



BTA - EVENTO MARCADO PELO OTIMISMO E PROJETOS FUTUROS

A Bta. confirmou que o setor de máquinas e tecnologia para a indústria alimentícia tem sido capaz de enfrentar a crise econômica, buscando maneiras inovadoras para ajustar custos sem afetar a qualidade de seus produtos.

INTERNACIONALIZAÇÃO E INOVAÇÃO

A Bta. é um evento organizado pela Reed Exhibitions, uma *joint venture* entre a Reed Exhibitions e a Fira de Barcelona. Consiste em três exposições - Tecnocárnica, Tecnolimentaria e Ingréteco - e é realizada a cada três anos no Gran Via de Fira de Barcelona, incluindo toda a gama de tecnologia e equipamentos para a indústria alimentícia, bem como ingredientes e aditivos. Em sua edição 2012, o evento acolheu mais de 40.000 visitantes profissionais, dos quais 8% internacionais, tornando-se o evento mais importante de todo o Sul da Europa dedicado à equipamentos e tecnologia para a indústria de alimentos e embalagens. Representantes de 93 países, principalmente Marrocos, Tunísia, Argélia, Turquia, Colômbia, México, Brasil e Argentina, bem como países da

União Europeia, como Portugal, Alemanha, Itália e França, visitaram a Feira de Barcelona de Tecnologias Alimentícias.

Além da internacionalização, a inovação marcou a edição 2012 da Bta. A presença ativa de centros de tecnologia em ambos os salões permitiu aproximar ainda mais a pesquisa e os negócios.

Dos 1.400 expositores da Bta. e Hispack, um em cada quatro eram empresas internacionais, cumprindo assim um dos desafios da feira mais internacional deste ano.

Mais de 2.000 profissionais participaram das jornadas e conferências que tiveram como principal tema as mais recentes tendências em tecnologia de alimentos e embalagens. Além disso, o alto poder aquisitivo e profissionalismo dos visitantes foi um dos pontos fortes da exposição.

Foram quatro dias de intensa atividade, em que a ampliação dos contatos

internacionais e as operações de negócios foram implementadas por empresas internacionais e espanholas.

O evento criou a oportunidade para a fidelização dos clientes e possibilitou conhecer as novidades em máquinas e tecnologias para a indústria alimentícia. Foi o caso da Mimasa, cujo diretor Carles Milla, já confirmou a presença na próxima edição do Bta., em 2015. *“Devido ao alto preço desses produtos o processo de compra envolve dois ou três anos, mas tem que começar um dia, e começa aqui”*, afirmou o diretor.

Além disso, a Bta. é um fórum para apresentar os produtos de cada marca e atualizar os profissionais com novas informações. Ramón Sansalvador, diretor de marketing especialista em alimentos da Carburros Metálicos, e Oscar Negre, da Quilinox, reconheceram a excelente oportunidade proporcionada pela Bta. em encontrar fornecedores, fazer novos contatos e ter acesso a profissionais do ramo.

Os visitantes da Bta. não se beneficiaram apenas da presença de grandes empresas, mas também tiveram a oportunidade de conhecer marcas que estão começando a se projetar nesse mercado, como a Cryogás, que reconhece o valor de apostar em feiras do porte da Bta. para se lançar no mercado exterior e promover os seus produtos no setor. Judith Burriel, engenheira da marca, comemorou o grande fluxo de visitantes, mas acima de tudo a qualidade destes.

JUNTOS PARA A INTERNACIONALIZAÇÃO

A organização da Bta., em parceria com a Amec e a ICEX, selecionou uma série de países com os quais foram



realizadas missões comerciais para o Centro Internacional de Negócios (*International Business Center - IBC*), durante a feira. Angola, Índia, Peru, Rússia, África do Sul, Ucrânia, China, Irã e Uruguai foram os países de origem dos compradores que participaram da Bta. neste projeto.

Além disso, um amplo programa de *Hosted Buyers Fair* atraiu compradores da Croácia, Alemanha, Argentina, Austrália, Chile, Cuba, Grécia, Irlanda, Lituânia, Marrocos, Peru, Portugal, Rússia, Turquia, Emirados Árabes Unidos, Estados Unidos e Venezuela, confirmando, assim, o crescente interesse na internacionalização e consolidação do projeto.

Essa aposta na internacionalização foi alicerçada pela presença na exposição de 25% de empresas internacionais, além dos profissionais que visitaram a feira, dos quais 8%, ou mais de 3.700 eram estrangeiros. *“Visitamos a Bta. para encontrar máquinas mais modernas para um bom desempenho dos cortes de carne. Aqui encontramos inovações e fornecedores de qualidade que podem fornecer o equipamento para o México”*, ressaltou Eliecer Hurtado, diretor da empresa Carne Suprema Lidia.

Com relação ao perfil diretivo e a internacionalização dos visitantes, o diretor da empresa Cabinplant, Sergio Cabredo, ressaltou os contatos que fez com compradores argentinos, peruanos, cubanos, bem como a oportunidade que teve em participar

de reuniões *Hosted Buyers*.

O mesmo aconteceu com Juan Luis Mejias, responsável pela região nacional da empresa de alimentos Linde: *“A Linde fez uma avaliação positiva da feira. Profissionais nacionais e internacionais estavam interessados em nossos produtos. Especificamente, tivemos contatos com representantes de Portugal, Paquistão, Rússia, Colômbia, Estados Unidos e Peru”*.

A internacionalização não foi útil apenas para as empresas já estabelecidas no setor, mas também para as empresas menos conhecidas, como a Vivocord e a Sanygran, que aproveitaram a forte aposta no compromisso internacional da Bta. para dar um salto no mercado internacional.

Louis Brand, da Manchia Irlanda, explicou que sua visita à Bta. serviu para selecionar máquinas inovadoras para distribuição em seu país e conhecer as novidades para a indústria alimentícia.

O mesmo aconteceu com Tania Garcia-Warner, Gerente Regional de Exportação da Vikan (Dinamarca), que visitou a feira pela primeira vez com a intenção de conhecer novos clientes e apresentar sua gama de ferramentas de limpeza.

Esta aposta estratégica se refletiu na representatividade dos produtos apresentados, na procedência dos profissionais que visitaram a feira e nas inúmeras atividades, como o Centro Internacional de Negócios, uma área de geração de negócios na qual se reuniu jornadas, conferências, fóruns e encontros profissionais organizados pela AMEC, FIAB e ACCIÓ.

Por outro lado, em parceria com o

gabinete de comércio da Dinamarca em Barcelona, foi preparado um espaço no salão Tecealimentaria em que foram apresentadas uma série de empresas sob a égide da Dinamarca. A conselheira técnica do gabinete, Mônica Prat, salientou a satisfação com que essas empresas avaliaram a sua presença na Bta. e explicou que muitas das visitas resultaram em acordos de negócios.

Assim, a Bta. torna-se um centro internacional de negócios, formação e inovação, reforçando seu papel como um fórum internacional para promoção de contatos, conhecimento das tendências do setor e troca de informações entre os profissionais.

INOVAÇÃO

A vontade de aproximar as empresas da realidade tecnológica fez com que, após o encerramento da edição 2009 da Bta., a organização da feira trabalhasse no sentido de reforçar a presença de centros de pesquisa tecnológica e seus esforços pela inovação do setor de alimentos. Nesse sentido, foi fundamental o papel da IRTA como parceiro tecnológico.

A inovação foi o ponto central da maioria dos eventos paralelos organizados na Bta. 2012. Essa edição estreou o “Ponto de Encontro da Inovação”, uma área dinâmica em que os centros tecnológicos, institutos de pesquisa e empresas apresentaram suas inovações tecnológicas. ACCIÓ, AZTI, AMEC, FIAB, Fundação Triptolemos, HighTech Europa, IRTA, Metalquimia e Theia, foram as empresas que estiveram presentes nesse espaço e compartilharam seus casos de sucesso.

A inovação foi o ponto central da maioria dos eventos paralelos organizados na Bta. 2012. Essa edição estreou o “Ponto de Encontro da Inovação”, uma área dinâmica em que os centros tecnológicos, institutos de pesquisa e empresas apresentaram suas inovações tecnológicas. ACCIÓ, AZTI, AMEC, FIAB, Fundação Triptolemos, HighTech Europa, IRTA, Metalquimia e Theia, foram as empresas que estiveram presentes nesse espaço e compartilharam seus casos de sucesso.

A Bta. 2012 apresentou as mais inovadoras técnicas de conservação, automação de processos, conservação de alimentos, soluções de embalagem, ingredientes e aditivos, e equipamentos para higiene e segurança alimentar.

“Tem sido demonstrado que a inovação é um elemento básico para que as empresas mantenham sua compe-

tividade em mercados cada vez mais complexas, que demandam tecnologias de última geração”, destacou Victor Pascual, assinalando que constatou a crescente colaboração entre empresas e centros tecnológicos, alianças potenciais também nas atividades paralelas, jornadas técnicas e workshops.

Os visitantes internacionais chegaram a Bta. em busca de novas tecnologias



e soluções inovadoras para seus negócios. Este foi o caso de Jorge Mario Arias, diretor de produção da Frescaleche S.A., da Colômbia, que disse que “visitar a Bta. supõe a aquisição de tecnologia de última geração e melhoria nos processos, atualizando toda sua linha de produção”.

JORNADAS E CONFERÊNCIAS

A Bta. apresentou uma nova implementação tecnológica de última geração que utiliza a alta pressurização da água em embalagens de alimentos, desenvolvido pelo Consórcio da Zona Franca, Noel e Hiperbárica. Trata-se de um dos sistemas de maior capacidade de processamento da Europa que começará a operar em breve no Parque Tecnológico Bz Barcelona da Zona Franca.

Além disso, a AZTI Tecnalia apresentou o *Food Trend Trotter*, um projeto que tem como objetivo a valorização de toda a inovação alimentícia. Uma plataforma digital que inclui todas as tendências alimentícias que estão marcando o panorama internacional de consumo de alimentos. No documento, foram reveladas quais

serão as tendências que moldarão o futuro da alimentação: alimentos com maior quantidade e qualidade da informação na rotulagem, experiência multisensorial, o “slowcal”, “here & now”, o alimento “divertido”, a simplicidade do produto, os produtos saudáveis e conhecidos como “egofood”, uma tendência em que o protagonista é o consumidor.

Participaram da Bta. renomados cientistas da IRIS, marca internacional de engenharia avançada com sede em Barcelona. Pasteurização não térmica, IVC (esfriamento por imersão a vácuo), ultrassom, óptica e revalorização de materiais de embalagem, foram alguns dos temas abordados nas *Tech Talks* da BTA, organizadas pela IRIS. Adriana Delgado (Chefe de Tecnologias de Processamento da IRIS), PJ Cullen (do Instituto de Tecnologia de Dublin), Maria Pilar Almajano (da UPC) e Manuel Castillo (da UAB e da Universidade de Kentucky) foram alguns dos participantes da Bta. que valorizaram os negócios, indústrias e produtos apresentados na feira.

A exposição foi uma vitrine para a promoção das empresas de equipamentos e tecnologia para a indústria alimentícia, que apresentaram novas adaptações, novos produtos e os últimos lançamentos, como por exemplo, a carne de legumes (Sanygran), o alho preto (Innofood), o nitrogênio líquido (CryoGas), alimentos antioxidantes antienvhecimento (Zeus Química), suplementos contra a osteoporose (Zeus Química), garrafas antibacterianas (Danmix), picadores de alta velocidade (CTI Foodtech), sistemas de cura acelerados (QDS) e adoçantes naturais, como o estévia.



Reed Exhibitions