

## Menyusul Tren Global, Foodizz Ikut Serta dalam *Virtual Conference* “The Vegetarian Butcher” dari Unilever Food Solutions



Keterangan foto:

Para pembicara dalam virtual press conference "Kelezatan 'The Vegetarian Butcher' dari Unilever Food Solutions untuk Kebaikan Diri dan Bumi".

Pandemi Covid-19 mendorong perubahan konsumsi masyarakat Indonesia, meningkatkan kesadaran tentang hubungan antara pangan, kesehatan, ketahanan pangan, dan keberlanjutan yang mengarah pada lonjakan permintaan produk *plan based*. Seperti dilansir dari survei Firmenich dalam laporan GDP Venture, mereka lebih banyak mengonsumsi menu makanan sehat guna meningkatkan imunitas tubuh. Jumlah orang yang lebih giat membeli sayur dan buah kini telah mencapai 62%, dan layanan pesan antar makanan sehat juga telah meningkat sebanyak 7,4%.

Selain itu, tren gaya hidup *flexitarian* (pola makan yang menambah porsi makanan berbasis nabati dan mengurangi porsi protein hewani), hingga kepedulian terhadap kelestarian lingkungan juga semakin tumbuh. Khususnya, di kalangan milenial muda dan Generasi Z yang populasinya diperkirakan akan mendominasi penduduk dunia, termasuk Indonesia.

Tak ingin ketinggalan, Unilever Food Solutions (UFS) resmi menghadirkan “The Vegetarian Butcher” – inovasi ragam olahan alternatif daging dari bahan nabati dengan cita rasa dan tekstur yang serupa dengan daging hewani – di Indonesia. Merespons hal tersebut, UFS menjadi pelopor yang menggerakkan industri bisnis kuliner untuk memenuhi permintaan konsumen akan ragam hidangan berbasis nabati melalui kreasi yang digemari dan cara yang kekinian.



@foodizz.id



Foodizz Channel



@FoodizzBelajarKuliner



www.foodizz.id



Jl. Dago No. 70, Bandung 40132



Belajar Bisnis Kuliner

Foodizz sebagai platform edukasi bisnis kuliner ikut serta dalam *virtual conference* Kelezatan “The Vegetarian Butcher” untuk Kebaikan Diri dan Bumi serta turut mendukung program edukasi pebisnis kuliner untuk ikut mendampingi masyarakat menuju pola makan yang lebih bernalutrisi dan berdampak positif terhadap kelestarian planet bumi. Kegiatan ini berlangsung pada Selasa, 27 April 2021. Dalam acara tersebut, turut hadir Joy Tarigan (Managing Director Unilever Food Solutions), Hamish Daud (Selebriti), Rinrin Marinka (Chef), dan Eugene Hong (Chief Marketing Officer Burger King Indonesia).

Joy Tarigan, Managing Director Unilever Food Solutions (UFS), menyatakan “UFS melihat adanya tren pergeseran pilihan konsumen menuju ragam makanan berbasis nabati, baik di tingkat global maupun lokal. Hal ini tentunya menjadi tantangan sekaligus peluang yang harus disambut baik oleh para pebisnis kuliner. Untuk itu, sebagai mitra setia para pebisnis kuliner yang menyediakan beragam solusi produk legendaris sekaligus inspirasi untuk mendorong kemajuan bisnis seluruh mitranya, UFS menghadirkan ‘The Vegetarian Butcher’ di Indonesia.”

Sebagai langkah awal, Unilever Food Solutions berkolaborasi dengan Burger King Indonesia dalam waktu dekat dan akan meluncurkan menu 'Plant-based Whopper' yang bisa dinikmati oleh konsumen mulai Mei mendatang.

Seiring dengan gaya hidup sehat terus berkembang, *tren plant-based food* juga akan semakin marak di-Indonesia. Didorong oleh tekanan konsumen dan investor serta meningkatnya kekhawatiran atas dampak pilihan makanan terhadap kesehatan, keberlanjutan, dan kesejahteraan hewan.

\*) Dikutip dari :

<https://aqi.co.id/en/news/grab-ungkap-kebiasaan-baru-masyarakat-kala-pandemi>

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2020/04/27/hidup-di-tengah-pandemi-dorong-perubahan-konsumsi-masyarakat>

<https://www.qsrmagazine.com/>

### Tentang Foodizz

Foodizz merupakan sebuah pratform edukasi bisnis kuliner yang didirikan pada tahun 2018, sejak itu Foodizz telah mengedukasi total lebih dari 300.000 orang di lebih dari 100 kota di seluruh Indonesia sampai akhir tahun 2019, dan masih akan terus bertambah, dengan sebuah visi besar untuk memberikan akses terhadap ilmu bisnis kuliner kepada seluruh foodpreneur di Indonesia dari berbagai kalangan, terutama UMKM yang jumlah nya 64,1juta di tahun 2018\*. Sebagai platform online, Foodizz memberikan edukasi berupa video edukasi dan podcast, yg bisa diakses melalui [www.foodizz.id](http://www.foodizz.id). Serta memfasilitasi berbagai workshop



@foodizz.id



Foodizz Channel



@FoodizzBelajarKuliner



www.foodizz.id



Jl. Dago No. 70, Bandung 40132



dan program CSR dari beberapa perusahaan besar di Indonesia. Sebagai platform edukasi kuliner pertama di Indonesia, Foodizz berkomitmen untuk terus memberikan ilmu-ilmu bisnis kuliner yang lebih menyeluruh dan lebih up to date mengikuti perkembangan trend dan perilaku konsumen, untuk memberikan jawaban terhadap keresahan-keresahan yang dihadapi oleh pebisnis kuliner di nusantara, khusus nya UMKM, sejalan dengan visinya: menciptakan 1.000.000 pengusaha kuliner dan 5.000.000 lapangan pekerjaan. Bergabunglah dengan lebih dari 10.000 pengusaha kuliner UMKM dan UKM naik kelas dengan semangat berbagi, bertukar informasi, dan silaturahmi di telegram channel foodizz: [t.me/foodizzid](https://t.me/foodizzid)

Sumber:

Untuk keterangan lebih lanjut bisa menghubungi:

Sarita Sutedja

Public Relation Manager Foodizz – The First F&B Education Platform in Indonesia

Whatsapp: +62 81320992992

Email: sarita@foodizz.id

Website: [www.foodizz.id](http://www.foodizz.id)

Instagram: @Foodizz.id - <https://www.instagram.com/foodizz.id/>

Facebook Fanpage: Foodizz Company - <https://www.facebook.com/foodizz.id/>

Join Foodizz Community edukasi harian di channel telegram free: <https://t.me/foodizzid>

Klik Subscribe Youtube channel Foodizz: <http://www.youtube.com/c/FoodizzChannel>

Follow TikTok Foodizz Belajar Kuliner : <https://bit.ly/FoodizzBelajarKuliner>

Twitter Foodizz.id : <https://twitter.com/Foodizzid>



@foodizz.id



Foodizz Channel



@FoodizzBelajarKuliner



[www.foodizz.id](http://www.foodizz.id)



Jl. Dago No. 70, Bandung 40132