uva Vitória, reconhecida pelo seu sabor e por não ter sementes.

“Em uma edição passada do evento, tive a oportunidade de ir ao Mercado Municipal de São Paulo e escutei um vendedor falando que aquela uva Vitória, desenvolvida pela Embrapa, era chilena. Foi quando tive a exata noção de que tínhamos um grande desafio de comunicação. Por meio da parceria com a Koelnmesse, mostramos a importância da pesquisa no desenvolvimento do país”, disse André Souza Dutra, chefe-adjunto de Transferência de Tecnologia da Embrapa.

Beni Piatetzky, diretor geral da Koelnmesse Brasil, explica que a empresa fez uma virada de chave em 2022 direcionando seu olhar para os pequenos e médios supermercados. “A Anuga foi muito assertiva nesse movimento. Agora, em 2024, com a entrada da marca mundial, entramos com mais força no que a gente faz melhor, que é esse comércio entre quase 130 países onde temos representantes ou subsidiárias”, avaliou.

“A previsão é crescer em mais de 30% da participação de supermercados de todo o Brasil, em especial os donos, gerentes, compradores e chefias de supermercados de bairro e vizinhança, reforçando o nosso DNA, com o jeito que o supermercadista gosta, neste perfil de varejo que é a maioria e que está em constante crescimento. O que faz um Supermercado ser Super, não é o tamanho da loja: É a qualidade”, declarou Clóvis Polese, diretor da Expo Supermercados, reforçando a importância da feira, onde a empresa promove o **Supermercado Modelo** e o **Congresso Nacional para Supermercados de Bairro**.



Assim como a parceria com a **Expo Supermercados**, Beni também destacou o **Espaço Descobertas**, iniciativa da empresa **Local.e**, para levar ao mercado novidades de marcas ainda pouco conhecidas. “Criamos uma dinâmica onde o expositor pode se apresentar até três vezes neste espaço. Depois, ele tem que sair e ir para um estande próprio. Somos uma feira B2B, mas ao mesmo tempo a gente está falando de potenciais consumidores que visitam a Anuga em busca de novidades, pois todos nós somos”, ressaltou.

Essa união com a **Local.e** começou levando 15 marcas para o evento na segunda edição e deve levar 52 em 2024. “Vemos muitas pequenas indústrias surgindo no mercado com bons produtos, que valorizam ingredientes locais, que são saudáveis, seguem esta tendência global. A ideia é trazer marcas novas e pequenas indústrias que não estão no radar do mercado, sempre pensando em produtos diferenciados e que ofereçam saudabilidade”, detalha Leila Okumura, co-fundadora da Local.e.

Entre as empresas que estarão pela primeira vez na Anuga Brazil em 2024 está a **Fambras**, empresa que é certificadora Halal para segurança do alimento. De acordo com a empresa, existe uma recomendação religiosa para que os muçulmanos de todo o mundo - quase dois bilhões de pessoas - consumam os produtos Halal, ou seja, permitidos para o consumo de acordo com a religião islâmica. E para que sejam considerados Halal, esses itens precisam comprovar, por meio de um rigoroso processo de certificação, que não trazem qualquer prejuízo à saúde, à segurança das pessoas e ao meio ambiente.

“É por isso que estamos gratos e motivados para levar à Anuga Brazil informações de qualidade, falando não só sobre a certificação e oportunidades, mas também conscientizando sobre a importância da segurança dos alimentos”, afirma Ali Hussein El Zoghbi, vice-presidente da Fambras.

### **O que mudou após a pandemia?**

O consumo de alimentos orgânicos cresceu 31% entre 2019 e 2021, segundo [pesquisa](#) realizada pela **Organis** em parceria com a consultoria Brain e com a iniciativa UnirOrgânicos. O cenário de alta se manteve em 2022, porém a um ritmo menos acelerado, obtendo 16%. Segundo Cobi Cruz, diretor executivo da Organis, a produção cresceu, sinalizando a resiliência do setor e aumento do interesse de novos players em investir no país.

“Temos conseguido democratizar um pouco o orgânico. Comparado com o alimento convencional, ele inflacionou menos. Agora, o que ainda falta melhorar muito é a distribuição. Feiras voltadas para a cadeia de alimentos e bebidas têm ajudado a impulsionar o consumo. Existe uma demanda, uma procura cada vez maior por orgânico”, contou Cobi.

O setor de pizzas, que era considerado consolidado, também passou por recentes alterações. “As técnicas italianas e a influência do uso dos ingredientes italianos

voltaram nos últimos anos. Já havíamos trabalhado em outros eventos, mas apenas o produto, de uma forma promocional e comemorativa. Nosso projeto sempre foi trabalhar conteúdo e a Anuga nos deu essa oportunidade”, destaca Carlos César Zopetti, diretor do **Instituto ConPizza**.

Já o setor de bares e restaurantes, que ainda sofre as dores pelo período que precisou ficar fechado entre 2020 e 2021, também tem encontrado ainda mais dificuldade de conseguir mão de obra qualificada. Por isso, a **Abrasel** (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) investe na capacitação. “Mais de 20 mil pessoas já se capacitaram nos últimos nove anos. Fazemos um trabalho de ajuda e resgate de quem está em situação de rua, visando inseri-los no mercado de trabalho”, aponta Ana Salles, diretora de eventos da Abrasel.

Outra tendência global está na automação industrial, inclusive para equipamentos de cozinhas profissionais. A tecnologia aplicada em máquinas aumenta a economia dos insumos trabalhados e de energia, segundo João Carlos Rodrigues Peres, presidente do **Sindal** (Sindicato da Indústria de Equipamentos, Produtos e Serviços para Cozinhas Profissionais do Estado de São Paulo).

“Tudo isso é fundamental na gestão operacional das empresas, principalmente agora com os processos da ESG. É preciso que a produção seja sustentável. A máquina não pode ser dispendiosa, ela deve otimizar tempo de uma maneira eficaz na operação, é isso que o empresário do setor de alimentação quer. Em 2020, fizemos a primeira edição do **Showroom Sindal** na feira e retomamos em 2023. É um projeto vencedor com três edições de muito sucesso. Neste ano, levamos 14 indústrias de referência do mercado à feira e também pequenos fabricantes”, declarou.

**Serviço:**

**Anuga Select Brazil**

**Data:** 9 a 11 de abril de 2024

**Horário:** 10h às 19h

**Local:** Distrito Anhembi

**Endereço:** Av. Olavo Fontoura, 1209 - Santana, São Paulo - SP.

**Parceiros Estratégicos:** ABIA, ABIR, ABRASEL, APEX-BRASIL, EMBRAPA, EXPO SUPERMERCADOS e FGV EUROPE.

*Sobre a Anuga Select 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 9 a 11 de abril de 2024, 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://anuga-brazil.com.br/>

**Anuga Brazil nas redes sociais:**

**Facebook:** facebook.com/anugabrazil

**Instagram:** anugabrazil

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

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

Fotos da edição de 2023 e do evento de lançamento da Anuga Brazil 2024 acesse [aqui](#)

**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 | 99228-7836

www.2pro.com.br

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