

FiSA 2017

PONTO DE ENCONTRO DA INDÚSTRIA DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS NA AMÉRICA LATINA



P principal plataforma de conteúdo e negócios da indústria de ingredientes para alimentos e bebidas de toda a América Latina, a 21ª edição da Food ingredients South America (FiSA), que acontece de 22 a 24 de agosto, será palco dos lançamentos e inovações do mercado alimentício. Para falar sobre as novidades desta edição, a revista FiB - Food Ingredients Brasil - entrevistou com exclusividade Fernando Alonso, gerente da FiSA.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - A Food ingredients South America (FiSA) é um dos principais eventos da indústria de ingredientes para alimentos e bebidas de toda a América Latina. Após a realização de 20 edições, como você define a FiSA?

Fernando Alonso - A FiSA está, sem dúvidas, consagrada como o principal ponto de encontro para a indústria alimentícia no Brasil e na América Latina, além de ser uma marca

global, com eventos espalhados pelo mundo. Por isso, conseguimos reunir um público comprador de alto conhecimento técnico e expositores líderes em seus segmentos, como DuPont, Mane, Bell Flavors, GL Foods, entre outras. Além da área de exposição, nossa grade paralela, que inclui o Fi Innovation Awards e as conferências, também é *benchmark* para essas indústrias.

No ano passado e neste ano, a FiSA inovou e trouxe a innovapack, único evento focado em design de embalagens para essa mesma indústria. Essa sinergia potencializa os negócios para todos que vão a este encontro.

FiB - Quais as atrações e novidades da FiSA para esta 21ª edição?

Fernando Alonso - A principal

“Temos a convicção de que a innovapack e a FiSA oferecem uma experiência completa em inovação de produtos”.

novidade deste ano é o lançamento do Ni Pavillion, vitrine especializada em ingredientes naturais e orgânicos para suplementos, nutracêuticos, alimentos e bebidas funcionais. Além disso, a nossa programação oferece aos cerca de 11 mil visitantes, atividades voltadas à geração de negócios e atualização profissional, por meio do conteúdo exclusivo das conferências. O visitante também terá acesso a atrações gratuitas, como o Seminar Sessions, sessões de 30 minutos que apresentam os lançamentos e novas tecnologias do setor, ministradas por líderes de mercado; o Innovation Tour, composto por visitas guiadas com passagem pelos estandes dos expositores; e o espaço New Product Zone, patrocinado pela Mintel, com as últimas inovações da indústria alimentícia. Também teremos o coquetel Fi Innovation Awards, que revelará os ganhadores do ano do prêmio nacional de inovação da indústria.

FiB - *Além de ser palco dos lançamentos e inovações do mercado alimentício, um dos destaques da FiSA é a sua programação de conferências. Qual o foco desta edição e qual a importância do seu conteúdo para a atualização profissional?*

Fernando Alonso - As conferências FiSA levam ao evento os principais especialistas do mercado, apresentando os mais recentes estudos, tecnologias e discussões. Serão abordados temas como as principais tendências de consumo, como identificar os perfis do novo consumidor, além de projeções e segmentações para o mercado futuro. Também serão abordados assuntos regulatórios a respeito de itens como lactose e ingredientes alergênicos e produtos funcionais. Saudabilidade e segurança de alimentos também serão

“A segunda edição da innovapack estará ainda mais sincronizada com as necessidades dos profissionais que desenvolvem embalagens alimentícias e novas tecnologias, sempre com foco no design, sustentabilidade e funcionalidade”.

assuntos nesses encontros técnicos. A programação recebe palestrantes de órgãos renomados, como o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) e empresas de inteligência de mercado, como a Euromonitor International, ou a Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (sbCTA).

Além de toda a programação das conferências, chamo atenção também para o Workshop da Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (ABIAM), gratuito, que acontece no dia 24 de agosto. Um representante da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) fará parte da grade de apresentações.

FiB - *Este ano, será realizada a Natural ingredients (Ni) e Health ingredients South America (Hi). Qual a contribuição desse evento para o mercado de ingredientes e alimentos funcionais?*

“A FiSA está, sem dúvidas, consagrada como o principal ponto de encontro para a indústria alimentícia no Brasil e na América Latina, além de ser uma marca global, com eventos espalhados pelo mundo”.

Fernando Alonso - A adoção dos ingredientes naturais e saudáveis está cada vez maior, como mostram as pesquisas mais recentes. Dos entrevistados em uma pesquisa da Euromonitor International, aplicada em 20 países no ano passado, 50% disseram procurar alimentos e bebidas comprovadamente naturais, inclusive com a inscrição 100% natural impressa no rótulo. O volume em toneladas de vendas dessa categoria deve aumentar a uma taxa média de 3,9% ao ano até 2021, sem considerar a inflação.

Por conta disso, é fundamental que o mercado alimentício se atualize e ofereça alimentos cada vez mais alinhados a essa tendência, sem perder o sabor. As indústrias de ingredientes já entenderam este movimento do consumidor e trazem, a cada ano, soluções inovadoras com muitas aplicações que se adaptam às diversas necessidades dos produtores de alimentos e bebidas.

FiB - *Em paralelo a FiSA, também será realizada a innovapack. Qual a expectativa para esta 2ª edição? Quais serão as novidades?*

Fernando Alonso - Podemos dizer que a segunda edição da innovapack estará ainda mais sincronizada com as necessidades dos profissionais que desenvolvem embalagens alimen-

“A principal novidade deste ano é o lançamento do Ni Pavillion, vitrine especializada em ingredientes naturais e orgânicos para suplementos, nutracêuticos, alimentos e bebidas funcionais”.

tícias e novas tecnologias, sempre com foco no design, sustentabilidade e funcionalidade. Entre as atrações já confirmadas, estão o Packaging Innovations Gallery, área que destaca as principais inovações do setor no Brasil e no mundo, e a Conferência innovapack, com a participação dos principais pesquisadores e companhias de inteligência de mercado. No pavilhão, acontecem também as Seminar Sessions especiais da innovapack. A área de exposição reúne empresas e visitantes de agências de design de embalagem, impressão, rotulagem, materiais de embalagem, recicladores, entre outros.

FiB - *Um dos destaques da FiSA é o Fi Innovation Awards, prêmio nacional de inovação da indústria de alimentos e bebidas no Brasil. Qual a importância do Fi Innovation Awards para o setor?*

Fernando Alonso - Trata-se da principal premiação nacional de inovação para a indústria de ingredientes e produtos alimentícios, então é uma vitrine para todo o mercado brasileiro. A premiação estimula e valoriza a inovação, contribuindo para o crescimento das empresas e para o reconhecimento dos seus profissionais, além de gerar novas ofertas de benefícios ao consumidor final, que procura cada vez mais alimentos e bebidas saudáveis e práticas. O coquetel que revelará os ganhadores do ano será no dia 22 de agosto, às

20h, no Transamerica Expo Center. Todos estão convidados a assistir. A entrada é gratuita, basta realizar o credenciamento online na FiSA.

FiB - *Quais são as categorias do Fi Awards 2017? Quais as novidades desta edição?*

Fernando Alonso - Os vencedores estarão nas categorias “Ingrediente Mais Inovador”, “Ingrediente Funcional Mais Inovador”, “Produto Mais Inovador” e “Produto Funcional Mais Inovador”.

Funciona da seguinte maneira: cada empresa participante inscreve até três produtos. São selecionados cinco finalistas e três vencedores para cada categoria. Um comitê técnico especializado analisa aspectos como inovação, processo produtivo, comunicação da inovação e originalidade da embalagem, benefícios ao consumidor, impacto econômico e a originalidade técnica utilizada na fabricação dos produtos e ingredientes.

FiB - *Qual a importância da Food ingredients South America (FiSA) e de eventos como a Natural ingredients, Health ingredients South America e a innovapack para a indústria de alimentos?*

Fernando Alonso - É grande a importância e sabemos qual é nossa responsabilidade. Temos a convicção de que a innovapack e a FiSA oferecem uma experiência completa em inovação de produtos.

Em 2017, a FiSA traz as principais tendências de mercado para os visitantes, que estarão refletidas em ingredientes saudáveis, Health ingredients e Natural ingredients.

Visitar os eventos significa estar em contato com as diversas soluções para os desafios da indústria alimentícia. As feiras reúnem um público qualificado e focado em realizar negócios. Por isso, a chance de encontrar as empresas e os profissionais certos, em um ambiente propício para o fechamento de negócios, é enorme.

FiB - *O que os visitantes e expositores podem esperar em termos de inovação e negócios desta edição da FiSA?*

Fernando Alonso - Os executivos, profissionais de P&D e de compras comparecem em peso à FiSA e à innovapack. Em 2016, 84% dos visitantes da feira declararam ter participação na decisão de compra de suas empresas. Do público total, 15% eram gerentes, 13% CEOs, presidentes e vice-presidentes e 12% coordenadores, executivos ou supervisores. Sócios e proprietários somaram mais 11%.

Outra facilidade oferecida pelo evento, pensando na geração de negócios, é a ferramenta ingredients Network, que fortalece o relacionamento feito na FiSA, 365 dias por ano. A base de dados, com 4.500 ingredientes, fornecedores e prestadores de serviço, torna possível encontrar o que você precisa de maneira quase que instantânea. Para quem está dentro dessa rede, os negócios acontecem a toda hora. É uma grande vitrine.

Por fim, convido todos a comparecerem na Fi South America, de 22 a 24 de agosto no Transamerica Expo Center. Nossas grades de programação estão disponíveis no site dos eventos, fi-events.com.br e innovapackexpo.com