

## Food, Hotel & Tourism Bali 2026 Kembali Digelar Sebagai Destinasi Inovasi & Inspirasi Terbaru Sektor Hospitality di Indonesia Timur

### Siaran Pers

**Bali, 15 April 2026** - Tahun yang dinanti oleh pelaku industri sektor *hospitality*, makanan, dan minuman (*Food and Beverage/F&B*), pasalnya **Food, Hotel & Tourism Bali (FHTB)** akan kembali hadir sebagai pameran internasional terdepan untuk sektor ini di kawasan Indonesia Timur. Memasuki edisi ke-14, FHTB 2026 memperkuat perannya sebagai *platform* strategis yang mendorong pertumbuhan bisnis, inovasi industri, serta ekspansi sektor pariwisata nasional.

FHTB 2026 akan digelar tanggal **28-30 April 2026** di **Bali Nusa Dua Convention Center (BNDCC)**. Selama tiga hari penyelenggaraan, FHTB 2026 menjadi pusat aktivitas bisnis pulau Dewata Bali yang membuka akses pelaku industri dari dalam dan luar negeri, mulai dari pemasok global, pelaku usaha HoReCa (*Hotel, Restaurant, and Cafe*), hingga *buyer* potensial dari hotel dan restoran serta distributor dan importir global, ke pasar yang dinamis dan terus berkembang.

Bali sebagai pusat destinasi wisata di Timur Indonesia, membuka arus perdagangan global yang membawa pertumbuhan ekonomi dan keuntungan bagi industri lokal. Mendukung hal tersebut, PT. Pamerindo Indonesia sebagai penyelenggara berkomitmen untuk senantiasa menghadirkan FHTB sebagai ajang dua tahunan yang mendorong semangat kewirausahaan dan ekonomi bagi pelaku bisnis pariwisata, *hospitality*, dan F&B lokal secara berkelanjutan.

Selaku **Portfolio Director, Meysia Stephanie** mengatakan FHTB selalu menonjolkan ragam inovasi di industri ini, tren terbaru seperti *wellness tourism*, serta kompetisi kuliner bergengsi, selain tetap menjadi pusat pertukaran ide, inovasi, dan peluang bisnis. *“FHTB 2026 akan menjadi panggung utama bagi pelaku usaha untuk mengetahui bagaimana industri perhotelan, pariwisata dan F&B berkembang pesat. Pengunjung akan merasakan pengalaman yang lebih nyata dan berkualitas. Maka FHTB diharapkan bisa terus menjadi platform penting untuk ekspansi usaha, penjangkauan kemitraan strategis, serta penetrasi pasar Indonesia Timur yang semakin menjanjikan,”* jelas Meysia.

Pertumbuhan industri pada sektor ini menunjukkan prospek yang semakin kuat. Belanja konsumen untuk sektor F&B di Indonesia diproyeksikan meningkat lebih dari 5% per tahun hingga 2030, dengan nilai pengeluaran yang terus berkembang signifikan. Dari sektor pariwisata dan *hospitality*, pasar global pembelian tiket perjalanan secara *online* diperkirakan mencapai US\$1.835,6 miliar pada 2031, sementara Indonesia diproyeksikan menguasai pangsa pasar hingga US\$22 miliar pada 2026. (sumber: <https://www.fhtbali.com>)

Hal ini juga sejalan dengan jumlah kunjungan wisatawan asing ke Indonesia yang terus meningkat tiap tahunnya. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) hingga Desember tahun 2025, menunjukkan bahwa terdapat 1,41 juta kunjungan wisatawan asing dengan peningkatan sebesar 14,43 % (y-on-y), dibandingkan periode yang sama di tahun 2024.

Bali sendiri menyumbang total sekitar 5,25 juta kunjungan wisatawan asing di tahun 2025, mewakili lebih dari 44 % dari total kedatangan wisatawan Internasional ke Indonesia, yang sekaligus

[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

menggarisbawahi pentingnya kehadiran FHTB dalam mendukung pertumbuhan industri pariwisata nasional. “*Sehingga FHTB dapat dikatakan bukan hanya sekadar pameran dagang, tetapi juga platform strategis yang mempertemukan peluang, inovasi, dan kolaborasi yang dinamis. Di tengah pertumbuhan industri yang semakin kompetitif, FHTB menjadi katalis penting bagi pelaku usaha untuk berkembang dan beradaptasi,*” tambah Meysia.

Tahun 2026 ini ada lebih dari 200+ perusahaan global dari 14 negara/wilayah berbeda seperti Malaysia, China, Prancis, Singapura, Thailand, Itali dan negara lainnya yang akan berkesempatan untuk menampilkan beragam produk dan layanan unggulan, termasuk makanan dan minuman premium, peralatan *food service* (*vegan food, bakery, pastry & gelato*) perlengkapan *hospitality*, kopi, *wine & spirits*, hingga solusi kemasan dan kebutuhan retail. Sejumlah pemimpin industri dan *brand* terkemuka turut menjadi bagian dari jajaran *exhibitor* yang bergabung dalam FHTB 2026, diantaranya Lotus Food Services, Alga Matress, Kewpie Indonesia, Island Brewing, Terry Palmer Hotelier, Prambanan Kencana, CV. Libra Food Service, dan masih banyak lainnya.

Pada FHTB 2026 juga terdapat berbagai macam acara unggulan yang diselenggarakan oleh berbagai mitra asosiasi diantaranya; The 13th Salon Culinaire Bali yang menjadi kompetisi dua tahunan bergengsi oleh Bali Culinary Professional (BCP), Wine Masterclass oleh Indonesia Sommelier Association (ISA) Bali Chapter, Barista Female Creation by Last.Brew, seminar industri oleh Z Bio, Waterhub, LPPOM, BCP, Perum Bulog, dan BRCA. Selain itu, pada FHTB 2026 juga disoroti tren *Wellness Tourism* (wisata kebugaran) yang tengah tumbuh pesat di Bali, serta usaha mengembangkan pariwisata berkelanjutan guna membangun ekosistem *hospitality* yang tangguh

**President Bali Culinary Profesional (BCP), Bayu Retno Timur** yang juga merangkap sebagai Executive Chef Mandapa A Ritz Carlton Reserve Bali, menjelaskan salah satu kegiatan menarik di FHTB 2026 yakni The 13th Salon Culinaire Bali yang tahun ini mengusung tema *Bali Biennial Prestigious, Cooking Competition*. Kompetisi ini ditujukan untuk mengembangkan kemampuan dan bakat para *chef* muda yang dituangkan dalam sebuah masakan.

“*Kompetisi memasak ini ada beberapa kategori, tapi salah satu yang menarik adalah kelas Asian Chef Menu dan The Return of Dewata Gastronomy Challenge yang sudah 8 tahun vakum sejak 2018. Sebagai kategori prestigious national team, kelas ini akan dilombakan bekerjasama dengan Chef, Sommelier/Barista, Waiters Service Team, serta Manager Team dalam satu payung restoran atau hotel yang sama,*” jelas Bayu.

la juga menambahkan, kompetisi tersebut juga diikuti tak hanya oleh peserta nasional saja, tapi juga internasional dari beberapa negara seperti Taiwan, Malaysia, Sri Lanka dan lain sebagainya. Dimana para pesertanya kebanyakan merupakan para *chef* muda, yang sengaja dipilih oleh kampus atau tempat mereka bekerja untuk mewakili kompetisi bergengsi ini.

Selain kompetisi memasak, terdapat pula kompetisi barista yang spesial dengan menampilkan secara khusus barista perempuan dengan talenta di industri kopi. **Project Head - Barista Female Creation FHTB 2026 by Last.Brew, Yani Elok Pratiwi** menjelaskan kompetisi ini secara khusus bersifat inklusif dan hadir sebagai bentuk dukungan terhadap peningkatan peran perempuan di industri F&B, khususnya di sektor kopi, yang hingga saat ini masih memiliki ruang besar untuk terus berkembang.

[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

“Ajang ini diikuti oleh 12 peserta perempuan yang berasal dari berbagai perusahaan dan brand ternama di Indonesia. Tak ada batasan usia bagi para peserta, karena kami percaya bahwa kemampuan, pengalaman, dan passion di dunia kopi tidak dibatasi oleh usia,” kata Yani. Ia juga menambahkan, tahun ini spesial karena bekerjasama dengan Last.Brew, sebuah event organizer yang berfokus pada penyelenggaraan *coffee competition* yang relevan dengan perkembangan industri, sekaligus menjadi wadah bagi para profesional dan komunitas kopi untuk berkembang bersama.

Selain acara-acara tersebut, FHTB 2026 juga menegaskan komitmen terhadap keberlanjutan (*sustainability*) dengan menghadirkan perusahaan dan *brand* yang mengusung praktik ramah lingkungan di sektor hospitality, F&B, dan pariwisata. Menampilkan produk organik, solusi hemat energi, kemasan berkelanjutan, serta inovasi pengurangan limbah, FHTB sekaligus menjadi *platform* kolaborasi untuk mendorong industri yang lebih hijau dan pariwisata yang berkelanjutan.

Tren keberlanjutan semakin menjadi fokus utama di industri pariwisata, dengan nilai pasar pariwisata berkelanjutan global diperkirakan mencapai US\$11,4 triliun pada 2032 dan 83% wisatawan dunia menilai perjalanan berkelanjutan sebagai hal yang penting. Sejalan dengan meningkatnya kesadaran global terhadap praktik ramah lingkungan, FHTB 2026 terus mengedepankan isu keberlanjutan sebagai bagian integral dari perkembangan industri *hospitality* dan pariwisata, diantaranya melalui *sustainability workshop* bertemakan Sustainable and Impactful Food Management: Social & Environmental Actions yang dibawa oleh Scholars of Sustainable (SOS) Bali. Selain itu, juga dihadirkan beragam inovasi berkelanjutan, mulai dari produk *eco-friendly*, efisiensi energi, hingga solusi pengelolaan limbah di sektor hotel, restoran, dan catering.

Berbagai program unggulan mulai dari kompetisi, workshop, seminar industri, *networking session* hingga *Business Matching Programme*, dihadirkan dalam FHTB 2026 untuk mendukung percepatan pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan terutama di kawasan Indonesia Timur. “Dengan mempertemukan pelaku usaha, memperkenalkan inovasi terbaru, dan membuka peluang kolaborasi, FHTB berperan strategis dalam mendukung penguatan daya saing industri *hospitality* dan food & beverage Indonesia di tingkat global, sejalan dengan target transformasi menuju Industri 4.0 pada 2030,” tutup Meysia.

Untuk mendapatkan akses masuk gratis selama tiga hari penyelenggaraan FHTB 2026, calon pengunjung dapat melakukan pra-pendaftaran melalui tautan <https://www.fhtbali.com/preregistration2026/> yang dibuka hingga tanggal 22 April 2026. Informasi lebih lanjut dapat diakses melalui [www.fhtbali.com](http://www.fhtbali.com) atau sosial media melalui 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

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

Follow us:

[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: 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