

FIPAN 2016, A MAIOR FEIRA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DA AMERICA LATINA E DO VAREJO INDEPENDENTE DE ALIMENTOS, APRESENTARÁ UMA ÁREA DESTINADA A TODA A CADEIA DE PIZZA - A FIPAN PIZZA ROLDÃO

A FIPAN 2016 – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos – que acontecerá entre os dias 26 e 29 de julho, no Expo Center Norte, das 13 às 21 horas (no último dia, a feira se encerrará às 19 horas), trará as novidades para o setor de panificação, confeitaria e varejo independente de alimentos, ganhará um espaço especial voltado para pizzarias e pizzas de padaria, o FIPAN PIZZA ROLDÃO, com palestras e performances para os visitantes do evento.

As pizzas ganharão destaque na **FIPAN 2016 – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos** – que acontecerá entre os dias 26 e 29 de julho, no Expo Center Norte, em São Paulo, das 13 às 21 horas (no último dia, a feira se encerrará às 19 horas). “Houve um crescimento grande na venda de pizzas em pedaços nas nossas panificadoras e, conseqüentemente, um pedido maior de sabores diferenciados. Com o intuito de ajudarmos os nossos visitantes, que incluem até varejistas que possuem pizzarias ou lojas de conveniência que vendem pizzas em pedaços”, diz Antero José Pereira, presidente do Sampação, sigla que congrega os Sindicato e Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo e Escola Técnica I.D.P.C., entidade promotora do evento.

Com lançamentos nos setores de *Máquinas e Equipamentos, Embalagens e Rótulos, Salgadaria, Gastronomia Doce e Linha de Produtos sem Glúten*, a **FIPAN 2016** tem expectativa em receber 60 mil visitantes, 350 expositores com 400 marcas de produtos e volumes de negócios iniciados em torno de R\$ 1 bilhão. “Já temos 160 caravanas confirmadas de várias cidades do Brasil e se mantivermos o mesmo número de visitantes do exterior que aconteceu no ano passado, chegaremos a 50 países que virão conhecer a maior feira setorializada da América Latina”, continua ele.

Espaço FIPAN Pizza Roldão

Em uma área de, aproximadamente, 900 m², o visitante da **FIPAN** encontrará o **FIPAN Pizza Roldão**, uma novidade que promete agitar a feira. “O Roldão é nosso parceiro junto à Escola Móvel do Instituto de Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria, que mantemos pelo Sampação. E, nessa edição da feira, é o nosso parceiro nesse espaço pedido tanto pelos panificadores visitantes, como pequenos varejistas de alimentos que visitam a feira anualmente”, diz o presidente.

Entre os patrocinadores do evento estão **MG Contécnica, Aurora Alimentos, Caparroz, Arrifana Alimentos, Nestlé, Itambé, Moinho Anaconda, Ferri, Catupiry e Harald**, que estarão expondo seus produtos e também utilizando no preparo das receitas que serão apresentadas nas performances dos chefs convidados.

“Teremos palestras e performances abertas ao público, que acontecerão na arena reservada para isso e o número de inscrições para cada palestra será de 120 pessoas. As inscrições para elas estarão abertas no site www.fipan.com.br a partir do final de junho”, continua Antero.

A grade de palestras e performances são as seguintes:

Dia 26/07 – Horário: 14 às 15 horas – Reinaldo Bassit (nutricionista e professor de Educação Física da USP – Palestra motivacional sobre a alimentação e o esporte).

15hrs15 min às 16hrs15 min – Sérgio Molonari (sócio-fundador da Food Consulting) – Os novos horizontes da alimentação e impactos para as pizzarias.

16h30min às 17h30min – Diogo Akashi (Sócio do Maricato Advogados Associados e Professor Substituto na Escola Superior de Administração e Gestão FCV-ESAGS – Como recuperar créditos tributários para empresas do Simples Nacional).

Performances no mesmo dia:

15 às 16 horas – Ronaldo Ayres (Chef de Cozinha Pizzas e Massas e diretor CTP - Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas & Massas no Brasil) – Tema: Novidades no Mundo da Pizza.

16h30 às 17h30 – Sudário Silva – (Chef Pizzaiolo Consultor Premiado pela Revista Veja Comer & Beber). Tema: Pizza Elaborada: Pizzaria de Sucesso.

18 às 19 horas – Márcio Santos – Pizzamaker Revelação. Tema: Processos e Produtos Além da Pizza.

Dia 27/07 – Horário – 14 às 15 horas – Marco Gomes (Diretor técnico da MG Contécnica) – Complexidade e riscos das obrigações assessorias digitais e estratégia tributária com foco na legalidade.

15hrs15 min às 16hrs15 min – Marco Amatti (Diretor MAPA Assessoria) – Harmonia no conceito: produto, ambiente e atendimento.

16h30 às 17h30 – Leda Cecília Silva (Diretora da LCA Desenvolvimento Empresarial) – Crescer, vender mais e satisfazer seus clientes!

17hrs45min às 18hrs45min – Adriana Furquim (Diretora NoPonto, especializada em food service) – Para onde vai a sua empresa? Os sinais estão em toda parte.

Performances no mesmo dia –

15 às 16 horas – Ronaldo Ayres – Tema: Novidades no Mundo da Pizza.

16h30 às 17h30 – Sudário Silva - Tema: Pizza elaborada – pizzaria de sucesso.

Dia 28/07 – Horário: 15h15min às 16h15min – Marcos Pagliaro (sócio da Fagundes Pagliaro Advogados, com especialização em Direito Tributário) – Bonificação de mercadorias ou em dinheiro e demais verbas. O correto tratamento contábil e tributário a ser dado.

17h45min às 18h45min – Alexandre Reyes (Arquiteto de Software no Sonda Supermercados, Extra, Eletro e Submarino) – Como vender mais e melhorar processos com tecnologia.

Performances no mesmo dia –

15 às 16 horas – Rafael Fonseca (Pizzaiolo pesquisador, desenvolvedor de massas salgadas e doces e técnicas de fermentação; formado pela Accademia Pizzaioli e Scuola Italiana Pizzaioli) – Da salgada a doce – a Itambé está presente em todas as pizzas.

Dia 29/07 – Horário: das 14 às 15 horas – Silvio Tanabe (jornalista e sócio da Clínica Marketing Digital) – Como usar a Tecnologia para conhecer, atender e fidelizar cliente.

Performance no mesmo dia –

15 às 16 horas – Rafael Fonseca (Pizzaiolo pesquisador, desenvolvedor de massas salgadas e doces e técnicas de fermentação; formado pela Accademia Pizzaioli e Scuola Italiana Pizzaioli) – Da salgada a doce – a Itambé está presente em todas as pizzas.

A FIPAN 2016 – Feira Internacional de Panificação, Confeitaria e Varejo Independente de Alimentos – é a maior feira setorial da América Latina e a quinta do mundo e traz as novidades que alimentarão o setor de panificadoras e varejo independente de alimentos (o food service é o setor alimentício que mais cresce no mundo todo) para o segundo trimestre. Acontecerá entre os dias 26 e 29 de julho, no Expo Center Norte – Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo – das 13 às 21 horas (no último dia, se encerrará às 19). Tem como patrocinador a Souza Cruz e como apoiadores Sindustrigo, AIPESP, ABIP, FIESP, Confederação Interamericana da Indústria do Pão (CIPAN). É promovida pelo Sampação e organizada pela Seven. É expressamente proibida a entrada de menores de 16 anos, mesmo acompanhado pelos responsáveis. Maiores informações no site www.fipan.com.br.

Junho, 21

Dorotéia Fragata – MTb 12.900

Fragata Comunicação

Informações – Matheus Fragata / Bruna Matos / Larissa Kato / Letícia Liñeira

Telefones – 3926-7554 / 3725-6126 / 3722-4705 / 9.9605-2512

doroteia@fragatacomunicacao.com.br