

Menarik Lebih Dari 36.000 Pengunjung Dari 55 Negara dan Wilayah, Food & Hospitality Indonesia (FHI) 2024 Sukses Digelar

Jakarta, 9 Agustus 2024 - Food & Hospitality Indonesia (FHI) 2024 telah sukses digelar di Jakarta International Expo (JIE expo), pada 23-26 Juli 2024 lalu. Pameran dagang internasional terkemuka di Indonesia untuk bidang perhotelan, makanan, dan minuman ini disambut dengan antusias oleh lebih dari 36.000 pengunjung yang tak hanya berasal dari dalam negeri, namun 55 negara dan wilayah internasional seperti Cina, Malaysia, Singapura, Jepang, Thailand, India, Australia, Brunei, Italia, Hong Kong, Taiwan, Philippines, Amerika Serikat, serta Korea Selatan. Melibatkan lebih dari 500 perusahaan exhibitor, FHI 2024 berhasil memfasilitasi 675 koneksi bisnis yang terjadi melalui *Business Matching Programme*.

Banyak perusahaan dan pelaku bisnis yang sangat mengapresiasi transformasi FHI menjadi Food & Hospitality Indonesia pada edisi ke-18 tahun ini. Sejarah panjang FHI selama 29 tahun di Indonesia semakin diperluas tidak hanya dikhususkan bagi bisnis makanan dan minuman (F&B) saja, namun juga cakupan industri *hospitality* yang lebih luas.

Juanita Soerakoesoemah selaku **Portfolio Director FHI 2024** mengatakan selama empat hari pameran berlangsung, ada banyak sekali kegiatan menarik dan atraktif yang berdampak bagi industri *food & hospitality* di Indonesia untuk berkembang pesat. *“Sejalan dengan perubahan nama Food & Hospitality Indonesia yang juga disambut baik oleh para pengunjung dan pelaku bisnis ini, makin mengukuhkan komitmen baru FHI yang dihadirkan secara eksklusif untuk meningkatkan sektor hospitality serta F&B ke tingkat yang lebih tinggi, agar bisa terus menjangkau bisnis yang berkelanjutan dan makin masif ke depannya,”* terang Juanita.

Banyak kegiatan dan kompetisi yang berlangsung dalam ajang FHI 2024 telah menarik perhatian para pengunjung diantaranya, Liga Kopi: La Cimbali Barista Championship 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), Indonesia Sommelier Association (ISA) Wine Master Class, U.S Beef Butchering Technique Workshop oleh Association of Culinary Professionals (ACP), ACP Master Class, Lotus Culinary Studio, Seminar Industri oleh LPPOM MUI, BULOG, dan FERMENUSA, Talkshow tentang keberlanjutan dalam industri perhotelan yang bertajuk *“Not Just Sustainability but Responsibility, Not Just Recycle but Regenerate,”* Business Breakfast yang dipersembahkan oleh Saladplate bersama EUROMONITOR, FHI Business Matching Programme, FHI TV Programme dan masih banyak acara menarik lainnya.

Liga Kopi: La Cimbali Barista Championship oleh SCAI

Diungkapkan oleh **Ketua Umum SCAI, Daryanto Witarsa**, tahun ini La Cimbali Barista Championship bisa menyaring para juara yang layak berkompetisi dalam tingkat Barista Nasional melalui kompetisi tahunan yang dikenal dengan Liga Kopi. *“Tahun ini Liga Kopi disponsori oleh La Cimbali, yang menyeleksi total 13 barista, dimana tiap harinya akan ada proses eliminasi. Pemenangnya berhak memperebutkan tiket menuju Indonesia Barista Championship Nasional,”* jelas Daryanto.

www.foodhospitalityindonesia.com

Organised by:



Sustainable Events:



Follow Us:



 @foodhospitalityindonesia

 Food & Hospitality Series_ID

Hingga hari terakhir FHI 2024 berlangsung, kompetisi Liga Kopi La Cimbali Barista Championship 2024 menjadi tempat pembuktian diri bagi para peserta untuk dapat mewujudkan keberhasilan dengan tekad, kerja keras dan konsistensi yang baik. Berikut adalah nama-nama pemenang dalam kompetisi tersebut secara berurutan dari juara pertama: Yosafat C. Gomez (1st Winner), Patrik Vinsensius, Yuda Pramono, Benedictus Giovaldo, Dicky Dwi Nugraha, dan Rezza Septyana.

Elderly & Diffable Pastry Competition oleh IPA

Menurut **President IPA, Professional Chef & Lecturer, Rahmat Kusnedi**, tahun ini IPA dengan bangga mengadakan kompetisi tematik khusus untuk lansia, anak difabel, dan UMKM. Para peserta yang hadir juga terlihat antusias dan bersemangat dalam menjalankan kompetisi. *“Ditambah dengan transformasi FHI tahun ini menjadi Hospitality membuat komponen pesertanya jadi semakin luas. Tidak terbatas untuk orang-orang dari dunia hotel saja. Membuat peserta juga terlihat lebih percaya diri dan leluasa berkompeterisi, meskipun mereka memiliki keterbatasan fisik dan usia,”* kata Rahmat.

Kompetisi yang berlangsung selama empat hari ini pada akhirnya juga telah menghasilkan banyak grup peserta yang berhasil menjadi pemenang dalam berbagai kategori, diantaranya:

- Kategori Jajan Pasar Tower: Asri Purwayanti, Susmiyati, Asri Purwayanti
- Kategori Cupcake Inklusif/Disabilitas: Syifa Camila R. & Putu Vania
- Kategori Pound Cake: Yhansen Onikawa & Muhammad Haykal
- Kategori Hampers Jajan Pasar: Rahayu Mega Sari & Isni Hastari

Hotelicious Thematic Bed Making Competition oleh FHI dan BHM BINUS

Dalam dunia perhotelan, kompetisi *bed making* sebenarnya merupakan sebuah kompetisi yang umum dilakukan, namun menurut **Dosen Bisnis Hotel & Management BINUS Bekasi, Agung Gita Subakti**, kompetisi *Hotelicious Thematic Bed Making* yang digelar pada FHI 2024 secara spesial memberikan kesempatan untuk cakupan peserta lebih luas melingkupi pelajar SMA, SMK dan profesional yang berhubungan dengan bidang *housekeeping*.

“Kompetisi ini mewajibkan para peserta untuk merapikan tempat tidur dalam waktu singkat. Tak hanya kerapian, teknik dan estetika juga punya nilai tersendiri di mata juri. Tematik bed making dipilih sebagai tema khusus, agar juri bisa menilai kreativitas dan sekuat apa tema ini diimplementasikan oleh peserta,” kata Agung.

Dengan jumlah peserta sebanyak 25 orang dari berbagai perwakilan sekolah kejuruan pariwisata, berikut nama-nama peserta pemenang kompetisi:

- Gold Award: Desta Adjie N. (SMKN 3 Bekasi)
- Silver Award: M. Saputra (SMK Pariwisata Citayam)
- Bronze Award: Dwi Maulana Khafi (SMK Pariwisata Citayam)
- Honorable Award: Selpi Larasati (SMK PGRI 2 Cibinong).

Seminar Industri: BULOG Dalam Tantangan Masa Depan Stabilitas Pangan

Sebagai sumber kalori terbesar bagi masyarakat Indonesia, beras berada di peringkat kedua setelah sayuran, dalam hal total volume konsumsi dari seluruh jenis pangan. Hal ini membuat BULOG memiliki tugas penting dalam membentuk ekosistem pangan terintegrasi yang beroperasi dari hulu ke hilir. Semua hal ini tentunya harus sesuai dengan penugasan pemerintah dan kebutuhan konsumen umum.

Sejalan dengan hal tersebut, **Direktur Bisnis Perum BULOG, Febby Novita**, dalam acara seminar industri di ajang FHI 2024 mengatakan, menjadi tantangan besar bagi BULOG dalam menjamin ketahanan pangan di masa depan. *“Tak hanya itu, BULOG juga punya tugas penting dalam meningkatkan produksi pangan. Salah satu caranya, dengan mengembangkan good agriculture practices pada budidaya komoditas pangan, sistem pengolahan pangan modern, mengelola Cadangan Pangan Pemerintah (CPP) dan produk komersial, serta mendistribusikannya,”* jelasnya.

Talkshow “Not Just Sustainability but Responsibility, Not Just Recycle but Regenerate”

Sustainability menjadi salah satu komitmen FHI sebagai sebuah acara berkelanjutan bagian dari Informa Markets, yang fokus pada pembangunan berkelanjutan, manajemen acara yang bertanggung jawab terhadap lingkungan, dan mempromosikan tanggung jawab sosial. *Sustainability* itu sendiri berasal dari bahasa latin ‘*sustinere*’ yang secara harfiah berarti memelihara. Hal inilah yang menurut **Chairman of MVB Indonesia, Alistair Speirs** menjadi sebuah praktik dan kebijakan pemerintah serta dunia usaha dalam mendukung pelestarian sumber daya alam.

“Proses pemeliharaan tersebut nantinya bisa berubah jadi rasa tanggung jawab dalam semua aspek bisnis sehingga para pelaku bisnis perhotelan dan restoran perlu untuk membahas tanggung jawabnya terhadap planet bumi, dengan memberi kembali hak-hak pada lingkungan sekitar, melalui regenerasi dan mengatasi limbah, yang hingga saat ini tampaknya masih belum cukup banyak dilakukan dalam industri bisnis (terutama perhotelan) di dunia, khususnya Indonesia,” jelasnya.

Seminar Industri: U.S Beef Butchering Technique Workshop oleh ACP

Salah satu kegiatan menarik lainnya dalam FHI 2024 adalah, *workshop* tentang daging sapi Amerika Serikat dari ACP. Seminar ini disponsori oleh negara bagian Nebraska dan Federasi Ekspor Daging AS (USMEF), kegiatan ini menampilkan demonstrasi para ahli tentang teknik pemotongan daging terbaik dari beberapa negara penghasil daging sapi terbaik.

Salah satu pembicara sekaligus **Professor Emeritus of Animal Science, University of Nebraska, Dr. Chris R. Calkins**, menjelaskan dengan detail cara menghasilkan daging-daging sapi yang berkualitas yaitu salah satunya dengan diberikan pakan khusus yang jelas standar nutrisinya. Lalu bagaimana dampak dari proses pemotongan daging sapi tersebut yang ternyata juga bisa memengaruhi rasa dan kualitas daging itu sendiri.

Marketing Communication Manager FHI 2024, Leonarita Hutama, berharap dengan berakhirnya seluruh rangkaian kegiatan pada FHI 2024 yang berlangsung bersama Hotelex Indonesia, Finefood Indonesia, dan Retail Indonesia, dapat meningkatkan sektor F&B dan *hospitality* ke tingkat yang lebih tinggi. *“Harapan kami bahwa seluruh featured events dan kegiatan yang telah berlangsung selama FHI 2024 dapat memberikan pengalaman yang lebih berdampak bagi para pelaku industri,”* ujarnya.

Leona melanjutkan bahwa kehadiran FHI 2024 dengan transformasi menjadi Food & Hospitality Indonesia diharapkan juga bisa menjadi lambang keunggulan industri di sektor terkait yang mendorong kemajuan industri. *“Upaya Pamerindo Indonesia untuk terus mendukung pertumbuhan bisnis masa depan yang semakin berkembang akan berlanjut melalui ajang pameran selanjutnya pada edisi ke-19 Food & Hospitality Indonesia, yang akan berlangsung tanggal 22-25 Juli 2025 di*

JIEXPO, dengan mengangkat tema ‘Cultivating Future in Sustainable Culinary and Hospitality,’”
tutupnya. (*)

###

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:

