

FHTB 2024 Berhasil Menghubungkan Ratusan Jaringan Bisnis

Bali, 21 Maret 2024 – Pada tanggal 6-8 Maret 2024 lalu, Pameran **Food, Hotel & Tourism Bali (FHTB) 2024** telah berjalan sukses bersama Retail Indonesia. Acara yang berlangsung di Bali Nusa Dua Convention Center (BNDCC) ini, berhasil menarik kehadiran lebih dari 12.000 *trade visitors*, mencakup para pengusaha di bidang industri perhotelan (*hospitality*), F&B (makanan dan minuman) dan pariwisata (*tourism*) terkemuka di Timur Indonesia.

Menurut **Juanita Soerakoesoemah** selaku **Event Director FHTB 2024**, pameran ini telah berhasil menghubungkan lebih dari 400 pertemuan bisnis dalam 3 hari. Hal ini diakuinya dapat turut mendukung peningkatan peluang bagi perusahaan dan pelaku usaha di sektor perhotelan, F&B dan pariwisata di Indonesia untuk memimpin bisnis masa depan yang berkelanjutan

“Selain menjadi jembatan bagi pertemuan bisnis, FHTB 2024 juga menjadi platform bagi pengunjung untuk belajar secara langsung dari para ahli dan professional, terutama mengenai tren dan inovasi terkini melalui beragam featured events. Kami mengapresiasi keikutsertaan lebih dari 300 perusahaan exhibitor dari 23 negara yang banyak diantaranya hadirkan booth dengan mengedepankan sustainability. Untuk itu, FHTB 2024 memberikan penghargaan Better Stands untuk Quality Works (Gold winner), Singabera Intrafood Indonesia (Silver winner), dan Pineapple Furniture (Bronze winner),” jelas Juanita.

Dalam ajang dua tahunan yang berlangsung selama tiga hari ini, telah digelar berbagai acara pendukung, diantaranya; pemecahan rekor MURI: 1000 *cocktails* dalam 10 menit yang diadakan oleh ABI (Asosiasi Bartender Indonesia), Promosi Minuman Lokal Nusantara *Bittersweet Festival* oleh Gerakan Komunitas Fermentasi Nusantara (FERMENUA), *the Biggest Sommelier Events in Bali* oleh ISA (Indonesia Sommelier Association) Bali Chapter, Indonesia Coffee Event (ICE) 2024, oleh SCAI (Specialty Coffee Association of Indonesia), serta berbagai Workshop Gelato oleh Lotus Food Services, Carpigiani & Embassy Chocolate.

Dalam FHTB 2024 kembali dihadirkan *the 12th Salon Culinaire Chef's Competition* oleh BCP (Bali Culinary Professionals), yang menyelenggarakan kompetisi chef dengan peserta yang masih berada dalam naungan BCP, mencakup pelajar (di bawah usia 25 tahun) dan profesional. Ada tiga kategori yang dikompetisikan, yaitu kelas *Main Course*, *Cooking Challenge* dan *Desserts*. Secara keseluruhan, kompetisi ini diikuti oleh 700 peserta. Tak ketinggalan, *workshop* oleh BRCA (Bali Restaurant & Cafe Association), seminar Wajib Halal 2024 oleh LPPOM MUI dan serta Pantja Artha Niaga Wine & Spirit Masterclass. Semuanya terekam apik dalam FHTB 2024 TV Programme, melalui kanal Youtube Food & Hospitality Series_ID.

Pemecahan Rekor MURI: 1000 cocktails dalam 10 menit

Dengan berhasilnya pemecahan rekor MURI: 1000 *cocktails* dalam 10 menit, **Direktur Operasional MURI, Jusuf Ngadri**, menanggapi bahwa MURI sangat mendukung aksi pemecahan rekor yang sejalan dengan tujuan FHTB 2024 dalam mendukung perkembangan industri pariwisata Indonesia khususnya Bali. Melalui aksi pembuatan 1000 *cocktails* yang mengedepankan produk lokal Bali, para wisatawan asing dan pengunjung pameran dapat mencicipi cita rasa produk minuman lokal yang tak kalah saing dengan produk minuman internasional.

“Pemecahan rekor ini merupakan sebuah apresiasi penghargaan terhadap karsa dan karya yang sifatnya luar biasa, pertama atau superlative, dan terukur, dalam hal ini kuantitas dari 1000 cocktails yang disajikan dalam 10 menit, guna menunjukkan profesionalisme dari para bartender yang mampu meraciknya dalam waktu singkat. Menjadi bagian dari pameran FHTB yang memiliki visi besar dalam mendukung arus wisatawan ke Bali, diharapkan kegiatan seperti ini dapat terus dilakukan kedepannya dengan varian berbeda untuk terus mengedepankan produk lokal agar semakin dikenal dunia,” terang Jusuf.

Chairman dari ABI (Asosiasi Bartender Indonesia) Bali, Gede Ngurah Udayana, mengungkapkan ABI Bali telah lama berkolaborasi dengan FHTB untuk melaksanakan kegiatan menarik. Seperti dua tahun lalu yaitu kompetisi *Flairtending* dan *Mixology*, tapi tahun ini ABI Bali menginisiasi acara yang spesial dan spektakuler agar bisa tetap menghasilkan kebaruan dan keseruan guna memberikan daya tarik khusus bagi turis lokal maupun internasional.

“Pada aksi pemecahan rekor MURI kali ini, selain bartender professional, kami juga melibatkan banyak mahasiswa perhotelan yang sedang belajar tentang profesi bartender. Dari sisi mixology, kami juga melakukan coaching bagi para bartender agar acara ini berjalan lancar. Kami pun memberikan sertifikat dan hadiah menarik untuk 10 bartender terbaik, supaya makin semangat ikut ajang semacam ini,” kata Ngurah.

Acara ini sukses dilaksanakan berkat kolaborasi yang apik antara ABI, serta pihak lain termasuk IFBEC Bali Chapter, Multifortuna, Bali Moon, dan Squeeze (PT Prima), yang juga didukung oleh Black Bull, Oro Tequilana, dan Cloud Seven.

Wakil Indonesia dalam Kejuaraan Dunia Bergengsi, World Coffee Championship 2024

Kompetisi tahunan yang rutin dilaksanakan oleh Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI), pada pagelaran FHTB 2024, telah menghasilkan tiga barista terpilih kategori Indonesia Latte Art Competition (ILAC) dan Indonesia Coffee in Good Spirit (ICiGSC). Ketiganya berhasil lolos dalam penilaian *stage performance* dan *stage presentation*.

Untuk kategori ICiGSC, Juara di posisi ketiga adalah Anggarjito Reka Fannio, posisi kedua diarahi Benedick Visantus Pramono dan juara pertama adalah Yessylia Violin Angkasa. Sementara pada kategori ILAC, setelah berhasil mengalahkan 5 peserta sebelumnya, menghasilkan tiga juara, yaitu Matthew Perry, Indra Budiman, dan juara pertama Sthira Yabin.

Menurut **Ketua SCAI, Daryanto Witarsa,** para juara pertama pada kedua kategori tersebut akan mewakili Indonesia dalam World Coffee Championship 2024 di Copenhagen, Denmark. *“Mereka akan menjadi wakil Indonesia di ajang kompetisi kopi dunia kategori World Latte Art Championship & World Coffee in Good Spirits Championship pada 27-29 Juni 2024 mendatang. Kami sangat berterima kasih pada FHTB 2024, karena berkat kerjasama bertahun-tahun ini bisa menjadi jembatan bagi kami untuk menemukan para barista berbakat yang layak tampil di ajang kompetisi dunia,”* jelasnya.

The Biggest Sommelier Events in Bali

Sementara itu, dari ajang kompetisi Sommelier Indonesia, juga telah berhasil melahirkan banyak pemenang dalam dua kategori yaitu; Barton & Question Competition dan Blind Testing & Wine

Competitions. Para pemenang tersebut kebanyakan membawa nama besar bar dan restoran ternama di Pulau Dewata.

Untuk kategori Barton & Question Competition, juara pertama adalah I Made Priana (K Club Ubud), Wayan Ari Setiawan (Bvlgari Resort) duduk sebagai *runner up* 1, sementara I Kadek Widiarta (The Ampurva Kempinski Bali) dan Kadek Lis Minayanti (Amici Bali by Enrico Bartolini) berhasil menduduki *runner up* 2 dan 3. Dari kompetisi Blind Testing & Wine Competitions, juga berhasil mendapatkan banyak 3 pemenang, dimana juara pertama diraih oleh Made Juana Mahardika (The Cave), juara kedua I Gusti Ngurah Oka Darmawan (Padma Legian), dan *runner up* 1 yaitu I Komang Octarino Wisnumurti Muliana (Monarch Dalung).

Tingkatkan Kesadaran Pangan, Lewat Seminar ‘Surplus Food to Combat Food Waste & Food Insecurity’

FHTB 2024 berkolaborasi dengan Scholar of Sustenances (SOS), sebuah international non-governmental organization (Amerika Serikat, Thailand, Filipina dan Indonesia), yang memiliki misi sosial ‘zero hunger’ untuk memberikan kesetaraan pangan melalui pengelolaan *food surplus* dari industri HoReCa. Dijelaskan oleh **Yuni Derlean**, selaku **Donor Relation Executive SOS Bali**, sudah banyak hotel di Bali yang mulai ikut terlibat aktif menjadi donor SOS untuk menjalankan program ini.

“Seminar mengenai Surplus Food to Combat Food Waste & Food Insecurity yang dihadirkan dalam FHTB 2024 menjadi penting, untuk dapat memberikan kesadaran masyarakat khususnya pelaku bisnis HoReCa tentang pengelolaan food surplus yang dapat menyelamatkan lingkungan dari food waste berlebih dan membantu sesama (social responsibility). Kami juga berharap SOS melalui ajang FHTB ini dapat menjalin kerjasama baru dengan banyak pelaku bisnis, terutama para Executive Chef untuk dapat terlibat dalam program-program SOS,” terang Yuni.

Hal ini, menurut Juanita juga sejalan dengan misi *sustainability* dalam FHTB 2024, yang sangat mendukung untuk mengurangi dampak lingkungan pada planet melalui prinsip keberlanjutan (*sustainability*) di sektor perhotelan, F&B, dan pariwisata dengan inovasi menuju pasar global. Sustainability menjadi bagian penting dalam acara ini agar tetap bisa menginspirasi para pelaku bisnis untuk mengurangi limbah demi mencapai keberlanjutan bagi dampak lingkungan.

“Pamerindo Indonesia sebagai bagian dari Informa Markets, melalui acara yang diselenggarakan seperti FHTB 2024, memiliki komitmen khusus dalam meningkatkan dampak lingkungan, sosial, dan ekonomi di kota dimana pameran diselenggarakan. Hal ini diwujudkan salah satunya dengan memberikan perlindungan jaminan kecelakaan kerja dan jaminan kematian bagi sebanyak 50 pekerja rentan untuk perlindungan program BPJS Ketenagakerjaan selama 12 bulan,” jelas Juanita.

Melalui program Sejahterakan Pekerja Di Sekitar Kita (SERTAKAN) yang dikeluarkan oleh BPJS Ketenagakerjaan, Pamerindo Indonesia secara konsisten dan berkesinambungan mendaftarkan dan memberikan perlindungan jaminan sosial bagi pekerja rentan dari resiko sosial dan ekonomi yang dihadapi selama bekerja. Diharapkan nantinya seluruh peserta yang menjadi bagian dari Pameran yang diselenggarakan oleh Pamerindo Indonesia akan terlindungi dan dapat mengambil manfaat dari program tersebut.

Juanita menutup bahwa upaya Pamerindo Indonesia untuk mendukung pertumbuhan yang berkelanjutan di industri *hospitality* dan F&B Indonesia akan terus dilanjutkan melalui ajang pameran Food & Hospitality Indonesia (FHI) 2024 pada 23-26 Juli 2024, di Jakarta Internasional Expo (JIEXPO).

###

Narahubung:

Leonarita Utama

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. 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