



Rua Iacurana, 47 – Vila Gomes
Tels.: (11) 3722.3561 / (11) 9.9605.2512

E-mail – doroteia@fragatacomunicacao.com.br

CONGRESSO FIPAN ACONTECERÁ ENTRE OS DIAS 19 E 21 DE JULHO NO CENTRO DE CONVENÇÕES DO EXPO CENTER NORTE, DAS 9 ÀS 13 HORAS, EM SÃO PAULO

Serão três dias de palestras, mesas redondas, talks com temas sobre panificação, confeitaria e a alimentação fora do lar, com todas as mudanças que aconteceram nesses dois últimos anos - e tudo o que futuro reserva, incluindo delivery com robôs e drones.

Esse será o Congresso FIPAN, com palestra magna realizada pelo ex-presidente Michel Temer, entre os dias 19 e 21 de julho, das 9 às 13 horas, no Centro de Convenções do Expo Center Norte.

Com abertura do presidente do SAMPAPÃO e da AIPESP, Rui Gonçalves, com o tema A Palavra do Presidente, acontecerá entre os dias 19 e 21 de julho, o Congresso FIPAN, no Centro de Convenções do Expo Center Norte, em São Paulo.

Em seguida, haverá a palestra magna O Panorama Atual e as Perspectivas Para o Brasil, na Visão do Ex-presidente da República Michel Temer e duas palestras, às 11 e 11h30 da manhã, respectivamente. A primeira será com Simone Galante, fundadora e CEO da Galunion e Emerson Amaral, diretor da Ideal Consultoria com o tema Cronologia - Números do setor de panificação - Pesquisas. E, em seguida, a Mesa Redonda sobre o tema Do Pão ao Leite até Mais de 12 Milhões de Refeições por Dia, com a mediação de Emerson Amaral e participação de Rui Gonçalves, João Diogo, Gustavo Fernandes, José Eduardo de Souza e Cláudio Fernandes, donos de grandes panificadoras de São Paulo e participação especial dos chefs Rogério Shimura e chef Luiz Farias.

“Nosso congresso tem uma programação que abrange proprietários ou aqueles interessados em investir - no food service, incluindo as panificadoras, que se renovam diariamente sempre seguindo as tendências de mercado e os pedidos dos clientes. Cada palestra, talk e mesa redonda foi pensada com muito carinho para abranger o público interessado”, diz Rui Gonçalves, presidente do SAMPAPÃO, sigla que congrega o Sindicato e a Associação dos Industriais de Panificação de São Paulo e a Escola Técnica de Panificação IDPC.

Conexão, inspiração, atualização

No segundo dia, 20 de julho, quarta-feira, serão três salas com capacidade para 150 pessoas em cada uma delas com salas nominadas Se Conecte, Se Inspire e Se Atualize.

Na Sala Se Conecte, no dia 20 de julho, às 9 horas da manhã, haverá o talk internacional - Panoramas do Setor - Da Indústria da Panificação - Estados Unidos e Alemanha, com participações de Robb Mackie, presidente e CEO da American Bakers Association (ABA) e Daniel Schneider – Secretary General of the German Bakers' Confederation, Secretário-Geral da Confederação Alemã de Panificação.

Às 10 da manhã, será a vez do tema O que as Indústrias e o Varejo Aprendem com as Startups, com Daniel Marigliano, CEO da Triangulo Venture Builder. Às 11 horas, será a Hora do Case - Transformação Digital - Quais os Impactos dessa Aceleração, com a participação de Rodrigo Chaluppe, diretor executivo da FUNDIPAN/IDPC e proprietário da Padaria Arizona

Na Sala Se Inspire, às 9 horas da manhã, será a vez de Mais de 12 Milhões de Refeições por Dia - A Padaria como Centro Gastronômico, com a participação de José Marcos Reis, diretor da Padaria Requite. Às 10 horas, acontecerá a Hora do Case, Excelência no Atendimento - Você Está Preparado para o Novo Consumidor, com participação de Caio Camargo, diretor comercial da Shopping Hunter da LINX, especialista em varejo e palestrante e Horácio Aliperti, diretor comercial da rede de cafeterias Inverno D'Italia Coffee. Às 11, acontecerá A Transformação Digital na Indústria, na Produção e nos Equipamentos, um talk patrocinado pela Fritsch Multivac, com Marcos Silva, gerente de vendas.

Na sala Se Atualize, às 9 horas acontecerá A Hora do Case, apresentado pelo patrocinador do evento. Às 10, A Tendências e a Tecnologia das Embalagens do Amanhã, com a participação de Anderson dos Santos, diretor da PRIS Embalagens. Às 11 horas, a palestra será O Delivery Nunca Mais Será o Mesmo, com a participação de Luis Ferreira, diretor da padaria Villa Grano e André Luís, diretor administrativo da IP Embalagens.

Às 12 horas, as salas se transformam em Grande Auditório e haverá a palestra de encerramento do dia - O Jornalista Que Virou Chef e Acompanhou de Perto o Food Service durante a Pandemia, com Michael Keller, repórter do Domingo Espetacular, da Record TV, que se formou em gastronomia durante a pandemia.

Último dia

No dia 21, às 9 da manhã, na Sala Se Conecte, acontecerá a palestra A Pesquisa Taste Tomorrow, com o participante Vitor Campos, diretor da Puratos. Às 10, Tecnologia 5G Aplicada ao seu Negócio, com Elias Aoad Neto, agente de inovação na unidade SENAI, em São Caetano do Sul e às 11, o tema será Como Tornar seu PDV Instagramável, com a participação de Marcelo Moscofian, diretor do Café Santa Mônica e Rodrigo Fontes, a Amém Café - Lojas Housi.

Na Sala Se Inspire, às 9 horas da manhã, a palestra será Não se Perca no Caminho - Capacite e Treine sua Equipe, com Max Pires, palestrante, e Vanessa Vivian, nutricionista da Escola IDPC-SP. Às 10, será a Hora do Case - O Poder das Campanhas Sazonais, com a participação de Fabio Bruno, professor de panificação e confeitaria da Escola IDPC e Carla Gomes, diretora da padaria Aparecida. Às 11 horas, a palestra será Embalagens, As

Inspirações para Atender as Demandas do Delivery, com a participação de Anderson dos Santos, da PRIS Embalagens.

Na Sala Se Atualize, às 9 horas da manhã, o talk será O Poder do Artesanal - O Futuro de Volta ao Passado, com Angelo de Souza, diretor de divisão de panificação da Prática e Rubens Casselhas Jr, diretor da Rede Pão do Parque. Às 10, Retrospectiva - o Momento e o Futuro da Panificação Brasileira, talk patrocinado Prática, com Angelo de Souza, diretor da Prática e às 11, Um Novo Olhar sobre o Delivery do Futuro - Drones e Robôs, com Juliano Mazute, Head de Inovação na maior rede de Venture Builder do Brasil.

Ao meio-dia acontecerá a palestra de encerramento no Auditório, com o tema, Você Está Preparado para o Futuro?, com Marcos Gurgel, diretor geral de Inovação & Corporate Ventures do iFood Gurgel trabalha há mais de 20 anos com desenvolvimento de novos negócios e inovação corporativa.

“Temos certeza de que o Congresso FIPAN marcará a história da retomada dos eventos ligados à alimentação fora do lar. E com temas abrangentes como os que escolhemos, será um sucesso de público e gerará novos eventos similares nos próximos anos”, finaliza Rui Gonçalves.

Serviço:

Congresso FIPAN -

19 a 21 de julho, das 9 às 13 horas.

Local - Centro de Convenções do Expo Center Norte, São Paulo.

Endereço: Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo, Capital.

Não é permitida a entrada de menores de 16 anos.

É necessário credenciamento no site do evento : www.fipan.com.br

Valor para os três dias - R\$ 300,00 ou R\$ 150,00 para quem participar de um dia somente.

A participação no Congresso FIPAN dá direito a visita gratuita à **FIPAN** .

Evento promovido pela Associação e Sindicato dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo

Organização e comercialização: Seven

Patrocínio : BAT / Fritchie / Prática

Apoio: Legítima Lindóia

Junho, 13

Dorotéia Fragata

doroteia@fragatacomunicacao.com.br

Fragata Comunicação

Telefones - (11) 3722-3561 / 9.9605-2512