

SIARAN PERS

Mengatasi Makanan Terbuang dan Keamanan Pangan di Indonesia: FoodCycle Indonesia, DBS Foundation, Marriott Business Council Jakarta dan Perusahaan Makanan Menggelar Food Marathon.

Jakarta, 9 Oktober 2024 - Tantangan pengelolaan sampah makanan dan ketahanan pangan di Indonesia menghadirkan peluang untuk inovasi. Di sektor pertanian, bahan pangan yang tidak memenuhi standar permintaan masih dapat dimanfaatkan secara optimal, sementara di industri kuliner, pariwisata, dan retail, ada upaya terus menerus dalam menyesuaikan pengelolaan stok dengan perkembangan bisnis. Kerja sama lintas sektor antara berbagai industri memiliki peranan penting dalam mewujudkan pengelolaan makanan berlebih dengan baik, sekaligus membantu komunitas rentan yang membutuhkan bantuan pangan.

Dalam rangka memperingati Hari Pangan Sedunia bertema "Hak untuk makanan demi kehidupan dan masa depan yang lebih baik". Sebagai bagian dari program Food Rescue Warrior, FoodCycle Indonesia menyelenggarakan program Food Marathon, hasil kerja sama dengan DBS Foundation dan Marriott Business Council Jakarta.

"Program Food Rescue Warrior adalah upaya kolaboratif antara FoodCycle Indonesia dan DBS Foundation yang diluncurkan pada bulan April 2024. Program ini bertujuan untuk menyelamatkan pangan berlebih dari industri hotel, restoran, kafe (HoReCa), ritel, hingga sektor pertanian, lalu menyalurkannya kepada mereka yang membutuhkan. Sejak dimulai, program ini telah menyalurkan sekitar 300.000 paket makanan dan menjangkau 35.000 orang penerima manfaat. Program ini, sekaligus dukungan kami untuk acara Food Marathon, sejalan dengan misi DBS Foundation untuk menginspirasi 'From a Spark Within to Impact Beyond' yang diharapkan dapat menjadi motor penggerak bagi pihak-pihak seperti FoodCycle Indonesia untuk berkontribusi bagi kesejahteraan masyarakat luas dan pelestarian lingkungan," kata Mona Monika, Head of Group Strategic Marketing & Communications PT Bank DBS Indonesia.

Inisiatif ini mengumpulkan jaringan multi-partner untuk menyiapkan 10.000 paket makanan siap saji menggunakan bahan pangan yang berpotensi terbuang. Sebanyak 15 chef dari hotel-hotel Marriott International di Jakarta akan terlibat dalam acara ini untuk mengolah bahan-bahan makanan dengan kreatif.

"Kolaborasi dengan FoodCycle ini merupakan bagian dari inisiatif Serve 360 dari Marriott Business Council Jakarta, di mana kami berkolaborasi dengan Lembaga Swadaya Masyarakat untuk menjadi kekuatan yang baik dalam mengatasi masalah

sosial, ekonomi, dan lingkungan yang paling mendesak di dunia,” kata Jennifer Suryadi, General Manager Le Meridien Jakarta dan Co-Chair Marriott Business Council Jakarta. “Berpedoman pada Tujuan Keberlanjutan dan Dampak Sosial Perusahaan 2025, serta Tujuan Pembangunan Berkelanjutan PBB, kami berkomitmen untuk menciptakan dampak positif dan berkelanjutan di mana pun kami menjalankan bisnis.”

Co-founder FoodCycle Indonesia, Herman Andryanto menekankan pentingnya kolaborasi dari seluruh pihak baik pemerintah, private sector, maupun publik. “Kami sangat berterima kasih dan *excited* dalam menyelenggarakan acara ini, karena banyak sekali pihak-pihak yang turut mendukung FoodCycle demi mencapai misi kami yaitu zero food waste dan zero hunger. Terima kasih saya ucapkan kepada seluruh stake holder dan juga event partner yang terlibat yaitu: DBS Foundation, Marriott Business Council Jakarta, Modena Culinaria, Fresh Factory, Mie Burung Dara, FKS Group, Astro, Banda Supply, Havi, Indofood, Holland Bakery, Kaneka, Lemonilo, dan beberapa packing house di Lembang.

"Sebagai bagian dari komitmen kami dalam menjalankan ESG di FKS Group, yang dimana salah satu pilarnya adalah terkait dengan Ketahanan Pangan dan juga mewakili rekan-rekan donatur lainnya, kami sangat mendukung acara Food Marathon sebagai inspirasi bagi industri makanan di Indonesia untuk terus berupaya memberikan yang terbaik dalam mencapai keberlanjutan dan proses produksi makanan yang bertanggung jawab," komentar Agung Cahyadi Kusumo selaku Chief Executive Officer PT FKS Multi Agro

Acara pembukaan Food Marathon yang digelar di MODENA Experience Center Suryo kali ini menghadirkan kolaborasi 15 chef dari berbagai hotel Marriott International di Jakarta. Para chef memanfaatkan kreativitas mereka untuk menyajikan hidangan bagi masyarakat kurang mampu.

"Sebagai salah satu perusahaan consumer electronics terbesar di Indonesia dan dunia, kami memiliki tanggung jawab besar dalam mendukung praktik keberlanjutan, termasuk upaya pengurangan sampah makanan, yang sejalan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) ke-12: Konsumsi dan Produksi Berkelanjutan. Selain itu, kemitraan ini juga menjadi bagian dari komitmen MODENA untuk terus berkolaborasi melalui inisiatif keberlanjutan, seperti yang diamanatkan oleh SDGs ke-17: Kemitraan untuk Mencapai Tujuan. Kami bangga menjadi partner dalam acara ini, yang tidak hanya mengangkat pentingnya zero food waste di kalangan publik, tetapi juga mendukung inisiatif FoodCycle Indonesia dalam mengurangi dampak lingkungan melalui pemanfaatan bahan makanan yang mendekati masa kedaluwarsa," ujar Nicole Jizhar, Executive Vice President dan Chief Sustainability Advisor MODENA.

Mulai dari tanggal 14 Oktober hingga 19 Oktober 2024, sebanyak 10.000 paket makanan dengan total berat kurang lebih 3 ton akan dimasak dan didistribusikan kepada lebih dari 60 organisasi penerima manfaat di Jabodetabek. Distribusi makanan ini didukung oleh Fresh Factory, perusahaan startup jaringan dingin yang berkomitmen untuk mengantar makanan ini dalam kondisi prima dan aman bagi para penerima manfaat.

"Kami sangat bersyukur dapat berpartisipasi dalam acara ini. Kecepatan dan ketepatan pengiriman menjadi prioritas kami untuk memastikan makanan yang telah disiapkan dengan cermat oleh rekan-rekan chef hotel Marriott International tiba tepat waktu. Kami berkomitmen mengantarkan makanan sesuai dengan waktu yang telah disepakati untuk menjaga keamanan makanan saat dinikmati oleh para penerima manfaat," ujar Larry Ridwan, CEO dan Co-Founder Fresh Factory.

Tentang FoodCycle Indonesia

FoodCycle Indonesia adalah organisasi nirlaba yang berkomitmen untuk mengurangi sampah makanan dan kelaparan di Indonesia. Sejak didirikan pada tahun 2017, FoodCycle telah berhasil menyelamatkan ratusan tonase makanan dari limbah dan menyalurkannya kepada ribuan orang yang membutuhkan. Kolaborasi dengan berbagai pihak dan inovasi dalam penanganan sampah makanan menjadikan FoodCycle salah satu pelopor gerakan zero food waste di Indonesia.

Informasi lebih lanjut:

Website: www.foodcycle.id

Instagram, Tiktok: [@foodcycleindonesia](https://www.instagram.com/foodcycleindonesia)

E-mail: tyo@foodcycle.id

Phone: +62 813-1124-2465