

Hadirkan Lebih Dari 500 Perusahaan Dari 20 Negara, FHI 2024 Resmi Dibuka Dengan Transformasi Menjadi Food & Hospitality Indonesia

FHI 2024 Dengan Komitmen Baru Yang Mendorong Perubahan Berkelanjutan

Jakarta, 23 Juli 2024 - Pameran dagang internasional tahunan untuk industri makanan dan minuman, perhotelan dan pariwisata paling komperhensif di Indonesia, yang kini telah bertransformasi menjadi **Food & Hospitality Indonesia (FHI)** telah resmi dibuka mulai tanggal **23-26 Juli 2024** di **Jakarta International Expo (JIExpo)**. Acara ini disambut meriah oleh ribuan calon pengunjung dari pelaku usaha hingga profesional yang telah melakukan *pre-registration* untuk dapat menjalin koneksi bisnis dengan lebih dari 500 perusahaan dari 20 negara dan 7 *country pavilions* dari Amerika Serikat, China, India, Jerman, Malaysia, Republik Korea, dan Thailand.

Transformasi Food & Hospitality Indonesia pada edisi ke-18 tahun ini, sekaligus merayakan sejarah panjang FHI selama lebih dari 29 tahun di Indonesia. FHI berkomitmen menghadirkan ajang pameran yang diselenggarakan setiap tahunnya, berturut-turut dilaksanakan tahun 2022, 2023 dan kini kembali hadir di tahun 2024 untuk terus meningkatkan perkembangan bisnis pada sektor perhotelan, makanan, dan minuman ke tingkat yang lebih tinggi. Pameran yang berlangsung bersama dengan Hotelex Indonesia, Finefood Indonesia, dan Retail Indonesia ini, menghadirkan pengalaman mendunia yang dinamis untuk industri makanan dan minuman, serta *hospitality* guna mendorong koneksi bisnis dan kemajuan industri nasional.

Juanita Soerakoesoemah selaku **Portfolio Director**, mengatakan transformasi Food & Hospitality Indonesia dilakukan guna mendorong bisnis *hospitality* di Indonesia agar semakin luas berkembang. *"FHI memperkuat komitmen untuk bisa terus berkontribusi dalam meningkatkan pertumbuhan bisnis di sektor industri F&B dan perhotelan, yang diperbaharui melalui transformasi Food & Hospitality Indonesia. Pengubahan nama ini, mencerminkan komitmen baru FHI yang dihadirkan secara eksklusif sebagai platform ideal bagi profesional dan pelaku industri untuk membentuk jaringan bisnis yang berkelanjutan dalam mewujudkan bisnis masa depan yang terus berkembang,"* terang Juanita di hari pembukaan pameran Food & Hospitality Indonesia 2024.

Juanita juga menjelaskan bahwa FHI 2024 dengan pengubahan namanya makin menjanjikan pengalaman yang lebih berdampak bagi para pelaku industri makanan dan minuman, disamping juga mengungkapkan tren terbaru sektor layanan makanan dan perhotelan dalam industri HORECA. Hal ini membuat para pengunjung dapat dengan mudah menjelajahi berbagai penawaran eksklusif dari 1.000 merek produk dagang dari berbagai kategori produk meliputi makanan, daging, makanan beku, minuman, kopi dan teh, serta produk layanan dan perhotelan lainnya. Diantara ribuan merek dagang yang dipamerkan antara lain Sukanda Jaya, Karunia Sukses Gemilang, Interfood Sukses Jasindo, Gonusa, Santino, Ikons Furniture, Fukumi, Sanwoo Electronics, Unox Professionals, Sango dan masih banyak lagi.

Harapannya, pendapatan di sektor makanan dan minuman bisa menunjukkan laju pertumbuhan tahunan (CAGR 2021-2025) sebesar 10,79%, menghasilkan volume pasar yang diproyeksikan mencapai US\$ 4.346 juta pada tahun 2025 nanti. Jelas, hal ini makin menjadikan Indonesia dengan

www.foodhospitalityindonesia.com

Organised by:



Sustainable Events:



Follow Us:



potensi ekonomi yang berkembang dan menguntungkan, menjadi pasar yang memiliki daya Tarik global dengan proyeksi pertumbuhan dan perkembangan yang luar biasa di masa depan.

“Kehadiran FHI 2024 juga sekaligus menjadi dukungan bagi rencana strategis pemerintah untuk mewujudkan Indonesia 4.0, yang menetapkan jalan bagi masa depan Indonesia yang makmur. Ditambah dengan Bank Indonesia yang memproyeksikan percepatan ekonomi nasional yang solid, dengan pertumbuhan yang diperkirakan mencapai 4,7-5,5% pada tahun 2024,” tambah Juanita.

Tahun 2024 ini, FHI kembali menawarkan berbagai kegiatan unik dan beragam, mulai dari kompetisi memasak *pastry*, kompetisi kopi hingga kompetisi merapikan tempat tidur yang diselenggarakan oleh mitra asosiasi nasional terkemuka seperti Indonesia Pastry Alliance (IPA) dan Speciality Coffee Association Indonesia (SCAI). Kompetisi tersebut antara lain; Liga Kopi: Indonesia Barista Championship (IBC) oleh SCAI, Hotelicious Thematic Bed Making Competition oleh FHI dan Binus Hotel Management – BINUS Bekasi (BHM BINUS), serta Elderly & Diffable Pastry Competition oleh IPA.

Ketua Umum SCAI, Daryanto Witarsa, mengatakan tahun ini SCAI kembali berkesempatan mengadakan kompetisi Liga Kopi: Indonesia Barista Championship 2024, yang merupakan program tahunan dari SCAI yang dimana di setiap kota maupun daerah boleh mengajukan untuk penyelenggaraan Liga Kopi. Tujuan dari Liga Kopi itu sendiri adalah, tahap awal penyeleksian kompetisi barista untuk mengikuti kompetisi nasional.

“Tahun ini ada 13 peserta dengan kategori Barista yang ikut dalam kompetisi, dan sudah disaring cukup ketat sebelumnya. Kami juga berharap kompetisi tahunan ini, bisa menggaet peserta kompetisi yang baru dan menggandeng komunitas untuk terus berkolaborasi,” kata Daryanto. Ia juga berharap, dengan pengubahan nama FHI dari Hotel menjadi Hospitality bisa makin memperluas kolaborasi dalam membangun industri F&B menjadi jauh lebih baik ke depannya.

President IPA, Profesional Chef & Lecturer, Rahmat Kusnedi, mengatakan kompetisi tahun ini lebih spesial karena menghadirkan tematik khusus yang diisi oleh para peserta yang juga spesial. *“Tahun ini, IPA mengadakan kompetisi khusus untuk anak-anak difabel dan UMKM. Karena selama ini anak-anak difabel masih kurang ‘pangungnya’. Harapannya, di FHI 2024 yang jadi event akbar bisa memberikan ruang dan makin mengangkat nama mereka,”* jelasnya.

Menurut Rahmat sendiri, kompetisi spesial ini sengaja mengusung lebih banyak *live cooking* agar para peserta bisa mengerjakan secara langsung, sehingga para juri juga bisa melihat dan mengetahui secara langsung kemampuan-kemampuan mereka. Para pesertanya juga terdiri dari beberapa kategori seperti; siswa SMK, mahasiswa, difabel dan lanjut usia, serta UMKM yang pastinya sudah tergabung dalam IPA.

Dunia F&B adalah dunia yang dinamis, sehingga membuat IPA ingin lebih banyak membuka kesempatan bagi anak-anak berkebutuhan khusus dan juga lansia. *“Terlebih dengan pengubahan nama FHI menjadi Food Hospitality Indonesia, membuat kesempatan itu makin terbuka luas terutama bagi UMKM, restoran, catering dan sebagainya. Jadi tak terbatas hanya untuk industri pariwisata dan perhotelan saja,”* tambah Rahmat.

www.foodhospitalityindonesia.com

Organised by:



Sustainable Events:



Follow Us:



 @foodhospitalityindonesia

 Food & Hospitality Series_ID

Dalam ajang FHI 2024, para professional dan pengusaha bidang perhotelan dan F&B dapat terlibat langsung dalam acara yang memberikan wawasan berharga, melalui ragam acara *workshop* yang menarik seperti; US Beef Butchering Technique Workshop oleh Association of Culinary Professional (ACP), ACP Masterclass, Lotus Culinary Studio, serta Wine Masterclass oleh Indonesia Sommelier Association (ISA). Selain itu, pengunjung juga dapat menambah pengetahuan mengenai tren terbaru dari para pemimpin industri yang berbicara dalam berbagai seminar makanan dan minuman, serta perhotelan. Diantaranya, Seminar Industri oleh LPPOM MUI, BULOG, dan FERMENUSA, acara bincang-bincang tentang keberlanjutan dalam industri perhotelan yang bertajuk “Not Just Sustainability but Responsibility, Not Just Recycle but Regenerate,” Saladplate mempersembahkan Business Breakfast oleh EUROMONITOR, FHI Business Matching Programme, FHI TV Programme dan masih banyak acara menarik lainnya.

“FHI 2024 masih terus berkomitmen untuk mengintegrasikan keberlanjutan dalam berbagai cara yang ada melalui inisiatif yang dapat diukur, mengakui dampak lingkungan dan berupaya memaksimalkan keberlanjutan. FHI juga ingin mengajak khlayak untuk peduli lingkungan dan menginspirasi pilihan akan kesadaran lingkungan,” lanjut Juanita.

Caranya melalui kolaborasi dengan organisasi dan perusahaan yang berkelanjutan, untuk mencerminkan komitmen terhadap pengelolaan lingkungan. Untuk itu, FHI telah bermitra dengan NGO yang fokus pada keberlanjutan dan perlindungan lingkungan, untuk mengadvokasi keberlanjutan melalui kolaborasi strategis dengan organisasi yang berkomitmen pada perubahan yang positif.

Melalui kolaborasi yang strategis, FHI bermitra dengan Yayasan Cheshire Indonesia untuk menyelenggarakan program pelatihan vokasional bagi pria dan wanita dewasa, terutama yang memiliki disabilitas mobilitas. Pelatihan seperti kerajinan kayu dan menjahit, serta keterampilan tambahan seperti komputer, bahasa Inggris, diberikan demi membantu mereka menjadi sosok yang lebih mandiri secara finansial.

“Mendorong praktek Sustainability, FHI 2024 mengambil langkah-langkah khusus untuk mengimplementasikan metode daur ulang dan penggunaan kembali barang yang tidak terpakai menjadi sebuah barang baru yang berguna pakai. FHI menjalankan program Better Stands dari Informa Markets yang bertujuan untuk menghindari penggunaan stand sekali pakai dan menggantinya dengan struktur stand yang dapat digunakan kembali (reusable stand). Selain itu, FHI akan mendonasikan sampah banner untuk didaur ulang menjadi tas yang dilakukan dengan berkolaborasi bersama STUFFO,” jelasnya.

FHI 2024 mengajak para pengunjung dan peserta pameran untuk membawa botol minuman sendiri melalui kampanye ‘Bring Your Own Tumbler’ berkolaborasi bersama Pureve, sebagai penyedia *station* pengisian isi ulang air minum di seluruh area pameran. Langkah ini dilakukan untuk meminimalkan pemborosan sampah botol plastik guna mendukung usaha berkelanjutan.

Melalui *Sustainability*, kehadiran FHI 2024 diharapkan dapat mempercepat pertumbuhan berkelanjutan dalam industri F&B dan *hospitality* di Indonesia. Ditambah dengan digitalisasi yang menjadi kekuatan khusus untuk mendorong dan meningkatkan produktivitas agar Indonesia mencapai status pendapatan tinggi pada tahun 2045 mendatang. Dalam kerangka ‘Indonesia 4.0,’

FHI melalui direktori pameran *online* yang didukung oleh Saladplate, dipamerkan pasokan produk F&B dan perhotelan nasional yang dapat membuka peluang ekspansi ke pasar global.

Pada hari pembukaan, FHI 2024 menargetkan lebih dari 30,000 pengunjung selama 4 hari pameran dengan ribuan calon pengunjung telah melakukan *pre-registration* secara *online* untuk akses masuk gratis senilai Rp. 150.000,-. Jumlah pengunjung diperkirakan akan terus meningkat karena registrasi di tempat bagi *walk-in visitor* masih akan terus dibuka hingga hari terakhir pameran tanggal 26 Juli 2024 di lokasi tempat pameran, JIEXPO Hall A & D. Informasi lebih lanjut dapat diakses melalui <https://www.foodhospitalityindonesia.com/> atau akun sosial media resmi FHI di Instagram @foodhospitalityindonesia_fhi, Facebook dan LinkedIn Food & Hospitality Indonesia, serta Kanal Youtube Food & Hospitality Series_ID.

###

Narahubung:

Leonarita Hutama

Marketing Communication Manager

PT Pamerindo Indonesia

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.

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 & www.informamarkets.com.

www.foodhospitalityindonesia.com

Organised by:



Sustainable Events:



Follow Us:

