

Tate & Lyle Hadirkan Pusat Inovasi dan Kolaborasi Baru bagi Pelanggan di Indonesia

Jakarta, 27 Juni 2023 - Tate & Lyle PLC (Tate & Lyle), perusahaan global terkemuka yang menghadirkan solusi bahan makanan dan minuman yang lebih sehat, membuka Pusat Inovasi dan Kolaborasi untuk Customer di Jakarta, pada Selasa, 27 Juni. Peresmian ini menandai tonggak penting dalam strategi pertumbuhan Tate & Lyle untuk memperluas kehadirannya di wilayah Asia Pasifik, khususnya di Indonesia, pasar yang telah dijajaki lebih dari satu dekade. Dengan fasilitas baru ini, yang terdiri dari gabungan kantor dan laboratorium, Tate & Lyle hadir untuk mendukung gaya hidup sehat di Indonesia dengan inovasi solusi bahan makanan berbasis sains. Acara peresmian ini dihadiri oleh jajaran direksi Tate & Lyle, para customer di bidang industri makanan dan minuman, serta para pemimpin industri, nutrisi, dan bisnis.

Sebagai perusahaan global yang telah beroperasi sejak 1859, Tate & Lyle ahli dalam membantu produsen makanan dan minuman untuk membuat makanan lezat menjadi lebih sehat dan makanan sehat menjadi lebih lezat. Komitmen ini diwujudkan melalui beragam solusi yang meliputi bahan pemanis rendah atau tanpa kalori, pemberi tekstur, dan fortifikasi. Dengan keahliannya, Tate & Lyle membantu perusahaan makanan dan minuman menggunakan bahan bakunya untuk mengurangi gula, lemak, dan kalori dalam produk makanan dan minuman, serta menambah manfaat gizi seperti serat dan protein.

Di fasilitas barunya yang berlokasi di Jakarta Pusat, customer Tate & Lyle akan mendapatkan dukungan untuk menciptakan produk makanan dan minuman baru atau modifikasi sesuai dengan kebutuhan dan preferensi konsumen. Para pakar teknis, komersial, dan sales Tate & Lyle yang berbasis di Jakarta dan para customer akan terus mendapatkan dukungan dari jejaring spesialis dan para ahli global Tate & Lyle di bidang nutrisi, regulasi, serta formulasi bahan makanan.

Nick Hampton, CEO Tate & Lyle dalam peresmian kantor menyampaikan: "Sebagai perusahaan global yang telah beroperasi sejak 1859, Tate & Lyle sebagai ahli dalam membantu produsen makanan dan minuman untuk membuat makanan yang lezat menjadi lebih sehat dan makanan yang sehat menjadi lebih lezat. Itulah mengapa kami sangat antusias membuka Pusat Inovasi dan Kolaborasi Customer kami di Indonesia hari ini yang merupakan salah satu dari 17 laboratorium global unggulan kami. Berlokasi di Jakarta Pusat, tim lokal kami akan membantu produsen makanan dan minuman untuk memanfaatkan bahan baku unggulan dan kemampuan formulasi kami di bidang pemanis, tekstur, dan fortifikasi untuk menciptakan produk makanan dan minuman dengan kandungan gula, lemak, dan kalori yang lebih rendah, serta dengan manfaat gizi tambahan, seperti serat dan protein nabati."

Hampton melanjutkan, "Ini adalah investasi terbaru Tate & Lyle di Asia Pasifik, setelah mengakuisisi bisnis stevia terkemuka di China pada 2020, mengakuisisi produsen tepung tapioka di Thailand pada 2021, dan mengakuisisi perusahaan serat prebiotik global yang berbasis di China pada 2022."

Tate & Lyle percaya bahwa komitmennya dalam menunjang pola makan sehat dapat berkontribusi dalam peningkatan kualitas kesehatan masyarakat Indonesia secara umum dan mengurangi risiko penyakit tidak menular seperti diabetes. Faktanya, setidaknya 13 persen dari penduduk Indonesia menderita diabetes, dengan potensi peningkatan yang signifikan setiap tahunnya.¹

Hadir pula dalam acara peresmian hari ini, **Staf Ahli Ekonomi Makro Kementerian Investasi/Badan Koordinasi Penanaman Modal Republik Indonesia, Iwan Suryana**. Pihaknya mengapresiasi hadirnya Tate & Lyle di Indonesia untuk mendukung industri makanan minuman Tanah Air dengan potensi yang sangat besar. "Industri makanan minuman masih akan terus meningkat. Makanan minuman bukan hanya untuk manusia hidup, tetapi juga supaya manusia menjadi sehat. Kami melihat Tate & Lyle membantu perusahaan mengurangi penggunaan gula dan kalori, sehingga makanan dan minuman yang diproduksi oleh perusahaan bisa memberikan kontribusi bagi Kesehatan masyarakat."

Lebih lanjut mengenai peluang investasi, Iwan menyebutkan BKPM memiliki target investasi Rp1,4 triliun di tahun 2023 yang terus digenjut dengan upaya hilirisasi melalui peningkatan nilai tambah, kemudahan perizinan, fasilitas untuk mengurangi biaya produksi, serta kemitraan antara perusahaan besar dengan UMKM.

"Kami berharap Tate & Lyle dapat memberikan kontribusi untuk negara kita, khususnya dalam hal produksi makanan minuman yang dihasilkan oleh industri bisa menghasilkan makanan yang sehat untuk masyarakat, sehingga kehadiran Tate & Lyle kami dukung dan kami sangat berharap Tate & Lyle menjadi perusahaan yang sukses di Indonesia," Iwan added.

Global Head of Nutrition, Regulatory, and Scientific Affairs at Tate & Lyle, Kavita Karnik, M.Med. Sci., PhD, menyatakan: "Terdapat sejumlah bukti ilmiah yang menunjukkan bahwa pemanis rendah atau tanpa kalori dapat membantu orang mengurangi asupan kalori dan gula untuk berat badannya sebagai bagian dari pola makan seimbang dan gaya hidup sehat. Selain mengurangi gula dengan sangat efektif, kami juga memberikan manfaat kesehatan tambahan, seperti membantu menjaga glukosa darah dan membuat kita merasa kenyang lebih lama, sehingga dapat membantu menjaga berat badan. Berdasarkan sains dan hasil kolaborasi riset multinasional yang kami kembangkan, serat pangan dapat memberikan manfaat yang lebih luas, mulai dari kesehatan otak hingga kesehatan metabolisme serta mengurangi risiko yang lebih rendah terkena penyakit tidak menular, seperti diabetes tipe 2, itulah sebabnya kami memprediksi bahwa serat pangan akan menjadi tren yang semakin berkembang di Indonesia."

Selama tiga tahun terakhir, portofolio bahan pemanis rendah atau tanpa kalori dan serat pangan Tate & Lyle telah berhasil mendukung gaya hidup sehat di berbagai belahan dunia, mengurangi sekitar 6 juta ton gula dari pola makan masyarakat, yang setara dengan 24 triliun kalori. Pada tahun 2025, Tate & Lyle berkomitmen mengurangi hingga 9 juta ton gula dari pola makan konsumen di berbagai negara di dunia, termasuk Indonesia.

Kontak media

Made Intan Iswari Satria
Konsultan Komunikasi Tate & Lyle, Kiroyan Partners
intan.iswari@kiroyan-partners.com

Catatan untuk editor

1. Federasi Diabetes Internasional

Tentang Tate & Lyle

Selama 160 tahun kami bekerja sama dengan *customer* untuk menyediakan pilihan makanan dan minuman yang lebih sehat dan lezat bagi konsumen. Kami bangga bahwa jutaan orang di seluruh dunia mengonsumsi produk yang mengandung bahan makanan kami setiap hari.

Dengan keahlian kami dalam pemanis, fortifikasi, dan pemberi tekstur, kami mengembangkan solusi bahan makanan yang mampu mengurangi gula, kalori, dan lemak, menambahkan serat dan protein, serta memberikan tekstur dan kestabilan dalam kategori minuman, produk susu, roti, makanan ringan, sup, saus dan *dressing* makanan.

Kami memiliki lebih dari 3.500 karyawan yang bekerja di sekitar 57 lokasi di 39 negara. *Science, Solutions, and Society* merupakan komitmen kami untuk mencapai tujuan kami dalam *Transforming Lives Through the Science of Food*. Dengan tujuan ini, kami percaya dapat berhasil mengembangkan bisnis dan memberikan dampak positif

pada masyarakat. Tujuan ini kami jalankan melalui tiga cara, yaitu mendukung gaya hidup sehat, membangun komunitas yang sejahtera, dan peduli terhadap planet kita.

Tate & Lyle terdaftar di Bursa Saham London dengan simbol TATE.L. American Depositary Receipts diperdagangkan dengan simbol TATYY. Pada tahun berakhir 31 Maret 2023, pendapatan Tate & Lyle dari operasi berlanjut mencapai £1,75 miliar. Untuk informasi lebih lanjut, silakan kunjungi <https://www.tateandlyle.com> atau ikuti Tate & Lyle di [Twitter](#), [LinkedIn](#), [Facebook](#) atau [YouTube](#).