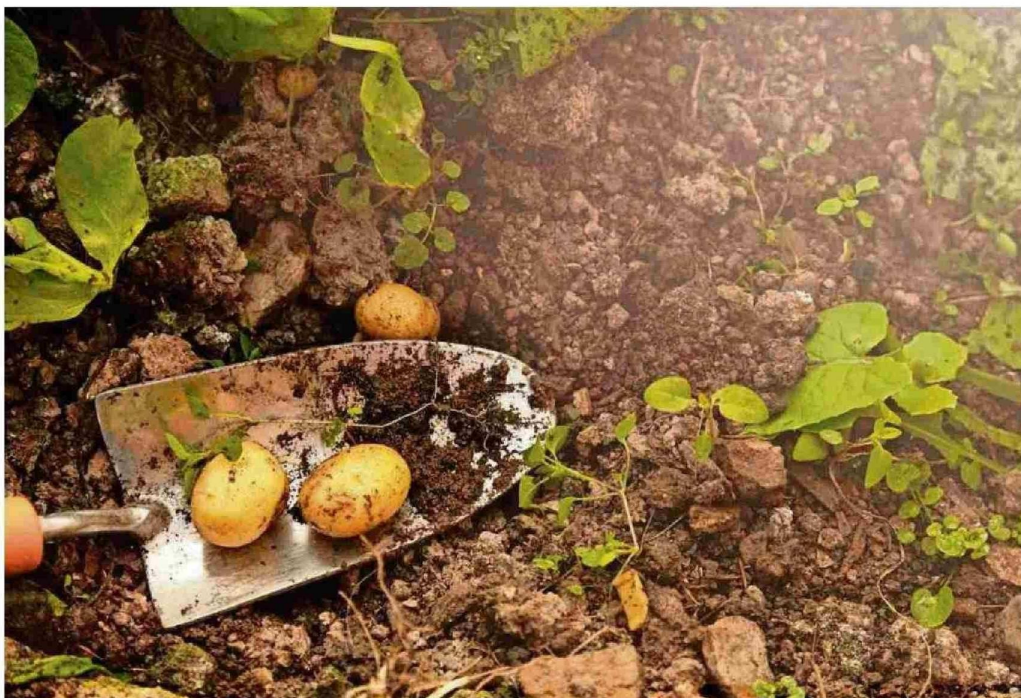


actualidad

El Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile será parte de este evento

Food & Service 2024: una ventana al futuro de la alimentación orgánica y el agro sustentable



CAMPO SUREÑO

Del 1 al 3 de octubre de 2024, Santiago será el punto de encuentro más importante para la industria alimentaria latinoamericana con la celebración de la feria Food & Service. Este evento, posicionado como el segundo más relevante de la región, promete reunir a los principales actores del sector en un espacio de 29.000 metros cuadrados, donde más de 1.100 stands exhibirán las últimas tendencias y productos.

Entre los principales atractivos de esta edición, el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y el Mundo, presentado por AOA Chile, se perfila como uno de los más visitados por los asistentes. Este espacio ofrecerá una amplia gama de productos orgánicos y sustentables provenientes de Chile, Latinoamérica y el mundo, y se convertirá en un foro de conoci-

to e innovación.

"Nuestro pabellón es más que una exhibición; es una declaración de nuestro compromiso con prácticas agrícolas responsables y el respeto por el medio ambiente", afirmó Rodrigo Rojas Cheuquenao, representante de AOA Chile.

"Queremos que los visitantes no solo prueben, sino que también comprendan el impacto positivo de la alimentación orgánica y sustentable", dijo Rojas.

EXPERIENCIAS SENSORIALES Y EDUCATIVAS

Los asistentes al pabellón podrán participar en charlas y demostraciones interactivas que profundizarán en los beneficios de los alimentos orgánicos, biodinámicos, regenerativos y veganos. Expertos en la materia compartirán sus conocimientos sobre las últimas tendencias del mercado y las norma-

Este espacio ofrecerá una amplia gama de productos orgánicos y sustentables provenientes de Chile, Latinoamérica y el mundo, y se convertirá en un foro de conocimiento e innovación.

tivas nutricionales y de etiquetado en mercados clave como Europa y Estados Unidos.

Entre los destacados conferencistas del pabellón se encuentran figuras como Volkert Engelsman, fundador de Eosta y defensor de la agricultura ecológica y Samuel Moreno, chef con estrella Michelin y galardonado con el Sol Sostenible de la Guía Repsol. Sus presentaciones prometen ser inspiradoras y educativas, brindando una visión integral de la importancia de la sostenibilidad en la gastronomía.

También estará presente Andrea Bruginiski, una destacada nutricionista que ha transformado el sistema de alimentación escolar en Paraná, Brasil, y que trabaja en FunderPar, integrando la sostenibilidad y la economía local. Su enfoque innovador incluye la compra del 30% de los alimentos de agricultores orgánicos de cooperativas, beneficiando a 20.000 fami-

lias y 1,1 millones de estudiantes. Su labor ha recibido reconocimientos y sirve como modelo internacional.

Bruginiski enfatiza la importancia de comprender el contexto local en la nutrición escolar y aboga por circuitos cortos de comercialización para alimentos frescos orgánicos y sustentables.

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO

La feria Food & Service 2024 no solo es un espacio de exhibición, sino también una plataforma de negocios incomparable. El año pasado, el evento recibió alrededor de 31.000 visitantes, de los cuales el 80% tomó decisiones comerciales basadas en su experiencia en la feria. Este año, AOA Chile, en colaboración con ProChile, organizará una ronda de negocios que promete ser un hito en el evento.

La participación de ALAS (Asociación Latinoamericana de Supermercados) y compradores invitados por ProChile, abre las puertas a oportunidades únicas para que los productores orgánicos y sustentables expandan su presencia en el mercado latinoamericano.

AOA Chile invita a empresas y marcas comprometidas con la sostenibilidad a unirse como expositores en el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable.

"Esta es una oportunidad única para destacar en un evento que marca tendencia en la industria alimentaria", subraya desde la organización.

Para aquellos interesados en participar u obtener más información sobre la feria y el pabellón, se recomienda visitar los sitios web oficiales: www.aochile.com y <https://foodservice.aochile.com>.

Food & Service 2024 y el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y el Mundo prometen ser un evento imperdible para todos aquellos comprometidos con un futuro alimentario más saludable y sostenible.

La cita es en Santiago de Chile del 1 al 3 de octubre de 2024. Para más información, contactar a marketing@aoachile.com o drigo@aoachile.com.