

Boletim 3 / abril 2024, São Paulo

#anugabrazil

## Boletim 3

# Mega Rodada de Negócios reúne compradores nacionais e internacionais na Anuga Select Brazil 2024



Conectar compradores e expositores é a proposta da Mega Rodada de Negócios da Anuga Select Brazil 2024, que reuniu 40 compradores, sendo 13 deles internacionais, para receber 300 expositores em suas mesas de negociações e fecharem parcerias importantes para o desenvolvimento e crescimento do setor de alimentos e bebidas. O espaço sediou cerca de duas mil reuniões.

Com hora marcada e uma análise prévia de perfil para o “match” perfeito, os expositores tiveram a chance de mostrar seus produtos para compradores de países como Portugal, China, África do Sul, Canadá, França e Uruguai, além de redes de supermercados e varejistas dos quatro cantos do país.

“A novidade da Mega Rodada deste ano, além da quantidade de compradores internacionais, é a junção com a Apex-Brasil (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos)”, afirma Giovanni Leonardo, analista da Broggin Partners, responsável pela organização da rodada de negócios.

Nir Gilon, diretor da Canada Foods, de Israel, veio ao Brasil para fazer compras na Mega Rodada. “Nós vimos muitas oportunidades na Anuga Select Brazil 2024 e tivemos uma grande prospecção aqui na feira. Eu peguei algumas amostras de produtos para ver se há interesse em outros países. Então quem vai decidir, no final, é o cliente.”

Já Chandan Panjwani, diretor comercial da Treasure Islands, de Dubai, nos Emirados Árabes, aproveitou a oportunidade para conhecer a variedade de produtos brasileiros disponíveis na feira. “É a minha primeira vez na Anuga Brazil. É bem pequena em comparação com a Anuga em Dubai, Alemanha e na França, mas eu vejo que os produtos brasileiros querem começar a ganhar o mundo. Nosso forte sempre foi comida fria, frutas etc. E estamos nos sentindo confiantes com relação ao Brasil, que pode ser o número um”, declara o executivo árabe.

Pedro Medeiros, gerente executivo geral do Supermercado Nordeste, também fez valer sua vinda à São Paulo para a Anuga. “É uma oportunidade fantástica do varejo se conectar com a indústria, conhecendo muita gente nova, muitas startups e indústrias que não teriam contato no dia a dia.”

Além do networking, Marcelo Lemos, gerente no Brasil da rede de hotéis portuguesa Pestana, avalia que o foco em ESG da Anuga Select Brazil 2024 está alinhado com as principais demandas do mercado. “A gente começou a engatinhar em ESG e já estamos iniciando a prospecção de fornecedores que estejam totalmente engajados nesse propósito de defesa do meio-ambiente e de apoio às causas sociais, com propostas de alimentos saudáveis, orgânicos, sem glúten, zero açúcar, produção sem conservantes etc. Então é muito importante para a gente estar aqui”, comemora o executivo do ramo hoteleiro.

## **Embrapa fomenta o desenvolvimento de carne bovina sustentável**

Abrindo a programação do auditório principal no terceiro e último dia de Anuga Select Brazil, Ana Euler, diretora-executiva de negócios da Embrapa, ministrou a palestra ‘Inovação Aberta’. Ela explicou como, através do acesso à tecnologia de ponta e parcerias com start-ups, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária desenvolve produtos com pegada de carbono próxima a zero.

A executiva iniciou sua fala com um breve histórico da companhia que, em apenas 50 anos, transformou o Brasil de importador de alimentos em um dos maiores exportadores. Atualmente com um corpo de mais de 20 mil pesquisadores, 90% dos quais são doutores, a Embrapa investe na pesquisa de bioinsumos, como o BiomaPhos, que reduz a dependência de fósforo importado, ou no processo de fixação biológica de nitrogênio, que dispensa adubação química e reduz a emissão de gases de efeito estufa.

Em termos de produto, a estrela da apresentação foi a marca de carnes Viva, que possui cortes como entrecôte embalado a vácuo. Fruto de uma parceria com o frigorífico Marfrig, tem como origem gado criado em pastos sustentáveis, sem desmatamento, e que, com isso, reduz drasticamente o teor das emissões de efeito estufa.

## **Estado Parceiro da Anuga, Rondônia destaca tabaqui e café**

Rondônia participa da Anuga Select Brazil como expositor desde 2020. Em 2024, convidado para integrar o programa “Partner State” - em português, “Estado Parceiro” -, decidiu ampliar sua presença. Trata-se do primeiro Estado convidado para o programa.

Idealizado pela Koelnmesse Brasil, organizadora do evento, o programa busca evidenciar produtos e tendências de determinada região do Brasil. A intenção é que, a cada edição, um novo Estado seja convidado para participar. “A visibilidade abrange desde ações digitais, com exposição e comunicação antecipada, a espaço privilegiado

durante a feira e nas Rodadas de Negócios”, explica Polliana Claudino, gerente da Anuga Brazil.

Nas palavras de Sérgio Gonçalves da Silva, Secretário de Desenvolvimento Econômico e Vice-Governador de Rondônia, o Estado selecionou produtos com base na qualidade e na diversidade. “Apresentamos um mix de produtos com qualidade internacional reconhecida. Temos, afinal, o melhor café e o melhor peixe do Brasil”, diz, destacando ainda que as empresas, pela proximidade com a floresta amazônica rondoniense, possuem diferenciais dificilmente encontrados em concorrentes.

Filipe Magdiel, gerente de novos negócios da Invest Rondônia, corrobora a afirmação de Silva. Segundo ele, o peixe e o café são justamente os produtos que mais chamam a atenção dos visitantes e compradores. “O tambaqui faz sucesso por onde passa, e o café Robusta Amazônico, por ser um café de prestígio e premiado, também se sobressai. No estande, contamos com chefs e baristas para auxiliar na degustação dos produtos”.

O governador de Rondônia, Marcos Rocha, se disse muito orgulhoso pela aliança firmada com a Anuga. Durante seu discurso, na solenidade de abertura, ele convidou todos a conhecerem a região, e apontou a crescente produção de alimentos e energia do Estado, mesmo mantendo 60% do território preservado.

## **Expositores da Anuga Select Brazil 2024 são premiados**

Na tarde desta quinta (11/04), foi realizada a premiação de três expositores por terem se destacado ao longo da Anuga Select Brasil 2024. Foram eles: o Sebrae, que recebeu o troféu de estande mais inovador; a Abir (Associação Brasileira da Indústria de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas), com o estande mais sustentável; e a empresa Brinquedos Nogueira, reconhecida pelo estande mais interativo.

“Bares e restaurantes representam de 30% a 40% do nosso faturamento, portanto, receber esse prêmio pela interatividade que proporcionamos a esse setor é motivo de muito orgulho”, diz Percila Paloma, diretora de vendas e projetos da Brinquedos Nogueira.

O Sebrae recebeu o prêmio de estande mais inovador pelo projeto “O Futuro é Tradicional”, no qual recriaram um clima de bodega antiga representada a partir de elementos de diferentes estados do país, do Acre a Santa Catarina. “Para nós esse prêmio é muito importante, afinal estamos ano após ano tentando traduzir a riqueza cultural e de sabores brasileiros pelo lado das micro e pequenas empresas, em termos de produtos diferenciados, produtos de pequenos produtores, com certificação orgânica ou indicação geográfica de biodiversidade. E aí a gente quer sempre traduzir

essa riqueza, o que procuramos fazer através do nosso estande, que destaca essa questão moderna, porém valorizando a história”, diz Luiz Rebelatto, do Sebrae.

Sobre o prêmio de estande mais sustentável, Aline Sanromã, da Abir, comemora. “A gente sempre procura trazer materiais sustentáveis, mas esse ano fizemos 100% sustentável. Usamos, por exemplo, carpete de garrafa pet reciclável e um chão com tampinhas de garrafa para mostrar um pouquinho como você pode reutilizar os materiais. Nós realmente focamos na inovação.”

### **Açougueiro gaúcho faz workshop completo para supermercadistas**

A palestra Açougue de Primeira, com o açougueiro gaúcho Max Castro, foi de grande utilidade para açougueiros e supermercadistas que estavam no Anuga Brazil, mas também para churrasqueiros amadores ou não.

Usando maquinário completo e peças inteiras de carne, Max deu uma aula de gestão de açougue, incluindo precificação, desossa e exposição no balcão. Profundo conhecedor da anatomia bovina, o gaúcho demonstrou as maneiras mais corretas de fracionar, extrair e embalar cada corte, do lombo e da costela ao entrecôte e ao tomahawk.

Mais do que isso, ele ainda estabeleceu paralelos entre cortes tradicionais de diferentes lugares do mundo que utilizam quase as mesmas partes do boi, como o ribeye nos EUA que é quase a mesma peça que o ojo de bife na Argentina, assim como o porterhouse, também norte-americano, e a bisteca fiorentina na Itália. Além de vasta informação, os participantes ainda saíram do auditório com água na boca.

#### **Serviço:**

**Anuga Select Brazil**

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

**Horário:** 10h às 19h

**Local:** Distrito Anhembi (entrada pelo Pavilhão 5 -portão 38)

**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.