



Food ingredients
South America **2017**

**PONTO DE ENCONTRO DA INDÚSTRIA
DE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS NA
AMÉRICA LATINA**



A FiSA - Food ingredients South America -, terá pela primeira vez um pavilhão de ingredientes naturais, já tradicional na Fi Global, que completa a experiência dos visitantes.

TENDÊNCIAS E INOVAÇÃO

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) acontece mais uma vez no Transamerica Expo Center, de 22 a 24 de agosto. Após reunir mais de 11 mil profissionais em 2016, a FiSA volta a ser palco dos lançamentos e inovações do mercado alimentício. Além disso, em paralelo, será promovida a segunda edição da innovapack, única feira com foco em design, tendências e inovação para a embalagem final de alimentos e bebidas.

Novidade na feira deste ano, o pavilhão Natural ingredients (Ni) será a vitrine de ingredientes naturais e orgânicos para suplementos, nutracêuticos e alimentos e bebidas funcionais. Nessa linha, outra grande oportunidade de negócios no evento é a Health ingredients South

America (Hi). Este segmento é uma grande tendência de consumo. Dos entrevistados em uma pesquisa da Euromonitor International, aplicada em 20 países em 2016, 50% querem alimentos e bebidas comprovadamente naturais, inclusive, com a inscrição “100% natural” no rótulo. Segundo a consultoria, o volume em toneladas de vendas dessa categoria crescerá a uma taxa média de 3,9% ao ano até 2021, sem considerar a inflação.

PRINCIPAIS ATRAÇÕES

Além de conhecer as principais novidades em produtos e serviços, os visitantes terão 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 pelo espaço New Product Zone, patrocinado pela Mintel, que apresenta as últimas inovações do setor. “Os visitantes terão uma experiência que aguçarà todos os sentidos. Uma ótima oportunidade de atualização e novos negócios”, afirma o gerente do evento, Fernando Alonso, da UBM Brazil.

A programação da Conferência Food ingredients South America garante o melhor conteúdo de atualização profissional, curado pelas mais importantes entidades de classe do setor em conjunto com renomadas universidades brasileiras e companhias de inteligência de mercado.

“Somente a FiSA, que já ultrapassa os 20 anos de existência no mercado brasileiro, reúne um público comprador de alto conhecimento técnico e expositores que são líderes em seus mercados. Isso foi potencializado após a chegada da innovapack, por conta da sinergia entre os dois eventos”, acredita Alonso.





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%.

FI INNOVATION AWARDS

Novamente na FiSA, acontecerá a principal cerimônia de reconhecimento aos mais inovadores fabricantes de ingredientes e produtos alimentícios. Este ano, o Fi Innovation Awards terá quatro categorias, com três vencedores em cada uma: Ingrediente Alimentício Mais Inovador, Ingrediente Funcional Mais Inovador, Produto Mais Inovador e Produto Funcional Mais Inovador.

O Fi Innovation Awards é a principal premiação nacional para a

indústria de ingredientes e produtos alimentícios, então é uma vitrine para todo mercado da região. 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 de consumo prático.

“A premiação ocorre dentro de um contexto de atividades especiais e exclusivas da FiSA, como as Conferências e as Seminar Sessions; a New Product Zone, os Innovation Tours e, claro, a innovapack South America, que após seu sucesso em 2016, ano de estreia, retorna ainda mais completa em 2017. A sinergia é criada a partir deste imenso ponto de encontro, que contempla toda cadeia de ingredientes alimentícios e também de design e inovação para

embalagens desses produtos. Não existe um conjunto de eventos e atividades tão completo quanto este oferecido pela FiSA e innovapack”, comenta Alonso.

Os três vencedores de cada uma das quatro categorias serão conhecidos em um coquetel no dia 22 de agosto, o primeiro dia da Food ingredients South America (FiSA).

AS NOVIDADES DO MERCADO ALIMENTÍCIO

Em sua 21ª edição, a FiSA apresenta as principais soluções para o mercado de alimentos e bebidas, destacando-se ainda mais como um evento estratégico na América Latina para toda a cadeia de suprimentos do setor. Confira a seguir algumas novidades que serão apresentadas pelas empresas expositoras nesta edição.

A FiSA é a principal feira de ingredientes alimentícios da América Latina. Reconhecida mundialmente, é uma importante vitrine de comunicação com o mercado, apresentação de produtos e capacidades, além de ser uma ótima oportunidade para se trabalhar o *branding*. A AAK espera repetir o sucesso do ano passado, aproveitando esta oportunidade para estar ainda mais próxima dos clientes e parceiros, apresentar as novidades em óleos e gorduras vegetais e as principais soluções desenvolvidas para o mercado brasileiro. E, com a certeza de que fará novos e importantes contatos que irão gerar boas oportunidades de negócios de valor duradouro. Seu novo portfólio de produtos, com foco nas principais aplicações dos segmentos de bolos, biscoitos, recheios forneáveis, sorvetes, chantilly, coberturas, entre outros,



será divulgado durante a feira, além de algumas aplicações para degustação dessas novidades com os seus clientes. A AAK tem orgulho de ser uma das empresas líderes mundiais na fabricação de óleos e gorduras vegetais especiais. Não só acompanha as tendências do mercado, como tem papel fundamental para impulsionar tecnologias, certificações e outras evoluções necessárias em seu negócio. É a empresa sócio fundador da RSPO (*Roundtable for Sustainable Palm Oil*), que garante a produção sustentável do óleo de palma, tendo também uma trabalho contínuo na busca de soluções que possam reduzir as gorduras saturadas, zero e/ou redução de gorduras *trans*. Tudo isso para atender uma preocupação crescente de consumidores e mercado em termos de sustentabilidade e saudabilidade. aak.com

O consumidor antenado está em busca de alimentos e bebidas saudáveis, refrescantes, convenientes e deliciosas que não comprometem sabor, qualidade e custo. Tais demandas, aliadas às mega tendências de mercado e realidades regionais, também influenciam o novo foco que se está dando ao tema redução do consumo e uso de açúcar. Fatores incluídos nessa realidade são: vários países estão implementando novas legislações, visando apoiar o controle da obesidade e do diabetes; desafios macroeconômicos diversos que influenciam a demanda e a decisão de compra; aumento da demanda por produtos com conteúdo reduzido ou sem açúcar que apresentem o mesmo sabor e corpo daqueles produtos conhecidos como *full sugar*; interesse aumentado em produtos *on-the-go*, deliciosos e que contenham proteína e fibras; demanda por produtos de etiqueta limpa e



A HUBER COMPANY

simplificada - transparência e custo; e produtos alternativos ao leite, bebíveis e lácteos, que ofereçam porções diárias de frutas e vegetais. Como é que os produtores de alimentos e bebidas podem agregar valor, reformular e lançar produtos nesse cenário complexo e desafiador? A CP Kelco pode ajudar! Conheça as soluções em hidrocolóides de alta performance da CP Kelco e seu dedicado pacote de soluções pautados em "Valor e Versatilidade". Visite a empresa na FiSA, stand # 330, e participe das sessões de degustação diárias promovidas todos os dias às 15:00 e às 18:30h. Seja o primeiro a conhecer o que há de mais novo em hidrocolóides e inovação em aplicação, especificamente desenhados para atender aos mercados brasileiro e latino. Deixe a CP Kelco ajudá-lo a inspirar e solucionar as necessidades de sua nova geração de produtos. cpkelco.com

Com o conhecimento das expectativas do consumidor, vasta experiência no desenvolvimento de aplicações de sucesso e o *know-how* integrado de ingredientes de um fornecedor completo, a Döhler cria experiências multissensoriais únicas que mantêm os seus clientes sempre inspirados.

Na FiSA, a empresa apresenta soluções que abrangem ingredientes para um excelente sabor, aparência de produto e *mouthfeel*, bem como ingredientes que proporcionam aos consumidores a pura indulgência sem culpa. Em uma ampla variedade de aplicações para alimentos, lácteos e bebidas, a empresa oferece inovações e demonstra aos consumidores como obter a experiência perfeita de um produto através

da combinação de todos os ingredientes, de uma maneira bem balanceada. Os conceitos de produtos, que traduzem as últimas tendências mundiais,



começam com bebidas refrescantes e funcionais, energéticos naturais, bebidas esportivas com novas fontes de proteínas, *snack drinks* para

os diferentes momentos do dia, bebidas lácteas e iogurtes com inclusões diferenciadas; passam pelo segmento de bebidas alcoólicas para um *happy hour* perfeito; e chegam até a área da indulgência, com sorvetes, biscoitos, bolos e gomas de dar água na boca. E, para finalizar, a Döhler coloca em prática, no seu stand, ideias inteligentes e produtos de excelência, convidando os visitantes para fazerem parte de uma experiência sensorial que traz alta tecnologia. Naturalidade, funcionalidade e nutrição com saúde formam os três pilares de criação do amplo portfólio que pode ser degustado pelos visitantes do Transamérica Expo Center. Deixe-se inspirar pelos promissores conceitos de produtos para alimentos, lácteos e bebidas no stand 410. doehler.com

Para esta edição da Fi South America, a ICL Food Specialties demonstra sua *expertise* no desenvolvimento de soluções em textura e estabilidade para a indústria de alimentos e bebidas, sem perder de vista os desafios de qualidade, segurança, produtividade e saudabilidade. Assim, promete contagiar os clientes e o público da feira com inovações inspiradas na promoção de sistemas com proteínas. Desta forma, inova ainda mais através de fórmulas e soluções representadas por produtos desenvolvidos, a serem degustados no estande da empresa, representando as diferentes áreas de atuação, em nome da missão de entregar textura e estabilidade ideais para os diversos segmentos da indústria de alimentos. Para o segmento de Carnes, a empresa propõe uma solução para apresentados com 100% de extensão, ótima textura, fatiabilidade e

estabilidade. E, na outra ponta, como opção para o mercado de *Meatless*, soluções alternativas de proteínas não



cárnicas, representadas por salsichas e mortadelas com textura típica e experiência sensorial surpreenden-

te. Em Lácteos, a *expertise* na seleção dos melhores ingredientes funcionais e sua combinação entregam textura, perfil de fusão (derretimento) e *mouthfeel* únicos para diversas aplicações de alto valor nutricional. O destaque é uma fonte de proteína ideal para começar o dia, representada por uma bebida estável e com textura admirável; e uma sobremesa de textura cremosa e alto aporte proteico. Já no segmento de Bebidas, a inovação fica por conta de soluções para bebidas estáveis com perfil nutricional saudável, de perfeito *mouthfeel*, com características cristalina e de refrescância e alto conteúdo proteico. Destacam-se em Panificação as soluções para bolos sem alergênicos e sem glúten, com ótimo perfil de crescimento, maciez e textura, bem como, um *snack* saudável com alto aporte proteico e perfil reduzido em açúcar. iclfod.com

A Mane é uma empresa de Aromas e Fragrâncias de origem francesa, fundada em 1871, em Bar-Sur-Loup, no Sul da França. Atualmente, o Grupo Mane possui 27 plantas de fabricação e

47 Centros de P&D em 38 países, distribuídos nas regiões Américas, Ásia e EMEA (Europa, Oriente Médio e África) e 5.000 colaboradores ao redor do mundo. No Brasil, em São Paulo, está localizado o Centro Criativo e, no Rio de Janeiro, a planta de fabricação de aromas. É líder em seu segmento na França e está na 6ª posição na lista das Top 10 empresas líderes de Aromas e Fragrâncias do mundo, segundo a Leffingwell & Associates, Flavor & Fragrances Industry Leaders 2016. As favas utilizadas pela Mane para a fabricação de bau-



nilha são cultivadas em Madagascar, através de uma parceria estratégica que a empresa possui há mais de 15 anos na região. Todos os parâmetros que garantem uma produção de qualidade são controlados durante o ciclo de vida da orquídea: plantio, polinização manual, seleção das vagens de acordo com o estágio de maturação, cura e colheita. Através dos órgãos responsáveis certificados, a Mane assegura a ética e sustentabilidade dos trabalhadores e da

área de cultivo que proporcionam esta incrível especiaria. As plataformas de inovação tecnológica SENSE CAPTURE®, PURE CAPTURE® e N-CAPTURE® entregam aromas e tecnologias de alta performance que atendem à indústria e às expectativas do consumidor. Na FiSA 2017, a Mane apresenta produtos ligados as tendências mais atuais, harmonizadas às inquietudes do consumidor em manter a sintonia do corpo e mente saudáveis. A empresa aborda as principais influências, como aromas naturais, *plant based* e o frescor das especiarias, e concentra nas principais categorias: bebidas, lácteos, panificação, salgados e confeitaria, o sabor real dos alimentos, com o prazer a cada mordida e experiências sensoriais únicas. mane.com

A NovaProm Food Ingredients, da JBS, participa da FiSA (Food Ingredients South America), evento líder mundial em ingredientes alimentícios e tradicional encontro do setor, que reúne uma variedade de fornecedores de matérias-primas de mais de 36 países e, com isso, promove a troca de experiências e a geração de novos negócios. Essa é a quinta participação da Novaprom no evento. Entre as novidades apresentadas nesta edição da FiSA, está o lançamento da linha NovoLac de ingredientes para produtos lácteos - bebidas lácteas, queijos processados e iogurtes -, desenvolvida à base de colágeno funcional. A inovação dá textura e rendimento a esses produtos e melhora a sua estabilidade. Além disso, a empresa apresenta as novas aplicações para as linhas NovaPro®, Novapro® SF e Ingredientes®, aprimoradas para aten-

der ao segmento de produtos cárneos processados. *“A cada ano, estamos nos fortalecendo como fornecedores de ingredientes para o segmento de cárneos processados e, também, como fornecedores de soluções em*



ingredientes para a indústria de alimentos em geral”, explica Melina Valim, gerente da Novaprom. Segundo a executiva, a participação da empresa na FiSA tem proporcionado a oportunidade de ampliar o leque de clientes, principalmente os que são

oriundos de segmentos em que a Novaprom não atuava. Com sede no Brasil, a unidade de negócios é a maior fabricante de colágeno do mundo e exporta para clientes situados em mais de 20 países. Criada em 2002, a NovaProm Food Ingredients tem capacidade de produção de 5 mil toneladas de colágeno/ano e 4 mil toneladas de ingredientes funcionais para produtos industrializados/ano. Nesta edição da FiSA, a Novaprom também divulga o resultado de um estudo clínico desenvolvido para avaliar a eficácia do Novapro® Hidro, linha de colágeno hidrolisado da empresa. Realizada com mulheres entre 40 e 60 anos, durante 90 dias, a pesquisa concluiu que o consumo regular do produto traz benefícios e auxilia na redução de rugas e linhas de expressão, promovendo firmeza, elasticidade e hidratação da pele. novaprom.com.br

Líder mundial em ingredientes naturais de origem vegetal, com forte posicionamento na América Latina desde 2010, a Naturex participa mais uma vez da FiSA, onde apresenta suas mais recentes inovações, bem como alguns dos seus ingredientes mais vendidos para várias aplicações. O portfólio da Naturex inclui corantes, antioxidantes, frutas e vegetais naturais, insumos fitoterápicos e inúmeros



outros ingredientes naturais à base de plantas, desenvolvidos para ajudar seus clientes na criação de produtos saudáveis, autênticos e eficazes. Recentemente, a empresa inaugurou o seu primeiro laboratório de aplicação

na América Latina: o SPRINGlab - *Sharing Product INGenuity Laboratory*. O laboratório, com sede na cidade de São Paulo, é parte de uma rede global de equipes locais que fornecem acesso a conhecimento técnico dentro de todo o extenso portfólio de ingredientes botânicos naturais e com compreensão das necessidades dos mercados brasileiro e latino-americanos. naturex.com

Primeira empresa a produzir lactose e concentrado proteico de soro de leite (*whey protein concentrate* - WPC 80) no Brasil, a Nutrifont é parte da Lactalis Ingredients, um dos maiores fornecedores de ingredientes de soro de leite do mundo. A Nutrifont participa da FI South America apresentando sua linha de ingredientes lácteos e o concentrado proteico de soro de leite 80 instantâneo ou WPC 80 Instant. Durante a feira, a empresa esclarece dúvidas sobre a utilização da lactose e WPC 80 no desenvolvimento de aplicações para os segmentos de chocolate,



nutrição infantil, nutrição esportiva e clínica, ou seja, soluções lácteas para todos os tipos de demandas nutricionais e funcionais das indústrias de alimentos e bebidas. A estratégia durante a participação no evento também é reforçar as peculiaridades da produção dos ingredientes lácteos Nutrifont, que são produzidos utilizando como

matéria-prima o soro de leite fresco de alta qualidade, processado na fábrica de queijos localizada no município de Três de Maio, RS. Com alto grau de automação, a fábrica garante qualidade e padronização da produção. A moderna planta de processamento, com equipamentos de última geração, conta com tecnologia de filtração por membranas para produção do Concentrado Proteico de Soro de Leite - WPC, desidratado através de processo de secagem *Spray Dryer*. Além disso, todos os produtos possuem certificações Kosher e Halal. nutrifontingredients.com

Com mais de 75 anos de mercado, a Anastácio figura, hoje, como uma das maiores empresas de distribuição de químicos do Brasil, contando com uma linha completa de ingredientes e aditivos para os mercados de Nutrição Humana, Animal e Esportiva. Dentre os valores da empresa, vale destacar a busca incessante pela satisfação de seus clientes, externos e internos, além do seu DNA voltado para a melhoria contínua. Com excelente *expertise* logística em *supply chain* e vasto *networking* internacional, a Anastácio propõe um atendimento diferenciado, com pronta entrega, desenvolvimento de novas matérias-primas e importação consolida-



da de produtos provenientes de mais de 50 países para os seus clientes no Brasil e na América Latina. A FiSA 2017 é uma excelente oportunidade para apresentar ao mercado as novidades que a Anastácio vem trabalhando na linha de Nutrição: Água e Leite de Coco em pó, matérias-primas essenciais para otimizar a cadeia logística dos produtos acabados derivados do coco, reduzindo

drasticamente o risco de contaminação microbiológica e sem alterar o perfil sensorial; Goma Carragena, importante linha de estabilizantes e geleificantes para uso em produtos cárnicos, laticínios e sobremesas, proporcionando melhor perfil sensorial a esses produtos; Polióis, importante linha de açúcares para redução de valor calórico e para uso como agentes de corpo, com foco importante em aplicações diversas para contribuição na redução dos níveis de açúcar; Conservantes Naturais para Cárnicos e Laticínios; Agentes de Densidade e Estabilidade de Emulsões para Bebidas; e Edulcorantes e Antioxidantes Naturais. quimicanastacio.com.br

A quantiQ, referência em distribuição de produtos químicos no Brasil, participa da Fi South America 2017, o evento mais completo de ingredientes alimentícios da América Latina. A feira possibilitará à quantiQ uma aproximação com clientes e importantes *players* do segmento, além de apresentar ao mercado seu portfólio e serviços para a indústria alimentícia. A empresa atende com excelência os segmentos de panifi-



cação, bebidas, doces, sobremesas, geleias, lácteos e sorvetes. Prezando sempre por parcerias com fornecedores renomados mundialmente, mantendo estoques regulares de todas as matérias-primas em seu Centro de Distribuição, cumprindo com as normas de qualidade e atendendo todos os requisitos de segurança alimentar. Visite o estande da quantiQ na FiSA 2017 e conheça suas soluções para a indústria alimentícia! quantiq.com.br

Os fabricantes que buscam ampliar os limites das aplicações funcionais, podem encontrar ingredientes da mais alta qualidade no estande da Rousselot na edição da FI South América deste ano. Líder mundial na fabricação e comercialização de peptídeos de colágeno e gelatinas, a Rousselot apresenta a vasta gama de gelatinas de alta performance e, também, sua linha de peptídeos de



colágeno Peptan®, cientificamente comprovada. Durante o evento, a empresa apresentará sugestões e tendências de

aplicações para o consumidor final. A Rousselot também participa do Seminar Sessions, apresentando as últimas novidades sobre os peptídeos de colágeno Peptan®. Seja qual for a aplicação, a Rousselot trabalha em parceria para que a sua empresa possa colher os benefícios oferecidos por sua linha de produtos. Visite a empresa no stand 241. rousselot.com

A Tovani Benzaquen Ingredientes, um dos membros fundadores da Food Ingredients South America, atende há 25 anos o mercado nacional na entrega de soluções pioneiras e personalizadas em ingredientes. Está presente na FiSA 2017, no estande 541, com seu completo portfólio de tecnologias em ingredientes funcionais e de fortificação, como agentes para fortalecimento da imunidade, para saúde cardiovascular, para saúde óssea, fibras (solúveis e insolúveis), vitaminas e minerais, colágeno hidrolisado e muitos outros. Além das tecnologias já conhecidas pelos clientes,



a TB promoverá novos ingredientes diferenciados como proteínas vegetais para bebidas, Herbal Tea (bebida com sete ervas funcionais) e o NuTek Salt (substituto do sal) aplicado em novas soluções. A tendência em ingredientes naturais também se faz presente no estande da Tovani Benzaquen

Ingredientes, incluindo os queijos naturais em pó Lactosan, extratos de chás solúveis a frio Finlays, extratos vegetais funcionais em geral (cranberry, laranja amarga, quilaia, cacau, etc.) e uma completa linha de corantes naturais. Dentre os itens mencionados acima, a Tovani Benzaquen Ingredientes apresenta inovações em estabilizantes especiais para bebidas proteicas, da Blanver, e *blends* únicos de edulcorantes artificiais e naturais, que proporcionam redução de custo de formulação, além da diminuição calórica e produtos nutricionalmente mais balanceados. tovani.com.br

21ª Food ingredients South America
22 a 24 de agosto de 2017
Transamerica Expo Center - São Paulo, SP
fi-events.com.br



Food ingredients
South America



Design, Trends and Innovations

Ponto de encontro da inovação para embalagens da indústria alimentícia



A busca pela inovação em todo o processo de lançamento de bens de consumo é um trabalho complexo e pode ser longo, especialmente no segmento de embalagens. Estudiosos sobre os hábitos do consumidor destacam, por exemplo, a importância que a embalagem na prateleira exerce no ato da compra, muitas vezes é por meio dela que se estabelece o primeiro contato com o produto.

Em meio a temas como esses que

acontece a innovapack, o principal encontro entre profissionais da indústria de ingredientes e embalagens para alimentos e bebidas, oferece o que há de mais moderno e inovador nesse setor. De 22 a 24 de agosto, a feira reúne empresas e profissionais de design e tendências do segmento para estreitar relacionamento e assistir a palestras de atualização profissional, que acontece no Transamérica Expo Center, em São Paulo.

Especialistas afirmam que para inovar é preciso ouvir o consumidor e, a partir daí, realizar um trabalho eminentemente colaborativo entre os elos da cadeia de produção e de distribuição. De acordo com o professor especialista em embalagens Aparecido Borghi, a evolução social permitiu à população aumentar a renda e ter mais acesso à informação e a novidades, o que resulta em novos hábitos de compra e consumo. Isso eleva as exi-

gências do consumidor. “A embalagem é um diferencial competitivo, porque oferece novas experiências sensoriais. Por essa razão, um evento focado exclusivamente na cadeia de valor da embalagem, como a innovapack, traz um atrativo significativo para os profissionais que buscam essa diferenciação”, analisa o especialista.

O primeiro passo na busca da inovação é certamente ampliar o relacionamento com fornecedores, profissionais especializados, pesquisadores e outros representantes dessa cadeia. Embora esse seja um trabalho contínuo e persistente, executivos, diretores ou gerentes interessados em novas soluções em embalagens para seus produtos e lançamentos podem se aproveitar de oportunidades que encurtam tempo e aumentam possibilidades.

É esse o objetivo da innovapack, que está em sua segunda edição e é realizada paralelamente à Food ingredients South America (FiSA), o evento mais completo destinado à indústria de ingredientes alimentícios da América Latina. A expectativa dos organizadores é de que cerca de 11 mil visitantes (FiSA e innovapack) vindos de 36 países.

Entre as atividades programadas na innovapack estão a Packaging Innovations Gallery, área que destaca as principais inovações em embalagens da indústria alimentícia no Brasil e no mundo, e a Conferência innovapack, com a participação dos principais pesquisadores e companhias de inteligência de mercado. Dividida em quatro módulos, a Conferência terá conteúdos apresentados em todos os dias da Feira, abrangendo ampla gama de assuntos relacionados à embalagem, com os seguintes temas: “Sustentabilidade: Novas Oportunidades para Embalagens”; “Tendências e Estratégias de Marketing para Embalagem”; “Tendências e Inovações em Tecnologias para Embalagem” e “Inovações em Materiais para Embalagem”.

No pavilhão do evento acontece

também o Seminar Sessions, sessões de 30 minutos sobre os lançamentos e novas tecnologias das empresas, ministradas por líderes de mercado. A innovapack é organizada pela UBM Brazil e reúne segmentos como Concepção & Design, Embalagens & Afins e Eco Packaging & Soluções Sustentáveis, levando a seu espaço expositores e visitantes de agências de design de embalagem, impressão, rotulagem, materiais de embalagem, recicladores, entre outros. Não há ainda no país um evento similar.

“Os fabricantes, fornecedores e distribuidores que oferecem soluções focadas em design, tendências e inovações para a embalagem final de bens de consumo têm bons motivos para expor suas soluções e inovações para o mercado, testar a aceitação dos seus produtos e ainda gerar mais oportunidades de negócios em menos tempo”, explica o presidente da UBM Brazil, Jean François Quentin.

NÚMEROS DO SETOR

Feiras como a innovapack são também o resultado do potencial do mercado de alimentos no país. De acordo com dados da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), o faturamento do setor alimentício, que inclui produtos bebidas, foi de R\$ 614,3 bilhões em 2016. Isso corresponde a 10% do Produto Interno Bruto (PIB).

Na esteira da produção bilionária de alimentos e bebidas, a indústria de embalagens é parte fundamental no que se refere a acondicionamento, transporte e segurança alimentar. Segundo informações da Associação Brasileira de Embalagem (ABRE), o valor bruto da produção física atingiu o montante de R\$ 64,3 bilhões, em 2016, um aumento de aproximadamente 6,6% em relação aos R\$ 60,4 bilhões de 2015. Ainda de acordo com a ABRE, em toda a indústria, as embalagens de material plástico compõem a maior parte da produção total, com 39,4%, o equivalente a

R\$ 25,3 bilhões, seguido de papelão ondulado, 19% (R\$ 12,2 bilhões), metálica 17,5% (R\$ 11,2 bilhões) e cartolina-papel cartão, 9,4% (R\$ 6 bilhões). Os demais materiais usados são madeira, papel, e têxtil.

Atenta a todos os segmentos de materiais, a innovapack oferece um ambiente de troca entre todos os integrantes do processo de desenvolvimento da embalagem final, através de discussões técnicas focadas em inovação, incluindo a participação de empresas como a Klabin: “Além de recebermos nossos clientes diretos, tivemos a oportunidade de expor os benefícios dos cartões Klabin para end users (indústria de produtos de consumo) e prospects. Também foi uma ótima oportunidade para mostrar aos clientes atuais e prospects que, além de cartões, a Klabin fabrica uma gama de produtos e embalagens de fibras celulósicas, como sacos industriais e embalagens de papelão ondulado”, afirma André Luis Bueno de Marco, gerente de Marketing da Klabin.

Os mercados de produção de alimentos e bebidas e o de embalagens, além de constituírem significativo peso no PIB nacional, têm potencial de crescimento. Consequentemente, necessitam de constantes aprimoramentos em todas as fases de produção e distribuição. “Estar presente na innovapack é uma grande oportunidade de contato com novas ideias, possibilidades de inovação e intercâmbio de conhecimento”, afirma Gisela Schulzinger, presidente da ABRE.

Ela também avalia o cenário a partir dos desdobramentos políticos e econômicos do país, que exigem atenção dos empresários. “Estamos em um momento importante. Mais do que a retomada da confiança por parte dos empresários, precisamos de uma mudança real e efetiva de atitude frente aos desafios”, recomenda. Do ano passado para cá, os índices de confiança dessa indústria medidos pela Fundação Getúlio Vargas e divulgados pela ABRE vêm oscilando com

trajetórias de subidas e descidas. Em agosto de 2016 atingiram 88 pontos, mas chegaram a dezembro com pouco mais de 80.

A presidente da ABRE enumera os novos desafios do setor: abertura de visão, incentivo à colaboração e, principalmente, estímulo à criatividade, entendendo que esta é a base fundamental para gerar inovação. “Desta forma, a innovapack é uma grande oportunidade para estimular novas iniciativas e novos negócios, construindo um ciclo virtuoso de conquistas e crescimento”, conclui.

NOVOS DESAFIOS

Entre os principais desafios do setor de embalagens, estão as questões voltadas ao relacionamento técnico-comercial com a indústria de alimentos e bebidas. Pesquisas de mercado realizadas pela organização da innovapack apontam que existem dificuldades das pequenas e médias empresas em desenvolver embalagens adequadas aos seus produtos. Estas não têm especialistas disponíveis nos seus quadros profissionais capazes de desenvolver projetos completos com soluções eficazes para acondicionar sua produção. Ficam, portanto, dependentes de soluções das indústrias de embalagem e nem sempre esse “diálogo” é produtivo ou eficiente, muitas vezes por conta da distância operacional entre os elos. Questões envolvendo matéria-prima e design são frequentemente pontos de dificuldade, haja vista a falta de informações disponíveis para a escolha mais adequada desses elementos.

“A missão do design de uma embalagem é em grande parte encontrar soluções criativas e inovadoras que atendam às necessidades e aos anseios do consumidor. Soluções e ideias se encontram presentes não apenas na aparência, baseadas nos seus elementos visuais, mas nos materiais como matérias-primas, sistemas de fechamento, sistemas de impressão, etc.”, explica Luiz Gustavo

Rodrigues, designer e sócio-diretor da Indesign. Rodrigues ressalta o papel da innovapack para aproximar as duas realidades do setor. “É contando com esse conhecimento que a innovapack dá a possibilidade de a indústria de embalagem apresentar suas novidades nesta área. Unir as pontas de todo o processo traz uma grande expectativa para todos os segmentos envolvidos”.

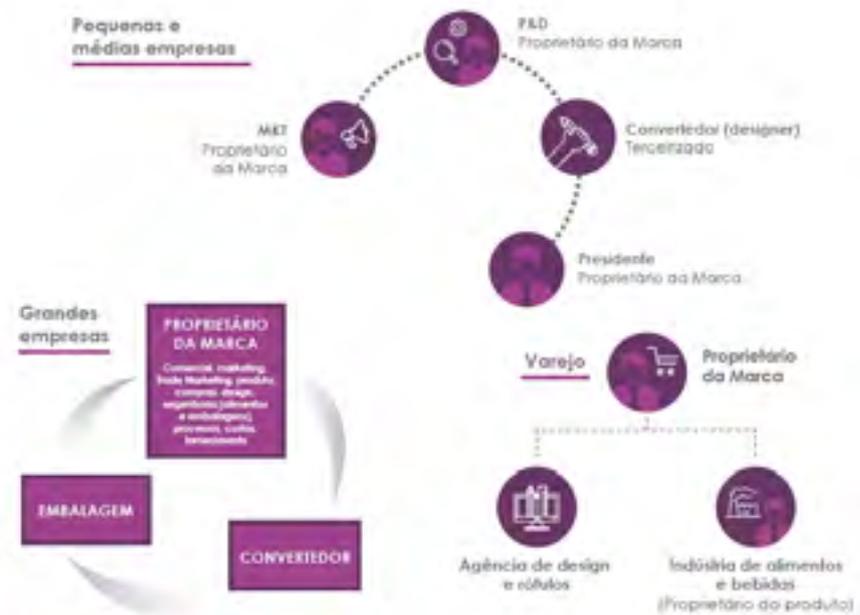
Na mesma linha, a Snapsil Ultimate Serving Solutions, fabricante australiana de embalagens divulgou que a innovapack é uma oportunidade única para networking e promoção de embalagens inovadoras. De um lado, o seu foco exclusivo em inovação permite chegar às empresas que buscam diferenciação. Por outro lado, sua abrangência na América do Sul abre as portas para novos mercados e clientes potenciais da indústria de embalagem.

encontro para discutir soluções diante de casos específicos, principalmente quanto a variedades de matéria-prima, agências de design e convertedores para melhor compreensão de todo o composto da embalagem que gere inovação de valor e com potencial de ser aplicada às tendências regionais.

“Identificamos também que muitas empresas visitam eventos internacionais para buscar inovações e quando chegam ao Brasil têm dificuldades de aplicar o conhecimento obtido por não conhecerem fornecedores adequados, ou por se depararem com preços elevados, por exemplo”, ressalta Diane.

Por tudo isso, a innovapack se qualifica cada vez mais para abrigar todos os atores que estão envolvidos nos mercados de embalagem e no de alimentos e bebidas. “Temos a convicção de que a innovapack e a FiSA oferecem ao mercado uma

PERCEPÇÃO DO PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DA EMBALAGEM FINAL



Diane Coelho, Gerente de Projetos da innovapack destaca que alguns visitantes e compradores se sentem reféns de fornecedores parceiros, quando recebem inovações de forma passiva. Por isso confirmam a necessidade de ter disponível um ponto de

experiência completa. Em 2017, as feiras trarão um número ainda maior de lançamentos, reunindo um público qualificado e focado em realizar negócios”, afirma o gerente dos dois eventos, Fernando Alonso, da UBM Brazil.