

6º Congresso FIPAN reúne quatro especialistas em consumo para responder a pergunta que todo empresário do setor precisa saber: quem é o seu cliente hoje?

Jean Pontara, Bruna Pavão, In Hsieh e Helena Andrade chegam ao congresso com perspectivas que vão das vendas humanizadas ao varejo chinês, da saudabilidade ao novo luxo do foodservice

SÃO PAULO, junho de 2026 — Entender o consumidor nunca foi tão urgente e tão difícil ao mesmo tempo. Ele mudou de comportamento, de valores e de expectativas em um ritmo que desafia qualquer negócio que ainda trabalha com as certezas de cinco anos atrás. O **6º Congresso FIPAN** dedica um bloco robusto da sua programação exatamente a esse desafio, reunindo quatro especialistas que olham para o consumidor de ângulos diferentes e complementares.

Jean Pontara — A redescoberta da venda humanizada

No dia **22 de julho**, **Jean Pontara**, especialista em vendas para o food service e estrategista de Go-To-Market, apresenta a palestra **"A Redescoberta da Venda Humanizada no Food Service"**. Em um momento em que a tecnologia automatiza cada vez mais processos, Jean Pontara defende que o diferencial competitivo no food service ainda passa por uma conexão genuína entre quem vende e quem compra. Uma reflexão que vale tanto para o atendente do balcão quanto para o gestor que define a estratégia comercial do negócio.

Bruna Pavão — Saudabilidade e novos comportamentos de consumo

Também no dia **22 de julho**, **Bruna Pavão**, fundadora e CEO da SaudaBe e nutricionista com especialização em marketing, traz os dados e as tendências que estão transformando o que o consumidor coloca no prato e no carrinho. A palestra **"Saudabilidade em Alta: Tendências de Consumo e Novos Comportamentos no Food Service"** parte de uma realidade que já chegou ao balcão das padarias: o consumidor quer comer melhor, mas não quer abrir mão do sabor, da praticidade e do prazer. Quem conseguir entregar os dois ao mesmo tempo tem uma vantagem competitiva real.

In Hsieh — O que o Brasil pode aprender com a China

No mesmo dia **22 de julho**, **In Hsieh**, sócio da Chinnoovation e do IEST, fundador de dois e-commerces, ex-Submarino e ex-Xiaomi, propõe um exercício provocador:

olhar para o varejo e o food service da China para entender onde o Brasil pode chegar. A palestra **"O Que o Brasil Pode Aprender com o Varejo e o Food Service da China"** traz um olhar raro no mercado brasileiro, de quem transita entre os dois países e conhece de perto um ecossistema onde a inovação no consumo acontece em velocidade e escala que poucos mercados no mundo conseguem acompanhar.

Helena Andrade — O novo luxo do foodservice

No dia **23 de julho**, **Helena Andrade**, gestora de projetos de alimentação fora do lar no Sebrae-SP há oito anos e especialista em marketing digital pela FGV, fecha o bloco de comportamento do consumidor com uma palestra que desafia uma das premissas mais antigas do setor. Em **"O Novo Luxo do Foodservice: Experiência, Comunidade e Pertencimento"**, Helena Andrade argumenta que o consumidor contemporâneo não busca apenas um produto de qualidade: ele quer se sentir parte de algo. A experiência, a comunidade e o sentimento de pertencimento tornaram-se os novos marcadores de valor em um mercado onde preço e produto já não são suficientes para fidelizar ninguém.

Quatro olhares, um mesmo consumidor

Jean Pontara, Bruna Pavão, In Hsieh e Helena Andrade falam de contextos e ângulos diferentes, mas convergem para uma mesma conclusão: o consumidor de 2026 é mais complexo, mais consciente e mais exigente do que qualquer modelo de negócio construído no passado consegue dar conta. Entendê-lo não é mais opcional.

Para **José Marcos Reis**, vice-presidente do Sampapão e porta-voz do 6º Congresso FIPAN, esse bloco da programação traduz com precisão o tema central da edição.

"O tema do nosso congresso é 'O Novo Consumo: Entender pessoas é o futuro dos negócios'. E esse bloco é onde esse tema ganha corpo de verdade. O Jean Pontara vai falar sobre como vender para pessoas. A Bruna Pavão vai falar do que as pessoas querem comer. O In Hsieh vai mostrar o que acontece quando um mercado de 1,4 bilhão de pessoas decide mudar seus hábitos de consumo. E a Helena Andrade vai revelar por que as pessoas escolhem uma marca e não outra. Quatro perspectivas que, juntas, formam um mapa completo do consumidor que o empresário do nosso setor precisa conhecer."

SERVIÇO

 6º Congresso FIPAN — 21 a 23 de julho de 2026

 Horário: das 10h às 13h

 Local: Centro de Convenções, Expo Center Norte, São Paulo/SP

 Jean Pontara: 22 de julho, às 10h

 Bruna Pavão: 22 de julho, às 10h55

 In Hsieh: 22 de julho, às 10h55

 Helena Andrade: 23 de julho, às 11h50

Sobre o 6º Congresso FIPAN

O 6º Congresso FIPAN acontece de 21 a 23 de julho de 2026, das 10h às 13h, no Centro de Convenções do Expo Center Norte, em São Paulo, paralelamente à FIPAN 2026. Com o tema "O Novo Consumo — Entender pessoas é o futuro dos negócios", o evento reúne cerca de 1.500 congressistas ao longo de três dias de palestras, painéis e casos de sucesso, voltados exclusivamente a proprietários, diretores e gestores ligados ao food service. Realizado pelo Sampapão, o Congresso FIPAN é o maior evento de conteúdo do setor de panificação, confeitaria e food service do Brasil.

O 6º Congresso FIPAN é patrocinado por iFood, JTI, BAT Brasil, Bizerba e Emulzint Zeeland.

Sobre o Sampapão e o IDPC

Fundado há mais de um século, o Sampapão é a principal entidade representativa do setor de panificação e confeitaria na capital paulista. Sua sede abriga o IDPC, escola técnica de referência nacional na formação de profissionais qualificados para o setor, e casa do chef Hallyson Cezar, eleito Melhor Confeiteiro das Américas 2025/2026 pela CIPAN, o primeiro confeiteiro a conquistar o título na história da competição.

Contato para imprensa:

Matheus Fragata | Fragata Comunicação

 (11) 99605-2512 | matheus@fragatacomunicacao.com.br