

Tuesday Sep 06, 2022

## EKONOMI & KERJA

### ACARA PERDAGANGAN MAKANAN DAN HOTEL ASIA (FHA)

# Sektor F&B dijangka terus manfaat peluang, rebut bidang pertumbuhan

SEKTOR makanan dan minuman (F&B) dijangka terus memanfaatkan peluang baru untuk mengejar bidang pertumbuhan yang seterusnya, meskipun terdapat beberapa cabaran, kata Menteri Negara (Perdagangan dan Perusahaan), Encik Alvin Tan.

Encik Tan berkata terdapat peluang pertumbuhan kukuh yang boleh direbut pengeluar makanan Singapura, termasuk dalam produk bermutu dan premium melalui e-dagang yang permintaannya semakin meningkat, terutamanya di Asia Tenggara.

Di samping itu, beliau berkata pemerintah akan bekerjasama dengan pengeluar makanan untuk mengharungi gelombang pertumbuhan yang seterusnya.

Berucap di majlis pembukaan acara perdagangan Makanan & Hotel Asia (FHA) F&B di Singapore Expo semalam, Encik Tan berkata perniagaan makanan, termasuk pengeluar makanan Singapura, perlu menyesuaikan diri dengan perkembangan sejagat yang menjejaskan rantaian bekalan makanan, dan juga pilihan pengguna yang berubah dek pandemik Covid-19.

Namun, sektor F&B telah berusaha mengharungi gangguan yang dialami.

Misalnya, antara 2018 dengan 2021, hampir 400 produk inovatif telah dilancarkan di Singapura, termasuk produk yang bertujuan mengurangkan sisa makanan dan merendahkan jejak karbon, manakala yang lain pula memenuhi permintaan bagi produk mampan, berfungsi, dan berasaskan tumbuhan.

Ramai pengeluar makanan yang khususnya membekalkan makanan kepada hotel, restoran dan kafe juga telah beralih kepada saluran perniagaan-kepada-pengguna (B2C), termasuk e-dagang, untuk mendekati lebih ramai kumpulan pelanggan.

"Saya rasa terdorong melihat sektor F&B bersatu untuk membangunkan keupayaan baru, memanfaatkan dan menggunakan teknologi baru serta bertukar-tukar amalan terbaik untuk menangani cabaran," kata Encik Tan.

Memandang ke hadapan, beliau berkata pemerintah akan bekerjasama dengan pengeluar makanan Singapura untuk merebut peluang dalam gelombang pertumbuhan yang seterusnya.

Pertama, Encik Tan berkata pemerintah komited memperluaskan liputan geografi perjanjian

perdagangan dan memperdalam kerjasama yang sedia ada melalui inisiatif baru, seperti perjanjian ekonomi digital dan hijau.

Usaha juga akan terus dilakukan untuk memacu inovasi dan peluang kerjasama teknologi bersama rakan-rakan merangkumi konglomerat perdagangan, syarikat berbilang negara (MNC), korporat besar dan pengedar dalam rantaian nilai daripada sebelum hingga sesudah tuai.

Pemerintah juga akan terus membina rangkaian dan perkongsian di luar negara, kata Encik Tan.

Antaranya, Enterprise Singapore (Enterpris-eSG) menandatangani Memorandum Persefahaman (MOU) pada awal tahun ini bersama Global Foodture Programme, sebuah program penyediaan yang disokong Kesatuan Eropah (EU) untuk membolehkan kerjasama, inovasi dan akses pasaran antara syarikat pertanian-makanan Eropah dan Singapura.

"Adalah penting bagi kita berkongsi modal, sumber, amalan terbaik, dan pengalaman untuk membuka potensi penuh industri F&B," kata Encik Tan.



**SEKTOR MAKANAN:** Encik Alvin Tan (*kanan*) menghadiri majlis pembukaan acara perdagangan Makanan & Hotel Asia (FHA) F&B di Singapore Expo semalam. Beliau berkata hampir 400 produk inovatif telah dilancarkan di Singapura antara 2018 dengan 2021.

"Saya rasa terdorong melihat sektor F&B bersatu untuk membangunkan keupayaan baru, memanfaatkan dan menggunakan teknologi baru serta bertukar-tukar amalan terbaik untuk menangani cabaran."

— Menteri Negara (Perdagangan dan Perusahaan), Encik Alvin Tan.

# Portal rangkaian halal Warees dilancar

Bolehan masyarakat halal sejagat wujud peluang pertumbuhan dan niaga bersama

► IRMA KAMARUDIN  
irmak@sph.com.sg

SEBUAH laman baru yang akan membolehkan masyarakat halal sejagat memwujudkan peluang pertumbuhan dan perniagaan bersama telah dilancarkan Warees Halal semalam.

Ketua Pegawai Eksekutif (CEO) Warees Halal Limited, Cik Dewi Hartaty Suratty, berkata laman Warees Halal Network itu akan menampilkan ciri-ciri utama seperti perustakan sumber halal merangkumi video, infografik dan buku panduan.

Terdapat juga ciri penyemak ramuan yang disokong pangkalan data menyeluruh mengandungi sekitar 1,000 bahan mentah, dan direktori pembekal dan perkhidmatan eksklusif yang boleh dimanfaatkan syarikat halal.

Laman itu juga menampilkan forum masyarakat halal bagi perniagaan menjalin rangkaian, bertukar-tukar idea dan belajar daripada satu sama lain.

Cik Dewi berkata wadah Warees Halal Network itu kali pertama diperkenalkan pada 2020.

"Ia bertujuan untuk pertama, membangunkan masyarakat amalan dengan membolehkan pemain industri berhubung dengan satu sama lain, menyumbang idea dan bekerjasama ke arah objektif yang sama.

"Kedua, membolehkan sistem sokongan boleh dipercayai bagi perniagaan mendapat akses kepada sumber, alat dan pengetahuan daripada pakar industri melalui saluran dalam dan luar talian yang disusun.

"Dan ketiga, menambah nilai kepada pemain industri halal melalui perkhidmatan eksklusif, kadar istimewa dan peningkatan percuti yang ditawarkan Warees Halal dan rakan strategiknya," kata Cik Dewi semasa berucap di acara Halal Theatre @ Food & Hotel Asia 2022 di Singapore Expo semalam.

Cik Dewi berkata makanan merupakan antara sektor terbesar ekonomi halal sejagat, dengan makanan halal mempunyai anggaran



**KERJASAMA:** CEO Warees Halal, Cik Dewi Hartaty (*dua dari kiri*), menandatangani MOU bersama Pengarah Sekolah Sains Kegunaan, Politeknik Temasek Dr Goh Lay Beng (*dua dari kanan*), dalam usaha membangunkan ekosistem halal yang mampan di acara Halal Theatre @ Food & Hotel Asia 2022 di Singapore Expo semalam. — Foto-foto FOOD & HOTEL ASIA 2022

nilai A\$S1.3 trilion (\$1.8 trilion) dengan kadar pertumbuhan tahunan terkumpul sebanyak 7.1 peratus.

Di Singapura, terdapat sekitar 5,000 tempat makan dan 50,000 produk yang disahkan halal oleh Majlis Ugama Islam Singapura (Muis).

Menurut Indeks Pelancongan Muslim Sejagat 2022, negara ini juga terkenal sebagai destinasi pelancongan paling mesra Muslim dalam kalangan negara bukan Islam.

Cik Dewi berkata pensijilan halal bukan hanya meningkatkan peluang perdagangan dan perniagaan, malah mewujudkan lebih banyak ruang bagi pergaulan sosial melalui lebih banyak pilihan tempat makan halal

yang telah menyumbang kepada memperkukuh perpaduan sosial Singapura.

Dalam pada itu, Warees Halal semalam menandatangani Memorandum Persefahaman (MOU) bersama Politeknik Temasek (TP) dalam usaha membangunkan ekosistem halal yang mampan.

Di bawah kerjasama itu, mereka akan menyediakan sokongan kepada perniagaan dalam bidang pembangunan keupayaan, penyelidikan dan ujian untuk mempermadatkan pembangunan, pematuhan dan perdagangan produk dan perkhidmatan halal di peringkat sejagat.

Mereka juga akan mewujudkan sebuah laluan pembelajaran berstruktur bagi penun-

tut di institut pengajian tinggi dan pelajar dewasa dilengkapi dengan pengetahuan, kemahiran dan alat relevan dan terkini sepanjang kerjaya mereka dalam industri halal dan makanan.

Sebagian sebahagian daripada kerjasama itu, sebuah kursus dipercepatkan dipanggil Asas Sains Makanan dan Pengurusan Pensijilan Halal akan ditawarkan mulai Januari tahun depan.

"Pelajar akan didedahkan kepada pelbagai topik daripada trend pasaran dan industri, asas sains dan teknologi makanan, syarat pensijilan halal dan juga pembangunan dan penyenggaraan sistem pengurusan mutu halal," kata Cik Dewi.