

FEAL

Santa Catarina **2025**
FEIRA DE PRODUTOS, SERVIÇOS E EQUIPAMENTOS
PARA OPERADORES DE ALIMENTAÇÃO



PROGRAMAÇÃO DE CONHECIMENTO PALESTRAS, PAINÉIS E AULAS PRÁTICAS

Realização



FEAL 2025 – CONHECIMENTO QUE IMPULSIONA NEGÓCIOS E PESSOAS

A FEAL 2025 não é apenas uma feira de produtos, serviços e equipamentos para operadores de alimentação: é um verdadeiro hub de conhecimento e desenvolvimento para empresas e profissionais do setor. Com uma programação cuidadosamente estruturada, a feira oferece **palestras e painéis com especialistas renomados**, abordando temas estratégicos que impactam diretamente o crescimento do negócio e a evolução das pessoas.

Durante o evento, os participantes terão acesso a conteúdos sobre **gestão de negócios, inovação, tecnologia, tendências de mercado, legislação e boas práticas no food service**, além de casos inspiradores de empreendedores que transformaram seus negócios. Cada painel e palestra da FEAL 2025 é pensado para gerar aprendizado prático e aplicável, conectando teoria e experiência de forma direta. O posicionamento da FEAL vai além da vitrine de produtos: **nosso foco é desenvolver o setor como um todo, capacitando pessoas e fortalecendo empresas**, criando oportunidades de networking, troca de experiências e geração de negócios. A feira é um espaço para quem quer crescer, se atualizar e se conectar com as tendências que moldam o futuro do mercado.

Na FEAL 2025, conhecimento e oportunidade andam lado a lado. Prepare-se para absorver conteúdo relevante, se inspirar e impulsionar o seu negócio para o próximo nível.

PROGRAMAÇÃO DE PALESTRAS – ARENA HAMBÚRGUER

DIA 24 DE SETEMBRO DE 2025 - QUARTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
12h00 às 12h30	Time que joga junto, vence junto!	Lierson Mattenhauer	Xepa!
13h00 às 13h30	Lucro com gestão financeira	Gian e Giulio Mirante	Sampa Burgers e Farm Frites
14h00 às 14h30	Soluções Profissionais com Unilever	Daniel Alberti e Roberto Tadeu	Unilever e Koppisa
15h00 às 15h30	O Combo Campeão: Maximizando o Lucro com a Bebida Ideal	Alex Ferreira	Flavor House
16h00 às 16h30	Queijos artesanais que fazem a diferença no cardápio	Juan Lima	Scar
16h45 às 17h15	Como as tecnologias podem impulsionar sua cozinha	Gabriel Nassif	Refrisul
17h30 às 18h00	Sobremesas e itens complementares para aumentar ticket médio	Kauê Russo	Central do Hamburger

DIA 25 DE SETEMBRO DE 2025 - QUINTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
12h00 às 13h00	BBQ Profissional	Bruno Panhoca	Raccoon BBQ
13h30 às 14h00	Networking Inteligente: Princípios para Conquistar Relacionamentos que Importam	Kauê, Hugo, Maick e Ronne	Hamburgueiros do Brasil
14h30 às 15h00	Dificuldade para limpar a coifa? A Unilever tem a solução!	Daniel Alberti e Roberto Tadeu	Unilever e Koppisa
15h30 às 16h00	Cardápios Inteligentes e otimizados para seu negócio	Cristiano Ogasavara Simões	Vigilância Sanitária SC
16h30 às 17h00	Como produzir com qualidade sem desperdício	Gabriel Nassif	Refrisul
17h00 às 18h00	O Segredo do Churrasco do Sul: Técnicas e Diferenciação	Chef Juliano Tchê	Os Guri

Nota: Programação Sujeita a Alteração sem Prévio Aviso

PROGRAMAÇÃO DE PALESTRAS – PIZZARIA & PÃO ARTESANAL

DIA 24 DE SETEMBRO DE 2025 - QUARTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
12h00 às 12h45	Pães diversos para todos os dias	Sandro Omar Paris	Reemaq
13h00 às 13h45	Como aumentar as vendas no meio da semana!	Rodrigo Scartezini	Pizzaria Eficiente
14h00 às 14h45	Como montar sua pizzaria do zero	André Dias e Ana Pê	Pizzatopia
15h00 às 15h45	A revolução da Pizza no Brasil	Pedro Pernambuco	Consultor
16h00 às 16h30	Pizzaria Artesanal	Diovani	Don Diovani Pizzaria
17h00 às 17h30	Como trabalhar com produtos 100% Fermentação Natural	Lucas Pureza	Pureza Pães - Padaria Artesanal

DIA 25 DE SETEMBRO DE 2025 - QUINTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
11h30 às 12h00	Jovens Empreendedores: Estratégica, Empenho e Resultados	Renato Silva	ACIF – Associação Empresarial de Florianópolis
12h00 às 12h45	Business Plan - Você precisa dele!	Jairo Klapp	Consultor
13h00 às 13h45	Queijos especiais para Pizzas de Alta Qualidade	Jorge Zarichta	Pizzaria Don Zarichta
14h00 às 14h45	Como precificar do jeito certo	Rodrigo Scartezini	Pizzaria Eficiente
15h00 às 15h30	Pizza pra toda hora	Rodrigo Veiga do valle	Reemaq
16h00 às 16h45	Pizzas Autorais que transformam seu negócio	Guilherme Lima	Forneria Piedoro
17h00 às 17h30	Branding - Como destacar sua marca no mundo das redes	Lisyê Zadorosny	Zywie Tech

Nota: Programação Sujeita a Alteração sem Prévio Aviso

PROGRAMAÇÃO DE PALESTRAS – ARENA CONFEITARIA

DIA 24 DE SETEMBRO DE 2025 - QUARTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
12h00 - 12h45	Abertura	Tathi Fabulosa	Tathi Fabulosa
13h00 - 13h45	Bolo de Rolo	Francisca Bezerra Caetano	Bolo de Rolo Joinvile
14h00 - 14h45	A paixão de Confeitar	Lisiane Bittencourt	Ateliê Lisiane Bittencourt
15h00 - 15h45	Bolos decorados	Tathi Fabulosa	Tathi Fabulosa
16h00 - 16h45	Bolos decorados em chantilly	Patricia Rachadel e Adenilson Silveira	Patricia Rachadel Oficial
17h00 - 17h45	Cremes e suas aplicações	Gi Mendes	Gimendes Confeitaria
17h45 - 18h15	Cookie de Chocolate com Cobertura	Ane Collor	Duas Rodas

DIA 25 DE SETEMBRO DE 2025 - QUINTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
11h00 - 12h00	Cuca Cake de Amarena	Cleverson Oliveira	Duas Rodas
12h00 - 12h45	Abertura	Tathi Fabulosa	Tathi Fabulosa
13h00 - 13h45	Bento Cake	Brenda Duarte	Rica Confeitaria
14h00 - 14h45		Patricia Rachadel e Adenilson Silveira	Patricia Rachadel Oficial
15h00 - 15h45	Formação de Boleiras	Lisiane Bittencourt	Ateliê Lisiane Bittencourt
16h00 - 16h45	Bolos em Creme	Gi Mendes	Gimendes Confeitaria
17h00 - 17h45	Bolos	Tathi Fabulosa	Tathi Fabulosa

PROGRAMAÇÃO DE PALESTRAS E PAINÉIS – ARENA AMPE

DIA 24 DE SETEMBRO DE 2025 - QUARTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
11h00 às 11h30	ABERTURA DAS ATIVIDADES DA ARENA AMPE	Ivam Michaltchuk	Presidente da AMPE
11h30 às 12h30	PAINEL: "Apoio Financeiro ao Empreendedor: Créditos e Incentivos"	Moderador: Silvio Marcolongo Filho	Diretor Secretário da AMPE
		Marcelo Medeiros da Silva.	Especialista de negócios da UNILOS
		Ricardo Silveira de Faria	Chefe do Escritório Regional - BRDE
		Fernando Bottura	Gerente da agência na Cresol Vale Europeu
13h00 às 14h00	PAINEL: "Mulheres que Fazem Acontecer - Histórias, estratégias e dicas de empresárias que venceram desafios e estão crescendo no mundo corporativo"	Moderadora: Éve Queiroz	Curadora Olfativa, Coordenadora do Núcleo de Mulheres Empreendedoras
		Edinéia Rauta - Da vitrine ao prato: a força comunicação	Cardápio Comunicação
		Beatriz Maciel - Dicas para uma contratação assertiva para temporada	CEO da Inclusiva RH
		Monique Queiroz - Instagram que vende: como se destacar dos concorrentes com humanização	Medsa Digital
14h00 às 15h00	PAINEL: "Estratégias que Transformam: Gestão Inteligente no Food Service"	Moderador: Vinicius de Luca	Diretor Geral do IFSC
		Renato Moreira	CEO da Renato Moreira Consultoria, Contador - estratégia
		Raphael Oliveira	Raffinato Consultoria - produtividade
15h00 às 16h00	PAINEL: "Regularização Jurídica e Contratos nas Pequenas Empresas: Como Evitar Riscos e Proteger seu Negócio"	Moderador: Edna Werner Lemos	Advogada, Administradora, MB, MBA em Gestão de Negócios, especialista em Psicologia Organização, Diretora de Empreendedorismo Feminino e Coordenadora do Núcleo Jurídico da AMPE
		Dra. Fabiana Everling	Vice-Presidente da Junta Comercial de Santa Catarina
		Dr. Mauricio Pereira	Advogado Especialista em Direito Tributário. CEO e Cofundador da COTAINOVA - Negócios em Sociedade
		Dr. Guilherme Farage	Arquiteto e Advogado, Especialista em Direito Empresarial. Atua no escritório Farage e Freitas Advogados. Integra o Núcleo Jurídico da Ampe Metropolitana
16h00 às 17h00	PAINEL: "A Nova Era do Food Service - Tecnologias e modelos que já estão mudando o setor" - Uma abordagem sobre o que vimos na NRA SHOW/2025, em Chicago-EUA	Moderador: Leonardo Goulart	Diretor da Mise Place - Consultoria
		Juliana Debastiani	Presidente da ABRASEL - SC
		Célio Salles	Empresário, franqueado Bobs em Florianópolis. Membro do Conselho de Administração Nacional da ABRASEL
		João Francisco Barão	Sócio Fundador da QA+ Marcas de Experiência - Grupo Guacamole
17h00 às 18h00	PAINEL: "Turismo + Gastronomia – Como aproveitar sazonalidade e eventos para faturar mais"	Moderador: Octavio Lebarbenchon	CEO da ADM e Diretor Institucional da AMPE
		Narbal Correa	Chef, Empresário do ramo da Gastronomia, Escritor e Consultor
		Anita Pires	Ponto focal do Programa Cidade Criativa da Gastronomia - Unesco

PROGRAMAÇÃO DE PALESTRAS E PAINÉIS – ARENA AMPE

DIA 25 DE SETEMBRO DE 2025 - QUINTA-FEIRA			
HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
11h00 às 11h45	PALESTRA: "Iniciativas da AMPE para as Pequenas	Ivam Michaltchuk	Presidente da AMPE
11h45 às 12h30	PALESTRA: "Tendências e oportunidades no mercado de alimentação saudável e marmitas congeladas"	Michele Machado	Empresária da área de Food Service
13h00 às 14h00	PALESTRA: "Mais que Sabor: O Branding como Receita da Fidelidade no Food Service"	Moderador: Cleber Pizzato	Diretor Comercial da AMPE Metropolitana, Finzy Tecnologia
		Júlia Hahn Gonçalves	Especialista em Branding - Agência Flamb Branding
14h00 às 15h00	PAINEL: "Sabores que Contam Histórias: a Visão dos Chefs sobre Gastronomia e Futuro do Food Service"	Moderador: Estela Benetti	Jornalista de Economia da NSC
		Pedro Soares	Chef e proprietário do Puro Oyster Bar
		Jaime Barcellos	Presidente do Restaurante Ostradamus
15h00 às 16h00	PAINEL: "Segurança, Qualidade e Conformidade no Food Service" - Como deixar o seu negócio legal	Moderador: Ivam Michaltchuk	CEO da MSI Consultoria e Presidente da AMPE
		Alexandre Soratto	Presidente do IMETRO SC - certificações, embalagens, rotulagem e metrologia legal.
		Eduardo Marques Macário Diretor da Vigilância Sanitária Estadual	Diretor da Vigilância Sanitária Estadual - higiene, manipulação de alimentos e responsabilidade do empresário.
		Delegada Michele Alves	Diretoria do PROCON/SC - direito do consumidor e cuidados na relação empresa-cliente.
16h00 às 17h00	PALESTRA: "Tecnologia que Serve: Como a Inovação pode mudar o Food Service no Brasil" - Visão de futuro com dicas práticas para aplicação imediata.	Moderador: Marcus Antonio	Coordenador do Núcleo de Inovação e Tecnologia da AMPE
		Jaime de Paula	Presidente da Abstrato Aceleradora, Pós-Doutor em I.A, Co-Fundador da Danki Code AI
17h00 às 18h00	ESPECIAL: SOLENIDADE DE ENTREGA DO PRÊMIO GOLDEN CHEF		FEAL

Nota: Programação Sujeita a Alteração sem Prévio Aviso