

Entrevista: **Fernando Alonso****FiSA 2017**

PRINCIPAL PLATAFORMA
DE CONTEÚDO E
NEGÓCIOS DA INDÚSTRIA
DE INGREDIENTES PARA
ALIMENTOS E BEBIDAS

De 22 a 24 de agosto, a 21ª edição da Food ingredients South America (FiSA) volta a ser palco dos lançamentos e inovações do mercado alimentício. Para falar sobre os 21 anos de realização do evento e sobre as novidades desta edição, a revista Aditivos & Ingredientes entrevistou Fernando Alonso, gerente da FiSA.



A FiSA está em sua 21ª edição. O que mudou ao longo desses mais de 20 anos de realização do evento?

A cada ano, a FiSA se adapta às necessidades da indústria alimentícia. Por esse motivo, a feira é, hoje, o principal ponto de encontro para a indústria alimentícia da América Latina. A mais recente inovação foi o desenvolvimento do Pavilhão Natural ingredients (Ni), com diversos players que trazem as principais tendências em ingredientes naturais e orgânicos, que não contêm aditivos químicos em sua composição e são minimamente processados.

Este ano, também traremos a innovapack, único encontro focado em tendências, design e inovação de embalagens para essa mesma indústria. A primeira edição, em 2016, foi um sucesso de público. A comunicação

“ O Fi Innovation Awards é o principal reconhecimento do Brasil para profissionais da indústria alimentícia que se dedicam à inovação”.

nas prateleiras pode ser um gargalo para o setor, então, a sinergia entre as duas feiras potencializa negócios.

Nossos expositores são líderes em seus segmentos. Entre eles, estão DuPont, Mane, Döhler, JBS, Naturex, entre outras. O público é também altamente especializado. Em 2016, 84% dos visitantes da feira declararam ter participação na decisão de compra de suas empresas. Além disso, a FiSA e a innovapack trazem uma grade de atividades paralelas,

como conferências, visitas guiadas e pavilhões especiais com as principais tendências de consumo.

Em 2016, a FiSA reuniu mais de 11 mil profissionais. Qual é a expectativa para este ano? Por que a FiSA atrai tantos profissionais do setor?

A FiSA reúne este público por conta de sua relevância. Os executi-

vos, profissionais de P&D e de compras comparecem em peso à FiSA e à innovapack. Em 2016, 84% dos visitantes das feiras 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%. Nosso pré-credenciamento está maior em 4% em relação ao mesmo período do ano passado. Em 2016, tivemos um aumento de 5,7%, de 10.500 para 11.100 visitantes, em relação a 2015.

Nesta edição, também serão realizados, paralelamente à FiSA, dois eventos: o Natural ingredients (Ni) e o Health ingredients South America (Hi). Em que consistem esses eventos e qual a sua contribuição para os profissionais que atuam no setor de alimentos e bebidas?

A Natural ingredients (Ni) é um pavilhão que funcionará como uma vitrine de ingredientes naturais e orgânicos para suplementos, nutracêuticos e alimentos e bebidas funcionais, que são uma grande tendência de consumo. Os ingredientes naturais não contêm aditivos químicos em sua composição e são minimamente processados.

Outra grande oportunidade de negócios no evento é a Health ingredients South America (Hi). A Hi não tem um pavilhão específico, mas representa os ingredientes voltados à saúde e ao bem-estar que os expositores levam ao pavilhão.

A importância é que ambos representam a grande tendência de consumo dos próximos anos. 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, em 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.

Quais as atrações da FiSA para esta 21ª edição?

A programação da feira terá atividades voltadas à geração de negócios e atualização profissional. Além da Hi e da Ni, destacamos a Health & Natural Week, atrações voltadas para a tendência de consumo saudável e natural. A cada dia da feira, uma atração terá este foco. No primeiro dia, serão as Seminar Sessions; no segundo dia, as conferências; e no terceiro, o Innovation Tours.

A grade das Conferências traz conteúdos relevantes como tendências de consumo, regulamentação e segurança de alimentos. 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.

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 mais de 100.000 produtos e ingredientes e 3.000 fornecedores e prestadores de serviço cadastrados, torna possível encontrar o que você precisa de maneira quase que instantânea.

Um dos destaques da FiSA é o seu conteúdo de atualização profissional, através da sua programação de conferências. Qual será o foco desta edição?

As Conferências FiSA serão apresentadas por especialistas do mercado, que trazem os mais recentes estudos, tecnologias e discussões da indústria alimentícia. Em 2017, 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

“A innovapack é a única feira focada em apresentar tecnologias e inovações para embalagens de alimentos e bebidas, com foco em tendências, design e inovação”.

também serão 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).

Outro destaque é o Workshop da Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (ABIAM), gratuito. Em 2016 o Workshop contou com a presença da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Em 2017, o Workshop acontece no dia 24 de agosto com foco em temas regulatórios, que serão abordados mais uma vez por especialistas dos principais órgãos regulatórios da indústria.

Este ano, também será realizada, em paralelo a FiSA, a innovapack. Qual a sinergia entre esses dois eventos?

A innovapack é a única feira focada em apresentar tecnologias e inovações para embalagens de alimentos e bebidas, com foco em tendências, design e inovação.

Como a embalagem é o primeiro item que o consumidor vê nas prateleiras, este tema é fundamental para que as empresas consigam diferenciação da concorrência. Por isso, há muita sinergia entre FiSA e innovapack.

Quais as atividades programadas para esta segunda edição da innovapack?

Entre as atrações já confirmadas, estão a Packaging Innovations Gallery, área que destaca as principais inovações do setor no Brasil e no mundo, a Conferência innovapack, com a participação dos principais pesquisadores e companhias de inteligência de mercado. No pavilhão, acontecem também os Seminar Sessions especiais da innovapack e o Espaço Design, um espaço de consultoria gratuita com as principais agências que oferecem soluções a embalagens.

Este ano, as novidades são o Packaging on the Road, promovido pelo Instituto de Embalagens, que consiste em palestras de atualização profissional; e a parceria com a Inno Market que trará as últimas tendências em embalagens internacionais para a Packaging Innovations Gallery e insights da indústria para as conferências.

A área de exposição reúne empresas e visitantes de agências de design de embalagem, impressão, rotulagem, materiais de embalagem, recicladores, entre outros.

O Fi Innovation Awards é uma das tradicionais atrações da FiSA. Qual a importância desse prêmio para o mercado de ingredientes alimentícios?

O Fi Innovation Awards é o principal reconhecimento do Brasil

para profissionais da indústria alimentícia que se dedicam à inovação. A premiação contribui para a competitividade entre as empresas, gerando novos 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.

Quais as novidades do Fi Innovation Awards deste ano?

Este ano, teremos quatro categorias: “Ingrediente Mais Inovador”, “Ingrediente Funcional Mais Inovador”, “Produto Mais Inovador” e “Produto Funcional Mais Inovador”.

Cada empresa participante pode inscrever até três produtos. Serão selecionados cinco finalistas e três vencedores para cada categoria. Um comitê técnico especializado analisará aspectos como inovação, processo produtivo, comunicação da inovação e originalidade da embalagem, benefícios ao consumidor, impacto econômico e originalidade técnica utilizada na fabricação dos produtos e ingredientes.

Qual a expectativa para a 21ª edição da FiSA?

Sabemos que, ano a ano, os executivos, profissionais de P&D e de compra mais influentes do setor comparecem em peso à FiSA. Por isso, nossa expectativa é que esta edição supere as expectativas das anteriores, como temos feito até aqui. Esperamos que todas as experiências desenvolvidas para o pavilhão, entre área de exposição, conteúdo e tours guiados, realmente tenham impacto no desenvolvimento profissional de todos os presentes.

“A cada ano, a FiSA se adapta às necessidades da indústria alimentícia. Por esse motivo, a feira é, hoje, o principal ponto de encontro para a indústria alimentícia da América Latina”.