



26 - 29 July 2022 | Jakarta International Expo (JIE expo)

The 16<sup>th</sup> Indonesia International Leading Hospitality, Food & Beverage Trade Exhibition

Organised by:



[www.foodhotelindonesia.com](http://www.foodhotelindonesia.com)

## Food & Hotel Indonesia 2022 Resmi Dibuka, lebih dari 500 Perusahaan Dari 26 Negara Pamerkan Produk Perhotelan dan F&B di JIE expo

**Jakarta, 26 Juli 2022** - Pameran Food & Hotel Indonesia (FHI) 2022 resmi dibuka pada Selasa 26 Juli 2022 di Jakarta International Expo (JIE expo). Berlangsung hingga 29 Juli, pameran dagang internasional industri perhotelan, makanan & minuman terdepan di Indonesia ini diikuti lebih dari 500 perusahaan peserta pameran dari 26 negara yang dapat mendorong pemulihan ekonomi nasional.

FHI 2022 diselenggarakan bersamaan dengan ajang Hotelex Indonesia dan Speciality Food Indonesia serta Retail Indonesia. Pameran ini menghubungkan dan mempertemukan antar-pebisnis, professional, serta penggiat industri perhotelan (*Hospitality*), makanan dan minuman (*Food & Beverages* atau F&B) secara global. Tujuannya adalah mendukung akselerasi pertumbuhan industri nasional yang berkelanjutan melalui inovasi bisnis agar maju dan berkembang di pasar global.

**Event Director Food & Hotel Indonesia Juanita Soerakoesoemah**, dalam konferensi pers pembukaan hari pertama FHI 2022 mengatakan selama 28 tahun Pamerindo Indonesia melalui ajang FHI telah menjadi pelopor bagi perusahaan yang ingin memperluas jangkauan pasar global melintasi perbatasan dunia. "Antusiasme ratusan perusahaan dari 26 negara untuk bergabung dalam FHI 2022 dan hadir di JIE expo dapat dijadikan momentum bagi kebangkitan industri perhotelan dan F&B di Indonesia untuk kembali bergeliat dan bertumbuh sesuai dengan target yang diharapkan," jelasnya.

Juanita lebih lanjut menjelaskan, industri F&B di Indonesia sendiri berdasarkan data Kementerian Perindustrian tumbuh 3,75% pada triwulan I-2022 dan realisasi investasi mencapai Rp19,17 triliun dengan PMA mencapai USD684.98 juta.<sup>1</sup> Sehingga, Indonesia disebut sebagai pasar yang terus berkembang dan menguntungkan bagi perusahaan global penyedia produk F&B dan Perhotelan di dunia.

Dalam edisi ke-16 kali ini, FHI hadirkan berbagai kategori produk, diantaranya *bakery, pastry & gelato, food & beverage, coffee & tea, foodservice & hospitality equipment, hospitality design & supplies, hospitality technology*, dan *wine-spirit & alcoholic drinks*. Ragam kategori produk yang dihadirkan akan memudahkan *customer* dan pengunjung dalam mencari produk suplai yang diinginkan serta memberi peluang bagi *business owner* perhotelan dan F&B untuk berkembang dengan ribuan pilihan produk suplai.

<sup>1</sup> Sumber: Press Release "Kontribusi Industri Makanan dan Minuman Tembus 37,77 persen" 5 July 2022, oleh Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (<https://www.kemenperin.go.id/artikel/23393/Kontribusi-Industri-Makanan-dan-Minuman-Tembus-37,77-Persen>)

Organised by:



Food & Hotel Indonesia



Food & Hotel Indonesia



@foodhotelindonesia\_fhi



Food & Hospitality Series\_ID



26 - 29 July 2022 | Jakarta International Expo (JIEXPO)

The 16<sup>th</sup> Indonesia International Leading Hospitality, Food & Beverage Trade Exhibition

Organised by:



[www.foodhotelindonesia.com](http://www.foodhotelindonesia.com)

Selain memamerkan produk suplai dari ratusan perusahaan unggulan, FHI 2022 juga memberikan kesempatan bagi pengunjung untuk dapat belajar secara langsung dari para professional yang akan membahas tren dan inovasi terkini di bidang perhotelan dan F&B. Berbagai kegiatan menarik seperti *workshop*, seminar, *training*, *masterclass*, hingga ajang kompetisi siap digelar bekerjasama dengan asosiasi dan lembaga terkait di industri ini.

**Marketing Communication Manager Food & Hotel Indonesia, Leonarita Utama** menambahkan bahwa beragam kegiatan menarik yang dihadirkan dalam FHI 2022 diharapkan dapat turut mendukung kemajuan industri perhotelan dan F&B di Indonesia. "FHI tidak hanya hadir sebagai ajang pameran dagang saja, namun juga sebagai sarana pembelajaran bagi pebisnis dan penggiat di industri ini. Didukung oleh beberapa asosiasi dan lembaga yang kompeten, kami berharap beragam kegiatan *workshop*, seminar hingga kompetisi yang digelar dalam FHI 2022 dapat mendukung perkembangan industri nasional," terangnya.

Leona menyebutkan beberapa asosiasi dan lembaga di industri Perhotelan dan F&B yang turut bergabung antara lain Associations of Culinary Professionals (ACP) Indonesia, Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI), Indonesia Sommelier Association (ISA) Chapter Jakarta, Indonesia Pastry Alliance (IPA), LPPOM MUI, dan BULOG.

ACP sebagai salah satu asosiasi yang mendukung FHI 2022 menghadirkan Culinary Talks yang terdiri dari acara Food Talk dan Foodies & Beyond. Dalam kedua acara tersebut akan dibicarakan secara ringan dan santai berbagai topik dan tren seputar industri makanan. **Chef Rafael Triloko Basanto** sebagai **President of the Association of Culinary Professionals Indonesia (ACP)** yang ditemui dalam kesempatan konferensi pers FHI 2022 mengungkapkan bahwa Culinary Talk ini dapat menjadi sarana edukasi bagi para peserta sehingga dapat lebih memahami tren industri F&B saat ini untuk dapat diaplikasikan dalam bisnis dan usaha yang mereka lakukan.

"Dimasa pandemi telah dirasakan adanya peralihan dan perubahan model konsumen dalam menikmati dan mengembangkan makanan seperti *healthy food* yang tengah menjadi *concern* utama di masyarakat kita. Selain itu, akan dibahas pula bagaimana memaksimalkan pemanfaatan Social Media untuk membangun Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) melalui kampanye *online*, serta topik lain seperti *culinary photography*, *food pairing*, dan lain-lain," terangnya.

Selain Culinary Talk, ACP juga menghadirkan Masterclass, yaitu sebuah kelas demo memasak yang dilaksanakan pada sebuah *kitchen stadium* atau panggung dapur terbuka. Masterclass ini akan dipandu oleh Chef handal yang telah menang dalam kejuaraan memasak tingkat dunia. Para peserta Masterclass berkesempatan untuk bertanya langsung pada Chef yang sedang beraksi memasak dan kemudian berhak mendapatkan sertifikat.

Organised by:



Food & Hotel Indonesia



Food & Hotel Indonesia



@foodhotelindonesia\_fhi



Food & Hospitality Series\_ID



**FHI**  
FOOD & HOTEL  
INDONESIA



**SPECIALTY**  
**FOOD**  
INDONESIA

incorporating  
**RETAIL**  
INDONESIA

in conjunction with

**26 - 29 July 2022** | Jakarta International Expo (JIEXPO)

**The 16<sup>th</sup> Indonesia International Leading Hospitality, Food & Beverage Trade Exhibition**

Organised by:  
**INDONESIA**  
Informa markets  
Hospitality, Food & Beverage

[www.foodhotelindonesia.com](http://www.foodhotelindonesia.com)

Di tempat terpisah, **Presiden Indonesia Sommelier Association Jakarta Chapter Wicien Widjaja** mengatakan bahwa pertumbuhan sektor F&B selama masa pandemik yang naik di angka 2,95% (data Kementerian Perindustrian) dapat dijadikan peluang besar untuk mengkeksansi bisnis dan menggaet pasar lebih luas. “Melihat FHI sebagai ajang F&B terbesar di Indonesia, diharapkan dapat mendorong dunia bisnis yang diimbangi dengan kemajuan teknologi digital, dengan tujuan kenaikan profit dan daya saing. Selain itu, melalui ajang FHI 2022 kami berharap mendapatkan lebih banyak perhatian dari pebisnis untuk mendukung profesi Sommelier di Indonesia,” ujarnya.

ISA sendiri akan menggelar Jakarta Best Sommelier Competition untuk anggotanya dan beragam *wine training* dan *wine tasting* untuk umum. Basic Wine Training, Wine Tasting, Wine and Food Pairing, dan Glass Training adalah kegiatan yang terbuka untuk sipapun yang berusia diatas 18 tahun. Wicien menyebut, eventnya memberikan edukasi kepada pengunjung seputar *wine*, cara menikmatinya, perpaduan makanan hingga pemilihan tipe gelas yang tepat dengan *wine* yang diminum.

“Harapannya akan banyak *wine enthusiast* yang lebih ingin mengenal dan mempelajari lebih dalam tentang *wine* sehingga lebih banyak orang yang paham dalam menikmati *wine*, sedang bagi para calon Sommelier, ini merupakan kesempatan dan motivasi agar kedepannya menjadi yang terbaik di bidangnya,” tuturnya.

Pameran FHI 2022 meneguhkan sebagai *sustainable event* yang memiliki komitmen mendukung pertumbuhan industri perhotelan dan F&B di Indonesia dengan tetap menjaga dan memelihara kelestarian dan keberlanjutan lingkungan hidup. Pamerindo Indonesia sebagai penyelenggara FHI adalah bagian dari Informa Markets, sebuah divisi dari Informa plc yang memiliki lebih dari 550 acara B2B internasional. “Sebagai bagian dari penyelenggara pameran terkemuka di dunia, kami memahami bahwa *sustainability* telah menjadi isu global yang perlu diperhatikan khususnya dalam menjalankan bisnis yang berkelanjutan. Untuk itu, FHI 2022 hadir sebagai *sustainable event*,” imbuh Leona.

Ia juga menjabarkan tiga pilar utama yang dituju Pamerindo dalam menjalankan FHI sebagai *sustainable event*, yaitu memberikan inspirasi pengembangan *sustainability* dalam mencapai tujuan bisnis, bertanggung jawab terhadap kelestarian alam dan lingkungan hidup, serta bertanggung jawab secara sosial di semua kegiatan acara yang dijalankan.

Berbagai aksi mendukung *sustainability* dilakukan selama penyelenggaraan FHI 2022, antara lain penggunaan listrik yang bersumber dari energi terbarukan sehingga menghasilkan emisi karbon netral, penggunaan ulang bahan material pameran yang didaur ulang untuk dijadikan produk kreasi pelengkap desain interior yang dilakukan melalui kolaborasi dengan yayasan lokal, pengembalian lanyard identitas peserta untuk digunakan kembali di acara berikutnya, mendesain area pameran

Organised by:



- Food & Hotel Indonesia
- Food & Hotel Indonesia
- @foodhotelindonesia\_fhi
- Food & Hospitality Series\_ID



**FHI**  
FOOD & HOTEL  
INDONESIA

**HOTELEX**  
Indonesia



**SPECIALTY**  
**FOOD**  
INDONESIA

incorporating  
**RETAIL**  
INDONESIA

in conjunction with

**26 - 29 July 2022** | Jakarta International Expo (JIEXPO)

**The 16<sup>th</sup> Indonesia International Leading Hospitality, Food & Beverage Trade Exhibition**

Organised by:



[www.foodhotelindonesia.com](http://www.foodhotelindonesia.com)

dan acara sedemikian rupa agar dapat meminimalisir produksi sampah, serta penggunaan teknologi digital untuk mengurangi penggunaan kertas.

Teknologi digital menjadi penting untuk menambah daya saing produk Indonesia di kancah global, sehingga pertumbuhan bisnis di sektor ini mampu bersinar dan mewujudkan Indonesia 4.0 di 2030. Untuk itu, FHI hadirkan Digital Showroom yang merupakan katalog penyedia produk F&B dan perhotelan berbasis digital oleh Saladplate dan Virtual B2B Meeting dengan Halal Development Corporation (HDC) Malaysia yang akan membahas promosi, *branding*, dan pengembangan komersial dari pelayanan dan produk halal. Selain itu, dihadirkan FHI TV Program melalui kanal Youtube Food & Hospitality Series\_ID dimana akan disiarkan langsung Masterclass dari ACP dan sorotan kompetisi yang berlangsung. Dalam kanal tersebut akan diunggah pula tayangan yang berisi wawancara dengan perusahaan peserta pameran.

Pengunjung yang hadir dapat membangun koneksi bisnis melalui Business Matching Program, yang dapat mengatur pertemuan antara pengunjung dengan peserta pameran secara privat. Program ini menawarkan akses ke Business Matching Lounge dan akses informasi perusahaan yang dikehendaki. Lebih dari ribuan pengunjung yang telah melakukan pre-registrasi siap memadati aula pameran JIEXPO selama 4 hari pameran. FHI 2022 masih menerima *walk-in visitor* hingga 29 Juli mendatang dengan melakukan registrasi online di pintu masuk. Informasi lebih lanjut dapat diakses pada [www.foodhotelindonesia.com](http://www.foodhotelindonesia.com) atau akun Social Media FHI di Instagram @foodhotelindonesia\_fhi.

###

### **Narahubung:**

Leonarita Utama  
Marketing Communication Manager  
PT Pamerindo Indonesia  
[leonarita@pamerindo.com](mailto:leonarita@pamerindo.com)

### **Sekilas PT Pamerindo Indonesia**

PT Pamerindo Indonesia adalah penyelenggara pameran dagang terkemuka di Indonesia, didirikan dengan tujuan untuk menyelenggarakan pameran dagang khusus untuk pasar Indonesia. Saat ini PT Pamerindo Indonesia telah berkembang pesat dan secara teratur menyelenggarakan lebih dari 20 pameran dagang di beberapa sektor berikut: Perhotelan, Makanan & Minuman, Kecantikan, Bangunan & Konstruksi, Listrik & Tenaga Daya, Bayi, Anak & Ibu Hamil, Laboratorium, Manufaktur, Pertambangan, Plastik & Karet, Sektor Minyak & Gas. Sejak awal berdirinya, PT Pamerindo Indonesia telah menyelenggarakan lebih dari 200 pameran perdagangan internasional di Jakarta, Surabaya, dan Bali.

Organised by:



Food & Hotel Indonesia



Food & Hotel Indonesia



@foodhotelindonesia\_fhi



Food & Hospitality Series\_ID



26 - 29 July 2022 | Jakarta International Expo (JIEXPO)

The 16<sup>th</sup> Indonesia International Leading Hospitality, Food & Beverage Trade Exhibition

Organised by :



[www.foodhotelindonesia.com](http://www.foodhotelindonesia.com)

PT Pamerindo Indonesia adalah bagian dari Informa Markets, sebuah divisi dari Informa plc. Informa Markets menciptakan berbagai platform bagi industri dan pasar spesialis untuk berdagang, berinovasi, dan tumbuh. Portofolio kami tercatat lebih dari 550 acara internasional business to business dan berbagai merek di pasar termasuk Kesehatan & Farmasi, Infrastruktur, Konstruksi & Perumahan, Mode & Pakaian, Perhotelan, Makanan & Minuman, dan Kesehatan & Nutrisi, dan lain-lain. Kami memberi peluang kepada pelanggan dan mitra di seluruh dunia untuk terlibat langsung dan melakukan bisnis melalui pameran tatap muka, konten digital, dan solusi data yang berkelanjutan. Sebagai penyelenggara pameran terkemuka di dunia, kami menghidupkan beragam pasar khusus, membuka berbagai peluang, dan membantu pelanggan serta mitra untuk berkembang selama 365 hari dalam setahun. Untuk informasi lebih lanjut, silakan kunjungi [www.pamerindo.com](http://www.pamerindo.com) & [www.informamarkets.com](http://www.informamarkets.com).

Organised by:



Food & Hotel Indonesia



Food & Hotel Indonesia



@foodhotelindonesia\_fhi



Food & Hospitality Series\_ID