



CO-LOCATED WITH:



Incorporating:

**22 - 25**  
**July 2025****The 19th Indonesia International  
Leading Hospitality, Food & Beverage  
Trade Exhibition****A Sustainable Feast for the Future of  
Hospitality, Tourism and Food & Beverage**Jakarta  
International  
Expo (JIE expo)

Organized by:



Sustainable Events:

[www.foodhospitalityindonesia.com](http://www.foodhospitalityindonesia.com)**Siaran Pers**

## **FHI 2025 Resmi Dibuka, Dorong Kolaborasi dan Praktik Berkelanjutan di Industri F&B dan Hospitality Indonesia**

**Jakarta, 22 Juli 2025** – Sebanyak kurang lebih 700+ produsen, distributor, dan *retailer* sektor kuliner dan perhotelan terkemuka lebih dari 35 negara, hadir serta turut ambil bagian dalam pameran **Food & Hospitality Indonesia (FHI) 2025** yang telah resmi dibuka pada hari ini. Bersama dengan Hotelex Indonesia, Finefood Indonesia, serta Retail Indonesia, acara yang berlangsung selama 4 hari mulai tanggal 22-25 Juli di Jakarta International Expo (JIE expo), Jakarta ini menghadirkan pameran dagang terkemuka yang selalu mendorong inovasi, keberlanjutan, dan kemajuan industri melalui pengalaman dinamis yang mendunia untuk pelaku industri makanan, minuman, dan perhotelan di Indonesia.

Perhelatan FHI tahun ini dibuka oleh **Menteri Ekonomi Kreatif (Ekraf) Republik Indonesia, Teuku Riefky Harsya**, menurutnya FHI 2025 tak hanya menjadi ajang pameran produk dan teknologi terkini saja melainkan juga forum strategis untuk mempromosikan praktik berkelanjutan di seluruh sektor F&B dan *hospitality*. FHI juga dinilai menjadi forum yang penting bagi penggiat industri sektor ini baik lokal maupun internasional, agar bisa bersanding bersama. FHI 2025 memberikan kesempatan emas bagi industri kreatif Indonesia agar produknya bisa semakin kompetitif untuk bersaing dengan produk negara lain yang semakin agresif untuk melebarkan sayap ke pasar global.

*“Industri makanan dan minuman menyumbang sekitar 38% PDB ekonomi kreatif dengan lebih dari 11.000 usaha. Sehingga kami sangat mengapresiasi dan mendukung pelaksanaan FHI 2025 yang dapat memberikan dorongan untuk pertumbuhan dan peningkatan industri kuliner dan perhotelan di Indonesia. Harapannya agar industri sektor ini dapat menjadi mesin penggerak yang dapat memajukan industri kreatif Indonesia,”* kata Teuku.

Lebih lanjut ia juga menambahkan, nilai tambah ekonomi kreatif Indonesia meningkat sebesar 119% nilai ekspornya meningkat sebesar 67%. Dengan total penyerapan tenaga kerja mencapai 26,5 juta jiwa pada tahun 2024. Dan diperkirakan akan terus menciptakan 787,6 juta lapangan kerja dalam lima tahun ke depan, jika pertumbuhan ini terus berlanjut. Hal ini semakin menunjukkan bahwa industri F&B dan *hospitality* semakin bertumbuh secara inklusif dan berkelanjutan.

**Juanita Soerakoesoemah selaku Portofolio Director FHI 2025** dalam sambutannya, mengungkapkan bahwa FHI menjadi bentuk dukungan terhadap akselerasi pertumbuhan industri *F&B dan hospitality* yang berkelanjutan di Indonesia.

*“FHI 2025 kembali hadir dengan misi yang sama, untuk mendukung keberlanjutan lingkungan serta efisiensi sumber daya. Dengan sejarah panjangnya yang hampir 30 tahun eksis dalam mendukung perkembangan industri F&B dan hospitality di Indonesia, penyelenggaraan FHI tahun ini terus dengan komitmen untuk hadir memberikan dampak positif bagi lingkungan demi kemajuan industri di sektor ini,”* kata Juanita.

Juanita juga menambahkan hal ini didukung dengan tema pada edisi ke-19 tahun ini yaitu ‘Membangun Masa Depan Industri Kuliner dan Perhotelan yang Berkelanjutan.’ Kemudian menandakan bahwa, FHI 2025 hadir sebagai katalis transformasi berkelanjutan dengan menghadirkan perusahaan dan merek yang berkomitmen pada praktik ramah lingkungan di sektor makanan, minuman, dan perhotelan. Belakangan, FHI juga telah menjadi *platform* untuk menampilkan solusi inovatif, mulai dari produk organik, efisiensi energi, hingga pengelolaan limbah pameran.

Sejumlah produk dan merek-merek unggulan telah menunjukkan komitmen kuat terhadap praktik keberlanjutan dan akan ditampilkan dalam ajang FHI tahun ini, diantaranya Allana, Avani, Beragam, Botanical Essentials, Chungcheongnam-do, Delifru, Greenfields Professional, Healthy Choice, Japfa Food, Kawan Lama Solution, Interfood, Gastro, Nisuma, Danatini, Skyherb, Scent Air, Rotaryana, Tree Nut Asia, RunPack, Unox, Uqesh, USA Pulses, Vicando, Wallex, dan lain sebagainya.

Sebagai bagian dari inisiatif keberlanjutan, FHI 2025 menghadirkan berbagai zona pengalaman ramah lingkungan bagi pengunjung. Diantaranya *Water Refill Stations* bersama Waterhub yang mendukung kampanye *#BringYourOwnTumbler*, *Powernap Area* dari Alga dan Bobobox, serta *Wellness Corner* yang menawarkan pijat gratis dan konsultasi mental dari Perfect Health dan Naluri Life.

Pengunjung juga dapat menikmati *Light Air Zone* oleh ScentAir dan GLAM yang menghadirkan udara segar pegunungan di tengah pameran. Di Hall D1, FHI bekerja sama dengan Noovoleum menghadirkan *UCollect Station* untuk mengumpulkan minyak jelantah yang akan diolah menjadi bahan bakar ramah lingkungan. Pengunjung FHI 2025 dapat menggunakan kode referral: NOOVFHI25 untuk berpartisipasi.

Juanita juga menjelaskan, sebagai pameran dagang internasional yang unggul, FHI menjadi *platform* strategis untuk membangun jejaring bisnis secara efektif dan efisien, dengan menghadirkan *International Booth Pavilions* dari beberapa negara seperti Amerika Serikat, Cina, Kanada, Korea Selatan, Malaysia, dan Thailand. Selain itu, terdapat area spesial ‘*Kaiyuan*’ *Plan 2025 – China Bakery & Food Pavilion* yang hadir perdana di FHI 2025, menampilkan inovasi lebih dari 20 perusahaan terkemuka di industri *baking* Tiongkok melalui demo langsung dan booth interaktif.

### **Kompetisi F&B dan Hospitality di FHI 2025**

Tahun ini, FHI 2025 juga menghadirkan beragam acara dan kompetisi bergengsi, salah satunya adalah kompetisi minuman internasional *2026 World Fashion Drinks Competition (WFDC)* yang

untuk pertama kalinya hadir di Indonesia. Kompetisi ini diselenggarakan oleh Shanghai Sinoexpo Informa Markets yang disponsori oleh LMK, Senfienta, Alpine Cool, Mengniu Dairy Professionals, dan Scotsman Ice Systems (Shanghai) Co., Ltd. WFDC Indonesia sekaligus menjadi ajang bagi bartender profesional, perwakilan merek minuman, barista, mahasiswa kuliner, dan pencipta minuman independen untuk unjuk kreativitas dan bersaing memperebutkan tiket ke final di Shanghai 2026.

Tak cukup sampai disitu, FHI 2025 juga kembali menghadirkan berbagai ragam kompetisi seperti; *Indonesia Coffee Events* (ICE) dengan kompetisi *Hometown Indonesia Latte Art Scholar* (HILACS25) oleh Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI). Menurut **Daryanto Witarsa, selaku Ketua Umum AKSI SCAI**, kompetisi ini telah melewati penjurian secara *online* sebelumnya. Terdapat lebih dari 80 *Latte Artist* yang telah mengirimkan karya mereka pada babak *Online Preliminary* HILACS25.

*“Saat ini terdapat 40 peserta yang sudah terpilih untuk mengikuti tahap kompetisi offline yang berlangsung pada HILACS25 dalam pemeran FHI 2025. Para peserta akan ditantang untuk menunjukkan kemampuannya dalam tiga babak; Throwdown, Semifinal Stage Presentation dan Art Bar, dan babak Final Stage Presentation. Sehingga calon juara Latte Art nantinya akan lahir pada event ini,”* kata Daryanto.

Selain kompetisi tersebut, juga terdapat kompetisi lain seperti The 14th Salon Culinaire oleh Association of Culinary Professionals (ACP), Hotelicious Thematic Bed Making Competition oleh BINUS Business Hotel Management didukung oleh King Koil, Jakarta Best Sommelier Competition oleh Indonesia Sommelier Association (ISA) dan Ready-to-Drink Cocktails in a Can Competition oleh Indonesian Food & Beverage Executive Association (IFBEC) yang akan menyoroti kreativitas, cita rasa, dan ketajaman bisnis di salah satu segmen industri minuman yang paling pesat perkembangannya.

Kompetisi eksklusif ini dengan bangga diselenggarakan oleh Indonesian Food & Beverage Executive Association (IFBEC) bekerja sama dengan FHI. **Ketua IFBEC, I Ketut Darmayasa, S.I.P, MM, CHT** menjelaskan secara singkat mengenai kompetisi ini yang merupakan ajang inovasi bagi para bartender dan mixologist untuk menunjukkan kreativitas mereka dalam menciptakan minuman siap saji yang berkualitas premium, namun tetap praktis dan memiliki rasa yang konsisten.

*“Kompetisi ini menyoroti tren global di mana konsep RTD (Ready-to-Drink) menjadi solusi modern bagi industri perhotelan dan restoran dalam menghadirkan signature drink tanpa mengurangi kualitas rasa maupun estetika. Kompetisi ini diikuti oleh kurang lebih 20 tim terpilih yang berasal dari hotel berbintang, restoran fine dining, dan brand minuman terkemuka di Indonesia,”* jelasnya.

Untuk kategori utama kompetisi yang esensial yaitu; *Signature RTD Cocktails*, menonjolkan inovasi rasa dan identitas lokal; sedangkan kategori *Low & No Alcohol RTD Cocktails*, lebih relevan dengan tren minuman sehat dan ramah lingkungan. Menghadirkan lebih dari 5 panel juri independen, terdiri dari praktisi mixology internasional, Brand Ambassador global, serta perwakilan IFBEC yang berpengalaman dalam penilaian teknis, rasa, estetika, dan *sustainability* yang berkesinambungan sesuai dengan misi FHI 2025.

## Ragam Seminar Industri dan Sustainability

Terdapat pula beragam workshop menarik, seperti *Wine Master Class* oleh ISA, *Interior Design Clinic* oleh Rukita, *Gelato Workshop* oleh Gastro Gizi Sarana, dan salah satu yang menarik adalah *Art Workshop with Natural Pigments* oleh Rekalagam, yang akan menjelajahi kreativitas berkelanjutan secara langsung dalam lokakarya ramah lingkungan pada FHI 2025. Dalam workshop Rekalagam para peserta akan diajarkan bagaimana cara mengubah limbah menjadi karya menakjubkan dengan membuat dekorasi rumah menggunakan pigmen alami dari bahan organik sehari-hari. Dipandu oleh seniman yang peduli lingkungan, sehingga peserta dapat mempelajari teknik pewarnaan alami, pencampuran warna, dan desain yang sadar lingkungan serta membawa pulang hasil karya unik buatan para peserta nantinya.

**Marketing Communication Manager FHI 2025, Leonarita Utama** juga turut menambahkan bahwa beragam kompetisi dan kegiatan menarik yang dihadirkan dalam FHI 2025 diharapkan dapat turut mendukung kemajuan industri nasional. “*FHI tidak hanya hadir sebagai ajang pameran produk industri saja, namun juga sebagai sarana pembelajaran bagi pebisnis dan penggiat di industri ini, FHI 2025 juga menampilkan beragam seminar industri dan seminar sustainability yang diharapkan dapat mendukung akselerasi bisnis yang berkelanjutan,*” ujar Leonarita.

Leona menyebutkan beberapa seminar industri oleh asosiasi dan lembaga lain di sektor ini seperti, *ASEAN American Epicurean Table Seminar* oleh U.S. Meat Export Federation; *Global Beverage Services Solution Provider* oleh Damin; *Business Breakfast* oleh Saladplate dan Global Data; *Timeless Craft - Sustainable Future* oleh Alga dan Wisewool; *The Importance of the Media Industry in HORECA* oleh Epicure; *Coffee Talk* oleh Dewan Kopi Indonesia; *Seminar Sertifikasi Halal dan Standar Higienis* oleh LPPOM; serta Bulog Seminar.

Selain itu, FHI 2025 juga hadirkan beragam seminar *sustainability* dengan topik yang menarik seperti *Sustainable Water Solutions for the Future of HORECA* oleh Waterhub, Sesi Seminar oleh Persatuan Orang Tua Anak dengan Down Syndrome (POTADS), *Beyond the Fryer: UCO and Renewable Energy Innovation in Hotels & Restaurants* oleh Noovoleum, *Sustainable Innovation in Hospitality* bersama Sentian, Evolve, dan MVB dalam tajuk “*Built for Efficiency*” dan “*Who Pays the Climate Price?*” serta “*Sustainability for Businesses: It’s more than just Plastic*” dan “*Ecosystem of Value*” oleh Magalarva. Selain itu FHI sendiri hadirkan akses *business networking* melalui *FHI Business Matching Programme*, *FHI TV Programme*, *Red Bull Party Truck* dan *Lalamove Recharge Station* serta masih banyak acara menarik lainnya.

Sebagai penutup, Juanita menambahkan bahwa digitalisasi merupakan kekuatan pendorong yang meningkatkan produktivitas dan membantu Indonesia mencapai status pendapatan tinggi pada tahun 2045. “*FHI mempercepat pertumbuhan berkelanjutan dalam industri F&B di Indonesia dalam kerangka ‘Indonesia 4.0’ melalui FHI Digital Showroom yang didukung oleh Saladplate, untuk memamerkan pasokan produk F&B dan perhotelan yang dapat membuka peluang ekspansi ke pasar global,*” jelas Juanita.

Terlebih, FHI selalu konsisten menjadi pameran bisnis terdepan yang unggul dengan terus memperluas cakupannya untuk mendukung sektor perhotelan, makanan, dan minuman secara menyeluruh ke tingkat yang lebih tinggi. FHI juga terus mendukung perkembangan industri di

sektor ini, yang turut mendorong pertumbuhan ekonomi Indonesia yang pada tahun 2025 diproyeksikan berada di kisaran 4,7% hingga 5,2%.

Hingga hari pembukaan berlangsung, FHI 2025 telah dibanjiri oleh ribuan pengunjung yang telah melakukan pre-registrasi secara *online* untuk akses masuk gratis selama 4 hari pameran. Jumlah pengunjung diperkirakan akan terus meningkat mengingat registrasi di tempat bagi *walk-in visitor* masih akan terus dibuka hingga hari terakhir pameran tanggal 25 Juli mendatang. Calon penunjung FHI 2025 cukup melakukan registrasi sebesar Rp. 150,000,- di pintu masuk Hall JIEXPO. Informasi lebih lanjut dapat diakses melalui <https://www.foodhospitalityindonesia.com/> dan media sosial 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](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.

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). Sekilas PT Pamerindo Indonesia