

Nº 10 / março 2024, São Paulo

#anugabrazil

## Campanha de descarte consciente de embalagens será lançada durante a Anuga Select Brazil 2024

*‘Crie Esse Hábito’ estimula a população a separar e descartar corretamente embalagens consumidas fora de casa. Temas como alimentação saudável, ESG e produção sustentável também serão discutidos na maior feira de alimentos e bebidas das Américas*

A sustentabilidade estará em evidência ao longo de toda a Anuga Select Brazil 2024, maior feira de alimentos e bebidas das Américas. O tema da vez, encampado pela Abir (Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas), em parceria com a Ancat (Associação Nacional dos Catadores de Materiais Recicláveis) e o Ministério do Meio Ambiente, será o descarte consciente de embalagens consumidas fora de casa.

Durante o evento, organizado pela Koelnmesse Brasil, será lançada a segunda fase da campanha Crie Esse Hábito, que estimula a população a separar e descartar as embalagens corretamente, sejam elas caixinhas de plástico, latas de alumínio ou garrafas de vidro. Será exibido, ainda, um vídeo educativo sobre o que fazer com as mais de 80 milhões de toneladas de resíduos sólidos urbanos que o Brasil produz por ano - dos quais 33% são embalagens recicláveis.

“A campanha é muito relevante para a conscientização de todos os agentes e se configura como uma importante união rumo a um mundo ainda mais sustentável. Com muito orgulho, somos parceiros ambientais da Anuga Brazil”, afirma Victor Bicca, presidente da Abir, que destacou ainda que esta é a quarta vez que a associação participa da feira.

Segundo Bicca, uma das pautas prioritárias da Abir é a economia circular, o que está refletido no estande que montará para o evento. “Nosso estande é 100% sustentável, construído com madeira OBS e carpete reciclável elaborado com garrafas PET, entre outros materiais reutilizáveis”, aponta.

Nos últimos anos, a indústria de embalagens tem trabalhado para reduzir o descarte pós-uso, diminuindo o volume de papel, plástico e metais que vão para aterros ou lixões. Desenvolvimento de novos materiais, para facilitar a degradação de invólucros, bem como o reaproveitamento e a reciclagem, são tendências em alta.

“Essas tendências, sem sombra de dúvida, poderão ser observadas na Anuga Select Brazil 2024. Teremos, por exemplo, o Pavilhão Embrapa, com uma imersão em



inovação, sustentabilidade e tecnologia, e o Show Room Sindal de Equipamentos e Tecnologia, que tem como um dos focos processos de produção sustentáveis, diz Beni Piatetzky, diretor geral da Koelnmesse Brasil. “Chama a atenção ainda o crescente número de empresas expositoras com produtos orgânicos, funcionais e plant-based, que se relacionam intimamente às temáticas ESG”.

A Anuga Select Brazil será realizada no Distrito Anhembi, em São Paulo, entre os dias 9 e 11 de abril. Vale salientar ainda que, no dia 9, a Abir promoverá um congresso com temáticas importantes para o setor de bebidas não alcoólicas, que contará com a presença de Adalberto Maluf, secretário do Ministério do Meio Ambiente, e do educador físico Márcio Atalla.

**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 em parceria estratégica com diversas entidades do setor de Alimentos e Bebidas, que fomentam a vinda de compradores nacionais e internacionais ao evento, sendo uma oportunidade de todos se encontrarem 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](https://www.facebook.com/anugabrazil)

Instagram: [anugabrazil](https://www.instagram.com/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](mailto:teresa.silva@2pro.com.br)

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

(11) 3030-9463 | 3030-9404 | 99228-7836

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

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