

EDITORIAL

Todos os anos participamos da Fispal Food Service representando nossos associados e estreitando o relacionamento com a comunidade de refeições fora do lar.

Agradecemos à direção da Feira pela cessão do estande. Este ano inovamos com a distribuição de “algodão doce” produzido com açúcar orgânico.

Boa leitura!

Lucílio Tadeu Castelo de Luca,
Presidente

ABERC mais uma vez se destaca na Fispal

Estande serviu de ponto de encontro de associados, clientes, fornecedores, consultores e amigos do segmento de refeições coletivas

Como faz há anos, a ABERC participou de mais uma edição da Fispal Food Service, realizada de 6 a 9 de junho no Expo Center Norte, em São Paulo. Nossa associação além de apresentar em seu estande, através de um painel, o nome de todos os associados, demonstrou a importância do segmento de refeições coletivas no mercado de refeições fora do lar.

A associação serviu de ponto de encontro da comunidade de refeições de coleti-

vidades e aproveitou o evento para fazer a divulgação de suas últimas publicações, como o jornal **ABERC Notícias** e o **Catálogo ABERC de Fornecedores para Serviço de Refeições**, importante veículo de comunicação entre fornecedores e empresas que atuam no mercado de refeições fora do lar.

A ABERC também distribuiu o jornal **SINDER SP informa**, do parceiro Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas

Mais uma Fispal: a ABERC participou intensamente da maior feira de alimentação da América Latina



vas do Estado de São Paulo, e a Revista Cebrasse, editada pela Central Brasileira do Setor de Serviços, da qual nossa entidade é associada.

Como parceria, a inovação no estande foi a distribuição de algodão doce feito com açúcar orgânico oferecido pela Organic Alimentos, o que aguçou o paladar dos visitantes. Nos quatro dias da feira, foram servidas cerca de 3.500 unidades de algodão doce, segundo a direção da empresa.

“Como a feira é de food service e a ABERC é representante de um de seus mais importantes segmentos, ou seja, as refeições coletivas, ela se situa muito à vontade no evento, recebendo associados, fornecedores, prestadores de serviço e amigos que visitam a Fispal”, afirmou o diretor superintendente Antonio Guimarães.

A diretoria da associação recebeu, entre outros, Rogério da Costa Vieira, presidente da Federação Nacional das Empresas de Refeições Coletivas (FENERC); José Maria Martins, diretor de Suprimentos da ABERC; Dagmar Hernandes, vice-diretora de Suprimentos da ABERC; dr. Eneo Alves da Silva Jr., da CDL e PróAlimento, coordenador da Comissão Técnico Operacional da ABERC. Além deles tivemos representantes de associados, que por serem muitos deixamos de nominá-los.

Também visitaram o estande da ABERC, Sérgio Roberto de Souza, da empresa Sabor Alimentação Planejada (PR); Philippe Moraes, sócio proprietário da Organic Alimentos; João Carlos Rodrigues Peres, presidente do Sindicato dos Fabricantes de Equipamentos para Cozinhas Industriais do Estado de São Paulo (SINDAL); Mirela Lupinari, diretora da PróAlimento; Adélia Chaves, diretora da revista e do portal Nutrinews e Jorge Monti, eterno representante da ABAGA.

A edição 2011 da Fispal apresentou as últimas novidades em produtos, equipamentos e serviços para profissionais de todos os segmentos do food service. Com mais de mil expositores e 60 mil visitantes do mundo inteiro, a feira também promoveu eventos específicos em vários estandes, ratificando seu conceito de maior evento de food service da América Latina.



A ABERC divulgou na feira as suas publicações



Diretor superintendente Antonio Guimarães recebendo visitantes



Jorge Monti, da ABAGA, Rogério da Costa Vieira, presidente da FENERC, Adélia Chaves, da Nutrinews



A ABERC representou todos os associados, conforme relação na sala principal de seu estande na Fispal Food Service



Estande da ABERC, obtido por permuta, com 50 m²

A Fispal Food Service foi realizada simultaneamente à Fispal Hotel, à Tecno-Sorvetes e à Fispal Café, no Expo Center Norte. Essas feiras, mais a Fispal Tecnologia, que aconteceu no mesmo período, no Centro de Exposições do Anhembi, formam a Semana Internacional da Alimentação e Hospitalidade.

Empresa aposta no açúcar orgânico



A distribuição de algodão doce (açúcar orgânico) foi a inovação deste ano no estande da ABERC

Visite nossos sites:

www.aberc.com.br

www.catalogoaberc.com.br

A Organic Alimentos, que distribuiu algodão doce, feito com açúcar orgânico, no estande da ABERC na Fispal Food Service, tem parceria com a Usina Jalles Machado, de Goianésia (GO) na produção de açúcar orgânico para o mercado nacional e internacional. A cana cultivada na usina, com adubação natural, livre de agrotóxicos, tem processo industrial certificado e atende aos anseios de quem se preocupa com uma vida mais saudável e com a sustentabilidade do meio ambiente.

A companhia produz 30 mil toneladas de açúcar por safra, 90% para exportação, principalmente para os Estados Unidos. O mercado brasileiro consome apenas 2 mil toneladas/ano. “Mas os brasileiros estão cada vez mais conscientes de que consumir produtos orgânicos faz bem para a saúde e para o ecossistema”, afirma Philippe Morais, sócio proprietário da Organic.

O mercado de orgânicos cresce a taxas de 30% ao ano, baseado no tripé ambientalmente correto, socialmente justo e economicamente viável. A expectativa de Morais é que a empresa acompanhe esse crescimento. O açúcar da marca Organic já é encontrado nas gôndolas de supermercados de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul, Estado onde é cada vez mais crescente a conscientização sobre as vantagens do consumo para o organismo e sustentabilidade.

Concurso ALIMENTOS 2011 será realizado na ABERC

Apresentação dos trabalhos selecionados acontece no dia 19 de julho

Na edição 2011 do Concurso ALIMENTOS, a Comissão de Seleção escolheu três trabalhos de altíssimo nível, que serão julgados no dia 19/07/2011, a partir das 14h, por um júri composto de personalidades marcantes do mercado de alimentação fora do lar.

Neste ano, para facilitar o comparecimento de representantes das empresas associadas, a diretoria da associação decidiu fazer o julgamento dos trabalhos durante a reunião mensal da Comissão Técnico Operacional, na sede da ABERC, que convida todos os interessados para a sessão pública.

Os três trabalhos selecionados tratam de temas como descongelamento de carne sob água corrente, impacto de intervenção para redução da densidade energética de preparações servidas em unidade de alimentação, e times autogeridos e sua aplicação na administração de restaurantes industriais.

Como aconteceu nos anos anteriores, o presidente do Júri do Concurso será o prof. José Cezar Panetta, editor da revista Higiene Alimentar. Os outros componentes são: prof. dr. Eneo Alves da Silva Jr., coordenador da Comissão Técnico Operacional da ABERC; dra. Joana D'Arc P. Mura, prof^a. de gastronomia funcional da VP Consultoria; dra. Marys Léia Rodrigues Marques, diretora técnico operacional da ABERC; dra. Oníria Arruda Figueiredo, ex-diretora técnico operacional da ABERC.

O autor do trabalho vencedor receberá, como prêmio, viagem e estada gratuitas para participar do SIAL Mercosul – Salão Internacional de Alimentação, de 31 de agosto a 2 de setembro deste ano em Buenos Aires, Argentina.

A BUNGE é a patrocinadora exclusiva do Concurso ALIMENTOS 2011, enquanto o SINDER SP é o principal apoiador.

Concurso
ALIMENTOS
2011

19/07/2011

14 às 18 hs na ABERC

Trabalhos Pré-Selecionados

- ≡ Descongelamento de carne sob água corrente: enfoque da sustentabilidade na produção de refeições.
- ≡ Impacto de uma intervenção para redução da densidade energética de preparações servidas em uma unidade de alimentação e nutrição na qualidade global de refeição.
- ≡ T.A.G. – Times autogeridos e sua aplicação na administração de restaurantes industriais.

Confirme sua presença através dos telefones da ABERC.

EXPEDIENTE

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas

Rua Estela, 515, Bloco B, conjunto 62 Paraíso
CEP 04011-904 - São Paulo/SP - Fones: (11) 5573-9835
5572-9070 - Fax: 5571-5542
Internet: www.aberc.com.br
E-mail: aberc@aberc.com.br

Secretaria: Viviane Schimmel, Ana Maria Uccella
Editor responsável: José Salles (MTb 12396)
Diagramação: Hermano design gráfico
Fotos: Ronaldo Benelli
Impressão: Type Brasil - Periodicidade bimestral

**Patrocinaram
esta Edição:**

Associados



Tel.: (51) 2131-9292



Parceiros



Tel.: (11) 5539-1061