

Nº 11 / abril 2024, São Paulo

#anugabrazil

## **Anuga Select Brazil 2024 será aberta na terça-feira, no Distrito Anhembi, em São Paulo**

*Em sua 5ª edição, a Feira Internacional Exclusiva para o Setor de Alimentos e Bebidas reunirá mais de 500 expositores nacionais e internacionais*

A ANUGA Select Brazil - Feira Internacional Exclusiva para o Setor de Alimentos e Bebidas, será aberta na terça-feira (9/04) e seguirá até quinta-feira (11/04), no Distrito Anhembi, em São Paulo. A **cerimônia de abertura está marcada para às 10h, no auditório principal, com as presenças do secretário de Comércio e Relações Internacionais, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Roberto Serroni Perosa, representando o ministro do Mapa, Carlos Henrique B. Fávoro; da presidente da Embrapa, Silvia Massruhá; do presidente da Apex-Brasil, Jorge Ney Viana Macedo; Rui Gomes Junior, presidente da Investe-SP, além de executivos das entidades setoriais e dos consulados e câmaras de comércio. Os convidados serão recebidos por Oliver Frese, Chief Operating Officer da Koelnmesse GmbH, e Beni Piatetzky, diretor geral da Koelnmesse Brasil, organizadora do evento e subsidiária brasileira da Koelnmesse GmbH.**

Em sua 5ª edição, a mostra reúne lançamentos, novidades e inovação de setores que movimentam a economia no país. São esperadas mais de 500 marcas expositoras, vindas de 25 países, o que representa um aumento de 30% em relação à última edição, e que ocuparão uma área de 12 mil m<sup>2</sup>. Este ano a feira traz ainda mais conteúdo, networking e inovação, com seis auditórios e mais de 125 horas de conteúdo apresentado por especialistas do setor. A expectativa da organização é ultrapassar a marca dos 16 mil visitantes ao longo dos três dias de evento.

O diretor geral da Koelnmesse Brasil, Beni Piatetzky, destaca que com a entrada da marca mundial “Anuga Brazil” (substituindo o anterior ANUFOOD Brazy) a Feira ganha ainda mais força no comércio entre quase 130 países onde a empresa possui representantes ou subsidiária. “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. Estamos falando de uma plataforma de muita relevância, pois possibilita que empresas de diferentes locais do Brasil e do exterior se encontrem para fazer networking, se atualizem sobre o mercado, participem de experiências com especialistas e encontrem soluções para os seus negócios”, ressalta Piatetzky.

O grande diferencial da ANUGA Brazil é ser uma plataforma completa para o setor, por meio da sua diversidade de atrações, produtos nacionais e importados



diferenciados em diversas categorias - orgânicos, halal, *plant-based*, vegetarianos, *gourmet*, além de lançamentos e experiências na feira que apresentam oportunidades de crescimento para o operador de *food service* e o varejista alimentar.

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 e *plant-based* e a Anuga Brazil está acompanhando tudo isso para um crescimento orgânico a cada edição”, afirmou.

Um dos pontos altos da Anuga Brazil é o seu ambiente especialmente preparado para apresentar e reunir potenciais oportunidades de negócios. Daí a importância da **Mega Rodada de Negócios**, conjunto de três atividades em apenas uma: a primeira com os 'hosted buyers', a segunda trazida pela Apex-Brasil, com compradores internacionais, e a terceira pela FOHB (Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil), fazendo conexões com as principais redes hoteleiras do Brasil.

Da mesma forma, o **Programa VIP Premium de Compradores**, a Feira traz um canal de comunicação para estreitar o relacionamento com os compradores mais importantes dos diversos canais do setor de alimentos e bebidas, por meio de um programa exclusivo de fidelidade, além de recepção e serviços diferenciados. Esse programa é realizado em parceria com a DDML, agência especializada em qualificação de compradores para feiras de negócios.

Segundo [levantamento](#) da ABIA (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos), o faturamento da indústria de alimentos em 2023 foi de R\$ 1,161 trilhão, 7,2% acima do apurado no ano anterior (em termos nominais), acompanhando o crescimento das vendas para o varejo e o *food service*, e das exportações.

Também é o setor que mais emprega no Brasil. O balanço anual da Associação revela que o setor abriu 70 mil novos postos de trabalho diretos e formais, representando 67% do total gerado na indústria de transformação. Juntamente com os 280 mil postos indiretos, chega-se a 350 mil novos trabalhadores ao longo da cadeia produtiva. O número de trabalhadores diretos atingiu 1,97 milhão, registrando um crescimento de 3,7% em relação a 2022.

### Conteúdos, negócios e experiências

Entre as atrações da Anuga Select Brazil destacam-se os seguintes eventos de conteúdo:

- **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** - ponto de encontro, conteúdo e networking para a comunidade de startups do setor de A&B com Hackathon fomentado pela Mango Ventures;
- **Congresso ABIR com painel de Inovação** - discussões e debates sobre a inovação do setor de bebidas não alcoólicas, organizado pela ABIR (Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas não Alcoólicas);
- **V Encontro ABRASEL - ESBRE: Saberes para Bares e Restaurantes** - organizado pela Abrasel SP e Bares SP com debates e discussões com os 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, que trará produtos para evidenciar as marcas de produtores do estado;
- **Supermercado Modelo** - realizado pela Expo Supermercados, o supermercado modelo será montado num espaço de 182 m<sup>2</sup> com os principais fornecedores que atendem este setor;
- **Halal Zone** - pavilhão exclusivo dedicado a produtos de alimentos e bebidas certificados Halal, em parceria com a certificadora Fambras Halal;
- **Coquetel de Networking Expositores e Compradores** - momento ao final do dia do evento para troca de ideias e negócios;
- **Espaço Descobertas** - espaço com mentoria da Local.e, onde 52 marcas de alimentos e bebidas mostram as tendências e lançamentos dentro de um pavilhão de 324 m<sup>2</sup>;

- **Espaço Food Trends** - pavilhão de 108 m<sup>2</sup> com 16 empresas brasileiras com produtos inovadores, diferenciados e disruptivos em diversas categorias;
- **Expo Azeite** - em sua 14<sup>ª</sup> edição, a feira se aloca adjunto a Anuga Brazil, trazendo ainda mais visibilidade e negócios para o setor, com conteúdo e aulas show;
- **My First Anuga** - incentivo a empresas de pequeno porte do setor a participar pela primeira vez em uma feira de negócios do setor de A&B;
- **Pavilhão ApexBrasil** - com 189 m<sup>2</sup>, a ApexBrasil apresentará 40 marcas nacionais inovadoras, revelando lançamentos e novidades;
- **Pavilhão Atmosfera Orgânica** - organizado pela Organis, reunirá indústrias nacionais e internacionais com produtos orgânicos;
- **Pavilhão EMBRAPA** - uma imersão em inovação, sustentabilidade, tecnologia e melhores práticas no setor proporcionado pelo conteúdo organizado 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;
- **Programa ‘We Take Care’** - com o suporte da Fulstanding, os expositores internacionais terão uma experiência mais produtiva para a geração de negócios na feira;
- **Show Room Sindal de Equipamentos e Tecnologia** - são 225 m<sup>2</sup> de inovação, um marco tecnológico no setor de food service, com soluções sustentáveis, inteligentes e personalizadas;
- **Oficina da Pizza** - organizada em parceria com o Instituto ConPizza, os maiores especialistas em pizza do país farão apresentações durante todos os dias da feira, promovendo também o 2<sup>º</sup> Campeonato de Pizzaiolo que levará o vencedor para Las Vegas;
- **Koelnmesse 100 anos** - comemoração dos 100 anos da principal promotora de eventos na Alemanha;
- **Prêmio Anuga Brazil 2024** - serão 3 categorias de premiação para os stands na feira - Sustentável, Inovador e Interativo. Quem vota é o visitante e a premiação ocorrerá no último dia de feiras no Prime Club.

#### Solenidade de Abertura

Entre os nomes confirmados para a cerimônia de abertura da Anuga Select Brazil estão **Milton José Fornazieri**, secretário de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar, do Mapa; **Floriano Pesaro**, diretor de Gestão Corporativa da Apex-Brasil; **Eloisa Garcia**, diretora Geral do ITAL (Instituto Tecnológico de Alimentos); **Alberto Pereira Gomes Amorim**, assessor técnico de Gabinete da Secretaria de Estado de Agricultura e Abastecimento, de São Paulo; **Antônio Duarte Nogueira Júnior**, prefeito de Ribeirão Preto; **Sérgio Gonçalves**, vice-governador de Rondônia; **Maria Caroline Fleury de Lima**; secretária de Estado do Entorno do Distrito Federal (DF); **Fabio Emílio Peres**, gerente de Coordenação de Projetos do Entorno do DF; **Ana Beatriz de Sousa Guimarães**, assessora de Assuntos Internacionais da Secretaria de Estado do Entorno do DF; **Leonardo Miguel Severini**, presidente da ABAD (Associação Brasileira de Atacadistas e Distribuidores de Produtos Industrializados); **Helvio T. Collino**, presidente da ABIAM (Associação Brasileira da Indústria Aditivos Melhoramentos); **Claudio Zanão**, presidente-executivo da ABIMAPI (Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados); **Victor Bicca Neto**, diretor-presidente da ABIR (Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas); **Paulo Solmucci Junior**, ABRASEL Nacional (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes); **Guilherme Bastos**, coordenador da FGV AGRO; **Luiz Carlos Corrêa Carvalho**, presidente da ABAG (Associação Brasileira do Agronegócio); **Eduardo Weisberg**, presidente da ABIS (Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes); **Polyana Vilas Boas**, presidente da AAO (Associação de Agricultura Orgânica); **Guilherme Piaí**, Secretário de Estado de Agricultura e Abastecimento, do Governo de São Paulo.

**Serviço:**

**Anuga Select Brazil**

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

**Horário:** 10h às 19h

**Local:** Distrito Anhembi (entrada pelo Pavilhão 5)

**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

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

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