

## Food, Hotel & Tourism Bali 2024 Resmi Digelar, Tingkatkan Peluang Bisnis Sektor Pariwisata yang Berkelanjutan

**Bali, 6 Maret 2024** – Terhitung mulai hari ini, **Food, Hotel & Tourism Bali (FHTB) 2024** resmi digelar. Pembukaan ajang pameran ini disambut dengan antusias oleh ratusan pengunjung, yang memadati seluruh **hall Bali Nusa Dua Convention Center (BNDC)**, di pembukaan hari pertama. Pameran dagang internasional dalam bidang perhotelan, F&B dan pariwisata terkemuka di Timur Indonesia ini, hadir selama tiga hari yakni mulai **6 - 8 Maret 2024** bersama Retail Indonesia.

Sambutan dan dukungan berbagai pihak pada pembukaan FHTB 2024 yang cukup meriah, turut menunjukkan optimisme bagi kemajuan industri pariwisata di Indonesia. **Event Director FHTB 2024, Juanita Soerakoesoemah**, dalam sambutan pembukanya mengatakan bahwa FHTB 2024 digelar untuk menjelma dan mewakili semangat kewirausahaan dan ekonomi, dalam rangka memberikan dukungan peningkatan peluang bagi perusahaan dan pelaku bisnis di sektor perhotelan dan F&B untuk memimpin bisnis masa depan yang berkelanjutan, khususnya di industri pariwisata Indonesia bagian Timur.

*“FHTB sebagai pameran dagang internasional dua tahunan terdepan, telah menjadi platform yang sempurna untuk menghubungkan antara perusahaan peserta pameran dan pembeli dari resor terkemuka, jaringan hotel, restoran, dan importir utama di wilayah tersebut, melalui sinergi bisnis yang diikuti oleh lebih dari 300 perusahaan exhibitor dari 23 negara/wilayah,”* kata Juanita.

Ia pun menambahkan, kehadiran FHTB 2024 menyediakan akses bagi perusahaan terkemuka dunia untuk masuk ke pasar Indonesia yang menguntungkan dan terus berkembang ini. Selama FHTB 2024 berlangsung, rangkaian produk dan layanan jasa dari perusahaan unggulan dipamerkan melalui beragam makanan dan minuman yang paling diminati, peralatan dan layanan makanan, desain dan penyediaan keperluan hotel, teknologi perhotelan, serta interior dan fasilitas perhotelan, kopi, *wine & spirit*, retail, dan layanan kemasan.

Hadirnya FHTB 2024 dengan beragam produk unggulan yang dipamerkan akan memuaskan kebutuhan dan selera dari ribuan pemilik usaha *club*, hotel, dan restoran, manager pembelian (*purchasing*), operator tur, distributor, pelaku usaha retail dan grosir, sehingga dapat memperluas kesempatan peningkatan bisnis mereka secara global. Diantara perusahaan yang bergabung sebagai *exhibitor* dalam FHTB 2024 antara lain King Koil, Multi Fortuna, Rotaryana Prima, Modena, TTS, Libra Food, Coffee Beyond Borders, BepahKupi, PAN Group, NANO Logistics, ACR Panel, CV. Liang dan masih banyak lagi.

Tidak hanya pameran produk, FHTB 2024 juga menghadirkan berbagai kompetisi dan acara menarik selama tiga hari penyelenggaraan melalui dukungan berbagai asosiasi terkait. Diantaranya yakni; the 12th Salon Culinaire Chef’s Competition oleh Bali Culinary Professionals (BCP), *the Biggest Sommelier Events in Bali* oleh Indonesia Sommelier Association Bali Chapter (ISA), Indonesia Coffee Event (ICE) 2024, oleh Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI), Workshop Gelato oleh Lotus Food Services, Carpigiani & Embassy Chocolate.

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

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

@fhtbali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food & Hospitality Series\_ID

## Pemecahan Rekor MURI: 1000 Cocktails dalam 10 Menit

Dalam FHTB 2024 akan diselenggarakan berbagai acara menarik, salah satunya yakni aksi pemecahan rekor MURI: 1000 *cocktails* dalam 10 menit yang diadakan oleh dua asosiasi yakni ABI (Asosiasi Bartender Indonesia) dan ISA (Indonesian Sommelier Association). Keduanya akan berkolaborasi bersama dengan banyak pihak termasuk BSA (Bali Sommelier Association), Multifortuna, Bali Moon, dan Squeeze (PT Prima), serta didukung oleh Black Bull, Oro Tequilana, dan Cloud Seven.

**Ketua Indonesian Food & Beverage Executive Association (IFBEC) Bali Chapter, Ketut Darmayasa, S.IPem, MM, CHT**, mengatakan bahwa kegiatan aksi akrobatik oleh 100 bartender ini dihadirkan untuk turut memperkuat *personal branding* pariwisata Bali pasca pandemik. *“Melalui acara menarik pada ajang FHTB ini diharapkan dapat mampu menggaet calon pengunjung ke Bali baik dari wisatawan domestik maupun internasional,”* imbuh Darma.

Menurutnya, FHTB merupakan acara besar yang harus diambil kesempatannya oleh para pelaku industri lokal, terutama di Bali yang menjadi barometer pusat pariwisata di Indonesia. *“Dengan keikutsertaan IFBEC dalam FHTB 2024, harapannya bagi kalangan industri khususnya SDM (Sumber Daya Manusia) pariwisata, agar mampu melihat trend product baru dibidang makanan & minuman yang dapat menarik turis lokal maupun internasional agar semakin yakin membeli produk-produk lokal Bali yang sedang berkembang pesat saat ini,”* jelasnya.

## Promosi Minuman Lokal Nusantara

Selain acara tersebut, FHTB 2024 juga akan menghadirkan *workshop* oleh Bali Restaurant & Cafe Association (BRCA) serta *Bittersweet Festival* dan *Talkshow on Fermentation* bertajuk Keong Racun vs Arak (Bukan) Racun oleh Gerakan Komunitas Fermentasi Nusantara (FERMENUSA).

**Bambang Britono** selaku **Ketua** dari **Gerakan Komunitas Fermentasi Nusantara (FERMENUSA)**, mengatakan dalam FHTB 2024 kali ini akan menghadirkan Festival Bittersweet, yang merupakan sebuah *kick off* dari festival perdana yang dihadirkan oleh FERMENUSA, sebuah forum fermentasi yang menghadirkan rangkaian produk fermentasi lokal dari Indonesia. Festival Bittersweet hadir sebagai garda promosi terdepan untuk kategori festival minuman fermentasi.

Festival Bittersweet sendiri, akan menyajikan beragam jenis Arak Nusantara yang nantinya dibuat menjadi *cocktail* berbasis minuman lokal. Diharapkan nantinya, festival ini dapat menjangkau pelaku-pelaku usaha (UMKM) yang bergerak bidang fermentasi mulai dari tempe, tape, keju, kecap, tentunya juga minuman-minuman lokal layaknya Arak, *wine*, *beer* dan sebagainya.

*“Saat ini, minuman lokal seperti Cap Tikus dan Arak masih jarang dilirik. Melalui cikal bakal Festival Bittersweet kami berharap bisa mengajak pengunjung untuk bisa merayakan kekayaan minuman dan makanan fermentasi Nusantara, sekaligus mengenalkannya pada industri perhotelan di Indonesia. Sehingga nantinya bisa jadi daya tarik pariwisata di masa depan,”* ujar Bambang.

Dari data pasar tahun 2020, nilai pasar minuman kebanyakan dikuasai oleh impor. Bambang berharap, kehadiran minuman lokal nantinya makin dikenal dengan diwadahi oleh FHTB 2024, dan bisa mengangkat produk lokal ke kancah internasional, khususnya di Bali.

*“Kehadiran booth kami, semoga bisa jadi ajang education and experience, yang bisa menjangkau sebanyak mungkin publik terutama di luar Indonesia. Kami juga berharap, dengan partisipasi kami dalam*

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

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

@fhtbali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food & Hospitality Series\_ID

FHTB 2024 ini bisa membuka kemungkinan terbukanya pembicaraan yang bisa menghasilkan nilai bisnis fermentasi dalam industri HoReCa,” jelasnya.

### Sustainability dalam FHTB 2024

Juanita dalam sambutannya juga menekankan bahwa FHTB dalam setiap penyelenggaraannya, mendukung untuk mengurangi dampak lingkungan pada planet melalui prinsip keberlanjutan (*sustainability*) di sektor perhotelan, F&B, dan pariwisata dengan inovasi menuju pasar global. FHTB 2024 diselenggarakan dengan dedikasi untuk mengintegrasikan praktik keberlanjutan yang menerapkan inisiatif terukur untuk tujuan keberlanjutan.

*“Pamerindo Indonesia sebagai bagian dari Informa Markets, melalui acara yang diselenggarakan seperti FHTB, berkomitmen untuk mengurangi dampak lingkungan dan mempromosikan praktek bisnis yang bertanggung jawab sosial dan lingkungan. Hal ini didukung dengan beragam kolaborasi, dan organisasi berkelanjutan seperti salah satunya Scholars of Sustainable (SOS) Bali yang akan menghadirkan seminar Surplus Food to Combat Food Waste & Food Insecurity,”* ujar Juanita.

Menurutnya, *sustainability* menjadi bagian penting dari acara yang diadakan untuk dapat menginspirasi pengunjung dan peserta pameran agar bisa turut mengembangkannya dalam mencapai tujuan pasar mereka. FHTB 2024 melibatkan *audiens* yang beragam dan peduli lingkungan, menginspirasi mereka untuk membuat pilihan yang sadar untuk mencapai keberlanjutan bagi dampak lingkungan, melalui beragam inisiatif dan tindakan keberlanjutan meliputi penggunaan material ramah lingkungan, pengurangan limbah, penggunaan energi terbarukan, dan edukasi lingkungan.

Juanita pun berharap dengan adanya beragam kegiatan kompetisi dan acara menarik yang hadir melalui dukungan mitra asosiasi dalam FHTB 2024, diharapkan dapat terus melanjutkan dukungan bagi perkembangan industri F&B, perhotelan, dan pariwisata yang berkelanjutan di Indonesia.

Para hotelier, professional, dan pelaku usaha F&B juga dapat menambah wawasan yang dapat mendukung pengembangan bisnis dengan mengikuti kegiatan perluasan relasi dan jejaring bisnis yang menarik pada FHTB 2024 seperti Business Matching, program Networking dan Seminar Industri oleh LPPOM MUI, Pantja Artha Niaga, serta tak ketinggalan FHI TV Programme sebagai sarana pembelajaran bagi pebisnis dan penggiat di industri ini. Targetnya adalah seluruh kegiatan dan program yang ada dalam FHTB dapat mendukung sektor ini bersinar secara global dalam mewujudkan Indonesia 4.0 di tahun 2030.

Hingga hari pertama penyelenggaraan FHTB 2024 telah terdaftar ribuan pengunjung. Registrasi pengunjung masih akan terus dibuka hingga hari terakhir penyelenggaraan melalui scan QR code yang dapat ditemukan di area BNDCC. Untuk informasi lebih lanjut dapat mengakses [www.fhtbali.com](http://www.fhtbali.com) atau kunjungi sosial media melalui Instagram (@fhtbali), Facebook (FHTBali), Linkedin (Food, Hotel & Tourism Bali), TikTok (@foodhospitalityindonesia), dan kanal Youtube Food & Hospitality Series\_ID.

###

Narahubung:

**Leonarita Utama**

Marketing Communication Manager

PT Pamerindo Indonesia

[leonarita@pamerindo.com](mailto:leonarita@pamerindo.com)

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

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

 @fhtbali

 Food, Hotel & Tourism Bali

 Food, Hotel & Tourism Bali

 Food & Hospitality Series\_ID

## 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](http://www.pamerindo.com) & [www.informamarkets.com](http://www.informamarkets.com).

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

Organised by:



Sustainable Events



Follow us:

@fhtbali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food, Hotel & Tourism Bali

Food & Hospitality Series\_ID