

## Syarikat jus buah, sayur guna kaedah sihat menang anugerah jenama mikro

CIK Li Lihui berasa syarikat juga harus bertanggungjawab menggalak pengguna mengamalkan gaya hidup sihat.

Berpegang pada kepercayaan itu, beliau memulakan perniagaan yang menjurus ke arah kesihatan dengan memperkenalkan kaedah 'cold-pressed' buah-buahan dan sayur-sayuran yang dapat mengekalkan enzim dan nutrisi berbanding kaedah mengisar.

Kaedah itu merujuk kepada cara menggunakan mesin pemerah hidrolitik untuk mengeluarkan jus dari buah dan sayur.

Pengasas yang juga Ketua Pegawai Eksekutif (CEO) Thirtythree itu yakin syarikatnya, yang menghasilkan jus buah-buahan dan sayur-sayuran melalui kaedah itu di bawah jenama HIC Juice, bersaing dalam industri minuman jus kesihatan.

Keyakinannya membawa ganjaran. Thirtythree Pte Ltd terpilih memenangi Anugerah Jenama Mikro bagi Anugerah Jenama Berprestij Singapura (SPBA) anjuran akhbar *Lianhe Zaobao* dan Persatuan Syarikat Kecil Dan Sederhana (Asme).

Syarikat itu, yang ditubuhkan pada 2009, telah memperkenalkan produk utama HIC Juice dengan lebih 30 jus di pasaran.

Pada 2016, Thirtythree, yang juga memiliki The Edible Co., menjual makanan kekacang dan ringan berkaitan kesihatan.

Setelah kejayaan HIC, Thirtythree membangunkan The Dark Galery – kafe berasaskan aiskrim dan coklat.

Ia turut membuka kafe di Kuala Lumpur di bawah anak syarikat Thirtythree Brands Sdn Bhd.

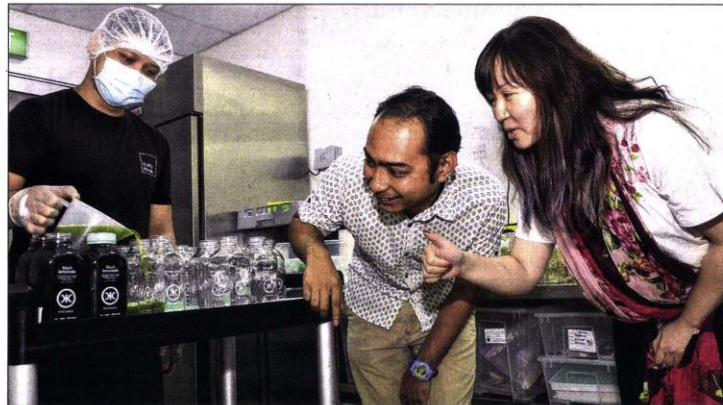
Menurut Cik Li, proses mencipta resipinya sendiri mengambil masa yang agak lama kerana beliau perlu tahu dan kenal pasti buah-buahan dan sayur-sayuran yang berkhasiat.

Cik Li, yang mempunyai ijazah undang-undang daripada Universiti Nasional Singapura (NUS), pernah bekerja sebagai peguam korporat selama tiga tahun.

Beliau juga mempunyai ijazah sarjana dalam bidang kewangan daripada Universiti Pengurusan Singapura (SMU).

Bagi membuka perniagaannya, Cik Li mengambil kursus selama setahun dalam bidang bimbingan kesihatan dalam usaha meningkatkan ilmu dalam urusan perniagaan.

Beliau kini menggajikan 30 pekerja, termasuk dua pakar pemakanan yang memastikan produknya meng-



**MUTU KAWALAN TINGGI:** CEO Thirtythree, Cik Li Lihui, bersama Pengurus Besar Mohamed Fadzil (*tengah*) melihat jus yang dihasilkan syarikat itu menggunakan kaedah 'cold-pressed'. - Foto ZAINAL YAHYA



**TERIMA ANUGERAH:** Encik Mohamed Fadzil (*dua dari kanan*) menerima Anugerah Mikro bagi Anugerah Jenama Berprestij Singapura (SPBA) daripada Menteri Perhubungan dan Penerangan, Dr Yaacob Ibrahim, sambil diperhatikan Presiden ASME, Encik Kurt Wee (*kanan*), dan Editor akhbar *Lianhe Zaobao*, Encik Goh Sin Teck. - Foto NIZAM ISMAIL

gunakan buah-buahan dan sayur-sayuran tanpa menggunakan sembarang pewarna, pengawet atau perisa tambahan.

"Pakar pemakanan ini memastikan air dan gula tidak ditambah dalam produk kami kerana secara alami, buah-buahan sudah tersedia manis."

"Buah-buahan itu diambil segar

100 peratus dan sayur-sayuran pula mentah.

"Kami memastikan hampir lima kali ganda nutrien daripada buah dan sayur berbanding cara jus lain tanpa menghilangkan khasiat buah-buahan atau sayur-sayuran tersebut.

"Bahan-bahan diproses menjadi jus menggunakan sebuah mesin khas yang dibeli dari California, Amerika

Syarikat," ujar Cik Li.

Kaedah cold-pressed tidak meninggalkan sembarang hampas mesin yang digunakan memeras sayur-sayuran dan buah-buahan tersebut.

Cik Li berkata meskipun industri itu masih baru, terdapat banyak persaingan.

Pelanggannya terdiri daripada hotel lima bintang, pelanggan dalam talian dan pelanggan kafe mereka di The Cafe by HIC di The Centrepoint.

Pengurus Besar ThirtyThree, Encik Mohamed Fadzil Mohd Saat, berkata pertumbuhan Thirtythree dalam pasaran mencerminkan komitmen mereka mahu menggalak orang ramai menjalani hidup lebih sihat.

"Selain mempunyai platform kafe, penghantaran ke rumah dan dalam talian, kami juga sedang mengadakan perbincangan dengan wakil pasar raya untuk membawa masuk produk kami ke pasaran runcit yang menawarkan makanan serta minuman berkhasiat.

"Kami juga akan mendapatkan mesin terkini yang dapat mengekalkan jangka hayat jus lebih lama – menjangkau sebulan berbanding tiga hari ketika ini," ujar Encik Mohamed Fadzil.

Kebanyakan pelanggan mereka berusia 25 tahun hingga 45 tahun.

HIC Juice merupakan yang pertama di Singapura mendapatkan sijil halal bagi jus yang dihasilkan melalui kaedah itu dan dibotolkan di sebuah dapur pusat di Pandan Loop.

"Produk buah-buahan dan sayur-sayuran sudah tentunya halal, tetapi kami mahu produk ini mempunyai sijil halal bagi membolehkan semua anggota masyarakat, termasuk masyarakat Muslim, menikmatinya," kata Encik Mohamed Fadzil.