

Sustentabilidade e reciclagem lideram lançamentos de embalagens na FIPAN 2026

Meiwa, Neobag, Galvanotek, Darnel e Dona Rita apresentam soluções que combinam economia circular, praticidade e novos formatos para o food service

SÃO PAULO, julho de 2026 — O setor de embalagens para panificação, confeitaria e food service chega à FIPAN 2026 com uma pauta clara: sustentabilidade deixou de ser diferencial e virou exigência de mercado. Entre plástico reciclado, sacolas térmicas e embalagens que vão direto ao forno, os lançamentos deste ano mostram um segmento em transformação acelerada.

Reciclagem e economia circular

A Darnel, uma das maiores fabricantes globais de embalagens descartáveis para alimentos, reforça sua atuação sustentável com a linha resq®, produzida a partir de plástico reciclado por meio do processo Biocirculo, que transforma resíduos plásticos pós-consumo em nova matéria-prima. A empresa também amplia seu portfólio de embalagens biodegradáveis e compostáveis, voltadas especialmente à confeitarias, docerias e serviços de delivery — produtos que vão ao freezer e ao micro-ondas e resistem à gordura e à umidade.

Na mesma direção, a Dona Rita Embalagens aposta em uma estrutura de laminação que une PET Virgem e PET PCR (material reciclado pós-consumo), que hoje já representa 80% do consumo de matéria-prima da empresa. A combinação garante segurança no contato com o alimento sem abrir mão da reciclagem. É um equilíbrio que a marca considera central para sua identidade.

Embalagens que vão ao forno e ganham design

A Galvanotek, que completa 35 anos em 2026, destaca sua Linha Forno, desenvolvida para ir direto do congelador ao forno convencional, elétrico ou air fryer — uma resposta direta ao crescimento do consumo de assados prontos e semiprontos em casa. A empresa também mantém o programa EcoGalvanotek, voltado à sustentabilidade no uso do plástico.

Já a Meiwa, com mais de 30 anos de mercado e posição de liderança no setor, reforça sua atuação por meio do selo Bio+, que certifica embalagens biodegradáveis e recicláveis, além de manter o programa Meiwa Recicla, com mais de 140 pontos de entrega voluntária para coleta de embalagens de EPS (isopor) em parceria com cooperativas de triagem.

Logística e delivery ganham nova solução

Fora

FIPAN
21 a 24 Jul | 2026



do

circuito tradicional de embalagens descartáveis, a Neobag, empresa goiana especializada em sacolas térmicas reutilizáveis, projeta atingir R\$ 125 milhões em faturamento até o fim de 2026. A marca já ultrapassou a marca de um milhão de bags vendidas em pouco mais de dois anos de operação e atende hoje grandes nomes como BRF, JBS e Ambev, além de pequenos empreendedores do delivery.

Para Rui Manuel Rodrigues Gonçalves, presidente do Sampaopão e da FIPAN, a evolução das embalagens acompanha uma mudança mais ampla no setor.

"Embalagem hoje não é só proteção, é parte da experiência do consumidor e da responsabilidade ambiental da padaria. Quem investe em plástico reciclado, em embalagem biodegradável ou em soluções que evitam desperdício está resolvendo um problema que é de todos nós. A FIPAN sempre foi um termômetro dessas mudanças, e este ano isso fica muito claro", afirma Gonçalves.

Serviço



FIPAN 2026: 21 a 24 de julho de 2026



13h às 21h (dia 24, até 19h)



Expo Center Norte — Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo



6º Congresso FIPAN: 21 a 23 de julho, 10h às 13h, Centro de Convenções



Credenciamento e ingressos: fipan.com.br

Sobre a FIPAN

A FIPAN é a maior feira da América Latina dedicada à cadeia da panificação, confeitaria e food service, realizada pelo Sampaopão. Com mais de três décadas de história, reúne cerca de 59 mil profissionais, 450 expositores e 1.700 marcas por edição, consolidando-se como uma das feiras mais relevantes do mundo no segmento e principal plataforma de inovação, capacitação e geração de negócios do setor.

Sobre o Sampaopão

Há mais de cem anos, o Sampaopão reúne as entidades representativas da panificação e confeitaria de São Paulo, defendendo os interesses dos empresários do setor, promovendo qualificação profissional e valorizando as padarias como patrimônio econômico, social e cultural da cidade.

Contato para imprensa: Matheus Fragata | [Fragata Comunicação](mailto:matheus@fragatacomunicacao.com.br) | (11) 99605-2512 | matheus@fragatacomunicacao.com.br