

FiSA 2016

INDÚSTRIA DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS CONFIRMA FiSA COMO PRINCIPAL PONTO DE ENCONTRO NO BRASIL E NA AMÉRICA LATINA

Mais de 11 mil profissionais das indústrias de ingredientes alimentícios, bebidas, suplementos e aditivos entraram em contato com as mais novas tendências do setor. Visitação e qualificação profissional impressionaram expositores durante os três dias de evento, em São Paulo.



VISITAÇÃO QUALIFICADA

A Food ingredients South America (FiSA), ponto de encontro focado na indústria de ingredientes alimentícios da América Latina, completou 20 anos de existência em 2016. E sua realização, de 23 a 25 de agosto, não deixou dúvidas sobre a importância do evento para toda a cadeia de alimentos, ingredientes, bebidas, suplementos e aditivos alimentares.

Mais de 11 mil profissionais qualificados passaram pelo Transamerica Expo Center, em São Paulo, SP, e entraram em contato com mais de 700 marcas expositoras - entre elas, cerca de 80 novos nomes -, que puderam apresentar as mais recentes tecno-



logias, produtos e serviços de seus portfólios. “Podemos dizer que, entre os expositores, é praticamente unânime a sensação de que foi um evento muito bem-sucedido e surpreendeu pela qualidade do público visitante e quantidade de projetos nos quais estão interessados. Só a FiSA oferece tantos fornecedores de renome no mercado em um só lugar”, avalia o gerente do evento, Fernando Alonso, da UBM Brazil.

“Esta é a primeira feira que participamos. A Roha é conhecida no Brasil há cerca de 15 anos, mas a marca era trazida por distribuidores. É o início de nossa operação própria e a visita nos surpreendeu positivamente”, opinou Robson Correa, Key Account Manager da Roha. “Superou nossas expectativas e conseguimos prospecção com empresas que, inclusive, já tentávamos contato antes. Aqui, os clientes vêm até nós”, disse.

Para Fernanda Fontolan, coordenadora de Marketing da divisão Aromas da Mane, o balanço foi muito positivo. “Esta é nossa primeira exposição no Brasil em feiras de ingredientes alimentícios. Recebemos muitos clientes atuais e potenciais, de diversas regiões do país. Na verdade, estamos impressionados com a visita desde o primeiro dia. O público presente é assertivo e bem específico desse setor. Certamente, participaremos em 2017”.

ATRAÇÕES DIVERSIFICADAS



A FiSA também ofereceu aos visitantes atrações paralelas à exposição, como as palestras do Seminar Sessions, sessões de 30 minutos que apresentaram os lançamentos e novas tecnologias do setor, ministradas por líderes de mercado; o Innovation Tour, que retornou à programação para oferecer aos participantes visitas guiadas, com destaque para os lançamentos de produtos e inovações do mercado. Este ano, o tema foi “a opinião dos influenciadores versus as tendências de mercado”.

As visitas guiadas ainda incluem o New Product Zone, área exclusiva organizada em parceria com a consultoria internacional Mintel, que mostrará os

grandes lançamentos da indústria de alimentos e bebidas. A edição de 2016 estará em linha com a de 2015, quando essa área especial da feira trouxe diversas novidades, a exemplo de uma biomassa de alga vermelha capaz de melhorar performances em atividades físicas; uma bebida láctea com alto teor de proteína; um tipo de açúcar natural que retém umidade e previne desnaturação de proteínas; e uma proteína vegetal que tem o mesmo sabor, textura e nutrientes da carne, criada a partir da proteína isolada da ervilha.

A Grade de Conferências Food ingredients recebeu especialistas do mercado, órgãos reguladores e representantes da academia, incluindo Euromonitor International, Mintel, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Nestlé, Laticínios Tirolez, Ajinomoto, ITAL

e BRF, com temas relevantes para essas indústrias, como tendências de consumo, segurança alimentar, harmonização de regulamentação, entre outros.

O presidente da Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (ABIAM), Hélio Collino, avaliou que a FiSA é “basicamente, o mais importante encontro para toda América do Sul. É importante, porque congrega um grande número de empresas e visitantes com uma programação de bom nível profissional, facilitando a comunicação. Para a ABIAM, é um evento que traz exposição para a marca e alavanca negócios e tecnologia”.

FI INNOVATION AWARDS

A edição 2016 da FiSA foi também palco do Fi Innovation Awards, prêmio que reconheceu os mais inovadores produtos em quatro categorias: Produto Funcional Mais Inovador, Produto Alimentício Mais Inovador, Ingrediente Alimentício Funcional Mais Inovador e Ingrediente Alimentício Mais Inovador. Os grandes vencedores foram, respectivamente, Capsugel, Queijos Cruzília, Proteios e Ingredion.

O prêmio visa estimular e valorizar a inovação, contribuindo para o desenvolvimento das empresas, o reconhecimento dos seus profissionais e a criação de benefícios ao consumidor final.

De acordo com a UBM, organizadora da feira de negócios, a ideia é fazer do Fi Innovation Awards 2016 uma referência no setor. “Nosso objetivo é reconhecer importantes players que estimulam a inovação na indústria no Brasil, por meio do fomento ao desenvolvimento do produto desde a escolha dos ingredientes até a apresentação de seus benefícios ao consumidor final”, explica o gerente da FiSA, Fernando Alonso.

Entre outros atrativos, o selo Fi Innovation Awards pode ser incorporado em mídias e à embalagem dos produtos vencedores, como reconhecimento de sua excelência dentro do mercado.

INNOVAPACK

Em paralelo à FiSA, aconteceu também no Transamerica Expo Center



a innovapack, único encontro da América Latina com foco nas tendências e inovações em design para embalagens de bens de consumo.

As principais atrações do evento foram sua Grade de Conferências, cujas palestras abordaram os principais temas do segmento - como estratégias tecnológicas, perspectivas, inovação e tendências - e o espaço Packaging Innovations Gallery, área destinada às principais embalagens inovadoras desse mercado do Brasil e do mundo.

A importância do evento consiste no fato de que o investimento em novas soluções em embalagem é indispensável para o mercado de alimentos e bebidas. A consultoria Euromonitor, por exemplo, revela que cor e peso dos produtos são itens cruciais para a imagem da marca e percepção de sabor de um alimento. Ainda de acordo com a consultoria, o consumo de alimentos pela população

mundial é, em boa parte, feito direto da embalagem; um bom exemplo são os snacks, que devem apresentar 21% de crescimento global em vendas entre 2010 e 2015 e, até 2020, mais 17% de crescimento globalmente. No Brasil, o crescimento do mercado de embalagens para alimentos de bebidas foi de mais de um bilhão de unidades entre 2013 e 2014, número similar ao dos EUA, Rússia, Índia e China, revela a Euromonitor.



21ª Food ingredients South America

De 22 a 24 de agosto de 2017

Local: Transamérica Expo Center

Organização: UBM Brasil

Informações www.fi-events.com.br

