

FHTB 2026 Resmi Dibuka, Dorong Inovasi dan Pertumbuhan Berkelanjutan Pada Industri Hospitality di Indonesia Timur

Siaran Pers

Bali, 28 April 2026 - Pameran dagang internasional terbesar di bidang makanan dan minuman (F&B), perhotelan, dan pariwisata, **Food, Hotel & Tourism Bali (FHTB) 2026**, resmi dibuka hari ini di **Bali Nusa Dua Convention Center (BNDCC)**. Memasuki edisi ke-14, FHTB 2026 yang berlangsung selama tiga hari mulai 28 hingga 30 April 2026, hadir sebagai platform strategis yang menjadi katalisator utama bagi pelaku bisnis di sektor pariwisata untuk memimpin pasar masa depan yang berkelanjutan, khususnya di wilayah Indonesia Timur.

FHTB 2026 dibuka secara resmi oleh **Ketua Komisi II DPRD Provinsi Bali, Agung Bagus Pratiksa Linggih** didampingi pemerintah Provinsi Bali yang diwakili oleh **I Wayan Sumarajaya** selaku **Kepala Dinas Pariwisata Provinsi Bali**, beserta **Portfolio Director FHTB, Meysia Stephanie** dan **Presiden Bali Culinary Professionals (BCP), Bayu Retno Timur**. Mengusung tema *'A Sustainable Feast for the Future of Hospitality, Tourism and Food & Beverage'*, pameran ini berhasil menarik ribuan pengunjung pada hari pertama.

Ketua Komisi II DPRD Provinsi Bali, Agung Bagus Pratiksa Linggih, menyampaikan bahwa industri pariwisata Bali berkembang atas dasar budaya dan adat istiadat masyarakat setempat sehingga sudah sewajarnya pelaku industri pariwisata Bali dapat membina dan memberdayakan masyarakat lokal sehingga dapat turut merasakan hasil dari pertumbuhan di sektor ini.

"Sepuluh tahun lalu, saya merintis bisnis F&B dan bergabung di FHTB, dari ajang ini saya mendapatkan banyak sekali manfaat terhadap perkembangan bisnis, sehingga kehadiran FHTB diharapkan dapat terus memberi manfaat yang luas dan positif untuk masyarakat Bali khususnya," terangnya.

Mendukung pandangan tersebut, **I Wayan Sumarajaya, Kepala Dinas Pariwisata Provinsi Bali** yang pada kesempatan ini menyampaikan sambutan dari Gubernur Bali, menyambut baik dan mengapresiasi penyelenggaraan FHTB 2026. Pemerintah Provinsi Bali menilai ajang ini adalah inisiatif yang brilian, karena tidak hanya menjadikan Bali sebagai lokasi yang dapat dinikmati, namun juga memosisikan komunitas lokal sebagai pelaku di sektor kuliner secara berkelanjutan.

"Kuliner Bali memiliki karakter yang khas dan berbeda sehingga menyimpan potensi besar untuk bersaing secara global, kehadiran FHTB dapat mendukung peningkatan kualitas sektor pariwisata khususnya Bali dan sangat relevan dengan tujuan pembangunan pariwisata Bali yang berbudaya, berkualitas, dan bermartabat," jelas Sumarajaya.

Portfolio Director FHTB, Meysia Stephanie, dalam sambutan pembukanya mengatakan bahwa FHTB menjadi *hub* bagi peluang bisnis global ke pasar Indonesia yang potensial. "FHTB 2026 menghadirkan lebih dari 200 perusahaan eksibitor dari 14 negara yang menampilkan beragam produk dan layanan unggulan. Kehadiran perusahaan terkemuka berskala global seperti UNOX, Robot Coupe, Spring Air, dan Sango Ceramics menunjukkan optimisme yang kuat terhadap pasar Indonesia, khususnya Bali yang terus berkembang," ujar Meysia.

www.fhtbali.com

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

@fhtbali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food & Hospitality Series_ID

Optimisme ini didukung oleh data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bali yang mencatat kenaikan jumlah restoran sebesar 28,16% pada tahun 2025. Selain itu, data Bank Indonesia menunjukkan bahwa sekitar 65% pengeluaran wisatawan di Bali dialokasikan untuk sektor F&B.

Lebih jauh, Meysia menambahkan bahwa FHTB selalu fokus untuk mengakomodasi kebutuhan strategis rantai pasok industri secara komprehensif. Beragam inovasi dan produk unggulan dihadirkan secara khusus guna memfasilitasi pemilik usaha perhotelan, pengelola restoran, manajer pembelian (*purchasing*), operator tur, distributor, hingga pelaku industri ritel dalam upaya memperluas jangkauan bisnis mereka menembus pasar global.

Berbagai perusahaan terkemuka siap menghadirkan solusi bisnis terbaiknya di FHTB 2026. Sejumlah merek ternama yang ikut ambil bagian diantaranya Pantja Artha Niaga, Putra Surya Internusa, Prambanan Kencana, Royal Sultan Agung, Alga Jaya Raya, Terry Palmer Hotelier, Duta Abadi Primantara, Saint James, Libra Food Service, TTS Mitra Abadi, dan masih banyak lainnya.

Rangkaian Acara Unggulan

Selain memamerkan produk terbaru dan inovasi bisnis, daya tarik utama FHTB 2026 juga berpusat pada kompetisi yang mengedukasi dan meningkatkan kompetensi, seperti The 13th Salon Culinare Bali garapan Bali Culinary Professionals (BCP). **Bayu Retno Timur** sebagai **Presiden BCP**, menandai ajang ini sebagai momen bersejarah dengan kembalinya *Dewata Gastronomy Challenge* yang sempat vakum selama delapan tahun sejak 2018.

“Edisi ke-13 tahun ini mengusung tema *Bali Biennial Prestigious Cooking Competition*. Tujuannya adalah mengembangkan talenta *chef* muda melalui penilaian ketat dari 30 panel juri bersertifikasi *World Chef*. Mengumpulkan lebih dari 600 *chef* dalam tiga hari pameran adalah tantangan besar, dan FHTB 2026 adalah panggung yang tepat bagi mereka membuktikan kapasitasnya di kancah global,” terang Bayu.

Selain kompetisi memasak, FHTB 2026 juga menghadirkan kompetisi lainnya lewat Barista Female Creation oleh Last.Brew serta program edukasi yang komprehensif seperti *Wine Masterclass* dan *Blind Tasting Challenge* oleh Sommelier Association (ISA) Bali Chapter. Turut memperkaya rangkaian acara, FHTB 2026 siapkan kegiatan yang memberi pengalaman unik bagi pengunjung, diantaranya *Island Scent Escape* dimana pengunjung dapat secara langsung membuat sabun dari *Used Cooking Oil* (UCO) bersama Noovoleum kemudian membuat sabun organik dari bahan organik alami dengan Pureasia. Ragam kegiatan tersebut melengkapi rangkaian seminar industri yang dibawakan oleh Z Bio, Waterhub, LPPOM, BCP, dan Perum Bulog.

Komitmen Keberlanjutan (Sustainability)

FHTB 2026 juga mencetak standar baru dalam penyelenggaraan acara ramah lingkungan. **Marketing Communication Manager FHTB 2026, Leonarita Hutama**, menjelaskan bahwa seluruh rangkaian acara didesain untuk mengurangi dampak lingkungan melalui praktik bisnis yang bertanggung jawab. “Selaras dengan komitmen PT Pamerindo Indonesia sebagai bagian dari Informa Markets, kami mengintegrasikan praktik berkelanjutan, mulai dari penggunaan material ramah lingkungan, penggunaan energi terbarukan, hingga kolaborasi dengan Z Bio sebagai mitra untuk pengelolaan limbah makanan. Selama 3 hari pameran, seluruh sampah sisa makanan akan dikumpulkan,

www.fhtbali.com

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

@fhtbali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food & Hospitality Series_ID

ditimbang, dan didaur ulang menjadi pupuk bagi petani dan pakan ternak para peternak di Bali, sehingga FHTB meninggalkan jejak lingkungan dan sosial yang positif,” jelas Leona.

Lebih jauh, FHTB 2026 menegaskan komitmennya dalam mendukung ekosistem pariwisata yang berkelanjutan melalui penerapan praktik ramah lingkungan yang berdampak nyata bagi industri. FHTB dan Noovoleum hadirkan *UCollect Station* guna mengumpulkan minyak jelantah untuk diolah menjadi bahan bakar ramah lingkungan. FHTB 2026 juga menyediakan sepuluh titik pengisian isi ulang air minum oleh WATERHUB guna memfasilitasi pengunjung dalam membuat pilihan yang lebih sadar terhadap dampak lingkungan melalui gerakan *#BringYourOwnTumbler*.

Komitmen keberlanjutan ini juga diwujudkan melalui inisiatif *Better Stands*. Eksibitor didorong untuk beralih dari *booth* sekali pakai ke sistem modular yang dapat digunakan kembali demi mengurangi volume sampah dan meningkatkan standar keselamatan. Selain mempromosikan penggunaan barang daur ulang (*reused items*), FHTB 2026 turut memperkuat kapasitas industri melalui rangkaian edukasi tentang *sustainability*. Seminar bertajuk *‘Sustainable & Impactful Food Management’* oleh Scholars of Sustenance (SOS) serta *‘Future-Proofing Hospitality Through Sustainable Practices’* oleh Bali Restaurant & Café Association (BRCA) menjadi agenda utama dalam memfasilitasi diskusi strategis tentang *sustainability* di sektor ini.

“FHTB 2026 diharapkan dapat terus menjadi motor penggerak bagi perkembangan industri F&B, perhotelan, dan pariwisata yang berkelanjutan. Melalui berbagai *Workshop, Industry Seminars, Business Matching*, dan FHI TV Programme, kami berkomitmen memfasilitasi pelaku bisnis dalam memperoleh dukungan serta wawasan global demi mewujudkan visi Indonesia 4.0 pada tahun 2030,” tutup Leona.

Bagi calon pengunjung, registrasi masih terus dibuka hingga hari terakhir penyelenggaraan melalui pemindaian kode QR di lokasi BNDCC. Informasi lebih lanjut mengenai seluruh rangkaian kegiatan dapat diakses melalui laman resmi www.fhtbali.com atau melalui akun media sosial resmi FHTB di Instagram (@fhtbali), Facebook (FHTBali), LinkedIn (Food, Hotel & Tourism Bali), TikTok (@foodhospitalityindonesia), dan 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: Kecantikan, Konstruksi, Tenaga Listrik, Food & Hotel, Laboratorium, Manufaktur, Pertambangan, Pengemasan, Plastik & Karet, serta sektor Minyak & Gas.

www.fhtbali.com

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

 @fhtbali

 Food, Hotel & Tourism Bali

 Food, Hotel & Tourism Bali

 Food & Hospitality Series_ID

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.fhtbali.com

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

@fhtbali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food & Hospitality Series_ID