

Nº 02 / janeiro 2024, São Paulo

#anugabrazil

Anuga Brazil 2024 chega com várias atrações em negócios, conteúdos exclusivos e experiências inéditas para o público



Feira integra o setor de alimentos e bebidas e terá a presença de diferentes players de toda a cadeia produtiva do varejo supermercadista e do food service

Os preparativos para a realização da **Anuga Select Brazil 2024** estão em plena atividade, levando ao público entre os dias 9 e 11 de abril, as principais atualizações e as grandes novidades do setor de alimentos e bebidas. A edição deste ano será no Distrito Anhembi, em São Paulo. Beni Piatetzky, diretor geral da **Koelnmesse Brasil**, organizadora do evento, destaca que com a entrada da marca mundial ganha ainda mais força o comércio entre quase 130 países onde a marca possui representantes ou subsidiária.

Ele se refere ao novo nome do evento (substituindo o anterior ANUFOOD Brazil), que agora é o mesmo que o da matriz alemã, a Anuga, maior feira de alimentos e bebidas do mundo. “Esta edição da Anuga tem um peso muito especial para a Koelnmesse no Brasil e no mundo, pois a empresa está comemorando 100 anos de existência”, lembra Piatetzky.

Para a gerente da Anuga Brazil, Polliana Claudino, o Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de alimentos do mundo, o que possibilita garantir que o setor continue em evidência e em crescimento. “O setor tem passado por um processo de modernização e diversificação, com o surgimento de novas tendências, como alimentos orgânicos, funcionais, *plant-based*, halal e gourmet e a Anuga Brazil está acompanhando tudo isso para um crescimento orgânico a cada edição”, afirmou.

Polliana ressalta ainda que a Feira já conta com cerca de 90% da planta comercializada e projeta um crescimento de 30% em relação à última edição. A Feira contará com 500 marcas expositoras vindas de 25 países, com expectativa de reunir 16 mil visitantes nos três dias.

Marcando presença pela primeira vez, a **Fambras**, empresa certificadora Halal para segurança do alimento terá destaque especial. O vice-presidente da empresa, Ali Hussein El Zoghbi, afirma que participar de um evento como a Anuga Select Brazil é fundamental por se tratar de uma vitrine importante para que os visitantes

entendam o que é o Halal e o que ele pode representar em termos de oportunidade e lucratividade.

“É nosso interesse divulgar o conceito Halal (tudo o que é permitido de acordo com a religião islâmica) e promover o crescimento deste mercado, que com base no Relatório do Estado da Economia Islâmica Global 2023/24, movimentou, em 2022, cerca de US\$ 2,29 trilhões (R\$ 11,1 trilhões) nos segmentos de alimentação, fármacos, cosméticos, moda, entretenimento e turismo. Este volume representa um crescimento anual de 9,5% em relação a 2021”, destaca Zoghbi.

Ele lembra que existem cerca de 1,9 bilhão de muçulmanos no mundo, número que poderá aumentar para 2,2 bilhões até 2030, o que fará com o que o mercado Halal cresça ainda mais.

Outro elemento de destaque na Anuga Brazil será a **14ª ExpoAzeite 2024**, um espaço com conteúdo exclusivo para os interessados do segmento. Patricia Galasini, organizadora e curadora da ExpoAzeite, afirma que o evento é o mais importante e tradicional do Brasil, uma vez que já foram expostos mais de 500 rótulos de azeite de oliva do mundo inteiro. “Neste ano, daremos destaque aos azeites de qualidade e que são comercializados no Brasil”, completa.

De acordo com Patrícia, o Azeite de oliva está em um momento muito promissor no Brasil. A produção nacional já conta com diversos azeites premiados em vários concursos internacionais. “Os produtores nacionais têm se empenhado em produzir com muita qualidade”.

Não por acaso, pesquisadores da Embrapa, em parceria com a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), há sete anos analisam as composições químicas do produto brasileiro e atestam que a produção nacional tem “padrão internacional de qualidade”. (Os detalhes podem ser obtidos no site da Embrapa [AQUI](#)).

“O conjunto de resultados demonstrou que a composição em bioativos e voláteis (aromas) de azeites de oliva virgem de diferentes variedades de oliveira atende aos parâmetros da legislação nacional e internacional”, destacam os pesquisadores da Embrapa e da UFRJ.

Ainda de acordo com a Embrapa, “o Brasil é o terceiro maior importador mundial de azeite de oliva, ficando atrás apenas dos Estados Unidos e da União Europeia. O azeite brasileiro tem qualidade reconhecida por prêmios internacionais conquistados nos últimos anos, mas a produção local ainda é incipiente. Iniciada na última década, chegou a 503 toneladas em 2022, o que representa apenas 0,24% do consumo nacional”.

Atrações, negócios e conteúdos

Entre as atrações da Anuga Select Brazil destaca-se, no que se refere à apresentação de conteúdos:

- **2º Workshop Açougue de Primeira** - evento realizado pela Expo Supermercados, ideal para Proprietários, Gestores, Açougueiros e Especialistas em Carnes que buscam transformar seus negócios agora;
- **3º Congresso Nacional para Supermercados de Bairro** - com a participação principais líderes, supermercadistas e empreendedores no Congresso Nacional de Supermercados de Bairro
- **Anuga Cast** - podcast realizado em colaboração exclusiva com a Rede Food Service, com entrevistas, conteúdo enriquecedor e as perspectivas de renomados palestrantes;
- **Anuga StartUp Zone by Mango Ventures** - apresentação de conteúdo de qualidade e oportunidades de networking exclusivas para a comunidade de startups do setor;
- **Auditório Principal e Auditório Food Trends** - auditórios exclusivos com programação de alta qualidade;
- **Congresso ABIR com painel de Inovação** - conversas e envolventes debates sobre inovação promovidos pela ABIR (Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas não Alcoólicas);
- **Halal Zone** - pavilhão exclusivo dedicado a produtos de alimentos e bebidas certificados Halal, em parceria com a certificadora Fambras Halal;
- **V Encontro ABRASEL - ESBRE** - debates e discussões com especialistas do setor de bares e restaurantes;
- **Workshop "APEX by PEIEX"** - programa que oferece um ambiente de aprendizado com conteúdo exclusivo, proporcionando experiência para impulsionar a presença global de marcas exportadoras.

Para a realização de negócios, a Feira prepara as seguintes atrações:

- **Anuga Partner State** - exposição de produtos de Rondônia, estado parceiro da Feira.
- **Coquetel de Networking Expositores e Compradores** - momento ao final do dia para troca de ideias e negócios;
- **Espaço Descobertas** - últimas tendências em alimentos e bebidas com a mentoria da Local.e!
- **Espaço Food Trends** - pavilhão de 108 m², com 16 empresas nacionais com produtos inovadores;
- **Expo Azeite** - conteúdo exclusivo e aulas show dedicadas ao segmento do azeite;
- **Mega Rodada de Negócios** - três rodadas de negócios em apenas uma: a primeira com os 'hosted buyers', a segunda trazida pela Apex com compradores internacionais e a terceira pela FOHB, conectando o participante às principais redes hoteleiras do Brasil;
- **My First Anuga** - incentivo a empresas de pequeno porte do setor participam pela primeira vez em uma feira de negócios;

- **Pavilhão Apex Brasil** - com 189 m², a Apex Brasil apresentará 40 marcas nacionais inovadoras, revelando lançamentos e novidades;
- **Pavilhão Atmosfera Orgânica** - o melhor do mundo orgânico no pavilhão em parceria com a Organix!
- **Pavilhão EMBRAPA** - uma imersão em inovação, sustentabilidade e tecnologia no setor proporcionado pela EMBRAPA;
- **Pavilhão Vegan Experience by SVB** - exposições, conteúdo e aulas show com produtos que possuem "Certificado Produto Vegano SVB";
- **Pavilhões Internacionais** - mundo da culinária internacional em pavilhões de mais de 25 países;
- **Prime Club** - espaço com lounge VIP na feira: Wi-Fi exclusivo, catering de primeira classe e um ponto premium de networking;
- **Programa 'We Take Care'** - com a expertise da Fulstanding são apresentadas opções para uma entrada suave no mercado, simplificando a importação e exportação;
- **Show Room Sindal de Equipamentos e Tecnologia** - são 225 m² de inovação, um marco tecnológico no setor de *food service*, com soluções sustentáveis, inteligentes e personalizadas.

A Feira também é um lugar para experimentos degustativos, olfativos e visuais nas atrações denominadas **Experiências Sensoriais**, onde serão encontradas: **Oficina da Pizza; 100 anos de Koelnmesse; 2º Campeonato de Pizzaiolo; Aplicativo de Celular Anuga Brazil 2024; Cooking Show Anuga Brazil; Oficina da Pizza; Prêmio ASB 2024 e Supermercado Modelo.**

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 e EXPO SUPERMERCADOS.

Sobre a Anuga Select Brazil - É organizada pela Koelnmesse Brasil que, por meio da Feira, dedica o devido espaço a toda diversidade de 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

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.