

## Food & Hospitality Indonesia 2024, Komitmen Baru Mendorong Perubahan Berkelanjutan Untuk Bisnis Masa Depan Yang Lebih Berkembang

**Jakarta, 9 Juli 2024** - Pameran dagang internasional terkemuka untuk industri perhotelan, makanan, dan minuman, Food & Hotel Indonesia (FHI), pada tahun ini merayakan kehadirannya selama lebih dari 29 tahun di Indonesia. Kehadiran FHI pada edisi ke-18 tahun ini ditandai dengan acara tahunan yang kini telah berubah menjadi Food & Hospitality Indonesia (FHI), untuk dapat menawarkan pengalaman yang lebih berdampak bagi para pelaku industri nasional. FHI 2024 akan berlangsung bersama dengan Hotelex Indonesia, Finefood Indonesia, dan Retail Indonesia pada tanggal 23-26 Juli 2024 mendatang di Jakarta International Expo (JiExpo), Kemayoran.

**Portfolio Director, Juanita Soerakoesoemah**, mengatakan bahwa perubahan FHI menjadi Food & Hospitality Indonesia sekaligus menandakan komitmen baru untuk semakin mendorong koneksi dan kemajuan industri pada sektor-sektor *food & hospitality* di Indonesia. *“Transformasi Food & Hospitality Indonesia (FHI) ini makin menandakan komitmen yang telah diperbaharui. Agar bisa terus meningkatkan perkembangan bisnis pada sektor perhotelan, makanan, dan minuman ke tingkat yang lebih tinggi dan terus menjadi penunjuk arah keunggulan industri, mendorong koneksi dan kemajuan di sektor-sektor tersebut,”* terang Juanita.

Sejalan dengan hal ini, berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa, pertumbuhan industri makanan dan minuman pada triwulan I 2024 meningkat sebesar 5,87% untuk produk domestik bruto (PDB), dan menyumbang 6,47% dari total PDB nasional. Seiring dengan peningkatan angka tersebut, menunjukkan dukungan industri ini terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia secara keseluruhan yang turut meningkat sebesar 5,11% pada triwulan I 2024, jika dibandingkan triwulan I 2023.<sup>1</sup>

Sementara itu, jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia secara kumulatif dari Januari hingga April 2024 meningkat sebesar 24,85% dibandingkan periode yang sama pada tahun 2023.<sup>2</sup> Data tersebut menunjukkan Indonesia sebagai pasar yang menarik dan berkembang bagi perusahaan internasional, sehingga kehadiran Food & Hospitality Indonesia 2024 memberikan peluang pasar global untuk masuk ke pasar Indonesia yang menguntungkan ini dan mewakili peluang yang tak tertandingi bagi para pelaku bisnis untuk membangun jaringan dan terlibat di dalamnya.

FHI 2024 sebagai pameran dagang internasional perhotelan, makanan dan minuman yang paling komperhensif di Indonesia telah dipercaya menjadi acara dagang terbesar dan terdepan selama hampir 3 dekade. Dengan menyediakan pintu gerbang unik bagi perusahaan Internasional untuk mengakses pasar Indonesia yang sudah berkembang sangat pesat. FHI memfasilitasi koneksi bisnis dengan lebih dari 450 perusahaan dari 20 negara dan 7 *country pavilions* dari Amerika Serikat, India, Jerman, Korea Selatan, dan Thailand. Tahun ini, tercatat terdapat lebih dari 1000 merek dagang yang mengikuti FHI 2024 diantaranya adalah Nayati, Indo Porcelain, Kerry Ingredients, Senfienta, Anugrah Indo Mandiri, JAPFA, Royal Sutan Agung, Atosa Indonesia, Kurniamitra Duta Sentosa (KMDS), Pulau Rempah Indonesia, dan masih banyak lagi.

<sup>1</sup> Sumber: Berita Resmi Statistik No. 35/05/Th. XXVII, 6 Mei 2024.

<sup>2</sup> Sumber: Berita Resmi Statistik No. 42/06/Th. XXVII, 3 Juni 2024

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

Organised by:



Sustainable Events:



Follow Us:

 @foodhospitalityindonesia\_fhi

  Food & Hospitality Indonesia

 @foodhospitalityindonesia

 Food & Hospitality Series\_ID

Menariknya, para pengunjung FHI 2024 juga akan terus mendapatkan kesempatan untuk belajar dari para pemain terbaik dalam industri, sambil menjalin jaringan bisnis dengan para profesional unggulan dunia di industri ini melalui berbagai acara dan kompetisi menarik yang diselenggarakan bersama mitra asosiasi dalam industri perhotelan dan F&B. Termasuk diantaranya, Liga Kopi: Indonesia Barista Championship (IBC) oleh Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI), Hotelicious Thematic Bed Making Competition oleh FHI dan Binus Hotel Management – BINUS Bekasi (BHM BINUS), Elderly & Diffable Pastry Competition oleh Indonesia Pastry Alliance (IPA), US Beef Butchering Technique Workshop oleh Association of Culinary Professional (ACP), Gelato Workshop & Dry Aging Workshop oleh Lotus Food Services, Wine Masterclass oleh Indonesia Sommelier Association (ISA), Seminar Industri oleh LPPOM MUI dan BULOG, NOW! Jakarta Talk Show bertajuk “Not Just Sustainability but Responsibility, Not Just Recycle but Regenerate,” Business Breakfast oleh EUROMONITOR, FHI TV Programme, FHI Business Matching dan masih banyak lainnya.

Sejalan dengan tren global menuju keberlanjutan, FHI berkomitmen untuk terus mempromosikan keberlanjutan dalam industri ini. *“Sustainability menjadi salah satu komitmen PT. Pamerindo Indonesia sebagai penyelenggara acara yang menjadi bagian dari Informa Markets, yang fokus pada pembangunan berkelanjutan, manajemen acara yang bertanggung jawab terhadap lingkungan, dan mempromosikan tanggung jawab sosial,”* tambah Juanita.

Mendukung hal tersebut, lebih lanjut disampaikan oleh **Leonarita Utama** selaku **Marketing Communication Manager FHI 2024** bahwa, FHI 2024 masih terus berusaha mengurangi dampak lingkungan pada planet melalui praktek *sustainability* di sektor perhotelan, makanan & minuman, dan pariwisata. Berbagai inovasi ramah lingkungan dan optimalisasi peluang dengan mengajak semua pihak dilakukan demi perubahan yang berkelanjutan untuk bisnis masa depan yang terus berkembang.

*“FHI 2024 senantiasa mengikuti FasterForward sebagai panduan keberlanjutan/sustainability oleh Induk perusahaan kami, Informa Markets, dan menerapkan inisiatif yang dapat diukur untuk mengintegrasikan praktik keberlanjutan dalam acara-acara yang diselenggarakan, seperti penghematan energi melalui penggunaan listrik yang terbarukan, pengurangan penggunaan kertas, penggunaan kembali produk yang dapat dipakai ulang di setiap acara, serta penggunaan produk yang berbahan dasar ramah lingkungan,”* jelas Leona.

FHI 2024 juga menjalankan *Better Stands* dari Informa Markets yang berdampak positif dalam upaya mendorong *sustainability* dalam industri. Program ini bertujuan untuk menghindari penggunaan *stand* sekali pakai untuk dapat digantikan dengan struktur *stand* yang dapat digunakan kembali (*reusable stand*). Peserta pameran didorong untuk meninggalkan penggunaan bahan material struktur konstruksi sekali pakai yang kemudian dihancurkan dan dibuang ke daratan atau dibakar setelah acara berakhir. FHI melalui *Better Stands* memastikan perusahaan peserta pameran untuk mendesain dan membangun *stand* pameran dengan bahan yang *sustainable* dan dapat digunakan kembali agar dapat mengurangi sampah, mengurangi jejak karbon, menciptakan lingkungan kerja yang lebih aman, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pengalaman pelanggan lebih baik serta berpotensi menghemat biaya.

Leona pun menambahkan bahwa FHI ingin melibatkan lebih banyak khalayak yang peduli lingkungan dan menginspirasi pilihan yang sadar lingkungan melalui kolaborasi dengan organisasi dan

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

Organised by:



Sustainable Events:



Follow Us:

 @foodhospitalityindonesia\_fhi

  Food & Hospitality Indonesia

 @foodhospitalityindonesia

 Food & Hospitality Series\_ID

perusahaan yang berkelanjutan, untuk mencerminkan komitmen terhadap pengelolaan lingkungan. *“FHI 2024 bermitra dengan NGO terkemuka seperti Yayasan Cheshire Indonesia untuk menyelenggarakan program pelatihan vokasional bagi pria dan wanita dewasa yang memiliki disabilitas mobilitas, melalui pelatihan kerajinan kayu dan menjahit, serta keterampilan tambahan seperti komputer dan bahasa Inggris untuk membantu mereka menjadi mandiri secara finansial,”* terangnya.

Selain itu, FHI 2024 juga mengimplementasikan metode daur ulang dan penggunaan kembali barang yang tidak terpakai menjadi sebuah barang baru yang berguna pakai. Setelah acara berakhir, FHI akan mendonasikan sampah *banner* untuk didaur ulang menjadi tas yang dilakukan dengan berkolaborasi bersama STUFFO. FHI 2024 juga mengajak 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.

Food & Hospitality Indonesia (FHI) 2024 menawarkan banyak alasan yang kuat bagi bisnis di industri perhotelan, makanan, dan minuman untuk berpartisipasi dan bergabung dalam acara ini. Akses pengunjung melalui pra-pendaftaran di <https://www.foodhospitalityindonesia.com/pre-registration2024/> telah dibuka untuk para profesional dan pengunjung bisnis hingga tanggal 19 Juli 2024. Segera daftarkan diri melalui pra-pendaftaran untuk mendapatkan akses masuk penuh selama 4 hari ke FHI 2024 yang bernilai Rp. 150.000,- secara gratis. Calon pengunjung dapat mengkases <https://www.foodhospitalityindonesia.com/> atau akun sosial media resmi FHI di Instagram @foodhospitalityindonesia\_fhi, Facebook dan Linked in Food & Hospitality Indonesia, serta Kanal Youtube Food & Hospitality Series\_ID untuk informasi lebih lanjut.

###

#### **Narahubung:**

**Leonarita Hutama**

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.

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

Organised by:



Sustainable Events:




Follow Us:

 @foodhospitalityindonesia\_fhi

  Food & Hospitality Indonesia

 @foodhospitalityindonesia

 Food & Hospitality Series\_ID

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).

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

Organised by:



informamarkets

Sustainable Events:



Follow Us:

 @foodhospitalityindonesia\_fhi

  Food & Hospitality Indonesia

 @foodhospitalityindonesia

 Food & Hospitality Series\_ID