



06/2021

## Web série da Ajinomoto® Food Service explora tendências e oportunidades no segmento de rotisseries

*Realizada em parceria com o Canal Restaurante, produção terá debate entre profissionais e lançamento contará com painel de especialistas*

**São Paulo, junho de 2021** – Junto com as transformações na rotina e os novos costumes provocados pela pandemia de Covid-19, surgiram hábitos de alimentação com grande potencial de permanência no cenário pós-pandemia. Ao oferecer praticidade e conveniência, as rotisseries de supermercados, mercados de bairro e padarias se consolidaram como solução ideal para a compra de refeições prontas para consumo em casa. A modalidade se tornou uma oportunidade de expansão dos negócios, principalmente por estar atrelada a comércios essenciais, que não tiveram as atividades interrompidas. De olho nessa tendência, a **Ajinomoto® Food Service** lança a web série “**Rotisseries: Food Service e Varejo Sem Fronteiras**”, realizada em parceria com o Canal Restaurante e a Guersola Consultoria.

O painel de estreia está previsto para 10 de junho. Após essa data serão disponibilizados episódios semanalmente no Canal Restaurante ([www.canalrestaurante.com.br](http://www.canalrestaurante.com.br)) e também no **Portal Meu Negócio** ([www.ajinomotomeunegocio.com.br](http://www.ajinomotomeunegocio.com.br)) – plataforma gratuita disponibilizada pela empresa para auxiliar na gestão de pequenos estabelecimentos ligados à alimentação, com treinamentos, receitas com calculadora de custos, cardápio digital, entre outros. A temporada trará depoimentos de especialistas e empreendedores que darão dicas com cases de sucesso.

“No contexto de uma crise há sempre oportunidades e identificá-las para usar em sua própria reinvenção é o grande segredo dos fortes que resistem na peneira. No consumo de alimentos e bebidas existem manifestações que cresceram com a crise. Por isso, é preciso entender o que levou a esse movimento, e a websérie fornecerá boas pistas para seguir a direção do consumo”, afirma a gerente de marketing da **Ajinomoto® Food Service**, Chiara Tengan.

A temática de rotisseries tem como objetivo criar um espaço de visibilidade e gerar um conteúdo que proporcione a troca de informações qualificadas para empreendedores e empreendedoras. Segundo o jornalista e fundador do Canal Restaurante, Sergio Lerrer, o aprendizado de mudança é uma urgência no setor de food service. “A websérie oferecerá qualificação por meio de exemplos, cases e compartilhamento de experiências de outros profissionais e empreendedores do mundo real, expostos às pressões da continuidade de suas organizações”, diz.

### **Lançamento de painel com especialistas**

Nesta quinta-feira (10) será realizado o painel de lançamento da websérie “**Rotisseries: Food Service e Varejo Sem Fronteiras**”, que contará com a participação de convidados especiais em uma transmissão ao vivo, a partir das 15h. O evento poderá ser acompanhado no site do Canal Restaurante ([www.canalrestaurante.com.br](http://www.canalrestaurante.com.br)) e também nos canais do YouTube ([youtube.com/canalrestaurante](https://youtube.com/canalrestaurante)) e Facebook ([facebook.com/canalrestaurantefanpage](https://facebook.com/canalrestaurantefanpage)).

Veja a lista de participantes:

- Fabiana Vancetto – Especialista em inteligência de mercado de alimentos e bebidas;
- Fabiano Polese – Diretor da Expo Supermercados;
- Vanessa Sandrini – Executiva e consultora de varejo – Presidente do Instituto Mulheres do Varejo. Foi a precursora da rotisserie no Brasil, dando início ao projeto no Grupo Pão de Açúcar;
- Chiara Tengan – Gerente de Marketing da Ajinomoto Food Service – Idealizadora da iniciativa em conjunto com o Canal Restaurante;
- Ana Costa – Especialista e Consultora de varejo e consumidor.

Debatedora:

- Alessandra Morita – Jornalista – Head de Conteúdo da Revista Varejo S.A.

## Relato

- Fernanda Dalben – Diretora de Marketing – Supermercados Dalben.

## Moderadores

- Sergio Lerrer – Jornalista Canal Restaurante / São Paulo;
- Umberto Goularte – Jornalista Canal Restaurante / Brasília.

## Sobre a área de Food Service

A área oferece um mix de produtos versáteis e práticos de alta performance em rendimento e rentabilidade, destinados a estabelecimentos voltados à alimentação fora do lar, como restaurantes, bares, hotéis e padarias. Entre os produtos estão o realçador de sabor AJI-NO-MOTO®, os temperos HONDASHI®, SABOR A MI®, AJI-SAL®, Tempero e Caldo SAZÓN® Profissional, Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®, molhos branco bechamel e escuro demi-glace, amaciante de carne, molho e extrato de tomate, creme de cebola, SATIS!® molho shoyu, azeite de oliva extra virgem TERRANO™ e azeite de oliva tipo único TERRANO™ (os três últimos também estão disponíveis para o varejo), condimento preparado HARMONIX-F® e purê de batatas instantâneo. Confira o portfólio completo de produtos, dicas de receitas para variar seu cardápio e outras soluções no site [www.ajinomotofoodservice.com.br](http://www.ajinomotofoodservice.com.br).

## Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT Zero Açúcar, o azeite de oliva extra virgem TERRANO™ e o azeite de oliva tipo único TERRANO™, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD, produto composto por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no

segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US\$ 10,1 bilhões e nacional de R\$ 2,6 bilhões no ano fiscal de 2020. Atualmente, está presente em 35 países, possui 121 fábricas e cerca de 32 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).

## **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL**

Race Comunicação

[imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br](mailto:imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br)

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746