

ENVIRONMENTAL STEWARSHIP

PERLINDUNGAN TERHADAP
LINGKUNGAN



Material Topics in This Chapter [3-2, 3-3]

- Climate Change and GHG Emissions
- Energy Management
- Water Management
- Packaging and Waste Management
- Biodiversity

Topik Material dalam Bab Ini [3-2, 3-3]

- Perubahan Iklim dan Emisi GRK
- Pengelolaan Energi
- Pengelolaan Air
- Pengelolaan Limbah dan Kemasan
- Keanekaragaman Hayati

INTRODUCTION

PENDAHULUAN

We recognize that the scale of our operations and reach of our products can impact and be impacted by the environment in significant ways. Consequently, we are acutely aware of the responsibility we have, and the role we can play, in protecting the environment for present and future generations. We consider our impact on the environment when deciding how best to manage our energy and water resources, when handling our waste, and ensure the protection and preservation of biodiversity in our plantations. While understanding the impact our operations have on the environment, we are also taking steps to understand the risks to our businesses posed by a heating climate. We are implementing mitigating measures to reduce our exposure to these physical risks, as well as the transition risks that will materialize in the move to a lower carbon economy. [2-23]

Kami menyadari bahwa skala operasional kami serta luasnya jangkauan produk kami dapat secara signifikan berdampak ataupun terdampak oleh lingkungan. Selain itu, kami sangat memahami tanggung jawab serta peran kami dalam menjaga kelestarian lingkungan dan sumber daya alam agar dapat terus menerus digunakan oleh generasi sekarang dan generasi mendatang. Kami mempertimbangkan dampak lingkungan yang timbul saat menetapkan langkah terbaik dalam mengelola sumber daya energi dan air, menangani limbah dan memastikan perlindungan serta kelestarian di lahan perkebunan kami. Selain memahami dampak kegiatan operasional kami terhadap lingkungan, kami juga berupaya memahami risiko yang ditimbulkan dari pemanasan iklim terhadap kegiatan usaha kami. Kami menerapkan berbagai upaya mitigasi guna mengurangi paparan terhadap risiko-risiko fisik akibat perubahan iklim, serta risiko transisi yang akan terjadi dalam proses menuju ekonomi rendah karbon.

[2-23]

Aligned with SDGs

Sejalan dengan Indikator SDGs



PERFORMANCE HIGHLIGHTS IN 2022

IKHTISAR KINERJA TAHUN 2022



67.7%



Total energy consumption
Total konsumsi energi



3.1%



Energy intensity reduction relative to 2018 base year
Penurunan intensitas energi dibandingkan tahun acuan 2018



7.4%



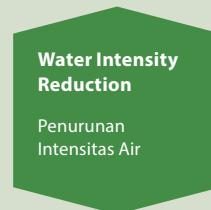
Reduction in absolute GHG emissions from the energy sector relative to 2018 base year
Penurunan emisi GRK absolut dari sektor energi dibandingkan tahun acuan 2018



1.8%



Reduction in GHG emissions intensity from the energy sector relative to 2018 base year
Penurunan intensitas emisi GRK dari sektor energi dibandingkan tahun acuan 2018



0.9%



Water intensity reduction relative to 2018 base year
Penurunan intensitas air dibandingkan tahun acuan 2018



4.7%



Hazardous waste intensity reduction relative to 2018 base year
Penurunan intensitas limbah B3 dibandingkan tahun acuan 2018



ZERO



Primary forest clearance and degradation of HCV areas

Nihil pembukaan hutan primer dan degradasi KBKT



New planting on peatlands since 2013
Tidak ada penanaman baru di lahan gambut sejak tahun 2013



Burning for land clearing and replanting
Nihil pembakaran untuk pembukaan lahan dan penanaman kembali



Use of Paraquat since 2018
Nihil penggunaan Paraquat sejak tahun 2018

2022 PERFORMANCE PROGRESS

PROGRES KINERJA TAHUN 2022

Target	Progress in 2022
Target	Progres Tahun 2022
Reduce 8% absolute GHG emissions from energy sector by 2025 (relative to 2018 base year)	7.4% reduction in absolute GHG emissions (54,900 ton CO ₂ -e) from energy sector relative to 2018 base year
Penurunan 8% emisi GRK absolut dari sektor energi pada tahun 2025 (dibandingkan tahun acuan 2018)	7,4% penurunan emisi GRK absolut (54.900 ton CO ₂ -e) dibandingkan tahun acuan 2018
Reduce GHG emissions intensity ² from the energy sector (relative to 2018 base year)	1.8% reduction in GHG emissions intensity from the energy sector relative to 2018 base year
Penurunan intensitas emisi GRK ² dari sektor energi (dibandingkan tahun acuan 2018)	1,8% penurunan intensitas emisi GRK dari sektor energi dibandingkan tahun acuan 2018
Reduce energy intensity ³ (relative to 2018 base year)	3.1% reduction in energy intensity relative to 2018 base year
Penurunan intensitas energi ³ (dibandingkan tahun acuan 2018)	3,1% penurunan intensitas energi dibandingkan tahun acuan 2018
Reduce water intensity ⁴ (relative to 2018 base year)	0.9% reduction in water intensity relative to 2018 base year
Penurunan intensitas air ⁴ (dibandingkan tahun acuan 2018)	0,9% penurunan intensitas air dibandingkan tahun acuan 2018
100% food waste from production are continuously recycled externally	100% food waste (over 43,000 tons) resulting from the production process was utilized as animal feed, in collaboration with animal feed producers
100% limbah makanan dari proses produksi didaur ulang secara kontinu melalui pihak eksternal	100% limbah makanan (lebih dari 43.000 ton) dari proses produksi, diolah menjadi pakan ternak melalui kerja sama dengan produsen pakan ternak
100% carton packaging waste from production are continuously reused or recycled externally	100% recyclable carton packaging waste (over 27,000 tons) was recycled in collaboration with third parties
100% limbah kemasan karton dari proses produksi digunakan kembali atau didaur ulang secara kontinu melalui pihak eksternal	100% limbah kemasan karton yang dapat didaur ulang (lebih dari 27.000 ton) didaur ulang melalui kerja sama dengan pihak ketiga

² GHG emissions intensity calculated as tCO₂-e per ton of product

³ Energy intensity calculated as energy consumption (in GJ) per ton of product

⁴ Water intensity calculated as water consumption (in m³) per ton of product

² Intensitas emisi GRK dihitung dalam tCO₂-e per ton produk

³ Intensitas energi dihitung dalam konsumsi energi (GJ) per ton produk

⁴ Intensitas air dihitung dalam konsumsi air (m³) per ton produk

Target Target	Progress in 2022 Progres Tahun 2022
100% plastic waste from production are continuously recycled	<p>We manage 100% recyclable post-production plastic waste (over 13,000 tons), of which:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 75% of post-production plastic waste (over 9,800 tons) were managed in collaboration with waste collectors, to be delivered to recycling industry • 25% of post-production plastic waste (over 3,200 tons) were recycled internally in our flexible packaging factories
100% limbah plastik dari proses produksi didaur ulang secara kontinu	<p>Kami mengelola 100% limbah plastik pasca produksi (lebih dari 13.000 ton) yang dapat didaur ulang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 75% limbah plastik pasca produksi (lebih dari 9.800 ton) dikelola melalui kerja sama dengan mitra pengepul sampah, untuk selanjutnya dikirim ke fasilitas daur ulang • 25% limbah plastik pasca produksi (lebih dari 3.200 ton) didaur ulang oleh pabrik kemasan fleksibel kami secara internal
100% biomass waste are continuously utilized as internal energy sources	<p>100% biomass waste (over 4.96 million tons) in form of bagasse, oil palm shell, and fiber were reused as waste to renewable energy since 2018 base year. This form of waste-to-energy conversion has been practiced since our POMs and sugar factories were first established</p>
100% limbah biomassa dari proses produksi selalu dimanfaatkan sebagai sumber energi internal	<p>100% limbah biomassa (lebih dari 4,96 juta ton) berupa serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit dimanfaatkan sebagai bentuk pemanfaatan limbah menjadi energi terbarukan sejak tahun acuan 2018. Upaya konversi limbah menjadi energi ini telah dilakukan sejak PKS dan pabrik gula pertama kali beroperasi</p>
100% wastewater discharge continuously meet the environmental quality standards	<p>100% wastewater channeled back to the environment have met the quality parameters standards set by the Government</p>
100% air limbah yang disalurkan selalu memenuhi standar baku mutu lingkungan	<p>100% air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan telah memenuhi baku mutu yang ditetapkan Pemerintah</p>
100% continuously comply with Sustainable Agriculture Policy of no deforestation and zero HCV loss	<p>100% comply with our Sustainable Agriculture Policy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Since 2013, no new planting on peatlands and water levels maintained in all peatlands under our control • No primary forest or HCV land was affected during new planting and replanting
100% kepatuhan terus-menerus terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan terkait larangan deforestasi serta degradasi di kawasan KBKT	<p>100% kepatuhan terhadap Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sejak tahun 2013, tidak ada penanaman baru di lahan gambut dan kedalaman muka air tetap terjaga di seluruh kawasan gambut yang berada di bawah pengawasan kami • Tidak ada hutan primer dan kawasan KBKT yang terdegradasi selama penanaman baru dan penanaman kembali

Target Target	Progress in 2022 Progres Tahun 2022
<p>Reduce our packaging waste by 30% by the end of 2029 (from 2020 base year) as required by Indonesian Government regulations⁵</p> <p>Pengurangan sampah kemasan plastik sebesar 30% pada akhir tahun 2029 (dari tahun acuan 2020) berdasarkan regulasi yang ditetapkan oleh Pemerintah Indonesia⁵</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exploring the use of environmentally friendly plastic packaging through studies and research on more environmentally friendly packaging materials • Managing post-consumption packaging waste with community-based circular economy ecosystem: <ul style="list-style-type: none"> - Indofood initiatives: We have started to build a pilot project on recycling value chain for post-consumer packaging waste through Waste Bank and Green Warmindo - Collaboration initiatives: Established partnerships with other FMCG companies under PRAISE, with the aim of developing an integrated post-consumer plastic waste management ecosystem through IPRO. This includes Building model on circular economy ecosystem for polyethylene terephthalate ("PET") plastic, with targets for expansion to include used beverage cartons ("UBC"), high density polyethylene ("HDPE"), polypropylene ("PP") and flexible packaging • Menjajaki penggunaan kemasan plastik ramah lingkungan, melalui studi dan penelitian terkait material kemasan yang lebih ramah lingkungan • Mengelola sampah kemasan pasca konsumsi dengan ekosistem ekonomi sirkular berbasis masyarakat <ul style="list-style-type: none"> - Inisiatif Indofood: Kami telah mengelola program percontohan rantai nilai daur ulang untuk sampah kemasan pasca konsumsi melalui Bank Sampah dan Green Warmindo - Inisiatif Kolaborasi: Bekerja sama dengan perusahaan FMCG lainnya di dalam PRAISE, dengan tujuan mengembangkan ekosistem pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi yang terintegrasi melalui IPRO. Diantaranya termasuk Membangun model tentang ekosistem ekonomi sirkular untuk plastik <i>polyethylene terephthalate</i> ("PET") dengan target selanjutnya mencakup karton bekas minuman (<i>used beverage cartons</i> atau "UBC"), <i>high density polyethylene</i> ("HDPE"), <i>polypropylene</i> ("PP") dan kemasan fleksibel

⁵ Waste reduction is governed by the Regulation of the Minister of Environmental and Forestry Regulation No. 75 of 2019 regarding Roadmap on Waste Reduction by Producers

⁵ Pengurangan sampah diatur dalam Peraturan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan No. 75 Tahun 2019 tentang Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen

ENVIRONMENTAL POLICY

KEBIJAKAN LINGKUNGAN

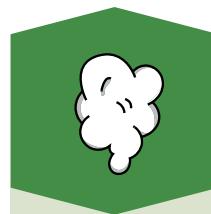
Indofood's Environmental Policy [2-23, 2-24]

We are committed to conducting our business in a sustainable manner across our operations. Our Environmental Policy outlines the key principles that guide business units across the Group:



Adhere to relevant rules and Government regulations on environmental management

Mematuhi ketentuan dan peraturan perundang-undangan yang berlaku yang berkaitan dengan pengelolaan lingkungan



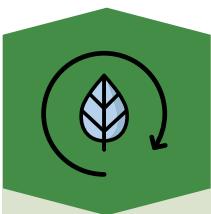
Take preventive measures against pollution (including water, air and soil pollution) through continuous improvement and assessment of environmental practices, taking into consideration the development of new technologies, regulations and the need of our Company to obtain optimum results

Mencegah terjadinya pencemaran lingkungan (termasuk air, udara dan tanah) melalui upaya perbaikan serta tinjauan kinerja lingkungan yang berkesinambungan dengan turut mempertimbangkan perkembangan teknologi, peraturan dan kebutuhan Perseroan sehingga diperoleh hasil yang optimal



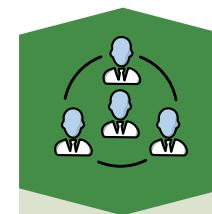
Strive to conserve water and protect biodiversity, including efforts to reduce and utilize waste by adopting "Reuse, Recycle and Recovery" principles

Mengupayakan konservasi air dan perlindungan keanekaragaman hayati, termasuk upaya mengurangi dan memanfaatkan limbah dengan prinsip "Reuse, Recycle dan Recovery"



Utilize natural resources and energy in an effective and efficient manner

Menggunakan sumber daya alam dan energi secara efektif dan efisien



Increase awareness and competency of all employees in environmental management

Meningkatkan kesadaran dan kompetensi seluruh karyawan dalam pengelolaan lingkungan

Kebijakan Lingkungan Indofood [2-23, 2-24]

Kami berkomitmen untuk menjalankan bisnis secara berkelanjutan di seluruh kegiatan operasional kami. Kebijakan Lingkungan kami memuat prinsip-prinsip utama yang menjadi pedoman unit bisnis kami di seluruh Grup:

Our Sustainable Agriculture Policy [2-23, 2-24]

As a company with operations in the agribusiness sector, Indofood is committed to implementing sustainable agriculture practices. We have formally documented these requirements in our Sustainable Agriculture Policy. The Policy aims to ensure we produce palm oil that is safe, traceable and sustainable, to guide our operations and decisions. The policy applies across all our palm oil, sugar cane, rubber, cocoa, and tea business activities. Understanding that impacts can be precipitated by activities beyond our own operations, the Policy requirements also apply to our smallholders and to third parties from whom we purchase Fresh Fruit Bunches ("FFB") and crude palm oil. Our Sustainable Agriculture Policy is socialized through our estates to all employees, smallholders and other third parties. Changes to the policy are discussed with our employees, highlighted by email, and included in our expansive training program.

Underpinning the policy are the following core commitments to ensure traceable and sustainable agriculture in our plantations:

- No deforestation and conservation of HCV and HCS areas
- No planting on peat regardless of depth
- No burning
- Respect for Labor and Human Rights including Freedom of Association and non-discrimination
- FPIC

Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan Kami [2-23, 2-24]

Sebagai sebuah perusahaan yang memiliki kegiatan operasional di sektor agribisnis, Indofood berkomitmen untuk menerapkan praktik-praktik agrikultur yang berkelanjutan. Kami telah mendokumentasikan ketentuan ini secara formal melalui Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan. Kebijakan ini bertujuan untuk memastikan bahwa kami memproduksi minyak sawit yang aman, dapat ditelusuri dan berkelanjutan, sebagai pedoman untuk kegiatan operasional dan pengambilan keputusan. Kebijakan ini berlaku untuk semua kegiatan usaha kami terkait minyak sawit, gula tebu, karet, kakao dan teh. Memahami bahwa dampak dapat terjadi oleh aktivitas di luar kendali operasional kami, ketentuan dalam Kebijakan kami juga berlaku untuk para petani plasma kami hingga pihak ketiga yang menjadi pemasok Tandan Buah Segar ("TBS") dan minyak sawit mentah. Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan disosialisasikan ke seluruh perkebunan dan karyawan, petani plasma dan pihak ketiga lainnya. Perubahan pada kebijakan ini didiskusikan dengan karyawan kami, disampaikan lewat surat elektronik dan menjadi pokok bahasan dalam berbagai program pelatihan kami.

Kebijakan ini dilandasi oleh komitmen utama kami guna memastikan praktik agrikultur yang dapat ditelusuri dan berkelanjutan pada perkebunan kami, mencakup:

- Larangan deforestasi, konservasi KBKT dan area dengan SKT
- Larangan penanaman di area gambut dengan berapapun kedalamannya
- Larangan pembakaran
- Penghormatan atas Hak Pekerja dan Hak Asasi Manusia, termasuk Kebebasan Berserikat dan tanpa diskriminasi
- FPIC



Our oil palm plantations implement Sustainable Agriculture Policy

Perkebunan kelapa sawit kami menerapkan Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM

SISTEM MANAJEMEN LINGKUNGAN

Indofood operates a comprehensive best-practice environmental management system in line with the international standard ISO 14001. This standard provides guidance concerning:

- The identification and assessment of environmental risks in relation to the Company's operational activities;
- Demonstration of management's role in system implementation, including its integration into business processes, providing the required resources, and ensuring that the system achieves its intended outcome;
- Development of objectives, targets and programs for environmental risk mitigation;
- Operational control which is carried out through the creation of procedures, implementation of environmental programs, education and regular outreach to employees;
- Regular environmental monitoring, measurement and performance record keeping;
- Regular review by management and continuous efforts towards system improvement.

To ensure the accuracy of environmental performance data, all related data including energy and water are accurately measured with proper tools and regularly calibrated meters.

We conduct internal and external audits at least once a year to ensure that standards are implemented consistently and effectively. In 2022, 62 operating units had received ISO 14001 certification.

Our Agribusiness Group has achieved ISPO certification for 86% of targeted estates and for 20 out of 27 mills, with the additional two mills having been through the first round of audit while one mill has undergone a second round of audit. Furthermore, 84% of our nucleus CPO production is ISPO-certified.

Established by the Indonesian Government, ISPO is a mandatory certification system developed with the aim of driving sustainable practices in the plantation industry. Adherence to the standard also increases the competitiveness of Indonesian palm oil in global markets. ISPO audits are conducted by a Government approved certification body.

Indofood menerapkan praktik-praktik sistem manajemen lingkungan secara menyeluruh berdasarkan standar internasional ISO 14001. Standar ini memberikan pedoman bagi unit operasional dalam:

- Melakukan identifikasi dan penilaian risiko lingkungan terhadap kegiatan operasional Perseroan;
- Menunjukkan peran manajemen dalam implementasi sistem termasuk mengintegrasikan kebutuhan sistem ke dalam proses bisnis, menyediakan sumber daya yang dibutuhkan serta memastikan sistem dapat mencapai hasil yang diharapkan;
- Penyusunan tujuan, target dan program untuk memitigasi risiko lingkungan;
- Pengendalian operasional yang dilakukan melalui penyusunan prosedur, pelaksanaan program lingkungan, edukasi dan sosialisasi berkala kepada karyawan;
- Pemantauan dan pengukuran lingkungan secara berkala dan pencatatan kinerja;
- Tinjauan manajemen yang dilakukan secara berkala dan upaya berkelanjutan dalam rangka peningkatan sistem.

Guna memastikan akurasi pencatatan kinerja lingkungan, seluruh data termasuk energi dan air diukur secara akurat menggunakan peralatan yang memadai serta alat ukur yang telah dikalibrasi secara berkala.

Kami melakukan audit internal dan eksternal sekurang-kurangnya sekali setahun guna memastikan bahwa standar-standar tersebut telah diterapkan secara konsisten dan efektif. Pada tahun 2022, sebanyak 62 unit operasional telah tersertifikasi ISO 14001.

Grup Agribisnis kami telah mendapatkan sertifikasi ISPO untuk 86% dari perkebunan yang ditargetkan, serta sertifikasi untuk 20 dari 27 PKS, di mana dua PKS saat ini telah menyelesaikan audit ISPO tahap pertama dan satu PKS telah menyelesaikan audit ISPO tahap kedua. Lebih lanjut, 84% total CPO yang diproduksi dari perkebunan inti kami telah tersertifikasi ISPO.

Dikembangkan oleh Pemerintah Indonesia, ISPO merupakan sistem sertifikasi wajib yang disusun dengan tujuan untuk mendorong praktik-praktik keberlanjutan dalam industri perkebunan. Standar ini juga bertujuan untuk meningkatkan daya saing minyak sawit Indonesia di pasar global. Audit ISPO dilakukan oleh lembaga sertifikasi yang telah disetujui Pemerintah.

To further embed environmentally-friendly practices throughout our operations, Indofood encourages employees to adopt green or eco-friendly behavior through the Green Office education program. This program aims to increase employees' awareness on personal responsibility and contribute to behavioral change with respect to sustainability.

Within our facilities and offices, we actively support initiatives and behaviors aimed at reducing waste; particularly a reduction in single-use packaging and containers. We encourage the use of tumblers for drinking, personal lunch boxes, and water-saving initiatives. We also endeavor to save energy through setting optimum room temperatures and by employing efficient lighting and electronic appliances. We encourage the discontinuation of the use of disposable plastic straws and encourage waste segregation to enable higher rates of recycling. [2-24]

Guna mendorong praktik-praktik ramah lingkungan di seluruh kegiatan operasional kami, Indofood juga mendorong karyawannya untuk menerapkan perilaku hijau atau ramah lingkungan melalui program edukasi Green Office. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran karyawan tentang bagaimana mereka dapat berkontribusi terhadap keberlanjutan dengan cara masing-masing serta mendorong perubahan perilaku.

Dalam lingkup fasilitas produksi dan kantor, kami secara aktif mendorong kebiasaan dan perilaku untuk mengurangi timbunan sampah, terutama melalui penggunaan kemasan dan wadah sekali pakai. Kami mendorong penggunaan *tumbler* minum, membawa kotak makan sendiri dan beragam inisiatif penghematan air. Kami juga berupaya untuk menghemat energi melalui pengaturan suhu ruang kerja optimum serta menerapkan penerangan dan penggunaan alat elektronik secara efisien. Kami juga mendukung penghentian penggunaan sedotan plastik sekali pakai dan mendorong pemilahan sampah guna meningkatkan upaya daur ulang. [2-24]



We conduct ISPO training to drive the implementation of sustainable practices in our plantations

Kami mengadakan pelatihan terkait ISPO untuk mendorong penerapan praktik bisnis berkelanjutan di perkebunan kami

ENVIRONMENTAL ASSESSMENT BY GOVERNMENT

PENILAIAN KEPATUHAN LINGKUNGAN OLEH PEMERINTAH

Compliance with PROPER

Our Environmental Policy requires that all our operations must adhere to relevant laws and regulations relating to environmental management. One significant national environmental management assessment framework is PROPER, established by the Indonesian Ministry of Environment and Forestry. This program assesses compliance with environmental regulations, including adherence to environmental permits, air and water pollution control, and procedures employed for management of hazardous waste.

In 2022, 62 out of 104 manufacturing units were subject to PROPER assessment with 60 operating units being awarded the Blue rating for achieving full compliance with environmental regulations set by the Government. Two operating units received a Red rating, meaning environmental management efforts in place do not fully comply with national regulations. These units immediately implemented corrective actions, reported the improved results to the Government and expect to receive a Blue rating during the next assessment. We have no units with a Black rating, the lowest level of PROPER assessment.

[2-27]

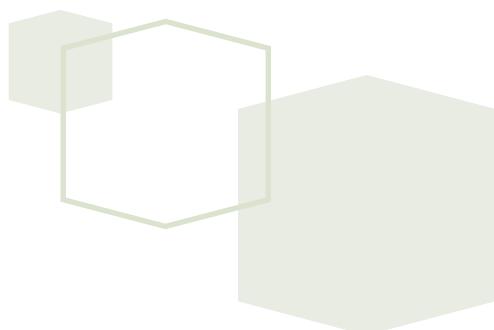
To ensure a consistently high level of compliance throughout all our manufacturing units, we conduct regular PROPER self-assessments in line with the Government's environmental regulations, including on units which have not been selected for official assessment. We are committed to continuously improving our environmental performance in order to achieve full compliance.

Kepatuhan terhadap PROPER

Kebijakan Lingkungan kami wajibkan seluruh unit operasional untuk mematuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku terkait pengelolaan lingkungan. Penilaian pengelolaan lingkungan nasional yang sangat penting adalah PROPER, yang diprakarsai oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Indonesia. Program ini bertujuan untuk memberikan penilaian terkait kepatuhan perusahaan terhadap peraturan lingkungan, termasuk kepatuhan terhadap perizinan lingkungan, pengendalian pencemaran udara dan air, serta pengelolaan limbah B3.

Pada tahun 2022, sebanyak 62 dari 104 unit operasional telah ditunjuk mengikuti penilaian PROPER dan 60 diantaranya meraih peringkat Biru yang menunjukkan kepatuhan terhadap peraturan lingkungan yang ditetapkan oleh Pemerintah. Terdapat dua unit operasional yang mendapatkan peringkat Merah, yang berarti pengelolaan lingkungan belum sepenuhnya memenuhi peraturan nasional. Kedua unit ini segera melakukan upaya perbaikan, dan melaporkan perbaikan tersebut kepada Pemerintah sehingga diharapkan akan meraih peringkat Biru di penilaian berikutnya. Tidak ada unit operasional kami yang mendapatkan peringkat Hitam, tingkatan terendah dalam PROPER. [2-27]

Guna memastikan kepatuhan yang menyeluruh dan konsisten di semua unit manufaktur, kami juga melaksanakan penilaian PROPER mandiri yang selaras dengan kriteria peraturan lingkungan kepada unit-unit yang belum terpilih dalam penilaian PROPER Pemerintah. Kami berkomitmen untuk terus melakukan upaya perbaikan terhadap kinerja lingkungan kami agar dapat memenuhi seluruh ketentuan.



Green Industry

While we use the levels of environmental compliance required by regulation as a minimum baseline, Indofood is committed to exceeding these levels wherever possible. This commitment to 'Green Industry' involves employing a green economy approach, using green technology, and creating green products. By making improvements across these areas, we are contributing to an industry that is becoming increasingly internationally competitive and forms a significant part of the global transformation towards sustainable industrial development.

The application of the Green Industry concept requires an improvement-oriented approach to efficiency through economic measures across a variety of factors: materials, water and energy; use of alternative energy; use of materials that are safe for humans and the environment; and the use of low carbon technology.

In 2022, the Bogasari Group received the Level Five Green Industry Award, the highest level recognition from the Ministry of Industry for its innovation in preserving the environment. This is the third year in a row in which the Bogasari Group has obtained the achievement. The award recognizes the efficient and sustainable use of resources in industrial development while preserving the environment and benefiting the community.

Efficiency improvements made by the Bogasari group include the implementation of stringent controls across all stages of the manufacturing process to strengthen and decarbonize the supply chain; installation of a digital automation system to integrate the yield and energy management systems across all operations; pelletizing wheat bran and pollard by-products, thus reducing waste and enabling efficient distribution.

Industri Hijau

Selain mengikuti pemeringkatan kepatuhan terhadap lingkungan yang diwajibkan Pemerintah, Indofood berkomitmen untuk meraih pencapaian yang melampaui penilaian peringkat tersebut. Komitmen terhadap 'Industri Hijau' menerapkan pendekatan ekonomi rendah karbon yang memanfaatkan teknologi bersih dan menciptakan produk ramah lingkungan. Dengan melakukan upaya perbaikan di bidang ini, kami turut berkontribusi dalam membangun industri yang semakin kompetitif di level internasional dan ikut menjadi bagian transformasi global untuk mengembangkan sektor industri yang berkelanjutan.

Penerapan konsep Industri Hijau membutuhkan pendekatan yang berorientasi pada perbaikan serta efisiensi yang diukur dengan parameter ekonomi yang mencakup beragam faktor, diantaranya: bahan baku, air dan energi, pemanfaatan energi alternatif, penggunaan bahan baku yang aman untuk manusia dan lingkungan, serta pemanfaatan teknologi rendah karbon.

Di tahun 2022, Grup Bogasari meraih Level Lima pada ajang Penghargaan Industri Hijau, sebagai bentuk penghargaan tertinggi yang dianugerahkan oleh Kementerian Perindustrian untuk inovasi yang dilakukan dalam melestarikan lingkungan. Tahun ini merupakan tahun ketiga secara berturut-turut bagi Bogasari sebagai penerima penghargaan tersebut. Penghargaan ini berfokus pada pemanfaatan sumber daya yang efisien dan berkelanjutan dalam kegiatan industri yang disertai dengan upaya melestarikan lingkungan serta berbagi manfaat kepada masyarakat.

Peningkatan efisiensi yang dilakukan Grup Bogasari mencakup penerapan sistem kendali yang ketat di seluruh tahapan proses manufaktur untuk memperkuat dan mendorong dekarbonisasi rantai pasokan; instalasi sistem otomatisasi digital untuk mengintegrasikan hasil produksi dengan sistem manajemen energi di seluruh kegiatan operasional; membuat pelet dari dedak dan *pollard* gandum yang merupakan produk sampingan hasil produksi, sehingga mengurangi limbah dan mendorong pola distribusi yang efisien.



Bogasari Group received the Level 5 Green Industry Award

Grup Bogasari meraih Level 5 pada ajang Penghargaan Industri Hijau

CLIMATE CHANGE AND GHG EMISSIONS

PERUBAHAN IKLIM DAN EMISI GRK

[3-3]

Indofood recognizes the threat that the climate crisis poses to our environment and the wellbeing of future generations. We have implemented an ERM system that is used to identify, record, and monitor risks throughout our operations. Risks relating to the climate crisis are managed using the ERM process. The increasingly frequent occurrence of large-scale natural disasters and increasingly unpredictable weather patterns are evidence of the effects of climate change.

Some of these events, like erratic rainfall, prolonged droughts, floods, declining ground water levels, and wildfires, have a direct and often adverse impact on our operations, assets and supply chains. Risks to our operations include potential shortages of key raw materials in regions affected by drought and bad weather, production disruptions due to natural disasters at operating units, water shortages at our production facilities and at our farmer partners' operations, and volatility in the price of raw materials used as primary inputs for both food production and product packaging. We are also exposed to transition risks – those that transpire as we make the adjustment to a lower carbon economy – and other more stringent national and international laws and regulations. Indofood understands it is critical to innovate, at a strategic and operational level, to address these risks.

As an organization with significant operations in the agribusiness sector, the most obvious impacts of climate change to our operations are clear: increasing temperatures result in a higher incidence of forest fires and drought and increased severe and prolonged rainfall leads to more frequent floods. Starting with our Agribusiness Group, we are in the process of analyzing our exposure to climate risk in line with the TCFD framework and as we find ways to adapt to a changing climate, we also recognize our part in mitigating climate change.

Indofood menyadari ancaman krisis iklim terhadap lingkungan dan kesejahteraan generasi mendatang. Kami telah menerapkan sistem ERM untuk mengidentifikasi, mencatat serta memantau risiko di seluruh kegiatan operasional. Risiko yang terkait krisis iklim dikelola dengan proses ERM. Bencana alam berskala besar yang kian kerap terjadi dan disertai pola cuaca yang makin tidak dapat diprediksi merupakan bukti terjadinya dampak perubahan iklim.

Beberapa kejadian seperti curah hujan yang tidak menentu, kekeringan berkepanjangan, banjir, berkurangnya air tanah serta kebakaran telah menyebabkan implikasi langsung dan dampak buruk terhadap kegiatan operasional, aset dan rantai pasokan kami. Risiko terhadap kegiatan operasional kami meliputi kelangkaan bahan baku utama di daerah-daerah yang terdampak kekeringan dan cuaca buruk, gangguan produksi karena bencana alam yang terjadi di unit operasional, kekurangan sumber daya air untuk kegiatan produksi kami maupun kegiatan operasional mitra petani kami, lonjakan harga bahan baku yang digunakan sebagai bahan utama produksi pangan dan kemasan produk. Kami juga terpapar risiko transisi atas dampak yang terjadi karena perubahan yang kami lakukan menuju ekonomi rendah karbon serta ketentuan dan peraturan baik nasional maupun internasional yang kian ketat. Indofood memahami pentingnya berinovasi, baik di level strategis maupun operasional, guna mengatasi risiko-risiko ini.

Sebagai sebuah organisasi yang memiliki kegiatan operasional yang signifikan di sektor agribisnis, dampak perubahan iklim paling nyata di kegiatan operasional kami antara lain: peningkatan suhu yang menyebabkan semakin tingginya kejadian kebakaran hutan dan musim hujan yang lebih lama dengan intensitas yang semakin deras sehingga juga meningkatkan frekuensi terjadinya banjir. Dimulai dari Grup Agribisnis, kami sedang dalam proses menganalisis risiko yang kami hadapi atas perubahan iklim berdasarkan kerangka kerja TCFD, di mana kami berupaya menemukan cara beradaptasi terhadap perubahan iklim, sekaligus bagaimana kami mengambil peran dalam memitigasi perubahan iklim.

Assessing and Managing Climate Risk with the TCFD Framework

We understand the risks posed by climate change and have incorporated these risks into our Group-wide risk management processes for a number of years. However, understanding that the nature of our Agribusiness operations means we are particularly exposed to climate-related risk, in 2022 we aligned our existing climate risk analysis structure with the Task Force on Climate-Related Financial Disclosures (TCFD) framework and are incorporating additional physical and transition risks into our ERM process. We have performed initial scenario analysis to determine our exposure to climate risk, and to determine the opportunities that may arise, and are developing appropriate mitigation plans and measures. All risks identified will inform future strategic decisions and financial planning exercises. We intend to provide a more comprehensive breakdown of our exposure to these risks in our 2023 Sustainability Report, along with an indication of our mitigation efforts and documentation of all relevant disclosures in line with TCFD.

Adapting to Climate Change

In an effort to adapt to these risks, we have established a stockpile of raw materials and diversified the sources from which we acquire these materials. We have established contingency plans for foreseeable emergencies, and secured insurance coverage, where feasible, to protect against financial loss. In our Agribusiness group, to better adapt to climate risks, we have increased our forecasting capabilities to better plan for weather-dependent operations, such as mobilizing enhanced levels of fire protection protocols in the dry season and increasing the capacity and efficiency of drainage systems in the wet season. We have also enhanced road accessibility in preparation for flood events. We use forecast data from the Meteorology Climatology and Geophysics Council (BMKG) as the basis for our planning and map out the typography of the land to fortify areas prone to flooding.

Penilaian dan Manajemen Risiko Iklim dengan Kerangka Kerja TCFD

Kami memahami risiko-risiko yang mungkin timbul akibat perubahan iklim dan telah memasukkan risiko-risiko tersebut dalam proses manajemen risiko seluruh Grup selama beberapa tahun. Meskipun demikian, kami memahami bahwa kegiatan usaha di sektor Agribisnis terpapar dengan risiko-risiko terkait iklim, maka pada tahun 2022 kami menyelaraskan struktur analisis risiko iklim kami dengan kerangka kerja dari Task Force Climate-Related Financial Disclosures (TCFD) dan menambahkan risiko-risiko dampak fisik dan transisi ke dalam proses ERM. Kami telah melakukan analisis skenario awal guna menentukan tingkat paparan kami terhadap risiko iklim, kesempatan yang dapat dimanfaatkan, serta mengembangkan rencana dan langkah mitigasi yang sesuai. Semua risiko yang telah teridentifikasi akan menjadi masukan terhadap berbagai keputusan strategis dan perencanaan keuangan di masa mendatang. Kami berencana untuk menyajikan tingkat paparan kami terhadap risiko ini secara lebih rinci pada Laporan Keberlanjutan tahun 2023, beserta indikasi upaya mitigasi dan dokumentasi seluruh pengungkapan yang sesuai dengan TCFD.

Adaptasi terhadap Perubahan Iklim

Sebagai upaya adaptasi terhadap risiko iklim, kami menjaga pasokan bahan baku yang cukup serta melakukan diversifikasi sumber bahan baku. Kami telah menyusun langkah-langkah kontingensi untuk mengantisipasi keadaan darurat, serta memastikan adanya jaminan asuransi yang memadai sebagai perlindungan terhadap kerugian finansial. Di Grup Agribisnis, agar dapat beradaptasi lebih baik terhadap risiko iklim, kami meningkatkan metode prakiraan cuaca guna mendapatkan perencanaan yang lebih baik terhadap kegiatan operasional yang bergantung pada cuaca, seperti menyiapkan pencegahan kebakaran pada musim kemarau serta meningkatkan kapasitas dan efisiensi sistem drainase pada musim hujan. Kami juga telah meningkatkan aksesibilitas jalan sebagai persiapan jika terjadi banjir. Kami memanfaatkan prakiraan cuaca dari Badan Meteorologi, Klimatologi dan Geofisika (BMKG) sebagai dasar perencanaan kami dan memetakan topografi lahan untuk memperkuat wilayah-wilayah yang rawan banjir.

Mitigating Climate Risk

To play our part in mitigating these risks, we are making continual and concerted efforts to reduce our GHG emissions by increasing our use of renewable energy and improving the energy efficiency of our operations. We conduct water risk assessments to identify our operations' exposure to water scarcity and are continuously assessing potential improvements to our water use efficiency. We also engage in water conservation and habitat restoration efforts. Bogasari Group's and Agribusiness Group's Refinery Seawater Reverse Osmosis ("SWRO") system has enabled it to completely eliminate groundwater consumption.

Our climate change mitigation strategy begins with the measurement of GHG emissions throughout our operating units. Accurate measurement lends itself to the next steps of monitoring, controlling, and reducing. We are reducing our GHG emissions through identifying energy efficiency opportunities and utilizing more renewable energy sources, such as solar photovoltaic implementation and methane capture technology. Our Agribusiness group's ongoing initiatives and policies contribute to reducing carbon emissions through protecting forests, peatland, and biodiversity, implementing effective fire control procedures, using renewable energy, and by practicing effluent composting. We also engage in climate change mitigation partnerships with community groups to rehabilitate ecosystems, conserve water and build social capital.

Mitigasi terhadap Risiko Perubahan Iklim

Sebagai langkah mitigasi terhadap risiko iklim, kami melakukan upaya yang berkesinambungan dan terencana guna menurunkan emisi GRK melalui peningkatan penggunaan energi terbarukan serta upaya efisiensi energi di kegiatan operasional kami. Kami melakukan penilaian risiko air untuk mengidentifikasi risiko kelangkaan air di unit-unit operasional kami dan terus mengevaluasi potensi peningkatan upaya efisiensi sumber daya air. Kami terlibat dalam berbagai upaya konservasi air dan restorasi habitat. Sistem *Reverse Osmosis Air Laut* ("SWRO") Grup Bogasari dan fasilitas penyulingan Grup Agribisnis kami berhasil menghentikan penggunaan air bawah tanah.

Strategi mitigasi perubahan iklim kami dimulai dengan melakukan pemantauan, pengendalian serta perhitungan emisi GRK di seluruh unit operasional kami. Dengan perhitungan emisi yang akurat, kami dapat melakukan langkah selanjutnya yakni pemantauan, upaya pengendalian dan penurunan. Kami menurunkan emisi GRK melalui identifikasi potensi efisiensi energi dan menggunakan sumber-sumber energi terbarukan, seperti pemanfaatan *solar photovoltaic* dan teknologi *methane capture*. Kebijakan dan inisiatif Grup Agribisnis kami yang terus dijalankan turut berkontribusi dalam menurunkan emisi karbon melalui perlindungan hutan, lahan gambut, keanekaragaman hayati, penerapan prosedur pengendalian kebakaran yang efektif, pemanfaatan energi terbarukan serta praktik pengomposan dari air buangan. Kami juga terlibat dalam kemitraan untuk kegiatan mitigasi perubahan iklim bersama kelompok masyarakat, guna melaksanakan rehabilitasi ekosistem, konservasi air serta membangun modal sosial.



Mitigating water scarcity risk through utilization of SWRO technology

Mitigasi risiko kelangkaan air melalui pemanfaatan teknologi SWRO

Mitigating GHG Emissions through the Use of Solar Energy

Mitigasi Emisi GRK dengan Pemanfaatan Energi Surya

Throughout the Indofood Group, our businesses are constantly innovating and finding ways to reduce GHG emissions. One example of this is within the Bogasari Group, which has installed 4,600 m² of solar panels on the rooftop of one of its warehouses.

The 1MWp⁸ solution supplies the Bogasari facility directly and has been connected to the electricity grid so excess production is not lost. Installation of the solar panels has resulted in annual emissions reductions of over 940,000 kg of CO₂-e and is now providing over 1,110,000 kWh of clean energy each year.

Due to the combined environmental and financial benefits of implementation, and understanding that there is potential to achieve over 120,000 GJ of lifetime energy, Bogasari hopes to expand the current photovoltaic capacity and will be further extending the solution to other facilities in the coming years.

Di seluruh Grup Indofood, kegiatan usaha kami terus berinovasi dan menemukan cara untuk menurunkan emisi GRK. Salah satu contohnya adalah di Grup Bogasari, yang telah memasang panel surya seluas 4.600 m² di atap gudangnya.

Solusi 1 MWp⁸ ini memasok listrik langsung ke fasilitas Bogasari dan telah terkoneksi ke jaringan listrik sehingga kelebihan produksi listrik tidak akan terbuang. Pemasangan panel surya telah menghasilkan penurunan emisi lebih dari 940.000 kg CO₂-e dan saat ini memasok energi bersih lebih dari 1.110.000 kWh tiap tahun.

Mengingat manfaat lingkungan dan finansial dari implementasi energi surya ini, serta dengan memahami bahwa terdapat potensi untuk menghasilkan lebih dari 120.000 GJ energi selama masa operasional pembangkit, Bogasari berharap dapat menambah kapasitas *photovoltaic* saat ini dan untuk dikembangkan di fasilitas-fasilitas lainnya di masa mendatang.



Solar photovoltaic as a form of our renewable energy utilization in our operating units

Solar photovoltaic sebagai bentuk dari pemanfaatan energi terbarukan di unit operasional kami

⁸ Megawatt peak – the maximum potential output of power

⁸ Megawatt peak – potensi listrik maksimum yang dapat dihasilkan

GHG Emissions Across Product Life Cycle

As one of the largest manufacturers within the food and agricultural sector in Indonesia, we recognize we have a responsibility to mitigate the effects of climate change. We have taken several measures by actively monitoring, controlling and inventorying GHG emissions in all operating units. Furthermore, we have various decarbonization initiatives across our operating units that are being amplified through collaboration initiatives with our stakeholders to significantly impact on GHG emissions reduction.

Emisi GRK di Sepanjang Siklus Hidup Produk

Sebagai salah satu perusahaan manufaktur terbesar di sektor pangan dan agrikultur, kami menyadari bahwa kami memiliki tanggung jawab dalam upaya mitigasi dampak perubahan iklim. Kami telah melakukan sejumlah upaya dengan melakukan pemantauan, pengendalian dan inventarisasi GRK secara aktif di seluruh unit operasional. Selain itu, kami juga memiliki berbagai inisiatif dekarbonisasi di unit-unit operasional yang diperkuat melalui inisiatif kolaborasi dengan pemangku kepentingan kami guna menciptakan dampak penurunan emisi GRK yang signifikan.

Decarbonization within Operating Units

Dekarbonisasi di Unit-Unit Operasional



Clean and Renewable Energy

Energi Bersih dan Terbarukan

67.7%



Our energy sources coming from renewable energy in 2022

Sumber energi kami berasal dari energi terbarukan di tahun 2022

Solar Energy

Energi Surya

> 0.9

million | juta kg CO₂-e



Reduction of GHG emissions through solar photovoltaic implementation in 2022

Penurunan emisi GRK dengan pemasangan solar photovoltaic di tahun 2022

Biomass Energy

Energi Biomassa

> 6,549

million | juta kg CO₂-e



Cumulatively avoided GHG emissions through fuel substitution and maximizing utilization of biomass energy since 2018 base year

Emisi GRK kumulatif yang dapat dihindari melalui substitusi bahan bakar dan memaksimalkan pemanfaatan energi biomassa sejak tahun acuan 2018

Energy Efficiency

Efisiensi Energi

> 72

million | juta kg CO₂-e



Cumulatively avoided GHG emissions through various energy efficiency initiatives since 2018 base year

Emisi GRK kumulatif yang dapat dihindari melalui berbagai inisiatif efisiensi energi sejak tahun acuan 2018

**Wastewater/
Effluent**
Air Limbah

Aerated Bunker Composter

Aerated Bunker Composter

> 80%

**Reduction of POME methane
emissions through aerated bunker
composter utilization**



Penurunan emisi metana dari POME melalui pemanfaatan *aerated bunker composter*

CSTR Bacteria

Bakteri CSTR

200%

**Speed up biogas degradation process by using
CSTR bacteria and reduce methane**



Mempercepat proses degradasi biogas dengan menggunakan bakteri CSTR dan mengurangi emisi metana

Collaboration Initiatives toward Decarbonization

Inisiatif Kolaborasi Menuju Dekarbonisasi

**Farmer
Partnership**
Kemitraan
dengan Petani

Biogas Reactor

Reaktor Biogas

> 0.1

million | juta kg CO₂-e

**Reduction of GHG emissions
through biogas reactivation in 2022**

Penurunan emisi GRK melalui reaktivasi biogas di tahun 2022



**Conserving
Biodiversity**
Melestarikan
Keanekaragaman
Hayati

Mangrove Conservation and Tree Planting

Konservasi Bakau dan Penanaman Pohon

> 9.6

million | juta kg CO₂-e

**Cumulative carbon sequestration
through mangrove and tree
planting since 2016**



Penyerapan karbon kumulatif melalui penanaman bakau dan pohon sejak tahun 2016

In 2022, our GHG emissions totaled 1.84 million tCO₂-e, derived from three main sources:

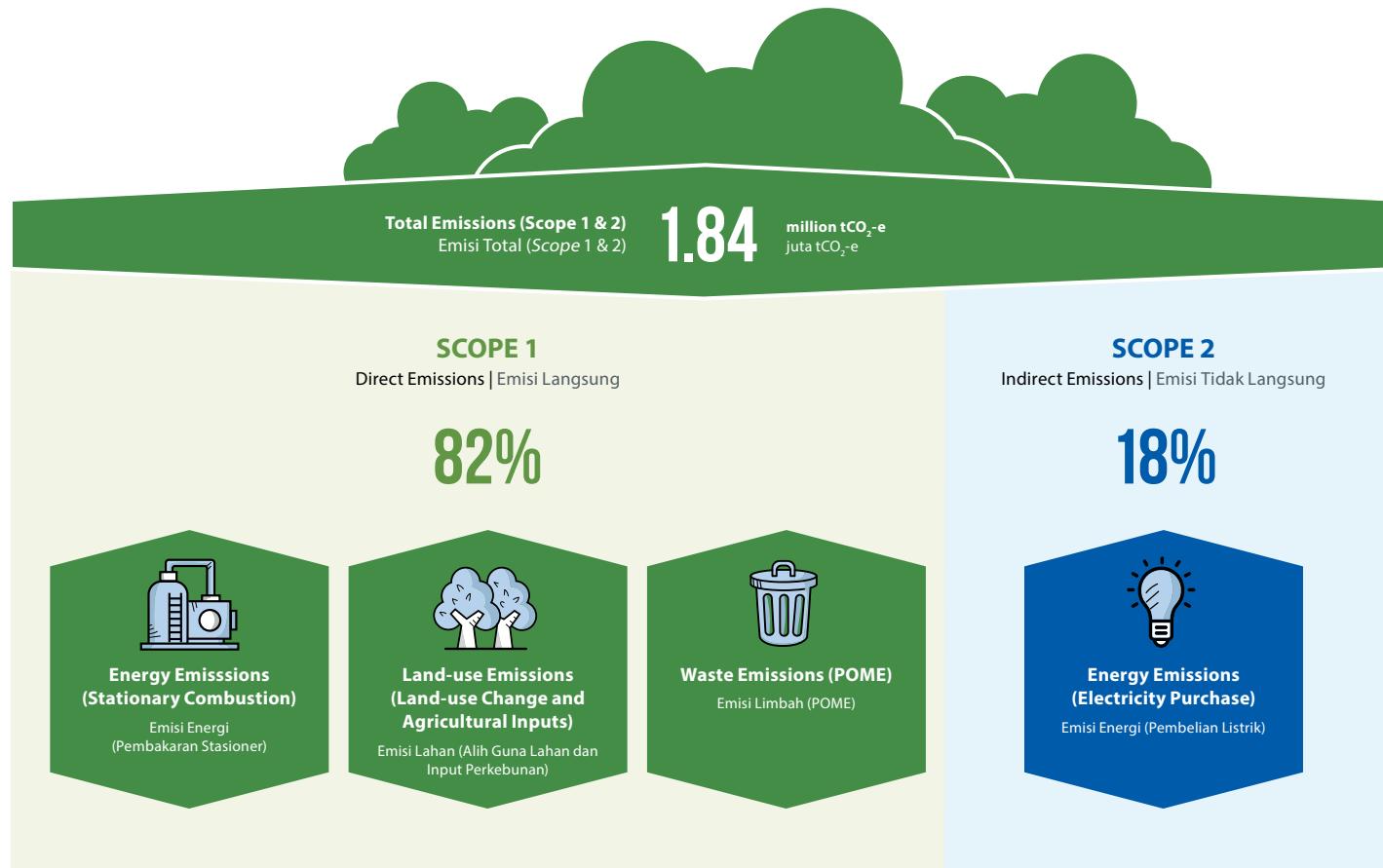
- Energy-related emissions: stationary fuel combustion and electricity use;
- Land-related emissions: changes in land use and agricultural inputs from fertilizer and chemical use;
- Waste-related emissions: palm oil mill effluent ("POME").

Pada tahun 2022, emisi GRK kami mencapai 1,84 juta tCO₂-e bersumber dari tiga sektor utama, meliputi:

- Sektor energi, yang bersumber dari penggunaan bahan bakar dan konsumsi listrik;
- Sektor lahan, yang dikontribusikan oleh alih guna lahan dan input perkebunan dari penggunaan pupuk dan bahan kimia;
- Sektor limbah, yang bersumber dari limbah cair PKS ("POME").

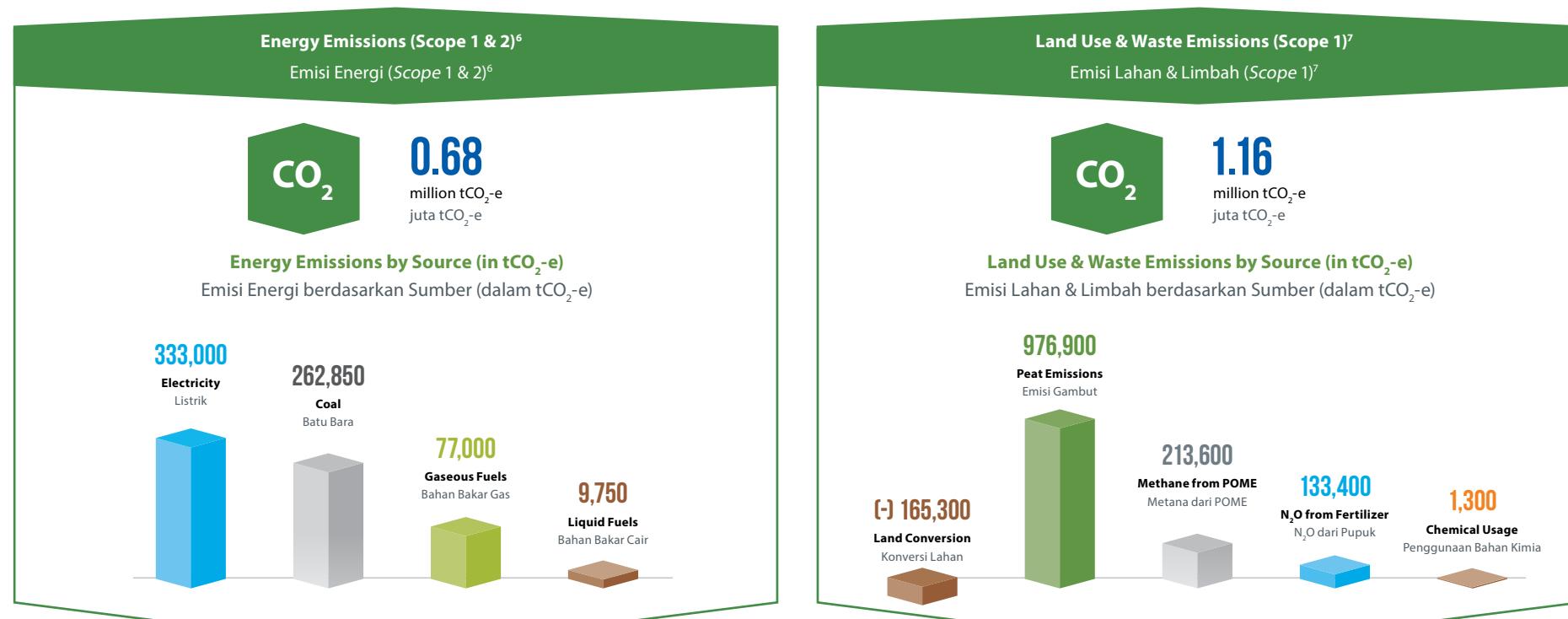
GHG Emissions by Scope in 2022

Emisi GRK berdasarkan Scope pada Tahun 2022 [305-1, 305-2]



GHG Emissions by Source in 2022

Emisi GRK berdasarkan Sumber Pada Tahun 2022 [305-1, 305-2]



⁶ Energy sector emissions are calculated from operating units with an energy consumption each ≥6,000 TOE per year

- The calculation is based on the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Guidelines for Stationary Combustion and Manufacturing Industries
- Rate of Global Warming Potentials (GWP) relative to CO₂ is adapted from the IPCC Fifth Assessment Report (AR5)

⁷ Land use and waste emissions are calculated from operating units and estate that have received ISPO certification in the Agribusiness Group

- Gases included in the calculations are carbon dioxide, nitrous oxide and methane
- Calculations are based on site-specific data and published defaults (emissions factors and GWP) using the ISPO GHG emissions calculation method, which does not include carbon credits or carbon sinks.
- Peat emissions include only CO₂ emissions and are calculated following international references. The calculation relates only to estates and POM sites under our operational and financial control

⁶ Emisi sektor energi diperhitungkan dari unit operasional dengan konsumsi energi tiap unit ≥6.000 TOE per tahun

- Perhitungan emisi sektor energi merujuk pada Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Guidelines for Stationary Combustion and Manufacturing Industries
- Tingkat Global Warming Potential (GWP) relatif terhadap CO₂, dirujuk dari IPCC Fifth Assessment Report (AR5)

⁷ Emisi Lahan dan Limbah diperhitungkan dari PKS dan perkebunan bersertifikat ISPO dari Grup Agribisnis

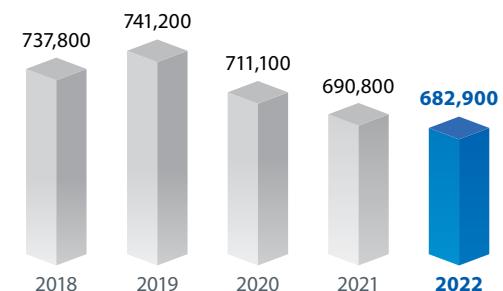
- Gas-gas yang termasuk dalam penghitungan ini adalah karbon dioksida, dinitrogen oksida dan metana
- Penghitungan ini didasarkan pada data spesifik terkait lokasi dan nilai standar yang dipublikasikan (faktor emisi dan GWP) dengan menggunakan metode perhitungan emisi GRK dari ISPO, serta tidak memperhitungkan kredit karbon dan penyerapan karbon.
- Emisi dari gambut hanya mencakup emisi CO₂ dan dihitung mengikuti referensi internasional. Perhitungan ini hanya berkaitan dengan lokasi perkebunan dan pabrik yang termasuk dalam kendali operasional dan keuangan kami

Our primary upstream GHG emissions are from peat emissions arising from our Agribusiness Group's operations. These emissions are not a result of the disturbance of peat, but naturally occurring, low-level methane emissions. Other sources of GHG emissions are methane from POME, chemical usage in mills and plantations, and nitrous oxide emissions from fertilizers.

The Agribusiness Group continues to carry out measures to reduce emissions. Our initiatives and policies relating to forest protection, peatland and biodiversity, as well as fire control and haze prevention all play a part in reducing carbon emissions through the maintenance of ecosystem integrity. Future plans include expanding the installation of aerated bunker composters to additional mills, and exploring seagrass, peatland and mangrove planting as efficient modes of carbon sequestration.

Absolute GHG Emissions from Energy Sector (in tCO₂-e)

Emisi GRK Absolut dari Sektor Energi (dalam tCO₂-e) [305-5]



7.4%

Reduction in absolute GHG emissions from energy sector relative to 2018 base year

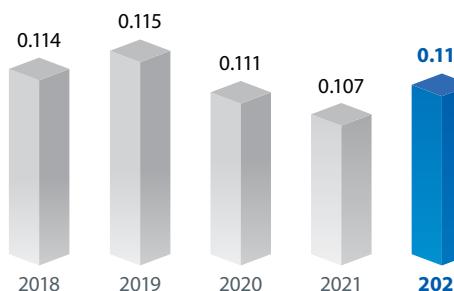
Penurunan emisi GRK absolut dari sektor energi dibandingkan tahun acuan 2018

Emisi GRK utama bersumber dari emisi gambut yang dikontribusikan oleh kegiatan operasional Grup Agribisnis kami. Emisi tersebut bukan berasal dari adanya gangguan terhadap lahan gambut, tetapi terjadi secara alami dari emisi metana tingkat rendah. Sumber emisi GRK lainnya adalah gas metana dari POME, penggunaan bahan kimia di perkebunan serta dinitrogen oksida dari penggunaan pupuk.

Grup Agribisnis kami terus berupaya untuk melakukan pengurangan emisi GRK. Inisiatif dan kebijakan kami mencakup perlindungan hutan, gambut dan keanekaragaman hayati, serta pengendalian kebakaran dan pencegahan kabut asap yang seluruhnya berperan penting dalam menurunkan emisi GRK melalui pemeliharaan ekosistem secara terpadu. Selanjutnya, kami berencana untuk membangun *aerated bunker composter* di PKS kami yang lain, dan mencoba melakukan penanaman rumput laut, gambut dan bakau sebagai cara yang efisien untuk menyerap karbon.

GHG Emissions Intensity from Energy Sector (in tCO₂-e/ton of product)

Intensitas Emisi GRK dari Sektor Energi (dalam tCO₂-e/ton produk) [305-4]



1.8%

Reduction in GHG emissions intensity from energy sector relative to 2018 base year

Penurunan intensitas emisi GRK dari sektor energi dibandingkan tahun acuan 2018

In 2022, our energy emissions intensity decreased 1.8% compared to the 2018 base year. In addition, we also reduced, by 54,900 ton CO₂-e (7.4%) our absolute GHG emissions from energy sector relative to 2018 base year. All of these avoided GHG emissions are result of our energy efficiency efforts as described on page 127, and through the substitution of fossil fuels with renewable energy sources, which includes maximizing the use of biomass energy as a boiler fuel and utilizing more solar energy. Additionally, our Dairy Division embarked on an initiative to reactivate biogas plants to produce cooking gas while simultaneously reducing methane emissions. Furthermore, our Agribusiness Group is reviewing the potential installation of solar panels at POMs that are not connected to the state electricity grid. [305-5]

Where we have been unable to employ a renewable source of fuel, we endeavor to operate our systems and machines at optimal efficiency. Regular monitoring is performed to confirm that all boilers and diesel engines in our operating units are operating safely, and all of the generated emissions are under maximum emissions limits set by the Government. Testing is also performed by an accredited laboratory and results are reported to the Government.

Pada tahun 2022, intensitas emisi GRK dari sektor energi kami menurun 1,8% dibandingkan dengan tahun acuan 2018. Selain itu, kami juga mengurangi 54.900 ton CO₂-e (7,4%) emisi GRK absolut dari sektor energi dibandingkan dengan tahun acuan 2018. Seluruh hasil emisi GRK yang dapat dihindari ini merupakan bagian dari upaya efisiensi energi kami seperti yang tertulis pada halaman 127, serta peralihan dari bahan bakar fosil ke sumber energi terbarukan, termasuk memaksimalkan penggunaan energi biomassa sebagai bahan bakar boiler dan pemanfaatan energi surya. Selain itu, Divisi Dairy memulai inisiatif reaktivasi unit biogas guna menghasilkan gas untuk memasak yang sekaligus juga menurunkan emisi metana. Lebih lanjut, Grup Agribisnis kami melakukan kajian potensi pemasangan panel surya di PKS yang tidak terhubung dengan jaringan listrik PLN. [305-5]

Di unit operasional yang belum dapat menggunakan sumber energi terbarukan sebagai bahan bakar, kami berupaya untuk mengoperasikan sistem dan mesin kami seefisien mungkin. Pemantauan berkala dilakukan untuk memastikan bahwa semua boiler dan mesin diesel di unit-unit operasional kami bekerja dengan aman, dan semua emisi yang dihasilkan berada di bawah ambang batas yang telah ditetapkan Pemerintah. Pengujian juga dilakukan oleh laboratorium yang terakreditasi dan hasilnya dilaporkan kepada Pemerintah.



Our boiler use biomass energy as a cleaner energy sources

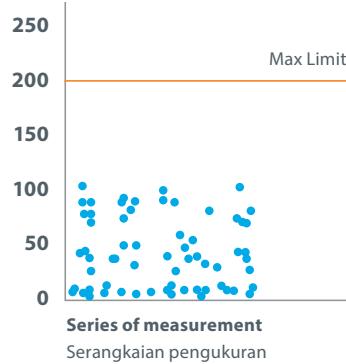
Boiler kami menggunakan energi biomassa sebagai sumber energi yang lebih bersih

Air Emissions from Stationary Combustion Boilers in 2022 (in mg/m³)

Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di Boiler pada Tahun 2022 (dalam mg/m³) [305-7]

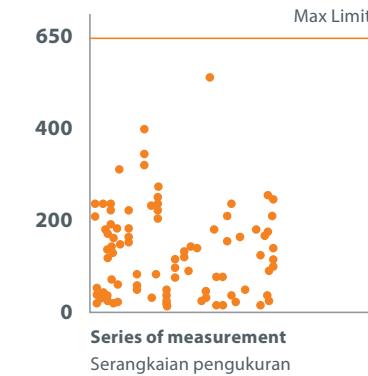
Particulate Matter

Partikulat



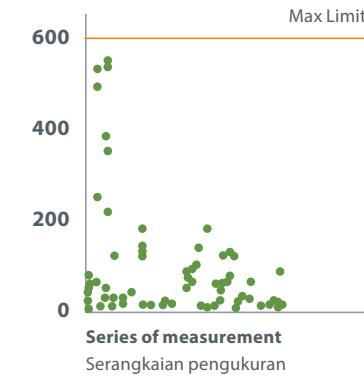
Nitrogen Dioxides – NO₂

Nitrogen Dioksida – NO₂



Sulfur Dioxides – SO₂

Sulfur Dioksida – SO₂

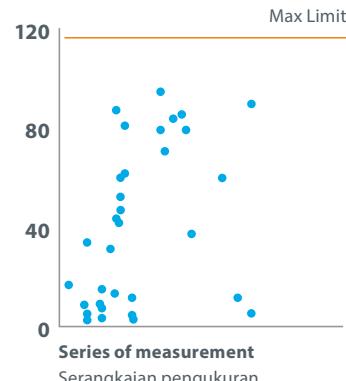


Air Emissions from Stationary Combustion Diesel Engines in 2022 (in mg/m³)

Emisi Udara dari Pembakaran Stasioner di Mesin Diesel pada Tahun 2022 (dalam mg/m³) [305-7]

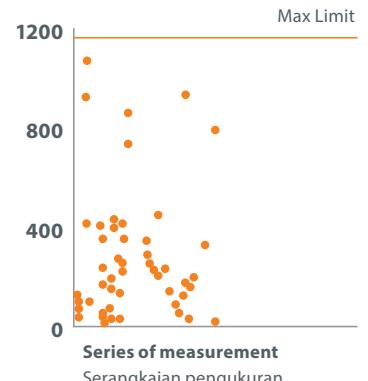
Particulate Matter

Partikulat



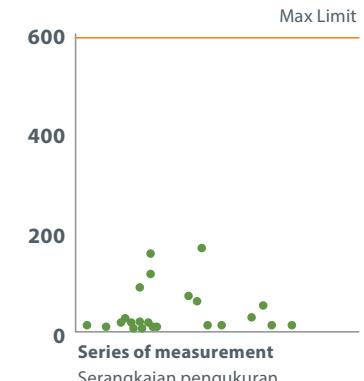
Nitrogen Dioxide – NO₂

Nitrogen Dioksida – NO₂



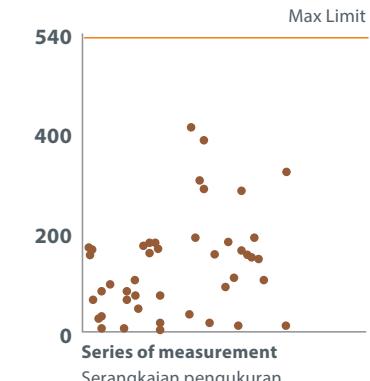
Sulfur Dioxides – SO₂

Sulfur Dioksida – SO₂



Carbon Monoxide – CO

Karbon Monoksida – CO



ENERGY MANAGEMENT

PENGELOLAAN ENERGI [3-3]

To manage our energy consumption, we have implemented a variety of energy efficiency programs and have employed cleaner energy sources where feasible. Our energy management initiatives are in line with Government Regulation No. 70 of 2009 on Energy Conservation, and Minister of Energy and Mineral Resource Regulation No. 14 of 2012 on Energy Management.

Energy Management System

To improve energy management across all operating units, Indofood has adopted the ISO 50001 Energy Management System ("EnMS"), which guides energy efficiency practices.

We continue to enhance our experience, expertise, and implementation capacity across our operating units in relation to the ISO 50001 standard. We continue to develop data collection mechanisms and have employed energy consumption baselines in line with ISO 50006 guidelines. Energy managers in each unit monitor energy performance and internal certified energy auditors conduct energy audits, identify energy saving opportunities, and drive the implementation of recommendations. These initiatives range from boiler optimization through steam generation and distribution to electrical system optimization in various electrical motors and compressed air systems. We apply ISO 50015 guidelines in measuring and evaluating implemented actions and related KPI to ensure greater reliability of energy performance.

Indofood has been accelerating implementation of ISO 50001 EnMS across its business units. Application of an intensive ISO 50001 technical assistance program means that as of 2022, a total of 24 operating units had been certified to ISO 50001. This includes our 14 units which each have energy consumption levels equal to or exceeding 6,000 TOE per year.

Guna mengelola konsumsi energi, kami menerapkan sejumlah program energi efisiensi dan memanfaatkan sumber-sumber energi yang lebih bersih ketika dimungkinkan. Inisiatif pengelolaan energi yang kami lakukan selaras dengan Peraturan Pemerintah No. 70 Tahun 2009 tentang Konservasi Energi dan Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral No. 14 Tahun 2012 tentang Manajemen Energi.

Sistem Manajemen Energi

Guna meningkatkan pengelolaan energi di seluruh unit operasionalnya, Indofood telah menerapkan Sistem Manajemen Energi (Energy Management System atau "EnMS") ISO 50001, yang memberikan panduan praktik-praktik efisiensi energi.

Kami terus menambah pengalaman, kapasitas keahlian dan implementasi di unit-unit operasional kami terkait standar ISO 50001. Kami terus mengembangkan mekanisme pengumpulan data dan menyusun *baseline* konsumsi energi yang merujuk pada pedoman ISO 50006. Manajer Energi di tiap unit operasional memantau kinerja energi, sementara Auditor Energi internal yang bersertifikat melakukan audit energi, mengidentifikasi peluang penghematan energi dan mendorong pelaksanaan rekomendasi hasil audit. Inisiatif yang kami lakukan termasuk optimasi *boiler* mulai dari pembangkitan uap hingga distribusinya, serta optimasi sistem kelistrikan pada beberapa motor listrik dan sistem kompresi udara bertekanan. Kami menerapkan pedoman ISO 50015 dalam melakukan pengukuran dan evaluasi terhadap kegiatan serta KPI guna memastikan kinerja energi yang lebih baik.

Indofood terus berupaya mempercepat implementasi EnMS ISO 50001 di seluruh unit bisnisnya. Program pendampingan teknis untuk penerapan ISO 50001 secara intensif menunjukkan hasil hingga tahun 2022, terdapat 24 unit operasional yang telah tersertifikasi ISO 50001, termasuk 14 unit operasional dengan konsumsi sama dengan atau lebih dari 6.000 TOE pertahun.

EnMS implementation brings efficiency in terms of cost and consumption, and indirectly reduces GHG emissions, water consumption, and hazardous waste generated from fly ash bottom ash ("FABA"). Adoption of ISO 50001 principles also serves as a platform for energy teams from different factories to share innovative ideas for energy saving, and provides an opportunity for Energy Managers to assume leadership roles. Our efforts in energy management have been recognized internationally and by the Indonesian Government.

We are progressively building our capacities in relation to EnMS and will continue the expansion of ISO 50001 implementation across our operations. Technical implementation assistance will be provided to operating units which have yet to be certified, and we will ensure the continuous improvement of all existing ISO 50001 certified units.

Implementasi EnMS telah menghasilkan efisiensi biaya dan penggunaan energi, serta secara tidak langsung menurunkan emisi GRK, mengurangi penggunaan air dan limbah B3 yang dihasilkan dari *fly ash bottom ash* ("FABA"). Penerapan prinsip-prinsip ISO 50001 juga menjadi ajang saling berbagi ide-ide inovatif penghematan energi serta memberi kesempatan kepada para Manajer Energi untuk mengasah kepemimpinan mereka. Berbagai upaya yang kami lakukan dalam pengelolaan energi juga mendapat pengakuan secara internasional serta dari Pemerintah Indonesia.

Kami terus membangun kapasitas terkait EnMS dan akan memperluas jangkauan penerapan ISO 50001 di unit-unit operasional kami. Pelaksanaan pendampingan teknis akan diberikan kepada unit-unit operasional yang belum tersertifikasi serta kami akan memastikan peningkatan kinerja yang berkesinambungan di unit-unit yang telah tersertifikasi ISO 50001.



Our Energy Managers in each operating units regularly monitor and evaluate energy performance to improve energy efficiency

Para Manajer Energi kami di setiap unit operasional melakukan pemantauan dan evaluasi kinerja energi untuk meningkatkan efisiensi energi

Bogasari Group Awarded International Energy Management Leadership Award of Excellence

Grup Bogasari Memperoleh Penghargaan Internasional Energy Management Leadership Award of Excellence

Across the Indofood Group, our operating units are constantly innovating and identifying potential performance improvements in relation to energy efficiency. The efforts and achievements of our Bogasari Group in this area have been recognized on the international stage. Bogasari operates the first flour mills in the world to have been awarded the International Energy Management Leadership Award of Excellence.

Indofood was proud to receive formal recognition of the award during the Global Clean Energy Action Forum (GCEAF) in September 2022, in Pittsburgh, USA, at a joint convening of the 13th Clean Energy Ministerial and 7th Mission Innovation Ministerial.

The award was intended to showcase organizations that have demonstrated leading sustainable practices and to share ISO 50001 energy management successes. Bogasari received the Award of Excellence from an international field that included 29 institutions representing 20 countries and regions.

Bogasari has integrated stringent controls across all stages of the manufacturing process to strengthen and decarbonize its supply chain. Bogasari also implemented a digital automation system to integrate its yield and energy management system across its operations from the jetty port to its flour mill facilities.

Within the first three years of the energy management system being implemented, Bogasari improved its energy performance by 16.6%, reduced emissions by over 27.5 million kg CO₂-e, and realized energy cost savings of USD 3,671,800.

Di seluruh Grup Indofood, unit-unit operasional kami terus berinovasi dan mengidentifikasi potensi peningkatan kinerja terkait efisiensi energi. Upaya dan pencapaian Grup Bogasari di bidang ini telah mendapatkan pengakuan di kancah internasional. Bogasari mengoperasikan pabrik tepung pertama di dunia yang memperoleh penghargaan internasional Energy Management Leadership Award of Excellence.

Indofood bangga mendapatkan pengakuan formal berupa penghargaan di ajang Global Clean Energy Action Forum (GCEAF) pada bulan September 2022, di Pittsburgh, Amerika Serikat, yang dirangkaikan dengan kegiatan Clean Energy Ministerial ke-13 dan Mission Innovation Ministerial ke-7.

Penghargaan ini dimaksudkan untuk menampilkan organisasi yang terdepan dalam praktik-praktik keberlanjutan sekaligus berbagi tentang keberhasilan pelaksanaan manajemen energi ISO 50001. Bogasari memperoleh Award of Excellence dari kompetisi internasional yang melibatkan 29 institusi yang mewakili 20 negara.

Bogasari telah mengintegrasikan sistem kendali yang ketat di semua tahapan proses manufakturnya guna memperkuat dan mendorong dekarbonisasi rantai pasoknya. Bogasari juga menerapkan sistem otomatisasi digital guna mengintegrasikan hasil produksi dengan sistem manajemen energi di kegiatan operasionalnya, mulai dari pelabuhan hingga ke fasilitas pabrik tepung.

Dalam waktu tiga tahun awal penerapan sistem manajemen energi, Bogasari meningkatkan kinerja energinya hingga 16,6%, menurunkan emisi lebih dari 27,5 juta kg CO₂-e, dan menghasilkan penghematan energi setara USD 3.671.800.



Bogasari received the international award together with Indonesia's Ministry of Energy & Mineral Resources during GCEAF in Pittsburgh, USA

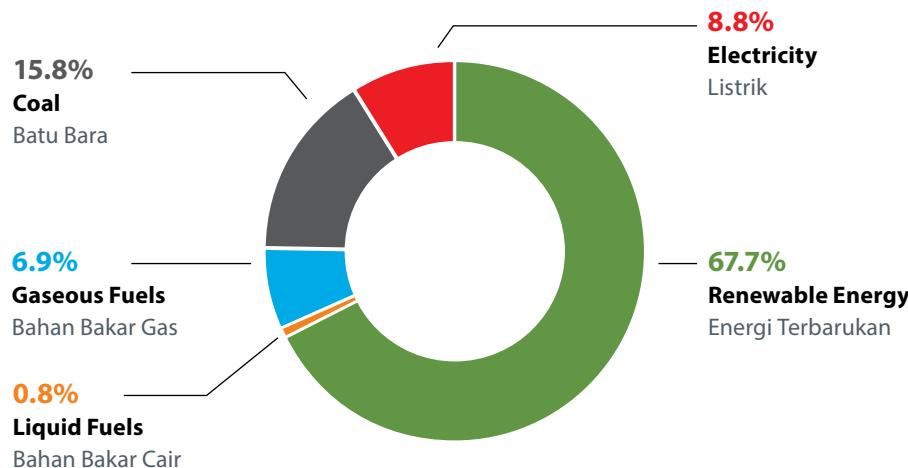
Bogasari menerima penghargaan internasional didampingi oleh Kementerian Energi & Sumber Daya Mineral pada GCEAF di Pittsburgh, Amerika Serikat

Energy Consumption and Renewable Energy

Indofood's energy consumption totaled 17.2 million Gigajoules ("GJ") in 2022. A total of 67.7% of Indofood's energy consumption is derived from renewable energy sources such as bagasse, oil palm shell, and fiber. [302-1]

Energy Consumption by Source in 2022⁹

Konsumsi Energi Berdasarkan Sumber pada Tahun 2022⁹ [302-1]

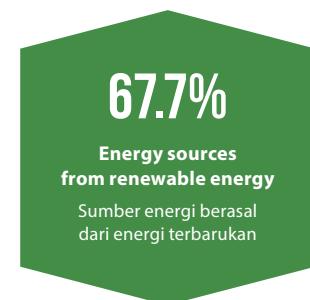
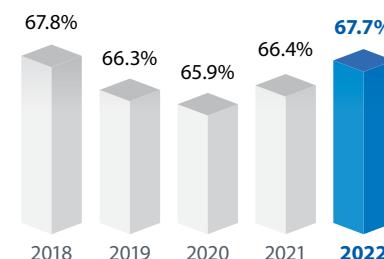


Konsumsi Energi dan Energi Terbarukan

Konsumsi energi di Indofood mencapai 17,2 juta Gigajoules ("GJ") pada tahun 2022. Sebanyak 67,7% penggunaan energi di Indofood bersumber dari energi terbarukan seperti serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit. [302-1]

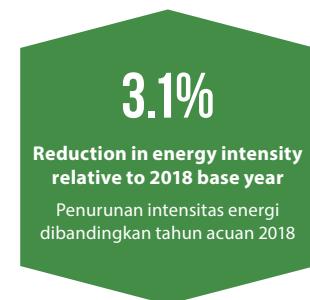
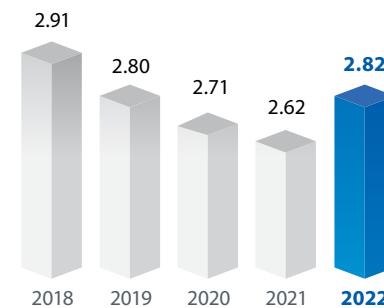
Renewable Energy Utilization

Pemanfaatan Energi Terbarukan



Energy Intensity (in GJ/ton of product)

Intensitas Energi (dalam GJ/ton produk) [302-3]



⁹ Energy consumption and intensity calculation method is adapted from energy management online reporting by Ministry of Energy & Mineral Resources and follows international references. The conversion factors are adapted from the Handbook of Energy & Economic Statistics of Indonesia

⁹ Metode perhitungan konsumsi dan intensitas energi merujuk pada pelaporan *online* manajemen energi dari Kementerian Energi & Sumber Daya Mineral serta mengikuti referensi internasional. Faktor konversi merujuk pada Handbook of Energy & Economic Statistics of Indonesia

Continued implementation of our energy management system coupled with the realization of efficiencies from ISO 50001 adoption resulted in a 3.1% decrease in our energy intensity in 2022 relative to the 2018 base year. However, energy intensity slightly increased in 2022 compared to 2021 due to minor scaling down of production at some operating units. [302-4, 302-5]

We strive to maximize energy efficiency in all our operating units. A significant area of focus involves steam system optimization for our boilers, as a large proportion of energy use is in the form of thermal energy. A reduction in both energy and water consumption has been achieved in this area through stringent oxygen control in the boiler combustion process and by recycling steam condensate.

We also implement electrical system optimization in various electrical motors, to improve efficiency and provide environmental benefits. In addition, we regularly review standard operating procedures and update them with more efficient approaches. We also equip operating unit team members with energy efficiency training programs that involve theory and practical learning to keep abreast with the latest developments in energy efficiency.

CBP Group's Dairy Division and Bogasari Group are also implementing automation and digitalization programs through Industry 4.0 technology to improve energy efficiency. For further information, please see the Resilience & Innovation section on page 100.

Implementasi EnMS yang terus kami lakukan serta penerapan ISO 50001 berhasil menurunkan intensitas energi sebesar 3,1% pada tahun 2022 dibandingkan dengan tahun acuan 2018. Namun, intensitas energi di tahun 2022 sedikit mengalami peningkatan dibandingkan dengan tahun 2021 karena adanya sedikit penurunan produksi di beberapa unit operasional.

[302-4, 302-5]

Kami berupaya menerapkan praktik terbaik efisiensi energi secara maksimal di seluruh unit operasional kami. Perhatian utama kami terfokus pada penerapan optimasi sistem uap pada *boiler*, karena sebagian besar energi yang digunakan adalah dalam bentuk energi termal. Pengurangan konsumsi energi dan air telah tercapai melalui pengendalian oksigen yang ketat pada proses pembakaran di *boiler* serta menggunakan kembali air kondensat dari uap.

Kami juga menerapkan optimasi sistem kelistrikan pada berbagai motor listrik, guna meningkatkan efisiensi dan manfaat bagi lingkungan. Selain itu, kami melakukan kajian terhadap standar operasional prosedur dan memperbaruiinya dengan pendekatan yang lebih efisien. Kami juga melengkapi anggota tim di unit-unit operasional dengan program pelatihan efisiensi energi yang mencakup pembelajaran teori dan praktik sehingga mereka terus mendapatkan informasi terbaru dalam perkembangan efisiensi energi.

Divisi Dairy Grup CBP dan Grup Bogasari juga menerapkan program otomatisasi dan digitalisasi melalui aplikasi teknologi Industri 4.0 guna meningkatkan efisiensi energi. Untuk informasi lebih rinci, silakan merujuk pada bagian Ketangguhan dan Inovasi pada halaman 100.



Our operating units implementing Industry 4.0 technology to improve energy efficiency

Unit operasional kami menerapkan teknologi Industri 4.0 untuk meningkatkan efisiensi energi

WATER MANAGEMENT

PENGELOLAAN AIR [3-3, 303-1, 303-2]

Access to a clean, safe and adequate water supply is a basic human right. As such, Indofood is committed to utilizing water efficiently and being responsible for our impact on water resources, particularly in areas of water scarcity. Water is a key resource throughout our operating activities and we strive to rehabilitate and conserve freshwater ecosystems wherever possible through stakeholder engagement.

Risks relating to water availability have been integrated into our risk assessment processes, the results inform our business strategy. In 2021, we conducted a water risk assessment by using a World Wildlife Fund ("WWF") International Water Risk Filter as a reference and mapped water scarcity, and other related metrics, across our operating units. In 2022, we performed a review of all water efficiency initiatives implemented across our factories, calculating the impact of our efforts throughout Indofood's operations. Our aim is to establish an integrated water efficiency program across the whole organization, further enhancing our water conservation capabilities.

All necessary Government permits are obtained before any of our operating units begin to draw water. These permits specify the source of water, and discharge quality. Prior to obtaining the permit, the authorities conduct an impact assessment to determine the extent of the impact our operations will have on the water source.

More than 90% of our water consumption supports our manufacturing processes, such as through steam generation, or for cleaning and cooling. The water used in our production facilities is drawn from a variety of sources: municipal water systems, ground water, rivers, and reverse osmosis seawater. Our Agribusiness Group primarily withdraws water from rivers, and also harvests rainwater.

Akses terhadap pasokan air yang bersih, aman dan layak merupakan hak asasi manusia yang sangat dasar. Oleh karenanya, Indofood berkomitmen untuk memanfaatkan air secara efisien serta bertanggung jawab terhadap dampak yang dapat timbul terhadap sumber daya air, khususnya di daerah yang mengalami kelangkaan air. Air merupakan sumber daya utama dalam kegiatan operasional kami dan kami melakukan upaya terbaik dalam melakukan rehabilitasi dan konservasi ekosistem air melalui pelibatan pemangku kepentingan.

Risiko-risiko yang mungkin timbul akibat ketersediaan air telah kami masukkan ke dalam proses penilaian risiko, yang hasilnya digunakan sebagai masukan untuk strategi bisnis kami. Pada tahun 2021, kami melakukan penilaian risiko air dengan menggunakan World Wildlife Fund ("WWF") International Water Risk Filter sebagai pedoman referensi dalam memetakan kelangkaan air di seluruh unit operasional. Di tahun 2022, kami melakukan tinjauan terhadap seluruh inisiatif efisiensi air yang dilaksanakan di pabrik-pabrik, menghitung dampak dari upaya yang kami lakukan di seluruh kegiatan operasional Indofood. Tujuan kami adalah untuk menghadirkan program efisiensi air yang terintegrasi di seluruh unit operasional, sehingga dapat meningkatkan kemampuan konservasi air.

Kami memastikan bahwa semua perizinan Pemerintah telah diperoleh sebelum unit operasional mulai menggunakan air. Perizinan ini memuat informasi tentang sumber konsumsi air dan kualitas pembuangan air limbah. Sebelum mendapatkan izin, pihak berwenang akan melakukan penilaian dampak untuk memastikan tingkatan dampak yang timbul dari kegiatan operasional kami terhadap sumber air.

Lebih dari 90% penggunaan air kami dimanfaatkan untuk mendukung proses manufaktur, termasuk dalam proses pembangkitan uap, atau untuk pembersihan dan pendinginan. Penggunaan air di fasilitas produksi kami diambil dari berbagai sumber: jaringan air daerah atau perkotaan, air bawah tanah, air sungai dan *reverse osmosis* air laut. Sedangkan untuk perkebunan Grup Agribisnis kami sepenuhnya memanfaatkan air sungai dan air hujan.

Water Management in CBP Group's Packaged Water Operating Units

At CBP Group's packaged water operating unit, part of our Beverages Division, we comply with all applicable regulations and conduct initiatives on water conservation. Based on our water scarcity risk assessment, none of the water consumed is withdrawn from water-stressed areas. We are committed to utilizing water efficiently and being responsible for our impacts on water resources.

Since 2018, our packaged water operating unit in Pandaan, East Java, together with our Dairy Division, has partnered with a local community and farmer groups "Pesanggem" and Pemuda Inspiratif Usaha to plant trees and help with maintenance on the Arjuna Mountain slope located in Prigen and Sukorejo villages, East Java. The tree planting program preserves the water catchment area through the planting of flora with conservation value, such as sukun (*Artocarpus altilis*), kluwih (*Artocarpus camansi*), kurmis, beringin (*Ficus benjamina*). The tree planting initiative also supports community livelihoods with the planting of various edible plants and valuable agroforestry species such as cloves, matoa fruit (*Pometia pinnata*), avocado, coffee, jackfruit, oranges and guava. [304-3]

Water Consumption [303-3]

In 2022, the volume of water used to support Indofood manufacturing processes was 9.7 million m³. Specifically, 5.2 million m³ was drawn from ground water, 2.6 million m³ from rivers, 1.6 million m³ from municipal water, with the remainder being sea water. A total of 70% of water withdrawn was freshwater ($\leq 1000 \text{ mg/L Total Dissolved Solids}$). We also identified that less than 8% of our water consumption was withdrawn from water-stressed areas by using WWF International's Water Risk Filter.

Indofood recorded a decrease in water intensity use of 0.9% in 2022 relative to the 2018 base year, irrespective of water source and water withdrawal area. Compared to 2021, water intensity increased slightly in 2022 due to minor scaling down of production at some of our operations.

As we strive to continuously improve water management and minimize our exposure to water scarcity risks, we have begun to implement an integrated water efficiency program to replicate and amplify the impact of water-saving initiatives and water conservation efforts across several operating units.

Pengelolaan Air di Unit Operasional Air Minum Dalam Kemasan Grup CBP

Di unit operasional air minum dalam kemasan, sebagai bagian dari Divisi Minuman pada Grup CBP, kami mematuhi seluruh peraturan dan melakukan inisiatif konservasi air. Berdasarkan penilaian risiko kelangkaan air yang kami lakukan, air yang kami gunakan tidak bersumber dari daerah yang mengalami kelangkaan air. Kami berkomitmen untuk memanfaatkan air secara efisien serta bertanggung jawab terhadap dampak yang dapat timbul terhadap sumber air.

Sejak tahun 2018, unit operasional air minum dalam kemasan kami di Pandaan, Jawa Timur, bersama Divisi Dairy telah bermitra dengan masyarakat dan kelompok tani "Pesanggem" dan Pemuda Inspiratif Usaha untuk melakukan penanaman pohon dan perawatannya di lembah Gunung Arjuna, Desa Prigen dan Sukorejo, Jawa Timur. Program penanaman pohon ini membantu menjaga daerah resapan air melalui penanaman flora yang memiliki nilai konservasi, termasuk sukun (*Artocarpus altilis*), kluwih (*Artocarpus camansi*), kurmis, beringin (*Ficus benjamina*). Inisiatif penanaman pohon ini juga membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui penanaman beragam tanaman yang dapat dikonsumsi serta jenis tanaman agroforestri yang bernilai seperti cengkeh, buah matoa (*Pometia pinnata*), alpukat, kopi, nangka, jeruk dan jambu biji. [304-3]

Konsumsi Air [303-3]

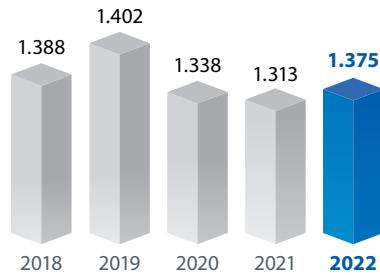
Pada tahun 2022, volume air yang digunakan untuk mendukung proses manufaktur Indofood mencapai 9,7 juta m³. Lebih rinci, terdapat 5,2 juta m³ air berasal dari air bawah tanah, 2,6 juta m³ berasal dari air sungai, 1,6 juta m³ bersumber dari jaringan air daerah, dan sisanya bersumber dari air laut. Sebanyak 70% air yang digunakan adalah air tawar ($\leq 1000 \text{ mg/L Total Dissolved Solids}$). Kami juga mengidentifikasi bahwa konsumsi air yang bersumber dari daerah yang mengalami kelangkaan air kurang dari 8%, dengan mengacu pada WWF International Water Risk Filter.

Indofood mencatat penurunan intensitas air sebesar 0,9% pada tahun 2022 jika dibandingkan dengan tahun acuan 2018, terlepas dari sumber air dan daerah pengambilan airnya. Dibandingkan dengan tahun 2021, intensitas air di tahun 2022 mengalami sedikit kenaikan yang disebabkan adanya penurunan produksi minor di beberapa unit operasional kami.

Selaras dengan upaya kami untuk senantiasa meningkatkan pengelolaan air dan mengurangi risiko kelangkaan air, kami telah mulai menerapkan sebuah program efisiensi air yang terintegrasi guna mereplikasi dan memperluas dampak inisiatif penghematan air dan upaya konservasi air di unit-unit operasional.

Water Intensity (in m³/ton of product)

Intensitas Air (dalam m³/ton produk)



0.9%

Reduction in water intensity
relative to 2018 base year

Penurunan intensitas air
dibandingkan tahun acuan 2018

Water Efficiency [303-1]

In 2022, we reused and recycled 1.1 million m³ of water through various water-saving initiatives, such as steam condensate recovery for boilers, implementation of the Clean-In-Place ("CIP") systems, reusing water in cooling systems, water valve sensors, recycling water from wastewater treatment plants for toilet flushing, and rainwater harvesting for domestic purposes.

In our CBP Group, one example of our water efficiency program is the CIP system. The CIP system involves the implementation of pressure sensors and Programmable Logic Control (PLC) software that improves production efficiency, and has led to reduced cleaning time. Sealing water, cooling water and condensate are all reused in this closed-loop system, including treated effluent which is used for toilets and fire hydrants. This has resulted in not only reduced consumption of water, but also a reduction in both cleaning chemicals, and a reduction in the amount of energy needed during the cleaning process.

Water Conservation [303-1]

Indofood understands the importance of water conservation and takes seriously its responsibility to safeguard water within and around the Company's areas of operation. We actively conduct tree-planting in our locations of operations. Trees help preserve water catchment areas and support community livelihoods through the planting of edible plants and valuable agroforestry species.

Efisiensi Air [303-1]

Pada tahun 2022, kami memanfaatkan kembali dan mendaur ulang air sebanyak 1,1 juta m³ melalui berbagai inisiatif penghematan air, diantaranya penggunaan kembali kondensat uap sebagai air umpan boiler, penerapan sistem Clean-In-Place ("CIP"), penggunaan kembali air dari sistem pendingin, penggunaan sensor pada kran air, penerapan air daur ulang dari pengolahan air limbah untuk membilas toilet, serta penampungan air hujan untuk kebutuhan domestik.

Di Grup CBP, salah satu program efisiensi air adalah pemasangan sistem CIP oleh Divisi Dairy. Sistem CIP menggunakan sensor tekanan dan perangkat lunak Programmable Logic Control (PLC) yang dapat meningkatkan efisiensi produksi dan mempersingkat waktu pembersihan. Air sealing, pendingin dan kondensat digunakan kembali dalam sistem loop tertutup, termasuk limbah cair yang telah diolah untuk kebutuhan toilet dan keran kebakaran. Upaya ini tidak hanya menghasilkan penurunan konsumsi air, namun juga mengurangi penggunaan bahan kimia untuk pembersih, serta menurunkan jumlah energi yang dibutuhkan selama proses pembersihan.

Konservasi Air [303-1]

Indofood memahami pentingnya ketersediaan air dan dengan serius bertanggung jawab dalam melindungi ketersediaan air di dalam dan di sekitar wilayah operasional Perseroan. Kami secara aktif melakukan penanaman pohon di wilayah operasional kami. Pepohonan membantu menjaga daerah resapan air serta membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui penanaman berbagai tanaman yang dapat dikonsumsi serta jenis tanaman agroforestri yang berharga.



To conserve water resources, our operating units utilize biopores and infiltration wells to increase water absorption capacity, as well as rainwater harvesting for domestic use.

Bogasari Group harvests rainwater on the roof of the factory, and is able to store up to 4,800 m³ of rain water. Through utilizing rainwater, Bogasari has achieved savings of domestic water consumption of over 17,000 m³ since 2018.

Guna menjaga ketersediaan sumber daya air, unit operasional kami membuat biopori dan sumur resapan untuk meningkatkan kapasitas penyerapan air, serta menampung air hujan untuk pemanfaatan domestik.

Grup Bogasari menampung air hujan di bagian atap pabrik, dengan kapasitas penampungan air hujan sebesar 4.800 m³. Melalui pemanfaatan air hujan, Bogasari melakukan penghematan air untuk keperluan domestik hingga 17.000 m³ sejak tahun 2018.

Bandung Noodles Factory Water Reduction, Reuse and Recovery Initiatives

Inisiatif Pengurangan, Guna Ulang dan Pemulihan Air di Pabrik Mi Instan Bandung

Our Noodles Division has implemented a number of water-saving initiatives to improve the efficiency of water use for both production and non-production purposes.

At our noodles factory in Bandung, we have employed a CIP system which cleans and sanitizes alkali pipes, maintaining hygienic production equipment while reducing cleaning time from four hours to 45 minutes and saving over 150 m³ of water annually.

In addition, by reusing rejected water from the reverse osmosis process, we are now recycling a total of 13,900 m³ of water annually. This is used to sanitize production equipment, and to clean nonproduction equipment.

We are now also able to recover over 60,000 m³ of condensate from the heat exchanger each year for use in boilers, further reducing our factory's water consumption.

Divisi Mi Instan kami telah menerapkan sejumlah inisiatif penghematan air guna meningkatkan efisiensi air baik untuk keperluan produksi maupun non-produksi.

Di pabrik mi instan kami di Bandung, kami menerapkan sistem CIP yang membersihkan dan melakukan sanitasi pada pipa alkali, menjaga agar peralatan produksi tetap higienis serta mempersingkat waktu pembersihan dari empat jam menjadi 45 menit dan menghemat air lebih dari 150 m³ setiap tahun.

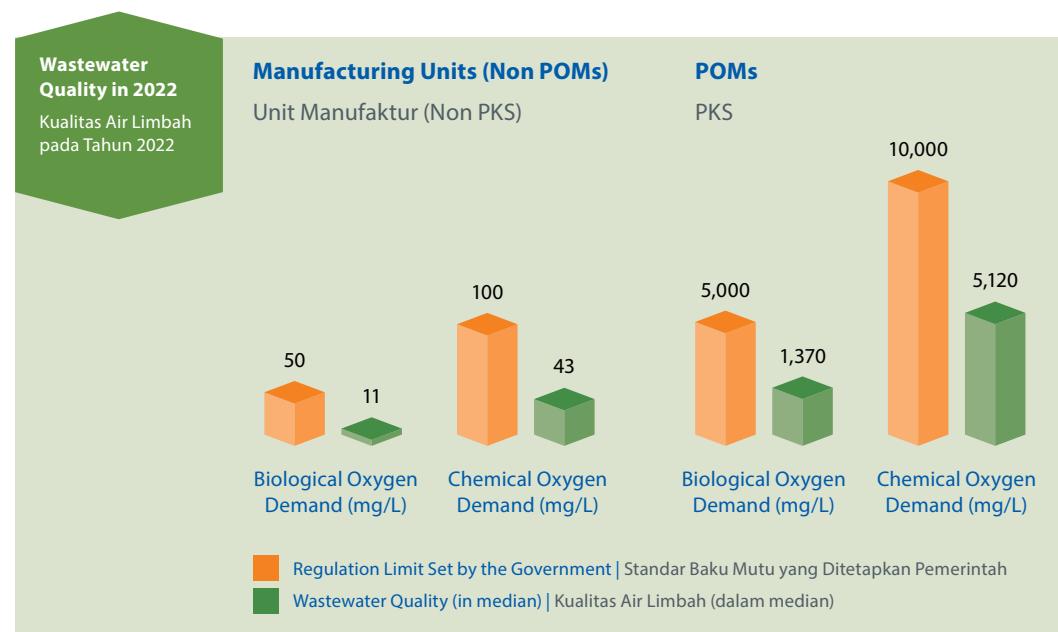
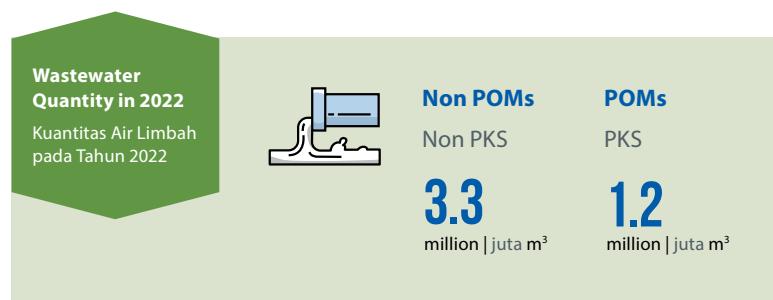
Selain itu, dengan menggunakan kembali air yang tidak terpakai dari proses *reverse osmosis*, saat ini kami mendaur ulang sebanyak 13.900 m³ setiap tahun yang digunakan untuk melakukan sanitasi terhadap peralatan produksi dan membersihkan peralatan non-produksi.

Saat ini, kami juga dapat memulihkan kembali 60.000 m³ kondensat dari *heat exchanger* setiap tahun untuk digunakan pada *boiler*, sehingga berkontribusi dalam menurunkan konsumsi air di pabrik kami.

Wastewater Management [303-2, 303-4]

All wastewater discharged by our operating units is treated at a wastewater treatment plant ("WWTP") before being released. The quality of wastewater in each operating unit is regularly tested by an independent accredited laboratory; the main indicators being Biological Oxygen Demand & Chemical Oxygen Demand. In 2022, we continued to meet our target ensuring that 100% of wastewater channeled back to the environment met the quality standards set by the Government for the respective business types.

In our Agribusiness Group, POME is generated during the processing of FFB into CPO. POME is treated on site and we have implemented protocols to ensure it is managed in compliance with regulatory controls. POME is composted in aerated bunkers at three of our POMs resulting in a reduction in GHG emissions.



Pengelolaan Air Limbah [303-2, 303-4]

Semua air limbah yang dihasilkan unit operasional kami diolah di instalasi pengolahan air limbah ("IPAL") sebelum disalurkan kembali ke lingkungan. Kualitas air limbah di tiap unit operasional diuji secara berkala oleh laboratorium independen yang terakreditasi, di mana Biological Oxygen Demand dan Chemical Oxygen Demand menjadi basis indikator utama. Pada tahun 2022, kami terus memenuhi target kami dengan memastikan bahwa 100% air limbah yang disalurkan kembali ke lingkungan telah memenuhi baku mutu yang ditetapkan Pemerintah sesuai dengan jenis aktivitas bisnisnya.

Di Grup Agribisnis, POME dihasilkan selama pengolahan TBS menjadi CPO. POME diolah di lokasi dan kami telah menerapkan protokol guna memastikan bahwa pengolahannya telah memenuhi persyaratan peraturan. POME diolah melalui proses pengomposan dalam aerated bunker di tiga PKS kami sehingga berhasil menurunkan emisi GRK.

Our Dairy Division has identified possibilities for alternative uses of sludge from its wastewater treatment plant. The sludge comes in three types: anaerobic biogas, anaerobic granules, and aerobic sludge, with all types being categorized by regulation as non-hazardous waste.

Anaerobic biogas sludge and anaerobic granular sludge is currently being used to develop active anaerobic bacteria as a biogas starter as it speeds up the decomposition process of cow dung and accelerates the formation of methane gas in the biogas reactor. Anaerobic granular sludge, along with aerobic sludge, has another use as a starter in wastewater treatment. Through such innovative applications, we are able to reuse sludge and support circular processes with reduced production of waste. For further information on biogas implementation, please see Resilience in Delivering Food for All chapter, in the Dairy Farmer section on page 92.

Divisi Dairy kami telah mengidentifikasi kemungkinan pemanfaatan alternatif untuk sludge di instalasi pengolahan air limbahnya. Sludge yang ada terdiri dari tiga jenis: biogas anaerobik, granular anaerobik dan sludge aerobik, dan berdasarkan peraturan, ketiga jenis sludge ini dikategorikan sebagai limbah tidak berbahaya.

Sludge biogas anaerobik dan sludge granular anaerobik saat ini digunakan untuk membiakkan bakteri anaerobik aktif sebagai starter biogas untuk mempercepat proses dekomposisi kotoran sapi dan mempercepat pembentukan gas metana dalam reaktor biogas. Adapun sludge granular anaerobik, serta sludge aerobik, dapat digunakan juga sebagai starter pada pengolahan air limbah. Melalui aplikasi inovatif ini, kami dapat menggunakan sludge kembali dan mendukung proses sirkular melalui pengurangan produksi limbah. Untuk informasi lebih lanjut terkait implementasi biogas, silakan merujuk pada bab Tangguh dalam Menghadirkan Produk Pangan untuk Semua, di bagian Kemitraan dengan Peternak Sapi di halaman 92.



Wastewater treatment plant in our operating unit

Instalasi pengolahan air limbah di unit operasional kami

WASTE MANAGEMENT

PENGELOLAAN LIMBAH [3-3, 306-1, 306-2]

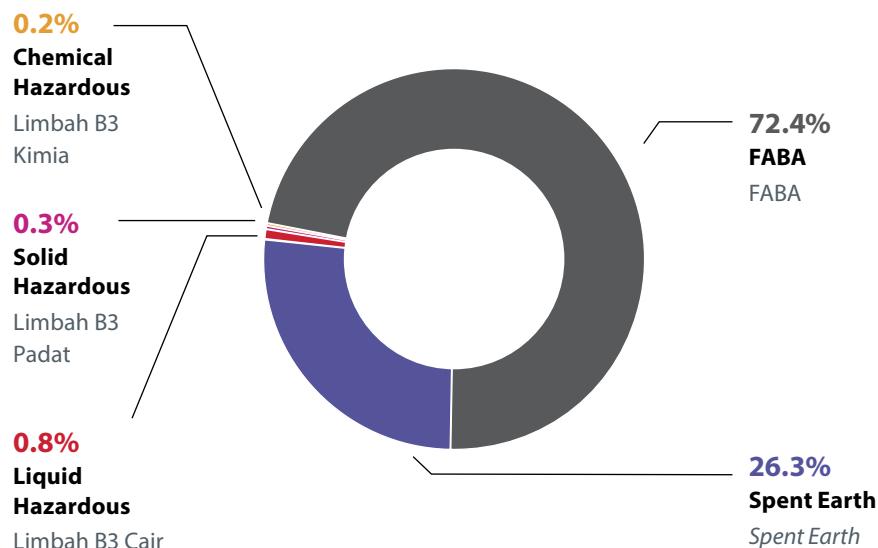
Indofood is committed to the responsible management of all waste. As one of the largest producers of consumer goods in Indonesia, it is important that we take steps to minimize the negative impacts of waste on the environment and communities. We are committed to managing and reducing waste, in line with all applicable rules and regulations.

Hazardous Waste [306-2, 306-3, 306-4]

Hazardous waste in Indofood is strictly managed in accordance with prevailing and applicable regulations. Hazardous waste generated at any of our operating units is collected and stored in licensed temporary storage before being collected by licensed third parties for appropriate disposal.

Hazardous Waste by Type in 2022

Limbah B3 Berdasarkan Jenis pada Tahun 2022



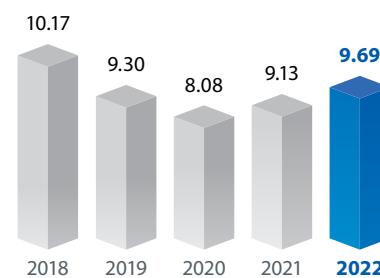
Indofood berkomitmen untuk mengelola semua limbahnya secara bertanggung jawab. Sebagai salah satu produsen produk konsumen terbesar di Indonesia, penting bagi kami untuk mengambil langkah dalam upaya meminimalisir dampak negatif terhadap lingkungan dan masyarakat. Kami berkomitmen untuk mengelola dan mengurangi limbah sesuai dengan semua ketentuan dan peraturan yang berlaku.

Limbah B3 [306-2, 306-3, 306-4]

Limbah B3 di Indofood dikelola secara ketat sesuai dengan peraturan yang berlaku. Limbah B3 yang dihasilkan oleh unit operasional dikumpulkan dan disimpan pada tempat penyimpanan sementara yang berizin sebelum diangkut oleh pihak ketiga yang berizin untuk proses selanjutnya.

Hazardous Waste Intensity (in kg/ton of product)

Intensitas Limbah B3 (dalam kg/ton produk)



In 2022, the Indofood operating units generated 68,600 tons of hazardous waste. However, the recorded hazardous waste intensity has decreased by 4.7% relative to the 2018 base year.

We continue to reduce the volume of hazardous waste generated through improvements in energy efficiency from units with coal consumption. We are also implementing other initiatives such as fuel switching from coal to renewable energy, implementing wet scrubber technologies, and performing regular stringent preventive maintenance on our boilers. Collectively, these efforts will lead to a reduction of hazardous waste generated from FABA, which constitutes the majority of our hazardous waste.



A licensed temporary storage to collect hazardous waste in our operating unit

Tempat penyimpanan sementara yang berizin guna mengumpulkan limbah B3 di unit operasional kami

Non-Hazardous Solid Waste [306-2, 306-3, 306-4]

We apply the reduce, reuse, and recycle (3R) concept throughout our production process as a means of managing solid waste. Our initiatives include identifying and separating waste so that valuable waste can be reused, recycled, or processed to generate further value. Organic food waste generated from the production process is processed into animal feed by animal feed producers. All recyclable paper and carton waste that is in a reasonable condition is recycled in cooperation with third parties.

Pada tahun 2022, Indofood menghasilkan 68.600 ton limbah B3. Adapun intensitas limbah B3 tercatat mengalami penurunan sebesar 4,7% dibandingkan dengan tahun acuan 2018.

Kami terus mengurangi volume limbah B3 melalui peningkatan efisiensi energi dari unit-unit operasional yang menggunakan batu bara. Kami juga menerapkan inisiatif lain seperti peralihan bahan bakar dari batu bara ke energi terbarukan, penerapan teknologi wet scrubber dan pemeliharaan preventif yang ketat secara berkala. Upaya-upaya diatas dapat mengurangi limbah B3 dari FABA yang menjadi penyumbang terbanyak limbah B3 kami.

100%

Hazardous waste from all of our operating units is disposed according to regulations and transported by an accredited third-party waste management organization



Limbah B3 dari seluruh unit operasional kami dikelola sesuai dengan peraturan dan diangkut oleh perusahaan pengelola limbah pihak ketiga yang terakreditasi

Limbah Padat Tidak Berbahaya [306-2, 306-3, 306-4]

Kami menerapkan konsep reduce, reuse dan recycle (3R) di seluruh proses produksi kami guna mengelola limbah padat. Inisiatif kami diantaranya adalah mengidentifikasi dan memisahkan limbah sehingga limbah yang bernilai dapat digunakan kembali, didaur ulang atau diolah untuk menghasilkan nilai tambah. Limbah makanan organik dari proses produksi yang masih dalam kondisi baik diolah lebih lanjut menjadi pakan ternak oleh produsen pakan ternak. Seluruh limbah kertas dan karton dengan kondisi yang layak, didaur ulang melalui kerja sama dengan pihak ketiga.

In 2022, Indofood managed to divert non-hazardous solid waste, as follow:

Pada tahun 2022, Indofood berhasil mengolah limbah padat tidak berbahaya, sebagai berikut:



100%

Food waste (>43,000 tons) converted into animal feed

Limbah organik (>43.000 ton) diubah menjadi pakan ternak



100%

Recyclable carton packaging waste (>27,000 tons) recycled by third parties

Limbah kemasan karton yang dapat didaur ulang (>27.000 ton) didaur ulang oleh pihak ketiga

We work with waste collectors to manage higher-value recyclable post-production plastic waste. Some of our production facilities have also engaged local communities to support waste management. In addition, our flexible packaging factories of CBP Group has internal recycling facilities which process post-production plastic waste into recycled resin.

This enabled us to manage 100% recyclable post-production plastic waste (over 13,000 tons) with:

- 75% of post-production plastic waste (over 9,800 tons) were managed in collaboration with waste collectors, to be delivered to recycling industry
- 25% of post-production plastic waste (over 3,200 tons) were recycled internally in our flexible packaging factories

The Agribusiness Group utilizes organic solid waste, such as oil palm empty bunches for organic fertilizer. Additionally, in an effort to turn waste into energy, bio-waste such as palm oil shells, fiber, and bagasse from sugar factories, has been used since our inception as fuel for boilers.

Kami bekerja sama dengan pengepul sampah untuk mengelola limbah plastik pasca produksi yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Beberapa fasilitas produksi kami juga telah melibatkan masyarakat setempat untuk mendukung pengelolaan limbah. Selain itu, pabrik kemasan fleksibel dari Grup CBP memiliki fasilitas daur ulang internal yang mengolah limbah plastik pasca produksi menjadi biji plastik daur ulang.

Hal tersebut memungkinkan kami dalam mengolah 100% sampah plastik pasca produksi yang dapat didaur ulang (lebih dari 13.000 ton), dengan perincian

- 75% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 9.800 ton) dikelola melalui kerja sama dengan pengepul sampah, untuk selanjutnya dikirim ke industri daur ulang
- 25% sampah plastik pasca produksi (lebih dari 3.200 ton) didaur ulang secara internal di pabrik kemasan fleksibel kami

Grup Agribisnis memanfaatkan limbah padat organik, seperti tandan buah kosong sebagai pupuk organik. Selain itu, sebagai upaya untuk memanfaatkan limbah menjadi energi, limbah organik seperti serat dan cangkang kelapa sawit serta serat tebu dari pabrik gula telah digunakan sebagai bahan bakar boiler sejak beroperasinya pabrik.

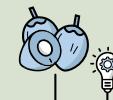


Our employees checking the results of recycling process in our flexible packaging factories which process post-production plastic waste into recycled resin

Karyawan kami memeriksa hasil proses daur ulang di pabrik kemasan fleksibel yang mengolah limbah plastik pasca produksi menjadi biji plastik

100%

Biomass waste (>4.96 million tons) in form of bagasse, oil palm shell, and fiber were reused as waste to renewable energy since 2018 base year



Limbah biomassa (>4,96 juta ton) dari serat tebu, cangkang dan serat kelapa sawit dimanfaatkan sebagai sumber energi terbarukan sejak tahun acuan 2018

PACKAGING WASTE MANAGEMENT

PENGELOLAAN SAMPAH KEMASAN [3-3, 306-2]

In line with Minister of Environment and Forestry Regulation No. 75 of 2019 concerning Roadmap of Waste Reduction by Producer which was published in December 2019, Indofood is developing a roadmap to reduce our plastic waste by 30% by the end of 2029. The regulation specifies extended producer responsibilities for companies operating in Indonesia.

Our focus is on engineering sustainable solutions to reduce post-consumer plastic packaging waste. Indofood has been making progress across our value chain, from the packaging design and development stage, to improving manufacturing processes and post-consumption plastic waste management. The programs involve internal efforts as well as external partnerships with key stakeholders in the country and industry.

Packaging Design and Development

Indofood continues to innovate in packaging design to reduce the size and weight of packaging to optimal proportions, to reduce the amount of plastic used, and to reduce the volume of packaging waste generated. We strive to produce environmentally friendlier flexible packaging (such as monolayer packaging), with the product development and trials taking place during 2022. We also apply aseptic filling technology during the manufacturing process at our bottling facilities allowing us to use lighter packaging materials and contributing to a reduction in the amount of virgin plastic used. We are also collaborating with several organizations on research into more environmentally friendly packaging materials.

Since 2020 our Bogasari Group has been delivering products to our B2B customers with bulk truck to eliminate packaging waste. The Group also pelletizes its wheat bran and pollard by-products, enabling more efficient distribution and avoiding the need for plastic packaging.

We continue to explore options for environmentally friendly packaging materials. Three of our corrugated packaging factories have been certified by FSC® verifying that the paper materials used in our cartons and carton sheets are from sustainable sources.

Sejalan dengan Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan No. 75 Tahun 2019 tentang Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen yang diterbitkan pada bulan Desember 2019, Indofood memulai penyusunan peta jalan untuk mengurangi sampah sebesar 30% hingga akhir 2029. Peraturan ini memuat tanggung jawab produsen terkait pengelolaan sampah di Indonesia.

Fokus kami adalah merancang solusi berkelanjutan untuk mengurangi sampah kemasan pasca konsumsi. Indofood telah menunjukkan kemajuan di sepanjang rantai nilainya, mulai dari desain kemasan dan tahap pengembangan kemasan, hingga peningkatan proses manufaktur kemasan serta pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi. Program ini mencakup upaya internal serta kerja sama dengan pemangku kepentingan lainnya di dalam negeri dan di kalangan industri.

Desain dan Pengembangan Kemasan

Indofood terus melakukan inovasi desain guna mengurangi ukuran dan berat kemasan secara optimal, mengurangi jumlah penggunaan plastik serta mengurangi jumlah sampah kemasan. Kami berupaya untuk memproduksi kemasan fleksibel yang lebih ramah lingkungan (seperti *monolayer packaging*) di mana pengembangan produk dan uji coba telah dilakukan di sepanjang tahun 2022. Kami juga menggunakan teknologi *aseptic filling* dalam proses manufaktur di fasilitas pembuatan botol kami yang memungkinkan kami untuk menggunakan bahan baku kemasan yang lebih ringan, sehingga mengurangi jumlah bahan baku plastik yang kami gunakan. Kami juga bekerja sama dengan beberapa organisasi dalam melakukan penelitian terkait bahan kemasan yang lebih ramah lingkungan.

Sejak tahun 2020, Grup Bogasari telah menghadirkan produk kepada konsumen B2B kami menggunakan truk curah untuk mengeliminasi penggunaan limbah kemasan. Grup Bogasari juga membuat pelet dari produk sampingan dedak gandum dan *pollard*, sehingga menjadikan kegiatan distribusi semakin efisien dan menghindari penggunaan kemasan plastik.

Kami terus mencari opsi bahan baku kemasan yang ramah lingkungan. Tiga pabrik kemasan karton kami telah tersertifikasi FSC® yang menunjukkan bahwa bahan kertas yang digunakan dalam karton dan lembar karton kami berasal dari sumber yang berkelanjutan.

Indofood's Initiatives on Packaging Waste Management

Inisiatif Indofood dalam Pengelolaan Sampah Kemasan

Upstream (Reduce, Reuse & Recycle)

Hulu (Reduce, Reuse & Recycle)

Innovation in Packaging Design

Inovasi pada Desain Kemasan

Resize packaging to minimize weight

Mengubah ukuran kemasan untuk mengurangi berat

Innovation in Raw Material

Inovasi pada Bahan Baku

Study and research into more environmentally friendly packaging materials

Studi dan penelitian material kemasan yang lebih ramah lingkungan

Innovation in Manufacturing Process

Inovasi pada Proses Manufaktur

Recycle plastic waste & aseptic filling

Daur ulang limbah plastik & penerapan teknologi *aseptic filling*

Downstream (Recycle)

Hilir (Daur Ulang)

Indofood Initiatives

Inisiatif Indofood

Education | Edukasi

Waste segregation education to community

Edukasi pemilahan sampah kepada masyarakat

Drop Box program

Program Drop Box

Collection | Pengumpulan

Waste Banks

Bank Sampah

Green Warmindo

Green Warmindo

Waste Collector

Pengepul Sampah

Recycling | Proses Daur Ulang

Building partnership for pilot project

- Paving block project
- Plastic pallet project
- Refuse Derived Fuel (RDF) project

Membangun kemitraan untuk proyek percontohan

- Proyek paving block
- Proyek pelet plastik
- Proyek Refuse Derived Fuel (RDF)

Collaboration

Kolaborasi

Develop Integrated Ecosystem for Post Consumer Packaging Waste

Mengembangkan Ekosistem Pengelolaan Sampah Kemasan Pasca Konsumsi yang Terintegrasi



Managing Post-Consumer Packaging Waste

It is a challenge to manage post-consumer packaging waste in a large country like Indonesia, where waste management systems are complex, and consumers are widely dispersed. However, as one of Indonesia's largest consumer brands, we recognize the scale and impact of this problem and understand our responsibility to contribute to the reduction of post-consumer packaging waste.

We manage post-consumer packaging waste through independent initiatives as well as in collaboration with industry partners. These initiatives and collaborations include the Community-based Waste Bank program, Green Warmindo Program, PRAISE, and IPRO.

Community-based Waste Bank Program

The Waste Bank program, conducted in partnership with community, NGOs, and the Government, aims to advance post-consumption packaging waste processes in communities around our operations. This is done through raising awareness on waste segregation and waste collection.

Mengelola Sampah Kemasan Pasca Konsumsi

Mengelola kemasan pasca konsumsi di sebuah negara besar seperti Indonesia merupakan sebuah tantangan, mengingat sistem pengelolaan sampah yang kompleks dan persebaran konsumen yang luas. Namun demikian, sebagai salah satu penghasil produk konsumen bermerek terbesar di Indonesia, kami menyadari skala dan dampak yang ditimbulkan dari masalah ini dan memahami tanggung jawab kami untuk turut berkontribusi terhadap upaya mengurangi sampah kemasan pasca konsumsi.

Kami mengelola sampah kemasan pasca konsumsi melalui inisiatif independen serta bekerja sama dengan mitra industri. Inisiatif dan kerja sama tersebut mencakup program Bank Sampah berbasis masyarakat, program Green Warmindo, PRAISE dan IPRO.

Program Bank Sampah Berbasis Masyarakat

Program Bank Sampah, yang diselenggarakan melalui kemitraan dengan masyarakat, LSM dan Pemerintah, ditujukan untuk meningkatkan proses pengelolaan sampah kemasan pasca konsumsi di kalangan masyarakat yang berdomisili di sekitar wilayah operasional kami. Kegiatan ini kami lakukan melalui sosialisasi untuk meningkatkan kesadaran tentang pemilahan sampah dan pengumpulan sampah.



One of our waste bank partner in Semarang, Central Java

Salah satu mitra bank sampah kami di Semarang, Jawa Tengah

Green Warmindo Program

We conduct awareness campaigns on waste segregation for our Warmindo entrepreneurs and its employees. We partner with them to manage their post-consumer waste from their operation by segregating and collecting, as well as delivering the waste to the nearest Waste Banks or waste collectors.

Program Green Warmindo

Kami melakukan edukasi untuk meningkatkan kesadaran tentang pemilahan sampah kepada pengusaha dan karyawan Warmindo. Kami bermitra dengan mereka untuk mengelola sampah pasca konsumsi dari kegiatan operasional Warmindo, dengan memilah dan mengumpulkan serta mengirimkan sampah ke Bank Sampah atau pengepul sampah terdekat.

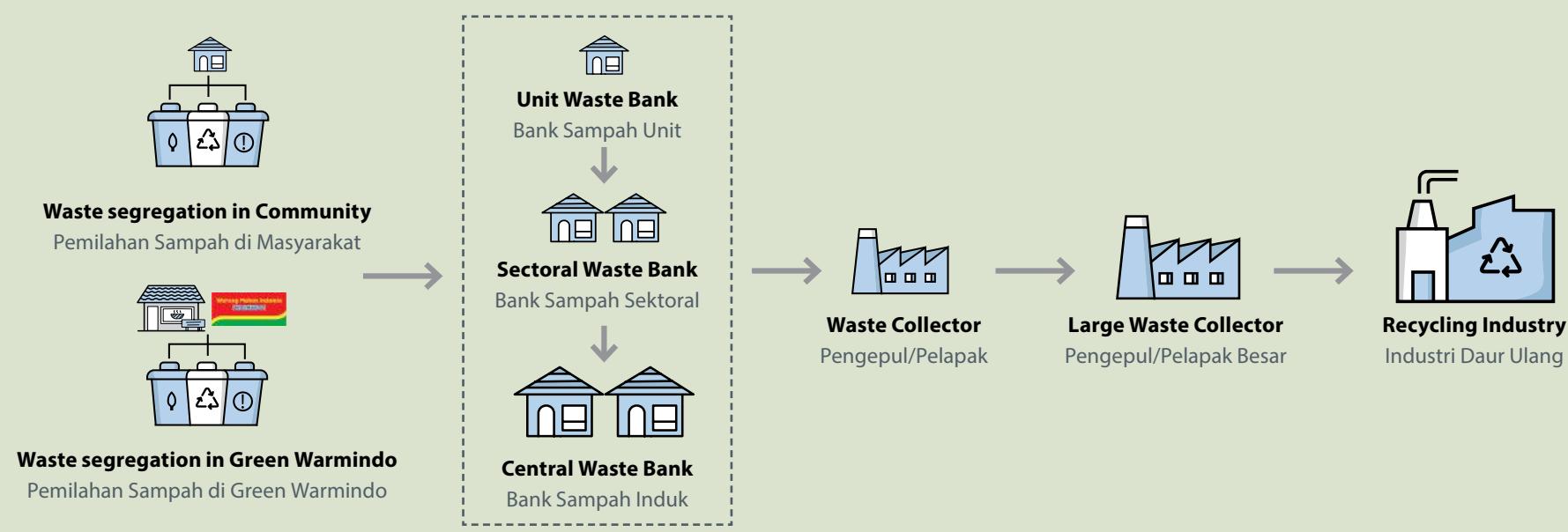


Warmindo entrepreneur collects packaging waste and delivers it to the Waste Bank partners

Pengusaha Warmindo mengumpulkan sampah kemasan untuk selanjutnya dikirimkan ke mitra Bank Sampah

Mechanism of Waste Bank and Green Warmindo Program

Mekanisme Program Bank Sampah dan Green Warmindo



Building Partnership for Pilot Project

Community Education through the Drop Box Program

Through the Drop Box program, Indofood partnered with several companies and NGOs in 2022 to educate the community about the proper way to sort and recycle post-consumer packaging waste. The partnership activity for the Drop Box Packaging Waste started with educating the general public on waste segregation and the disposing of it in a Drop Box installed at various locations in the Jabodetabek and Solo areas. The waste that was gathered falls into three categories: paper packaging waste (duplex, beverage boxes, paper cups), plastic packaging waste (plastic bottles, plastic cups, plastic tubes, sachets or plastic wrap), and glass packaging waste (glass bottles, glass jars, etc.) for various brands. Partnered Waste Banks will then frequently receive the collected packaging waste.

Along with benefiting the community, the Drop Box initiative will be a small contribution to the development of a circular economy.

Partnership with Cement Company to Transform Plastic Waste into Alternative Fuels

In 2022 we began a partnership with a cement company, to convert low value plastic packaging waste, including Multilayer plastic packaging, into Refuse Derived Fuel ("RDF"). Indofood handles the collection and processing of waste into RDF for the cement company to be used as an alternative and sustainable fuel stock.

Collaborative Program through PRAISE and IPRO

PRAISE was established by Indofood and five other leading industry players with the aim of formulating solutions to overcome the post-consumption waste problem in Indonesia.

As an advocate of extended stakeholder responsibility, PRAISE launched IPRO in 2020 with the intention of developing an integrated waste management ecosystem. IPRO is a voluntary, non-profit, independent, and professionally managed organization and is focused on increasing the collection and

Membangun Kemitraan untuk Proyek Percontohan

Edukasi Masyarakat Melalui Program Drop Box

Melalui program Drop Box, Indofood bermitra dengan beberapa perusahaan dan LSM di tahun 2022 untuk melakukan edukasi kepada masyarakat tentang cara terbaik dalam memilah dan mendaur ulang sampah kemasan pasca konsumsi. Kegiatan kerja sama untuk Drop Box Sampah Kemasan dimulai dengan melakukan edukasi masyarakat terkait pemilahan sampah dan memasukkannya ke dalam Drop Box yang berada di beberapa lokasi di wilayah Jabodetabek dan Solo. Sampah yang terkumpul dibagi ke dalam tiga kategori: sampah kemasan kertas (duplex, kotak minuman kemasan, gelas kertas), sampah kemasan plastik (botol plastik, gelas plastik, tabung plastik, kemasan sachet atau pembungkus plastik), dan sampah kemasan kaca/gelas (botol kaca, gelas kaca, dll.) dari berbagai merek. Bank Sampah mitra akan mengumpulkan sampah kemasan yang terkumpul secara berkala.

Selain memberikan manfaat kepada masyarakat, inisiatif Drop Box turut berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi sirkuler.

Kemitraan dengan Perusahaan Semen untuk Mengubah Plastik Menjadi Bahan Bakar Alternatif

Di tahun 2022, kami memulai kemitraan dengan sebuah perusahaan produsen semen, untuk mengubah sampah kemasan plastik bernilai rendah, termasuk plastik kemasan *multilayer* menjadi *Refuse Derived Fuel* ("RDF"). Indofood menangani pengumpulan dan pengolahan sampah menjadi RDF untuk digunakan oleh perusahaan semen tersebut sebagai persediaan bahan bakar alternatif dan berkelanjutan.

Program Kolaboratif melalui PRAISE dan IPRO

PRAISE didirikan oleh Indofood bersama lima pelaku industri besar lainnya untuk mengembangkan solusi dalam mengatasi permasalahan sampah pasca konsumsi di Indonesia.

Sebagai pengusung gagasan *extended stakeholder responsibility*, PRAISE meluncurkan IPRO pada tahun 2020 untuk mengembangkan sebuah ekosistem pengelolaan sampah terpadu. IPRO merupakan organisasi sukarela, nirlaba, mandiri dan dikelola secara profesional dengan fokus untuk meningkatkan pengumpulan kemasan bekas dan tingkat daur ulang sampah kemasan pasca konsumsi.



Drop Box program educates the proper way to sort and recycle post-consumer packaging waste

Program Drop Box memberikan edukasi tentang cara terbaik dalam memilah dan mendaur ulang sampah kemasan pasca konsumsi

recycling of post-consumer packaging. As of 2022, IPRO had 15 members and has formed partnerships with multiple stakeholders, including those from the informal sector and civil society organizations, creating synergies aligned with the Indonesian Government's efforts to improve waste management systems and develop the circular economy in the country.

The program has been implemented in parts of East Java, Bali, and Lombok with a focus on increasing the recycling rate of PET, HDPE, UBC, PP, and multilayer plastic packaging types through cooperation with aggregator, Reuse, Reduce, and Recycle Waste Management Centers (Tempat Pengelolaan Sampah Reuse, Reduce, dan Recycle or "TPS3R"), and Waste Banks.

In 2022, we expanded the program to East Java and collaborated with stakeholders such as the Local Government, recycling industry and financing organizations to build the TPS3R and improve recycling. Through this, we can strengthen the collection and recycling process of PET, HDPE, UBC, multilayer packaging and plastic PP.

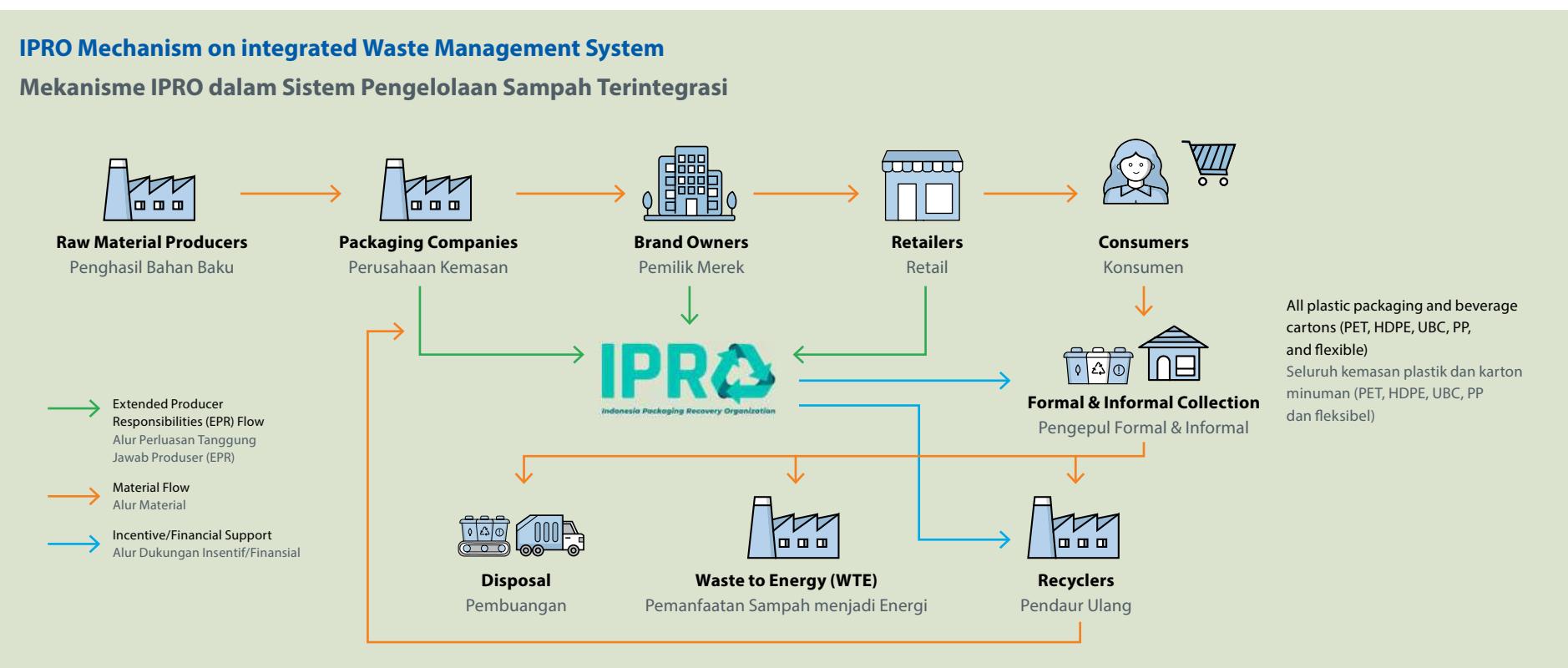
Sampai dengan tahun 2022, IPRO telah memiliki 15 anggota dan telah membangun kemitraan dengan beragam pemangku kepentingan termasuk dari sektor informal dan organisasi masyarakat sipil, dan menciptakan sinergi yang selaras dengan upaya Pemerintah Indonesia untuk meningkatkan sistem pengelolaan sampah dan mendorong ekonomi sirkuler di Indonesia.

Area kerja IPRO mencakup Jawa Timur, Bali dan Lombok dengan fokus pada peningkatan laju daur ulang jenis kemasan PET, HDPE, UBC, PP dan kemasan plastik berlapis (*multilayer*) melalui kerja sama dengan aggregator, Tempat Pengelolaan Sampah Reuse, Reduce, dan Recycle ("TPS3R") dan Bank Sampah.

Pada tahun 2022, kami memperluas jangkauan program kami di Jawa Timur dan berkolaborasi dengan para pemangku kepentingan termasuk Pemerintah Daerah, pelaku industri daur ulang dan lembaga pendanaan guna membangun TPS3R dan mengembangkan kegiatan daur ulang. Melalui upaya ini, kami dapat memperkuat proses pengumpulan dan daur ulang jenis kemasan PET, HDPE, UBC, kemasan *multilayer* dan plastik PP.

IPRO Mechanism on integrated Waste Management System

Mekanisme IPRO dalam Sistem Pengelolaan Sampah Terintegrasi



BIODIVERSITY AND SUSTAINABLE PLANTATION

KEANEKARAGAMAN HAYATI DAN PERKEBUNAN BERKELANJUTAN [3-3]

We participate in wider environment preservation and biodiversity efforts through various initiatives as well as partnerships with community groups to rehabilitate and conserve ecosystems. We also actively manage our environment through protecting our forests and peatlands, fire prevention, and fertilizer and pesticide management in all our Agribusiness operations.

Mangrove Conservation [304-1, 304-3]

The Mangrove Ecosystem Restoration Alliance ("MERA") is a national platform focused on the protection and restoration of mangrove ecosystems throughout the Indonesian archipelago. Indofood in collaboration with other companies, provides funding and actively participates in MERA's programs. Through protection of the mangrove ecosystem and through increasing the size of mangrove forest coverage, these programs ultimately aim to increase carbon sequestration, and improve community welfare through mangrove-based entrepreneurship programs. MERA's key functions are:

- To conduct scientific research and development on mangrove restoration
- To serve as an education center on mangrove ecosystem conservation
- To build and strengthen capacity on mangrove restoration through the development of Muara Angke wildlife reserve as a center of environmental education
- To facilitate the improvement of infrastructure and support the functioning of Muara Angke wildlife reserve

Indofood develops and strengthens the capacity of mangrove restoration through mangrove tree planting initiatives carried out by our operating units with over 95,500 mangroves planted since 2016. Mangroves are powerful carbon sinks, with the ability to store three to five times more carbon than inland tropical forests¹⁰.

Kami berpartisipasi dalam upaya pelestarian lingkungan dan keanekaragaman hayati secara lebih luas melalui berbagai inisiatif serta kemitraan dengan kelompok masyarakat dalam merehabilitasi dan melestarikan ekosistem. Kami juga secara aktif mengelola lingkungan melalui perlindungan hutan dan lahan gambut, pencegahan kebakaran dan pengelolaan pupuk dan pestisida di seluruh operasional Grup Agribisnis kami.

Konservasi Hutan Bakau [304-1, 304-3]

Aliansi Restorasi Ekosistem Mangrove (Mangrove Ecosystem Restoration Alliance atau "MERA"), adalah sebuah platform nasional yang berfokus pada perlindungan dan restorasi ekosistem bakau yang berkelanjutan di seluruh wilayah kepulauan di Indonesia. Indofood berkolaborasi dengan perusahaan lain menyediakan pendanaan dan berpartisipasi aktif dalam berbagai program MERA. Melalui perlindungan ekosistem dan menambah luasan kawasan hutan bakau, program ini bertujuan untuk meningkatkan penyerapan karbon serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui program kewirausahaan berbasis bakau. Fungsi utama MERA adalah:

- Melakukan penelitian dan pengembangan ilmiah terkait restorasi bakau
- Sebagai pusat edukasi tentang konservasi ekosistem bakau
- Membangun dan memperkuat kapasitas restorasi bakau melalui pengembangan Suaka Margasatwa Muara Angke sebagai pusat edukasi lingkungan
- Melakukan fasilitasi peningkatan infrastruktur dan mendukung berfungsinya Suaka Margasatwa Muara Angke.

Indofood juga mengembangkan dan memperkuat kapasitas restorasi bakau melalui inisiatif penanaman pohon bakau yang dilakukan oleh unit operasional kami yang telah menanam lebih dari 95.500 tanaman bakau sejak tahun 2016. Bakau merupakan penyerap karbon yang kuat, dengan kemampuan menyimpan karbon tiga sampai lima kali lebih banyak daripada hutan tropis pedalaman¹⁰.

¹⁰ IUCN, 2018, <https://www.iucn.org/news/environmental-law/201811/iucn-and-wwf-unite-enhance-implementation-legal-tools-protecting-mangroves>

Bogasari Group Mangrove Seedling Cultivation

Budidaya Pembibitan Bakau Grup Bogasari

In an effort to revitalize and maintain water surfaces, protect the coastline, and provide a habitat for a variety of fauna, our Bogasari Group has established partnerships with community groups to rehabilitate mangrove ecosystems near its jetty.

Mangrove saplings are carefully managed by Bogasari, from initial planting in the nursery until the time they are planted. Since 2018, Bogasari has been conducting direct seeding at the Bogasari Factory in Tanjung Priok, North Jakarta.

To date, Bogasari has produced around 6,000 ready-to-plant seedlings. Of these, more than 1,000 were planted on Marunda beach in 2018, another 1,000 were planted at KBN Marunda beach in 2021, and a further 1,000 were planted in 2022 during an event organized for National Transportation Day. Currently there are more than 3,700 nursery seedlings ready for planting. Bogasari Group's is committed to the continuation of this mangrove planting initiative.

Sebagai upaya untuk merevitalisasi dan menjaga permukaan air, melindungi pesisir pantai dan menyediakan habitat yang layak untuk beragam fauna, Grup Bogasari telah membangun kemitraan dengan kelompok masyarakat untuk merehabilitasi ekosistem bakau di sekitar dermaganya.

Tanaman bakau muda dipelihara dengan baik oleh Bogasari, dari tahap awal saat pembibitan hingga saat penanaman. Sejak tahun 2018, Bogasari telah melakukan pembibitan langsung di Pabrik Bogasari di Tanjung Priok, Jakarta Utara.

Hingga saat ini, Bogasari telah menghasilkan sekitar 6.000 bibit siap tanam. Dari jumlah tersebut, lebih dari 1.000 ditanam di pantai Marunda pada tahun 2018, 1.000 lainnya ditanam di pantai KBN Marunda pada tahun 2021, dan 1.000 selanjutnya ditanam di tahun 2022 dalam sebuah kegiatan yang diadakan dalam rangka Hari Transportasi Nasional. Saat ini terdapat lebih dari 3.700 bibit yang siap tanam. Grup Bogasari berkomitmen untuk terus membagikan bibit bakau untuk ditanam.



As a part of our effort in conserving biodiversity, we work with various communities to plant mangrove

Sebagai bagian dari konservasi keanekaragaman hayati, kami bekerja sama dengan berbagai komunitas untuk menanam bakau

Noodles Division Mangrove Conservation

Konservasi Bakau Divisi Mi Instan

CBP Group Noodles Division in Pontianak, together with the Mempawah Mangrove Conservation (MMC) have carried out conservation activities in Mempawah area in West Kalimantan and have planted more than 60,000 mangroves from 2016 to 2022.

Mangrove conservation activities have had a positive impact on the recovery of the coastal area of Mempawah Regency. It has protected the coastal area from the threat of abrasion and high waves, and has provided economic benefits for the people in the area, because the seedlings are nurtured by the local communities, providing a source of income. The scheme has also promoted education on biodiversity and conservation.

Mempawah mangrove forest is home to rare and protected birds, reptiles, amphibians, and mammals, which are on the International Union for Conservation of Nature's ("IUCN") Red List or Indonesia's national conservation lists. For example, protected avian species include Butorides, Ardeola, Saxicola, Aegithina, Orthomus, Gerygone, Hirundo, Copsychus, Coenobita, and Tholymis.

"We have benefited from CBP's Noodles Division's partnership and provision of mangrove seedlings. Today, we see less coastal erosion, new species of migratory birds, and growing ecotourism in the Mempawah Mangrove Park. Before this park existed, we used to visit students to explain mangrove conservation; now they come here on field trips and can see it for themselves," said Raja Fajar Azansyah, Head of Tourism and Culture, Department of Education, Youth, Sports, and Tourism in Mempawah Regency.

Divisi Mi Instan Grup CBP di Pontianak, bekerja sama dengan Mempawah Mangrove Conservation (MMC) telah melakukan kegiatan konservasi di area Mempawah, Kalimantan Barat dan telah menanam lebih dari 60.000 pohon bakau dari tahun 2016 hingga tahun 2022.

Kegiatan konservasi bakau memberikan dampak positif berupa pemuliharaan kondisi wilayah pantai di Kabupaten Mempawah. Pohon bakau melindungi wilayah pesisir dari ancaman abrasi dan gelombang tinggi, serta memberikan manfaat ekonomi kepada masyarakat, karena bibit bakau disiapkan oleh masyarakat setempat, sehingga menjadi salah satu sumber pendapatan. Skema kerja sama ini juga mendorong edukasi terkait keanekaragaman hayati dan konservasi.

Kawasan bakau Mempawah merupakan habitat untuk burung langka dan dilindungi, reptil, amfibi, mamalia, yang masuk dalam daftar merah International Union for Conservation of Nature's ("IUCN") atau daftar konservasi nasional Indonesia. Contohnya, untuk spesies burung yang dilindungi, terdapat Butorides, Ardeola, Saxicola, Aegithina, Orthomus, Gerygone, Hirundo, Copsychus, Coenobita, dan Tholymis,

"Kami merasakan manfaat dari kemitraan kami dengan Divisi Mi Instan CBP dan penyediaan bibit bakau. Saat ini, erosi pantai kian berkurang, bertambahnya spesies burung migrasi, serta berkembangnya wisata berwawasan lingkungan (ecotourism) di Taman Bakau Mempawah. Sebelum adanya taman ini, kami melakukan kunjungan ke murid-murid sekolah untuk menjelaskan konservasi bakau; sekarang, mereka yang datang kemari untuk berkarya wisata dan melihat hutan bakau secara langsung," kata Raja Fajar Azansyah, Kepala Pariwisata dan Budaya, Dinas Pendidikan, Pemuda, Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Mempawah.



Pontianak Noodle Factory help to conserve biodiversity and boost ecotourism in costal area through the Mempawah Mangrove Park

Pabrik Mi Instan di Pontianak membantu upaya pelestarian keanekaragaman hayati dan mendorong ecotourism di wilayah pantai melalui Taman Bakau Mempawah

Protecting Our Forests and Peatlands

Our Sustainable Agriculture Policy guides all operations in the Agribusiness Group and we are strongly committed to the preservation of areas of HCV and HCS. We set targets on compliance with our policy of no deforestation and zero HCV loss. The HCS Approach Toolkit guides our agribusiness operations when determining whether areas are suitable for planting or whether they should be set aside for conservation. Areas identified as HCV include riparian areas, indigenous land, and habitats of endangered species. Prior to any new planting, HCV and HCS assessments are required. The Agribusiness Group's HCV Management Plans, including Monitoring Plans, are assessed and accredited by third party licensed assessors. Regular training on HCV Monitoring and Rehabilitation is conducted for employees in estates to ensure that knowledge on HCV management and implementation of best practices remains current and relevant.



Through HCV assessments, the Agribusiness Group has identified protected species in our concessions and surrounding areas. To protect the rich biodiversity in Indonesia's rainforest, we operate a strict zero tolerance policy towards hunting, destroying, logging or burning of protected species and wildlife.

In 2022 the Agribusiness Group commenced a research project, in conjunction with universities and the Government, to help conserve the protected Bekantan (Proboscis) monkey within an existing concession area. These efforts involve understanding the locations in which the Bekantan live, determining the population of the species, and ensuring their habitat is preserved.

Melindungi Hutan dan Lahan Gambut Kami

Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan merupakan pedoman semua kegiatan kami di Grup Agribisnis dan kami berkomitmen dengan teguh untuk melestarikan KBKT dan SKT. Kami menetapkan target untuk mematuhi kebijakan kami tanpa deforestasi dan nihil penurunan KBKT. *HCS Approach Toolkit* menjadi pedoman kegiatan operasional kami dalam menentukan area yang sesuai untuk penanaman atau untuk kebutuhan konservasi. Area yang teridentifikasi sebagai KBKT mencakup wilayah sempadan sungai, tanah masyarakat adat serta habitat untuk hewan terancam punah. Sebelum penanaman baru dilakukan, diperlukan adanya penilaian KBKT dan SKT terlebih dahulu. Rencana pengelolaan KBKT Grup Agribisnis, termasuk Rencana Pemantauan, dinilai dan diakreditasi oleh tim penilai (assessor) pihak ketiga yang terakreditasi. Pelatihan berkala terkait Pemantauan dan Rehabilitasi KBKT diselenggarakan untuk karyawan di perkebunan untuk memastikan bahwa pengetahuan terkait pengelolaan KBKT dan penerapan praktik-praktik terbaik terus diperbarui dan relevan dengan kondisi di perkebunan.

Melalui evaluasi KBKT, Grup Agribisnis kami mengidentifikasi spesies yang dilindungi pada lahan konsesi kami dan sekelilingnya. Guna melindungi keanekaragaman hayati hutan tropis di Indonesia, kami menjalankan kebijakan tanpa toleransi atas perburuan, perusakan, penebangan pohon ataupun pembakaran spesies dan hewan yang dilindungi.

Di tahun 2022 Grup Agribisnis mulai melakukan proyek penelitian, bekerja sama dengan sejumlah universitas dan Pemerintah, guna melestarikan monyet Bekantan (*Proboscis*), yang merupakan hewan dilindungi, dalam wilayah konsesi. Upaya ini mencakup pemahaman akan lokasi habitat Bekantan, menentukan jumlah populasi spesies dan memastikan bahwa habitatnya dilestarikan.

The full list of protected species on our estates which are on the IUCN Red List or Indonesia's national conservation lists can be found on IndoAgri's website. [304-4]

Our Agribusiness Group prohibits development on peat regardless of depth and complies with related regulations of the Government of Indonesia. All nucleus planting programs must be approved at the Executive Board level.

Additionally, the Agribusiness Group works closely with the Government, local authorities and peat experts to ensure a minimum water table depth is maintained for our existing cultivated peatland. For more information on commitments to peatland protection, please refer to our Sustainable Agriculture Policy.

Daftar lengkap spesies yang dilindungi dalam perkebunan kami yang ada dalam Daftar Merah IUCN atau daftar konservasi nasional, dapat dilihat di situs web IndoAgri. [304-4]

Grup Agribisnis kami melarang penanaman di lahan gambut pada kedalaman berapa pun, serta mematuhi Peraturan Pemerintah Indonesia. Seluruh program penanaman pada perkebunan inti harus mendapatkan persetujuan di tingkat Direksi.

Selain itu, Grup Agribisnis menjaga kedalaman permukaan air minimum pada lahan gambut yang ada dan bekerja secara berdampingan dengan Pemerintah dan tenaga ahli gambut guna memastikan pemenuhan kewajiban. Untuk informasi lebih lanjut terkait komitmen kami terhadap perlindungan lahan gambut, silakan merujuk pada Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan kami.

We continue to maintain:

Kami terus berupaya untuk mempertahankan:



ZERO

Primary forest clearance and degradation of HCV areas in 2022

Nihil pembukaan hutan primer dan degradasi kawasan KBKT pada tahun 2022



ZERO

New planting on peatlands since 2013 and water levels are maintained in all peatlands we control

Nihil penanaman baru di lahan gambut sejak 2013 dan tetap menjaga kedalaman muka air di seluruh kawasan gambut yang kami kelola

Fire Control and Haze Prevention

We require that everyone involved in our operations and those in our supply chain comply with our zero burning requirement as set out in the Sustainable Agriculture Policy. All land-clearing of non-productive oil palms, for example, must be done mechanically. Further good practices are shared with our smallholders and surrounding communities.

Our Agribusiness Group Enterprise Risk Management (ERM) team sets out our strategy in responding to fire risks and scenarios and has formulated a multi-pronged approach to monitoring hotspots and engaging stakeholders on fire prevention. Satellite images are monitored daily and compared with concession maps to identify hotspots while on-the-ground checks are conducted by our Estate Managers and specialist fire teams to verify any potential hotspots. The ERM team, Estate Managers, and specialist fire teams are in constant contact, ensuring a swift and decisive response in the event of fire risk and plantation estates are equipped with vehicles and equipment for firefighting.

Pengendalian Kebakaran dan Pencegahan Kabut Asap

Kami mensyaratkan setiap individu yang terlibat dalam kegiatan operasional kami dan yang termasuk dalam rantai pasokan kami untuk mematuhi persyaratan nihil pembakaran seperti yang tertuang dalam Kebijakan Agrikultur Berkelanjutan. Semua pembukaan lahan, sebagai contoh, untuk minyak sawit non-produktif, harus dilakukan secara mekanis. Selanjutnya, praktik yang baik tersebut disampaikan kepada petani plasma dan masyarakat sekitar.

Tim Enterprise Risk Management (ERM) Grup Agribisnis kami menetapkan strategi dalam merespon risiko kebakaran dan skenario penanganannya serta mengembangkan pendekatan yang melibatkan berbagai pihak guna memantau titik-titik panas serta melibatkan pemangku kepentingan untuk pencegahan kebakaran. Gambar satelit dipantau setiap hari dan dibandingkan dengan peta konsesi kami untuk mengidentifikasi titik-titik panas, sementara Manajer Perkebunan dan tim spesialis pemadam kebakaran melakukan pemeriksaan di lapangan untuk melakukan verifikasi potensi titik-titik panas. Tim ERM, Manajer Perkebunan, serta tim spesialis pemadam kebakaran selalu melakukan kontak, yang mempermudah proses pengambilan keputusan yang cepat dan tegas dalam mengelola risiko kebakaran, dan perkebunan kami juga telah dilengkapi dengan kendaraan dan peralatan pemadam kebakaran.

Our fire control teams and fire specialists within the Agribusiness Group receive training in all aspects of our fire prevention and management program. These teams collaborate with the Ministry of Environment and Forestry, the military, police, and the Local Government.

Tim pengendalian kebakaran dan spesialis pemadam kebakaran dalam Grup Agribisnis mendapatkan pelatihan menyangkut seluruh aspek program pencegahan dan manajemen kebakaran. Tim tersebut bekerja sama dengan dengan Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, militer, polisi, dan Pemerintah Daerah.



Firefighting preparation training in our Agribusiness Group plantation

Persiapan pelatihan pemadam kebakaran pada perkebunan Grup Agribisnis kami

Fertilizers Consumption and Integrated Pest Management

While oil palm is, per hectare of land used, the most efficient oilseed crop in the world in terms of oil production¹¹, we are constantly seeking ways to maximize and increase the palm oil yield in our operations.

Fertilizer Consumption

Our Agribusiness Group is committed to the use of organic fertilizers in order to minimize the use of chemicals. We are scaling up soil and water improvement technologies using a blend of precise fertiliser dosage, slow-release dosing, and natural improvements.

Penggunaan Pupuk dan Pengelolaan Hama Terpadu

Walaupun kelapa sawit, berdasarkan per hektare lahan yang digunakan, merupakan tanaman biji minyak yang paling efisien di dunia¹¹, kami terus mencari cara untuk memaksimalkan dan meningkatkan hasil panen kelapa sawit dari kegiatan operasional kami.

Pemakaian Pupuk

Grup Agribisnis kami berkomitmen menggunakan pupuk organik guna mengurangi penggunaan bahan kimia. Kami berupaya untuk memperluas jangkauan pemanfaatan teknologi peningkatan kualitas tanah dan air dengan menggunakan kombinasi dosis pupuk yang tepat, pelepasan pupuk yang lambat dan perbaikan alami.

¹¹ Murphy DJ (2014) The future of oil palm as a major global crop: opportunities and challenges, Journal of Oil Palm Research, 26, 1-24

Our Agribusiness Group's research teams continue to identify new ways in which fertilizer use can be further reduced. Fertilizer application is tailored based on soil productivity and the age of trees in each plantation block. Whilst we administer fertilizer during planting and replanting, we also apply agroforestry techniques such as using leguminous cover crops to manage atmospheric nitrogen and increase soil fertility. Empty Fruit Bunches and POME are also recycled for use as soil improvers and compost. In our estates, we ensure appropriate intervals between fertilizer applications and avoid applying fertilizers during heavy rain.

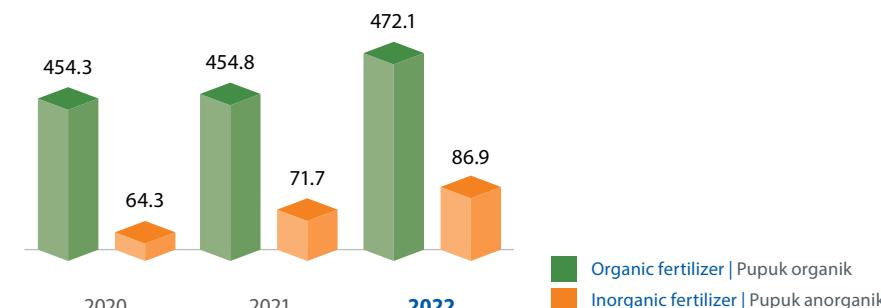
Integrated Pest Management

Integrated Pest Management ("IPM") techniques, rather than chemical alternatives, are applied to achieve a variety of benefits such as cost savings, lowering risk to human health, and promoting an ecosystem of richer biodiversity. In our Agribusiness Group, natural, biological, and mechanical controls are preferred over chemical controls. Chemical pesticides are only deployed as a last resort. Since 2018, we have eliminated Paraquat from our operations.

We recorded a 4% increase in total pesticides used in 2022 compared to 2021. The increase was due to enhancement of weed control during the prolonged rainy season, and for replanting activities that require more herbicides and insecticides to support immature plant growth.

Fertilizer Consumption (in thousand tons)

Konsumsi Pupuk (dalam ribuan ton)



Tim peneliti Grup Agribisnis kami terus mengidentifikasi cara-cara baru dalam mengurangi penggunaan pupuk. Penggunaan pupuk disesuaikan berdasarkan produktivitas tanah dan usia pohon di setiap blok perkebunan. Selain menggunakan pupuk selama penanaman dan penanaman kembali, kami juga menggunakan tanaman penutup polong-polongan untuk mengelola nitrogen atmosfer dan meningkatkan kualitas tanah. Tandan buah kosong dan POME didaur ulang dan digunakan untuk meningkatkan kualitas tanah dan kompos. Di seluruh perkebunan kami, kami senantiasa memastikan pemberian pupuk dengan interval yang tepat dan menghindari pemberian pupuk selama hujan deras.

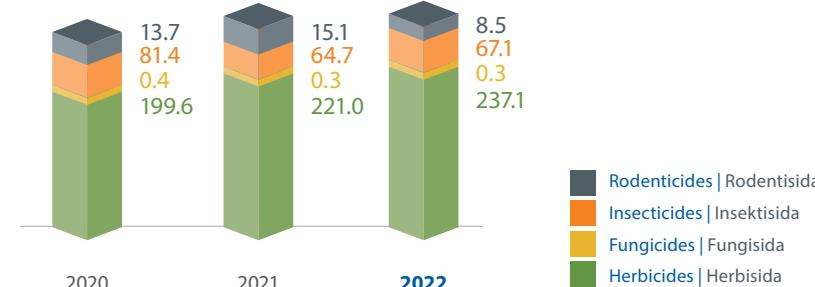
Pengelolaan Hama Terpadu

Penerapan teknik-teknik Pengelolaan Hama Terpadu (Integrated Pest Management atau "IPM"), dibandingkan dengan alternatif penggunaan zat kimia, dilakukan untuk memperoleh berbagai manfaat antara lain penghematan biaya, meminimalkan risiko kesehatan bagi karyawan dan pengayaan keanekaragaman hayati. Di Grup Agribisnis kami, pengendalian hama secara alami, biologis dan mekanis lebih diutamakan dibandingkan pengendalian menggunakan bahan kimia. Pestisida kimia hanya digunakan ketika metode pengendalian lainnya gagal. Kami tidak menggunakan Paraquat di seluruh perkebunan kami sejak tahun 2018.

Kami mencatat peningkatan volume total pestisida sebesar 4% di tahun 2022 dibandingkan dengan tahun 2021. Peningkatan ini disebabkan oleh peningkatan kegiatan pengendalian hama selama musim hujan berkepanjangan dan untuk kegiatan penanaman kembali yang membutuhkan lebih banyak herbisida dan insektisida untuk membantu pertumbuhan tanaman-tanaman yang masih belum dewasa.

Pesticide Consumption (in thousand liters)

Konsumsi Pestisida (dalam ribuan liter)



**STRONGER TOGETHER
WITH OUR PEOPLE AND
COMMUNITIES**

**TUMBUH BERSAMA KARYAWAN
DAN MASYARAKAT**



Material Topics in This Chapter [3-2, 3-3]

- Labor Practices and People Development
- Employee Health & Safety and Wellbeing
- Community Development

Topik Material dalam Bab Ini [3-2, 3-3]

- Praktik Ketenagakerjaan dan Pengembangan Karyawan
- Keselamatan & Kesehatan Kerja serta Kesejahteraan Karyawan
- Pengembangan Masyarakat

INTRODUCTION

PENDAHULUAN

With more than 90,000 employees, Indofood has a wide-reaching impact on people's lives and livelihoods as well as on the communities where we operate. We contribute to the welfare of our communities and respect the right of each employee to work in a safe and conducive working environment.

Indofood proudly supports the SDGs agenda by contributing to the social, economic, and wellbeing of our employees, and by establishing health, education, and environmental programs in our communities. We support a variety of social and economic programs that are delivered through collaboration with Governments, through cooperation with NGOs, and in conjunction with other partners, such as MSMEs who we empower to create their own positive impacts on the communities where we operate.

Dengan memiliki lebih dari 90.000 karyawan, Indofood memberikan dampak yang luas terhadap kehidupan dan kesejahteraan masyarakat di manapun tempat kami beroperasi. Kami turut berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat dan menghormati hak tiap karyawan untuk bekerja dalam lingkungan kerja yang aman dan kondusif.

Indofood dengan bangga turut mendukung pencapaian agenda SDGs nasional dengan berkontribusi terhadap aspek sosial, ekonomi dan kesejahteraan karyawan kami, serta dengan mengadakan program kesehatan, pendidikan dan lingkungan bersama masyarakat. Kami mendukung beragam program sosial dan ekonomi yang dilakukan melalui kolaborasi dengan Pemerintah, melalui kerja sama dengan LSM, serta dengan mitra lain, termasuk UMKM yang kami berdayakan untuk menciptakan dampak positif bagi masyarakat di manapun kami beroperasi.

Aligned with SDGs Sejalan dengan Indikator SDGs



PERFORMANCE HIGHLIGHTS IN 2022

IKHTISAR KINERJA TAHUN 2022



ZERO ACCIDENT

Recorded in 164 operating units in 2022

Nihil kecelakaan kerja di 164 unit operasional pada tahun 2022



>300,000

Training hours in 2022, equal to more than 38,000 working days



Jam pelatihan di tahun 2022, atau setara dengan 38.000 hari kerja



100%

All employees are free to participate in labor union of choice



Karyawan memiliki kebebasan untuk berpartisipasi dalam serikat pekerja pilihan mereka

48%

Our employees are registered with a union and bound by Collective Labor Agreements; the remaining are covered by Company Regulation



Karyawan kami terdaftar dalam serikat pekerja; hubungan kerja antara Perseroan dengan karyawan lain yang tidak tergabung dalam serikat pekerja diatur dalam Peraturan Perusahaan

ZERO

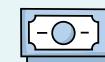
Child labor and forced labor



Tidak terdapat pekerja anak dan tidak terdapat praktik kerja paksa

100%

Employee wages meet the minimum wage requirements



Gaji karyawan memenuhi peraturan upah minimum yang berlaku

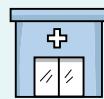


Supporting Posyandu Program

Program Mendukung Posyandu

>200

Posyandu facilities are supported in Indonesia



Fasilitas Posyandu telah didukung di Indonesia

Indofood Riset Nugraha

Indofood Riset Nugraha

>400

Proposals received with more than 60 students from 37 universities passing the selection process



Proposal kami terima dengan lebih dari 60 mahasiswa dari 37 universitas yang lolos tahapan seleksi

COVID-19 Vaccination Program

Program Vaksinasi COVID-19

>1,000,000

Vaccinations administered to the community



Vaksin telah diberikan kepada masyarakat

>88%

Our employees in Indonesia are vaccinated as of 2022



Karyawan kami di Indonesia telah mendapatkan vaksinasi per tahun 2022

2022 Performance Progress | Progres Kinerja Tahun 2022

Target Target	Progress in 2022 Progres Tahun 2022	Target Target	Progress in 2022 Progres Tahun 2022
Zero fatalities	We recorded two fatalities in 2022	Reduce workplace accidents	Recordable work-related injuries rate same from previous year
Nihil fatalitas	Kami mencatat dua fatalitas di tahun 2022	Mengurangi kecelakaan di tempat kerja	Tingkat kecelakaan kerja yang dicatat sama dengan tahun lalu

OUR EMPLOYEE PROFILE

PROFIL KARYAWAN KAMI [2-7, 405-1]

Indofood employed a total of 90,772 employees as of 31 December 2022

Indofood memiliki 90.772 karyawan per tanggal 31 Desember 2022

Employee Category by Gender

Karyawan Berdasarkan Kategori Jenis Kelamin



Employee Category by Age

Karyawan Berdasarkan Kategori Usia

Age Usia	Male Pria	Female Wanita
18 – 24 years old 18 – 24 tahun	7,077	1,752
25 – 35 years old 25 – 35 tahun	29,952	4,590
36 – 45 years old 36 – 45 tahun	22,495	3,892
46 – 55 years old 46 – 55 tahun	16,360	4,128
>55 years old >55 tahun	441	85

Employee Category by Employment Status and Region

Karyawan Berdasarkan Kategori Kepegawaian dan Wilayah

Region Wilayah	Permanent Tetap		Contract Kontrak	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Java Jawa	26,188	5,492	3,404	1,278
Sumatra Sumatra	24,878	3,611	2,781	283
Kalimantan Kalimantan	8,645	1,542	668	68
Sulawesi Sulawesi	2,266	496	200	31
Others Lainnya	6,545	1,531	750	115

Employee Category by Education Level

Karyawan Berdasarkan Kategori Jenjang Pendidikan

Education Level Jenjang Pendidikan	18-24 years old tahun		25 - 35 years old tahun		36 - 45 years old tahun		46 - 55 years old tahun		>55 years old tahun	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Bachelor & above	529	274	5,407	1,415	2,562	654	1,533	451	185	35
Sarjana ke Atas										
Diploma	576	97	2,029	477	974	342	480	253	23	11
Diploma										
Senior High School	4,754	1,347	16,384	2,200	10,968	1,506	8,793	1,929	117	26
Sekolah Menengah Atas										
Junior High School	402	7	2,488	205	3,176	408	2,485	662	41	1
Sekolah Menengah Pertama										
Up to Primary School	816	27	3,644	293	4,815	982	3,069	833	75	12
Hingga Sekolah Dasar										

Employee Category by Management Level

Karyawan Berdasarkan Kategori Jenjang Manajemen

Management Level Jenjang Manajemen	18-24 years old tahun		25 - 35 years old tahun		36 - 45 years old tahun		46 - 55 years old tahun		>55 years old tahun	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Manager & Above	-	-	120	29	455	119	771	176	190	39
Manajer ke Atas										
Supervisor	64	21	1,038	351	1,314	248	1,076	251	33	8
Supervisor										
Staff Staf	1,270	169	7,420	848	3,025	376	1,841	359	50	6
Operative Operatif	5,743	1,562	21,374	3,362	17,701	3,149	12,672	3,342	168	32

New Employee Hires

Perekruit Karyawan Baru [401-1]

Region	18-24 years old tahun		25 – 35 years old tahun		36 – 45 years old tahun		46 – 55 years old tahun		>55 years old tahun	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Wilayah										
Java Jawa	1,785	841	1,249	187	93	17	38	13	14	11
Sumatra Sumatra	1,723	130	2,029	142	603	74	153	16	16	-
Kalimantan Kalimantan	583	47	794	83	417	64	192	24	15	3
Sulawesi Sulawesi	78	6	102	5	5	-	-	-	-	-
Others Lainnya	569	186	839	193	108	102	49	49	14	24

Employee Turnover¹²

Pergantian Karyawan¹² [401-1]

Region	18-24 years old tahun		25 – 35 years old tahun		36 – 45 years old tahun		46 – 55 years old tahun		>55 years old tahun	
	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita	Male Pria	Female Wanita
Wilayah										
Java Jawa	376	108	842	169	162	28	85	14	15	3
Sumatra Sumatra	361	16	744	38	329	26	60	33	5	-
Kalimantan Kalimantan	213	17	469	51	200	19	57	5	25	2
Sulawesi Sulawesi	35	1	88	11	10	-	3	-	-	-
Others Lainnya	28	14	62	20	6	3	4	-	-	-

Seasonal Contract Workers [2-8]

In our Agribusiness Group, we hired 13,337 seasonal contract workers¹³ as and when required for seasonal jobs, especially during peak season.

15.11%

Rate of new employee hires



Tingkat perekruit karyawan baru

5.25%

Rate of employee turnover



Tingkat pergantian karyawan

Pekerja Kontrak Musiman [2-8]

Di Grup Agribisnis, kami mempekerjakan 13.337 pekerja kontrak¹³ jika diperlukan untuk pekerjaan musiman, terutama selama musim puncak.

¹² Employee turnover is calculated from the number of employees who leave the organization voluntarily

¹² Pergantian karyawan dihitung berdasarkan jumlah karyawan yang berhenti atas kemauan sendiri

¹³ All of our employees, including seasonal contract workers, are employed on a full-time basis. We have no part-time employees

¹³ Semua karyawan kami, termasuk pekerja kontrak musiman, dipekerjakan sebagai pekerja penuh waktu (*full-time*). Kami tidak mempekerjakan pekerja paruh waktu

LABOR PRACTICES AND PEOPLE DEVELOPMENT

PRAKTIK KETENAGAKERJAAN DAN PENGEMBANGAN KARYAWAN [3-3]

Our policies, such as our Company Regulations on Labor Practices and CLA, prioritize respect for human rights. We consider the overall health and safety of our employees to be of utmost importance, and we work to create a safe and inclusive work environment that complies with labor standards. We also take responsibility for protecting our employees from workplace accidents. We believe that investing in employee training is essential for the long-term success of our business, creating positive benefits for employee wellbeing and performance. Our e-learning platform promotes a culture of learning and provides our employees with access to ongoing skills development programs.

Upholding Human Rights and Decent Labor Practices

[2-23, 2-24]

Indofood has implemented labor practices aligned with prevailing labor laws in Indonesia and is committed to upholding human rights by treating all employees equally. Our labor practices adhere to the nine Fundamental Conventions¹⁴ of the ILO, which Indonesia has ratified. Our commitments are formally documented in our Company Regulations on Labor Practices at a corporate level, and in CLA at an operating unit level. The Company Regulations on Labor Practices and CLAs are renewed every two years with validity periods being extended if agreed by both Indofood and the respective labor union. Any updates are made in accordance with applicable labor regulations.

Kebijakan kami, termasuk Peraturan Perusahaan terkait Praktik Ketenagakerjaan dan PKB, menempatkan penegakan hak asasi manusia sebagai prioritas. Kami menyadari bahwa keselamatan dan kesehatan karyawan secara keseluruhan sebagai hal yang sangat penting, dan kami berupaya untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan inklusif serta memenuhi standar-standar ketenagakerjaan. Kami juga bertanggung jawab untuk melindungi karyawan dari kecelakaan kerja. Kami meyakini bahwa berinvestasi melalui pelatihan karyawan penting dilakukan guna mendorong kesuksesan kegiatan usaha kami dalam jangka waktu yang panjang, menciptakan manfaat yang positif terhadap kesejahteraan dan kinerja karyawan. Platform e-learning mendorong budaya pembelajaran dan memberi akses kepada karyawan kami guna melanjutkan program pengembangan mereka.

Menjunjung Tinggi Hak Asasi Manusia dan Praktik Ketenagakerjaan yang Baik [2-23, 2-24]

Indofood telah menerapkan praktik ketenagakerjaan yang sesuai dengan hukum dan peraturan ketenagakerjaan yang berlaku di Indonesia serta berkomitmen untuk menjunjung tinggi hak asasi manusia dengan cara memperlakukan semua karyawan secara setara. Praktik ketenagakerjaan kami sejalan dengan sembilan Konvensi Fundamental¹⁴ dari ILO yang telah diratifikasi oleh Pemerintah Indonesia. Komitmen ini terdokumentasi secara formal dalam Peraturan Perusahaan terkait Praktik Ketenagakerjaan di tingkat perusahaan dan PKB di tingkat unit operasional. Peraturan Perusahaan dan PKB diperbarui setiap dua tahun dengan masa berlaku yang dapat diperpanjang jika disepakati oleh Indofood dan serikat pekerja. Pembaruan dapat dilakukan sesuai peraturan ketenagakerjaan yang berlaku.

¹⁴ The nine Fundamental ILO Conventions are (i) Forced Labor Convention, 1930 (No. 29); (ii) Freedom of Association and Protection of the Right to Organize Convention, 1948 (No. 87); (iii) Right to Organize and Collective Bargaining Convention, 1949 (No. 98); (iv) Equal Remuneration Convention, 1951 (No. 100); (v) Abolition of Forced Labor Convention, 1957 (No. 105); (vi) Discrimination (Employment and Occupation) Convention, 1958 (No. 111); (vii) Minimum Age Convention, 1973 (No. 138); (viii) Worst Forms of Child Labor Convention, 1999 (No. 182); and (ix) Promotional Framework for Occupational Safety and Health Convention, 2006 (No. 187)

¹⁴ Sembilan Konvensi Fundamental ILO mencakup (i) Konvensi Kerja Paksa, 1930 (No. 29); (ii) Konvensi Kebebasan Berserikat dan Perlindungan Hak Berorganisasi, 1948 (No. 87); (iii) Konvensi terkait Hak untuk Menyelenggarakan dan Melakukan Perundingan Kolektif, 1949 (No. 98); (iv) Konvensi Kesetaraan Remunerasi, 1951 (No. 100); (v) Konvensi Penghapusan Kerja Paksa, 1957 (No. 105); (vi) Konvensi Diskriminasi (Pekerjaan dan Jabatan), 1958 (No. 111); (vii) Konvensi Usia Minimum, 1973 (No. 138); (viii) Konvensi Bentuk-Bentuk Pekerjaan Terburuk untuk Anak, 1999 (No. 182); dan (ix) Kerangka Kerja Promosi Konvensi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, 2006 (No. 187)

If necessary, bipartite discussion may occur during the extension period to produce a new CLA agreement. As we have operations in the agricultural industry, our Agribusiness Group has implemented a Labor Policy detailing the systems and processes in place to safeguard human rights, including employee, child and labor rights across all Agribusiness Group operations.

The Company Regulations on Labor Practices and CLA are validated by the Local Government, particularly the Office in charge for Manpower at District Level. The Company Regulations on Labor Practices and CLA cover all relevant labor practices, including occupational health and safety, social and healthcare security, working hours, remuneration, equal opportunities, prohibition of child and forced labor, and our employee grievance mechanism. All of these practices are stipulated in our Company Regulation on Labor Practices and aligned with Indonesian labor law.

Freedom of Association and Collective Labor Agreement [2-27, 2-30, 407-1]

Indofood guarantees, respects, and protects employees' freedom to join a labor union of their choice. Our policy on Freedom of Association is stated in our Company Regulation on Labor Practices and we have established Bipartite Cooperation Institutions (*Lembaga Kerja Sama Bipartit* or LKS Bipartite) in each operating unit, consisting of delegates from the employee labor unions and a Company representative.

Regular bipartite meetings are held between representatives from union and management where active dialogue and collective bargaining informs revisions and updates to the CLA. This process enables employees of each operating unit to obtain employment conditions and rights specific to their collective interests, subject to Company Regulations. All CLA expiring during the reporting year were promptly and amicably renewed. Freedom of association means that employees who choose not to be involved with labor unions are covered by Indofood's Company Regulations, which are aligned with national labor laws. By signing a CLA, Indofood management and the labor union express their shared commitment to using the CLA as a standard of conduct. Both sides accept a working arrangement in order to create a harmonious and effective workplace at the company.

Jika diperlukan, diskusi bipartit dapat dilangsungkan selama masa perpanjangan untuk menghasilkan PKB yang baru. Mengingat bahwa kegiatan operasional kami juga mencakup industri agrikultur, Grup Agribisnis kami telah menerapkan Kebijakan Ketenagakerjaan yang merinci sistem dan proses yang kami miliki dalam melindungi hak asasi manusia, yang mencakup tenaga kerja, hak anak dan pekerja di seluruh unit operasional Grup Agribisnis kami.

Peraturan Perusahaan terkait Praktik-praktik Ketenagakerjaan dan PKB disahkan oleh Pemerintah Daerah, khususnya Dinas Tenaga Kerja setempat. Peraturan Perusahaan terkait Praktik Ketenagakerjaan dan PKB memuat keseluruhan praktik-praktik ketenagakerjaan yang mencakup keselamatan dan kesehatan kerja, jaminan sosial dan kesehatan, jam kerja, remunerasi, kesetaraan peluang, larangan pekerja anak dan kerja paksa, serta mekanisme penyampaian keluhan karyawan. Semua praktik tersebut diatur dalam Peraturan Perusahaan terkait Praktik Ketenagakerjaan kami yang sesuai dengan peraturan di Indonesia.

Kebebasan Berserikat dan Perjanjian Kerja Bersama [2-27, 2-30, 407-1]

Indofood menjamin, menghormati dan melindungi kebebasan karyawan untuk bergabung dengan serikat pekerja pilihan mereka. Kebijakan kami tentang Kebebasan Berserikat tertuang dalam Peraturan Perusahaan terkait Praktik Ketenagakerjaan dan kami telah membentuk Lembaga Kerja Sama Bipartit (LKS Bipartit) di setiap unit operasional, yang terdiri dari perwakilan dari serikat pekerja masing-masing unit dan perwakilan Perseroan.

Pertemuan bipartit diselenggarakan secara berkala antara perwakilan serikat pekerja dengan perwakilan manajemen di mana dialog aktif dan perundingan bersama tersebut memberikan masukan terhadap revisi dan pembaruan PKB. Upaya ini memungkinkan karyawan dari setiap unit operasional untuk mendapatkan kondisi dan hak kerja yang sesuai dengan kepentingan kolektif mereka, dengan merujuk pada Peraturan Perusahaan. Semua PKB yang berakhir pada tahun pelaporan telah diperbarui secepatnya dan disepakati bersama. Kebebasan berserikat juga berarti bahwa karyawan yang tidak tergabung dalam serikat pekerja terakomodasi dalam Peraturan Perusahaan, yang sesuai dengan peraturan nasional terkait ketenagakerjaan. Dengan menandatangani PKB, manajemen Indofood dan serikat pekerja menyatakan komitmen bersama untuk menggunakan PKB sebagai ketentuan standar. Kedua pihak sepakat terhadap pengaturan pekerjaan guna menciptakan tempat kerja yang harmonis dan efektif di perusahaan.

It is important to Indofood that all employees are able to experience, and benefit from, constructive and professional relationships. All employees are granted access to the Company's employee grievance channels which provide employees with the means to report any issues anonymously and confidentially, and without fear of retribution. The grievance mechanism, through which concerns may be reported, is communicated to all employees through the Company Regulations.

Any suspected violation of Indofood's Company Regulations, including acts of discrimination or infringement on human rights and labor laws, can be reported directly to Management via email at kode.etik@indofood.co.id or through the established mechanism within the operating units. The importance of anonymity and confidentiality is vital, and we have established formal mechanisms in place so that employee grievances relating to employment can be handled as much as possible through communication with management.

Penting bagi Indofood untuk memastikan bahwa seluruh karyawan dapat memperoleh pengalaman dan manfaat dari hubungan yang konstruktif dan profesional. Seluruh karyawan mendapatkan akses terhadap jalur penyampaian keluhan yang disiapkan Perseroan, yang menyediakan wadah kepada karyawan untuk melaporkan masalah secara anonim dan dirahasiakan, serta tanpa perasaan khawatir akan tindakan pembalasan. Mekanisme penyampaian keluhan, yang dapat digunakan untuk menyampaikan masalah, dikomunikasikan kepada seluruh karyawan melalui Peraturan Perusahaan.

Dugaan pelanggaran terhadap Peraturan Perusahaan Indofood, termasuk tindakan diskriminasi dan pelanggaran hak asasi manusia serta regulasi terkait ketenagakerjaan, dapat dilaporkan kepada Manajemen melalui alamat surat elektronik kode.etik@indofood.co.id atau melalui mekanisme yang telah terdapat di unit operasional. Anonimitas dan kerahasiaan merupakan hal yang sangat penting, dan kami telah menjalankan mekanisme formal sehingga keluhan karyawan terkait ketenagakerjaan sedapat mungkin ditangani melalui komunikasi dengan manajemen.



Active dialogue and collective bargaining are held between union representatives and Indofood Management

Dialog aktif dan perundingan bersama diselenggarakan antara perwakilan serikat pekerja dengan Manajemen Indofood

48%



Of our employees are registered with a union and bound by Collective Labor Agreements, while all others are covered by Company Regulation

Karyawan kami terdaftar dalam serikat pekerja dan terikat pada Perjanjian Kerja Bersama, sementara karyawan yang tidak tergabung dalam serikat pekerja telah diatur dalam Peraturan Perusahaan

Grievance Mechanism Related to Employment [2-16, 2-25, 2-26]

Employee grievances are addressed through the following process:

1. A formal discussion takes place between the employee and their direct supervisor to commence the resolution process;
2. If the employee's concern has not been resolved at the first stage, the immediate supervisor raises the issue with his/her supervisor. If resolution is not reached, this process continues as needed until all levels of management have been involved;
3. If the concern has not been resolved after the second stage, the employee can involve the Labor Union to discuss and result to a consensus with the relevant Unit/Factory Head;
4. If it does not result in a consensus, the industrial relations dispute settlement mechanism may be employed in accordance with applicable laws and regulations.

Prohibition of Child and Forced Labor Practices [2-27, 408-1, 409-1]

Indofood operates in accordance with all prevailing Indonesian laws and regulations on labor and human rights, including ILO's Worst Forms of Child Labor Convention, 1999 (No. 182) as well as Abolition of Forced Labor Convention, 1957 (No. 105). Our Company Regulations strictly prohibit hiring employees and casual labor below the minimum working age of 18 years.

Mekanisme Pengaduan Terkait Ketenagakerjaan [2-16, 2-25, 2-26]

Karyawan dapat melakukan pengaduan terkait pekerjaan melalui mekanisme sebagai berikut:

1. Diskusi formal dengan penyelia langsung untuk mendiskusikan pengaduan merupakan langkah pertama yang harus diambil karyawan untuk memulai proses penyelesaian pengaduan;
2. Jika pengaduan karyawan belum dapat diselesaikan melalui langkah pertama, penyelia langsung wajib melaporkan dan meneruskan pengaduan tersebut kepada penyelia di atasnya dan kepada penyelia yang tingkatannya lebih tinggi (dilakukan secara bertahap);
3. Jika pengaduan belum dapat diselesaikan setelah langkah kedua, karyawan dapat melibatkan Serikat Pekerja untuk memediasi masalah dengan Kepala Unit/Pabrik terkait; dan
4. Jika mediasi tidak dapat mencapai kesepakatan, para pihak dapat melanjutkan penyelesaian pengaduan melalui mekanisme penyelesaian sengketa terkait hubungan industri yang sesuai dengan peraturan dan perundangan yang berlaku.

Larangan Praktik Tenaga Kerja Anak dan Kerja Paksa [2-27, 408-1, 409-1]

Indofood beroperasi sesuai dengan hukum dan peraturan yang berlaku di Indonesia tentang ketenagakerjaan dan hak asasi manusia, termasuk Konvensi ILO tentang Bentuk-Bentuk Pekerjaan Terburuk untuk Anak, 1999 (No. 182) serta Penghapusan Kerja Paksa, 1957 (No. 105). Peraturan Perusahaan kami dengan tegas melarang perekruit karyawan dan tenaga kerja lepas di bawah usia kerja minimum 18 tahun.



Signs at our plantations clearly stating children cannot enter the working area

Tanda peringatan di kawasan perkebunan kami yang menyatakan dengan jelas bahwa anak-anak tidak diperbolehkan masuk ke dalam wilayah kerja

Our policy on working hours is to work 40 hours per week. This is formally stated in our Company Regulations and complies with labor laws in Indonesia.

As the issue of child labor is seen as a significant challenge in parts of the agribusiness sector, our Agribusiness Group Labor Policy describes the proactive measures we take to prevent child and forced labor. These measures take a variety of forms and include: the incorporation of relevant clauses in employment contracts; the placement of relevant signages in plantation areas; and provision of free education and day care facilities to keep children from plantations. Employees who fail to comply with the regulations are subject to disciplinary action.

There were no incidents of either child or forced labor in the Company's operations in 2022.

Diversity, Equal Opportunity, and Non-Discrimination [406-1]

Indofood promotes equality of opportunity and diversity in the workplace. Jobs, career opportunities, and remuneration packages are awarded based on competency and experience, regardless of race, religion, gender, or other individual characteristics. This also applies to our hiring and recruitment assessments, as well as our talent management and people development programs. Additionally, to bolster our promotion of equality and diversity, our Agribusiness Group has established Gender Committees in all its work units to promote the interests of women both at work and home. We have zero tolerance for sexual harassment and conduct regular socialization initiatives to ensure all our workers adhere to our gender policies. All plantations are required to complete an annual questionnaire to highlight any discrepancies between their operational processes and Government regulations relating to diversity and discrimination.

There were no recorded incidents of discrimination across the Company in 2022.

Kebijakan kami terkait jam kerja adalah untuk bekerja total 40 jam kerja per minggu. Aturan ini tertuang secara formal dalam Peraturan Perusahaan sesuai dengan Undang-Undang ketenagakerjaan di Indonesia.

Mengingat bahwa isu pekerja anak dianggap sebagai tantangan yang signifikan di beberapa bagian sektor agribisnis, kebijakan Ketenagakerjaan Grup Agribisnis memuat langkah proaktif yang kami ambil untuk mencegah pekerja anak dan kerja paksa. Kami mendukung upaya tersebut melalui berbagai cara, termasuk menyertakan klausul yang relevan dalam kontrak kerja; memasang tanda-tanda peringatan di kawasan perkebunan; menyediakan pendidikan gratis dan layanan penitipan anak agar anak-anak tidak ikut beraktivitas di kegiatan perkebunan. Karyawan yang melanggar peraturan akan menerima tindakan disipliner.

Tidak ada insiden pekerja anak atau kerja paksa dalam kegiatan operasional Perseroan selama tahun 2022.

Keragaman, Kesetaraan Peluang dan Non Diskriminasi [406-1]

Indofood mendukung kesetaraan peluang dan keragaman di tempat kerja. Pekerjaan, peluang karier dan remunerasi diberikan berdasarkan kompetensi dan pengalaman, tanpa memandang ras, agama, jenis kelamin ataupun karakteristik individu lainnya. Prinsip ini juga diterapkan dalam proses penerimaan karyawan dan penilaian perekruitan, begitupun dalam *talent management* dan pengembangan karyawan. Selain itu, guna mendukung kesetaraan dan keberagaman, Grup Agribisnis kami telah membentuk Komite Gender di seluruh unit kerjanya guna mendukung kepentingan perempuan baik di tempat kerja maupun di rumah. Kami tidak memberikan toleransi terhadap kekerasan seksual dan melakukan inisiatif sosialisasi secara berkala guna memastikan bahwa semua pekerja mematuhi kebijakan gender kami. Semua perkebunan diminta untuk mengisi kuesioner tahunan guna mengetahui ada tidaknya kesenjangan antara proses operasional yang mereka jalankan dengan peraturan Pemerintah terkait keberagaman dan diskriminasi.

Tidak tercatat adanya kejadian diskriminasi di Perseroan pada tahun 2022.

Employee Benefits and Wellbeing [401-2]

It is important to Indofood that all employees receive adequate remuneration for their effort. All employees receive wages above or in line with the minimum wage for their respective regions. Additional benefits, such as transportation expenses, meals, social security, and health insurance allowances, are provided to employees. Amongst other forms of assistance, we also provide support for employee recreation, facilities for worship, bereavement leave, sports facilities, employee cooperatives, and scholarship programs for employees' children.

Lowest Monthly Remuneration at Percentage of Minimum Legal Wage

Persentase Remunerasi Terendah Setiap Bulan Dibandingkan dengan Upah Minimum [405-2]

Region	Male	Female
	Pria	Wanita
Wilayah		
Java Jawa	100.58%	108.57%
Sumatra Sumatra	110.46%	112.57%
Kalimantan Kalimantan	100.12%	100.12%
Sulawesi Sulawesi	104.61%	101.52%
Others Lainnya	103.27%	111.36%

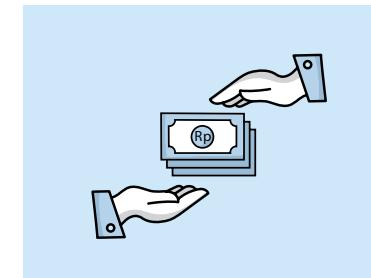
Healthcare services and benefits are also provided to employees. These range from access to medical clinics and health check-ups, to other benefits in accordance with the Government's Agency Providing Social Security (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial or "BPJS") Healthcare and Employment. The BPJS Employment scheme covers employees for death, work accidents, retirement, and pension.

In accordance with Indonesian law, female employees are entitled to three months of paid maternity leave. During the reporting period, 762 of our female employees took leave, with 52 of them not returning to work at the end of their leave period. The return-to-work rate was 93.2%. [401-3]

We provide dedicated lactation rooms in our operating units to support employees who are nursing. The rooms are equipped with sterilizers, educational material on infant care and nutrition, and other amenities to ensure hygiene and comfort. We have also conducted Instagram Live sessions to support breastfeeding education. These provisions are formally documented in the Lactation Room Facilities and Permission for Breastfeeding Policy.

Tunjangan dan Kesejahteraan Bagi Karyawan [401-2]

Bagi Indofood, memastikan bahwa semua karyawan memperoleh kompensasi yang sesuai untuk pekerjaan mereka merupakan hal yang penting. Seluruh karyawan menerima upah yang sesuai atau di atas upah minimum di daerah masing-masing. Karyawan juga menerima berbagai tunjangan tambahan, berupa uang transportasi, makan, jaminan sosial dan asuransi kesehatan. Bentuk dukungan lainnya termasuk rekreasi karyawan, tempat ibadah, cuti karena alasan kedukaan, fasilitas olahraga, koperasi karyawan, serta program beasiswa untuk anak karyawan.



Karyawan kami juga mendapatkan layanan dan tunjangan kesehatan. Mulai dari akses ke klinik di sebagian besar unit operasional serta pemeriksaan kesehatan tahunan, hingga tunjangan kesehatan sesuai dengan ketentuan Badan Penyelenggara Jaminan Sosial ("BPJS") Kesehatan dan Ketenagakerjaan. Skema BPJS Ketenagakerjaan mencakup jaminan kematian, kecelakaan kerja, serta jaminan hari tua dan pensiun.

Sesuai dengan peraturan di Indonesia, karyawan wanita berhak mendapatkan cuti melahirkan selama tiga bulan dengan gaji yang dibayarkan penuh. Selama periode pelaporan ini, terdapat 762 karyawan wanita yang mengambil cuti melahirkan, di mana 52 diantaranya tidak kembali bekerja pada akhir masa cuti mereka. Tingkat kembali bekerja adalah 93,2%. [401-3]

Kami menyediakan ruang khusus laktasi di unit-unit operasional untuk mendukung karyawan yang sedang menyusui. Ruangan tersebut dilengkapi dengan sterilizer, bahan bacaan edukatif mengenai perawatan bayi dan gizi, serta kelengkapan lainnya guna memastikan terciptanya kondisi higienis dan nyaman bagi karyawan. Kami juga mengadakan sesi Instagram Live untuk mendukung edukasi tentang pentingnya menyusui. Layanan ini terdokumentasi secara formal dalam Kebijakan Fasilitas Ruang Laktasi dan Izin untuk Menyusui.

In accordance with Company Regulations, we provide special leave for male employees whose wives have given birth and extend paid leave to employees who go on religious pilgrimages, such as Muslim employees who go on the first obligatory Hajj.

To facilitate employee bonding and to strengthen relationships, we organize sports, religious, and other events that create opportunities for informal communication between employees and Management.

We provide scholarships to children of employees who display academic excellence, from elementary to tertiary education. As of 2022, more than 25,000 employees' children had received scholarships from Indofood.

Facilities in Our Plantations [203-1]

For employees and their families who are working on our estates, our Agribusiness Group provides housing, sports facilities, places of worship, educational institutions, and medical facilities through its Work and Estate Living program. These benefits are all provided free of charge.

Medical Facilities in Our Plantations

Fasilitas Kesehatan di Perkebunan Kami

Medical Facilities	North Sumatra	South Sumatra	Kalimantan	Riau	Java	Sulawesi	Total
	Sumatra Utara	Sumatra Selatan	Kalimantan	Riau	Jawa	Sulawesi	Total
Division Clinic Klinik Divisi	42	31	17	38	2	1	131
Central Clinic Klinik Utama	11	24	15	4	2	2	58
Ambulances Ambulans	2	13	12	5	1	0	33
Doctors Dokter	1	2	1	3	0	0	7
Visiting Doctors Dokter Kunjungan	18	21	10	0	2	1	52
Midwife/Nurses Bidan/Perawat	61	63	42	81	4	5	256
Posyandu Posyandu	57	32	41	42	28	2	202

Sesuai dengan Peraturan Perusahaan, kami memberikan cuti khusus bagi karyawan pria yang istrinya melahirkan, serta memberikan cuti kepada karyawan yang menunaikan ibadah keagamaan, seperti karyawan Muslim yang menunaikan ibadah Haji pertama mereka.

Guna mempererat hubungan antar karyawan, kami memfasilitasi dan menyelenggarakan berbagai acara rekreasi, olahraga, keagamaan dan berbagai kegiatan terkait lainnya agar tercipta kesempatan berkomunikasi secara informal antara karyawan dan Manajemen.

Kami memberikan beasiswa bagi anak-anak karyawan yang menunjukkan keunggulan akademik, mulai dari pendidikan dasar hingga perguruan tinggi. Hingga tahun 2022, lebih dari 25.000 anak karyawan telah menerima beasiswa dari Indofood.

Fasilitas di Perkebunan Kami [203-1]

Untuk karyawan dan keluarganya yang bekerja di perkebunan, Grup Agribisnis menyediakan tempat tinggal, fasilitas olahraga, tempat ibadah, institusi pendidikan dan fasilitas kesehatan melalui program Work and Estate Living. Semua manfaat ini disediakan secara gratis.

School Facilities in Our Plantations

Fasilitas Pendidikan di Perkebunan Kami

School Facilities	North Sumatra	South Sumatra	Kalimantan	Riau	Java	Sulawesi	Total
Fasilitas Pendidikan	Sumatra Utara	Sumatra Selatan	Kalimantan	Riau	Jawa	Sulawesi	Total
Day Care Centers Tempat Penitipan Anak	12	29	59	44	1	0	145
Kindergarten Taman Kanak-Kanak	27	26	5	33	3	4	98
Primary Schools Sekolah Dasar	5	17	1	17	1	1	42
Secondary Schools Sekolah Menengah Pertama	2	1	0	4	0	0	7
High Schools Sekolah Menengah Atas	1	0	0	3	0	0	4
Teachers Guru	95	159	21	428	14	11	728
Rumah Pintar Rumah Pintar	4	6	5	4	0	1	20



Our school facility in Turangie Estate, North Sumatra

Fasilitas sekolah kami di Perkebunan Turangie, Sumatra Utara

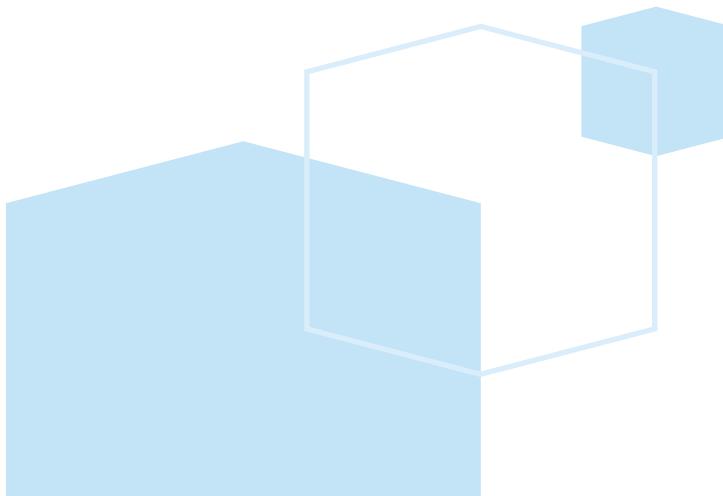
Employee Training and Development

Employee Competency Development [404-2]

The competency of our employees is crucial to Indofood's progress and success, and as our most important asset, it is critical that we support our employees so that they can perform their best in their jobs. To most effectively accomplish this, we focus on continual knowledge and skill development. Development efforts include provision of learning programs, enabling on-the-job training as well as job assignment and role enlargement.

The training programs we develop for our employees consist of both technical and non-technical training. Technical training is provided to improve employee mastery in a specific field of work, including competency certification if needed. Non-technical training helps enhance employees' capabilities and soft skills, and include programs around effective leadership, organizational planning, financial planning, and business communication skills. Training is provided to employees at all levels, and is tailored to their needs, whether they are at the headquarters, divisions, or operational units. Training modules are regularly refreshed and are adapted to the changing needs of our businesses. We also have entrepreneurship and financial management skills training specifically planned for employees preparing for retirement.

The majority of both internal and external training programs are available online and enable employees throughout Indonesia to connect and take part in training sessions. Indofood uses the Training Management Online ("TMO") tool to automate training delivery processes. This has included the management administrative tasks such as the dissemination and management of training submissions and evaluations. TMO is also used to develop self-learning and facilitate the transfer of knowledge culture.



Pelatihan dan Pengembangan Karyawan

Pengembangan Kompetensi Karyawan [404-2]

Kompetensi karyawan sangat penting bagi kemajuan dan kesuksesan Indofood, dan sebagai aset terpenting kami, dukungan kepada karyawan agar mereka dapat melakukan yang terbaik dalam pekerjaannya, menjadi perhatian penting bagi kami. Guna mencapai tujuan ini dengan efektif, kami berfokus pada pengembangan pengetahuan dan keterampilan secara berkesinambungan. Upaya pengembangan karyawan tersebut meliputi berbagai program pembelajaran, menyelenggarakan *on the job training* serta penugasan dan penambahan cakupan pekerjaan.

Program pelatihan karyawan terdiri dari pelatihan teknis dan non teknis. Pelatihan teknis diberikan untuk meningkatkan penguasaan karyawan dalam bidang pekerjaannya, termasuk sertifikasi kompetensi apabila diperlukan. Pelatihan non teknis membantu meningkatkan kemampuan dan *soft skill* karyawan, termasuk kepemimpinan yang efektif, perencanaan organisasi, perencanaan keuangan dan keterampilan komunikasi bisnis. Pelatihan diberikan kepada karyawan pada semua tingkatan dan disesuaikan dengan kebutuhan mereka, baik di kantor pusat, divisi atau unit operasional. Modul pelatihan diperbarui secara berkala untuk menyesuaikan dengan perubahan kebutuhan unit bisnis. Kami juga memiliki pelatihan keterampilan kewirausahaan dan manajemen keuangan yang secara khusus direncanakan untuk karyawan yang sedang mempersiapkan masa pensiun.

Sebagian besar program pelatihan internal dan eksternal tersedia secara *online* sehingga dapat memberikan kesempatan kepada karyawan di seluruh Indonesia untuk terhubung satu sama lain dan berpartisipasi dalam sesi pelatihan. Indofood memanfaatkan *Training Management Online* ("TMO") untuk mengatur proses penyampaian materi pelatihan secara otomatis. Platform ini juga mencakup manajemen tugas-tugas administrasi seperti penyebaran dan pengelolaan pendaftaran serta evaluasi pelatihan. TMO juga digunakan untuk menumbuhkan budaya belajar mandiri dan transfer pengetahuan.

Employee Training Data in 2022

Data Pelatihan Karyawan Tahun 2022 [404-1]



Technical training for our employees in plantations

Pelatihan teknis bagi karyawan kami di perkebunan



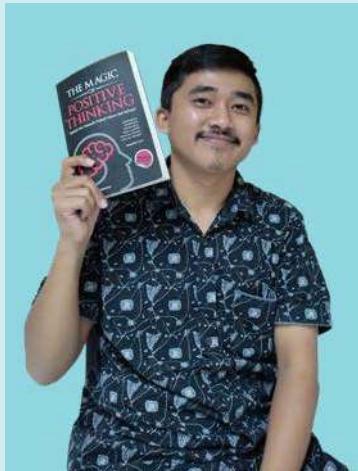
Our online training enabling employees across the Group to join

Pelatihan online kami memberi kesempatan karyawan dari seluruh Grup untuk dapat bergabung

Egi Gias Purnama

Section Head of Public Relations of Bogasari Group

Kepala Bagian Hubungan Masyarakat dari Grup Bogasari



Egi Gias Purnama is one employee who has benefited from the TMO tool. Egi, who is based in Jakarta, has participated in multiple training sessions and used the tool to discover further reading that could contribute to his overall growth and learning.

Egi said, "During the four years I have worked here, I have been facilitated by Indofood to participate in various rounds of training to increase my knowledge, develop my skills, and become a better person."

"As examples, two trainings that I have participated in are 'Effective Supervisory Skills' and 'Time Management training'. I also received a book, titled 'The Magic of Positive Thinking' which helped open my mind to be a more positive person."

Egi Gias Purnama adalah salah satu karyawan yang mendapatkan manfaat dari aplikasi TMO. Egi, yang berdomisili di Jakarta, telah berpartisipasi di sejumlah sesi pelatihan dan menggunakan aplikasi ini untuk mencari bahan bacaan yang dapat menunjang perkembangan karier dan pembelajarannya.

Menurut Egi, "Selama empat tahun bekerja di sini, saya telah difasilitasi oleh Indofood untuk berpartisipasi di berbagai pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan saya, mengembangkan keterampilan saya dan menjadikan saya sebagai pribadi yang lebih baik."

"Sebagai contoh, dua pelatihan yang saya ikuti adalah 'Effective Supervisory Skill' dan 'Time Management Training'. Saya juga mendapatkan buku yang berjudul 'The Magic of Positive Thinking' yang membantu membuka pikiran saya untuk menjadi pribadi yang lebih positif."

Career Development and Performance Appraisal [404-3]

Indofood listens to employees' aspirations, gives feedback on performance, and provides a platform for career development. This promotes both talent retention and employee motivation, and maximizes the potential for employees to excel.

Annual performance evaluations are conducted for all employees through our Performance Management System. The performance evaluation result is considered an important component in succession planning and developing individual development programs. To increase employee motivation and development, we engage in job enrichment. Employees who have performed well are promoted in accordance with the Company's needs.

Pengembangan Karier dan Penilaian Kinerja [404-3]

Indofood mendengarkan aspirasi karyawan, memberikan umpan balik tentang kinerja dan memberi mereka platform untuk pengembangan karier. Upaya ini mendorong retensi dan memberikan motivasi bagi karyawan potensial, serta memaksimalkan potensi karyawan untuk melakukan yang terbaik.

Evaluasi kinerja tahunan dilakukan untuk seluruh karyawan melalui *Performance Management System*. Hasil dari evaluasi kinerja karyawan merupakan komponen penting dalam menyusun program persiapan pemimpin masa depan dan program pengembangan individu. Guna meningkatkan motivasi dan pengembangan karyawan, kami juga memberikan kesempatan pengembangan karier. Karyawan yang memiliki kinerja yang baik akan dipromosikan sesuai dengan kebutuhan Perseroan.

Indofood has implemented an online performance management system as part of the Company's digitalization and efficiency improvement initiatives. The system integrates various phases of the appraisal process, including planning, monitoring, and coaching, evaluation, and future development. During the planning phase, employees and their superiors jointly review training that has been taken over the preceding year, establish annual work targets, and identify the development programs that will develop the skills required to achieve those targets.

Preparing Future Leaders

Employee nurturing and succession preparation is key to supporting the Company's future growth and long-term sustainability. Our online e-succession system facilitates the identification and comparison of potential future leaders. It enables our business units to map gaps in competencies with suitable development plans and allows monitoring of progress as those requirements are fulfilled. For senior managers, development plans may include leadership training and career coaching to improve strategic thinking and supervisory skills. At the division level, our Management Trainee program aims to develop promising recent graduates with a diverse array of talent into successors for key positions.

Continuous Improvement Culture

Indofood understands that diversity of thought can contribute to improved performance and productivity. Therefore, employees are given a platform to actively contribute new ideas and are encouraged to foster a proactive attitude to learning. The company creates opportunities throughout the year for all employees to contribute ideas related to improving quality, productivity, and profitability. Efforts include internal competitions at the division level, which progress to larger-scale challenges at the Indofood Group level, namely the annual Indofood Continuous Improvement and Productivity Award ("CIPTA") and convention. The convention consists of a knowledge-sharing forum on best practices for productivity and continuous improvement, and an awards ceremony to honor outstanding innovation, productivity achievements, and continuous improvement projects that have made it to the finals of the Group-wide competition.

Indofood telah menerapkan *performance management system* secara *online* sebagai bagian dari inisiatif digitalisasi dan peningkatan efisiensi Perseroan. Sistem ini mengintegrasikan berbagai tahapan proses penilaian, termasuk perencanaan, pembinaan dan *coaching*, hingga evaluasi dan rencana pengembangan ke depan. Dalam tahap perencanaan, karyawan bersama atasannya mengkaji pelatihan yang telah diikuti karyawan tahun sebelumnya, menetapkan target kerja tahunan, serta mengidentifikasi area pengembangan yang diperlukan untuk meraih target-target tersebut.

Mempersiapkan Pemimpin Masa Depan

Pembinaan karyawan dan persiapan penerus merupakan hal yang penting untuk mendukung pertumbuhan Perseroan di masa depan yang berkelanjutan. Sistem *e-succession online* kami memfasilitasi dalam melakukan identifikasi dan membandingkan calon pemimpin masa depan. Sistem tersebut membantu unit usaha kami dalam memetakan kesenjangan dalam kompetensi mereka dengan rencana pengembangan yang sesuai serta memantau perkembangannya guna mengetahui perkembangan kompetensi mereka. Untuk manajemen senior, rencana pengembangan yang disiapkan mencakup program kepemimpinan dan bimbingan karier untuk mengembangkan pemikiran strategis dan kemampuan melakukan pembinaan. Pada tingkat divisi, program Management Trainee kami bertujuan untuk membina para lulusan baru sebagai penerus untuk menduduki posisi-posisi utama di masa depan.

Budaya Perbaikan Berkelanjutan

Indofood memahami bahwa ragam cara berpikir dapat berkontribusi terhadap peningkatan kinerja dan produktivitas. Oleh karenanya, karyawan diberi wadah untuk secara aktif menyampaikan ide-ide baru dan didorong untuk menumbuhkan budaya pembelajaran yang proaktif. Perseroan menciptakan kesempatan sepanjang tahun kepada seluruh karyawan untuk menyampaikan ide terkait peningkatan mutu, produktivitas dan profitabilitas. Upaya yang dilakukan termasuk kompetisi internal di tingkat divisi yang berlanjut ke skala yang lebih besar yakni di tingkat Grup Indofood, melalui kegiatan tahunan dan konvensi Indofood Continuous Improvement and Productivity Award ("CIPTA"). Konvensi ini berisi forum berbagi pengetahuan dan praktik-praktik terbaik terkait produktivitas dan perbaikan yang berkesinambungan, serta upacara pemberian penghargaan untuk mengapresiasi inovasi serta pencapaian produktivitas terbaik dan proyek dengan perbaikan yang berkelanjutan yang berhasil masuk ke tahap final dalam kompetisi yang melibatkan seluruh Grup.

Participating teams representing various business units take turns presenting innovative ideas on improving productivity, quality, cost efficiency, delivery, safety, environment, and morale. All presentations are then evaluated based on practicality and cost of implementation. The winners can also compete at the national level in the National Quality and Productivity Work Gathering (Temu Karya Mutu dan Produktivitas Nasional or "TKMPN") and Indonesian Quality Convention (IQC), as well as at the international level in ICQCC.

In 2022, the Bogasari Group participated in TKMPN and received one Diamond, one Platinum, and one Gold awards while the Noodles Division from CBP Group received two Prime Gold awards at the ICQCC.

Two Teams from CBP's Group Noodles Division Awarded with Prime Gold in ICQCC

Dua Tim Divisi Mi Instan Grup CBP Menerima Penghargaan Prime Gold dalam ICQCC

The ICQCC is a convention held annually for the opportunity of exchanging ideas and experiences. In 2022, Indonesia was the host for the 47th ICQCC with the theme "Build Back Better through Quality Efforts". The convention was attended by 757 Quality Control Circles teams from seven countries: Indonesia, Bangladesh, China, India, Malaysia, Philippines, and Singapore.

For this year's convention, our two representative teams from Noodles Division in Jakarta and Pekanbaru received the highest award. They were both awarded the Prime Gold Award for presenting ideas relating to operational control and energy efficiency enhancements. The improvement suggestions also included presentation of a concept relating to the automation of steam generation through steam line distribution.

Tim yang berpartisipasi dan mewakili berbagai unit usaha ini bergantian memaparkan ide inovatif mereka terkait peningkatan produktivitas, mutu, efisiensi biaya, pengiriman, keamanan, lingkungan dan moral. Semua paparan selanjutnya dievaluasi berdasarkan kepraktisan dan biaya pelaksanaannya. Para pemenang juga diberikan kesempatan ikut berpartisipasi pada konvensi tingkat nasional seperti Temu Karya Mutu dan Produktivitas Nasional ("TKMPN") dan Indonesian Quality Convention (IQC), serta di tingkat internasional melalui ICQCC.

Pada tahun 2022, Grup Bogasari berpartisipasi dalam TKMPN dan menerima satu penghargaan Diamond, satu Platinum dan satu Emas, sedangkan Divisi Mi Instan Grup CBP menerima dua penghargaan Prime Gold di ICQCC.



ICQCC merupakan sebuah konvensi tahunan yang memberikan kesempatan untuk saling berbagi ide dan pengalaman. Pada tahun 2022, Indonesia menjadi tuan rumah ICQCC yang ke-47 dengan tema "Membangun Kembali dengan Lebih Baik melalui Upaya Mutu". Konvensi ini dihadiri oleh 757 tim Quality Control Circles dari tujuh negara yakni Indonesia, Bangladesh, Tiongkok, India, Malaysia, Filipina dan Singapura.

Untuk konvensi tahun ini, dua tim perwakilan Divisi Mi Instan dari Jakarta dan Pekanbaru memperoleh penghargaan tertinggi. Kedua tim dianugerahi penghargaan Prime Gold Award setelah memaparkan idenya terkait kendali operasional dan peningkatan efisiensi energi. Saran untuk peningkatan diantaranya pemaparan konsep terkait otomatisasi pembangkitan tenaga uap melalui distribusi jalur uap.

ENSURING OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY

MEMASTIKAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA [2-27, 3-3]

Indofood is committed to maintaining a safe and healthy work environment for all employees, as well as for contractors and visitors to the Company's facilities. The Company's OHS Policy is aligned with Government Regulation No. 50 of 2012 on the Implementation of SMK3.

The principles of this Policy are: [2-23, 2-24]

- To comply with applicable laws and regulations related to OHS;
- To prevent occupational accidents and diseases through continuous improvement and review of OHS performance, accounting for technological developments, regulations, and the Company's needs; and
- To achieve increased awareness and competence of all employees in the OHS sector.

Our OHS Management System provides guidance for operating units and covers all employees. The OHS Management System includes: [403-8]

- Hazard identification and risk assessment, conducted by trained employees;
- Development of objectives, targets, and programs for OHS risk mitigation;
- Operational control through the creation of procedures;
- Consultation and communication with employees on OHS through briefing and socialization;
- Regular monitoring and reporting of OHS performance; and
- Management review of system implementation and continuous system improvement.

A total of 96 operating units in the Indofood Group are certified to the national OHS certification, SMK3. To satisfy the requirements of certain export markets, 16 of our operating units have also been certified to ISO 45001, an international OHS standard. External audits by an authorized body are conducted periodically for our Indofood operating units certified to national and international OHS certification. In 2022, there were no incident of non-compliance regarding OHS. [403-1, 403-2]

Indofood berkomitmen untuk menjaga lingkungan kerja yang aman dan sehat bagi seluruh karyawan serta kontraktor dan pengunjung fasilitas Perseroan. Kebijakan K3 Perseroan sejalan dengan Peraturan Pemerintah No. 50 Tahun 2012 tentang Penerapan SMK3.

Prinsip-prinsip Kebijakan ini adalah sebagai berikut: [2-23, 2-24]

- Kepatuhan terhadap hukum dan peraturan yang berlaku terkait K3;
- Mencegah kecelakaan dan penyakit akibat kerja melalui perbaikan terus menerus, peninjauan kinerja K3 dengan memperhatikan perkembangan teknologi, regulasi dan kebutuhan Perseroan; serta
- Meningkatkan kesadaran dan kompetensi seluruh karyawan di bidang K3.

Sistem Manajemen K3 kami memberikan panduan kepada seluruh karyawan di unit operasional terkait: [403-8]

- Identifikasi bahaya dan penilaian risiko, yang dilakukan oleh karyawan yang terlatih;
- Penyusunan tujuan, sasaran dan program terkait mitigasi risiko K3;
- Pengendalian operasional yang dilakukan melalui pembuatan prosedur;
- Melakukan konsultasi dan komunikasi K3 kepada karyawan melalui pembekalan dan sosialisasi;
- Pemantauan dan pelaporan kinerja K3 secara berkala; dan
- Tinjauan manajemen atas implementasi sistem serta upaya perbaikan sistem secara berkesinambungan.

Sebanyak 96 unit operasional Grup Indofood telah tersertifikasi SMK3. Untuk memenuhi persyaratan beberapa pasar tujuan ekspor, 16 unit operasional kami juga telah tersertifikasi ISO 45001, yang merupakan standar internasional untuk K3. Audit eksternal oleh badan yang berwenang dilakukan secara berkala untuk unit-unit yang memiliki sertifikasi K3 nasional dan internasional. Pada tahun 2022, tidak ditemukan adanya ketidakpatuhan terhadap K3. [403-1, 403-2]

In each Indofood operating unit, our P2K3 consisting of a certified OHS expert, and management and worker representatives. The P2K3 is responsible for overseeing the implementation of SMK3 principles and the creation of strategic plans to create a safe workplace. This is achieved through the development of OHS programs that applies to both employees and external parties.

The P2K3 conducts regular workplace inspections, facilitates worker participation and consultation relating to OHS matters through safety briefings and monthly meetings, and is responsible for investigating workplace accidents. P2K3 informs management of any incidents and prepares an associated report with recommended corrective actions. Accident and investigation report which contain recommendations for corrective action on the incident are conveyed to management. [403-4]

Di setiap unit operasional Indofood, kami memiliki P2K3 yang beranggotakan ahli K3 bersertifikat, perwakilan manajemen dan karyawan. P2K3 bertanggung jawab untuk mengawasi penerapan prinsip-prinsip SMK3 dan menyusun rencana strategis untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman. Tujuan ini dapat tercapai melalui penyusunan program K3 yang berlaku baik bagi karyawan maupun pihak eksternal.

Tim P2K3 melaksanakan inspeksi tempat kerja secara rutin, memfasilitasi partisipasi dan konsultasi karyawan terkait K3 melalui pengarahan keselamatan dan pertemuan bulanan, serta bertanggung jawab melaksanakan investigasi saat terjadi kecelakaan kerja. P2K3 menginformasikan kepada manajemen terkait kejadian kecelakaan yang terjadi, kemudian menyiapkan laporan tentang kecelakaan tersebut beserta rekomendasi tindakan perbaikannya. Laporan kecelakaan dan laporan hasil investigasi yang memuat rekomendasi dan tindakan perbaikan disampaikan kepada manajemen. [403-4]



Health and Safety Committee

Anggota P2K3
[403-4, 403-8]

>6,300

Number of members
Jumlah anggota

>860

Number of management level members
Jumlah anggota level manajemen

By conducting hazard identification, risk assessment and risk control we endeavor to create a safe and healthy workplace. Identified risks are managed through a multi-pronged approach involving hazard elimination, substitution, implementation of engineering controls, as well as through the provision of continual training for employees. The training program aims to increase risk awareness and improve employees' knowledge in relation to hazard identification and risk control, as well as emergency response procedures (such as firefighting, first aid). In addition, relevant members of the P2K3 also receive training on work accident investigation and audits. [403-2, 403-5]

Employees operating certain equipment are required to undergo additional equipment-specific OHS training and be certified by authorized institutions. We have developed emergency preparedness plans, formed emergency response teams, and conducted regular emergency drills in operating units. [403-5]

Dengan melakukan identifikasi bahaya, penilaian risiko dan pengendalian risiko, kami berupaya untuk menciptakan lingkungan kerja yang aman dan sehat. Risiko-risiko yang teridentifikasi dikelola melalui pendekatan multidimensi termasuk mengeliminasi bahaya, penggantian, implementasi kendali teknis serta pelatihan yang berkesinambungan kepada karyawan. Program pelatihan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran akan risiko serta meningkatkan pengetahuan karyawan tentang topik-topik yang berkaitan dengan identifikasi bahaya dan pengendalian risiko, serta prosedur tanggap darurat (seperti pemadam kebakaran dan pertolongan pertama pada kecelakaan). Selain itu, anggota P2K3 yang relevan juga mendapatkan pelatihan tentang investigasi dan audit kecelakaan kerja. [403-2, 403-5]

Karyawan yang mengoperasikan peralatan tertentu diwajibkan untuk mengikuti pelatihan K3 tambahan terkait pengoperasian alat tersebut serta harus mendapatkan sertifikasi dari institusi yang berwenang. Kami telah menyusun rencana latihan kondisi darurat, membentuk tim tanggap darurat dan melaksanakan latihan tanggap darurat secara rutin di unit-unit operasional. [403-5]

Adequate protection, including personal protective equipment ("PPE"), is provided for employees involved in hazardous work. We display safety signs in the workplace and conduct regular campaigns to remind employees of the importance of maintaining safety at work. Daily safety briefings are also held for workers in our operating units, including in estates and mills to raise safety awareness and ensure protection from hazards via proper use of their PPE. [403-5]

Our Distribution Group has implemented procedures that foster a safe workplace across their operations, including in their warehouses. We conduct hazard identification and risk assessment for warehouses and logistics operations.

We expect our suppliers and contractors to comply with our OHS policies. Visitors to our factories undergo a safety induction while contractors must satisfy our safety requirements such as ensuring safe working practices and dressing in appropriate PPE. In the Agribusiness Group, our smallholders are encouraged to comply with OHS policies as well, with the help of an appointed smallholder assistant in each region. [403-7]

To protect our Agribusiness workers and their families living in plantation areas, we employ security guards, trained in the handling of non-criminal cases and basic human rights, to ensure a safe and conducive working and living environment in our operational areas. [403-6]



We require that all staff, suppliers, and contractors comply with our OHS policies and procedures

Kami mewajibkan semua staf, pemasok, dan kontraktor untuk mematuhi kebijakan dan prosedur K3 kami

Perlindungan yang memadai, termasuk alat pelindung diri ("APD"), disediakan untuk karyawan yang terlibat dalam pekerjaan yang berisiko tinggi. Kami memasang rambu keselamatan di lingkungan kerja serta melakukan kampanye untuk mengingatkan karyawan akan pentingnya menerapkan keselamatan di lingkungan kerja. Safety briefing harian juga dilakukan bagi karyawan di unit-unit operasional, termasuk perkebunan dan PKS, guna meningkatkan kesadaran mereka dan memastikan perlindungan terhadap bahaya melalui penggunaan APD yang benar. [403-5]

Grup Distribusi kami telah menerapkan prosedur yang mendorong terwujudnya tempat kerja yang aman di kegiatan operasional mereka, termasuk di gudang. Kami melakukan identifikasi bahaya dan menilai risiko untuk gudang dan operasional logistik.

Kami mengharapkan para pemasok dan kontraktor untuk mematuhi kebijakan K3 kami. Para pengunjung pabrik mendapatkan pengarahan tentang keselamatan, sementara kontraktor harus memenuhi persyaratan keselamatan seperti memastikan praktik-praktik bekerja yang aman dan mengenakan APD yang memadai. Pada Grup Agribisnis, para petani plasma kami didorong untuk mematuhi kebijakan K3, dengan bantuan pendamping petani plasma yang ditunjuk di setiap wilayah. [403-7]

Untuk melindungi para karyawan Grup Agribisnis dan keluarga mereka yang hidup di area perkebunan, kami mempekerjakan satuan pengamanan yang dilatih untuk menangani kasus non kriminal dan hak asasi manusia, guna memastikan terciptanya lingkungan dan tempat tinggal yang kondusif dan aman di wilayah operasional kami. [403-6]



Training for our security teams on human rights in one of our estates

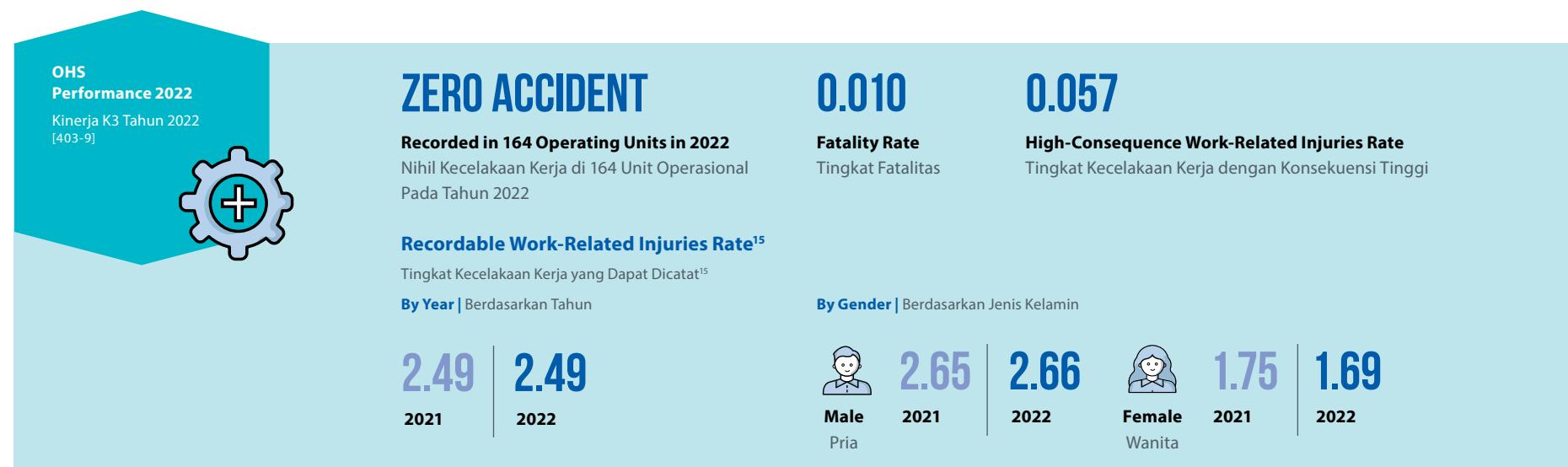
Pelatihan bagi petugas keamanan terkait hak asasi manusia di salah satu perkebunan kami

Our total recordable work-related injuries in 2022 was the same as 2021, namely 2.49. We also had 164 operating units experience zero accidents in 2022. However, we regret to announce that two fatalities occurred across our operations in 2022, which occurred in one estate of the Agribusiness Group and one unit of the Distribution Group. We provided support to the families of the victims and conceived a dedicated team to conduct thorough formal investigations into the cause of each accident. We have applied the necessary corrective actions to prevent future accidents, based on hierarchy of control such as technical modifications to improve safety and more extensive safety socialization to increase employee awareness. All victims are covered by the BPJS Ketenagakerjaan, an Indonesian social security system dedicated to Indonesian workers. [403-5, 403-9]

We have established an audit program that is being implemented in phases across our operating units. We target zero fatalities and accidents in the workplace, and are reviewing our safety and fatality assessments to inform the action and improvement plans.

Tingkat kecelakaan kerja yang dapat dicatat kami di tahun 2022 sama dengan tahun 2021 yaitu sebesar 2,49. Selain itu, terdapat 164 unit operasional yang mencatatkan nihil kecelakaan kerja di tahun 2022. Namun demikian, dengan menyesal kami melaporkan telah terjadi dua fatalitas di unit operasional kami pada tahun 2022, yang terjadi di salah satu perkebunan Grup Agribisnis dan salah satu unit Grup Distribusi. Kami memberikan dukungan kepada keluarga para korban dan menugaskan tim yang telah kami tunjuk untuk melakukan penyelidikan formal secara menyeluruh atas penyebab kecelakaan tersebut. Kami telah menerapkan tindakan korektif yang diperlukan untuk mencegah terjadinya kecelakaan di masa mendatang dengan menerapkan hierarki dalam tindakan pengendalian berupa modifikasi teknis untuk meningkatkan keselamatan serta sosialisasi keselamatan yang lebih luas untuk meningkatkan kesadaran karyawan. Seluruh korban dilindungi oleh BPJS Ketenagakerjaan, sebuah sistem jaminan sosial Indonesia yang diperuntukkan bagi para karyawan Indonesia. [403-5, 403-9]

Kami menyusun program audit untuk dilaksanakan secara bertahap di semua unit operasional. Kami memiliki target nihil fatalitas di tempat kerja, serta akan mengkaji hasil penilaian fatalitas guna menyusun rencana perbaikan.



¹⁵ Recordable work-related injuries rate is calculated as follows: number of recordable work-related injuries x 1,000,000 divided by total hours worked. Data recorded for work accidents is based on GRI Standards

¹⁵ Perhitungan tingkat kecelakaan kerja yang dapat dicatat dilakukan sebagai berikut: jumlah kecelakaan kerja yang dapat dicatat x 1.000.000 dibagi total jam kerja. Data kecelakaan kerja dicatat berdasarkan peraturan Standar GRI

Digital Work Permit Application Solution for High-Risk Work in Bogasari Group

Solusi Aplikasi Izin Kerja Digital untuk Pekerjaan Berisiko Tinggi di Grup Bogasari

In order to perform certain high-risk activities, individuals must obtain a safety working permit that documents the procedures that can be performed, when they can be performed and indicates the precautions that should be taken before work can proceed. Activities for which such a permit is required include working in a confined space, in hot conditions, at height, on scaffolding or during excavation works.

Previously, the process of obtaining safety working permits in Bogasari Group was performed manually. An analog based submission process meant a slower procession rate and would risk the misplacement of certain documents. The document tracking process in recent years has also proved difficult.

To mitigate these problems and provide an effective work permit system that would ensure comprehensive implementation of the full process, including appropriate approvals and conveyance of relevant safety precautions, Bogasari Group developed and implemented a digital application to guide the process. The solution protects employees through the provision of a rigorous and systematic permit-to-work system, with a more efficient application process, more monitored hazard identification, a more effective inspection process, and an indication of appropriate personal protective equipment. The adoption of this system reduces the occupational and process safety risks associated with the associated activities.

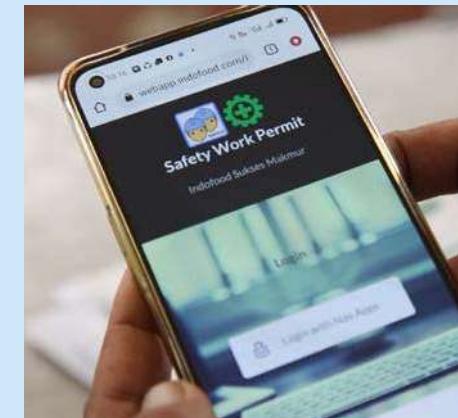
User testimony and feedback has included acknowledgment of the time saved by using the application, and the ease with which work permits can be traced, tracked, and monitored within the Group. Members of the OHS team have also noted the relative ease with which inspections can now be conducted, without the need for forms, notes and paperwork, and how work locations can be easily identified, and how it is easier to coordinate.

Untuk melakukan aktivitas yang memiliki risiko tinggi , individu harus mendapatkan izin kerja keselamatan yang mendokumentasikan prosedur yang dapat dilakukan, kapan prosedur tersebut dapat dilakukan dan menunjukkan tindakan pencegahan yang harus diambil sebelum pekerjaan dapat dilanjutkan. Kegiatan yang membutuhkan izin termasuk aktivitas di ruang sempit, di kondisi panas, pada ketinggian, di atas scaffolding atau selama kegiatan penggalian.

Sebelumnya, proses untuk memperoleh izin keselamatan kerja dilakukan secara manual di Grup Bogasari. Proses pendaftaran secara analog menunjukkan tingkat proses yang lebih lambat dan berisiko terjadinya penempatan dokumen yang tidak sesuai. Proses penelusuran dokumen di tahun-tahun sebelumnya juga terbukti sulit.

Guna memitigasi masalah ini dan menyediakan sistem perizinan kerja yang efektif serta dapat menjamin implementasi menyeluruh di semua proses, termasuk proses persetujuan yang memadai dan penyampaian tindakan pencegahan yang relevan, Grup Bogasari mengembangkan dan menerapkan aplikasi digital untuk memandu proses ini. Solusi ini melindungi karyawan melalui sistem izin untuk bekerja yang ketat dan sistematik, dengan proses aplikasi yang lebih efisien, identifikasi bahaya yang lebih terpantau, proses inspeksi yang lebih efektif dan indikasi alat pelindung diri yang sesuai. Adopsi sistem ini dapat mengurangi risiko-risiko yang dapat mengganggu keselamatan kerja dan proses terkait.

Testimoni dan umpan balik pengguna menunjukkan pengakuan akan penghematan waktu yang diperoleh melalui aplikasi ini, serta mempermudah penelusuran, pelacakan dan pemantauan izin kerja dalam Grup. Anggota tim K3 juga mengakui kemudahan yang diperoleh saat melakukan inspeksi, tanpa perlu membawa formulir, buku catatan dan kertas kerja, serta kemudahan dalam mengidentifikasi lokasi kerja, dan kemudahan dalam melakukan koordinasi.



Beyond ensuring employee safety, Indofood believes in promoting employee health, which boosts productivity at work. We have implemented several pilot programs to engage employees in regular physical activity outside work hours and encourage regular stretching during the working day. Our Bogasari Group also hosts an annual sports event, Pekan Olahraga dan Seni Bogasari (PORSARI), that enables employees to meet and participate in competitive team and individual sports with others from across the Group.

Employees also have access to healthcare services via on-site company clinics at our production facilities and plantation estates, or healthcare facility partners. We also provide health check-ups for our employees, including tests which detect specific occupational health risks. [403-3, 403-6]

In 2022, we continued to engage professional coaches to conduct exercise sessions online. Moreover, we also started sports activities offline while still implementing the health protocol. [403-6]

The COVID-19 pandemic has not fully subsided in Indonesia and Indofood continuously updates its protocols that are in-line with the Government regulations. As of 2022, more than 88% of our employees in Indonesia are vaccinated.



We encourage our employees to do regular physical activities to promote their health and productivity at work

Kami mendorong karyawan untuk melakukan kegiatan fisik secara teratur untuk mendukung kesehatan dan produktivitas kerja mereka

Selain memastikan keselamatan karyawan, Indofood meyakini bahwa mendukung kesehatan karyawan dapat meningkatkan produktivitas saat bekerja. Kami telah menerapkan beberapa program percontohan untuk melibatkan karyawan dalam kegiatan fisik secara teratur di luar jam kerja dan mendorong peregangan secara berkala selama hari kerja. Grup Bogasari juga menyelenggarakan kegiatan olahraga tahunan yaitu Pekan Olahraga dan Seni (PORSARI), yang memungkinkan karyawan untuk bertemu dan berpartisipasi dalam olahraga tim maupun individu yang kompetitif dengan tim lainnya dalam Grup.

Karyawan juga memperoleh akses terhadap layanan kesehatan di klinik perusahaan yang tersedia di fasilitas produksi dan kawasan perkebunan, atau melalui fasilitas kesehatan yang dijalankan oleh mitra kami. Kami juga memberikan layanan pemeriksaan kesehatan kepada karyawan, termasuk melakukan tes yang dapat mendeteksi risiko kesehatan terkait pekerjaan. [403-3, 403-6]

Di tahun 2022, kami terus melibatkan pelatih olahraga profesional untuk menyelenggarakan sesi latihan *online*. Selain itu, kami juga memulai aktivitas olahraga secara *offline* dengan tetap menjalankan protokol kesehatan yang berlaku. [403-6]

Pandemi COVID-19 belum sepenuhnya mereda di Indonesia dan Indofood terus memperbarui protokol yang sesuai dengan peraturan Pemerintah. Hingga tahun 2022, lebih dari 88% karyawan kami di Indonesia telah mendapatkan vaksinasi.



Workforce Nutrition [403-6]

To encourage employees to lead healthy lifestyles through balanced nutrition, Indofood launched the Workforce Nutrition program in 2016.

The Workforce Nutrition program was created to make sure that Indofood employees have access to and knowledge of a nutritious diet that adheres to the Government's nutritional recommendations. This program is carried out through the following:

- **Healthy Food at Work**

We have carried out a survey on the nutritional content of the food menu provided in the employee canteen to monitor the suitability of the nutritional content of the food served against the Government's "My Plate" balanced nutrition guideline. We have also created an application to calculate the total number of calories and macronutrients of the menu options offered to our employees.

- **Nutrition Education**

Knowledge on healthy and balanced nutrition for employees is delivered through an approach that includes comics, health webinars, and exercises.

- **Breastfeeding Support**

We support nursing mothers among our employees by providing dedicated lactation rooms in our operating units for their privacy and convenience. Most of our lactation rooms are equipped with sterilization equipment and educational materials on fetal care and nutrition. In 2022, online seminars were also held to help pregnant and nursing mothers learn more about nutrition and health.



We encourage our employees to live healthier by providing comics about a healthy lifestyle

Kami mendorong karyawan untuk hidup lebih sehat dengan menyediakan komik tentang gaya hidup sehat

Gizi Bagi Karyawan [403-6]

Untuk mendorong karyawan menerapkan pola hidup sehat melalui gizi seimbang, Indofood meluncurkan program Gizi bagi Karyawan sejak tahun 2016.

Program Gizi Bagi Karyawan dilakukan untuk memastikan bahwa karyawan Indofood memiliki akses serta pengetahuan tentang pola makan bergizi yang sesuai dengan rekomendasi asupan gizi Pemerintah. Program ini dilakukan melalui beberapa kegiatan:

- **Makanan Sehat di Tempat Kerja**

Kami telah melakukan survei atas kandungan gizi dari menu makanan di kantin pekerja untuk memantau kesesuaian kandungan gizi makanan yang dihidangkan dengan pedoman gizi seimbang "Isi Piringku" dari Pemerintah. Kami juga telah menciptakan aplikasi yang dapat menghitung jumlah total kalori dan zat gizi makro dari pilihan menu yang ditawarkan kepada karyawan.

- **Edukasi Gizi**

Pengetahuan tentang gizi yang sehat dan seimbang diberikan melalui berbagai cara termasuk melalui komik, webinar kesehatan dan latihan.

- **Dukungan untuk Ibu Menyusui**

Kami mendukung karyawan wanita yang sedang menyusui dengan menyediakan ruang laktasi khusus di unit-unit operasional kami untuk memberikan privasi dan kenyamanan. Sebagian besar ruang laktasi dilengkapi dengan peralatan sterilisasi dan materi edukasi tentang perawatan bayi dan gizi. Di tahun 2022, seminar *online* juga diadakan guna membantu ibu hamil dan menyusui untuk belajar lebih banyak tentang gizi dan kesehatan.

DEVELOPING OUR COMMUNITIES

PENGEMBANGAN MASYARAKAT [3-3, 413-1]

We continue to develop and refine initiatives to benefit the communities where we operate. Once established, these efforts are monitored and regularly assessed in close consultation and collaboration with the supported communities. The programs cover the following areas:

- Nutrition for All
- Building Human Capital
- Strengthening Economic Value
- Community Engagement in Protecting the Environment
- Solidarity and Humanity

Nutrition for All

The World Health Organization (WHO) has highlighted the triple burden of malnutrition – underweight, overweight, and micronutrient deficiencies¹⁶. Malnutrition is one of the top risk factors for diet-related noncommunicable diseases. Indofood is committed to help alleviating this issue by improving communities' and consumers' nutrition through education and advocacy as well as caring for our employees through our Workforce Nutrition program.

Indofood has been a member of the Scaling Up Nutrition ("SUN") Movement, a global business network working to foster Government, world organization, private sector, and NGOs to eliminate malnutrition. As part of the SUN Business Network ("SBN"), Indofood helped establish the Indonesian SBN Committees and serves as the global co-chair of the SBN advisory group. In 2021, the National Development Planning Agency (Badan Perencanaan Pembangunan Nasional or Bappenas) appointed Indofood to lead private sector initiatives to address stunting, a form of malnutrition affecting Indonesian children. Through its leadership and educational programs, Indofood has helped raise awareness of malnutrition and stunting and expanded the SBN network. The stunting rate in Indonesia decreased from 27.7% in 2019 to 21.6% in 2022, based on the Indonesian Toddler Nutritional Status Survey (Survei Status Gizi Balita Indonesia or SSGBI).

Kami terus mengembangkan dan menyempurnakan berbagai inisiatif agar dapat terus memberikan manfaat bagi masyarakat sekitar di tempat kami beroperasi. Setelah mulai terlaksana, berbagai upaya tersebut akan dipantau dan dievaluasi secara berkala melalui dialog dan kolaborasi dengan masyarakat penerima manfaat. Program kami mencakup beberapa pilar:

- Gizi untuk Semua
- Pembangunan Sumber Daya Manusia
- Peningkatan Nilai Ekonomi
- Pelibatan Masyarakat dalam Perlindungan terhadap Lingkungan
- Solidaritas dan Kemanusiaan

Gizi untuk Semua

Badan Kesehatan Dunia (World Health Organization atau WHO) telah menegaskan tiga bentuk masalah gizi, yaitu kekurangan berat badan, kelebihan berat badan dan kekurangan zat gizi mikro¹⁶. Permasalahan gizi merupakan salah satu faktor penyebab terjadinya penyakit tidak menular. Indofood berkomitmen membantu mengentaskan masalah kesehatan ini melalui upaya peningkatan gizi masyarakat dan konsumen melalui kampanye edukasi dan advokasi, serta kepedulian terhadap karyawan kami melalui program Gizi Bagi Karyawan.

Indofood telah menjadi bagian dari Scaling Up Nutrition ("SUN"), yang bertujuan untuk mendorong inisiatif-inisiatif Pemerintah, badan dunia, swasta dan LSM untuk mengatasi malnutrisi. Sebagai bagian dari Sun Business Network (SBN), Indofood ikut mendorong terbentuknya Komite SBN Indonesia dan memegang peran sebagai co-chair global pada SBN Advisory Group. Di tahun 2021, Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas) menunjuk Indofood untuk memimpin pihak swasta dalam mengatasi permasalahan *stunting*, sebagai salah satu bentuk malnutrisi yang sering terjadi pada anak-anak Indonesia. Melalui kepemimpinan dan program edukasinya, Indofood telah membantu meningkatkan kesadaran akan malnutrisi dan *stunting* dan memperluas jejaring SBN. Tingkat *stunting* di Indonesia menurun dari 27,7% di tahun 2019 menjadi 21,6 persen, berdasarkan Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI).

¹⁶ World Health Organization, <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>

Educational Programs

Indofood understands the effect education can have on the life and opportunities of individuals and has established programs to support community learning. We focus our education initiatives on the health and wellbeing of young women, to provide them with the knowledge they need to make informed decisions about their health and the health of their families. These programs also encourage community participation, enable increased contributions to social and economic development and ultimately lead to a reduction in poverty and inequality.

Integrated Health Post

Posyandu program is a key element of our healthcare service that focuses on preventing illness and promoting education within communities. We support more than 200 health posts across 12 provinces in Indonesia in partnership with the Government to address national health concerns:

- Malnutrition among 5-year-old children
- Chronic energy deficiency in pregnant women
- Incidences of low birth weight among newborns

We are proud that this program has evolved into one of our leading community development efforts, particularly for infants, toddlers, pregnant women, and nursing mothers.

Program Edukasi

Indofood memahami dampak edukasi terhadap kehidupan dan kesempatan bagi setiap orang, dan telah melaksanakan sejumlah program untuk mendukung pembelajaran masyarakat. Kami memfokuskan inisiatif edukasi kami pada kesehatan dan kesejahteraan remaja putri, agar mereka memiliki pengetahuan yang dibutuhkan untuk dapat mengambil keputusan terkait kesehatan pribadi dan keluarga mereka. Program ini juga mendorong partisipasi masyarakat, untuk berkontribusi pada pengembangan sosial dan ekonomi yang pada akhirnya diharapkan akan dapat mengurangi kemiskinan dan kesenjangan.

Pos Pelayanan Terpadu

Posyandu adalah elemen utama dalam layanan kesehatan kami yang berfokus pada pencegahan penyakit dan edukasi pada masyarakat. Kami mendukung lebih dari 200 Posyandu di 12 provinsi di Indonesia dengan bermitra bersama Pemerintah dalam mengatasi masalah kesehatan nasional yaitu:

- Kekurangan gizi pada anak usia di bawah 5 tahun
- Kekurangan energi kronis pada wanita hamil
- Kejadian bayi lahir dengan berat badan rendah

Kami bangga bahwa program ini terus berkembang menjadi salah satu program pengembangan masyarakat andalan kami, khususnya bagi anak-anak, balita, wanita hamil dan ibu menyusui.



We provide educational programs about the Balance Nutrition Concept to our Posyandu partners

Kami memberikan program edukasi mengenai Konsep Gizi Seimbang kepada mitra Posyandu kami

"Hidup Sehat Yuk!" Digital Platform Campaign

Started in 2018, "Hidup Sehat Yuk!", or "Let's Live Healthily!", is a campaign organized in collaboration with a digital education start-up, and the University of Indonesia's Faculty of Public Health. This campaign aims to promote healthy habits among young people through the use of mobile apps. The focus is on the importance of the First 1,000 Days of Life, Balanced Nutrition, Adolescent Health, and Anemia Prevention. The mobile app-based campaign encourages users to share their healthy lifestyle activities with their family and friends. By the end of 2022, we had attracted over two million unique users to the educational platform.

Muslimah Health at Gontor Islamic Boarding School

As part of our commitment to encouraging healthy lifestyles and promoting the importance of understanding diet and nutritional requirements, Indofood has established an educational program on health and nutrition for senior high school female students from the Pondok Pesantren Gontor, an Islamic Boarding School in East Java.

The program focuses on adolescents and is made available to students in the Pondok Pesantren as they have limited access to information through the internet. The goal is to prepare the students, as prospective mothers, so that they can prepare for healthy pregnancies and raise healthy children.

In 2021, 105,000 copies of Balanced Nutrition Guidelines were published through the program, with the information also being made available online through the Media Gontor website. In 2022, the print run for education booklets was increased to 155,000 and a Nutrition for Teenagers webinar was conducted, reaching 1,800 students. An in-person seminar on Nutrition for Adolescents and Anemia was also organized and was attended by almost 2,000 female students.

Kampanye "Hidup Sehat Yuk!" melalui Digital Platform

Dimulai sejak tahun 2018, program "Hidup Sehat Yuk!" merupakan program kampanye yang dilaksanakan bekerja sama dengan sebuah *start-up* pendidikan digital dan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Kampanye ini bertujuan untuk mendorong pola hidup sehat pada remaja melalui penggunaan aplikasi digital. Fokus dari program ini adalah pentingnya 1.000 Hari Pertama Kehidupan, Gizi Seimbang, Kesehatan Remaja dan Pencegahan Anemia. Kampanye dengan memanfaatkan aplikasi digital membantu penggunanya dalam berbagi pengalaman tentang pola hidup sehat kepada keluarga dan teman-temannya. Hingga akhir tahun 2022, platform edukasi kami telah digunakan oleh lebih dari dua juta pengguna.

Edukasi tentang Kesehatan Muslimah di Pondok Pesantren Gontor

Sebagai bagian dari komitmen kami untuk mendorong pola hidup sehat dan menanamkan pentingnya pola makan serta kebutuhan gizi, Indofood telah mengadakan program edukasi bertajuk kesehatan dan gizi untuk santriwati Sekolah Menengah Atas di Pondok Pesantren Gontor di Jawa Timur.

Program ini berfokus pada remaja dan diselenggarakan untuk santriwati Pondok Pesantren mengingat terbatasnya akses mereka terhadap informasi di internet. Tujuannya adalah mempersiapkan para santriwati, sebagai calon ibu, sehingga mereka dapat mempersiapkan proses kehamilan yang sehat dan membesarkan anak-anak yang sehat kelak.

Pada tahun 2021, sebanyak 105.000 salinan Pedoman Gizi Seimbang dicetak melalui program ini, dan pedoman tersebut juga tersedia secara *online* melalui situs web Media Gontor. Di tahun 2022, jumlah *booklet* yang dicetak meningkat hingga 155.000 buah dan webinar Gizi untuk Remaja dilaksanakan dan dihadiri oleh 1.800 santriwati. Seminar *offline* tentang Remaja dan Anemia juga diselenggarakan dan dihadiri oleh lebih dari 2.000 santriwati.

Nutrition Education Enlightens Students in Gontor Female Boarding School

Edukasi Gizi Mencerahkan Santriwati Pondok Pesantren Putri Gontor

Indofood collaborated with lecturers from the Faculty of Public Health of Airlangga University to hold a seminar on The Importance of the First 1,000 Days of Life, reproductive health, and balanced nutrition in Gontor Putri Islamic Boarding School Hall, located in Mantingan, East Java province on April 3, 2022.

"After the seminar, I now understand that because we will someday become a mother, we should prepare our health and nutrition so that our future children will be healthy too," Aisyah Almahiroh, an 18-year-old female student said, adding that she shared the information with her other friends and families at home.

Speakers at the seminar, Prof. Sri Sumarmi and Anisa Lailatul Fitria, who are both from the Faculty of Public Health of Airlangga University, explained thoroughly on the importance of balanced nutrition. They also upgraded students' understanding of a Balanced Nutrition Concept. The seminar also discussed how the students could avoid malnutrition and anemia by consuming healthy and nutritious food daily, proper exercise, and the inclusion of iron tablets if necessary.

"Apparently, the concept of '4 sehat 5 sempurna'¹⁷ is not enough anymore. I understand this from the 'tumpeng gizi' and 'my plate' concepts, where proteins and vegetables are as important as carbohydrates," Aisyah added.

Another student, Agiana Isna who is also 18-years old agreed that the seminar is beneficial for her. It had introduced her to buzzwords she had never heard before, such as wasting or stunting on children.

"The knowledge shared in this seminar is crucial and I will apply them. It is important for us if someday we become mothers," Agiana said.



Indofood berkolaborasi dengan dosen dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga untuk menyelenggarakan seminar tentang Pentingnya 1.000 Hari Pertama Kehidupan, kesehatan reproduksi dan gizi seimbang di aula Pondok Pesantren Putri Gontor, yang berlokasi di Mantingan, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 3 April 2022.

"Setelah seminar, saya menjadi paham bahwa kami suatu saat akan menjadi seorang ibu, oleh karenanya kami harus mempersiapkan kesehatan dan asupan gizi sehingga anak-anak kami kelak juga tumbuh dengan sehat," kata Aisyah Almahiroh, santriwati berusia 18 tahun, yang menambahkan bahwa informasi yang dia peroleh juga disampaikan kepada teman-teman dan keluarganya di rumah.

Pembicara di seminar ini, Prof. Sri Sumarmi dan Anisa Lailatul Fitria, keduanya dari Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, menjelaskan dengan lengkap pentingnya gizi seimbang. Mereka juga membekali santriwati dengan Konsep Gizi Seimbang. Dalam seminar ini juga didiskusikan bagaimana santriwati dapat menghindari malnutrisi dan anemia dengan mengonsumsi makanan yang sehat dan bergizi setiap hari, olahraga yang cukup dan asupan tablet zat besi jika diperlukan.

"Nampaknya konsep '4 sehat 5 sempurna'¹⁷ sudah tidak mencukupi lagi. Saya menyadari ini setelah mendapatkan penjelasan tentang konsep 'tumpeng gizi' dan 'isi piringku', di mana protein dan sayuran sama pentingnya dengan karbohidrat," tambah Aisyah.

Santriwati lainnya, Agiana Isna yang berusia 18 tahun sepakat bahwa seminar yang ia ikuti bermanfaat bagi dirinya. Seminar ini memperkenalkan istilah yang belum pernah ia dengar sebelumnya, seperti *wasting* dan *stunting* pada anak.

"Pengetahuan yang disampaikan dalam seminar ini sangat penting dan saya akan menerapkannya. Informasi ini penting jika kelak kami menjadi ibu," tambah Agiana.

¹⁷ '4 sehat 5 sempurna' is an old expression used in Indonesia, previously applied to the notion of healthy food

¹⁷ '4 sehat 5 sempurna' adalah ungkapan lama yang digunakan di Indonesia, sebelumnya digunakan untuk menggambarkan kombinasi makanan yang sehat

Building Human Capital

Developing human capital goes beyond our employees and involves strategic partnerships between academia and industry. We have been funding research that bolsters food security under our flagship Indofood Riset Nugraha ("IRN") program since 1998.

In addition, we support the Government by contributing to the Vocational Link and Match program and continue to build on our industry-training curriculum program with Polytechnics (Vocational Program).

Indofood Riset Nugraha

IRN is Indofood's research grant program for undergraduate students conducting research related to improving national food security as part of their final or thesis work. Through this program, we create opportunities for a diverse selection of students from across the Indonesian archipelago to produce food-related research proposals. Through IRN, students are provided with the opportunity to build their network amongst university students and academics throughout Indonesia. The students also receive training from experts on scientific research methods and on writing scientific journal articles.

To encourage research that combines modern food science with traditional and local knowledge, for 2022-2023 we will be retaining the theme of "Functional Food Based on Potential and Local Wisdom".

In 2022, this program was recognized with a Gatra Award, which this year, focused on contributions that accelerated Indonesia's recovery from the COVID-19 pandemic. Indofood was awarded in the "Business Incubation" category through IRN program which drives food research and innovation, from Gatra Media Group.



University students from various universities joined the socialization webinar of IRN

Mahasiswa dari berbagai universitas mengikuti webinar sosialisasi IRN

Pembangunan Sumber Daya Manusia

Pembangunan sumber daya manusia tidak hanya menyentuh karyawan kami, namun juga melibatkan kemitraan strategis antara akademisi dan industri. Kami telah mendanai penelitian yang menyokong ketahanan pangan melalui program Indofood Riset Nugraha ("IRN"), sejak tahun 1998.

Selain itu, kami juga ikut mendukung Pemerintah melalui kontribusi kami terhadap program Vokasi *Link and Match* dan terus membangun program kurikulum pelatihan industri dengan Politeknik (Program Vokasi).

Indofood Riset Nugraha

IRN adalah program dana penelitian Indofood bagi mahasiswa S1 yang melakukan penelitian yang terkait dengan peningkatan ketahanan pangan nasional sebagai bagian dari tugas akhir atau skripsi mereka. Melalui program ini, kami membuka kesempatan bagi mahasiswa terpilih dari seluruh pelosok Indonesia untuk menyampaikan proposal penelitian terkait pangan. Melalui IRN, mahasiswa memperoleh kesempatan untuk membangun jaringan di antara mahasiswa dan akademisi di seluruh Indonesia. Para mahasiswa juga mendapatkan pelatihan dari para ahli tentang metode penelitian ilmiah dan penulisan artikel jurnal ilmiah.

Guna mendorong penelitian yang menggabungkan ilmu pangan modern dengan pengetahuan tradisional dan lokal, untuk tahun 2022-2023 kami kembali mengangkat tema "Makanan Fungsional Berbasis Potensi dan Kearifan Lokal".

Di tahun 2022, program ini mendapatkan pengakuan dalam ajang Gatra Award yang pada tahun ini berfokus pada kontribusi dalam mempercepat pemuliharaan Indonesia dari pandemi COVID-19. Indofood mendapatkan penghargaan dari Grup Gatra Media dalam kategori "Business Incubation" melalui program IRN yang mendorong riset dan inovasi pangan.

>400

Proposal received, in which more than 60 university students from 37 universities passing the IRN 2022 selection process



Proposal yang diterima, di mana lebih dari 60 mahasiswa dari 37 universitas lolos proses seleksi IRN tahun 2022

>900

University students from 122 universities received research grants selected from more than 5,800 proposals received since 1998



Mahasiswa dari 122 universitas menerima dana penelitian yang diseleksi dari 5.800 proposal yang diterima sejak tahun 1998



Students learn about packaging design through vocational program at our flexible packaging factory

Para siswa belajar mengenai desain kemasan dalam program vokasi di pabrik kemasan fleksibel kami

Vocational Program

Indofood understands the importance of vocational programs to those who are more suited to hands-on learning compared to more conventional academic courses. By offering a more practical approach, students can more easily bridge the gap between education and employment.

Since 2021, we partnered with Polytechnics to co-develop a vocational program centered around flexible packaging. The program involved designing and teaching a new industry-focused curriculum on packaging for polytechnic students in the fourth and fifth semesters, and an internship program in the sixth semester. Industrial site-visits to our CBP Group factories were integrated into the program and key staff participated as guest lecturers. We also started an internship program in our production facilities.

In 2022, the program continued to evolve and we have now standardized the three polytechnic curriculum modules:

- Semester four provides an introduction to flexible packaging and teaches students about occupational health and safety, and good manufacturing practices;
- Semester five is made up of factory visits to our flexible packaging factory in Purwakarta, hands-on packaging machinery workshops, and classroom-based seminars on flexible packaging topics; and
- Semester six involves an internship in the flexible packaging operating unit of CBP Group. The internship funding includes transportation allowance and accommodation support, tuition fees for sixth semester, and provision of uniforms.

Since the inception of the program, around 65% of polytechnic alumni have been employed by the flexible packaging operating unit of CBP Group.

Program Vokasi

Indofood memahami pentingnya program vokasi bagi mereka yang lebih memilih belajar sambil praktik dibandingkan mengikuti kegiatan akademik konvensional. Dengan pendekatan praktik, mahasiswa dapat lebih mudah menjembatani kesenjangan antara pendidikan dan lapangan kerja.

Sejak tahun 2021, kami bermitra dengan sekolah Politeknik untuk bersama-sama mengembangkan program kejuruan yang berfokus pada kemasan fleksibel. Program ini melibatkan perancangan dan pengajaran kurikulum baru yang berfokus pada industri pengemasan untuk mahasiswa politeknik semester empat dan lima, serta program magang untuk mahasiswa semester enam. Kunjungan industri ke pabrik Grup CBP juga disertakan dalam program ini, di mana para staf utama kami turut berpartisipasi sebagai dosen tamu. Kami juga memulai program magang di fasilitas produksi kami.

Di tahun 2022, program ini terus mengalami perkembangan dan saat ini kami telah menyelesaikan standarisasi tiga modul kurikulum politeknik:

- Pada semester empat, dilakukan pengenalan tentang kemasan fleksibel dan mengajarkan mahasiswa tentang keselamatan dan kesehatan kerja serta praktik manufaktur yang baik;
- Pada semester lima, dilakukan kunjungan ke pabrik kemasan fleksibel kami di Purwakarta, lokakarya praktik pengoperasian mesin produksi kemasan, dan lokakarya dalam kelas tentang topik-topik kemasan fleksibel; dan
- Pada semester enam, program magang di unit operasional kemasan fleksibel Grup CBP. Pendanaan magang dari kami mencakup tunjangan transportasi, bantuan akomodasi, uang sekolah untuk semester enam dan pakaian seragam.

Sejak dimulainya program ini, sekitar 65% mahasiswa alumni politeknik telah menjadi karyawan di unit operasional kemasan fleksibel Grup CBP.

Indofood Actively Supports The “Entrepreneurs Consortium for Vocation Education”

Indofood Secara Aktif Mendukung “Konsorsium Pengusaha untuk Pendidikan Vokasi”



We support vocation education among others in SMK Theresiana

Kami mendukung pendidikan vokasi diantaranya pada
SMK Theresiana

With the growing contrast between workers' skills and the needs of various industries in the country, several companies, including Indofood, embarked on a journey to help educate Vocational School ("SMK") students through the "Entrepreneurs Consortium for Vocation Education" program started in 2021, with the aim of ensuring that SMK graduates develop the skills needed by national industries.

The program started by selecting schools, aligning curriculum with industry requirements, teaching training programs, and by developing long term sustainability through the Teaching Factory Model. To support competency-based learning linked with the programs from the Ministry of Education, the program has three key components:

1. Soft programs: Curriculum alignment, training, and teacher apprenticeships to develop teacher capacity and learning development to increase the absorption of graduates;
2. Equipment: Provision of selected equipment that supports 'independent learning' in accordance with industry needs; and
3. Infrastructure: Classrooms renovation to make the learning atmosphere fun and to support 'independent learning'.

The program commenced with the revitalization of 10 SMKs in Central Java in 2021-2022, while in 2022 there will be seven SMKs participating in the Center of Excellence Vocational School Program with the Matching Support Scheme.

Dengan semakin meningkatnya kesenjangan antara keterampilan pekerja dan kebutuhan berbagai industri dalam negeri, beberapa perusahaan, termasuk Indofood, memulai upaya untuk membantu memberi edukasi kepada para pelajar Sekolah Menengah Kejuruan ("SMK") melalui program "Konsorsium Pengusaha untuk Pendidikan Vokasi" yang dimulai pada tahun 2021, dengan tujuan untuk memastikan lulusan SMK memiliki keterampilan yang dibutuhkan oleh industri nasional.

Program ini dimulai dengan memilih sekolah, menyelaraskan kurikulum dengan kebutuhan industri, program pelatihan pengajaran, serta mendorong keberlanjutan jangka panjang melalui Model Pembelajaran *Teaching Factory*. Guna mendukung pembelajaran berbasis kompetensi yang terkait dengan program Kementerian Pendidikan, program ini memiliki tiga komponen utama:

1. Program lunak (*soft program*): Termasuk penyelarasan kurikulum, pelatihan, dan magang untuk guru guna meningkatkan kapasitas guru dan pengembangan pembelajaran agar penyerapan lulusan sekolah ke dunia kerja dapat ditingkatkan;
2. Peralatan: Penyediaan peralatan yang telah ditentukan untuk menunjang pembelajaran mandiri sesuai dengan kebutuhan industri; dan
3. Infrastruktur: Merenovasi ruang kelas untuk menciptakan atmosfer pembelajaran yang menyenangkan dan mendukung pembelajaran mandiri.

Program ini dimulai dengan merevitalisasi 10 SMK di Jawa Tengah dalam kurun waktu 2021-2022, sementara itu di tahun 2022, terdapat tujuh SMK yang telah berpartisipasi dalam Program Sekolah Menengah Kejuruan Pusat Keunggulan (SMK PK) melalui Skema Matching Support.

Rumah Pintar

Through the Smart House (Rumah Pintar or "RUMPIN") initiative, our Agribusiness Group provides non-formal learning facilities as part of our commitment to support quality education in remote areas. We have been providing educational resources to people of all ages living in communities around the Company's plantations.

RUMPINS are run and managed by trained tutors and are equipped with book centers, audio visual equipment, computers, a playground, and an area for handicraft activities like sewing and baking. At RUMPINS, school children receive additional tutoring in subjects such as math and physics, and locals can sell handmade or artisanal products, which can contribute to their financial independence.

In 2022, eight out of 20 RUMPINS were financially self-sufficient, and with the help of 19 tutors, have educated and upskilled more than 23,000 visitors.

It is our hope that with these resources, we are establishing a supportive environment for people to learn, create, gain insights as well as develop an entrepreneurial spirit.

Rumah Pintar

Melalui inisiatif Rumah Pintar ("RUMPIN"), Grup Agribisnis kami menyediakan fasilitas belajar non formal sebagai bagian dari komitmen kami dalam mendukung edukasi yang berkualitas di daerah terpencil. Kami telah menyediakan fasilitas pendidikan kepada masyarakat segala usia, yang tinggal di sekitar lokasi perkebunan Perseroan.

Setiap RUMPIN dioperasikan dan dikelola oleh tutor terlatih dan dilengkapi dengan sentra buku, sentra audio visual, sentra komputer, sentra bermain bagi anak-anak dan sentra kriya yang antara lain menyediakan peralatan seperti mesin jahit dan peralatan memasak. Di RUMPIN, anak sekolah mendapatkan bimbingan tambahan terkait mata pelajaran tertentu seperti matematika dan fisika, dan masyarakat setempat juga dapat menjual produk kriya mereka, sehingga dapat mendorong kemandirian finansial.

Pada tahun 2022, delapan dari 20 fasilitas RUMPIN telah mandiri secara finansial, dan dengan bantuan 19 tutor, RUMPIN kami telah mengedukasi dan meningkatkan keterampilan lebih dari 23.000 pengunjung.

Kami berharap bahwa dengan sumber daya yang ada, kami menciptakan lingkungan yang dapat mendukung masyarakat untuk belajar, berkarya, memperoleh wawasan serta mengembangkan jiwa kewirausahaan.



Activity at book center in our RUMPIN

Kegiatan pada sentra buku di RUMPIN kami

Strengthening Economic Value

Indofood takes pride in supporting local entrepreneurship as this facilitates economic empowerment and ultimately improves the welfare of our stakeholders.

The Bogasari Baking Center

Our Bogasari Group has been involved in various activities to empower MSMEs as part of its commitment to helping our communities become self-sufficient and economically resilient. The Bogasari Baking Center ("BBC") was established as a program for the community to develop culinary expertise relating to flour-based foods and serves as a platform for members of our community to take a first step in their entrepreneurial journey.

The BBC conducted its first public training in 1981. As of 2022, BBC has established in 14 cities, from Sumatra and Java to Kalimantan and has alumni totaling over 100,000 people. This program drives BBC alumni to start their own businesses and successfully become entrepreneurs.

During the pandemic, BBC activities transitioned to online trainings and we continue to offer many online classes for bread, cake, pastry, noodle, cookies, modern food, and traditional snack categories.

Peningkatan Nilai Ekonomi

Indofood bangga dapat mendukung kewirausahaan lokal untuk mendorong pemberdayaan ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan para pemangku kepentingan kami.

Bogasari Baking Center

Grup Bogasari telah terlibat dalam berbagai kegiatan guna mengembangkan UMKM sebagai bagian dari komitmen kami dalam mendukung masyarakat untuk mewujudkan kemandirian dan meningkatkan kemampuan ekonomi. Bogasari Baking Center ("BBC") dirancang sebagai sebuah program untuk masyarakat dalam mengembangkan kemampuan mereka membuat makanan berbahan dasar tepung terigu serta berfungsi sebagai wadah bagi masyarakat untuk mengambil langkah awal menapaki dunia kewirausahaan.

Pelatihan BBC bersama masyarakat dilaksanakan pertama kali pada tahun 1981. Hingga tahun 2022, BBC telah hadir di 14 kota di berbagai wilayah nusantara, dari Sumatra, Jawa hingga Kalimantan, dan telah memiliki lebih dari 100.000 orang alumni. Program BBC telah berhasil membantu alumni untuk memulai bisnis dan menjadi pengusaha yang sukses.

Selama masa pandemi, kegiatan BBC dialihkan menjadi pelatihan *online* dan kami terus menawarkan berbagai kelas pelatihan untuk pembuatan roti, kue basah, *pastry*, mi, kue kering, serta kategori makanan modern dan jajanan tradisional.



Baking sessions in The Bogasari Baking Center

Sesi pembuatan pada Bogasari Baking Center kami

BBC Alumna Helps Workers with Special Needs

Alumni BBC Membantu Pekerja Berkebutuhan Khusus

Some say happiness is "when you are grateful for all the blessings God has given to you and when you are able to give back to others." This is the case with Ria Cake and Bakery, which has huge concerns for workers with special needs.

"Too many person with special needs cannot find work. That's why we established this bakery business, so we can help those people," Sularso, the person in charge of Ria Cake and Bakery in Slawi explained.

Ria Cake and Bakery was founded in November 2012 by Soegiharti Widjaja who studied at the BBC to gain more knowledge about wheat flour and the world of bread and baking.

The BBC was established as a program for the community to develop expertise in making various flour-based foods and serve as a platform for members to thrive in their entrepreneurial journey. The BBC conducted its first public training in 1981 and has established a strong presence in various regions of the country.

Hundreds of BBC participants have successfully become entrepreneurs and started their own businesses, including Ria Cake and Bakery, which employs person with special needs who are primarily unable to hear or speak.

To boost sales, Ria Cake and Bakery carries out promotions through social media, such as Instagram and Facebook. They hope Ria Cake and Bakery can continue to give back to others in need.

Ada ungkapan yang menyatakan "kebahagiaan itu adalah saat kamu bersyukur atas segala berkah yang Tuhan telah anugerahkan kepadamu dan saat kamu bisa berbagi kepada sesama." Inilah yang terjadi dengan Ria Cake and Bakery, yang menaruh perhatian besar kepada pekerja berkebutuhan khusus.

"Terlalu banyak orang berkebutuhan khusus yang tidak dapat memperoleh pekerjaan. Itulah sebabnya kami mendirikan usaha roti ini, jadi kami bisa membantu mereka," ungkap Sularso, penanggung jawab Ria Cake and Bakery di Slawi.

Ria Cake and Bakery didirikan pada bulan November 2012 oleh Soegiharti Widjaja yang pernah belajar di BBC untuk menambah pengetahuan tentang tepung terigu dan dunia pembuatan roti dan kue.

BBC hadir sebagai sebuah program untuk masyarakat dalam mengembangkan keahlian dalam membuat berbagai pengangan berbahan dasar tepung dan menjadi wadah bagi para anggotanya untuk menapaki dunia kewirausahaan. Pelatihan BBC bersama masyarakat dilaksanakan pertama kali pada tahun 1981, dan saat ini, keberadaan BBC sangat diakui di beberapa wilayah di Indonesia.

Ratusan peserta BBC telah berhasil menjadi pengusaha dan memulai usaha mereka, termasuk Ria Cake and Bakery, yang memberikan peluang pekerjaan kepada orang-orang berkebutuhan khusus yang sebagian besar tidak dapat melihat atau berbicara.

Untuk meningkatkan penjualan, Ria Cake and Bakery melakukan promosi melalui media sosial, termasuk Instagram dan Facebook. Mereka berharap Ria Cake and Bakery dapat terus berbagi kepada mereka yang membutuhkan.



Soegiharti Widjaja, a founder of Ria Cake and Bakery, employs workers with special needs in running her business

Soegiharti Widjaja, pendiri Ria Cake and Bakery, mempekerjakan karyawan berkebutuhan khusus dalam menjalankan usahanya

The Santripreneur Program

The Santripreneur Program is an entrepreneurship training program for Pondok Pesantrens or Islamic boarding schools. The program aims to support students in the Pesantrens to become future culinary entrepreneurs by providing training, equipment, and business assistance. The program was initiated under the Community Economic Empowerment Program by the Coordinating Ministry of Economic Affairs in collaboration with private-sector partners.

Since its launch in 2008, the program has reached more than 39,000 people in 35 Pondok Pesantren across the country.

Activities in this program include basic bread and noodle making training which covers theory, practice, business analysis and marketing. Through the Bogasari Baking Center, bakeries in the Pondok Pesantren are also provided with technical and equipment assistance, business management, and digital marketing. The Bogasari team also provides for its diverse member-base through various forms of training catered based on needs and preferences, delivered through several communication channels.

Bogasari has facilitated the establishment of various bakery businesses within the Pondok Pesantren through the Santripreneur program. This has provided new business opportunities, jobs, and sources of income for the Pondok Pesantren and their students. In 2022, 18 Pondok Pesantren bakeries joined the BMC program.

Program Santripreneur

Program Santripreneur adalah program pelatihan kewirausahaan untuk Pondok Pesantren. Program ini bertujuan untuk memberikan dukungan kepada para santri untuk menjadi pengusaha kuliner masa depan melalui pelatihan, bantuan peralatan dan pendampingan usaha. Program ini diinisiasi melalui Program Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat oleh Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian bekerja sama dengan sektor swasta.

Sejak diluncurkan pada tahun 2008, program ini telah menjangkau lebih dari 39.000 orang di 35 Pondok Pesantren di Indonesia.

Kegiatan dalam program ini meliputi pelatihan dasar pembuatan roti dan mi yang mencakup teori, praktik, analisis bisnis dan pemasaran. Melalui Bogasari Baking Center, usaha roti di Pondok Pesantren juga mendapatkan bantuan teknis dan peralatan, manajemen bisnis dan pemasaran digital. Tim Bogasari juga menyediakan berbagai bentuk pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi anggotanya yang beragam, serta dilakukan melalui berbagai jalur komunikasi.

Bogasari telah membantu berdirinya sejumlah usaha roti di Pondok Pesantren melalui program Santripreneur. Kegiatan ini membuka kesempatan bisnis, pekerjaan dan sumber pendapatan baru bagi Pondok Pesantren dan santrinya. Pada tahun 2022, 18 pondok pesantren bergabung dalam program BMC.



We provide basic bread training which covers theory, practice, business analysis and marketing

Kami memberikan pelatihan dasar pembuatan roti yang meliputi teori, praktik, analisis bisnis dan pemasaran



We provide digital marketing skills training, baking sessions, and recipe ideas

Kami memberikan pelatihan pemasaran digital, sesi pembuatan roti dan ide resep makanan



We provide e-commerce training to MSMEs through Pojok Selera program

Kami memberikan pelatihan e-commerce kepada UMKM melalui program Pojok Selera

Kunci Informasi & Teknologi

Through building knowledge and skills within local communities surrounding Bogasari's operating units, this program aims to strengthen the talent pipeline for culinary entrepreneurs. In 2022, the program attracted more than 1,000 MSMEs, with attendants of Kunci Informasi & Teknologi (KIAT) receiving product information, digital marketing skills training, and recipe ideas.

Partnership with Food Entrepreneurs through Pojok Selera

Residents living around our operating units are encouraged to participate in our capacity-building program to become food entrepreneurs as part of our Pojok Selera program, which is in collaboration with the BBC. Indofood provides baking equipment, while the program includes training and coaching on various aspects of flour-based food preparation, food business management (such as improving marketing techniques), developing an online sales channel through marketplaces, technical assistance for Halal certification, and instruction on obtaining the official number from authorized bodies.

In 2022, we continued to expand our partnerships to encourage development of local entrepreneurship and supplemented the program by collaborating with an e-commerce platform, which is now providing e-commerce training to MSMEs involved in the Pojok Selera program.

Kunci Informasi & Teknologi

Melalui peningkatan kapasitas masyarakat yang berdomisili di sekitar unit operasional Bogasari, program ini bertujuan untuk membantu penjaringan bakat wirausahawan kuliner. Pada tahun 2022, program ini telah diikuti lebih dari 1.000 UMKM, di mana para peserta Kunci Informasi & Teknologi (KIAT) mendapatkan informasi produk, pelatihan pemasaran digital dan berbagai ide resep makanan.

Kemitraan dengan Wirausahawan Makanan melalui Pojok Selera

Masyarakat yang tinggal di sekitar unit operasional kami diajak untuk berpartisipasi dalam program peningkatan kapasitas untuk menjadi pengusaha kuliner, sebagai bagian dari program Pojok Selera, bekerja sama dengan BBC. Indofood menyediakan bantuan peralatan membuat kue, sedangkan program ini memberikan pelatihan dan pendampingan terkait beragam aspek mencakup persiapan pangan berbahan dasar tepung, pengelolaan bisnis makanan (seperti meningkatkan teknik pemasaran), pengembangan jalur pemasaran digital melalui aplikasi pasar online (marketplace), pendampingan teknis untuk sertifikasi Halal dan arahan untuk memperoleh izin edar dari badan yang berwenang.

Pada tahun 2022, kami terus mengembangkan kemitraan kami guna mendukung kemajuan para pengusaha lokal dan memperkaya program melalui kerja sama dengan platform e-commerce, yang saat ini memberikan pelatihan e-commerce kepada UMKM yang terlibat dalam program Pojok Selera.

Community Engagement in Protecting the Environment

A Clean Ciliwung Movement

The Clean Ciliwung Movement (Gerakan Ciliwung Bersih or "GCB") is one of the many environmental preservation initiatives in which Indofood is actively participating. Stakeholders, including the Government, Educational Institutions, Corporations, and Community Organizations who are a part of the Ciliwung River Caring Community (Komunitas Peduli Ciliwung or "KPC"), shared a commitment to develop this initiative in 1989. The GCB serves as a platform for increasing public understanding of the value of protecting the Ciliwung River Basin (Daerah Aliran Sungai or DAS). GCB has played a role in the development of KPC from upstream to downstream, where as many as 30 communities have been formed along the Ciliwung river.

The initiative aims to enhance the river's capacity to provide clean water for Jakarta's residents and to reduce hydrometeorological disasters. This series of programs includes knowledge and information development, Ciliwung ecotourism and education, waste recycling through River Waste Processing Site (Tempat Olah Sampah Sungai or "TOSS") technology, Ciliwung river school, urban farming development, and commemoration of various days for the environment.

To enable the community to separate waste at the source using TOSS, GCB continuously engages in outreach and education activities. TOSS is a community-based waste management and processing method using fermentation technology. Implementation of good waste management practices can result in a valuable source of raw materials for energy generation and can further support the growth of a circular economy while reducing the volume of waste created.

In 2022, the GCB received the Kalpataru Award for its contribution to environmental preservation. In particular, for improving the quality of the Ciliwung river.

Indofood actively engages with Government, local communities and NGOs to protect the environment through various initiatives. These include the Indofood Waste Bank program and other ongoing partnership programs, such as the Mangrove Ecosystem Restoration Alliance (MERA) Project. More details on these programs are provided in Chapter 5: Environmental Stewardship, in section: Managing Post-Consumer Plastic Waste, page 143 and Mangrove Conservation, page 147.

Pelibatan Masyarakat dalam Perlindungan terhadap Lingkungan

Gerakan Ciliwung Bersih

Gerakan Ciliwung Bersih ("GCB") merupakan salah satu dari sejumlah inisiatif pelestarian lingkungan di mana Indofood berpartisipasi secara aktif. Para pemangku kepentingan, termasuk Pemerintah, Institusi Pendidikan, Perseroan, dan Organisasi Masyarakat yang merupakan bagian dari Komunitas Peduli Ciliwung ("KPC"), memiliki komitmen bersama untuk mengembangkan inisiatif ini sejak tahun 1989. GCB menjadi wadah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang nilai positif yang diperoleh melalui upaya perlindungan Daerah Aliran Sungai (DAS) Ciliwung. GCB telah banyak berperan dalam pengembangan KPC dari hulu ke hilir, yang terdiri lebih dari 30 komunitas di sepanjang sungai Ciliwung.

Inisiatif ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas sungai dalam menyediakan air bersih untuk penduduk Jakarta dan mengurangi bencana terkait hidrometeorologi. Sejumlah program yang dilaksanakan mencakup pengembangan pengetahuan dan informasi, edukasi dan ekowisata Ciliwung, daur ulang sampah melalui teknologi Tempat Olah Sampah Sungai ("TOSS"), sekolah sungai Ciliwung, pengembangan pertanian perkotaan, dan peringatan beberapa hari lingkungan.

Guna mendorong masyarakat dalam memilah sampah dari sumbernya menggunakan teknologi TOSS, GCB terus terlibat dalam berbagai kegiatan sosialisasi maupun edukasi. TOSS adalah metode pengelolaan dan pengolahan sampah berbasis masyarakat dengan teknologi peuyeumisasi. Praktik pengelolaan sampah yang baik dapat menghasilkan sumber bahan baku yang bernilai untuk menghasilkan energi serta turut mendukung pertumbuhan ekonomi sirkuler sambil mengurangi volume timbunan sampah.

Pada tahun 2022, GCB menerima Penghargaan Kalpataru atas kontribusinya dalam melestarikan lingkungan. Khususnya, atas peningkatan kualitas air Sungai Ciliwung.

Indofood secara aktif bersama Pemerintah, masyarakat lokal dan LSM dalam melindungi lingkungan melalui berbagai inisiatif. Termasuk melalui program Bank Sampah Indofood dan beberapa program lainnya seperti proyek Mangrove Ecosystem Restoration Alliance (MERA). Penjelasan lebih rinci tentang program-program ini tersedia di Bab 5: Perlindungan Terhadap Lingkungan, pada bagian: Mengelola Sampah Plastik Pasca Konsumsi di halaman 143 dan Konservasi Bakau di halaman 147.

Solidarity and Humanity

Our initial COVID-19 response, in 2020, focused on providing relief through philanthropy. In 2021 we initiated a Community Vaccination program to aid recovery and to support the Indonesian Government's vaccination efforts. In 2022, we continued to support the national COVID-19 response program by participating and contributing to the booster vaccines distribution efforts.

Mitigation on COVID-19

Indofood has continued to participate in COVID-19 mitigation activities. As of 2022, more than one million people were vaccinated through Indofood's initial vaccination program in collaboration with other companies and civil society organizations.

Indofood Peduli Post

Indofood Peduli Post taps on our wide network and presence across the Indonesian archipelago to provide prompt and adequate support such as food and water supplies as well as essentials (baby food, diapers, blankets, and tents) to victims of natural disasters.

In 2022, we assisted with relief support for earthquakes in West Sumatra, Tapanuli (North Sumatra), and Cianjur (West Java), and floods in Malang (East Java), Blitar (East Java), Trenggalek (East Java), Jembrana (Bali), and Aceh Tamiang (Aceh).

Solidaritas dan Kemanusiaan

Inisiatif awal respon kami terhadap COVID-19, pada tahun 2020, berfokus pada pemberian bantuan melalui upaya filantropi. Pada tahun 2021, kami melaksanakan program Vaksinasi COVID-19 bagi masyarakat untuk membantu pemulihan dan mendukung upaya Pemerintah Indonesia untuk melakukan upaya vaksinasi. Di tahun 2022, kami melanjutkan dukungan terhadap program tanggap COVID-19 nasional dengan berkontribusi pada upaya distribusi vaksin booster.

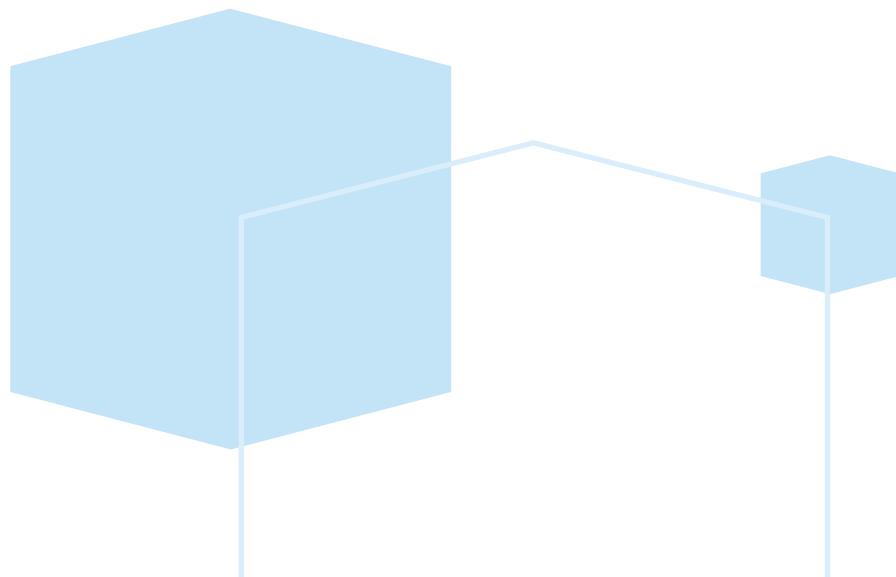
Mitigasi COVID-19

Indofood melanjutkan partisipasinya dalam kegiatan mitigasi COVID-19. Hingga tahun 2022, program vaksinasi awal Indofood telah menjangkau lebih dari satu juta orang, melalui kerja sama dengan perusahaan lain dan organisasi masyarakat sipil.

Posko Indofood Peduli

Posko Indofood Peduli manfaatkan kehadiran dan jaringan kami yang luas di seluruh kepulauan Indonesia untuk memberikan dukungan cepat dan memadai kepada para korban bencana alam seperti pasokan makanan dan air serta kebutuhan pokok (makanan bayi, popok, selimut dan tenda) kepada korban bencana alam.

Pada tahun 2022, kami membantu upaya kemanusiaan untuk bencana gempa bumi di Sumatra Barat, Tapanuli (Sumatra Utara) dan Cianjur (Jawa Barat), serta banjir di Malang (Jawa Timur), Blitar (Jawa Timur), Trenggalek (Jawa Timur), Jembrana (Bali) dan Aceh Tamiang (Aceh).



Indofood Peduli Post Response for Cianjur Earthquake

Respon Posko Peduli Indofood Setelah Gempa Bumi Cianjur



On November 21, 2022, a 5.6-magnitude earthquake struck Cianjur city in West Java. Many of the victims were transferred to hospitals, where some were treated outside in the hospital car parks as power was cut due to the quake. Rescuers worked all night to try to reach people who were believed to still be trapped beneath collapsed structures.

Dede Hermawan, the coordinator of Indofood Peduli Post based in Bandung, explained the trials and tribulations that their team faced when delivering help to those in need. "Within hours of the quake, the Indofood Peduli Post team attempted to reach the hardest hit location by foot, because it was impossible to continue by car. Electricity was cut off, it was raining, and there was traffic everywhere as people were panicking".

In order to promptly and adequately support victims of natural disasters, Indofood Peduli Post draws on Indofood Group's extensive network and presence throughout the Indonesian archipelago. This assistance includes providing food and water supplies and necessities like baby food, diapers, blankets, and tents.

With a team of eight people, three Indofood Peduli Posts in several locations provided meals to more than 3,000 victims of the Cianjur earthquake, three times a day.

"People always welcome us and respect our help. As a person, and part of the Indofood Peduli Post team, it was very humbling to be able to help the Cianjur earthquake victims," Dede Hermawan said.



Pada tanggal 21 November 2022, gempa bumi berkekuatan 5,6 skala Richter mengguncang kota Cianjur di Jawa Barat. Banyak korban yang dibawa ke sejumlah rumah sakit, dan tak sedikit korban yang dirawat di luar area rumah sakit seperti di tempat parkir karena pemadaman listrik akibat gempa. Tim penyelamat bekerja sepanjang malam untuk berusaha menyelamatkan orang-orang yang masih terjebak di bawah struktur bangunan yang runtuh.

Dede Hermawan, koordinator Posko Peduli Indofood yang bertugas di Bandung, rintangan dan kendala yang dihadapi oleh timnya saat mengantarkan bantuan kepada mereka yang membutuhkan. "Beberapa jam setelah gempa, tim Posko Peduli Indofood berupaya menjangkau lokasi yang terkena dampak terburuk dari gempa dengan berjalan kaki karena tidak mungkin kami bisa menjangkau daerah tersebut dengan mobil. Listrik padam, hujan dan macet di mana-mana karena orang-orang merasa panik".

Untuk dapat membantu korban bencana alam dengan cepat dan efektif, Posko Peduli Indofood memanfaatkan jaringan dan keberadaan Grup Indofood yang luas di seluruh Indonesia. Bantuan yang disediakan termasuk pasokan makanan dan air serta kebutuhan dasar lain seperti makanan bayi, popok, selimut dan tenda.

Dengan jumlah anggota delapan orang dalam satu tim, tiga Posko Peduli Indofood didirikan di beberapa lokasi untuk menyediakan makanan tiga kali sehari kepada lebih dari 3.000 orang korban gempa Cianjur.

"Masyarakat selalu menyambut dan menghargai bantuan kami. Sebagai manusia, dan bagian dari tim Posko Peduli Indofood, kami merasa terhormat dapat membantu korban gempa bumi di Cianjur," kata Dede Hermawan.

Upholding Community Rights

Indofood is committed to the principles of FPIC and respects the rights of communities and indigenous people. In our Agribusiness Group, every land transaction we are involved in complies with Indonesian Regulation and company policy.

An Environmental Impact Assessment (Analisis Dampak Lingkungan or "AMDAL") and a Social Impact Assessment ("SIA") are conducted prior to the development of every estate. This enables us to identify baseline conditions and likely social impacts of development. 100% of our operations have undergone AMDAL and SIA, in accordance with Indonesian law. The assessment results and our land development plans are shared with the local village Government and community to obtain their input and approval.

We have established certification and proof of ownership confirmation processes for cases involving land compensation. This ensures that the right person is compensated, with the village head present as witness. Our company policies for working with communities and Governments on land tenure and rights enable us to promote open negotiations, inclusive decision making, and clear agreements.

We endeavor to advance the livelihoods of our farmers, suppliers, and their families living in our development areas. All our estates have community development and engagement programs.

If needed, local communities can file complaints relating to land rights with Indofood or with the Local Government. Complaints addressed to Indofood go through our grievance mechanism with supporting documents submitted to substantiate the claim. Complaints addressed to the Government usually involve the Local Government Office or Land Agency Office (BPN).

In 2022, there were zero recorded incidents of FPIC violations, violations of the rights of indigenous peoples, or land rights issues that arose involving the Agribusiness Group.

Menjunjung Tinggi Hak Masyarakat

Indofood berkomitmen terhadap prinsip-prinsip FPIC dan menghargai hak masyarakat dan masyarakat adat. Di Grup Agribisnis kami, setiap transaksi lahan yang dilakukan telah mematuhi Peraturan Pemerintah Indonesia dan kebijakan perusahaan.

Analisis Dampak Lingkungan ("AMDAL") dan Penilaian Dampak Sosial (Social Impact Assessment atau "SIA") dilakukan sebelum kegiatan pengembangan di setiap perkebunan. Upaya ini memungkinkan kami untuk mengidentifikasi kondisi awal dan kemungkinan dampak sosial dari pengembangan perkebunan tersebut. 100% operasi perkebunan kami sudah melaksanakan proses penilaian AMDAL dan SIA sesuai dengan hukum di Indonesia. Hasil penilaian dan rencana pengembangan lahan telah kami sampaikan kepada Pemerintah Desa dan masyarakat setempat untuk memperoleh masukan dan persetujuan.

Kami telah menjalankan proses sertifikasi dan konfirmasi bukti kepemilikan untuk kasus yang menyangkut kompensasi lahan. Hal tersebut dilakukan untuk memastikan bahwa kompensasi diberikan kepada pihak yang tepat dengan kehadiran kepala desa sebagai saksi. Kebijakan kami dalam bekerja dengan masyarakat dan Pemerintah terkait kepemilikan dan hak atas lahan mendorong kami untuk melakukan negosiasi terbuka, pengambilan keputusan yang inklusif serta perjanjian yang jelas.

Kami melakukan upaya untuk meningkatkan kesejahteraan para petani, pemasok beserta keluarganya yang tinggal di daerah pengembangan kami. Semua perkebunan kami memiliki program pengembangan dan pelibatan masyarakat.

Jika diperlukan, masyarakat setempat dapat menyampaikan keluhan terkait hak atas tanah kepada Indofood atau ke Pemerintah Daerah setempat. Keluhan yang disampaikan ke Indofood harus mengikuti sistem mekanisme keluhan di mana dokumen pendukung yang dipersyaratkan perlu disampaikan sebagai bukti. Keluhan yang disampaikan kepada Pemerintah umumnya melibatkan petugas Pemerintah Daerah atau Badan Pertanahan Nasional (BPN).

Pada tahun 2022, tidak ada insiden pelanggaran FPIC, pelanggaran hak-hak masyarakat adat, atau masalah hak atas tanah yang melibatkan Grup Agribisnis.