

Pelancaran Ekspo Genting SustainBiz F&B, Resorts World Genting Umum Memeterai MoU Bernilai RM12 Juta

Genting Highlands, 10 September 2024 – Resorts World Genting (RWG), resort bersepadu terkemuka di Malaysia, hari ini mengumumkan penandatanganan lima (5) Memorandum Persefahaman (MoU) bernilai keseluruhan RM12 juta sempena Ekspo Genting SustainBiz F&B yang dianjurkan buat pertama kali di Pusat Konvensyen Antarabangsa Genting.

Ekspo Genting SustainBiz F&B dimulakan dengan penandatanganan MoU pertama bersama Nestle Malaysia untuk pembekalan produk berasaskan tumbuhan Harvest Gourmet bagi kegiatan MICE serta outlet makanan dan minuman di resort ini. Seterusnya, penandatanganan MoU bersama Fraser & Neave (F&N) bertujuan meneroka penggunaan air mineral dalam pembungkusan karton Tetra Pak yang 100% boleh dikitar semula, dengan matlamat mengurangkan penggunaan plastik dan botol pakai buang di resort ini. Selain itu, RWG turut menandatangani MoU ketiga bersama PNH Malaysia yang memfokuskan kepada penggunaan semula sisa makanan, yang akan diubah menjadi serbuk karbon untuk menghasilkan kemudahan hotel seperti berus gigi, sikat rambut, dan peralatan makan untuk kegunaan di resort ini.

Majlis penandatanganan ini turut dihadiri oleh Spencer Lee, Naib Presiden Eksekutif Jualan, Pemasaran, dan Perhubungan Awam RWG, yang mewakili pihak resort. Acara ini disaksikan oleh Lee Thiam Kit, Presiden dan Ketua Pegawai Operasi RWG. Selain itu, Yit Woon Lai, Ketua Nestle Professional Malaysia-Singapura; Lee Lay Yean, Pengarah Komersial Premier Milk, ahli Kumpulan F&N; dan Jian Tat Lee, Ketua Pegawai Operasi PNH Malaysia, masing-masing mewakili syarikat mereka dalam majlis tersebut.

Resorts World Genting juga akan menandatangani dua (2) lagi Memorandum Persefahaman (MoU) dengan Farm Fresh dan Aqina Farm pada hari kedua ekspo. MoU antara RWG dan Farm Fresh akan memfokuskan kepada pelaksanaan kempen pemasaran bersama untuk mempromosikan kesedaran pemakanan dan gaya hidup sihat di RWG, manakala perjanjian dengan Aqina Farm akan meneroka pembelian nanas yang ditanam dengan matlamat menyokong petani B40.

Pelancaran Genting SustainBiz F&B menandakan permulaan tiga hari yang padat dengan bengkel percuma, peluang jaringan dengan pembeli terkemuka, serta sesi perkongsian mengenai perkembangan terkini dalam amalan makanan dan minuman lestari di Resorts World Genting. Majlis pembukaan ini dirasmikan oleh Yang Berhormat Khairul Firdaus Akbar Khan, Timbalan Menteri Kementerian Pelancongan, Seni dan Budaya Malaysia.

Dalam majlis tersebut, tujuh (7) chef daripada Superchef Squad Resorts World Genting telah dianugerahkanencana sebagai pengiktirafan atas sumbangan mereka yang tidak ternilai kepada industri makanan dan minuman. Anugerah tersebut disampaikan oleh Presiden dan Ketua Pegawai Operasi RWG, Lee Thiam Kit, dan disaksikan oleh Jenniffer Ong, Ketua Pegawai Eksekutif Kumpulan HAPA, serta Peter Dewey Foster, Naib Presiden Eksekutif Hiburan, Hospitaliti, dan Gaya Hidup.

Ekspo hijau pertama yang diadakan pada ketinggian 6,000 kaki di atas paras laut disambut dengan penuh semangat oleh Spencer Lee, Naib Presiden Eksekutif Jualan, Pemasaran, dan Perhubungan Awam RWG. Beliau berkata, “Ekspo Genting SustainBiz F&B dirangka untuk mempamerkan dinamik transformasi sektor makanan dan minuman (F&B) dan MICE di Malaysia. Fokus kami terhadap F&B yang lestari adalah selaras dengan komitmen kami yang terus berkembang terhadap pembangunan mampan di kawasan perbukitan ini.”

“Kami berhasrat untuk mencapai tahap yang setanding dengan FHA-HoReCa di Singapura, dengan matlamat menjadikan Malaysia sebagai pusat utama MICE serantau untuk makanan dan minuman lestari,” tambahnya.

Ekspo Genting SustainBiz F&B dijangka menarik kehadiran seramai 3,000 pengunjung dengan 50 jenama multinasional dan tempatan sebagai pempamer sepanjang tiga (3) hari pameran tersebut. Ekspo ini akan mempamerkan idea dan konsep inovatif dalam pengeluaran makanan lestari; pembungkusan dan pengurusan sisa makanan; amalan pertanian regeneratif; penyelidikan inovatif makanan; serta peralatan komersial mesra alam. Antara jenama terkemuka dan tempatan yang turut serta adalah Nestle, Cremer Sustainable Foods, Kimberly-Clark, Gelatomio, World New Energy, Temasek Polytechnic Singapore, Sunway University, Taylor’s University dan Farm Fresh.

Pengunjung berpeluang untuk menyertai pembentangan yang memberi inspirasi dan terlibat dalam perbincangan panel mengenai perkembangan semasa dan cabaran dalam makanan lestari, yang akan dikendalikan oleh pengacara profesional, Freda Liu dan Adrian Seet.

Hari Pertama (10 Sept 2024)	Masa	Agenda	Tempat
	3.00 petang – 3.30 petang	<i>"The Promise of Cultivated Seafood"</i> Oleh Carrie Chan, Avant Meats	Pentas Utama
	3.30 petang – 4.00 petang	<i>"Nestle Sustainability Journey"</i> Oleh Tan Cheow Yam, Nestle Malaysia Singapura	Pentas Utama
	4.00 petang – 4.45 petang	Perbincangan Panel tentang <i>"Forging a Sustainable Plate: Innovations and Collaborations in Food Systems"</i> Moderator: Freda Liu Panelis: Jean Tan Xiao Xuan, AtoZ Carbon Cycle Carrie Chan, Avant Meats Dr James Lim Yong Kian, Temasek Polytechnic Dr. Jay Jee Hyeongun, DaNAgreen	Pentas Utama
Hari Kedua (11 Sept 2024)	Masa	Agenda	Tempat
	10.00 pagi – 10.30 pagi	<i>"Cultivated Meat - Contemporary Developments and Regulations"</i> Oleh Peter Yu, APAC Society for Cellular Agriculture	Pentas Utama
	11:00 pagi – 11:30 pagi	Perbincangan Panel tentang <i>"Driving Sustainability in Dairy and Its Supply Chain"</i> Moderator: Freda Liu Panelis: Loi Tuan Ee, Farm Fresh Spencer Lee, Resorts World Genting	Pentas Utama
	11:30 pagi – 12:00 tengahari	<i>"AI-driven Genomic Seed: Shaping the Future of Sustainable Oil Palm Cultivation"</i> Oleh Lee Weng Wah, AgTech	Pentas Utama
	12:00 tengahari – 12:45 tengahari	Perbincangan Panel tentang <i>"Sustainability as a Business Imperative: Strategies for the F&B Sector"</i> Moderator: Freda Liu Panelis: Islah Ishak, RSPO	Pentas Utama

		Lee Weng Wah, AgTech Associate Prof. Dr. Elise Mognard, Taylor's University	
	2.00 petang – 2.30 petang	<i>"Fueling the Future: Sustainable Palm Oil's Role in the F&B Landscape"</i> Oleh Ishak Ishak, RSPO	Pentas Utama
	2.30 petang – 3.00 petang	<i>"Farm-to-Table: Integrating Sustainable Agriculture into Hospitality"</i> Oleh Adj. Prof. Anthony Wong Kim Hooi, The Frangipani Langkawi Resort & Spa	Pentas Utama
	3.00 petang – 3.30 petang	<i>"Cultivating Sustainability: Strategies for Reducing Plastic in the Food Supply Chain"</i> Oleh Assoc. Prof. Dr. Jane Gew, Sunway University	Pentas Utama
	3.30 petang – 4.00 petang	<i>"Crafting the Future: Designing Sustainable Menus for a Greener Tomorrow"</i> Oleh Anna Lees, Culinova Consulting	Pentas Utama
Hari Ketiga (12 Sept 2024)	Masa	Agenda	Tempat
	11.30 pagi – 12.00 tengahari	<i>"Production on Sustainable Pineapple Chicken: Uplifting B40 Farmers Naturally"</i> Oleh Eileen Tan, Aqina Trading	Pentas Utama
	2.00 petang - 2.30 petang	<i>"Turning Waste into Wealth: Upcycling Food Waste for a Sustainable Future"</i> Oleh Jian Tat Lee, PNH Malaysia	Pentas Utama
	2.30 petang - 3.00 petang	<i>"How Regenerative Farming Produce Low Carbon Future Food?"</i> Oleh Jean Tan Xiao Xuan, Atoz CarbonCycle Platform	Pentas Utama
	3.00 petang - 3.30 petang	<i>"Recent Advances in Encapsulation Technologies: A Tool for Functional Foods Development"</i> Oleh Prof. Dr. Nyam Kar Lin, UCSI University	Pentas Utama

*Jadual penceramah adalah tertakluk kepada perubahan.

Selain itu, Nestle Malaysia dan Superchef Squad Resorts World Genting akan memeriahkan majlis dengan pelbagai demonstrasi memasak berasaskan tumbuhan dan lestari, serta sesi mencuba makanan yang lazat.

Kemasukan ke ekspo ini adalah percuma untuk semua pengunjung selepas pendaftaran. Ekspo Genting SustainBiz F&B ini dianjurkan dengan kerjasama Comexposium Asia Pacific dan disokong oleh Malaysia Convention & Exhibition Bureau (MyCEB) sebagai rakan strategik, VISA Malaysia sebagai penaja platinum, serta Dewan Perniagaan Melayu Kuala Lumpur, AirAsia Ride, Borneo Springs Natural Mineral Water, Hap Seng Star, dan Mercedes-Benz sebagai rakan sokongan. Resorts World Tours adalah penyedia perkhidmatan pelancongan rasmi. Untuk maklumat lanjut, layari laman web rwgenting.com/sustainbiz.

– Tamat –

Untuk sebarang pertanyaan media, sila hubungi:

Ms Michelle Wong
Manager
Public Relations & Media
Genting Malaysia Berhad
Tel: (603) 6105 9608
Email: michelle.wong@rwgenting.com

Ms Mei Yeap
Assistant Manager
Public Relations & Media
Genting Malaysia Berhad
Tel: (603) 6105 9447
Email: mei.yeap@rwgenting.com

Mengenai Genting Malaysia

Genting Malaysia merupakan salah satu syarikat rekreasi dan hospitaliti terkemuka di peringkat global. Ia tersenarai di Bursa Malaysia dengan nilai pasaran kira-kira RM16 bilion. Genting Malaysia memiliki dan mengendalikan beberapa resort utama, antaranya Resorts World Genting (RWG) di Malaysia, Resorts World New York City (RWNYC), Resorts World Catskills (RW Catskills), dan Resorts World Hudson Valley (dimiliki 49% melalui syarikat bersekutu) di Amerika Syarikat (AS), serta Resorts World Bimini (RW Bimini) di Bahamas, Resorts World Birmingham (RW Birmingham), dan lebih daripada 30 kasino di United Kingdom (UK). Tambahan pula, Genting Malaysia juga memiliki dan mengendalikan dua resort tepi laut di Malaysia, iaitu Resorts World Kijal di Terengganu dan Resorts World Langkawi di pulau Langkawi.

Dengan lebih kurang 10,500 bilik merangkumi tujuh hotel yang berbeza, Resorts World Genting (RWG) merupakan destinasi resort bersepadu utama di Malaysia. Resort ini menawarkan pelbagai kemudahan riadah dan hiburan, termasuk permainan, taman tema, tarikan hiburan, tempat makan, kedai runcit, serta pertunjukan antarabangsa dan fasiliti konvensyen perniagaan. Genting SkyWorlds, sebuah taman tema kelas pertama yang bertaraf dunia, menjadi tarikan utama yang menambah lagi kepelbagaian hiburan di RWG. Selain itu, Genting Highlands Premium Outlets (sebuah usaha sama antara Genting Plantations Berhad dan Simon Property Group) yang terletak di pertengahan bukit, melengkapkan tawaran premium RWG yang meluas dan menegaskan kedudukannya sebagai penyedia hiburan dan riadah terkemuka di rantau ini.

Genting Malaysia merupakan sebuah entiti dalam Kumpulan Genting, sebuah korporat multinasional terkemuka yang diiktiraf sebagai peneraju dalam pengurusan di Asia. Kumpulan Genting dikendalikan oleh Tan Sri Lim Kok Thay, seorang usahawan berwawasan yang telah berjaya mencipta jenama Resorts World sebagai penggerak utama dalam sektor riadah dan hospitaliti di Malaysia, Singapura, Amerika Syarikat (AS), Bahamas, dan United Kingdom (UK). Tan Sri Lim Kok Thay turut memiliki pelaburan strategik dalam pelbagai industri di peringkat global, termasuk dalam sektor perladangan kelapa sawit, pembangunan hartanah, penjaan kuasa, minyak dan gas, pelayaran, serta bidang bioteknologi.

Mengenai Comexposium

Comexposium merupakan salah satu penganjur acara terkemuka di dunia. Di peringkat global, ia menganjurkan lebih daripada 135 acara B2B dan B2B2C merentasi pelbagai sektor, termasuk pertanian, pembinaan, fesyen, makanan, kesihatan, riadah, hartanah, runcit, keselamatan, pelajar, pelancongan, dan majlis kerja raya. Pada acara-acaranya di lebih 30 negara, Comexposium mengalu-alukan lebih daripada 3.5 juta pengunjung dan 48,000 pempamer setiap tahun.

Ibu pejabat Comexposium terletak di Perancis dan beroperasi di 20 negara, membina standard industri sebagai rujukan utama sambil menjalin hubungan yang kukuh antara individu dan entiti perniagaan. Untuk maklumat lanjut, sila layari laman web di <https://www.comexposium.com>.

Mengenai Rangkaian Salon International de l'alimentation Network (Rangkaian SIAL)

Rangkaian SIAL telah menjadi penanda aras global dalam industri makanan dengan menyelaraskan pengetahuan globalnya dengan pendekatan tempatan dalam pasaran dengan kehadiran antarabangsa yang kukuh dan pengalaman lebih daripada 50 tahun, ia menjadi saluran penyelarasan kepada ribuan syarikat dari 126 negara dan lebih daripada 700,000 profesional yang hadir dari 200 negara. Untuk maklumat lanjut, sila kunjungi laman web di <https://www.-network.com>.